

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 11/12 – 2019

**WILD ZUR
WEIHNACHTSZEIT**
von Armin Roßmeier

ROYALGENUSS
Champagner von
Billecart-Salmon

KAPVERDEN
Natur und
karibisches Flair

MAROKKO
Orient oder Okzident?

SÜDTIROL
Spitzenhotels im
Eisacktal und Kronplatz

SPANIEN
Köstliche „Schweineerei“

DEUTSCHLAND
Sommelier-Trophy

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS



Hilton Cabo Verde Sal Resort
auf der Insel Sal

11/12 – 2019
38. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Liebe Gour-med - Leser,

es ist mal wieder so weit, das Jahr neigt sich dem Ende zu. Manch einer ist erstaunt, andere sind überrascht wie schnell die Zeit vergeht.

Zeit für einen kulinarischen Rückblick. Die Gourmetküche ist im Wandel, die Akzeptanz vegetarischer und veganer Gerichte nimmt zu. Nachhaltigkeit ist ein großes Thema in Verbindung mit der, teilweise dogmatisch, geführten Klimadiskussion. Die Tierwohl-Debatte wurde noch nie so hitzig geführt wie in dieser Zeit. Viele Köche sind sensibilisiert und befassen sich mit diesen Themen. Die Wegwerfgesellschaft ist verpönt und wird kritisiert. Von der Nase bis zum Schwanz (from nose to tail) ist das Motto, alles soll und muss verarbeitet werden. Dagegen spricht nichts wenn der Küchenchef die richtigen Rezepte für das Produkt hat. Leider ist das nicht immer der Fall! Geben wir der Hoffnung eine Chance.



Sehr verlockend und hoffnungsvoll sind die Wildrezepte von unserem TV Koch Armin Roßmeier. Er weiß nicht nur wie ein köstliches Festmahl von heimischem Wild zubereitet wird, seine Rezepte sind eine perfekte Bio-Produkttempfehlung.

Zu solch festlichen Gerichten gehört ein ebenso erhabener Göttertrunk – Billecart-Salmon Champagner, ihn zu trinken wird von Experten und Connaisseurs als royales Vergnügen bezeichnet. Dem können wir nur zustimmen.

Für das nächste Jahr sollten Sie zwei wichtige Ereignisse in Ihren kulinarischen Kalender eintragen, das 24. Rheingau Gourmet und Wein Festival im Hotel Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim und die noch verbleibenden Gourmet-Tage in Schleswig-Holstein. Die Termine finden Sie in dieser Ausgabe.

Unser Reise- und Hotel-Experte Heiner Sieger stellt zwei Hotels aus Südtirol vor, die es zu besuchen lohnt. Bereichern Sie Ihre Reiseroute, wenn Sie ohnehin schon über den Brenner fahren. In dieser Zeit ist das Thema, Kastanien und Wein, für jeden Koch in Südtirol eine Verpflichtung für die Menu-Karte. Unser Autor schreibt wie es ihm geschmeckt hat.



Kennen Sie die Kapverden, diese kleine Inselgruppe im Atlantik vor der Westküste Afrikas? Wir kannten sie nicht, waren neugierig und nach unserem Besuch begeistert. Unsere Prognose: Das ist die Destination der nächsten 29 Jahre. Nicht weiter entfernt als die Kanarischen Inseln, wenig Touristen, viel Natur und eine erstaunliche Fauna. Erleben Sie, wie

Baby-Schildkröten ihre Nester verlassen und mit Hilfe von Tierschützern den Weg ins Meer finden.

Unsere Hotelpfehlung, das Hilton Resort auf der Insel Sal. Für Liebhaber von Fischgerichten ist es ein Paradies, ob Hummer, Krebs oder Vahoo Fisch, alles kommt fangfrisch auf den Teller, zu Preisen die uns in Erstaunen versetzen. Da werden Erinnerungen an Mallorca von vor 35 Jahren wach.



Zu den, wieder mehr in den touristischen Fokus rückenden Reisezielen hat sich Marokko entwickelt. Dieses wunderbare Land, das sich nicht entscheiden kann, ob es zum Orient oder zu Europa gehört, ist eine Entdeckung die überrascht. Die kleine Hafenstadt Essaouira, an der Atlantikküste, steckt voller freudiger Erlebnisse. In den siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts war Essaouira eine Hochburg der europäischen Flower-Power-Bewegung. Etwas von dem Flair dieser Zeit ist heute noch zu spüren.

Mit dieser Ausgabe von **Gour-med** möchten wir Sie neugierig machen auf neue kreative kulinarische Gerichte und Rezepte, aber auch auf attraktive Reiseziele.

Für die Zeit der langen Abende stellen wir Ihnen die spannenden Bücher dieses Herbstes vor, zum Selberlesen oder zum Verschenken.

Auf den letzten Seiten berichten wir wie immer über die neuesten Informationen aus der Pharma-Industrie und Medizin.

Unser Tipp, genießen Sie die Zeit der Ruhe und Besinnlichkeit mit einem guten Buch und einem Glas royalen Champagners von Billecart-Salmon, Sie werden sehen, vieles erscheint in einem anderen Licht.

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

Das wünscht Ihnen Ihr gesamtes **Gour-med** Team und natürlich

Anne Wantia

Anne Wantia

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

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

Wir sind ab sofort auch in den Social Medien **Facebook – Twitter – LinkedIn** zu lesen.

Titelbild: Hilton Cabo Verde Sal Resort



04 Hilton Resort Kapverdische Insel Sal

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP
10 Champagner von Billecart-Salmon
12 Bester Sommelier Deutschlands

14 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
von Armin Roßmeier
„Wilder Genuss“ zur Weihnachtszeit

16 GENUSS- UND REISETIPPS
16 Südliche Pfalz – die deutsche „Toskana“
18 Südtirol – Im Zeichen der Kastanie
21 Chalet Purmontes in Südtirol
24 Posthotel Achenkirch – Schmausen mit Yin und Yang
26 Pata Negra – das Beste vom Schwein
30 Marokko – Orient oder Okzident?

34 NEUES AUS DER GENUSSWELT
34 IKA/Olympiade der Köche
35 SKI & BBQ Schlick 2000
36 24. Rheingau Gourmet & Wein Festival in Eltville
38 Genuss im Alter
39 Hör- und Seh-Genuss – Mehr Beethoven geht nicht

40 KURZ NOTIERT
40 Gastgeber des Jahres 2020 – David Breuer
41 Speisen in Toques d’Or zertifizierten Restaurants



14 Südliche Pfalz



24 Südtirol



38 Spanien

42 SPA-Hotel Jagdhof – Mädchen Wellness Tage mit Hollywood Touch
43 Weihnachtszeit und Jahreswechsel im Spa & GolfResort Weimarer Land
44 Wikinger Reisen – Aktivurlaub für Singles und Alleinreisende
45 Ischgl startet größtes klimaneutrales Skigebiet der Alpen

47 GETESTET UND EMPFOHLEN
Kochmesser-Serie 1905 von Friedr. Dick

48 BUCH-TIPPS

50 WEIN UND GESUNDHEIT

51 MEDIZIN NEWS

56 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
59 IMPRESSUM

Besonders empfehlenswert

Karibisches Flair, unvergesslicher Genuss, wunderbare Strände und ein Luxushotel mit exklusiven Angeboten

zum Erholen und für perfekte Konferenzen (Mice)

Das Hilton Resort auf der kapverdischen Insel Sal



Für europäische Urlauber ist die kleine Inselgruppe der Kapverden, vor der Westküste Afrikas im Atlantik, ein noch relativ unbekanntes Urlaubsziel.

Gerade sechs Flugstunden von Deutschland entfernt ist die Inselgruppe mit ihrer attraktiven Landschaft und fast noch unberührten Natur bisher eher ein Reiseziel für Backpacker und Abenteurer, die außerhalb der Touristenströme das Besondere suchen. Neun der zehn Inseln sind bewohnt. Die kleine Republik hat knapp 440.000 Einwohner. Entdeckt wurden die seinerzeit unbewohnten Inseln von portugiesischen Seefahrern. Mehr als 300 Jahre, bis ins 19. Jahrhundert, waren die Inseln ein großer „Handelsplatz“ für den Sklavenhandel und Zufluchtsort für religiös verfolgte Ethnien aus vielen Ländern. Dieser Bevölkerungsmix schuf eine pluralistische Gesellschaft mit kreolischer Kultur und einer eigenen Sprache, die neben Portugiesisch eine der Amtssprachen ist. Ein, noch in den Anfängen steckender Tourismus, ist der einzige wirtschaftliche Faktor der eine Rolle spielt. Einst wurde auf der Insel Sal Salz für den Export gefördert, doch die Menge war zu gering. Heute reicht die Produktion gerade für die eigene Bevölkerung. Der an der Produktionsstätte liegende kleine Salzsee ist ein Badeangebot für Touristen, die, ähnlich wie im Toten Meer, das tragende Salzwasser zum Vergnügen nutzen.

Die Kapverden sind schneller von Südamerika aus zu erreichen als von Europa. Da ist es nicht verwunderlich, dass sehr viele Urlauber aus diesen Regionen sich hier erholen.

Die Insel Sal, die größte der Inseln, bietet mit Abstand die beste Infrastruktur für erholsamen, abwechslungsreichen Urlaub. Hier sind die schönsten Sandstrände mit vielen sportiven Angeboten auf und im Wasser.

Die kleine Stadt Santa Maria ist ein wahres Paradies für Genießer. Am Strand und im Ortskern bieten Restaurants, Bistros oder Imbiss-Kioske Gerichte von fangfrischem Fisch aller Kategorien an. Von Thunfisch über Vahoo bis zu den verschiedensten



Baden ohne Anstrengung, im Salzsee auf Sal



Ob Fisch oder Fleisch, immer ein perfekter Genuss im Américo's

Hummer- und Krebsarten. Zubereitet zu köstlichen Speisen, zum Teil mit exotischen, kreolischen Gewürzen. Das Ange-



Pulpo à la Américo's

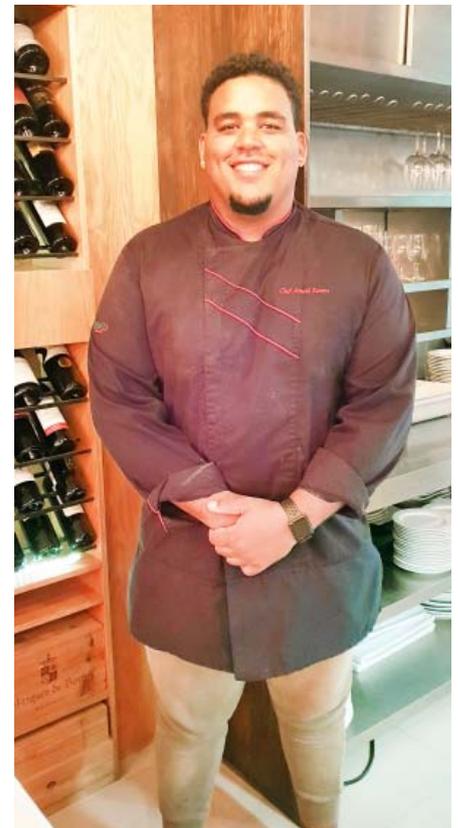
bot an Fine Dining Restaurants entwickelt sich, es ist erstaunlich breit aufgestellt.

Hervorzuheben ist das „Américo's.“ Der junge Küchenchef Arnold Soares – Sohn des Besitzers – hat seine Ausbildung in Portugal abgeschlossen. Er versteht es seine Gerichte zu einer aromatischen Symbiose europäischer und kreolischer schmackhafter Kompositionen zu kreieren. Das Restaurant mit dem eleganten Ambiente hält jeden Vergleich mit unseren Gourmet-Tempeln stand.

Nicht zu vergessen sind die Open Air-Restaurants am Strand. Fischliebhaber werden hier mit feinsten Spezialitäten verwöhnt. Dazu wird überall eine große Auswahl, meist europäischer Weine, serviert. Erstaunlich ist das, für unsere Verhältnisse, günstige Preisniveau. Sel-

ten kostet ein Gericht mit feinstem Fischangebot mehr als € 15,-.

Wie wichtig der Tourismus für die Zukunft der Inseln wird, mag man daran erkennen, dass immer mehr internationale Luxushotelketten auf den Inseln Re-



Küchenchef im Américo's: Arnold Soares



Das Hilton Resort mit Poolanlage

sorts bauen. Die meisten Hotels werden landschaftsverträglich entwickelt. Rücksichtnahme auf die Natur, sanfter grüner, nachhaltiger Tourismus ist oberstes Gebot, an das sich alle halten müssen.

Das Hilton Resort auf Sal am Ortsrand von Santa Maria, ist das zur Zeit unbestrittene Flaggschiff der Hotelangebote auf der Insel.

Das Haus unter der Leitung des spanischen Managers Alejandro Casamor bietet alles was für einen erholsamen, spannenden Urlaub wichtig ist.



General Manager Alejandro Casamor

Moderne komfortable Zimmer und Suiten für Familien, aber auch für Urlauber ohne Kinder, lassen keine Wünsche offen. Sämtliche Zimmer sind zur Meerseite ausgerichtet. Das Hotel ist erst knapp

zwei Jahre alt und hat noch nicht die Patina einer Wohnburg, wie man sie häufig in den überlaufenen Urlaubsorten am Mittelmeer findet.

Der großzügige Außenpoolbereich mit



Relaxen am Pool

Zugang zum Sandstrand ist so konzipiert, dass die Gäste in wohltuender Ruhe das herrliche Wetter genießen können, ohne sich gegenseitig zu stören. Die kleine Bar neben dem Pool versorgt die Gäste mit kühlen Drinks und feinen Snacks.

Kulinarisch wird das Hotel einem 5 Sterne Luxushaus mehr als gerecht. Im Hauptrestaurant wird außer dem opulenten Frühstück allabendlich ein exotisches Buffet

aufgebaut, das mit seiner Speisenvielfalt zum Schlemmen verführt und spätestens beim Anblick der Desserts jedes Kalorienzählen vergessen lässt.

Apropos Kalorienzählen, das erübrigt sich schon deswegen, weil das sportliche Angebot des Hotels jegliche Ansammlung von überflüssigen Kalorien verhindert. Alles was im und auf dem Wasser mög-

Für den optimalen Start in den Tag: Gesundes Frühstück



lich ist kann man hier buchen. Tauchen, Schnorcheln, Kiten, Wasserski, Kajak fahren und vieles mehr. Wer mal nur relaxen möchte tut dies bei einer Katamaran-Tour auf dem Atlantik.

Das hauseigene Nautical Center bietet, von Experten begleitet, Anfängerkurse an. Für alle die zum ersten Mal etwas ausprobieren wollen. Kundige können sich hier die erforderliche Ausrüstung leihen.

Besonders empfehlenswert

Die Tauch- und Schnorchel-Reviere zwischen den Inseln bieten meist noch unentdeckte Unterwasser-Exotik wie sie nur noch selten vorkommt. Die ersten internationalen Tauchexperten erforschen gerade die Reviere. Wer so viel Sport macht darf auch wieder dem Genuss fröhnen.

Wem alle Aktivitäten nicht interessant genug erscheinen, kann sich im benachbarten Casino durch vielerlei Glücksspiele ablenken.



Unentdeckte Tauchreviere für spannende Taucherlebnisse



Küchenchef Joaquín Campos

Das zum Hotel gehörende Strandrestaurant Bounty ist der Inbegriff für feinste Speisen. Der spanische Küchenchef Joaquín Campos, viele Jahre als Koch in den besten Häusern Asiens unterwegs gewesen, versteht die hohe Kunst seine Gäste

jeden Tag aufs Neue zu verzaubern. Die täglich wechselnden Gerichte erfüllen kulinarische Träume.

Seine Fischkreationen verführen zur Völlerei und versetzen die Gäste in schwärmerisches Genießen. Das dann – ergänzt durch die Desserts – perfektioniert wird.

Wer kein ambitionierter Sportler ist, kann sich in dem professionellen Wellness- und SPA Areal aussuchen womit er ver-

wöhnt werden möchte. Das Angebot der Treatments ist zu umfangreich um hier alles zu erwähnen.

Als Tagungs- und Kongresshotel genießt das Hilton einen sehr guten Ruf. Ein Grund dafür ist, das Haus verfügt mit seinem Ballsaal über den größten Konferenzraum des Landes. Das bedeutet perfekte Tagungsmöglichkeiten mit dem technisch neuesten Equipment, geeignet für Tagungen aller Art (Mice), mit bis zu 300 Teilnehmern oder kleinere Gruppen.



Wer kann da schon nein sagen, bei so filigranen ...



... Köstlichkeiten

Besonders empfehlenswert

Selbst Autopräsentationen sind möglich. Der Konferenzraum hat einen separaten Zugang, der nicht durch die Hotellobby führt. Viele internationale Konzerne haben die Vorteile einer Mice Veranstaltung im Hilton Resort schätzen gelernt und kommen gerne auf die Insel Sal in das Hilton Konferenzzentrum zurück.

Wie schon zuvor erwähnt finden Tagungsteilnehmer attraktive Freizeitmöglichkeiten die in den Pausen oder später für entspannende Abwechslung sorgen.

Der Besuch einer Schildkrötenfarm sollte neben einer Inselrundfahrt Pflicht für jeden Besucher sein. Es ist ein einmaliges Erlebnis zu sehen wie die Baby-Schildkröten aus den Eiern in ihren Nestern schlüpfen und von den Betreuern sicher und gefahrlos ins Meer gesetzt werden. Naturschutz par excellence.

Wer möchte, kann mit einem Betrag zwischen € 20 – € 40 eine namentlich vermerkte Patenschaft für eine Baby-Schildkröte übernehmen. Das Geld wird zur Artenerhaltung eingesetzt.



Babyschildkröten bereit für den Ozean

Für Insel-Eroberer organisiert das Hotel gerne eine Rundfahrt – mit ortskundigem Führer – zu den schönsten Plätzen von Sal. Wie zum Beispiel, das Blaue Auge, eine wunderbare Lichtspiegelung in einer Felsspalte in der das Wasser des Atlantiks bei einem ganz bestimmten Sonnenstand stark blau leuchtet, zur Fata Morgana in der Inselwüste, zum Salzsee oder zu einem Naturpool am Atlantik.

Neugierig geworden? Besuchen Sie die Kapverden bevor Touristenmassen dieses reizvolle Archipel vereinnahmen. Ihr Be-



Perfekte Voraussetzung für eine erfolgreiche Tagung: Der größte Konferenzraum der Insel im Hilton Resort

such von Sal und dem Hilton Resort wird zu Ihren schönsten Urlauben gehören, oder zu der attraktivsten Tagung die Ihr Unternehmen veranstaltet hat.

Fotos: Gour-med,
Hilton Cabo Verde Sal Resort

Info:
HILTON CABO VERDE SAL RESORT
Tel.: +238 33 44 444
Tel.: +238 33 44 433
Avda dos Hoteis, CP 230, 4111
Santa Maria – Ilha do Sal – Cabo Verde
www.caboverdesalresort.hilton.com
www.hilton.com

Nautical Center
www.atlanticstar.cv
Instagram: www.instagram.com/atlanticstarcv/

Geführte Insel Touren:
www.morabitur.com/?lang=en
E-Mail: morabitur.santamaria@morabitur.com
www.morabitur.com

Restaurant Américo's
Santa Maria
Rua 1 de Junho
Sal 0078 - Cabo Verde

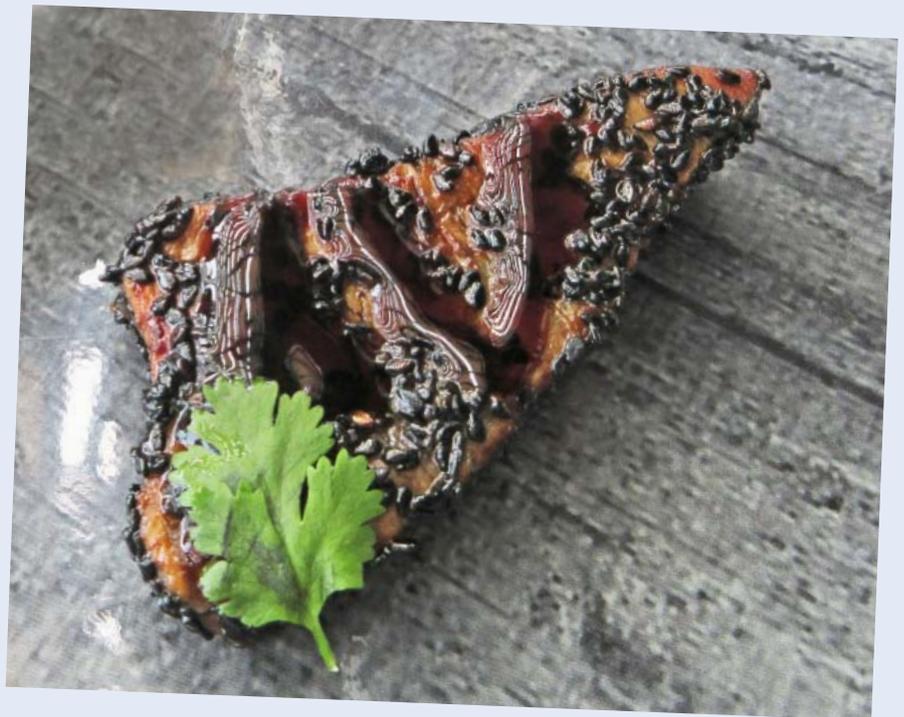


Das „Blaue Auge“, nur einmal am Tag ist dieses Naturwunder zu sehen



Tuna Tataki

Rezept für 4 Portionen



Zutaten

600 g Thunfisch

Tataki Sauce

1 Frühlingszwiebel gehackt
2,5 cm Ingwer gerieben
3 EL Ponzu (Zitronensaft, Sushi-Essig und Honig)
2 TL Sesamöl geröstet
1 TL Sojasauce
1 TL weißer Sesam (geröstet)

Anleitung

- Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

- Bei heißem Öl den Thunfisch auf jeder Seite 30 Sekunden anbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen
- Ingwer raspeln und Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden.
- Mischen Sie die Tataki-Sauce Zutaten in einer kleinen Schüssel.

Anrichten

- Den Thunfisch in tortenförmige Stücke (ca. 3 cm breit) schneiden. Die Sauce über den Fisch gießen und servieren.

Mit Champagner von Billecart-Salmon werden festliche Anlässe prickelnder, eleganter und genussvoller

Traditionsbewusst seit sieben Generationen

Liebe Gour-med Leser, Genießer und Connaisseurs, kurz vor den besinnlichen Feiertagen wird es bei vielen von uns noch einmal hektisch. Die Frage, ob alle Vorbereitungen erledigt, alle Geschenke gekauft und festliche Menus geplant sind, beschäftigt jeden für den die Feiertage ein besonderer Anlass sind.

Welcher Wein passt zu welcher Speise ist ebenso ein zentrales Thema wie die gesamte Organisation der Festtage. Unsere Empfehlung in dieser Ausgabe verspricht royalen Genuss der den Weihnachtstagen angemessen ist. Zu bestimmten Anlässen brauchen Sie einfach den richtigen Tropfen zum Anstoßen! Er sollte edel, spritzig und angenehm sein. Diese drei Voraussetzungen erfüllt der Champagner von Billecart-Salmon unserer Meinung nach spielend leicht und dürfte daher bestens für Sie in Frage kommen! Besonders für romantische Anlässe eignet sich dieses Getränk hervorragend.



Ein echter Champagner darf natürlich nur aus einem Gebiet stammen: der französischen Champagne. Genauer gesagt ist Mareuil-sur-Ay die Heimat dieses edlen Tropfens, eine kleine Gemeinde nicht weit von Reims im nordfranzösischen Département Champagne-Ardenne. Die in die-

sem Areal hergestellten Tropfen gehören der Klassifikationskategorie der Premier Cru an und sind somit von fast perfekter Qualität – das höchste Qualitätssiegel ist Grand Cru. Wie bei den meisten Schaumweinen aus der Champagne-Region handelt es sich auch bei Billecart-Salmon aus einem Zusammenspiel von den roten Rebsorten Pinot Noir (Spätburgunder), Pinot Meunier (Schwarzriesling) und der weißen Rebsorte Chardonnay!

Seit sieben Generationen verpflichtet sich jedes Familienmitglied, die Familientradition fortzusetzen, in dem es einem unveränderlichen Eid treu bleibt: „Privilegierte Qualität, Streben nach Exzellenz.“

Vier dieser nach den vorgenannten Kriterien hergestellten edlen Weine empfehlen wir Ihnen als die köstlichste Begleitung durch die Feiertage.

Champagner Brut Sous Bois

Dieser Champagner ist fesselnd und originell. Ein perfekter Champagner bei der der Esprit und das altüberlieferte Savoir-faire der ersten Champagnerweine neu belebt werden. Diese, ausschließlich in Holz gekelterte, Cuvée besteht aus den drei Rebsorten 33% Chardonnay 33% Pinot Noir und 33% Pinot Meunier. Mit dem Duft einer großen Vielfalt an harmonischen Beziehungen (Trockenfrüchte, frische Zitrusfrüchte und weiße Früchte) in Verbindung mit einer verführerischen, leicht buttrigen Note.

Kräftiges Goldgelb, Silberreflexe, zartes Mousseux. Anklänge von Brioche und Haselnuss, weiße Steinobstsorten, kandierte Zitruszesten, Nuancen von Kirschen. Am Gaumen straff, getra-



gen von lebendiger Säurestruktur, zarter Karamelltouche, ein Hauch von Honig. Ein mineralischer Abgang, der durch kleine funkelnde und regelmäßige Bläschen belebt wird, bleibt haften, ein stoffiger Speisenbegleiter. Alles an diesem Wein ist besonders. Es handelt sich um einen verführerischen Champagner.

Salmon Blanc de Blancs

„Weißer der Weißen“. Der Name ist Programm: Hier ist ausschließlich heller Chardonnay die Grundlage, völlig unabhängig und ungetrübt von roten Pinot-Noten. Auch bei diesem Schampus sind alle namhaften Kritiker völlig begeistert. Genießen Sie den Nektar, der von ausgewählten Grand-Cru-Reben gekeltert wurde. Egal zu welcher Gelegenheit, der



Brut Blanc de Blancs wird jedem Anlass mit seinem Geschmack von Mandeln, Äpfeln und Stachelbeeren gerecht!

Rebsorten: 100% Chardonnay Grand Cru (Avize, Cramant, Mesnil, Oger, Chouilly)

Im Glas ein Mousse mit feinen Bläschen und ein helles goldenes Kleid. In der Nase zeigt sich dieser Grand Cru mit einer sehr reinen Intensität von getrockneten Früchten, Mandeln und frischer Haselnuss. Am Gaumen cremig mit Brioche- und mineralischen Noten verbunden. Langes Finale

mit frischer und eleganter Süße. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe, feines, gut anhaltendes Mousseux. Leichter gelber Apfel, Nuancen von Tropenfrucht, frisch und mineralisch. Nuancen von Pfirsich, dezente Fruchtsüße, straff strukturiert und ein zitroniger Touch bleiben sehr lange haften. Dieser Champagner ist sehr charaktervoll und eine wahre Delikatesse.

