

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 9/10 – 2019

HERBSTREZEPTE

Bohnen sind die besten
von Armin Roßmeier

DEUTSCHLAND

ECOVIN der neue Trend
in Deutschland, nur der
Natur verpflichtet

GUT EDERMANN

Kulinarischer Neustart
im MundArt2015

SCHLESWIG- HOLSTEIN

Gourmet Festival

ABENTEUER LAPPLAND

Wie die Samen heute
leben

WEINERLEBNIS IN PORTUGAL

Was Weinkenner schon
lange schätzen

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS



Florian Vogel

Sternrestaurant Camers

im Schlosshotel Hohenkammer

9/10 – 2019

38. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575



Liebe Gour-med - Leser,

es herbstet sehr, das ist nicht nur an der früher beginnenden Dunkelheit festzustellen, die Genießer schätzen diese Jahreszeit wegen der Vielzahl kulinarischer Produkte, zum Beispiel Trüffel, die es nur im Herbst gibt.

Weinliebhaber, Kenner und Experten warten gespannt auf das Ergebnis der neuen Lese. Nachhaltig, ökologisch, Bio, Klimaschutz, Energiewende sind die neuen Schlagworte dieser Zeit, jeder will sich klima- und umweltgerecht verhalten.



Für uns ein Grund mal bei den Winzern nachzufragen wie sie sich den Weinanbau der Zukunft vorstellen. Wir haben mit der Vereinigung der Ecovin, die sich schon viele Jahre dem ökologischen Weinanbau verpflichtet fühlt, gesprochen. Unser Sommelier Marcel Teka stellt zu diesem Thema Wein von zwei Top-Winzern der Ecovin-Gruppe vor.

Unser TV Starkoch Armin Roßmeier hat wunderbare, gesunde Rezepte mit typischen Produkten des Herbstes, die nicht nur gut schmecken, sie sind auch noch gesund, vorbereitet. Probieren Sie es aus. Bohnen sind, richtig zubereitet, ein Genuss.



Kennen Sie das Schlosshotel Hohenkammer? Nein, dann nehmen wir Sie mit ins Sterne-Restaurant Camers. Der Küchenchef Florian Vogel versteht es seine Gäste kulinarisch zu verführen. Viele seiner Gerichte werden mit hauseigenen Produkten hergestellt. Die große Wertschätzung für die Umwelt, Nachhaltigkeit und Verarbeitung demonstriert er

mit der Mitgliedschaft bei den Green-Chefs. Hier sind Fairness und Verantwortung oberstes Gebot.

Im vergangenen Jahr haben wir Ihnen schon den Küchenchef Ronny Völkel im Hotel Gut Edermann vorgestellt. Jetzt startet er neu mit der „Wiederbelebung“ des Fine Dining-Restaurants „MundArt“ im Gut Edermann. Seine Gourmetmenüs haben ein Ziel, den 1. Stern! Verdient wäre die Auszeichnung!



Wie die Samen (Lappen) leben, eine indigene, ethnische Minderheit in Norwegen mit eigenem Parlament und vielen Sonderrechten, weit entfernt von Romantik, ist heute noch ein großes Abenteuer.



Unser Autor Heiner Sieger stellt Ihnen zwei Hotels vor die garantiert den Aufenthalt zu einem erholsamen Erlebnis werden lassen.

Viele Empfehlungen und Anregungen mit viel Genuss finden Sie in dieser Ausgabe, lassen Sie sich

inspirieren. Eine Beobachtung der Gourmetszene möchten wir Ihnen nicht vorenthalten. Wir haben in den letzten Monaten feststellen müssen, dass Köche und Luxushotels mit Sterneküche leicht zur Überschätzung ihrer Leistung neigen.

Anfang Oktober wurde in Berlin bei den Chef Days ein Ranking der 100 besten Küchenchefs Deutschlands erstellt. Das zustande kommen der TOP Liste verwundert und erstaunt. Objektive Wahlen? Wirklich? Nach unserem Kenntnisstand kamen die Wahlberechtigten aus dem persönlichen Umfeld der Kandidaten. Die Ehefrau eines 2 Sternekochs war bis vor wenige Monaten Chefredakteurin bei dem Magazin, dass die Wahlen initiierte. Da kommen schon Zweifel an der Objektivität auf.

Neutrale Information für Gourmets, Connaissseure und Genießer sieht anders aus. Diese Methode, Rankings zu erstellen, ist reines Marketing und PR der zum Teil völlig überschätzten Köche.

Ein klassisches Beispiel aus der PR Maschinerie erleben wir gerade von Tim Raue, dem Berliner 2 Sternekoch. Mit der Aussage: **Tim Raue hasst Currywurst**, geistert er durch Medien. Ja und – da stellt sich doch die Frage – kann man Currywurst hassen? Ich finde man mag sie oder nicht, aber hassen??

Ein Leser besuchte auf unsere Empfehlung das Schlosshotel Münchhausen Die Erfahrung des Ehepaares war eine große Enttäuschung. An den Wochenend-Tagen klappte alles so einigermaßen. Ab Montag war dann alles anders. Der Service wurde offensichtlich nur von unerfahrenen Hilfskräften erledigt. Das Erlebte war schlicht nicht eines 5 Sternehauses würdig und ganz sicher keine Empfehlung.

Schade, dass die Köche und Hotels immer häufiger mit geschickten Marketing- und subtilen PR-Methoden versuchen ihre Häuser mit Leistungen, die sie nicht liefern, bekannter zu machen. Bleibt zu hoffen, dass die Gäste rechtzeitig den Unterschied erkennen.

Genießen Sie den Herbst, suchen und erkennen Sie wirklich Gutes, das wünscht Ihnen liebe Leser Ihr Gour-med Team und natürlich Anne Wantia

Anne Wantia

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

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

Titelbild: [Schloss Hohenkammer GmbH](https://www.schloss-hohenkammer.de/)



04 Florian Vogel Restaurant Camers

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP Weine der Weingüter Schaffner und Ökologisches Wein- & Sektgut Helde

14 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP von Armin Roßmeier Bohnen sind die Besten

16 GENUSS- UND REISETIPPS

- 16 München Harry's Home - Hotelkonzept der Zukunft
Stilvoll und funktional
- 18 Gut Edermann – Restaurant MundArt2015
- 21 München – Jaadin Grillhouse und Chaadin Teahouse
- 24 Das Obere Mittelrheintal – Burgen, Geysire,
Industriedenkmäler, Loreley
- 28 Nürnberg – Hotel und Restaurant Rottner
- 30 Passion für Regionales – Hotel*** Gasthof
Restaurant Blaue Quelle
- 32 Gaumenmassage im Wellness-Tempel – Hotel Chasa Montana
- 34 Norwegen und das Urvolk der Sámi
- 38 Centro de Portugal

42 NEUES AUS DER GENUSSWELT

- 42 Fünf Sterne leuchteten über dem
Waldschlösschen in Schleswig
- 44 Koch des Jahres 2019



14 Jaadin München



24 Oberes Mittelrheintal



38 Centro Portugal

46 KURZ NOTIERT

- 46 2021: Erste Brennstoffzellen für AIDAnova
- 47 Marcel Fischer ist jetzt unter den Top50 Köchen
- 48 Wikinger Reisen – Neue weltweite kulinarische Aktivreisen
- 49 Regent Seven Seas Cruises präsentiert
flottenweit Serene Spa & Wellness
- 50 Analoges Upgrade buchbar im 25hours Hotel The Circle
- 51 Kempinski – Neues Havanna Hotel

52 BUCH-TIPPS

54 WEIN UND GESUNDHEIT

55 MEDIZIN NEWS

60 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL 63 IMPRESSUM

Besonders empfehlenswert



Florian Vogel

Schlossherr mit Stern

Zugegeben, Schlossherr zu sein ist heute keine einfache Angelegenheit. In der Regel sitzt man in einem Jahrhunderte alten Gebäude und muss viel Geld investieren um das Erbe der Vorfahren zu erhalten. Von diesen Sorgen völlig unbelastet kocht im Schlosshotel Hohenkammer, Florian Vogel, Küchenchef im Fine Dining-Restaurant Camers, wahrhaft königlich auf.

Ihn umtreibt eher die Sorge wo er die frischesten, qualitativ besten Produkte für seine Menus bekommt. Einiges wird im schlosseigenen Landwirtschaftsbetrieb, dem Eichethof, erzeugt, aber eben nicht alles.

Florian Vogel ist es wichtig, alle Teile eines Tieres zu verarbeiten, wie heißt es doch in der Sternwelt so schön „from

Nose to Tail“. Das ist aber nur mit erstklassigen Produkten möglich.

Fairness und Verantwortung sind für den Koch eine Grundvoraussetzung. Um das nach außen zu kommunizieren, ist er Mitglied bei der Vereinigung der Green-Chefs. Die Vereinigung setzt sich für faire Tierhaltung und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln ein. Mit frischen Kräu-

Besonders empfehlenswert



Blick auf den eigenen Landwirtschaftsbetrieb „Eichethof“

tern oder Blüten versorgt er sich aus dem Restaurant eigenen Garten, den er selber angelegt hat und pflegt. Der Sternekoch will aber keinem Trend nachlaufen, schon gar nicht Trendsetter sein. „Ich möchte authentisch kochen“, ist sein Anspruch. Deutlicher kann man sich nicht erklären.

Effekthascherei auf dem Teller liegt ihm nicht. Ja, das Auge isst mit, aber Kunstwerke auf dem Teller, die sich hervorragen,

zum Fotografieren eignen, aber weniger gut schmecken, sind nicht sein Stil.

Geschmack hat Vorrang vor Aussehen, so der Küchenchef. Was nicht bedeutet, dass seine Gänge lieb- und dekorationslos auf den Teller gelegt sind. Im Gegenteil, die filigrane Drapierung ist ein Genussermügender.

Großen Wert legt Florian Vogel auf fei-

nes, individuelles Geschirr, dass er von Asienreisen mitgebracht hat oder auch von einer kleinen Münchener Manufaktur herstellen lässt.



Amuse Bouche mit Oktopus



Sternekoch und Küchenchef im Camers, Florian Vogel

Ein Stimmungsbogen der Aromen sollen seine Menus sein. Alle Zutaten müssen sich ergänzen, harmonisieren und einen roten Faden der Kochphilosophie aufzeigen. Die Ansprüche an seine Speisen machen deutlich, dass Florian Vogel eine exzellente „Schule“ genossen hat.

Im sechs Wochen Rhythmus wechselt er die Menus. Es ist durchaus möglich, dass einzelne Elemente der alten Karte in das neue Menu übernommen werden. Für den Küchenchef ist der Umfang einer

Besonders empfehlenswert



Restaurant Camers im historischen Gewölbekeller

Menükarte von nachgeordneter Bedeutung. Salopp gesagt, Klasse vor Masse ist für ihn entscheidend. Womit er einmal mehr bestätigt, dass er unbedingt seiner Linie treu bleibt.



Bunte Tomaten mit Kaisergranat

Die Gänge des von uns degustierten Menus, vom Amuse Bouche bis zum Dessert von Pâtissier Christian Walter, sind ohne Ausnahmen ein Genuss aromatischer Texturen, die harmonisch komponiert die hohe Schule des Restaurant Camers, mit Küchenchef Florian Vogel am Herd, bestätigen.

Die zum Auftakt servierte bretonische

Sardine mit gespickter Zwiebel macht Lust auf mehr.

Der Salat vom Eichethof-Schwein, mit Koriander-Vinaigrette und Yuzu ist eine frische Appetit anregende Vorspeise. Dieser Salat versöhnt jeden Genießer, der sonst eher auf Schweinefleisch verzichtet, mit dem Produkt „Schwein“.

Immer ein Klassiker ist eine frische Lachsforelle. Die hier servierte trägt sinniger-



Alles Bio: Salat vom Eichethof-Schwein

weise den Namen Lachsforelle „16,8 km“. Warum? Ganz einfach, der Züchter ist exakt 16,8 km vom Herd des Camers entfernt. Die kreative Kombination Lachsforelle mit Karotte, Passionsfrucht und Tapioka hat Florian Vogel entwickelt. Die verarbeiteten Zutaten ergänzen das Aroma der Forelle und betonen den Eigengeschmack.



Lachsforelle „16,8 km“



Ein erfolgreiches Team: Christian Walter und Florian Vogel (v. l.)

Besonders empfehlenswert

Der Lammrücken-Gang mit Curry-Hollandaise, kleinen Tomaten, Blumenkohl und Pak Choi geben dem Gericht einen Hauch asiatischer Verwegenheit, die aber nicht aufdringlich sondern beton elegant zurückhaltend zu einer harmonischen Aromatisierung des Lammfleisches und somit zur Genussergänzung führt.

Es sind diese Menu-Inspirationen von Florian Vogel die ihn zu einem besonderen Koch machen. Dieses Menu hat mindestens 2 Sterne Niveau. Bleibt zu wünschen und hoffen, dass die (Sterne) Königsmacher möglichst bald auch diese Erkenntnis gewinnen.

Ein weiteres kulinarisches Highlight, auf den Teller gezaubert von Patissier Christian Walter, ist die Kreation von der Erdbeere „Mieze Schindler“. Der Name gilt der Erdbeersorte, eine sehr alte Züchtung, die Christian Walter in der Saison zu köstlichen Desserts verarbeitet. Das Rezept hat er uns freundlicherweise für Sie verraten.

Seine Ausbildung startet Florian Vogel in der kleinen friesischen Stadt Westerstede. Das luxuriöse Parkhotel Bremen ist die nächste Station. Mit dem Umzug nach München bekommt er seine Chance bei Alfred Schuhbeck. Bis auf eine einjährige Unterbrechung, bei dem 3 Sternekoch



Perfekt gegart: Lammrücken auf Curry-Hollandaise

Christian Bau in Victors Residenz bleibt er dem Bundesland Bayern treu. Stationen bei Christian Jürgens (3 Sterne), dem Bayerischen Hof, Dallmayr, Hotel Königshof, Feinkost Käfer, alle in München und mit 1 oder 2 Michelin Sternen gekrönt, sind Impulsgeber und spornen ihn an Küchenchef und Sternekoch zu werden.

Seit 2015 hat er ersteres erreicht und 2016 kommt dann endlich der verdiente erste Stern dazu. „Alle beruflichen Stationen haben dazu beigetragen mein Wissen und Können zu fördern, je mehr ich über die Fine Dining-Kochkunst lernte, umso neugieriger wurde ich“, so Florian Vogel. „Da wo ich heute stehe ist aber noch nicht das Ende meiner beruflichen Entwicklung“, ergänzt er.

Der Sternekoch ist kein Einzelkämpfer, er weiß, dass um perfekte Leistungen zu bringen ein Team gehört, das sich versteht, vertraut und gut zusammen arbeitet.

Ein wichtiges Mitglied seines Teams ist die charmante Restaurantleiterin Iris Geier. Sie ist eine Gastgeberin per excellence. Kein Gästewunsch – und sei er noch so ungewöhnlich – der nicht erfüllt wird. Contenance behalten, komme was wolle, so ihr Motto.

Ihr Weinverständnis ist phänomenal. Ihre

Menschenkenntnis und natürlich das riesige Weinwissen helfen treffsicher den passenden Wein, der garantiert dem Gast gefällt, zu empfehlen.



Immer charmant, Restaurantleiterin Iris Geier

Gemeinsam mit dem vielfach ausgezeichneten Patissier Christian Walter sind sie das Team des Vertrauens von Florian Vogel. Das spüren auch die Gäste des Restaurant Camers und wissen, hier werden wir verwöhnt!!



Patissier Christian Walter

Besonders empfehlenswert



Futuristisch und mit viel Holz: Das Schlosshotel Hohenkammer

Das Schloss Hohenkammer, ein typisch bayerischer Spätrenaissancebau von 1650, ist ein Refugium für Naturliebhaber und Ruhe suchende Genießer.

Heute gehört das Schloss zu einem der schönsten, größten und modernsten Tagungshotels Deutschlands. Mehr als 35.000 Tagungsteilnehmer werden hier im Jahr begrüßt. Verschiedene Restaurants – neben dem Gourmetrestaurant Camers – bieten Abwechslung und kulinarische Vielfalt.

Im Sommer lädt ein gepflegter Biergarten, im Schatten großer alter Bäume, zur Brotzeit und zur Maß Bier ein. Für Feiern stehen etliche Räume im Schloss und den Nebengebäuden zur Auswahl.

Die Hotelzimmer befinden sich in dem modernen Neubau, direkt gegenüber dem Schloss. Sie sind äusserst großzügig und sehr komfortabel, mit zeitgemäßer Technik, auf das bequemste eingerichtet. Ein sehr schöner Wellnessbereich im Keller gehört selbstverständlich auch zum Angebot des Schloss Hohenkammer.

Wie gesagt, eine Oase der Gemütlichkeit, mit einem „Schlossherrn“ mit Stern am Herd.

Fotos: Gour-med, Schloss Hohenkammer GmbH

Camers Schlossrestaurant
Schlossstr. 20
85411 Hohenkammer

E-Mail: reservierungen@camers.de
www.camers.de

Schloss Hohenkammer GmbH
Schlossstraße 18–25
85411 Hohenkammer
Tel.: 08137 93 40
Fax: 08137 93 43 90

E-Mail: mail@schlosshohenkammer.de
www.schlosshohenkammer.de



Gemütlicher Biergarten mitten im Schlosspark



Mieze Schindler Erdbeere / Buttermilchmousse / Zitronenpfeffer

Rezept für 4 Portionen

Erdbeersorbet

250 g	Erdbeerpüree
125 g	Läuterzucker 1:1
15 g	Glucosesirup
10 g	Zitronensaft
½ Bl	Gelatine

Alle Zutaten außer Gelatine aufkochen, eingeweichte Gelatine in der heißen Masse auflösen, in einer Eismaschine frieren.

Erdbeer-Balsamgel

225 g	Erdbeerpüree
25 g	Erdbeer Balsamessig
75 g	Isomalt
8 g	Glucosepulver
4 g	Agar Agar
	Salz

Alle Zutaten zusammen aufkochen, kaltstellen. Die kalte Masse zu einem glatten Gel mixen.

Erdbeer-Balsamchip

Das fertige Erdbeer- Balsamgel dünn aufstreichen und 24 h bei 60 °C trocknen lassen.

Erdbeerbaiser

30 g	Erdbeerpüree
8 g	Erdbeer- Balsamessig
25 g	Isomalt
4 g	Albumin
	Salz
	Erdbeerpulver

Alle Zutaten außer Erdbeerpulver mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse mixen, in einer Küchenmaschine zu einem festen Schaum schlagen. Mit einem Spritzbeutel dünne Stangen aufspritzen und das Erdbeerpulver auf die Stangen streuen. Bei 60 °C 24 h trocknen lassen.

Buttermilchmousse

85 g	Buttermilch
------	-------------



10 g	Honig
	Salz
2 Bl	Gelatine
75 g	Sahne
25 g	Eiklar
10 g	Zucker
	Zitronenpfeffer

Butter, Honig, eine Prise Salz erwärmen, eingeweichte Gelatine darin auflösen. Sahne aufschlagen und unter die Buttermilchmasse heben. Eiklar mit Zucker aufschlagen und ebenfalls unterheben. Mit Zitronenpfeffer abschmecken.

Buttermilchsud

100 g	Buttermilch
20 g	Puderzucker
	Zitronenpfeffer
	Salz
	Zitronensaft

Buttermilch, Puderzucker verrühren, mit Zitronenpfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Basilikumöl

175 g	Sonnenblumenöl
50 g	Basilikumblätter
	Salz

Sonnenblumenöl auf 70 °C erhitzen. Basilikum mit dem erhitzten Öl mixen und mit Salz abschmecken. Basilikumöl durch ein feines Sieb passieren.

Buttermilch-Basilikumemulsion

50 g	Buttermilchsud
25 g	Basilikumöl
	Zitronenpfeffer

Buttermilch und Basilikumöl verrühren und mit Zitronenpfeffer abschmecken.

Sonstiges:

Miezeschindler Erdbeeren
Basilikumkresse
Erdbeerpulver



Marcel Teka Sommelier (IHK)

Leiter des Hofhotels

Grothues-Potthoff Senden/Westf.

(www.hof-grothues-potthoff.de)

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

Liebe Weinfreunde,

nachdem es Herbst geworden ist, möchten wir uns mit Weinen aus dem wunderschönen Baden zurückmelden. Wir verkosten heute die Weine des **Weinguts Schaffner in Bötzingen am Kaiserstuhl**. Sicherlich werden jetzt viele sagen, schon wieder Baden ... aber dieses Weingut ist etwas Besonderes. Das Weingut Schaffner produziert mit viel Liebe auf 4,5 Hektar Rebfläche ausschließlich biologische Weine, viele davon auch vegan. Bei den letzten Verkostungen wurden 6 Preise „abgeräumt“! Dies spricht augenscheinlich schon für hervorragende Qualität und weckt hohe Erwartungen! Esther und Thomas Schaffner bewirtschaften das Weingut seit 1995 ökologisch nach ECO-VIN Richtlinien und sehen den Weinberg als einheitliches ökologisches System. Viele Arbeitsstunden und viel Herzblut wird hier aufgebracht und viele Auszeichnungen bestätigen die Arbeit der vergangenen Jahre!

Fotos: Weingut Schaffner

2016 Prior, trocken

Die Rebsorte Prior bedarf vielleicht vorweg einer Erklärung. Es handelt sich hierbei um eine pilzwiderstandsfähige

Rebsorte, welche 1987 im staatlichen Weinbauinstitut Freiburg gekreuzt wurde. Schon beim Öffnen der Flasche ist der Wein sehr präsent und duftet! Er strotzt vor Kraft (und das im positiven Sinne). Eingeschenkt wirkt er in der Nase etwas ruppig, allerdings tut ihm die Luft im Glas gut und er entwickelt sich in eine Richtung, welche ich im ersten Moment nicht vermutet hätte. Schöne Anklänge von roten Früchten, wie z.B. dunkle Kirsche, Johannisbeere und Holunder offenbaren sich. Sehr angenehm und überhaupt nicht überbordend. Für mich ist dieser Wein eine klasse Entdeckung, da Piwis (pilzwiderstandsfähige Rebsorten) bei uns Sommeliers

leider (noch) nicht die Beachtung gefunden haben, die sie eigentlich verdienen.



2016 Spätburgunder „Edition SL“ Barrique, trocken

Spätburgunder, die Königin der roten Rebsorten. Ich liebe Spätburgunder, eigenwillig, Ecken und Kanten, und wenn der Winzer sein Handwerk versteht ein Wein mit Rasse und Klasse, mit Reifepotenzial und schönsten Aromen. Hier versteht der Winzer sein Handwerk! In

der Nase wunderbare Aromen. Die Sauerkirsche ist sehr präsent. Man spürt eine leichte Mineralik, Brombeere und Würzigkeit. Ein Wein, der schon in der Nase Spaß macht. Mit zunehmender Luftzufuhr offenbaren sich leichte Vanilletöne, welche auf den Holzausbau schließen lassen. Hier wurde sehr zaghaft mit dem Schwefel gearbeitet, was dem Wein sehr gut steht. Dieser Wein ruft förmlich nach Luft und einem großen Glas. Er entwickelt sich immer besser. Momentan spürt man keine Reifetöne, und dies steht dem Wein sehr gut.



2015 Riesling, Auslese

Dieser Wein erhält meine besondere Aufmerksamkeit. Ebenso wie den Spätburgunder liebe ich den Riesling. Das Emblem auf dem Flaschenhals „EcoWinner 2017“ weckt Erwartungen! Gut gekühlt findet der Wein seinen Weg in mein Weinglas. Beim Schwenken des Weins erkennt man schon eine schöne Viskosität. Reife Aromen von Pfirsich und gelben Äpfeln breiten sich in der Nase aus. Der Nasenrücken fängt an zu kribbeln ... schöne Mineralik. Die Säure ist perfekt eingebunden und verleiht diesem Wein das passende Rückgrat. Mit zunehmender Sauerstoffzufuhr wirkt der Wein immer eleganter. Ein Speisenbegleiter par excellence. Gerne würde ich hierzu etwas aus dem asiatischen Raum genießen, gerne etwas Scharfes aus dieser Küche. Allerdings sehe ich hier auch gereiften Käse auf der „Spaß haben Seite“.



Im Weingut Schaffner wird mit Herzblut gearbeitet und Rücksicht auf unser teuerstes „Gut“, unsere Erde genommen. Die Weinberge als einheitliches Ökosystem zu sehen bedarf einer sehr guten Ausbildung und eines sehr großen Verständnisses. Ich habe mich sehr gefreut, diese Weine verkosten zu dürfen und werde zukünftig darauf achten, diesen Weinen mehr Aufmerksamkeit zu schenken.

Weine zu beziehen über: www.weingut-schaffner.de und www.löwenstrasse.de
E-Mail: info@weingut-schaffner.de

Das **Ökologische Wein- und Sektgut Helde in Sasbach-Jechtingen am Kaiserstuhl** beschert uns die nächste Weinprobe. Das Weingut Norbert Helde ist ein familiengeführtes Weingut und arbeitet streng nach der Devise: Traditionsreich, ökologisch, qualitätsbewusst. Schon 1990 wurde das Weingut komplett auf ökologischen Anbau umgestellt. Ein Jahr später wurde dem Bioland-Verband beigetreten und seit 1992 sind alle Produkte des Betriebes nach ökologisch-biodynamischen Richtlinien zertifiziert. Alle Produkte? Ja, denn zeitgleich werden hier noch Kräuter und Tees produziert. Zu einem besonderen Steckpferd zählt noch die hauseigene Brennerei, welcher Norbert Helde viel Zeit widmet, ohne jedoch die Liebe zum Wein zu vernachlässigen. Norbert Helde stellt uns drei seiner Weine zur Verfügung. Ich bin gespannt auf einen weiteren Ausflug in die Welt der biologisch und biodynamisch produzierten Weine und freue mich auf die Verkostung.

Fotos: Ökologisches Wein- & Sektgut Helde

2018 Grüner Sylvaner

Schon beim Öffnen der Flasche wirkt dieser Wein ausgesprochen fein und filigran. Der Sylvaner war bis in die 1950er Jahre der wahrscheinlich meist angebaute Wein in Baden und findet hier hervorragende Bedingungen vor. Sofort fällt auf, dass hier fast vollständig auf Schwefel verzichtet worden ist. Keinerlei wahrnehmbare Aromen dieses „Haltbarmachers“, was ich als sehr angenehm empfinde. Beim Schwenken verströmt der Wein schöne Aromen von Äpfeln und hat etwas leicht Kräutriges, was sich am Gaumen bestätigt. Der Wein ist sofort präsent und ausdrucksstark, behält aber seine Eleganz, seine Filigranität und ist somit auf der Seite der „leichteren“ Weine einzuordnen. Ein schöner Terrassenwein, der toll mit Spargel harmoniert.



2018 Muscaris, Auslese edel-süss

Muscaris? Nie gehört! Auch der Muscaris gehört zu den PIWIs (pilzwiderstandsfähige Rebsorten). Der Muscaris ist eine Kreuzung aus Solaris und dem wohl bekannten Gelben Muskateller und gehört somit zu den Bukettrebsorten. Und das offenbart sich schon beim Öffnen der Flasche. Sofort versprüht der Wein ein Aroma von Rosen, Muskat und reifen Südfrüchten. Ein breit gefächertes Aromenspektakel, das sich am Gaumen bestätigt. Kaum wahrnehmbare Säure, oder aber auch so gut verpackt und gepuffert, dass der Wein sehr saftig erscheint. Mit hoher Viskosität am Glas und ausgesprochenem Druck präsentiert er sich am Gaumen. Das qualitativ sehr hochwertige Lesegut, welches einen Alkoholgehalt von respektablen 13,5 % Vol. hervorgebracht hat, merkt man diesem Wein an. Der Wein ist unheimlich langanhaltend und kann sicherlich für 10 oder mehr Jahre aufgehoben werden. Auch dann wird er immer noch viel Spaß machen und sich meiner Meinung nach sicherlich noch verbessert haben.



