

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 7/8 – 2018

UNENTDECKTES
MYANMAR

DER WEIN-
GENIESSER TIPP
Badischer Winzerkeller

BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ
Per Hausboot

SAVU BERLIN
Kulinarische
Neuentdeckung

HOFHOTEL
Grothues-Potthoff

BERNER
OBERLAND
Natur erwandern

TRISTAN BRANDT
3. engelhorn
Gourmetfestival

ÜBERGEWICHTIGE
KINDER
Sind Hormone schuld?

7/8 – 2018
37. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Restaurant SEEDS

Lucia und Felix Eppisser

Die Shootingstars in Yangon



Liebe Gour-med - Leser,

vor einigen Tagen habe ich in einer Pressemeldung gelesen, dass ein Start up Hotel in Köln mit dem Digital Leader Award 2018 ausgezeichnet wurde. Das interessierte mich, wusste ich doch nicht wofür die Auszeichnung steht. Das hochwertig ausgestattete Hotel wurde dafür geehrt, weil es ohne jegliches Personal geführt wird. Alles ist digitalisiert, angeblich greift man damit den Wunsch vieler Gäste auf.

Der Name des Hotels „Zum kostbaren Blut“ irritiert mich genauso wie die Ehrung. Da kann man nur erstaunt mit dem Kopf schütteln und sich wundern, dass die Hoteliers für so eine Idee und den merkwürdigen Namen auch noch einen Preis erhalten, oder möchten Sie in einem Hotel wohnen wo keine Ansprechpartner mehr zu Verfügung stehen?

Ich möchte auch in Zukunft das Gespräch mit den Hotelangestellten führen, meine Fragen nach Restaurants, Kulturveranstaltungen oder Straßennamen von Menschen beantwortet haben, nicht von einem Computer. Bleibt zu hoffen, dass die meisten Hotelgäste das auch wünschen.

Genussvoller wird es mit den schmackhaften Sommersalaten von Armin Roßmeier die er für Sie entwickelt hat. Salate die auch noch im Herbst eine abwechslungsreiche Variante sind.



Myanmar, ein Land voller Mythen und Legenden. Historische Bauten, freundliche hilfsbereite Menschen, auf dem Weg in eine demokratische vielversprechende Zukunft, auch kulinarisch. Lassen Sie sich verzaubern von dem Mythos des Unbekannten.

Die Schweiz war schon immer ein Erlebnis mit vielen typischen regionalen Spezialitäten, Wandern in unberührter Natur gehört zu den attraktiven touristischen Angeboten. Anne Wantia hat das Berner Oberland erwandert. Die kulturellen, kulinarischen, gastfreundschaftlichen Erfahrungen die sie gemacht hat waren überwältigend.



Vom Bauernhof zum Selbstvermarkter, immer häufiger entdecken Bauern eine neue Erwerbsquelle und vermarkten ihre Erzeugnisse direkt ab Hof oder in eigenen Cafés und Restaurants. Ein Musterbeispiel haben wir im Münsterland gefunden. In ländlicher Idylle auf hohem Niveau Bio-Produkte genießen ist hier nichts Besonderes.

Gunther Schnatmann, der ständig etwas Neues ausprobieren muss, hat seine „Herrenmannschaft“ versammelt und von der Wasserseite - mit dem Hausboot - die Bourgogne Franche Comté erobert. Eine Reise die voller Überraschungen war.



Zwei Restaurant-Empfehlungen von Heiner Sieger die es lohnt zu besuchen In Südtirol stehen heimische Produkte ganz oben auf der Liste aromatischer Speisen.

Weitere Reise- und Gour-me(d)t-Empfehlungen lesen Sie in dieser Ausgabe.

Das Neueste aus der Medizin- und Pharma-Industrie finden Sie wie immer im letzten Teil der Ausgabe.

Lassen Sie sich das Leben nicht verdrießen, auch wenn es immer mehr Menschen gibt, die sich geradezu verpflichtet fühlen, anderen Ärger zu bereiten.

Eine lebensfrohe Spätsommerzeit wünscht Ihnen Ihr Gour-med Team und natürlich

Ihr

Klaus Lenser

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

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

Titelbild: SEEDS



04 Unentdecktes Myanmar

Mythos, Legenden, Pagoden

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP

Badischer Winzerkeller

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP

von Armin Roßmeier
Sommerliche Vorspeisen

14 GENUSS- UND REISETIPPS

- 14 Berlin kulinarisch – SAVU mit neuem Motto
- 17 Bad Aibling – Hotel Lindner gehört ab sofort zu den Romantik Hotels & Restaurants
- 18 München – Matsuhisa Restaurant im Mandarin Oriental
- 20 Grothues-Potthoff – Erholung in ländlicher Idylle
- 24 Berner Oberland – Vom Alphorn zum Fondue
- 28 Hotel Pfösl – Geschmack von Leidenschaft und Heimatliebe
- 31 Gärtner für die „Deko“-Teller
- 32 Bourgogne-Franche-Comté – Per Hausboot
- 36 Yangon – Best of Shangri La Hotel

38 NEUES AUS DER GENUSSWELT

- 38 Genussfestival Hüttenkult
- 40 Tristan Brandt lädt ein – 3. engelhorn Gourmetfestival
- 41 Rheingau Gourmet & Wein Festival mit Ana Roš
- 42 Thomas Bühner – Das Ende einer großartigen Karriere?
- 43 Valentinum & Bar – Bier-Pairing-Events

44 KULTUR-GENUSS

45 BUCH-TIPPS



18 Berner Oberland



31 Südtirol



32 Frankreich

46 GETESTET UND EMPFOHLEN

48 KURZ NOTIERT

- 48 „erlebe-fernreisen“ ein Name ist Programm
- 49 Debüt für Mövenpick Hotels & Resorts in Malaysia
- 51 Melbourne & Victoria: Einziges natürliches Thermalbad Australiens baut aus
- 52 Neue kulinarische Hotspots im Kempinski Hotel Bahía
- 53 München – Eröffnung der FRANK Weinbar
- 54 Luxury Collection auf Korfu – Domes Miramare Resort
- 55 Strandhotel Fontana – Neu- und Umbau

56 NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN

58 WEIN UND GESUNDHEIT

59 MEDIZIN NEWS

64 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL

67 IMPRESSUM



Teil 1

Myanmar

Mythos, Legenden, Pagoden und kulinarische Überraschungen

Klaus Lenser

In der *Gour-med* Ausgabe 11/12-2015 haben wir Myanmar mit all den Facetten, die das Land als eine von noch wenig Touristen frequentierte Destination liebenswert machen, vorgestellt und als lohnenswertes Reiseziel präsentiert.

Inzwischen ist einiges passiert, die Militärregierung ist abgewählt und erscheint kaum noch in der öffentlichen Wahrnehmung. Das Land ist demokratischer geworden, die Menschen freier und das Leben leichter.



Renovierte Häuser im Kolonialstil

Yangon, die Capitale, boomt. Der Unterschied zu anderen asiatischen Metropolen ist geringer geworden. Überall wird gebaut, neue Straßen, neue Bürogebäude, Hotels und Wohnhäuser, die gesamte Infrastruktur bekommt einen neuen „Anstrich“.

Bei all den Maßnahmen wird streng darauf geachtet, dass der individuelle Charme der Straßenmärkte, Straßenküchen, Gebäude aus der britischen Kolonialzeit etc. erhalten bleibt. Viele der typisch britischen ehemaligen Verwaltungs- und öffentlichen Gebäude werden restauriert

Besonders empfehlenswert

und prägen das historische Stadtbild.

Die Identifizierung der Burmesen mit ihrer Geschichte, den Traditionen, Legenden und Mythen, ist sehr stark ausgeprägt. Ein religiöses Bekenntnis, egal in welche Richtung, ist selbstverständlich. Yangon, die 7 Millionenstadt ist für Touristen völlig ungefährlich. Taschendiebstahl gibt es nicht und Überfälle sind äußerst selten. Die Kriminalitätsrate liegt weit unter dem Durchschnitt im Vergleich zu anderen Millionenstädten.

Der – immer noch – Justizpalast



Yangon ist eher eine gemütliche Stadt. Die Einheimischen hasten nicht, sie gehen gelassen durch die Stadt. Immer ein fröhliches Gesicht, sie erwidern jedes Lächeln. „rmingalar bá“ ist das Zauberwort bedeutet mehr als „guten Tag“ und ist auch die Frage nach dem Wohlbefinden.

Für die Schönheiten und Sehenswürdigkeiten von Yangon sollte man unbedingt mehr als einen Tag einplanen. Allein für die im goldenen Glanz erstrahlende



Hier ist alles Gold was glänzt – Shwedagon Pagode

„Shwedagon Pagoda“ etwas außerhalb des Zentrums sollte man mindestens einen halben Tag einplanen. Schon die Treppe zum Hauptportal ist beeindruckend,



Kleine Pagoden rund um die Shwedagon Pagode, jede hat symbolische Bedeutung



Opfergaben und Souvenirs

ckend, an beiden Seiten des Aufgangs werden religiöse Devotionalien zum Kauf angeboten. Alle haben eine symbolische Bedeutung und werden teilweise als Opfergaben genutzt. Der Legende nach soll die Pagode über 2500 Jahre alt sein, Aufzeichnungen buddhistischer Mönche sagen, dass die Pagode, auch Stupa genannt, im Jahr 486 v. Ch. erbaut wurde.

Besonders empfehlenswert



Opferschrein in der Shwedagon Pagode

Ab dem 14. Jahrhundert gibt es nachvollziehbare Aufzeichnungen. So soll die Königin Shinsawbu (1453 - 1472) so viel Gold wie ihr Körpergewicht betrug für die Verschönerung des Stupa gespendet haben. Sie muss einiges Gewicht gehabt haben, denn insgesamt sollen 80 Tonnen Gold verbaut worden sein, nachgewogen hat es aber bisher niemand. Mythos oder??? Für die burmesische Freiheitsbewegung ist die Pagode ein wichtiger Ort. Die Friedensnobelpreisträgerin Aung San

Suu Kyi hielt hier ihre erste öffentliche Rede, nach Beendigung ihres 14 Jahre dauernden Hausarrestes.

Sula, die zweitgrößte Pagode in Yangon, ist der „kleine Bruder“ der Shwedagon Pagode. Die Pagode besitzt ebenfalls einen goldenen Stupa, allerdings nicht aus massivem Gold, wie bei der Shwedagon Pagode. Auch sie soll über 2000 Jahre alt sein und berge ein Haar von Buddha als Reliquie. Speisen aller Art (Reis, Früchte

und viele andere Lebensmittel, werden als Opfergaben gespendet. Ein sehr interessanter Anblick. Um den zentralen Stupa reihen sich viele kleinere Tempelräume mit Statuen und Bildern aus dem Leben Buddhas. Der Besuch in der Sula ist als Einstieg, vor dem Besuch der mächtigen Shwedagon Pagode, besonders empfehlenswert.

Dass Burmesen gern essen, wie alle Asiaten, ist kein Geheimnis. An den Wochenenden sieht man ganze Familienclans die in den Garküchen zusammenrücken und sich den einheimischen Spezialitäten hingeben. Bevorzugt wird frisches, im Wok gegartes, Gemüse, Schweinefleisch, Huhn- und Fischgerichte. Die Speisen sind weniger würzig als zum Beispiel in Thailand, bei Bedarf würzt jeder nach eigenem Geschmack nach.

Chinatown sollte ein Pflichtbesuch sein, nicht nur wegen der vielen typischen Garküchen. Außer chinesischen Gerichten kann man hier fast alles, was das (Gourmet-)Herz begehrt, bekommen. Das bunte Treiben und die gute Laune der vielen Händler mit unterschiedlichsten Angeboten in „bester chinesischer Qualität“ und die immer freundlichen Verkaufsanimationen, stecken an und verleiten oft zum Kauf. Auf der 19. Straße, die besonders am Abend überfüllt ist, treffen sich Genießer, um zu schlemmen was die Street-Food-Küche hergibt. Dazu sei angemerkt, dass die Burmesen dem Trend der Zeit folgen. Gesundes, nachhaltiges, aber genussvolles Essen gewinnt immer mehr an Bedeutung.



Ein „kleiner“ Lunch in einem typischen Yangon Restaurant



Besonders empfehlenswert

Die Altstadt, das Downtown im Süden der Stadt, ist der belebteste Teil Yangons. Hier trifft einheimisches Leben auf neugierige Touristen. Märkte, Shoppingmeilen, Bars, Cafés, Teehäuser, sind die richtigen Orte um in Kontakt mit den immer aufgeschlossenen und freundlichen Menschen zu kommen.

Restaurant Rigiblick einen Stern erkocht bevor sie in Asien neue Herausforderungen suchten. Der Wunsch, ein eigenes Restaurant in Yangon zu eröffnen, bestand schon länger, aber es sollte ein Restaurant mit ganz besonderem Spirit sein.

Inspiration und Idee für das „SEEDS Re-

rants spürt man, hier ist etwas anders als in den üblichen Gourmet-Tempeln.

Der Gast sieht nicht nur die Perfektion des sehr elegant gestalteten Ambientes, auch die Atmosphäre im SEEDS vermittelt einen Eindruck in die burmesische Seele. Es ist eine magische Faszination die ihre Wirkung zeigt.

Lichtdurchflutet die Räume, harmonisch sind Details aufeinander abgestimmt, man merkt, hier hat jemand nicht nur ein Restaurant gebaut, hier wurde Leidenschaft zur Aufgabe die Seele Myanmars zu öffnen. Die gesamte Einrichtung hat Lucia geplant und viele regionale Einflüsse übernommen. Grundlage ist die Sac-



Karaweik Palast

Der von Engländern künstlich angelegte Kandawgyi See, der Name bedeutet „Großer königlicher See“, mitten im Stadtgebiet mit seiner immergrünen Parkanlage ist ein Paradies für Ruhe und Erholungssuchende. Die gute Luft, neben dem Smog in den großen Straßen, ist ein guter Grund hier her zu kommen. Gebaut wurde der künstliche See in der Kolonialzeit um die Wasserversorgung der Stadt zu gewährleisten. Am Ufer des Sees liegt das prunkvolle historische Gebäude, der Karaweik Palast, im Stil eines alten burmesischen Schiffes. Mit viel Gold und Symbolik.

Durch die politischen Veränderungen ist das Land auch für ausländische Investoren interessant geworden. Zu den ersten, die sich entschlossen haben Yangon aus der Gourmet-Diaspora zu holen, gehört das Schweizer Ehepaar Lucia und Felix Eppisser. Beide waren schon in Zürich berühmte Gastronomen und haben im

restaurant und Lounge“ entwickelte Lucia Eppisser. Sie ist nicht nur eine perfekte Gastgeberin, ihre künstlerischen Ambitionen Dinge zu gestalten, die nicht nur schön sind sondern Symbolkraft ausstrahlen, wurden zur Grundlage der Baupläne. Bereits bei Betreten des Restau-



Multitalent Lucia Eppisser



Lucia Eppisser mit Felix, Ehemann und Chefkoch im SEEDS

red-Geometrie, die kurz gesagt, spirituell „vom Samen bis zur Blüte“ bedeutet. Ein Konzept, das sich ganzheitlich erschließen soll wie Inspiration, Kreativität und Entwicklung.

Selbst das Design des Porzellans, eine von Lucia entworfene Linie (Gaya Ceramic), ist in das Konzept einbezogen. Das Wandbild im Entree hat ein weltbekannter Maler aus Burma, nach einer Idee von Lucia, gemalt.

Die Gäste sind, was nicht verwunderlich ist, überwiegend Einheimische, die den panasiatischen Kochstil von Felix und seinem Team sowie die unvergleichliche

Besonders empfehlenswert



Surf and Turf à la Felix



Für Romantiker, geniessen in luftiger Höhe



Jakobsmuschel mit Kaviar

Atmosphäre und das Ambiente zu schätzen wissen. Die Menu-Karte offeriert ein Speisenangebot die der Philosophie von Felix gerecht wird.

Alles frisch, möglichst regional, harmonisch aromatisiert, den Eigengeschmack betonend, alles im Haus produziert und mit höflicher Freundlichkeit serviert. Im SEEDS sind ausschließlich Burmesen be-

schäftigt, die von Lucia und Felix Eppisser mit viel Liebe, aber auch Mühe, zu perfekten Service-Mitarbeitern trainiert wurden.

Das SEEDS liegt am Ufer des Inya-See. Das Interieur ist mit regionalem Holz, mit Bambus und Glas, alles handgearbeitet, erbaut. Die Terrasse zum See, leider in der Regenzeit wenig zu nutzen, ist eine Oase der Ruhe und des Innehaltens. Man trinkt nicht nur seinen Tee, man zelebriert ihn.

Es wird nicht lange dauern bis Yangon eine weitere Metropole für Fine Dining wird. Felix und Lucia beweisen gerade dass es möglich ist mit einem einzigartigen Konzept, Liebe zum Detail, kulinarischer Kreativität und dem Bewusstsein

für regionalen Lifestyle das beste Restaurant Myanmar zu werden. Nach Yangon reisen und im SEEDS speisen ist ein unbedingtes Muss!!!

Unsere Reise in Myanmar geht weiter, in der nächsten Ausgabe der **Gour-med** lesen Sie den 2. Teil unserer Myanmar-Reise, mit spannenden Erlebnissen in Mandalay, Bagan bis zum Mont Popa.

Fotos: Klaus Lenser, SEEDS, Thettoo Creative Commons CC BY-SA 3.0

Buchen können Sie ihre Reise über:
Erlebe Fernreisen
Petersstraße 88
D 47798 Krefeld
Tel.: +49 (0)2151 3880-0
www.erlebe-fernreisen.de

Yangon
KHIRI Travel
www.khiri.com

Restaurant SEEDS
U Htun Nyein Street
Yangon
info@seedsyangon.com
www.seedsyangon.com



Schokoladen-Mille feuille mit weißem Schokoladen Mousse



Spa & Golf Resort Weimarer Land

Ambiente.
genießen.



Marcel Teka Sommelier (IHK)
 Leiter des Hofhotels
 Grothues-Potthoff Senden/Westf.
 (www.hof-grothues-potthoff.de)
 wurde auf der diesjährigen ProWein
 mit dem Titel „Ausgezeichnete
 Weingastronomie“ prämiert

Sonnenweine aus Baden im Glas



Liebe Weinfreunde, heute beschäftigen wir uns nochmals mit dem wunderschönen Anbaugebiet Baden und seinen tollen Weine.

Wir verkosten heute vier Weine des Badischen Winzerkellers aus der Sonnenlinie „Echt Baden“ und „Baden für alle“. Drei der Weine wurden aus den klassischen Rebsorten der Burgunderfamilie, der vierte aus der Rebsorte Müller-Thurgau vinifiziert. Allein schon die Gestaltung der Etiketten verspricht „Trinkspass“. Diese ist klar gegliedert, nicht verspielt und spiegelt die Heimat Baden wider. Hier wird nichts versprochen, was die Weine nicht halten können. Ich freue mich auf die Verkostung! Beginnen möchte ich mit der Sonnenlinie „Echt Baden“.

Fotos: Klaus Lenser, Badischer Winzerkeller

Baden Trocken Grauer Burgunder

Hier springt mich ein typischer Grauer Burgunder aus dem Glas an.

Der Wein präsentiert sich in einem gelblichen Grün, mit ganz leichten Reflexen am Rand des Glases. In der Nase lässt sich eine gewisse Mineralität erahnen, welche sich am Gaumen bestätigt. Leichte Anflüge von Quitte und Birne werden noch eingefangen.

Am Gaumen präsentiert sich dieser Graue Burgunder sehr klassisch! Er punktet mit Ausgewogenheit und einer leicht cremigen Struktur mit einer sehr dezenten Säure, welche auch dem „Gelegenheitstrinker“ als sehr passend erscheint. Der Wein ist klar strukturiert und ausgewogen. Die Säure ist dezent und ergänzt sich mit der leichten Mineralität. Was mir bei diesem Wein etwas fehlt, ist ein gewisser Zug. Dennoch, er schmeckt! Und soll zudem eine breite Masse ansprechen. Genau hier liegen seine Stärken. So kann er ruhigen Gewissens serviert werden. Hier macht man als Gastgeber nichts verkehrt.



Baden Trocken Spätburgunder Rotwein

Dieser doch recht einfache Spätburgunder präsentiert sich in einem Granatrot. Leicht violette Reflexe am Rand des Glases lassen erkennen, dass es sich hierbei um einen Wein handelt, der noch recht jung in seinem Reifegrad ist und wahrscheinlich sehr von der Frucht dominiert wird. In der Nase finde ich die klassischen, rebsortenspezifischen Anklänge von Kirsche und Gewürzen. Hier vor allem schwarzer Pfeffer und irgendwo im Hinterkopf werde ich an den Herbst erinnert. Am Gaumen erscheint er erst etwas rustikal und herb, was aber abklingt.

Hier präsentieren sich wieder die klassischen oben genannten Aromen. Ebenso machen sich dezente Gerbstoffe bemerkbar, was für mich ein klares Anzeichen eines Speisenbegleiters ist.

Im Kopf schwirren mir sofort Pasta- und Teiggerichte herum, mit welchen ich diesen Wein ergänzen würde und vielleicht noch etwas aus ihm herauskitzeln könnte.





Baden Fruchtig Rotling

Beim Rotling handelt es sich um einen Wein, der durch den Verschnitt von weißen und roten Rebsorten entsteht. Wichtig ist, dass die Trauben zusammen gekeltert werden. Ein Verschneiden von Rot- und Weißwein ist in Deutschland verboten.

Im Glas präsentiert sich der Wein lachsfarben, was in mir sofort eine Kombination von Sommer und Meer aufruft. In der Nase finde ich Anklänge von Johannisbeere und roten Früchten wie Himbeere und Erdbeere, allerdings nicht überbordend, sondern dezent eingebunden. Die Säure wirkt animierend. Der Wein ist vollmundig und hat Trinkfluss. Mein Eindruck bestätigt sich: Sommer und Meeresfrüchte! Ein passender Begleiter zu Salaten, Garnelen aber auch leicht gegrillten Speisen.

Persönlich hat mir dieser Wein am meisten Spass gemacht und weckt in mir wieder die Lust, diese doch etwas aus den Augen verlorenen Spezialität erneut zu probieren.



Hecklinger Burg Lichteneck Müller-Thurgau Trocken

Beim Müller-Thurgau handelt es sich um eine Rebsorte, welche im Thurgau (Schweiz) von Professor Hermann Müller aus den Rebsorten Riesling und Madeleine Royale gezüchtet wurde. Diese Rebsorte ist in Deutschland auch unter dem Namen Rivaner bekannt.

Schon im Auge erstrahlt dieser Wein in einem schönen Gelb-Gold. In der Nase finden wir Nuss, Gewürze und einen Anklang von Muskat. So schmeckt der Wein klassisch und unverkennbar. Am Gaumen kommen reife Fruchtaromen, Quitte und Apfel an, gepaart mit einer dezenten Säure und Mineralik. Ein Wein, den ich in den Frühling einordnen würde. Gepaart mit Spargel profitiert er von dessen Säure und kann so seine Stärken ausspielen. In Anbetracht der preislichen Gestaltung ist dieser Wein ein wahrer Gewinner.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen allzeit einen guten Tropfen im Glas und trinke auf Ihr Wohl!



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



Sommerliche Vorspeisen!

Eigentlich ist der Sommer immer viel zu kurz, um all die wundervollen von der Sonne verwöhnten Produkte in leckerster Form auf den Teller zu bringen. Der „kalten Küche“ sollte man natürlich hier den Vorrang geben, um all den vielen Geschmackskomponenten und Aromen von Kräutern, Wildkräutersalaten, Blüten und jungen „Früchtchen“ von Baum, Stauden und Strauch die Möglichkeit zu geben, sich in Höchstform zu präsentieren, um Zunge und Gaumen auf das allerfeinste zu verwöhnen. Wenn Gerichte zu Gemälden werden ist das Optimum erreicht.

Vorspeisen sind für dieses kulinarische Theater die perfekte Ouvertüre oder aber auch die gesamte Inszenierung überhaupt, denn Hauptgänge treten im Sommer gerne in den Hintergrund.

Frisch aufgebackenes Ciabatta, Chilibrigade oder Sesamfladenbrot mit erlesenem kalt gepresstem Olivenöl, Salz und Pfeffer zum Dippen, degradiert so ganz beiläufig die Vorspeise auf Platz zwei, so quasi zum Hauptgang und so fühlt sich auch der Bikini und die Badehose mit eingeschlossen in das „kulinarische Sommermärchen“.

Inhaltlich gesehen ist der sommerliche „Markt“ schlank, die Frische überwältigend, die sekundären Pflanzenstoffe und bioaktiven Substanzen in Höchstform und der Reigen an Vitaminen und Mineralstoffen ist zu keiner Jahreszeit so eng verflochten wie im Moment. Nicht nur in der Sonne gereift und verwöhnt, sondern heimischer Anbau, kurze Lagerung und kaum Transport bringen das alles auf die Waage. Hinzu kommt die meist kurze

Zubereitung mit geringen Garvorgängen. Wenn wir jetzt auch noch daran denken, dass wir hier im Haushalt auch noch einiges an Energie sparen, kommt doch schnell der Gedanke auf die „Sommerliche Vorspeisenküche“ solange es geht als Urlaub für Körper, Geist und Seele durchzuziehen.

Armin Roßmeier

In diesem Sinne
Ihr Armin Roßmeier



Chiligarnelen auf Mango-Avocado Tomatensockel

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|------|------------------------|
| 2 | Avocado |
| 1 | Mango |
| 2 | Tomaten in Würfel |
| 2 | Frühlingszwiebel |
| 2 EL | Limettensaft |
| 3 EL | Olivenöl |
| | Salz, Pfeffer |
| 12 | küchenfertige Garnelen |
| 1 EL | Olivenöl |
| 3 EL | Chilisauce |
| 4 | Scheiben Toastbrot |
| 1 EL | Öl |
| 1 EL | gehackte Dillspitzen |

Garnitur

- | | |
|------|-----------------------|
| 1 | Schale rote Kresse |
| 1 EL | Dillspitzen |
| 4 | Minzkrönchen |
| 2 TL | schwarzes Hawaii-Salz |

- Avocado und Mango schälen, würfeln, mit Tomatenwürfel, Röllchen von Frühlingszwiebeln, Limettensaft und Olivenöl gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf flachem Teller mittig einen Ring aufsetzen, mit dem Gemisch füllen, etwas andrücken, Ring abziehen.
- Garnelen in heißem Olivenöl beidseitig kurz auf den Punkt braten, mit Salz und Pfeffer würzen, auf Mango-Avocadosockel anrichten, mit der erwärmten Chilisauce beträufeln, mit Dillsträußchen garnieren. Toastbrot würfeln, in heißem Öl etwas anrösten, Dillspitzen zugeben, rund um den Sockel verteilen, abgeschnittene Kresse, Minzkrönchen rundum verteilen, obenauf mit schwarzem Hawaiisalz bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 25 – 30 Minuten

Dieses Gericht ist pescetarisch.

Nährwert pro Portion

462 kcal – 30 g Fett – 25 g Eiweiß – 23 g Kohlenhydrate – 2 BE

Gurken-Radieschencarpaccio mit Oliven-Limettenmarinade

Zutaten für 4 Personen

140 g	gemischter Wildkräutersalat
120 g	Gurkenscheiben
80 g	Radieschenscheiben
2 EL	geröstete gehackte Walnüsse
12 Stück	schwarze Oliven
	Limettensaft einer unbehandelten Limette
100 ml	Apfelsaft
1 EL	Ahornsirup
2 EL	Olivenöl
½ EL	gehackter Ingwer
	Chiliringe von 2 Schoten
	Salz, Pfeffer
1 EL	Thymianblüten

- Gurke in dünne Scheiben schneiden, Ra-

dieschen in dünne Scheiben schneiden, mit Wildkräutersalat in tiefem Teller schön anhäufeln.

- Limettensaft mit Olivenöl, Ahornsirup, Apfelsaft, gehackten Ingwer, Chiliringe gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, Oliven in Scheiben geschnitten zufügen, Marinade über vorbereiteten Salat verteilen, mit Thymianblüten bestreuen, geröstete, gehackte Walnüsse darüber verteilen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Dieses Gericht ist vegan.