Extra Brut

2010 kam zum ersten Mal ein Extra Brut aus dem Hause Billecart-Salmon auf den Markt. Die Grundweine sind die gleichen wie beim Brut Réserve (Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier). Jedoch wird er ein Jahr länger auf der Hefe gelagert, was ihm seine cremig-samtige Textur verleiht. Unglaublich harmonisch, trotz oder auch vielleicht genau wegen seiner geringen Dosage.



Er bietet einen Hauch von Frucht, Mineralik, Zitronenverbene und Gewürzen – alles was man als Champagnerliebhaber sucht - und dann auch noch als Extra Brut.

Kräftiges Goldgelb, mit feinen Honignuancen unterlegte reife gelbe Äpfel und Quittenfrucht, ein Hauch von Biskuit, saftig, gute Komplexität, feine Birnenfrucht, mit salziger Mineralik unterlegt, gute Balance und Länge, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

Um die Extra Brut Champagner runder im Geschmack zu machen und die meist noch ungestüme Säure abzumildern wird die „liqueur de tirage“ / die Dosage mit Restzucker eingesetzt. Doch immer mehr Freunde des „puren“ Geschmacks lassen sich von Zero Dosage oder Extra Brut Champagnern begeistern und auch die Winzer gehen in dieser Richtung neue Wege. Danke Billecart-Salmon für diesen neuen Weg und einen himmlischen Tropfen am Champagnerhimmel!

Extra Brut „Vintage“ 2007,

Intensiv und verführerisch ist dieser Wein. Er wird von großartigen Pinot Noir-Aromen dominiert und durch die Eleganz des Chardonnay der Côte des Blancs zu einem Göttertrank. Der Vintage ist gekeltert aus den Rebsorten: 75% Pinot Noir von den Montagne de Reims und dem Grande Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ and Aÿ), 25% Chardonnay von Côte des Blancs (Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Chouilly und Vertus)

Der würzige Charakter des trockenen Vintage 2007 belebt das Aroma ohne dominant die feinen Nuancen von roten Früchten und die verdeckte Säure zu beeinflussen. Die Leichtigkeit des Mousseux



ist sehr belebend - wie ein zarter Schmelz auf der Zunge.

Die Lage: Clos Saint-Hilaire

Eine einmalige Parzelle, mit einem Hektar Pinot Noir ist eine Garantie für beste Qualität. Diese Parzelle wird durch eine konsequente umweltfreundliche Bewirtschaftung kultiviert. Das Haus Billecart-Salmon hat sich dazu entschieden, auf altüberlieferte Verfahren der Champagne zurückzugreifen, weshalb Zugpferde und Schafe ihren Weg zurück aufs Weingut gefunden haben. Letztere verbessern die Durchlässigkeit und Biodiversität des Bodens: Die Wurzeln können sich so in der Tiefe entwickeln und die aus dem Boden gewonnenen Mineralien begünstigen das Wachstum kleinerer, konzentrierter Trauben. Er stammt ausschließlich aus in Fässern gekelertem Pinot Noir und entwickelt eine seltene Komplexität sowie eine überraschende Frische. Ein Jahrgang besteht aus nicht mehr als 3500 bis 7500 Flaschen, wovon jede einzelne nummeriert wird.

Fotos: CHAMPAGNE BILLECART-SALMON

Billecart-Salmon Champagner gibt es im gut sortierten Weinhandel, Delikatessengeschäften oder über: Billecart-Salmon Deutschland 81827 München Fax: 089 439 09 114



Lieber Leser, Sie vermissen an dieser Stelle unseren Weinexperten und Sommelier Marcel Tekaart? Er konnte diese Verkostung leider nicht durchführen, was er selber sehr bedauert. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.

In der Februar-Ausgabe 2020 wird Marcel Tekaart wieder wie gewohnt seine Wein-Expertise in Gour-med veröffentlichen.

Eine Koryphäe unter Koryphäen

Maximilian Wilm „Bester Sommelier Deutschlands“



Große Freude bei den Siegern: Peer Holm, Präsident der Sommelier-Union, Maximilian Wilm 1. Platz, Marco Gulino 3. Platz und Julian Schweighart 2. Platz (v. l.)

Maximilian Wilm aus dem Kinfelts Kitchen & Wine in Hamburg gewann das Finale der fünften Sommelier Trophy in Neustadt an der Weinstraße. Die Sommelier-Union Deutschland kürt im Rahmen dieses Wettbewerbs alle zwei Jahre den „Besten Sommelier Deutschlands“. Im diesjährigen Finale trat Wilm gegen den zweitplatzierten Julian Schweighart aus dem Fontenay in Hamburg und dem drittplatzierten Marco Gulino aus dem Hofgut Ruppersberg an. Der 31-jährige Wilm konnte das Kopf-an-Kopf-Rennen am Ende durch eine ausgezeichnete Leistung für sich entscheiden. Der gelernte Restaurantfachmann ist somit Nachfolger von Weltmeister Marc Almert, der



Kleine Stärkung für alle

die Sommelier Trophy vor zwei Jahren gewann.

Peer Holm, Präsident der Sommelier-Union Deutschland, stimmte die Gäste und Finalisten sowie Mitglieder der hochkarätigen Jury launig mit dem Song „Denn die einen sind im Dunkeln und die andern sind im Licht und man siehet die im Lichte, die im Dunkeln sieht man nicht“ aus Bertold Brechts Drei Groschen Oper, ein. Unter großem Beifall forderten viele der Anwesenden eine Zugabe von dem Präsidenten, die er leider nicht gewährte.

Seine kleine, aber gelungene Gesangseinlage war ein kluger Hinweis auf die schwierigen Bedingungen und Heraus-



Diese sechs kämpften am Vormittag um den Einzug ins Finale: Lisa Bader, Marco Gulino, Kevin Kleu, Sebastian Lübbert, Julian Schweighart, Maximilian Wilm (v. l.)

eines fehlerbehafteten Weinangebots. Besonders anspruchsvoll: Die Service-Aufgaben enthielten immer wieder kleine Fallstricke, welche die Sommeliers aus ihrem Alltag nur zu gut kennen. Spannend waren auch die Blindverkostungen. In schwarzen Gläsern wurden z.B. fünf verschiedene Sakes gereicht, die bestimmten Kategorien zugeordnet werden mussten.

Die neunköpfige Jury unter der Führung von Frank Kämmer (Master Sommelier) war in diesem Jahr mit den beiden Sommelier-Weltmeistern Marc Almert und Markus Del Monego sowie weiteren Experten besonders prominent besetzt.



Sander Vriend stellt edle Tropfen aus dem Staat Washington vor

Fotos: Gour-med

www.sommelier-union.de

forderungen der Finalisten für die Sommelier Trophy 2019. Die mit viel Fachwissen den kritischen Augen der Prüfer gerecht werden mussten, um im Lichte der Kollegen, Weinkenner und Jury zu glänzen.

Jeder Finalist der es bis zur Teilnahme an dem Finale geschafft hat ist ein Leuchtturm unter den Sommeliers und ein Vorbild für den Nachwuchs.

Die drei haben es bis zum Ende spannend gemacht. Gratulation an Maximilian Wilm. Er ist ein großartiger Sommelier

und hat sich verdient durchgesetzt. Er wird Deutschland auch bei der EM 2020 in Zypern vertreten!"

Das Finale: Was ein Spitzensommelier können muss

Rund 250 Gäste verfolgten den insgesamt dreistündigen Genuss-Marathon auf der Bühne der Neustädter Stadthalle. Auch in diesem Jahr hatte die Jury einige knifflige Aufgaben für die Kontrahenten vorbereitet. Dazu gehörten zum Beispiel der korrekte Apéro-Service von Wein, Longdrinks und Bier sowie die Korrektur



Drei der Jury-Mitglieder: Marie Helene Krebs, Markus Del Monego und Verena Will (v. l.)



„Wilder Genuss“ zur Weihnachtszeit

Wild ist bei Feinschmeckern sehr beliebt – das ist kein Jägerlatein! Das Fleisch ist delikat und edel, es schmeckt besonders aromatisch, außerdem lässt es sich sehr vielseitig und raffiniert zubereiten.

Der Umgang mit Wildbret erfordert etwas Können und Vorkenntnisse sind hier von Vorteil. Je nach Stück sind Garmethoden von Kurzbraten bis Schmoren möglich. Wichtig dabei: Wildfleisch sollte immer gut durchgegart werden, um eventuelle Krankheitserreger abzutöten. Das besonders fettarme und nährstoffreiche Fleisch verträgt entsprechende Gewürze wie Wacholder, Lorbeer, Nelke, Thymian, Rosma-

rin, Majoran und Pfefferkörner. Rotwein, Madeira, Sherry und Kroatzbeere sind klassische Aromen für edlen Geschmack von Wildgerichten. Wald- und Zuchtpilze runden Wildgerichte exzellent ab, während Früchte, wie Trauben, Orangen, Äpfel und Birnen das Wildgeflügel wie Fasan, Rebhuhn und Wachtel genussvoll ergänzen.

Preiselbeeren zum Abschmecken von Saucen bei Hase, Reh, Wildschwein und Gams sind eigentlich zwingend notwendig – oder als kleine Beigabe dazuge-reicht.

Bei allen Wildgerichten gilt die Formel

„weniger ist mehr“, denn wenn schon Wild, dann soll es auch danach schmecken!

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Nachkochen meiner Vorschläge und Guten Appetit!

Ihr Armin Roßmeier

Hirschroulade mit Quittenrösti und Walnuss-Schwarzwurzeln



- | | |
|--------|---|
| 1 EL | Cranberries |
| 1 EL | gehackte Pistazien |
| 2 EL | Blattpetersilie |
| 1 TL | Lebkuchengewürz |
| 1 EL | Olivenöl |
| 1 Bund | Suppengrün |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 450 ml | Wildfond |
| 150 ml | Johannisbeersaft |
| 2 | Lorbeerblätter |
| je 6 | gestoßene Wacholderbeeren,
Pfefferkörner |
| 350 g | geraspelte Kartoffeln |
| 150 g | Quitten |
| 1 EL | Kartoffelstärke |
| 1 EL | gehackte Petersilie |
| 2 EL | Olivenöl |
| 400 g | Schwarzwurzeln |
| 200 ml | lactosefreie Milch zum Einlegen |
| 15 g | Butter |
| 1 ½ EL | gehackte Walnüsse |
| | Salz, Pfeffer |

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|-------|--|
| 4 | Hirschrouladen aus der Oberschale (à c. 130 g) |
| 180 g | Kalbsbrät |
| 8 | Backpflaumen |

• Rouladenfleisch auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen, Kalbsbrät mit kleingeschnittenen Backpflaumen, Cranberries, grob gehackten Pistazien, gehackter Blattpetersilie und etwas Lebkuchengewürz gut vermengen, Masse auf Roulade auftragen, schön

verstreichen, Seiten links und rechts etwas einklappen, stramm einrollen, mit einer Kordel Kreuzbund binden.

• Rouladen in heißem Olivenöl rundum scharf anbraten, herausnehmen, im selben Topf kleingeschnittenes Suppengrün anrösten, Tomatenmark zugeben, mit einrühren, mit Johannisbeersaft ablöschen, Lorbeerblätter, gestoßene Wacholder- und Pfefferkörner zugeben, Rouladen wieder mit einlegen, im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 35 – 40 Minuten auf den Punkt garen lassen.

• Geschälte, geraspelte Kartoffeln, geraspelte Quitten mit Kartoffelstärke, gehackter Petersilie gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl kleine Rösti einlegen, beidseitig kross ausbacken. Geschälte Schwarzwurzeln in Stücke geschnitten in Milch eingelegt, abgetropft in aufgeschäumter Butter auf den Biss braten, gehackte Walnüsse mit unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen, auf flachem Teller mit Rösti anrichten. Von der Roulade Kordel entfernen, schräg halbieren, mit anrichten, Sauce abseihen, Roulade damit überziehen.

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten

Dieses Gericht ist glutenfrei und lactosefrei.

Nährwert pro Portion

828 kcal – 46 g Fett – 49 g Eiweiß – 92 g Kohlenhydrate – 8 BE

Wildschweinburger mit Apfel und Preiselbeeren und Sellerie-Rote-Bete-Stroh

Zutaten für 4 Personen

520 g	Wildschweinhack
1 TL	getrockneter Thymian
1 TL	getrockneter Oregano
10 g	Steinpilzpulver
2 EL	Olivenöl
120 g	küchenfertige Maronen
60 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Preiselbeeren
je 30 g	frittierte feine Streifen von Sellerie und Roter Bete
8	Bauchspeckscheiben
4	Burgerbrötchen
Spalten	von 2 Äpfeln
	Salz, Pfeffer

- Wildschweinhack mit getrocknetem Thymian und Oregano, Steinpilzpulver gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen,

Burger formen, in heißem Olivenöl beidseitig braten, zur Seite stellen, mit Restwärme durchziehen lassen.

- Burgerbrötchen halbieren, Maronen mit etwas Gemüsebrühe im Mixer fein pürieren, auf die Brötchen fein aufstreichen, Burger daraufsetzen, ansautierte Apfelspalten darauf mit anlegen, mit Preiselbeeren überziehen, Speckscheiben bei 125° C im Ofen 10 Minuten gegart mit darauf anlegen, Streifen von Sellerie mit roter Bete in heißem Olivenöl kross ausbacken, darauf anhäufeln, Deckel schräg mit anrichten.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Dieses Gericht ist lactosefrei und eifrei.

Nährwert pro Portion

1079 kcal – 84 g Fett – 34 g Eiweiß – 57 g Kohlenhydrate – 4,8 BE



Wildschweingulasch mit Egerlingen und Haselnuss-Spätzle

Zutaten für 4 Personen

750 g	Wildschweingulasch
8	Wacholderbeeren
8	Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
1 EL	brauner Zucker
100 g	Zwiebelwürfel
1 EL	Olivenöl
2 EL	Mehl
1 EL	Tomatenmark
100 ml	Johannisbeersaft
400 ml	Wildfond
2 EL	getrocknete Cranberries
2 EL	Preiselbeeren

100 g Egerlinge

Spätzle

250 g	Mehl
2	Eier
2 EL	gemahlene Haselnüsse
1 EL	Olivenöl
	Salz, bunter Pfeffer gemahlen

- Wildschweingulasch mit gestoßenen Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, braunem Zucker, etwas Olivenöl gut vermengen, im Kühlschrank abgedeckt ca. 3 Stunden einziehen lassen.
- Gulasch mit feinen Zwiebelwürfeln und

allen Ingredienzien in heißem Olivenöl angehen lassen, Tomatenmark zugeben, mit unterrühren, mit Mehl bestäuben, einrühren, mit Johannisbeersaft angießen, mit Wildfond auffüllen, aufkochen, köcheln lassen (ca. 80 – 90 Minuten).

- Egerlinge säubern, in Scheiben schneiden, kurz in heißem Olivenöl anschwanken, zum Gulasch geben, gehackte Cranberries, Preiselbeeren zufügen, mit einrühren, evtl. etwas nachwürzen.
- Mehl, Eier, etwas Olivenöl, etwas Wasser gut vermengen, zu einem zähflüssigen Teig schlagen, bis er Blasen wirft, durch ein Lochsieb in sprudelndes Salzwasser streichen, aufquellen lassen, mit Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen, in heißem Olivenöl anschwanken, gemahlene Haselnüsse mit unterziehen, mit Salz, buntem Pfeffer würzen, auf Teller anhäufen, Gulasch daneben mit anrichten.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Dieses Gericht ist lactosefrei.

846 kcal – 41 g Fett – 51 g Eiweiß – 72 g Kohlenhydrate – 6 BE

Fotos: Armin Roßmeier



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



Südliche Pfalz – die deutsche „Toskana“

Anne Wantia

Die südliche Weinstraße verläuft von Maikammer über Bad Bergzabern bis Schweigen und endet an der Grenze zum Elsass.

„Zum Wohl die Pfalz“ so der Werbeslogan, der ein Hinweis auf die exzellenten Weine, insbesondere des Rieslings sein soll. Der Werbespruch greift aber zu kurz. Unter Einbeziehung vieler hervorragender Restaurants mit erstklassigen Köchinnen und Köchen sollte der Spruch eher „Genuss der Südpfalz, dem niemand widerstehen kann“ lauten.

Die bekannten kleinen und einige größere Weindörfer links und rechts der südlichen Weinstraße stehen im Ruf die besten Weißweine der Welt anzubauen. Das milde Klima und die vielen Sonnenstunden locken viele Touristen in die Region, die auch als „Toskana Deutschlands“ bekannt ist. Landau ist die Metropole der südlichen Weinstraße. Ein Besuch in der ehemaligen Festungsstadt und heutigen Universitätsstadt kommt einem Ausflug in die abwechslungsrei-

che Vergangenheit der Region gleich. Die Baustile der letzten Jahrhunderte verleihen der Stadt ihr historisches Ambiente und das Flair längst vergangener Zeiten. Vierzehn kleine, malerische Weindörfer, die sich am Rande des UNESCO Biosphärenreservats Pfälzerwald einfügen bezeichnet man als „Landauland“. Die herrliche Landschaft vereint alles, was die Pfalz so schön, interessant und erlebenswert macht, ganz gleich ob Wald-Wanderungen, kulinarische Spaziergänge, Besuche der Winzer oder die beruhigende Stille des Landlebens.

Das Genussland um Edenkoben mit seinen mediterranen Bäumen, Büschen, und Sträuchern wie Mandelbäume und Kiwis, vermittelt das Gefühl, man sei in südlichen Gefilden. Beliebt als Ausflugsziel ist die Sommerresidenz des bayerischen Königs Ludwig I., das Schloss Villa Ludwigshöhe. Von hier hat man einen fantastischen Panoramablick bis in den Schwarzwald oder hinüber zum nahegelegenen Hambacher Schloss. Wanderer und Radfahrer finden hier optimale Bedingungen vor, u.a. auf

dem Prädikatswanderweg „Pfälzer Weinsteig“.

In Neustadts Altstadt befindet sich der größte Fachwerkhausbestand der Pfalz. Malerische enge Gässchen und kleine Höfe bieten besonders in der Adventszeit einen wunderschönen Rahmen für den Weihnachtsmarkt. Im berühmten Saalbau der Stadt werden in jedem Jahr die Pfälzische und die Deutsche Weinkönigin gewählt.

Deidesheim wurde vom Deutschen Weininstitut die Ehre zuteil als Höhepunkt der Weinkultur ausgezeichnet zu werden. Im Edelweinort Forst, gleich nebenan, prägen alte und neue, teils architektonisch sehr moderne Winzeranwesen das Ortsbild.

Alle Weindörfer zu beschreiben würde hier den Platz sprengen. Schön ist es überall, der Wein schmeckt köstlich und kulinarisch wird man verwöhnt.

Eine kulinarische Empfehlung für eine Reise durch die Südpfalz ist im Örtchen Burrweiler das Restaurant Ritterhof zur Rose. Feinste Regionalküche in handwerklicher Perfektion und herzliche Gastgeber erwarten den Gast.

Gemütlich elegante Räumlichkeiten in einem historischen Gebäude der Winzerfamilie Meßmer sorgen für ein stilvolles Ambiente. Saisonale, frische Produkte aus regionaler Herkunft stehen für al-



Modernes Ambiente in altem Gemäuer: Restaurant Ritterhof zur Rose

lerhöchste Qualität, die für den Gast zu leckeren Gerichten verarbeitet werden. 2017 wurde der Ritterhof von Karin und Florian Winter übernommen. Von 2004 bis 2016 hatte das Ehepaar sehr erfolgreich die Kanne in Deidesheim geführt. Florian Winter startete seine Ausbildung 1993 im Deidesheimer Hof. Weitere Erfahrungen sammelte er u.a. in den Restaurants Marcobrunn und Bareiss. Dann zog es ihn als Küchenchef nach Stuttgart ins Restaurant Wielandshöhe. Dort lernte er seine Frau Karin, eine ausgebildete Hotelfachkraft, kennen.

Der Wunsch in ihrer Heimat zu zeigen was sie können ist der Grund zurück in die Pfalz zu gehen. Dort übernehmen sie das Restaurant Kanne in Deidesheim. Mehr als zwölf Jahre haben sie sehr er-

folgreich Gäste bewirbt bis sich in Burrweiler die Gelegenheit ergab, den „Ritterhof zur Rose“ zu übernehmen.

Die verfeinerte regionale Küche von Florian Winter sowie der perfekte Service seiner charmanten und fröhlichen Frau



Galette-Törtchen vom Lachstartar

en, selbst wenn Sie anfänglich Zweifel haben. Auf die langjährige Erfahrung von Bernhard Holzer ist Verlass. Und sollte er einmal nicht den Geschmack der Gäste treffen, kein Problem, ein Austausch des Weines ist natürlich möglich. Kein Wunder, kann er doch auf eine umfangreiche Auswahl herrlicher und bester Tropfen zurückgreifen. Die Weinkarte bietet nicht nur Pfälzer Weine an, natürlich sind auch Weine bekannter Winzerkollegen aus anderen Anbaugebieten vertreten um dem Gast ein breites Spektrum deutscher Weinvielfalt vorzustellen.

Der Ritterhof zur Rose bietet leider keine Übernachtungsmöglichkeiten an. Im benachbarten, ca. 5 km entfernten, Edenkoben findet man Entspannung und Wellness im Hotel „Das Prinzregent“. Großzügige, moderne Zimmer und ein Wellnessbereich runden das Angebot in dem sehr ruhig gelegenen Haus ab.



Pfälzer Saumagen von Florian Winter

Karin und Florian Winter



Karin wurden schnell zu einer der besten Empfehlungen an der südlichen Weinstraße.

Der Ritterhof in Burrweiler ist nicht nur bei Touristen beliebt. Sehr viele Einheimische erweisen den Gastgebern ihre Referenz und das ist hier so etwas wie ein Prädikat. Ein allgemein gültiger Tipp in allen Urlaubsregionen sagt: Gehe dorthin wo die Menschen die hier leben hingehen, dort schmeckt es immer am besten und authentischsten.

Eine Reservierung im Ritterhof zur Rose ist zu empfehlen.

Restaurantchef und Sommelier Bernhard Holzer, der Weinexperte schlechthin, hat immer eine Weinempfehlung die perfekt zu den ausgewählten Speisen passt. Seinen Empfehlungen können Sie Vertrau-

Fotos: Gour-med, Ritterhof zur Rose, Rolf Goosmann/Bildarchiv Südliche Weinstrasse e.V.

Info:
www.suedlicheweinstrasse.de
 76829 Landau
 Tel: +49 6341 904- 407

Ritterhof zur Rose
 Weinstr. 6 a
 76835 Burrweiler
 Tel: + 49 6345 407 328
 E-Mail: info@ritterhofzurrose.de
www.ritterhofzurrose.de

Das Prinzregent
 Unter dem Kloster 1
 67480 Edenkoben
 Tel: +49 6323 95 2-0
 E-Mail: info@dasprinzregent.de
www.dasprinzregent.de



Im Zeichen der Kastanie

Heiner Sieger

Die Herbstzeit ist im Südtiroler Eisacktal geprägt von Sonne, Weinlese und Festen rund um die Kastanienernte. Hier, in den lebendigen Orten zwischen Brixen und Bozen, spielt das einstige „Brot der armen Leute“ inzwischen auch in der gehobenen Küche eine tragende



Wunderschöne Kastanienhaine prägen die Landschaft im oberen Eisacktal

Rolle. Getrieben wird diese Entwicklung von Hotels wie „Taubers Unterwirt“ in Feldthurns. Dort, unmittelbar am „Keschtnweg“ gelegen, stehen sogar das ganze Jahr über feine Kastaniengerichte auf der Speisekarte.

Seit Jahrhunderten hütet das Eisacktal einen besonderen Schatz: Seine Kastanienhaine. Wuchtige Kastanienbäume recken ihre grünen Kronen in den Himmel und verleihen der Region damit einen sehr eigenen Charakter. Aber nicht nur für die Landschaft sind die „Keschtn“ ein Segen. Keschtn, das ist der Südtiroler Mundartausdruck für die Edelkastanie, die einst von den Römern aus dem Mittelmeerraum mitgebracht wurde. Mittlerweile lassen sich auf dem rund 65 Kilometer langen Keschtnweg zwischen Brixen und Bozen mehr als 20 Gastbetriebe finden, bei denen nicht nur das beliebte „Törggelen“ zuhause ist, sondern die vor allem kulinarisch der Edelkastanie huldigen.

Kastanien, das war früher das „Brot der armen Leute“, vor allem auch in Südtirol. Bis in die Neuzeit galten die Keschtn als „Brotbaum“, der 30 bis 80 Kilo Früchte trägt. Während sechs Monaten – vom Herbst bis ins Frühjahr – das Grundnahrungsmittel der bäuerlichen Bevölkerung. Damals hatte jeder Bauer seinen kühlen, dunklen Kastanienkeller, in dem er die Kastanien über den Winter lagerte.

Ein kulinarisches Denkmal

Einer, der die kulturelle Wiederentdeckung der Kastanie wie kein anderer vorangetrieben hat und auch heute noch prägt, ist der Landespolitiker, Hotelier und „Keschtn-Pionier“ Helmut Tauber. In seinem Aktiv- und Vitalhotel „Taubers Unterwirt“ in Feldthurns, einer zentralen Station auf dem Keschtnweg, hat er der Kastanie kulinarisch längst mehr als ein einziges Denkmal gesetzt. Das Haus gibt es seit fast 160 Jahren am Ort, Familie Tauber führt es in der 6. Generation. Das gesamte Hotel und sein Ambiente sind geprägt von der Kastanie. Speisen kann man in der Kastanienstube, Wellnessen in der Kastaniensauna und dabei anschließend eine Kastanien-Weinpackung auf die Haut wirken lassen. Gesunden Schlaf findet der Gast in der Kastanien-Suite. Und die Menüs des Hauses sind ganzjährig gespickt mit unterschiedlichen Köstlichkeiten von der „Keschtn“.

„Wir sind seit je her mit den Kastanien aufgewachsen auf unserem Territorium. Die Bäume sind Leuchttürme für das Dorf und über das Dorf hinaus. Und die Kastanien sind in der Mehrheit: Wir haben 3000 Einwohner und 3365 in den Grundbüchern eingetragene Kastanienbäume“, weiß Helmut Tauber. „Als ich hier im Hotel eingestiegen bin 1990, da wollte ich das Thema Kastanien mit meinen Eltern weiterentwickeln, den Wert und die Kraft der Kastanie ins Haus bringen.“ Das ist ihm auch gelungen: Mittlerweile ist die Kastanie Botschafter für Feldthurns und das gesamte Eisacktal – zudem finanziell unterstützt vom ESF-Fonds Europäischer Sozialfond.