2018 Spätburgunder Rosé, Kabinett

Dieser Rosé war der Wunsch der Ehefrau von Norbert Helde, Bernadette. Schon beim Einschenken verblüfft diese für einen Spätburgunder tiefe Farbgebung und weckt hohe Erwartungen. Der Wein ist in der besten Lage des Weingutes, dem Jechtinger Eichert entstanden. Die typischen Erdbeer- und Kirscharomen offenbaren sich und das lange Hefelager tut dem Wein gut. Denn der Wein wirkt frisch und sehr aromatisch. Ein wichtiger Punkt während der „Herstellung“ dieses Weines und maßgeblich am Geschmackserlebnis beteiligt ist, dass der Wein den biologischen Säureabbau gemacht hat. Sozusagen eine weitere Gärung, bei welcher Apfelsäure zu Weinsäure umgewandelt wird und dem Wein Tiefe, Komplexität und etwas leicht Buttriges verleiht. Und dies steht dem Wein ausgezeichnet. Bitte genießen Sie diesen Wein nicht zu kalt, denn dann verliert er viel von seiner wunderbaren Aromatik.



Die Weine des Norbert Helde überzeugen in der Gesamtheit. Natürlich muss man schon einen „Hang“ zum biologischen Anbau haben um sich mit diesen Weinen auseinander zu setzen aber die hohe Qualität ist vorhanden.

Dank des EcoVin Verbandes, dem diese Ausgabe weitere Seiten widmet, entwickelt sich der biologisch biodynamische Weinanbau in die richtige Richtung. Es ist spannend die weiteren Schritte zu verfolgen und diese Weine im Auge zu behalten!

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

Ihr Marcel Tekaat

Weine zu beziehen über: www.wein-helde.de
E-Mail: info@wein-helde.de

Ökologischer Weinbau in Baden

Genussreiche Pionierarbeit durch Biowinzer



Paulin Köpfer ist Betriebsleiter in einem Markgräfler Bio-Weingut und lenkt als Vorsitzender seit 1991 die Geschicke des ECOVIN Regionalverbands Baden

Genießen und gleichzeitig etwas für die Umwelt tun, das ermöglichen die Biowinzer durch ihre Arbeit. In Baden arbeiten fast 80 Betriebe nach den Richtlinien des Öko-Anbaus und erzeugen beste Qualitäten.

Vor mehr als 25 Jahren grübelten die ersten Pioniere des Öko-Weinbaus über die Möglichkeit, ihre badischen Weine in einem intakten Ökosystem anzubauen – ohne chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel. Heute ist nicht nur klar, dass das System funktioniert. Durch zahlreiche gute Prämierungsergebnisse haben die Biowinzer bewiesen, dass ihre Weine in der obersten Liga mitspielen können.

Fast noch mehr freuen sich Bio-Erzeuger aus der Pionierzeit darüber, dass viele ihrer umweltfreundlichen Methoden heute auch von den konventionell arbeitenden Winzern übernommen wurden.

„Die konventionellen Kollegen interessieren sich für unsere Methoden, weil sie funktionieren“, berichtet Paulin Köpfer. Er ist Betriebsleiter in einem Weingut im Markgräflerland und seit der Gründung des ECOVIN-Regionalverbands 1991 Vorsitzender. Die Begrünung der Weinberge, der Einsatz von Nützlingen gegen Schädlinge, das gehört heute auch für viele Nicht-Biowinzer zum Alltag. Aber dieses gute Miteinander von Biowinzern und

konventionell arbeitenden Kollegen war nicht immer selbstverständlich.

Nach fast 30 Jahren ist jetzt oft schon die nächste Generation von ECOVIN-Winzern in den Betrieben aktiv. Junge Biowinzer haben die Besonderheiten des biologischen Anbaus von ihren Eltern gelernt. Und sie konnten die wertvolle Arbeit des Beratungsverbands für ökologischen Weinbau nutzen, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Bei fast allen Wein-Prämierungen landen Bioweingüter auf den vorderen Plätzen. Und die eigene Prämierung der Besten Bioweine Baden-Württemberg gilt als

größte regionale Biowein-Prämierung und als Leistungsschau der Bio-Winzer im Ländle. Qualität ist wichtig, denn einen Bio-Bonus gibt es heute kaum noch. Bioweine stehen in einem Qualitäts-Wettbewerb, und die für die Anbaumethode erforderlichen höheren Preise werden vorzugsweise über das Qualitätsniveau erreicht.

Wenig bekannt ist vielen Verbrauchern, dass der Bioweinbau ein komplettes Anbausystem darstellt, in dem die Qualität des Bodens eine ganz besondere Rolle spielt. Der Verzicht auf chemisch-synthetische Düngemittel, Pestizide und Insektizide dagegen wird vom Verbraucher für Bioweine - trotz etlicher noch ungelöster Fragen - einfach vorausgesetzt.

Heute bewirtschaften die rund 80 Mitglieds-Betriebe von ECOVIN Baden rund 350 Hektar Bioweinbaufäche. Vieles ist im Laufe der Jahre für die Biowinzer einfacher geworden - aber nicht alles. „Heute wissen die Biowinzer einfach wie es geht“, berichtet Paulin Köpfer. Die Unsicherheit über den richtigen Weg aus den Anfangsjahren ist weitgehend verschwunden. Aber die Risiken sind geblieben. Noch immer leben Biowinzer mit dem höheren wirtschaftlichen Risiko, dass der Chemie-Verzicht mit sich bringt.



Alles Bio: Wildkräuter und -blumen sind gewünschte Partner der Reben

So gibt es für das Problem mit der Pilzkrankheit Peronospera noch immer keine Lösung. Die rechtlichen Rahmenbedin-

gungen werden für die Biowinzer komplizierter, die Bürokratie nimmt ständig zu und die Vermarktung verschlingt immer mehr Zeit. Da hilft es sehr, dass die im Berufsstand und in der Politik sich wesentlich verbessert haben. „Heute“, so Köpfer, „sind wir ein gefragter Ansprechpartner, auch in der Politik.“

Ein Hauptaugenmerk der einzelnen Biowinzer und des Regionalverbands wird auch in Zukunft die Aufklärungsarbeit sein. Das Interesse an der Arbeitsweise der Biowinzer ist immens, die Nachfrage nach Bioweinen wächst. Noch stärker vermittelt werden müsse der Aspekt, dass diese biologische Qualität einen fairen Preis erfordert.

Fotos: www.joachimott.de



Die alljährliche Prämierung der Besten Bioweine Baden-Württemberg gilt als größte regionale Biowein-Prämierung und hat sich landesweit etabliert

ECOVIN Baden
Paulin Köpfer
Poststr. 17
79423 Heitersheim
Tel.: 07634-552818
E-Mail: info@ecovin-baden.de
www.ecovin-baden.de



Bohnen sind die Besten

Egal, ob grün, gelb, weiß, ob lang und dünn oder oval und dick - zart und knackfrisch sind die Bohnen jetzt auf dem Markt zu finden.

Von diesem Gemüse gibt es köstliche Sorten, die in unterschiedlichster Weise schmackhaft zubereitet werden können. Einen Punkt sollten Sie bei der Zubereitung von Bohnen beachten: Bohnen mindestens 10 Minuten garen, so wird der in den Hülsen enthaltene giftige Eiweißstoff Phasin abgebaut. Partner der Bohnen ist das Bohnenkraut. Es entfaltet beim Mitkochen sein kräftiges Aroma und verleiht den Bohnen so eine angenehm pfeffrig-würzige Note. Bleibt Bohnenkraut übrig? Kein Problem, Reste lassen sich prima einfrieren oder trocknen.

Fangen wir mit den Schneide- oder Schnippelbohnen an: diese breiten, flachen Bohnen haben eine feste Hülse und werden klein geschnitten.

Wachsbohnen sind wegen ihres buttrigen Geschmacks auch als Butterbohnen bekannt. Die Hülsen sind hell- bis kräftig gelb in der Farbe und hervorragend für

die Zubereitung von Salat geeignet, da sie besonders zart sind.

Grüne Bohnen werden nach Hülsenlänge und -querschnitt unterschieden. Die zarten Prinzessbohnen, die etwas größeren Delikatessbohnen und Brechbohnen gehören zu den wichtigsten dieser Kategorie. Je jünger grüne Bohnen geerntet werden, desto weniger arbeitsintensiv sind sie in der Vorbereitung, es werden nur die Enden abgeschnitten. Werden die Bohnen später geerntet, müssen die zähen Fäden entfernt werden.

Eine besondere Stellung unter den Bohnen nehmen die Dicken Bohnen (Sau- oder Puffbohnen) ein. Sie gehören genau genommen zu den Wicken, also zu den Schmetterlingsblütlern und nicht zu den Hülsenfrüchten. Aus den festen haarigen Hülsen werden die Kerne ausgelöst. Je kleiner und jünger die Samenkerne, desto schmackhafter sind sie.

Palbohnen sind frische weiße Bohnenkerne, die noch nicht getrocknet sind. Die zarten Bohnenkerne gibt es nur kurze Zeit, etwa vier bis sechs Wochen. Eine

schonende Zubereitung dieser Bohnen ist wichtig, da sie sonst zerfallen.

Rote Bohnen oder Kidneybohnen kennt man vor allem durch das Gericht Chili con Carne. Ihren Namen verdanken Kidneybohnen ihrer Form, die einer Niere ähnelt. Sie gehören zu den Bohnenkerne und werden nicht mit ihrer Hülse verzehrt. Ihren Ursprung haben sie in Peru. Rote Bohnen sind mehlig und weich in ihrer Konsistenz und besitzen einen leicht süßlichen Geschmack.

Ich hoffe, dass ich Ihnen mit meiner Bohnen-Vorstellungsrunde Lust auf dieses Gemüse gemacht habe und wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!

Ihr Armin Roßmeier

Forellengeschnetzeltes mit Bohnen und Möhren

Zutaten für 4 Personen

400 g	Forellenfilet ohne Haut	100 g	gelbe Paprikastreifen
	Saft und Abrieb einer unbehandelten Zitrone	100 g	Zwiebelstreifen
1 TL	Chiliflocken	2	Zweige Bohnenkraut
1 EL	Olivöl	60 g	Karotten
120 g	Buschbohnen	2 EL	Olivöl
120 g	Schnippelbohnen	150 g	Sahne
			Salz, Pfeffer
		1TL	Chiliflocken
		4	Dillzweige

pelbohnen zugeben, mit anschwanken, mit Salz und Pfeffer würzen, gezupftes Bohnenkraut zufügen, mit Sahne angießen, leicht reduzieren lassen.

- Fischstreifen mit Saft und Abrieb einer Zitrone und Chiliflocken marinieren, zum Gemüse zufügen, nur kurz durchschwenken, mit Salz und Pfeffer nachwürzen, in tiefem Teller anrichten, mit Chiliflocken bestreuen, mit Dillzweigen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 25 – 30 Minuten

Dieses Gericht ist pescetarisch und glutenfrei.

Nährwert pro Portion

339 kcal – 24 g Fett – 23 g Eiweiß – 12 g Kohlenhydrate – 1 BE

- Forellenfilets in grobe Streifen schneiden, Schnippelbohnen und Buschbohnen oben und unten etwas abschneiden, in sprudelndes Salzwasser mit etwas Bohnenkraut auf den Biss blanchieren, kalt ablaufen lassen, abtropfen lassen.
- Zwiebelstreifen, Paprikastreifen, Karotten in Streifen geschnitten in heißem Olivöl angehen lassen, Buschbohnen und Schnip-



Spareribs auf Mais-Bohnensalat

Zutaten für vier Personen

1 kg	Spareribs
2 EL	Kernöl
3 EL	Ahornsirup
1/8 l	Malzbier
300 g	rote Bohnen (Konserve)
300 g	Mais (Konserve)
2	Frühlingszwiebeln
2	rote Paprikaschoten
4 cl	Weinessig
4 EL	Ketchup
2 EL	Keimöl
	kleiner Bund Thymian

- Ahornsirup mit Bier verrühren. Bohnen und Mais abschütten und abtropfen lassen.
- Paprikaschoten waschen, halbieren, Kernhaus entfernen, in Streifen zerteilen, Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden.



- Spareribs zerteilen, in Öl ringsum anbraten, mit der Bier-Sirupmischung bestreichen und im Backofen bei 175 °C ca. 30 – 35 Minuten braten, ab und zu wenden und mit der Mischung bestreichen.
- Mais, Bohnen, Paprika und Frühlingszwiebeln vermischen.
- Ketchup, Essig, Öl verrühren und über den Salat geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz ziehen lassen.
- Die Spareribs zerteilen, auf dem Salat

anrichten, mit Thymian garnieren, kann kalt oder warm gegessen werden. Dazu eignen sich am besten Kartoffeln in der Folie mit Sauercreme.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Nährwert pro Portion

527 kcal – 20 g Fett – 52 g Eiweiß – 33 g Kohlenhydrate – 2,5 BE

Verlorene Eier auf Paprika-Bohnenragout

Zutaten für 4 Personen

8	Eier (Größe L)
	Essigwasser zum Pochieren
1 EL	Mehl
2	Eier
3 EL	Semmelbrösel
1 EL	geriebener Parmesan
2 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
200 g	weiße Riesenbohnen (Konserve)
80 g	Zwiebelwürfel
300 g	Paprika (bunt)

Würfel von einer abgezogenen und entkernten Tomate

1 EL	Olivenöl
1/8 l	Tomatensaft
100 ml	Gemüsebrühe
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer
	Chiliflocken

- Essigwasser zum Kochen bringen (1 Liter Wasser, 80 ml Essig), Ei in ein Schälchen schlagen, in das Wasser einlaufen lassen, zuerst 4 Eier, dann das Ganze wiederholen,

Eier ca. 5 – 6 Minuten pochieren, herausnehmen und im kalten Wasser abschrecken und auf Küchenkrepp legen.

- Paprikaschoten küchenfertig vorbereiten, in mundgerechte Stücke zerteilen, in Öl ca. 2 – 3 Minuten in der Pfanne angehen lassen. Tomatensaft und Brühe erhitzen, Paprika und Bohnen zugeben und leicht einköcheln, gehackten Knoblauch untermengen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken, die Tomatenwürfel unterheben. Eier mit Salz und Pfeffer dezent würzen, in Mehl wenden, durch aufgeschlagenes Ei ziehen und in der Mischung aus Parmesan und Semmelbrösel wälzen. Öl erhitzen, Eier leicht Farbe nehmen lassen und im Backofen bei 160° C ca. 4 – 5 Minuten fertig garen, auf dem Ragout anrichten.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.

Nährwert pro Portion

470 kcal – 29 g Fett – 27 g Eiweiß – 24 g Kohlenhydrate – 1,5 BE

Fotos: Armin Roßmeier



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

München

Harry's Home - Hotelkonzept der Zukunft Stilvoll und funktional



legenheit sein, die Gäste sollen sich ganz nach ihren Bedürfnissen einrichten.

Hier sind Kinder nicht nur willkommen, im Harry's Home sollen sie so unbeschwert wie zu Hause wohnen und schlafen. Das Hotel ist Mitglied der **Kinderhotels Europa** Gruppe und im deutschsprachigen Raum das erste dieser Art. Für die Unterhaltung der Kinder gibt es ein geräumiges Spiel- und Malzimmer. Vom Malen über Basteln bis zum Kochen oder Lesen ist alles möglich. Zum Standard gehören weitere Annehmlichkeiten wie Hochstühle und Babybetten zum Ausleihen und kindgerechtes Besteck und Geschirr. Weitere praktische Ideen tragen dazu bei den Hotelbesuch so angenehm wie möglich zu machen.

War eine Kinderauszeit möchte kann im Hotel eine zuverlässige Betreuung buchen und ohne seinen Nachwuchs etwas unternehmen.

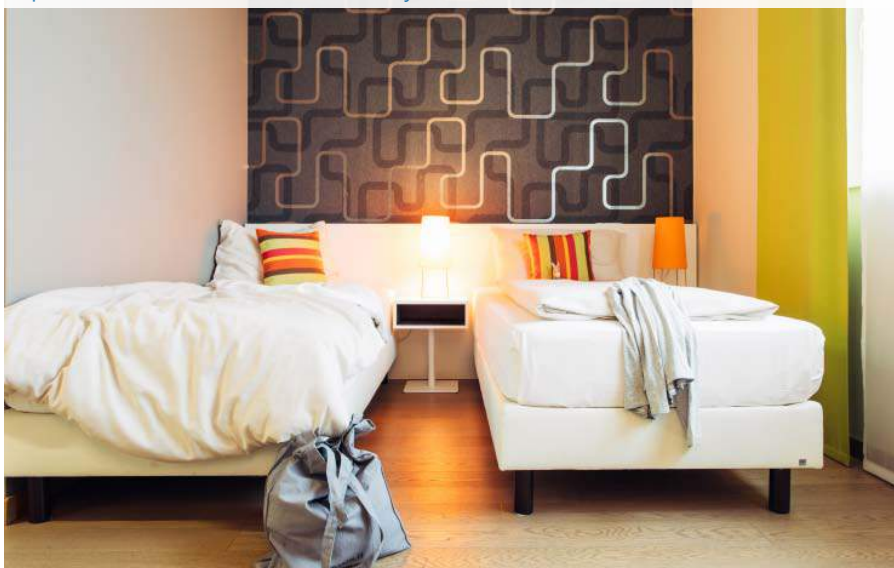
Teilweise haben die Zimmer eine Ver-

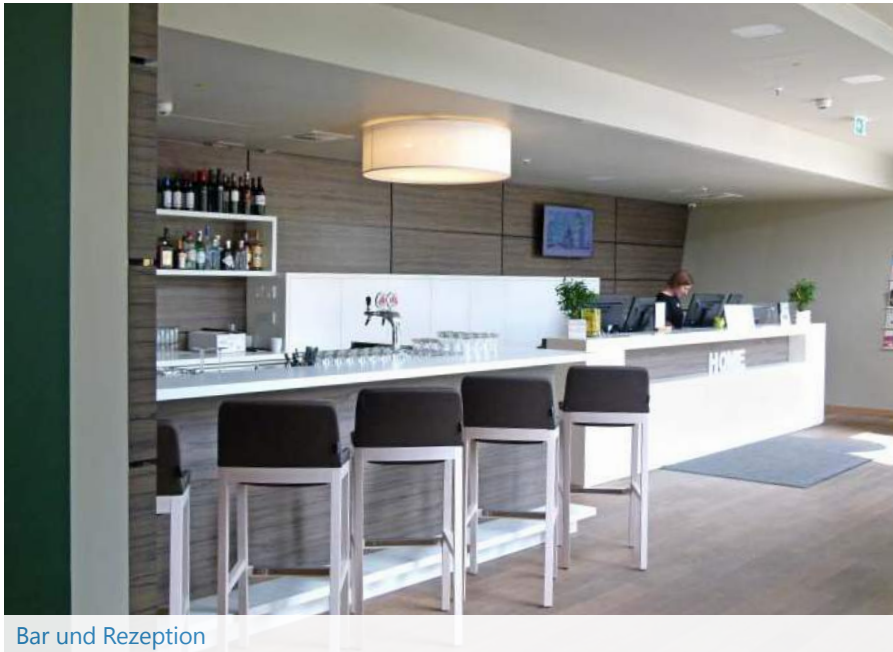
Die Bayerische Landeshauptstadt ist bekannt für innovative und kreative Gastronomiekonzepte.

Der Verbindung regionaler Tradition und mit moderner, dem Bedarf der Gäste entgegenkommender Übernachtungsangebote, steht München an der Spitze deutscher Großstädte mit seiner Vielfalt der Hotels.

Luxushäuser, Gasthöfe und Privatpensionen, was auch immer der Gast sucht, alles ist im Angebot. Ein sehr beliebtes Familienhotel ist das Harry's Home in München-Moosach. Nur wenige Stationen mit der U-Bahn vom Zentrum entfernt bietet das Haus ein individuelles Konzept zu sehr familienfreundlichen Preisen. Wie der Name schon verdeutlicht, man möchte für die Gäste nicht nur eine Schlafge-

Apartment mit Kinderzimmer in Harry's Home





Bar und Rezeption



Direktionsassistent David Zeller



Große Auswahl beim Frühstücksbuffet

bindungstür und ein kleine Küche. Das macht gerade Eltern mit Kleinkindern unabhängig. Für größere Familien stehen Appartements und Suiten zu Verfügung. Die Zimmer sind gut ausgestattet und recht großzügig. Der begehbare Kleiderschrank mit Safe sehr praktisch. Die Fenster sind bestens isoliert, sodass Außengeräusche nicht wahrnehmbar sind.

Das Harry's Home bietet alle Möglichkeiten den Aufenthalt individuell, auf seine eigenen Bedürfnisse abgestimmt, zu gestalten. Eltern und Kindern sollen sich wohlfühlen und den Aufenthalt genießen. Der „Hotelstress“ soll weder die Kinder noch die Eltern belasten. Dazu beitra-

gen soll auch die legere ungezwungene Atmosphäre des Hauses.

Die geringe Entfernung zur Stadtmitte lässt erst gar nicht das Gefühl aufkommen man sei „außerhalb“ des Geschehens.

Für Tipps und Vorschläge „was ist wo“ in München hält das Hotel eine umfangreiche Liste bereit.

Wer es vorzieht im Hotel zu bleiben, findet rund ums Hotel reichlich gastronomische Angebote.

Treffpunkt an Sonnentagen: Die Terrasse



Harry's Home ist das ideale, ja perfekte, Hotel für Familien mit Kindern, aber nicht nur für die, auch Alleinreisende sind hier

sehr gut aufgehoben. Das Hotel bietet alles was der Gast braucht, zu Preisen die fern der hochpreisigen innerstädtischen Hotels liegen.

Testen Sie es selber, sie werden angenehm überrascht sein.

Gemütlich, der Lounge-Bereich



Fotos: Harry's Home Hotels, Anne Wantia

Harry's Home
Hotels & Apartments
Bunzlauerplatz 5
80992 München

Tel: +49 (0) 89 24 88 697 00

E-Mail: muenchen@harrys-home.com

www.harrys-hom.com/

muenchen-moosach

www.kinderhotels.com

Restaurant MundArt2015

Neues und Innovatives vom Gut Edermann

Restaurants mit neuem Küchenkonzept machen immer mal wieder von sich reden. Nicht immer sind auch die Gäste begeistert. Da hebt sich das revitalisierte Gourmet-Restaurant MundArt2015 auf Gut Edermann im Ruperti Winkel deutlich hervor.

Am Abend der Eröffnung ist das MundArt2015 ausgebucht, viele Gourmets, die sich mit Freude an die Kochleistung des Küchenchefs Ronny Völkel erinnern, müssen sich auf einen späteren Termin vertragen lassen. Die neue Menu-Karte von Ronny Völkel konzentriert sich auf hochwertige Produkte der Region, innovative Kreationen, harmonisierende Aromen, kulinarisch-filigrane und elegant kombinierte Texturen.



Hummer in Bisque

Der Auftakt des Gourmet-Restaurants MundArt2015 in eine neue Ära gelingt perfekt. „Unsere Gäste sollen schmecken was auf dem Teller liegt und die Aromen der Produkte deutlich erkennen, das Produkt soll heraus zu schmecken sein, aber nicht das Gericht dominieren“ so Küchenchef Ronny Völkel.

Ronny Völkels Kochstil ist mit dem am Eröffnungsabend zubereiteten Menu eine kulinarische Attraktion. Sein Verständnis für Aromen-Verbindungen und seine Freude an innovativen Geschmacksherausforderungen sind ein Spiegel seiner Gerichte in dem Menu. Seit Jahren kocht

er auf hohem Niveau und ist einer der Top-Köche dieser Region. Seine perfekt zubereiteten Gerichte sind für Gourmets und Liebhaber feiner Speisen immer wieder eine Genussüberraschung.

Küchenchef Ronny Völkel überzeugt mit seinem Kochstil Gourmets und Connaisseure. Diese Erkenntnis (vgl. Gour-med Ausgabe 1/2 - 2018) haben wir schon bei unserem ersten Besuch Anfang 2018 mit großer Genussfreude festgestellt.

Das am Eröffnungsabend servierte Menu startet mit Küchengrüßen, die große Erwartungen erwecken und neugierig auf das Menu machen. Zum Auftakt, Hummer in Bisque, geschmackvoll ergänzen sich die Zutaten, der Gang bestätigt, dass die Gäste ein kulinarisches Erlebnis erwartet. Die folgende Consommé vom Fasan mit Blutwursteinlage hat ein wunderbares Wildaroma, eine kreative Ausnahme, die zwei unterschiedliche Grundprodukte perfekt vereint. Die im Anschluss servierte Trüffeltagiatelle passt in die Jahreszeit und weckt Hoffnung auf einen genussvollen Herbst. Der sautierte Huchen de-



Küchenchef Ronny Völkel



Carpaccio vom Saibling



Trüffeltagliatelle

monstriert die Nähe zu Österreich, dort heißt er Donau Lachs, man bekommt ihn eher selten, umso feiner und geradezu mit spürbarer Leidenschaft zubereitet, begeistert dieser Gang die kulinarisch erfahrenen Gäste.

Das Himbeer-Limetten-Sorbet erfüllt mehr als seinen Zweck um die Geschmacksknospen zu neutralisieren und den Gaumen für den nächsten Gang vorzubereiten, es ist einfach himmlisch gut. Ein auf den Punkt gegartes Kalbsfilet mit geschmortem Kalbsbäckchen, fein für's Auge dekoriert, das Auge isst schließlich mit, an Pfifferlings-Cassiolette, Fingerkarotte, Brokkoli und Süßkartoffel ist der Höhepunkt des Menüs.



Sautierter Huchen

Die Küchenmannschaft mit Ronny Völkel an der Spitze hat einmal mehr bewiesen, dass es ein sehr gelungener Auftakt im MundArt2015 ist.

Das Dessert, Tonka-Bohne, Kokos und Karamell, abgerundet mit Meersalz und einem Hauch Rosmarin ist ein toller Abschluss dieses ausgezeichneten Menüs.



Zum Menuabschluss: Tonka-Bohne, Kokos und Karamell

Die dazu gereichten Weine, zusammengestellt vom Küchenchef und der Hotelleitung, sind gut auf die Speisen abgestimmt, das Service-Team ist nicht nur freundlich sondern meistert auch mit großer Fachkenntnis die Herausforderung an diesem Abend.

Ronny Völkel hat mit diesem Menü bewiesen, dass er seine Gäste auf höchstem Niveau verwöhnen kann. Wir wünschen ihm für die Zukunft weiterhin viel Kreativität und Innovationen. Die Anerkennung und Akzeptanz der Gäste und Restaurantbewerter, die er schon heute hat, wird ganz sicher in Zukunft noch größer sein.

Im Gut Edermann werden – wie gewohnt – in der Bauernstube oder im Wintergarten aus dem MahlBuch bayerische Spezialitäten in Spitzenqualität mit dem gewissen Extra serviert. Bemerkenswert ist, dass mittlerweile 80 % der Produkte von regionalen und lokalen Anbietern verarbeitet werden.

Endlich können Genießer und Wellness-Suchende hier beides miteinander verbinden. Das Hotel Gut Edermann ist eines der besten SPA- und Wellness Hotels in Südbayern. Auf ca. 3000 m² inkl. Bio-Außenpool ist das Angebot an SPA- und Wellness-Behandlungen professionell und lässt keine Wünsche offen.

Doppelzimmer TraumArt Comfort mit sonnigem Südbalkon





Ein Paradies für Saunafans

Professionelle Physiotherapeuten und Massage-Experten kümmern sich um die Gäste und sorgen für körperliches Wohlbefinden. Der SPA Bereich gehört zu den beliebtesten in der Region. Saunameister Klaus ist ein ausgewiesener Aufguss-Spezialist, seine fröhliche lockere Art, die Sauna-Gäste immer mit neuen attraktiven Aufgussvarianten zu begeistern ist, sind ein Grund für viele hierher zu kommen und sich verwöhnen zu lassen. Ein besonderes Angebot sind die insgesamt sieben verschiedenen Saunen die zur Verfügung stehen. Sauna-Freunde sprechen von einem Paradies für Wellness-Genießer, das in seiner Gestaltung und dem einmaligen Ambiente unvergleichlich ist.