Nährwert pro Portion

199 kcal – 17 g Fett – 3 g Eiweiß – 9 g Kohlenhydrate – 0,6 BE



Kalte griechische Gurken-Joghurtsuppe mit blondgebratenem Halloumi

Zutaten für 4 Personen

1	Salatgurke
350 g	Joghurt
125 ml	kalte Gemüsebrühe
1 Bund	Radieschen
2 EL	gehackte Dillspitzen

200 g	Halloumi
1 EL	Olivenöl
1 ½ EL	geschnittene Minze
4	Minzekrönchen
4	Dillsträußchen
	Salz, Pfeffer



- Gurke säubern, würfeln, im Mixer fein pürieren, in eine Schüssel leeren, Joghurt und 2/3 der Radieschen fein geräfelt zugeben, gut verrühren, etwas Gemüsebrühe mit unterarbeiten, gehackte Dillspitzen, geschnittene Minze unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen.

- Halloumikäse in Würfel zerteilen, in heißem Olivenöl blond anbraten, Suppe in Tassen oder Terrine abfüllen, Halloumiwürfel darüber verteilen, restliche Radieschen in Streifen schneiden, darüber streuen, mit Dillsträußchen und Minze garnieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch und glutenfrei.

Nährwert pro Portion

298 kcal – 22 g Fett – 18 g Eiweiß – 8 g Kohlenhydrate – 0,7 BE

Fotos: Armin Roßmeier

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

Berlin kulinarisch

Sauli Kemppainen
Vedad Hadziabdic

im SAVU mit neuem Motto:
AAA = Anders als Andere



A. Wantia
K. Lenser

Ob Sauli Kemppainen noch einen Koffer in Berlin hatte wissen wir nicht, wir wissen aber, dass Berlin seine 2. Heimat ist und in der er als Küchenchef große Erfolge feiern konnte. Daran anknüpfend hat er sich gemeinsam mit seinem Freund Vedad Hadziabdic, der in der Gourmetszene nicht weniger bekannt ist, der wohl größten Herausforderung, ein eigenes Restaurant zu eröffnen, gestellt.

Der finnische Küchenchef hat, bevor er für zweieinhalb Jahre nach Moskau ging um dort das neue Restaurant Orange Tree zu einem der TOP Restaurants zu machen, im Berliner Hotel „Brandenburger Hof“ im Restaurant Quadriga einen Stern erköcht und war auf dem besten Weg zu weiteren Sternen.

Vedad Hadziabdic, Sommelier und Maître, hat viele Jahre mit Sven Elverfeld in Wolfsburg das Restaurant aqua geführt, wechselte dann in das ehemalige „Fischers Fritz“ im Berliner Luxushotel Regent. Nach der Zeit im „Fischers Fritz“ begleitete er einige Hoteleröffnungen als fachkundiger Berater.

Die zwei Freunde haben nichts Geringeres vor als die Berliner Gourmetszene zu

Sauli Kemppainen und Vedad Hadziabdic: Garanten für ein neues, kreatives, innovatives Restaurant-Konzept



„Maßgeschneidert“ aus skandinavischen Hölzern, das Restaurant Savu

Es gilt das Motto: AAA - Anders als Andere

Freiheit, unabhängig sein, Visionen haben und Kreativität ausleben können, das sind für beide Partner wichtige Voraussetzungen für ihre Arbeit. Nicht nur in der Küche, auch bei der Weinauswahl und Restaurantausstattung ist dieser Grundsatz Leitfaden des gesamten SAVU Teams.

16 - 17 Positionen sind auf der Speisekarte ausgewiesen inkl. Vorspeisen und Desserts. Schon die Auswahl der vorabgereichten, selbstgemachten Brote wie Finnisches Gewürzbrot, Dillsamen-„Focaccia“ oder Zwiebelsamen-Knäckebrötchen, sind eine aromatische Überraschung. Die verschiedenen Brotsorten sind so verführerisch, allein daran möchte man sich satt essen. So lecker das Brot auch ist, lassen sie es besser bleiben. Was immer der Gast aus der Karte bestellt, es ist ein unvergesslicher Genuss.

revolutionieren. Nach den ersten Erfahrungen scheint es ihnen zu gelingen.

Die exponierte Lage des Restaurant SAVU, direkt am Kurfürstendamm, im Hotel Louisas Place, nahe Adenauerplatz, ist sicher kein Nachteil. Ist doch der Kudamm eine der meistfrequentierten Shopping-Meilen in Europa. Das nordische Ambiente im Savu mit viel Holz, modern und ohne Schnickschnack. Die Einrichtung ist „handgeschneidert“. Das ist der erste Hinweis, hier wird ein anderer Stil gepflegt. Keine steife Etikette sondern bequeme Lockerheit ist angesagt. Der zweite Hinweis ist die Speisekarte, im SAVU entscheidet der Gast welche Richtung seine Speisenfolge nimmt.



Locker und entspannt: Sauli Kempainen und Vedad Hadziabdic

Das neue Food-Konzept von Sauli Kempainen besteht aus drei Stilrichtungen: nordisch, italienisch und spanisch. Dem

Gast wird keine Menu-Folge empfohlen, die Karte listet lediglich die tagesaktuell angebotenen Speisen auf. Von Vorspeisen über Hauptgängen bis zu den Desserts, jeder Gang kostet weniger als € 20.00. „Wir wollen keinen Menu-Zwang“ so der Küchenchef, „der Gast soll frei entscheiden wie viele Gänge er essen möchte. Unsere Erfahrung ist, dass insbesondere neue Gäste die zum ersten Mal zu uns kommen erst unseren Kochstil erproben, mit einem Gang beginnen und wenn es ihnen geschmeckt hat weitere Gänge aus der Karte bestellen“ fügt Vedad Hadziabdic hinzu und ergänzt „wenn es nicht so war wie der Gast sich den Gang vorgestellt hat, war es ein preiswerter Versuch zu einem minimalen Preis“. Dieses Konzept wird von den jungen Gästen sehr gut angenommen.

Eine Referenz an den nordischen Küchensstil ist das norwegische Lachsfilet mit Gazpacho-Püree, Birkenwasser-Kerbelsjus



Koch Sauli am Arbeitsplatz

und rot-grün-gelber Paprikablüte. Aus den ätherischen Ölen der Beilagen entwickelt sich ein harmonisches Aromenspiel und verleiht dem Lachs eine frische Note, die sich auf der Zunge zu einem komplexen Mix feinsten Nuancen sammelt.

Das Risotto mit Reis aus dem Ebro Delta - Referenz des Chefs an seinen spanischen Kochstil - aufgekocht mit vegetarischer Brühe, 45 Sekunden Wachtelei, Pistazien und schwarzen Trüffeln, verzaubert die „Volkspeise“ Risotto in ein filigranes Gericht, das als Vorspeise oder Hauptgang vergessen lässt, welche geringe Bedeutung früher Risotti bei der Ernährung hatten.

Einen Gang aus der Karte müssen wir besonders hervorheben. Das Zanderfilet mit Aubocassa Olivenöl, schwarzen Oliven, Karottenstampf, Karottengrün und in Nußbutter geschmorter Knoblauchzehe. Die Zutaten in dem Gericht ergänzen sich so perfekt, dass weder der Zander, der auf den Punkt gegart ist, noch eine der sehr aromatischen Beilagen dominieren. Das ist ganz hohe Schule am Herd.

Sauli Kemppainen hat einmal mehr bestätigt, dass er in der ersten Liga kocht. Er hat seine Berufung zu einer (Koch-) Kunst entwickelt wie es nur wenigen Köchen beschieden ist.

Sein Ehrgeiz, verbunden mit einem Stückchen Gelassenheit, werden dazu führen, in Berlin wieder zu den besten am Herd zu zählen. Die Jury der „Berliner Meisterköche“ haben Sauli Kemppainen nach seiner Rückkehr mit Begeisterung in den Kreis der Elite aufgenommen und ihn zum Aufsteiger des Jahres 2018 nominiert.

Wir irren uns ganz sicher nicht, wenn wir behaupten, dass er auch gewählt wird. Wir sind sicher, dass nach dem Neustart



Köstlich, skandinavisch, hausgemachte Brotspezialität aus dem eigenen Backofen

auch der erste Michelin-Stern „nicht in den Sternen“ steht. Verdient hätte das SAVU ihn.

Bei solchen kulinarischen Vorgaben fühlt sich der Partner, Vedad Hadziabdic, Maître und Sommelier in seinem Element. Die Herausforderung, eine neue Weinkarte für das SAVU zu erstellen, war mehr Freude als Arbeit. Auf der Weinkarte sind leichte bis hin zu exklusiven Lagen - überwiegend aus Europa - zu finden. Wen wundert's, hat doch Vedad Hadziabdic seine Kompetenz und exzellen-

te Fachkenntnis in den besten Häusern Deutschlands nachgewiesen.

Es ist schon heute abzusehen, dass Sauli Kemppainen und Vedad Hadziabdic mit dem SAVU in der Berliner Gastroszene zu den Spitzenhäusern gehören werden. Ihre Kreativität, ihre Visionen und ihre Kompetenz sind Garant dafür.

Für Gäste, die nach Berlin reisen und im SAVU essen, bietet sich an im Hotel Louisa's Place zu übernachten. Dieses kuschelige Haus, mit seinen bequemen, komfortablen und ruhigen Zimmern, ist nicht nur für den Besuch im SAVU der ideale Platz Berlin zu erobern.

Fotos: Anne Wantia



Dessert mit starker Symbolkraft – Erinnerung an die Mauer

Info:
Restaurant SAVU
Kurfürstendamm 160
10709 BERLIN
Tel. +49 (0) 30 884 75 788
www.savu.berlin

Hotel
Louisa's Place
Kurfürstendamm 160
10709 BERLIN
Tel: +49 (0) 30 63 10 30
www.louisas-place.de

Jost Deitmar wird Romantiker

Hotel Lindner in Bad Aibling gehört ab sofort zu den Romantik Hotels & Restaurants

Betreiber Jost Deitmar und Romantik-Vorstand Thomas Edelkamp unterzeichneten in dem Thermalbad in Oberbayern eine entsprechende Vereinbarung. „Wir freuen uns sehr, einen der renommiertesten Hoteliers und Gastgeber Deutschlands bei Romantik begrüßen zu können“, sagt Thomas Edelkamp.



Jost Deitmar

„Mit dem Hotel Lindner zu Romantik zu gehen, lag auf der Hand,“ ergänzt Jost Deitmar. „Wir wollen eine starke Marke und einen Verbund mit einem internationalen Distributionsnetzwerk, das funktioniert und tatsächlich Gäste bringt. Für uns kam nur Romantik in Frage“, so Deitmar weiter. Romantik hat in den letzten drei Jahren europaweit massiv in die Marke, in den Vertrieb und in neue Technologien investiert. „Dieser Einsatz zahlt sich aus“, bestätigt Edelkamp.

Jost Deitmar gehört seit Jahrzehnten zu den bekanntesten Hoteldirektoren Deutschlands und wurde mehrfach ausgezeichnet. Vor wenigen Wochen hat seine J.C.D.-Hotelgesellschaft als Be-



treiber das Hotel Lindner in Bad Aibling übernommen. Über 150 Jahre führte die Familie Greither-Lindner das Vier-Sterne-Haus, dessen Ursprünge im Mittelalter liegen. Jost Deitmar war bereits einige Monate zuvor als Berater für die Familie in Oberbayern tätig, die nun das renommierte Hotel in seine Hände legt und ihm als geschäftsführender Gesellschafter das Vertrauen ausspricht. Deitmar will das Hotel und seine Gastronomie wieder zum gesellschaftlichen Mittelpunkt im Chiemsee-Alpenland machen.



Über 20 Jahre lang, bis 2017, führte Jost Deitmar das namhafte 5-Sterne-Hotel Louis C. Jacob an der Hamburger Elbchaussee. Nach einer kurzen Auszeit ist der Hotelier jetzt zurück: Als Inhaber möchte der erfahrene Gastgeber das Traditionshaus in Oberbayern auf hohem Niveau in die Zukunft führen. Alle 42 Mitarbeiter hat er übernommen. Zunächst will er das gastronomische Konzept überarbeiten, dafür ist er auf der Suche nach ambitionierten Mitarbeitern. „Ich suche Menschen, die mit mir gemeinsam die Ärmel hochkrempeln, denn ich habe viele Pläne für dieses Juwel.“

Fotos: Romantik Hotel Lindner

Lindners Hotel & Restaurants
Marienplatz 5
D- 83043 Bad Aibling
Deutschland
Tel.: +49(0)8061 9063-0
E-Mail: lindners@lindners.net
www.lindners.net



der mit seinen NOBU Restaurants weltweit Maßstäbe setzt.

Das Restaurant, mit japanisch-peruanischer Küche, ist das erste des japanischen Spitzenkochs in Deutschland und das siebte weltweit.

Das Matsuhisa in München arbeitet, so wie die anderen fünf Häuser auch, nach dem grandiosen Konzept des zuerst eröffneten Matsuhisa Restaurants in Beverly Hills. Die Speisekarte ist eine Auflistung japanischer und peruanischer Köstlichkeiten. Schon beim Lesen der einzelnen Gänge läuft dem Gast sprichwörtlich „das Wasser im Munde zusammen“. Die Entscheidung fällt schwer, manch Gast wünscht sich er könne alles probieren, leider gelingt es dann doch nicht.



Nobuyuki Matsuhisa

Wer sicher gehen will, möglichst viele Varianten der umfangreichen Karte zu probieren, bestellt das Signature-Menu des Matsuhisa, „Omakase“, es bedeutet auf Japanisch so viel wie: „Ich überlasse es dir!“ Im übertragenen Sinn jedoch: „Ich vertraue dem Koch!“ Und in genau diesem Satz steckt auch schon alles, was man wissen muss. Es bleibt dem Küchenchef überlassen, was er zubereitet.

Omakase ist bei Gourmets ein fester Begriff für „sich ganz auf die Leistung des Küchenchefs zu verlassen“. Die Bezeichnung ist der neue Begriff für das frühere „Degustations-Menu“ und hat sich inzwischen

München

Matsuhisa Restaurant im Mandarin Oriental

Weltweit vielfach ausgezeichnet

K.L.

Wer als Fremder in München einen einheimischen Passanten nach der schönsten Dachgarten-Bar fragt wird ohne zu zögern auf die Dachterrasse des Mandarin Oriental Hotels verwiesen. Hoch über den Dächern der bayrischen Hauptstadt hat man nicht nur einen wunderbaren Blick bei gutem Wetter bis weit ins Land und zu den Alpen, hier trifft sich wer gesehen werden möchte und sehen will.

Den Hinweis auf das Hotel erhält man auch auf die Frage nach der besten Spezialitätenküche in München, allerdings mit der Ergänzung, dass der Name des Restaurants Matsuhisa lautet. Das sich – wie auch der vorgenannte Roof Garden – im luxuriösen Mandarin Oriental Hotel befindet.

Spiritus Rektor ist niemand geringerer als der Namensgeber Nobuyuki Matsuhisa,



Garant für konsequentes Erfüllen jedes Gastwunsches.

Die Ausstattung der Zimmer – in allen Kategorien – ist äusserst komfortabel. Bequeme, stilvolle Möbel, großzügige Betten mit Matratzen die von Schlafexperten wissenschaftlich getestet und empfohlen wurden und Badezimmer die weit über das übliche Maß anderer Luxushotels hinausgehen.

Das Hotel steht in der Verpflichtung stets dem Anspruch der Gäste gerecht zu werden, das ist der Grund warum das Mandarin Oriental in München das erste Haus am Platz ist.

Für die Wiesn-(Oktoberfest-)Besucher vom 22.Sept. – 7. Okt. können Gäste des Mandarin Oriental Hotels eine spezielles Arrangement mit VIP-Betreuung buchen. Das Angebot ist eine gute Gelegenheit mit zwei verschiedenen Menus, einmal im Matsuhisa und ein 3 Gang Wiesn-Menu im Schützenfestzelt, in die Genusswelt des Hotels einzutauchen.

Es lohnt sich!!

Fotos: Mandarin Oriental Hotel Group, Gerrit Meyer

schen in der einschlägigen Szene durchgesetzt.

Feinschmecker aus der ganzen Welt reisen für die im Matsuhisa servierten Sushi nach München. Eine größere Bestätigung für die hohe Schule der Kochkunst eines Küchenchefs gibt es nicht.

Ob Ceviche von Meeresfrüchten oder Hummer mit Quinoa, alle Gerichte sind aus frischen Zutaten und der typische Eigengeschmack jeder Zutat ist herausgearbeitet und wird nicht von dominierenden Aromen weiterer Beilagen unterdrückt.

Die Menu-Karte enthält mehr als 100 Positionen, jede einzelne „a la Minute“ zubereitet, selbstverständlich mit Rücksicht auf individuelle Wünsche der Gäste.

Das Restaurant verfügt über einen separaten Essbereich mit runden Tischen an denen bis zu zehn Personen gemeinsam in gemütlicher Atmosphäre zum Beispiel das kulinarische Signature des Küchenchefs, Omakase, genießen können. Eine Exklusivität im Matsuhisa Munich ist die Theke, an der die talentierten Köche – ein internationales Team – die Vielzahl der berühmten japanisch-peruanischen Gerichte vom Nobu zubereiten. Allein das Zuschauen ist faszinierend.

Mit dem Matsuhisa Restaurant hat das Mandarin Oriental seinen Anspruch auf eine kulinarische Spitzenposition in München bestätigt.

Luxus und Individualität für höchste Ansprüche, dieser Herausforderung stellen sich die Häuser jeden Tag und sind

Buchungen:

Mandarin Oriental Munich
Neuturmstraße 1
80331 München

Tel: +49 (0) 89 290 980

www.mandarinoriental.com

Restaurant Matsuhisa

Tel: +49 (0) 89 290 98 1875

momuc-matsuhisa@mohg.com



Matsuhisa Restaurant



Junior Suite – Schlafzimmer

Vom Bauernhof zum Hofhotel

Familie Grothues-Potthoff, Senden Westfalen



Erholung in ländlicher Idylle

Anne Wantia

Die grüne Parklandschaft des Münsterlandes, ein beliebtes Ziel für Radwanderer, ist auch kulinarisch gut aufgestellt. Viele Fahrrad- und Wandertouristen planen auf der beliebten Wasserschlösser-Route mehrtägige Touren und genießen die herrliche Landschaft und das gute Essen.

Gepflegte Bauernhöfe wohin man schaut. Pferdekoppeln und Kuhweiden zeugen von erfolgreicher Pferdezucht und Milchwirtschaft. Die Höfe, oft schon seit vielen Generationen im Familienbesitz, lassen ahnen wie stolz ihre Besitzer sind.

Viele landwirtschaftliche Betriebe haben

erkannt wie wichtig eine Wandlung vom klassischen Bauernhof zu einem modern Betrieb mit verschiedenen Erwerbsmöglichkeiten ist. Sie vermarkten ihre Produkte in eigenen Hofläden oder gemütlichen Hof-Cafés und Restaurants.

Der über 800 Jahre alte – Ersterwähnung im 13. Jahrhundert – Familienbetrieb Grothues-Potthoff, am Rande der kleinen Gemeinde Senden, westlich von Münster, ist ein Musterbeispiel für exzellente Speisen, feine Weine und komfortables Wohnen in ländlicher Ruhe mit viel Natur und dem Charme der typisch westfälischen Parklandschaft.

Alles fing mit dem Anbau von Spargel an. Der Hof war zunächst auf Schweine-



Alles begann mit Spargel

zucht und Mast spezialisiert, bevor man 1989 mit dem Anbau des „königlichen Gemüses“ begann. Auf Grund der großen Nachfrage folgten Beerenfrüchte, wie Himbeeren, Erdbeeren und Obst. Die Zeit war reif für einen eigenen Hofladen und ein Hofcafé.

In der logischen Folge wurde ein Hotel gebaut mit dem ländlichen Flair der Region und traditionellem Ambiente. Heute gehört das Hotel mit seinem Restaurant zu den beliebtesten Bauernhofhotels im Münsterland.



Schwarzfederhuhn mit Pfifferlingen und Püree von Karotten

Das Hotelrestaurant, mit dem jungen Küchenchef Thomas Klasner, ist kulinarisch sehr gut aufgestellt. Die Speisen, die fast zu einhundert Prozent aus regionalen und auf dem Hof angebauten Produkten zubereitet werden, sind ambitioniert und auf die Aromen jeder einzelnen Zutat konzentriert. Alle Gerichte sind saisonal

Zum Auftakt: Batavia-Salat mit Sous vide gegartem Aal



Onsenei auf blauen Kartoffeln mit Lauch

orientiert. So serviert der Küchenchef im Sommer zum Auftakt einen Batavia-Salat mit Sous vide gegartem Aal. Als zweiter Gang folgt ein perfekt gegartes Onsen-Ei. Die confierte Taubenbrust mit Topinambur-Creme und karamellisierte Butter zergeht auf der Zunge. Was beweist, dass der Küchenchef auch „Wild“ kann. Der Gang Schwarzfederhuhn mit Pfifferlingen und Püree von Karotten ist auf den Punkt gegart und überzeugt mit seinem Eigenaroma. Zum Abschluss gibt es eine köstliche Überraschung, einen Käseteller mit Eis vom Tête de Moine, würzig, cre-



Marcel Tekaats

mig, kreativ, mit stark ausgeprägtem käsigem Aroma. Die Küche bietet viel mehr als westfälische Bauernspezialitäten. Je nach Saison wird hier aber auch Typisches der Region auf den Teller gebracht.

Für die, wenn gewünscht, passende Weinbegleitung ist der Sommelier und Hotelleiter Marcel Tekaats zuständig. Gut beraten ist, wer seiner Beratung vertraut. Seine Fachkompetenz überzeugt. Im Wein-Cave hält er feine, hochgeschätzte Weine be-



Küchenchef Thomas Klasner



Wie ein Gräftenhof – ein Wassergraben fließt seitlich am Hotel vorbei

reit. Weinkennern bietet Marcel Tekaats gerne Besonderheiten aus der „Schatzkiste“ an, sehr zur Freude der Gäste.

Unterstützt wird Marcel Tekaats von dem Restaurantleiter Kevin Steuer, zuständig für den freundlichen, perfekten aber unaufdringlichen Service. Das 3er Team im Restaurant ist die Garantie für einen erholsamen Aufenthalt mit Genuss und Entspannung.

Darüber hinaus bietet das Hofhotel eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten für Erwachsene und Kinder. Von Radfahren, Golfen, bis hin zu einer Besichtigung des historischen Schlosses in Senden

Fotos: Anne Wantia,
Hof-Grothues-Potthoff



Restaurantleiter Kevin Steuer

Hof-Grothues-Potthoff
48308 Senden

Hofcafé: 02597- 6964-10

Hofladen: 02597- 6964-20

Hofhotel & Restaurant: 02597- 6964-18

02597- 6964-15

www.hof-grothues-potthoff.de

SÜDSUDAN © Isabel Corthier



*Liebe Kollegin, Lieber Kollege:
Wir brauchen
Ihre Solidarität!*

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

Vielen Dank,

Volker Herzog

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

JETZT PARTNERARZT WERDEN!

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



Geprüft + Empfohlen!

SPENDENKONTO:

BANK FÜR SOZIALWIRTSCHAFT

IBAN: DE 72 3702 0500 0009 7097 00

BIC: BFSWDE33XXX



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

Träger des Friedensnobelpreises



Das Berner Oberland

Vom Alphorn zum Fondue

Anne Wantia

Das Berner Oberland ist eine der schönsten Ferienregionen der Schweiz. Interlaken, die kleine Stadt zwischen Thuner und Briener See, liegt zu Füßen des imposanten Dreigestirns „Eiger, Mönch und Jungfrau“. Die Stadt ist für Besucher aus aller Welt Ausgangspunkt für Ferienträume. Unendlich viele Freizeitmöglichkeiten und typische, regionale Attraktionen versprechen einen abwechslungsreichen, spannenden Urlaub.

Ein Besuch auf einer Alp, wo der „Sennenmutschli“ – ein mittlerer Weichkäse – noch ganz traditionell, ohne wesentliche technische Hilfe hergestellt wird, ist ein besonderes Erlebnis und ein Genuss, wie er nur hier zu erleben ist. Roland und Bernadette Brunner von der Heubühnen Alp, oberhalb des Dorfes Habkern gelegen, sind wahre Meister der Käseherstellung. Ein Sennenfrühstück bei ihnen, mit Zutaten, die alle selbst produziert und herge-

stellt sind, sollte man sich gönnen. Butter, Marmelade, Käse, Milch, dazu duftendes, frischgebackenes Brot und zum Abschluß noch ein Röstli sind so köstlich, dass man gar nicht aufhören möchte mit dem Essen. Was will man mehr?

Gut gestärkt und mit viel Wissen über die Käseherstellung starten wir unsere Wan-

derung zur Lombachalp, die wohl größte und eindrucksvollste Schweizer Moorlandschaft. Lukas Schärer, der zuständige Ranger, erklärt uns wie bedeutend und wichtig der Erhalt dieses Lebensraumes für Flora und Fauna ist. Mit ganz viel Geduld und etwas Glück laufen einem hier Auerhahn, Birkhuhn oder Schneehasen über den Weg. Leider hatten wir beides nicht.



Bernadette mit Sennenmutschli



Hausgemachte Produkte beim Sennenfrühstück



Steht unter Naturschutz: Moor-Enzian

Seltene Blumen und Pflanzen wie Augentrost, Moor-Enzian und Orchideen sind typische Vertreter dieses sumpfigen alpinen Hochmoores. Bleibt zu wünschen, dass durch den unermüdlichen Einsatz des Naturschützers Lukas Schärer, dieses Jahrtausend alte Feuchtgebiet nicht Opfer unserer Umweltzerstörung wird.

Im Dorf Habkern lebt und arbeitet der noch einzige professionelle Alphornbauer der Schweiz, Heinz Tschiermer. Über mangelnde Arbeit muss er sich nicht beklagen, denn das Alphorn gehört zur Schweiz wie die Vielfalt der Käsesorten. Die Fertigstellung eines Alphorns, früher



Nur was für Experten, das Alphorn

Er ist Experte für beides. Ach ja, ganz billig ist so ein Alphorn nicht, ca. 3000-4000 CHF muss man schon für das Instrument hinblättern.

Nach diesem vielseitigen und ereignisreichen Tag verlassen wir die Region um Interlaken in Richtung Saanenland, nach Schönried bei Gstaad.

Ab Zweisimmen genießen wir eine Zugfahrt im Panoramawagen des GoldenPass Express. Leider, für uns viel zu kurz, gern wären wir noch bis Montreux sitzen geblieben um das einmalige Bergpanorama zu bewundern.

Das Dorf Saanen, wegen seiner Historie und der berühmten alten Gebäude bei Touristen sehr beliebt, bezaubert mit seinem Charme und einem ganz besonderen Restaurant. Zuerst hören wir spannende Geschichten über das Dorf, welches von Tradition und Kunsthandwerk geprägt ist. Natürlich kommt auch der Genuss nicht zu kurz, denn abgerundet wird die kleine Führung mit dem Besuch im „16 Art-Bar-Restaurant“. Das urige gemütliche Lokal befindet sich in einer ehemaligen Glockengiesserei aus dem 18. Jahrhundert. Die Inhaber, die Brüder Nik und Simon Buchs, legen großen Wert auf regio-



Vom Glockengießen zum Restaurant: „16 Art“ in Saanen

ausschließlich von Hand gefertigt, dauert dank neuer Computertechnik heute nur noch ca. 50 Stunden. Das benötigte Holz wächst gleich vor der Haustür. Bis zu 400 Jahre alte Fichten, mit einem Mindestdurchmesser von 80 cm, sind ideal. Der richtige Zeitpunkt zum Fällen liegt zwischen dem 20.12. und 10.01.

Wie schwer es ist, dem Horn einen Ton

zu entlocken, dürfen wir selber probieren. Mit wenig Erfolg aber viel Begeisterung haben wir dem Horn immerhin einen Ton entlockt.

Wie es dann richtig geht zeigt uns Jodel-Willi auf dem Dorfplatz von Habkern. Der bekannte Alphornbläser und Jodler ist so etwas wie ein „Urgestein“ der Traditionspflege und trägt seinen Namen zu Recht.



Ein Denkmal für den Käse: Die Käsegrotte in Gstaad

nale Produkte und begeistern mit ihrer phantasievollen Küche sowie ihren aromatischen Konzepten. Hier verschmelzen Kunst und Gastronomie aufs Angenehmste.

