gegründet 1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

Das Magazin für Ärzte

+THERME EUROPA

Ausgabe 7/8 – 2019

DIE FRÜCHTE DES SÜDENS
von Armin Roßmeier

DEUTSCHLAND
Laurin Kux
Restaurant „Ferment" im Haus Ackermann / Münster

TIROL
Schlemmen und Golfen

ST. PETERSBURG
Die kulturelle Seele Russlands

COSTA KREUZFAHRT
Eine Reise zu den Perlen der Ostsee

FRANKREICH
Mit dem Hausboot unterwegs auf dem Loire-Seitenkanal

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS

7/8 – 2019
38. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575

Maximilian Moser

Restaurant Aubergine in Starnberg

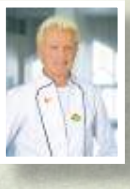
Editorial

Liebe Gour-med - Leser,

war es jetzt ein Sommer oder war es nur der Versuch ein Sommer zu werden? Nach anfänglichen sonnigen, warmen Tage im Juni wurden alle, die auf eine schöne sonnige Zeit, wie im vergangen Jahr gehofft haben, enttäuscht. Der Regen blieb aus, aber die Sonne auch. Nehmen wir es gelassen und wenden uns den schönen Dingen des Lebens zu.

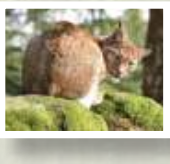
Zu denen zählt ohne jeden Zweifel das Restaurant „Aubergine" im Starnberger Vier Jahreszeiten Hotel. Der junge Küchenchef Maximilian Moser, 1 Michelin Stern, stellt sich der Herausforderung seiner Münchener Kollegen und überzeugt mit neuen Trends, die seinen Kochstil zu einem Genusserlebnis machen, für das Gourmets gern von München nach Starnberg fahren.

Heiner Sieger war ganz exklusiv unterwegs. Das Kempinski Hotel in Bodrum bietet nicht nur kulinarisch absolute Spitzenleistung, hier ist alles 1. Liga, auf 5 Sterne Superior-Niveau und das Wetter ist auch immer schön.



Mediterran wird's auch bei unserem TV-Koch Armin Roßmeier, er stellt sommerlich frische Gerichte mit Zitronen vor. Sie werden staunen, was mit der meist sauren Frucht alles zubereitet werden kann.

Die Perlen der Ostsee haben wir die schönsten Hanse- und Hafenstädte im Baltischen Meer genannt. Mit der Costa Pacifica erleben und genießen. Eine Kreuzfahrt die mehr als eine Reise übers Wasser ist. Europäische Geschichte, Kultur, historische Bauwerke, Strände die an die Karibik erinnern, das sind die bleibenden Erinnerungen an diese Tour.



Wer es näher mag und zu dem ein Naturliebhaber ist, der möge sich auf in den Bayerischen Wald machen. Der Nationalpark zeigt wie lohnend Waldschutz, Natur- und Tierpflege für uns Menschen ist.

Das Münsterland wurde Jahrzehnte nicht als Hochburg feiner Kochkunst wahrgenommen. Laurin Kux hat im Hamburger Jelly Fish seinen 1. Stern erhalten und sich zum Ziel gesetzt, dieses auch in seiner neuen Wirkungsstätte, dem „Restaurant Ackermann" in Münster zu erreichen. Wir sind sicher, diese Auszeichnung wird nicht lange auf sich warten lassen. Vorausgesetzt die Tester finden den Weg nach Münster.

Am 22. September startet das nächste Schleswig-Holstein Gourmet Festival, was, wo und mit wem, so wie die Termine bis einschließlich November, finden Sie ab Seite 44.

Frankreich mit dem Hausboot hat Gunther Schnatmann, mit verringerter Crew, erlebt. Eine spannende Tour. Abseits des Verkehrstrubels gibt es viel zu sehen, zu genießen und manch beeindruckendes Bauwerk zu bewundern.

Lesenswerte Bücher, Neues aus der Medizin und Pharma-Industrie finden Sie in den gewohnten Rubriken.

Warten wir gelassen auf den Herbst, der, so bleibt zu hoffen, uns neue exzellente Weine bringen wird. Wir alle wissen doch: Vorfreude ist die schönste Freude.

In diesem Sinn verbleibe ich mit den besten Empfehlungen und wünsche Freude am Genuss
Ihre

Anne Wantia

Anne Wantia

und natürlich das gesamte Gour-med-Team
Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

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

Titelbild: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Inhalt

04 Restaurant Aubergine

14 Bayern

24 Sankt Petersburg

34 Frankreich

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
von Armin Roßmeier
Zitrone – die Frische des Südens!

14 GENUSS- UND REISETIPPS
14 Bayern – Deutschlands ältester Nationalpark wird 50
17 Münster – Neues Konzept im Restaurant Ferment
20 Schlemmen und Golfen in Tirol
24 St. Petersburg – Die kulturelle Seele Russlands
28 Costa Tour – Mit dem Schiff zu den Ostsee-Perlen
34 Hausboottour – Die Reize der jungfräulichen Loire
40 Türkei – Im Bann der Barbaros Bay

44 NEUES AUS DER GENUSSWELT
44 Schleswig-Holstein lädt ein

48 KURZ NOTIERT
48 Myanmars alte Hauptstadt Bagan – Endlich Weltkulturerbe
49 Steigenberger Hotel de Saxe mit neuem Gesicht
50 Schloss Lieser – Erstes Fünf-Sterne-Schlosshotel an der Mosel eröffnet
51 Louvre Abu Dhabi kündigt vier große Ausstellungen für 2019/2020 an

52 BUCH-TIPPS

54 WEIN UND GESUNDHEIT

55 MEDIZIN NEWS

60 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
63 IMPRESSUM

Kochen für Genießer

Maximilian Moser im Restaurant Aubergine am Starnberger See

Dass in Oberbayern nur bayerisch gekocht oder gegessen wird ist schon lange widerlegt, gleichwohl gehört die typisch regionale Kost zu den schmackhaftesten Deutschlands.

Gourmetküche war ein Synonym für die Landeshauptstadt, das ist bis heute so. Immer noch ist München das kulinarische Oberzentrum Bayerns. Dabei hat sich in der Region um die Hauptstadt eine beachtenswerte Sterne und Sterne würdige Gastronomie etabliert, die auf Augenhöhe mit den Kollegen in München, in der Top Liga, mithalten kann.

Im einzigen Starnberger 4 Sterne Superior Hotel **Vier Jahreszeiten** kocht Maximilian Moser – seit fünf Jahren mit dem verdienten Stern ausgezeichnet – für das Gourmet-Restaurant Aubergine. Der Küchenchef bekennt sich deutlich zu heimatlichen Produkten und seinen feinen französischen Aromakombinationen. Den frischen Fischen aus den umliegenden Seen widmet er seine besondere Aufmerksamkeit. Nachhaltig kochen ist auch ein wichtiger Aspekt für seinen Kochstil.

Küchenchef im Aubergine, Sternekoch Maximilian Moser

Maximilian Moser betont aber „Qualität hat Vorrang, einen hochwertigen Atlantikfisch werde ich immer einem weniger qualitativen Seefisch aus der Region, vorziehen. Wir kochen bewusst, aber nicht dogmatisch regional".

Das im Haus erarbeitete Konzept „Meet Culinary" ist zum Grundsatz geworden. Wichtig für den Küchenchef ist, dass seine Menus zum Stil des Hotels passen. Sie sollen hochwertig, ambitioniert und unaufdringlich sein. Jedes neue Gericht wird im Team entwickelt.

Alle Mitarbeiter – in der Küche und im Service – müssen hinter dem Produkt stehen und sich damit identifizieren. Wenn das nicht passt, wird der Erfolg ausbleiben. „Diese Offenheit und gewünschte Mitwirkung der Kollegen/innen ist ein wesentlicher Teil unseres Erfolges", bestätigt der Maître des Fine Dining Restaurants, Cornelius Fahl.

Die angerichteten Speisen orientieren sich an jahreszeitliche Themen. Das aktu-

elle Menu nimmt die Gäste mit auf eine Reise in den Urlaub. Beginnend mit einem Köfferchen, in dem sich kleine Kartoffeln verbergen. Dann ist es ein Auto, geformt aus schwarzen Oliven, ein weiteres Gericht offeriert eine Ampel aus Käsebrot und eine Allee aus Pilzcreme. Das vermittelt nicht nur Lebensfreude sondern steigert die Lust auf Urlaub.

Die Appetit anregenden Amuse Bouche sind eine perfekt der sommerlichen Zeit angepasste Aromenkomposition. Frische, leichte saisonale Zutaten und innovative Ideen, die neugierig auf jeden Menu-Gang machen.

Hervorzuheben ist das zum Thunfisch gereichte Wasabi Eis mit Koriander, Rettich und Banane. Die aromatische Verbindung mit dem Thunfisch war eine sehr gelungene Variante.

Maximilian Moser, Claudia Mikschowsky und Cornelius Fahl

Der Koffer ist gepackt, Auftakt des Menus

Der Zander mit Sauerkraut Espuma, Boudin Noir und Granny Smith ergänzt den Fisch so als wären beide für einander gemacht. Da passt alles, kein individueller Geschmack dominiert, die Textur ist perfekt.

Der Hauptgang, Lamm vom Ammersee, zubereitet in Joghurt mit einem Hauch von Minze und Bohnen als Beilage verdeutlicht erneut wie respektvoll der Küchenchef hochwertige Produkte behandelt. Detailliert wird darauf geachtet jede Nuance heraus zu arbeiten.

Spätestens nach diesem Gang wird deutlich das Maximilian Moser mit seinen Team auf dem Niveau eines 2 Sterne Levels kocht.

„Lamm vom Ammersee“

Sommelière Claudia Mikschowsky

Bei der Weinauswahl haben wir uns von der Sommelière Claudia Mikschowsky, beraten lassen. Die junge Österreicherin kommt aus der Steiermark und ist sozusagen per Herkunft kompetent. Mit kommunikativer Professionalität findet sie

Besonders empfehlenswert

Das „Olivenauto“

schnell heraus welcher Wein zu dem servierten Gang eine Bereicherung ist und dem Gast auch noch schmeckt.

Maître Cornelius Fahl ist ein souveräner Gastgeber, der in Spitzenhäusern wie dem „Hotel Überfahrt am Tegernsee“, sein Wissen vertieft hat. Mit seiner natürlichen, nicht wie oft in Gourmet-Restaurants aufgesetzten, Höflichkeit und unaufdringlichen Art überlässt er den Gast in entspannender Gemütlichkeit dem Genuss.

Zander auf Sauerkraut Espuma

Die Reise endet mit dem „Kräutergarten“

Maximilian Moser wusste schon als Junge, dass er Koch werden wollte, nicht nur Koch, sein Ziel war es von Beginn an ein Küchenchef der Spitzengarde zu werden. Mit Disziplin und Ehrgeiz startet er seine Karriere. Die Lehre absolviert Maximilian Moser. Im Münchner Gourmettempel Dallmayr, ein Feinkost Geschäft mit angeschlossenem Restaurant das auf eine langjährige Geschichte als erste Adresse edelster Produkte und Speisenangebote zurückblicken kann.

„Hier hab ich mich wohlgefühlt“, sagt der Chef über die Zeit im Dallmayr. Weitere berufliche Erfahrung sammelt er beim berühmten „Stanglwirt“ im ebenso berühmten Urlaubsparadies Kitzbühel. Danach ging es in die Schweiz in das Restaurant Sonne.

Eine Stelle, in einem immer noch sehr beliebten Münchner prominenten Sterne-Restaurant konnte er nicht ablehnen, weil auch dieser Teil seines Kochlebens wichtige Erkenntnisse bringt. Ganz der Einstellung Maximilian Mosers entsprechend, der erkannt hat: „Von jedem Haus kannst

Brillat Savarin mit Bündner Fleisch und Himbeeren

du was lernen, mitnehmen und besser werden". Danach arbeitet er noch in Seefeld und erneut in Kitzbühel. In dem 5 Sterne Hotel Leonardo Royal übernimmt er die Verantwortung als Küchenchef.

Sein Weg führt ihn 2012 zurück ins „Vier Jahreszeiten". Hier kann er endlich seine vielfältigen Eindrücke und Erfahrungen mit eigener Signatur in kulinarische Kreationen umsetzen. Seine innovativen Ideen, verbunden mit genussvollen Aromen, werden schon 2014 mit einem Stern belohnt. Diese Auszeichnung verteidigt das Küchenteam um Maximilian Moser gemeinsam mit Sous-Chef Michael Breitbarth und Chefpatissier Amit Ramadami erfolgreich bis heute.

Die Gänge der Menus werden mit saisonalen und regionalen Produkten ergänzt und ausgetauscht.

Neben dem Fine Dining Restaurant Aubergine bietet das Hotel im Oliv´s gutbürgerliche Küche, auch mit bayerischen Spezialitäten, an. Die Küche dort unterscheidet sich vom Aubergine im Wesentlichen durch eine umfangreichere Speisenkarte. Die Gerichte lassen erkennen, dass ein Sternekoch am Herd steht.

Maître Cornelius Fahl und Maximilian Moser, zwei die sich gut verstehen

Die gemütliche Hemingway Bar, very british eingerichtet, ist der ideale Ort den Tag ausklingen zu lassen. Hier trifft man sich mit Freunden oder kommt mit anderen Gästen ins Gespräch.

Schon fast ungewohnt, weil selten angeboten, verleitet der Bar-Pianist durch seine leisen gleichwohl schwungvollen Melodien manchen Gast zum Mitsummen.

Feinste Pralinen für´s Food-Festival

Zu den wichtigsten Genuss-Ereignissen des Hauses gehört das seit drei Jahren stattfindende Food Festival. Wir durften bisher beruflich über viele Food- und

Fingerfertigkeit ist gefragt

Gourmet-Festivals berichten, das im Vier Jahreszeiten angebotene nimmt eine besondere Stellung ein.

Lieferanten und Partner des Hotels präsentieren ihre Erzeugnisse, die zum größten Teil aus der Region stammen. Käse vom Hofladen aus Bernried, natürlich BIO-Kaffee von Dinzler, Eizbach Limona-

Besonders empfehlenswert

de, Eis aus der Eiswerkstatt Starnberg und verschiedene Weingüter und Händler stellen ihre Produkte vor. Die Fülle der Angebote stellte manchen Connaisseur vor die Frage „was esse ich jetzt?“. Das üppige Angebot ergänzten die feinen Spezialitäten aus der Küche von Maximilian Moser.

Musik für alle Generationen zur Freude der Food Festival Gäste

Zum vollendeten Vergnügen trägt eine Band und ein DJ – mit Musik für alle Generationen – bei. Die gerade aufgenommenen Kalorien werden einfach weg getanzt.

Das Food Festival ist so beliebt, dass Gäste aus ganz Deutschland deswegen ins Hotel Vier Jahreszeiten kommen. Wer im nächsten Jahr dabei sein möchte, sollte schnell Karten buchen, die Nachfrage ist enorm.

Maximilian Moser mit „Austernkönig“ Olaf Bergmann von TransGourmet

Einmal im Jahr, drei Wochen im August, wenn das Team von Maximilian Moser Urlaub macht, übernehmen die Nachwuchsköche im Restaurant Oliv´s das Ruder und servieren das Azubi-Gourmet-

Beste Pasta, frisch aus dem Käselaib

Sterneküche auch beim Food Festival

Menu. Aus hochwertigen Produkten wird ein erlesenes 4 Gänge Menu serviert.

Das Haus hat sich als kulinarische Oase

einen erstklassigen Ruf erworben und ist bei Unternehmen als Tagungsstätte sehr geschätzt. Die Zimmer und Suiten sind, wie man es in einem Haus mit diesem Image erwarten kann, elegant, modern, exklusiv bis luxuriös eingerichtet.

Maximilian Moser war so freundlich und hat uns für Sie liebe Leser, ein Rezept zum Nachkommen überlassen.

Viel Spaß und gutes Gelingen.

Darf es etwas mehr sein?

Modernste Technik steht den Tagungsgästen zur Verfügung und wer entspannen oder sich sportlich betätigen möchte findet in der Sauna und dem Fitness Studio passende Gelegenheit.

Ein Aufenthalt im Hotel „Vier Jahreszeiten" mit einem Besuch des Gourmet Restaurants Aubergine wird den Gästen in bester Erinnerung bleiben.

Fotos: Anne Wantia, Dr. Jörg Bodenbender, Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Info:
Hotel Vierjahreszeiten Starnberg
Münchner Str. 17
82319 Starnberg
Tel.: +49 (0) 8151 4470-0
info@vier-jahreszeiten-starnberg.de
www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Wer kann da widerstehen!

Modernes Ambiente im Superior King Zimmer

Klein und fein, der Wellnessbereich

Rezept von Maximilian Moser

THUNFISCH | CALAMARETTI RETTICH | KORIANDER | BANANE

Rezept für 6 Portionen

Thunfisch

300 g	Thunfisch
	Saft von zwei Limetten
	Saft von einer Zitrone
30 g	Honig
20 g	Soja Sauce
	etwas Chili
	ein Stück Limettenblatt

Den Thunfisch portionieren. Die restlichen Zutaten in einem hohen Behälter mixen und anschließend den Thunfisch damit marinieren. Thunfisch von einer Seite in Sesam wälzen und auf der Seite mit dem Sesam anbraten.

Koriander-Sellerie-Sud

150 ml	Kombucha
50 g	Staudensellerie
1 Stück	Limette
10 g	Koriander

Alle Zutaten stark mixen und abpassieren. Anschließend den Sud mit 1 g Xantahn binden.

Kombucha: 850 ml leichter Grüntee, 100 g Zucker, 100 g Kombucha Pilz, etwas Thymian. Den Pilz in dem gezuckerten Tee mit Thymian für ca. 14 Tage an einem kühlen dunklen Ort (nicht Kühlschrank) gären lassen.

Bananen-Gel

50 g	Banane
1 g	Ascorbinsäure
	etwas Chili
	Saft von einer halben Limette
0,3 g	Iota

Alle Zutaten fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Koriander-Creme

70 g	Knollensellerie

30 g	Champignons
30 g	Zwiebeln
20 ml	Sake
100 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Kokosmilch

Sellerie, Zwiebel und Champignons in Würfel schneiden. Bei niedriger Hitze mit etwas Sesamöl anschwitzen und mit Sake ablöschen. Mit der Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen und ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Dann alles in einen Mixer geben und ca. 50 g frischen Koriander dazugeben. Zutaten stark pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Das Püree zügig in einer eiskalten Schüssel abkühlen, damit es nicht grau wird.

Rettich

Rettich in gewünschte Form bringen (hier Fische) und in einem Essig-Sud einlegen.

Sud zum Einlegen

250 g	Wasser
175 g	Essig
10 g	Salz
10 g	Zucker
	Thymian, Senfkörner
	für die gelbe Farbe Kurkuma

Alle Zutaten aufkochen. Den Rettich in ein Einmachglas geben und mit dem heißen Sud übergießen. Anschließend die Gläser bei 100 °C ca. 10 Minuten in den Ofen geben.

Calamaretti

Calamaretti putzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl und Aromaten (Knoblauch, Thymian) kurz anbraten.

DRF Luftrettung

...eine Frage der Zeit

Rettungsflieger kennen keine Staus.

Unterstützen Sie die DRF Luftrettung.
Werden Sie Fördermitglied.
Info-Telefon 0711 7007-2211
www.drf-luftrettung.de

Der gesunde Genießer -Tipp

... vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

Zitrone – die Frische des Südens!

Kennst du das Land, wo die Zitronen blühen ... Schon Johann Wolfgang von Goethe schwärmte von den leuchtenden Früchten. Um das Jahr 1000 sind erste sichere Nachweise der Frucht in China als auch im Mittelmeerraum zu finden. Entstanden ist die säuerlich gelbe Frucht wahrscheinlich im Norden Indiens.

Optisch fällt uns die Zitrone sofort auf, sonnengelb lacht sie uns beim Einkauf an. Die Vitamin C reiche Frucht bietet viele Möglichkeiten der Verarbeitung, egal ob Schale, Saft oder das erfrischende Fruchtfleisch. Die Vielseitigkeit der frischen Frucht in der Küche ist enorm. Saft und Schale eignen sich wunderbar zum Würzen, Verfeinern und zum Aromatisieren. Beide Komponenten bringen Salatsauce, Suppen, Fisch, Fleisch und natürlich Desserts, Kuchen und Gebäck aber auch z.B. Mineralwasser mit Zitronensaft den raffinierten, erfrischenden Kick. Und bei Erkältungen kommt „die heiße Zitrone" als bewährtes Hausmittel zum Einsatz. Ihr Fruchtfleisch enthält rund 3,5 – 8 % Zitronensäure, auch Pektin ist in der Zitrone zu finden, welches auch als Geliermittel eingesetzt wird.

Der Vitamin C Gehalt einer Zitrone liegt bei 51 mg pro 100 g, dass die Hälfte des Tagesbedarfs eines Erwachsenen somit abdeckt. Vitamin C fängt freie Radikale ab und ist wichtig für das Bindegewebe. Außerdem bringt die leuchtende Frucht auch noch einen größeren Anteil an Kalium, Magnesium, Phosphor und Calcium mit.

Eine Zitronen-Saison gibt es nicht, sie sind ganzjährig verfügbar. Meist kommen sie aus Spanien, der Türkei, Italien oder aus Übersee. Zitronen mögen keine Kälte und sollten nicht unter zehn Grad gelagert werden. Wegen ihrer natürlichen Säure könnte man sie an einem kühlen Platz (Keller, Flur) durchaus bis zu drei Monaten lagern. Im Kühlschrank fühlen sich Zitronen nicht wohl, darauf sollte man verzichten.

Die bekanntesten, besten, größten und teuersten Zitronen kommen von der italienischen Amalfi-Küste, die dort seit Hunderten Jahren zwischen Meer und Bergen auf speziell angelegten Terrassen wachsen.

Für die Sommerzeit habe ich Ihnen Gerichte mit einem Schwung an Frische ausgesucht und wünsche Ihnen schon jetzt viel Spaß beim Nachkochen!

Ihr Armin Roßmeier

Zitronennudeln mit Räucherlachs und Kaiserschoten

Zutaten für 4 Personen

Teig

200 g	Mehl (Typ 405)
100 g	Hartweizengrieß
	Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen
1	Ei
2	Eigelbe
1 EL	Olivenöl
	etwas Wasser
	Salz, weißer Pfeffer
200 g	Kaiserschoten
2 EL	Kapern
2 EL	Olivenöl
250 g	Räucherlachs
	Abrieb von einer unbehandelten Limette
10	Thymianzweige
	Salz, Pfeffer

• Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken, Hartweizengrieß, Zitronenabrieb, Salz, weißen Pfeffer auf den Mehlrand verteilen, in die Mulde Ei, Eigelbe, Olivenöl, etwas Wasser geben, alles zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel schleifen, in Klarsichtfolie wickeln, 2 – 3 Stunden oder am besten über Nacht im Kühlschrank abruhen lassen.

• Kaiserschoten an beiden Enden etwas abschneiden, in leichtem sprudelndem Salzwasser kurz blanchieren, abschütten, in Streifen schneiden. Teig auf mehlierter Arbeitsfläche dünn ausrollen, gut mehlieren, einrollen, Nudeln schneiden, wieder gut mehlieren, etwas abtrocknen lassen, in leichtem sprudelndem Salzwasser auf den Biss kochen, abschütten.

• Kaiserschoten in heißem Olivenöl angehen lassen, Nudeln zugeben, mit anschwenken, Kapern, Limettenabrieb, gerebelten Thymian mit unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss Lachs in Streifen geschnitten mit unterheben, in tiefem Teller anrichten, mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Ruhezeit)

Dieses Gericht ist pescetarisch.

Nährwert pro Portion
377 kcal – 14 g Fett – 21 g Eiweiß – 42 g Kohlenhydrate – 3,5 BE

Zitronenhähnchen mit Rosmarinkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

1600 g	Hähnchen (2 Stück)
160 g	Paprika (rot, grün, gelb)
90 g	Zucchini grün (½ Stück)
90 g	Zucchini gelb (½ Stück)
90 g	Zwiebeln rot (1 Stück)
5	Knoblauchzehen
320 g	Kartoffeln (4 mittlere)
6	Rosmarinzweige
1	Zitrone unbehandelt
1 EL	Zitronensaft
130 ml	Apfelsaft
160 ml	brauner Geflügelfond
1 ½ EL	Rapsöl
	Thymian
½ EL	Butterschmalz
	Salz, Pfeffer

• Von den Hähnchen Flügel, Keulen und Brüste ablösen, Teile nochmals halbieren. Paprika entkernen, säubern und in Streifen schneiden.

• Zucchini mit Küchenkrepp gut abreiben, in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, Kartoffeln gut säubern und beides in Spalten zerteilen. 2 Knoblauchzehen schälen, feinblättrig schneiden, 3 Zehen mit Schale leicht andrücken, Zitrone in Scheiben schneiden.

• Kartoffeln in heißem Rapsöl angehen lassen, Zwiebeln, Paprika, Zucchini zufügen, mit angehen lassen, Knoblauch mit Schale dazugeben.

• Hähnchenteile in heißem Rapsöl rundum anbraten, Rosmarinzweige zum Aromatisieren beigeben, mit Pfeffer würzen.
Knoblauch in heißem Butterschmalz kurz anbraten, Zitronenscheiben beidseitig mit angehen lassen.

• Kartoffeln und Gemüse in eine feuerfeste Form geben, Hähnchen mit Rosmarin darauf verteilen, Zitronenscheiben und Knoblauch darüber geben.

• Pfanne mit Apfelsaft ablöschen, mit Geflügelfond auffüllen, mit Zitronensaft abrunden und über das Hähnchen gießen, im vorgeheizten Backofen bei 170° C etwa 25 – 28 Minuten garen. Hähnchen in der Form servieren und mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten (ohne Garzeit im Backofen)

Nährwert pro Portion
566 kcal – 28 g Fett – 58 g Eiweiß – 21 g Kohlenhydrate – 1 BE

Saiblingfilets mit Speck und Zwiebeln in Zitronenpanade und Klostersalat

Zutaten für 4 Personen

8	Saiblingfilets ohne Haut (à 60 g)
	Saft von 1 Zitrone
60 g	feine durchwachsene Speckwürfel
80 g	feine Zwiebelwürfel
2 EL	Olivenöl
1 EL	Schnittlauchröllchen
1 EL	gehackter Dill
3 EL	Schmand
2 EL	Gemüsebrühe

Zitronenpanade

4 EL	Mehl
2	Eier
80 g	Semmelbrösel
	Abrieb einer unbehandelten Zitrone
3 EL	Öl
8	Zitronenscheiben

Klostersalat

400 g	vorw. festkochende Kartoffeln
60 g	Zwiebelwürfel
3 EL	Obstessig
3 EL	Öl
2 TL	mittelscharfer Senf
160 ml	Gemüsebrühe
½	Salatgurke
2 EL	Schnittlauchröllchen
	Salz, Pfeffer

• Saiblingfilets mit der Hautseite nach außen auflegen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer anwürzen, mit etwas Schmand bestreichen.

• Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Speckwürfel zugeben, mit anschwenken, mit 2 EL Gemüsebrühe ablöschen, auf die Saiblingfilets verteilen, mit gehacktem Dill und Schnittlauchröllchen bestreuen, 2 Filets zusammenlegen, mehlieren, durchs aufgeschlagene Ei ziehen, ein Gemisch von Semmelbrösel mit Zitronenabrieb wenden, in heißem Öl beidseitig goldbraun ausbacken, Zitronenscheiben kurz mit angehen lassen.

• Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen, in Scheiben schneiden, gesäuberte in Scheiben geschnittene Salatgurke zugeben, mit unterheben. Erhitzte Gemüsebrühe mit Zwiebelwürfel, mittelscharfem Senf, Obstessig, Öl, Schnittlauchröllchen gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, über die Kartoffel-Gurkenscheiben geben, vermengen, etwas einziehen lassen. Fischfilet in schräge Stücke schneiden, auf flachem Teller anrichten, Klostersalat daneben anhäufen, mit Zitronenscheiben garnieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Nährwert pro Portion
718 kcal – 40 g Fett – 38 g Eiweiß – 55 g Kohlenhydrate – 5 BE

Fotos: Armin Roßmeier

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

Bayerns „wilde“ Seite

Deutschlands ältester Nationalpark wird 50

Die Idee, vor fast 50 Jahren einen Nationalpark im Südosten Bayerns zu gründen, rief Ende der sechziger Jahre im letzten Jahrhundert manchen Skeptiker auf den Plan. Für die einen war die Grenze zur damaligen Tschechoslowakei zu nahe, andere befürchteten den Verlust ihrer Wälder oder die zu erwartenden bürokratischen Auflagen zur Durchsetzung des Projektes.

Alle Argumente der Vergangenheit, die sich gegen den Nationalpark richteten, sind vergessen. Mit Stolz blickt die Region auf das, was man gemeinsam geschaffen hat und freut sich über die internationale Anerkennung in der Wissenschaft und bei Umweltexperten.

Dieses Refugium mutiert, so ist es gewünscht, zu einem Urwald und Ort heimischer Wildtiere, die es dort lange nicht gab. Mit allergrößter Sorgfalt haben die Verantwortlichen einen nachhaltigen, naturnahen Tourismus entwickelt, der Erholungserlebnisse verspricht, die das Umweltbewusstsein mit der dort vorkommenden Flora und Fauna sensibilisiert.

Baumwipfelpfad im Nationalpark

Wieder heimisch: Habichtskauz

Fachkundige Führung mit Ranger Willi

Drei Nationalparkzentren stehen den Besuchern zur Auswahl. Fachkundige Mitarbeiter, Ranger, führen die Besuchergruppen, so wie es für sanften Tourismus üblich ist, auf markierten Wegen durch

Nationalparkzentrum Falkenstein: Haus zur Wildnis

Aussichtsturm am Ende des Baumwipfelpfads

den Wald. Das Nationalparkzentrum Lusen, bei Neuschönau, ist das größte neben Falkenstein und St. Oswald. Im Zentrum Lusen steht das Hans-Eisenmann-Haus. Der damalige bayerische Agrarminister war einer der Gründer und Förderer des Nationalparks.

Im Eisenmann-Haus, auch ein Museum, wird in Dauer- und Wechselausstellungen gezeigt wie so ein Nationalpark entsteht und weiterentwickelt wird. In den Ausstellungen wird gut erklärt, dass auch Kinder und Jugendliche nachvollziehen können, was mit der Natur, wenn man sie sich selber überlässt, passiert.

Das Wildfreigelände, mit 7 KM Wanderwegen, zeigt 40 Arten heimischer Tiere die zum Teil in dieser Region völlig verschwunden waren. Nicht nur die hier lebenden Luchse sind sehr gut zu beobachten, sie halten aber Distanz zu dem Grenzzaun, der das Freigelände von den Wanderwegen trennt.

Hans-Eisenmann-Haus im Nationalparkzentrum Lusen

Luchs im Wildfreigelände

Eine Attraktion ist der Baumwipfelpfad. Auf dem 1300 m langen Pfad wird, einem Seminar ähnlich, das Zusammenwirken der Natur ausführlich und detailliert erklärt. Von dem Turm am Ende des Baumwipfelpfads hat man einen sehr schönen

Ausblick über den Bayerischen Wald, bei guter Sicht bis zu den Alpen.

Pflanzenkunde - ganz praktisch - erlebt man im Pflanzenfreigelände. Interessierte finden mehr als 700 Pflanzen die hier zu Hause sind und zum Teil schon fast verschwunden waren. Die Vielfältigkeit dieser Flora versetzt manchen Besucher in Erstaunen und führt nicht selten dazu unsere Natur sensibler wahrzunehmen. Das war den Gründern des Nationalparks wichtig, die schon damals erkannten, wie schützenswert unsere Umwelt ist.

Waldbaden, das Stichwort moderner Antistress- und Fitness-Trainer, gehört heute zum festen Programm waldreicher Regionen und fast aller Kurorte in Deutschland.

Wanderer können heute grenzüberschreitend, den Bayerischen Wald bis nach Tschechien, erkunden. Die Wege sind sehr gut ausgebaut und beschildert. Einkehrmöglichkeiten für eine deftige Brotzeit gibt es reichlich.

Sportliche, mutige, abenteuerlustige Besucher können sich im Kletterwald in St. Englmar die Welt aus den Baumkronen anschauen. Eine Aktivität die Leistungsgrenzen abfragt, aber gerade deswegen sehr beliebt ist.

Urlauber die nachhaltigen Tourismus suchen bevorzugen Bio-Hotels. Das Hotel „Pausnhof" in St. Oswald, das erste 100%ige Bio-Hotel im Nationalpark, definiert Luxus anders. Urlaub zum Aufblühen, Komfort ja, aber Bio. Der Bio-Schwimmteich, die Bio-Sauna, das Bio-Essen, alles etwas anders, aber man spürt die Kraft der Biosphäre. Nach einigen Tagen stellt sich eine wohltuende Ruhe ein, man fühlt sich entspannter und energievoller. Urlaub wie er sein soll!

Biologisch ...

Für Urlauber, mit und ohne Kind, ist der Nationalpark Bayerischer Wald nicht nur eine gute Region zur Erholung. Die unmittelbare Verbindung mit der Natur in allen Bereichen trägt dazu bei wieder mehr Verständnis für die Schonung und den Schutz unserer Ressourcen aufzubringen.

... und frisch

Wer Ruhe, Natur, Umwelt und entspannten Urlaub sucht ist im Nationalpark Bayerischer Wald gut auf gehoben. Genießer können sich mit hiesigen Schmankerln verwöhnen lassen und finden reichlich Gelegenheit die vielen Kalorien wieder „abzuwandern".

Versuchen Sie es selbst. Bayerns „wilde" Seite wird Sie begeistern.

Fotos: Gour-med, Gregor Wolf/Nationalpark Bayerischer Wald, Rainer Simonis/Nationalpark Bayerischer Wald, Johannes Haslinger/Nationalpark Bayerischer Wald, Jo fröhlich/Nationalpark Bayerischer Wald

Info:
Bayern Tourismus
Arabellastr.17
81925 München
Tel:+49 (0)89 21 23 97-0
https://www.bavaria.by/service
www.nationalpark-bayerischer-wald.de

BIO Hotel Pausnhof
Goldener Steig 7
94568 St. Oswald-Riedlhütte
Tel: 08552 408860
www.pausnhof.de

Zurück in die Heimat Laurin Kux

mit neuem Konzept im Restaurant Ferment in Münster

Vom Jellyfish in Hamburg in das eher beschauliche Münster, das muss schon ein erheblicher Einschnitt für einen jungen, kreativen Küchenchef sein, der gerade in die Reihe der 1. Kochliga aufgestiegen ist.

So empfindet das Laurin Kux - gebürtiger Münsteraner - überhaupt nicht. Für ihn ist es ein Schritt zurück zu seinen Wurzeln. Hier ist er aufgewachsen, hat seine sozialen Kontakte und fühlt sich wohl.

Die Chance in einem Restaurant, das einen guten Ruf hat und bekannt ist für eine gehobene bürgerliche Küche, etwas Neues zu kreieren, hat in gereizt. Selber sagt er „So eine Gelegenheit in meiner Heimatstadt Münster musste ich annehmen".

Beate und Norbert Ackermann, die Besitzer, sind überzeugt, dass Laurin Kux mit seinem innovativen und modernen Kochstil eine große Bereicherung für die Genießer und Connaisseure in der Region ist.

Norbert Ackermann, selbst gelernter Koch, mit Stationen u.a. bei Witzigmann und im Landhaus Scherrer in Hamburg, weiß worauf seine Frau und er sich einlassen. Ihr Ziel ist es den Gästen ein Genusserlebnis mit positivem Nachhall zu bieten.

Seit 134 Jahren wird das Haus im Familienbesitz geführt. Vom Landgasthaus zu einem der beliebtesten Restaurants im Münsterland, mit sehr guter regionaler Küche oder vom Bauernhof mit Gaststätte und Kutscheneinkehr zum Fine Dining Restaurant. So könnte man die Geschichte des Hauses beschreiben.

Das Interieur, mit Anlehnung an den Bauhausstil, erinnert mit keiner Nuance an die Zeiten des westfälischen Bauerhaus- Ambiente. Warme gedeckte Farben strahlen behagliche Gemütlichkeit aus, ein Platz vor dem Kamin ist nicht nur in der kälteren Jahreszeit beliebt.

Wohin man schaut, überall feine, elegante Accessoires, ausgesucht von Beate Ackermann, unterstreichen den individuellen Stil der Räume. Ein heller Wintergarten und im Sommer ein herrlicher Biergarten bieten den Gästen reichlich Platzauswahl.

Küchenchef Laurin Kux mit Beate und Norbert Ackermann

Das neben dem Weinkeller neu eingerichtete Gourmet-Restaurant „Ferment" trägt die Handschrift der Patronin. Gradlinig, schlicht, feine Hölzer und Tischdekorationen die sich mit der rot gestrichenen Wand toll ergänzen. Eine besondere Art

Gut klimatisiert und bestückt: Der Cave

von Gemütlichkeit. „Mein Wunsch ist es, das nichts von dem Menu ablenken soll, alles muss eine Symbiose des guten Geschmacks sein“, erklärt Beate Ackermann. Gerne bestätigen wir, dass ihr Wunsch sich erfüllt hat.

Die Besitzer haben erkannt, dass der Trend zu mehr Genuss, gesunder Ernährung, möglichst mit biologischen Produkten, die Zukunft ist. Das Konzept zu ändern ist die logische Konsequenz. Das neu eröffnete Restaurant „Ferment“, mit Laurin Kux in der Küche, wird die Herausforderung für die gastronomische Zukunft sein.

Die Karriere des jungen Küchenchefs, der seine Ausbildung zum Koch in der Kantine einer Landesverwaltung absolviert, entwickelt sich eher zögerlich. Ich habe mich nach meiner Ausbildung bei 43 Sterneköchen beworben, geantwortet hat keiner“, so Laurin Kux.

Wie man sieht, kann er allen beweisen, dass er heute zu den Spitzenköchen in Deutschland gehört. Die Auszeichnung mit einem Stern im ehemaligen Hamburger Restaurant Jellyfish bestätigt, dass er im Topsegment der Fine Dining Küche kocht. Unterstützt wird der 29 jährige Küchenchef von seiner Frau Dana.

Der Restaurantname „Ferment“ steht für die Leidenschaft des Kochs viele Produkte vor der Verarbeitung zu fermentieren. Die dadurch entstehenden Aromen komponiert Laurin Kux zu Geschmacksharmonien, die ein Genuss für Zunge und Gaumen sind.

Wir empfehlen die perfekten Geschmacksvariationen mit den von der sehr charmanten Sommelière Fabiola Kerzel ausgewählten Weinen zu begleiten. Das garantiert Esslust in Vollendung. Fabiola Kerzel hat in vielen Gourmettempeln Europas die Gäste von ihrer Kompetenz überzeugt. Ihren Master of Wine hat sie in London, in einer der weltweit anerkanntesten Sommelier-Schulen, absolviert und seit der Zeit ihre Kenntnisse ständig erweitert.

Ein eigener Kräutergarten, angelegt vom Küchenchef und seiner Frau, die ebenfalls Köchin ist, wird gepflegt und liefert

Sommelière Fabiola Kerzel

tagesfrische Kräuter und Gemüse, die in den Gerichten verarbeitet werden. Die Menu-Karte wird den saisonalen Produkten angepasst, nach Möglichkeit aus den eigenen Hochbeeten, so dass immer Aktuelles aus der Region im Angebot ist. Viele der Kräuter- und Gemüsesorten sind liebevoll aus Samen aufgezogen.

Das 6-Gang-Menu startet mit anregenden „Grüßen aus der Küche“ wie z.B. einem Essigbaiser mit geräucherter Forelle und einem Eis aus Essig, die ein feine Einstimmung auf die kommenden Gänge sind.

Anregende Grüße aus der Küche

Eine Symbiose des guten Geschmacks: Restaurant Ferment

Laurin Kux serviert feines Tartar auf gewürfeltem Kohlrabi mit einem Senfeis. Die lange von Speisekarten verbannte Spezialität findet immer mehr Anklang bei Gästen.

Hervorzuheben ist der Ike Jim Zander, serviert mit einer Pastinakencreme, eingelegten Holunderbeeren und fermentierter Traube. „Ike Jim" ist eine japanische Methode Fisch zu töten, auf diese Art hat das Tier den wenigsten Stress und das Fleisch ist bei guter Lagerung noch nach einer Woche so richtig frisch. So wird das Gericht zu einer Signatur von Laurin Kux. Dieses aromatische Potpourri ist eine einzigartige Delikatesse, beeindruckend und mit einem nachhaltigen Geschmack, an den der Gast sich lange und gerne erinnern wird. Der on Top dekorierte Chip von der Zanderleber ist die Krönung dieses Gerichtes.

Ike Jim Zander mit Petersilienwurzel, Holunderbeere und fermentierter Traube

Genießer, die feine Wildgerichte lieben, werden sich an dem Münsterländer Rehbock erfreuen. Passend dazu werden Pilze, Sellerie und zur Verfeinerung und Geschmacksbetonung, Pfefferblätter aus dem eigenen Garten gereicht. Der aus dem Rehfond hergestellte Jus ist eine perfekte Ergänzung die einmal mehr bestätigt, dass Laurin Kux mit seiner neuen Aufgabe im Restaurant „Ferment" das Sterne-Niveau wieder einmal erreicht hat.

Zum Abschluss des Menus probieren wir den selbsthergestellten Blauschimmelkäse mit einem Mus von Dörrobst.

Wir sind sicher, die Auszeichnung und Anerkennung wird nicht lange auf sich warten lassen.

Rehbock aus heimischer Jagd mit Sellerie, Pilzen und Pfefferblatt

Menu- und Weinkarte überraschen mit gästefreundlichen Preisen, die auch zum Ziel haben jüngere Gourmets oder solche die es gern werden möchten, für feines Essen zu begeistern.

Bei der Küchenleistung und Weinberatung wird das „Ferment" seinen festen Platz bei Gourmets und Genießern bekommen. Für die Region ist es schon jetzt eine Bereicherung.

Laurin Kux ist Mitglied des vor einem Jahr in Münster gegründeten Koch-Quintetts. Die fünf Mitglieder bieten abwechselnd spezielle Degustations-Menus, jeweils über einen Monat, an.

Im September können Sie die Kochkunst von Laurin Kux genießen, lassen Sie sich überraschen.

Fotos: Anne Wantia

Restaurant „Ferment"
im Haus Ackermann
Roxeler Str. 522
48161 Münster–Roxel
Tel: +49 0)2534-1076
E-Mail: info@restaurant-ackermann.de
www.restaurant-ackermann.de

Info: Kochquintett
5 Restaurants – 5 Menus – 5 Monate
www.dein-kochquintett.de

Junge Erbsen auf Kapern-Limettengel mit Meerretticheis

Sommer & Sonne

Schlemmen und Golfen in Tirol

Bruno Gerding

Oh ja, hier ist richtig was los. Und das – um den Text des altbekannten Gassenhauers einmal umzudrehen – „nicht nur im Winter, wenn es schneit".

Von der kalten Jahreszeit wissen wir ja bestens, dass dort in Tirol der Ski-Zirkus jedes Dorf und jede Piste zum Hotspot macht. Wohl dem, der früh gebucht hat und überhaupt zur rechten Zeit sein Wunschzimmer bekommen kann.

Wir treffen uns in Kirchberg, Ellmau und Going in direkter Nachbarschaft von Kitzbühel und erleben hautnah, dass dieses schöne Fleckchen Erde auch im Sommer für Urlauber und Sportler heiß begehrt ist.

Werbeslogan: Ferienglück für Familien, Sportler und Genießer.

Und dazu gleich das Ergebnis vorweg: Alles stimmt – es wird nicht zu viel versprochen.

Wer einfliegen will, kann dies über die Flughäfen München, Salzburg oder Innsbruck planen. Von dort gelangt man mit einem Mietwagen bei guter Verkehrslage in etwa 90 Minuten zum Ziel, wenn man nicht auf öffentliche Verkehrsmittel oder den Shuttledienst eines Hotels angewiesen sein will.

Blick aus dem Fenster vom Hotel Elisabeth

Wir starten im „Hotel Elisabeth" in Kirchberg. Wie auch die beiden weiteren Häuser, die wir kennenlernen durften, ist es entstanden aus einem ursprüng-

lich kleinen Bauernhaus. Vor 65 Jahren hat die Familie mit wenigen Übernachtungsgästen begonnen. Nach und nach ist das Anwesen dann mit der einfühlsamen Planung der Architekten zu einem beachtlich großen Hotel im gehobenen 4-Sterne-Bereich entwickelt worden mit regionalem Ambiente.

Die Inhaberfamilie führt das Haus selbst und ist zu Recht stolz auf den dauerhaften Zuspruch und die vielen Stammgäste. Schöne Zimmer im Haupthaus und in einem daneben liegenden Ensemble von Nebenhäusern überzeugen ebenso wie ein ausgedehnter Spa-Bereich. Ein innenliegender und ein außenliegender Pool sowie ein Naturteich laden zum Schwimmen ein. Die Frage nach der Auslastung wird mit tendenziell 100 % beantwortet. An diesem Tag sind gerade noch zwei Zimmer buchbar.

Locker und mit jugendlicher Frische empfängt uns René Egger, der General Manager. Er verrät uns, was seine Gäste hier

Wasserfall bei Aschau

in den Bergen und außerhalb der Stadt suchen: Ruhe, Ruhe und nochmals Ruhe, mit dem Blick rundum in die Berge, aber auch die sportliche Herausforderung mit Wandern, Radfahren und Golfen. Räder und E-Bikes stehen in ausreichender Zahl zum Leihen bereit. Täglich gibt es auch geführte Touren. In diesem Segment ist man rundum versorgt. Mehrere Golfplätze sind in einer Distanz von wenigen Kilometern schnell zu erreichen. Und vom Frühstück bis zum Abendessen wird der Gast üppig verwöhnt, bei allzeit aufmerksamer Bedienung.

Motorsportliche Impression vor dem Hotel

Traditionelles Backhaus auf der Alm

Doch das ist noch nicht alles, was den Reiz dieses Ortes ausmacht. Nach einer Ausfahrt durch ein Flusstal und vorbei an einem rauschenden Wasserfall in Richtung Aschau kommen wir zu einem Bergbauernhof. Dort züchtet die Hoteliers-Familie selbst Rinder und Schweine (frei laufend – alles Bio!) zur Versorgung der Gäste. Das ist Garantie für allererste Güte und Geschmack. Alle Milch wird vor Ort sofort zu Butter, Molke und Käse verarbeitet. In Zahlen pro Jahr: über 100.000 Liter Milch und gut 10 Tonnen Käse.

„Jausenplatte“ auf der Alm

Ein hübsches Almhäuschen beherbergt die Räume mit Terrasse zur Bewirtung der Wanderer und den Hofladen zum Verkauf der eigenen Produkte. Davor steht ein kleines Backhaus (spontan gedacht „Hexenhäuschen“), mit einem Holzofen, aus dem am laufenden Band die begehrten Bauernbrote kommen. Für die Augen der Großstädter ist das ein Schauspiel mit Genuss!

Im Obergeschoss sind die Melkräume und die Käserei. Besichtigungen und Führungen werden angeboten. Und auf jeden Fall sollte man die „Jausen-Platte“ probieren mit Bergkäse (laktosefrei), Weichkäse, Frischkäse, Weichschimmelkäse, Schnittkäse, Speck und „Kaminwurz'n“. Wir haben noch nie einen Käse so frisch und würzig genossen.

Natürlich starten wir gleich am Tag nach unserer Ankunft sportlich um 8:30 Uhr auf dem Golfplatz Kitzbühel-Schwarzsee: 18 Loch Championship Course, Par 72. Nicht gerade einfach, aber abwechslungsreich und durchaus zu bewältigen, wenn man seinen Blick von der Bergkulisse rechtzeitig löst.

Lobenswert: Man bekommt ein Birdiebuch, das jede Bahn mit allen Maßen sehr genau und bunt darstellt. Das hilft bei dem üppigen Baumbestand. Und danach: Das Clubhaus mit dem Restaurant darf uneingeschränkt empfohlen werden. **www.golf-schwarzsee.com**

Gut eingespielt geht es am nächsten Tag zum Golfclub Kitzbüheler Alpen in Westendorf. **www.gc-kitzbueheler-alpen.at**

Dieser 18-Loch-Platz ist erst 2014 eröffnet worden und mit seiner Länge von 5.882 Metern, Par 72, sehr anspruchsvoll. Diesen Course muss man sich gönnen! Die junge Clubmanagerin Anna Kogler kommt aus Memmingen und spricht mit Freude und Leidenschaft über ihre Projekte. Wir erliegen sofort ihrer Charme-Offensive. „Weiter so“, möchte man aus der Ferne noch rufen. So einen frischen und sympathischen Wind findet man selten in Golfclubs.

Sporthotel Ellmau

Am Abend ziehen wir um in das „Sporthotel Ellmau“. Das imposante Haus dominiert von seiner Höhenlage das ganze Tal. Schon beim ersten Anblick: „Hier möchte ich auch einmal wohnen.“

Und wieder ist es eine gewinnend auftretende Frau aus der Inhaberfamilie Unterlechner, die uns die Geschichte und die Leistungen des Hauses nahebringt. Auch dieses ist aus kleinsten Anfängen entstanden und zu seiner jetzigen Größe gewachsen. Viel Holz und weißer Putz – im landesüblichen Baustil – lassen das Haus zu einem großartigem Gebäude erstrah-

len. Die geschmackvoll eingerichteten Zimmer haben einen geräumigen Balkon mit Blick über das Tal auf die Bergkette Wilder Kaiser. Wer dann noch ein Bad mit einer freistehenden Badewanne und geheimnisvoll wirkender blauer Beleuchtung hat, wird der Versuchung nicht

Vorspeisenteller im Sporthotel Ellmau

widerstehen können, diesen Luxus zu nutzen. Die Terrasse, mit Live-Musik und Service, ist bis in die Nacht geöffnet. Ein herrlicher Ort um nach dem Abendessen und dem üppigen Buffet bei recht zivilen Preisen zu entspannen.

Natürlich wird auch hier Wellness besonders groß geschrieben, mit vielfältigen Angeboten. Und Sport ist schon vom Namen her Programm des Hauses.

Dann spielen wir noch zweimal im Golfclub Wilder Kaiser, gelegen im Tal vor dem gleichnamigen Bergmassiv. Hier gibt es 27 Loch, so dass sich die Runde vor der wunderbaren Kulisse kombinieren lässt. Natürlich ist auch hier die Gastronomie

Golfplatz Wilder Kaiser

einladend und überzeugend aufgestellt und belohnt unseren golfenden Dauereinsatz. **www.wilder-kaiser.com**

Nun, das war noch nicht alles auf unserer Entdeckungsreise. In der nächsten Ausgabe berichten wir ausführlich von unserem Besuch und über die Golf-Tour beim vielgerühmten Stanglwirt.

Fotos: Bruno Gerding

Hotel Elisabeth
Aschauerstraße 75
A-6365 Kirchberg / Tirol
Tel: 0043 5357 2277
www.hotel-elisabeth-tirol.com

Sporthotel Ellmau
Dorf 50
A 6352 Ellmau
Tel: 0043- 53583755
www.sporthotel-ellmau.com

Leckere Tellergerichte und Desserts im Golfclub Wilder Kaiser

St. Petersburg die kulturelle Seele Russlands

Eines der bedeutendsten Kunstmuseen der Welt: Die Eremitage

Die Stadt an der Ostsee im Nordosten Russland, gerade mal etwas älter als 300 Jahre, ist mehr als ein Wahrzeichen der prunkvollen Zarenzeit und des Gründers Peter der Große.

Venedig des Nordens, wie St. Petersburg auch genannt wird, steht symbolisch nicht nur für die vielen Kanäle und Wasserstraßen, es ist auch ein Synonym für die Lebensart und Mentalität der St. Petersburger. Fröhlich, offen, lebensfroh und gastfreundlich sind die Bürger dieser kulturell geprägten Metropole.

Zeugen der prunk- und prachtvollen Zeit findet man fast in jeder Straße. Herrlich renovierte Häuser belegen den Reichtum und die historische Bedeutung der ehemaligen Zarenmetropole. Diese Stadt hat europäische Geschichte geschrieben und gemacht.