Wer ungestörte Atmosphäre sucht, kann sich zurückziehen auf den „Heuboden“ oder in den separat ausgewiesenen Pri-



Ungestört und kuschelig auf dem „Heuboden“

läßt den Saunabesuch noch angenehmer werden.

Nicht nur zum Schlemmen und Wellnesen ist Gut Edermann bestens geeignet, seit vielen Jahren lädt das Hotel zum Basenfasten ein. Unter Anleitung einer Fachkraft und mit den Basen gerechten Speisen von Ronny Völkel hat hier schon mancher, Frau und Mann, erfolgreich sein Körpergewicht reduziert.

Was auch immer Ihr Wunsch ist, im Gut Edermann wird man alles tun um ihn zu erfüllen. Die Kombination von Genuss und Erholung ist im Gut Edermann Selbstverständlichkeit.

Das Restaurant MundArt2015 ist von Donnerstag bis Montag, täglich von 17.00 bis 22.00 Uhr geöffnet. Tischreservierungen sollten frühzeitig vorgenommen werden.



Für ein erfrischendes Bad: Der Bio-Außenpool

vatbereich. Ein guter Platz für zweiseame Stunden und eine persönliche Auszeit.

Fotos: Anne Wantia, Gut Edermann

Der Bio-Außenpool ist nicht nur im Winter etwas für Kälteunempfindliche, trägt aber sehr zur Erfrischung nach einem Saunagang bei.

Alle Saunen bieten einen schönen freien Blick nach draußen. Im Winter kommt, wenn man in die verschneite Landschaft schaut, romantische Stimmung auf und

Info:
Wellness & SpaHotel
Gut Edermann
Holzhausen 2
83317 Teisendorf
Tel: +49 (0)8666 92730
www.gut-edermann.de

Jaadin Grillhouse und Chaadin Teahouse

Münchens Treffpunkt für kulinarisches Familienglück



Die Geschwister Viet Dúc, Thi Loan Strasser und Tan Loc Nguyen

Das Restaurant, im Familienbesitz der vietnamesischen Familie Nguyen, bestätigt wie facettenreich frische asiatische Produkte zu feinsten Texturen nach alten Familienrezepten zubereitet werden können. Geschäftsführer des Unternehmens sind Tan-Loc Nguyen, Viet-Dúc Nguyen, Thi Loan Strasser.

Die Familie, 1979 als Boatpeople nach Deutschland gekommen, startet in München, um die Existenz zu sichern, mit einem Food-Imbiss. Dass damit die kulinarische Karriere zu einem der besten asiatischen Restaurants in München beginnt konnte niemand voraussehen.

Heute betreibt die Familie neben dem Flaggschiff Jaadin noch vier weitere Restaurants und das direkt neben dem Jaadin liegende Teehaus. Alle Familienmitglieder sind in den Restaurants beschäftigt und so garantieren sie stets höchste Qualität und Frische. Die Basis aller Gerichte ist die vietnamesische Küche. Das Jaadin auf der Leopoldstraße, im Herzen Schwabings, steht für eine neue Vision der Gastrokultur.

Dass München unter einem Mangel an sehr guten Restaurants leidet kann man wirklich nicht behaupten. Von Sternetempeln bis zu feiner bayerischer Spezialitätenküche und internationalen exklusiven Restaurants ist für jeden Genießer eine große, gut differenzierte Auswahl im Angebot.

Eine besondere Stellung unter den asiatischen Restaurants nimmt das vietnamesische Jaadin ein. Die Gäste erwartet authentische Kochkunst, die unvergleichbar schmackhafte Aromen-Harmonien verbindet und Genusserlebnisse bereitet, die einen glücklich machenden Restaurantbesuch garantieren.



Restaurant & Grillhouse Jaadin



Authentisch und beliebt: Die Pho-Suppe

Tischmitte gestellt, sodass von allem probiert werden kann. Da wird Essen zum gemeinsamen Erlebnis.

Schon beim Lesen der Menu-Karte regt sich der Gaumen mit seinen Geschmacksnerven, da läuft einem sprichwörtlich das Wasser im Mund zusammen. Ob es die



Avocado-Dattel-Tomatensalat

beliebte Pho Suppe, Avocado-Dattel-Tomatensalat oder knusprige Eiernudeln mit Meeresfrüchten sind, jeder Gang ist eine Lieblingsspeise der Gastgeber. So wird das Essen auch zubereitet, mit Liebe und viel Gefühl, wie es zu Hause in Vietnam üblich ist.

Jeden ersten Sonntag im Monat serviert das Jaadin seinen legendären *ău sâng*, einen Brunch wie er nur in der Heimat zubereitet wird. Dieser Brunch ist beliebt bei den Gästen und es empfiehlt sich eine frühzeitige Reservierung.



Bar im Jaadin Grillhouse



Grillen direkt am Tisch

Traditionelle Grill-Empfehlungen von Thi Loan, die moderne Barbecue-Variante nach dem Geschmack von Viet Dúc oder doch die traditionell vietnamesischen Lieblingsgerichte von Tan Loc – hier ist für jeden etwas dabei! Die Gerichte werden – nach dem Sharing-Prinzip – in die



Mit viel Liebe zubereitet: Rindfleisch mit Bohnen



Chaadin Teahouse: Dancing Flower Tee

Das Chaadin Teahouse ist ein Juwel, hier trinkt man nicht den Tee, hier zelebriert man Tee Genuss. Schon bei der Zubereitung erlebt man wie wichtig Tee für einen bestimmten Lebensstil ist und welche, nahezu sakrale Bedeutung er hat. Erleben Sie asiatische Teekultur neu interpretiert. Im Teahouse werden biozertifizierte Teesorten in kreativen kalten und warmen Teemischungen serviert sowie vietnamesische Kaffeespezialitäten. Ein optisches Highlight sind die Dancing Flower Tees aus handgearbeiteten Teeblumen, die sich kunstvoll in der Kanne entfalten. Dazu gibt es kleine vietnamesische Köstlichkeiten, Desserts, Dim Sum und vietnamesisch interpretierte Bowls.

Die meisten der hier offerierten Teesorten werden in Vietnam angebaut und von Hand gepflückt. Eine Spezialität des Teehauses ist „weißer Tee“. Die Methode, den Tee trinkfertig zuzubereiten wird wohl für uns ein ewiges Geheimnis bleiben. Fehlt uns Europäern doch meist das kulturel-

Teepflückerin in Vietnam



le Verständnis dafür. Das bedeutet aber nicht auf dieses Tee-Erlebnis zu verzichten. Wo auch immer Sie im Jaadin sind, ob im Teehaus oder im Restaurant, köstlich schmeckt es in beiden und wird immer ein bereicherndes Erlebnis bleiben.



Strawberry Fields Bowl

Fotos: Jaadin Grillhouse & Chaadin Teahouse, Anne Wantia

Jaadin Grillhouse & Chaadin Teahouse
Leopoldstraße 158
80804 München
Tel: +49 (0) 89 998 241950
E-Mail: hello@jaadin.de
www.jaadin.de
www.chaadin.de



Desserts im Chaadin Teahouse

Das Obere Mittelrheintal

Burgen – Geysire – Industriedenkmäler – Loreley



Rhein und Mosel sind die am meisten besungenen Gewässer in unserem Land. Es ist noch gar nicht so lange her, da war die Festung Ehrenbreitstein nur zu Fuß oder mit dem Auto zu erreichen. Seit der Bundesgartenschau 2011 führt eine Seilbahn hinauf. Die Fahrt mit der Bahn ist ein tolles Erlebnis und bietet wunderbare Rundumschau. Ehrenbreitstein, 120m über dem Rhein, ist die zweitgrößte erhaltene Festung Europas.

Ihre Erwähnung reicht bis in das Jahr 1000 zurück. Heute befinden sich auf der Festung neben dem Landesmuseum Koblenz mit seinen vielfältigen Ausstellungen (z.B. zur Technikgeschichte und Archäologie des Landes, zur Festungsgeschichte mit über 20 spannenden Stationen, u.v.m.), das Ehrenmal des Heeres und die Jugendherberge Koblenz.

Sehenswertes bietet die Koblenzer Altstadt, viele historische Plätze und Bauwerke aus den vergangenen Jahrhunderten. Bei einer Stadtführung lässt sich einiges entdecken, manch Überraschung ist möglich, wenn man Pech hat werden die Besucher vom frechen Maskottchen

Anne Wantia

Koblenz feierte 1992 ihr 2000jähriges Bestehen, damit gehört sie zu den ältesten Städten Deutschlands. Confluentes so nannte man die von den Römern gegründete Stadt einst, ein Name, der sich aus der Lage der Stadt am Zusammenfluss von Rhein und Mosel ableitet. Die Stadt erstreckt sich beiderseits an den Ufern dieser Flüsse, sodass man überall nah am Wasser ist oder auf die Flüsse schaut. Die auf der anderen Seite des Rheins thronende Festung Ehrenbreitstein ist weithin sichtbar, von ihr hat man den besten Blick auf das Deutsche Eck mit dem Denkmal des ersten Deutschen Kaisers Wilhelm I. und dem Zusammenfluss von Rhein und Mosel.



Blick von der Festung Ehrenbreitstein auf Koblenz und das „Deutsche Eck“

der Stadt, dem „Schängelchen“, mit Wasser bespült.

Das Forum Confluentes ist ein architektonisch herausragendes, modernes Gebäude, ein Monument für Kunst, Kultur und Bildung, das sich, seit seiner Eröffnung 2013 zu einem Besuchermagneten für Touristen und Einheimische entwickelt hat.

Koblenz, auch das „Tor zum Oberen Mittelrheintal“ genannt, ist ein guter Ausgangspunkt um die attraktiven Sehenswürdigkeiten der Region anzuschauen. In nur ca. 15 km Entfernung, in Bendorf, befindet sich eines der bedeutendsten Industriedenkmale der Welt – die Sayner Hütte. Hier wird die Geschichte der Industrialisierung und des Frühkapitalismus erlebbar, sei es bei einer Führung durch die



Koblenz Maskottchen: Das Schängelchen

Zwergwachteln sogar Schildkröten, haben hier eine neue Heimat gefunden.

Der Garten der Schmetterlinge ist weltbekannt und steht in der Wissenschaft der Lepidoptera Forscher hoch im Kurs und genießt höchsten Respekt. Wöchentlich werden ca. 300 Puppen aus aller Welt angeliefert, die sich dann hier nach kurzer Zeit zu herrlichen bunten Schmetterlingen entfalten. 90 verschiedene Arten, u.a. der sehr seltene Blaue Morphos, lassen sich hier bewundern.



Der Blaue Morphos



Restauriertes Industriedenkmal – Sayner Hütte

Nicht weit von hier, in Andernach, öffnet sich die Erde für den höchsten Kaltwassergeysir weltweit. Gestartet wird im Geysir-Zentrum, es geht „gefühlte“ 4000m unter die Erde. Spannende Licht- und Toninstallationen laden zum Mitmachen und Ausprobieren ein. Nicht nur für Kinder ein Erlebnis.

Nach dem Rundgang im Geysir-Zentrum geht es mit dem Geysir-Schiff über den Rhein zum Namedyer Werth. Ein Naturschutzgebiet in dem sich die eigentliche Ausbruchsstelle des Geysirs befindet. Ungefähr alle zwei Stunden kann man aus direkter Nähe die bis zu 60 m hohe Wasserfontäne bestaunen.

Der Geysir in Andernach



historische Eisengießerei mit dem frisch sanierten Hochofenbereich oder durch die Dauerausstellung zur Geschichte der Sayner Hütte. Die seinerzeit revolutionisierende Technisierung der Wirtschaft verdeutlicht wie sich Menschen, Technik und Umwelt bis zur Gegenwart verändert haben, ob immer zum Positiven liegt ganz im Auge des Betrachters.

Über allem thront die 800 Jahre alte Burg Sayn – Stammburg der Fürsten zu Sayn-Wittgenstein-Sayn. Mitte des 19.Jhd. ließ Fürst Ludwig ein schlichtes Herrenhaus am Fuß der Burg zu einem prächtigen Schloss im neugotischen Stil ausbauen. Im 2. Weltkrieg stark beschädigt und unbewohnbar

geworden verfällt das Gebäude. Der heutige Chef des Hauses, Alexander zu Sayn-Wittgenstein-Sayn, und seine Frau Gabriela beginnen 1995, mit Unterstützung des Landesdenkmalamtes, die Ruine zu restaurieren. Seit dem Jahr 2000 erstrahlt das Schloss in neuem Glanz. Mit dem Museum, den aufwendig ausgestatteten Tagungs- und Veranstaltungsräumen und dem Schlossrestaurant werden vielfältige Nutzungsmöglichkeiten in romantischer, fürstlicher Atmosphäre geboten.

Im wunderschönen Schlosspark entsteht 1987 der von der Fürstin Gabriela geschaffene „Garten der Schmetterlinge“. Exotische Falter, tropische Vögel und

Ebenso bestaunenswert ist der sagen- und mythenumwobene Felsen der Loreley. Das weltweit wohl berühmteste Wahrzeichen des Mittelrheins. Sagen, Legenden und Märchen mystifizieren den Felsen. Ganze Völkerscharen, ob aus Asien, Amerika, Australien oder von sonst woher wollen diesen geschichtsträchtigen Fels erklimmen.



Spektakuläre Ausblicke vom Loreley-Plateau



Burgbesichtigung bei Kerzenlicht

Seit April d. J. lädt der neu gestaltete Kultur- und Landschaftspark zur Erkundung ein. Im Besucherzentrum findet man ausführliche Informationen zu der Umgestaltung, ein schickes Bistro-Restaurant bietet die Möglichkeit zu einer erholenden Pause um das neue Wissen zu verarbeiten. Die sechs Aussichtspunkte des Loreley-Felsens erreicht man über den Strahlenweg oder etwas gemütlicher über

die Mythenwege. Spektakuläre Ausblicke sind garantiert. 2029, zur Bundesgartenschau im Oberen Mittelrheintal, wird das bis dahin fertiggestellte Plateau zum zentralen Treffpunkt gestaltet.

Über 60 Burgen, Schlösser und Altertümer sind zwischen Bingen und Remagen zu bewundern, besonders eindrucksvoll bei einer Fahrt mit einem der Ausflugschiffe. Fast alle kann man besichtigen, in einigen sogar übernachten. Zu empfehlen ist eine Kerzenführung auf Burg Lahneck, oberhalb von Lahnstein. Eine Burgführung wie man es sonst nicht kennt. Im gespenstisch flackernden Kerzenlicht wird die Führung zu einem Erlebnis der besonderen Art. Mehr als 150 Kerzen illuminieren den Weg durch die Burg, wo die Besucher alles über die wechselhafte Geschichte der Burg Lahneck und des Mittelalters erfahren. Ein unvergessliches Erlebnis für die ganze Familie. Leider hat der „Burggeist“ an diesem Abend frei.

Aber was wäre eine Rheinreise ohne Weinprobe. Wir treffen den Winzer Georg Schmidt vom Weingut Göhlen in

seinem Weinberg, gleich gegenüber der Festung Ehrenbreitstein und probieren einen ganz besonderen, seltenen nur hier angebauten Wein, den Ehrenbreitsteiner. Eine Kreuzung aus Ehrenfelder und Reichensteiner Trauben. Die 2018er Auslese, mit ausgeprägter Süße und exotischen Fruchtnoten, ist nicht nur ein leckerer Tropfen, dieser Wein steht für die Besonderheit der Region und ist ebenso ein Schluck Heimat. Selbstverständlich hat das Weingut auch noch viele andere Rebsorten zu guten Weinen verarbeitet.

Das Mittelrheintal ist nicht nur einer der schönsten Abschnitte des Rheins, hier wurden historische und bis heute wichtige Weichen gestellt, Legenden erzählt, Wahres, Erfundenes, Gewünschtes oft Gruseliges aber immer Spannendes, wie es hier einmal gewesen sein soll.

Lassen Sie sich auch in den Bann dieses lieblichen Mittelrheintals ziehen. Zahlreiche weitere Möglichkeiten und Aktivitäten werden dem Besucher geboten. Wanderspaß für Anfänger und Experten bietet der Rheinsteig und der RheinBurgenWeg. Radfahrer können auf beiden Seiten des Rheins in die Pedale treten und die schönsten Abschnitte des Rheinradweges erkunden. Wozu auch immer man sich entscheidet, Genuss und Entspannung sind garantiert.

Also dann bis bald in und um Koblenz.

Fotos: Anne Wantia, RPT



Hier wächst die Ehrenbreitsteiner Rebe



Zugang zu Trinkwasser für alle.

Wasser ist Leben!



**Deutsches
Rotes
Kreuz**



Wir helfen – helfen Sie mit!

Stichwort: Internationale Soforthilfe

IBAN: DE 63 3702 0500 0005 0233 07

BIC: BFSWDE33XXX

WWW.DRK.DE/JETZT-MITGLIED-WERDEN

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

Tradition verpflichtet

Hotel und Restaurant Rottner

Historisches Gasthaus am Nürnberger Stadtrand

Seit über 200 Jahren und heute in 5. Generation steht das Romantik Hotel & Gasthaus Rottner in Nürnbergs Süden für exzellente Küchenleistungen und komfortable Übernachtungsmöglichkeiten. Das Herzstück des Anwesens ist das 350 Jahre alte Fachwerkhaus in dem sich die Restauräume befinden. Seit 1812 ist die Familie Rottner stolze Inhaberin des sehr gepflegten Anwesens. Im Sommer lädt der wunderschöne Biergarten zum genusslichen Verweilen ein, die Scheune nebenan kann für die unterschiedlichsten Events gemietet werden.

Für das à la carte Restaurant stehen Vater Stefan Rottner und Sohn Valentin gemeinsam am Herd. Den Service macht Mutter Claudia mit sehr viel Engagement und Freude. Unterstützt wird sie dabei von Sommelier Thomas Wachter, der seit vielen Jahren zum Team gehört.

Valentin Rottner, der Junior, ist für die Gourmetküche im Restaurant Waidwerk verantwortlich. Eigentlich wäre er lieber Fußballer geworden, aber seine Leiden-



Historisches Gasthaus Rottner



Valentin Rottner – Küchenchef mit viel Potenzial

schaft fürs Jagen und die Freude zu kochen haben ihn dann doch an den Herd gelockt.

Ausgebildet wurde er bei dem 2 Sterne-koch Alexander Herrmann in Wirsberg. Valentin Rottner bezeichnet sich selbst als entspannten Typ, der sehr ehrgeizig ist aber manchmal auch stur sein kann. „Mein Kochstil ist betont regional mit internationalem Flair“ sagt Valentin Rottner. Da kommen auch schon mal Langusten aus Island auf die Karte. Neben Wild verarbeitet Valentin Rottner gerne Fische, die müssen nicht immer aus heimischen Gewässern stammen.

2018 eröffnen die Rottners das Gourmetrestaurant Waidwerk, für das der junge Küchenchef Valentin Rottner allein verantwortlich ist.

Großen Wert legen die Rottners darauf, dass aus ihrem à la Carte Restaurant eine ebenso feine und kulinarisch erstklassige Küche serviert wird, wie aus dem Gourmetrestaurant.



Die drei Gasträume im Fachwerkhaus bieten Platz für ca. 80 Personen. Im Sommer werden die Speisen gerne im romantischen Aussenbereich unter einer großen Linde eingenommen.

Das 1998 erbaute Hotel mit 37 Zimmern bietet einen entspannten und komfortablen Aufenthalt. Die Lage, am südlichen Stadtrand von Nürnberg, ist auch für Urlauber, die aus dem Norden anreisen und ins südliche Europa möchten, ein beliebter Zwischenstopp. Hier lässt sich's



Zum genüsslichen Verweilen: Der große Biergarten

gut vom Stress der Autofahrt erholen und den Akku – mit den Spezialitäten aus der Küche – wieder „aufladen“.

Das Haus liegt nur wenige Minuten von der Autobahn entfernt, ist aber auch aus Nürnberg mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut zu erreichen.

Rottners Familien-Gasthof und Hotel sind



Stefan mit Sohn Valentin Rottner

schon lange ein lohnendes Ziel für Menschen die Genuss und ein gepflegtes Ambiente zu schätzen wissen.

Überzeugen Sie sich selber, Sie werden es genießen.

Fotos: Anne Wantia



Valentin Rottner, Stefanie Kneißl (Pâtisserie) und Sous Chef Andreas Kröckel

Romantik Hotel
Gasthaus Rottner
Winterstr. 15-17
90431 Nürnberg
Tel.: 0911-61 20 32
E-Mail: Info@rottner-hotel.de
www.rottner-hotel.de

Passion für Regionales

Heiner Sieger

Eigentlich wollte Alexander Struth nie kochen. Schon gar kein Schnitzel aus der Fritteuse. Doch heute ist sein Restaurant im 3-Sterne-Hotel „Blaue Quelle“ im Tiroler Passionsspielort Erl eine Pilgerstätte für Schauspieler, Opernsänger und Sterneköche. Und das nicht nur wegen der gediegenen, traditionellen Stuben. Sondern vor allem wegen der feinen Haubenküche, einer großen Auswahl exquisiter Weine und der lebensfrohen Geselligkeit des Chefkochs.

Im Nordtiroler Unterinntal, etwa 15 km von Kufstein entfernt an der bayerischen Grenze, können Urlauber gleich zwei Juwelen auf einen Schlag entdecken. Am Ortseingang von Erl, dem ältesten Passionsspielort im deutschsprachigen Raum, liegt nur wenige Meter bergan hinter dem 3-Sterne-Hotel „Blaue Quelle“, ein mystischer Kraftort: die Blaue Quelle, Namensgeberin des Gasthofs. Staunend steht der Betrachter hier vor einem Naturschauspiel, das sich schwer in Worte fassen lässt. Wie von Gottes Hand ge-



Alexander und Gaby Struth: Kochkunst und Gastfreundschaft auf höchstem Niveau

schaffen, liegt in einer kleinen Talsenke die größte Trinkwasserquelle Tirols verborgen. An sonnigen Tagen erstrahlt der kleine See, den die Quelle speist, wie eine Lagune in den prächtigsten grün- und türkis-Tönen, die Äste der Bäume ragen schützend darüber und das ruhige Plätschern vermittelt ein wohltuendes Gefühl der Naturverbundenheit und Energie.

Ein kleines Juwel ist aber auch das Hotel dank des Gastwirt-Ehepaares Gaby und Alexander Struth. Wer hier zu Gast weilt, wohnt in einem unverfälschten Tiroler Hotel mit wahlweise modernen oder alpin eingerichteten Zimmern und genießt in den authentischen Gaststuben exzellente Speisen auf höchstem Niveau. Hotel- und Küchenchef Alexander Struth darf sich auch 2019 wieder mit zwei Hauben vom Gault Millau schmücken. 2017 wurde die Blaue Quelle zudem im öster-

reichischen „Wirtshausführer“, der aus 1200 Wirtshäusern die Stars sucht, zum „Wirtshaus des Jahres“ gekürt.



Lagunenhaft: die Blaue Quelle in Erl

Dabei wollte der gebürtige Vorarlberger Alexander Struth ursprünglich gar nicht Koch werden, doch die Liebe zu seiner Ehefrau Gaby hat ihn zur Quelle und schließlich an den Herd geführt. Heute liebt er seinen Beruf, changiert geschickt zwischen regionalen, traditionellen und internationalen Einflüssen. So hebt er den Blick immer wieder über den heimischen Tellerrand, wenn er etwa durch asiatische Zutaten die Vielfalt seiner Küche bereichert. Seine wahre Passion gilt aber immer dem Produkt, möglichst frisch, möglichst regional – ohne ein Dogma daraus zu machen. „Ich bin ein wenig ein Verrückter und koche nach dem Motto: Erlaubt ist, was schmeckt!“, sagt Alexander Struth und lächelt zufrieden.

Zu seinen abwechslungsreichen Menüs empfiehlt er seinen Gästen gerne einen seiner 300 erlesenen Weine aus dem gut bestückten und sorgfältig zusammengestellten Weinkeller. Zum Beispiel den Cabernet Sauvignon Felsenstein 2011 von Toni Hartl, geprägt von eisenhaltigem Urgesteinschiefer mit dichter Muschelkalkauflage und Quarzeinschlüssen, 31 Monate gereift in 225-Liter-Fässern fran-



Im Jahr 2017 wurde der Gasthof „Blaue Quelle“ zum „Wirtshaus des Jahres“ in Österreich gekürt

zösischer Eiche. „Wir haben von Beginn an auf exzellente Weine gesetzt, gutes Publikum auch über die Weine angezogen und uns langsam gesteigert. Gut Essen ist das eine, aber gut Trinken gehört auch dazu“, sagt der „Verrückte“ und blickt zurück: „Der Weg zum Haubenrestaurant hat einen Anlauf von rund zehn Jahren gekostet. Wir haben auch früher schon gut gekocht. Aber eine Haube zu bekommen, ist noch ein mal ein ganz anderer Schulterklopfer, der zeigt, was wir drauf haben.“

Wenn Jakobsmuschel auf angeröstete Blutwurst trifft

Wer einen Streifzug durch seine Haubenküche wagt, dem serviert Alexander Struth ein feines Überraschungsmenü, das mit einem raffiniert-fruchtigen Birnen-Schaumwein startet. Als Vorspeise folgt eine Kugel Büffelmozzarella mit Flugmango, fein garniert mit einigen Streifen frischem Zitronengras. Danach wird es asiatisch, mit einem Sashimi-artigen Biolachs in japanischer Marinade mit eingelegtem Ingwer.

Edel-fischig geht es weiter, mit einem Filet vom Seesaibling aus dem Salzburger Land auf Marsalalinsen, gewürzt mit Limettenblättern und Zimt an Weißweinschaum vom Grünen Veltliner und garniert mit einem Zweig wilden Thymian



Knuspriger Seesaibling an Marsalalinsen

aus dem Kräutergarten. Seine Fähigkeit, immer wieder den Gaumen fordernde Kontraste auf den Teller zu zaubern, beweist der Haubenkoch mit dem nächsten Gang: Ein Duett von Jakobsmuschel und angerösteter Blutwurst, garniert mit Orangenpaste und Schüttelbrotkrumen. „Das ist unser Klassiker. Das Knusprige der Blutwurst kommt vom Grill, wir haben da so spezielle Verfahren...“, lacht Alexan-



Schmeckt köstlich: Rinderfilet mit Schlutzkrapfen und Baby-Steinpilzen an einer 18 Stunden lang reduzierten Rotweinsauce

der Struth auf Nachfrage und verschwindet wieder in der Küche.

Einen kulinarischen Höhepunkt setzt Alexander dann mit einer Tiroler Alpengarnele mit heimischen Gemüsen und Nektarinenecken an einem Garnelenschaum. Besonders prägnant sind während des Genusses immer wieder neue Blitzer von Koriander am Gaumen. „Das liegt daran, dass wir den Koriander mitgeröstet haben. Man soll ja auch nach der ayurvedischen Küche die Gewürze mit anrösten, damit die Aromen sich entfalten“, erklärt der Küchenmeister. Die Garnelen stammen aus einer Zucht im Tiroler Ort Hall.

Aber auch Fleisch steht auf dem Programm: An den Tisch kommt ein zartrosa-farbenes Rinderfilet mit Spinat-Schlutzkrapfen, Spalten von heimischem Baby-Steinpilz und einer über 18 Stunden reduzierten Rotweinsauce aus blauem Zweigelt. Angebraten ist das Fleisch in Vorarlberger Butter aus Alexanders Heimat in Dornbirn. „Die hat einen geringeren Molkegehalt, dadurch bleibt beim Erhitzen mehr Butterschmalz in der Pfanne. Das ist eine hochwertigere Qualität – jeder mit einem feinen Gaumen schmeckt sofort den Unterschied“, erklärt der Küchenchef mit herausforderndem Blick.