Gut ausgeschlafen werden wir von Anita Roth, unserem Guide für den heutigen Tag, zu einer Wanderung erwartet. Auf geht es zuerst nach Gstaad in die Käsegrotte. Wahrhaft ein Denkmal für den Käse. Aber erst einmal müssen wir über ziemlich steile Leitern in die Tiefe steigen. Beeindruckend was uns dort erwartet. 3000 Käseläbe sind dort in Regalen vom Boden bis zur Decke eingelagert. Unter ihnen auch einige Raritäten – bis zu 150 Jahre alt. Ob die wohl noch genießbar sind? Jeder Käse hat eine Nummer, so kann man ihn dem jeweiligen Hersteller

zuordnen. Geschäftsführer René Ryser erklärt uns, das sind aber nicht alle Käse



Der Fondue-Rucksack

die in den letzten zwei Jahren produziert wurden, an anderer Stelle werden weitere 6000 Käse eingelagert.

Wir dürfen einen köstlichen Berner Hobelkäse mit einem Gläschen Schweizer Wein probieren. Ein einzigartiger Käse-Wein-Genuss.

Bevor wir dann zu unserer Wanderung zum Lauenensee aufbrechen, machen wir einen kurzen Halt an der Molkerei in Gstaad um den Fondue-Rucksack abzuholen. Hier ist alles drin was zu einem echten „Schweizer Käsefondue“ gehört, inklusive Caquelon (das ist der Topf in dem der Käse geschmolzen wird), Rechaud, Teller und Gabeln. Erwartungsvoll geht's endlich los. Mit reichlich Sonnenschein starten wir in Richtung Lauenensee, vorbei an blühenden Wiesen die einen tollen Duft verströmen und einfach gute Laune machen. Langsam aber stetig, immer bergauf, bis wir dann den See erreichen. Ein toller Ausblick erwartet uns. Der See,



Gleich geht's los



umgeben von bunten, in vielen Farben herausgeputzten Wiesen, so als hätte jemand diese Pracht für uns bestellt. Im Hintergrund ein Wasserfall – eine Oase in unberührter Natur. Wir laufen um den See und erreichen einen sonnigen Picknickplatz. Wandern macht hungrig. So packen wir unseren Fondue-Rucksack aus und los geht's. Dieser Platz ist etwas ganz besonderes, wir fühlen uns im „Käsehimmel“. Neidvoll von anderen Wanderern beim Verzehr unseres Käsefondues beäugt lassen wir es uns schmecken. Leider fehlt der Wein, aber bei den hohen Temperaturen ist es sicher besser so, obwohl ... !

Zurück geht's immer bergab und schnell sind wir wieder an unserem Ausgangspunkt.

Gstaad und die umliegenden Dörfer punkten mit schickem Charme und authentischer Tradition bei den Gästen. Trotz allem ist die Region bodenständig geblieben. Luxusgeschäfte, Spitzenhotels und eine autofreie Flaniermeile locken Gäste aus aller Welt in den kleinen Ort. Der dörfliche Charakter ist erhalten geblieben, besonders schön die Häuser im Chalet-Stil. In der kleinen Kirche, mitten in Gstaad, hat unser Guide Claudia eine ganz besondere Überraschung vorbereitet.

Sabine Kunz und Maria Oehrli, bekannt als das Jodelduett La Zagaletta aus Lauenen, geben ein kleines Konzert für uns. Ganz traditionell in Schwyzerdütsch singen sie alte Lieder und jodeln. Das Lied „Herbstwanderig“ von Sepp Herger gefällt uns besonders. Es handelt vom Herbstnebel, aber auch vom Nebel der sich im Alltag auf's Herz legen kann. Sehr stimmungsvoll und mit viel Emotionen vorgetragen. Da können schon mal die Tränen aufsteigen.

Natürlich verstehen wir kein Schwyzerdütsch, aber Sabine erklärt die Lieder bevor sie mit dem Gesangsvortrag beginnen. Traditionen werden hier im Berner Oberland gepflegt, viele junge Leute bekennen sich mittlerweile wieder zu ihren heimatlichen Gepflogenheiten. Mit diesem kleinen Konzert, nur für uns, findet diese unvergessliche Tour ins Berner Oberland ihren Abschluss!

Eine schöne, erlebnisreiche Zeit liegt hinter uns. Zu kurz um alles kennen zu lernen, lang genug um neugierig auf Mehr zu machen. Genuss und eine herrliche Landschaft verbunden mit frischer Luft und schönem Wetter, braucht's mehr??

Übernachtungs- und Restaurantempfehlungen:

Interlaken-Unterseen: Das salzano Hotel. Sehr persönlich und herzlich geführt von der Familie Salzano. Die Küche bietet kulinarische Erlebnisse die Gaumen und Seele verwöhnen. Küchenchef Stephan Koltes überrascht mit neuen Ideen (verkohlten Elementen) in seinen Menüs. Nicht einfach



Jodelduett La Zagaletta aus Lauenen, v. l. Sabine Kunz und Maria Oehrli

„Verkohltes“ Gericht von Stephan Koltes



in Worte zu fassen, auch nicht für eine Journalistin, man muss es selber ausprobieren. Es lohnt auf jeden Fall.

In Schönried ist das Boutique-Hotel Alpenrose, ebenfalls familiär geführt und



Mille-Feuille vom Egli Filet im Gourmet-Restaurant Azalée

mit viel Wohlfühl-Atmosphäre, eine gute Adresse. Die Familie von Siebenthal überzeugt mit exzellenter Qualität, Charme, Großzügigkeit, Freundlichkeit und einer ausgezeichneten Küche. Die 20 Zimmer und Suiten bieten reichlich Platz und sind elegant eingerichtet. Fast alle Zimmer haben Balkon oder Terrasse mit direktem Blick auf die fantastische Schweizer Bergwelt. Im Gourmet-Restaurant Azalée ist der Chef des Hauses für die Speisenzubereitung verantwortlich.

Fotos: Anne Wantia

Info:
Schweiz Tourismus
Informationen/Beratung:
Telefon: 00800/100 200 30 (kostenfrei)
E-Mail: info@myswitzerland.com
www.myswitzerland.com
www.interlaken.ch
www.gstaad.ch

Hotel Salzano Interlaken
www.salzano.ch

Hotel Alpenrose Schönried
www.hotelalpenrose.ch

16 Art-Bar-Restaurant
www.16eme.ch

Der Geschmack von Leidenschaft und Heimatliebe



Küchenchef Markus Thurner brennt für heimische Produkte und Rezepte, weiß, wie man sie vortrefflich auf den Tisch bringt

ner knusprige, tief dunkelbraune Brote aus dem 300 Jahre alten Steinbackofen. Vor den Augen der staunenden Hotelgäste stapelt er sie wie Trophäen mit elegantem Schwung auf den vorbereiteten Tisch. Mehr als 50 davon hat der Chefkoch des Naturhotels Pfösl wie jeden Donnerstag in der Sommersaison schon drei Tage zuvor vorbereitet. Den Ofen hat er mit Holzscheiten auf mehr als 300 Grad vorgeheizt. Jetzt genießt er sichtlich das Finale, auch wenn ihm der Schweiß von der Stirne tropft.

Sein „König“, das ist ein knuspriger Laib, gefüllt mit geräuchertem Chili und würzigem Bergkäse, dem „Puzzone“ (Stinker) aus Moena im Fleimstal auf der Rückseite des Latemar, dem mächtigen Dolomitengipfel, der das obere Eggental mit seiner Kulisse prägt. Beim Aufschneiden, das der Bäcker geradezu zelebriert, fließt der Käse duftend aus dem dampfenden Laib. Aber auch die anderen Backwerke können sich sehen und schmecken lassen: das Kammut Vollkorn-Vitalbrot mit Kürbis und Sonnenblumenkernen, das Trüffelbrot mit frischen Trüffeln, das Malzbrot mit Haselnüssen, Walnüssen und Paranüssen und das Speckbrot mit Südtiroler Speckstreifen, Kartoffeln, Käse, Zwiebeln und frischem Bergbohnenkraut.

„Das sind alles einfache und ehrliche Zutaten. Diese Brote waren auch früher schon einen Monat haltbar, weil sie eben mit Sauerteig gemacht sind“, trägt Markus Thurner mit sichtlich guter Laune vor. Und den alten Steinbackofen, den beherrscht er längst so gut, wie seinen modernen Garofen in der Hotelküche. „Das

Heiner Sieger

Im Naturhotel Pfösl im Südtiroler Ort Deutschnofen wird noch Brot gebacken wie zu Großmutterns Zeiten. Chefkoch Markus Thurner ist nicht nur ein außergewöhnlicher Künstler am Steinbackofen wie am Herd, sondern er setzt auch konsequent auf die Produkte der einheimischen Bauern.

Der Mann in der blütenweißen Jacke platzt nahezu vor Begeisterung: „So Leute, jetzt kommt der König der Brote!“ Mit einer langen Schaufel zieht Markus Thur-



„Enrosadira“ nennen es die Südtiroler, wenn beim Sonnenuntergang die Dolomiten – hier der Latemar – glühen

ist das Schöne am Backen: Man muss ein wenig spielen, je nach Temperatur des Steinofens, der hat ja kein Tempomat.“ Und er muss schon wieder schmunzeln: „Der versucht jedes Mal mich zu betrügen. Aber ich spiele das Spiel mit und muss die Brote eben öfter drehen und wenden.“

Ein Gedicht, das zur Sünde verführt

Zu den frischen Broten serviert er, wie es sich für eine typisch Südtiroler Marende gehört, frisch aufgeschnittenen Speck, Kaminwurzeln, verschiedene Bergkäse, Essiggemüse und würzigen Meerrettich. Eigentlich braucht man nach dieser üppigen Brotverkostung nichts mehr zu essen. Doch das Spektakel war nur die Vorspeise. Drinnen im Restaurant folgen noch Delikatessen wie das Cremesüppchen von der Bellugalinse mit knusprigem Rosmarin, Camelinaöl und Frischkäsesandwich sowie Filets vom Gardasee-Felchen mit Kürbispüree, kleinen Zucchini, Kaviar



Warmer Meeresfrüchtesalat im Südtiroler Stil

und Velouté vom Zitronengras. Für die Fleischliebhaber tischt der Küchenmeister glasierte Milchkalbstele mit Kartoffel-Steinpilzgröstl, frischen Kräutern, dicken Bohnen und Natursafterl auf. Wer dann immer noch nicht genug hat, labt sich an der regionalen Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys und Mustards. Oder an mit Vanillericotta gratinierten Herzkirschen und Schokoladenerde, Mandelhippe, Minze und Creme-Eis vom Amaretto – ein Gedicht, das zu verpassen übrigens eine Sünde wäre ...

Gut 20 Minuten Autofahrt von Bozen, oberhalb des Eggentals, am Regglberg liegt die bäuerlich geprägte Gemeinde Deutschnofen. Rund 250 Bauernhö-



In drei nach verschiedenen Themen geordneten Gärten zieht das Naturhotel Pfösl seine eigenen Kräuter

fe gibt es hier oben noch, von denen aber immer mehr aufgeben müssen. Zum Glück pflegen viele Einheimische in Südtirol noch eine eigene Form der Kreislaufwirtschaft. Wie eben Markus Thurner. Für die anspruchsvolle Küche des Viersterne-Hotels Pfösl kauft der 42-Jährige überwiegend regional ein, bei mehr als drei Dutzend Höfen.



Frische Blüten, feiner Schaum: die Handschrift von Markus Thurner

„Die Bauern sind für mich mindestens so wichtig wie die Gäste. Wir haben dieselben Ziele – den Erhalt der Heimat. Das ist – wie die Alten schon sagten – ein Kreis. Wenn ich nicht den Bauern helfe, wer soll es dann tun?“ Regelmäßig rufen ihn die Bauern an, wenn ein Tier geschlachtet wird. „Mittlerweile wissen die Bauern was ich will“, sagt er. Erst kürzlich hat er sich zum Beispiel ein Milchkalb von 160 Kilo Lebendgewicht gesichert. Beim Rindfleisch nimmt er nur Grauvieh – „für mich die beste Rasse, von der Fleischqualität her, egal ob auf Niedrigtemperatur oder kurz gebraten, als Schmorbraten – das ist immer perfekt.“ Aber er kauft auch Kaninchen; und Schafe, wie die vom Moserhof gleich die Ecke rum. „Das ist eine eige-

ne Kreuzung vom Tiroler Bergschaf mit einem französischen Il-de-France-Schaf. Das hat besonders ergiebige Keulen und Fleischteile“, erzählt er mit einem Gesichtsausdruck, wie sie bei so einem Thema wohl nur ein derart leidenschaftlicher Koch aufsetzen kann.

Gentechnikfreie Frühstückseier im Almschiff

Der heimatverbundene Thuner ist im benachbarten Sarntal aufgewachsen. Für seine Speisen greift er gerne die Anregungen aus alten Rezepten auf, die er aber selber kreativ neu gestaltet. „Ich möchte möglichst Produkte einkaufen, die nicht so lange Wege machen“, lautet seine dazu passende Einkaufsphilosophie. Deshalb stammt auch die Käseauswahl zum abendlichen Menü ausschließlich von den regionalen Bergbauern, wie dem Becherhof. Und die Frühstückseier liefert der Badstuberhof, dessen freilaufende Hühner nur mit Gras und gentechnikfreiem Getreide gefüttert werden. Für Obst, Gemüse und Früchte setzt er auf Partner aus dem Umland der Südtiroler Landeshauptstadt Bozen. „Der eine Bauer zieht Himbeeren, ein anderer Erdbeeren und ein dritter Kirschen. Es gibt dann vielleicht nicht immer alle Früchte, aber dafür heimische“, lächelt er mit einer Mischung aus Stolz und Glückseligkeit. Die frischen Samen und Blüten zur Dekoration bezieht er bei der kleinen, spezialisierten Gärtnerei Floriamo in Bozen.

Die meisten Küchenkräuter von Alant bis Zitronenmelisse zieht er alle selber im Hotelgarten. Und selbst exotische Früchte wie etwa die Calamansis, eine

eigentlich in China und auf den Philippinen heimische hybride Zitrusfrucht aus Mandarine und Kumquat, züchtet er im eigenen Garten daheim. Die kredenzt er den Hotelgästen abends als erfrischendes Sorbet – mit oder ohne Sekt.

Mit seiner Philosophie passt Markus Thurner bestens in das von bäuerlichen Wurzeln geprägte Naturhotel Pfösl. Der wuchtige Bau mit seiner dunklen Balkenoptik greift trotz der heutigen Dimension noch seine Herkunft als Bauernhof aus dem 16. Jahrhundert auf. Die rundum erneuerte Fassade besteht aus kräftigen dunklen Holzbalken. Den alpinen Eindruck verstärkt zudem der denkmalgeschützte Stadel des alten Bauernhofs, der als Kraftort behutsam in das 2017 neu gestaltete Bau-Ensemble eingebettet wurde. „Meine Schwester Eva hat die neue Architektur auch schon mal als eine Art Almschiff bezeichnet, das hier in Deutschnofen gestrandet ist“, lacht Brigitte Zelger, die das Haus gemeinsam mit Eva und deren Mann Daniel führt.

„Natürlich, authentisch, ehrlich“ – nach dieser Leitlinie präsentiert sich das Naturhotel in all' seinen Facetten – nicht nur in der Küche sondern auch von der Architektur bis zum Wellnessbereich. So prägen den Empfang mit der Rezeption, aber auch die Hotelbar, das Panoramarestaurant und die Kamin-Lounge, ein schnörkelloses, alpines Design. Die ins-

Alpines Design prägt das Ambiente des Naturhotels



gesamt 62 Zimmer und Suiten des Pfösl sind mit Böden und Möbeln aus heimischen Hölzern eingerichtet. Besonders erholsamen Schlaf schenken dem Gast die vielen großzügigen Natur- und Zirbenzimmer. Die Zirbe beruhigt ja Puls und Gemüt gleichermaßen.

Alter Stadel, neue Optik: das Hotel Pfösl und seine Scheune sind ein stimmiges Ensemble



Heidnische Rituale und ein Pilgerkirchlein

Wenn es im Hotel bereits frühmorgens riecht, wie in einem Bauernhaus, liegt das auch an einem traditionellen Ritual, das Brigitte Zelger hier pflegt: Jeden Morgen wird das Haus „geräuchert“. Auf einer Steinplatte aus Silberquarzit zündet sie auf einem Stückchen Kohle selbst gezogene Räucherkräuter wie Salbei, Alant, Melisse, Verbene, Minze, Kamille und Ringelblume an. Das alte heidnische Ritual wurde in Südtirol von jeher gepflegt, um die Häuser zu reinigen und vor Unheil zu schützen. Der Silberquarz ist übrigens ein besonderes Gestein, das weltweit einzigartig in einem Steinbruch im Südtiroler Pfitschtal gewonnen wird. Die Einheimischen sagen, es habe magische Kräfte.

Wanderer finden in der Umgebung von Deutschnofen zahlreiche Ziele unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade. Ausdauernde Spaziergänger sollten auf jeden Fall den rund zehn Kilometer entfernten, weltberühmten Wallfahrtsort Maria Weißenstein mit seiner imposanten Kirche und auch den idyllischen Karersee ansteuern. Bergerfahrene Wanderer können in einer Tagesstour den Latemar umrunden.

Ein kleines Juwel liegt nur eine knappe Spazierstunde vom Hotel entfernt: Auf einem Hügel, in malerischer Lage, liegt das trutzige Pilger-Kirchlein St. Helena

aus dem 12. Jahrhundert. Ein Kraftplatz, den sich die Bauern hier einst nicht von ungefähr ausgesucht hatten. Drinnen verbirgt sich eines der Meisterwerke der Bozener Malerschule aus dem 15. Jahrhundert. Viele der wunderbaren Wandmalereien sind noch bestens erhalten, vor allem in der Apsis und in den Gewölben. Und, so heißt es in alten Überlieferungen, die Kirche stehe auf silbernen Stufen. Vermutlich weil sich in der Umgebung früher Bergwerkstollen befanden. Denn der Name von Deutschnofen hat seinen Ursprung im Mittelalter, als Hessen und Schwaben aufgrund ihres Bergbaues hier oben das Erz im „deutschen Ofen“ schmolzen. Die Kirche ist in der Regel täglich geöffnet. Falls nicht, den Schlüssel bewahrt der Gastwirt im unmittelbar nebenan gelegenen Erbhof auf. In dessen Jausenstation wird der Gast mit kräftiger, bäuerlicher Kost bewirtet. Besonders empfehlenswert: hausgemachte Kniauküchl mit Preiselbeermarmelade. Wer an diesem stillen Ort inmitten alpiner Natur rastet und innehält, erfährt willkürlich das Gefühl, die Zeit sei stehen geblieben.

Fotos: Heiner Sieger, Hotel Pfösl

Hotel Pfösl
Schwarzenbach 2
39050 Deutschnofen
Südtirol - Italien
Tel.: +39 0471 / 616537
E-Mail: info@pfoesl.it
www.pfoesl.it

Gärtnern für die „Deko“-Teller

Heiner Sieger

Südtiroler Spitzen- und Sterneköche wie Mattia Baroni von der Haselburg in Bozen, Egon Heiss vom Restaurant „Alpes“ im Hotel Bad Schörgau, Andreas Schwenbacher vom Paradiso in Latsch und Markus Thurner vom Hotel Pfösl in Deutschnofen sind allesamt Individualisten am Herd. Und doch haben sie eines gemeinsam: Wenn ihre Gerichte nicht nur exzellent schmecken, sondern auch schon vorab verführerisch dem Auge entgegenlachen, liegt das an den feinen Blüten, Kressen, Kräutern und Spitzen, mit denen sie wahre Kunstwerke gestalten. Und die sie allesamt bei einer kleinen, innovativen Gärtnerei in Bozen beziehen.

Das junge Unternehmen „Floriamo“ hat sich genau auf diese Zutaten für die alpine Spitzenküche spezialisiert. Der Inhaber, Florian Veit und seine Gärtner Federico Biancchi und Thomas Schuster kultivieren seit etwa zwei Jahren ein einzigartiges, bio-zertifiziertes Sortiment mit abwechslungsreichen Farb- und Aromennoten: Aztekisches Süßkraut aus Mexiko, Patakrasse aus Sechuan, dekoratives Olivenkraut, Blutampfer, den orangefarbenen Charapita-Chili, Vogelmiere, Schokoladenminze, Pilzkraut, Hirschwegerich für Mischsalate sowie Bronzefenchel und Bergbasilikum.

Dekoratives Beiwerk für den letzten Schliff

„Die Kapuzinerkresse ist eines unserer Topprodukte, weil sie ein schönes Blatt hat und eine frische Schärfe in die Spei-

sen bringt“, schildert Florian Veit. „Die Begonia ist beliebt wegen ihrer sehr dekorativen, dunkelrosa bis roten Blüten, mit feinen gelben Staubgefäßen. Mit ihrem überraschenden Geschmack nach frischen Äpfeln eignet sie sich bestens zu Salaten, Cocktails und Desserts. Aber sie gibt auch bei Schalen- oder Krustentieren, Muscheln sowie bei Räucherfisch den letzten Schliff.“



Kreativer Gärtner:
Florian Veit

„Die gehobene Hotellerie ist zunehmend stark daran interessiert, ihre Teller zu dekorieren und vom Geschmack her zu verfeinern. Da rennen wir mit dem Trend zum Deko-Teller. Denn häufig gibt es ja fast mehr zu fotografieren als zu essen“, sagt der Jungunternehmer schmunzelnd. Sein Hauptmarkt ist zwar Südtirol, aber inzwischen beliefert er auch Toprestaurants und Sternegastronomie in Österreich und Oberitalien.

Weil die elterliche Gärtnerei aufgrund des Preisdrucks für Zierpflanzen wirtschaftliche Probleme bekam, hatte Florian Veit 2016 ein neues Geschäftskonzept gesucht. „Dabei wurden wir auch ein wenig durch einen großen Kunden zum Glück gezwungen, der uns als Partner und Händler mit einer Umsatzzusage unterstützt und unser wirtschaftliches Risiko mitgetragen hat.“ Inzwischen verfügt er mit Floriamo über ein einzigartiges Sortiment, dass Wettbewerber aus Holland oder Israel nicht in dieser Qualität und Breite bieten können.

Ebenfalls sehr hübsch anzuschauen ist die essbare, gelb-braune Orchidee Oncidium. Sie verströmt einen wohltuenden Geruch nach Vanille und Schokolade und kommt vor allem bei Risotti, Desserts und Fingerfood zum Einsatz. Die leuchtend blauen Borretschblüten haben einen erfrischenden, leicht süßlichen Geschmack. Sie harmonisieren hervorragend mit Gurke und Kartoffel, aromatisieren auch Cocktails und kalte Getränke. Werden sie – was häufig vorkommt – in Salaten verwendet, schlägt ihre Farbe durch den Essig in Rot um.

Die Portionierung in kleinen Schalen á 40 Stück macht es den Köchen einfach zu kalkulieren. Die Pflanzen haben zudem eine Haltbarkeit von 5-7 Tagen. Aber Floriamo liefert sowieso alle 1-2 Tage. Pro Woche verkauft die junge Firma bereits je 1000 Schalen mit Spitzen, Blättern und Blüten sowie rund 200 mit Kressen. Durch kontinuierliche Innovation und Forschung kommen regelmäßig neue Pflanzen zum Sortiment dazu.

Fotos: Heiner Sieger, Floriamo

www.floriamo.eu



Hübsch anzuschauen: die essbare Orchidee Oncidium



Augenschmaus: die leicht süßliche Borretschblüte



Aufpepper: bunte Blütenpracht für schlichte Eiskugeln



Unterkunft in Erwägung ziehen. Der größte Anbieter für Charterboote in der Region, Nicols, hat zudem seinen Stützpunkt sehr zentral gewählt, in Dole am Fluß Doubs. Von hier aus können Bootswanderer den Doubs rund 30 Kilometer flussabwärts zur Mündung in die Saone fahren. An der Saone wiederum liegen



Reiher kreuzen ständig die Route

einige reizende Dörfer und Städtchen wie Macon mit einer beeindruckenden Steinbrücke aus dem 11. Jahrhundert. Oder das Dorf Seurre mit dem Bauernhof-Freilichtmuseum L'étang rouge. Möglich ist auch ein Abstecher über die Saone und einen Kanal ins prächtige Dijon.

Wir wollen jedoch den Doubs flussaufwärts Richtung Westen erkunden. Ein Fluß, der durch sehr abwechslungsreiche Landschaften führt und der durch par-

Perfekte Auszeit

Auf dem Wasser ganz entspannt die landschaftlichen, kulturellen und kulinarischen Geheimtipps in der Bourgogne-Franche-Comté entdecken

Gunther Schnatmann

Das Gute liegt oft so nah. Im Falle Frankreichs denken wir Deutschen da schnell an das Elsaß und an Lothringen. Dann kommen in der Beliebtheit die Provence und die Normandie. Doch gleich unterhalb des Elsaß in Richtung Südosten beginnt eine wunderschöne Landschaft mit tiefen Flußtälern, sanften Hügeln und mit Geschichte nur so vollgestopften Städten. Und natürlich mit vielen lokalen Spezialitäten und zahlreichen außergewöhnlichen Restaurants. Die dazugehörigen Departements Doubs und Jura in der Region Burgund-Franche-Comté sind nur eineinhalb bis zwei Autostunden von Freiburg beziehungsweise vom Flughafen Basel-Mülhausen entfernt. So nah und doch noch recht unentdeckt ...

Wer den Charme dieser Landschaft besonders intensiv, langsam und entspannt entdecken möchte, sollte unbedingt das Hausboot – zumal in dieser Region fuhrerscheinfrei – als Transportmittel und



Das großzügige Hausboot von Verleiher Nicols bietet viel Platz und eine großzügige Terrasse am Heck für das gemütliche Frühstück oder Abendessen

allel verlaufende Kanal-Abschnitte und Schleusen hervorragend schiffbar gemacht wurde. heißt: Es gibt so gut wie keine Strömung, das Navigieren ist sehr einfach. Und als fahrerische Höhepunkte verläuft der Kanal bis nach Besancon zwei Mal durch Berge hindurch in Tunnels.

Mit ihren heute rund 23.000 Einwohnern blickt Dole auf eine prunkvolle Geschichte zurück. Die Stadt war einst Hauptstadt der Grafschaft Burgund, bevor sie 1678 in das Königreich Frankreich integriert wurde. Der berühmteste Sohn Doles in der Neuzeit ist Louis Pasteur (1822 – 1895). Der entdeckte bekanntlich, dass das kurzfristige Erhitzen von Lebensmitteln – das Pasteurisieren – auf 60 bis 70 Grad die Keime abtötet. Im Museum Maison Pasteur gibt es einen Einblick in Leben und Forschung des Mikrobiologen.

Zum Glück müssen die zahlreichen Restaurants in Dole kaum auf die Künste von Monsieur Pasteur zurückgreifen – die Küche der Region bevorzugt frische Zutaten. So wie das sehr empfehlenswerte Aux Cinq Sens. In einem mittelalterlichen Gebäude mit Außenterrasse Place aux Fleurs werden auf der ständig wechselnden Karte Gerichte mit Saisongemüse angeboten. Gerne mit Meeresfrüchten. Wie etwa gebratene Langusten mit Auberginen und violetter Artischocke. Oder Jakobsmuscheln mit Blumenkohl. Oder auch Huhn im eigenen Saft mit Honigsoße und Austernpilzen. Zum Dessert gibt es Ausgefallenes wie Schokoladenfondant mit gesalzener Butterkaramell, Vanillepudding und Bourbon-Vanilleeis. Die Menüs waren bei unserem Besuch allesamt ein Genuss. Der Wein ist ordentlich, es gibt natürlich hauptsächlich Gewächse aus dem Burgund. Etwa frischspritzigen Rosé vom Weingut Jean Fourrier aus Marsannay-la-Côte bei Dijon.