Vor rund 25 Jahren hatte schon Helmut Taubers Vater Franz begonnen, im Ort mehr auf die Bäume zu schauen, die Bauern zu sensibilisieren und selber als Hotel auch etwas für deren Erhalt zu tun. Denn

damals waren zahlreiche Bäume erkrankt. „Wir sind auf Studienreisen gegangen, haben den Kastanien-Krebs bekämpft und besiegt. Das hat allen hier in der Bevölkerung viel Kraft gegeben“, erinnert sich der Gastronom. „Daraus haben die Bauern, die dörflichen Vereine und das Tourismusbüro Dinge wie die ‚Keschtnrunde‘ und den Event ‚Keschtnigel‘ entwickelt. Jeder in seiner Sparte hat versucht, für den eigenen Betrieb und den Ort einen Mehrwert zu schaffen.“



Kastanienbier gibt's in Klausen

Kastanienbier und -schnaps dürfen nicht fehlen

In Zusammenarbeit mit der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt Laimburg sind inzwischen zahlreiche Produkte entstanden, wie das Kastanienbier, das der Gasslbräu im benachbarten mittelalterlichen Städtchen Klausen braut, der Kastanienschnaps, den der Weinbauer Norbert Blasbichler vom Feldthurner Radoarhof destilliert sowie Kosmetikprodukte, Kastanienstüberl und der Wellnessbereich „Castanea“ im Unterwirt.

Und nicht zuletzt steht auch die Speisekarte im traditionsreichen Hotel ganz im Zeichen der Kastanie – beim Frühstück etwa mit Kastanien-Saft, -Aufstrich, -Honig, -Brot und Kastanien-Müsli. Zur Kaffee-Zeit am Nachmittag gibt es dann neben Kastanienkuchen gebackene Kastanienkräpfen, aus einem klassischen

Roggenmehlteig, gefüllt mit einer herzhaften Paste aus gekochten, weichen Kastanien, die mit Salz und Vanille plus einem Schuss Kastanienschnaps abgeschmeckt wurde. Einmal pro Woche steht ein abendliches Galadinner an, bei der die Kastanie angemessen zur Geltung kommt.

Verantwortlich dafür zeichnet im Taubers Unterwirt Küchenchef Alex Fattner, ebenfalls mit den Kastanien aufgewachsen im unmittelbaren Nachbarort Latzfons. Neben dem typisch heimatischen Kastanienbraten, das er von Kindsbeinen pflegen konnte, lernte er die Südtiroler Küche intensiv kennen bei seinen Stationen im Unterwirt in Gufidaun, beim Steinbock in Villanders, beim Lärcher in Bozen beim Braunwirt im Sarntal sowie im Kügler Hof in Dorf Tirol.

Harmonie mit sizilianischen Orangen

„Hier im Unterwirt haben wir dann die Kastanienküche in unserem Küchenteam weiterentwickelt“, erzählt der 34-Jährige. Zum Beispiel Kastanien süß-sauer eingelegt, wie eine Essigurke zur Marende mit Speck und Schüttelbrot. Aber auch gebratene Kastanien im Backteig oder Kastanien-Cremes für Creme Brulée. „Die Kastanie passt sogar hervorragend zum Kürbis: Wir bereiten eine Kastaniencreme mit Almkäse und Mandarinenkürbis eingelegt in einem süß-sauren Sud aus Mandarinenhäuten. Aber sie lässt sich auch



Chefkoch Alex Fattner pflegt eine gesunde Südtiroler Küche

mit sizilianischen Orangen hervorragend kombinieren. Diese Gerichte gibt es das gesamte Jahr über, so lange der Vorrat reicht, mit hiesigen Kastanien – auch wenn es dann nicht saisonal ist.“

Der kreative Küchenchef geht gerne neue Wege: Mit Techniken wie Sous-vide – also im Vakuum und bei 85 Grad – gart er die geschälte Kastanie ayurvedisch in einem Gewürzsud aus Zitronengras, Salz, Thymian und Ingwer ein bis anderthalb Stunden im Vakuumbutel. Auf der Speisekarte findet sich zudem ein ebenfalls Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz auf Kartoffelcreme, Lauch und Kastanien-splittern. In bester Erinnerung bleibt zudem das Mousse von Kastanien und Kürbis mit Erdbeer-Trauben-Gelée.



Typisch für Taubers Unterwirt: Kastanienstüberl mit frischer Erbsenkresse, Sprossen, Lauch und Kürbiscreme begleitet von Kastanienbier

Natürlich muss es nicht immer Kastanie sein. Alex Fattner beherrscht auch die alpin-mediterrane Küche perfekt. Zum Beispiel als Vorspeise ein mariniertes Schwertfisch-Carpaccio mit getrockneten und mit marinierten Tomaten oder die feinen Freilandeier-Bandnudeln mit Allerlei vom Gemüsegarten und Schinken vom Villnösser Brillenschaf, oder Unterwirts Zwiebelrostbraten mit Kartoffelscheiben, Weißkohl und Südtiroler Apfel.



Das Vier-Sterne-Hotel Taubers Unterwirt hat sich vom Wohnen über die Küche bis zum Wellness ganz der Kastanie verschrieben



Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz auf Kartoffelcreme, Lauch und Kastaniensplittern

„Wir nutzen in unserer Küche viele italienische Gemüsesorten, um auch ein wenig den Kontrast zu haben. Die alpine Küche alleine wäre zu schwer und deftig“, erläutert der Küchenchef. „Wir haben zudem tolle heimische Fleischproduzenten von den Höfen in der Umgebung. Das Fleisch lässt sich hervorragend kombinieren mit Kapern, Oliven, Auberginen, Zucchini und Pepperoni.“ Seine Handschrift ist immer spürbar: „Die Produkte ansautieren, anrösten und nur kurz leicht garen im eigenen Saft des Gemüses, leicht abschmecken mit Chili, Cayenne-Pfeffer und Salz – und das ist es schon. Meine Küche ist immer einfach. Das Produkt muss man schmecken, daher verändern wir auch nichts.“

Verändern und Dinge bewegen, das ist eher das Thema von Hotelchef Helmut Tauber: „Jedes Jahr machen wir uns Gedanken, wie wir das Hochfest, die Kastanienernernte, mit dem Törggelen und dem Keschnigel von Mitte Oktober bis zum 10. November noch attraktiver gestalten können.“ So ist der Keschnigel, benannt nach der stacheligen Schale der Edelkastanie, das Symbol für zahlreiche Veranstaltungen rund um die Kastanie geworden – mit Verkostungen, Wanderungen und einem abschließenden zweitägigen Bauernmarkt.

Einer der Höhepunkte ist die exquisite Weinprobe namens „Keschtn & Kerner“. Unterstützt von Peter Baumgartner, Obmann der Eisacktaler Kellerei in Klausen, präsentierte Chris Mayr, Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung im Hotel Unterwirt 16 verschiedene Etiketten Kerner – begleitet von ausgewählten Kastaniengerichten. Kerner, die Kreuzung aus Rotem Trollinger und Riesling, benannt nach dem deutschen Arzt und Dichter Justinus Kerner, wird im Eisacktal seit den 80er-Jahren angebaut.

„Ich bin überzeugt, dass der Kerner einen höheren Stellenwert verdient hat, als ihm bislang zugesprochen wird, und dass der Kerner aus dem Eisacktal der beste der Welt ist. Wir als Betrieb stehen voll dahinter, und inzwischen hat bei uns der Kerner die einstige Hauptrebsorte des Tales, den Sylvaner, im Verkauf sogar überholt“, sagt Peter Baumgartner. „Und es kann eigentlich nur noch besser werden, weil wir mit jedem Jahr neue Erfahrungen mit dieser interessanten Rebe machen.“



Auf den herbstlichen Dorffesten im Eisacktal spielen geröstete Kastanien eine Hauptrolle

Auf dem abwechslungsreichen Streifzug durch die „sehr schöne Erfolgsgeschichte des Kerners“, präsentierte die Sommelier-Präsidentin ausgefallene Tropfen: Vom sehr fruchtbetonten Kerner Sekt aus der japanischen Region Hokkaido, der mit leichten Fliedernoten in der Nase und Pampelmuse im Abgang glänzte. Bis zum heimlichen Helden des Abends aus der Eisacktaler Kellerei, einem Kerner Aristos von 2012, mit feiner Mineralik, einem Duft von Quitten, Honigmelone, und etwas Kräutervürze, im Abgang mit wunderbaren Karamell- und Feuersteinnoten. „Der Kerner ist sehr vielseitig – der Ausbau reicht von Trinkweinen, über Prädikatsweine bis zum Sekt“, lobte die Weinexpertin die Rebe.

Die Probe aufs Exempel machen lässt sich in der Region auch direkt im Weinkeller bei einem der vielen Winzer, die den Keschnweg säumen. Diesen noch weiter auszubauen, ist eines der Zukunftsprojekte von Helmut Tauber.

„Den Wanderweg von Kloster Neustift bis Bozen zum Ritten würden wir gerne über Terlan und Algund bis zum Schloss Tirol oberhalb von Meran verlängern“, schmunzelt er. „Dann hätten wir hier in Südtirol einen 110 Kilometer langen Mittelgebirgswanderweg, der unter der Einbindung der Dörfer und Städte ein einzigartiges Naturerlebnis darstellt, bei dem sich Wein, Kastanien und die Südtiroler Gastfreundschaft hautnah spüren lassen.“

Fotos: Heiner Sieger, Annelies Leitner

Weitere Infos:
www.unterwirt.com
www.eisacktal.com
www.radoar.com
www.eisacktalerkellerei.it

Chalet Purmontes in Südtirol:

Hideaway neu gedacht

Gunther Schnatmann

Man nehme eine Portion des coolen Private Members Clubs Soho House in Berlin, mische dazu viel Naturholz und Sichtbeton, verfeinert mit einer Prise Zauberberg und serviere das ganze auf einer schön bunten Fototapete mit schneebedeckten Bergen und saftig grünen Tälern. So ungefähr könnte die Mischung lauten, die für das Chalet Purmontes in St. Lorenzen nahe Bruneck in Südtirol verwendet wurde. Im Juli 2018 eröffnet, sind in Hanglage mit grandiosem Bergblick und auf einem weitläufigen Gelände inklusive Badesee und Reithalle nur fünf Suiten untergebracht. Je 80 bis 130 Quadratmeter groß, jede mit eigenem Private-Infinitypool draußen und innen Whirlpool. Gedacht für jeweils zwei bis vier Gäste. Jede jeweils sehr für sich und abgeschirmt, so dass der Eindruck entsteht: Ich habe hier alles für mich allein.

Ein Hotel – pardon: Chalet – auf Fünf-Sterne-Level mit nur fünf Suiten und sonst keinen weiteren Gästen? Trotzdem mit allen Services von Wellness bis Kuli-



Zwei der fünf Suiten-Außenbereiche des Purmontes: Private-Pools und viel Platz

narik. Wie funktioniert das? Wer braucht das? „Menschen mit hohem Anspruch, die sehr schnell sehr ausgiebig entspan-

nen möchten“, sagt Hotelier Christoph Schuster. Also Manager, Geschäftsleute oder Ärzte, die nur selten zwei oder drei Wochen Auszeit nehmen können. Oder Paare, die frisch verliebt etwas ganz besonderes über ein verlängertes Wochenende erleben wollen zum Beispiel. Wobei das Purmontes durchaus alles bietet, um sehr lange zu verweilen ...

Die Frage nach dem „Funktionieren“ ist auch einfach beantwortet. Das Purmontes ist sozusagen das High-End-Produkt der Winklerhotels. Einer kleinen Gruppe aus drei Hotels (Das „Winkler“ mit fünf Sternen, Lanerhof und Sonnenhof mit vier Sternen Superior) der Familie Winkler, die von drei Winklers und Christoph Schuster geführt wird. Aus den Bedürfnissen der Gäste dieser Hotels wurde die Nachfrage herausgehört, dass immer mehr Gäste einen „Zufluchtsort“ für die Entspannung



100 Quadratmeter Luxus: Das Schlafzimmer

G

Genuss- und Reisetipps



Die Saunen: Schwitzen mit Aussicht

auf höchstem Niveau suchen. Den puren Luxus, aber bitte dezent verpackt, nicht protzig, gerne bodenständig. All das beherrscht man in Südtirol generell und bei den Winklers speziell sehr gut. Und mit den bestehenden Ressourcen für Marketing, Einkauf und Verwaltung der drei klassischen Hotels lässt sich wohl eine ungewöhnliche Einrichtung wie das neu gedachte Hideaway Purmontes problemlos betreiben.

Im Purmontes wird jedenfalls an Service nicht gespart. Statt einer Rezeption werden an einem dezenten Schreibtisch die Check-in-Formalitäten erledigt, während der Gast an der Bar erst einmal einen Willkommens-Sekt genießt. Die Suiten sind immer tip-top hergerichtet, sobald man sie verlässt – Personal sieht man trotzdem fast nie.



Fruchtiger Abschluss:
Orangepunsch-Parfait

Alles im Haus ist weitläufig und nicht eng. Von Außen wirkt das Purmontes wie ein Hotel für mindestens 40 bis 50 Gäste. Da ist die große Terrasse, um im Sommer draußen zu Frühstückten oder Kaffee zu trinken. Das komplette Obergeschoß mit Bergblick gehört dem Purmontes Loft

Spa mit finnischer Sauna und Dampfbad, Sky Relax Pool sowie Schwebeliegen und Heubetten. Die drei sehr nahen Winkler-hotels mit ihren noch viel weitläufigeren Wasser-, Sauna- und Wellnesswelten inklusive Beautyanwendungen können von den Purmontes-Gästen natürlich mitbenutzt werden.

Nebendran im Purmontes gibt es einen Reitstall mit Gastpferdeboxen mit Paddock, Umkleidekabinen und Reitplatz. Private Reitstunden sind im Angebot. Zudem landschaftlich tolle Ausritte in die Berge, gerne auch auf Haflingern des Hauses. Also alles groß gedacht, aber nur für fünf bis maximal 14 Gäste ausgelegt, die sich selten über den Weg laufen. Auf Wunsch können alle Speisen auch in der Suite serviert werden, dann ist man ganz für sich. Die gemeinsame Living Lounge mit Bar, offenem Kamin, Kuschelecken und sehr weit verteilten Tischen ist aber auch ein wunderbarer Ort, um sich von Genießer-Paar zu Genießer-Paar wissend zuzunicken, um mit gleichgesinnten Menschen ein Gespräch bei Gelegenheit anzufangen oder um einfach nur zu zweit ein lauschiges Dinner zu nehmen.

Wobei: Das Frühstück in der Lounge mit Ausblick durch die große Glasfront auf den Sonnenaufgang ist schon auch ein prima Start in den Tag. Mittags gibt es eine kleine Auswahl an Snacks à la Carte. Der Nachmittag wird mit hausgemachten Kuchen versüßt. Und abends wird dann in mehreren Gängen aufgefahren. Wie



Der Reitplatz: Volle Ausstattung

in Südtirol klassisch: Regionale Spezialitäten mit frischen Kräutern und Fleisch von Metzgern aus der Region. Zudem Produkte aus der eigenen Winkler-Landwirtschaft wie Eier und Milch. Und oben drauf mediterrane Gerichte aus der italienischen Küche.

So folgen zum Beispiel auf überbackene Jakobsmuscheln hausgemachte Bandnu-



Appetitmacher: Carpaccio hauchzart



Im Hauptgang: Steinbutt-Filet mit Kartoffel- und Spargel-Gulasch

deln mit Pfifferlingen, zum Hauptgang Filet vom Steinbutt und Orangenpunsch-Parfait zum Abschluss. Oder Carpaccio vom heimischen Rind, darauf Buchweizen-Gerstenrisotto mit Apfel, Minze und geräucherter Gänsebrust. Sehr schmackhaft auch die Maishähnchenbrust mit Kürbiskernkruste an Portweinjus und Gemüsegeröstel.

Verantwortlich für die Gerichte und in der offenen Küche immer für einen Plausch bereit ist Chef Franz Niederkofler. Er hat schon lange in den Winklerhotels die Küche verantwortet und freut sich über die sehr zielgruppengerechte Zubereitung für wenige Gäste, die ihm gerne Spezialwünsche zuflüstern können. Niederkofler ist übrigens auch ein Tüftler, wenn es um die Zubereitung Südtiroler und italienischer Teigtaschen geht. Also Schlutzkrapfen oder alle Formen von Ravioli. Dazu hat er eine eigene Herstellungs-Einrichtung patentiert, die unter www.teigtaschenmaschine.com im Internet steht.



Kreativer und humoriger Küchenchef:
Franz Niederkofler

Was gibt es rund um das Purmontes an Aktivitäten, wenn nicht einfach entspannt und gegessen wird? Beispiele: Die Chaletgäste können am Aktivprogramm des Hotels Winkler teilnehmen. Neben den Leih-E-Bikes steht ein privater Bikeguide zur Verfügung. Für Bergfexe stehen fünf geführte Wandertouren pro Woche inklusive Shuttlebus und persönlicher Wanderberatung auf dem Plan. Und Golfer schlagen im nahen Golfclub Pustertal mit 100 Prozent Greenfee-Ermäßigung ab. Im Winter können Skifahrer mit Tourguide die berühmte Sella Ronda absolvieren.

Winter-Aktivität Nummer eins: Skifahren am Kronplatz – mit breiten Pisten für Anfänger und Köhner



Am einfachsten ist es im Winter natürlich, sich mit dem Haus-Shuttle zur acht Kilometer entfernten Talstation des Hausberges Kronplatz bringen zu lassen. Der im oberen Bereich für Anfänger sanft abfallende Kronplatz gehört mit seinen breiten, fast baumlosen Hängen, 119 km Pisten und 32 Liften/Seilbahnen, zu den Top-Wintersportdestinationen in den Dolomiten. An Pistentypen wird alles geboten, was Skifahrer sich wünschen. Lange Talabfahrten für weite, gemütliche Schwünge ebenso wie die ‚Black Five‘, die fünf schwarzen Pisten, die auch Könnern volles Geschick abverlangen.

Nach dem Ski- oder Wandertag (ab März ist beides möglich – im Tal Wandern oder Radfahren und am Berg oben Skifahren) geht es dann in der Suite am besten ab in den Whirlpool und dann noch auf einige Bahnen in den Aussenpool mit Blick auf die Sterne. Um zum Finale wieder in der zurückhaltend feinen Atmosphäre dieses Hideaways eine Stärkung mit einem guten Glas Wein aus dem hauseigenen Keller (mit sehr ausgesuchten und oft überraschenden Südtiroler Reben neben den italienischen Standards) zu genießen.

Apropos dezentes Personal. Nach dem herzlichen Abschied mit kleinem Kochbuch und kulinarischen Aufmerksamkeiten als Wegbegleiter kommt die scheinbare Ernüchterung. Das Auto ist auf den gut zehn Parkplätzen direkt am Eingang (von denen natürlich nur maximal fünf oder sechs belegt sind) großzügig zwischen zwei Markierungen abgestellt, vielleicht steht man aber auch den Tesla-Fahrern an der E-Ladestation im Wege – jedenfalls klemmt ein Zettel unter dem Scheibenwischer. Also doch ein spießiger Allerweltshotel-Ordnungshinweis?

Der Text darauf lautet: „Für eine sichere Fahrt haben wir uns erlaubt, Ihre Windschutzscheibe zu reinigen.“

Fotos: Gunther Schnatmann (5), Chalet Purmontes/Harald Wisthaler (1) und Chalet Purmontes/Florian Andergassen (3)

Infos:

CHALET PURMONTES

Montal 47a

I-39030 St. Lorenzen

Tel.: +39 0474 403133

Fax: +39 0474 403240

E-Mail: purmontes@winklerhotels.com
www.winklerhotels.com/purmontes



das Hotel in vierter Generation führt. „Die Etappen der Reise bestimmt jeder selber, je nach dem, wo er gerade steht. Aber wir bieten professionelle Reisebegleiter in Form von energetischer Beratung sowie Fitness- und Lifestyle-Coaching, etwa um innere Blockaden zu lösen oder Entscheidungen besser treffen zu können.“ Dabei unterstützt zum Beispiel die empathische Therapeutin Michaela Graham, die sich auch als Expertin für Seelen-Wellness bezeichnet. Shaolin-Meister Liang Shi Jie dagegen lehrt Qi Gong und stimuliert mit Akupressur, Moxibustion und Massagen die Meridiane im Körper. Und bei der erfahrenen TCM-Ärztin Dr. Hu Ji können sich Gäste untersuchen und in die Geheimnisse eines langen, gesunden Lebens in Glück und Zufriedenheit einweisen lassen.

Schmausen mit Yin und Yang

Heiner Sieger

In den 80er Jahren war das Posthotel Achenkirch das erste Wellness-Hotel Österreichs. Heute positioniert es sich als Kraftort und ist Trendsetter beim Thema gesunde Küche: Im neu eröffneten Restaurant Tenzo können es sich gesundheitsbewusste Genießer bei Speisen und Gewürzen gemäß den Prinzipien der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) schmecken lassen. Die TCM-Köche verstehen Ernährung als Lebenselixier und natürliches Heilmittel.

Schon vor knapp 140 Jahren war das Posthotel Achenkirch eine erste Adresse. Davon zeugt zumindest ein Gedenkstein, der über dem früheren Eingang an der Hotelfront eingelassen ist. Die eingemeißelte Inschrift erinnert an den „Aufenthalt seiner Majestät des Kaisers Franz Joseph I, der am 14. August 1881 in diesem Hause Absteige-Quartier zu nehmen geruhte“. Im Innern kann der Gast im original erhaltenen „Kaiserstüberl“ noch der alten KuK-Zeit nachspüren.

Das Stammhaus des Hotels ist das frühere Postgebäude des Nordtiroler Ortes, der oberhalb des glasklaren Achensees

idyllisch eingebettet zwischen Karwendel und Rofangebirge liegt. Dort wurden damals noch die Pferde gewechselt und Ross und Reiter konnten sich vom Abenteuer der strapaziösen Reise erholen. Mit dem Aufkommen des modernen Tourismus begann 1976 die Expansion mit weiteren Gebäuden – Haupthaus, Landhaus und Schlößl. Würde Kaiser Franz-Joseph heute beim Posthotel aus der Kutsche steigen, er würde sich verwundert die Augen reiben. Denn inzwischen ist nicht mehr die Reise selbst das Abenteuer, sondern die Gäste sollen es in dem Fünf-Sterne-Hotel finden. Zumindest ist das der Anspruch von Inhaber Karl C. Reiter, der sein Haus als „Spielplatz für Erwachsene“ ausgebaut hat: mit hauseigenem Golfplatz, Lipizzaner-Gestüt, Tennis- und Squashhalle, Kletterwand, Damwild-Gehege sowie einem 7000 Quadratmeter großen Wellness- und Fitnessbereich, dazu zwei Bauernhöfe und drei Almen, auf denen Fleisch und Milchprodukte für den Eigenbedarf produziert werden.

Entsprechend hat sich das Hotel im Stil bekannter Automarken einen Slogan verpasst: „Wo die Reise beginnt“. „Gemeint ist damit die Reise zu sich, zu Kraft und zu Gesundheit“, erläutert Karl C. Reiter, der

Für gesundheitsbewusste Genießer:
TCM-Restaurant „Tenzo“



Baustein für Baustein hat Karl C. Reiter das Hotel in den vergangenen Jahren zu einem energetischen Kraftort entwickelt, der mit jedem Aufenthalt seine Wirkung entfaltet. So ließ er an verschiedenen Plätzen im Hotel Kraftsteine setzen, Geomanten machten Litupunktur und Memontechnologie merzt negative Schwingungen im Wasser- und Stromkreislauf aus. Ein spezieller Energieort ist auch der asiatische „Dojo“ im Zöhler Hof, einem mehr als 100 Jahre alten Bauernhaus, das mitten im Hotelensemble steht und früher die Metzgerei der Poststation beherbergte.

Die 5 Gewürze des buddhistischen Mönchs

Mit seinem jüngst installierten Baustein setzt Hotelchef Reiter, dessen Vater das Haus zu Beginn der 80-er Jahre zu Ös-



Gewürze nach den 5 TCM-Elementen

terreichs erstem Wellness-Hotel machte, ebenfalls auf den Zeitgeist: Das Posthotel Achenkirch ist das erste Hotel des Landes, in dem es sich gesundheitsbewusste Genießer nach den Prinzipien der „5 Elemente“ der Traditionellen Chinesischen Medizin im neu eingerichteten Restaurant „Tenzo“ schmecken lassen können. Als Tenzo wird der buddhistische Mönch bezeichnet, der früher aus den Almosen, die sein Kloster bekam, Speisen so bekömmlich zubereiten konnte, das es zum Beispiel während der gemeinsamen Meditationsstunden nicht zu Blähungen kommt. Das bedeutet, der Koch verwendet in jedem Essen die Geschmacksrichtungen süß, scharf, salzig, sauer und bitter, damit das Gericht „rund“ schmeckt, leicht verdaulich ist und die Organe stärkt. Als Motto steht in überdimensionalen Lettern auf einem Holzbalken über der offenen Küche des Tenzo eine Weisheit von Hippokrates, dem berühmtesten Arzt des griechischen Altertums: „Die Nahrungsmittel sollen Eure Heilmittel sein und Eure Heilmittel sollen Eure Nahrungsmittel sein.“

Dem folgen auch die TCM-Köche und machen ihre Speisen zum Lebenselixier. Für Gäste, die das zu schätzen wissen, steht am Anfang dieser kulinarischen Wohlfühlreise ein freiwilliger Yin-und-Yang-Test. Braucht der Gast eher „wärmende oder „kühlende“ Speisen? „Mit dem Test lässt sich feststellen, welcher Ernährungstyp man ist, welche Seite dominiert und durch die Speisenauswahl entsprechend ins Gleichgewicht gebracht werden sollte“, sagt Fabian Leinich, seit neun Jahren Küchenchef im Posthotel. „Wer regelmäßig hier speist, hat in kurzer Zeit ein rundum besseres Körpergefühl.“

Dafür verantwortlich ist auch ein aufgehender Stern in seinem Team, der junge Tenzo-Küchenleiter Maurice Mehling. Er hat eine Zusatzausbildung als Ernährungsberater genossen und empfiehlt nach dem Selbsttest die richtigen Gerichte, die er dann auch eigenhändig zubereitet. Zusätzlich hat er Gewürze kreiert, die den fünf TCM-Elementen Feuer, Wasser, Erde, Metall und Holz geschmacklich entsprechen und zu jedem Menü den Tisch schmücken. „Gemeinsam mit TCM-Ärzten haben wir die Gerichte entwickelt, die wir weitgehend gemäß der jahreszeitlich zur Verfügung stehenden Produkte zubereiten“, so Chefkoch Fabian Leinich. „Wir wollen den Genussgast aber nicht aus unserem Stammrestaurant ins Tenzo zwingen, sondern ihn inspirieren, wie er sich noch gesünder ernähren kann.“

3 Hauben für die Gesundheitsküche

Als Inspiration kommt bei einem typischen Tenzo-Menü als Amuse Gueule eine gebeizte Sellerie auf Gurkensud mit Heidelbeeren, Kumquat und Radieschen sowie confierter Lachs und Lachskaviar



Speisen als Lebenselixier: Hirschrücken ...

an eingelegten Senfkörnern, mit Gurkenröllchen und Gurkencreme an den Tisch. Als Vorspeise folgt eine Jakobsmuschel, leicht übergossen mit Kokosnussmilch, verfeinert mit Kurkuma, Fenchel und Limonenöl. Als Zwischengang folgt eine köstliche Kürbiscreme mit Kürbisröllchen, Sonnenblumenkernen und Kernöl. Fleischliebhaber haben anschließend ihre Freude am rosa gebratenen Hirschrücken an Pastinaken-Creme und Rosenkohl, begleitet von Preiselbeerjus und Kirschen. Als Fisch wird ein leicht angebratener



Ernährungsberater und Tenzo-Küchenchef: Maurice Mehling

Steinbutt gereicht, angerichtet ebenfalls auf Pastinaken-Creme aber mit Liebstöckel und Wildreis. Den glorreichen Abschluss macht ein Schokoladenmousse mit Brownie, Mandarinen-Gel und eingelegten Mandarinspalten.