Bleibt noch zu erwähnen die Nachspeise zum Zungenschmalzen: 3-erlei Mousse im Glas. Und wie nicht anders zu erwarten, ein wahres Gedicht von übereinander geschichteter weißer und dunkler Valrhona-Schokolade und Nougat, leicht überzogen mit einem frischen Himbeerjus.

Auf der Suche nach den perfekten Zutaten

Höchsten Wert legt Alexander Struth auf perfekte, möglichst regionale Zutaten. Dafür geht er persönlich in ganz Österreich auf die Suche: Aus Oberösterreich etwa stammt das Fleisch vom Oberio-Schwein, das ohne Gentechnik und Stress aufgezogen wird. Erst kürzlich sei er mit dem Radl bei einem Bauern am Kranzhorn vorbei gefahren, in einer Gegend wo die Rinder gutes Futter bekommen, nicht eingepfercht sind und viel an der frischen Luft sind. „Da muss ich unbedingt versuchen, dass ich von dem etwas bekomme.“ Den Saibling bezieht er von der Fischzucht Hechenberger in Rettenschöb im Kufsteiner Land, wo die Fische in vier Grad kaltem Quellwasser aufwachsen – je kälter das Wasser, desto schmackhafter der Fisch.

Zu den Menschen, die die extra feine Küche und die Geselligkeit in der Blauen Quelle zu schätzen wissen, zählen aber nicht nur die Hausgäste des Hotels. Regelmäßig kommen auch die Sängerinnen und Sänger der Erler Festspiele vorbei, Schauspieler wie Alexander Held, Sebastian Bezzel und Simon Schwarz, genauso wie andere Hauben- und Sterneköche wie Jan Hartwig, 3-Sterne-Chefkoch vom Bayerischen Hof in München.

Fotos: Heiner Sieger, Wirtshausführer

Information:
www.blauequelle.at
www.erl.at



Gaumenmassage im Wellness-Tempel

Heiner Sieger

Im Herzen des Schweizer Alpendorfs Samnaun liegt auf 1850 Metern das Vier-Sterne-Superior-Hotel & Spa Chasa Montana – mitten in der Silvretta Ski-, Wander- & Bikearena Samnaun-Ischgl. Eigentlich ein Wellness-Hotel hat das Haus aber mehr als Pool, Massagen und Saunaaufgüsse zu bieten: Der Hotelchef ist Sommelier und pflegt einen exzellenten Weinkeller, in der Küche steht ein risikofreudiger Sterne- und Haubenkoch.

Wer einen Abstecher nach Samnaun macht, hat – vor allem im Sommer – , meist Schnäppchen im Sinn. Die Graubündender Gemeinde gehört als einzige in der Schweiz zum bayerischen Sprachraum, ist aber durch eine Sonderregelung zollfreie Zone. Die somit höchstgelegene Einkaufsmeile Europas bietet in mehr als 60 Geschäften von Schmuck über Esswaren bis hin zu Tabak für jeden Geschmack interessante, kostengünstige Produkte. Und in das Vier-Sterne-Superior-Hotel

& Spa Chasa Montana kommen Gäste überwiegend, um sich im üppigen Wellnessbereich ein paar Tage verwöhnen zu lassen.

Am Abend haben sie dann aber die Möglichkeit, sich im Wellness-Tempel eine Art Gaumenmassage zu gönnen. Denn das Gourmet-Stübli „La Miranda“ verwöhnt hier mit Anwendungen der kulinarischen Art: Das Schmuckkästchen des Chasa Montana ist mit 16 Punkten (Gault Millau 2019) und einem Guide Michelin-Stern dekoriert.

Mit dem Hotelchef im Weinkeller

„Wellness hat auch mit guter Ernährung zu tun“, lächelt wissend Daniel Eisner, Geschäftsführer des Hotels – und meint damit Essen und Trinken gleichzeitig. Und weil er auch ein passionierter Sommelier ist, der seine Hausgäste mehrmals in der Woche zu einer Führung in seinen üppig bestückten Weinkeller einlädt, tut man

gut daran, dieser Einladung als Einstimmung auf ein Gourmet-Menü zu folgen. Rund 20.000 Flaschen 1.000 verschiedener Etiketten lagern im Weinkeller, der auch das Hobby des Hotelchefs ist. Seine tiefen Kenntnisse über Wein, aber auch sein Talent zum launigen Entertainer, gibt Christian Eisner höchstpersönlich im Weinkeller zum Besten. Dort präsentiert er seinen Gästen mit geschliffenem Humor ausgewählte Weine und deren Geschichte, wie etwa den beeindruckenden Roten Nerello Mascarese aus Sizilien, den er bei seinem jüngsten Urlaub dort in einem Weingut am Ätna entdeckt hat.

Während der Hotelchef die Gaumenfreuden im Glas garantiert, steht sein Pendant Bernd Fabian in der Küche für höchste Genüsse auf dem Teller gerade. Der Küchenchef des Chasa Montana hat sein Handwerk unter anderem im Hotel Carlton in St. Moritz und bei Tirols höchstdekoriertem Haubenkoch Martin Sieberer, in den „Paznauner Stuben“ in Ischgl, als Sous-Chef gelernt.



Küchenchef Bernd Fabian: Basic statt Chi-Chi

„Wir sind nicht das Wellness-Hotel mit Diät-Menüs, aber wir schauen schon, dass wir leicht kochen. Auch dabei steht bei uns der Genuss im Vordergrund“, sagt Bernd Fabian. Er setzt zusammen mit seinem kongenialen Sous-Chef Michael Moser vor allem auf eine moderne französisch-mediterrane Küche, bei der Gerichte aus überwiegend besten hei-



„Jack in the box“ – ein feiner Kaisergranat ...

mischen und alpenländischen Produkten zubereitet und anreichert mit asiatisch inspirierten Zutaten. „Wir verarbeiten in der Woche mehr als 1000 verschiedene frische Produkte, Kräuter, Gewürze, exotische Früchte – die Kunst ist, das immer wieder neu zu kombinieren.“ Diese Kunst kann sich der Gast im „La Miranda“ beispielsweise bei einem Überraschungsmenü auf der Zunge zergehen lassen.

Schweizer Bergwelt trifft asiatische Dashi

Die „Überraschungen“ gelingen in der Tat, so viel sei vorab schon verraten. Denn Bernd Fabian ist ein großer Freund von Spannungsbögen – und er hätte mit seinem Talent dazu bestimmt auch Chancen als Krimiautor. Ein reißerischer Einstieg ist auf alle Fälle das „Amuse-Bouche“, der Gaumenkitzler zum Start in einen vergnüglichen Genießerabend. Drapiert auf einem alpenländisch-zünftigen Holzblock vereint es einen Thaispargel-Kiwi-Shot, eine Fenchelcrème mit Seeteufel-Carpaccio, ein Cornetto mit Oliventapenade, einen Oktopus mit Grillgemüse sowie eine Cous-Cous-Praline. Anschließend ist knallharter Kontrast angesagt: Die kalte Vorspeise ist gegenüber diesem Gourmet-Feuerwerk so überraschend schlicht wie herzhaft: einige Scheiben selbstgebackenes Roggenbrot mit einer Kugel Sojabutter, einem Schuss Distelöl im Reagenzglas, liebevoll angeordnet vor einem kleinen Kressebeet.

Dann geht es auch schon wieder rund auf dem Tisch: Als „Directors favorite“ lässt der Küchenchef eine confiierte Lachsforelle „Pfirsich Melba“ mit Ziegenkäse, Bio-reis und Curry glänzen – gefolgt von dem originellen Potpourri „Samnaun & Tokio“. Hier schnalzt die Zunge beim ungewöhnlichen Genuss von Schweinebauch, Miesmuschel, Gartengurke und Finger Limes, übergossen nach persönlichem Belieben mit einem würzigen asiatischen Dashi. Vom „Bauernmarkt“ stammt dann das Kalbsfilet mit Apfel, Buttermilch, Berg-



heu und Artischocke. Und da ist noch Bernd Fabians inzwischen bekanntester Gang: die spektakulär präsentierte und geschmacklich schillernde Komposition „Jack in the Box“, ein feiner Kaisergranat, gegrillt und geräuchert über Süssholz, zünftig serviert in einer edlen Holzbox.

Damit ist es aber noch nicht vorbei mit den Herrlichkeiten. Wem das bisweilen zu viel heimatliche Kost war, kann



Ungewöhnliche Kombi:
Schweinebauch trifft Miesmuschel

geschmacklich in entlegene Sphären schweifen: Als Dessert folgt die Kombination „Fernweh“ mit Sorbets aus Kokos, Ananas und Melone. Wer dann denkt, „schade, schon vorbei“, den rüttelt Bernd Fabian beim Digestiv in der Bar noch einmal kräftig wach: Sein Finale, die „Kindheitserinnerung“, lässt zu vorgerückter Stunde die Augen der Erwachsenen leuchten – angesichts eines Potpourris aus süßen Köstlichkeiten wie Zuckerwat-

te, Marshmallow, Popcorn, Erdnüssen, Karamellzuckerln, heißer Schokolade und geblähtem Apfel.

Das Dargebotene ist also durchaus bodenständig, aber dennoch von Gang zu Gang überraschend. Das passt auch zur Philosophie des Küchenchefs, der aus dem österreichischen Vorarlberg stammt. „Für mich geht der Trend in der Küche wieder ein wenig zurück zu den Basics, weniger ChiChi, dafür mehr in die Richtung, wie die Mama gekocht hat.“ Und trotz seiner Sterne-Dekoration ist sich Bernd Fabian auch nicht zu schade, selber in der Küche mit anzufassen. „Von der Marmelade beim Frühstück bis zum Ingwertee im Spa-Bereich mache ich alles noch selber“, schmunzelt er. Gleichzeitig dirigiert er im Sommer zehn und im Winter sogar 17 Köche. Zusätzlich nimmt er sich am Abend Zeit, um persönlich an den Tischen vorbeizuschauen und sich Feedback von den Gästen abzuholen. „Gastronomie kannst du eben nur machen mit Leidenschaft“, bekennt er. Und die bestätigen ihm auch andere Küchentester: „So stellen wir uns eine junge Küche vor: innovativ und neugierig, risikofreudig und manchmal eine Spur knallig, aber immer kompromisslos präzise ausgeführt“, schwärmt etwa der Gault Millau.

Fotos: Heiner Sieger, Hotel Chasa Montana

Information:
www.hotelchasamontana.ch



Norwegen und das Urvolk der Sámi

Nicht weniger eindrucksvoll ist die sámi-sche Kultur und Kunst. Sámi Buchautoren, Maler und gestaltende Künstler sind Welt bekannt und wichtige Botschafter ihrer indigenen Signatur. Unter nomadischen Ethnien ist es üblich ihren gesamten Besitz immer mitzunehmen. Mangels Haus, Keller oder sonstiger Lagermöglichkeit wird der gesamte Hausstand, Schmuck und Kleidung mitgenommen, von einem Lagerplatz zum nächsten. Aus diesem Umstand hat sich eine einzigartige, sehr geschickte Methode, den Besitz zu wahren, entwickelt.

Es ist noch gar nicht so lange her da bezeichnete man die Sámi als Lappen. Die einst als Nomaden herumziehenden Rentierzüchter und Fischer stammen aus vier Nationen, dazu gehören Norwegen, Finnland, Schweden und Russland. Allein in Norwegen leben noch heute, von den insgesamt ca. 70.000 registrierten Sámi, ca. 40.000.

Das norwegische Grundgesetz garantiert ihnen den Status als Urvolk und indigene Minderheit mit Selbstbestimmungsrecht und eigenem Parlament. Das sichert den Sámi ihr Recht auf ein Leben wie sie es seit vielen Generationen führen, als Rentierzüchter und Fischer.

Wer das harte, karge, entbehrungsreiche Leben nicht kennt, neigt schnell zur romantischen Verklärung der Lebenssituation. Die wunderbare Landschaft mit ihrer einzigartigen Natur ist einmalig und beeindruckend.



Das Sametinget (Parlament) in Karasjok

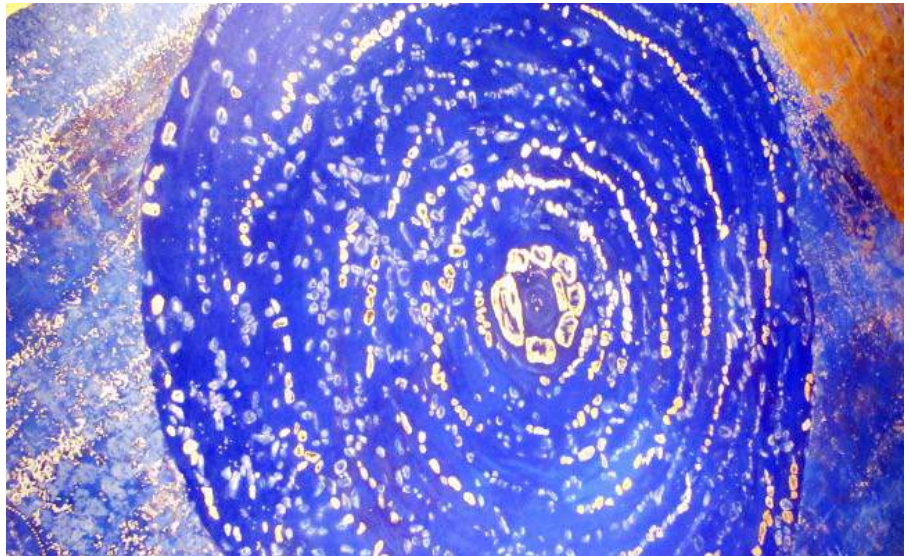
Dieses über Jahrhunderte weitergereichte Wissen gilt es zu bewahren und an die folgenden Generationen weiterzugeben. Sámi sein bedeutet heute im Sommer zu fischen und im Winter die Rentiere zu sammeln um die verschneiten Futterplätze aufzusuchen oder die schlachtreifen Tiere zu selektieren und an die Schlachthöfe zu verkaufen. Das Leben als Nomade findet nur noch in der Winterzeit statt. Heute leben die Sámi meist in festen Häusern in ihrer Region. In Norwegen ist das die West-Zentral – und Ostfinnmark mit den Städten Alta Lakselv, Karasjok bis an die russische Grenze.



Mai-Lis Eira und Inger Anne Triumf
von der sámischen Universität in
Kautokeino

In Norwegen vertritt ein von den Sámi demokratisch gewähltes Parlament die Interessen der Gruppe. Die Abgeordneten treffen politische Entscheidungen, verwalten aber auch die Fördermittel der Bereiche Wirtschaft, Kultur und Sprache.

Nach wie vor sind die bedeutendsten Wirtschaftsfaktoren die Rentierzucht und die Fischerei. Der Tourismus ist wichtig, wird aber nicht überbewertet. Streng achten die Sámi darauf, dass Nachhaltigkeit und Naturschutz berücksichtigt



Wanddekoration im Samiparlament von Hilde Skancke Pedersen

werden. „Wir haben seit vielen Generationen für die Grundlagen unserer Existenz gekämpft, deswegen ist es uns ein Anliegen, dass Touristen unsere Regeln einhalten und respektieren“, betont ein Rentierzüchter. Unser Lebensraum soll auch den folgenden Generationen ihre Existenz sichern.

Damit dieses gewährleistet ist haben die Sámi in Kautokeino eine Universität. Hier studieren junge Sámi die Geschichte ihres Volkes und – was wohl die wesentliche Bedeutung dieser Universität ist – lernen sie aus der Historie, wie ihre Zukunft gestaltet und gesichert werden kann. So ein kleines bisschen ist die Hochschule auch Kontaktbörse für junge traditionsbewusste Sámi.

Yoik-Künstler Ingor Ántte Áilu Gaup



nal-)Farben – rot, blau, gelb, grün – in der Kleidung vorkommen.

Farbenprächtige Sámi Hornmütze



Rentierzüchter Aslak Sokki

Sámi lieben und achten ihre Traditionen. Ein Ausdruck dieser Liebe zur Kulturpflege spiegelt sich in der Farbenpracht der Kleidung wider. Es gibt keine festen Vorschriften für die Gestaltung der sehr geschmackvollen, prächtigen Gewänder. Bei der Verwendung von Farben, sollten alle vier (Natio-



Tarte à la Christel

Wie schon betont, Tourismus ist erwünscht und wird sehr behutsam gefördert. Zum besseren Verständnis für Touristen wird der regionalen Kultur viel Platz eingeräumt. Allein im Parlament stehen mehr als 40.000 Titel samischer Literatur für jeden der interessiert ist zur Verfügung. Das Literaturzentrum, eine Vereinigung von Autoren und Verlegern, hat sich zur Aufgabe gemacht die samische Literatur zu fördern und international zu vermarkten. Bei der diesjährigen Buchmesse in Frankfurt ist Norwegen nicht nur Partnerland, eine weitere Besonderheit ist die Ausstellungsfläche für Sámi-Autoren, wie Susanne Hætta, Kirsí Máret Pallto und der Künstlerin Hilde Skancke Pederson.

Auf der Buchmesse ist die in der Finnmark lebende deutsche Schmuckdesignerin Regine Juhls mit eigener Ausstellung von Sámi Schmuck vertreten. Bereits vor 60 Jahren hat sich die erfolgreiche Designerin mit ihrem dänischen Mann hier angesiedelt. Es war der Wunsch von Einheimischen, dass sie sich hier niederlassen. Endlich gab es jemanden der den Schmuck der Nomaden reparieren und



Regine Juhls mit von ihr designten Schmuckstücken

im neuem Glanz erstrahlen lies. Für die beiden Künstler war es ein Grund hier zu bleiben. Heute ist die Silbergallery der Juhls' weit über Norwegen hinaus bekannt. Zwölf internationale Schmuckdesigner sind in der Werkstatt und kreieren filigranen, eleganten aber auch wertvollen Schmuck für Kunden in der ganzen Welt.

Für Norwegen ist es eine Selbstverständlichkeit die Kunst, Literatur und Kultur der Sámi gleichberichtig als nationales Erbe der Geschichte zu betrachten.

Ist es nicht ein Wunsch von uns einmal Natur, die nicht von Menschen geregelt oder manipuliert wurde, zu erleben? Hier ist es wie seit ewigen Zeiten, wenn auch nicht mehr in der Dimension, meterhoher Schnee, eisige Kälte, Hundeschlitten fahren oder die endlose Weite auf Langlaufskiern zu erobern. Hier ist das möglich.

Sven Engholm, ehemaliger Hochschullehrer in Oslo, hat seinen Traum verwirklicht und inmitten der Wildnis, na ja, schon sehr komfortable Hütten gebaut. Die Einrichtung der Holzhäuser ist komplett aus natürlichen Materialien der Region hergestellt. Rentier- oder Elchgeweihe dienen als Lampen oder Wandhaken, Tierfelle sind zu Teppichen geworden



Husky-Züchter und Blockhüttenvermieter Sven Engholm mit Lebensgefährtin Christel

und der Granitstein ist die Badezimmerfliese. Nachhaltiger lässt sich die Natur nicht nutzen.

Lebensgefährtin Christel zaubert, aus dem was Feld, Wald und Flüsse liefern, leckere Gerichte. Wer einmal einen fangfrischen Lachs, möglichst selber geangelt, genießen durfte, bedauert, dass er den aus einer Lachsfarm stammenden Fisch, als Genuss bezeichnet hat.



Außen rustikal und ...



... innen komfortabel

Sven und Christel sind bekannte Schlittenhundezüchter. Etwas über 60 Hunde werden von ihnen trainiert und zur Zucht der beliebten Hunde genutzt. Die Huskys sind sehr freundlich und geradezu höflich zu uns Menschen, die Begrüßung von Besuchern erweckt den Eindruck als kenne man sich schon seit ewigen Zeiten.



Husky aus der Zucht von Sven Engholm

Hundeliebhaber verspüren den Wunsch einen der freundlichen Huskys mitzunehmen. Zum Glück für die Hunde muss es bei dem Wunsch bleiben.

In die Geheimnisse des Sámi-Alltags führt uns der junge Jon Mikkel Eira ein. Gerade mal 28 Jahre jung könnte man ihn als Beauftragten für die Überlieferung alter Geschichten der Nomaden bezeichnen. In einer Jurte, Wooden Lavvo genannt, mit offenem Feuer in der Mitte und bei bester Verpflegung mit feinstem Rentier-Essen, Rentier in Aquavit mariniert, plaudert er aus ehemaligen und heutigen Zeiten über das Leben mit Rentieren und Fischen.

Wussten Sie, dass Sámi acht Jahreszeiten kennen? Sie beginnen mit dem Frühling, der Jahreszeit der Rückkehr, gefolgt von dem Frühsommer, der Zeit des Wachstums, auf die der Sommer, die Zeit des Nachdenkens folgt. Der Spätsommer ist die Zeit der Ernte, die vom Herbst, Zeit der Antriebskraft, abgelöst wird. Der Frühwin-



Mehr als 2000 Jahre alt, Felsenmalerei in Alta

Diese detaillierten Differenzierungen verdeutlichen das Wechselspiel der Natur, nach der sich die Sámi unverändert bis heute richten. Ein unveränderter Brauch Gefühle auszudrücken, Zuneigung zu formulieren oder sich einfach mitzuteilen ist das „Joiken“. Ein Meister dieser phonetischen Kunst ist Ingor Ántte Álu Gaup, alias Áilloš. Kein anderer Künstler versteht es mit einem Joik die Seele und das Herz der Sámi zu erreichen. Besuchern zu erklären was Joiken für die Menschen bedeutet ist nicht wirklich möglich. Joik, eine eher

Im Kellergewölbe ist ein künstliches Nordlicht installiert, das dem natürlichen nichts nachsteht. Voller Bewunderung bestaunt man das Licht des Nordens und weiß, dass es dieses Naturerlebnis nur hier in der Kathedrale oder wenn das Wetter mitspielt draußen am Firmament zu sehen ist.

Norwegen war schon immer ein Land voller angenehmer Überraschungen, die Region Finnmark am Nordkap mit seinen Ureinwohnern, den Sámi, bietet unvergessliche Natur und Menschen die seit vielen Jahrhunderten wissen wie man sie nutzt, schont und erhält. Es ist viel mehr als eine touristische Attraktion, es ist etwas Besonderes, schützenswert und unwiederbringlich.

Fotos: Gour-med, Ingor Ántte Álu Gaup



Nordlichtkathedrale in Alta

ter läutet die Zeit der Wanderung ein, die wiederum vom Winter, der Zeit der Pflege, abgelöst wird. Bleibt noch der Spätwinter, bezeichnet als Zeit des Erwachens.

Auf eine frühe Besiedelung der Gegend um die Stadt Alta weisen viel gut erhaltene Felsenzeichnungen und in Granitstein geritzte Symbole, aber auch Tiere und Pflanzen hin. Wissenschaftler glauben zu erkennen, dass die Menschen sehr nah am Wasser gelebt haben müssen. Alle Zeichnungen und Felsenritze befinden sich in unmittelbarer Strandnähe.

monotone Wiederholung von Vokalen in unterschiedlicher Tonalität signalisiert Gefühle, Stimmungen, Botschaften der Liebe und Wünsche. Selbst abgebrühte Nicht-Sámi lauschen ergriffen bis gerührt andächtig dem Joik-Künstler. Ingor Ántte Álu Gaup wird die norwegische Attraktion der Buchmesse in diesem Jahr sein.

Joiken kann jeder, so sagt man hier, ausprobieren lässt es sich am besten in der Nordlicht Kathedrale in Alta. Dieses einmalige Gebäude beeindruckt nicht allein wegen seiner Architektur.

Info:

www.innovationnorway.no
www.theexplorer.no
www.visitnorway.com
www.scandichotels.com/hotels/norway/karasjok/scabdic-karasjok
www.thonhotels.no/hoteller/norgekautokeino

Künstlertreff Kautokeino

www.daiddadallu.com

Parlament: www.samidiggi.no

Sami Universität: www.samas.no

Husky Lodge SvenEngholm: <https://www.youtube.com/watch?v=whGu3gJnrAA>

Literatur Zentrum:

www.callidlagadus.org

Empfehlenswerte Reiselektüre:

Sagen aus Lapland

Hans Hermann Bartens

Verlag Frank & Timme

Centro de Portugal



Das Portugal eine gänzlich unbekannte Urlaubs- und Genussdestination ist kann man wirklich nicht behaupten. Die südliche Westküste, auch bekannt unter dem Namen Algarve, erfreut sich schon seit vielen Jahren bei Golfern und Genießern größter Beliebtheit.

Auch die Hauptstadt Lissabon gehört zu den bevorzugten europäischen Metropolen für Städtetouristen. Nicht so im Fokus steht die Region **Centro de Portugal**, die zwischen Lissabon und der nördlichen Hafen- und Weinstadt Porto liegt. So ungefähr in der Mitte der Region, etwas östlich, liegt das kleine historische Städtchen Viseu. Eingebettet in der hügeligen Landschaft bekannter Weinberge.

Tourismus, als wirtschaftlicher Faktor, ist gewünscht, aber bitte mit Rücksicht auf die

Natur und Umwelt, nachhaltig soll er sein und nicht lärmend oder gar zerstörend.

An diesem nördlichen Teil der Atlantikküste findet man mehr einheimische Touristen als Ausländer. Fast noch ein Paradies für Ruhe suchende Aktivurlauber, wie Radler und Wanderer. Sie können auf dem sehr gut ausgebauten Dao Eco Pfad, einer stillgelegten Bahnstrecke, in unberührter Natur Wandern oder Fahrradtouren machen. Der Dao Eco Pfad geht, wenn man ihm nach Süden folgt, immer etwas bergab, für Sportlichere ist er aber auch Richtung Norden ohne große Schwierigkeiten zu bewältigen. Der Eco Pfad ist gut ausgeschildert und bietet auch einige sehenswürdige Attraktionen. Ehemalige Bahnstationen sind umgebaut zu Bistros und Denkmälern mit historischer Bedeutung.

Teilweise kreuzt der Weg alte römische Straßen und alte Brücken, die bekannteste ist die Ortigueira Brücke, erbaut von Gustave Eiffel, dem Erbauer des Eiffelturmes in Paris.

Radeln auf dem Dao Eco Pfad



Ein Stopp lohnt sich für das am Weg liegende bezaubernde Dörfchen Mosteirinho, bestens geeignet für eine erholsame Pause um sich mit regionalen Köstlichkeiten verwöhnen zu lassen. Ein Teil der Strecke führt durch die in 2017 von verheerenden Waldbränden heimgesuchte Region. Der Wald hat sich aber so gut regeneriert, dass man auf völlige „Genesung“ hoffen darf.

Für eine Weinverkostung empfiehlt sich das kleine Bio Weingut Casa de Mouraz. Seit Generationen im Familienbesitz wird hier in ganzheitlicher ökologischer Weise Wein angebaut. In Koexistenz wachsen Wein, Kastanien, Pinien, Eichen und Kork-eichen und alle gedeihen prächtig.

Wein und Brotzeit auf dem Bio Weingut Casa de Mouraz



Die Vielfalt der Natur gibt dem Wein eine persönliche, besondere, einzigartige Note mit einer Komplexität wie sie sich nur unter diesen Voraussetzungen entfalten kann.

Das Bemühen um eine ausgeglichene Natur erfreut nicht nur Umweltaktivisten. Es ist einfach schön festzustellen, dass die Menschen in dieser Region Umwelt, Natur und die Nutzung für Agrarprodukte in Einklang bringen.

Gartenfreunde und alle die entweder einen „Grünen Daumen“ haben oder sich für herrschaftliche Gärten interessieren sollten unbedingt nach Santar, dem berühmten Gartendorf, unweit von Viseu fahren. In Santar hat ein Privatmann aus Freude an schönen Gärten ehemalige prachtvolle Anlagen zu neuem Leben erweckt. Ganz selbstlos ohne kommerziellen Zweck und für Besucher geöffnet. Die Gärten von Santar sind so bekannt, dass Touristen aus der ganzen Welt hier herkommen und sie bestaunen.