Weltberühmt ist die Eremitage. Unzählige Exponate bedeutender Maler, Skulpturen verschiedener Epochen sind in der Dauer- und den wechselnden Ausstellungen zu sehen. Prunkvolle Säle mit wertvoller Ausstattung, wunderbar gestaltete Decken und verzierte Säulen lassen den Besucher überwältigt zurück. Eine

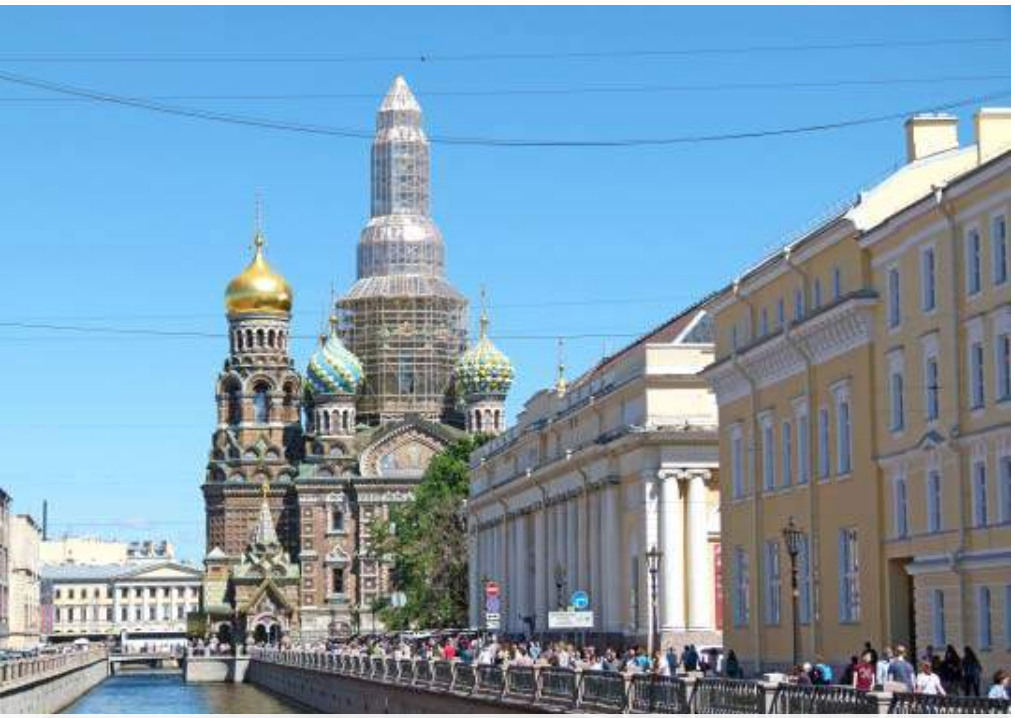
Thronsaal von Peter dem Großen

Besichtigung der Eremitage auf einen Tag zu beschränken bedeutet nur einen Bruchteil der beeindruckenden Kunstwerke zu sehen. Die St. Petersburger sagen, vier Jahre reichen nicht aus nur um die schönsten Werke zu bewundern.

Beeindruckend sind die wieder „auferstandenen“ orthodoxen Kirchen, die in der nachsowjetischen Zeit aufwendig, prachtvoll renoviert wurden.

Die älteste, Peter und Paul Kathedrale steht inmitten einer Festungsanlage auf der sogenannten Haseninsel. Sie ist nicht nur ein touristischer Magnet sondern auch sehr beliebtes Fotomotiv bei Brautpaaren die hier ihre Hochzeitsbilder machen.

Peter und Paul, Kathedrale und Grabstätte der Zarendynastie



„Klein Venedig“ mit Blick auf Blut(s)kirche

Im Innern der Kirche befinden sich zahlreiche pompöse Sarkophage. In der Kathedrale und der anliegenden Grabkapelle sind fast alle russischen Zaren und Zarinnen der Romanow-Dynastie von Peter I. bis Nikolai II. und ihre Familienangehörigen beigesetzt. Es fehlen nur zwei Zaren: Peter II. und Iwan VI.

Russlands Adel und Kultur-Eliten haben in St. Petersburg gelebt und sich inspirieren lassen.

In den „weißen Nächten“ im Sommer, es wird in dieser Zeit nicht richtig dunkel, strahlt die Stadt in einem mystischen Ambiente. Diese einmalige Atmosphäre sollte man einmal selbst erlebt haben.

Das historische Zentrum St. Petersburg ist seit 1991 UNESCO Weltkulturerbe. Nach

Prachtvoller Altar in der Blut(s)kirche

dem Besuch der Eremitage schauen wir noch weitere berühmte Kathedralen wie die Isaaks- und die Nikolaus-Kathedrale an. Die Blut(s)kirche oder auch Christi-Auferstehungs-Kathedrale, hier wurde Zar Alexander II. bei einem Attentat ermordet. Es war dessen Sohn, Alexander III., der den Bau der Kirche an dieser Stelle zum Gedenken an seinen Vater in Auftrag gab. In der Kirche befinden sich neben wunderbaren Mosaiken auch herrliche Deckengemälde. Sehenswert und in unmittelbarer Nachbarschaft befindet sich die Kasaner Kathedrale. Direkt gegenüber das alte Singer Haus, mit hunderten antiken Nähmaschinen, heute ein beliebtes Café, direkt an der Prachtsraße „Newski Prospekt“ gelegen.

Café Singer am Newski Prospekt

Ein unvergessliches Erlebnis ist eine Fahrt mit einem Schiff durch die Petersburger Wasserstraßen. Gewinnt man hier doch nochmal einen ganz anderen Blick auf die Stadt. Nicht versäumen sollte man auch eine Fahrt mit der Metro. Allein die sehenswerten historischen Stationen mit ihren absolut sauberen Bahnsteigen und wunderbaren Wandfliesen mit herrlichen Motiven, sind für uns eine neue Erfahrung.

Denkmal zu Ehren von Puschkin
in einer Metrostation

Neben all der kulturellen, künstlerischen und musealen Opulenz finden Gourmets, Genießer und kulinarisch Neugierige, ein

Küchenchef Dimitrij Zwetkow und Maître Ilya

außergewöhnlich großzügiges Angebot an Restaurants mit klassisch-regionalen Gerichten bis zu exzellenten Gourmet-Tempeln auf sehr hohem Niveau.

Viele junge Köche interpretieren Traditionelles neu. Innovative Aromen-Kompositionen gehören ebenso ins Angebot wie alte überlieferte Rezepte mit Zutaten die lange Zeit vergessen oder verpönt waren. Eines dieser Restaurants, die „Duo Gastrobar", haben wir für Sie besucht. Das Restaurant gilt unter den Kennern feiner St. Petersburger Küche als „Hot Spot". Im Ranking der Top 100 besten in St. Petersburg steht das Restaurant auf Platz 96. Das ist beachtlich, da das Lokal erst im Sommer 2018 eröffnet wurde.

Traditionell russisch: Gebackene Rote Bete mit Sour Creme

Die Einrichtung des Restaurants erinnert mehr an ein Bistro mit italienischem Flair und weniger an ein typisch lokales Gasthaus. Die Gäste, was überrascht, fast ausschließlich einheimische junge Leute, Touristen sind - außer uns - keine im Restaurant. Der junge Küchenchef, Dimitrij Zwetkow, bezeichnet sich als Koch aus Leidenschaft. Seine Eltern hätten sich für ihn einen anderen Beruf gewünscht. Er setzt sich durch und seine Kochkunst rechtfertigt seine Entscheidung.

Die Speisenkarte gibt es – was uns sehr erfreut – auch in englischer Sprache. Durch die mit kyrillischen Buchstaben müssen wir uns nicht quälen. Das Menu stellt sich der Gast aus den einzelnen Gerichten, wer mag mit Beratung des Kochs, zusammen. Die Auswahl ist sehr variantenreich, Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan, für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Der Aromen-Mix ist erstaunlich kreativ und variabel. Man schmeckt, dass alle Gerichte frisch und à la Minute zubereitet werden. Jeder Gang ist perfekt kombiniert und abgestimmt. Gerne darf man auch die Gerichte zum Teilen bestellen.

Zander nach Art des Küchenchefs

Für eine Metropole sind die Preise angenehm günstig, ein Gericht, das umgerechnet mehr als € 10,00 kostet haben wir auf der Karte nicht gefunden. Die „Duo Gastrobar" ist eine sehr gute Empfehlung für Genießer die in St. Petersburg kein kulinarisches Risiko eingehen möchten.

Quinoa mit getrockneten Tomaten

Dank der Beratung unseres Guides, der fachkundigen Liliya Golovanova, konnten wir das Restaurant bei unserem Besuch in St. Petersburg kennenlernen. Liliya hat uns nicht nur in das Lokal geführt, sie hat uns die Stadt gezeigt, erklärt und mit viel Geduld alle unsere Fragen beantwortet.

Wer St. Petersburg mehr als oberflächlich kennenlernen möchte sollte unbedingt über eine ortsansässige Agentur einen Stadtführer/in buchen. Ohne kompetente Führung durch das „Vendig des Nordens" wird man als Fremder die schönsten Plätze und Gebäude nicht finden. Durch die Begleitung eines Guides wird auch so manch lange Wartezeit vermieden, da man bevorzugt in die die Sehenswürdigkeiten eingelassen wird.

Fotos: Anne Wantia

Für Ihren St. Petersburg Besuch empfehlen wir Ihnen die Agentur:

TORUSSIA TRAVEL

191186, Russia, St.Petersburg,
Malaya Konushennaya street 14, lit A,
office 6-N
Tel.: +79219717229
E-Mail: book@torussia.travel
www.torussia.travel/
www.instagram.com/torussia.travel/
www.facebook.com/torussia.travel/

Duo Gastrobar:
www.duobar.ru/en

Zugang zu Trinkwasser für alle.

Wasser ist Leben!

Deutsches Rotes Kreuz

JETZT MITGLIED WERDEN

WWW.DRK.DE/JETZT-MITGLIED-WERDEN

Wir helfen – helfen Sie mit!
Stichwort: Internationale Soforthilfe
IBAN: DE 63 3702 0500 0005 0233 07
BIC: BFSWDE33XXX

Mehr Informationen unter: **www.DRK.de** oder **030 / 85 404 – 444**

Mit dem Schiff zu den Ostsee-Perlen

Costa Tour zu den Baltic Sea Ländern

Reisen mit dem Schiff ist die wohl attraktivste Methode die schönsten Städte der Welt kennen zu lernen. Selbst wenn die Metropolen nicht an den Küsten liegen ist das kein Problem mehr. Die Reedereien bieten Landausflüge per Bus an, die bis zu 3 Stunden Fahrzeit vom Liegeplatz des Kreuzfahrtschiffes entfernt sind. Bei amerikanischen Kreuzfahrern wird dann zum Beispiel, Rostock/Warnemünde zu Berlin. Wo und wie sonst hat man die Gelegenheit, bequem, mit gutem Essen, bester Unterhaltung und in angenehmer Atmosphäre die schönsten Plätze dieser Erde zu erkunden.

Die italienische Costa Reederei hat nicht nur einen guten Ruf wegen der bekannten guten Küche à la Italia. Die Reiserouten der Costa Schiffe gehen über alle Weltmeere und machen es den Gästen nicht leicht, aus dem Riesenangebot an Routen zu entscheiden, wohin die Reise gehen soll.

Die Costa Reederei zeigt ein außergewöhnliches Engagement und hohe soziale Kompetenz bei Menschen mit Beeinträchtigungen, die in Begleitung reisen müssen. Die Unterstützung dieser Passagiere geht weit über das sonst bekannte Maß hinaus. Für die begleitenden Personen fällt kein Reisepreis an. Dieses Angebot ermöglicht vielen Menschen Reisen ohne Verzicht. Das Bordpersonal steht immer zur Verfügung wenn weitere Hilfe benötigt wird.

Zu den beliebtesten Touren, die fast immer ausgebucht sind, zählt die Ostsee-Rundreise mit den herrlichen, wieder aufgebauten und wunderbar restaurierten Hansestädten.

Begleiten Sie uns auf eine Reise mit der Costa Pacifica, dem „Musikschiff" der Reederei. Die gesamte Ausstattung des Schiffes ist der Musik gewidmet. Das Schiff ist seit 2009 unterwegs und fährt ständig wechselnde Routen. Etwas mehr als 3000 Passagiere haben in den Außen- und Innenkabinen Platz. Das Leben auf der Pacifica verteilt sich über 14 Decks. Die Kabinen bieten unterschiedlichen Komfort, von der 4 Bett-(Kojen)Innenkabine über die Balkonkabine bis zur Suite ist alles im Angebot. In den fünf Restaurants finden die Gäste für alle Geschmacksrichtungen eine riesige Auswahl angebotener Speisen. An 13 Bars, inkl. der Cigar Bar und der Coffee&Chocolate Bar werden internationale Getränke ser-

viert. Beliebte Cocktails und ausgefallene Spirituosen stehen hoch im Kurs. Für die Gäste sind die – je nach Buchung – meisten Getränke im Reisepreis enthalten. Fast immer stark umlagert ist das Eiscafé Amarillo, hier gibt es hausgemachtes italienisches Eis und leckere Pralinen.

Weiterer Hotspot an Bord ist das Theater in dem internationale Künstler, täglich oft zweimal, Unterhaltung und Varieté auf Spitzenniveau darbieten.

Eine Weinbar, eine Discothek, und weitere Bars laden zum Tanz- und Trinkvergnügen ein.

Auf den oberen Decks ist viel Platz um an Seetagen entspannt den Tag an Bord zu genießen. Wem das zu langweilig wird, besucht den SPA-Bereich und lässt sich bei einer, hoffentlich perfekten, Massage verwöhnen.

Den erste Hafen nach dem Ablegen in Kiel, Gdynia - früher Gdingen - bei Danzig erreichen wir am 3.Tag der Reise. Wer keinen Tagesausflug an Bord gebucht hat, aber die alte Hansestadt mit ihren Sehenswürdigkeiten besuchen will, nimmt, für die ca. 30 minütige Fahrt, den Zug nach Danzig. Es ist erstaunlich, wie die-

Klaipeda: Ännchen von Tharau-Denkmal

se ehemalige Kaufmannsmetropole ihre geschichtsträchtige Vergangenheit herausgeputzt hat und die mittelalterlichen Häuser perfekt renoviert wurden.

Die berühmte Langgasse mit dem Neptun-Brunnen ist immer noch Touristenmagnet, kleine Geschäfte und Cafés laden zum Verweilen ein. Wie immer ist die Zeit zu kurz um alles was interessant ist zu erleben. Eines aber sollte jeder Danzig-Tourist unbedingt besuchen, die Frauen- bzw. ehemalige Mariengasse. Hier findet man viele kleine Kunsthandwerksbetriebe, Bernsteinschmuck-Hersteller und reizende Bistros.

Mottlau mit Krantor in Danzig

Unser nächstes Ziel ist die kleine litauische Hafenstadt Klaipeda, auch bekannt als „Hauptstadt" der Kurischen Nehrung. Diese kleine Stadt strahlt eine gemütliche Gelassenheit aus die geradezu ansteckend ist. Auch hier ist der Altstadtbereich ein Paradebeispiel der nach alten Plänen renovierten Häuser und Wertschätzung für die Tradition. Auf dem Marktplatz wird mit dem Ännchen von Tharau-Denkmal der Texter und Komponist des Liedes, Simon Dach, geehrt.

Strand auf der Kurischen Nehrung

Von hier aus geht es mit der Fähre auf die Kurische Nehrung. Diese Halbinsel ist eine Einzigartigkeit im Baltischen Meer. Der Sandstrand, fast 100 KM lang, ist wie aus Puderzucker. Man wird von einem Gefühl ergriffen, das schwierig zu beschreiben ist. Leicht versteht man nun warum Thomas Mann und andere Künstler sich hier so wohl gefühlt haben.

In der estnischen Hanse- und Hauptstadt Tallinn finden wir auch hier wieder die typischen alten Häuser, top renoviert und das zum größten Teil originalgetreu. Es ist erstaunlich wie die Esten ihre Hauptstadt zu einer Symbiose historischer Architektur und innovativer Stadtentwicklung gestaltet haben. Man sieht kaum noch

Spuren der sozialistischen Vergangenheit. Die gut erhaltene Stadtmauer mit den sieben Wachtürmen sind Zeugen der mittelalterlichen Bedeutung Tallinns und ihres Reichtums in der Hansezeit. Viele Gebäude tragen deutsche Inschriften, die unter anderem ein Zeichen wechselnder politischer Herrschaften sind. Schweden, Finnen, Russen, Deutsche, sie alle haben kulturelle Spuren hinterlassen.

Teil der Stadtmauer in Tallinn

Was wäre eine Baltic Sea-Tour ohne einen Besuch St. Petersburgs? Keine andere Stadt Russlands hat die europäische Geschichte so beeinflusst wie St. Petersburg. Gegründet 1703 (von Zar Peter dem Großen) wurde die Stadt schnell zum gesellschaftlichen, kulturellen und intellektuellen Zentrum Russlands. Der Geist und die Atmosphäre dieser Zeit sind auch heute noch überall zu sehen und zu spüren. Die Stadt präsentiert sich wie ein riesiges Kulturdenkmal.

Ehemaliger Sommerpalast von Katharina der Großen in Tallinn

Die Eremitage, das wohl größte Museum der Welt, mit über 40 000 Exponaten, ist nicht nur für Kulturinteressierte ein Zeuge künstlerischen Wirkens und der Sammelleidenschaft der vielen Adeligen im Venedig des Nordens, wie St. Petersburg wegen der vielen Kanäle auch genannt wird. Neben der Dauerausstellung wird in wechselnden Vernissagen Kunst der berühmtesten Maler und Skulpturen-Gestalter vieler Jahrhunderte gezeigt. Die prunkvollen Unikate sind von unschätzbarem Wert, ehrfurchtsvoll, fast andächtig, bestaunen die Besucher die Ausstellungen.

Ausstellungshalle in der Eremitage

Wer Kirchenarchitektur liebt kann hier seiner Liebe frönen. Fast alle orthodoxen Kirchen sind, in der nachsowjetischen Zeit, renoviert worden und erstrahlen in alter Pracht und Herrlichkeit. Bei den Besichtigungen stellt sich, ob man will oder nicht, eine besinnliche Ergriffenheit ein. Ehrfürchtig bewundert man die Schätze dieser Religion.

Eremitage Eingang

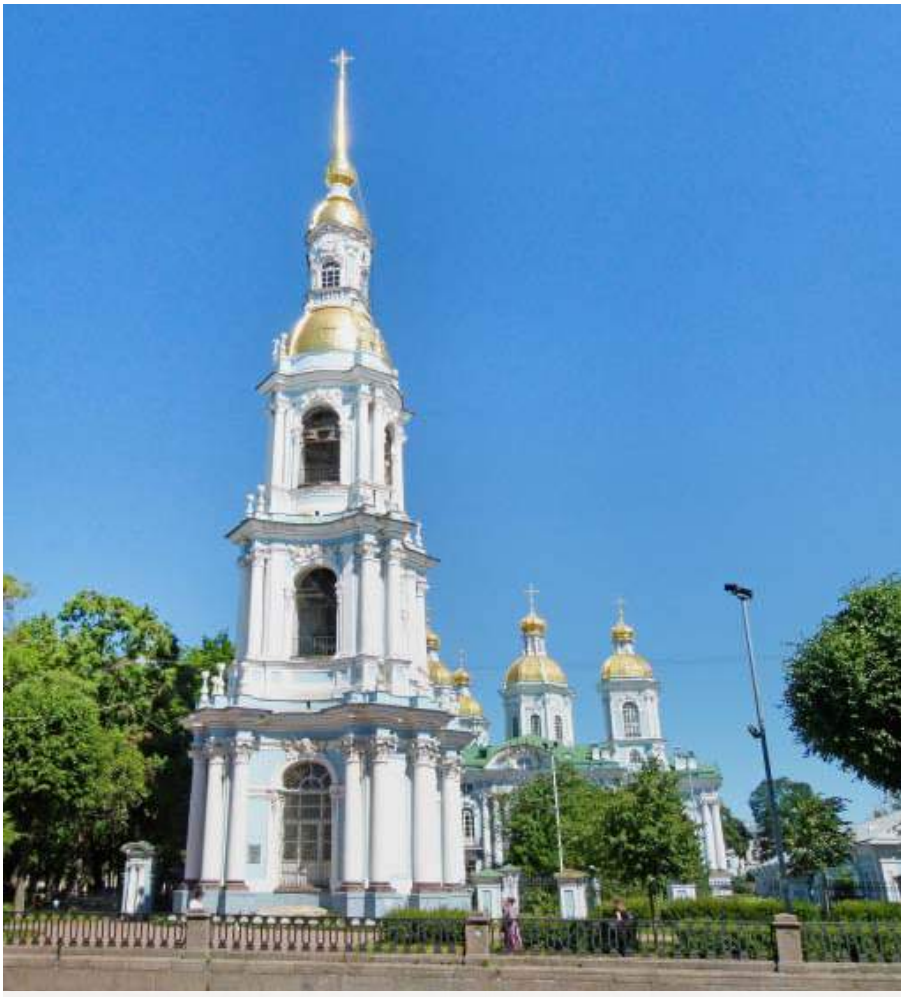
Wer weiß schon, dass in St. Petersburg eine der ältesten und schönsten Metros Europas fährt? Die Bahnsteige, zu erreichen über oft steile, bis zu 100 m tiefe Rolltreppen. Die Stationen sind geschmückt mit wunderbaren Wandfliesen in verschiedensten Motiven. In einigen stehen Büsten als Erinnerung an Komponisten, Literaten oder andere bedeutende Künstler.

St. Petersburg hat eine erstaunlich kulinarische Entwicklung hinter sich. Junge, kreative Köche haben das Genuss-Zepter in die Hand genommen. Abgesehen von Restaurants die gehobene internationale - meist italienische - Küche anbieten, hat sich eine Fine Dining-Szene heraus kristallisiert, die einen Mix aus typisch russischen Produkten und den besten Zutaten anderer Länder zu exzellenten Gerichten verarbeitet, die durchaus mit der Sterneküche Europas auf Augenhöhe sind.

DUO Gastrobar Chef Dimitrij Zwetkow

Herausragend und sehr empfehlenswert ist das Restaurant DUO Gastrobar. Der junge Küchenchef Dimitrij Zwetkow hat Ideen, weiß Aromen einzusetzen und ist kreativ genug ständig etwas Neues auszuprobieren. Die DUO Gastrobar ist eines der meist empfohlenen Restaurants der Stadt und zählt zu den Top 100. (www.duobar.ru/en)

St. Petersburg hat Flair, eine ansteckend fröhliche Atmosphäre, verbunden mit einem geradezu berauschenden Ambiente.



Nikolaus-Marine-Kathedrale

Diese Stadt ist europäisch, mehr als viele andere Hauptstädte Westeuropas. Wer das typische Russland erleben will, wird es hier nicht finden!

Kreuzfahrer, die an Bord keinen Tagesausflug für die Stadt-Tour gebucht haben und St. Petersburg allein „erobern" möchten, sollten unbedingt einen City Guide engagieren, am besten schon von Deutschland aus. Wir haben unseren Guide über die Agentur Torussia Travel gebucht und wurden kompetent und fachkundig durch die Metropole geführt.

Tatar à la DUO Gastrobar

Ab dem 1. September d.J. gibt es für St. Petersburg erhebliche Visa Erleichterungen, der bisher sehr lästige bürokratische Aufwand wird vereinfacht. Was im Detail besser, anders wird, finden Sie im Internet unter: Visa St. Petersburg.

Wir verlassen diese spannende Kulturstadt nach zwei Tagen und sind neugierig auf unser nächstes Ziel - Helsinki. Die finnische Hafenstadt ist so skandinavisch geprägt wie alle großen Städte der drei skandinavischen Staaten. Lange hatten

Tolle Akustik und beeindruckende Architektur: Die Felsenkirche in Helsinki

die Schweden hier das Sagen, noch heute sind alle Straßen in schwedischer und finnischer Sprache bezeichnet, ebenso die meisten Speisenkarten der Restaurants. Die Verbundenheit der beiden Länder ist immer noch sehr stark freundschaftlich geprägt. Ein sehr berühmtes Kulturdenkmal ist die Felsenkirche mitten in der Stadt. Sie wurde in einen riesigen Fels gehauen. Die Akustik des Kirchenschiffs hat einen geradezu mystischen Ruf. Chöre aus der ganzen Welt sind begeistert hier Konzerte geben zu können.

In Helsinki befindet sich ebenfalls die größte orthodoxe Kirche Westeuropas aus dem Jahr 1868.

Helsinki ist Finnlands Shoppingcenter, mit den großen Einkaufsmeilen, Esplanadi, Aleksanterinkatu und Mannheimertie, die nichts vermissen lassen. Das Angebot steht dem einer Weltmetropole in nichts nach, Vorrang hat aber auch hier die Exklusivität. Wer interessiert ist an finnischer Geschichte ist im National Museum gut aufgehoben. Sehr empfehlenswert auch das Helsinki Art Museum (HAM) und das Helsinki Music Center.

Statue von JL Runeberg (Nationaldichter Finnlands) im Esplanadi Park

Um zu entspannen gehen die Finnen gern in eines der vielen Cafés mit unwiderstehlichen Verlockungen, wer sich nicht entscheiden kann in welches, findet Hilfe bei einem Caféführer.

Auf geht's zu unserer letzten Station der 10 tägigen Baltic Sea-Rundreise, nach Stockholm. Immer wieder ein Erlebnis bei einer Schiffsanreise in die schwedische Hauptstadt ist die stundenlange Fahrt durch tausende von Schären, die kleinen, zum Teil unbewohnten Inseln sind eine Herausforderung für den Kapitän und auch für den obligatorischen Lotsen . Oft geht es nur wenige Meter neben den Felsen einer Schäre vorbei, Wer hier unbeschadet in Stockholm ankommt ist mehr als erleichtert.

Leider regnet es in Strömen und es ist kalt, zu kalt für Ende Juni. Die an Besichtigungstouren von Stockholm Interessierten sind überschaubar, das Wetter ist wohl zu schlecht. Wer den Mut und einen Schirm hat macht sich auf in die City um das königliche Schloss und die wichtigsten touristischen Plätze zu besichtigen. Das VASA Museum, benannt nach dem dort ausgestellten Kriegsschiff von 1628, ist die Attraktion und ein wichtiger Zeuge dieser Zeit.

Ein MUSS ist das ABBA Museum, einmal hier, wird im Kopf, ob man will oder nicht, ein Schalter umgelegt und die Musik und Lieder dieses Quartetts verleiten zum Mitsingen und Tanzen zu den laut abgespielten Melodien, die seinerzeit Welthit waren, aber auch heute noch auf Revival Festivals zigtausende Besucher anziehen.

Zurück auf dem Schiff ist es Zeit, bei unserer Rückfahrt zum Starthafen Kiel, ein Resümee zu ziehen. Der Aufenthalt auf der Costa Pacifica hat den Passagieren eine angenehme Zeit bereitet. Die Unterschiede zu anderen Cruisern sind schon deutlich. Angenehm ist, dass in den zwei Hauptrestaurants, New York und My Way, an eingedeckten Tischen gesetztes Essen serviert wird. In jeweils zwei Sitzungen, um 18.00 Uhr und um 20.30Uhr, wird ein 4 Gang-Menu angeboten. Italienisch ambitioniert und immer sehr lecker, wie man es von einem italienischen Küchenchef erwartet . An zwei Abenden wird zu einem Gala-Menu geladen, zu dem der größte Teil Gäste in festlicher Garderobe erscheint. Nostalgisches Kreuzfahrtfeeling kommt auf.