Nur einen Steinwurf vom historischen Gerberviertel und dem Geburtshaus Pasteurs liegt der Hausboot-Hafen von Verleier Nicols. Praktisch, denn so kann man Dole vor der Abfahrt und nach der Rückkehr bequem erkunden. Nicols ist schon seit vielen Jahren in ganz Frankreich einer der führenden Vermieter für Hausboote. Diese Professionalität merkt der Urlauber schon beim Einchecken im Hafenbüro. Die charmante Mitarbeiterin ist gebürtige Berlinerin und erledigt alle Formalitäten



Das Gerberviertel von Dole: Romantische Kulisse für Erkundungen und zum Einkehren

akkurat. Eine technisch versierte Einweiserin nimmt sich auch für Hausboot-Novizen viel Zeit und erklärt jeden Handgriff. Pünktlich bereitstehende junge Männer lotsen die Gäste mit ihren entladenen Autos zum abgesperrten Parkplatz und shutteln sie zurück. Im nahen riesigen Supermarkt kann Proviant eingekauft werden. Zum Einlagern steht dann auf allen Booten ein großer Kühlschrank bereit.



Salat-Vorspeise im Restaurant Aux Cinq Sens

Überhaupt sind die Nicols-Boote perfekt ausgestattet. Es gibt sie in verschiedenen Größen für zwei bis acht Personen. Wir haben die 13,5 Meter lange 8-Mann-Variante Nicols Octo der Reihe „Estivale“ gewählt. Das Boot ist mit vier Kabinen mit jeweils zwei Betten ausgestattet. Ideal für bis zu acht Erwachsene für ein langes Wochenende. Wer eine oder zwei Wochen auf dem Boot verbringt, sollte nach unseren Erfahrungen eher mit maximal sechs Erwachsenen und dann vielleicht

noch zwei Kindern unterwegs sein. Das ist einfach komfortabler.

Das Boot ist wirklich geräumig und mit zwei Bädern mit je WC und Dusche hochmodern. Der helle Aufenthaltsraum mit großer Sitzcke und der Küche bietet dank der umlaufenden Fenster einen 360-Grad-Panoramablick. Außerdem gibt es einen Flachbildschirm-Fernseher und DVD-Spieler. Und natürlich Radio mit CD und MP3. Auf der ebenerdigen hinteren Terrasse haben die sechs bis acht Stühle mit Tisch gut Platz. Darüber spannt sich ein Sonnensegel, um auch im Sommer im Freien zu frühstücken und abends bei einem Glas Wein sitzen zu können. „Ebenerdig“ heißt: Hausboote sind oft eine Bergauf-bergab-Landschaft, damit auf engstem Raum viel Platz bereit steht. Etwa unter der hinteren Terrasse noch Kojen. Dafür muss die Terrasse höher sein und man steigt von ihr hinunter zum Wohnraum. Die Nicols Octo verzichtet darauf, daher ist sie auch länger, was aber in den ruhigen Kanälen und dank des Bugstrahlruders (eine seitliche „Einparkhilfe“) kein Problem ist. Zum „Inventar“ gehören auch Klapppräder, um damit bequemer Ausflüge machen zu können.

Also auf in die Kanäle und auf die unkanalisierten Abschnitte des Doubs. Der erste Abschnitt hinter Dole gibt schon einen eindrucksvollen Vorgeschmack auf

die abwechslungsreichen Landschaften. Dieser führt nämlich zunächst unter einer Allee aus uralten Platanen hindurch, wie durch einen Tunnel. Dann weitet sich die Landschaft, Felder und Weiden mit Rindern und Schafen begleiten den Kanal.

Ziel der ersten Etappe ist das Örtchen Oselle, denn dort gibt es ein Naturwunder zu bestaunen, eine der größten begehbaren Tropfsteinhöhlen Europas. Rund einen Kilometer vor Oselle, wo Kanal und wilder Doubs fast parallel verlaufen, gibt es mehrere befestigte Anlegestellen, allerdings keine Marinas. Dort festgemacht geht es mit dem Rad nach Oselle. Zuerst im Campingplatz-Restaurant eine Erfrischung nehmen und dann nochmal rund drei Kilometer weiter über beschilderte Landstraßen zur Höhle (Infos: <http://grottes.osselle.free.fr>).

Entdeckt im 13. Jahrhundert, ist die Höhle von Osselle, die seit 1504 besucht wird, mit Antyparos in Griechenland die älteste bekannte Touristenhöhle. 1826 wurde dort das erste vollständige Skelett eines Höhlenbären gefunden. Besonders beeindruckend ist die Vielfalt der Formen der Tropfsteine. Die Höhle kann gefahrlos und ohne große Anstrengung in geführten Gruppen auf einem rund einen Kilometer langen betonierten Weg (den man als Sackgasse auch wieder zurück nimmt) besichtigt werden.



Atemberaubend: Tropfstein-Galerie in der Höhle von Osselle

Nächste Station ist die Regions-Hauptstadt Besancon mit etwas über 100.000 Einwohnern. Der kleine Stadthafen ist ruhig gelegen in einer Grünanlage. Man erreicht ihn, indem man eine lange Schleife des Doubs quasi als Sightseeing-Tour um die Altstadt herum fährt. Oder man

durchquert den 375 Meter langen unterirdischen Kanal unter dem Berg der Zitadelle, die hoch über Besancon thront und von den Ausmaßen wirklich sehr be-

Durch die Uhren- und Textilindustrie war Besancon Ende des 19. Jahrhunderts eine richtig reiche Stadt. Unzählige Herrenhäuser wuchsen rund um die Altstadt in



Eindrucksvoll: Die riesige Zitadelle von Besancon beherbergt mehrere Museen, einen Zoo und bietet grandiose Ausblicke

eindruckend ist. Anschließend muss man die einzige Schleuse der Tour passieren, die nicht bequem automatisch quasi per Knopfdruck funktioniert. Die alte Schleuse wird von den Bootsfahrern per Hand bedient. Also muss man große Drehkreuze bedienen, welche die Tore schließen und öffnen. Ein tolles Erlebnis, gerade für Kinder eine Reise in die mechanische Vergangenheit vor dem Digital-Zeitalter.

Die Zitadelle ist seit 2008 Weltkulturerbe. Erbaut im 17. Jahrhundert, ist sie ein Meisterwerk des Ingenieurs Vauban. Besucher können auf der Zitadelle den Ausblick über Stadt und Doubs-Schleife genießen. Und die diversen Museen besuchen. Originell: In den Burganlagen und Burggräben „wohnen“ Affen, Emus und viele andere Tiere – hier wurde ein regelrechter Zoo eingerichtet.

Bekannt geworden ist Besancon in der Neuzeit unter anderem durch seine Uhrmacher. Das Uhrenmuseum im Renaissance-Palais Granvelle an der Grande-Rue 96 zeugt mit Hunderten von Uhren und Werkzeugen von der 200jährigen Tradition (Infos: www.mdt.besancon.fr).

die Höhe. Als typischer Treffpunkt der Fabrikanten und Kaufleute ist die Brasserie de Commerce erhalten geblieben. Leuchtend und heiter der Innenraum mit der hohen Decke und der hinteren Empore. Riesige Spiegel an den Wänden vergrößern den Raum mit seinen rund 20 Tischen ins Unendliche. Mittendrin hängt ein riesiger bronzener Jugendstil-Kronleuchter. Im Buntglasfenster oberhalb des Eingangs grüßt Merkur, Gott des Handels.

Küchenchef Julien Feniet hält die Speisekarte hier bewusst klein. Aber fein. So wie es die Kaufleute vor 150 Jahren schätzten: Schnell etwas auswählen, was nicht zu sehr vor den weiteren Verhandlungen und Einkäufen den Magen belastet. Trotzdem beim Geschäftsessen den Gaumen verwöhnen, man konnte es sich leisten. Menüs sind auch hier die beste Wahl. Das Händler-Menü startet zum Beispiel mit einer Kürbiscremesuppe mit Maronen. Dann für den deftigen Geschmack eine Wildpastete mit Steinpilzen. Locker-leicht dann im Hauptgang Jakobsmuschel-Ravioli mit Weincreme, Krebschwänzen und grünen Spargelspitzen. Abschließend ein Tonkabohnen-Crumble mit Va-

nilleis – und man möchte sich danach gerne als Kaufmann in das Besancon ab 1873 zurückbeamten lassen.

Derart gestärkt kann man noch ein paar Tage lang Besancon und weitere Restaurants entdecken. Der Bootsfahrer sollte aber schon noch mehr von der Landschaft entlang des Doubs mitbekommen. Also weiter!

Hinter Besancon werden entlang des Doubs und des parallel verlaufenden Kanals die Hügel höher und die Flussauen verwilderter. Zahllose Reiher schauen vom Ufer skeptisch auf die vorbeischwimmende Behausung der Zweibeiner. Staksen dann gemütlich weiter am flachen Ufer oder erheben sich langsam mit weiten Flügelschlägen.

Eine Halbtagesfahrt hinter Besancon ist das Örtchen Deluz ein idealer Übernachtungsplatz. Die Marina dort hat reichlich Anlegeplätze und liegt sehr ruhig neben einer verfallenen Papierfabrik. Ruhig ist auch der Ort Deluz, der wie viele Dörfer der Region ausgestorben wirkt. Bäckereien oder kleine Läden haben hier schon vor Jahren für immer geschlossen. Proviant aus Besancon sollte also noch reichlich an Bord sein. So kann auch die professionelle Küche mit Vierflammen-Herd des Nicols-Bootes ausgiebig genutzt werden. Zudem vermietet der Bootsverleiher auch Elektrogrills für Draußen. So ein stiller Abend am Wasser ist ideal, um auf der großzügigen Außenterrasse des Bootes mit Familie oder Freunden ein paar gute Steaks und Gemüsespieße zu grillen und dazu eine Flasche örtlichen Weins (etwa Vin Jaune/gelber Wein oder Vin de Paille/Strohwein) zu genießen.

Wer sehr zügig unterwegs ist oder mehr als eine Woche Zeit hat, kann über Deluz hinaus noch bis zum modernen Hafen von Montbéliard schippern, wo es wieder reichlich Einkaufsmöglichkeiten und Restaurants rund um die Gassen mit ihren Fachwerkhäusern gibt.

Wer es lieber gemütlich mag und nur eine Woche Zeit hat, der entdeckt lieber Dole und Besancon. In den beiden sehenswerten Orten gibt es auch immer wieder kleinere und größere Events für Geniesser. In Besancon zum Beispiel das Gourmet-Festival „Les Instants Gour-

mands“. Neununddreißig Produzenten von Käse, Wurst und Wein sowie Köche verschiedener Restaurants bauen unter den hohen Bäumen der Promenade Granvelle ihre Stände vom 31. August bis 3. September 2018 auf. (Infos: www.besanconandco.com/les-instants-gourmands.html).



Dessert in der Brasserie de Commerce

Fazit: Weniger Strecke machen ist oft mehr. Auf dem Hausboot kommt jeder Urlauber sehr schnell vom Alltagsstress herunter und konzentriert sich lieber auf ausgewählte schöne Ziele, die er dann mit allen Sinnen ausgiebiger genießen kann. Touren rund um Dole sind dafür perfekt. Mit Abwechslung zwischen ruhigen Landschaften und überraschend vielfältigen Orten. Zum Nachmachen empfohlen!

Fotos: Wilfried Sauer

Der Doubs windet sich bei Besancon an kleinen Dörfern vorbei, durch saftig grüne Täler



Infos:

Hausboot

Nicols Yacht - Groupe NADIA GmbH
Robert-Koch-Str. 7
D - 77694 Kehl
Tel: 07851-885 1980
Fax : 07851-885 1985
E-Mail: hausboot@nicols.com
www.hausboot-nicols.de

Allgemein

Dole Tourismus
E-Mail: contact@hellodole.fr
www.tourisme-paysdedole.fr

Jura Tourismus

E-Mail: sejour@jura-tourism.com
www.jura-tourism.com

Restaurants

Aux Cinq Sens
34 Rue des vieilles boucheries
F - 39100 Dole
www.auxcinqsens.com

Brasserie de Commerce
31 rue des Granges
F - 25000 BESANCON

E-Mail: brasserie-du-commerce@orange.fr
www.brasserie-du-commerce.com

Bourgogne-Franche-Comte Tourisme
Tel.: 0033 38125 08 12
www.bourgognefranche-comte.com

Yangon

Best of Shangri La Hotel



Klaus Lenser

Ob Touristen oder Geschäftsreisende, sie alle stehen vor der Frage, wo wohne ich während meines Asien-Aufenthaltes? Kann man den Bewertungen der einschlägigen Portale trauen?

Die beste Empfehlung für Asien ist: Buchen Sie in bekannten Häusern mit asiatischer Hotelkultur.

Auf der sicheren Seite, im besten Sinne des Wortes, ist der Gast in Shangri La Ho-



Blick vom Restaurant Summer Palace auf Yangon

tels, die in den meisten Metropolen Asiens Luxushäuser betreiben.

Nomen est omen, Shangri La, der Name steht für einen fiktiven, paradiesischen Ort in Tibet. Er ist auch ein Versprechen, den Aufenthalt im Hotel so bequem und komfortabel zu ermöglichen wie wir uns das Paradies vorstellen.

Eine exponierte Stellung unter den Hotels der Shangri La Gruppe nimmt das Haus in Yangon ein. Das Hotel liegt im Zentrum, am Rande der Yangoner Altstadt, an der Sule Pagode Road, in unmittelbarer Nähe zu Chinatown.

Schon der Empfang vor dem Eingang ist ein Signal für die Wertschätzung die der Gast erleben wird. Einmal eingekcheckt wird der Gast von jedem Mitarbeiter per-



Peacock Lounge im Hotel Sule Pagode Shangri La

sönlich mit Namen angesprochen, so als ob der Name auf unbekannten Nachrichtenkanälen weiter gereicht wurde. Die riesige aber sehr gemütliche Lobby ist der interessanteste Platz im Hotel. Hier zu verweilen, die Menschen beobachten, kommt einer Reise durch internationale Kulturen gleich.

Die Mitarbeiter des Hotels, fast alle Burmesen, sind höflich, freundlich, kompetent ohne devot zu sein. Sie erraten fast alles was die Gäste wünschen. Jeder Wunsch, sei er noch so ungewöhnlich, wird erfüllt.

Die Atmosphäre in der Lobby strahlt immer noch englisches Flair aus. Die Tea Time wird zelebriert, man trinkt nicht ein-



Gallery Bar

fach nur Tee, hier wird Tee stilecht serviert und genossen. Wie in allen asiatischen Ländern ist Essen ein wichtiges Thema. Das Shangri-La Hotel bietet ständig köstliche asiatische und internationale Küche. Ausgezeichnetes Essen, wie die regionalen Spezialitäten und die chinesische Küche im Kanton Style, wird im Restaurant Summer Palace in der zweiten Etage serviert. Außerdem hat man von hier eine spektakuläre Aussicht auf das Panorama von Yangon.

Das Café Sule, im Erdgeschoß, gerade renoviert zu einem Buffet-Restaurant, bietet eine große Auswahl an internationalen Gerichten à la Carte.

Eine Pool Bar – sie befindet sich in der fünften Etage – gibt es natürlich auch. Entspannung am Pool, so das Motto. Was will man mehr??

Wie in allen asiatischen Ländern ist Wellness und Relaxen mit Massage-Angeboten ein wichtiger Grund für die Hotelauswahl. Im Shangri-La Yangon findet der Gast eine Vielzahl von Treatments, nicht

ist im Shangri-La – dem Paradies im Nirgendwo – gut aufgehoben.

Wie gesagt: Nomen est omen.

Fotos: Shangri-La Hotels

Info:
Hotel Sule Pagode Shangri-La
223 Sule Pagode Road
Yangon, Myanmar
Fon: + 95 1 242 828
yangon@shangri-la.com



Außenpool

Wer in Yangon ein exzellentes Hotel sucht



Deluxe Suite

Genussfestival HÜTTENKULT 2018 in der
Region Villach – Faaker See – Ossiacher See:

Wandern, von einem Topf zum andern



Gunther Schnatmann

Die Region rund um Villach hat seit ein paar Jahren ihr kulinarisches Potential im Dreiländereck zwischen Kärnten, Italien und Slowenien entdeckt – und zelebriert dieses nun mit unterschiedlichen Formaten. Rückblickend auf das Genussfestival KÜCHENKULT mit 13 teilnehmenden Köchen im Mai lässt sich sagen: Eine so große Vielfalt in so unterschiedlichen Häusern findet man auf so kleinem Gebiet selten. Eine Vielfalt, die natürlich auch außerhalb der Festivals absolut besuchenswert ist.

Zum Beispiel der Gasthof Alte Point von Claudia und Bernhard Trügler im beschaulichen Bergdorf Arriach, wo zum Aperitif Schuhplattler der lokalen Trachtenjugend die Stimmung heben. Das höchste Glück

für die Sinne ist aber das bald darauf folgende butterweiche Milchkalb mit Morcheln. Und zum Dessert darf man bei den Trüglers herzhaft in einen eingelegten frischen Fichtentrieb, einen „Maiwipfel“, beißen, der neben Mousse und Sorbet keine Dekoration ist. Außergewöhnlich und aromatisch. Unter den 180 Weine zur Wahl stehenden Weinen, wird sicher jeder Gast das Passende finden.



Dessert in Arriach: Fichte süßsauer



Zitronen-Gaudi: Michael Ceron und Marco Serri (r.)

Eine ganz andere Art Location ist der Zitrusgarten, Österreichs größte Zitronenplantage unter Gewächshausdächern, von Michael Ceron in Faak am See. Ceron züchtet 283 verschiedene Sorten (alles Bio), beliefert damit viele Spitzenköche inklusive Johann Lafer. Zu Zitrone passt Italien und so tischt zu besonderen Anlässen Marco Serri vom benachbarten Restaurant Terra Sarda im Gewächshaus auf. Zum Beispiel Thunfisch-Carpaccio mit mariniertem Fenchel, Meeräschenrogen und frischen Bizzarro-Zitronen, die unglaublich aromatisch die Sinne verführen.

Den schönsten Ausblick haben Küchenkult-Besucher von der Terrasse des Restaurants Stiftsschmiede in Ossiach am gleichnamigen See. Der See liegt zu Füßen, darüber thronen die Berge. Im Rücken die alte restaurierte Schmiede, die dem Lokal (und dem kleinen Hotel) den Namen geben. Innen, am ehemaligen Schmiedeofen mit ausladendem Rauch-

Seeblick: Terrasse der Stiftsschmiede in Ossiach



abzug, werkelt Wirt und Koch Gerhard Satran leidenschaftlich am Rohmaterial – er verarbeitet alles, was die heimischen Seen hergeben. Auch bis zu zwei Meter lange Welse. Satran beißt mit eigenen Mischungen, räuchert selbst, kreierte Süßwasserfisch-Sushis und safranisierte

Fischsuppen. Ein Muss für Liebhaber von heimischem Fisch.

Sushi ganz anderer Art – mit frischem Wild und Kürbis – wird es jetzt bald beim nächsten Festival geben – beim HÜTTENKULT im September und Oktober. Da werden in ausgewählten Berghütten Kärntner Klassiker und kreative Eigenkompositionen in ausgesuchten Menüs aufgetischt. So etwa oberhalb von Villach im Hundsmarhof, wo es das „Alpenzushi“ gibt. Details werden noch nicht verraten. Auf jeden Fall wird dazu Craft Bier aus der Region gereicht.

Natürlich geht es bei der Herbstauflage in den zehn urigen Stuben mit der besten und ausgefallensten Hütten-Küche der Region eher deftig zu. Neben der zünftigen Brettljause ist der Kärntner Reindling, ein Napfkuchen, eine der Spezialitäten der Familie Pirker auf der Schwarzsee-Hütte, gleich unterhalb des idyllischen Schwarzsees.

Die traditionellen Kärntner Nudeln, Nudeltaschen mit diverserem Inhalt, werden unter anderem beim Berggasthaus Rosstratten im Naturpark Dobratsch serviert. Wirtin Andrea Riedel bietet auch eine „Kasnudelwerkstatt“ an. Sehr beliebt: Das Hirschragout in der Pöllinger Hütte auf der Gerlitzen Alpe, dem Kärntner Ausichtsberg.

Natürlich gehören auch Klassiker wie der Apfelstrudel zum kulinarischen Angebot beim HÜTTENKULT. Den gibt es nach dem Rezept der Ururgroßmutter Berta in der Bertahütte auf 1.567 Metern Höhe am Mittagkogel (auch am Nachmittag). Oder Kaiserschmarrn auf der Walderhütte auf 1.960 Metern am Wöllaner Nock, wo die Wirtsleute auch selbst Brot backen. Am selben Berg ist Wirtin Bettina Aichholzer in der Geigerhütte eine Expertin für Wildgerichte. Alle Details gibt es unter www.huetttenkult.at. Inklusive ausgewählten Wanderwegen.

Als Basiccamp für die Hüttenerkundungen bietet sich das Hotel mit dem wohl atemberaubendsten Ausblick der Region an – der Karnerhof (Vier Sterne Superior). Die Lage direkt am Faaker See mit Alpenpanorama ist einmalig, das Hotel besitzt einen eigenen Badestrand mit Bootshaus und Seesauna. Auf mehreren Terrassen



Chef Gerd Satran mit Riesen-Wels

können die Gäste bis in den Herbst Frühstück, Kaffee und Abendessen auch im Freien genießen. Auch fast alle der großzügigen Zimmer, Suiten und Studios haben Seeblick. Entspannung und Erholung gibt es im Haus im großzügigen Wellness-Bereich sowie im Musentempel-Spa. Draußen locken viele Wanderwege, Radwege und nahe Golfplätze.

Im Karnerhof-Restaurant oder in der Götzlstube tischen Senior-Chef Hans Melcher und Küchenchef Leo Salchegger Gerichte auf, die von der näheren Gegend, aber auch der Alpe-Adria-Region, die bis nach Slowenien und Istrien reicht, auf. Ob geschmortes Schulterstück vom Ochsen mit glacierten Karotten und Tagliatelle, Loup de Mer auf Blumenkohlrisotto mit Radieschen oder Spinatknödel auf Tomatenragout.

Und nach dem Hüttenkult ist vor dem Küchenkult. 2019 wird es bei diesem sommerlichen Genußfestival wieder eine „lange Tafel“ mitten auf der Brücke über die Drau in Villach geben. Genauer: Am Samstag, den 22. Juni. Vorbestellung ist nötig, alle Infos unter www.kuechenkult.at. Und dann auf zu den wilden Kärntner Kult-Köchen!

Fotos: Schnatmann, Region Villach Tourismus GmbH, Karnerhof

Infos:

Region Villach Tourismus GmbH
Peraustraße 32
A - 9500 Villach
Tel.: +43 4242 42000 – 0
Fax: +43 4242 42000 – 42
E-Mail: office@region-villach.at
www.region-villach.at

Restaurants

Gasthof Alte Point
Am Dorfplatz
A - 9543 Arriach
Tel.: +43 4247 8523
E-Mail: office@altepoin.at
www.altepoin.at

Stiftsschmiede

Ossiach 4
A - 9570 Ossiach
Tel.: +43 676 4011793
E-Mail: office@stiftsschmiede.at
www.stiftsschmiede.at

Ausflugsziel

Zitrusgarten
Blumenweg 3
A - 9583 Faak am See
Tel.: +43 664 540 33 21
E-Mail: office@ceron.at
www.ceron.at

Hotel

Karnerhof (****S)
Karnerhofweg 10
A - 9580 Drobollach am Faakersee
Tel.: +43 4254 21 88
Fax: +43 4254 36 50
E-Mail: hotel@karnerhof.com
www.karnerhof.com

Tolle Aussicht: Der Karnerhof am Faaker See ist eine perfekte Entspannungs-Oase



Tristan Brandt lädt ein

Gourmets freuen sich erneut auf

Genuss der Superlative

3. engelhorn Gourmetfestival

Nach dem großartigen Erfolg im vergangenen Jahr wird es auch in diesem Jahr das engelhorn Gourmetfestival geben: Kreationen von elf Sterneköchen, fünf Spitzenköchen und 20 nationalen und internationalen Winzern warten auf Genießer. Die große Überraschung, zum ersten Mal mit von der Partie ist Julia Komp, die jüngste Sterneköchin Deutschlands.



Tristan Brandt

Ist es dem mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichneten Chefkoch des OPUS V, Tristan Brandt, gelungen, hochkarätige Spitzenköche für das Gourmetfestival in Mannheim zu gewinnen: „Wer einmal hier gekocht hat, schätzt die besondere Atmosphäre und freut sich, wieder dabei zu sein und sein Können zu präsentieren“.

Die 3-Sterne-Kochlegenden Harald Wohlfahrt und Dieter Müller wie auch Fernsehkoch Kolja Kleeberg sind erneut an Bord.

„Die Gäste in neue Geschmackswelten zu entführen ist unsere Herausforderung“, so Tristan Brandt. „Ziel ist es, eine möglichst große Vielfalt und verschiedene Kochstile anzubieten, für neue Geschmackserlebnisse zu sorgen und mit jedem Gericht, ein neues Highlight zu bieten“.

Zum 3. Gourmetfestival sind viele neue Gesichter mit von der Partie: Premiere feiert beispielsweise Julia Komp. Die 28-jährige Kölnerin ist Deutschlands jüngste Sterneköchin.

Auch die Brotmanufaktur Peter Kapp ist wieder dabei, eine Austern Bar, das Haus Fontanella und die elsässische Pâtisserie Rebert bieten den Gästen kulinarische Köstlichkeiten. Ergänzt wird die Sterneküche durch edle Weine von mehr als 20 nationalen und internationalen Winzern, darunter Jochen Gradolph, Jungwinzer des Jahres 2017. Sommelière Natalie Lump, eine der bedeutendsten Weinexpertinnen Deutschlands, gibt professionelle Tipps.

Prominente Gäste

Wie immer kommt das Thema Mode auf dem kulinarischen Laufsteg, über vier Etagen (EG, 4., 5. und 6. OG), nicht zu kurz. „Sterneküche zwischen exklusiver Mode zu genießen ist außergewöhnlich und einzigartiger doppelter Genuss.“



Julia Komp

Als besondere Gäste begrüßt engelhorn in diesem Jahr erstmals das erfolgreiche Designer-Duo Talbot/Runhof – die Cocktail- und Abendmode der Münchner hat weltweit viele Fans, darunter zahlreiche Hollywoodstars.

Während der Veranstaltung sorgen die Band „Krüger Rockt!“ und Kolja Kleeberg für musikalische Unterhaltung. Außerdem dürfen sich die Gäste auf eine Überraschung des traditionsreichen Sportwagenherstellers Porsche, auf spannende Talkrunden und weitere grandiose Highlights freuen. An diesem Tag finden weder Beratung noch Verkauf statt.

Am 28. Oktober 2018 um 15:00 Uhr geht's los

Tickets sind im Vorverkauf über die engelhorn Gastro GmbH (Tel. 0621 167-1199, E-Mail: gourmetfestival@engelhorn.de)

www.restaurant-opus-v.de/events/

Fotos: Anne Wantia, Marcel Wurm

18 Sterne unter einem Dach

Das engelhorn Gourmetfestival hat sich inzwischen zu einer festen Größe im Genussskalender der Metropolregion Rhein-Neckar entwickelt. „Auch in diesem Jahr

Am 23. Februar 2019 startet das Rheingau Gourmet & Wein Festival mit der weltbesten Köchin Ana Roš

Das, inzwischen zur Institution gewordene Festival, bietet Gourmets, wie auch in den vergangenen Jahren, mit der Creme de la Creme der Küchenchefs und Winzern aus der ganzen Welt, ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis.

Dem Besitzer des Kronenschlosschens in Eltville-Hattenheim, Gründer und Veranstalter H.B. Ullrich, ist es gelungen zum Auftakt des Festivals die slowenische 3 Sterneköchin Ana Roš an den Rhein zu holen.

Die Autodidaktin gilt als Phänomen am Herd. Sie kocht nicht nur mit großer Leidenschaft, ihr Gespür für Produktharmonien, Aromen-Kompositionen, kreative Menu-Zusammensetzungen und innovative Wagnisse am Herd ist richtungsweisend für die Gourmetszene weltweit.

Am 23. Februar 2019 wird sie mit einem 5 Gang Dinner das 23. Rheingau Gourmet & Wein Festival eröffnen.

Die Menu begleitenden Weine kommen



Hans Burkhardt Ullrich

aus fünf europäischen Weinkellern, die alle von Winzerinnen geführt werden.

Freuen Sie sich auf die „Ladies Night“ mit kulinarischen Höchstleistungen.