Grüner Garten von Santar



Nach Bewunderung dieser herrlichen Gartenarchitektur lässt es sich etwas oberhalb von Santar – zu Fuß sind es nur wenige Minuten – in dem Restaurant des größten Weingutes der Region, Pacos do Cunha de Santar, vorzüglich entspannen.

Eine Weinverkostung sollte man keinesfalls versäumen. Die hier erzeugten Weine stehen traditionell für Authentizität und Eleganz, die in der Jahrhundert langen Geschichte begründet ist. Weinexperten sind sich einig, hier werden die besten Encruzado und Touriga Nacional Trauben angebaut.

Das Restaurant Paços in der Casa de Santar ist durchaus in die gehobene Kategorie einzuordnen. Regionale Spezialitäten,



FrISChe Shrimps von der Algarve

zu Gourmet-Gerichten verfeinert, erfüllen hohe kulinarische Ansprüche.

Geröstete Zwiebel mit Kardamom zum Auftakt, passend zu dem erfrischenden Espumante Cabris, erfreuen Gaumen und Zunge.

Die rosa Shrimps, frisch von der Algarve, dazu ein Amoro Encruzada, sind eine Geschmacksharmonie, die in guter Erinnerung bleibt.

Die etwas abgewandelte Weisheit: Essen gut, alles gut, beschreibt Küche und Restaurant perfekt.

Das Ambiente des Restaurants entspricht überhaupt nicht dem was Gäste von einer „Weinstube“ erwarten. Moderne, gediegene Eleganz mit dem Flair gehobener Gastronomie erwartet die Gäste, fern von

rustikaler Weinstubenkultur. Wein und Kulinarik sind halt die Themen dieser Reise.



Jose Manuel Santos (l.) und Diogo Rocha (r.)



Portugals beste Weinverkäuferin Ana Paula Teixeira

Einsens ist sicher, die hervorragenden Weine im Dão Tal halten so manche Überraschung bereit. Unser nächster Besuch führt uns in das Weingut Quinta da Teixuga. Mit ca. 30 ha gehört es zu den kleineren Weingütern im Herzen der Dão-Region. Der Besitzer, Signore Santos, startet seine Winzkarriere erst vor 10 Jahren und setzt die Tradition seines Vaters fort. 2017 wird der erste Wein abgefüllt und in den Markt gebracht. Das Weingut ist eines der modernsten in Portugal. Der futuristisch anmutende Bau, von einem Architekten entworfen, der



Wie ein Ufo in der Landschaft: Weingut Quinta de Lemos

zuvor noch nie ein Weingut geplant hat, stellt ein Kreuz dar, was man aber nur von oben klar erkennen kann. Der Architekt, so erzählt die Tochter Ligia Santos, hat nach Fertigstellung des Gebäudes erklärt, er werde nie wieder ein Weingut planen. Ob es stimmt, ist nicht überliefert.



Ligia Santos, Juniorchefin der Quinta da Teixuga

Die Weine der Quinta da Teixuga, umgeben von Serra da Estrela und den Hügeln der Caramulo sind begünstigt durch die thermischen Bedingungen die das Wachstum verlängern und das Aroma mit filigraner Säure intensivieren. Die Quinta baut überwiegend die klassischen Rotweine wie Santos Titular, Tinta Roriz und Touriga Nacional aus.



Logo vom Weingut „The New Dão“

Wegen seiner modernen Architektur und dem frischen Image haben die Einheimischen das Weingut in „The New Dão“ umbenannt.

Ein weiteres, unbedingt erwähnenswertes, Weingut ist die Quinta de Lemos. Der Inhaber, ein portugiesischer Kaufmann, der viel Geld mit dem Handel von ägyptischem Leinen verdient hat, baute dies monumentale Haus an einem Hügel. Von weitem hat man den Eindruck ein Ufo sei im Anflug.



Restaurant Mesa de Lemos

Wenn man sich dem Objekt nähert, bleibt die Erkenntnis, dass hier eine architektonische Meisterleistung steht. In das Gebäude wurden riesige Felsblöcke integriert, die zum Ambiente des Restaurants gehören und einmal mehr verdeutlichen wie die vorhandenen Naturelemente einbezogen werden.

Die offene, gut einsichtige Küche, ist Wirkungsstätte von Diogo Rocha, dem besten und berühmtesten Koch der Region. Etwas humorvoll wird seine Küche als „Labor von Diogo“ bezeichnet. Der Küchenchef liebt es mit Geschmacksnuancen zu experimentieren bis er die perfekte Harmonie der herausgearbeiteten Aromen erreicht hat. Seine „Snacks“ machen nicht nur neugierig, sie lassen erah-



Sterneaspirant Diogo Rocha

nen, dass ein großartiges Menu den Gast erfreut. Seine Amuse Bouche serviert er nicht nur vor dem Menu, Diogo Rocha integriert sie zwischen den Menu-Gängen. Sein Menu startet mit Ei, Schwertfisch und einem, leichten fruchtigen Rosé vom eigenen Weingut. Ein guter Auftakt für den isländischen Kabeljau mit Karotten aus dem eigenen Garten wird begleitet von einem Jean 2010, ein ausgewogener würziger Weißer, der dem Fisch und der Karotte gut bekommt. Den danach servierten Seebarsch begleiten zwei rote Weine, Touriga Nacional 2010 und Donna Paulette 2017. Das Dessert, ein krönender Abschluss in Kombination mit dem 2008er Dona Georgina.

In der Mesa de Lemos passt alles zusammen. Das Restaurant hat ein exzeptionelles bis extravagantes Design. Einen hervorragenden Küchenchef, der seine Kochkunst perfekt beherrscht und einer Region mit reizender Landschaft. Es ist eine geschmackvolle Symbiose von architektonischer Kunst, Aromen-Kom-



Tomatenespuma und ...



... Kabeljau mit Karotten von Diogo Rocha

positionen der Speisen, die von Weinen ergänzt werden als hätte man sie dazu extra angebaut.

Alle zum Menu gereichten Weine, wen wundert es, sind vom eigenen Weingut. Hier ist es keine spekulative Prognose vorauszusagen, dass Diogo Rocha ein ernsthafter Aspirant für einen, seinen ersten, Michelin Stern ist.



Dessert-Kreation im Lemos

Eigentlich ist es überflüssig darauf hinzuweisen, dass die Region Centro de Portugal eine europäische Kulturgeschichte von enormer Bedeutung hat. Gut erschlossene Wander- und Radwege führen zu den historischen Kulturstätten die zum Teil Unesco Weltkulturerbe sind.

Einige der besterhaltenen haben sich zu der Gemeinschaft 12 historische Dörfer



Maître João Ferreira und Patissier Nelson Grilo, Restaurant Mesa de Lemos

zusammengeschlossen. Alle sind über die Rad- und Wanderwege miteinander verbunden und somit für Geschichtsinteressierte, Kulturliebhaber, Wanderer und Radler bestens erreichbar.

Für die bereits erwähnte kleine Stadt

im Nordosten der Region, Viseu, sollte man sich auch etwas Zeit nehmen. Hat doch Viseu den Ruf, Portugals Stadt mit der besten Lebensqualität zu sein. Be-



Thron auf einem Felsvorsprung, die Burg Linhares da Beira

sichtigen kann man sakrale Kunst, Kirchenarchitektur, herrschaftliche Villen und Granitbauten. Sie sind Zeugen einer ruhmreichen Vergangenheit. Im Grão Vasco Museum, neben der Kathedrale, sind erstmalig Malereien brasilianischer Ureinwohner das 16. Jahrhunderts ausgestellt. Die Stadt ist auch bekannt für ihr alljährliches, im September veranstaltetes, Estrela à Mesa. Die besten Köche der Region zeigen wie man aus den hiesigen Produkten köstliche Genüsse bereitet.

Genießer, Connaissseure, Weinliebhaber, Wanderer, Radtouren-Sportler und ganz normale Touristen, alle sind im

Centro de Portugal gut aufgehoben. Für jeden ist etwas dabei. Freunde feiner Speisen und Getränke werden begeistert sein.

Versprochen!!!

Fotos: Gour-med, Bourrichon CC BY-SA 3.0

Infos:
Centro de Portugal
E-Mail: info@centroportugal.com
www.centroportugal.com

Hotel:
Montbelo Viseu Congress Hotel 5*
E-Mail: Montebeloviseu@montebelohotels.com
www.montebeloviseu.pt

Restaurants:
Casa de Mouraz
E-Mail: casademouraz@sapo.pt
www.casademouraz.pt

Paco dos Cunhas / Weingut
E-Mail: enoturismo@pacodesantar.pt
www.globalwines.pt

Quinta de Lemos / Weingut
Restaurant Mesa de Lemos
E-Mail: info@quintadelemos.com
www.quintadelemos.com

Weingut Quinta da Teixuga
E-Mail: geral@caminhoscruzados.net
www.caminhoscruzados.net

Santar Garden Village
E-Mail: Santargourmet@casadesantar.com
www.santarvilarjardim.pt

Flüge:
Am einfachsten mit der portugiesischen Airline **TAP** von vielen deutschen Flughäfen

Fünf Sterne leuchteten über dem Waldschlösschen in Schleswig



Titti
Qvarnström



Die Mitarbeiter vom Restaurant Kieler Kaufmann freuen sich auf die Gastköchin Titti Qvarnström am 11./12. Januar 2020

emotionalen Wert für mich und meine Frau, da wir in diesem Haus vor vielen Jahren geheiratet haben.“

Matthias Baltz vom Waldschlösschen war für das köstliche Amuse Bouche verantwortlich „Ich habe die Produkte meiner



Matthias Baltz

heutigen Gerichte selbst angebaut, geerntet und verfeinert. Gespannt bin ich auf die Ziege von Mathias Apelt, denn Ziegenfleisch wird noch selten in der gehobenen Küche verarbeitet.“ Ihr Debüt beim SHGF gab die nur 150 cm große Dak Wichangoen vom Kiin Kinn aus Kopenhagen mit einem delikaten Thunfisch,

Ausgezeichneter Besuch hatte sich am Sonntag, 22.9.19, im Ringhotel Waldschlösschen angesagt. Zum Start des 33. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) kochten der deutsche Shooting-Star **Tristan Brandt (Mannheim), Skandinaviens einzige Thai-Sterneköchin *Dak Wichangoen (Kopenhagen), *Kirill Kinfelt (Hamburg), *Mathias Apelt aus dem Mitgliedsbetrieb Romanik Hotel Kieler Kaufmann und Lokalheld Matthias Baltz. Gastgeber Hans Werner Behmer freute sich über 150 Gäste, darunter auch Schleswig-Holsteins Wirtschafts- und Tourismusminister Dr. Bernd Buchholtz mit seiner charmannten Frau. „Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival trägt wesentlich dazu bei, den Herbst und Winter mit neuen attraktiven Zielgruppen zu beleben und Impulse zu setzen. Zudem wird dadurch

die Ganzjahresbeschäftigung im Gastgewerbe gestärkt. Der Abend im Ringhotel Waldschlösschen hat auch einen



Gebeizter Ostseelachs von Matthias Baltz



Mathias Apelt mit seiner Kreation von der Ziege

Soja, Ingwer und Sesam: „In 10 Jahren wird es keine Länderküchen mehr geben, sondern Mix-Küchen mit Aromen aus allen Kulturen.“



Dak Wichangoen mit Thunfisch, Soja, Ingwer und Sesam

Kirill Kinfelt vom Hamburger Sterneres-restaurant ‚Trüffelschwein‘ hatte sich lange im Voraus Gedanken über seine Speise Stör, Fenchel, Trüffel gemacht: „Ich spiele gern mit Konsistenzen und habe z. B. meinen Fenchel karamellisiert, fermentiert und in Zitronensaft eingelegt.“ Seine 2-Sterne-Klasse bewies Tristan Brandt vom ‚Opus V‘ im Modehaus Engelhorn mit Rind, Sahne und Essig. Das hörte sich simpel an, entpuppte sich aber als aromatisches Feuerwerk. Die anschließende

Dessertparty wurde ausgiebig zum Netzwerken mit Gästen und Köchen genutzt.

Die Genussparty geht weiter. Die nächsten Termine mit den Kochkünstlern finden im Dezember und Januar an diesen Tagen statt:

Siehe SHGF Social Media // Orangerie im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand

• Harald Wohlfahrt

08.12.19 // Wein-Genuss-Workshop VITALIA Seehotel in Bad Segeberg

11.01.20 // 13. Tour de Gourmet Jeunesse, Ahrensburg – Tangstedt – Lübeck

11./12.01.20 // Romantik Hotel Kieler Kaufmann in Kiel

• Titti Qvarnström *

19./20.01.20 // Park Hotel Ahrensburg
• Ahrensburg Julia Komp *

Bis zum 8. März 2020 bietet das SHGF noch 35 interessante Einblicke in nationale und internationale Trendküchen.

Fotos: Ringhotel Waldschlösschen, Marcus Brodt, Susanne Pläß

Infos unter www.gourmetfestival.de

Rind, Sahne und Essig von Tristan Brandt



Kirill Kinfelt, Wirtschaftsminister Dr. Bernd Buchholz und Tristan Brandt (v.l.)

Koch des Jahres 2019

Großes Finale auf der Anuga in Köln



Koch des Jahres 2019 Dominik Sato

Sechs Finalisten setzen sich in drei Vorrunden gegen 400 weitere Bewerber durch. Viele Daumen waren gedrückt, die Spannung lag in der Luft wie fast nie zuvor.

Folgende Teilnehmer kämpften um den Titel „Koch des Jahres 2019“:

- Marvin Böhm – Souschef, Aqua***, Wolfsburg (DE)
- Holger Mootz – Küchenchef, Weinhaus Uhle, Schwerin (DE)
- Marco Raudenbusch – Lebensmittel-

kontrollleur, Wiesloch (DE)

- Dominik Sato – Souschef, Kongresshotel Seepark, Thun (CH)
- Alexander Gläsel – Küchenchef, Brückenbaron/ Baron.ess, Bolzhausen (DE)
- Dominik Holl – Chef de Partie, Meier's ZweiSinn/ Bistro/ Fine Dining*, Nürnberg (DE)

Letztendlich setzte sich Souschef Dominik Sato aus dem Congress Hotel Seepark in Thun (CH) mit den meisterhaftesten Nuancen durch. Auf dem zweiten Trepp-

chen folgt sofort der Chef de Partie Dominik Holl aus Meier's ZweiSinn | Bistro | Fine Dining* in Nürnberg (D). Der dritte strahlende Sieger ist Sous Chef Marvin Böhm aus dem Restaurant Aqua *** in Wolfsburg (D).

Die Jury um Jurypräsidenten und Dreisternelegende Dieter Müller und Vizepräsident sowie erster Koch des Jahres-Gewinner Sebastian Frank (Horváth**, Berlin) bewerteten die 3-Gang Menüs der Kandidaten anonym.

„Das Schöne an diesem Finale war, dass man in jedem Gericht eine individuelle Handschrift ablesen konnte. Die Kandidaten haben sehr sauber und abwechslungsreich gearbeitet. Dominik Sato konnte sich mit Nuancen vor die anderen setzen und hat somit den Titel „Koch des Jahres“ mehr als verdient.“ – Sebastian Frank, Horváth** (Berlin)

Ein passendes Rahmenprogramm darf an solch einem Tag nicht fehlen! Die Zuschauer durften sich wieder von der Kai-Tai Show von Balfegò mit dem Hauptdarsteller einem nachhaltigen gefangenen 250kg Thunfisch begeistern lassen. Ein extra eingeflogener Cutting-Master zerschnitt den spanischen Tuna gekonnt in seine Einzelteile, alles umrahmt von Erklärungen und Erläuterungen von Expertin Nirvana Durà.

Einen Tag vorher fand auch der Kampf um den Titel Pâtissier des Jahres statt. Folgende Teilnehmer hatten sich für das Finale qualifiziert. Fünf Männer und eine Frau kämpften um den namhaften Titel.



Das Siegermenu von Dominik Sato aus dem Congress Hotel Seepark in Thun



Die glücklichen Gewinner

- Matthias Fehr – Stellvertretender Produktionsleiter
- Swiss Pastry Design – Bern (CH)
- Myriam Isler – Demi Chef de Partie Pâtisserie
- Restaurant Lakeside*, The Fontenay – Hamburg (DE)
- Christian Kramer – Demi Chef de Partie
- Gusto, Villa Kennedy a Rocco Forte Hotel – Frankfurt (DE)
- Sebastian Kraus – Chef Pâtissier
- PURS** – Andernach (DE)
- Marcel Meining – Souschef
- Brückenbar/ Baron.ess – Bolzhausen (DE)

Durchsetzen konnte sich zuletzt Sebastian Kraus vom PURS** in Andernach.

Bei keinem Vorfinale, so auch nicht am Finale, durfte die Friesenkrone SJØ-Challenge fehlen. Die Teilnehmer kreierten rund um das Superfood Matjes außergewöhnliche Gerichte, die eine Auswahl der Juroren und weitere Feinschmecker begeisterten.

Wie immer ließen es sich die Hauptsponsoren nicht nehmen, besondere Leistungen auch besonders zu prämiieren. So überreichte Unilever Food Solutions wieder den Sustainability Award an den Teilnehmer, der am wenigsten Müll produzierte. Den Preis – ein Ipad – nimmt Marco Raudenbusch, Lebensmittelkontrolleur (Wiesloch) mit in den Süden Deutschlands.

Die Friesenkrone SJØ-Challenge begeisterte die Jury mit abwechslungsreichen Facetten. Das ausdrucksstärkste Gericht zauberte auch hier wieder Dominik Sato und nahm so einen von Friesenkrone

gesponsorten 500€ Restaurantgutschein mit nach Hause.

Als gebührender Abschluss der fünften Auflage der Veranstaltung „Koch des Jahres“ gab es eine legendäre Küchenparty.

„Die fünfte Auflage war etwas ganz Besonderes. Wir sind durch ganz Deutschland gereist, haben den Fokus wieder auf Nachhaltigkeit gelegt und viele Erinnerungen gesammelt. Wir sind so stolz auf alle unsere Kandidaten. Der Tag war ein Erfolg. Für uns als Veranstalter, aber vor allem natürlich für den Gewinner – Dominik Sato. Auf den kommt jetzt eine außergewöhnliche Zeit zu. Aber jetzt feiern wir erstmal mit unserer Gastronomiefamilie.“, so Geschäftsführerin Nuria Roig.

Begleitet wurde die Party von zahlreichen Sterne- und Spitzenköchen, die die Gäste mit Gaumenfreuden beglückten. Und so schon wieder Appetit auf die sechste Auflage machte.

Fotos: Melanie Bauer, Gour-med

www.kochdesjahres.de



Patissier des Jahres 2019: Sebastian Kraus von PURS** in Andernach

2021: Erste Brennstoffzellen für AIDAnova

AIDA Cruises geht einen weiteren Schritt im Rahmen seiner Green Cruising Strategie



AIDA Cruises wird bereits 2021 als weltweit erste Kreuzfahrtreederei im Rahmen des Forschungsprojektes „Pa-X-ell2“ an Bord von AIDAnova die Nutzung von Brennstoffzellen auf einem großen Passagierschiff in der Praxis testen.

An dem durch das Bundesministerium für Verkehr und digitale Infrastruktur geförderten Gemeinschaftsprojekt sind neben AIDA Cruises (vertreten durch die Carnival Maritime GmbH) die Meyer Werft, Freudenberg Sealing Technologies und weitere Partner beteiligt. Ziel ist es, praktische Lösungen für eine klimaneutrale Mobilität in der gesamten Schifffahrt aufzuzeigen. Konkret geht es in dem Zukunftsprojekt „Pa-X-ell2“ um die Entwicklung eines dezentralen Energienetzwerkes und eines hybriden Energiesystems mit einer neuen Generation von Brennstoffzellen für den Einsatz auf Hochseepassagierschiffen.

„Mit dem erstmaligen Einsatz von Brennstoffzellen an Bord eines Hochseekreuzfahrtschiffes erreichen wir einen weiteren wichtigen Meilenstein auf dem Weg zur emissionsneutralen Kreuzfahrt und zeigen konkrete Lösungen auf, wie wir unsere Klimaziele erreichen wollen“, sagt AIDA Präsident Felix Eichhorn.

Brennstoffzellen bieten die Möglichkeit einer noch emissionsärmeren Energieversorgung an Bord, als dies derzeit mit Flüssigerdgas (LNG) möglich ist. Sie arbeiten außerdem geräusch- und vibrationsarm. Die Brennstoffzelle wird mit Wasserstoff betrieben, der aus Methanol gewonnen wird, welches das Potential hat, zukünftig auch aus regenerativen Energien produziert zu werden.

Die Brennstoffzellen von Freudenberg Sealing Technologies sind auf eine deutlich höhere Haltbarkeit ausgelegt als beispielsweise Zellen für den Einsatz in ei-

nem Pkw. Erste Tests des Herstellers an Land haben gezeigt, dass eine Lebensdauer von mehr als 35.000 Betriebsstunden erreichbar ist.

2018 vollzog AIDA Cruises mit der Indienststellung von AIDAnova, dem weltweit ersten Kreuzfahrtschiff, das vollständig mit emissionsarmem Flüssiggas (LNG) betrieben wird, einen wegweisenden Technologiesprung. Für das umweltfreundliche Schiffsdesign des von der Meyer Werft gebauten LNG-Kreuzfahrtschiffes wurde AIDA Cruises mit dem Blauen Engel, dem Umweltzeichen der Bundesregierung, ausgezeichnet. Bis 2023 werden zwei weitere LNG-Schiffe von AIDA Cruises, gebaut auf den Meyer Werften in Rostock und Papenburg, auf Reisen gehen.

Auch in vielen anderen Bereichen geht AIDA Cruises voran und setzt auf weitere innovative Technologien. 2020 wird an Bord von AIDAprima das bisher weltweit größte Batteriespeichersystem in der Passagierschifffahrt mit einer Gesamtleistung von zehn Megawattstunden in Betrieb genommen. Im Rahmen seiner „Green Cruising Strategie“ befasst sich AIDA Cruises außerdem mit der Erforschung von Möglichkeiten der klimaneutralen Gewinnung von Flüssiggas aus regenerativen Quellen.

Bereits Ende 2020 werden 12 von 14 AIDA Schiffen, wo verfügbar, Landstrom beziehen können. Seit 2017 nutzt AIDAsol die Landstromanlage in Hamburg-Altona im regulären Betrieb.

Ende 2023 reisen 94 Prozent aller AIDA Gäste auf Schiffen, die vollständig mit emissionsarmem Flüssiggas oder, wo möglich, im Hafen mit grünem Landstrom betrieben werden können.

Foto: AIDA Cruises

www.aida.de



Ottmar Pohl-Hoffbauer

Entspannter Genuss in Berlin-Schöneberg: Cocktail-Bistro Bonvivant

Ausgefallene Cocktails und vegetarisches Soulfood sind die Fundamente, auf die das neue Bonvivant seine ungewöhnliche Bistronomie aufbaut. An der Bar und in der Lounge genießen die Gäste in lässiger Atmosphäre moderne Drinks. Der 60er-Jahre-Style und die klaren Cocktail-Kompositionen passen perfekt zum selbstgewählten Motto: Poolparty in Beverly Hills. Im Restaurant werden regionale Zutaten und Rezepte mit internationalen Einflüssen kulinarisch zu einer Eat-Easy Cuisine vereint, die Fine-Dining-Ansprüchen gerecht wird.

Die hochwertigen, aber betont unaufgeregten Cocktailkreationen stammen von der besten Bartenderin Deutschlands. Diesen Titel trägt Barchefin Yvonne Rahm seit letztem Sommer, nachdem sie zum World Class Bartender Germany 2018 gekürt wurde.

Am Herd ist Ottmar Pohl-Hoffbauer für spannende Kombinationen, erstklassige Qualität und vielfältige Aromen verantwortlich. Der Bio-Spitzenkoch, Mitglied der Chef Alliance von Slow Food Deutschland, bringt mit den vegetarischen Speisen die Essenz seiner Philosophie auf den Tisch: Die meisten Lebensmittel bezieht er von Produzenten aus Berlin und Brandenburg. Er kennt die Bauern persönlich und stimmt sein Angebot mit ihren Anbauplänen ab. Die Karte im Bonvivant wechselt saisonal und mitunter täglich. Derzeit zeigt sich die Linse mit Ananas, Fenchel und Anis von einer erfrischenden Seite.

Geöffnet ist das Bonvivant täglich von 18:00 bis 1:00 Uhr.

Foto: Marcus Gloger

Reservierungen telefonisch unter:
Tel.: +49 (0) 176-61722602 oder
per Mail an info@bonvivant.berlin
www.bonvivant.berlin

Marcel Fischer aus dem Spa & GolfResort Weimarer Land ist jetzt unter den Top50 Köchen



Marcel Fischer

Marcel Fischer, Küchenchef des Restaurant Masters im Spa & GolfResort Weimarer Land, erhält die Ehrung als „Top50 Koch 2019“ vom Schlemmeratlas.

Das Verlagshaus Busche, zu dem auch der Schlemmeratlas gehört, kürte auch in diesem Jahr wieder die besten 50 Köche Deutschlands. Bei dem diesjährigen Event auf dem Sülberg bei Karl Heinz Hauser in Hamburg wurde die Verleihung am 09. Oktober 2019 würdig zelebriert. Das Gipfeltreffen der deutschen Kochszene gehört mit zu den wichtigsten Branchenveranstaltungen, die jährlich die Spitzengastronomie mit der Industrie zusammenführt.

Der Schlemmeratlas zählt mit zu den Leitmedien der deutschsprachigen Gastronomie- und Gourmetszene. Herausgeber ist das Verlagshaus Busche, welches seit 2004 auch Ausrichter des Branchentreffs „Schlemmeratlas Top50 Köche“ ist.

Zum ersten Mal wurde in diesem Jahr auch Marcel Fischer, Küchenchef des Restaurant Masters im Spa & GolfResort Weimarer Land, vom Schlemmeratlas für seine herausragenden Leistungen ausgezeichnet. „Ich freue ich sehr über diese Auszeichnung und möchte betonen, dass

sie nicht nur mir, sondern meinem ganzen Team gebührt. Das war eine Gruppenleistung, die ich alleine nicht erreicht hätte.“, bekräftigt Fischer.

Seit 2013 ist der 35-jährige Marcel Fischer Küchenchef des Restaurant Masters im Spa & GolfResort Weimarer Land. Er spielt mit Aromen, Texturen, verschiedensten Gewürzen und Produkten und zaubert schlussendlich ein kleines Gesamtkunstwerk auf den Teller. Gemeinsam mit seinem nicht minder kreativen Küchenteam serviert Marcel Fischer ausgewählte Kochkunst, die oft überrascht, aber in jedem Fall ein Genuss ist. Wie überall im Resort findet man auch im Fine Dining Restaurant Masters ein ein-



Restaurant Masters im Spa & GolfResort Weimarer Land

maliges Ambiente aus Gemütlichkeit und Eleganz wieder. Hier genießt man mediterrane frankophile Küche mit regionalen Produkten.

Fotos: Spa & GolfResort Weimarer Land

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

Wandern ist einfach köstlich ...

Neue kulinarische Aktivreisen weltweit – auf Menorca, in Marokko und Chile

Mit „köstlichen“ Extratouren macht Wikinger Reisen Appetit auf Aktivurlaub. Auf Menorca, in Marokko und Chile serviert der Wander- und Erlebnis-spezialist drei neue Routen mit kulinarischem Topping. Unter anderem setzt der Veranstalter seine Kooperation mit der angesagten Gewürzmanufaktur Ankerkraut fort – nach dem erfolgreichen „The Taste of Finnland“ kommt nun „The Taste of Menorca“ mit Einblicken in die Inselküche.