Die Qualität der jungen Tenzo-Küche bescheinigte gerade aktuell auch der Gault



... Steinbutt, zubereitet gemäß TCM

Millaut: Während das Hauptrestaurant des Posthotels seine zwei Hauben bestätigen konnte, wurde es vom erstmals bewerteten Tenzo glatt übertrumpft, das die Tester mit drei Hauben schmückten.

Fotos: Heiner Sieger, Posthotel Achenkirch

Weitere Info:
www.posthotel.at

Therapeutin Michaela Graham:
www.businessundspirit.com

Eine köstliche „Schweinerei“

Pata Negra – das Beste vom Schwein



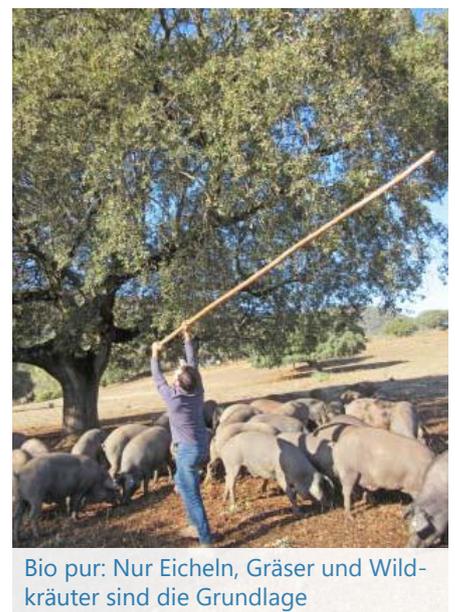
Pata Negra – „Schweineglück“ für den besten Schinken der Welt

Dass die Spanier ein leidenschaftliches Volk sind ist hinlänglich bekannt, dass ihre größte Leidenschaft dem Genuss gilt ist auch nicht neu, schon fast enthusiastisch lieben sie ihren exklusiven Iberico Jambon, insbesondere den Pata Negra, der in den südwestlichen Regionen der Extremadura, Salamanca, Huelva und Pedroches, nordwestlich von Sevilla, erzeugt wird.

Die Schweine, eine ganz spezielle Züchtung, leben in der Natur, ernähren sich ausschließlich von den Eicheln, Wildkräutern und Gräsern in den riesigen Wäldern. Die Flächen, hunderte von Hektar, stehen nur einer begrenzten Zahl von Pata Negra Schweinen zur Verfügung. Damit ist gewährleistet, dass es ausreichend Nahrung für alle in dem Areal lebenden Schweine gibt.

Die freilaufenden Tiere sind sterilisiert. Damit ist eine Vermischung mit den dort lebenden Wildschweinen ausgeschlossen, nur so ist es möglich, die hohe Qualität der Schinken zu erhalten.

Um unterschiedliche Qualitätsstufen anzubieten werden die besten Tiere der Klassen Duroc, Pata Negra und Iberico veredelt. Die höchste Klassifizierung erreichen Tiere die zu 100 %, Vater und Mutter, Pata Negra Züchtungen sind. Die Schinken dieser Tiere erreichen Preise bis zu € 300,- pro Kilo. Es spielt eine große Rolle wie hoch der Anteil eines Pata Negra Tieres ist. Die Abstufungen erfolgen in 25 % Anteilen, ein Tier das zu je 50 % aus zwei Typen erzeugt wurde, wird in der geringsten Qualitätsstufe eingeordnet. Da spielen aber noch die Kriterien des Fettanteils, der Fütterung - nur Mais



Bio pur: Nur Eicheln, Gräser und Wildkräuter sind die Grundlage



Servievorschlag der „Schinken“-Experten

oder nur Weizen bzw. gemischt – eine große Rolle.

Wissenschaftliche Studien der Madrider Klinik Ramon y Cajal haben ergeben, dass die Ölsäure der Eicheln, ähnlich der von Oliven, bei den Fettanteilen der Iberico Schweine höher ist und sich positiv auf die HDL Werte beim Menschen auswirkt.

Das Tierwohl steht an erster Stelle, bei dieser Tierhaltung ist es nicht falsch von glücklichen Schweinen zu reden. Man ist geneigt den Begriff „Schwein gehabt“ wörtlich zu nehmen. Die gesamte Pro-



Ohne Worte



Qualitätskontrolle

duktion unterliegt einem Kontrollsystem, von der Geburt des Tieres bis zum Verkauf, in dem jederzeit nachvollziehbar ist von welchem Tier der Schinken stammt, über Jahrgang, Fütterung, Reifezeit etc.

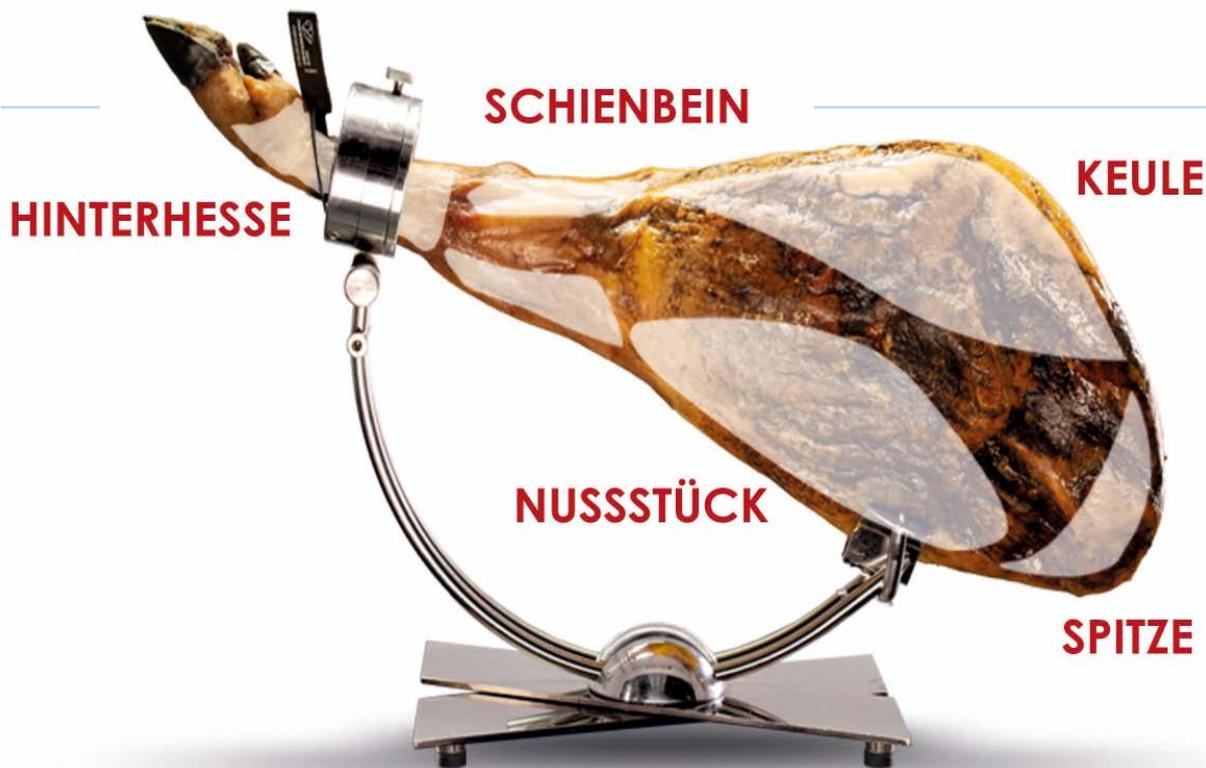
Die Verarbeitungsräume sind hygienisch in einem optimalen Zustand, verwertet wird alles, nicht nur die für den Schinken benötigten Fleischteile.

Damit ist gewährleistet, dass die hohen Qualitätsstandards nicht verwässert werden. Alle Schinken garantieren Genuss mit unvergleichlichen Aromen, sowie einer Textur über die kein anderer Schinken verfügt.

Eine akribische Kunst ist es den Iberico richtig, verzehrgerecht, zu schneiden. Ba-



Richtiges Schneiden ist eine Kunst



Detaillierte Aufteilung eines Schinkens

nales Abschneiden ist verpönt und eine Beleidigung für jeden Genießer.

Die Voraussetzung ist das richtige Messer. Der Enthusiast schneidet den Schinken nicht, er meißelt ihn. Diese Art das Stück zu zerlegen garantiert den feinsten Geschmack. Fünf unterschiedliche Aromen verteilen sich auf einen Schinken.

Das obere hintere Teil zum Lauf, das Schienbein (Caña), ist sehr fest und wird für kräftige Eintöpfe genutzt. Das Jarrete (Hinterhesse) hat dunkles festes Fleisch, feine kleine Stückchen versprechen den besten Genuss. Der edelste Part ist das Nussstück (Babilla), hier sitzt der ausgereifteste und magerste Anteil. Die Keule (Maza) bietet saftiges und zartes Fleisch,

hier befindet sich der größte verwertbare Teil.

Last but not least bleibt die Spitze (Punta), diese feine, mit einer leichten Fettmagerung, unterstreicht die typisch nussigen Aromen, die den Pata Negra so einzigartig machen.

Zelebriert wird die Präsentation auf dem Teller, die Scheiben werden leicht aufgeschuppt nebeneinander gelegt, nie komplett übereinander, nie auf dem gleichen Teller mit Brot oder anderen Beilagen.

Wenn Sie so Ihren Iberico Jambon genießen begeistern Sie nicht nur Ihre spanischen Freunde und Bekannten, Sie selber werden zum Enthusiasten für den Schinken der mit diesen filigranen Aromen einen unwiderstehlichen Genuss bietet.

Übrigens, es ist ein Zeichen großer Liebe zu dem Iberico Jambon, den Schinken mit den Fingern zu essen.

Probieren Sie es aus, Sie werden begeistert sein!!!

Fotos: Gour-med, Ham Passion Tour



Schinken, richtig erklärt

Alles über diese leckere Spezialität erfahren Sie hier:
<https://www.hampassiontour.eu/de/>



JETZT PARTNERARZT WERDEN!

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



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



MEDECINS SANS FRONTIERES
ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.

Träger des Friedensnobelpreises

Der alte Fischereihafen von Essaouira



Marokko Orient oder Okzident? Immer eine Faszination

Essaouira, der Name bedeutet „Die Eingeschlossene“ und ist auf die besondere Lage der Stadt zurückzuführen. Die Stadtmauer im Osten und der Atlantik im Westen „umarmen“ das Zentrum dieser magischen Stadt. Die kleine, aber wichtige, Hafenstadt Marokkos ist bekannt für ihre besondere Anziehung auf Menschen, die sich, abseits der bekannten Urlaubsorte, dieser Magie nicht

entziehen können und wollen. Der heutige Fischereihafen ist das Symbol für Freiheit, Weltoffenheit, Schmelztiegel der Kulturen und Religionen. Seit mehr als 3000 Jahren ist die Stadt Zufluchtsort für - wegen ihrer Religion - verfolgte Juden. Viele andere Ethnien flüchteten hierher und prägten die Kultur der Stadt mit. Viele dieser kulturellen Einflüsse sind heute noch überall zu finden.



Folklore in der Lobby des Riad Al Madina

In den kleinen Gassen und winzigen Gängen zwischen den Häusern der Medina (Altstadt) kann man sich leicht verlaufen. Die Einheimischen mit ihrer eher zurückhaltenden Freundlichkeit helfen gerne und geben freudig Auskunft um sich zurecht zu finden. Die höflichen Händler in der Altstadt sind, im Gegensatz zu den Händlern anderer orientalischer Basare, nicht aufdringlich. Niemand belästigt die schaulustigen, neugierigen Besucher.



Handgefertigter Silberschmuck

Faszinierend ist das riesige Angebot an Handwerkskunst. Silberschmuck mit beeindruckenden Motiven zu wunderschönen Preziosen verarbeitet und zu erschwinglichen Preisen angeboten, läßt nicht nur bei Schmuckliebhabern das Herz höher schlagen. Eine handwerkliche Besonderheit sind Holzintarsien-Arbeiten, die unter anderem zu herrlichen Wohnmöbeln, oft mit orientalischen Einflüssen, gefertigt werden.

Die ganze Medina scheint eine einzige Kunstausstellung zu sein. Galerien, Cafés, kleine Restaurants mit aromatischen Leckereien laden zum Verweilen und Genießen ein. Hier kann man sich verlieren



Zentrum des prallen Lebens, die Medina

und das Märchen von Tausend und einer Nacht träumen.

Neugierige Gourmets entdecken exotische, fremde Gewürze und Speisen, die zu köstlichen Gerichten und Menus

zubereitet werden. Hinter kleinen, unscheinbaren Türen, die oft eher weniger einladend aussehen, verbergen sich landestypische Altstadt-hotels, die Riads. Lassen Sie sich nicht von den Türen abhalten, schauen Sie hinein. Sie werden erstaunt sein, welcher Komfort sich hinter den Türen verbirgt.

Sehr präzise ...



... wie auch die Intarsienarbeiten in der Tischlerei

Die historischen Hotels mit regionalem Ambiente und gemütlich eingerichteten Zimmern sind eine ideale Gelegenheit marokkanische Gastfreundschaft kennen zu lernen.

Mit zuvorkommender Höflichkeit, aber nicht aufdringlich, wird jeder Gast begrüßt und ist herzlich willkommen. Die Riads sind nicht nur sehr komfortabel und zentral gelegen, sie sind auch meist preiswerter. Zimmerpreise ab € 50.00 die Nacht sind durchaus normal. In den Riads gibt es meistens auch erstklassige Restaurants mit exzellenten Speisenangeboten.

Marokkos Restaurants genießen nicht nur wegen der guten Küche hohes Ansehen. Nicht weniger bekannt sind die hier angebauten Weine. Das Weingut Le Val d'Argan, vor den Toren Essaouiras, hat sich ganz auf französische Traubensorten



Lobby im Relais & Chateaux Hotel Heure Bleue

konzentriert und baut seit einigen Jahren nur noch Bio-Weine an. Die Palette reicht von einfachen Tischweinen bis zu hochwertigen Rotweinen. In dem Restaurant des Weinguts kann man die Weine verkosten und dazu erstklassig speisen



Kunstvolle Flaschenlabel der Weinmanufaktur

Zu den Gourmet-Häusern in Essaouira zählt unbestritten das Restaurant im Relais & Chateaux Hotel Heure Bleue. Das Hotel ist, wie man so schön sagt, erstes Haus am Platz. Wer die Annehmlichkeiten eines Luxushotels zu schätzen weiß ist hier sehr gut aufgehoben. Der Direktor, Eric Molle, legt großen Wert darauf seine Gäste persönlich zu begrüßen.

Der Küchenchef des Gourmet-Restaurants begeistert mit seinen Fusion-Menüs zwischen orientalischer und europäischer Kochkunst.



Ein köstliches Dinner, von der Vorspeise ...

Wer Zeit hat kann an seinen Kochkursen teilnehmen. Er verrät gerne Tipps und Ideen wie man die Zutaten beider Kontinente harmonisch auf dem Herd zubereitet.

Auffallend ist die exotische Lobby des Hotels. Die vielen Pflanzen vermitteln das Gefühl in einem großen Garten zu sitzen, was in der heißen Sommerzeit sehr erfrischend und abkühlend ist.



... bis zum Dessert im Heure Bleue



Die Grundlage für das exklusivste Öl der Welt: Die Arganuss

Zu den Schätzen Marokkos gehört das berühmte Arganöl. Der Preis für diese Kostbarkeit liegt weit über dem hochklassiger Olivenöle. Das liegt zu einem daran, die Arganuss ist sehr selten, wächst nur in Marokko und sie zu verarbeiten ist aufwendig und kompliziert. Das Öl ist von filigraner Struktur, mit einem Aroma das unvergleichlich seidig über die Zunge läuft. Der harmonische Geschmack ist eine Bereicherung für jedes Gericht. Die berühmtesten Köche verwenden Arganöl eben wegen dieses lieblichen Geschmacks in ihren Küchen.

Hergestellt wird die Kostbarkeit überwiegend in Kooperativen die von Frauen gegründet und geführt werden. In mühseliger Handarbeit wird jede Nuss geprüft,

geschält, gemahlen und dann per Hand aus dem Nussmehl das Öl herausgepresst. Das ist eine zeitintensive Arbeit, für die man Geduld braucht. Das gewonnene Öl wird nicht nur als Nahrungsmittel genutzt. Es spielt eine große Rolle bei der Produktion von Kosmetika, wie Cremes, Seifen, Pflegemitteln und Badeölen.

Die Kooperativen sind auch eine touristische Attraktion. Mit Bussen kommen die Besucher und bestaunen die Arbeiterinnen bei der Ölherstellung. Viele nutzen die Gelegenheit und kaufen vor Ort die Produkte für den Eigenbedarf oder als Geschenk.

Die Arganöl-Gewinnung ist – wie vieles in diesem Land - von einer Faszination die jeden Besucher anzieht und fesselt.

Auf die Frage: Was ist das Besondere in Essaouira? wird häufig geantwortet: Die Menschen, das Mystische, die Magie, die kulturellen Einflüsse und nicht zuletzt die Weltoffenheit der Einwohner in der Hafenstadt, die in den 70er und 80er Jahren des letzten Jahrhunderts unter dem Einfluss der Flower-Power- und Hippie-Zeit stark geprägt worden ist.

Die meisten Touristen bekräftigen wieder zurück zukommen. Einige bleiben für immer und versuchen hier ihr Lebensglück zu finden.

Sie glauben – ich schwärme verblendet von den ersten Eindrücken – kommen Sie doch selber nach Essaouira. Ich versichere Ihnen, dass Sie genauso begeistert sein werden wie alle die schon hier waren.

Fotos: Gour-med

Infos:

www.vivre-essaouira.com
www.visitmorocco.com
www.kasbah-online.de

Weingut und Restaurant
www.valdargan.com
www.ryaddesvignes.com

**Relais & Chateaux Hotel
Heure Bleue**
www.heure-bleue.com

Altstadt Riads
www.riadalmadina.com
www.villa-maroc.com
www.lesjardinasevillamaroc.com



Die Verarbeitung: Schälen, Knacken, Puhlen, Kneten, alles mit der Hand, bis das Öl herausgepresst ist



Das fertige Produkt

Das ist die Krönung: „König Ludwig Lauf“ im Naturpark Ammergauer Alpen

Ja wo laufen sie denn? Am ersten Februarwochenende ganz sicher durch den Naturpark Ammergauer Alpen.



In die Loipen fertig los: 4000 Athleten gehen an den Start

Rund 4000 Langläufer aus der ganzen Welt gehen dann beim 47. „König Ludwig Lauf“ in die Spur, um sich beim größten Volksskilanglauf-Event Deutschlands zu messen. 10, 21 und 50 Kilometer in klassischer oder freier Technik gilt es zwischen Ettal und Oberammergau zu meistern, während sich der Nachwuchs beim „Mini-Kini“ verausgabt. Wie man Oberschenkel richtig brennen lässt, zeigen Profis am 31. Januar beim „König Ludwig Super Sprint“ und greifen im KO-Verfahren auf 100 Metern nach der Krone. Wer noch Techniktipps braucht, meldet sich zum kostenlosen „Salomon Nordic Workout“ (4. Januar) mit dem letzten deutschen „Luggilauf“-Gewinner Max Olex an. Beim „1. Nordic Testtag“ (29. Februar) stehen Gratis-Langlaufkurse und neuestes Equipment auf dem Programm.

Foto: König Ludwig Lauf

www.ammergauer-alpen.de
www.koenig-ludwig-lauf.com

„Da steckt Leidenschaft drin“

IKA/Olympiade der Köche:
Der VKD, die Landesmesse
Stuttgart und der DEHOGA
Baden-Württemberg
bringen internationale
Spitzenköche nach Stuttgart

Die Genussregion Baden-Württemberg wird vom **14. bis 19. Februar 2020** um ein weiteres Highlight reicher: Die IKA/Olympiade der Köche findet im kommenden Jahr erstmals in Stuttgart parallel zur INTERGASTRA, Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie, statt. Denn Kochen und Genießen ist den Baden-Württembergern in die Wiege gelegt: So hat kein anderes Bundesland mehr Michelin-Sterne oder Gault-Millau-Kochmützen – der kulinarische Reichtum Baden-Württembergs ist folglich auch messbar.

Gute Vernetzung am Standort Stuttgart

Der Standort der Landesmesse Stuttgart punktet vor allem durch seine gute Netzanbindung: Durch die unmittelbare Nähe zum Flughafen ist die IKA/Olympiade der Köche auch für internationale Besucher gut erreichbar. Nicht nur mit dem Flugzeug, sondern auch mit der Bahn und dem Auto ist die Anreise zum Messengelände schnell und unkompliziert. Mit insgesamt 120.000 m² Hallenfläche ist die Landesmesse Stuttgart der perfekte Ort für Veranstaltungen jeder Größe. Die IKA/Olympiade der Köche profitiert von vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten und der modernen Ausstattung auf dem gesamten Gelände der Landesmesse. Ulrich Kromer von Baerle, Geschäftsführer der Landesmesse Stuttgart, betont die Vorteile des Internationalen Congresscenter. Somit profitiert die IKA/Olympiade der Köche von kompakten, kurzen Wegen für Teams und Fans.“ Ein weiterer Meilenstein sei es, dass die internationale Kochkunstausstellung erstmals parallel zur INTERGASTRA stattfände. „Die INTERGASTRA



VKD-Präsident Richard Beck

gehört zu den weltweit wichtigsten Branchenmessen und bietet somit die perfekte Bühne für die IKA/Olympiade der Köche“, so Kromer von Baerle weiter. Mit mehr als 1.400 Ausstellern, die auf der Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie ihre neuesten Produkte und spannenden Geschäftsideen präsentieren, habe sich die INTERGASTRA über die Jahre sehr gut entwickelt. Sie überzeuge vor allem durch ihre strukturierte Hallenaufteilung sowie der außerordentlichen Bandbreite an Ausstellern aus Hotellerie und Gastronomie und bilden somit die ganze Welt der Gastlichkeit ab.

VKD mit starken Partnern

Mit über 100.000 erwarteten Besuchern erhält die IKA/Olympiade der Köche die Chance, sich einem breiten Fachpublikum zu präsentieren. Richard Beck, der Präsident des Verbands der Köche Deutschlands e. V., dem Ausrichter der IKA/Olympiade der Köche, begrüßt den neuen Standort Stuttgart.

Die IKA/Olympiade der Köche ist der größte und älteste Kochwettbewerb der Welt und hat daher einen sehr hohen Stellenwert in der Branche – nicht nur in Deutschland, sondern auch international. Der VKD als Ausrichter und seine Partner, die Landesmesse Stuttgart und der DEHOGA Baden-Württemberg, freuen sich darauf, im Februar mehr als 2.000 Köche in Stuttgart zu begrüßen.

Foto: VKD/Miriam Wrobel

www.olympiade-der-koeche.com

SKI & BBQ SCHLICK 2000

Wer wird Stubai Winter BBQ Champion 2020?

Neu im Stubai Eventkalender präsentiert sich eine absolute Highlight-Veranstaltung. Der TVB Stubai Tirol lädt gemeinsam mit dem Skizentrum Schlick 2000 und den Grillxperts zum würzig-rauchigen Genuss-Event „SKI & BBQ Schlick 2000“ vom 13. bis 15. März 2020.

Beim „SKI & BBQ Schlick 2000“ stellen sich sechs Grill-Teams ganz besonderen Herausforderungen – Grillen im Winter, Grillen auf 2.000 Metern Seehöhe, Grillen auf der Skihütte. Für die Wintersportler erhält das Genussskifahren an diesem Wochenende eine völlig neue Facette.

Was sich vom 13. bis 15. März 2020 bei den „Stubai Winter BBQ Championships 2020“ in der Schlick 2000 abspielt, hat es so bisher noch nicht gegeben. Ein Barbecue im Winter ist für Grillfans nicht wirklich außergewöhnlich – eine professionell organisierte Grill-Challenge mitten im Skigebiet auf über 2.000 Metern Seehöhe aber sehr wohl. Sechs internationale Grill-Teams treten gegeneinander an. Aber nicht auf einem Platz, sondern verteilt auf sechs Almen im gesamten Skigebiet. Das heißt, in der gesamten Schlick 2000 geht der Rauch auf! Die verschiedenen Musik-Acts heizen darüber hinaus ordentlich ein.

Ein Wettkampf mit Würze

Bei „Ski & BBQ Schlick 2000“ haben die Wintersportler die Gelegenheit, bei herrlichen Pisten- und Schneeverhältnissen von einer Skihütte zur

nächsten zu fahren um bei jeder Grillstation die Gustostückerln zu genießen. Mittels einem eigenen BBQ-Konsumations- und Bewertungs-Pass, der an der Kassa der Talstation Schlick 2000 erhältlich ist, sind die Zuschauer auch Teil der Publikumsjury, die bei der Prämierung des „Stubai Winter BBQ Champions 2020“ ein gewichtiges Wort mitzureden hat. Dabei werden sie an jeder Station durch die hochkarätigen Fachjuroren unterstützt, die wertvolle Tipps und Hinweise zu Qualität, Ausführung und Präsentation des Grillgutes geben.

Röstaromen vor der Winterkulisse der Kalkkögel

Bei den „Stubai Winter BBQ Championships 2020“ wird nach internationalen Regeln gegrillt. Für die sechs Grill Teams wird die „Ski & BBQ Schlick 2000“ zur echten Herausforderung. Schließlich gilt es neben den winterlichen Temperatu-

ren auch die Höhenlage von über 2.000 Metern und dem damit verbundenen geringeren Sauerstoffgehalt der Luft zu berücksichtigen, der den Garprozess beeinflusst. An jedem Wettkampftag wird ein Gericht entsprechend einer der drei Kategorien – Fisch, Lamm, Rind - zubereitet. Dazu steht ein einheitlicher Warenkorb zur Verfügung, hauptsächlich gefüllt mit Produkten, die aus dem Stubaital und den umliegenden Regionen kommen. Wie die einzelnen Teams die gestellten Aufgaben erledigen, bleibt ihnen überlassen. Zubereitet wird jeweils ein Grillgericht mit Beilagen. Beim „Ski & BBQ Schlick 2000“ ist also für viel Abwechslung gesorgt und die Zuschauer werden wohl auch von der ein oder anderen kulinarischen Spezialität überrascht.