- Aperitif mit Champagne GOSSET Grand Rosé
- Anne Dönnhoff (Weingut Dönnhoff, Nahe) mit 2016 Felsenberg Riesling GG und 2017 Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese
- Carolin Kühling-Gillot (Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen) mit 2017 Chardonnay „R“ und 2016 Ölberg Riesling GG
- Theresa Breuer (Weingut Georg Breuer, Rheingau) 2014 Berg Roseneck, Rüdesheim Riesling trocken und 2003 Nonnenberg Rauenthal Riesling Trockenbeerenauslese.
- Daina Pauline präsentiert aus ihrem Château Haut-Bailly ((Pessac Leognan, Bordeaux) La Parde 2012 + Chateau

Haut-Bailly Vintages 2012/2011/ 2008.

- Dazu Maria Gross, aus ihrem Weingut Vino Gross aus dem slowenischen Weinbaugebiet Stajerska Slovenija, mit Colles Sauvignon Blanc 2016 und Gorca Furmint 2016.
- Moderation: Romana Echensperger, „Master of Wine“. Dieser Titel ist die schwierigste Herausforderung in der Weinwelt. In Deutschland gibt es nur 8 Master of Wine, weltweit nur 340.

Das Gourmet & Wein Festival endet am 10. März 2019. In der nächsten Gour-med-Ausgabe (Okt.) stellen wir Ihnen das Programm mit den Gastköchen und Winzern des Festivals vor.

Kartenbestellung über:

Tel.: +49 (0)6723 640

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

Fotos: Rheingau Gourmet & Wein Festival, Robert Ribič



Ana Roš

Thomas Bühner

Das Ende einer großartigen Karriere oder der Beginn einer neuen Herausforderung?

Die par ordre Mufti angeordnete Schließung des Gourmet-Restaurants „la vie by Thomas Bühner“ in Osnabrück hat die Gourmetszene, nicht nur in Deutschland, aufgeschreckt.

Das la vie wurde sozusagen mit einem Federstrich beerdigt. Einer von nur 11 Köchen in Deutschland der 3 Sterne hat – mehr geht nicht – wurde auf üble Art kalt gestellt und um seine Existenz gebracht. 32 Mitarbeiter verloren ihren Arbeitsplatz und stehen im wahrsten Sinne des Wortes auf der Straße. Die Gesellschafter des „la vie“, die Georgsmarienhütte Holding GmbH, haben kurz entschlossen und für Mitarbeiter und Gourmets entschieden, Genuss passt nicht mehr in unser Geschäftskonzept. Ja wie?, was denn? Mehr als 12 Jahre wurden Thomas Bühner und

seine Mitarbeiter dazu aufgefordert und unterstützt Höchstleistung am Herd zu bringen. Das alles spielt jetzt keine Rolle mehr?

Thomas Bühner hat nicht nur 3 Sterne erkocht, er wurde mit 19 Punkten im Gault Millau bewertet (nur 20 sind möglich) und gehört zu den 130 besten Köche der Welt. Was, bitte schön, muss man leisten um seinen Arbeitsplatz nicht zu gefährden?

„Wir haben das getan, was man von uns erwartet hat, das la vie zu einem der besten Restaurants der Welt zu machen. Bei uns war die Koch-Elite aller Nationen zu Gast. Mit unseren Menus haben wir nicht nur unsere Gäste sondern auch unsere Gesellschafter begeistert“ so Thomas Bühner.



Für Thomas Bühner und seine ehemaligen Mitarbeiter, die er mit seinen Kontakten bei der Suche nach neuen Arbeitsplätzen unterstützt, bedeutet das nicht das Karriereende. Im Gegenteil, es ist eine neue Herausforderung, die er gerne annimmt, im Vertrauen auf seine exzellenten Fähigkeiten.

Wir wünschen Thomas Bühner alles Gute für die Zukunft. Sicher sind wir, dass ein so begnadeter Künstler am Herd erneut eine Chance bekommt und einer der ganz großen Köche dieser Welt bleiben wird.

Lieber Thomas Bühner, nicht eine Reise endet, eine neue Reise beginnt!!

Fotos: Restaurant la vie



www.thomasbuehner.de

Das „Valentinum & Bar“ bezaubert seine Gäste mit Bier-Pairing-Events

Nächster Termin: 31. August 2018 im Steigenberger Hotel München

Staunen garantiert: Kreative Küche und gutes Bier gehören im neuen Steigenberger München ohnehin zusammen. Was also liegt näher, als die riesige Bandbreite unterschiedlichster Biersorten mit den besten Zutaten aus der Region zu kombinieren und daraus ebenso originelle wie köstliche Menüs zu zaubern? Küchenchef Rob Valls und sein Team laden ab sofort regelmäßig zu Bier-Pairing-Events ins Restaurant „Valentinum & Bar“ mit seiner offenen Showküche ein. Kredenzt wird ein eigenes für den Abend zusammengestelltes sowie mit Bier zubereitetes Fünf-Gänge-Überraschungsmenü – zu jedem Gericht gibt es natürlich auch den passenden Gerstensaft.



Seinen Ausgang nimmt das Menü im Bierkristall: Im transparenten begehbaren Kühlschrank, Herzstück des Restaurants, lagern über 50 verschiedene Biere von bayerischen Manufakturen und Braue-

im „Valentinum & Bar“ – bis 21 Uhr kann bestellt werden. Während das Team um Küchenchef Rob Valls die Speisen zubereitet, genießen die Gäste das Ambiente des Hauses und haben die Möglichkeit, den Köchen in der offenen Showküche bei ihrer Arbeit zuzuschauen. Das Fünf-Gänge-Menü kommt dann nach dem Sharing-Prinzip auf den Tisch.

Welche Kreationen sich die Köche beim nächsten Mal einfallen lassen, weiß natürlich noch niemand – nicht einmal die Küchenmeister selbst. Beim letzten Event konnten die Gäs-

te jedenfalls so originelle Köstlichkeiten wie bayerische Fisch-Tacos mit Zwickl-Bier, Frühlingsrolle von der Kalbshaxe mit Mangold und Weißbier-Jus oder auch einen Dampfnudel-Burger mit Blaubeereis, Vanillecreme, Mohn und Karamell-Bier genießen.

Der nächste Bier-Pairing-Abend im „Valentinum & Bar“ findet am Freitag, den 31. August 2018, statt – eine wunderbare Gelegenheit, das Food-Konzept des neuen Steigenberger Hotels in München mit allen Sinnen kennenzulernen. Im Mittelpunkt steht das gemeinsame Genusserlebnis unter dem Motto „Bayern modern (er)leben“. Küchenchef Rob Valls setzt auf eine moderne Heimatküche, für die er bayerische Küchentradition mit frischen regionalen Zutaten neu und modern interpretiert. „Wir wollen durch das Essen Erinnerungen wecken und gleichzeitig überraschen – wie beim Duft aus Großmutter's Küche oder einem Aroma, das Sehnsüchte weckt“ so der Küchenchef.

Foto: Julia Weigl, Steigenberger Hotel München



reien aus aller Welt. Zur Inspiration für das Bier-Pairing-Menü begeben sich die Köchinnen und Köche gemeinsam in den gläsernen Biertempel und wählen spontan fünf unterschiedliche Biere aus.

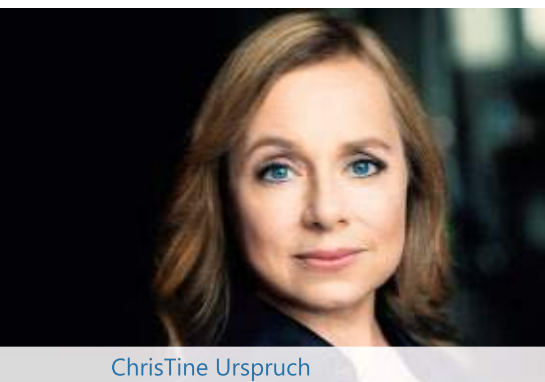
Das Bier-Pairing-Menü beginnt um 18 Uhr

Steigenberger Hotel München
Berliner Straße 85
80805 München
Tel.: +49 (0)89 159061-0
E-Mail: muenchen@steigenberger.com
www.steigenberger.com

18. Chursächsische Festspiele in Bad Elster, feiern das 200-jährige Jubiläum der Gesundheitstradition

Die Kultur- und Festspielstadt Bad Elster begeistert ganzjährig mit einem abwechslungsreichen und ausstrahlenden Spielplan. Kulturelles Zentrum der Stadt ist das über 100-jährige König Albert Theater als eines der schönsten historischen Theater Mitteldeutschlands. Mit den jährlich im September beginnenden Chursächsischen Festspielen wird in Bad Elster traditionell die neue Spielzeit feierlich eröffnet. Die diesjährige 18. Ausgabe des überregional bedeutsamen Festivals widmet sich dabei vom 7. September bis zum 7. Oktober als „Badekultur im Elstertal“ dem großen Jubiläum der 200-jährigen Gesundheitstradition Bad Elsters, da hier bereits im Jahr 1818 die ersten warmen Mineralheilwasserbäder angeboten wurden.

Höhepunkte des vielstimmigen Festivalprogramms sind die festlichen Symphoniekonzerte der Chursächsischen Philharmonie (07.09./08.09./03.10.) sowie begeisternde Musiktheater-Aufführungen wie der klassische Ballettabend aus „Peer Gynt & Carmen“ (21.09.) oder die Operette „Eine Nacht in Venedig“ (28.09.). Dazu beehren wieder renommierte Stars



ChrisTine Urspruch

und internationale Ensembles die Bühne Bad Elsters: So stehen Auftritte des Vocalensembles ONAIR (09.09.), der Kultikone Sissi Perlinger (14.09.), eine musikalische Andersen-Lesung mit ChrisTine Urspruch



Peer Gynt & Carmen

(15.09.), Theater-Pop von Michy Reincke (29.09.), ein Festspielkonzert des weltberühmten Dresdner Kreuzchors (04.10.) oder ein Familienkonzert von Gerhard Schöne (07.10.) auf dem Programm. Abgerundet wird das Festspielprogramm mit Live-Entertainment von Olympiasieger Dieter Baumann (22.09.), einem Gesundheitskabarett von Dr. Carsten Lekatut (30.09.), einem heiteren Lorient-Theaterabend (05.10.) oder einer großen Big-Band-Hommage an Udo Jürgens (06.10.).

Bad Elster bietet dabei mit seinen kunstvoll gestalteten Königlichen Anlagen aus mondäner Bäder- und Parkarchitektur und den sieben historischen Veranstaltungsstätten auf der weltweit einmaligen »Festspielmeile der kurzen Wege« eine einzigartige Atmosphäre mit hoher Aufenthaltsqualität für die Chursächsischen Festspiele, die mit einer sehenswerten historischen Bad-Elster-Ausstellung, interessanten Geo-Exkursionen und Vorträgen zu Schwarmbeben im Bäderdreieck, verschiedenen Themenführungen, einem aktiven Gesundheits-, Präventions- &

Sporttag der Sächsischen Staatsbäder GmbH und Kammermusik von Ensembles der Chursächsischen Philharmonie ergänzt werden. Die Kombination der Angebote macht dabei den besonderen Flair Bad Elsters aus: Heute eine Wanderung durch eine der reizvollsten Naturgegenden Sachsens, morgen die große Welt der Oper im König Albert Theater und danach Entspannung pur mit den hervorragenden Wohlfühlangeboten in der Soletherme Bad Elster – so schweben Körper und Geist auf anspruchsvolle Weise!

Fotos: Mathias Bothor photoselection,
Petr Berounský

Alle Infos & Tickets: 037437 / 53 900
www.chursaechsische.de

Das Gesamtprogramm der
18. Chursächsischen Festspiele:
www.chursaechsische.de/veranstaltungen/chursaechsische-festspiele.html



Roman

Und die Braut schloss die Tür

Ronit Matalon
Luchterhand Literaturverlag
160 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87564-4

Eine geistreiche, unterhaltsame Komödie über arabische Juden in Israel und zugleich eine subtile Auseinandersetzung mit der Selbstfindung der Frau. Kurz vor ihrer Hochzeit schließt sich Margi in ihrem Zimmer ein und verkündet: „Ich heirate nicht.“ Aber warum? Die Braut bleibt stumm – was bei den anderen einen Tumult an schmerzlichen Erinnerungen und unterdrückten Konflikten hervorruft. Der Bräutigam Matti kann nicht anders, als an ihrer Liebe zu zweifeln; ihre Mutter Nadja muss daran denken, dass sie vor zehn Jahren ihre jüngere Tochter Natalie und vor fünf Jahren ihren Mann verloren hat; Mattis Eltern zerbrechen sich über die Kosten des Fests den Kopf; Margis Cousin Ilan, der Schmuck und Frauenkleider liebt und eine enge Beziehung zur schwerhörigen Großmutter Savtona hat, will unbedingt helfen und steht nur im Weg.



Was läuft falsch zwischen Männern und Frauen?

Sagte sie

17 Erzählungen über Sex und Macht

Lina Muzur, Hanser Berlin
224 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-446-26074-0

17 Geschichten von 17 Autorinnen über 17 Frauen, wie sie unterschiedlicher nicht sein könnten – sie erzählen von der brutalen Vergewaltigung, vom ungehobelten Wunsch nach Verführung, von den Berührungen, die einen ratlos zurücklassen. Doch eins eint sie: Der unbedingte Wille zur Stärke und Selbstbestimmung. In einer Zeit, in der die Neuverhandlung des Miteinanders von Frauen und Männern stattfindet, in einem Moment der größten Unruhe und Verwirrung, ist es die Literatur, die für Aufklärung sorgt.



Spannend mit viel Flair

Totenweg

Romy Fölk
Bastei Lübbe
380 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-78572-622-8

Der Vater der Polizistin Frida wird brutal niedergeschlagen und liegt seither im Koma. Ein Mordversuch? Sie kehrt in ihr Heimatdorf in der Elbmarsch zurück, auf den Obsthof ihrer Eltern, wo sie auf Kriminalhauptkommissar Haverkorn trifft. Beinahe zwanzig Jahre sind seit ihrer letzten Begegnung vergangen, seit dem Mord an Fridas bester Freundin Marit, der bis heute nicht aufgeklärt werden konnte. Frida fällt die Rückkehr ins Dorf schwer: die Herbststürme, die Abgeschiedenheit, das Landleben zwischen Deichen, Marsch und Reetdachhäusern. Ihre alte Schuld scheint sie hier zu erdrücken: dass sie Marits Mörder kennt, aber niemandem davon erzählte ...



Roman

Stern des Nordens

D.B. John
Wunderlich
544 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-805-20332-6

Washington DC, 2010: Zwölf Jahre ist es her, dass Jenna Williams' Zwillingschwester an einem Strand in Südkorea spurlos verschwand. Als die CIA die frischgebackene Agentin auf eine geheime Mission nach Nordkorea schickt, ist sie fest entschlossen, die Wahrheit über ihre Schwester herauszufinden. Ein Dorf in der nord-koreanischen Provinz: Bäuerin Moon kämpft ums Überleben. Als sie ein Hilfs-Paket mit Lebensmitteln aus dem Ausland findet, macht sie den Inhalt auf dem Markt zu Geld. Für ihre Furchtlosigkeit wird sie von den anderen Frauen bewundert, von der Polizei argwöhnisch beobachtet. Als eine der Marktfrauen verhaftet wird, entwickelt sich Moon zur Stimme des Widerstands. Pjöngjang: Anlässlich einer Beförderung wird die Familiengeschichte des Parteifunktionärs Cho durchleuchtet. Denn Karriere machen darf nur, wer über drei Generationen einen tadellosen Hintergrund nachweisen kann. Was dabei ans Licht kommt, lässt den linientreuen Anhänger Kim Jong-Ils alles in Frage stellen, woran er jemals geglaubt hat. Als Cho die Amerikanerin Jenna Williams kennenlernt, ahnt er nicht, dass sie undercover für die CIA in Einsatz ist.



Der schönste Tag

Just Married

Tomi Ungerer
Diogenes
64 Seiten, 12,00 Euro
ISBN: 978-3-257-02162-2

Sie haben sich gerade verliebt? Sie können es kaum erwarten? Sie sind auf eine Hochzeit eingeladen? Sie möchten wissen, wie es wäre? Ihre Eltern und Geschwister wagen es? Ein paar Freunde haben es auch bereits getan? Lassen Sie es sich gut gehen – Just Married!



Spannende Sichtweisen

Die Form der Schönheit:

Über eine Quelle der Lebenskunst

Frank Berzbach
Eichborn
112 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-8479-0639-1

Schönheit ist ein Grundbedürfnis. Jeder Mensch »verschönert« etwas und wenn er das tut, geht es ihm besser. Dennoch nehmen wir die Schönheit oft nicht als Bestandteil unseres Alltags wahr – wir vernachlässigen unsere ästhetischen Bedürfnisse, unser Formbewusstsein verkümmert. In seinem neuen Buch zeigt Frank Berzbach: den Sinn für Schönheit zu schärfen, ein Bewusstsein für Ästhetik zu entwickeln, heißt auch, ein glücklicheres Leben zu führen. Nur so können wir die Schönheit von Menschen, von Kleidung und Essen, die Schönheit des Analogon wie auch der Natur wertschätzen.

Komfortabel und sauber: Opel Grandland X

Das SUV-Flaggschiff der Rüsselsheimer bietet auf Reisen jede Menge Platz und im Alltag viel Übersicht und Wendigkeit

Gunther Schnatmann

Seit wenigen Monaten ist der Grandland X das dritte und größte Mitglied der SUV-Familie von Opel (nach Mokka X und Crossland X). Und sammelt mit seinem dynamischen Auftritt weitere Image-Pluspunkte für die Rüsselsheimer. Wir konnten das knapp 4,5 Meter lange und trotzdem sehr wendige Mo-

derung mit deutscher Ingenieurskunst aber auch beim Fahrspaß prima gelöst. Der Vollaluminium-Direkteinspritzer mit Turbo entwickelt 130 PS (Spitze: 196 km/h) und ruft ein maximales Drehmoment von kräftigen 230 Newtonmetern bereits bei 1.750 Umdrehungen ab. Das heißt: Der Grandland fährt sich mit dieser Motorisierung durchaus kraftvoll, auch ohne große Drehzahlorgien. Das verschafft Souve-

gen Straßen. Der Frontkollisionswarner mit automatischer Gefahrenbremsung und Fußgängererkennung ist ein beruhigendes Zubehör. Natürlich gibt es auch einen automatischen Parkassistenten mit Parkpilot für Front und Heck samt 360-Grad-Kamera. Den Komfort steigern auf Wunsch ergonomische Aktiv-Sitze für Fahrer und Beifahrer, die von der „Aktion Gesunder Rücken e.V.“ zertifiziert sind.



Zweite Testversion war der Zweiliter-Diesel mit 177 PS, der ein bärenstarkes maximales Drehmoment von 400 Newtonmeter bei 2.000 Umdrehungen aufbringt. Damit beschleunigt der Grandland X in 9,1 Sekunden aus dem Stand auf Tempo 100 und erreicht 214 km/h Spitze. Auf längeren Strecken und bei höherer Geschwindigkeit ist die Laufruhe und die Souveränität absolut überzeugend. Der Diesel-Verbrauch liegt sogar etwas unter dem schon sparsamen Benzin-Durst des 1,2-Liter-Vernunftmodells. Und natür-

lich hat Opel auch beim Diesel die Norm Euro 6d-TEMP erreicht.

dell in zwei Varianten fahren – zuerst mit dem ganz neuen 1,2-Liter-Turbo Benzinmotor, der höchsten Umweltansprüchen gerecht wird.

1,2 Liter für einen großen SUV? Das Downsizing der Motoren scheint kein Ende zu nehmen. Allerdings bekommt der Käufer damit ein sehr gutes Umweltgewissen mitgeliefert: Die CO₂-Emissionen betragen nur 121 Gramm pro Kilometer, inklusive Benzin-Partikelfilter wird die neue Norm Euro 6d-TEMP mühelos erreicht, welche bei anderen Herstellern gerade für Lieferengpässe sorgt.

Opel hat die Downsizing-Herausforde-

ränität, da kommt keine Hektik auf. In Verbindung mit dem Sechsgang-Schaltgetriebe verbraucht er damit nur um die 6 Liter. Den gleichen Verbrauch erzielt er mit der butterweich schaltenden Achtstufen-Automatik, die unbedingt den Vorzug auf der Bestellliste bekommen sollte. Einziges Manko: Der kleine Motor arbeitet natürlich nicht wie ein großer Sechszylinder, sondern etwas rau.

Bei der Sicherheit hat Opel nicht gespart. Das neue IntelliGrip sorgt für jederzeit beste Bodenhaftung, auch bei rutsch-



Welche Variante also für wen? Wer einen modernen SUV für Übersicht, Komfort und Laderaum (514 bis maximal 1.652

Liter) vor allem für kurze und mittlere Strecken braucht, wird mit dem kleinen Benzinmotor durchaus glücklich und kann sein Umweltgewissen beruhigen. Für Vielfahrer, auf Langstrecken und womöglich mit Anhängelast ist der größere aber ebenso saubere Diesel mit der komfortablen Automatik das Gefährt der Wahl.

Fotos: Opel AG

www.opel.de



millimetergenaue und stufenlose Positionierung unter dem Brenner. Praktisch auch die Fettfangschale zum Auffangen des Fleischsaftes. Die Reinigung der Zubehörteile kann in der Spülmaschine erfolgen. Der Innenraum des Grills muß manuell gereinigt werden, auch das kein Problem, da das Top mit den Brennern abnehmbar ist. Sein stylisches Design ist auch optisch eine Augenweide, der Grill wurde mit dem German Design Award 2018 für sein gutes Aussehen prämiert.



Der O.F.B. Grill für das perfekte Steak

In keinem Land der Welt wird so oft und variantenreich gegrillt wie bei uns in Deutschland. Die Suche nach dem besten Burger, der besten Bratwurst oder sogar nach dem besten gegrillten Eis beschäftigt schon lange tausende Hobbygriller.

Die Ansprüche an das Grillgut werden immer höher, bestes Fleisch, feinsten Fisch, Bio Gemüse etc. sind gerade gut genug für die Grillexperten. Die Frage nach der effektivsten Grillmethode, verbunden mit dem Wunsch das geschmackvollste Aroma heraus zu tüfteln, beschäftigt Steakliebhaber seit vielen Jahren.

Darauf gibt es jetzt eine Antwort. Otto Wilde und seine 3 Kinder, Steakgenießer und ständig auf der Suche nach der effizientesten Zubereitung, haben kurz entschlossen selber einen Grill entwickelt der die Voraussetzung für das perfekte Steak erfüllt.

Das Geheimnis, das in Wirklichkeit keins ist, heißt: „Hitze“

Otto Wildes Grill der O.F.B. Over-Fired

Broiler) strahlt seine Hitze – bis zu 900° – von oben auf das Grillgut. So entsteht die gewünschte leckere Kruste, der Fleischsaft bleibt im Fleisch und innen ist es rosa, zart und saftig.



Otto Wildes O.F.B. ist nicht nur der perfekte Steakbereiter, er eignet sich bei herunter gestellter Hitze für jedes Grillgut und ist somit universell einsetzbar. Er verfügt über zwei separat regelbare Keramikbrenner. Dadurch können auch Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten zusammen gegrillt werden. Der Grillrost ist groß genug, um zwei Steaks gleichzeitig zuzubereiten. Der „Meat-O-Meter“ ermöglicht

Perfektionisten empfehlen wir Grillekursionen mit dem O.F.B. nicht ohne An- und Einleitung des Buches „Oberhitze“ zu starten. Hier findet man alle Kniffe, Tricks und hilfreiche Hinweise für eine optimale Nutzung des Otto Wilde Grills. Feinste Steaks auf den Teller zu bringen ist ab sofort problemlos möglich. Selbst die Amerikaner können es nicht besser.

Höchster Grillgenuss nicht nur für Steaks unter Mithilfe des dazu gehörigen Buches „Oberhitze“ ist mit dem O.F.B. von Otto Wilde garantiert.

Fotos: Otto Wilde Grillers

Der Grill ist zu beziehen über den Hersteller www.ottowildegrillers.com

Das Buch „Oberhitze“ erscheint in der Edition Fackelträger www.fackeltraeger-verlag.de
ISBN 978-3-96342-003-0
Preis € 35,00

„erlebe-fernreisen“ ein Name ist Programm

Mehr individuelle Reisemöglichkeiten mit echten Erlebnissen im Urlaubsland schaffen – das war die Vision der beiden Gründer von erlebe-fernreisen, Johannes van Stephaudt und Mark Lindner, im Jahr 2005.

Reisebausteine heißt das Zauberwort. Mit dem Konzept der Reisebausteine ermöglicht der Online-Reiseveranstalter seinen Kunden seit mehr als 10 Jahren erfolgreich authentische und individuelle Erlebnisreisen, so flexibel wie eine selbst-organisierte, aber mit der Sicherheit und Bequemlichkeit einer klassischen Pauschalreise.

Für erlebe-fernreisen hat Individualität höchste Priorität. Die persönlichen Vorstellungen der Kunden spielen eine große Rolle, so weit wie es möglich ist, entwickelt erlebe-fernreisen dann einzelne Bausteine zu einer individuellen Rundreise. Jeder Baustein ist so konzipiert, dass die Kultur des Landes im Mittelpunkt steht. Stadterkundungen, Trekkingtouren, Naturerlebnisse oder Erholung am Strand werden nach den Wünschen der Kunden zusammengestellt. Kontakt zu

Privatunterkunft mit Familienanschluss bis hin zu einem Aufenthalt in einem märchenhaften Palast unterstreichen die Angebote den besonderen Anspruch des Veranstalters.



Johannes van Stephaudt

Authentische und professionelle Beratung durch Reisespezialisten

Immer häufiger erwartet der Urlauber Freiheit und Flexibilität bei seiner Reiseplanung, gleichzeitig ist er auf der Suche nach Sicherheit und Insiderwissen. Hier knüpft erlebe-fernreisen an und distanziert sich bewusst vom klassischen Call-Center. Der Kunde wird von sogenannten Reisespezialisten beraten, die umfangreiche Kenntnisse über die Destinationen mitbringen und diese durch Studienreisen in die betreuten Regionen vertiefen und erweitern. Jeder Reisespezialist berät die Kunden zu zwei, maximal drei Zielen.

„Reisen mit Verantwortung“, dieses Motto ist der Leitfaden des Unternehmens. Nachhaltige

Reisen in Orte abseits stark frequentierter Touristenziele sind eine ökologische Herausforderung, die speziell ausgebildete Touristenführer voraussetzt. Die immer

einheimischen Reiseführer werden von erlebe-fernreisen sowie den lokalen Partneragenturen für ihre Aufgaben ausgebildet.

Zudem unterstützt erlebe-fernreisen diverse Hilfsprojekte wie Kinder-Hilfen in Tansania, mobile Arztpraxen in Kambodscha oder eine Dschungelschule in Mexiko. Vor der eigenen Haustür achtet der Veranstalter auf den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und unterstützt das lokale Umfeld. So auch beim eige-



Mark Lindner

nen Marketing, bei dem unter anderem auf traditionelle Kataloge verzichtet wird. Seit Mai 2017 reisen die Kunden mit erlebe-fernreisen CO2-neutral. Mit Hilfe der South Pole Group investiert das Krefelder Unternehmen in drei Klimaschutzprojekte: Lehm-Öfen in Indien, Biodiversität in Brasilien und Hydropower in Vietnam.

Fast 50 Länder hat erlebe-fernreisen in dem Programm und ist damit auf allen Kontinenten vertreten.

Wer mit erlebe-fernreisen seine Reise plant, bucht und durchführt ist immer, ob ökologisch, nachhaltig, oder Ressourcen schonend auf der sicheren Seite.

Eigene Erfahrungen mit erlebe-fernreisen bestätigen die Perfektion des Online-Reiseanbieters.

Fotos: erlebe-fernreisen GmbH

Das Team von erlebe-fernreisen



Einheimischen und die Unterbringung in landestypischen Unterkünften sollen authentisch vom Reisenden wahrgenommen werden. Vom Baumhaus oder einer

Info:
erlebe-fernreisen GmbH
Petersstraße 88
47798 Krefeld
Tel.: + 49 (0) 2151 – 3880 500
info@erlebe-fernreisen.de
www.erlebe-fernreisen.de



Debüt für Mövenpick Hotels & Resorts in Malaysia

Erstes Konferenzhotel in Kuala Lumpur eröffnet

Mövenpick Hotels & Resorts debütiert in Malaysia mit der Eröffnung eines modernen Hotel- und Kongresszentrums in der Nähe des internationalen Flughafens Kuala Lumpur (KLIA).