Guest Relation Manager Giovanni Longo (li.) und Giacomo Messina, F&B Direktor

Wer lieber die freie Wahl der Speisen bevorzugt, geht zum Essen in das Buffet-Restaurant, wo der Dresscode etwas lässiger und lockerer ist.

Essen und Trinken sind an Bord jedes Kreuzfahrtschiffes immer das Hauptthema. Die Costa Reederei ist geradezu

fixiert darauf jeden Gast zufrieden zu stellen. „Das sind wir dem guten Ruf der italienischen Küche schuldig" begründet der Guest Relation-Manager Giovanni Longo die gehobene Küchenqualität der Bord-Restaurants.

Fazit: An Bord haben wir viele Menschen kennengelernt die seit Jahren, auf Grund ihrer guten Erfahrungen, Mitglied im Costa Club sind. Die Mitgliedschaft beinhaltet viele Vorteile, zum Beispiel bei den Kosten für die Tagesausflüge aber auch Upgrades bei fast allen Bordaktivitäten. Überzeugen Sie sich und Sie werden ebenso wie alle anderen Passagiere zufrieden sein.

Jeden Tag eine leckere italienische Überraschung aus der Bordküche

Gourmets können im Fine Dining Restaurant Samsara auf Sterneniveau dinieren. In exklusivem Ambiente werden Gerichte mit typischen Zutaten aus der mediterranen und pazifischen Küche in einem 5 Gänge-Menu serviert. Die Qualität der Produkte und die kreative Aromenvielfalt halten jedem Vergleich mit einem Sterne-Restaurant an Land stand.

Passagieren, die eine Suite buchen, steht das Club-Restaurant auf Deck 14, wo sich die Suiten befinden, zur Verfügung. Gegen einen kleinen Aufpreis und rechtzeitiger Reservierung kann sich jeder Gast hier verwöhnen lassen.

Erstaunlich hochwertig sind die angebotenen Weine. Die im „Getränkepaket" enthaltenen Weine sind leicht und frisch. Wer sich etwas Besonderes gönnen möchte hat die Möglichkeit aus der umfangreichen Weinkarte auf ein internationales Angebot zurückgreifen zu können, oder er besucht die gemütliche Weinbar, die edle Tropfen vieler Provenienzen bereithält.

Eine kulinarische Costakreuzfahrt und die Besuche der „Ostsee-Perlen" ist eine Reise die in bester Erinnerung bleibt.

Beliebt bei „Klein und Groß" das Amarillo Café mit Eisbar

Fotos: Anne Wantia

Alles über Costa finden Sie hier:

Costa Kreuzfahrten
Niederlassung der Costa Crociere S.p.A.
20457 Hamburg
www.costakreuzfahrten.de
oder in jedem Reisebüro

Für Ihren St. Petersburg Besuch empfehlen wir die Agentur:

TORUSSIA TRAVEL

191186, Russia, St.Petersburg
Malaya Konushennaya street 14 lit A office 6-N
E-Mail: book@torussia.travel
www.torussia.travel/
www.instagram.com/torussia.travel/
www.facebook.com/torussia.travel/

Inselwelt vor Stockholm

Die Reize der jungfräulichen Loire

Ohne Schlösser und Touristen, dafür mit viel Natur, Ruhe und kleinen kulinarischen Entdeckungen – mit dem Hausboot unterwegs auf dem Loire-Seitenkanal

Gunther Schnatmann
Wilfried Sauer

Kein anderer Fluß-Name zergeht so auf der Zunge: Loire! Gleich tauchen im Kopf Bilder von verspielten Schlössen am Ufer auf. Ein wahres Klischee, ein Stück Parade-Frankreich wie die Champagne, die Provence und und und. Natürlich zu Recht. Wegen der Schönheit des Loire-Tals ließ sich der französische Adel seit dem 16. Jahrhundert hier nieder. 2000 wurde die Loire zwischen den Städten Sully-sur-Loire und Chalonnes-sur-Loire zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt.

Doch die Loire hat nicht nur ihre schillernde Seite. Flussaufwärts, hinter dem Weltkulturerbe und dem für größere Ausflugsschiffe bis Angers befahrbaren Teil, ist die Loire ein sehr naturnaher und auf den ersten Blick unspektakulärer Fluss. Ein Gewässer, das sich durch Felder und Wälder, weite Weidelandschaften und sanfte Hügel schlängelt. Was zum Glück nur wenige Touristen und dafür viele Wasservögel und auch Wassersportler anzieht.

Fast möchte man diesen Fluss in seinem Mittellauf jungfräulich nennen, bevor er zur Touristik-Diva wird. Die jungfräuliche Loire, die nördlich von Lyon noch mit zahlreichen Seitenarmen über Stock und Stein hüpft und rauschende Katerakte bildet, ist grossteils nur mit dem Kanu befahrbar. Doch vor bald 200 Jahren schuf die Ingenieurskunst in Frankreich Transportwege für den Gütertransport auf dem Wasser, die heute wunderbare

Kurz hinter Digoin: Schleuse voraus

Möglichkeiten sind, um mit Hausbooten die Natur entlang solcher Flüsse wie der Loire zu erleben – die Kanäle.

Der Canal latéral à la Loire (Loire-Seitenkanal) durchquert die Regionen Bourgo-

gne-Franche-Comté, Auvergne-Rhône-Alpes und Centre-Val de Loire. Er bildet zusammen mit dem Canal du Loing, dem Canal de Briare und dem Canal du Centre eine Kanalkette (Route Bourbonnais), die den Sportbooten heute einen Übergang von der Seine zur Saône und weiter zum Mittelmeer ermöglicht. Der Loire-Kanal selbst beginnt in Digoin, einem Städtchen in Burgund, unmittelbar an der Grenze zur Nachbarregion Auvergne-Rhône-Alpes, das neben seiner Funktion als Wasser-Verkehrsachse von Töpfereien und der Steingutindustrie lebt. Entsprechend ist das Keramikmuseum eine lokale Attraktion.

Spiegelglattes Wasser, Mohnblumen, Ruhe: Hektik adieu entlang der Loire

Hier beginnt unsere Fahrt auf dem Canal latéral à la Loire, genauer gesagt im Sportboothafen des Vermieters Les Canalous. Mitten im Ort gelegen, mit Supermärkten für die Proviantversorgung sowie Cafés, Bars und Restaurants ringsherum. Anbieter Les Canalous ist deshalb eine gute Wahl, weil er als Frankreichs führender Vermieter und Hersteller von Binnenschiffen seine Boote schon seit Jahrzehnten zum Großteil selbst herstellt. In der hauseigenen Werft in Digoin wird bedarfsgerecht gebaut. Also: Für den technischen Bedarf der meist führerscheinlosen Freizeitkapitäne (alle Boote in Digoin können nach kurzer fachkundiger Einweisung gefahren werden) leicht manövrierbar und übersichtlich. Für den Bedarf von einer oder zwei Wochen Urlaub auf relativ kleinem Raum (keine Hotel-Suite aber deutlich komfortabler als Wohnmobile) äußerst durchdacht mit einer pfiffigen Aufteilung – dank der Nähe der Konstrukteure zu den Urlaubern, die reine Werften mit ihren Reißbrett-Konstruktionen nicht haben.

Die Charterbasis von Les Canalous in Digoin: Idealer Ausgangspunkt für Touren

Wir können uns beim Besuch der Werft in Digoin davon überzeugen, wie nah am Kunden Les Canalous die Boote baut. Inhaber Alfred Carignant gewährte Einblick und Chefkonstrukteur Matthieu Arthaud erläutert die Produktionsschritte der Fertigung im Detail. Für den Laien besonders erstaunlich ist der hohe Anteil an Schreinerarbeit. Die „Einbaumöbel" der Boote werden präzise von Hand gefertigt, jede Nische wird für Stauraum geschickt genutzt. Hier sind Enthusiasten am Werk, die für den Einsatz der Boote als raumoptimierte „Familien-Herbergen" mitdenken und gleichzeitig nützliche Komfort-Details wie Spülmaschinen in den größeren Kategorien unterbringen.

Das Top-Modell von Les Canalous ist die „Tarpon" in verschiedenen Größen und Längen, ein Klassiker unter den Binnenschiffen, das auch im Besitz von Privatleuten und anderer Vermieter auf allen Wasserwegen Europas anzutreffen ist. Wir haben uns deshalb gerne für das Spitzenmodell Tarpon 49 mit knapp 15 Metern Länge entschieden. Mit über vier Metern Breite ergeben sich abzüglich des zulaufenden Bugs rund 50 Quadratmeter Platz, die für zwei bis vier Personen sehr

Zu mieten: Boote aller Größen

Die Tarpon 49 mit knapp 15 Metern von Les Canalous ist das Flaggschiff mit jeder Menge Platz

luxuriös sind, für fünf bis sieben Passagiere sehr entspannt und für acht bis zehn auch machbar. Denn es gibt vier Doppel-Kabinen mit acht Betten und vor allem mit jeweils einem Bad inklusive Dusche und elektrischem WC. Der Clou bei der Tarpon 49 ist eine weitere Doppel-Koje mit eigenem Zugang im Bug mit 2 Betten und Waschbecken und einem dazugehörigen separaten WC mit Dusche im inneren Bereich, in der entweder Kinder ganz für sich sein können. Oder die für einen Kapitän bereit steht, den man bei Bedarf „mieten" kann, wenn man eine sehr entspannte private Bootstour ohne eigenes Steuern und Navigieren genießen möchte.

Die Tarpon 49 wird an den Charterbasen **Nivernais, Morvan, Loiret** Briare, Châtillon en Bazois, Digoin, **Bresse** Louhans und Pontailler sur Saône in Burgund vermietet. In **Elsass Lothringen in** Languimberg - Port du Houillon und Waltenheim sur Zorn. Am **Canal du midi in** Colombiers, Homps, Carnon, Agde und in Carcassonne (weitere Infos am Ende des Textes).

Wobei auch dieses für Nicht-Führerscheinbesitzer größte Boot mit dem Bugstrahlruder (eine Art Einparkhilfe) und nach der Einweisung relativ schnell und sicher zu beherrschen ist. Die Regionen in Frankreich sind ja nicht für starken Wind bekannt und in den Kanälen gibt es keine tückischen Strömungen. Ein schöner Vorteil der großen Tarpon-Boote sind Ausstattungs-Details wie ein Gefrierfach im Kühlschrank dank konstanter Elektrik-Versorgung auch außerhalb eines Hafen-Anschlusses. Dazu der zweite kleine Kühlschrank oben an Deck, der im Sommer als Spender kühler Getränke (nach dem Anlegen natürlich gerne Weißwein und Rosé) geschätzt wird. Und der große Esstisch auf dem Oberdeck, der als Gimmick in der Mitte integriert eine Grillplatte besitzt.

Los geht es gleich mit dem optischen Highlight der Tour, die uns von Digoin westwärts die Loire hinab nach Nevers führen soll: Mit der steinernen Kanalbrücke von 243 Metern Länge, gestützt auf elf Bögen, die den Seitenkanal einfach mal über die Loire hinweg auf die andere Seite führt, weil auf der rechten Rhone-Seite zu wenig Platz für einen Kanal gewesen wäre. Das heißt: Man überquert

Eindrucksvolles Highlight der Reise mit dem Hausboot: Die Kanalbrücke überquert 243 Meter lang die Loire

die Loire mit dem Hausboot auf einer Brücke, die wie eine lange Badewanne voll Wasser ist und schaut von oben auf den Fluß hinab. Ein sehr ungewöhnlicher Anblick und ein einmaliges Erlebnis. Und vor allem beeindruckt das Baujahr der kühnen Konstruktion: 1834.

liegen auf dem Weg. Das Anlegen in einer Schleuse, das Warten auf das Herab- oder Herauflassen, ist übrigens auf diesem Kanal sehr entspannt.

Hier wird noch vom Schleusenwärter per Hand am Drehrad per Muskelkraft ge-

Schleusenwärter machen per Hand der fröhlichen Gesellschaft mit Kind und Kegel den Weg frei

Hinter der Brücke und der gleich darauf folgenden ersten Schleuse biegt nach links der Kanal die Loire flußaufwärts nach Roanne ab. Eine auch sehr abwechslungsreiche Tour, die quasi über die Dörfer führt, bis mit Roanne eine richtige und auch sehr attraktive Stadt als Wendepunkt erreicht wird. Doch wir fahren weiter den Kanal geradeaus und damit die Loire abwärts zu mehreren kleinen Städten und größeren Gemeinden, um regelmäßiger Einkaufsmöglichkeiten und auch Restaurants ansteuern zu können. Diese Strecke Digoin-Nevers-Digoin führt in einer Woche insgesamt über knapp 200 Kilometer und 44 Schleusen. Das macht etwa 32 Stunden Fahrtzeit in sechs Tagen, also nur rund fünf Stunden pro Tag, zusätzlich der ein bis zwei Stunden Schleusenzeit täglich.

Wer sich nach dem Start in Digoin auf dem Weg nach Nevers erst einmal langsam an das Boot gewöhnen will und keinen übertrieben Ehrgeiz an den Tag lagt, kann schon nach ca. 35 Kilometern den sehr großzügigen und mit allen Extras ausgestatteten Sportboot-Hafen von Dompierre ansteuern. Nur vier Schleusen

schleust. Das heißt: An der ersten Schleuse des Tages erklärt man dem Schleusenwärter mit Englisch, Französisch, Hand und Fuß, ob man noch bis zur nächsten Schleuse weiter fährt oder vorher an einem Steg eine Pause macht oder in einem Hafen für die Nacht anlegt. Alles Weitere erfolgt dann automatisch. Ein Wärter verständigt den nächsten oder einer hat zwei Schleusen zu betreuen und fährt mit dem Wagen zur nächsten vor. Ein freundlicher und perfekt funktionierender Service. Kostenlos übrigens.

Die Fahrtzeit nach Dompierre-sur-Besbre (Region Auvergne-Rhône-Alpes) sollte auch deshalb großzügig eingeplant werden, weil der Ort durch einen engen, aber mit Schrittgeschwindigkeit gut befahrbaren Stichkanal von rund zwei Kilometer Länge mit dem Loire-Kanal verbunden ist, der früher für Frachtschiffe bestimmt war, deren Anlegestellen mit den Kran-Auslegern und Holzschuppen-Magazinen gegenüber des Sportboot-Hafens ein malerisches Bild abgeben.

Hier wartet auch das erste kulinarische Highlight, die Auberge de l' Olive, etwa 20 Gehminuten vom Hafen entfernt. Oder zehn Minuten mit dem Rad, das man bei Le Canalous mitmieten kann. Dieses kleine sehr romantische Hotel wartet mit einer exzellenten Küche und einer recht umfangreichen Weinkarte mit Tropfen aus der Region, aber auch aus anderen Anbaugebieten Frankreichs auf. Das Restaurant ist geschmackvoll eingerichtet, der Service aufmerksam und freundlich. Die Drei- und Vier-Gang-Menüs sind sehr zu empfehlen. Was Koch Michel Cobert auf den Teller bringt, ist eine gelungene Mischung aus traditioneller französischer Küche und kreativen Ideen. Hier stimmt alles, vom Amuse-Gueule über die Vorspeisen und die Hauptgerichte bis zum Dessert oder den verschiedenen Käsen aus der Region mit Rohmilch-, Schafs- und Ziegenkäsen.

Als Vorspeisen hatten wir zum Einen eine Platte mit Melone, Schinken und gebackenem Schafskäse sowie einen frischen Salat mit geräucherter Gänsebrust und ebenfalls Schafskäse. Als Hauptgerichte überzeugten Maispularde in einer schmackhaften Morchelrahm-Soße sowie ein Entrecote charolaise mit frischem knackigem Gemüse. Den Abschluss bil-

Nachspeise im Auberge de l' Olive: Oh la la ...

deten Café Gourmet mit einer Variation an süßen Verführungen von Crème Brûlée, Mousse au Chocolat und Zitronensorbet sowie ein großer Coup Mousse au Chocolat von schwarzer und weißer Schokolade.

Zurück im Loire-Seitenkanal geht es nun Richtung Decise durch urwüchsige Landschaften. Mal führt der Kanal durch Eichenwälder, mal am Rande von Schafs- und Rinderweiden mit Blick auf die rechts wild dahinlaufende Loire. Schon bald werden Graureiher zu ständigen Beglei-

tern. Die Wasservögel warten erst lange, bis das Boot in ihre Komfortzone von etwa zehn Meter Radius durchdringt, dann schwingen sie sich auf und landen wieder hundert Meter weiter an einem Baumstupf. So geht das immer weiter. Wildenten schnattern links und rechts des Bootes, bringen ihre Jungen in Sicherheit. Auch Otter tauchen abends am Uferrand auf.

Decise als nächster Anlegepunkt führt den Kanal und die Loire kurzfristig zusammen. Über den Zubringer-Kanal schippert der Freizeitkapitän hier über die recht ruhige Loire, da gleich am Ortsrand ein Wehr den Fluss aufstaut. Bester Anlegepunkt mit Stromanschluss ist nach der Schleuse in Richtung Canal de Nivernais, weil hier auch größere Boote anlegen können. Von dort aus lässt sich das Städtchen sehr gut zu Fuß erkunden. Die Altstadt erstreckt sich zwischen der Loire und dem Altarm der Loire. Sehenswert: An der Place Guy Coquille steht der 1849 errichtete 33 Meter hohe Uhrturm «Tour de l›Horloge». Ringsherum gibt es einige Bistros und Cafés. Alles ruhig und beschaulich.

Beim nächsten Ankerplatzt Nevers ist die Restaurantdichte schon höher. Und auch die Altstadt hat deutlich imposantere Kirchen, Türme und Prunkbauten zu bieten. Hier beginnt auch die „klassische Schlösser-Loire" mit dem Palais Ducal, dem herzoglichen Schloss von 1467 mit seiner auf die Loire blickenden Fassade – es ist eines der ersten Loire-Schlösser im Renaissancestil. Größte Attraktion

Vorzüglich mit Kräutern gewürzt: Entrecote charolaise

hier ist das Centre Sainte-Bernadette: die vierzehnjährige Bernadette Soubirous hatte im Februar 1858 in der Grotte in Lourdes ihre erste Marienerscheinung, der noch zahlreiche folgen sollten. Bernadette trat 1866 ins Kloster Saint-Gildard in Nevers ein und blieb dort bis zu ihrem Tod 1879. Weil nach der Exhumierung 1909 der Leichnam mumifiziert aufgefunden worden war, wird die sterbliche Hülle als «Unversehrter Leichnam» verehrt und ist seit 1925 in Nevers in einem Glassarg aufgebahrt ausgestellt. 1933 wurde Bernadette heiliggesprochen, das Centre Sainte-Bernadette im ehemaligen Kloster Saint-Gildard (mit einer Klosterkirche und einer nachgebildeten Lourdes-Grotte) ist heute Ziel zahlreicher Pilgerreisender.

Snack in Nevers: Frittierte Fische aus der Loire

Gastronomisch bietet Nevers zahlreiche Restaurants im Herzen der Altstadt, von denen die meisten eher der Kategorie «Schnellrestaurants» oder Cafés angehören, abgesehen vom Le Vingt Neuf in der Rue du 14 Juliet Nummer 29. Wir waren im La Marine direkt gegenüber des Hafens. Einen kleinen Außenbereich gibt es beim Restaurant, einen größeren auf der gegenüberliegenden Straßenseite direkt am Hafen. Die Spezialität des Hauses sind frittierte, sardinengroße Süßwasser-Fische frisch aus der Loire. Aber auch «Moules frites», die beliebten Miesmuscheln in Weißwein mit Pommes Frites oder Fleischgerichte vom Charolais-Rind, werden angeboten. Die Weinkarte ist übersichtlich, bietet aber für jeden Geschmack Weine, vorwiegend aus der Bourgogne.

Auf der Fahrt zurück zwischen Nevers und Digoin gibt es wenige aber lohnenswerte Möglichkeiten, um am Ufer Halt zu machen und dort an einem Bauernhof Ziegenkäse in Frischform oder mit Ascherinde zu kaufen. Hinweise direkt am Ufer weisen den Weg. Neben den Städtchen und größeren Gemeinden gibt es auf dem Rückweg auch genügend kleinere Anlegestellen mit Campingplatzcharakter wie bei Beaulon mit Strom- und Wasseranschluss sowie einem kurzen Weg zum nahen Ort mit Bäckerei.

Fazit: Die Loire ist ein Fluss mit vielen Gesichtern. Immer wieder kann der Freizeitskipper vom Kanal aus ihren Verlauf staunend verfolgen. Mal kreuzen die Kraniche zwischen Fluss und Kanal. Mal weiden Schafherden zwischen den benachbarten Ufern. Auf dem Hausboot kommt der Urlauber auf jeden Fall sehr schnell vom Alltagsstress herunter. Der Weg ist das Ziel. Für diese Art Urlaub ist die Loire in ihrer jungfräulichen Form mit dem Seitenkanal inmitten urwüchsiger Landschaft genau das Richtige.

Die Bootsklasse „Access" z.B. bietet eine besondere Ausstattung für Gäste mit eingeschränkter Mobilität.

Mehr über die Bootsausstattungen finden Sie unter: www.lescanalous.com/de

Fotos: Wilfried Sauer, Patrick Schnatmann Les Canalous

Infos:
Hausboot
Les Canalous
Rue du Port Campionnet
F-71160 DIGOIN

Kontakt Buchung:
www.lescanalous.com/de
Telefonisch in Deutschland:
Tel.: +49(0)69-962176310

Restaurants:
Auberge de l' Olive
129 Avenue de la Gare
F – 03290 Dompierre-sur-Besbre
Tel.: 0033-470 345187
E-Mail: contact@auberge-olive.fr
www.auberge-olive.fr/en

Restaurant Le Marine
10 Quai de la Jonction
F- 58000 Nevers
Tel.: 0033-386 375861

Le Modern
6 Cité Faïencerie 1ère Avenue
F - 71160 Digoin

Die Notapotheke der Welt.

Jede Spende hilft:

Sparkasse Krefeld
IBAN: DE78 3205 0000 0000 0099 93

Volksbank Krefeld
IBAN: DE12 3206 0362 0555 5555 55

www.medeor.de

action medeor

Im Bann der Barbaros Bay

Heiner Sieger

Idyllische Buchten mit glasklarem Wasser, eine überdimensionale Poollandschaft, fünf Restaurants, Strandbar, Sonnendeck und von überall aus ein weiter Blick auf die von Hügeln und Inseln gesäumte Küste des ägäischen Meeres – das 5-Sterne-Hotel Kempinski Barbaros Bay in Bodrum verströmt allein schon aufgrund seiner Lage einen ewig sommerlichen Zauber. Vor allem aber vermittelt es seinen Gästen neben exzellenter Gastfreundschaft türkische Küche, Kultur und Tradition.

Golden glitzert die Morgensonne auf den sanft dahin rollenden Wellen in der Barbaros Bay. 28 Grad zeigt das Thermometer um 7.30 Uhr. Eine leichte Brise vom Meer her macht die frühe Wärme erträglich. Die Luft ist erfüllt vom Zwitschern der Schwalben und Spatzen, die rund um das Kempinski Hotel Barbaros Beach ihre Nester haben. Auf der Frühstücksterrasse duftet es nach frischem Toast, Minze und türkischem Kaffee. Auf einem gewundenen Ast reicht einer der Küchenangestellten, adrett herausgeputzt mit Schürze und Kochmütze, knusprige türkische Bagels mit Sesam an den Tischen herum. Das Frühstücksbuffet biegt sich bereits vor frischen Früchten, Salaten, Kräutern, duftenden Broten, Müsli, Nüssen türkischem Käse und Spezialitäten wie Menemen – traditionelles Rührei mit Tomaten und grünem Pfefferpaprika –, Kaymak – feiner türkischer Streichrahm mit Honig, Oliven – gegrillt und mariniert –, aber auch unterschiedliche Kuchen, Säfte und Tees.

Zum Frühstück gibt's frische Bagels

Idyllischer kann der Start in den Urlaubstag kaum sein. Das im Jahr 2006 eröffnete und rundum von lila leuchtenden Bougainvilleen bewachsene, weiß getünchte Luxushotel liegt mit seinen vielen Balkonen und Terrassen selber ein wenig wie ein Schwalbennest eng angeschmiegt an den Klippen oberhalb der überaus idyllischen Barbaros Bay. Mit dem privaten weißen Sand-Kiesel-Strand zählt sie zu einer der schönsten Buchten rund um die südtürkische Stadt Bodrum. Entsprechend fabelhaft bis romantisch sind die Ausblicke nicht nur von der Frühstücksterrasse, sondern auch von den 149 Hotelzimmern und 24 Suiten sowie allen fünf Restaurants. 400 Mitarbeiter, darunter 85 in den Küchen, bemühen sich liebevoll und aufmerksam um das Wohl der Gäste.

Wie ein Schwalbennest liegt das Fünf-Sterne-Hotel Kempinski mit seinen vielen Balkonen und Terrassen am Hang über der idyllischen Barbaros Bay

Istanbuler Fischbrötchen und Loungemusik

„Wir möchten im Hotel die türkische Gastfreundschaft und Küche in den Vordergrund stellen und vermitteln", be-

schreibt Stephan Opitz, der das Hotel seit Frühjahr 2019 führt, seine Philosophie. „Das betrifft auch die Weine und das Unterhaltungsprogramm. Unsere Gäste sollen die türkischen Wurzeln des Hauses spüren können, ohne dass wir dabei folk-

In der Showküche des Restaurants „La Luce“ werden feine italienische Speisen zubereitet

loristisch werden.“ Bestes Beispiel dafür ist etwa ein lockeres Abendprogramm mit authentischen türkischen Brötchen, belegt mit frisch gegrilltem Fisch und Salat, wie sie auch in Istanbul gereicht werden, begleitet von türkischem Rosé-Sekt und chilliger Loungemusik und dem Plätschern der Wellen – dargeboten direkt am Sandstrand der Bucht.

Den Zugang zum Meer findet der Gast hier auf drei Arten: Zum einen über den hoteleigenen Yachthafen, zum anderen über das in der Bodrum-Region wegen seiner überwiegend felsigen Küste übliche Sonnendeck – hier erweitert um einen chilligen Bar- und Lounge-Bereich. Und nicht zuletzt am etwa 500 Meter entfernten Strand, wo für Ruhebedürftige auch ein abgegrenzter „Silentbeach“ zur Verfügung steht. Eine Besonderheit sind die zahlreichen Frischwasserquellen auf dem Meeresgrund der Bucht, die das Meerwasser immer wieder auffrischen. Deshalb ist die Barbaros Bay bei den Einheimischen auch bekannt für das sauberste Wasser Bodrums.