Foto: Schlick 2000 / Wolfgang Lackner

Mehr Infos unter: www.schlick2000.at

WINTER BBQ CHAMPIONSHIP
13.-15.3.2020
WWW.SKI-AND-BBQ.COM

stubai

SCHLICK2000
Skizentrum / Wanderzentrum Stubai

GRILLXPERTS

Zum 24. Mal – Rheingau Gourmet & Wein Festival in Eltville

Mehr als 500 Sterne leuchteten seit dem ersten Festival über dem Kronenschlößchen in Hattenheim



Köche sind renommierte Winzer, die aus allen Teilen Europas und aus den USA anreisen, um persönlich zu den Menügängen ihre Wein-Spezialitäten in einem möglichst perfekten „Match“ zu präsentieren.

Das Festival-Programm bietet innerhalb von 18 Tagen 60 Veranstaltungen mit Koch-Shows, Workshops, Tastings und Masterclasses, Mittagsveranstaltungen und Dinners sowie an den Wochenenden acht exklusive Wein-Raritäten-Veranstaltungen, jeweils auf 24 Teilnehmer limitiert. Selten hat ein Gast Gelegenheit, innerhalb kürzester Zeit derart vielfältige Eindrücke aus z.T. völlig unterschiedlichen Bereichen kennenzulernen: dieses Festival macht es möglich. Das Festival startet mit der legendären Welcome Party im Kloster Eberbach und endet mit

einer großen „Sause“, der Haus- und Küchenparty, in allen Räumen des Kronenschlösschens.

„Bio“ und „Regionalität“ stehen bei diesem Festival schon seit langem im Vordergrund, lange bevor diese Begriffe zum Synonym für eine weltweite Bewegung wurden. Nahezu alle beteiligten Weingüter haben sich seit vielen Jahren dem biodynamischen Ausbau verschrieben und sind meist entsprechend zertifiziert. Die Chefs kochen ihre Menüs nicht nur mit regionalen Spezialitäten, sondern werden dabei auch von ihren Wein-Nachbarn mit deren Weinen (oft mit autochthonen Rebsorten) begleitet.

Eröffnet wird das Festival am 20. Februar 2020, mit der beliebten Welcome-Party, bei der zehn Köche an verschiedenen

Seit 24 Jahren setzt das RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL den Maßstab für Genuss in höchster Qualität. Das Festival ist das bedeutendste kulinarische Ereignis Europas. Dreh- und Angelpunkt des Festivals ist das Hotel Kronenschlößchen in Eltville-Hattenheim. 40 Starkköche und 220 Winzer aus aller Welt treffen sich vom 20. Februar bis 8. März 2020. Internationale Kochstars aus Belgien, den Niederlanden, Italien, Schweiz, Südafrika und Indien sowie zahlreiche deutsche Köche (viele ausgezeichnet mit zwei und drei Sternen) kochen 2020 mittags und abends ihre spektakulären Menüs. Partner der





Stationen kochen werden und 27 Winzer ihre Weine dazu anbieten.



Vineet Bhatia, Starkoch aus London

Am **22. Februar** wird der indische Starkoch Vineet Bhatia aus London ein Gala-Dinner zubereiten.

Der **25. Februar** bietet als besonderes Highlight ein Dinner vom 3-Sternekoch Torsten Michel aus der Schwarzwaldstube in Baiersbrunn. Dazu werden Weine aus dem Elsass von den Winzern Pio Cesare & Hugel gereicht.

2-Sternekoch Sebastian Frank aus dem Restaurant Horvarth in Berlin wird am **27. Februar** mit einem ganz speziellen Menu die Gäste verwöhnen. Die Weingüter Gut Hermannsberg, Klumpp, Prinz

Sebastian Frank, 2-Sternekoch im Horvarth in Berlin



von Hessen und Brancaia bieten dazu ausgesuchte Weine an.

28. Februar Raritätendinner

Ein Gourmetdinner in fünf Menügängen von Simon Stirnal, begleitet von

Simon Stirnal, Chefkoch im Kronenschlößchen



einem Feuerwerk an Schatzkammerweinen. Eine exklusive Selektion dieser Spitzengewächse kann am Folgetag in der Kloster Eberbacher Weinversteigerung ersteigert werden.

Diverse Festival-Arrangements mit ausgewählten Veranstaltungen werden mit Übernachtungen im Hotel Kronenschlösschen angeboten.

Alle Termine finden Sie im Programm unter www.rheingau-gourmet-festival.de.

Fotos: Rheingau Gourmet & Wein Festival, Kronenschlösschen, Anne Wantia, Lustfaktor/Andreas Conrad

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



Torsten Michel, der Star aus der Traube Tonbach

Was hat Genuss mit Pflege zu tun?

Pflege-Personaldienstleister „flexomed“ startet Offensive für mehr „Genuss im Alter“ und wirbt für ein positives Image innerhalb der Pflegebranche



Veränderung der Sinneswahrnehmungen, fehlende Wertschätzung und Integration in der Gesellschaft, Einsamkeit und vor allem die Angst vor Unselbstständigkeit, Entmündigung und Pflegebedürftigkeit: Dies sind nur einige Problematiken, die Menschen im Alter beschäftigen. Und mit der Generation „Babyboomer“, die ab ca. 2020 in das Rentenalter eintritt, wird die Pflegebranche vor weitere Herausforderungen gestellt, ihr aber auch neue Chancen geboten. Höchste Zeit, sich diesem Zukunftsmarkt, seinen Anforderungen und der Thematik „Genuss im Alter“ zu widmen. Auch flexomed – Personaldienstleister für die Pflegebranche hat diesen Trend für sich erkannt. Mit seiner Offensive „Was hat Genuss mit Pflege zu tun?“ möchte sich das Unternehmen intensiv mit der Thematik „Genuss im

Alter“ auseinandersetzen und dazu gemeinsam mit Partnern entsprechende Aktivitäten entwickeln, zur Diskussion in Gesellschaft, Politik und Medien anregen sowie für ein positives Image der Pflegebranche werben und mehr Menschen für dieses Thema begeistern.

Kann man im Alter noch genießen? Und ist dies auch möglich, wenn der Geruchs- und Geschmackssinn nachlässt, wenn man gepflegt werden muss oder allein und einsam ist? Zugegebenermaßen: Niemand beschäftigt sich gerne mit diesen Fragen, schon gar nicht, wenn man noch jünger ist. Jana Stagge, Geschäftsführerin von flexomed, hat es sich zur Aufgabe gemacht, sich diesem sensiblen Thema zu widmen – auch vor dem Hintergrund, Menschen in Pflegeheimen wieder ein positives Lebensgefühl zu geben,

Aufklärungsarbeit zu leisten und neue Maßnahmen zu entwickeln, die auch vermehrt Nachwuchs für die Pflegebranche begeistern sollen. „Wer sagt denn, dass man nicht mehr genießen kann, wenn man alt und pflegebedürftig ist? Genau diese Frage stellten wir uns immer und immer wieder. Durch die Zusammenarbeit mit dem Erlebnis-Supermarkt Zurheide Feine Kost aus Düsseldorf begannen wir erste Maßnahmen umzusetzen“, erklärt Jana Stagge. flexomed lud Senioren und Mitarbeiter aus Pflegeeinrichtungen zu einem Seniorennachmittag in die Zurheide Kaffee Bar ein. „Dort bekamen unsere Gäste eine leckere Kaffeespezialität aus der hauseigenen Kaffeerösterei sowie eine vielfältige Auswahl, mundgerechter Stückchen Kuchen zum Probieren aus der Zurheide Pâtisserie. Im Anschluss begaben wir uns dann gemeinsam mit Zurheide Geschäftsführer Rüdiger Zurheide auf einen kulinarischen Rundgang durch den 10.000 Quadratmeter großen, barrierefreien Supermarkt mit neun Gastronomien. Die Senioren und Mitarbeiter waren restlos begeistert und genossen den Nachmittag in vollen Zügen. Seit dem veranstalten wir einmal im Monat einen solchen Seniorennachmittag“, so Jana Stagge.

Der Erfolg dieser Veranstaltung war zugleich auch Anstoß für die Entwicklung der Kampagne „Genuss im Alter“. „Wir werden uns in den kommenden Monaten mit unterschiedlichen Ansprechpartnern wie Verbänden, Pflegeberatern, Wissenschaftlern oder interessanten Unternehmen aus unserer Branche zusammensetzen und gemeinsam Maßnahmen und Ideen entwickeln, die einfach und ohne großen Kostenaufwand die Sinne der Pflegebedürftigen ansprechen und ihnen Genuss spenden sollen. Aber das ist nur der Anfang. Wir wollen ‚Genussberater für die Pflegebranche‘ in unserer Pflegeakademie „hacura“ ausbilden, was unseren Berufszweig für Nachwuchskräfte sicherlich attraktiver machen wird. Und eines steht fest: Sind die Bewohner der Pflegeeinrichtungen glücklicher, dann werden auch die Pflegekräfte zufriedener und erfüllter in ihrem Job sein“, ergänzt Jana Stagge.

Foto: 80 GRAD

www.flexomed.de



Der besondere Tipp für den Hör- und Seh-Genuss:

Mehr Beethoven geht nicht

Zum Jubiläumsjahr 2020 startet Deutsche Welle TV schon jetzt im Dezember mit Dokus und Konzertmitschnitten ein Klassik-Feuerwerk

2020 feiert Deutschland den 250. Geburtstag von Ludwig van Beethoven. Eine gute Gelegenheit, um die Werke des Komponisten-Genies zu genießen, um einmal ganz neue Interpretationen der Symphonien und Sonaten zu erleben. Konzerte gibt es im ganzen Land. Doch wer nicht immer die Zeit hat, zu einem der Klassik-Highlights zu reisen, für den haben wir einen ganz besonderen Tipp: Die umfangreichen Beethoven-Konzerte und Dokumentationen von Deutsche Welle TV. Abrufbar im Internet im Deutsche-Welle-Mediacenter bei www.dw.com und auf dem YouTube Channel „DW Classical Music“.

Wichtig zu wissen: Die Deutsche Welle ist der Auslandssender der Bundesrepublik Deutschland, finanziert aus Mitteln des Bundes und für die Verbreitung von Kultur und Informationen im Ausland zuständig. Vor allem im Ausland in mehreren Sprachen empfangbar, über das Internet aber auch in Deutschland.

„Wohl nur wenige Sender bieten ihren

Nutzerinnen und Nutzern im Beethovenjahr so viel Beethoven wie die Deutsche Welle“, verspricht DW-Kulturchef Rolf Rische. Ab dem 17. Dezember 2019 präsentiert die Deutsche Welle (DW) das ganze Jubiläumsjahr hindurch viele exklusive Programme. Unter anderem – und jeweils im Internet bei dw.com und YouTube abrufbar:

- Zwei TV-Thementage (17.12.2019 und 17.12.2020)
- Drei große Dokumentarfilme und mehrere Kurzdokumentationen
- Die Sonderseiten dw.com/beethovenjahr (Deutsch) und dw.com/bthvn2020 (Engl.)
- Zwei Begegnungsprojekte mit vier hochkarätigen Konzerten (Reihe „Campus“ mit Star-Dirigent Tan Dun und anderen)
- Der neue YouTube-Kanal „DW Classical Music“

Bereits am 17. Dezember 2019 läuft der neue Dokumentarfilm „Beethovens Neunte – Symphonie für die Welt“ im deutschsprachigem TV-Programm der

DW und ist ab dann im DW-Mediacenter im Internet verfügbar. Der 90-minütige Film zeigt die anhaltende Faszination, die bis heute weltweit von „der Neunten“ ausgeht. Gedreht wurde in Shanghai, Sao Paulo, Osaka, Kinshasa, Barcelona und natürlich in Beethovens Geburtsstadt Bonn. Protagonisten sind unter anderem Teodor Currentzis, Tan Dun und Gabriel Prokofiev.

Eingebettet wird die Doku in einen ganzen 24stündigen „Thementag Beethoven“ am 17.12.2019. Ein Highlight dabei: Konzertmitschnitte aller neun Beethoven-Symphonien mit der Deutschen Kammerphilharmonie Bremen unter Leitung von Paavo Järvi. Der estnische Stardirigent wurde kürzlich mit dem „Opus 2019“ als „Dirigent des Jahres“ ausgezeichnet. Daneben wird am Thementag auch die preisgekrönte Musik-Dokumentation „Das Beethoven-Projekt“ (90 Minuten) von „Echo“-Preisträger Christian Berger gezeigt. Am Beispiel des Symphonienzyklus werden Besonderheiten von Beethovens Werk und seiner Interpretation nachvollziehbar gezeigt. Ebenfalls im 24-Stunden-Programm: „Die Akte Beethoven“. Das Doku-Drama von 2013 widmet sich dem Mythos Ludwig van Beethoven, der in den nachgestellten Szenen von Lars Eidinger gespielt wird. Wie konnte Beethoven trotz seiner Taubheit komponieren? Die „Akte Beethoven“ der Regisseure Hedwig Schmutte und Ralf Pleger geht dieser und weiteren Fragen nach.

Der zweite Thementag zum Abschluss des Beethovenjubiläums am 17.12.2020 wird unter anderem die bis dahin neu entstandenen großen Dokumentarfilmproduktionen „Beethovens Neunte“, „Eine Welt ohne Beethoven“ und „Die Natur der Musik“ zeigen.

Foto: Deutsche Welle

Internet-Adressen, um die DW-Specials zum Beethoven-Jahr abzurufen:

- www.dw.com/deutsch/bthvn2020
- www.dw.com/bthvn2020 (in Englisch)
- www.dw.com/beethovenjahr
- www.dw.com/kultur
- www.youtube.com/user/deutschewelle/ mit Kanal „DW Classical Music“

Gastgeber des Jahres 2020

David Breuer für perfekten Service in der Schwarzwaldstube geehrt

Die soeben in Berlin vorgestellte 2020er Ausgabe des neuen Gault&Millau hebt den Maître der Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach aufs Ehrenpodest. Alle drei „A la Carte“-Restaurants des 230-jährigen Luxushotels im Schwarzwald verteidigen zudem ihre guten Bewertungen: Die Schwarzwaldstube mit Torsten Michel bestätigt ihre Position als eines der besten Restaurants der Republik mit maximaler Bewertung von 19,5 Punkten, während die Köhlerstube als auch die Bauernstube unter Leitung von Küchenchef Florian Stolte mit erneut 16 Punkten ausgezeichnet werden.



David Breuer und Torsten Michel

„Ich erinnere mich gut“, verrät David Breuer und antwortet auf die Frage, was ihm die Auszeichnung zum „Gastgeber des Jahres“ bedeute, mit einer Anekdote: „Vor acht Jahren stand ich auch hier in der Schwarzwaldstube, damals der Jungspund im Serviceteam meines Vorgängers Ansgar Fischer, als ihm die gleiche, großartige Ehrung zu Teil wurde. Damals dachte ich: Genau das möchte ich auch – als Gastgeber so geschätzt werden.“ Mit der offiziellen Verleihung bei der Gala des Restaurantguides in Berlin wird sein Traum nun Wirklichkeit. „Mit unzereemonieller Lockerheit verbindet er große Gastlichkeit und absolute Professionalität und lebt vor, dass Highend-Gastronomie

durch gute Laune noch genussvoller werden kann“, heißt es in der Begründung des Gault&Millau.

Seit Sommer 2013 ist Breuer Maître im legendären Spitzenrestaurant der Traube Tonbach. Sein Vorgänger wurde indes nicht nur wegen des Eindrucks von einst zu einem Vorbild. „Durch Ansgar Fischer habe ich verstanden, dass Humor und Charakter einem stilvollen Service in der Haute Cuisine nicht entgegenstehen“, erinnert sich der 36-Jährige. „In meiner Anfangszeit im Restaurant sagte er einmal zu mir: ‚Du machst das ordentlich, wie im Lehrbuch. Aber stell Dir vor, das am Tisch wäre ein Freund – wie würde der Dich erleben?‘ Ich antwortete, vermutlich wie einen Idioten. Ansgar entgegnete schmunzelnd: ‚Genau das denkt der Gast auch. Und jetzt geh da raus und sei Du selbst.‘ Das war befreiend.“

Die lockere, bisweilen unkonventionelle, aber immer auf den Gast fokussierte Servicekultur hat Breuer in der Schwarzwaldstube beibehalten und zur Maxime für das ganze Team erhoben: „Wir lachen mit unseren Gästen; haben gemeinsam eine gute Zeit. Aber wir achten weniger auf Etikette oder gar feste Verhaltensmuster für den Service bei Tisch. Das Erlebnis soll nicht austauschbar sein und jeder durch sein Naturell glänzen können“, erklärt der ausgezeichnete Gastgeber sein Rezept für perfekten Service.

Das Problem, Nachwuchs für seine 9-köpfige Servicebrigade in der Schwarzwaldstube zu finden, beschäftigt Breuer weniger. „Wir wollen unverbrauchte Persönlichkeiten im Team und suchen deshalb bereits unter den Auszubildenden in der Traube stets nach Talenten. Der große Pool an guten Youngstern im Hotel ist unser Luxus.“ Jungen Kollegen müsse man zwar noch Fachwissen vermitteln, viel wichtiger sei jedoch ein Gespür für den Gast. „Coachen und die Schönheit des Berufs aufzeigen – das sind die

Hauptaufgaben von Stéphane Gass und mir, wenn es um Teamführung geht.“

Absolutes Vertrauen in seine Gastgeberqualitäten habe jedoch Heiner Finkbeiner bewiesen, als sich der Hotelier 2013 – konträr zu den Erwartungen der Branche – statt für einen profilierten Oberkellner aus der ersten Liga für den vergleichsweise unerfahrenen Maître entschied und ihn zurück in die Traube Tonbach holte. Dazu trage auch das Verständnis füreinander bei. „Torsten Michel zum Beispiel kalkuliert seine Karte so, dass er mir maximale Freiheit gibt. Anstatt sich für ein fixes Menü entscheiden zu müssen, schaue ich gemeinsam mit dem Gast, welche Gerichte ihn besonders ansprechen und wie seine individuelle Speisefolge auf Basis seiner Vorlieben aussehen kann. Das macht kaum ein Küchenchef – schon gar nicht in einem mit 19,5 Punkten bewerteten Restaurant.“

Gourmets finden im Tonbacher Stammhaus der Traube Tonbach gleich drei ausgezeichnete Restaurants. Die Köhlerstube von Küchenchef Florian Stolte wird vom Gault&Millau erneut mit 16 Punkten bewertet. Gleiches gilt für die Bauernstube. Das Team der Schwarzwaldstube darf sich indes nicht nur über den „Gastgeber des Jahres 2020“ im eigenen Kader freuen, sondern auch die Höchstbewertung für die konstante Küchenleistung feiern. Küchenchef Torsten Michel äußert sich entsprechend begeistert: „Wir sind extrem dankbar für die doppelte Auszeichnung. An unseren 19,5 Punkten hat jeder meiner 27 Kollegen im Team der Schwarzwaldstube einen wichtigen Anteil – in der Küche wie im Service.“

Foto: Anne Wantia

Hotel Traube Tonbach
72270 Baiersbrunn

Reservierung: +49 (0) 7442 492 - 622

E-Mail: reservations@traube-tonbach.de

Nur garantiert in Toques d'Or zertifizierten Restaurants

Speisen in Toques d'Or zertifizierten Restaurants, ohne künstliche Aroma- und Geschmacksstoffe, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten – Einsatz der Küchen für Klimaschutz und gegen Erderwärmung



Toques d'Or bedeutet qualitativ gut und lecker kochen mit traditionellen Herstellungsverfahren, auf natürliche Weise produzierte Gerichte unter Verwendung natürlicher Lebensmittel – ohne jedes Fix-und-Fertig-Produkt und ohne Zusatzstoffe.

Wie die vielen Skandale der letzten Jahre und Wochen immer wieder deutlich machen, spielt die Gesundheit der Verbraucher bei der industriellen Nahrungsmittelproduktion eine untergeordnete Rolle. Es geht ausschließlich um Gewinnmaximierung, und die Gesetze der EU schützen die Gäste nicht vor Täuschung und Betrug. Im Gegenteil, sie sind auf die Industrie regelrecht zugeschnitten und werden, ohne jede Transparenz, von geheim tagenden Gremien beschlossen, in denen Industrie-Vertreter sitzen.

Toques d'Or zertifizierte Restaurants kochen mit Lebensmitteln, Produkten und Zutaten, welche bekanntlich einen wirklichen Nährwert bieten.

Toques d'Or möchte zeigen, wie einfach und geschmackvoll das Zubereiten von Speisen aus frischen Produkten sein kann, kinderleicht und lecker. Ohne jeden Zusatz von künstlichen Aroma- und Geschmacksstoffen, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten. Die Voraussetzung sind frische, einfache, aber hochwertige, saisonale Zutaten. Diese versprechen den besten Geschmack, sind klimafreundlich, da sie nicht weit trans-

portiert oder lange gekühlt werden müssen. Fertigprodukte sind mit unzähligen, künstlichen Zusätzen ausgestattet und bei weitem nicht so erforscht, wie man meinen könnte. Allergien und Unverträglichkeiten sind bei Menschen stark verbreitet und sie lassen sich oft durch eine natürliche Ernährung bei Toques d'Or zertifizierten Restaurants in den Griff bekommen.

Toques d'Or zertifizierte Restaurants setzen sich für den Klimaschutz ein. Sie setzen bei der Zubereitung von Speisen KEINE Sahnepatronen bzw. Chargerpatronen ein. Denn diese Patronen enthalten das Treibhausgas Lachgas Distickstoffmonoxid N2O. Der Lachgasausstoß weltweit wächst enorm und fördert die Erderwärmung.

Das Thema Ernährung ist wichtig und geht uns alle an. Jeder erwachsene Mensch ist hier für sich selbst verantwortlich.

Es geht ganz leicht auch ohne Fertigprodukte! Wir sollten uns von der Nahrungsmittelindustrie und ihren massiven Werbekampagnen nicht alles diktieren lassen. Essen ist eine politische Handlung. Wir haben drei Mal am Tag die Wahl.

„Unsere Lobby ist die sichere Produktqualität. Lebensmittelsicherheit und Respekt gegenüber dem Qualitätsprodukt setzt absolute Fachkenntnisse voraus. Denn hier kocht ein berufener Toques d'Or Chefkoch mit einem Qualitäts-Produkt

nach Jahreszeit. Gleich richtig basisgekocht, um unserem Koch-Berufsstand nicht zu schaden – klassisch oder modern –. Es gibt nur eine Küche, die Gute. Toques d'Or, die Köche-Gilde mit den goldenen Toques auf blauem Kragen, im Dienste einer gesunden Ernährung“, so Ernst-Ulrich Schassberger, President Toques d'Or International.

Alle Toques d'Or zertifizierten Restaurants, berufene Chefs / Maitres und private fine dining Chefs, Caterer, Kochschulen und Fachgeschäfte findet man unter www.toquesdor-guide.de - Der kostenlose Toques d'Or Smartphone Guide in allen Sprachen mit QR-Code und Navigation. Der ständige digitale Begleiter für alle Smartphone- und Tablet-Inhaber inkl. ortsbezogener Toques d'Or- Suche - weltweit.

Foto: Toques d'Or

www.toquesdor-guide.de
www.toquesdor.org
www.toquesdor-international.org

St. Regis Venedig Garden Terrace



St. Regis Venedig

St. Regis Hotels & Resorts ist ab sofort auch in der Lagunenstadt, nur wenige Schritte vom Markusplatz, vertreten.

Die Eröffnung des St. Regis Venedig folgt einer zwei Jahre umfassenden Komplettrenovierung, bei der die Grandezza des 1895, im Jahr der ersten Biennale, eröffneten ursprünglichen Grand Hotel Britannia wiederhergestellt wurde. Unter der Leitung des Londoner Design-Studios Sagrada wurde dabei das künstlerische und kulturelle Erbe der Gebäude berücksichtigt, aber auch ein moderner Glamour, für den die Marke St. Regis bekannt ist, eingebracht. Das St. Regis Venedig liegt direkt am Canal Grande, gegenüber der Punta della Dogana, und umfasst 169 Zimmer und Suiten, viele davon mit eigener Terrasse oder kleinem Balkon, die den Blick auf die Wahrzeichen Venedigs freigeben. Das Hotel, bestehend aus fünf venezianischen Palästen, wovon der älteste ins 17. Jahrhundert zurückdatiert, vereint sein legendäres Erbe mit dem modernen Design und dem erlesenen Service der Marke St. Regis. Mit der längsten Waterfront und einem großzügigen, ruhigen Garten ist das Hotel sowohl für Gäste als auch Einheimische erste Wahl, um bei einem eleganten Abendessen oder einem prickelnden Glas Champagner den fantastischen Blick auf den Canal Grande genießen zu können. Das St. Regis Venedig ist neben dem St. Regis Florenz und dem St. Regis Rom das dritte Hotel der Marke in Italien.

Foto: Marriott International

www.marriott.com/hotels/travel/vcexr-the-st-regis-venice/

Der Umwelt zuliebe: Mädchen Wellness Tage mit Hollywood Touch im SPA-Hotel Jagdhof!

Die „Mädchen Tage“ im 5 Sterne SPA & Ski Luxushideaway Jagdhof im Stubaital bieten Treatments mit REN Skincare, der veganen, umweltfreundlichen Kult Naturkosmetikmarke der Hollywoodstars.

Das 5 Sterne SPA-Hotel Jagdhof im Stubaital begeistert vom 07. Januar bis zum 02. Mai 2020 mit dem „Mädeltage“ Arrangement. Freundinnen, Mütter und Töchter können im 5 Sterne Hotel mit mehrfach ausgezeichnetem 3000qm Wellness-Bereich und REN Skincare Behandlungen so richtig relaxen. Dabei tun sie nicht nur sich, sondern auch der Umwelt etwas Gutes. Denn das Luxus Spa Hotel bietet als einziges Hotel in Österreich Behandlungen mit der Kult Naturkosmetiklinie REN Skincare an. Prominente wie Kate Moss, Sienna Miller und Jude Law, benutzen seit Jahren die Londoner Kult Kosmetik die für innovative Hautpflege mit wertvollen Bio-Aktivstoffen und Umweltschutz steht.

Die Mission von REN: clean to the skin & clean to the planet

„REN“ stammt aus dem Schwedischen und wird mit „rein“ oder „klar“ übersetzt. Die Produkte bestehen zu 100% aus pflanzlichen oder mineralischen Aktivstoffen und sind frei von synthetischen Inhaltsstoffen. Im Gegensatz zu herkömmlichen Naturkosmetika verwendet REN Skincare effektive Bio-Aktivstoffe, deren Wirksamkeit in wissenschaftlichen und klinischen Tests bewiesen wurde. In Kombination mit High-End Techniken werden auf besonders schonende Weise die natürlichen Eigenschaften empfindlichster Haut gestärkt. Jede REN Skincare Behandlung wird den individuellen Bedürfnissen der Gäste angepasst, denn REN Skincare geht es auch darum, die körpereigene Energie in Balance zu bringen.