Das Hotel liegt nur wenige Minuten vom Flughafen KLIA und dem benachbarten KLIA2 entfernt und bietet alles, was das Tagungsherz sich wünschen kann, unter anderem eines der größten Kongresszentren des Landes.

„Wir freuen uns sehr, dass wir mit einem so spektakulären Hotel in den malaysischen Markt eingetreten sind. Es wird sicher von der Nähe zu einem der verkehrsreichsten internationalen Luftdrehkreuze Südostasiens profitieren“, sagte Mark Willis, President - Asien, Mövenpick Hotels & Resorts.

„Mit seinem unverwechselbaren Design, der erstklassigen Lage und einem breiten Angebot wird das Hotel zu einem der führenden Veranstaltungsorte für Tagungen und Events in der Region werden und die Präsenz von Mövenpick in Asien, wo wir unser Portfolio gerade rasch erweitern, weiter festigen.“

Die Gäste können aus einer Reihe von kulinarischen Angeboten wählen: Das ganztägig geöffnete Restaurant Temasya mit Live-Kochstationen bietet eine Auswahl an authentisch malaysischen und internationalen Gerichten, die alle nach Halal-Standards zubereitet werden. Das Restaurant Bara serviert à la carte-Spezialitäten aus frischen Zutaten. Redup ist ein von der orientalischen Küche inspiriertes Outlet in der Lobby-Lounge. Hier werden im Beranda Café und

Sira auch Getränke und leichte Snacks serviert.

Das Kongresszentrum, das direkt vom Hotel aus zugänglich ist, umfasst eine offene Ausstellungsfläche von 1.287 Quadratmetern, eine 777 Quadratmeter große kreisförmige Halle, sieben Besprechungsräume, zehn Seminarräume und den 2.366 Quadratmeter großen Hauptsaal, der in vier separate Räume unterteilt werden kann. Das Hauptgebäude des Hotels verfügt außerdem über vier moderne Tagungsräume und zwei Sitzungssäle, die von 35 Quadratmetern bis 109 Quadratmeter reichen und sich gut für Firmenveranstaltungen und Strategietreffen eignen.

Das Freizeitangebot umfasst separate Pools für Männer und Frauen, Fitness-Center und ein Spa mit Außen-Whirlpools. Für Familien gibt es darüber hinaus ein Kinderbecken, einen Miniclub, einen Spielplatz und einen Tennisplatz.

Das Hotel bietet eine spezielle Eröffnungsrate, die bis zum 30. September 2018 gültig ist.

Mövenpick Hotels & Resorts unterstützt bedürftige Familien mit der weltweiten Kampagne „Kilo of Kindness“

Die erfolgreiche Initiative ruft Gäste dazu auf, mindestens ein Kilo Lebensmittel, Kleidung oder Schulmaterial an benachteiligte Orte auf der ganzen Welt zu spenden.

Mövenpick Hotels & Resorts möchte auch in 2018 mit der gemeinnützigen Aktion ‚Kilo of Kindness‘ seine Gäste motivieren, bedürftigen Familien auf der ganzen Welt zu helfen.

Die ‚Kilo of Kindness‘-Kampagne ist Teil vom Projekt ‚SHINE‘, dem Mövenpick internen globalen Corporate Social Responsibility-Programm, welches in drei Bereiche eingeteilt ist: Umwelt, Mitarbeiter und Soziale Verantwortung – mit Bildung als gemeinsamer Schwerpunkt.

Foto: Mövenpick Hotel & Resorts

Weitere Informationen:
www.movenpick.com/klia

Ascona / Tessin

Castello del Sole – bestes Ferienhotel 2018



Das renommierte Schweizer Wirtschaftsmagazin „Bilanz“ wählte das Castello del Sole im Tessin zum besten Ferienhotel des Jahres 2018. Eine Auszeichnung die nicht nur eine verdiente und große Ehre für das Haus und die Mitarbeiter ist. Die Auszeichnung ist auch eine Herausforderung für die Zukunft in der die Ansprüche der Gäste immer individueller und spezifischer werden.

Der seit mehr als 21 Jahren im Hotel tätige Luca Turvano wurde für seinen leidenschaftlichen, unermüdlichen Einsatz als Concierge des Jahres 2018 ausgezeichnet. Nach dem bereits im letzten Jahr der Küchenchef



Luca Turvano

Mattias Roock, wenige Monate nach dem er die Verantwortung für das Gourmetkonzept übernommen hatte, mit einem Stern bewertet wurde, ist das Castello del Sole nach wie vor eines der besten Häuser in Europa. (vgl. www.Gour-med.de Archiv-Ausgabe 7/8 2017, Seite 20 ff).

Wir gratulieren den Managern Gabriela und Simon V. Jenny und allen Mitarbeitern.

Foto: Anne Wantia, Castello del Sole

Castello del Sole
Via Muraccio 141
CH 6612 Ascona
Tel.: +41 91 791 02 02
E-Mail: info@castellodelsole.ch
www.castellodelsole.com

Baiersbronn

Sommer-Spezial in der Traube Tonbach

Im Jahr 2019 feiert das legendäre Haus sein 230jähriges Bestehen. Im Jahr 1789 eröffnete Tobias Finkbeiner den Gasthof Traube in Baiersbronn. Er legte damit den Grundstein für eines der schönsten, exklusivsten und kulinarisch am höchsten dekorierten Hotels in Europa.



Die Schwarzwaldstube, 3 Sterne
Gourmet-Restaurant in der Traube
Tonbach

In diesem Sommer bietet das Haus, immer noch im Besitz der Familie Finkbeiner, seinen Gästen eine Vielzahl von Besonderheiten und Aktivitäten zu sommerfreundlichen Preisen an.

Gastfreundschaft und Genuss ist das Motto. Abschalten vom Alltag, Erholung im exklusiven Spa, Kulinarisches erkunden und Zünftiges erleben. Wandern in herrlicher Natur, Beeren suchen im Wald oder ein Barbecue bei Kerzenschein in lauer Sommernacht. Schöner kann man die wertvolle Zeit der herrlichen Sommertage nicht verbringen.

Verwöhnen Sie sich und Ihre Familie bei einem Aufenthalt in der Traube Tonbach, genießen Sie den Luxus.

Foto: Traube Tonbach

Info:
Hotel Traube Tonbach
Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn
Fon: +49 7442 492-692
reservation@traube-tonbach.de
www.traube-tonbach.de



Dänischer Nordwind unter den Flügeln

30. internationales
Drachenfestival auf der Nordseeinsel
Rømø vom 07. bis 09. September

Leinen los! Vom 07. bis 09. September wird der kilometerlange Strand von Lakolk auf der dänischen Nordseeinsel Rømø zum 30. Mal zum Eldorado für Lenkdrachenfans aus ganz Europa. Mit tausenden aktiven Flug- und Lenkdrachen sowie zahlreichen Fachleuten zum Thema gilt das Rømø Drachenfestival als größtes seiner Art im Norden. Das bunte Familien-Event zieht täglich bis zu 50.000 Besucher an einen der breitesten Strände Europas. Der Besuch des Festivals ist kostenlos.

Rømø bietet als größte der dänischen Wattenmeerinseln und beliebtes Reiseziel mit sicherem Küstenwind und viel Platz perfekte Bedingungen zum Drachensteigen. Auf dem Programm des diesjährigen Drachenfestivals stehen Wettbewerbe im freien Flug, die Bewertung selbst gebauter Einleiner und vieles mehr. Ein ganz besonderes Highlight sind die Nachtflüge, die es so nur auf Rømø gibt: Nach Einbruch der Dunkelheit erhalten die Lenkdrachen blinkende Lampen und bilden so am Abendhimmel ein phantastisches, fast unwirkliches Szenario. Zum Rahmenprogramm des Rømø Drachenfestivals gehören ferner Aktivitäten für alle Generationen wie Drachenbaukurse für Anfänger und Fortgeschrittene und Angebote für Kinder wie das Schminken als Drachen und Fallschirmspringen für die Stofftiere der Kleinsten.

Foto: Rømø Tønder Turistforening

Weitere Informationen zur Region:
www.suddanischenordsee.dk
www.romo.dk/de

Melbourne & Victoria: Einziges natürliches Thermalbad Australiens baut aus

Unterwasser-Konzerte, Feuer & Eis, Slow-Food aus dem Bio-Garten

Peninsula Hot Springs im australischen Bundesstaat Victoria ist das einzige natürliche Thermalbad des Kontinentes. Jetzt können sich Besucher auf weitere Highlights in der Naturbadeanlage freuen. Die zehn Millionen Dollar-Erweiterung (rund 8,5 Millionen Euro) umfasst unter anderem sieben neue Mineralbecken für unterschiedliche Anwendungen, eine Eishöhle als belebenden Kontrast zum Saunagang sowie ein Amphitheater für kulturelle Aufführungen. Mit dem Umbau wird auch der Anspruch weiterverfolgt, gesunde Speisen zu servieren: Auf drei Hektar Land entsteht ein terrassenförmiger Bio-Gemüsegarten.

Nur 90 Autominuten von Melbourne entfernt, erwartet Besucher auf der Mornington Peninsula eine Genussreise für Körper und Seele. Die Besonderheit der Peninsula Hot Springs ist das geothermale Wasser aus über 600 Metern Tiefe. Seine Mineralien und Spurenelemente entgiften den Körper und entspannen den Geist – ideal auch für einen Zwischenstopp auf einer Victoria-Rundreise.

Kultur beim Baden: Amphitheater mit sieben neuen Wellness-Pools

Im Juli 2018 hat ein Amphitheater eröffnet. Rund um den Bühnenbereich sind sieben neue Thermalbecken positioniert. So kann der Besucher die Darbietungen vom warmen Wasser aus verfolgen – dank Unterwasserlautsprecher auch beim Abtauchen. Neben musikalischen Aufführungen dient die Outdoor-Bühne auch als Plattform für Vorträge und Gesundheits-Kurse. Die neuen Pools ermöglichen zudem neue Erfahrungen. So sind im Tiefenwasser-Therapiebecken auch „schwimmende Behandlungen“ möglich. Dabei bewegt ein Therapeut den Gast in anmutigen, flüssigen Bewegungen durch

das Wasser und schafft so einen tiefen Entspannungszustand.

Feuer & Eis: Von der Sauna in die Eishöhle

Basierend auf der Kryotherapie (= Eistherapie) bietet Peninsula Hot Springs zukünftig ein gesundheitsförderndes Heiß-Kalt-Erlebnis an. Der Bereich „Feuer & Eis“ umfasst zwei neue Saunen sowie einen Kühlraum und eine Eishöhle. Im 4° kalten Kühlraum erfrischt Schnee den aufgeheizten Körper. Die Eishöhle verspricht mit eisigen minus 25° Celsius mutigen Gästen zusätzliche gesundheitliche Vorteile, wie verbesserte Schlafqualität und erhöhte Kollagenproduktion.

Food Bowl: Gesundes aus eigener Ernte von der Teeplantage bis zur Pilzhöhle

Von innen heraus verwöhnt Peninsula Hot Springs mit Vollwertkost und Slow Food. Die Zutaten wachsen in der Food Bowl, einem Gemüsegarten mit biologisch angebauten Produkten von Auberginen bis Kürbissen. In den kommenden Jahren sollen Vielfalt und Ernten weiter wachsen. Auf insgesamt drei Hektar Land entstehen Terrassen-Beete, eine Pilzhöhle sowie thermisch beheizte Gewächshäuser. Für die Zukunft ist zudem der Anbau von Tee und Heilpflanzen angedacht.

Mornington Peninsula bietet kilometerlange Badestrände, über 200 Weingüter, reizvolle Küstenwanderwege und lichter Buschland mit grasenden Kängurus. Neben Küstenflair und Aussie-Charm wartet in Pt. Leo Estate auf Besucher Kunstvolles am Meer: Der Skulpturenpark ist eines der neusten Highlights auf der Halbinsel wie auch die Seilbahn „Eagle“ auf den 314 Meter hohen Arthur's Seat.

www.visitmelbourne.com/de



Mit einem Klick zum Glück

Neue Erlebnisplattform in den Ammergauer Alpen

Ab sofort bündeln die Ammergauer Alpen gemeinsam mit der Nachbarregion das Blaue Land die schönsten Erlebnisse auf der neuen Onlineplattform erlebnisse.ammergauer-alpen.de.

Alle sind mit wenigen Klicks buchbar, der Gutschein im PDF-Format kann einfach zu Hause ausgedruckt und an die Liebsten – oder an sich selbst – verschenkt werden. Damit sind die beiden Destinationen, die seit 2015 gemeinsam touristische Wege beschreiten, die ersten in Deutschland, die über einen solchen Online-Service verfügen. Buchbar sind beispielsweise Events wie eine mehrtägige Wanderung quer durch den Naturpark Ammergauer Alpen. Übernachtet wird dabei in den Jagdhäusern, die einst schon Könige als Quartier für ihre Streifzüge nutzten. Oder bei einem Tandemflug vom Aussichtsblick Laber einfach mal über den Dingen schweben? Etwa Höhenangst? Auch hierauf hat die Plattform mit dem Angst-Seminar im Kletterwald am Kolben die passende Antwort. Kulturliebhaber dagegen seien die Bildhauer- und Schnitzkurse ebenso ans Herz gelegt wie die Schauspielführungen im Blauen Land. Egal für was man sich entscheidet, die Buchung im Internet ist einfach, bequem und jedes Erlebnis enthält unvergessliche Momente in den Ammergauer Alpen.

Foto: Ammergauer Alpen GmbH / Anton Brey

Weitere Informationen unter
www.ammergauer-alpen.de und
www.dasblaueLand.de

El Paseo Del Mar / Marbella

Drei neue kulinarische Hotspots im Kempinski Hotel Bahía in Estepona

Das Kempinski Hotel Bahía, Estepona wurde nach einer umfassenden Neugestaltung der Lobby nun auch mit drei neuen kulinarischen Hotspots wiedereröffnet. Die Restaurants sind Teil des gastronomischen Konzepts „El Paseo Del Mar“, das sich über die weitläufige Anlage des Luxushotels im Süden Spaniens verteilt.

Eine traditionelle Bodega im modernem Look finden die Gäste im Baltazár Bar & Grill mit fantastischem Blick auf die üppigen Gärten und Pools des Hotels. Die Küchenchefs des Baltazár verwenden ausschließlich lokale und natürliche Produkte und setzen neben spanischen Klassikern vor allem auch auf Fleisch und Fisch von den vier Grills.



Spiler Beach Club

Leicht, frisch, stilvoll elegant und doch spannend und verspielt – dafür steht der Spiler Beach Club, ein neues Erlebnis am Strand des Hotels. Hier arbeiten die Köche mit den frischesten Zutaten der Mittelmeerküste und den Feldern Andalusiens, kombiniert mit den orientalischen Einflüssen Marokkos – Meeresfrüchte, Krustentiere und bestes Fleisch werden von den Bauern aus der Umgebung und den Fischern vor Ort geliefert. Der Tag im Spiler Beach Club beginnt mit einem reichhaltigen Frühstück am Strand

mit Blick aufs Meer, gefolgt von einfachen, aber leckeren Mittagsangeboten. Am Abend, nach einem Tag am Strand, können sich die Gäste für den Sonnenuntergang schick machen und hier einen romantischen Abend oder ein fabelhaftes Abendessen mit Familie und Freunden verbringen.



Black Rose, The Bar

In der ebenfalls neu renovierten Lobby und der davorliegenden Terrasse finden Gäste Black Rose, The Bar, die Cocktail-Kreationen, feine Weine, Craft-Biere und Champagner mit Blick auf die afrikanische Küste offeriert. Die Bar Black Rose ist nach einem Piratenschiff benannt, eine Hommage an die glorreichen Jahre der spanischen Entdeckungreisen.

El Paseo Del Mar wurde von der Zsidai Gastronomie Gruppe in Zusammenarbeit mit dem Kempinski Hotel Bahía kreiert und steht für gutes Essen und außergewöhnlichen Service in einer raffinierten und dennoch lässigen Umgebung. Das El Paseo Del Mar gilt seit kurzem als Gourmet-Destination in der kulinarischen Szene an der Costa del Sol.

Fotos: Kempinski Hotels

Weitere Informationen:
www.elpaseodelmar.es

Das Mandarin Oriental, Prag bietet ein exklusives „Foodie Fan“ – Übernachtungspaket!

Das Mandarin Oriental, Prag bietet ein Übernachtungsangebot für alle Gourmetliebhaber!

Die Gäste des tschechischen „Foodie Fan“-Pakets erwartet bei Ankunft ein traditioneller, tschechischer Snack und ein „Insider Foodie“-Stadtplan mit allen kulinarischen Hotspots in Prag. Bei einer Tour lernen die Gäste die besten tschechischen Delikatessenshops, Restaurants und Gourmethimmel in Prag kennen. Neben tschechischen Spezialitäten erfahren Gäste gleichzeitig Interessantes und Kurioses über die tschechische Geschichte und Architektur. Das Arrangement beinhaltet den Aufenthalt in einer luxuriösen Unterkunft im 5-Sterne Hotel für zwei Personen, tägliches Frühstücksbuffet, eine tschechische Biervorstellung, eine vierstündige geführte, kulinarische Stadtführung und eine leckere Überraschung für süße Träume.



Begrüßungs-Snack: Insider-Foodie

Foto: Anne Wantia

Mandarin Oriental, Prague
Nebotická 459/1
Malá Strana
118 00 Prag
Tschechien
Tel.: +420 233 088 888
E-Mail: moprg-reservations@mohg.com
www.mandarinoriental.de/prague

Die Kunst des Kombinierens

Asiatische Küche trifft Riesling & Co.

Mit Vorurteilen aufräumen: Genau das macht die Kooperation von Excellence Kochschulen, einem Zusammenschluss der besten Kochschulen Deutschlands, und dem Deutschen Weininstitut. Normalerweise wird die Küche Asiens nicht mit Wein assoziiert. Wegen der komplexen Aromen und scharfen Gewürze der Speisen seien gar nur Tee, Pflaumenwein oder chinesisches Bier zu asiatischem Essen genießbar. Doch genau das Gegenteil ist der Fall: Die überraschende Kombination aus Asiatischer Küche und deutschen Weinen verspricht ein wahres Aromenfeuerwerk.

Neben den gängigen Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig und bitter kennt die Asiatische Küche noch einen fünften Geschmack – umami. Gerade Speisen aus umamihaltigen Lebensmitteln wie Algen, Sojasoße, schwarzer Bohnenpaste oder Shiitake-Pilzen sind prädestiniert für die Kombination mit Weinen, da sie deren Aromen noch verstärken.

Der absolute Klassiker der Asiatischen Küche in Europa ist vermutlich das Gericht Schweinefleisch süß-sauer. Die Komponenten – Süße, Säure, Salz und umami – sind perfekt ausbalanciert und damit eine echte Herausforderung an den begleitenden Wein. Dieser hat die Aufgabe, die Harmonie der Aromen zu bewahren und zu unterstützen, ohne sich selbst geschmacklich zu verändern. Unlösbar für trockene und halbtrockene Weine, die in Verbindung mit diesem Gericht unangenehm sauer schmecken würden. Die Excellence Kochschulen empfehlen daher einen Süßwein – zum Beispiel einen fruchtbetonten Silvaner oder eine harmonische, saftige Riesling-Spätlese mit ausreichender Süße und integrierter Säure.

Mehr Informationen zu den Excellence
Kochschulen stehen unter
www.excellence-kochschulen.de bereit

München – Eröffnung der FRANK Weinbar Neuer Treffpunkt für Frankenwein-Liebhaber

Am 27. Juni 2018 weihten die Präsidentin des Bayerischen Landtags Barbara Stamm und die Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Michaela Kaniber mit der „FRANK Weinbar“ das neue vinophile Kleinod im Herzen Münchens in der Residenz München ein. Der Bayerische Ministerpräsident Dr. Markus Söder musste kurzfristig zu Gesprächen im Koalitionsausschuss nach Berlin reisen. Artur Steinmann, Präsident des Fränkischen Weinbauverbands, und die Fränkische Weinkönigin Klara Zehnder freuten sich über die lobenden Worte der Redner und die große Resonanz der zahlreichen anwesenden Gäste aus Politik und Gesellschaft.

„Ich freue mich, dass die fränkischen Weine und ihre Winzer jetzt in der Residenz der Wittelsbacher ihren Platz gefunden haben“, verkündete die Landtagspräsi-

zu investieren. Folgende Betriebe sind Gesellschafter: DIVINO Nordheim Thüningersheim, Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Winzergemeinschaft Franken (GWF), Weingut Höfling, Weingut Juliuspital Würzburg, Weingut Meintzinger, Weingut Römmert, Weingut Hans Wirsching, Weingut Wischer und Winzer Sommerach – Die Genossenschaft. Präsident Steinmann erklärt: „Durch die Beteiligung des Fränkischen Weinbauverbands ist sichergestellt, dass alle fränkischen Winzerinnen und Winzer Zugang haben. Die Weine der Bayerischen Staatsehrenpreisträger und die Sieger unseres Premium-Wettbewerbs „Best of Gold“ runden das umfangreiche und repräsentative Angebot ab.“

Reinhard May (mayarchitekten, Würzburg), der sich für viele ausgezeichnete Bauwerke in Franken verantwortlich zeigt, prägt mit seinen Ideen und seinem um-

fassenden Verständnis für die (Wein-)Gastronomie das echt fränkische Erscheinungsbild des FRANK. Ihm ist es gelungen die moderne fränkische Weinarchitektur nach München zu transportieren.

Die Gesichter der FRANK Weinbar sind Candy Calligaro und Felix Neuner-Duttenhofer, die mit ihrer gastronomischen Erfahrung und

ihrem Weinwissen den Fränkischen Weinbauverband überzeugt haben. Ihr Konzept der FRANK Weinbar verbindet den Genuss von Frankenwein, im Fokus der Silvaner, mit regionalen Produkten und fränkischen Klassikern – in entspannter und gemütlicher Atmosphäre.

Foto: Maximilian Ostermeier



Staatsministerin Michaela Kaniber, Fränkische Weinkönigin Klara Zehnder, Landtagspräsidentin Barbara Stamm (v. l. n. r.)

dentin zur Eröffnung. Präsident Steinmann erklärte: „Was 2011 mit einem Versprechen des damaligen Ministerpräsidenten Horst Seehofer begann, ist jetzt Realität.“

Die lange Konzeptions-, Planungs- und Bauphase zeigt, wie wichtig dieses Projekt der fränkischen Weinwirtschaft und allen Prozessbeteiligten ist. Die Bedeutung manifestiert sich darin, dass der Fränkische Weinbauverband und zehn erfolgreiche fränkische Betriebe eine Gesellschaft gegründet haben, um in das neue Aushängeschild des Frankenweins

FRANK Weinbar
Residenzstraße 1
80333 München

Tel.: +49 89 / 23 23 74 92
www.frank-weinbar.com



Bulgari eröffnet sechstes Luxushotel in Shanghai

Die Lifestyle Luxusmarke Bulgari eröffnete im Juni diesen Jahres sein sechstes Luxushotel in Shanghai in der Nähe des legendären Bund und der Stadtmitte. Das Hotel setzt neue Luxusstandards in China und ist ein Teil des visionären SUHE CREEK Projekts.

Im Restaurant Niko Romito wird original italienisch gekocht. Das Dachrestaurant La Terrazza bietet einen beeindruckenden Blick auf die Skyline von Shanghai. Original kantonesische Klassiker werden in Bao Li Xuan Restaurant serviert.



Blick auf die Skyline von Shanghai vom Il Ristorante – Niko Romito

Die Hotelausstattung bezeichnet Bulgari selbst als ein Meisterstück italienischen Designs.

www.bulgarihotels.com

Neues Mitglied der Luxury Collection auf Korfu

Domes Miramare Resort

Mit dem Domes Miramare ist jetzt auch auf der griechischen Insel Korfu ein Luxury Collection Resort vertreten.

Das idyllische, an der Ostküste gelegene Strandresort erstrahlt im neuen Glanz: das ursprüngliche Hotel, das in den 1960er Jahren für die Familie Onassis errichtet und nun für mehrere Millionen Euro renoviert wurde, wird ergänzt durch neue moderne Suiten und Luxusvillen. Nach dem Umbau für mehrere Millionen Euro wird dieses ganz besondere Resort über Jahrzehnte hinweg als ultimative Luxusdestination gelten.“

Nach der Umgestaltung behält das einst von dem renommierten Architekten Charalambos Sfaellos errichtete Hotel seinen charakteristisch modernen Stil bei. Als Adult-Only-Hotel ist es Gästen ab 16 Jahren vorbehalten. Im neuen Look der insgesamt 113 Zimmer, Suiten und Villen, entworfen von Kristina Zanic Design Consultants, spiegeln sich die Vielfalt und die Farben der Umgebung wider: Creme- und Graubraun-Töne, akzentuiert durch dezentes Blau und Grün; modernes Mobiliar aus natürlichen Materialien mit zur Umgebung passenden Mustern sowie großzügige Marmorbäder mit maßgefertigten Waschbecken, verziert mit pastellfarbenen Fliesen, in Anlehnung an die Mosaik der alten Griechen.

Direkt am Strand befinden sich die Pavillion-Suiten, jeweils mit eigenem Pool und Garten. Größere Gruppen oder Familien können einen exklusiven Bereich anmieten, der unter anderem zwei geräumige Villen mit Pool umfasst. Herrlich korfu-typisches Flair durchweht das gesamte Resort. Kunstwerke, die an das venezianische, französische, britische und griechische Kulturerbe der Insel erinnern, schmücken die Wände und öffentlichen Bereiche.

Sternekok Tassos Mantis verwöhnt Gäste mit seiner Interpretation klassischer griechischer Küche aus besten regionalen und saisonalen Zutaten, dargeboten in

diversen ausgeklügelt gestalteten Innen- und Außenbereichen, die zum Genießen und Verweilen einladen. Auf der stylischen Dachterrasse servieren Profi-Barkeeper Cocktail-Kreationen zu atemberaubender Aussicht.

Das Resort befindet sich am Meer, umrahmt von jahrhundertealten Olivenhainen – eine echte Oase zum Entspannen und Auftanken. Dafür sorgen zusätzlich Angebote wie Strand-Yoga, Personal Training, Wellness-Anwendungen und diverse Pools zwischen dem hoteleigenen Privatstrand und dem Haupthaus.



Getreu der Marke The Luxury Collection, kommen Gäste auch im Domes Miramare in den Genuss ausgesuchter Erlebnisse, durch die die Insel auf authentische Weise erkundet werden kann. Ob eine Entdeckungstour durch die denkmalgeschützte Altstadt von Korfu, das grüne Inselinnere oder Führungen für Kunstliebhaber – alles wird individuell vom Concierge-Team zusammengestellt und organisiert.

Das Domes Miramare befindet sich an der Ostküste, rund 17 Kilometer vom Flughafen und 15 Autominuten von der Altstadt Korfus entfernt. Übernachtungen sind ab 229 Euro pro Zimmer und Nacht buchbar.

Foto: Marriott International

Reservierungen und Infos:
www.domesmiramare.com

Schönste Aussicht und kulinarische Horizonte am Timmendorfer Strand

Nach aufwendigem Neu- und Umbau hat das STRANDHOTEL FONTANA im Frühling 2017 seine Türen wieder eröffnet. Seitdem begeistert die Inhabersfamilie Hamester ihre Gäste mit einem traumhaften Blick auf die Ostsee, der klassizistischen Architektur, elegantem Wohlfühlambiente, herzlichem Service und hervorragender Kulinarik. Die 19 Zimmer und Suiten im Bäderstil-Neubau sind zeitlos-elegant und im Klassiktrakt mediterran-warm eingerichtet. Sonnenstrahlen können geschützt auf der Ostseeterrasse und im liebevoll gestalteten Garten oder auf einem der vielen Meerblickbalkone genossen werden. Zum Entspannen nach einem Sonnentag oder Aufwärmen vom Strandspaziergang geht es in den neuen Wellnessbereich. Geführt wird das STRANDHOTEL FONTANA von Sebastian Hamester mit seiner Frau Julia, die die Gäste charmant umsorgt. Ein Familienbetrieb im allerbesten Sinn, mit viel Fingerspitzengefühl für die perfekte Balance aus geliebten Traditionen und frischem Wind für ein modernes Urlaubsgefühl und Verwöhnzeit.