Für die Hotelgäste macht ein ständiger Shuttleservice mit Golfcarts auch den Weg dorthin zu einem kleinen Erlebnis. Schwimmen und Plantschen ist aber auch im Hotel selber möglich. Sowohl im riesigen Hallenbad, aber vor allem im mit rund 40 mal 80 Meter größten Infinitypool der südlichen Ägäis, samt integriertem Kinderbecken. Der dort angrenzende „Six Senses Spa“ inklusive einem riesigen Fitnesssaal ist mit einer Gesamtfläche von 5.500 Quadratmetern sogar einer der größten Europas, mit einem entsprechen Angebot an wohltuenden Anwendungen.

Gesundes türkisches Essen

Kaum weniger üppig ist auch das kulinarische Angebot. Mit seiner vielfältigen Küche verbindet das Kempinski Hotel Barbaros Bay typische Elemente der Region – den fischig-salzigen Touch der Ägäis, das sonnige Klima des Mittelmeerraumes und die exotischen Einflüsse Asiens. Die Speisen der unterschiedlichen Restaurants vereinen Authentizität der Darbietung mit der Inspiration der Küchenchefs und den herausragenden Produkten und Meeresfrüchten der Region.

So lässt sich im Restaurant „Olives“ die Vitalität der Mittelmeersonne schmecken, wo zahlreiche Gerichte die Vielfalt der verschiedenen türkischen Kücheneinflüsse widerspiegeln und die exotischen Aromen der Ägäis im Vordergrund stehen. „Wir fokussieren uns stark auf die Region und lokale Produkte und internationalen Style. Wir kochen gesundes türkisches Essen, das der Anfang des gesunden Lebens ist“, beschreibt der für alle Küchen im Barbaros Bay verantwortliche Chef Necati Arslan seine Philosophie am Herd. „Dabei versuchen wir aber auch, ein wenig fancy zu sein und haben auch keine Scheu, etwa einen Hamburger mit türkischem Touch zu präsentieren.“ Seine Kochkunst hat der 38-Jährige unter anderen bei Jean-Paul Naquin erlernt, dem kreativen Kopf des Institut Paul Bocuse, mit dem er zuvor als Chef de Cusine im Restaurant La Brasserie des Hotels Mardan Palace in Antalya zusammengearbeitet hat.

Seine eigene Handschrift trägt etwa der Chef’s Signature Dish „Sefin Tabagi“, der im Strandrestaurant Barbarossa angeboten wird: Eine in der Pfanne gebratene Rotbarbe mit Kräutern. Vier Fischfilets sind auf dem Teller kompassartig nach den vier Himmelsrichtungen ausgerichtet. Zwei der Filets ruhen auf fein mit Minze abgestimmtem Spinat, die beiden anderen auf mit Kartoffelstampf gemischten Schnipsel von Bodrum-Oliven. Verfeinert ist das alles mit Fischsauce und garniert mit einigen gegrillten Calamari. Hier kommt auch die alte Weisheit „Das Auge isst mit“ zum Tragen: Den Teller selber zieren aufgemalte Fische, ein Segelboot und angedeutete Wellen. Entwickelt und produziert wurde er eigens für diesen Zweck von einer Behinderteneinrichtung, der Bodrum Foundation for Fine Handicraft.

Frische Meze – typisch türkische Vorspeisen

Kreative Gerichte

Chef Necati Arslan liebt diese Art von Kreativität und entwickelt regelmäßig neue Gerichte, die zur Region passen: „Wir haben immer einige Ideen auf Lager, um noch mehr türkisches und lokales Bodrum-Flair in unsere Küche zu bringen“, schmunzelt er und beschreibt den Weg vom Geistesblitz bis zur Speisekarte: „Wir starten immer beim Rezept und fragen uns als erstes: Bekommen wir überhaupt

die Zutaten dafür? Dann testen wir das Gericht mit den anderen Küchenchefs und Mitarbeitern und anschließend mit Gästen. Erst wenn Erscheinungsbild und Geschmack bei allen gut ankommen, findet der neue Teller Eingang ins Menü." Die Bandbreite reicht von köstlichen traditionellen Meze-Proben über Klassiker der ägäischen Küche, wie „Red fine infused fresh Octopus", „Cheesy Kydonia", „Shrimps Saganaki" bis zum herzhaft-köstlichen „Bodrum Seabass Stew" mit Artischockenherzen. Verfeinert sind die Gerichte mit Kräutern wie Oregano, Minze, Rosmarin, Lorbeer und verschiedenen Wildkräutern.

Im Strandrestaurant kommen viele Gerichte aus dem Holzfeuer-Ofen, zum Beispiel Lamacum, Pide mit türkischen und ägäischen Kräutern, frischer Fisch aus der Region mit Shrimps, Calamari, Octopus und Lobster.

Die Farben rot und schwarz, markant eingesetzt, prägen das Ambiente des pan-asiatischen Restaurants „Saigon". Fernöstliche Delikatessen lassen sich hier kombiniert mit einem Fusion-Cocktail genießen. Wer lieber zwischendrin Lust auf ein wenig Dolce-Vita-Atmosphäre und klassische Pasta verspürt, der ist im italienisch inspirierten Restaurant „La Luce" gut aufgehoben. In der offenen Show-Küche bereiten die Köche Gaumenfreuden zu wie grünem Spargel mit Parmigiano und Ziegenkäse-Risotto, Bressaola vom Rind mit Rucola und Parmigiano, gebackenem Kohl und Süßkartoffeln oder Lobster Linguine mit Kastanienscheiben.

Romantische Abendstimmung lässt sich im italienisch inspirierten Gartenrestaurant „La Luce" genießen

Dazu stellt Chef-Sommelier Mehmet Gazezoglu passende türkische Weine zusammen. Den Anfang macht etwa ein „Yasasin", der erste türkische Sekt, der nach der Methode Champenoise hergestellt ist. „Kay" – türkisch für Weinkeller – heißt der feine Weiße aus der Rebe Narince, ein sehr balancierter anatolischer Wein im Stil eines Sauvignon Blanc vom Weingut Doluca. Einem kräftigen Merlot nahe kommt der mit einer Silbermedaille ausgezeichnete rote Zungenbrecher „Öküzgözu" von Foca Baglari. „Es gibt sehr hochwertige türkische Weine" erklärt Mehmet, „aber die sind über die Türkei hinaus kaum bekannt, denn es wird auch aus politischer Sicht wenig Marketing dafür gemacht, weil es eben Alkohol ist."

Auf der „Blue Romance" nach Bodrum

Den gleichzeitigen Genuss von Meer und Wein lässt sich am besten auf einer Bootstour mit der 18 Meter großen Holzyacht „Blue Romance", einem typisch türkischen „Gület"-Boot erleben, die das Hotel seinen Gästen anbietet. Start ist direkt am hoteleigenen Yachthafen. Mit an Board sind neben Skipper Halil auch Hotelsommelier Mehmet, sechs ausgewählte türkische Topweine und eine feine Auswahl köstlicher Häppchen, die den Höhepunkt der Ausfahrt – eine Weinprobe bei Sonnenuntergang in der Bucht von Bodrum – noch bekömmlicher machen. Nachdem die Blue Romance mit Blick auf die Festung von Bodrum vor Anker

Weinprobe mit Chef-Sommelier Mehmet Gazezoglu auf der „Blue Romance"

gegangen ist, präsentiert Mehmet mit sichtlichem Stolz Schmuckstückchen, die direkt aus der Region Bodrum stammen. „Wir sagen, es gibt keinen Wein, der besser schmeckt als in der Domaine", lächelt der Sommelier. Er freut sich zu Recht, dass es ihm gelungen ist, Raritäten wie etwa den wunderschönen Rosé „Chamlija", von dem der Winzer nur 600 Flaschen aufzieht, zu ergattern. Dessen Tochter designte eigenhändig die Etiketten, und der Geschmack erinnert an tropische Früchte wie Mango, Papaya und Ananas. Von kräftigerer Farbe ist der Rose „Garova" aus der Öküzgözu-Rebe, der dreieinhalb Tage mit Schale vergoren wurde, und von dem es nur 1100 Flaschen gibt.

„Mahrem" heißt der Weißwein, dessen Etikett einen geschlossenen Umschlag andeutet. Es ist ein Sangiovese aus der Toskana, aus dem ein charakterstarker Weißwein produziert wird. „Der Name steht für das Geheimnis, das dieser Wein birgt", schmunzelt der Sommelier.

Extrem speziell ist dann auch der – geschmacklich einem Pinot Noir ähnliche – Rotwein aus der Rebe Merzifon Karasi vom Weingut Likya Arkeo. Der Wein ist benannt nach einer jahrzehntelang verschollenen Rebe, die 2011 von einem Schafhirten gefunden und dem Weingut angeboten wurde. „Mit dieser Rebe wird das Weingut in den nächsten zehn

Jahren sehr berühmt werden, da bin ich sicher“, sagt Mehmet. „Ich kenne noch drei weitere solch verlorene Reben. Erst vergangene Woche schickten zwei Weingutbesitzer mir einige Flaschen ohne Etikett, um sie zu testen. Reben wie diese sind sehr wichtig für uns, denn sie geben uns die Chance, die Vielfalt und Qualität der türkischen Weine unseren Gästen zu präsentieren.“

Und die kann sich Dank des Terroirs und der südlichen Sonne durchaus mit anderen Regionen messen. Schließlich wurde Wein schon von den Osmanen vor 500 Jahren an die Franzosen verkauft. In Augenschein und persönlich verkosten lässt sich das etwa im Weingut Karnas, etwa eine halbe Stunde Fahrt vom Hotel entfernt. Das Ehepaar Selva und Haluk Ismen hat in einer Lage, in der schon ab dem 7. Jahrhundert Wein kultiviert wurde, seit 15 Jahren das Weingut aufgebaut.

Im Weinkeller aus alten Backsteinziegeln werden die in Edelstahltanks und Eichenfässern gelagerten Weine rund um die Uhr mit klassischer Musik beschallt. „Resonanz ist das Wichtigste im Leben und daher auch für die Reben“, sagt Haluk. Das Weingut liegt auf einem unterirdischen Fluss, der zur Insel Kos läuft, so dass genug Wasser für die Bewässerung zur Verfügung steht. Durch die günstige Lage im Korridor des Golfs von Madalya und dem von Bodrum, durch den morgens und abends ein spezieller Wind bläst, wird die Vermeidung von Chemikalien unterstützt. Sechs verschiedene Weine, darunter Zinfandel, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Vermentino bauen die beiden aus.

Der Chef’s Signature Dish „Sefin Tabagi“

Das Ehepaar Haluk (li.) und Silva Ismen kultiviert feine türkische Weine im Weingut Karnas

Bodrum – eine Stadt in Feierlaune

Vom Hotel aus lohnt sich aber auch mehr als ein Ausflug nach Bodrum, einer pulsierenden Stadt, die zumindest in den Sommermonaten ständig in Feierlaune zu sein scheint. Nach 15 minütiger Fahrt findet sich hier in hunderten Bars und Restaurant typische türkische Küche. Bei den Einheimischen, Seglern und Touristen gleichermaßen beliebt ist vor allem das „Memedof“. Hier wählt der Gast an einer gläsernen Theke vor einer Show-Küche aus frischen Fischen und lokalen Mezes – türkischen Vorspeisen im Stil von Tapas – und genießt diese dann an kleinen Tischen direkt an der Straße gegenüber dem Yachthafen.

Köstliches Seafood à la Barbaros

Der „place to be“ ist am Wochenende aber der „Marina Yacht Club Bodrum“. Hier werden feinste Speisen zu erstaunlich günstigen Preisen auf der großen Terrasse mit weitem Blick über den Yachthafen bis zur rot angestrahlten Festung von Bodrum kredenzt, zum Beispiel die imposante Feuerschale mit Meeresfrüchten und frischen Gemüsen. Ab 23 Uhr wird dann im Open-Air-Lounge-Bereich ein Stockwerk tiefer Live-Musik und Party-Stimmung bis zwei Uhr in der Früh geboten. Wer anderntags noch mehr von der faszinierenden Geschichte der Türkei erkunden möchte – bitte: in Bodrum befinden sich auch zahlreiche historische Sehenswürdigkeiten, darunter die imposante mittelalterliche Burg, erbaut von den Rittern von Rhodos, sowie zwei der Sieben Weltwunder der Antike – das Mausoleum und der Tempel der Artemis in Ephesus.

Fotos: Heiner Sieger, Kempinski Barbaros Bay

Weitere Infos:
www.kempinski.com/de/bodrum/hotel-barbaros-bay/
www.memedof.com
www.marinayachtclub.com/

Darauf warten Deutschland Gourmets Schleswig-Holstein lädt ein

Am 22. September startet die Auftaktgala

Das Motto der Gastköche in diesem Jahr: Kreativ, innovativ, neue Trends, viel Leidenschaft

Zum 33. Mal ruft das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) kreative und Trends setzende Herdchampions in den Norden, die mit ihrem außergewöhnlichen Gespür für Aromen- und Produkt-Kombinationen begeistern.

Jacobsmuschel von Titti Qvarnström

Die Gala startet im Ringhotel Waldschlösschen in Schleswig

Die Auftaktgala findet am **Sonntag, 22. September 2019**, im Ringhotel Waldschlösschen, dem letzten Gründungsmitglied der 1987 entstandenen Kooperation, statt.

Ein echtes Star-Ensemble wird die Sinne der 160 Gäste verwöhnen: Dak Wichangoen* aus Dänemark führt eines der weltweit rar besternten Thairestaurants „Kiin Kiin".

Tristan Brandt** aus Mannheim (Restaurant OPUS V) gehört zu den Überfliegern der deutschen Kochszene.

Kirill Kinfelt* überzeugt mit mutigen Kombinationen aus Süße und Säure, Restaurant „Trüffelschwein" und „Kinfelts Kitchen & Wine" in der HafenCity.

Mathias Apelt* vom Mitgliedsbetrieb Romantik Hotel Kieler Kaufmann steht mit seiner finessenreichen Saisonal-Küche Lokalmatador Matthias Baltz zur Seite, der eine konsequente Regionalküche serviert.

Der Auftaktgala folgen 35 Veranstaltungen mit 19 Spitzenköchen, darunter vier der besten Köchinnen Europas, die bis zum 8. März 2020 ihr kulinarisches Können in 15 schleswig-holsteinischen Restaurants zeigen.

Galastart beim Gastgeber Matthias Baltz

Eine Innovation, die auf Anregung vieler Gäste eingeführt wird, ist ein moderierter Wein-Genuss-Workshop unter dem Motto ‚Alte Welt versus neue Welt' im VITALIA Seehotel in Bad Segeberg.

Aufgrund des großen Erfolges im vergangenen Jahr startet das SHGF wieder in der Nordsee und veranstaltet das 2. „Feinschmecker-Insel-Hopping“ von Amrum nach Sylt und zurück.

Neu in der Riege der Teilnehmer ist Bergers Hotel & Landgasthof in der nordfriesischen Gemeinde Enge-Sande. Zwischen Nordsee und dänischer Grenze dinieren die Gäste in gastfreundlicher Atmosphäre im auf Wildgerichte und Kräutern spezialisierten historischen Haus.

Die Auswahl aus internationalen und nationalen Kochstars, die das Festival mit ihrer Kunst am Herd jedes Jahr begeistern, hat die Veranstaltung zu einem der größten und beliebtesten Gourmet-Events in Europa werden lassen.

12.10.19 // Feinschmecker Insel-Hopping
• Gunnar Hesse
• Manfred Fitschen

Gunnar Hesse und Manfred Fitschen

Geniesser, Connaisseure, Weinliebhaber und Kenner überzeugen sich jedes Jahr erneut von der qualitativen Kochleidenschaft und Harmonie der Aromen. Bei keinem anderen kulinarischen Konzert erlebt man in fast sieben Monaten so viele und abwechslungsreiche Genusskreationen wie hier.

Für die teilnehmenden Köche ist es immer wieder eine große Ehre und Herausforderung dabei zu sein. Harald Wohlfahrt, 3-Sternekoch, gehört zu den beständigsten Teilnehmern. Über 25 Jahre Deutschlands bester Koch und Bundesverdienstkreuzträger, bleibt er dem Gourmetfestival auch in der 33. Saison treu – natürlich in der Orangerie, Timmendorfer Strand. Ohne den sympathischen Koch würde etwas des typischen Flairs des SHGF fehlen.

Fitschen am Dorfteich in Wenningstedt

Philipp Stein

Aus Dänemark kommen René Mammen, Dak Wichangeon und Rainer Gassner (letztere erstmals), aus Schweden Titti Qvarnström, aus Frankreich David Görne und Rolf Fliegauf aus der Schweiz.

Ihr Festivaldebut feiern Tristan Brandt, Ralf Jakumeit und Daniel Gottschlich.

Thomas Martin**, Institution im Hamburger Hotel Louis C. Jacob, kocht seit vielen Jahren auf 3-Sterneniveau. Bleibt zu wünschen, dass er die Anerkennung der Sterneverleiher für den dritten Stern ebenso bekommt wie die Akzeptanz seiner Gäste, für die längst verdiente Auszeichnung.

27./28.10.19 // Fitschen am Dorfteich Wenningstedt/Sylt
• Philipp Stein *

Zum dritten Mal reist Philipp Stein*, Vertreter einer internationalen Küche mit heimischen Produkten, ins nördlichste Bundesland.

Rainer Gassner

01./02.11.19 // Ringhotel Friederikenhof, Lübeck
• Rainer Gassner *

Der gebürtige Deutsche machte im dänischen Fredericia mit seinem Restaurant Ti Trin Ned Karriere. Seit 2017 leuchtet der begehrte Michelin Stern über seinem Haupt. Seine persönliche und detailreiche Küche strotzt vor Nachhaltigkeit und Authentizität.

Ringhotel Friederikenhof in Lübeck

Mit Michael Hoffmann, ehemals der Gourmet-Pionier im Berliner Restaurant Margeaux, kommt der prominenteste Vertreter einer weltumspannenden Gemüseküche nach Schleswig-Holstein. Sein Kochstil liegt im Trend, der Wunsch nach gesunder, fleischloser Ernährung findet immer mehr Akzeptanz, nicht nur bei jungen Leuten. Auf seine ‚Lieblingsgerichte' aus der Welt darf man gespannt sein.

09./10.11.19 // Restaurant Gutsküche Tangstedt
• Michael Hoffmann

Michael Hoffmann

Julia Komp*, einst jüngste Sterneköchin in Deutschland und zu recht hoch gelobt, zeigt, wie ihre sechsmonatige Asienreise sie kulinarisch beeinflusst hat. Auf ihre neuen Menu-Ideen warten nicht nur ihre Anhänger.

Michael Kempf** hat sich mit seiner detaillierten Top-Küche beim SHGF eine große Fangemeinde erarbeitet.

Galileo-Koch Benedikt Faust* präsentiert ungewöhnliche Kombinationen seiner fränkischen Küche. Die Berliner Sternekö-chin Sonja Frühsammer*, nicht nur in der Hauptstadt geschätzt, präsentiert ihre ausgezeichnete Regionalküche mit überraschenden Spezialitäten, die eine Freude für Zunge und Gaumen sind.

09./10.11.19 // **^{S}Seeblick Genuss und Spa Resort, Norddorf/Amrum**
• Ralf Jakumeit

Ralf Jakumeit

Gutsküche in Tangstedt

Über den Termin mit Harald Wohlfahrt als Gastkoch werden wir Sie rechtzeitig informieren. Die weiteren Termine ab dem 12. Dezember veröffentlichen wir in der Oktober-Ausgabe von Gour-med. Die letzte Veranstaltung des Gourmet Festivals findet am 08.03.2020 statt.

Genuss und Spa Resort Seeblick/Amrum

Fotos: ATKIS® / ©LVermA SH, Susanne Plaß, Ringhotel Waldschlösschen, Dak Wichangoen, Thomas Ruhl, Kirill Kinfelt, Matthias Baltz, engelhorn/Axel Heiter, Fitschen am Dorfteich, Gunnar Hesse, Klocke Verlag, Claes Bech Poulsen, Michael Hoffmann, Gutsküche, Ralf Jakumeit, Seeblick

www.gourmetfestival.de
E-Mail: info@gourmetfestival.de
Mobil: +49 (0) 171-6132217

Hüttenzauber im Herbst

Bergerlebnis für wahre Feinschmecker

Die Übernachtung in einer Berghütte am Fuß der Felswände der Trentiner Dolomiten ist besonders in den Herbstwochen eine unvergessliche Erfahrung. Die Atmosphäre der Gebiete in der Hochgebirgslandschaft sind zu dieser Jahreszeit besonders magisch: ein abendlicher Plausch mit dem Hüttenwirt, im gemütlichen Ambiente traditionelle Gerichte mit einem Blick auf das Panorama der Dolomiten genießen.

In den Bergen des Trentino gibt es Touren von Berghütte zu Berghütte, wobei Wanderer ebenfalls ab dem 20. September bis zum Monatsende sowie an einigen Wochenenden im Oktober, wenn es wetterbedingt möglich ist, in den Berghütten nächtigen und die Gastlichkeit im Bergurlaub erleben können. Für jeden Feinschmecker ist etwas dabei.

Auf 2.115 Metern Höhe und vor der Kulisse der Dolomiten, gegenüber dem Gardasee liegt das Rifugio La Roda. Von klassischen Gerichten der Region über modern interpretierte Klassiker bis hin zu originellen Fischgerichten – das kulinarische Angebot zeichnet sich durch seine Vielfältigkeit aus. Von der Berghütte aus können Besucher eine Wanderung bis zum Aussichtspunkt an der Bergstation der ehemaligen von Lavis aufsteigenden Seilbahn oder zum spektakulären Klettersteig „Ferrata delle Aquile“ gehen.

Foto: Marco Simonini

Weitere Einkehrhütten unter:
www.visittrentiono.de

Ziel erreicht: Endlich Weltkulturerbe

Nach jahrelangen Herausforderungen hat die UNESCO, 23 Jahre nach dem ersten Versuch, die Stätte auf die begehrte Liste zu setzen, Myanmars alte Hauptstadt Bagan zum Weltkulturerbe erklärt. Die Ankündigung erfolgte auf der 43. Tagung des UNESCO-Welterbekomitees in Baku (Aserbaidschan).

Ananda Dhammayangyi Pagode in Bagan

„Dies ist ein stolzer Moment für die Menschen in Myanmar. Bagan hat eine immense historische Bedeutung und ist das Herz von Myanmar. Vielen Dank an die UNESCO für die Auszeichnung dieser antiken Stadt “, sagte Frau May Myat Mon Win, Vorsitzende des Tourismusmarketings in Myanmar.

Bagan gilt als eine der wichtigsten archäologischen Stätten in Asien und ist eine heilige Landschaft mit einer außergewöhnlichen Auswahl buddhistischer Kunst und Architektur, darunter Tempel, Stupas, Klöster und Pagoden. Bagan ist ein spektakuläres Zeugnis des Höhepunkts der Bagan-Zivilisation (11.-13. Jahrhundert n. Chr.), als der Ort die Hauptstadt eines regionalen Reiches war. Dieses Ensemble monumentaler Architektur spiegelt die Stärke der religiösen Hingabe eines frühen buddhistischen Reiches wider.

Das UNESCO-Komitee erklärte, Bagan sei wichtig für seine historische Bedeutung und als Ort der fortgesetzten buddhistischen Verehrung.

Die Tourismus-Sache ist wirklich wichtig, aber es gibt auch andere wichtige kulturelle und historische Elemente zu dieser Ankündigung.

„Wir müssen uns alle zusammenschließen und uns bemühen, Bagan für jetzt und alle zukünftigen Generationen zu einer Stadt des Stolzes zu machen. Es könnten Verbesserungen durchgeführt und stabile Schutz- und Erhaltungsstrategien eingeführt werden“, sagte Frau May Myat Mon Win.

„Bagan wird weiterhin Besucher mit UNESCO-Status anziehen, aber es ist wichtig, dass die Majestät der Stätte erhalten bleibt und effektiv verwaltet wird, damit sie sich zu einem nachhaltigen Reiseziel entwickeln kann. Nachhaltige Praktiken sind der Schlüssel für die Zukunft des Tourismus in Myanmar.“

Foto: Klaus Lenser

www.myanmar.travel
www.tourismmyanmar.org

Ein neuer Wind weht am Gendarmenmarkt

Claus Geißelmann ist der neue Hoteldirektor des Regent Berlin

Claus Geißelmann ist der neue Direktor des 5-Sterne Superior Hotels Regent Berlin am Gendarmenmarkt. Der erfahrene Hotelier kann auf eine lange, internationale Karriere zurückblicken und bringt den Elan der IHG-Gruppe an den Gendarmenmarkt.

Claus Geißelmann

Der gebürtige Schwabe schloss 1993 seine Ausbildung an der Hotelfachschule Heidelberg ab und ist seitdem für die IHG Gruppe tätig. Nach Beginn im Sales & Marketing Bereich übernahm er schon bald die Verantwortung als Director of Sales & Marketing sowie Area Director of Sales für Zentral- und Osteuropa. Stationen seiner Karriere waren unter anderem Köln, Düsseldorf und Wien.

„Ich freue mich auf meine neue Aufgabe als General Manager im Regent Berlin und darauf, meine Erfahrungen einbringen zu können, um Qualität und Professionalität weiter zu steigern. Das Hotel hat deutschlandweit und international einen hervorragenden Ruf, nicht zuletzt weil die Mitarbeiter sich mit ehrlicher Herzlichkeit um unsere Gäste kümmern und perfekt aufeinander eingespielt sind.

Claus Geißelmann übernimmt den Direktorenposten von Stefan Athmann, der dem Regent Berlin zehn Jahre lang vorstand.

Foto: Regent Berlin

www.regenthotels.com/regent-berlin

Das Steigenberger Hotel de Saxe mit neuem Gesicht

Über 13 Jahre nach der Eröffnung des Dresdner Traditionshotels wurden die Zimmer und Suiten renoviert und neu ausgestattet. Seit dem 15. August empfängt das Haus seine Gäste mit neuem Glanz und alter Herzlichkeit am Neumarkt.

Am 3. April 2006 öffnete das Steigenberger Hotel de Saxe am Dresdner Neumarkt erstmals seine Türen und begrüßte seine Gäste an der gleichen Stelle, wo schon im Jahr 1786 das gleichnamige Hotel de Saxe, damals wie heute das erste Haus am Platz, eine standesgemäße Übernachtung ermöglichte.

Seit der Eröffnung sind nun 4882 Tage vergangen, Zeit für eine Generalüberholung. Nun erstrahlen 178 Zimmer und 7 Suiten in modernem Design und Funktionalität. Zu den Neuerungen zählen hochwertige Taschenfederkernmatratzen, Queen Size- und Twin-Betten sowie moderne, bequeme Plüschsessel und, in allen Grand Deluxe Zimmern, gemütliche Récamièren. Indirekte Beleuchtungskonzepte sorgen für eine heimelige Atmosphäre. Im Sinne der Nachhaltigkeit wurden Teile des bestehenden Mobiliars, im neuen Design „generalüberholt". Die Superior-Zimmer in der fünften und sechsten Etage sind unter der neuen Kategorie „Premium" buchbar. Auch die Nutzung des Spas sowie die gut gefüllte Minibar sind in den Leistungen bereits inkludiert.