Das Ziel von REN Skincare ist aber nicht nur rein zur Haut, sondern auch zu unserem Planeten zu sein. Bis 2021 möchte REN Skincare zu 100% auf eine recy-

celbare Verpackung umstellen, die auf auffällbare Lösungen und Flaschen aus wiedergewonnenem Plastik basiert. REN Skincare ist es sehr wichtig an einer abfallfreien Zukunft zu arbeiten, daher kooperiert REN Skincare schon jetzt mit dem globalen Aktivisten Surfrider, um Strände und Ozeane zu säubern.



SPA-HOTEL Jagdhof*****, Saunagarten

Neben der VITALWELT mit mehr als 20 verschiedenen Bade-Relax- und Saunaattraktionen, ergänzen das SPA-Chalet, eine Oase der Ruhe auf 700m², und der Außenpool mit Liegewiese inmitten des 5.000m² großen Hotelgartens mit Blick auf den Gletscher das Angebot. Das „Mädeltage“-Arrangement beinhaltet drei Übernachtungen mit köstlicher Halbpension und Treatments mit REN Skincare. Des Weiteren inklusive sind ein Aromaölbad (25 min) oder ein Basenbad mit Peelingeffekt (35 min), eine intensive Kopf-Nacken- und Schultermassage oder Fußreflexzonenmassage (40 min). Für ganze Freundinnen-Cliquen stehen Apartments zur Verfügung. Yogastunden, Wandern, Biken, Joggen usw. direkt vor der Haustür runden das Angebot ab.

Foto: SPA-HOTEL Jagdhof

Information zu den Mädeltagen finden Sie unter www.hotel-jagdhof.at/pauschalen-angebote-last-minute/wellnessurlaub-in-tirol/, Buchungen unter www.hotel-jagdhof.at oder Tel.: +43 (0) 5226 2666 111

Von der DEHOGA klassifiziert:

Das Relais & Châteaux Hotel Schloss Hohenhaus ist nun offiziell ein 5-Sterne Hotel

Große Freude im Relais & Châteaux Hotel Schloss Hohenhaus: Das 28-Zimmer Hotel im hessischen Holzhausen wurde vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband e.V. – kurz DEHOGA Bundesverband – klassifiziert und ist nun offiziell ein 5-Sterne-Hotel. Hoteldirektor und Küchenchef Peter Niemann sowie sein 32-köpfiges Team sind stolz auf diese Leistung.



Peter Niemann

Heute gilt das Klassifizierungssystem als eines der wichtigsten im Tourismusbereich und ist sowohl für den Gast als auch Hotelier wichtiges Auswahl- beziehungsweise Marketinginstrument. Deutschlandweit sind aktuell 123 Betriebe mit 5***** für jeweils drei Jahre ausgezeichnet. Die Freude auf Hohenhaus ist daher entsprechend groß, bedeutet die Auszeichnung mit 5 Sternen doch, dass es sich dabei gemäß DEHOGA-Definition um ein Haus „für höchste Ansprüche“ handelt. Eine hohe Nachhaltigkeit, mehrsprachige Mitarbeiter und personalisierte Gastbegrüßungen sind für diese Kategorie nur einige der neuen ab 2020 gültigen Kriterien, die zwingend vorliegen müssen.

Foto: Volker Renner

Hotel Schloss Hohenhaus
Hohenhaus 1
37293 Herleshausen
Tel.: +49 5654 98 70
E-Mail: info@hohenhaus.de
www.hohenhaus.de



Weihnachtszeit und Jahreswechsel im Spa & GolfResort Weimarer Land

Wer das Spa & GolfResort schon einmal im Winter besucht hat, weiß, dass man hier auch abseits der Golfplätze eine herrliche Zeit verbringen kann. Wenn der Duft von Zimt und Apfelsinen die Räume füllt und Schnee und Eis das Weimarer Land in eine glitzernde Landschaft verwandeln, wird die Weihnachtszeit zu einem ganz besonderen Erlebnis voller Freude und Genuss. Unsere Lindentherme ist der perfekte Ort um im Winter Kraft zu schöpfen und sich etwas Gutes zu gönnen.



Spätestens wenn im Spa & GolfResort über 1000 Lichter funkeln, dann weiß man: Bald ist Weihnachten. Ab dem ersten Adventswochenende werden die Gäste mit liebevoll ausgewählter und prunkvoller Weihnachtsdekoration empfangen, die sich durch alle Bereiche des Hauses zieht und nicht nur Kinderaugen strahlen lässt.

Kulinarische Höhepunkte

Entdecken Sie Fondue-Variationen und andere winterliche Klassiker in der Golf-Hütte. Genießen Sie die Speisen in gemütlicher Hüttenatmosphäre und gönnen sich eine besondere Auszeit. Im Restaurant Augusta erwartet Sie ein winterliches 4-Gang-Menü von der Gans, buchbar für 4 bis 12 Personen. Beachten Sie hier bitte die Anmeldefrist von mindestens 3 Tagen im Voraus.

Silvestergenuss im Weimarer Land

Zelebrieren Sie Silvester im Weimarer Land und erleben Sie eine große Silvestergala mit Champagner-Empfang, Gala-Menü, Feuerwerk, Live-Musik und jeder Menge weiteren Highlights. Verbringen Sie den besonderen Moment des Jahreswechsels an einem Ort, wo Sie und Ihre Lieben sich wohlfühlen. Spüren Sie, wie Gastfreudlichkeit gelebt wird und machen Sie diese Zeit zu einer unvergesslichen Erinnerung.

Fotos: Spa & GolfResort Weimarer Land

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



No couples: Aktivurlaub für Singles und Alleinreisende

Extraheft im Wikinger-Wanderkatalog 2020 – zwölf
News von Finnland bis Andorra

Kein Katzentisch, keine schweigsamen Mahlzeiten, keine einsamen Naturerlebnisse. Und schon gar nicht allein unter Paaren. Das Extraheft „Aktivurlaub für Singles und Alleinreisende 2020“ macht aus Solourlaubern ein Entdeckerteam. Es steckt im druckfrischen Wikinger-Katalog „Wandern in Europa 2020“.

30 Programme quer durch Europa

30 Programme hat der Aktiv- und Erlebnisspezialist ins Special gepackt – quer durch Europa. Darunter zwölf neue Touren: von Finnland über Rügen und Kroatien bis nach Andorra und auf die Azoren. Für Biker gibt es erstmals zwei Radreisen – auf Ibiza und rund um Berlin. Alles ausschließlich mit Einzelzimmern und viel Spaß in der Gruppe. Und vor allem: no couples.

Für alleinreisende Biker gibt es erstmals zwei Radreisen rund um Berlin und auf Ibiza



Finnland: Gemeinsam Kanu fahren, raften, hiken und biken

Dabei sein, gemeinsam erleben, den Alltag loslassen, genießen. In Finnland sind Alleinreisende mit Rentieren und Huskys unterwegs. Sie fahren Kanu, raften, hiken und biken, kochen zusammen überm La-

gerfeuer. Highlight ist eine Wildnis-Übernachtung.

Rentier in Finnland



Kroatien: Zusammen die „Glücksinsel“ erwandern

Die kroatische Insel Rab macht Wikinger Reisen 2020 zur „Glücksinsel für Single-Urlauber. Die kleinen Gruppen wandern auf den Halbinseln Lopar und Kalifront, vorbei an Oliven- und Lorbeerbäumen oder Flaumeichen. Sie entdecken den Zavratica-Fjord mit einem Glasbodenboot. Und erobern gemeinsam den Kamenjak.

Andorra: Treffpunkt für sportliche Bergwanderer

65 Gipfel, 60 glasklare Gletscherseen und unzählige friedliche Gebirgsszenarien warten im Pyrenäenstaat Andorra. Hier spüren sportliche Bergwanderer die Natur bei jedem Schritt: auf dem Weg zum Pas de les Vaques oder zum knapp 3.000 Meter hohen Pic de la Serrera. Im Tal von Madriu-Perafita-Claror, einem UNESCO-Weltkulturerbe. Oder in der traumhaften Granitlandschaft des Circ de Pessons. Die neue Solisten-Tour gehört zur 2-3-Stiefel-Kategorie – mit reinen Gehzeiten bis zu sieben Stunden und bis über 1.000 Höhenmeter.

Fotos: Wikinger Reisen

www.wikinger-reisen.de

Kaiserwinkl/Tirol: Ballon-Spektakel
am Wilden Kaiser

Alpin Ballooning im Kaiserwinkl

Von 25. Januar bis 02. Februar 2020 erleben Einheimische und Besucher der Tiroler Ferienregion ein besonderes Schauspiel: Beim größten Winterheißluftballon-Event Europas starten Topathleten aus aller Welt vor der Kulisse des Wilden Kaisers ihre Wettfahrt.

Brenner fauchen, heiße Luft bläst riesige, bunte Hüllen auf, Ballonfahrercrews bringen ihre Fluggeräte in Position und warten auf das Startsignal. Die Bedingungen zum Ballonfahren sind im Winter wesentlich besser als im Sommer, die klare Luft verspricht eine hervorragende Fernsicht. Täglich erheben sich 60 Ballone aus 6 Nationen beim Alpin Ballooning vor der majestätischen Kulisse des Wilden Kaisers in die Lüfte.



Besonders beliebt und begehrt sind die günstigen Mitfahrgelegenheiten an allen Veranstaltungstagen.

Tipp vom Veranstalter: Unbedingt anmelden unter +43 (0)664 5050571 und Plätze reservieren lassen. Einer der Höhepunkte ist das Night Glowing mit Glühweinparty und Feuerwerk am Mittwoch, 29.01. 19:30. Uhr Night Glowing mit Glühweinparty und Feuerwerk in Kössen/Hüttfeld – gratis Bustransfer von Walchsee, Schwendt und Rettenschöss.

Mitfahrgelegenheit (Voranmeldung und Platzreservierung jeweils am Vortag unter +43 (0)664 5050571.

Foto: TVB Kaiserwinkl

Tourismusverband Kaiserwinkl
www.kaiserwinkl.com

Neuer Hotspot
im kantigen Rotterdam:

The Slaak Rotterdam, A Tribute Portfolio Hotel



Zu Marriott Internationals jüngster Kollektion unabhängiger, charaktervoller Hotels – Tribute Portfolio – gehört seit Kurzem auch The Slaak Rotterdam im aufwändig renovierten Het Slaakhuys.

Das unter Denkmalschutz stehende Gebäude wurde 1952 nach einem Entwurf von Jo Vegter errichtet und diente einst der einflussreichen Zeitung ‚Het Vrije Volk‘ als Newsroom, was sich auch im Design des 74 Zimmer umfassenden Boutique Hotels widerspiegelt. Mitten im dynamischen Wohnquartier Kralingen gelegen, sind Markthalle, der alte Hafen von Rotterdam und die Kubushäuser fußläufig erreichbar. Im gesamten Hotel dominieren Grün- und Gelbtöne, gepaart mit klassischen Materialien wie Marmor, Holz und Messing für einen Hauch von Fifties-Feeling. Die Lobby empfängt mit gemütlichen Ecken, eklektischem und dabei perfekt abgestimmtem Mobiliar sowie einer eindrucksvollen bronzernen Bar. 14 der Executive Rooms und Suiten verfügen über Balkone mit fantastischem Blick auf Rotterdam, was die Zimmer wie ein Penthouse wirken lässt. In der Showküche des Restaurants Didot34 samt Bar werden ganztägig kleine Gerichte und kreative Cocktails zubereitet. Das gemeinsam mit Enforce betriebene Fitnessstudio Studio34 bietet professionelles Personaltraining, Ernährungsberatung sowie Coaching-Programme. Für geschäftliche Meetings stehen zwei Räume mit natürlichem Tageslicht und inspirierendem Design zur Verfügung.

Foto: *Marriott International*

www.marriott.com

Ischgl startet als größtes klimaneutrales Skigebiet der Alpen in den Winter

Worte sind gut, Taten sind besser. In diesem Sinn startet Ischgl als größtes klimaneutrales Skigebiet der Alpen in den Winter und zeigt, dass auch im alpinen Tourismus Wirtschaft und Ökologie vereinbar sind. Ischgl präsentiert sich klar als Vorreiter der Branche. Was sich konkret verändert? Ab der kommenden Saison gleicht die Silvrettaseilbahn AG alle nicht vermeidbaren Kohlenstoffemissionen, die durch den laufenden Ski- und Gastronomiebetrieb entstehen, über ein international anerkanntes Klimaschutzprojekt und ein Aufforstungsprogramm im Tal aus. Zudem werden die bisherigen Anstrengungen zur Reduzierung des CO₂-Ausstoßes verstärkt.

Seit der Gründung ist das Ziel der Silvrettaseilbahn AG – als Motor für eine wirtschaftliche Weiterentwicklung - eine dauerhafte Lebensgrundlage für alle

rettaseilbahn AG für das Ischgl Skigebiet das Zertifikat „klimaneutral“.

Weitere Initiativen zur Senkung der CO₂-Emissionen

Doch damit nicht genug. Die Silvrettaseilbahn AG wird ihre Anstrengungen zur Reduzierung des CO₂-Ausstoßes künftig noch verstärken: So wird die neue Silvretta Therme, die mit der Wintersaison 2022/2023 in Betrieb geht, weitestgehend mittels Erdwärmesonden beheizt. Das bedeutet eine jährliche CO₂-Einsparung von 1.300 Tonnen. Ein weiteres Zukunftsprojekt ist der Kauf von Hybrid-Pistenbulldozern. Diese haben im Vergleich zu herkömmlichen Maschinen einen 20 % niedrigeren Treibstoffverbrauch.

Die Silvrettaseilbahn AG ist gerüstet, um den erfolgreichen Weg im alpinen Tourismus trotz neuer Herausforderungen



Solaranlagen Bergstation Silvrettabahn

Menschen in Ischgl und im Paznaun zu schaffen. Das erfolgreiche Unternehmen setzt neustens auch beim Klimaschutz Akzente und übernimmt bewusst Verantwortung. Mit Unterstützung von Vitalpin, der Bewegung für Menschen und Unternehmen im Alpenraum, die von und mit dem Tourismus leben, und ClimatePartner, dem führenden Lösungsanbieter für Klimaschutzmaßnahmen, erhielt die Silv-

fortzusetzen. Das Thema Klimaschutz wird hierbei eine ganz zentrale Rolle einnehmen.

Foto: *Silvrettaseilbahn AG*

Weitere Informationen unter www.ischgl.com/klimaneutral

Alle Informationen ischgl.com

Exklusive – Messerserie 1905

1 905 war ein Jahr voller Ereignisse: Albert Einstein veröffentlichte seine Quanten- und Relativitätstheorie, Robert Koch erhielt den Medizin-Nobelpreis für die Erforschung des Tuberkulins, in Russland läuteten der „Petersburger Blutsonntag“ und die Meuterei auf dem Panzerkreuzer „Potemkin“ die Russische Revolution ein, die die Welt nachhaltig geprägt hat und Theodor Roosevelt wurde in den USA zum zweiten Mal zum Präsidenten gewählt.

In diesem Jahr des Umbruches und des technischen Fortschrittes entwickelte der schwäbische Messerhersteller Friedr. Dick eine Kochmesser-Serie mit massiven Zwingen. Diese ersetzen die bisher üblichen Nieten, mit denen die Griffschalen am Stahl des Messers befestigt waren. Die verbundene Technik hat die Firma Friedr. Dick nun wieder aufgenommen und weiterentwickelt. Die geschmiedete Kochmesser-Serie 1905 besticht durch ihre ungewöhnliche Optik und verbindet Tradition mit Innovation.

Die Stahlzwingen am Griff werden mit dem Kunststoff untrennbar, spaltenlos und hygienisch verbunden. Die Klinge ist schlank angeschliffen und optimal ausbalanciert. Sie besteht aus dem High-End Chromstahl XCrMoVMn. Die Prägung vollendet das klassisch-moderne Design der Serie.

18 Messertypen, in teils unterschiedlichen Längen, sind erhältlich. Drei Messer aus der Serie 1905 hat **Gour-med** getestet. Die Messer sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klinsen sind extrem ausgeschliffen. Die Messer sind einfach zu führen und erzeugen einen exakten und sauberen Schnitt. So bleiben wertvolle Aromastoffe in den Lebensmitteln erhalten. Die Messer liegen perfekt in der Hand und erfüllen optimal alle ergonomischen Anforderungen von Profiköchen und ambitionierten Hobbyköchen – ein besonders wichtiger Vorteil bei intensivem Gebrauch.



Kräuter- und Parmesanmesser
12 cm, Serie 1905 von Dick

Mit dem neuen, 12 cm langen, Kräuter- messer lassen sich die verschiedensten Kräuter schneiden. Die runde Form und die geschwungene Schneide des Messers erleichtern den Wiegeschnitt und ermöglichen damit gleichmäßig geschnittene Kräuter. Das breite Klinsenblatt ist für den Krallengriff, mit dem die Kräuter beim Schneiden fixiert werden, unverzichtbar und erleichtert die Führung des Messers.

Ob Fleisch, Geflügel, Obst oder Gemüse – das AJAX ist ein absoluter Alleskönner. Die geschwungene Messerschneide ermöglicht den Wiegeschnitt, mit dem feines Tatar aber auch Kräuter mühelos geschnitten werden können.

Als Allzweckmesser könnte man das Dick Universalmesser mit Wellenschliff bezeichnen. Diese Klinge eignet sich ideal



Kochmesser Ajax
12 cm, Serie 1905 von Dick

Der neueste Zuwachs in der Messerserie 1905 ist das AJAX Kochmesser. Die imposante 22 cm lange Klinge gleitet durch Fleisch wie durch Butter und macht auch vor kleinen Knochen keinen Halt.

zum Schneiden von Brot, Krusten, Torten sowie von Obst und Gemüse mit harten Schalen. Auch dieses Messer wird in zwei unterschiedlichen Längen, 26 und 32 cm angeboten.



Universalmesser mit Wellenschliff
32 cm, Serie 1905 von Dick



4Knives Messerblock

Ein absoluter Hingucker in der Küche ist der 4Knives Messerblock. Hier werden die Messer im stylischen Acryl-Messerblock „4 Knives“ aufbewahrt. Das Basis-sortiment besteht aus Officemesser, Santoku mit Kullenschliff, Kochmesser und Brotmesser. Natürlich finden auch andere Messermodelle aus der 1905 Serie ausreichend Platz im Messerblock 4 Knives. Sie sind sicher verstaut und dennoch ein Blickfang in jeder Küche.

Nun ergänzt das Traditionsunternehmen seine Messerscheidenkollektion für das stark am Markt nachgefragte und erst vor kurzem eingeführte Kochmesser AJAX 1905. Das Kochmesser AJAX aus der geschmiedeten Messerserie 1905 hat bereits viele Liebhaber gefunden und wird insbesondere im Outdoor- und BBQ-Bereich eingesetzt.

Alle Messerscheiden von Friedr. Dick sind aus einem strapazierfähigen Kunstfaser-Material, das abwaschbar und wasserabweisend ist. Das spezielle Material wird bereits erfolgreich bei Werkzeugtaschen für das Handwerk eingesetzt. Dieses ist ideal zur sicheren Aufbewahrung und zum Transport der Messer geeignet. Ihre Messer sind sicher verstaut und gut geschützt.



Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplett-Programm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischereimaschinen und Schleifmaschinen. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Köche und Fleischer ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten. Kundenwünsche, Impulse aus der Praxis und eigene Ideen werden in hochwertige Qualitätsprodukte umgesetzt.

Fotos: Friedr. Dick GmbH & Co. KG

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Esslinger Str. 4-10
73779 Deizisau
Tel.: +49 7153 817-0
Fax: +49 7153 817-219
E-Mail: mail@dick.de
www.dick.de



Ajax Messerscheide
Serie 1905 von Dick

Winterzeit – Lesezeit

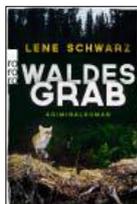
Bücher zum Selberlesen und Verschenken!



Hotels und Restaurants in Deutschland Der Varta-Führer

Mair Dumont
1320 Seiten, 29,95 Euro
ISBN: 978-3-82973-542-1

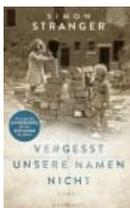
Der Varta-Führer gehört zu den wenigen unabhängigen Hotel- und Restaurantführern im Land. Alle Hotels und Restaurants des Varta-Führers sind auch über die täglich aktualisierte Website online abrufbar. Auf www.varta-guide.de können Übernachtungen gebucht und Tischreservierungen vorgenommen werden. Der Varta-Führer beschäftigt sich nicht ausschließlich mit der Spitzengastronomie und -hotellerie. Er dient allen, die gerne reisen und Wert auf gutes Schlafen und Essen legen als nützliches Nachschlagewerk.



Grausame Morde im Harz Waldesgrab

Lene Schwarz
Rowohlt Taschenbuch
416 Seiten, 10,00 Euro
ISBN: 978-3-49900-069-0

Das «Quellbach» liegt ruhig und idyllisch inmitten eines riesigen Waldgebiets im Harz. Auch der Koch Leon Bosch schätzt die Abgeschlossenheit des ürtümlichen Gasthauses – bis er im Dunkel der hohen Bäume eine grauenvolle Entdeckung macht: eine tote Frau, in deren Brust kein Herz mehr steckt, sondern ein pechschwarzer Quarzstein. Als weitere ähnlich zugerichtete Leichen auftauchen, versucht Leon fieberhaft, dem Mörder selbst auf die Schliche zu kommen.



Eine wahre Familiengeschichte, die zeigt, wie nah Dunkelheit und Hoffnung beieinanderliegen können

Vergesst unsere Namen nicht

Simon Stranger
Eichborn Verlag
350 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-8479-0666-7

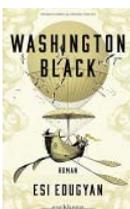
In der jüdischen Tradition heißt es, dass ein Mensch zwei Mal stirbt. Das erste Mal, wenn das Herz aufhört zu schlagen und die Synapsen im Gehirn erlöschen wie das Licht in einer Stadt, in der der Strom ausfällt. Das zweite Mal, wenn der Name des Toten zum letzten Mal gesagt, gelesen oder gedacht wird, fünfzig oder hundert oder vierhundert Jahre später. Erst dann ist der Betroffene wirklich verschwunden, aus dem irdischen Leben gestrichen.



Geschlechterduelle und Beziehungen zu oft umsonst gelächelt

Botho Strauß
Carl Hanser Verlag
160 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-44626-381-9

Ein alter Romancier wird von seinem jungen Verehrer zu Bett gebracht. Er beginnt zu erzählen. Von Paaren und Vereinzelteten, von Gesichtern und Gebärden, von Passionen und Enttäuschungen – und wie er so unaufhörlich erzählt, folgt er mehr und mehr „den Spuren ausgestorbener Liebesarten“.

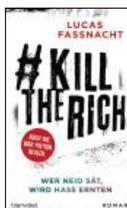


Was bedeutet Freiheit?

Washington Black

Esi Edugyan
Eichborn
512 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-8479-0665-0

Barbados, 1830: Der schwarze Sklavenjunge Washington Black schuftet auf einer Zuckerrohrplantage unter unmenschlichen Bedingungen. Bis er zum Leibdiener Christopher Wildes auserwählt wird, dem Bruder des brutalen Plantagenbesitzers. Christopher ist Erfinder, Entdecker, Naturwissenschaftler - und Gegner der Sklaverei. Das ungleiche Paar entkommt in einem selbst gebauten Luftschiff von der Plantage. Es beginnt eine abenteuerliche Flucht.



Was, wenn unsere Welt vor einem globalen Bürgerkrieg steht – den nur zwei Personen verhindern können?

#KillTheRich

Wer Neid sät, wird Hass ernten

Lucas Fasnacht
Blanvalet Verlag
688 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-7645-0675-9

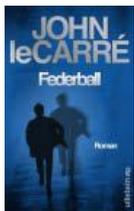
Ein achtloser Online-Post stürzt die ganze Welt ins Chaos: Die Armen erheben sich gegen die Reichen, der Zorn derer, die nichts haben, lodert hoch. Straßenschlachten und Polizeigewalt bestimmen das tägliche Leben – alles dokumentiert unter dem Hashtag KillTheRich. Und das ist erst der Anfang! Es gibt nur zwei Personen, die den globalen Bürgerkrieg noch verhindern können: die mutige niederländische Diplomatin Conrada van Pauli und der alternde indische Starjournalist Bimal Kapoor.



Abgrund der Gefühle Tage des Verlassenwerdens

Elena Ferrante
Suhrkamp Verlag
252 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-518-42885-6

Olga ist achtunddreißig und verheiratet, sie hat zwei Kinder, eine schöne Wohnung in Turin und ein Leben, das solide auf familiären Gewissheiten und kleinen Ritualen ruht. Seit fünfzehn Jahren führt sie eine glückliche Ehe. Zumindest denkt sie das. Bis ein einziger Satz alles zerstört. Der Mann, mit dem sie alt zu werden hoffte, ihr geliebter Mario, will nichts mehr von ihr wissen, er hat eine Andere, eine zwanzig Jahre Jüngere. Alleingelassen mit den Kindern und dem Hund fällt Olga in einen dunklen Abgrund, dessen Existenz sie vorher nicht einmal hat erahnen können. Was geht in einer Frau vor, die plötzlich vor den Trümmern ihrer Ehe steht? Einer Frau, die sich immer für ausgeglichen, stark und selbstbewusst gehalten hat?



Populismus, Datenmissbrauch und Fake News – was tun, wenn die Welt plötzlich in Flammen steht?

Federball

John Le Carré
Ullstein Verlag
352 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-550-20054-0

Nat hat seine besten Jahre als Spion hinter sich. Gerade ist er nach London zu seiner Frau zurückgekehrt, da wird ihm ein letzter Auftrag erteilt, denn Moskau wird zunehmend zu einer Bedrohung. Zur Erholung spielt Nat Badminton, seit Neuestem gegen Ed, einen jungen Mann, der den Brexit hasst, Trump hasst, auch seine Arbeit in einer seelenlos gewordenen Medienagentur. Ausgerechnet Ed fordert Nat auch außerhalb des Spielfelds heraus und zwingt ihn, seine Haltung gegenüber dem eigenen Land in Frage zu stellen. Und eine Entscheidung zu treffen, die für alle Konsequenzen hat.



Heilkräuter selbst einsetzen Selbst Heilen mit Kräutern

Pflanzenheilkunde für zu Hause

Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer, Friederike Grönemeyer
Becker Joest Volk Verlag
384 Seiten, 29,95 Euro
ISBN: 978-3-95453-163-9

Pfefferminzöl zeigt in der äußerlichen Anwendung bei Verspannungskopfschmerzen eine vergleichbare Wirkung wie eine Gabe von 1.000 mg Acetylsalicylsäure. Verblüffend! Das Thymol im Thymian wiederum ist so stark antimikrobiell, dass es als Versuch einer Maßnahme vor Antibiotikagabe, beispielsweise bei Atemwegsinfekten, zunächst alternativ eingesetzt werden kann. Mit Extrakten des Johanniskrauts, der Kapuzinerkresse oder der Brennnessel können neurologische oder urologische Beschwerden gelindert werden, immer vorausgesetzt, dass der Anwender sich vorher entsprechend informiert oder sich mit der Ärztin oder dem Arzt seines Vertrauens bespricht.