Loslassen und genießen bei „The Taste of Menorca“



Loslassen und genießen ist angesagt. Auf Menorca kochen Wanderurlauber gemeinsam mit Einheimischen. Probieren edle Tropfen in einer Weinkellerei und lokale Spezialitäten in einer Käse-

serei. Besuchen die Gin-Fabrik „Xorigue“ und eine Imkerei. „Diese kulinarische Extratour haben wir zusammen mit Ankerkraut entwickelt. Die Geschmacksexperten sind mit uns nach Menorca gereist und haben dort neue Gewürze kreiert – dabei entstand die Idee“, so Produktmanagerin Sarah Mende.



Yoga, Wandern und Kulinarik in Marokko Die nächste „köstliche“ Extratour führt nach Marokko. Der perfekte Ort für eine Auszeit vom Alltag und Genuss mit allen

Sinnen. Tägliches Yoga, lockeres Wandern und orientalische Kulinarik sorgen für ein intensives und nachhaltiges Slow Travel-Erlebnis. Mit purer Entspannung am Meer, Couscous, Koriander und Kurkuma, Olivenöl und Argan. Auf dem 8-tägigen Programm stehen u. a. Marrakesch und Essaouira, eine Tour durch die Wanderdünen nach Sidi Kaoui und ein Ausflug ins Hinterland.

„Explosionen an Himmel und Gaumen“ in Chile

„Explosionen an Himmel und Gaumen“. Bei diesem 21-tägigen Chile-Trip greifen Urlauber nach den Sternen – und das nicht nur im Observatorium ihrer Hacienda am Sierra-Trail. Sie entdecken die Gourmetküche und das beste Craftbeer Valparaïso, aromatischen Honig am Rio Grande, Weine von Cavas del Valle, eisgekühlten Pisco Sour und unvergleichliche Rosinen im Valle del Elqui. Im Humboldt-Park erliegen sie dem Charme der Pinguine auf der Isla Damas, dem „Klein-Galapagos“ Chiles. Und im Naturreservat El Morado der Faszination der Berggiganten. Ganz zu schweigen von den tiefblauen Lagunen und dem funkelnden Himmelsfirmament in der Atacama-Wüste. Diese neue Extratour startet – in kleinen Wikinger-Gruppen mit acht bis maximal vierzehn Teilnehmern – im April, Oktober und November 2020.

Reisetermine und Preise

- The Taste of Menorca – 8 Tage ab 1.598 Euro, Mai, Okt., min. 8, max. 16 Teilnehmer
- Yoga, Wandern & Marokkos Kulinarik – 8 Tage ab 1.575 Euro, Febr., März, Okt., Nov., min. 6, max. 16 Teilnehmer
- Chile / Explosionen an Himmel & Gaumen – 25 Tage ab 5.798 Euro, April, Okt., Nov., min. 8, max. 14 Teilnehmer

Fotos: Wikinger Reisen

www.wikinger-reisen.de



Wo Winterromantik auf wilde Tradition trifft:

Gemütlichkeit und Brauchtum auf dem Tölzer Christkindlmarkt

Vom 22. November bis 24. Dezember herrscht in Bad Tölz besinnliche Stimmung. Laut und wild geht's dagegen beim traditionellen Krampuslauf am 7. Dezember zu

Die historische Marktstraße von Bad Tölz mit ihren bunten Giebfassaden wird vom 22. November bis 24. Dezember zur winterlichen Freiluftbühne. Rund 40 liebevoll dekorierte Stände laden zum gemütlichen Geschenkeshopping ein – zwischendurch dem Holzschnitzer bei der Arbeit über die Schultern schauen, sich von Plätzchenbäckern zur süßen Sünde verführen lassen oder in der Museumswerkstatt selbst Adventskalender basteln? All dies sind spezielle Angebote für kreative Adventfans in Bad Tölz. Währenddessen sorgen Live-Musik und ein Besuch vom Nikolaus und seinen Engeln für besinnliche Momente. Das Kontrastprogramm erleben Besucher dann am 7. Dezember, wenn beim Krampuslauf wilde Kerle mit Schnitzmasken und Rasseln einen uralten Brauch aufleben lassen.

Der Tölzer Christkindlmarkt ist täglich von 11 bis 19 Uhr geöffnet, am 24. Dezember von 10 bis 14 Uhr. Genießer, die auch nach Weihnachten verwöhnt werden wollen, bekommen zwischen dem 25. und 31. Dezember an einigen Gastronomieständen weiterhin dampfende Köstlichkeiten.

Foto: Archiv Tourist-Information Bad Tölz

Weitere Informationen unter www.bad-toelz.de/christkindlmarkt

Regent Seven Seas Cruises® präsentiert flottenweit Serene Spa & Wellness™

Regent-Gäste werden künftig flottenweit in den Genuss von innovativen Wellness-Erlebnissen mit exklusiven, vom Reiseziel inspirierten Spa-Behandlungen, regenerierenden Fitness-Kursen, ernährungsphysiologisch ausgewogener Küche und Wellness-Touren kommen.

Serene Spa & Wellness™, ursprünglich entwickelt, um den Luxus an Bord der Seven Seas Splendor™ zu perfektionieren, wird flottenweit vor der Jungfernfahrt der Seven Seas Splendor starten und damit neue Standards für Luxus-Spas in der Kreuzfahrtindustrie setzen.

Regent Seven Seas Cruises®, die weltweit führende Luxus-Kreuzfahrtlinie, hat eine neue, global inspirierte Spa-Marke vorgestellt, die diesen Winter in ihrer fünfschiffigen Flotte ihr Debüt geben wird. Serene Spa & Wellness™ wird exklusive Behandlungen anbieten, die Techniken und Inhaltsstoffe aus aller Welt integrieren und so einen ruhigen Ort für Gesundheit, Schönheit und Wellness schaffen, der erholsame Behandlungen und Dienstleistungen zur Entspannung von Körper und Geist anbietet.

Serene Spa & Wellness™ wird auf den folgenden Regent-Reisen eingeführt:

- Seven Seas Explorer® - Kreuzfahrt ab 7. Dezember 2019
- Seven Seas Mariner® - Kreuzfahrt ab 6. Januar 2020
- Seven Seas Voyager® - Kreuzfahrt ab 7. Januar 2020
- Seven Seas Navigator® - Kreuzfahrt ab 23. Januar 2020
- Seven Seas Splendor™ - Kreuzfahrt ab 6. Februar 2020

Das bahnbrechende Dienstleistungsangebot spiegelt viele regionale Behandlungen aus den über 450 Reisezielen wider, die von Regent-Schiffen angelaufen werden. Darunter weltweit anerkannte ELEMIS-Gesichts- und Körperbehandlungen, Massagen, Maniküre, Pediküre, luxuriöse Kérastase-Salonservices, Fitnesskur-

se und Personal Training sowie eine Reihe von Wellness-Touren und ernährungsbewusste kulinarische Angebote, die in Restaurants an Bord serviert werden.

Die besten der vom jeweiligen Reiseziel inspirierten Körper- und Schönheitsbehandlungen

Serene Spa & Wellness™ integriert aus aller Welt bezogene, natürliche Inhaltsstoffe, die Gesundheit und Gleichgewicht für Körper, Geist und Seele fördern.

Die Regent Massage

- Destinations-Inspiration: Sanddorn von der Mittelmeerküste
Diese maßgeschneiderte Ganzkörpertherapie bietet ein Zusammenspiel aus Rosmarin, Meerfenchel und Sanddorn von der Mittelmeerküste, die in Spannungsbereichen einmassiert werden, um die Muskeln zu entspannen, zu beruhigen und gleichzeitig zur Entgiftung beizutragen.

Around The World Massage

- Destinations-Inspiration: Basalt aus China, Kokosnuss aus der Karibik, Bambus aus Asien
Eine Verbindung von Techniken aus aller Welt ist diese, zu einem optimalen Wohlbefinden führende, Therapie: Die irdischen Düfte von indischem Kardamom, ägyptischem Koriander und Eukalyptus beruhigen den Geist; schwedische Massagebewegungen wirken befreiend und entspannend auf den ganzen Körper; Vulkansteine lösen Muskelverspannungen und gestaute Energien in den Beinen; Bambusstiele gleiten über Muskeln.

Meerlavendel & -fenchel Körperpeeling

- Destinations-Inspiration: Meerfenchel aus Nordeuropa
Feuchtigkeitsspende für die Haut mit einem nährenden Peeling-Duo. Nährstoffreiche Extrakte aus Meerlavendel und Meerfenchel glätten trockene Hautzellen.



Diese sind nur einige der Wellness-Behandlungen. Das komplette Programm finden Sie unter:

<https://de.rssc.com> oder telefonisch bei einem der Kreuzfahrtagenten in Deutschland, Österreich und der Schweiz:

Deutschland

- Airtours: 0049 511 567 86 190
- ATI World: 0049 6023 917150
- Cruise Group: 0049 861 909 96 040
- E-Hoi: 0049 69 20456849
- Kreuzfahrtberater: 0049 40 524748 890
- VistaTravel: 0049 40 309 798 40

Österreich

- RUEFA: 0810 200 400 (aus AUT); 0043 (1) 58800 9450 (Ausland)
- Seereisen Center: 0043 (1) 713 04 00
- VistaTravel: 0049 40 309 798 40

Schweiz

- Kuoni Cruises: 0041 (0) 44 277 52 00
- MCCM Master Cruises: 0041 (0) 44 211 30 00
- Reisebüro Mittelthurgau: 0041 (0) 71 626 85 85

Foto: Regent Seven Seas Cruises

„Analoges Upgrade“ ab sofort im 25hours Hotel The Circle buchbar

Wie ging das noch gleich mit dem Zurückspulen von Videokassetten? Wie wurde mit einer Sofortbildkamera überhaupt ein Selfie gemacht? Welche Seite der Schallplatte muss nach oben? Und wie schreiben sich Zeilen auf einer Schreibmaschine kursiv?

All die schönen Dinge, die im Zeitalter der Digitalisierung oft in Vergessenheit geraten, beantwortet das 25hours Hotel The Circle in einer gemeinsamen Kooperation mit Supersense. Mit dem „Analogen Upgrade“ beginnt eine Zeitreise zurück in die faszinierende Magie des Analogen, auf der alle Sinne verführt werden. Gäste erhalten auf Wunsch während ihres Aufenthaltes einen 100 x 80 Centimeter großen Koffer mit analogen Details und Überraschungen. Der warme Klang der Musik, das berühmte Surren der Polaroidkamera, der Geruch von frisch getippten Briefen und das angenehme Rauschen des Röhren-Fernsehers – all das erleben Gäste auf Wunsch ab einer Buchung der Zimmerkategorie L für einen einmaligen Aufpreis von 25 Euro. Auch für Tagungen steht der Koffer zum Preis von 75 Euro zur Verfügung.



Lobby im The Circle

Gemeinsam mit Supersense wurde bereits ein analoger Bereich in der Lobby des 25hours Hotel The Circle entwickelt. Supersense ist spezialisiert auf die Errichtung analoger Wunderkammern in aller Welt. Gemeinsam mit seinem Team sammelt, entstaubt und wiederbelebt Gründer Florian Kaps sorgsam ausge-



suchte, analoge Schätze. Ihm verdankt die Welt die Rettung des Polaroid-Films. Nun „rettet“ Supersense die Sinne – und zwar alle fünf. Die heutige digitale Welt erfordert einen immer kleiner werdenden Einsatz der Wahrnehmungsfähigkeit. Somit werden das Erlebte, die Erfahrungen und die Erinnerungen immer einseitiger. Supersense lädt dazu ein, wieder multidimensionale Erfahrungen zu machen, die den Tast-, Geschmacks-, Geruchs-, Seh- und Gehörsinn erfordern und somit ein echtes Gefühl hervorrufen. 25hours Hotels möchten dem Gast diese einmalig magischen Erlebnisse ermöglichen. Dem schnelllebigen Alltag zu entfliehen und den Moment bewusster zu erleben und ihm Bedeutung zu schenken, ist das Ziel. Unter dem Motto „We create memories“ bieten alle 25hours Hotels analoge Erlebnisabenteuer, die den Gast zum Agieren und Nachdenken inspirieren. So können statt moderner E-Mails zum Beispiel Briefe mit der Schreibmaschine auf feinem Büttenpapier getippt werden. Die liebevoll verfassten Botschaften werden anschließend auf Wunsch verschickt, oder wie im 25hours Hotel HafenCity, auch per Flaschenpost auf den Weg gebracht. Wo ist die Zeitmaschine, wenn man sie einmal braucht? Diese Frage beantworten 25hours Hotels gern.

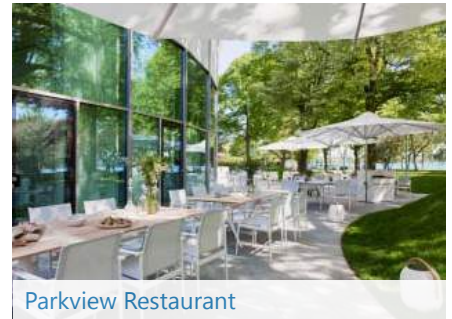
Fotos: Steve Herud

25hours Hotel The Circle
Im Klapperhof 22-24
50670 Köln
Tel.: +49 221 162 53 0
E-Mail: thecircle@25hours-hotels.com
www.25hours-hotels.com

„The Fontenay“: Neuausrichtung der Restaurants

Zu Jahresbeginn 2020 erhalten die Restaurants des Hotels „The Fontenay“ eine neue Ausrichtung. Geplant ist darüber hinaus ein Tagescafé, das im Laufe des Jahres 2020 eröffnet werden soll.

Das bisherige Restaurant „Parkview“ im Erdgeschoss wird zu Frühstückszeiten und am Abend geöffnet sein und per Jahresbeginn 2020 unter dem Traditionsnamen „Osteria Due“ geführt werden. Kulinarisch wird es italienisch ausgerichtet sein.



Parkview Restaurant

Das bisherige Gourmet-Restaurant „Lakeside“ im 7. Stockwerk des Hotels wird zukünftig nicht mehr unter der Leitung eines Sternekochs stehen, sondern bietet bereits ab Mitte November 2019 gehobene internationale Küche von Küchenchef Stefan Wilke an. Zunächst wird es abends geöffnet sein und zu einem noch festzulegenden Zeitpunkt Anfang 2020 auch mittags.

Der bisherige Sternekoch Cornelius Speinle hat den Wunsch geäußert, sich nach der Geburt seines zweiten Kindes und mit Beginn seiner Elternzeit im November 2019 aus dem The Fontenay zu verabschieden. Er hat gut anderthalb Jahre lang die Spitzenküche des Hotels repräsentiert und erhielt Anfang 2019 einen Michelin-Stern.

Foto: The Fontenay Hamburg

The Fontenay Hamburg
Fontenay 10
20354 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 605 6 605-0
E-Mail: info@thefontenay.de
www.thefontenay.com

Gran Hotel Bristol by Kempinski:

Neues Havanna Hotel in historischem Gebäude für Kempinski Hotels

Drittes Kempinski Hotel auf Kuba öffnet Ende 2019



Mit einem dritten Hotel auf der Karibikinsel Kuba erweitert Kempinski Hotels seine Präsenz in Havanna und in The Americas. Die europäische Luxus-hotelgruppe hat erneut einen Managementvertrag mit der Grupo de Turismo Gaviota SA, Eigentümer des erfolgreichen Gran Hotel Manzana Kempinski La Habana und des bald zu eröffnenden Cayo Guillermo Resort Kempinski, unterzeichnet. Das neue Gran Hotel Bristol by Kempinski wird voraussichtlich Ende des Jahres, die ersten Gäste empfangen.

Nur einen Block vom Capitolio und lediglich zwei Blocks vom Gran Hotel Manzana Kempinski entfernt, liegt dieses neue Juwel im UNESCO-Weltkulturerbe der Altstadt von Havanna. Mit einer mehr als 100-jährigen Geschichte ist das Gran Hotel Bristol eine vollständige Restaurierung eines historischen Gebäudes und eines ehemaligen Hotels, in dem die pul-

sierende Künstlerszene Havannas in den 1930er und 50er Jahren Zeit mit Tanzen, Feiern und Musik verbrachte und in dem kubanische Händler einmalig einen „eintägigen kostenlosen“ Aufenthalt zu gut hatten.

Während die ursprüngliche Fassade des Gebäudes erhalten geblieben ist, wurde das komplette Innere in einem zeitgemäßen Design mit lokalen Einflüssen gestaltet. 162 stilvolle Zimmer und Suiten, darunter eine Präsidentensuite mit 135 qm, fünf Restaurants und Bars, zwei Meetingräume und ein Fitnessstudio findet der modern Urlauber hier an bester Lage. Eines der Highlights dieses neuen Hotels wird zweifellos die Dachterrasse im 9. Stock mit Infinity-Pool und Tapas Bar sein, von wo sich ein volles Panorama der meisten historischen Sehenswürdigkeiten der Stadt wie das Capitolio, die spanische Festung, den Hafen und Alt-Havanna bietet.

„Die Erweiterung unserer Präsenz auf der karibischen Insel Kuba mit unserem sehr zuverlässigen und langfristigen Partner Grupo de Turismo Gaviota S.A. ist ein weiterer wichtiger Schritt in unserer Wachstumsstrategie in Nord- und Südamerika“, so Martin R. Smura, CEO von Kempinski Hotels und Vorsitzender der Geschäftsleitung.

100 Luxus-Hotels werden bis zum Jahr 2021 Gäste empfangen

Die Kempinski Gruppe verwirklicht ihre internationale Expansion im Rahmen ihrer strategischen Planung. So rechnet die älteste Luxus Hotelkette Europas mit mehr als 100 sich im Betrieb befindlichen Luxushotels rund um den Globus bis zum Jahr 2021. Allein in den nächsten 12 Monaten öffnen neun neue Hotels mit insgesamt 1,961 Zimmern und Suiten ihre Türen, drei davon in der Karibik, ein Hotel in Tel Aviv, in Tiflis, in Bangkok, in Guangzhou, in Brazzaville und in Almaty; weitere sieben Hotels mit 2,404 Zimmern befinden sich derzeit im Bau.

Die strategische Ausrichtung der Expansion der Kempinski Gruppe wird in Zukunft nicht nur auf Managementverträge ausgerichtet sein, sondern es ist der Erwerb von Hotelimmobilien geplant, vor allem solche, die umfassend renoviert und dann unter den eigenen Marken neu positioniert werden. Kempinski ist bisher ein reiner Hotelbetreiber, lediglich das Stammhaus an der Münchner Maximilianstrasse, das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski, ist im Besitz des Unternehmens.

Fotos: Kempinski Hotels

www.kempinski.com



Léa Linster gibt ihre Leidenschaft und Kreativität für gutes Essen an uns weiter

Mein Leben, meine Rezepte

Lieblingsgerichte aus meiner Küche

Léa Linster
ZS Verlag, 176 Seiten, 24,99 Euro
ISBN: 978-3-89883-873-3

Léa Linster lässt uns in ihre Küche, ihr Leben, blicken. Sie offenbart die Lieblingsrezepte ihrer Kindheit und die Gerichte, die ihre Gäste lieben. Sie verrät uns, was es bei ihr daheim zu essen gibt, wenn es mal schnell gehen muss. Und sie nimmt uns mit auf eine Reise durch die Küchen dieser Welt – mit Rezepten, die in anderen Ländern entstanden oder jenen gewidmet sind, die sie auf dieser Reise begleitet und geprägt haben. Gerichte, die ihr am Herzen liegen.



Pubertät ist schlimm. Klar. Aber nicht so schlimm wie: Alterspubertät!

Du bleibst mein Sieger, Tiger

Noch mehr Trost für Alterspubertierende

Maxin Leo, Jochen Gutsch
Ullstein Hardcover
144 Seiten, 12,00 Euro
ISBN: 978-3-550-20026-7

Alterspubertät, eine schwierige verwirrende Zeit, schon klar. Aber doch nur eine Phase. Und, wie wir wissen, zum Glück bald vorbei! Tja, leider nicht. Die Wahrheit ist, es wird erst noch ein bisschen schlimmer. Denn jetzt beginnt Phase zwei: die fortgeschrittene Alterspubertät. Weibliche Alterspubertierende wollen plötzlich, dass man sich als Paar nochmal »neu entdeckt«. Beim Tango. Oder beim Tantra. Sie werden Vegetarier oder Veganer oder besuchen einen Wildkräuter-Workshop. Männliche Alterspubertierende sind vor Neid zerfressen auf die kraftstrotzenden Teenagerfreunde ihrer Teenagertöchter, fahren zur Haartransplantation nach Osteuropa oder neigen zur Alters-Hypochondrie. Umso heftiger sich fortgeschrittene Alterspubertierende gegen das Alter wehren - desto lustiger wird es.



Zwölfter Alpenkrimi

Am Tatort bleibt man ungern liegen

Jörg Maurer
Fischer
384 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-651-02574-5

Ein schöner Fassadenschmuck war das alte Feuerrad am Holzhaus der Rusches im idyllisch gelegenen Kurort. Aber jetzt liegt Alina Rusche tot in ihrem Garten, erschlagen vom herabgestürzten Rad. Kommissar Jennerwein ist überzeugt, dass es kein Unfall, sondern Mord war. Doch warum musste die Putzfrau sterben? Hatte sie bei ihrer Arbeit Dinge erfahren, die gefährlich waren? Jennerwein befragt pikante Honoratioren und redselige Ladenbesitzer. Als der Direktor der KurBank zugibt, dass Alina für ihn geputzt hat, führt die Spur direkt in den legendär sicheren Schließfachraum. Hier ruhen versteckt und verriegelt genügend Geheimnisse, für die sich ein Mord lohnt. Jennerwein ermittelt in alle Richtungen. Das einzige, was er dabei nicht erahnt, ist der nächste Tatort ...



Stress verstehen und bewältigen

Kein Stress!

Wie Sie Stress und Angstgefühle bewältigen und gelassener werden

Matthew Johnstone, Dr. Michael Player
Kunstmann, 204 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-95614-328-1

Es gibt kein Leben ohne Stress. Doch zu viel Stress verursacht Angstgefühle und Krankheiten. Wie erkennt man Stressfaktoren im Alltag? Mit welchen Methoden lässt sich Stress vermindern? Und wie können wir lernen, damit umzugehen? Matthew Johnstone und Dr. Michael Player gehen diesen Fragen nach und zeigen, wie man die Denkmuster erkennt, die zu Stress führen, und sich daraus befreien kann. Sie stellen wirksame Entspannungsmethoden vor und erklären, wie ein anderer Umgang mit unserem Körper, unserer Zeit und unseren Beziehungen positiv auf das eigene Stressempfinden wirkt.



Reise und Flucht in einem vielschichtigen Roman

Archiv der verlorenen Kinder

Valeria Luiselli
Kunstmann
400 Seiten, 25,00 Euro
ISBN: 978-3-95614-314-4

Eine Mutter, ein Vater, ein Junge und ein Mädchen packen in New York ihre Sachen ins Auto und machen sich auf in die Gegend. Sie fahren durch Wüsten und Berge, machen Halt an einem Diner, wenn sie Hunger haben, und übernachten, wenn es dunkel wird, in einem Motel. Zur gleichen Zeit machen sich Tausende von Kindern aus Zentralamerika und Mexiko nach Norden auf, zu ihren Eltern, die schon in den USA leben. Jedes hat einen Rucksack dabei mit einem Spielzeug und sauberer Unterwäsche. Die Kinder reisen mit einem Coyote: einem Mann, der ihnen Angst macht. Sie haben einen langen Marsch vor sich, für den sie sich Essen und Trinken einteilen müssen. Sie klettern auf Züge und in offene Frachtcontainer. Nicht alle kommen bis zur Grenze.



Ein anderes Land. Ein anderes Leben.

Kastanienjahre

Anja Baumheier
Wunderlich
416 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-8052-0756-0

Zwei Orte gibt es, die für Elise Heimat bedeuten: Paris, wo sie seit über 20 Jahren eine kleine Boutique im Montmartre führt; und Peleroich, an der mecklenburgischen Ostseeküste. Hier wächst sie in den 60er Jahren auf, hier lernt sie Henning und Jakob kennen, die beiden Lieben ihres Lebens. Henning, der Fels in der Brandung, den sie seit Kindertagen kennt, Jakob, der Frauenschwarm, der Künstler werden will. Eine fatale Dreiecksbeziehung voller Geheimnisse – bis Jakob eines Tages spurlos aus Elises Leben verschwindet. Als Elise nach vielen Jahren in ihr Heimatdorf zurückkehrt, taucht sie tief ein in ihre eigene Vergangenheit und in die Geschichte von Peleroich ...



Millennium Band 6 Vernichtung

David Lagercrantz
Heyne
432 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-453-27100-5

Ein Obdachloser wird tot auf dem Stockholmer Mariatorget gefunden. In seiner Jackentasche findet sich die Telefonnummer von Mikael Blomkvist. Als eine DNA-Analyse ergibt, dass der Obdachlose ein sogenanntes Super-Gen besaß, das nur in einer bestimmten Ethnie in Nepal vorkommt, wird Blomkvist hellhörig und nimmt die Recherche auf. Lisbeth Salander hält sich unterdessen in Moskau auf, wo sie einen Anschlag auf ihre verhasste Schwester Camilla plant. Blomkvist bittet Salander um Unterstützung, und sie findet heraus, dass der Obdachlose ein Sherpa war, der an einer dramatischen Mount-Everest-Expedition mit tödlichem Ausgang teilgenommen hatte. Blomkvist kontaktiert einen der Überlebenden der Expedition und verschwindet plötzlich spurlos. Salander macht sich sofort auf die Suche nach ihm. Sie spürt, dass Blomkvist in großer Gefahr schwebt.



Über die dunkle Zeit der vergangenen Jahre Das zerbrochene Haus

Horst Krüger, Nachwort von Martin Mosebach
Schöffling
216 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-89561-014-1

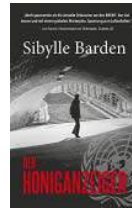
»Das zerbrochene Haus« ist Horst Krügers Bilanz seiner Jugend in Berlin im nationalsozialistischen Deutschland, ein Bekenntnis und eine scharfsichtige Analyse des verführten deutschen Kleinbürgertums. Horst Krüger, der sich selbst als »typischen Sohn jener harmlosen Deutschen, die niemals Nazis waren und ohne die die Nazis ihr Werk nie hätten tun können«, charakterisiert, zieht Bilanz, weil er wissen möchte, »wie das damals war unter Hitler«.



Ein neuer Fall für Will Trent und Sara Linton Die letzte Witwe

Karin Slaughter
HarperCollins
560 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-95967-351-8

Zwei gewaltige Explosionen reißen Gerichtsmedizinerin Sara Linton und ihren Partner, Special Agent Will Trent, aus der sommerlichen Idylle. Sie sind geübt darin, in Notsituationen zu helfen. Doch als sie an diesem Tag den Sirenen folgen, führt ihr Instinkt sie mitten hinein in das dunkle Herz einer mächtigen Neonazi-Gruppierung. Zu spät erkennt Sara, dass sie in eine Falle läuft. Will kann nur noch hilflos zusehen, wie Sara zur Gefangenen wird. Jetzt muss er alles riskieren und verdeckt ermitteln. Denn die Spuren des FBI lassen keine Zweifel: Der Anführer des Netzwerks geht für seine Zwecke über ein Meer aus Leichen. Kann Will Sara finden, bevor es zu spät ist?



Was passiert, wenn Europa auseinanderbricht?

Der Honiganzeiger

Sibylle Barden
Books On Demand
432 Seiten, 18,90 Euro
ISBN: 978-3-7494-2457-3

Ausgerechnet der Diplomat Till von Herlichingen soll Deutschland im Jahr 2028 vor der feindlichen Übernahme durch internationale Oligarchen retten. Der Beamte stolpert sofort in die nächste Weltfinanzkrise, begegnet wunderschönen Frauen und mörderischen Wirtschaftsmagnaten. Seine Reise führt ihn vom Auswärtigen Amt in Berlin zum Weltwirtschaftsforum nach Davos, zur Wall Street nach New York, ins Casino Monte Carlo, hinein in die Steueroase London, wo er offiziell als Botschafter positioniert wird. Was mit einer vergilbten Gittermappe vom Außenminister beginnt, mündet im faustischen Endspiel um die Welt und um Till von Herlichingens Seele.