Foto: Steigenberger Hotel de Saxe

Info:
E-Mail: reservations@desaxe-dresden.steigenberger.de
www.steigenberger.com

Eike Clausen jetzt General Manager im Kempinski Hotel Aqaba Red Sea, Jordanien

Eike Clausen, seit März 2018 Hotelmanager des renommierten Kempinski Hotel Aqaba Red Sea, wurde nun zum General Manager des führenden Luxushotels am Ufer des Roten Meeres im Süden Jordaniens befördert.

„Mit seiner internationalen Erfahrung, seinem Fachwissen und seinen fundierten Kenntnissen über Kempinski sind wir zuversichtlich, dass Eike das Kempinski Hotel Aqaba weiterhin zu mehr Erfolg führen wird", sagte Henk Meyknecht, Chief Operating Officer der Kempinski Hotels Middle East und Africa. „Eike kam Mitte 2017 als Executive Assistant Manager ins Hotel und konnte die führende Position des Hotels sowohl finanziell als auch qualitativ erfolgreich verbessern und wurde später zum Hotel Manager ernannt. Seitdem hat er sich stets als starker und engagierter Hotelier erwiesen."

Eike Clausen begann seine Kempinski-Reise 2007 als Sales Management Trainee im Hotel Adlon Kempinski Berlin und setzte seine Karriere in der Abteilung Sales & Marketing konsequent fort. Im Jahr 2013 wechselte er nach China, wo er zum Director of Sales des Kempinski Hotel Beijing Lufthansa Center ernannt wurde, bevor er als Front Office Manager ins Grand Kempinski Hotel Shanghai wechselte. Ab November 2015 war er als Director of Rooms im Kempinski Hotel Gravenbruch Frankfurt tätig. Eike hat sein Studium an der Westcoast University of Applied Sciences in Deutschland abgeschlossen und verfügt über einen Bachelor-Abschluss in International Tourism Management.

Foto: Kempinski Hotels

www.kempinski.com/aqaba

Schloss Lieser: Erstes Fünf-Sterne-Schlosshotel an der Mosel eröffnet

Es ist soweit: Nach über zehn Jahren Umbau- und Sanierungsarbeiten öffnet das Hotel Schloss Lieser an der Mosel. Wie Hotelmanager Andreas Heidingsfelder dem Volksfreund verriet, drehen sie den Schlüssel am 12. August um und heißen die ersten Gäste willkommen. Eine offizielle Eröffnungsfeier ist jedoch nicht geplant.

Auf die Gäste warten 50 Zimmer, Appartements und Suiten mit Blick auf die Mosel und umliegenden Weinberge sowie ein Restaurant mit Sonnenterrasse, Bar und Weinkeller. Prachtvolle Räume mit moderner Technik bieten ideale Voraussetzungen für Meetings sowie private Veranstaltungen. Mit seiner eigenen Kapelle ist Schloss Lieser zudem eine gute Hochzeits-Location mit eigenem Wellness-Bereich, einer erhaltenen Schlossbibliothek sowie einem parkähnlichen Garten.

Im Restaurant „Puricelli", das nach dem Erbauer Eduard Puricelli benannt ist, schwingt Küchenchef Wolfgang Preßler die Löffel. Der ehemalige Sous Chef des Drei-Sternerestaurants Aqua im Ritz Carlton-Hotel in Wolfsburg ist in die Schlossküche gewechselt (Tageskarte berichtete). Seit 2012 war Preßler im Restaurant Aqua des The Ritz Carlton Wolfsburg als Sous Chef bei Sven Elverfeld tätig. Ursprünglich kommt der Gewinner des Rolling Pin Award 2019 als bester Sous-Chef aus dem Süden Österreichs. Im steirischen Voitsberg macht Preßler eine Ausbildung im Restaurant Haring. Seine beruflichen Stationen führten ihn bis nach Hongkong.

Odyssey Hotel Group als Pächter

Im Herbst letzten Jahres hatte die niederländische Betreibergesellschaft Odyssey Hotel Group Schloss Lieser als Pächter übernommen und einen Plan für eine baldmögliche Eröffnung als Lifestyle-Hotel auf den Weg gebracht (Tageskarte berichtete). Als Mitglied der exklusiven Autograph Collection-Hotels gehört Schloss Lieser zu einer handverlesenen Kollektion von 160 Lifestyle-Hotels rund um den Globus. Die Odyssey Hotel Group betreibt bereits das AC Hotel in Mainz, das Marriott Hotel in Stuttgart-Sindelfingen, das Boutique Hotel in Eindhoven sowie das Hotel Nassau in Breda. Das Düsseldorfer Moxy sowie das Courtyard in Darmstadt kommen ebenfalls noch hinzu.

Text übernommen von www.tageskarte.de vom 13.08.2019

Foto: Klaus Lenser

Schloss Lieser
Moselstraße 33
54470 Lieser
Tel.: +49 6531 98 69 90
E-Mail: info@schlosslieser.de
www.schlosslieser.de

Weissenhäuser Strand: Strandreitschule mit neuem Gesicht

Reitbegeisterte genießen schon lange Ausritte am kilometerlangen Sandstrand mit der Strandreitschule im Ferien- und Freizeitpark Weissenhäuser Strand – nun ist die Strandreitschule dank der gerade abgeschlossenen, umfangreichen Sanierung noch schöner geworden. Die gesamte Anlage wurde behindertenfreundlich gestaltet und die Pferde sind in den neuen, mit Plexiglas versehenen Boxen im Sommer vor Hitze und im Winter vor Kälte geschützt. Hier kann man sich bei jedem Wetter am Pferdesport erfreuen. Ein schnell trocknender Hufschlag mit Echtholz-Hackschnitzeln ist ein weiterer Clou der Anlage – so können Pferdefreunde das ganze Jahr Ostsee genießen.

Bereits über 30 Jahre existiert die Strandreitschule am Weissenhäuser Strand. Mit 27 gut ausgebildeten Ponys sowie Klein- und Großpferden findet jeder Gast das für sich passende Pferd. „Ganz neu dazugekommen sind ein Norweger und drei Ponys. Seit 2009 leiten Monika und Holger Christen die Strandreitschule mit viel Herzblut. Monika Christen ist Pferdewirtschaftsmeisterin und Trainerin A – Leistungssport. Besonders beliebt sind das Ponyführen und der Reitunterricht. Beides findet auf grünen Wiesen und unterm freien Himmel statt. Ob Ausritte oder auch Lehrgänge und Abzeichenprüfungen – vom Reitanfänger bis zum Pferdeprofi ist hier für jeden das Passende dabei", erklärt David Depenau, Geschäftsführer des Ferien- und Freizeitparks Weissenhäuser Strand.

Foto: Ferien- und Freizeitpark Weissenhäuser Strand

Weitere Infos:
www.weissenhaeuserstrand.de

Louvre Abu Dhabi kündigt vier große Ausstellungen für 2019/2020 an

Rendezvous in Paris: Picasso, Chagall, Modigliani & Co. (1900-1939), in Kooperation mit dem Centre Pompidou

10.000 Jahre Luxus, in Kooperation mit dem Musée des Arts Décoratifs

Furusiyya: Die Kunst des Rittertums zwischen Ost und West, in Kooperation mit dem Musée de Cluny – Musée national du Moyen Âge

Charlie Chaplin: Als Kunst und Kino aufeinandertrafen, in Kooperation mit dem Musée d'arts de Nantes

Der Louvre Abu Dhabi zeigt ab September 2019 vier aufeinanderfolgende Sonderausstellungen, in denen der Besucher erfahren kann, wie die Kunst die Gesellschaft im Lauf der Geschichte beeinflusst hat und widerspiegelt. Zusätzlich werden in den Dauerausstellungen des Museums im Rahmen seines Leihgaben-Rotationsprogramms neue Meisterwerke präsentiert, wie etwa eine große Installation der zeitgenössischen Künstlerin Susanna Fritscher. Das Publikumsprogramm des Louvre Abu Dhabi für die neue Saison präsentiert eine thematische Palette von Werken, die von Ruth Mackenzie, CBE, künstlerische Direktorin am Theatre du Chatelet sowie frühere künstlerische Direktorin des Holland Festival und des London Festival von 2012 (das offizielle Kulturprogramm für die Olympischen Spiele in London), kuratiert wurde.

Zu den internationalen Ausstellungen des Louvre Abu Dhabi in der Saison 2019/20 zählt die Ausstellung Rendezvous in Paris: Picasso, Chagall, Modigliani & Co. (1900-1939)
Diese Ausstellung wird in Kooperation mit dem Centre Pompidou durchgeführt und vom 18. September – 07. Dezember 2019 zum ersten Mal im Nahen Osten zu sehen sein.

Vom 18. bis 21. September können die Besucher „lebendigen Maschinen" begegnen, die durch das Museum wandern werden.

10.000 Jahre Luxus (30. Oktober 2019 – 15. Februar 2020)
Eine weitere bahnbrechende Ausstellung im Nahen Osten, 10.000 Jahre Luxus, wird ebenfalls erstmals in der Region gezeigt. Sie thematisiert die Geschichte des Luxus, umfasst 350 außergewöhnliche Objekte aus den Bereichen Mode, Schmuck, Kunst, Möbel und Design und beleuchtet die unterschiedlichen Arten, auf die Luxus von verschiedenen Kulturen im Laufe der Geschichte interpretiert wurde.

Christian DIOR
Evening dress
Adélaïde 1948
Musée des Arts Décoratifs

Neben der Ausstellung 10.000 Jahre Luxus präsentiert der Louvre Abu Dhabi vom 30. Oktober bis 01. Februar 2020 auch eine olfaktorische Kunstinstallation mit dem Titel USO - The Perfumed Cloud (Die parfümierte Wolke) (USO = Unidentified Scented Object (unbekanntes Duftobjekt)), die von der Parfümeurin Mathilde Laurent aus dem Hause Maison Cartier erschaffen wurde.

Furusiyya: Die Kunst des Rittertums zwischen Ost und West (19. Februar – 30. Mai 2020)
In der Ausstellung geht es um die ganz besondere und außergewöhnliche Verbindung zwischen dem orientalisch-arabischen Rittertum, der Furusiyya, und dem abendländischen Ritterstand sowie darum, wie die verschiedenen Kampftechniken und ritterlichen Werte im islamischen Osten und weitgehend christlichen Westen zu einer eigenen gesellschaftlichen Klasse und Kultur führten.

Charlie Chaplin Modern Times 1936

Charlie Chaplin: Als Kunst und Kino aufeinander trafen (15. April – 11. Juli 2020)
Entdecken Sie die Verbindung zwischen den großartigen Filmen von Charlie Chaplin und den Kunstkreationen der Avantgarde-Künstler jener Zeit, wie etwa Marc Chagall, Fernand Léger und František Kupka, die im Zentrum der Strömungen der modernen Kunst standen, zum Beispiel des Konstruktivismus, Surrealismus und Dadaismus.

In den Dauerausstellungen – ab September 2019
Im Rahmen der jährlichen Rotationen im Louvre Abu Dhabi werden neue Meisterwerke von den internationalen Partnern des Museums in den Dauerausstellungen zu sehen sein.

Foto: MAD / Jean Tholance, Roy Export Company Ltd.

Für weitere Informationen zur Ausstellung oder für Ticketbuchungen besuchen Sie bitte
www.louvreabudhabi.ae

Buch-Tipps
von Gour-med für Sie

Beeindruckender und fesselnder Roman

Winterbienen

Norbert Scheuer
C.H.Beck
319 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-406-73963-7

Januar 1944: Während über der Eifel britische und amerikanische Bomber kreisen, gerät der wegen seiner Epilepsie nicht wehrtaugliche Egidius Arimond in höchste Gefahr. Er bringt nicht nur als Fluchthelfer jüdische Flüchtlinge in präparierten Bienenstöcken über die Grenze, er verstrickt sich auch in Frauengeschichten. Mit großer Intensität erzählt Norbert Scheuer in „Winterbienen" einfühlsam, präzise und spannend von einer Welt, die geprägt ist von Zerstörung und dem Wunsch nach einer friedlichen Zukunft.

Bezaubernder Roman über die Liebe, Familie und Freundschaft

Sterne sieht man nur im Dunkeln

Meike Werkmeister
Goldmann Verlag
320 Seiten, 10,00 Euro
ISBN: 978-3-442-48787-5

Eigentlich ist Anni glücklich. Mit ihrem Langzeitfreund Thies lebt sie in einem hübschen Bremer Häuschen, ihr Geld verdient sie als Game-Designerin und in ihrer Freizeit entwirft sie Poster- und Postkartenmotive. Doch dann will ihr Chef, dass sie das neue Büro in Berlin leitet. Und Thies will auf einmal heiraten. Nur Anni weiß nicht mehr, was sie will. Da meldet sich ihre Jugendfreundin Maria aus Norderney, und Anni beschließt spontan, eine Auszeit zu nehmen. 6 Wochen Sand und Wind und Meer. Danach sieht sicher alles anders aus. Wie anders, das hätte Anni sich allerdings nicht träumen lassen ...

Von großer historischer Bedeutung

Als der Wagen nicht kam

Eine wahre Geschichte aus dem Widerstand

Manfred Lütz, Paulus van Husen
Verlag Herder
384 Seiten, 25,00 Euro
ISBN: 978-3-451-38421-9

Nichts deutete darauf hin, dass Paulus van Husen einmal zum Verschwörer werden würde. Vor dem Ersten Weltkrieg hatte er in Oxford und Genf noch ein unbeschwertes Studentenleben geführt. Doch mit dem Ersten Weltkrieg, nimmt sein Leben eine erste Wendung. In einem Husarenstück eilt seine Elitedivision 1918 der Regierung Ebert in Berlin zu Hilfe. Als Mitglied der deutsch-polnischen Gemischten Kommission erlebt er beim Völkerbund in Genf Gustav Stresemann. Mit den Nazis gerät er sofort aneinander. Er begegnet Goebbels und Keitel und widersteht dem eiskalten SS-Mörder Heydrich Auge in Auge. Als Mitglied des Kreisauer Kreises hat er einen entscheidenden Moment mit dem Hitler-Attentäter Stauffenberg und überlebt diesen nur mit viel Glück. Nach dem Krieg wird er von Adenauer umworben und beschließt seine Karriere als erster Verfassungsgerichtspräsident Nordrhein-Westfalens.

Zerstörende Sucht

All das zu verlieren

Leïla Slimani
Luchterhand Literaturverlag
224 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87553-8

Nach außen hin führt Adèle ein Leben, dem es an nichts fehlt. Sie arbeitet für eine Pariser Tageszeitung, ist unabhängig. Mit ihrem Ehemann, einem Chirurgen, und ihrem kleinen Sohn lebt sie in einem schicken Viertel, ganz in der Nähe von Montmartre. Sie reisen, sie fahren übers Wochenende ans Meer. Dennoch macht Adèle dieses Leben nicht glücklich. Gelangweilt eilt sie durch die grauen Straßen, trifft sich mit Männern, hat Sex mit Fremden. Sie weiß, dass ihr die Kontrolle entgleitet. Sie weiß, dass sie ihre Familie verlieren könnte. Trotzdem setzt sie alles aufs Spiel.

Geschichtsschreibung für notorische Optimisten

Das bisschen Frieden

Eine heitere Geschichte Europas in drei Revolutionen und einem Geistesblitz

Sebastian Schnoy
Piper Paperback, 288 Seiten, 15,00 Euro
ISBN: 978-3-492-06078-3

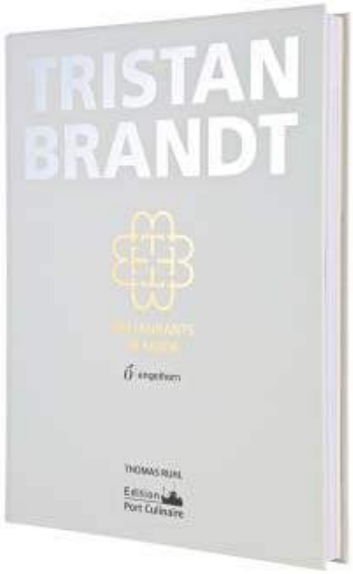
Karl der Große ist bekannt für seine Eroberungskriege – wie aber hießen die Bauern, die vor 500 Jahren die Menschenrechte erfanden? Den Dreißigjährigen Krieg kennt jedes Schulkind, wer aber weiß, dass es schon damals eine Friedensphase gab, die doppelt so lang anhielt? Unfallstatistiken oder die Bakterienanzahl in Spülschwämmen kennen wir bis auf die zweite Dezimalstelle, wer aber hatte noch mal die Idee für die Deutsche Einheit? Historiker Sebastian Schnoy hat genug von unserer negativen Weltsicht und zeigt, dass die Menschheit schon immer besser war als ihr Ruf. Seine Geschichte des Friedens und der Geistesblitze zaubert jedem Pessimisten ein Lächeln ins Gesicht.

Spannend, mitreißend und kaum aus der Hand zu legen

Das Spiel der Mächtigen

Jeffrey Archer
Heyne Verlag
832 Seiten, 10,99 Euro
ISBN: 978-3-453-47158-0

Zwei Männer, grundverschieden und doch gleich: Der eine, Lubji Hoch, entstammt einer armen Familie osteuropäischer Juden. Er beginnt im Nachkriegs-Berlin mit dem Aufbau einer Zeitung. Der andere, Keith Townsend, Sohn eines Zeitungsbesitzers in Melbourne, steigt in wenigen Jahren zum bedeutendsten Verleger Australiens auf. Doch seine Träume gehen weit darüber hinaus. Es ist nur eine Frage der Zeit, bis sich die Kreise dieser beiden Männer im Angesicht vom Kampf um Macht und Liebe schneiden werden. Jeder von ihnen hat das Ziel, das größte Medienimperium der Welt zu besitzen. Nur einer von ihnen wird überleben ...



Die außergewöhnlich vielschichtigen Konzepte des Tristan Brandt

Tristan Brandt
Restaurants in Mode

Tristan Brandt
Edition Port Culinaire Gmbh
284 Seiten, 69,00 Euro
ISBN: 978-3-947310-99-9

Tristan Brandt ist als Chef de Cuisine ein Ausnahmetalent. In seinem Zwei-Sterne-Restaurant Opus V verwirklicht er seine Idee einer modernen, kreativen und zeitgeistigen Küche französischen Ursprungs. Doch das ist längst nicht alles. Als Geschäftsführer der Engelhorn Gastro GmbH zeichnet er für vier weitere Restaurants, davon ein weiteres mit einem Stern, eine Champagnerbar, eine Chocolaterie und eine Kaffeebar sowie für mehr als 130 Mitarbeiter verantwortlich. Weitere Restaurants sind in Planung. Eine Besonderheit ist zudem, dass sich alle gastronomischen Betriebe im und um das Mannheimer Modehaus Engelhorn befinden. Jedes Restaurant ist völlig einzigartig und für spezifische Zielgruppen und Anlässe konzipiert. **Tristan Brandt – Restaurants in Mode:** Mehr als 80 Rezepte aus den einzelnen Restaurants von Casual bis Fine Dining, von Burger bis Kaisergranat. **Auszeichnung:** Beim literarischen Wettbewerb der gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. wurde das Buch in der Kategorie „Küche der Regionen" mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Wahre Geschichten aus dem Leben

Ich muss mit auf Klassenfahrt - meine Tochter kann sonst nicht schlafen!

Lena Greiner, Carola Padtberg
Ullstein Taschenbuchverlage
224 Seiten, 10,00 Euro
ISBN: 978-3-548-37794-0

Sie blockieren die Notaufnahme mit Lappalien, diktieren den Speiseplan der Schul-Mensa oder fordern vorgewärmte Klobrillen für ihre süßen Schätzchen in der Kita: Helikopter-Eltern gehen ihrer Umwelt gehörig auf die Nerven. Rund um die Uhr, völlig unreflektiert. Lesen Sie neue skurrile Anekdoten von Eltern und Hebammen, Erziehern und Lehrern, Ärzten, Trainern und Frisören. Außerdem: Der Helikopter-Wahnsinn in elterlichen Whatsapp-Gruppen.

Wenn dich ein Schicksalsschlag trifft, zählen die grossen Entscheidungen im Leben

Weil du mein Leben bist

Julie Lawson Timmer
Bastei Lübbe
304 Seiten, 15,00 Euro
ISBN: 978-3-431-03982-5

Charlotte führt ein erfülltes Leben mit ihrem Mann Bradley und seiner 15-jährigen Tochter Allie. Doch ihr Glück wird jäh zerstört, als Bradley bei einem Unfall ums Leben kommt. Plötzlich muss Charlotte alles infrage stellen, was sie bisher für selbstverständlich hielt. Können sie und Allie zusammenbleiben - auch wenn sie Allie nie adoptiert hat? Oder sollte Allie lieber zu ihrer leiblichen Mutter - auch wenn diese sich nie um sie gekümmert hat? Hat Allie nicht ein Recht auf eine „richtige" Mutter? In ihrer Unsicherheit merkt Charlotte kaum, dass Allie sich immer mehr zurückzieht. Bis sie eines Tages verschwindet ...

Zwei Völker am Abgrund

Der Krieg, den keiner wollte

Briten und Deutsche: Eine andere Geschichte des Jahres 1939

Frederick Taylor
Siedler Verlag
432 Seiten, 30,00 Euro
ISBN: 978-3-8275-0113-4

Sommer 1939: Zwanzig Jahre nach dem Ende des Ersten Weltkriegs steht Europa erneut am Abgrund. Die Diplomatie hat versagt, die Militärs haben aufgerüstet, was aber denken und fühlen die Menschen in Deutschland und in England? Frederick Taylor hat unzählige Quellen ausgewertet, Zeitzeugen interviewt und private Dokumente erschlossen - und zeichnet so ein eindrückliches Bild der Gefühlslage in beiden Völkern. Er verwebt auf kunstvolle Weise große Politik und persönliche Schicksale und verleiht den einfachen Bürgern eine Stimme. Dabei erweist sich, dass vielfach eine Kriegsmüdigkeit herrschte, die die Menschen dazu brachte, die Augen vor der Realität zu schließen. Eine glänzend geschriebene historische Reportage und das Porträt einer kurzen Epoche, die in der Katastrophe endete.

Kraftvoll, archaisch, düster – ein Ausflug in die Abgründe der menschlichen Natur

Wolfsegg

Peter Keglevic
Penguin Verlag
320 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-328-60098-5

Ein enges Tal irgendwo in den Bergen: Die 15-jährige Agnes, die so gern ein »Autoschrauber« hätte werden wollen, muss erfahren, wie brutal das Leben sein kann. Wenn die eigene Familie verachtet wird. Wenn jeder jeden kennt und mit jedem eine Geschichte hat. Da stehen dem Missbrauch die Türen weit offen, da wird vertuscht und betrogen, denunziert und getötet, ohne dass der Himmel ein Einsehen hätte. Als der Vater totgeschlagen und die Mutter elendig verreckt ist, hat Agnes nur noch einen Gedanken: Sie muss die »Kleinen«, Bruder und Schwester, vor dem Heim retten, in dem sie einst gelitten hat.

Geringeres Typ 2 Diabetes Risiko bei moderatem Konsum alkoholischer Getränke bestätigt

Diabetes Mellitus Typ 2 ist ein globales Gesundheitsproblem; es gibt geschätzte 425 Millionen Erwachsene mit dieser Krankheit weltweit. Da es als Ursache vieler Sekundärerkrankungen hohe Kosten für das Gesundheitssystem verursacht, hat Prävention mit Hilfe eines gesunden Lebensstils (einschließlich gesunder Ernährungsmuster) hohe Priorität.

In einer Zusammenfassung von Meta-Analysen (Umbrella Review) (1) einschließlich Beobachtungsstudien, zeigte die bisherige wissenschaftliche Evidenz, dass Ernährungsfaktoren eine Rolle in der Entstehung und Prävention von Typ 2 Diabetes spielen.

Bewertung der methodischen Studienqualität

Das Besondere dieser Zusammenfassung war die Einschätzung der methodischen Qualität der untersuchten Studien. Die Wissenschaftler nutzten eine 8-Punkte Skala (2) zur Bewertung der 53 Meta-Analysen. Neben Ernährungsfaktoren wie Vollkornprodukten und Ballaststoffen wurde nur die Evidenz für den Zusammenhang zwischen moderatem Alkoholkonsum (12-24 g/Tag) und Typ 2 Diabetes als hoch bewertet. Moderate Konsumenten wiesen demnach im Vergleich zu Abstinenten ein 25% niedrigeres Diabetes-Risiko auf.

Die Ergebnisse dieser Zusammenfassung bestätigen bisherige Ergebnisse, dass moderater Konsum von Wein/alkoholischer Getränke mit einem niedrigeren Diabetes-Risiko verbunden ist. Als Mechanismus wird in Beobachtungsstudien eine verbesserte Insulinsensivität / verminderte Insulinresistenz angeführt.

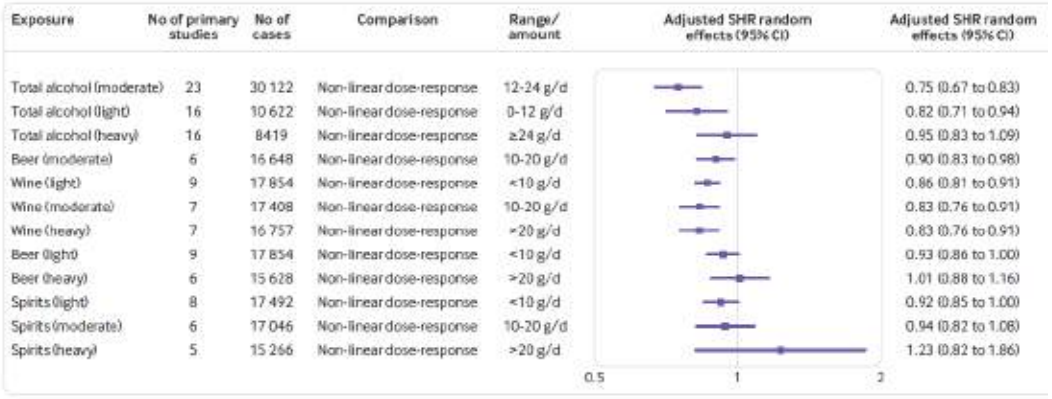
Hat Wein einen besonderen Stellenwert?

Was moderaten Weinkonsum anbelangt, wurden die Ergebnisse einer der wenigen randomisierten-kontrollierten Studien einbezogen, wobei deren Effekt von Rotwein, entalkoholisiertem Rotwein und Gin auf den Zuckerstoffwechsel untersucht wurde. Die Wissenschaftler vermuten, dass die im Wein enthaltenen Polyphenole für die positive Wirkung auf das Plasmainsulin sowie Insulinresistenz verantwortlich sind.