Es war ein seltsamer, Furcht einflößender Ort

Das Institut

Stephen King
Heyne Verlag
768 Seiten, 26,00 Euro
ISBN: 978-3-453-27237-8

In einer ruhigen Vorortsiedlung von Minneapolis ermorden zwielichtige Eindringlinge lautlos die Eltern von Luke Ellis und verfrachten den betäubten Zwölfjährigen in einen schwarzen SUV. Die ganze Operation dauert keine zwei Minuten. Luke wacht weit entfernt im Institut wieder auf, in einem Zimmer, das wie seines aussieht, nur dass es keine Fenster hat. Und das Institut in Maine beherbergt weitere Kinder, die wie Luke paranormal veranlagt sind: Kalisha, Nick, George, Iris und den zehnjährigen Avery. Sie befinden sich im Vorderbau des Instituts. Luke erfährt, dass andere vor ihnen nach einer Testreihe im »Hinterbau« verschwanden. Und nie zurückkehrten. Je mehr von Lukes neuen Freunden ausquartiert werden, desto verzweifelter wird sein Gedanke an Flucht, damit er Hilfe holen kann. Noch nie zuvor ist jemand aus dem streng abgeschirmten Institut entkommen.



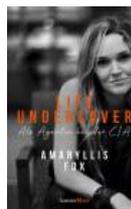
Nie wieder schlaflose Nächte

Das langweiligste Buch der Welt

Alles, was Sie für einen erholsamen Schlaf niemals wissen müssen

Professor K. McCoy, Dr. Hardwick
Atlantik
240 Seiten, 14,00 Euro
ISBN: 978-3-455-00662-9

Noch nicht müde? Bei diesen Fakten fallen Ihnen bestimmt die Augen zu: die Wanderung von Sanddünen, die Herkunft der Artischocke, der Ursprung des Töpferns oder das indonesische Postwesen, Zzz ... Zzz ... Zzz ... Garantiert wirksam und am besten im Liegen zu genießen.



Als Undercover-Agentin bei der geheimsten Eliteeinheit der CIA

Life Undercover

Als Agentin bei der CIA

Amaryllis Fox
hanserblau
272 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-446-26422-9

»Ich bin hier, um einen unmittelbar bevorstehenden Anschlag zu verhindern. Einen, der Kinder töten wird. Ich bin allein und einsatzbereit in dem Land, in dem mein Kollege entführt und geköpft wurde. Jede Stunde, die ich abwarte, ist eine Stunde mehr, in der etwas furchterlich schiefgehen kann – für den Informanten, der meinen Aufenthaltsort kennt, für die Quelle, die mir helfen soll, den Anschlag abzuwenden, für uns, wenn die Bombe vielleicht doch hochgeht.«

Fast zehn Jahre arbeitete Amaryllis Fox in der Terrorismusabwehr der CIA. Ihr überwältigendes Memoir ist politisch und hochspannend, die elektrisierende Lebensgeschichte einer jungen Frau, die für eine bessere Zukunft kämpft.

Alkoholische Getränke und Parkinson-Risiko

Bei der Parkinson-Krankheit (früher **Bauch: Schüttellähmung**) kommt es zu einem langsam fortschreitenden Verlust an Nervenzellen, der insbesondere jene Teile des Gehirns betrifft, die für unsere motorischen Fähigkeiten zuständig sind. Meist tritt sie in der 6. Lebensdekade auf, weltweit ist etwa ein Prozent der Menschen über 60 betroffen. Damit ist Parkinson die zweithäufigste unter den neurodegenerativen Hirnerkrankungen. Da die verfügbaren Medikamente nur lindernd und aufschiebend, jedoch nicht heilend wirken, erforscht man auch Lebensstilfaktoren, die das Krankheitsrisiko beeinflussen können. Dazu gehört auch der Konsum alkoholischer Getränke.

Nach 14 Jahren erfolgte eine zweite Befragung zu den Trinkgewohnheiten; die Beobachtungszeit der Studie endete nach durchschnittlich 17 Jahren. Ob die Krankheit diagnostiziert wurde oder ob eine Patientin an den Folgen verstorben war, wurde anhand nationaler Krankheits- und Sterberegister abgeglichen.

Nach Ausschluss der „Sick Quitters“: kein Zusammenhang

Etwa die Hälfte der Befragten gab zu Studienbeginn an, keinen oder weniger als einen Drink pro Woche (entsprechend rund 10 g Alkohol) zu konsumieren. Im Vergleich zu den Frauen, die sich einen bis zwei Drinks wöchentlich gönnten,

Da dieser Umstand zu erheblichen Verzerrungen der Studienergebnisse führen kann, schlossen die Autoren diese Teilnehmerinnen aus und analysierten im weiteren Verlauf nur jene, die regelmäßig alkoholische Getränke konsumieren. Als Vergleichsgruppe dienten diejenigen, die 1-2 alkoholische Getränke pro Woche konsumierten.

Dabei zeigte sich, dass der Konsum alkoholischer Getränke das Risiko, an Parkinson zu erkranken, nicht beeinflusst. Eine zweite Befragung zum Trinkverhalten nach 14 Jahren Studiendauer bestätigte dies: Auch zu diesem Zeitpunkt fand sich kein Zusammenhang.

Spielt die Getränkeart eine Rolle?

Frühere Studien hatten Hinweise auf einen günstigen Einfluss von Bier gefunden. Dies konnte in der großen Frauenstudie jedoch nicht bestätigt werden; im Gegenteil, es waren keine Zusammenhänge mit der Getränkeart erkennbar. Nach dem jetzigen Stand der Forschung zeigt ein moderater Konsum von einem bis zwei Gläsern Wein (oder anderen alkoholischen Getränken) keine positiven aber auch keine nachteiligen Effekte, wenn es um das Risiko einer Parkinsonerkrankung geht.

Quelle: Kim, IY et al.: Alcohol Intake and Parkinson's Disease Risk in the Million Women Study. *Movement Disorders*, November 2019, doi: 10.1002/mds.27933

Getränkeart und Parkinson-Risiko, bei Konsumentinnen alkoholischer Getränke

multivariat adjustierte relative Risiken (RR) und 95-% Konfidenzintervalle (CI)
510.601 Frauen konsumierten mehr als eine Getränkeart, keine signifikanten Ergebnisse

	nur Wein (n = 178.632)	nur Bier, Lager und Cidre (n = 34.438)	nur Spirituosen (40.047)
Drinks/Woche	RR (95 % CI)	RR (95 % CI)	RR (95 % CI)
1 - 2	Referenzgruppe	Referenzgruppe	Referenzgruppe
> 2 - 6	0,95 (0,84 – 1,07)	1,23 (0,94 – 1,60)	0,93 (0,73 – 1,19)
> 6 - 14	0,91 (0,79 – 1,06)	0,95 (0,60 – 1,51)	0,96 (0,68 – 1,34)

Kim, IY et al., *Movement Disorders*, November 2019, doi: 10.1002/mds.27933

Daten von 1,3 Millionen Frauen

Für die „Million Women Study“ wurden rund 1,3 Millionen Britinnen ab Ende der 1990er Jahre zu verschiedenen Lebensstilfaktoren wie Rauchen, körperlicher Aktivität, dem Konsum verschiedener alkoholischer Getränke und Body-Mass-Index (BMI) befragt, ebenso zu ihrer Krankheitsgeschichte. Auch Daten zum Bildungsstand und soziale Kennzahlen wurden erhoben.

hatten sie ein leicht (+13 %), jedoch signifikant erhöhtes relatives Risiko, an Parkinson zu erkranken. Daraus sollte jedoch nicht geschlossen werden, dass Abstinenz das Parkinson-Risiko erhöht. Denn bis zu sechs von sieben dieser „Nichtkonsumentinnen“ waren keine lebenslangen Abstinenzlerinnen, sondern eher „sick quitters“. Darunter versteht man Menschen, die aus gesundheitlichen Gründen aufgehört haben, alkoholische Getränke zu sich zu nehmen.

Grafik: Deutsche Weinakademie

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

Depressionen bei Kindern und Jugendlichen

Pubertäre Stimmungsschwankungen oder depressive Verstimmung?



Teenager sind „halt mal schlecht drauf“, mögen sich selber nicht – das geht von alleine vorbei? Rund neun Prozent der Deutschen unter 18 Jahren sind depressiv.

Ausgelöst werden Depressionen entweder von belastenden Lebensereignissen wie der Tod eines Elternteils, länger anhaltenden Belastungen durch Eltern, Missbrauchserfahrungen oder Fehlverhalten von anderen engen Bezugspersonen. Ungünstige Beziehungsmuster wie Vernachlässigung, Ignorieren von kindlichen Bedürfnissen oder stete Konfliktsituationen können bei Kindern ebenfalls eine Depression begünstigen. Auch andauernde Schulschwierigkeiten oder Konflikte mit Gleichaltrigen (Mobbing) können das Kind erkranken lassen.

Die Symptome einer Depression sind bei Kindern und Jugendlichen oft eher untypisch. Daher sollte für die Diagnostik ein erfahrener Experte, Kinder- und Jugendpsychiater oder -psychotherapeut aufgesucht werden. Für die Anamnese führt der Behandler ein ausführliches Gespräch mit den Eltern und dem Kind. Hierbei

werden Entstehung und Verlauf der Symptome, die Entwicklung des Kindes und familiäre Belastungsfaktoren erfasst. Wenn nötig und falls möglich werden auch Lehrer oder Erzieher mit einbezogen. Das Kind wird ohne Eltern je nach Alter mit Fragebögen oder nonverbalen Tests wie Zeichnen oder Satzergänzungen kennengelernt. Eine Depression wird diagnostiziert, wenn die Symptome mindestens zwei Wochen lang fast jeden Tag und die meiste Zeit des Tages bestehen.

Manchmal werden zum Ausschluss von körperlichen Erkrankungen wie etwa der Schilddrüse oder des Gehirns weitere Untersuchungen notwendig.

Die Behandlung einer leichten Depression umfasst zunächst die Aufklärung der Eltern, eine ausführliche Beratung, um die Belastungen zu reduzieren, die Beziehung zum Kind zu verbessern und die Vermittlung von Problemlösestrategien. Wenn allerdings die Symptome nach sechs bis acht Wochen nicht zurückgegangen sind, sollte psychotherapeutische Unterstützung hinzugezogen werden. Bei schweren Depressionen kann über den

Einsatz von Antidepressiva nachgedacht werden. Kommt Suizidrisiko hinzu oder die Diagnose von weiteren schweren psychischen Erkrankungen, ist ein stationärer Aufenthalt geboten.

Kinder und Jugendliche benötigen in dieser Krankheitsphase positive Bestärkung, den Aufbau von Selbstwertgefühl und die Erfahrung, dass sie Einfluss auf und Macht über ihr Leben haben. Denn viele leiden unter „erlernter Hilflosigkeit“. Eine beratende Anpassung des Alltags ist sehr zielführend. Schließlich werden das Kind und das Umfeld auch über Strategien gegen den Rückfall in eine Depression beraten.

Was ist eine Depression?

Sowohl für Erwachsene als auch für Jugendliche gelten die gleichen Symptome: Es herrscht eine niedergeschlagene Stimmungslage, der Verlust von Lebensfreude, das Zurückgehen des eigenen Antriebs und damit der Rückgang an eigenen Interessen sowie Aktivitäten vor. Darüber hinaus können Konzentrations- und Gedächtnisprobleme Anzeichen sein. Ein geringes Selbstwertgefühl oder Schuldgefühle, Schlaf- oder Appetitstörungen können auftreten. Das äußerste Ende sind Gedanken an einen Suizid oder die versuchte Umsetzung.

Zumeist führt eine Depression Weiteres mit sich. Bis zu zwei Drittel der Erkrankten haben eine Angststörung, die Hälfte eine Störung von Sozialverhalten und ein Drittel greift zu Alkohol und / oder Drogen.

Der Beitrag ist leicht gekürzt.

Foto: obs/pro psychotherapie e.V./Ulrike Propach

Mehr Infos:
www.therapie.de

Dr. Susanne Johna neue 1. Vorsitzende des Marburger Bundes

Internistin aus Hessen löst
Rudolf Henke ab



Susanne Johna

Neue 1. Vorsitzende des Marburger Bundes Bundesverband ist Dr. med. Susanne Johna. Auf der 136. Hauptversammlung des Verbandes der angestellten und beamteten Ärztinnen und Ärzte Deutschlands erhielt die Internistin und Landesvorsitzende des Marburger Bundes Hessen die Mehrheit der Stimmen.

Johna löst Rudolf Henke ab, der nach 12 Jahren Amtszeit nicht wieder kandidiert hatte und von der Hauptversammlung zum Ehrenvorsitzenden des Verbandes bestimmt wurde. Johna ist die erste Frau an der Spitze des Marburger Bundes. Sie war bisher schon Mitglied des Bundesvorstandes und gehört auch dem Vorstand der Bundesärztekammer an. Die 54-jährige arbeitet als Oberärztin für Krankenhaushygiene im St. Josefs-Hospital Rheingau in Rüdesheim.

Bei der anschließenden Wahl des 2. Vorsitzenden des Bundesverbandes kandidierte allein Dr. Andreas Botzlar, der dieses Amt bereits seit 2007 bekleidet. Er erhielt bei seiner Wiederwahl 198 von 203 gültigen Stimmen (97,5 %).

Foto: Marburgerbund

www.marburger-bund.de

Neuere Medikamente können Neben- niereninsuffizienzen verursachen

In der diesjährigen Oktober-Ausgabe von Nature Reviews Endocrinology (1) weist das DGE-Mitglied Stefan Bornstein aus Dresden mit seinen Mitautoren auf neuere und sich noch in Entwicklung befindliche Medikamente hin (CYP3A4-Inhibitoren, Opioid, Immun-Checkpoint-Inhibitoren u.a., siehe Tabelle unten), welche an unterschiedlichen Punkten in die Hypothalamus-Hypophysen-Adrenale Achse (HPA) eingreifen und dadurch die Stressantwort der Nebenniere verringern können.

Als Beispiele für eine adrenale Insuffizienz verursachende oder prädisponierende Medikamente führen Bornstein et al. (einschließlich der jeweiligen pathophysiologischen Mechanismen) tabellarisch an (1):

- **Steroide** (systemisch, intraartikulär oder inhalativ)
- **CYP3A4-Inhibitoren** (HIV-Medikamente wie Ritonavir, Anti-Pilz-Mittel wie Fluticason)
- **Opioid** (Morphin, Fentanyl, Tramadol, Methadon oder Misch-Opioid)
- **Immun-Checkpoint-Inhibitoren** (Ipilimumab, Pembrolizumab, Nivolumab, Avelumab)
- **Lipidsenkende Therapien** (Statine, PCSK9-Hemmer, LDL-Apherese)
- **Prostatakrebs-Medikamente** (Abirateron, neue Steroid-blockierende Mittel wie ODM-208)
- **Aldosteronsynthase-Hemmer** (wie LCI699)

Patienten mit Hepatitis oder anderen Lebererkrankungen, etwa alkoholbedingt, könnten eine verminderte adrenale Funktion aufweisen, auch solche mit chronischen Erkrankungen wie Tuberkulose oder unter Opioiden (in bis zu einem Drittel!). Auch wachse ständig das Wissen um Einflüsse aus der Umwelt durch endokrine Disruptoren und Chemikalien.

Diese unerwünschten Nebenwirkungen müssten stärker ins Bewusstsein der Ärzte treten, um bei Anwendung solcher Medi-

kamente durch rechtzeitige Gabe eines Glukokortikoids dem Auftreten einer Addison-Krise entgegenwirken zu können. Die Patienten sollten einen Notfallausweis bei sich tragen sowie einen Notfall-Kit zur Selbstbehandlung einer adrenalen Insuffizienz. Sie und auch ihre Angehörigen sollten entsprechend geschult werden.

Kommentar

Wie im DGE-Blog vom 1. Oktober 2019 berichtet (2), wurde die Wichtigkeit einer intensiveren Schulung von Nebennierenpatienten erst kürzlich vom DGE-Mitglied Christof Schöfl et al. hervorgehoben (3). Der Referent (H.S.) meint, dass nicht alle Patienten und deren Angehörige geschult und mit einem Notfall-Kit ausgestattet werden müssten, welche mit Medikamenten oder Verfahren behandelt werden, die oben in der Tabelle gelistet sind. Bei den lipidsenkenden Therapien wird ohnedies angeführt dass, anders als bei Tierexperimenten, diese beim Menschen wohl sicher seien. Eine Umfrage bei Lipidologen ergab, dass auch bei den neueren lipidsenkenden Therapien keine Beeinträchtigung der adrenalen Funktion bekannt geworden sei oder sich in den Zulassungsstudien etwa der PCSK9-Hemmer gezeigt hätte. Der Referent fand für die Statine in den üblichen Informationsquellen wie Rote Liste oder Packungsbeilagen auch keine adrenale Beeinträchtigung angeführt.

Literatur

- (1) Stefan Bornstein et al.: Novel medications inducing adrenal insufficiency. Nat Rev Endocrinol. 2019 Oct, 15(10):561-562. doi: 109.1038/s41574-019-0248-9
- (2) Helmut Schatz: Nebennierenrinden-Krisen – kann man sie verhindern? DGE-Blog vom 1. Oktober 2019
- (3) Christof Schöfl et al.: Daily Adjustment of Glucocorticoids by Patients with Adrenal Insufficiency. Clin. Endocrinol. 2019. 91(2): 256-262

Deutsche Gesellschaft für
www.endokrinologie.net

Low Carb, mediterrane, fettreduzierte oder andere Ernährungsweise?

DDG empfiehlt Erwachsenen mit Diabetes Typ 2 oder Prädiabetes individuelle Ernährungsberatung

In den letzten Jahren ist es schon beinahe zum Modetrend geworden: Wer abnehmen oder seinem Stoffwechsel etwas Gutes tun möchte, achtet auf „Low Carb“ – also eine Ernährung mit möglichst geringem Kohlenhydratanteil. Diese Ernährungsform ist grundsätzlich auch für Menschen mit Diabetes Typ 2 oder Prädiabetes zur Gewichtsabnahme geeignet. Eine Konsensus-Erklärung der Amerikanischen Diabetes Gesellschaft ADA betont jedoch, dass auch andere Ernährungsweisen dafür infrage kommen können. Betroffene sollten daher immer eine individuelle Ernährungsberatung erhalten, konstatiert der Ausschuss Ernährung der Deutschen Diabetes Gesellschaft DDG, der den ADA-Report analysiert hat und die Ergebnisse auf der 13. Diabetes Herbsttagung der DDG vorstellt. Den Einfluss von Low Carb und anderer Ernährungsweisen diskutierten Experten auf einer Pressekonferenz, die im Rahmen der 13. Diabetes Herbsttagung in Leipzig stattfand.

Als „Low Carb“-Ernährung gilt laut der ADA-Definition eine Ernährung mit einem Kohlenhydratanteil von weniger als 45 Prozent der Gesamtenergiezufuhr, bei „Very-Low Carb“ stammen sogar weniger als 26 Prozent der aufgenommenen Energie aus Kohlenhydraten. „In kurzfristigen Studien bis zu sechs Monaten Dauer kann eine kohlenhydratarme Ernährung den HbA1c-Wert der Probanden ebenso senken wie den Blutdruck, die Triglyzeride und die Menge der Diabetesmedikation“, sagt Professor Dr. med. Diana Rubin, Chefärztin und Leiterin des Zentrums für Ernährungsmedizin am Vivantes Klinikum Spandau und Humboldt-Klinikum Berlin. Diese positiven Effekte ließen sich in längerfristigen Studien jedoch nicht aufrechterhalten – vermutlich, weil es den Probanden zu schwerfällt, die strengen

Diätvorgaben auf Dauer einzuhalten.

Auch aus anderen Gründen ist eine strenge „Low Carb“-Diät nicht unproblematisch: Zum einen kann es unter Diabetesmedikation rasch zu einem Unterzucker kommen; die Ernährungsumstellung sollte daher immer ärztlich begleitet werden. Zum anderen besteht die Gefahr, dass die Patienten sich deutlich fetthaltiger ernähren. So könne eine moderate „Low Carb“-Ernährung durchaus empfehlenswert sein, wenn sie – wie bei mediterranen Ernährungsmustern – einen hohen Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren enthalte. Eine „High Carb“-Ernährung könne bei einem hohen Ballaststoffanteil und niedriger glykämischer Last aber ebenso geeignet sein.

Umso größer ist die Bedeutung einer individuellen und qualifizierten Ernährungsberatung. „Damit Ernährungsempfehlungen für den Patienten umsetzbar sind, müssen sie immer individuell zugeschnitten sein und verschiedene Diabetes-Typen, Behandlungsformen, soziale Aspekte sowie persönliche Vorlieben berücksichtigen“, sagt Dr. med. Nikolaus Scheper. Daher lautet einer der Schwerpunkte der 13. Diabetes Herbsttagung „Ernährung im Spannungsfeld verschiedener Empfehlungen oder wie schmeckt Diabetes?“

Deutsche Diabetes Gesellschaft
Albrechtstraße 9
10117 Berlin
Tel.: 030 / 3 11 69 37 0
E-Mail: info@ddg.info
www.ddg.info

TNF-Hemmer vermindern den Einsatz von Schmerzmitteln bei Morbus Bechterew

Die Studie zeigt, dass die Behandlung mit TNF-Hemmern den Gebrauch von Schmerzmitteln reduzieren kann. Dabei stellt die Studie auch heraus, dass die Nutzung von Schmerzmitteln vor allem bei gleichzeitiger Behandlung mit TNF-Hemmern auch von der Krankheitsaktivität abhängt.

Schmerzmittel werden von vielen Patienten mit Morbus Bechterew eingesetzt. Wissenschaftler aus den Niederlanden untersuchten jetzt den Einsatz von Schmerzmitteln bei Behandlung mit TNF-Hemmern.

254 Patienten mit rheumatoider Arthritis wurden mit TNF-Hemmern behandelt. Vor Beginn der Therapie nutzten 79 % der Patienten NSAR, nach 52 Wochen Behandlung mit TNF-Hemmern waren es nur noch 38 %. Der ASAS-NSAID verringerte sich von 65 auf 0. Der ASAS-NSAID gibt die Häufigkeit und Dosierung der Einnahme von NSAR auf einer Skala von 0 bis 100 (maximale Dosis) an. Im Vergleich dazu wurden 139 Patienten konventionell behandelt. Von diesen nutzten zu Beginn 74 % der Patienten NSAR und der ASAS-NSAID lag bei 50. Die Werte änderten sich innerhalb von 52 Wochen nicht. Es fiel auf, dass etwa die Hälfte der Patienten zwischen den Untersuchungsterminen Typ und Dosierung der NSAR änderten.

Die Studie zeigt, dass die Behandlung mit TNF-Hemmern den Gebrauch von Schmerzmitteln reduzieren kann.

Beitrag leicht gekürzt.

Original Titel:
Ankylosing spondylitis disease activity score is related to NSAID use, especially in patients treated with TNF- α inhibitors

www.DeutschesGesundheitsPortal.de

DIVI-Kongress 2019:

„Das Beste können wir gemeinsam erreichen!“

Im Dezember findet die wichtigste Veranstaltung für alle Intensiv- und Notfallmediziner, der DIVI2019, Jahreskongress der Deutschen Interdisziplinären Vereinigung für Intensiv- und Notfallmedizin (DIVI), statt. Mehr als 6.000 Ärzte, Rettungssanitäter, Therapeuten und Pflegende treffen sich vom 4. bis 6. Dezember 2019 in Hamburg. Im Interview erläutert DIVI-Kongresspräsident Professor Dr. Bernd Böttiger (Foto), Direktor der Klinik für Anästhesiologie und Operative Intensivmedizin der Universität zu Köln, welche Ehrengäste er erwartet, welche neuen spannenden Formate etabliert wurden und welche politischen Impulse vom Kongress ausgehen könnten. Sein Appell: „Der DIVI2019 wird eine Bereicherung für jeden Menschen sein, der daran teilnimmt – auch wenn es nur für einen Tag oder eine Stunde ist. Wir haben ein umfassendes Programm mit zahlreichen Highlights – und Themen werden auch nicht nur einmal, sondern mehrfach an verschiedenen Tagen mit unterschiedlichen Aspekten präsentiert. Es ist ganz sicher für jeden etwas dabei.“

Herr Prof. Böttiger, was wird in Hamburg anders sein als in den Vorjahren in Leipzig?

Der DIVI-Kongress wurde in Hamburg geboren und ich freue mich, dass er sozusagen in die Heimat zurückkehrt. Es ist großartig, Anfang Dezember in so einer Weltstadt zu sein und Menschen zu treffen, die sich mit Intensiv- und Notfallmedizin beschäftigen. Dabei sind auf dem Kongress dieses Jahr alle Sektionen der DIVI mit Programmbeiträgen vertreten. Das heißt, wir haben ein maximal breites Spektrum an Themen, Referentinnen und Referenten und wir sind maximal interdisziplinär und interprofessionell aufgestellt. Dieses Jahr haben wir zudem ganz besonderen Wert auf interaktive Sitzungen gelegt und das Programm entsprechend weiter bereichert. Die Teilnehmerinnen

und Teilnehmer dürfen sich außerdem auf einige Brillanten im Bereich der Notfallmedizin freuen, die dieses Jahr auch eine besonders große Rolle spielen wird.



Professor Dr. Bernd Böttiger

Welche Brillanten sind das?

Die Wiederbelebung ist ein großes Thema. Ein weiterer wichtiger Schwerpunkt ist die Resilienz. In der Notfallmedizin – und natürlich auch in der Intensivmedizin – ist es besonders wichtig, nicht nur auf den Patienten zu achten, sondern auch auf sich selbst. Auf dem Kongress werden wir diskutieren, was wir dazu beitragen können, dass WIR uns bei der Arbeit auch wohlfühlen und wie wir unsere Energiereserven bewahren, wieder auffüllen und sinnvoll einsetzen.

In der Notfall- aber auch in der Intensivmedizin arbeiten viele Berufsgruppen eng zusammen. Wie bringen Sie die Zielgrup-

pe aus Ärzten, Pflegende und Therapeuten in Hamburg unter einen Hut?

Wir haben unsere Sektionen von Anfang an möglichst interdisziplinär und interprofessionell besetzt und so ist auch ein entsprechendes Programm für den Kongress entstanden. Professor Kluge, der wissenschaftliche Leiter des Kongressprogramms, zahlreiche weitere Ideengeber und ich haben außerdem sehr darauf geachtet, dass nicht nur die verschiedenen Fachgebiete repräsentiert werden, sondern auch die pflegerischen und weitere therapeutischen Bereiche. So gut wie alle unserer Sitzungen sind interdisziplinär, häufig auch interprofessionell – das regt ganz sicher die Kommunikation und Interaktion, aber auch den Wohlfühlfaktor unter allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern an.