Ein ganz besonderes Highlight ist das hoteleigene Fine-Dining RESTAURANT HORIZONT. Hier verwöhnen Sebastian Hamester und sein Team mit raffinierter Nordküche und asiatischen Elementen. Idealer Einstieg in seine Küche ist das Menü HORIZONT, das nordische Küche

mit Fernöstlichem verbindet: „So lösen wir das Dilemma vieler unserer Gäste, die sich vor lauter Begeisterung gar nicht entscheiden können, ob sie lieber asiatisch oder nordisch essen wollen. Am besten beides, lautet unsere Antwort“, schmunzelt der sympathische Küchenchef, der vor seiner Laufbahn als Koch BWL studierte



Strandhotel Fontana

und als Manager im väterlichen Unternehmen arbeitete. So trifft gebackene Waldpilzpraline mit Bärlauch und Rauch auf Schweinebauch Taiwanesisch, Nigiri von Toro mit Imperialkaviar auf konfierten Saibling mit Wiesenkräutern.

Elemente raffiniert miteinander zu verbinden liegt Sebastian Hamester: Im Oktober erwartet er Spitzenköche wie Drei-Sternekoch Thomas Bühner, Deutschlands jüngste Sterneköchin Julia Komp und Sternekoch Jens Rittmeyer, mit denen er an drei Abenden Four-Hands-Dinner für

die Gäste zelebrieren wird. **Vom 7. bis 9. Oktober leuchten die „Sterne im Horizont“.** Den Auftakt macht mit Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner vom „la vie“ in Osnabrück einer der am höchsten dekorierten Köche mit seiner avantgardistischen, dreidimensionalen Aromenküche. Deutschlands jüngste Sterneköchin Julia Komp von „Schloss Loersfeld“ punktet am zweiten Abend mit ihren Interpretationen klassischer Küche, in die Eindrücke aus Asien und dem Orient einfließen. „Raffinierte nordische Küche“ lautet das köstliche Programm von „Saucengott“ Jens Rittmeyer aus dem Restaurant N°4 in Buxtehude zum Finale.

Und wer nach dem Dinner nicht mehr nach Hause fahren mag, bucht am besten gleich ein Kopfkissen dazu. Es lohnt, denn ein Muss für Hotelgäste ist das Verwöhnfrühstück – und auch ein Geheimtipp für externe Gäste nach Voranmeldung.

Fotos: Strandhotel Fontana, Thomas Bühner, Julia Komp/Schloss Loersfeld, Jens Rittmer N°4

STRANDHOTEL FONTANA und
RESTAURANT HORIZONT
Strandallee 49
23669 Timmendorfer Strand
Tel: 04503 / 8704 – 0
E-Mail: info@strandhotel-fontana.de
www.strandhotel-fontana.de



Sebastian Hamester



Thomas Bühner



Julia Komp



Jens Rittmeyer

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

Bad Salzuflen 1818 – 2018

200 Jahre Fürstliches Solebad

Salz ist das magische Wort der Stadt die den Namen in sich trägt. Mehr als 1000 Jahre wurde die Stadt durch Salz- und Solevorkommen geprägt. Seit 200 Jahren nutzt man die Salz- und Soleprodukte medizinisch. Mit Anerkennung zum Fürstlichen Solebad beginnt eine bis heute anhaltende Karriere zu einem der bedeutendsten Kur- und Heilbäder Deutschlands. Durch ständige Modernisierung und Ausweitung der Therapieangebote wurde Bad Salzuflen auch eines der wichtigsten Therapie- und Reha-Zentren in Deutschland.

Selbst die verschiedenen Gesundheitsstrukturreformen der 80er und 90er Jahre, in der viel Kurorte vor dem Aus standen, übersteht der Kurort ohne größere Probleme. Neue Angebote, die sich mehr an den Wünschen der Gäste orientieren und über die medizinischen Behandlungen hinausgehen, sind nur ein Teil des Erfolgskonzeptes.

Der Begriff „Gesundheitstourismus“ fordert neue Marketingkonzepte. Zum Beispiel das im Jahr 2000 eröffnete Bewegungszentrum „VitaSol“ oder die Umwandlung des 240jährigen Gradierwerks zu einem „ErlebnisGradierwerk“

Die Stadt darf sich seit August d. J. Mineral- und Thermalsoleheilbad und Kneipp-Kurort nennen.

Maritimes Klima sorgt für eine große

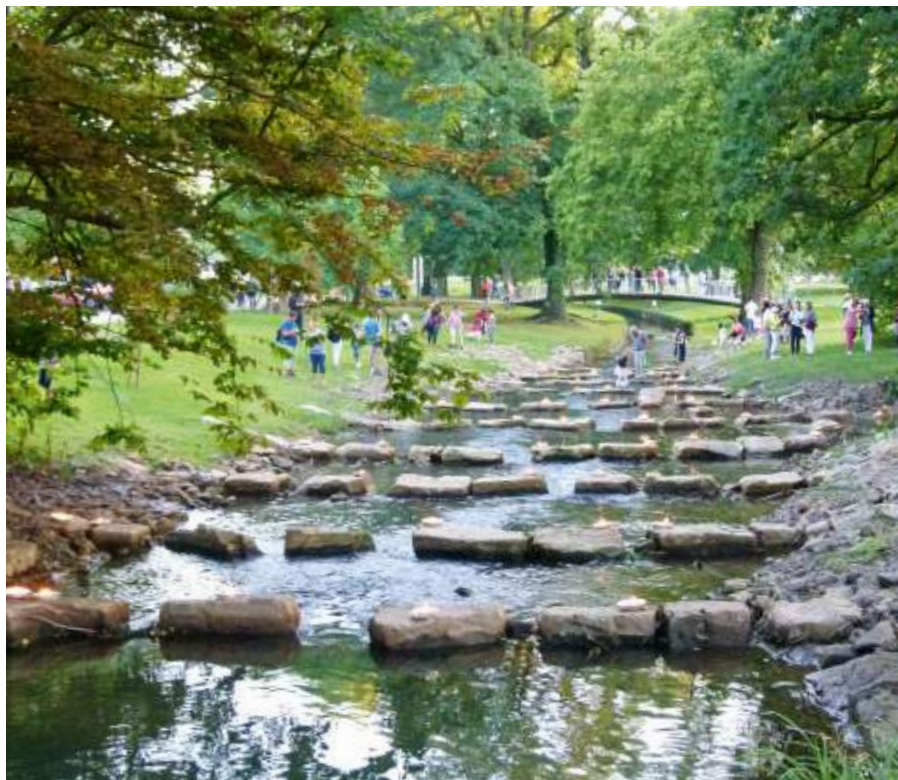
Allergiefreundlichkeit, der Titel „Allergiefreundliche Kommune“ ist eine weitere Zertifizierung und Auszeichnung, die den Kurort für viele Indikationen attraktiv machen. 27 Betriebe bieten allergiefreundliche Unterkünfte an.

Die kleine Stadt in Ostwestfalen, am Rand des Teutoburger Waldes hat mit neuen, innovativen Konzepten einen festen Platz unter den besten deutschen Kur- und Heilbädern behaupten können. Grund genug mit einer riesigen Party im neugestalteten Kurpark das 200 jährige Jubiläum zu feiern.

Neben vielen kulturellen Veranstaltungen, die den Kurbetrieb das ganze Jahr über begleiten, gehörten die Events an den Jubiläumstagen 14. und 15. Juli zu den Höhepunkten in diesem Jahr.



Relaxen in der Strandkorb-Arena



Eine Zeitreise mit „Pfarrer Kneipp“ oder die Swinging Bands „Das Duo und „Das Trio“ begeisterten die vielen tausend Gäste im Kurpark.

dierwerk sind abwechslungsreiche Begegnungsstätten die dazu beitragen die Worklife Balance der Gäste zurück zu gewinnen.



In historischer Garderobe, Erinnerungen an Pfarrer Kneipp

Eine Augenweide der Gartenbaukunst ist der neue Kurpark geworden. Für Nils Kortemeier, Landschaftsarchitekt, war es wichtig einen Park für die Besucher zu entwickeln.

Wasser ist eines der Elemente die sehr stark einbezogen sind. Weitere Verweilzonen wie, eine Strandkorb-Arena, ein Kinderkurpark oder das ErlebnisGra-

Mit der neu kreierten Bad Salzuflen Card, die den Aufenthalt für Gäste bequem und sorgenfrei gestaltet – da viele kostenlose Angebote enthalten sind - ist ein Besuch in dem Kur-und Heilbad Erholung pur.



Fotos: Anne Wantia

Staatsbad Salzuflen
32105 Bad Salzuflen
E-Mail: info@staatsbad-salzuflen.de
www.staatsbad-salzuflen.de

DWA-Symposium liefert Basis für Ärztefortbildung



Worm, Lamuela-Raventos, Estruch, Stein-Hammer, Fradera, Rett (v. l. n. r.)

Die DWA scheut sich nicht, auch wissenschaftlich „heiße“ Eisen anzupacken. Den Sachverhalten angemessen erfolgt dies nicht nach Stammtisch-Manier, sondern innerhalb der wissenschaftlichen Fachwelt. Potentielles Krebsrisiko durch alkoholische Getränke war das Thema des DWA-Engagements auf dem diesjährigen Internistenkongress. Es wurde mit der Anerkennung als zertifizierte Ärztefortbildung belohnt.

Was vor 20 Jahren in der Medizin galt, gilt häufig heute nicht mehr. Die Forschung und die daraus folgenden Erkenntnisse zu medizinischen Themen sind ständig im Fluss. Daher gehört es zum Selbstverständnis des Arztes, seine Fachkenntnisse kontinuierlich zu aktualisieren und zu erweitern.

Da für eine qualitätsgesicherte Patientenversorgung die ärztliche Qualifikation Voraussetzung ist, sind Fachärzte nach ihren Berufsordnungen zur Fortbildung verpflichtet, was sie auch belegen müssen. Dies geschieht durch Sammlung von

Fortbildungspunkten, die die Mediziner durch Teilnahme an CME-zertifizierten Maßnahmen erhalten. CME steht für Continuing Medical Education, abgeleitet aus dem Englischen für fortlaufende medizinische Bildung. Darüber, ob eine Veranstaltung als Fortbildung anerkannt und zertifiziert wird, entscheiden die zuständigen Ärztekammern.

Damit den Mediziner auch kostenlose und zeitsparende Fortbildungsmöglichkeiten zur Verfügung stehen, werden über CME-Portale im Internet zertifizierte Kurse online angeboten. Auch sie vermitteln den Ärzten aktuelles, wissenschaftlich fundiertes und an den gültigen Leitlinien orientiertes Fachwissen.

Update zu Krebsrisiko

Auf Basis des DWA-Symposiums im Rahmen des diesjährigen Internistenkongresses am 14. April 2018 in Mannheim steht nun eine neue zertifizierte ärztliche Fortbildung zur Verfügung, die mit zwei CME-Punkten ausgestattet ist. Sie kann

ab sofort von allen interessierten Ärzten online abgerufen werden. Zur Vorbereitung auf die Prüfungsfragen steht zudem die schriftliche Ausarbeitung zur Verfügung.

Evidenzbasierte Medizin

Als Lernziele für die Fortbildung wurde unter anderem festgelegt, dass die Ärzte mittels eines umfassenden Überblicks zu den aktuellen Studien eine Risikobewertung zu Alkohol und Krebs vornehmen können.

Dafür spielen nicht nur der Konsum des reinen Alkohols eine Rolle, sondern in verstärktem Maße die Lebensumstände und Konsumgewohnheiten.

So erhöhen vor allem die Kombination von Tabak und Alkohol und das Sturz- bzw. Rauschtrinken das Krebsrisiko. Ohne diese Faktoren ist nach der aktuellen Forschungslage das Krebsrisiko und das Gesamtsterberisiko bei leichten bis moderaten Konsumenten alkoholischer Getränke im Vergleich zu Abstinenten sogar erniedrigt. Dies zeigte sich in besonderem Maße, wenn nach mediterranem Muster gegessen und getrunken wird, d.h. ein Glas Wein zur Mahlzeit und eine Ernährung, die geprägt ist von reichlich Obst, Gemüse, Olivenöl und Fisch.

In den Ausführungen der Fortbildung kommen auch die Schwierigkeiten bei der Aus- und Bewertung von internationalen Studien zur Sprache, die sich u.a. aus den uneinheitlichen Definitionen von so genannten Standarddrinks ergeben.

Weitere Infos und Kursdownload hier: www.cme-kurs.de/kurse/update-alkohol-und-krebsrisiko

Foto: 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

„Chirurgie der Adipositas und metabolischer Erkrankungen“:

Magen-OP bei geeigneten Diabetespatienten künftig schneller möglich

Über die Hälfte der Erwachsenen in Deutschland hat Übergewicht, ein Viertel der Bevölkerung ist adipös und damit krankhaft übergewichtig. Die Betroffenen leiden häufig an einem Typ-2-Diabetes und sind auch zudem einem hohen Risiko für Erkrankungen wie Herzinfarkt und Schlaganfall ausgesetzt. Nun kann Patienten mit einem Body-Mass-Index (BMI) über 40 kg/m² zur Verbesserung des Stoffwechsels künftig schneller zur Magenoperation geraten werden.

Diese Empfehlung ist ein zentraler neuer Punkt der aktualisierten S3-Leitlinie „Chirurgie der Adipositas und metabolischer Erkrankungen“, an der die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) mitgewirkt hat. Erstmals wurde hierbei die metabolische Chirurgie berücksichtigt. Zu den Standardverfahren zählen die Magen-Bypass-Operation – dabei wird der Magen durch einen Teil des Dünndarms überbrückt – sowie Verkleinerungen des Magenvolumens zu einem sogenannten Schlauchmagen.

Künftig steht bei diesen Operationen weniger der alleinige Gewichtsverlust im Vordergrund, sondern eine Verbesserung des Stoffwechsels und Gesundheitszustandes zugunsten der Lebensqualität und Lebenserwartung. „Diese Richtungsänderung ermöglicht, die Kostenübernahme metabolischer Operationen einfacher und patientenorientierter zu gestalten, die hoffentlich zur Regelleistung der Gesetzlichen Krankenkassen werden“, betont DDG-Präsident Professor Dr. med. Dirk Müller-Wieland. Die Leitlinie sei ein Instrument zur Optimierung der Behandlung von Adipositas und metabolischen Erkrankungen, insbesondere des Typ-2-Diabetes.

Patienten mit einem Typ-2-Diabetes und Adipositas dritten Grades – also einem

BMI über 40 kg/m² – brauchen nun keinen Nachweis mehr erbringen, dass die Möglichkeiten der Gewichtsregulierung ausgeschöpft sind und nur noch die metabolische Operation helfen kann. Da davon ausgegangen wird, dass die Patienten im Rahmen von Schulungsprogrammen ausreichende Kenntnis über Lebensstiltherapie und Ernährung erhalten haben, können sie künftig sofort operiert werden. Der Eingriff ist auch für Diabetespatienten mit einem BMI über 35 kg/m² empfehlenswert, wenn sich die diabetesspezifischen Therapieziele durch Medikamente und Lebensstiländerungen wie Ernährungsumstellung und Bewegung nach Einschätzung der behandelnden Diabetologen nicht erreichen lassen. Bei einem BMI über 50 kg/m² ohne Begleiterkrankungen kann ebenfalls sofort operiert werden.

„Für krankhaft übergewichtige Diabetespatienten kann die Operation ein lebensrettender Ausweg aus einem langen Martyrium sein“, Bei schwerer Adipositas gelingt es nur in wenigen Einzelfällen, durch Ernährungsumstellung und mehr Bewegung das Gewicht zu reduzieren – und somit auch das hohe Risiko für Bluthochdruck, Herzerkrankungen und Nierenschäden.

Quellenangaben:

AWMF-Register Nr. 088-001 (2018); S3-Leitlinie: Chirurgie der Adipositas und metabolischer Erkrankungen: http://www.awmf.org/uploads/tx_szleitlinien/088-001_S3_Chirurgie-Adipositas-metabolische-Erkrankungen_2018-02.pdf

Deutsche Diabetes Gesellschaft
Albrechtstr. 9
10117 Berlin
Tel.: 030/311 69 37-0
E-Mail: info@ddg.info
Internet: www.ddg.info

Gutachten des Sachverständigenrates:

Notärzte sehen großen Anpassungsbedarf

Nach dem Gutachten des Sachverständigenrates zum Gesundheitswesen sehen Notärzte Verbesserungsbedarf in vielen Bereichen. Experten sagen, dass die Umgestaltung des Notfallwesens in Deutschland Jahre in Anspruch nehmen wird. Es geht um engere Zusammenarbeit und die Auswertung von Daten zur Qualität der Notfallversorgung.

Die vom Sachverständigenrat für das Gesundheitswesen angeregte Neuordnung des Notfallwesens in Deutschland erfordert nach Meinung von Experten viele Anpassungen im System: „Um die Pläne umzusetzen, brauchen wir mehr Einigkeit unter den Beteiligten und vermutlich auch mehr Personal“. Ein Großteil der Notärzte, die mit Blaulicht zu Patienten fahren, sind Anästhesisten.

Auch müssten in vielen einzelnen Bereichen Aufgaben und Organisation neugeordnet werden, von den Rettungsleitstellen über die Rettungsdienste bis zu den Notaufnahmen in den Krankenhäusern.

Um Bürger und Patienten besser leiten zu können, müssten gemeinsame Notfallleitstellen und Integrierte Notfallzentren geschaffen werden, wie sie auch der Bundesgesundheitsminister fordert. Voraussetzung dafür sei aber eine engere Zusammenarbeit zwischen niedergelassenen Ärzten und Krankenhäusern. Ferner würden Leitstellen benötigt, bei denen die Notrufnummer 112 des Rettungsdienstes und die Telefonnummer 116 117 des Kassenärztlichen Notdienstes zusammenlaufen, und wo dann entschieden wird, ob und wie schnell ein Patient Hilfe braucht.

Deutsche Gesellschaft für Anästhesiologie und Intensivmedizin (DGAI)
Roritzerstraße 27
90419 Nürnberg
Tel.: 0911/933780
E-Mail: dgai@dgai-ev.de
www.dgai.de

Integrale HRV-Analyse von Cellgym revolutioniert das molekulare Zelltraining

Das neue Modul liefert entscheidende Werte für eine effektive Therapie

Novum in der Gesundheitsbranche: Das Unternehmen Cellgym Group optimiert das Intervall-Hypoxie-Hyperoxie-Training durch den sogenannten HRV Basistest – ein im Gerät integriertes Modul zur Messung der Herzratenvariabilität des Patienten.



Anwender beim Zelltraining mit dem Cellair One im Büro

Die positive Wirkung von molekularem Zelltraining ist Fachärzten und Therapeuten bekannt. Vielseitige Beschwerden und chronische Erkrankungen werden damit zuverlässig behandelt. Dank der neu entwickelten Herzratenvariabilitäts-Analyse kann das Zelltraining ab sofort noch individueller auf den Nutzer angepasst werden und wird damit deutlich effizienter.

Der im CellAir Gecko-Gerät fest integrierte HRV-Basistest ist ein im Gesundheitsmarkt einzigartiges Tool, das die Herzfrequenz des Trainierten sensibel überwacht und die RR-Abstände in Echtzeit abbildet. Damit wird die parasympathische Aktivität des vegetativen Nervensystems

widergespiegelt. Mit der integralen HRV-Messung und der dynamischen Rhythmogramm-Anzeige bietet die Cellgym Group eine exakte Zustandsbeurteilung des Nutzers, die präzise Rückschlüsse auf seine aktuelle Stressbelastung und individuelle Regulationsfähigkeit gibt. Sie gewährleistet, dass der Patient während des Intervall-Hypoxie-Hyperoxie-Trainings weder überlastet noch unterfordert wird. Aufgrund der daraus resultierenden Angaben wird die Zelltherapie minutiös auf den Anwender zugeschnitten, wodurch optimale Ergebnisse erreicht werden. Diese Werte sind messbar und werden durch das einprogrammierte System am Ende jeder Trainingsperiode dokumentiert.



CellAir Gecko mit angeschlossenen Tablets

So funktioniert der HRV-Basistest

Die HRV-Analyse dauert je nach Puls zwischen drei und sechs Minuten und setzt



Interface des Cellair Gecko, mit HRV-Messung

voraus, dass sich der Patient in Ruheposition befindet. Mittels eines Brustgurts und der damit verbundenen Software werden die Ergebnisse unmittelbar auf das angeschlossene Tablet übertragen. Das erste Display ist ein Histogramm, das sich in die Bereiche Normokardie, Bradykardie und Tachykardie aufteilt und die prozentuale Verteilung der Herzfrequenzintervalllänge darstellt. Das zweite Display markiert die derzeitige Stressbelastung des Patienten, indem es die parasympathische Herzregulation misst. Der dritte Bildschirm zeigt die Korrelation zwischen der vegetativen Regulation und der Intensität des Zelltrainings. Diese innovativen Funktionen von Cellgym sind im Gesundheitswesen richtungsweisend.

Fotos: Cellgym Group

Cellgym Group
Schleupestraße 15
48431 Rheine
Tel.: +49 (0)5971 80828 28
E-Mail: info@cellair-healthcare.de
www.cellgym.de

Analoginsuline nicht besser als NPH-Humaninsulin bei Typ-2-Diabetes

Auf dem diesjährigen Kongress der Amerikanischen Diabetesgesellschaft in Orlando präsentierten am 23. Juni 2018 Lipska et al. (1) ihre Resultate einer retrospektiven Vergleichsuntersuchung über Hypoglykämien und HbA1c-Veränderungen bei Typ-2-Diabetespatienten nach Beginn einer basalen Insulintherapie mit den Analogen Glargin und Detemir oder mit NPH-Humaninsulin (Neutrales Protamin Hagedorn – Insulin). Es ergab sich kein Unterschied zwischen den beiden Arten von Basalinsulin. Tendenziell waren beide überprüften Outcomes mit NPH-Insulin sogar günstiger.

In einer retrospektiven Observationsstudie wurden die Daten von ~ 25.000 Typ-2-Diabetespatienten von Kaiser Permanente of North California für die Periode 2006-2015 ausgewertet, bei denen eine Therapie mit langwirkenden Insulinen begonnen worden war. Dies waren entweder Glargin und Detemir oder NPH-Insulin. Mittleres Alter ~60 J, Weisse bzw. Frauen je etwa zur Hälfte. Während der Verlaufsbeobachtung von im Mittel 1,7 Jahren wurden als primäres Outcome das Auftreten einer Notfallambulanz oder die stationäre Aufnahme wegen Hypoglykämien erfasst, als sekundäres Outcome die HbA1c-Veränderung 1 Jahr nach Beginn der Insulintherapie. Bei den ~1900 Patienten mit initialen Analoginsulinen traten 39 wegen Hypoglykämie verursachte Notfallambulanz-Besuche oder Krankenhausaufnahmen auf (11,9 Ereignisse pro 1000 Patientenjahre. Bei den ~23.500 Patienten unter NPH-Insulin waren dies 354 (8,8 Ereignisse pro 1000 Patientenjahre, $p=0,07$). Unter knapp 4.500 nach dem Prospensity Score gematchten Patienten betrug bei den Analoginsulinen die adjustierte Hazard Ratio (HR) 1,16 (95% CI, 0,71 bis 1,78) für die hypoglykämiebezogenen Ereignisse. Während 1 Jahr fiel HbA1c unter Analoginsulinen von 9,4% auf 8,2%, unter NPH-Insulin von 9,4 auf 7,9%.

Kommentar

In dieser Untersuchung in der „real world“

fand sich kein Vorteil der insbesondere in den USA vergleichsweise viel teureren Analoginsuline gegenüber NPH-Humaninsulin, im Unterschied zu den zahlreichen Resultaten unter Studienbedingungen, die etwa eine verminderte nächtliche Hypoglykämierate ergaben. Die Autoren schließen aus ihren Resultaten: „These findings suggest that the use of basal insulin analogues in usual clinical practice settings may not be associated with clinical advantages for these outcomes“.

Ein begleitendes Editorial stellt im Titel die Frage: „Revisiting NPH insulin for Type 2 Diabetes: Is a step back the path forward?“ (2). Das Editorial führt neben den Stärken allerdings auch die Limitationen dieser Untersuchung an. Bei Medscape titelt Lisa Nainggolan: „Human insulin could be front-line for many with type 2 diabetes“ (3). *Helmut Schatz*

Literatur

- (1) Kasia J. Lipska et al.: Association of initiation of basal insulin analogs vs neutral protamin Hagedorn insulin with hypoglycaemia-related emergency department visits or hospital admission and with glycemic control in patients with type 2 diabetes. American Diabetes Congress 2018, Orlando. Abstract 1311-P. JAMA published online June 23, 2018. doi:10.1001/jama.2018.7993
- (2) Matthew J. Crowley, Matthew L. Maciejewski: Revisiting NPH insulin for type 2 diabetes. Is a step back the path forward? (Editorial). JAMA published online June 23, 2018. doi:10.1001/jama.2018.8033
- (3) Lisa Nainggolan: Human insulin could be front-line for many with type 2 diabetes. <https://www.medscape.com/viewarticle/898485>

Deutsche Gesellschaft
für Endokrinologie e. V.
90518 Altdorf
E-Mail: dge@endokrinologie.net
www.endokrinologie.net

Chronischen Schmerzen

effektiv auf der Spur – dank
moderner Ultraschallverfahren

Mehr als zwölf Millionen Deutsche leiden an chronischen Schmerzen. Zur Diagnose werden standardmäßig elektrophysiologische Untersuchungen durchgeführt – doch mit Ausnahme von Spezialverfahren erfassen diese nur die großen und nicht die kleinen Nervenfasern. Diese kleinen Fasern sind jedoch für das Schmerzempfinden verantwortlich. Mit Hilfe moderner Ultraschallverfahren können mittlerweile auch kleinste Nervenäste erkannt und damit Schmerzursachen exakt diagnostiziert und zugeordnet werden.

Schmerzen entstehen nach einer Gewebeschädigung und dienen in erster Linie der Ruhigstellung verletzter Gewebe. Damit haben Schmerzen eigentlich eine Schutzfunktion um einen Heilungsprozess zu begünstigen oder einer Verschlimmerung des Gewebeschadens vorzubeugen. „Unter normalen Umständen ist der Schmerz mit Eintreten der Heilung beziehungsweise der Geweberegeneration rückläufig“, erläutert die DEGUM-Expertin Dr. Carla Alessandra Avila González. „Wenn der Gewebeschaden jedoch so groß ist, dass eine Regeneration nicht oder nur sehr langsam erfolgt, oder der Schmerz seine Warnfunktion verliert und sich verselbstständigt, können daraus chronische Schmerzen entstehen.“

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

Deutsche Schmerzgesellschaft e.V., <https://www.dgss.org/patienteninformationen/schmerzserkrankungen>

Baron, R.; Koppert, W.; Strumpf, M.; Willweber, A. (Hrsg.), Praktische Schmerztherapie, 3. aktualisierte und erw. Auflage 2014

Deutsche Gesellschaft für Ultraschall
in der Medizin e.V. (DEGUM)
www.degum.de

46. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Rheumatologie, 9. bis 22. September 2018 Congress Center Rosengarten Mannheim

Neue Leitlinie zur Behandlung der rheumatoiden Arthritis: DGRh empfiehlt zielgenaue Therapie und frühere Kontrolle

Eine frühzeitige und gezielte Therapie kann bei Menschen mit rheumatoider Arthritis (RA) die Zerstörung der Gelenke häufig verhindern. Die Deutsche Gesellschaft für Rheumatologie (DGRh) zeigt in einer neuen Leitlinie auf, wie die Behandlung trotz knapper Ressourcen erfolgen muss. Besonders wichtig sind erste Kontrolltermine schon nach sechs Wochen und eine gezielte Behandlung anstelle langfristiger Kortisontherapie. Heute wird die S2e-Leitlinie „Behandlung der rheumatoiden Arthritis mit krankheitsmodifizierenden Medikamenten (DMARDs)“ online veröffentlicht. Auf dem 46. Kongress der DGRh im September in Mannheim stellen die Autoren sie umfassend vor. Neue Behandlungsmöglichkeiten bei RA werden auch Thema der Vorab-Presskonferenz am 5. September 2018 in Berlin sein.