Obwohl die Evidenz für Wein - im Gegensatz zu Gesamtalkoholkonsum - als niedriger eingestuft wurde, kommen die Autoren zu dem Schluss, dass aufgrund ihrer Ergebnisse vor allem moderater Weinkonsum mit einem geringeren Typ 2 Diabetesrisiko verbunden ist.

Quelle: Neuenschwander, M., Ballon, A., Weber, K.S., Norat, T., Aune, D., Schwingshackl, L., Schlesinger, S. (2019). Role of diet in type 2 diabetes incidence: Umbrella review of meta-analyses of prospective observational studies. British Medical Journal, 366 (Art No I2368).

Evidenz Qualität: Zusammenhang zwischen Gesamtkonsum alkoholischer Getränke und Typ 2 Diabetes-Inzidenz



Exposure	No of primary studies	No of cases	Comparison	Range/ amount	Adjusted SHR random effects (95% CI)	Adjusted SHR random effects (95% CI)
Total alcohol (moderate)	23	30 122	Non-linear dose-response	12-24 g/d		0.75 (0.67 to 0.83)
Total alcohol (light)	16	10 622	Non-linear dose-response	0-12 g/d		0.82 (0.71 to 0.94)
Total alcohol (heavy)	16	8419	Non-linear dose-response	≥24 g/d		0.95 (0.83 to 1.09)
Beer (moderate)	6	16 648	Non-linear dose-response	10-20 g/d		0.90 (0.83 to 0.98)
Wine (light)	9	17 854	Non-linear dose-response	<10 g/d		0.86 (0.81 to 0.91)
Wine (moderate)	7	17 408	Non-linear dose-response	10-20 g/d		0.83 (0.76 to 0.91)
Wine (heavy)	7	16 757	Non-linear dose-response	>20 g/d		0.83 (0.76 to 0.91)
Beer (light)	9	17 854	Non-linear dose-response	<10 g/d		0.93 (0.86 to 1.00)
Beer (heavy)	6	15 628	Non-linear dose-response	>20 g/d		1.01 (0.88 to 1.16)
Spirits (light)	8	17 492	Non-linear dose-response	<10 g/d		0.92 (0.85 to 1.00)
Spirits (moderate)	6	17 046	Non-linear dose-response	10-20 g/d		0.94 (0.82 to 1.08)
Spirits (heavy)	5	15 266	Non-linear dose-response	>20 g/d		1.23 (0.82 to 1.86)

Aus dem Original:

Fig 4 | Adjusted summary hazard ratios (SHR) with 95% confidence intervals and quality of evidence for association between total alcohol and alcoholic beverages and incidence of type 2 diabetes. Data are based on results from 53 published meta-analyses selected for umbrella review

Neuenschwander, M., Ballon, A., Weber, K.S., Norat, T., Aune, D., Schwingshackl, L., Schlesinger, S. (2019). Role of diet in type 2 diabetes incidence: Umbrella review of meta-analyses of prospective observational studies. British Medical Journal, 366 (Art No I2368)

Die Qualitätskriterien umfassten z.B. Genauigkeit der Aussagen, Publikationsauswahl, Verzerrungen durch Geldgeber, Dosis-Wirkungsbeziehung.

Original: The eight quality criteria included: 1) study limitations, 2) estimate precision, 3) heterogeneity, 4) directness, 5) publication bias, 6) funding bias, 7) effect size, and 8) dose-response association.

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

Diabetologen warnen vor Unterversorgung bei Kindern mit Diabetes

Bedarf an wohnortnaher stationärer Versorgung steigt

Seit 25 Jahren steigt in Deutschland die Neuerkrankungsrate an Diabetes mellitus Typ 1 bei Kindern und Jugendlichen jährlich um etwa vier Prozent. Keine andere Erkrankung im Kindesalter entwickelt sich so dynamisch. Um den gleichen Prozentsatz steigt der Bedarf an ambulanter und stationärer Versorgung für diese Patientinnen und Patienten. Doch viele diabetologische Abteilungen sind unterfinanziert und ortsnahe Kliniken können aus personellen und Kostengründen keine stationäre Betreuung gewährleisten, mahnt die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG). Auf einer gemeinsamen Pressekonferenz mit der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie (DGE) im Juni 2019 betonte DDG-Vizepräsident Professor Dr. med. Andreas Neu, dass sowohl ambulante als auch stationäre Einrichtungen mit diabetologischem Schwerpunkt erhalten, gestärkt und in Regionen mit Unterversorgung sogar ausgebaut werden müssen. Steigenden Erkrankungszahlen und die immer komplexer werdenden Anforderungen einer modernen Diabetestherapie würden dies erfordern.

Die Neuerkrankungsrate bei Diabetes Typ 1 hat sich in den letzten 20 Jahren mehr als verdoppelt. „Wir gehen aufgrund der Entwicklung derzeit davon aus, dass eine weitere Verdoppelung in den kommenden zwei Dekaden stattfinden wird", prognostiziert Professor Dr. med. Andreas Neu, Vizepräsident der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG).

Die jungen Patienten benötigen für eine nachhaltige Diabetestherapie neben der kontinuierlichen, flächendeckenden ambulanten Versorgung die Möglichkeit einer altersgerechten stationären Diabetesbetreuung. Während des Klinikaufenthalts erhalten sie und ihre Eltern komprimiert Informationen über die Insulintherapie, Bewegung, Ernährung und Prävention von Akut- und Langzeitkomplikationen. Außerdem lernen sie den Umgang mit der Erkrankung in Schule, Beruf und Freizeit. „Zwar ist die stationäre Versorgung für alle Beteiligten meist aufwändiger und kostenintensiver als eine ausschließlich ambulante Behandlung, die selbstverständlich unverzichtbar für die Dauerbetreuung ist. Dennoch ist die stationäre Behandlung ein wichtiger Bestandteil der Langzeitbetreuung von Heranwachsenden", so Neu, Oberarzt an der Klinik für Kinder- und Jugendmedizin am Universitätsklinikum Tübingen.

Insbesondere zum Erkrankungsbeginn, bei Komplikationen wie Stoffwechselentgleisungen oder bei unerklärlichen Blutzuckerschwankungen hat die stationäre Behandlung einen Schwerpunkt. Junge Patientinnen und Patienten haben häufiger mit einer chronisch schlechten Blutzuckereinstellung zu kämpfen. Hierfür sind neben hormonellen Schwankungen – vor allem in der Teenagerzeit – auch psychosoziale Faktoren verantwortlich wie beispielsweise Belastungsreaktionen oder Anpassungsstörungen, Konflikte mit der Erkrankung und Therapie, Essstörungen oder auch eine problematische Eltern-Kind-Interaktion. „Diese vielschichtigen Probleme lassen sich im stationären Rahmen durch ein multiprofessionelles Team gut erörtern und in vielen Fällen auch lösen", betont Neu.

Doch während immer mehr Kinder und Jugendliche an Diabetes erkranken und gleichzeitig die technischen Fortschritte mit hohem Schulungsbedarf zunehmen, droht eine Verschlechterung der stationären Versorgung. Die Gesundheitspolitik verortet den Diabetes zunehmend primär in der ambulanten Medizin. „Doch im Sinne einer ganzheitlichen und erfolgreichen Behandlung sollten die Patientinnen und Patienten ohne Einschränkungen vom Zusammenspiel ambulanter und stationärer Befähigungen und Möglichkeiten profitieren können."

„Erschwerend kommt hinzu, dass die Diabetologie im DRG-System nicht hinreichend abgebildet und vergütet ist. Immer mehr stationäre Diabetesabteilungen müssen aus Kostengründen schließen", führt DDG Präsidentin Professor Dr. med. Monika Kellerer aus. Zudem habe sich die Zahl an klinischen Lehrstühlen für Diabetologie und Endokrinologie an den deutschen Universitäten drastisch reduziert. Heute gebe es nur noch etwa acht klinische Lehrstühle an den insgesamt 33 Medizinischen Fakultäten in Deutschland. In Anbetracht der jährlich über 3.000 Neuerkrankungen bei Kindern und Jugendlichen und der prognostizierten drastischen Zunahme der Diabeteserkrankungen insgesamt auf bis zu 12 Millionen in den nächsten Jahrzehnten ist dies alarmierend.

Die DDG fordert daher ein Umdenken in der Gesundheitspolitik. „Diabetes ist keine rein ambulant therapierbare Erkrankung. Auch im stationären Bereich müssten klinische Diabetesabteilungen nicht nur erhalten, sondern in Anbetracht der prognostizierten Diabeteszahlen sogar weiter ausgebaut werden", fordert Kellerer. Dies treffe gleichermaßen auf die Kinder- und Jugend-Diabetologie sowie die Erwachsenen-Diabetologie zu.

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

22. Deutsche Mukoviszidose Tagung (DMT) in Würzburg

Vom 21. bis 23. November 2019 findet die Deutsche Mukoviszidose Tagung im Congress Centrum Würzburg statt. Die Tagung – mit 800 Teilnehmerinnen und Teilnehmern die größte Fortbildungsveranstaltung zur Mukoviszidose (Cystische Fibrose, CF) in Deutschland – richtet sich an das gesamte Behandler-Team und beschäftigt sich mit interdisziplinären Fragestellungen.

Mukoviszidose in der digitalen Welt – von Ratgeberplattformen auf Social Media bis zu telemedizinischen Versorgungsstrukturen –, neue Trends in der personalisierten Medizin, Strukturen und Zugänge zur Palliativversorgung in Deutschland und neue Forschungsansätze in der Behandlung: Dies sind nur einige Beispiele für das breite Themenspektrum der diesjährigen Deutschen Mukoviszidose Tagung. Neu im Programm ist auch eine Fortbildung zur Lungenfunktionsmessung.

Teilnahmebedingungen
Teilnehmen können alle an der CF-Behandlung beteiligten Mediziner und nicht-ärztliche Behandler wie z.B.: Ernährungsfachkräfte, Pflegefachkräfte, Physiotherapeuten, Psychosoziale Mitarbeiter, Sporttherapeuten, Reha-Fachkräfte und andere. Die Fachtagung richtet sich ausschließlich an Behandler und Wissenschaftler.

Anmeldungen bis 13. November 2019.
Melden Sie sich bis zum 20. Oktober 2019 an, um den regulären Tarif zu nutzen. Die Tagung ist als ärztliche Fortbildungsveranstaltung bei der Bayerischen Landesärztekammer (BLÄK) anerkannt.

Die Eckdaten:
21.-23. November 2019
Congress Centrum Würzburg CCW
Am Congress Centrum
97070 Würzburg

Weitere Informationen, Preise und das Anmeldeformular finden Sie unter www.muko.info/dmt

Schilddrüsenprobleme bei Kindern und Jugendlichen

Medikamente in vielen Fällen unnötig

Eine Unterfunktion der Schilddrüse kann die Entwicklung von Kindern und Jugendlichen immens beeinträchtigen – schließlich ist das kleine Organ ein wichtiger Hormonproduzent. Ein Mangel an Schilddrüsenhormonen kann über eine Blutanalyse jedoch früh erkannt und durch die Gabe des entwicklungsrelevanten Hormons LT4 ausgeglichen werden. Daher ist es auf den ersten Blick erfreulich, dass Kinder und Jugendliche immer häufiger auf auffällige Schilddrüsenwerte hin untersucht werden. Die Tests führen jedoch auch vermehrt dazu, dass Kinder die Hormone fälschlicherweise erhalten – etwa, weil die Funktion ihrer Schilddrüse nur vorübergehend oder nur leicht beeinträchtigt ist. Wie eine solche Übertherapie vermieden werden kann, diskutierten Experten auf der gemeinsamen Pressekonferenz der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG) und der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie (DGE), die am 18. Juni 2019 in Berlin stattfand.

Müdigkeit, Antriebslosigkeit oder Übergewicht – es sind sehr unspezifische, auch in anderem Zusammenhang keineswegs seltene Symptome, mit denen sich eine Schilddrüsenunterfunktion bei Kindern und Jugendlichen bemerkbar macht. Ärzte sehen sich daher häufig veranlasst, die Schilddrüsenwerte ihrer jungen Patienten zu überprüfen. „Aus Sorge um die Entwicklung der Kinder sind diese Tests auch gerechtfertigt", sagt Professor Dr. med. Heiko Krude, Direktor des Instituts für Experimentelle Pädiatrische Endokrinologie an der Charité–Universitätsmedizin Berlin. Denn für Kinder und Jugendliche stellt eine Schilddrüsenunterfunktion eine ernsthafte Gefahr dar: Tritt die Hormonstörung bereits im Kindesalter auf, können sich die geistige und sprachliche Entwicklung sowie das körperliche Wachstum verzögern. Bei einer Erkrankung im Jugendalter entwickeln sich oft Gedächtnis- und Konzentrationsstörungen.

Als wichtigster Blutwert zur Bestimmung einer Schilddrüsenunterfunktion gilt der so genannte TSH-Wert. TSH steht für Thyreoidea-stimulierendes Hormon oder Thyreotropin. „Dieses Hormon regt in der Schilddrüse die Bildung von LT4 und LT3 an", erläutert Professor Matthias M. Weber, Mediensprecher der DGE. Nur wenn die Schilddrüse diese wichtigen Hormone in ausreichender Menge produziert, werde die TSH-Produktion über einen Rückkopplungsmechanismus gedrosselt. Arbeitet die Schilddrüse jedoch nicht richtig und stellt zu wenig LT4 und LT3 her, versuche der Körper, über eine zunehmende TSH-Produktion gegenzusteuern.

Dennoch weist nicht jeder erhöhte TSH-Wert auf eine echte Schilddrüsenunterfunktion hin. Das TSH wirkt auf die Schilddrüse mit dem Ziel, die Bildung von T4 und T3 zu stimulieren. Häufig liegen die eigentlich krankheitsrelevanten Werte für LT4 und LT3 oft im Referenzbereich – trotz auffälligem TSH. Eine Hormonbehandlung ist dann unnötig. „Dennoch wird meist allein aufgrund des erhöhten TSH-Wertes eine Therapie mit LT4 eingeleitet", kritisiert Krude.

Für die jungen Patienten sei dies in mehrfacher Hinsicht schädlich. Zum einen müssten sie die tägliche Einnahme von Tabletten in ihren Tagesablauf einplanen, zum zweiten werde das Gesundheitsbewusstsein der Jugendlichen gestört. In einer ohnehin schwierigen Phase der Selbstwahrnehmung empfänden sie sich als krank, obwohl es dafür keinen Grund gebe. Nicht zuletzt bestehe auch das Risiko, durch die Hormongaben eine Schilddrüsenüberfunktion herbeizuführen.

www.deutsche-diabetes-gesellschaft.de
www.endokrinologie.net

Wie gut eignet sich Calprotectin, um eine aktive chronische Darmentzündung zu diagnostizieren?

Original Titel:
Fecal calprotectin in assessing inflammatory bowel disease endoscopic activity: a diagnostic accuracy meta-analysis

Der Biomarker Calprotectin kann im Stuhl gemessen werden und Aufschluss über chronische Darmentzündungen geben. Doch wie genau ist die Calprotectin-Messung? Können mit dieser Messung Patienten mit einer aktiven chronischen Darmentzündung identifiziert werden? Wissenschaftler fassten in der vorliegenden Studie die derzeitige Datenlage zu dieser Thematik zusammen.

Chronische Darmentzündungen verlaufen in der Regel in Schüben. Das bedeutet, dass sich aktive Phasen und Ruhephasen abwechseln. Um den Patienten eine optimale Behandlung bieten zu können, ist es wichtig, zu wissen, ob die Erkrankung aktiv ist. In der Regel wird die Darmschleimhaut mithilfe einer Darmspiegelung beurteilt. Hierbei handelt es sich jedoch um einen körperlichen Eingriff, der oftmals als unangenehm empfunden wird, mit Nebenwirkungen verbunden sein kann und eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt. Aus diesen Gründen wäre es wünschenswert, dass Biomarker zur Verfügung stehen, mit denen ohne körperliche Eingriffe festgestellt werden kann, ob eine aktive Colitis ulcerosa oder ein aktiver Morbus Crohn vorliegt.

Wissenschaftler fassten die Ergebnisse mehrerer Studien zusammen

Die Wissenschaftler suchten in internationalen Datenbanken nach Studien, die untersuchten, wie gut sich Calprotectin dazu eignet, eine aktive chronische Darmentzündung zu diagnostizieren. Insgesamt fanden sie 25 Studien, die ihren Ansprüchen genügten. Die 25 Studien beinhalteten Daten von 2822 erwachsenen Patienten mit chronischer Darmentzündung und von 298 gesunden Kontrollpersonen.

Genauigkeit des Calprotectin-Tests

Insgesamt betrachtet wies Calprotectin im Hinblick auf die Diagnose einer aktiven chronischen Darmentzündung eine Sensitivität von 85 % und eine Spezifität von 75 % auf. Das bedeutet, dass von allen Patienten mit aktiver Erkrankung 85 % mit Hilfe von Calprotectin identifiziert werden konnten. Andersrum wurden mit dem Calprotectin-Test 75 % der Personen ohne aktive chronische Darmentzündung als solche erkannt. Anders ausgedrückt: bei 25 % der Patienten wurde eine aktive Erkrankung diagnostiziert, die sie jedoch nicht hatten.

Grenzwerte von Calprotectin

Die verschiedenen Studien nutzten unterschiedliche Grenzwerte, bis zu denen die Calprotectin-Konzentrationen als unbedenklich eingestuft wurden. Die Wissenschaftler stellten fest, dass der Grenzwert 50 µg/g die beste Sensitivität hatte. Mit diesem konnten 90,6 % der Patienten, die eine aktive chronische Darmentzündung hatten, identifiziert werden.

Calprotectin schien sich somit dazu zu eignen, Patienten mit einer aktiven chronischen Darmentzündung zu identifizieren. Dies galt vor allem für Patienten mit Colitis ulcerosa.

Referenzen: Rokkas T, Portincasa P, Koutroubakis IE. Fecal calprotectin in assessing inflammatory bowel disease endoscopic activity: adiagnostic accuracy meta-analysis. J Gastrointestin Liver Dis. 2018 Sep;27(3):299-306. doi: 10.15403/jgld.2014.1121.273.pti.

www.deutschesgesundheitsportal.de

Deutsche interdisziplinäre Vereinigung für Intensiv- und Notfallmedizin e.V.

Integrierte Notfallzentren: DGINA und DIVI fordern höhere Mindeststandards für Vertragsärzte

Bei der vom Bundesgesundheitsministerium geplanten Einführung von sogenannten Integrierten Notfallzentren (INZ) fordern die Deutsche Interdisziplinäre Vereinigung für Intensiv- und Notfallmedizin (DIVI) und die Deutsche Gesellschaft Interdisziplinäre Notfall- und Akutmedizin (DGINA) die klare Qualitätsstandards für die dort tätigen Fachkräfte.

Die beiden Fachgesellschaften haben gemeinsam ein Positionspapier erstellt, in dem sie „Empfehlungen zur Struktur und Qualifikation des Personals in Integrierten Notfallzentren" geben. Diese Forderungen gehen deutlich über die kürzlich veröffentlichten Strukturempfehlungen der Kassenärztlichen Bundesvereinigung und des Marburger Bundes zum gleichen Thema hinaus. Auf Vorschlag des Sachverständigenrates im Gesundheitswesen sollen in einem Integrierten Notfallzentrum (INZ) künftig die Zentrale Notaufnahme eines Krankenhauses und eine Bereitschaftspraxis der Kassenärztlichen Vereinigung (KV) zusammenarbeiten.

„Die aktuellen Notfallversorgungsstrukturen im vertragsärztlichen Bereich müssen deutlich verändert werden, damit das Modell erfolgreich umgesetzt werden kann".

Gefordert: Fachärzte müssen Erfahrung in der Notaufnahme eines Krankenhauses erwerben

Der Text ist gekürzt, den ganzen Beitrag finden Sie unter:

www.divi.de

Auf Herz und Nieren prüfen

Neue „Klug entscheiden" Empfehlung der DGIM nimmt Mehrfacherkrankungen in den Fokus

Experten zufolge leidet jeder 20. Bundesbürger an einer höhergradigen Niereninsuffizienz, bei der die Nieren kaum noch in der Lage sind, den Körper zu entgiften. Gleichzeitig erkranken Nierenpatienten wesentlich häufiger am Herzen als der Bevölkerungsdurchschnitt, doch bleibt dies oft unentdeckt. Daher raten Experten der Deutschen Gesellschaft für Innere Medizin e.V. (DGIM) dazu, Patienten mit fortgeschrittenen chronischen Nierenerkrankungen gezielt auf zusätzliche kardiologische Erkrankungen zu untersuchen. Dies ist eine von zwölf neuen „Klug entscheiden"-Empfehlungen (KEE) aus allen Bereichen der Inneren Medizin, welche die DGIM in einem Sammelband zusammengestellt hat. Zur Verbesserung der Patientenversorgung fordert die Fachgesellschaft zudem, dass Nierenpatienten zukünftig nicht mehr aus kardiologischen Studien ausgeschlossen werden.

„Bei Patienten mit chronischer Niereninsuffizienz soll bei entsprechenden Hinweisen ein akutes Koronarsyndrom ausgeschlossen werden." Mit dieser neuen „Klug entscheiden"-Empfehlung will die DGIM die Aufmerksamkeit der Ärztinnen und Ärzte auf Zusammenhänge zwischen Erkrankungen der Nieren und des Herzens lenken. Denn bei nierenkranken Patienten bleiben Probleme, wie ein akutes Koronarsyndrom, etwa ein Herzinfarkt, im Krankenhaus häufiger unentdeckt, als bei Patienten ohne Nierenerkrankung.

Quelle:
Klug entscheiden, Dtsch. Arztebl. Sammelband 2019, 115 (13–18).

Der Text ist gekürzt, den ganzen Beitrag finden Sie unter:

www.dgim.de

SENI entwickelt Nässeindikatoren weiter

Eine neue Einteilung in fünf Zonen lässt Betroffene den optimalen Zeitpunkt des Produktwechsels jetzt noch besser bestimmen

Im Zuge der letzten Produktoptimierung hat SENI, eine der weltweit führenden Marken für Inkontinenzprodukte und Hygieneartikel, den Nässeindikator ihrer SENI Optima Super-Vorlagen mit Hüftbund modifiziert. Durch die neue Unterteilung in fünf Zonen, können Betroffene den richtigen Zeitpunkt für den Wechsel des Inkontinenzprodukts jetzt noch besser bestimmen.

„SENI ist es wichtig, dass sich Betroffene zu jeder Zeit sicher fühlen und ihr Leben unbeschwert genießen können", erzählt Michaela Bahr, Leitung Marketing und Kommunikation bei SENI. „Dazu gehört natürlich vorrangig, dass die Angst vor einem Malheur so gering wie möglich ist und unsere Inkontinenzprodukte zuverlässigen Schutz in jeder Lebenslage bieten. Deshalb sind wir immer bestrebt, unsere Produkte regelmäßig einer Qualitätsprüfung zu unterziehen und entsprechende Optimierungen vorzunehmen."

SENI Inkontinenzprodukte verfügen über zwei Nässeindikatoren. Diese befinden sich auf der Außenseite des Saugkissens und verändern sich sobald ein bestimmter Feuchtigkeitspegel überschritten wird: Ein mittig platzierter Schriftzug verblasst und verschwimmt, zwei gelbe Streifen wechseln ihre Farbe zu Grün, sobald das Anlegen eines neuen Schutzes empfohlen wird.

Optimiert wurde jetzt die Unterteilung der Nässeindikatoren in fünf Zonen bei den SENI Optima Super-Vorlagen mit Hüftbund. SENI rät zu einem Tausch sobald in der dritten Zone ein Farbwechsel stattgefunden hat. So können Betroffene, pflegende Angehörige oder auch das Personal von stationären Einrichtungen besser einschätzen, wann eine neue Einlage benötigt wird.

Foto: seni

Weitere Informationen erhalten Interessenten auf www.seni.de

Neue Forschungsergebnisse zu Schwindelerkrankungen ohne Befund

Wahrnehmungsstörung könnte Betroffene aus dem Gleichgewicht bringen

Patientinnen und Patienten, die unter funktionellem Schwindel leiden, haben oft eine Odyssee zu unterschiedlichen Ärzten hinter sich, weil sich keine organischen Ursachen feststellen lassen. Ein Experiment an der Technischen Universität München (TUM) klärt nun erstmals mögliche Gründe für die Krankheit auf: Erkrankte haben Probleme in der senso-motorischen Verarbeitung im Gehirn, die denen von Personen mit organischen Schwindel-Ursachen ähneln.

Die Münchner Forscherinnen und Forscher hatten schon vor einigen Jahren die These aufgestellt, dass funktionelle Erkrankungen auf einer fehlerhaften Verarbeitung von Wahrnehmungsreizen beruhen. Das Team um Prof. Nadine Lehnen, Funktionsoberärztin der Psychosomatik am TUM-Universitätsklinikum rechts der Isar, konnte diese These nun mit einer ersten experimentellen Pilotstudie stützen.

Acht an funktionellem Schwindel Erkrankte und elf Gesunde als Vergleichsgruppe nahmen daran teil. Zudem wurden Daten von Schwindel-Patientinnen und -Patienten mit organischen Defekten herangezogen, die bereits in früheren Untersuchungen dasselbe Experiment durchlaufen hatten. Sie hatten entweder eine Kleinhirnstörung oder keine funktionierenden Gleichgewichtsnerven mehr.

Schwindel-Patienten zeigen starke Defizite

Während des Experiments saßen die Teilnehmenden in einem dunklen Raum, wo in schnellem Wechsel links oder rechts an der Wand Lichtpunkte erschienen, zu denen sie blicken sollten. Die Augen- und Kopfbewegungen während der Blickbewegung wurden erfasst. Anschließend erhielten sie einen Helm mit Gewichten, um die Trägheit des Kopfes zu verändern. Beim Drehen wackelte der Kopf dadurch stark. Das Experiment wurde mit und ohne Helm durchgeführt.

Während die Gesunden ihre Bewegung schnell an die neuen Gegebenheiten anpassten und der Kopf bald nicht mehr wackelte, taten sich alle Probanden mit funktionellem Schwindel hierbei schwer. Was das Forschungsteam verblüffte, war die Tatsache, dass sich Letztere dadurch genauso verhielten wie die Probanden mit massiven organischen Schwindelursachen.
„Unsere Ergebnisse machen beeindruckend klar, dass sich funktioneller Schwindel so äußerte wie schwere körperliche Erkrankungen, zum Beispiel nach komplettem Verlust der Funktion der Gleichgewichtsnerven. Das spiegelt wider, wie stark diese Menschen eingeschränkt sind“, sagt Nadine Lehnen.