Kleine Schritte die zum großen Bösen führten

Als die Nacht sich senkte

Europas Dichter und Denker zwischen den Kriegen
und am Vorabend von Faschismus und NS-Barbarei

Herbert Lackner
Carl Ueberreuter Verlag, 224 Seiten, 22,95 Euro
ISBN: 978-3-8000-7729-8

In den Jahren zwischen den beiden Weltkriegen, als der Faschismus und schließlich der Nationalsozialismus die Macht in großen Teilen Europas übernahmen, wurden auch die Dichter und Denker in den Strudel der Ereignisse gezogen. Dieses Buch beschreibt, wie die kleinen Schritte aussahen, die zur großen Katastrophe des 20. Jahrhunderts führten und wie sie von den wichtigsten Autoren, Komponisten, Philosophen, Wissenschaftlern und Publizisten ihrer Zeit wahrgenommen wurden. Herbert Lackner begleitet Alma Mahler und Franz Werfel, Arthur Schnitzler, Joseph Roth, Stefan Zweig, Karl Kraus, Robert Stolz, Sigmund Freud, Albert Einstein und viele andere durch diese dramatischen Jahrzehnte.



Zeitreise einer politischen Karriere

Angela Merkel

Aufnahmen von 1990 bis 2019

Biskup Daniel
Salz und Silber
204 Seiten, 39,00 Euro
ISBN: 978-3-9820207-3-0

Das wohl spannendste Buch über Angela Merkel. Dieser Bildband über die erste deutsche Bundeskanzlerin ist mehr als eine Fotogesichte. Es ist eine Dokumentation über eine ungewöhnlichen Frau und Politikerin. Angela Merkel lässt einen Blick in ihre Seele zu, zeigt Emotionen und gibt Charaktereigenschaften preis wie noch keine deutsche Politikerin zuvor. Wer wissen möchte wer Angela Merkel wirklich ist kann es in dieser fotografischen Biografie von Daniel Biskup nachlesen. Daniel Biskup (*1962 in Bonn) gehört zu den bedeutendsten deutschen Fotojournalisten der heutigen Zeit. Er zeigt Menschen in Momenten, die für sie existenziell sind, ohne ihnen zu nahezutreten.

Konsum alkoholischer Getränke, Trinkmuster und Demenzrisiko

Wie wirkt sich ein maßvoller Konsum alkoholischer Getränke bei älteren Menschen auf den Erhalt ihrer kognitiven Fähigkeiten aus? Spielen dabei das Geschlecht, Bildung, soziale Kontakte oder bestimmte Risikogene eine Rolle? Macht es einen Unterschied, ob die Senioren sich einer normalen geistigen Gesundheit erfreuen oder ob sie bereits kognitive Einschränkungen beklagen? Gibt es überhaupt belastbare Daten zu diesen Themen? Das fragte sich auch ein Team von amerikanischen Ärzten und Wissenschaftlern – und wurde fündig.

Ginkgo-Studie liefert umfangreiche Testergebnisse

Zwischen 2000 und 2008 wurde in den USA eine Interventionsstudie mit Ginkgo biloba zum Erhalt kognitiver Fähigkeiten bei über 70-Jährigen durchgeführt. Dafür wurden an mehr als 3.000 Teilnehmern verschiedene kognitive Tests durchgeführt, und zwar nicht nur einmal, sondern zunächst alle sechs Monate und dann jährlich. Auf diese Weise kam eine umfangreiche Datensammlung zusammen:

- mit Probanden, die zu Studienbeginn über normale kognitive Fähigkeiten verfügten
- mit Probanden, die bereits leichte kognitive Beschwerden hatten (MCI = Mild

Cognitive Impairment)

- über die Veränderungen der kognitiven Fähigkeiten beider Gruppen im Studienverlauf
- zum Risiko beider Gruppen, an einer Demenz zu erkranken

Auch die Konsumgewohnheiten für alkoholische Getränke wurden im Rahmen der Ginkgo-Studie abgefragt. Die Probanden gaben an, wie oft sie in der Woche ein alkoholisches Getränk konsumierten, welche Getränke sie bevorzugten und ob sie einen Drink oder mehr pro Gelegenheit zu sich nahmen. Amerikanische Gesundheitsbehörden empfehlen über 65-Jährigen, maximal ein alkoholisches Getränk pro Tag. Empfehlungen für Menschen mit MCI existieren nicht.

Wichtig: Die kognitive Gesundheit zu Studienbeginn

Im Lauf von durchschnittlich sechs Jahren kam es zu insgesamt 512 neuen Demenzerkrankungen. Teilnehmer, die bereits kognitive Einschränkungen aufwiesen, profitierten nicht, auch nicht von moderaten Konsummengen (hier: zwischen sieben und 14 Standarddrinks pro Woche). Bei größeren Verzehrsmengen zeigte sich sogar ein (nicht signifikanter) Trend zum höheren Demenzrisiko, weshalb die

Autoren diesen Personenkreis zu besonderer Vorsicht mahnen.

Anders das Bild bei den eingangs gesunden Probanden: Deren Demenzrisiko war bei einem moderaten Konsum von etwa sechs bis zwölf Drinks pro Woche signifikant vermindert. Auch fanden sich bei den Gesunden, die Abstinenz angegeben hatten, im Vergleich zu Konsumenten alkoholischer Getränke zunehmend schlechtere Ergebnisse bei den kognitiven Tests. Alle vorgefundenen statistischen Zusammenhänge unterschieden sich weder nach Geschlecht oder Alter noch nach dem Vorhandensein eines genetischen Risikofaktors für die Alzheimer Demenz (ApoE4).

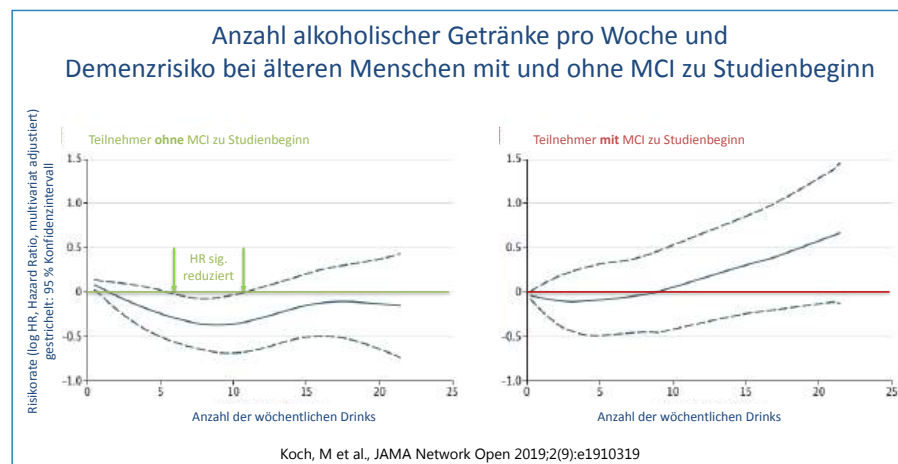
Besser: Regelmäßig und wenig

Auch Trinkmuster waren Gegenstand dieser Auswertung. So zeigte sich bei den eingangsgesunden Teilnehmern, die täglich ein Glas ihres bevorzugten Getränkes zu sich nahmen, eine mehr als halbierte Risikorate für demenzielle Erkrankungen (HR 0,45, signifikant). Als Vergleichsgruppe dienten jene, die unregelmäßig tranken und dann mehr als ein Getränk. Die Wissenschaftler hatten die eingangs gesunden Probanden auch nach der Art der präferierten Getränke gefragt, jedoch kaum Zusammenhänge gefunden. Lediglich der Verzicht auf Wein ging mit einem signifikant erhöhten Risiko für eine Demenzerkrankung einher. Bei aller Vorsicht, die die Interpretation solcher Beobachtungsstudien erfordert: Für Gesunde scheint es in Sachen Kognition im Alter sinnvoll, eher sehr maßvoll, regelmäßig Wein zu trinken.

Quelle: Koch, M et al.: Alcohol consumption and risk of dementia and cognitive decline among older adults with or without mild cognitive impairment. JAMA Network Open 2019;2(9):e1910319

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



Frustriert und gestresst: Praxisärzte gehen vorzeitig in den Ruhestand

Eine Entwicklung, die gravierende Folgen für die Patientenversorgung haben könnte: 67 Prozent der niedergelassenen Ärzte in Deutschland sind mit den derzeitigen Arbeitsbedingungen sowie den gesundheitspolitischen Plänen der Regierung so unzufrieden, dass sie ihre kassenärztliche Tätigkeit früher als ursprünglich geplant beenden wollen. Dies zeigt eine aktuelle Umfrage des Ärztenetzwerks aend.de unter rund 2.000 niedergelassenen Haus- und Fachärzten.

Die Antworten auf die ergänzende Frage, in welches Lebensalter das voraussichtliche Ende der eigenen Kassenarzttätigkeit fällt, verdeutlichen die Dimensionen: 39 Prozent der Umfrageteilnehmer zeigen sich fest entschlossen, die Kassenzulassung noch vor dem 65. Lebensjahr abzugeben. Fielen finanzielle Verpflichtungen – wie das Abbezahlen des Praxiskredits – weg, würde die Zahl voraussichtlich noch höher ausfallen: Zwei von fünf Ärzten betonen, dass sie sich gezwungen sehen, aufgrund offener Raten in beträchtlicher Höhe länger als gewünscht in der Praxis bleiben zu müssen.

Doch welche Faktoren ärgern die Ärzte am stärksten? Die Antworten auf diese Frage lassen erahnen, welchen Frust die jüngsten politischen Eingriffe – beispielsweise die von Bundesgesundheitsminister Jens Spahn festgelegte Erweiterung der Sprechstundenzeiten – in der Ärzteschaft verursacht haben. War es in früheren Umfragen oft die als zu gering empfundene Vergütung, steht nun die „Geringschätzung der ärztlichen Arbeit durch die Politik“ an erster Stelle. Gleich dahinter kommt die Beschwerde: „Die Politik regiert in die Praxisorganisation hinein.“ Auch wird die Bürokratie als stark belastend empfunden. Die Themen Vergütung und Arzneimittelregresse teilen sich mit einigem Abstand den vierten Platz.

„Können Sie sich vorstellen, nach Been-

digung der vertragsärztlichen Tätigkeit noch weiter privat zu behandeln?“, lautete ebenfalls eine Frage an die niedergelassenen Mediziner. Gut jeder Zweite (53 Prozent) kann sich eine Arbeit als Privatarzt nach der Rückgabe seiner Kassenzulassung vorstellen. 24 Prozent der Befragten zeigen sich in der Sache noch unentschlossen, 23 Prozent wollen nach dem Ende ihrer vertragsärztlichen Tätigkeit komplett den Kittel an den Nagel hängen.

Jan Scholz, Chefredakteur des Fachportals aend.de, spricht von alarmierenden Zahlen: „Das Durchschnittsalter der Vertragsärzte ist in den vergangenen zehn Jahren von rund 51,6 (2008) auf 54,2 (2018) Jahre gestiegen. Daher könnten Entscheidungen zum vorzeitigen Ruhestand bei vielen Ärzten schon in wenigen Jahren großen Einfluss auf die Zukunft der wohnortnahen medizinischen Versorgung haben. Das scheint den politisch Verantwortlichen nicht ausreichend klar zu sein. Statt die Freiheiten der niedergelassenen Ärzte weiter einzuschränken, muss es eine politische Debatte darüber geben, wie die Rahmenbedingungen der ärztlichen Arbeit verbessert und attraktiver gestaltet werden können.“

Die [aend](http://aend.de)-Umfrage zum Thema Ruhestand wurde vom 19. bis zum 25. August 2019 durchgeführt. Es beteiligten sich 1.956 niedergelassene Haus- und Fachärzte aus dem ganzen Bundesgebiet. Die Einladung zu der Befragung erfolgte durch eine E-Mail an die Mitglieder des Ärztenetzwerks aend.de.

www.aend.de

Inclisiran, eine Ribonukleinsäure zur Halbierung des LDL-Cholesterins. Die ORION-11 Studie

Auf dem Europäischen Kardiologenkongress in Paris wurde am 2. September 2019 die ORION-11-Studie vorgestellt. Mit Inclisiran (The Medicines Company), 2x jährlich s.c. injiziert, wurde in dieser ersten von 3 Phase-3-Studien in 18 Monaten eine Absenkung des LDL-Cholesterins auf die Hälfte des Ausgangswertes erzielt. Außer transienten Hautreaktionen traten keine unerwünschten Nebenwirkungen auf (1).

Inclisiran ist ein chemisch verändertes, doppelstrangiges Ribonukleinsäure (RNA)-Molekül, eine small interfering (si)RNA, welche das Gen für die PCSK9-Bildung in der Leber abschaltet (1). Im DGE-Blog wurde mehrfach über Inclisiran berichtet (2-3).

Im letzten Quartal 2019 werden die Ergebnisse zweier weiterer Phase-3-Studien erwartet (ORION-9 und ORION-10). Dann soll möglichst noch in diesem Jahr der Zulassungsantrag bei der Amerikanischen Food and Drug Administration (FDA) gestellt werden.

Helmut Schatz

Literatur

(1) A. Khvorova: Oligonucleotide therapeutics – a new class of cholesterol-lowering drugs (Perspective). *New Engl. J. Med.* January 2017. 376: 4-7

(2) Helmut Schatz: Neues zu koronarer Herzkrankheit und Lipiden auf dem Europäischen Kardiologenkongress (ESC) in Barcelona 2017. Teil II: ORION-Studien mit Inclisiran. DGE-Blogbeitrag vom 2. September 2017

(3) Helmut Schatz: Cholesterinsenkung durch Hemmung der PCSK9-Bildung in der Leber: Daten aus Phase 2 der ORION-1-Studie.

www.endokrinologie.net
www.hormongesteuert.net

Nationale Diabetes-Strategie: Deutschland hinkt im internationalen Vergleich hinterher

Experten und Betroffene fordern zeitnahes flächendeckendes Handeln der Politik

CDU/CSU und SPD haben im Koalitionsvertrag 2018 eine Nationale Diabetes-Strategie beschlossen, um gezielt gegen die Volkskrankheit vorzugehen. Ende 2019 ist Halbzeit der Legislatur. Doch bisher gibt es keine Fortschritte in der politischen Umsetzung. Im internationalen Vergleich hinkt Deutschland hinterher: In 80 Prozent von 46 untersuchten Ländern der OECD und der EU hat die Diabetes-Berichterstattung einen hohen Stellenwert. Mehr als drei Viertel dieser Länder haben bereits eine nationale Diabetes-Strategie oder Aktionsplan zu Diabetes mellitus.(1) Eine aktuelle Umfrage unter Menschen mit Typ-2-Diabetes hierzulande zeigt: 86 Prozent der Befragten fühlen sich nicht angemessen in der Politik vertreten. Die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG), diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe und der Verband der Diabetes-Beratungs- und Schulungsberufe in Deutschland e.V. (VDBD) diskutierten mit Sabine Dittmar, MdB sowie Cornelia Prüfer-Storcks im Rahmen einer Pressekonferenz den dringenden Handlungsbedarf.

In den kommenden zwanzig Jahren wird die Zahl der Diabeteserkrankten nach Expertenschätzungen auf bis zu zwölf Millionen ansteigen. Die DDG, diabetesDE und der VDBD hatten im Frühjahr dieses Jahres ein Positionspapier vorgelegt, um Politikern auf Bundes- und Landesebene Orientierung bei der Umsetzung der Nationalen Diabetes-Strategie zu bieten. „Wir haben die Kernpunkte eines nationalen Rahmenplans definiert. Diese müssen jetzt dringend durch die Politik umgesetzt werden, damit den zunehmenden Erkrankungszahlen wirksam entgegengesteuert werden kann“, sagt Professor Dr. med. Monika Kellerer, Präsidentin der DDG.

Darüber hinaus haben in den vergangenen Monaten regionale Koordinierungsgruppen von Diabetesbehandelnden und -patientenvertretenden aller Selbsthilfeorganisationen (Diabetiker Allianz) mit den zuständigen Länderministerien in allen 16 Bundesländern Kontakt aufgenommen und bereits in drei Bundesländern (Thüringen, Schleswig-Holstein, Hamburg) erste Gespräche geführt: „Bislang gibt es nur in den Bundesländern Hamburg, Bayern, Baden-Württemberg, Brandenburg und Schleswig-Holstein regionale Diabetesberichte als Datenbasis für regionale Maßnahmen, in vier Ländern existieren Diabetesbeiräte und -konferenzen“, erklärt Dr. med. Jens Kröger, Vorstandsvorsitzender von diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe. So hatte im November 2018 die von Senatorin Cornelia Prüfer-Storcks geleitete Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz (BGV) der Freien und Hansestadt Hamburg den Gesundheitsbericht „Risikofaktoren und Prävention von Diabetes in Hamburg“ vorgelegt. Gesprächstermine in weiteren Bundesländern stehen noch an. „Manche Länder jedoch wollen zunächst Signale auf Bundesebene abwarten, andere wiederum haben uns noch gar nicht geantwortet“, bedauert Kröger.

Dass die Umsetzung der Nationalen Diabetes-Strategie drängt, zeige auch eine aktuelle Umfrage von diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe unter mehr als 1500 Menschen mit Diabetes Typ 2, wie Dr. Kröger erklärt: „86 Prozent der Befragten fühlen sich nicht angemessen in der Politik vertreten und 89 Prozent halten die Öffentlichkeit für nicht gut informiert zum Thema Diabetes.“

Zudem berichteten 44 Prozent, dass sie keine Schulung nach ihrer Erstdiagno-

se erhalten haben. „Letzteres zeigt, dass zur Umsetzung der Nationalen Diabetes-Strategie auch die Aufwertung von Gesundheitsfachberufen wie der Diabetesberaterin gehört“, betont Dr. Gottlobe Fabisch, Geschäftsführerin des VDBD. Die rund 4.700 Diabetesberaterinnen, die in den letzten drei Dekaden die Weiterbildung erfolgreich abgeschlossen hätten, würden schon heute in manchen Regionen Deutschlands nicht den Bedarf an qualifizierten Diabetesfachkräften decken können.

„Diabetesberaterinnen sind eine tragende Säule in der Versorgung von Menschen mit Diabetes mellitus, zu ihren vielfältigen Aufgaben gehören neben der Schulung unter anderem auch die Umsetzung der ärztlich angeordneten Therapie, patientenzentrierte Beratung nach aktuellen wissenschaftlichen Standards sowie Empowerment des Patienten für ein erfolgreiches Selbstmanagement“, erklärt Dr. rer. medic. Nicola Haller, Vorsitzende des VDBD und fordert die Überführung der Weiterbildung zur Diabetesberaterin.

Quelle:

(1)https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/JoHM_02_2019_Neue_Ergebnisse_Diabetes_Surveillance.pdf?__blob=publicationFile Juni 2019

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

Aktiv gegen Krebs: Welche Ernährung kann schützen?

Nationale Krebspräventionswoche: INFONETZ KREBS und Krebsinformationsdienst KID beraten

Eine ausgewogene Ernährung, Normalgewicht sowie ein möglichst geringer Konsum alkoholischer Getränke senken das Risiko, an Krebs zu erkranken. Im Rahmen der 1. Nationalen Krebspräventionswoche informierten die Deutsche Krebshilfe und das Deutsche Krebsforschungszentrum, DKFZ, die Bevölkerung über Risikofaktoren, die jeder selbst beeinflussen kann. Denn: Etwa 40 Prozent aller Krebsfälle, die jährlich neu diagnostiziert werden, wären nach Ansicht von Wissenschaftlern durch eine gesündere Lebensweise vermeidbar. Der Krebsinformationsdienst KID und das INFONETZ KREBS berieten daher vom 10. bis 13. September 2019 intensiv zum Thema Ernährung und Krebs sowie weiteren vermeidbaren Krebsrisikofaktoren.

Welche Lebensmittel können das Entstehen von Krebs fördern oder hemmen? Erkrankten Vegetarier seltener an Tumoren? Was ist von Nahrungsergänzungsmitteln, Süßstoffen & Co. zu halten? Bier, Wein, Schnaps - welche Mengen erhöhen das Krebsrisiko? Diese und weitere Fragen zum Thema Krebs beantworten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Krebsinformationsdienstes KID und des INFONETZ KREBS. Derzeit erkranken allein in Deutschland etwa 500.000 Menschen jedes Jahr neu an Krebs. Krebs entsteht immer dann, wenn sich im Laufe des Lebens zufällige Fehler im Erbgut einer Zelle anhäufen und diese Zelle vom Körper nicht vernichtet wird, sondern beginnt, sich unkontrolliert zu vermehren. Bei etwa 40 Prozent aller Neuerkrankungen wird dieser Vorgang durch beeinflussbare Faktoren mit verursacht. Zu ihnen gehören unter anderem eine ungesunde Ernährung, Übergewicht, regelmäßiger Alkoholkonsum, Bewegungsmangel und Tabakkonsum.

„Prävention ist machbar, Herr Nachbar!

Aktiv gegen Krebs“ lautete daher das Motto der 1. Nationalen Krebspräventionswoche. Initiiert wurde diese vom DKFZ und der Deutschen Krebshilfe.

Die Deutsche Krebshilfe und das DKFZ bieten kostenlos das Präventionsfaltblatt „Prävention ist machbar, Herr Nachbar! Aktiv gegen Krebs“ mit 10 Tipps für ein gesundes Leben sowie den Ratgeber „Krebs vorbeugen: Was kann ich tun?“ an. Diese und weitere Materialien können unter www.krebshilfe.de und www.krebsinformationsdienst.de bestellt oder heruntergeladen werden.

1. Nationale Krebspräventionswoche: Gesund ernähren – Krebs vorbeugen

Der Europäische Kodex zur Krebsbekämpfung empfiehlt eine ausgewogene Kost, die reich an pflanzlichen Lebensmitteln und arm an hochverarbeiteten, kalorienreichen Fertigprodukten ist.

- Essen Sie häufig Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Gemüse und Obst.
- Verzehren Sie selten kalorienreiche Nahrungsmittel mit hohem Fett- und Zuckergehalt.
- Meiden Sie zuckerhaltige Getränke.
- Meiden Sie industriell verarbeitetes Fleisch.
- Essen Sie wenig rotes Fleisch und salzreiche Lebensmittel.
- Trinken Sie wenig und nicht täglich Alkohol.
- Legen Sie Wert auf ein gesundes Körpergewicht.

Stiftung Deutsche Krebshilfe
Buschstr. 32
53113 Bonn

Telefon: 02 28/7 29 90-0

Telefax: 02 28/7 29 90-11

E-Mail: deutsche@krebshilfe.de

Internet: www.krebshilfe.de

Pflegereform: DAK-Konzept deckelt Eigenanteile bis 2045

• Neue Finanzarchitektur entlastet Pflegebedürftige langfristig

• Steigender Steuerzuschuss für gesamtgesellschaftliche Aufgaben

• Report der DAK-Gesundheit zeigt Reformbedarf nach 25 Jahren Pflegeversicherung

25 Jahre nach Einführung der Pflegeversicherung fordert die DAK-Gesundheit eine grundlegende Sozialreform. In ihrem „Pflegereport 2019“ legt die Krankenkasse ein detailliertes Konzept zur langfristigen Entlastung der Pflegebedürftigen vor. Durch eine neue Finanzarchitektur mit steigenden Steuerzuschüssen könnten die Eigenanteile der Versicherten bis zum Jahr 2045 gedeckt werden. Das Ziel ist eine faire Lastenverteilung zwischen Beitragszahlern, Steuerzahlern und Pflegebedürftigen.

Erste konkrete Modellrechnungen halten eine Eigenbeteiligung von im Bundesdurchschnitt rund 450 Euro monatlich mit dynamischer Entwicklung für möglich. Im Gegenzug wird eine stufenweise Steuerfinanzierung bis 25 Prozent der Leistungsausgaben vorgeschlagen. Laut DAK-Pflegereport unterstützt auch die Mehrheit der Bevölkerung eine Begrenzung der Eigenanteile und eine Finanzierung aus Steuermitteln. Fast 80 Prozent der Befragten befürchten den Verlust sämtlicher Ersparnisse, wenn sie im Heim gepflegt werden müssen.

Mehr Infos: www.dak.de

Zu wenig Gefäß- diagnostik bei chronischen Wunden

Durchblutungsstörungen in Venen und Arterien sind die häufigste Ursache von chronischen Wunden an den Beinen. Eine gezielte Behandlung kann die Abheilung beschleunigen und eine Amputation verhindern. Dennoch wird in Deutschland zu häufig auf eine Gefäßdiagnostik verzichtet, kritisiert die Deutsche Gesellschaft für Gefäßchirurgie und Gefäßmedizin (DGG) anlässlich ihrer 35. Jahrestagung in Mannheim. Patienten mit offenen Beinwunden, die innerhalb von drei Monaten nicht abgeheilt sind, sollten deshalb einen Gefäßchirurgen aufsuchen, rieten DGG-Experten.

Sogenannte offene Beine sind in Deutschland eine Volkskrankheit. Schätzungsweise 800.000 Menschen leiden unter einem Ulcus cruris. Auslöser sind meist Durchblutungsstörungen in Venen oder Arterien. Nach den Auswertungen von Krankenkassendaten werden zwei Drittel der Erkrankungen durch Störungen in den Beinvenen verursacht, bei fast einem Fünftel liegen Durchblutungsstörungen in den Arterien vor.

Für die Patienten ist die Behandlung eines Ulcus cruris eine frustrierende, weil langwierige Angelegenheit. „Hausärzte und Allgemeinmediziner fühlen sich in der Behandlung chronischer Wunden häufig unsicher“, sagt der Hamburger Gefäßchirurg. „Untersuchungen zeigen, dass die Heilungschancen um elf Prozent steigen, wenn wenigstens ein wundrelevanter Facharzt in die Behandlung einbezogen wird.“

Die DGG bemüht sich, die Versorgungslücken zu schließen. Im vergangenen Jahr wurde die Kampagne „Ihre Wunde in unsere Hände“ gestartet. Offene Beine, die trotz Behandlung innerhalb von drei Monaten nicht abgeheilt sind, sollten einem Gefäßchirurgen vorgestellt werden.

Der Beitrag wurde leicht gekürzt.

www.dgg-gefaesschirurgie.de

Wegbereiter für die „App auf Rezept“

bvitg und BiM positionieren sich gemeinsam als Spitzenverbände für die Rahmen- und Vergütungsverhandlungen sowie die Einrichtung der Schiedsstelle für digitale Gesundheitsanwendungen (DiGA).

Von der Dokumentation des Blutzuckerspiegels bis hin zur Unterstützung bei der regelmäßigen Einnahme von Arzneimitteln – schon heute gehören Gesundheits-Apps für viele Patientinnen und Patienten zum Alltag. Ab 2020 sollen diese nun auf Grundlage des neuen „Digitale Versorgung Gesetz – DVG“ verschrieben und die Kosten von den gesetzlichen Krankenkassen übernommen werden können. Bei den hierfür anstehenden Verhandlungen für eine geregelte Vergütung und die Einrichtung einer Schiedsstelle stehen durch die Kooperation zwischen dem Bundesverband Internetmedizin (BiM) und dem Bundesverband Gesundheits-IT (bvitg) zwei zentrale Spitzenverbände für Anbieter von IT und digitalen Anwendungen im Gesundheitswesen in Deutschland bereit.