In Deutschland sind rund 550 000 Erwachsene von einer rheumatoiden Arthritis betroffen. Sie ist die häufigste entzündlich-rheumatische Erkrankung. Die chronische Gelenkentzündung verläuft in Schüben und kann bis zu Gelenkverformungen oder gar kompletten Gelenkzerstörungen führen. Die Deutsche Gesellschaft für Rheumatologie hatte zuletzt im Jahr 2012 eine Leitlinie zur Behandlung der rheumatoiden Arthritis veröffentlicht. Schon damals forderte die DGRh, die Therapie innerhalb der ersten drei Monate nach dem Einsetzen der Beschwerden zu beginnen. Die Patienten sollten dabei nicht nur entzündungshemmende Mittel wie Kortison erhalten, sondern auch sogenannte „Disease-modifying anti-rheumatic drugs“ (DMARDs), krankheitsmodifizierende Medikamente: Diese können

den Krankheitsverlauf verlangsamen und eine Zerstörung der Gelenke verhindern. Das Prinzip „Treat-to-Target“, das für eine zielgenaue Behandlung mit DMARDs steht, hat sich seit den letzten Empfehlungen nicht flächendeckend durchgesetzt. Nach aktuellen Zahlen weist ein Drittel der Patienten mit rheumatoider Arthritis nach zwei Jahren noch eine mäßige bis hohe Krankheitsaktivität auf, und jeder zweite dieser Patienten wird hochdosiert mit Kortison behandelt.

An medikamentösen Alternativen zu Kortison fehlt es nicht. Zu den konventionellen synthetischen DMARD-Medikamenten wie Methotrexat (MTX) und den biologischen DMARD sind in den letzten Jahren zwei gezielte synthetische DMARDs mit den Wirkstoffen Baricitinib und Tofacitinib, hinzugekommen.

Wichtig sei allerdings, dass die Wirksamkeit der Erstbehandlung frühzeitig kontrolliert wird. Die neue Leitlinie fordert daher einen ersten Kontrolltermin bereits nach sechs Wochen, statt wie bisher nach 12 Wochen. Bei weiteren Kontrollen nach drei Monaten sollte dann eine messbare Verbesserung eingetreten und nach sechs Monaten das Therapieziel erreicht worden sein.

Ein wichtiges Ziel der Empfehlungen zur rheumatoiden Arthritis bleibt die frühzeitige Senkung der Kortison-Dosis, idealerweise bis zum kompletten Absetzen. Noch immer verordnen viele Ärzte ihren Patienten dauerhaft Kortison in einer niedrigen Dosis. Professor Fiehn warnt: „Es gibt keinen Beweis, dass Kortison in niedriger Dosierung ungefährlich ist oder

bei einer optimierten DMARD-Therapie einen zusätzlichen Nutzen mit sich bringt.“

Einige Rheumapatienten werden unter einer optimierten Therapie auf Dauer beschwerdefrei. Die S2e-Leitlinie gibt daher erstmals Empfehlungen zur „Deeskalation“, einem Senken der Medikamente. Das ist nur möglich, wenn die Patienten kein Kortison mehr einnehmen und seit sechs Monaten beschwerdefrei sind.

Die S2e-Leitlinie erscheint als Online-Publikation. Wie sich die Behandlungswirklichkeit von Patienten mit rheumatoider Arthritis durch die Empfehlungen der neuen Leitlinie verbessern lässt, darüber diskutieren Experten auf dem 46. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Rheumatologie (DGRh) vom 19. bis 22. September 2018 in Mannheim.

Literatur:

Fiehn, C., Holle, J., et al. Z Rheumatol (2018) 77(Suppl 2): 34. <https://doi.org/10.1007/s00393-018-0481-y>

Terminhinweis

46. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Rheumatologie
Termin: 9. bis 22. September 2018
Ort: Congress Center Rosengarten
Adresse: Rosengartenplatz 2
68161 Mannheim

Deutsche Gesellschaft für
Rheumatologie e. V.
10179 Berlin
E-Mail: info@dgrh.de
www.dgrh.de

Charité und M-sense starten innovatives Projekt- zur Migränetherapie

Smartphone-gestützte Behandlung als neue Versorgungsform

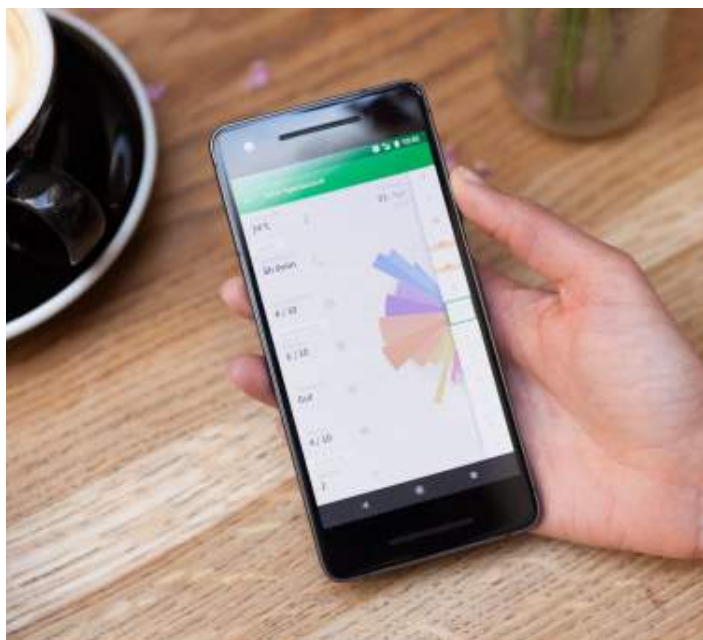
Die Charité – Universitätsmedizin Berlin startet jetzt gemeinsam mit ihren Partnern ein Projekt zur Smartphone-gestützten Migränetherapie (SMARTGEM). Ziel ist es, Patienten mit häufigen Migräneattacken eine effektive und ortsunabhängige Behandlungsform anzubieten. Die App ist eine Kombination aus Dokumentation, Therapiemodul und Schulung zur Selbsthilfe. Darüber hinaus werden telemedizinische Beratung sowie ärztlich moderierte Foren und Experten-Chats angeboten. Das Projekt wird im Rahmen des Innovationsfonds für drei Jahre mit mehr als drei Millionen Euro gefördert.

Das innovative Versorgungsvorhaben unter Konsortialführung der Charité wird in Kooperation mit der Klinik für Neurologie der Universitätsmedizin Rostock, der Klinik für Neurologie des Universitätsklinikums Halle, dem Institut für Public Health der Charité, dem App-Entwickler M-sense sowie den Krankenkassen AOK Nordost, BKK VBU, IKK gesund plus und der BIG direkt gesund durchgeführt.

Weltweit leiden rund 15 bis 25 Prozent aller Frauen und rund 6 bis 8 Prozent der Männer unter Migräne. Die Schmerzerkrankung führt häufig zu einer starken Einschränkung der Lebensqualität und auch der Arbeitsfähigkeit. Zur Senkung

der Attacken-Häufigkeit werden derzeit medikamentöse und nicht-medikamentöse Verfahren eingesetzt. Der Zugang zu medizinischen Kopfschmerzexperten und spezialisierten Schmerztherapeuten ist jedoch im städtischen und vor allem im ländlichen Bereich begrenzt.

„Mit SMARTGEM wollen wir die Wirksamkeit einer ortsunabhängigen, effektiven und auch zeitsparenden Therapieform



bei Migräne untersuchen. Für die Patienten erhoffen wir uns eine deutliche Reduktion der Attacken und des Schmerzmittelverbrauchs. Unser Ziel ist es, die Lebensqualität der Patienten zu verbessern und die Chronifizierung der Erkrankung zu verhindern“, sagt Projektleiter Dr.

Lars Neeb von der Klinik für Neurologie am Campus Charité Mitte.

Mithilfe der Smartphone-App können die Patienten ihre Kopfschmerzen dokumentieren, sodass die Therapie überwacht und gleichzeitig mögliche Auslöser für die Migräneattacken identifiziert werden können. Durch das integrierte Therapiemodul werden sie bei der Durchführung von Entspannungsverfahren und Ausdauer-sport unterstützt und in individuellen verhaltenstherapeutischen Ansätzen geschult. Darüber hinaus können sich die behandelnden niedergelassenen Ärzte mit den Neurologen der universitären Kopfschmerzzentren telemedizinisch vernetzen und sich zur Behandlung ihrer Patienten beraten. Für die Betroffenen selbst werden ärztlich moderierte Foren und Experten-Chats angeboten, um so die Kommunikation mit dem Arzt zu verkürzen.

Die Effektivität der neuen Versorgungsform wird in einer kontrollierten Studie mit 1.200 Patienten aus Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt untersucht. Die Betroffenen müssen an mehr als fünf Tagen im Monat an Migräne leiden und sich erstmalig in der Kopfschmerzambulanz der Charité, der Universitätsmedizin Rostock oder des Universitätsklinikums Halle vorstellen. 600 Probanden werden mit der neuen App M-sense versorgt, die Vergleichsgruppe erhält die App zur reinen Kopfschmerzdokumentation ohne Zugang zu den erweiterten Funktionen.

Dr. Neeb zur Zukunft des Projekts: „Im Erfolgsfall hat SMARTGEM Modellcharakter für die bundesweite Ver-

sorgung von Migräne-Patienten. Das gilt insbesondere in strukturschwachen Regionen.“

Foto: M-sense

www.m-sense.de

Pille zur Verhütung

Ärzte verordnen jungen Frauen weniger risikoreiche Präparate zur Verhütung

Die Verordnung von risikoreicheren Verhütungs-Pillen für Mädchen und junge Frauen bis 20 Jahren ist in den vergangenen zwei Jahren deutlich zurückgegangen. Das zeigt eine aktuelle Analyse der GKV-Verordnungsdaten, die im Wissenschaftlichen Institut der AOK (WiDo) vorliegen. Während der Verordnungsanteil der kombinierten oralen Kontrazeptiva mit einem höheren Risiko für Thrombosen und Embolien für diese Zielgruppe im Jahr 2015 noch bei 66 Prozent lag, waren es im vergangenen Jahr 55 Prozent.

„Im vergangenen Jahr entfielen immer noch mehr als die Hälfte aller Pillen-Verordnungen für die jungen Frauen auf Präparate mit einem erhöhten oder unklaren Risiko für die Bildung von venösen Thromboembolien“, so Eymers.

Die Detailanalyse zeigt, dass der Verordnungsanteil der risikoärmeren Pillen mit den Gestagenen Levonorgestrel, Norethisteron und Norgestimat von 31 Prozent im Jahr 2007 auf 45 Prozent im Jahr 2017 gestiegen ist. Die Anteile der Pillen mit den risikoreicheren Gestagenen Dro-

die verordnenden Ärzte Nutzen und Risiko abwägen und je nach Gesundheitszustand der Patientin einen Wechsel auf die erprobten Präparate in Betracht ziehen.“

Regionale Unterschiede in der Versorgung

Empfängnisverhütende Medikamente werden in der Regel nur bis zum vollendeten 20. Lebensjahr von den gesetzlichen Krankenkassen erstattet. Daher liegen auch nur für diese Altersgruppe Verordnungsdaten vor. Die Auswertung dieser Daten zeigt auch regionale Unterschiede bei der Verordnung der risikoreicheren Präparate. Bremen steht mit einem Verordnungsanteil von 49 Prozent im Jahr 2017 am besten da. Schlusslichter in dieser Auswertung sind Mecklenburg-Vorpommern, Thüringen und das Saarland: Hier lag der Anteil der risikoreicheren Pillen im vergangenen Jahr jeweils bei etwa 59 Prozent. Den größten Rückgang bei der Verordnung dieser Präparate gab es in den letzten fünf Jahren in Bayern - von knapp 70 Prozent im Jahr 2012 auf 55 Prozent im Jahr 2017.

Frauen, die die Pille einnehmen, sollten auf typische Anzeichen einer Thrombose oder Embolie achten und umgehend einen Arzt konsultieren, wenn sie entsprechende Anzeichen erkennen. Symptome einer tiefen Beinvenenthrombose sind starke Schmerzen im Bein, Schwellungen des Beines sowie ein Spannungs- oder Schweregefühl im Bein. Auch eine bläulich-rote Verfärbung oder Glänzen der Haut am Bein kann auf eine Thrombose hindeuten. Typische Symptome einer Lungenembolie sind plötzliche Atembeschwerden oder Atemnot, atemabhängiger Brustschmerz, Herzrasen und unerklärlicher Husten. Zur Aufklärung ihrer Versicherten hat die AOK bereits 2016 eine Faktenbox veröffentlicht, die über den Nutzen und die möglichen Schäden der verschiedenen Pille-Varianten aufklärt. Sie ist im Internetauftritt der AOK unter www.aok.de/faktenboxen abrufbar.

Grafik: AOK-Mediendienst

www.aok-bv.de



Seit dem Jahr 2014 gibt es die Empfehlung des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM), dass Ärzte insbesondere jungen Frauen, die das erste Mal die Pille einnehmen, Präparate mit einem geringeren Risiko für die Bildung von Thrombosen und Embolien verschreiben sollen. „Gerade bei jungen Erstanwenderinnen sollte man auf Arzneimittel setzen, zu deren Sicherheit Langzeitstudien vorhanden sind. Diese Botschaft kommt offenbar langsam, aber sicher in der Praxis an“, sagt Dr. Eike Eymers, Ärztin im Stab Medizin des AOK-Bundesverbandes. Gleichzeitig gebe es aber weiteres Verbesserungspotenzial:

spironon, Desogestrel und Gestoden für die bis zu 20-Jährigen sind dagegen stark zurückgegangen - von 33 Prozent im Jahr 2007 auf 7 Prozent im vergangenen Jahr. „Gleichzeitig hat die Verordnung von neueren Pillen zugenommen, deren langfristiges Risiko noch unklar ist“, so Eike Eymers. So ist der Verordnungsanteil von Pillen mit dem Gestagen Dienogest von 19 Prozent im Jahr 2007 auf 35 Prozent im Jahr 2017 gestiegen - und das, obwohl das Risiko für das Auftreten venöser Thromboembolien noch nicht abschließend beurteilt werden kann. „Um die Mädchen und jungen Frauen keinen unnötigen Risiken auszusetzen, sollten

Endokrinologisch/diabetologische Präparate auf der „Watch List“ der US-Arzneibehörde (FDA)

Ende Juli 2018 erschien die neue „Watch List“ der FDA (1). Diese gibt für 27 Medikamente oder Medikamentenklassen Sicherheitshinweise und listet mögliche neu bekannt gewordene Risiken auf. Aus dem Bereich der Endokrinologie und Diabetologie sind dies:

Propylthiouracil-Tabletten:

Fatale Vaskulitis, assoziiert mit antineutrophilen zytoplasmatischen Antikörpern (ANCA)

Metformin:

Ernste Hautreaktionen

SGLT2-Hemmer (Dapagliflozin, Empagliflozin, Canagliflozin und Kombinationen):

Fournier-Gangrän. Eine seltene Sonderform der nekrotisierenden Faszitis im

Leisten- und Genitalbereich mit einer Sterblichkeit, abhängig vom klinischen Stadium trotz Antibiotika und radikaler chirurgischer Therapie bis zu 67%, bei schneller Diagnostik und Therapie unter 4%.

Insulin-Pens:

Falscher Gebrauch: Keine Entfernung der inneren Abdeckung der Nadel

Kommentar

Der Referent hat in einem halben Jahrhundert der Anwendung von Propylthiouracil und Metformin nie diese Nebenwirkungen gesehen, was freilich nicht aussagt, dass es sie nicht gibt. Bei der guten Schulung der Diabetespatienten, die in Deutschland einen Pen bekommen, hat er ebenfalls nie gesehen, dass jemand nicht die innere Nadelabde-

ckung entfernt. Dies ist offenbar in den USA häufiger der Fall, wo in Drug Stores Insulinpräparate leichter zu erwerben sind und die Gebrauchseinweisung ungenügend sein kann. Der Morbus Fournier unter SGLT2-Hemmern ist seines Wissens bisher in Europa nicht beschrieben worden, zumindest hat er davon keine Kenntnis bekommen. Möglicherweise spielen die gehäuft Urogenitalinfekte unter SGLT2-Hemmern, insbesondere bei Menschen mit schlechter Körperhygiene, dabei mit eine Rolle. Wenn die Nebenwirkung einer Fournier-Gangrän bei uns offenbar höchst selten ist, so sollte man sie dennoch kennen, um bei entsprechenden Symptomen daran denken und unverzüglich eine Therapie einleiten zu können.

Prof. Dr. Helmut Schatz

Statingebrauch assoziiert mit idiopathischer inflammatorischer Myositis

Am 30. Juli 2018 erschien im JAMA Intern. Med. online (1) ein Bericht über ein extrem seltenes, aber fast doppelt so häufiges Vorkommen von histologisch gesicherter, idiopathischer inflammatorischer Myositis (IIM), wenn ein Patient Statine – im Vergleich zu Menschen ohne Statine – eingenommen hatte. Dies wurde in einer bevölkerungsbezogenen Fall-Kontroll-Studie in Australien aus Datenbanken erhoben. Im Unterschied zu Myalgien und Rhabdomyolysen unter Statinen sind die IIM-Formen nach Absetzen der Medikamente nicht reversibel, sondern müssen immunsuppressiv behandelt werden (s.u.).

In der südaustralischen Myositis-Datenbank wurden alle histologisch gesicherten IIM-Fälle von 1990 bis 2014 gesammelt und 221 Patienten gefunden. Davon gebrauchten zum Zeitpunkt der Diagnosestellung 68 (30,8%) Statine. Unter den

662 gematchten Kontrollen aus der North West Adelaide Health Study (3:1 ratio) waren es 142 (21,15%), $p=0,005$. (Adjustierte odds ratio 1,79; 95 CI, 1,23-2,60, $p=0,001$).

Kommentar

Unerwünschte muskuloskelettale Statin-Nebenwirkungen sind seit langem bekannt: Myalgien, auch ohne Kreatinkinase-Anstiege, werden in etwa 5% bis 25% berichtet, die seltenen Rhabdomyolysen weisen eine Inzidenz von 0,4 pro 10.000 Personenjahre auf. Beide bilden sich wieder nach Absetzen der Statine zurück. Dies ist bei den IIM nicht der Fall.

Die vorliegende Studie von Gillian E. Caughey et al. hat den großen Vorteil, dass die Diagnosen alle durch Muskelbiopsien histologisch gesichert waren. Ein Nachteil ist, worauf Gregory Curfman in seiner Editor's Note hinweist (2), dass die Statin-Exposition unterschiedlich erfasst

wurde: Für die IIM-Fälle durch Aufzeichnungen in den Krankengeschichten, bei den Kontrollen durch die Verzeichnisse der Medikamentenabgabe.

Der Erstautor Gillian E. Caughey äusserte sich zu den Ergebnissen mit den Worten: „We want to underscore the importance of people with appropriate risk levels to take their statins, but when patients present with muscle weakness or aches and pains, clinicians should be aware about the possibility of inflammatory myositis“ (3). Wie immer in der Medizin gilt es, Nutzen und Risiko abzuwägen. Dies trifft natürlich auch für die Statine zu.

Prof. Dr. Helmut Schatz

Die Literaturhinweise zu den Beiträgen finden Sie unter:
www.endokrinologie.net
www.hormongesteuert.net

Übergewichtige Kinder und Teenager: Nicht immer sind die Hormone schuld

Endokrinologen empfehlen: Energiebilanz beachten – weniger essen, mehr bewegen

Auch wenn Gene zu etwa 50 Prozent für Körpergewicht und Fettmasse bei Heranwachsenden verantwortlich sind, erklärt dies nach Ansicht der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie e.V. (DGE) nicht allein die große Anzahl Betroffener in dieser Altersgruppe. Verantwortlich für zu viele Kilos sei vielmehr häufig ein Zuviel an Essen und Trinken in Kombination mit zu wenig Bewegung. Dies führe zu einer sogenannten positiven Energiebilanz. Werde sie regelmäßig – auch nur geringfügig mit 50 Kilokalorien pro Tag - überschritten, mache sie dick. Auf der Pressekonferenz der DGE am 11. September 2018 in Berlin im Vorfeld der 3. Deutschen Hormonwoche, diskutieren Experten die Ursachen und Präventionsmöglichkeiten von Übergewicht. Dabei nehmen sie auch Hormonstörungen, etwa der Schilddrüse, als mögliche Gründe in den Blick.

Laut Robert Koch-Institut sind in Deutschland über 15 Prozent der zwischen 3- und 17-Jährigen dick und knapp sechs Prozent von ihnen sogar stark übergewichtig*.

Der Leidensdruck adipöser Kinder ist immens. Zum einen werden sie häufig sozial ausgegrenzt und gemobbt, zum anderen drohen schwerwiegende Begleiterkrankungen. Übergewicht kann bereits im Kindesalter zu Bluthochdruck, Fettstoffwechselstörungen oder Diabetes führen sowie Herz-Kreislaufbeschwerden und Haltungsschäden verursachen. „Man schätzt zudem, dass über drei Viertel aller zu schweren Kinder ihr Übergewicht in das Erwachsenenalter mitnehmen werden“, sagt Priv.-Doz. Dr. med. Susanna Wiegand, Bereichsleiterin Adipositas, Sozialpädiatrisches Zentrum für chronisch

krankte Kinder an der Charité – Universitätsmedizin Berlin.

„Übergewicht kann auf krankhaften Störungen von Stoffwechsel, Hormonen oder der Psyche beruhen“, so die Expertin. Doch in den meisten Fällen liege die Ursache in einer sogenannten positiven Energiebilanz: „Dem Körper wird mehr Energie zugeführt, als er durch Stoffwechsel und Bewegung verbraucht.“ Aus Zwillings- und Adoptionsstudien wisse man zwar heute, dass die Gewichtsentwicklung von Kindern und Jugendlichen zu etwa 50 Prozent genetisch festgelegt sei. Gene veränderten sich jedoch nur über einen sehr langen Zeitraum. „Deshalb ist die Zunahme von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in den Industrie- und Schwellenländern sicher nicht genetisch, sondern vor allem durch ein verändertes Ernährungs- und Bewegungsverhalten zu erklären“, formuliert die Kinderendokrinologin. „Bereits eine geringfügige regelmäßige positive Energiebilanz von täglich etwa 50 kcal pro Tag führt im Grundschulalter zu Übergewicht“, sagt sie. Das Überschreiten des Energiebedarfs sei gerade im Sommer durch zuckerhaltige Durstlöscher schnell erreicht. Schon ein kleines Glas Limonade schlage mit etwa 80 kcal zu Buche. Als Gegenmaßnahme empfiehlt Wiegand, Vizepräsidentin der Deutschen Adipositas-Gesellschaft, – neben mehr Bewegung im Alltag – etwa die Bereitstellung von kostenlosen Wasserspendern in Kindergärten und Schulen.

Zur Therapie von Adipositas gehöre nichtsdestotrotz der Ausschluss bestimmter Hormonstörungen, sagt Professor Dr. med. Sven Diederich, Ärztlicher Leiter Medicovert Deutschland und ehemaliger Vizepräsident der DGE aus

Berlin. Viele Eltern vermuteten insbesondere eine gestörte Schilddrüsenfunktion als Ursache, weil es in der Familie bereits Probleme mit dem Organ gäbe. „Entgegen dieser Erwartung ist eine Unterfunktion der Schilddrüse jedoch extrem selten die Ursache einer Adipositas“, stellt er fest. Welche weiteren Hormone wie Hunger- und Sättigungshormone bei der Entstehung von Adipositas eine Rolle spielen könnten und welche Behandlungsmöglichkeiten es heute gibt, ist eines der Themen auf der Pressekonferenz der DGE am 11. September 2018 in Berlin.

Quelle

*Robert Koch-Institut (2018): Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter in Deutschland – Querschnittergebnisse aus KiGGS Welle2 und Trends. Journal of Health Monitoring 2018 3(1). DOI 10.17886/RKI-GBE-2018-005. Robert Koch-Institut, Berlin.

https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/FactSheets/JoHM_01_2018_Adipositas_KiGGS-Welle2.pdf?__blob=publicationFile

Deutsche Gesellschaft
für Endokrinologie e. V.
c/o EndoScience
Hopfengartenweg 19
90518 Altdorf

E-Mail: dge@endokrinologie.net
www.endokrinologie.net
www.hormongesteuert.net

MetrioPharm schliesst 50% der Zielpatienten in der klinischen Phase II Studie zu MP1032 ein

Die MetrioPharm AG, ein pharmazeutisches Biotech-Unternehmen, das Medikamente gegen chronisch entzündliche Erkrankungen entwickelt, gibt bekannt, dass mehr als 50% der Patienten mit mittelschwerer bis schwerer Psoriasis (PASI Eintrittswert 10-20) in der laufenden klinischen Phase II Studie des Unternehmens randomisiert wurden.

Die Phase II Studie wird in Deutschland und Polen als multizentrische, randomisierte, doppelblinde, placebokontrollierte, Studie über 12 Wochen durchgeführt, mit zweimal täglich oral verabreichter Dosierung. Psoriasis-Patienten im Alter von 18 bis 70 Jahren erhalten entweder MP1032 (150 mg oder 300 mg) oder ein Placebo. Vierzehn Studienzentren in Deutschland und Polen nehmen an dieser Studie teil. Primäres Ziel ist es, die klinische Wirksamkeit und Sicherheit von MP1032 in verschiedenen Dosierungen zu evaluieren.

Die Projektleiterin der Studie, ist mit diesem Ergebnis sehr zufrieden: „Danke an alle Prüfarzte für diesen grossartigen Start. Er stimmt mich optimistisch, dass wir mit unserer Studie auch weiterhin gute Fortschritte machen werden.“

MetrioPharm erwartet den Abschluss der Randomisierung bis Ende 2018.

Über MP1032

MP1032 ist die Leitsubstanz einer Klasse von proprietären Immunmodulatoren, die von MetrioPharm entwickelt werden. Als Wirkmechanismus von MP1032 wird die Modulation des durch oxidativen Stress vermittelten Aktivierungszustands von Makrophagen und damit eine verminderte M1-Aktivität angenommen. Im Gegensatz zu anderen immunmodulierenden und krankheitsmodifizierenden Arzneimitteln wirkt MP1032 nicht auf T-Zellen, sondern beeinflusst vor allem

Makrophagen direkt am Entzündungsort. MP1032 hat eine entzündungshemmende Wirkung in einer Reihe von Krankheitsmodellen bei Tieren und ein vorteilhaftes toxikologisches Profil in präklinischen Studien gezeigt.

Für die erste Phase-II-Studie mit MP1032 wurde die Indikation Psoriasis gewählt, weil diese immuninduzierte Entzündungserkrankung als sogenannte »Türöffner-Indikation« gilt. Erfolge bei der Behandlung von Psoriasis lassen bereits erste Rückschlüsse zu für den Einsatz bei anderen chronischen Entzündungserkrankungen wie Arthritis und Multiple Sklerose.

Zukunftsbezogene Aussagen

Diese Pressemitteilung enthält zukunftsbezogene Aussagen, die Risiken und Unsicherheiten beinhalten und der Einschätzung von MetrioPharm zum Veröffentlichungszeitpunkt entsprechen. Derartige zukunftsbezogene Aussagen stellen weder Versprechen noch Garantien dar, sondern sind abhängig von zahlreichen Risiken und Unsicherheiten, von denen sich viele der Kontrolle von MetrioPharm entziehen, und die dazu führen können, dass die tatsächlichen Ergebnisse erheblich von denen abweichen, die in diesen zukunftsbezogenen Aussagen in Erwägung gezogen werden. MetrioPharm übernimmt keine Verpflichtung, zukunftsbezogene Aussagen hinsichtlich geänderter Erwartungen oder hinsichtlich neuer Ereignisse, Bedingungen oder Umstände, auf denen diese Aussagen beruhen, zu aktualisieren. Eine Haftung oder Garantie und gegebenenfalls daraus ableitende Ansprüche für Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit dieser Daten und Informationen wird ausgeschlossen und kann weder ausdrücklich noch konkludent abgeleitet werden.

www.metriopharm.com

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