Experiment liefert mögliche Erklärung für funktionellen Schwindel

Auf der Basis von Vorerfahrung, die im Gehirn in Form sogenannter gelernter Modelle gespeichert wird, bilden Menschen eine Erwartung über die sensorischen Eindrücke, die durch eine Bewegung entstehen. Diese Erwartung wird mit den Informationen zum Beispiel von den Gleichgewichtsorganen verglichen. Verhält sich der Kopf anders als normal, passen beide Informationen nicht mehr zusammen. Es entsteht ein Ungleichgewicht zwischen Erwartung und Realität, was man als „Vorhersagefehler“ bezeichnet.

„Gesunde können diesen Fehler problemlos wahrnehmen, verarbeiten und ihre Bewegung anpassen.

Dr. Cecilia Ramaioli (links) überprüft den Sitz des Helms mit Gewichten bei einem Probanden. Prof. Nadine Lehnen stellt im Hintergrund den Computer für das Experiment ein.

Publikation:
Nadine Lehnen, Lena Schröder, Peter Henningsen, Stefan Glasauer, Cecilia Ramaioli: Deficient head motor control in functional dizziness: Experimental evidence of central sensory-motor dysfunction in persistent physical symptoms, Progress in Brain Research, 2019, DOI: 10.1016/bs.pbr.2019.02.006
https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/31325997

Foto: A. Heddergott / TUM

Prof. Dr. Nadine Lehnen
Klinik und Poliklinik für Psychosomatische Medizin und Psychotherapie
TUM Universitätsklinikum rechts der Isar
Tel.: +49 (0)89 4140 6448
Nadine.Lehnen@mri.tum.de

„10. Expertise Prostata“ in Berlin

Therapiesequenzen des metastasierten Prostatakarzinoms (mPC) optimieren

Therapie nach ADT-basierter Kombinationstherapie patientengerecht planen

Patienten mit metastasiertem kastrationsresistentem Prostatakarzinom (mCRPC) sollten im Therapieverlauf alle lebensverlängernden Therapieoptionen erhalten. Therapieentscheidung und Therapiesequenz orientieren sich an verschiedenen Kriterien, unter anderem auch an der Vorbehandlung im hormonnaiven Stadium der metastasierten Erkrankung. Hier steht mit der Kombinationstherapie aus Androgendeprivation (ADT) plus Chemotherapie (Docetaxel) bzw. gegen den Androgenrezeptor gerichteten Substanzen (ARTA) ein neuer Standard zur Verfügung. Das beeinflusst auch die Behandlung im mCRPC-Stadium.

Für die beiden Taxane Docetaxel (Taxotere®) und Cabazitaxel (Jevtana®) ist in randomisierten Phase-III-Studien bei Patienten mit mCRPC eine lebensverlängernde Wirkung belegt.[1,2] Bei der Planung der Therapiesequenz sollte daher berücksichtigt werden, dass die Chemotherapie keinem Patienten vorenthalten werden sollte, zum Beispiel weil diese erst zu spät eingesetzt wird und der Patient dann eventuell nicht mehr Chemotherapie-fit ist, betonte PD Dr. med. Maria De Santis, Charité Berlin. Zudem sprechen nicht alle Patienten auf eine endokrine Therapie an. Ein Hinweis auf eine primäre endokrine Resistenz sei ein nur kurzes Ansprechen auf die ADT (<12 Monate) im hormonnaiven Stadium.[3,4] Darüber hinaus sieht De Santis eine Chemotherapie-Indikation im mCRPC-Stadium bei symptomatischen Patienten, bei tumorbedingt schlechtem Allgemeinzustand sowie bei Nachweis von Lebermetastasen. Unabhängig davon käme eine Chemotherapie bei kurzer PSA-Verdopplungszeit (< 55 Tage), hohem Gleason Score (8 bis 10) und einem hohen LDH bzw. ALP in Betracht.[3,4]

Kreuzresistenz der ARTAs beachten

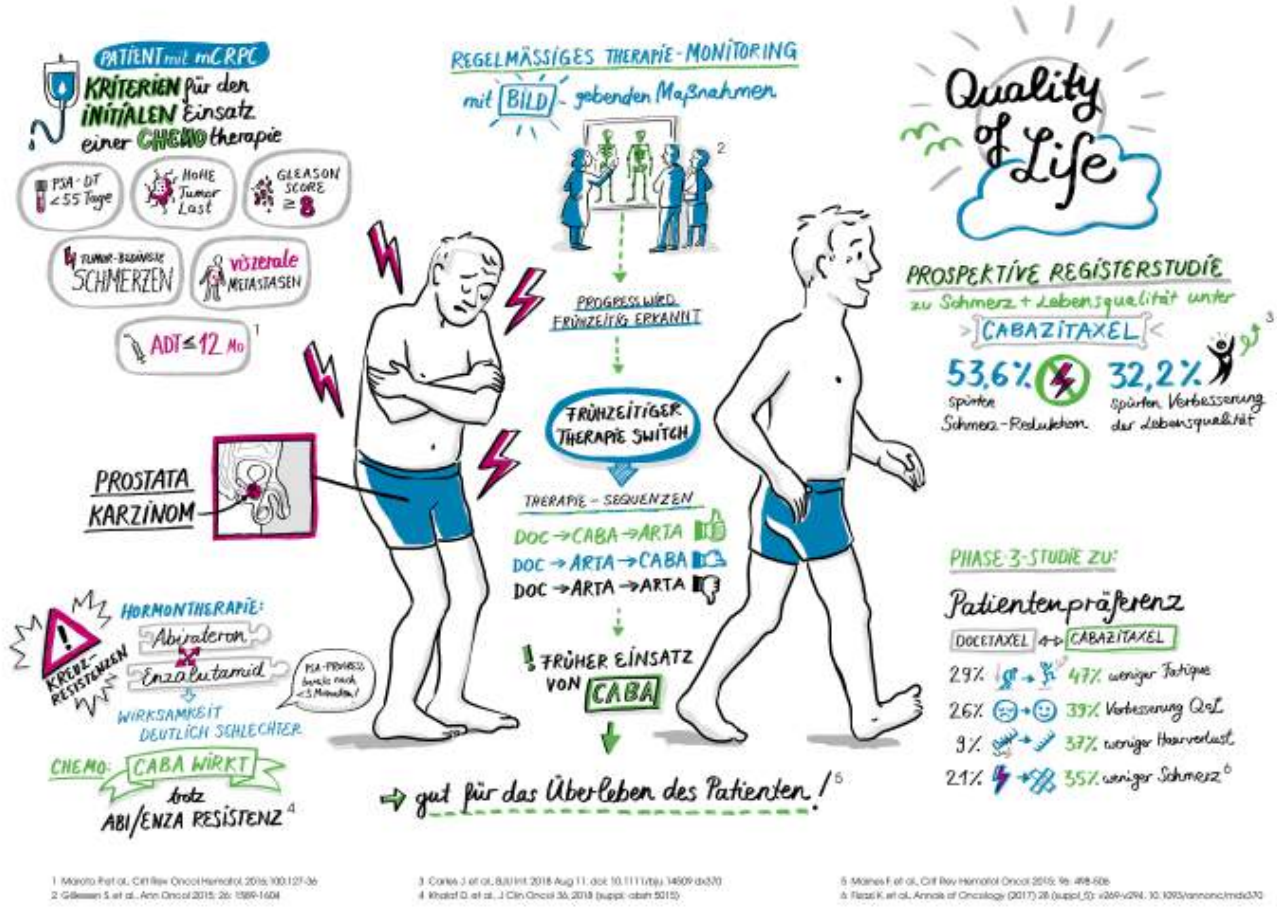
Im hormonnaiven Stadium hat sich mit der ADT-basierten Kombinationstherapie – ADT/Docetaxel bzw. ADT/Abirateron – ein neuer Standard etabliert.[5,6,7,8] Für die Therapieentscheidung im mCRPC-Stadium müsste in Anbetracht des Mangels entsprechender Studien extrapoliert werden: Studiendaten beim mCRPC weisen auf Kreuzresistenzen zwischen den ARTAs hin[9], weshalb das Therapieansprechen auf die zweite ARTA gering und nur von kurzer Dauer sei, so De Santis. Eine Sequenz aus zwei ARTAs mache daher keinen Sinn. Für mit ADT/ARTA behandelte Patienten sei daher die Weiterbehandlung mit einer ARTA im mCRPC-Stadium nicht zu empfehlen, stellte De Santis fest.

Vorteile der Sequenz Docetaxel – Cabazitaxel nutzen

Keine Kreuzresistenz bestehe zwischen Docetaxel und Cabazitaxel. Im Gegenteil: Cabazitaxel ist eine wirksame Therapieoption nach Docetaxel-Versagen[2], wurde speziell für die Situation nach Docetaxel-Versagen entwickelt und ist für diese Indikation zugelassen.[10] Zudem zeigen retrospektive Studiendaten zur Sequenztherapie beim mCRPC, dass Patienten, die nach Docetaxel zunächst mit Cabazitaxel gefolgt von einer ARTA behandelt werden, in der dritten Linie länger überleben, als jene, die nach Docetaxel eine ARTA gefolgt von Cabazitaxel erhalten.[11] Für Patienten, die mit ADT/Docetaxel im hormonnaiven Stadium vorbehandelt wurden, sei daher bei Chemotherapie-Indikation die Weiterbehandlung mit Cabazitaxel im mCRPC-Stadium der Docetaxel-Reinduktion vorzuziehen, betonte De Santis. Französische Studiendaten zeigten hier einen deutlichen Wirksamkeitsverlust unter Docetaxel-Reinduktion.[12] Besteht keine Chemotherapie-Indikation nach ADT/Docetaxel, empfiehlt De Santis im mCRPC-Stadium Cabazitaxel als Zweitlinien-Option nach ARTA. Aufgrund der Kreuzresistenz zwischen den ARTAs sei der Einsatz einer zweiten ARTA keine Option, erinnerte De Santis.

Positiver Einfluss der Chemotherapie auf die Lebensqualität

Die Chemotherapie erhält bzw. verbessert zudem die Lebensqualität von Patienten mit metastasiertem Prostatakarzinom (mPC), ergänzte Dr. med. Stefan Machtens, Bergisch Gladbach. Prospektive Daten aus dem klinischen Alltag bestätigen dies: In der CAPRISTANA-Studie[13] beispielsweise, eine nicht-interventionelle Kohortenbeobachtungsstudie, konnten Schmerzen unter Cabazitaxel bei 53,6 Prozent der Patienten gelindert werden und bei 32,2 Prozent verbesserte sich die gesundheitsbezogene Lebensqualität (FACT-P-Score). Laut QoLiTime-Studie[14], eine nicht-interventionelle Beobachtungsstudie, hatten Patienten mit einem PSA-Abfall > 50 Prozent eine besonders deutliche Schmerzreduktion (p=0,01).



Diese Zeichnung entstand aus den Vortragsinhalten des Fachpresse-Workshops „10. Expertise Prostata“ und wurde aus den Inhalten der Vorträge von der Zeichnerin Miriam Barton erstellt.

In der prospektiven Registerstudie SEQOND[15] hatten Patienten mit mCRPC unter Cabazitaxel eine vergleichbare Lebensqualität wie jene, die Abirateron erhalten hatten. Die randomisierte Phase-III-Studie CABADOC16 unterstreiche die bessere Verträglichkeit von Cabazitaxel versus Docetaxel, so Machtens: Von 195 Patienten mit mCRPC präferierten 43 Prozent Cabazitaxel und 27 Prozent Docetaxel; die restlichen Patienten hatten keine Präferenz. Die Patienten gaben unter Cabazitaxel insbesondere seltener Fatigue, Schmerzen und Haarverlust sowie insgesamt eine bessere Lebensqualität an.

*Fachpresse-Workshop „10. Expertise Prostata“, Berlin, 3. Juli 2019 / Sanofi Genzyme

Referenten
PD Dr. med. Maria De Santis (Charité Berlin), Dr. med Stefan Machtens (Bergisch Gladbach)

Referenzen

1 Tannock IF et al., NEJM 2004, 351: 1502-12.
2 de Bono JS et al., Lancet 2010, 376: 1147- 54.
3 Angelergues A et al. Clin. Genitourin. Cancer 2018 Aug;16(4):e777-e784
4 Maroto P et al., Crit Rev Oncol Hematol 2016, 100: 127-36.
5 Sweeney C et al., NEJM 2015, 373: 737-46.
6 James ND et al., Lancet 2016, 387: 1163-70.
7 S3-Leitlinie zur Früherkennung, Diagnose und Therapie der verschiedenen Stadien des Prostatakarzinoms. Version 5.0 – April 2018. AWMF-Registernummer: 043/022OL.
8 Fizazi K et al., NEJM 2017, 377: 352-60.
9 Attard G et al., JCO 2018, 36: 2639-46.
10 Fachinformation Jevtana®. Aktueller Stand.
11 Maines F et al., Crit Rev Oncol Hematol 2015, 96: 498-506.
12 Lavaud P et al., Eur Urol 2018, 73(5): 696-703.
13 Carles J et al., BJU int 2019, 123: 456-464.
14 Hofheinz RD et al., BJU int 2017, 119: 731-740.
15 Stenner F et al., Clin Genitourin Cancer 2017 Aug 24. Pii: S1558-7673(17)30244-6.
16 Baciarello G et al., JCO 2019, 37:(supplabstract: 5017).

Grafik: SADE.CAB.19.07.1934 (07/19)

www.sanofi.de

Ezetimib senkt das Risiko für Herzinfarkte und Schlaganfälle

Institut für Qualität und Wirtschaftlichkeit im Gesundheitswesen (IQWiG)

Additiv zu einer bestehenden Statintherapie gegeben, wirkt Ezetimib bei Patienten mit KHK und akutem Koronarsyndrom vorbeugend.

Bei Patientinnen und Patienten mit koronarer Herzkrankheit (KHK) oder akutem Koronarsyndrom (ACS) in der Vorgeschichte ist es von höherem Nutzen, mit einem Statin in Kombination mit Ezetimib behandelt zu werden, als mit einem Statin allein. Dafür, dass die Kombinationstherapie Statin plus Ezetimib auch der Kombination eines Statins mit dem Lipidsenker Alirocumab überlegen ist, gibt es hingegen keinen Anhaltspunkt. Für andere lipidsenkende Kombinationspartner lagen keine Studien vor.

Weltweit die häufigste Todesursache

Kardiovaskuläre Erkrankungen sind Erkrankungen, die vom Gefäßsystem und/oder vom Herz ausgehen. Dazu zählen Hypertonie, koronare Herzkrankheit (KHK), akutes Koronarsyndrom (ACS), Herzinfarkt und Schlaganfall.

Einer der größten modifizierbaren Risikofaktoren für kardiovaskuläre Erkrankungen ist ein hoher LDL-Cholesterin-Spiegel (LDL = Low-density Lipoprotein). Die Senkung des LDL-Cholesterins (LDL-C) ist deshalb ein wichtiges Ziel bei der Prävention von kardiovaskulären Erkrankungen. Bei Patientinnen und Patienten mit KHK oder ACS in der Vorgeschichte wird die Gabe von cholesterinsenkenden Wirkstoffen empfohlen.

Das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) hatte diese Indikationserweiterung für Ezetimib bei Patientinnen und Patienten mit KHK und ACS in der Vorgeschichte 2016 genehmigt.

Je eine relevante große Studie je Fragestellung

In Auftrag des G-BA untersuchten die IQWiG-Wissenschaftlerinnen und -Wissenschaftler den Nutzen einer Behandlung mit Ezetimib in Kombination mit einem Statin zur Risikoreduktion kardiovaskulärer Ereignisse bei Patientinnen und Patienten mit KHK oder ACS in der Vorgeschichte hinsichtlich patientenrelevanter Endpunkte.

Die Bewertung der Fragestellung 1 erfolgte letztlich nur auf Basis der Studie IMPROVE-IT. Die übrigen identifizierten Studien enthielten keine relevanten Mehrinformationen. An der IMPROVE-IT-Studie nahmen 18.144 Patientinnen und Patienten teil, die innerhalb von 10 Tagen vor der Randomisierung ein ACS erlitten hatten. Die Studie war darauf angelegt, den Effekt von Ezetimib auf klinische Endpunkte (primärer Endpunkt war ein kombinierter Endpunkt aus tödlichen und nicht tödlichen kardiovaskulären Ereignissen) und nicht auf Surrogatendpunkte (wie z. B. die Reduktion des LDL-C-Werts) zu untersuchen. Die mediane Beobachtungsdauer lag bei sechs Jahren. Für die Fragestellung 2 haben die IQWiG-Wissenschaftlerinnen und -Wissenschaftler als einzig relevante die Studie COMBO II identifiziert. An dieser randomisierten kontrollierten Studie beteiligten sich 720 Patientinnen und Patienten mit einem hohen bis sehr hohen kardiovaskulären Risiko, deren LDL-C-Werte mit einer bestehenden Statintherapie nicht ausreichend kontrolliert waren.

Weniger Herzinfarkte und weniger Schlaganfälle als bei Statin-Monotherapie

Für Patientinnen und Patienten mit KHK oder ACS in der Vorgeschichte sehen die IQWiG-Wissenschaftlerinnen und -Wissenschaftler einen Hinweis auf einen höheren Nutzen einer Behandlung mit Ezetimib in Kombination mit einem Statin im Vergleich zu einer Behandlung mit einem Statin allein (Fragestellung 1). Für diese Patientinnen und Patienten reduziert sich durch die zusätzliche Gabe von Ezetimib das Risiko, ein schwerwiegendes unerwünschtes kardiovaskuläres Ereignis zu erleiden. In der Nutzenbewertung wurden schwerwiegende unerwünschte kardiovaskuläre Ereignisse als kombinierter Endpunkt aus den patientenrelevanten Komponenten kardiovaskulärer Tod, nicht tödlicher Myokardinfarkt und nicht tödlicher Schlaganfall betrachtet.

Keine Überlegenheit gegenüber Alirocumab plus Statin

Dafür, dass die Kombinationstherapie Statin plus Ezetimib bei Patientinnen und Patienten mit KHK oder ACS in der Vorgeschichte auch der Kombination Statin plus Alirocumab (Fragestellung 2) überlegen ist, hat das Projektteam des IQWiG keinen Anhaltspunkt gefunden.

Zum Ablauf der Berichtserstellung

Der G-BA hatte das IQWiG im Dezember 2018 beauftragt, den Bericht in einem beschleunigten Verfahren als sogenannten Rapid Report zu erarbeiten.

Der Text ist leicht gekürzt. Den gesamten Text finden Sie unter https://www.deutschesgesundheitsportal.de/2019/07/29/ezetimib-senkt-das-risiko-fuer-herzinfarkte-und-schlaganfaelle/

Erschienen im Gesundheitsportal
Ausgabe vom 29. 7. (IQWiG)

AMNOG-Daten 2019:

Geburtsfehler und Lernschwächen gefährden Versorgungsziele

Von den insgesamt 197 neuen Präparaten mit abgeschlossener Nutzenbewertung und Preisfindung sind mittlerweile 26 nicht mehr in Deutschland verfügbar. Das ist einer der Befunde der AMNOG-Daten 2019. Die Publikation des Bundesverbandes der Pharmazeutischen Industrie (BPI) e.V. dokumentiert die Ergebnisse der seit 2012 praktizierten AMNOG-Preisregulierung von Arzneimittel-Innovationen und erläutert deren ökonomische Wirkungszusammenhänge.

Acht Jahre AMNOG: Wie viele Verfahren gab es bisher? Wie oft wurde den neuen Präparaten ein Zusatznutzen zuerkannt? Gibt es Bewertungsbesonderheiten in einzelnen Therapiegebieten?

Die nunmehr dritte Ausgabe der BPI AMNOG-Daten stellt die bisherigen Resultate des AMNOG-Verfahrens systematisch anhand von Grafiken und Tabellen dar. Die bis Ende 2018 vorliegenden Daten werden wieder von den Gesundheitsökonomen Prof. Dieter Cassel und Prof. Volker Ulrich ökonomisch analysiert und ausführlich kommentiert.

Die Autoren finden zum Beispiel Anzeichen dafür, dass das AMNOG fallweise als „Versorgungshürde" wirkt: Neue Präparate kommen entweder erst gar nicht auf den deutschen Markt oder werden aufgrund der Nutzenbewertungs- und Preisfindungsergebnisse wieder vom Markt genommen, fallen also für die Patientenversorgung mit innovativen Arzneimitteltherapien aus.

Die AMNOG-Daten 2019 sind elektronisch im BPI-Kiosk verfügbar und stehen zudem auf bpi. de zum Download bereit. Auf Anforderung sind sie auch als kostenlose Broschüre in der BPI-Geschäftsstelle erhältlich.

www.bpi.de

Arthritis / Rheuma

Welchen Einfluss hat Rauchen auf die rheumatoide Arthritis?

Original Titel:
Smoking Is Associated with Higher Disease Activity in Rheumatoid Arthritis: A Longitudinal Study Controlling for Time-varying Covariates

Der Einfluss des Rauchens auf die rheumatoide Arthritis ist nicht eindeutig. Die Wissenschaftler gehen davon aus, dass Rauchen zu einer höheren Krankheitsaktivität führt.

Dass Rauchen ungesund ist, steht außer Frage. Rauchen hat negative Auswirkungen auf die Gefäße und das Herz und erhöht das Krebsrisiko. Wissenschaftler aus den USA untersuchten jetzt die Wechselwirkung zwischen Rauchen und rheumatoider Arthritis.

Die Ärzte bewerteten die Krankheitsaktivität bei Patienten mit rheumatoider Arthritis

Die Wissenschaftler werteten die Daten von 282 Patienten mit rheumatoider Arthritis aus, die zwischen 2013 und 2017 in einem Krankenhaus erhoben worden waren. Bei jedem Besuch wurden Daten zum Rauchverhalten und zur Krankheitsaktivität erfasst. So bewerteten die Ärzte die Krankheitsaktivität anhand des Globalen Arzturteils (Physician's Global Assessment) auf einer Skala.

Rauchen erhöhte die Anzahl geschwollener Gelenke

Rauchen führte zu einer Erhöhung des Patientenurteils um 0,64 Einheiten. Außerdem hatten Raucher im Schnitt 2,58 geschwollene Gelenke mehr als Nichtraucher. Die Wissenschaftler gehen davon aus, dass Rauchen zu einer höheren Krankheitsaktivität führt. Rauchen ist jedoch in jedem Fall schädlich für die allgemeine Gesundheit.

DeutscheGesundheitsPortal
Gesunheitsnachrichten vom 07.08.19

www.deutschesgesundheitsportal.de

IMPRESSUM

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

Büro Adresse:
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 Tekaat (Wein)
Wilfried Sauer (Reise, Golf)

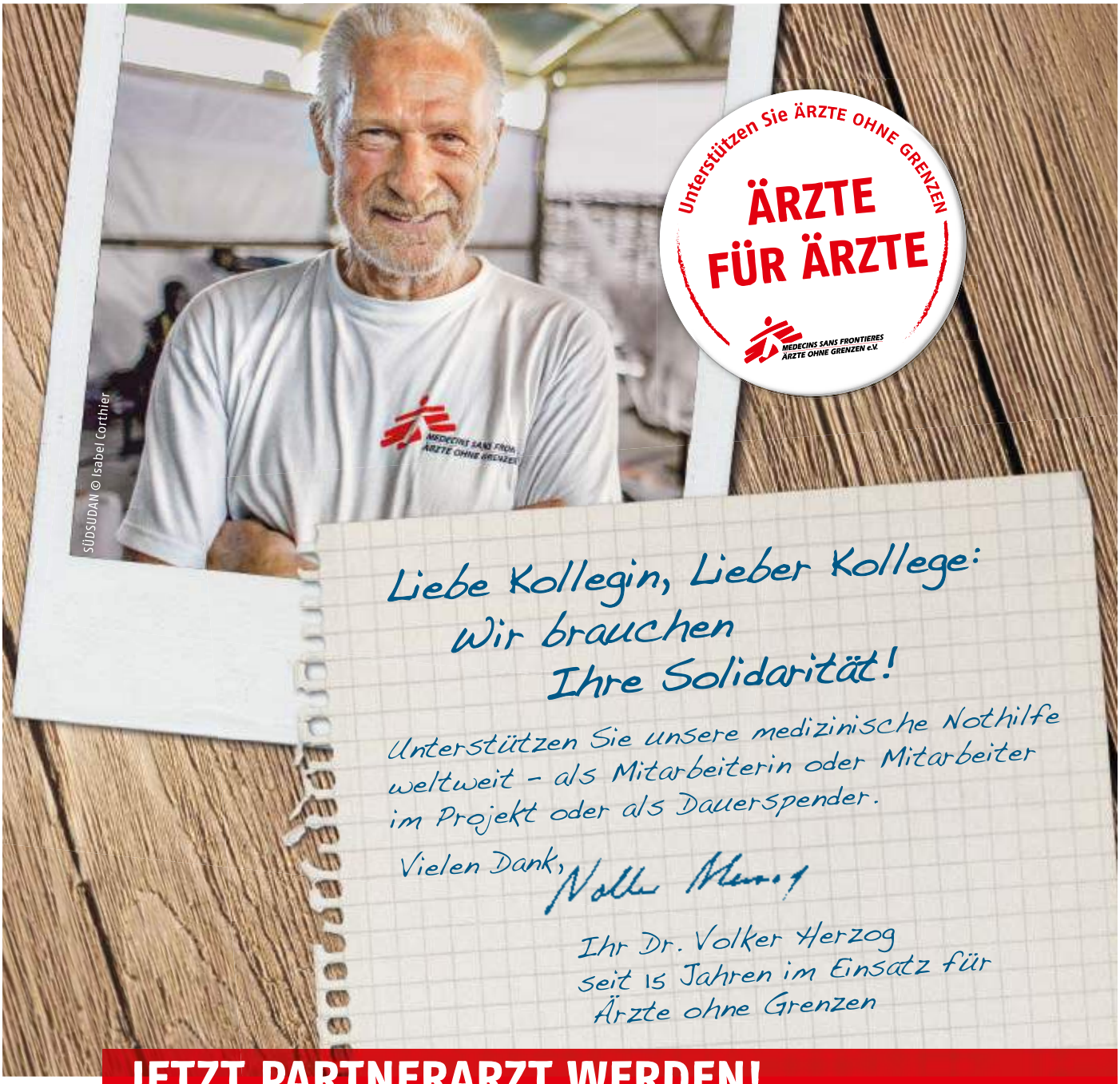
Layout:
Jennifer Bahn
Tel.: +49 (0) 02501 / 971 09 54

Erscheinungsort:
48165 Münster

Der Online Bezug von Gour-med ist z. Z. kostenfrei, zu einen 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 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**

DZI Spenden-Siegel Geprüft + Empfohlen!

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

MEDECINS SANS FRONTIERES
ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.
Träger des Friedensnobelpreises