„Gesundheits-Apps werden wie kaum ein Service zuvor den konkreten Mehrwert der Digitalisierung für alle gesetzlich Versicherten in Deutschland konkret erlebbar machen“, so Sebastian Zilch, Geschäftsführer des bvitg. „Deshalb ist es für uns ein besonders großes Anliegen, dass vielversprechende, neue Innovationen möglichst unbürokratisch und schnell in die Regelversorgung gelangen können. Voraussetzung dafür ist ein angemessener Finanzierungsrahmen, der einerseits genügend Anreize für Hersteller schafft und andererseits Lösungen zu einem fairen Preis garantiert. Als Verband der führenden IT-Anbieter im Gesundheitswesen mit einzigartiger versorgungsnaher Erfahrung von bald 25 Jahren stehen wir zusammen mit dem BiM bereit, bei den anstehenden Aufgaben unsere Expertise beizutragen.“

Der bvitg und der BiM haben sich entschlossen ihre Kompetenzen für die Herausforderungen als Spitzenverbände der Hersteller digitaler Gesundheitsan-



Sebastian Zilch, Geschäftsführer des bvitg

wendungen im Sinne der neuen Gesetzgebung des DVG zu bündeln. Der BiM bringt unter anderem große Expertise und Reichweite im Bereich Gesundheits-Start-ups in die gemeinsame Positionierung ein. Sebastian Vorberg, LL.M. (Houston), Vorstandssprecher des BiM: „Wir begrüßen die aktuellen Entwicklungen und fühlen uns damit in unserer Arbeit der vergangenen Jahre bestätigt, allen voran unserem Qualitätssiegel für internetmedizinische Anwendungen. Unser über Jahre aufgebautes Knowhow werden wir ideal bei der Ausarbeitung des Vergütungsrahmens und der Schiedsstelle einbringen können.“

Foto: bvitg

www.bvitg.de
www.bundesverbandinternetmedizin.de

Unklare Schmerzen in der Brust

Myokard-Szintigrafie kann unnötige Herzkatheter ersparen

Luftnot, Druckgefühl oder Schmerzen in der Brust können auf Engstellen in den Herzkranzgefäßen hinweisen. Doch nicht jeder Patient benötigt einen Stent oder eine Bypass-Operation. Eine Myokard-Szintigrafie kann in einer halben Stunde klären, ob der Herzmuskel in Gefahr ist. Dennoch wird die Standarduntersuchung in Deutschland zu selten durchgeführt, stellt der Berufsverband Deutscher Nuklearmediziner e.V. (BDN) fest. Was Patienten wissen müssen und welche Fortschritte es bei dieser bildgebenden Herzdiagnostik gibt, erläutern Experten auf einer Pressekonferenz anlässlich der 48. Jahrestagung des BDN in Berlin.

Die koronare Herzkrankheit (KHK) gehört in Deutschland zu den Haupttodesursachen. Insgesamt 35,9 Prozent der Todesfälle waren 2017 hierzulande darauf zurückzuführen, dass die Herzkranzgefäße den Herzmuskel – das Myokard – nicht ausreichend mit Blut und somit mit Sauerstoff versorgen. Bei 13,6 Prozent der Fälle trat der Tod als Folge eines akuten Herzinfarkts auf: Dabei verstopft ein Blutgerinnsel ein Herzkranzgefäß, was innerhalb kurzer Zeit zum Untergang von Teilen des Myokards führt. Der größere Teil in Höhe von 22,3 Prozent entfällt auf die sogenannte „stabile“ KHK.

Bei einem Herzinfarkt kann ein Stent das Leben retten, wenn die Herzkatheter-Behandlung sofort erfolgt. Bei der stabilen KHK bleibt Zeit, um zu prüfen, wie stark der Herzmuskel gefährdet ist. „Ein Stent ist nur erforderlich, wenn der Herzmuskel infolge der Engstelle zu wenig Blut erhält. Dann kommt es bei Belastungen zu einer Ischämie, einer bedrohlichen Unterversorgung mit Sauerstoff“, erklärt Professor Dr. med. Sigmund Silber, niedergelassener Kardiologe aus München.

Die Ischämie-Prüfung – ein Stresstest für das Herz – erfolgte in der Vergangenheit durch ein Belastungs-Elektrokardio-

gramm (EKG). Doch die Ausschläge der Herzstromkurve im EKG gelten heute als unzuverlässig, die Methode wird daher in den Leitlinien der European Society of Cardiology (ESC) nicht mehr empfohlen, wenn bildgebende Verfahren zur Verfügung stehen. Auch die Stress-Echokardiografie, bei der Ärztinnen und Ärzte die Auswirkungen einer körperlichen Belastung auf die Herzaktion im Ultraschall beurteilen, ist in den Hintergrund getreten – vermutlich aus abrechnungstechnischen Gründen. Die Magnetresonanztomografie (MRT) des Herzens wird von den gesetzlichen Krankenkassen nicht bezahlt.

Das ist jedoch bei der Myokard-Szintigrafie der Fall, die nuklearmedizinische Herzdiagnostik ist eine Kassenleistung. „Der Test wird in Deutschland flächendeckend von niedergelassenen Nuklearmedizinern angeboten“, sagt der BDN-Vorsitzende Professor Dr. med. Detlef Moka. „Die einzelne Untersuchung dauert weniger als 30 Minuten“, fügt der Facharzt für Nuklearmedizin in Essen hinzu.

Das Ergebnis hilft bei der Entscheidung, ob ein Patient eine Herzkatheter-Untersuchung benötigt. Häufig ist diese aber nicht notwendig. „Große Studien haben gezeigt, dass bei vielen Engstellen oder Verkalkungen in den Herzkranzgefäßen das Blut in den Herzarterien trotzdem ungehindert hindurchfließen kann. Damit besteht kein erhöhtes Risiko für einen Herzinfarkt oder andere schwerwiegende Herzereignisse“, so Moka. Bei vielen Patienten können Medikamente die Beschwerden lindern und die Entwicklung eines Blutgerinnsels in den Koronargefäßen verhindern.

Die Myokard-Szintigraphie ist das weltweit am häufigsten eingesetzte bildgebende Verfahren, um die Durchblutungssituation am Herzen zu untersuchen. „Dazu wird eine leicht radioaktive Substanz genutzt, die für die Bestimmung

der Herzdurchblutung sowohl unter körperlicher oder medikamentöser Belastung als auch in Ruhebedingungen in eine Vene injiziert wird“, erklärt Moka. Dieser sogenannte radioaktive Tracer reichert sich im Herzen proportional zu den Durchblutungsverhältnissen an und kann mit speziellen Herzkameras sichtbar gemacht werden. Die Strahlenexposition einer Myokard-Szintigrafie entspricht einer CT-Untersuchung des Oberkörpers. „Die radioaktive Substanz scheidet der Körper nach wenigen Stunden mit dem Urin und Stuhl wieder aus“, so Moka.

Allerdings werden Myokard-Szintigrafie oder andere Ischämie-Tests in Deutschland nicht nach den Vorgaben von Fachgesellschaften durchgeführt. Laut dem „Institut für Qualitätssicherung und Transparenz im Gesundheitswesen“ waren im Jahr 2017 Ischämie-Tests nur bei etwa 55 Prozent der gesetzlich Krankenversicherten mit stabiler KHK dokumentiert, bei denen ein Herzkatheter durchgeführt wurde. „Das heißt, dass bei etwa 45 Prozent der Patienten die geltenden Leitlinien nicht beachtet wurden“, stellt Professor Silber fest. „Das mag ein Grund für die hohe Zahl von unnötigen Herzkatheteruntersuchungen sein. In keinem Land in Europa werden unter Berücksichtigung der Einwohnerzahl so viele Stents implantiert wie in Deutschland“, gibt Silber zu bedenken.

Berufsverband Deutscher
Nuklearmediziner e.V.

www.berufsverband-nuklearmedizin.de

HPV-Impfung schützt vor Krebs

1. Nationale Krebspräventionswoche

Krebsprävention ist eine zentrale Strategie im Kampf gegen Krebs. Zur Prävention zählen auch Impfungen, mit denen vielen Krebserkrankungen gezielt vorgebeugt werden kann. Beispiel: Humane Papillomviren (HPV), deren Hochrisiko-Typen für Gebärmutterhalskrebs und andere Krebserkrankungen verantwortlich sind. Doch es gibt eine wirksame und gut verträgliche Impfung, die vor der Infektion mit HPV schützt und der Entwicklung von Krebs vorbeugt. Wer sollte sich wann impfen lassen und warum? Hat die Impfung Nebenwirkungen und wie werden diese im Vergleich zum Nutzen bewertet?

HP-Viren – nicht immer harmlos

Fast jeder Mensch infiziert sich im Laufe seines Lebens mit humanen Papillomviren (HPV). Sie sind hochansteckend und infizieren sowohl Frauen als auch Männer, oftmals bereits beim ersten Sexualkontakt. Meistens klingt die Infektion unbemerkt ohne gesundheitliche Probleme wieder ab. 12 der 40 bekannten HPV-Typen werden von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) jedoch als sicher krebserregend eingestuft. Eine Infektion mit diesen Viren kann im Verlauf von mehreren Jahren zu Krebsvorstufen oder Krebs führen: zum Beispiel zu Gebärmutterhalskrebs bei Frauen und Tumoren im Mund-, Rachen- oder Genitalbereich bei Männern.

Die HPV-Impfung – Hoch wirksam und gut verträglich

Fachleute schätzen, dass pro Jahr etwa 7.700 Menschen in Deutschland an HPV-bedingtem Krebs erkranken. Viele dieser Krankheitsfälle könnten mithilfe der HPV-Impfung vermieden werden. Die Ständige Impfkommission (STIKO) empfiehlt die Impfung gegen humane Papillomviren für alle Mädchen und Jungen im Alter von 9 bis 14 Jahren. Die Kosten übernehmen die Krankenkassen. Die Impfung

bietet einen nahezu hundertprozentigen Schutz vor der Infektion mit den häufigsten krebserregenden Viren und ist gut verträglich. Auf etwa eine Million Impfdosen kommt nur eine Nebenwirkung mit meist nicht bedrohlichen Symptomen.

Für Jungen und Mädchen

Viele junge Menschen sind bereits früh sexuell aktiv. Da ein vollständiger Impfschutz nur erreicht wird, wenn es noch nicht zu einer Infektion gekommen ist, sollte am besten vor Aufnahme erster sexueller Kontakte geimpft werden. Eine Nachholimpfung wird bis zum 18. Geburtstag empfohlen. Um auch ungeimpfte Mädchen und Frauen besser zu schützen und die Verbreitung der Viren weiter einzudämmen, empfiehlt die STIKO seit Mitte 2018 auch die Impfung von Jungen. „Junge Männer haben oft mehr Sexualpartner als Frauen im gleichen Alter – damit sind sie die wichtigsten Verbreiter der Viren“, erläutert Prof. Harald zur Hausen, Medizin-Nobelpreisträger und Wegbereiter der HPV-Impfung. Außerdem schützt die Impfung die Jungen vor Anal- und Peniskarzinomen ebenso wie vor bestimmten Tumoren im Kopfhals-Bereich.

Informationsangebot für alle

„Auch wenn es keinen hundertprozentigen Schutz gibt – jeder kann etwas dazu tun, um Krebs vorzubeugen. Daher ist es uns ein großes Anliegen, möglichst vielen Menschen zu vermitteln, wie sie sich bestmöglich schützen können“, so Dr. Susanne Weg-Remers, Leiterin des Krebsinformationsdienstes am Deutschen Krebsforschungszentrum. Im Rahmen der 1. Nationalen Krebspräventionswoche bieten der Krebsinformationsdienst und das INFONETZ KREBS allen interessierten Bürgerinnen und Bürgern an, sich umfassend zu informieren. „Rufen Sie uns an, wenn Sie Fragen haben – zur HPV-

Impfung, zur Krebsvorbeugung oder auch zu anderen Themen rund um Krebs“, so Gerd Nettekoven, Vorstandsvorsitzender der Deutschen Krebshilfe. „Wir stehen allen Interessierten unter den kostenfreien Nummern 0800 – 420 30 40 (Krebsinformationsdienst, täglich von 08:00 – 20:00 Uhr) oder 0800 – 80 70 88 77 (INFONETZ KREBS, Montag bis Freitag, 08:00 – 17:00 Uhr) zur Verfügung.“

Zum Nachlesen

- Präventionsfaltblatt „10 Tipps für ein gesundes Leben“
- Krebspräventionsbroschüre „Krebs vorbeugen: Was kann ich tun?“

bestellbar

- beim Krebsinformationsdienst des Deutschen Krebsforschungszentrums unter: Tel. 06221 / 42 2890, per E-Mail unter: krebsinformationsdienst@dkfz.de oder im Internet unter www.krebsinformationsdienst.de/bestellformular.php

beim INFONETZ KREBS der Deutschen Krebshilfe unter Tel: 0800 / 80 70 88 77 (kostenfrei Montag bis Freitag von 8 – 17 Uhr), per E-Mail: krebshilfe@infonetz-krebs.de oder im Internet unter: www.krebshilfe.de

Welchen Migränepatienten kommt eine Behandlung mit Onabotulinumtoxin A besonders zugute?

Welchen Migränepatienten kommt eine Behandlung mit Onabotulinumtoxin A besonders zugute? Italienische Neurologen berichten nun, dass Botulinumtoxin wirksamer bei Patienten mit chronischer Migräne eingesetzt werden kann, wenn nicht zugleich depressive Symptome vorliegen oder die Betroffenen aufgrund der häufigen Kopfschmerzen Medikamentenübergebrauch betreiben. Eventuell wären für solche Patienten also andere Therapien wirksamer, oder aber eine begleitende antidepressive oder vorbereitende Schmerzmittelentzugstherapie angeraten.

Wenn die Behandlung der Migräne zu dem Punkt kommt, dass das Botulinumtoxin (Onabotulinumtoxin A) gestartet wird, sind meist schon verschiedene Tipps, Strategien und Prophylaxen getestet worden. Aber auch bei dieser Behandlung ist meist nicht klar, wie gut die Chancen sind, dass sie spürbar hilft. Obwohl zahlreiche Studien verschiedene Faktoren untersucht haben, die herausfiltern sollen, welche Patienten besonders von den Injektionen mit dem Botulinumtoxin profitieren, ist der ideale Patient immer noch unklar. Italienische Neurologen versuchten nun erneut, eine bessere Vorhersage der Wirksamkeit dieser Therapie zu ermöglichen.

Die Auswahl der besten Migränetherapie für jeden Patienten ist immer noch Glückssache

Dazu ermittelten sie verschiedene klinische Eigenschaften der jeweiligen Migräneerkrankung und verglichen sie mit Wirksamkeit und Verträglichkeit bei Patienten mit chronischer Migräne. Die Studie wurde im Kopfschmerzzentrum

einer italienischen neurologischen Klinik durchgeführt. Als mögliche Faktoren für eine Wirksamkeitseinschätzung wurden Geschlecht, Erkrankungsdauer, Lokalisation der Migräneschmerzen, weitere Symptome, vorherige Prophylaxetherapien, ergänzende Therapien, früherer Medikamentenentzug und Schmerzmittelübergebrauch sowie psychische Symptome wie Ängste oder Depressionen analysiert.

Vergleich der Wirksamkeit von Botulinumtoxin mit Faktoren wie Begleitsymptomen, Erkrankungsdauer und vorherige Behandlung

84 Patienten mit chronischer Migräne im durchschnittlichen Alter von 48 Jahren und einer mittleren Erkrankungsdauer von 10,1 Jahren nahmen an der Untersuchung teil. Im Mittel litten sie an 22,5 Tagen pro Monat unter Kopfschmerz. Starke Kopfschmerzen traten dabei an durchschnittlich 15,2 Tagen auf. Im Schnitt nahmen die Patienten monatlich 33,2 Einheiten von Akutmedikamenten ein – mehr als die Hälfte der Teilnehmer (65,5 %) fiel in die Kategorie des Medikamentenübergebrauchs.

44 der Patienten beendeten drei Behandlungszyklen. Danach wurden 47 % der Patienten als ‚Responder‘ klassifiziert, deren Kopfschmerztage also mindestens um die Hälfte abnahmen. 20 % der Patienten sprachen dagegen teilweise an: ihre Zahl der Kopfschmerztage sank um 30–50 %. Die Behandlung mit Botulinumtoxin senkte besonders bei Patienten die Zahl der Kopfschmerztage, die nicht unter depressiven Symptomen litten und keinen Medikamentenübergebrauch betrieben. Diese Faktoren traten also in der erfolgreicher behandelten Patientengruppe

seltener auf. 19 % der Patienten berichteten von Nebenwirkungen wie etwa Nackenschmerzen. 43 Patienten beendeten sogar 5 Behandlungszyklen (12 Monate). Nach dieser Zeit galten immerhin 73,9 % als Responder, also mit mindestens halbiertem Zahl der Kopfschmerztage.

Patienten mit besserer Botulinumtoxin-Wirkung waren weniger depressiv

Die Studienautoren schließen, dass Onabotulinumtoxin A wirksamer bei den Patienten mit chronischer Migräne eingesetzt werden kann, die nicht zugleich unter depressiven Symptomen leiden oder Medikamente übergebrauchen. Eventuell wären für solche Patienten also andere Therapien wirksamer, oder aber eine begleitende antidepressive oder vorbereitende Schmerzmittelentzugstherapie angeraten. Diese Ergebnisse sollten nun mit größeren Patientenzahlen überprüft werden, um zukünftig zielgerichteter und erfolgversprechender Betroffene behandeln zu können.

Original Titel:

Response Predictors in Chronic Migraine: Medication Overuse and Depressive Symptoms Negatively Impact Onabotulinumtoxin-A Treatment

Treibstoff für die Vermehrung

Mechanismus entdeckt, wie Herpesviren an zelluläre Bausteine gelangen

Rund 60 bis 90 Prozent aller Erwachsenen tragen das humane Zytomegalievirus, auch humanes Herpesvirus 5 genannt, in sich. Bei gesunden Menschen verläuft eine Infektion meist ohne oder mit nur geringen Symptomen. Für Schwangere, Neugeborene und Menschen, bei denen das Immunsystem durch Medikamente unterdrückt wird, kann sie jedoch zu ernststen Komplikationen führen. Forschungsteams der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg (FAU), des Universitätsklinikums Erlangen und des Universitätsklinikums Tübingen haben nun herausgefunden, wie es dem Virus gelingt, sein Genom in menschlichen Zellen zu vermehren.

Viren wie das humane Zytomegalievirus (CMV) können sich im Körper nur vermehren, wenn sie über einen laufenden Nachschub von DNA-Bausteinen, den Nukleotiden, verfügen. In der Zelle sorgt ein Enzym mit dem Namen SAMHD1 dafür, dass dort zwar ausreichend, aber nicht zu viele Nukleotiden zur Verfügung stehen.

Kommt es nun zu einer CMV-Infektion, blockieren die eindringenden Viren das Enzym. Die Folge: In der Zelle werden laufend Nukleotide produziert – und das Virus kann sich ungehindert weitervermehren. Die Ergebnisse der Forscherinnen und Forscher bilden nicht nur für neuartige Therapien gegen CMV-Infektionen eine wichtige Grundlage. Sie hoffen auch, im Kampf gegen Tumorerkrankungen sowie weitere akute virale Infektionen einen Schritt weiter gekommen zu sein.

- <https://www.nature.com/articles/s41564-019-0529-z>
- <https://www.nature.com/articles/s41564-019-0557-8>

Der Beitrag wurde leicht gekürzt.

Der Beitrag wurde am 25. 9. 2019 im Deutschen Gesundheitsportal veröffentlicht.

Vierfachimpfstoffe gegen Grippe

Anfang Oktober 17 Millionen Dosen freigegeben

Mit Beginn der Impfsaison gegen die echte Virusgrippe im Oktober hat das Paul-Ehrlich-Institut (PEI), Bundesinstitut für Impfstoffe und biomedizinische Arzneimittel, 17 Millionen Dosen Grippeimpfstoff (Stand 04.10.2019) freigegeben. Das sind bereits jetzt 1,3 Millionen Dosen mehr als in der gesamten Grippesaison des Vorjahres.

Für die Saison 2019/2020 hat das PEI für eine ganze Reihe von Grippeimpfstoff-Produkten die Stammanpassung genehmigt. Diese Impfstoffe dürfen nun nach Chargenfreigabe durch das PEI verkauft und angewendet werden. Bei den freigegebenen Impfstoffchargen handelt es sich bisher ausnahmslos um tetravalente Grippeimpfstoffe: Diese entsprechen der von der Weltgesundheitsorganisation WHO empfohlenen Stammzusammensetzung für die diesjährigen Grippeimpfstoffe und enthalten Komponenten von vier Virusstämmen, die laut WHO-Vorhersage in der nördlichen Hemisphäre kursieren werden. Die tetravalenten Grippeimpfstoffe sind daran zu erkennen, dass der Name des Impfstoffs die Ergänzungen „tetra“ sowie die Jahreszahl „2019/2020“ enthält. Grippeimpfstoffe sind mit der genehmigten Stammanpassung immer nur für eine Saison gültig.

Bei der Mehrzahl dieser Grippeimpfstoffe handelt es sich um inaktivierte Impfstoffe, die nur die für einen Schutz vor der Virusgrippe notwendigen Komponenten von vier Virusstämmen enthalten. Daneben steht ein Lebendimpfstoff mit abgeschwächten Impfviren aller vier Stämme zur Verfügung. Die Influenzaimpfstoffe unterscheiden sich im Hinblick auf die Darreichungsform sowie die Altersgruppe, für die sie zugelassen sind. Inaktivierte Impfstoffe werden per Spritze verabreicht, der abgeschwächte Lebendimpfstoff als Nasenspray. Der Lebendimpfstoff ist nur für Kinder und Jugendliche im Alter von zwei bis einschließlich 17 Jahren zugelassen.

In dieser Saison steht außerdem ein Grippeimpfstoff zur Verfügung, für den die Virusstämme in Zellkulturen und nicht in Hühnereiern vermehrt werden, bevor sie inaktiviert und aufgereinigt als Impfstoffkomponenten eingesetzt werden. Er ist insbesondere auch für Personen mit schwerer Hühnereiweißallergie geeignet. Personen, die nur mit leichten Symptomen auf den Konsum von Hühnereiweiß reagieren, können dagegen mit allen zugelassenen Influenza-Impfstoffen geimpft werden.

In diesem Jahr hatte die Weltgesundheitsorganisation (WHO) wegen einer Unklarheit bei einem der vier Virusstämme die empfohlene Zusammensetzung der Grippeimpfstoffe einen Monat später als bisher üblich bekannt gegeben. Diese zeitliche Verzögerung haben die Hersteller und das PEI aufgeholt. „Wir haben im Paul-Ehrlich-Institut die diesjährige Anpassung der Impfstoffe an die Influenza-Virusstämme, die wahrscheinlich kursieren werden, unmittelbar nach deren Einreichung bearbeitet und genehmigt. Die Hersteller haben direkt mit der Impfstoffherstellung begonnen. Daher konnten wir auch zu einem frühen Zeitpunkt mit der Chargenfreigabe beginnen, sodass dem Markt jetzt schon große Mengen an Impfstoffen zur Verfügung stehen“, so Prof. Klaus Cichutek, Präsident des PEI.

Aktuelle Informationen zu den verschiedenen Grippeimpfstoffen, wie beispielsweise die Namen der Grippeimpfstoff-Produkte mit genehmigter Stammanpassung, deren Altersindikationen, die Impfstoffzusammensetzung in dieser Grippesaison sowie zur Anzahl der vom PEI freigegebenen Impfstoffdosen bietet das PEI an, unter:

www.pei.de/influenza-impfstoffe

Übergewicht, Sodbrennen und Allergien können Wirkung von Omalizumab schmälern

Bei schwerem Asthma kommen Antikörper zum Einsatz. Doch manchmal helfen sie nicht, wie erwartet. Woran könnte das bei Omalizumab liegen?

Für die Behandlung von schwerem Asthma stehen inzwischen Antikörper zur Verfügung. Omalizumab ist einer davon. Er greift in die Prozesse, die für allergische Reaktionen und damit auch für allergisches Asthma verantwortlich sind, ein. Trotzdem hat ein ganzer Teil der Patienten, die Omalizumab bekommen dennoch eine nicht ausreichende Asthmakontrolle. Italienische Forscher haben sich gefragt: Woran liegt das?

Wie gut wirkte Behandlung mit Omalizumab?

Sie untersuchten 340 Menschen mit schwerem Asthma, die mit Omalizumab behandelt wurden. Von den Patienten erfassten sie die Lungenfunktion, Asthmakontrolle, die Menge Stickoxid in der Ausatemluft, ob es Veränderungen in den zusätzlichen Therapien neben Omalizumab gab und wie viel inhalatives Kortison und Reliever die Patienten am Ende der Behandlung benötigten. Der Gebrauch von inhalativen Kortison und Relievern war für die Wissenschaftler ein Anhaltspunkt für die Wirksamkeit der Behandlung mit Omalizumab.

Die statistische Auswertung der Wissenschaftler ergab, dass das Alter der Patienten ein Risikofaktor für ein schlechteres Ansprechen der Therapie mit Omalizumab war hinsichtlich der Lungenfunktion und Asthmakontrolle. Übergewicht war, im Vergleich zu normalem Gewicht, mit mehr Asthmaanfällen, einer nur teilweise oder gar keiner Asthmakontrolle, einem häufigen Gebrauch von Relievern und einer unveränderten Asthmatherapie trotz Omalizumab verbunden. Zusätzlich verschlechterte Übergewicht die Wirkung von Omalizumab auf die Lungenfunk-

tion und Asthmasymptome. Außerdem maßen die Wissenschaftler höhere Stickoxidlevel in der Ausatemluft der übergewichtigen Patienten.

An mindestens einer weiteren Erkrankung zu leiden war in der Auswertung der Wissenschaftler ein weiterer Risikofaktor für Asthmaanfälle und mehr Asthmasymptome. Besonders chronische Herzerkrankungen standen mit einer geringeren Asthmakontrolle und schlechteren Lungenfunktion im Zusammenhang. Die Refluxerkrankung, eine Art chronisches Sodbrennen, stand hingegen mit einer nur teilweise oder nicht vorhandenen Asthmakontrolle trotz der Behandlung mit Omalizumab im Zusammenhang. Nasenpolypen, gutartige Wucherungen des Gewebes in der Nase, waren in der Auswertung einer der Hauptfaktoren für Asthmaanfälle und dem Gebrauch von mehr inhalativem Kortison. Auch Rauchen und zusätzliche Allergien gegen Pollen, Hunde oder Katzen scheinen den Behandlungserfolg von Omalizumab zu schmälern.

Die Wissenschaftler fassen zusammen, dass das Alter, Übergewicht, der Raucherstatus, Nasenpolypen und das Vorhandensein von mehreren Allergien die Wirksamkeit von Omalizumab vermindern zu scheinen – unabhängig von anderen Faktoren, die Einfluss auf eine Asthmaerkrankung haben können. So könnten zusätzliche Maßnahmen zum Rauchstopp, der Reduktion von Übergewicht oder die Behandlung von Begleiterkrankungen helfen, schweres Asthma unter Kontrolle zu bekommen.

Original Titel:
Factors reducing omalizumab response in severe asthma.

Der Beitrag wurde leicht gekürzt.

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) 2501 / 971 09 54

Erscheinungsort:
48165 Münster

Der Online Bezug von **Gour-med** ist z. Z. kostenfrei, zu einem späteren Zeitpunkt werden die Nutzer der Homepage ein Kenn- und Passwort erhalten, dann wird eine jährliche Bezugsgebühr berechnet, über die Höhe und die Bedingungen werden die Nutzer rechtzeitig informiert.

Abonnement:
Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages bestehen keine Ansprüche. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte 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.

SÜDSUDAN © Isabel Corthier



Liebe Kollegin, Lieber Kollege:
Wir brauchen
Ihre Solidarität!

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

Vielen Dank,
Volker Herzog

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

JETZT PARTNERARZT WERDEN!

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



Geprüft + Empfohlen!

SPENDENKONTO:

BANK FÜR SOZIALWIRTSCHAFT

IBAN: DE 72 3702 0500 0009 7097 00

BIC: BFSWDE33XXX



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

Träger des Friedensnobelpreises