Wie wird von all diesen Interessensgruppen das Kongressmotto „Kooperation führt zu Entwicklung“ gelebt?

Meine Erfahrung ist sowohl im klinischen als auch im organisatorischen Bereich, dass die größte Verbesserung bei der Gesundheitsversorgung und der Patientenversorgung, aber auch bei der Arbeitssituation vor allem dann gelingt, wenn die unterschiedlichen Fachbereiche und -gebiete miteinander im guten Austausch stehen und interdisziplinär denken und agieren. Der DIVI-Kongress ist dafür eine ganz wichtige Plattform und eine Chance, um die unterschiedlichen Fächer und Spezialitäten der Intensiv- und Notfallmedizin noch intensiver zusammenzubringen. Das Beste können wir nämlich nur gemeinsam bewegen.

In welchen Bereichen bräuchten wir noch mehr Kooperation?

Ich glaube, jeder einzelne kann unter dem

Motto „Kooperation führt zu Entwicklung“ in seinem Bereich ganz wesentliche Impulse setzen. Dazu gehört natürlich auch, die Sicht anderer zu beachten, zuzuhören und sich mit Respekt zu begegnen. Ein Krankenhaus ist schließlich keine Fabrik – es gibt ganz unterschiedliche Bereiche, die entsprechend gut miteinander arbeiten müssen. Pflegende und Ärzte müssen miteinander kommunizieren, aber auch die Kooperation zwischen allen konservativen und operativen Partnern, der Anästhesiologie und der Intensivmedizin ist sehr wichtig, und natürlich muss auch in Notfallzentren und Notaufnahmen die Kooperation stimmen.

Auch vor diesem Hintergrund werden praktische Workshops immer wichtiger. Welchen Stellenwert haben diese auf dem DIVI-Kongress?

Der Trend geht auf jeden Fall dahin, nicht nur zu konsumieren, sondern sich auch interaktiv einzubringen. Wir werden dieses Jahr eine Workshop-Fläche anbieten, auf der die Teilnehmerinnen und Teilnehmer live ihre Fähigkeiten für Situationen trainieren können, in denen es im Team wirklich um Sekunden oder Minuten geht. Das lässt sich auf einem Kongress besonders schön trainieren, weil die unterschiedlichen Kompetenzen und Professionalitäten vor Ort verfügbar sind.

Es gibt zahlreiche weitere Formate: Wo glauben Sie, liegt am Ende der größte Erkenntnisgewinn?

Wir werden 120 Sitzungen und 400 bis 500 Referentinnen und Referenten und Vorsitzende haben – natürlich kann man da nicht jeden einzelnen Vortrag besuchen. Wir haben dabei verstärkt darauf geachtet, dass Themen möglichst nicht parallel angeboten werden und man sich so seinen individuellen Interessenskorridor durch den Kongress bahnen kann. Ich glaube, es werden alle Bedürfnisse befriedigt und alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden vom Kongress mit einem hochsoliden Update zur Intensiv-

und Notfallmedizin nach Hause fahren.

Für Sie mit langjähriger Berufserfahrung: Bei welchen Veranstaltungen treffen wir Sie?

Na, bestimmt bei vielen, und ganz sicher bei unserem „KIDS SAVE LIVES“-Event am Vortag des Kongresses und natürlich bei der Eröffnungsveranstaltung! Wir haben hier u.a. Minister Spahn und Eckart von Hirschhausen zu Gast. Es ist eine große Ehre, den Bundesgesundheitsminister in Hamburg begrüßen zu dürfen und ich bin gespannt, welche Themen er ansprechen wird. Wer eine Rede für 6.000 Menschen vorbereitet, wird sich sehr gut mit Themen aus Intensiv- und Notfallmedizin im Vorfeld auseinandersetzen. Das ist ganz sicher ein großer Gewinn. Und wir werden hoffentlich auch die Möglichkeit haben, ihm ein paar unserer Gedanken zur Situation der Intensiv- und Notfallmedizin mit auf den Weg geben zu können.

Auch auf Eckart von Hirschhausen freue ich mich persönlich sehr, da wir im Bereich der Wiederbelebung bereits intensiv zusammengearbeitet haben und auch, da er den einen oder anderen Aspekt im Gesundheitswesen hinterfragt und kritisch anleuchtet.

Welche Themen stehen hier politisch für Sie auf der Agenda?

Es gibt über 2.000 Krankenhäuser in Deutschland – und wir müssen uns unbedingt überlegen, ob sie tatsächlich alle notwendig sind. Die Qualität wird insbesondere dort aufrechterhalten, wo bestimmte Eingriffe oder Maßnahmen mit einer bestimmten Häufigkeit durchgeführt werden. Weniger Krankenhäuser würden außerdem mehr Pflegepersonal und ärztliches Personal für die verbleibenden bedeuten. Ich höre auch immer wieder, dass in Krankenhäusern inzwischen Maßnahmen teilweise maßgeblich auch deshalb durchgeführt werden, weil man Geld damit verdienen kann und nicht, weil sie das Beste für den Patienten sind. Das ist eine Entwicklung, der Einhalt geboten werden muss. Hier ist die Politik gefordert, auch Krankenhäuser sozialverträglich zu schließen und diese Fehlent-

wicklung im Bereich der Anreizsysteme zu korrigieren.

Gibt es weitere Aspekte?

Ich würde mir ebenfalls wünschen, dass auch in der Bevölkerung schon in jungen Jahren ein Gesundheitsbewusstsein etabliert wird. Neben Wiederbelebung – deren Kenntnis eine „Bürgerpflicht“ sein sollte – auch in der Ernährung und der Bewegung. Hier würde ich mir auch deutlich mehr Aktivitäten auf Seiten des Gesundheitsministeriums und der Politik wünschen, um diese Themen noch viel intensiver und bundesweit in die Schulen zu bringen.

Außerdem brauchen wir in unseren Krankenhäusern und Gesundheitsorganisationen eine Kultur, die dazu führt, dass die Mitarbeiter viel mehr wertgeschätzt werden und dort auch gerne arbeiten. Das Wichtigste sind – neben den Patienten – die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Krankenhaus. Ich würde mir hier auch von der Politik und der Führung in den Krankenhäusern wünschen, dass die Interessen der Mitarbeiter im hohen Maße mit einbezogen werden und Mitarbeiterorientierung und Wertschätzung eine höhere Priorität einnehmen.

Was raten Sie medizin-politisch Interessierten, die sich vor Ort einbringen möchten?

Gehen Sie in die Sitzungen der Sektionen, die Sie interessieren, diskutieren Sie ordentlich mit und vielleicht entscheiden Sie sich im Nachgang sogar dafür, in einer Sektion der DIVI mitzuarbeiten! Dort kann jeder aktiv dazu beitragen, auf Ebene unserer interdisziplinären und interprofessionellen Fachgesellschaft sehr lohnende politische Ziele zu verfolgen und zu erreichen.

Foto: Universitätsklinikum Köln

Weitere Informationen unter:
www.divi2019.de

Klarstellung des bvtig zur vorläufigen Aussetzung der Dokumentationsverpflichtung im Kontext der organisierten Krebsfrüherkennung (oKFE)

Der Gemeinsame Bundesausschuss hat am 5. Dezember beschlossen, die Dokumentationsverpflichtung für die neu organisierten Krebsfrüherkennungsprogramme für Darmkrebs und Gebärmutterhalskrebs vorläufig auszusetzen.

Die Umstellung der Dokumentation, die als Grundlage für eine Evaluation und Qualitätserfassung der genannten Programme dienen soll, war ursprünglich für Januar 2020 geplant. In einer am 5. Dezember veröffentlichten Mitteilung macht die KBV die Softwarehersteller für die Aussetzung des Verfahrens verantwortlich. Begründet wird dies mit der Aussage, dass es „nicht allen Softwareherstellern gelingen wird, zum Starttermin der Programme die nötige Dokumentationssoftware anzubieten“. Hierzu stellt der bvtig Folgendes fest:

Die am 5. Dezember erfolgte vorläufige Aussetzung des Verfahrens liegt im Fehlen einer umsetzbaren technischen Vorgabe zur Umsetzung durch die Softwarehersteller begründet. Bislang liegt weder eine umsetzbare Version der entsprechenden Spezifikation vor noch existiert eine funktionsfähige Datenannahmestelle.

Im Interesse einer erfolgreichen Dokumentationsumstellung einer qualitativ hochwertigen Krebsfrüherkennung sollte die fachliche Lösung und eine saubere Kommunikation im Mittelpunkt stellen.

Mehr Infos:

Web: www.bvtig.de

Twitter <https://twitter.com/bvtig>

Risiko für Blutvergiftungen: zwei Wirkstoffkombinationen im Vergleich

Kurz & fundiert

COPD-Patienten erhielten entweder eine Kombination aus Budesonid (Kortikosteroid) und Formoterol (LABA) oder eine Kombination aus Fluticason (Kortikosteroid) und Salmeterol (LABA)

Im Hinblick auf das Risiko für Sepsis hatte Budesonid/Formoterol die Nase vorn. Bei der Behandlung von COPD werden häufig verschiedene Wirkstoffe miteinander kombiniert, wie z. B. Kortikosteroide und langwirksame Beta-2-Agonisten. Fluticason/Salmeterol und Budesonid/Formoterol sind zwei solcher Kombinationen. Wissenschaftler stellten in der vorliegenden Studie fest, dass, wenn es um das Risiko für Blutvergiftungen geht, die Kombination aus Budesonid und Formoterol die Nase vorn hatte.

Um Krankheitsschübe der chronisch obstruktiven Lungenerkrankung (COPD) zu reduzieren, wird häufig eine Kombination aus inhalativen Kortikosteroiden und langwirksamen bronchienerweiternden Wirkstoffen – wie die langwirksamen Beta-2-Agonisten (kurz LABA) – eingesetzt. Inhalative Kortikosteroide bringen jedoch auch einige Nebenwirkungen mit sich. So erhöhen sie zum Beispiel das Risiko für Lungenentzündungen, die wiederum zu Blutvergiftungen (Sepsis) führen können. Da es Unterschiede zwischen verschiedenen Kortikosteroiden gibt, verglichen Wissenschaftler aus Taiwan zwei verschiedene Wirkstoffkombinationen im Hinblick auf das Sepsis-Risiko miteinander.

Wissenschaftler verglichen zwei Wirkstoffkombinationen im Hinblick auf das Risiko für Blutvergiftungen

Die Wissenschaftler nutzten für ihre Studie die Daten von 17111 COPD-Patienten, denen zwischen 2004 und 2011 eine Kombination aus einem Kortikosteroid und eine langwirksamen Beta-2-Agonisten

verschrieben wurde. 6844 Patienten erhielten eine Kombination aus Budesonid (Kortikosteroid) und Formoterol (LABA), während 10267 Patienten eine Kombination aus Fluticason (Kortikosteroid) und Salmeterol (LABA) verschrieben wurde. Die Wissenschaftler untersuchten unter anderem, wie häufig es in den beiden Behandlungsgruppen zu Blutvergiftungen (Sepsis) kam.

Budesonid/Formoterol schnitt besser ab als Fluticason/Salmeterol

Die Auswertung der Patienten-Daten ergab, dass die Kombination aus Fluticason und Salmeterol mit einem größeren Risiko für Sepsis einherging als die Kombination aus Budesonid und Formoterol. Während von 100 Patienten, die Fluticason und Salmeterol bekamen, 5,74 Patienten pro Jahr eine Blutvergiftung erlitten, war dies bei Patienten, die Budesonid und Formoterol erhielten, bei 4,99 Patienten der Fall. Berechnungen zufolge war das Risiko für Sepsis bei Fluticason und Salmeterol somit 1,15-mal so groß wie bei Budesonid und Formoterol. Außerdem war Fluticason/Salmeterol im Vergleich zu Budesonid/Formoterol unter anderem mit einem erhöhten Risiko für Hautinfektionen verbunden.

In Bezug auf das Risiko für Sepsis schnitt die Kombination aus Budesonid und Formoterol besser ab als die Kombination aus Fluticason und Salmeterol. Im Vergleich zu COPD-Patienten, die Fluticason/Salmeterol bekamen, waren COPD-Patienten, die Budesonid/Formoterol bekamen, nämlich seltener von einer Sepsis betroffen.

Original Titel:

Risk of sepsis among patients with COPD treated with fixed combinations of inhaled corticosteroids and long-acting Beta2 agonists

www.DeutschesGesundheitsPortal.de

Veröffentlicht am 30.10.2019

Wie Ratten Tuberkulose riechen

TU Braunschweig forscht an Duftstoffen von krankmachenden Bakterien

Ratten verfügen über einen extrem guten Geruchssinn. Ihre Nasen sind so fein, dass sie sogar Tuberkulosebakterien in Sputumproben, also Proben tief aus der Lunge, von Patienten riechen können. Wie genau Tuberkulose am Geruch erkennbar ist, ist noch weitgehend unbekannt. Professor Stefan Schulz vom Institut für Organische Chemie der Technischen Universität Braunschweig untersucht, welche chemischen Vorgänge dabei ausschlaggebend sind. Er arbeitet mit dem Max-Planck-Institut für Infektionsbiologie in Berlin und mit der gemeinnützigen tansanischen Initiative APOPO zusammen.

Diese Non Profit-Organisation bildet afrikanische Riesenhamsterratten darin aus, Tuberkulose zu erkennen und setzt sie in verschiedenen afrikanischen Ländern ein. Das Projekt, das von der UBS Optimus Foundation gefördert wurde, ist zurzeit in der Auswertungsphase.

Viele Bakterien produzieren sogenannte flüchtige Verbindungen, die Tiere und zum Teil auch Menschen als Duftstoffe wahrnehmen können. Mit seiner Arbeitsgruppe erforscht Professor Stefan Schulz vom Institut für Organische Chemie der TU Braunschweig unter anderem, wie und warum Bakterien diese Gerüche erzeugen.

Wie riechen Infektionen?

Gemeinsam mit APOPO und Prof. Stefan Kaufmann vom Max-Planck-Institut für Infektionsbiologie in Berlin untersucht Professor Schulz, an welchen Substanzen die Ratten Tuberkulose erkennen. „Wir prüfen, ob es spezielle Duftmarker gibt, sogenannte flüchtige Biomarker, die jeweils mit den Tuberkulosebakterien einhergehen“, erklärt Schulz. „Das ist auch deshalb interessant, weil sich das Verfahren vielleicht für weitere Anwendungen nutzen lässt, um Tuberkulose oder auch

andere Krankheiten schneller erkennen zu können.“

Gleichzeitig erforscht das Team, ob sich sogar die verschiedenen Stämme von Tuberkulosebakterien und auch die Krankheitsstadien an ihrem Duft unterscheiden lassen. Dadurch könnten Befunde differenzierter erstellt werden. Tuberkulose ist, insbesondere wenn die Krankheit unerkannt und unbehandelt bleibt, noch immer ein großes Problem.

Die Riesenhamsterratten werden neun Monate lang trainiert. Finden sie eine positive Probe, signalisieren sie dies durch Verharren von mindestens drei Sekunden über der Probe. Nach ihrer Ausbildung werden die Tiere in den APOPO-Teststationen eingesetzt, zu denen Proben von Partnerkliniken per Motorradkurier transportiert werden. Dort laufen sie durch Glastunnel und schnüffeln an den im Boden eingelassenen Behältern mit den Sputumproben. Die positiven Funde der Ratten werden stets noch einmal von Labortechnikerinnen und Labortechnikern mit anerkannten diagnostischen Methoden geprüft, bevor ein Ergebnis an die behandelnden Kliniken zurückgeben wird.

Die so gefundenen spezifischen Substanzen und Verbindungen der Duftstoffe von Tuberkulosebakterien werden später noch einmal getestet.

Grundlagenforschung

Das Projekt wird aktuell ausgewertet. Mit gesicherten Ergebnissen rechnet das Forscherteam im nächsten Jahr.

Der Beitrag wurde aus Platzgründen leicht gekürzt.

Weitere Informationen:
www.apopo.org/en

Rabattverträge im Exklusivmodell gefährden die Arzneimittelversorgung

Zum ersten Mal haben Forscher den Zusammenhang zwischen dem Rabattvertragsmodell und Lieferproblemen von Arzneimitteln wissenschaftlich untersucht. Die von Pro Generika in Auftrag gegebene Studie des IGES Instituts* zeigt: Rabattverträge mit einem einzigen Hersteller führen öfter zu versorgungskritischen Situationen als solche, die mit mehreren Unternehmen geschlossen werden.

Erst vergangene Woche hatte das Deutsche Arzneiprüfungsinstitut (DAPI) der ABDA eine Studie vorgelegt, die alle Rabattarzneimittel auf ihre Verfügbarkeit in den vergangenen Jahren analysiert und herausgefunden: Die Anzahl der nicht verfügbaren Rabattarzneimittel hat sich von 4,7 Millionen in 2017 auf 9,3 Millionen Packungen in 2018 verdoppelt. Jetzt lässt die IGES-Studie einen weiteren Schluss zu: Dass ein Apotheker ein anderes als das Rabattarzneimittel abgeben musste, kommt immer dann besonders oft vor, wenn der Rabattvertrag im Exklusivmodell geschlossen wurde.

Die wichtigsten Ergebnisse der Studie:

- 60 Prozent der Verordnungen, die vom Apotheker mit dem Hinweis auf eine Lieferunfähigkeit abgegeben wurden, stammten ursprünglich aus Rabattverträgen mit nur einem Hersteller.
- Bei einigen Wirkstoffen lag der Anteil sogar bei knapp 90 Prozent.
- Exklusivverträge wurden im Betrachtungszeitraum verstärkt von Kassenarten wie der Ersatzkrankenkassen und der AOK abgeschlossen, andere Kassenarten setzten hingegen auf Rabattverträge mit mehreren Herstellern.

*Datengrundlage sind die in Apothekenrechenzentren gesammelten Arzneimittelabrechnungsdaten der Gesetzlichen Krankenversicherung (GKV) aus dem Jahr 2017.

www.progenerika.de

Bildgebendes Verfahren führt zu Änderungen der Behandlungsstrategie bei wiederkehrendem Prostatakrebs

Bei einem Krankheitsrückfall kann die **68Ga-PSMA-PET** helfen, die verbliebenen Krebszellen aufzuspüren. Wissenschaftler aus der Schweiz stellten fest, dass dies bei den meisten Betroffenen der Fall war. Das führte wiederum dazu, dass bei 60 % der Patienten das therapeutische Vorgehen geändert wurde – weg von der ganzkörperlichen Therapie, hin zu der gezielten Bestrahlung der Metastasen, welche recht gute Ergebnisse lieferte.

Nicht selten kommt es nach einer ersten Behandlung eines lokal begrenzten Prostatakrebses zu einem Krankheitsrückfall, welcher sich durch steigende PSA (prostata-spezifisches Antigen)-Werte äußert, auch biochemisches Rezidiv genannt. Für das weitere Vorgehen wäre es in diesem Fall wünschenswert zu wissen, wo genau die Krebszellen im Körper verblieben sind. So könnten diese gezielt behandelt werden. Ein recht neues bildgebendes Verfahren, das für diese Zwecke nützlich ist, ist die **68Ga-PSMA-PET**. Bei diesem Verfahren wird das Radiopharmakon **68Ga-PSMA-11** (ein **68Gallium**-markierter Ligand des prostata-spezifischen Membranantigens) eingesetzt, welches an das prostata-spezifische Membranantigen (PSMA) bindet. Da PSMA auf den Prostatakrebszellen sitzt und das radioaktive **68Ga-PSMA-11** Strahlungen abgibt, können die Prostatakrebszellen mithilfe der Positronen-Emissions-Tomographie (PET), mit der die Strahlung erfasst werden kann, lokalisiert werden. Dass sich diese Methode gut dafür eignet, bei einem biochemischen Rezidiv Tumorzellen aufzuspüren und zu orten, wurde bereits in mehreren Studien gezeigt (z. B. Studien von Rauscher und Kollegen oder Caroli und Kollegen, 2018 in den medizinischen Fachzeitschriften *European urology* bzw. *European journal of nuclear medicine and molecu-*

lar imaging veröffentlicht). Wissenschaftler aus der Schweiz interessierten sich dafür, wie sich das bildgebende Verfahren auf den Therapie- und folglich auf den Krankheitsverlauf der Patienten auswirkt.

Patienten mit steigenden PSA-Werten nach Erstbehandlung unterzogen sich einer 68Ga-PSMA-PET

Insgesamt 223 Prostatakrebs-Patienten unterzogen sich aufgrund eines Krankheitsrückfall (steigende PSA (prostata-spezifisches Antigen)-Werte) der **68Ga-PSMA-PET** und willigten ein, dass ihre Daten für die Analyse verwendet werden durften. Zu 20 Patienten verloren die Wissenschaftler während der 6-monatigen Nachbeobachtungszeit den Kontakt, so dass für die weiteren Analysen nur die Daten von 203 Patienten zur Verfügung standen. Die Wissenschaftler sammelten Informationen darüber, wie häufig bei dem bildgebenden Verfahren verbliebene Krebszellen gefunden wurden. Sie untersuchten außerdem, wie häufig sich das weitere Vorgehen nach den Ergebnissen der **68Ga-PSMA-PET** änderte. Hierbei verglichen sie den Therapieverlauf nach Sichtung der Ergebnisse mit dem Therapieverlauf, wie er von der Leitlinie empfohlen worden wäre, lägen die Ergebnisse des bildgebenden Verfahrens nicht vor.

Bei mehr als der Hälfte der Patienten wurde die Behandlungsstrategie geändert

Bei den meisten Patienten konnten die verbliebenen Krebszellen mit Hilfe der **68Ga-PSMA-PET** lokalisiert werden. Dies war nämlich bei 166 der 223 Patienten (74 %) der Fall. Bei niedrigen PSA-Wer-

ten (kleiner als 0,5 ng/ml) lag die Auffindungsrate bei 50 %. Interessant war, dass die Ergebnisse des bildgebenden Verfahrens bei 60 % der Patienten (122 der 203 Patienten) zu einer Änderung des therapeutischen Vorgehens führten. So erhöhte sich die Anzahl der Behandlungen, die gezielt auf die Metastasen abzielten, während sich die systemischen Behandlungen (Behandlungen, die auf den gesamten Körper wirken wie Hormon- oder Chemotherapie) reduzierten. Anstelle von 60 % der Patienten (wie es ohne die Ergebnisse der **68Ga-PSMA-PET** der Fall gewesen wäre) erhielten nur noch 34 % der Patienten eine systemische Therapie, nachdem die Ergebnisse des bildgebenden Verfahrens vorlagen. 29 % der Patienten ließen sich hingegen nur die Metastasen bestrahlen und 10 % der Patienten kombinierten diese zielgerichtete Bestrahlung mit einer Hormontherapie. Die gezielte Behandlung der Metastasen war in vielen Fällen von Erfolg gekrönt. Bei 45 % der Patienten, die sich für diese Behandlung entschieden, ist der PSA-Wert nach 6 Monaten auf unter 0,2 ng/ml gesunken, was die Wissenschaftler als einen krankheitsfreien Zustand werteten.

68Ga-PSMA-PET konnte bei den meisten Prostatakrebs-Patienten mit einem Krankheitsrückfall die Krebszellen aufspüren. Die Anwendung dieses bildgebenden Verfahrens führte dazu, dass bei 60 % der Patienten das therapeutische Vorgehen geändert wurde, nämlich weg von der ganzkörperlichen Therapie, hin zu der gezielten Bestrahlung der Metastasen. Die gezielte Bestrahlung der aufgespürten Krebszellen verhalf 45 % der Patienten, die sich für diese Behandlung entschieden, zu einem krankheitsfreien Zustand.

www.DeutschesGesundheitsPortal.de
Veröffentlicht am 27.11.2019

Antibiotikaforschung: Kontinuierlicher Kampf gegen Resistenzen



3D-Illustration: Antibiotikaresistente Bakterien

Antibiotika sind Lebensretter. Mit Augenmaß eingesetzt, helfen sie Millionen Menschen dabei, mit krankheits-erregenden Bakterien fertigzuwerden. Doch wenn sie im Übermaß verordnet werden, entstehen gefährliche Resistenzen. Pharmazeutische Unternehmen forschen deshalb an neuartigen Wirkmechanismen. In den nächsten Jahren ist mit neuen Zulassungen in Deutschland zu rechnen. Gute Nachrichten zur „Antibiotic Awareness Week“!

Wettlauf gegen die Resistenz

Noch wirken in den meisten Fällen die gängigen Antibiotika. Die WHO warnt aber seit Jahren vor multiresistenten Keimen, gegen die kein verfügbares Antibiotikum mehr wirksam ist. Werden die Bakterien resistent, ist das ein großes Problem. Die Ursachen liegen sowohl in der enormen Anpassungsfähigkeit der Bakterien, als auch am unsachgemäßen Einsatz von Antibiotika in der Human- und Veterinärmedizin. Für eine nachhaltige Versorgung braucht es deshalb zweierlei: Forschung an neuen Wirkstoffen und einen bedachten Einsatz der verfügbaren Antibiotika. Denn die Bildung von Resistenzen, das Verhindern der Re-

sistenzbildung und die Entwicklung neuer Mittel, um entstandene Resistenzen zu umgehen, ist ein kontinuierlicher Wettlauf.

Neue Zulassungen

Die Entwicklung neuer Antibiotika gilt als wissenschaftlich anspruchsvoll und kostenaufwendig. Ihre Reservefunktion als Notfall-Antibiotika macht eine Refinanzierbarkeit schwierig. Dennoch forschen die Unternehmen der pharmazeutischen Industrie an resistenzverhindernden Wirkstoffen mit neuen Wirkmechanismen. Derzeit befinden sich mehrere Antibiotika-Kandidaten in der Entwicklung und im Zulassungsverfahren. Es ist kein leichter Kampf, doch er wird kontinuierlich weitergeführt. Eine gute Nachricht!

Mehr zum Thema Antibiotika-Resistenzen erfahren Sie hier:
https://www.bpi.de/fileadmin/user_upload/Downloads/Publikationen/Positionen/2017-11_BPI-Positionspapier_-_Antibiotika_und_Resistenzen.pdf

Foto: Shutterstock/Kateryna Kon

www.bpi.de

IMPRESSUM

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

Büro Adresse:
 Fuggerstr. 14
 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, Golf)
 Heiner Sieger (Reise)
 Marcel Tekaats (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.

Jetzt mitmachen -
www.augenlichtretter.de

Augenlicht- Retter gesucht!

Mit nur 9 Euro im Monat helfen Sie,
Menschen vor Blindheit zu retten!

Blinde und sehbehinderte Menschen in Entwicklungsländern brauchen Ihre Hilfe. Unterstützen Sie den Kampf der CBM gegen vermeidbare Blindheit.

cbm 
christoffel blindenmission
gemeinsam mehr erreichen