gegründet 1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

Das Magazin für Ärzte

+THERME EUROPA

Ausgabe 1/2 – 2020

KÖNIG KOHL
von Armin Roßmeier

WEINHAUS ANKER
Marktheidenfeld

WEIN AM BERG
Pitztal

„24. RHEINGAU GOURMET FESTIVAL"
Der Countdown läuft

KROATIEN
Trend-Destination

MALEDIVEN
Luxus pur auf Vakkaru

GETESTET UND EMPFOHLEN
Peugeot Gewürzmühlen

NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN
Bad Neualbenreuth

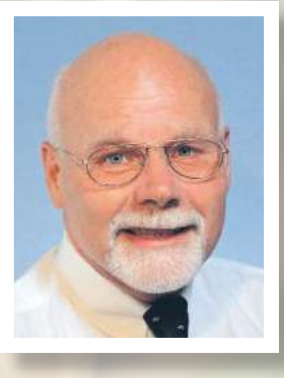
MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS

1/2 – 2020
39. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575

Residenz Heinz Winkler
in Aschau

Editorial



Liebe Gour-med - Leser,

Das Jahr 2020 ist schon fast 2 Monate alt, Zeit zu prüfen was von den guten Vorsätzen übrig geblieben oder umgesetzt worden ist. Unser Vorsatz ist es, Sie noch besser und informativer über die kulinarische Entwicklung und veränderte Genussgewohnheiten zu informieren.

Nach vielen Jahren waren wir mal wieder bei Heinz Winkler in seiner Residenz in Aschau. In den Medien ist es etwas ruhiger um den 2 Sternechef geworden, aber nur in den Medien. Sein Restaurant, mit Küchenchef Steffen Mezger, ist immer noch eine Pilgerstätte für Gourmets und Liebhaber klassischer Gediegenheit. Wir empfehlen die Residenz ohne Wenn und Aber!

Armin Roßmeier, seit fast 20 Jahren unser Autor für die gesunden Ernährungstipps, und langjähriger TV Koch im ZDF „feiert" ein typisches Wintergemüse – den Kohl. Seine Rezepte lassen uns immer wieder erstaunen was man aus dem lange Zeit verschmähten, so vitaminreichen Gemüse alles an wohlschmeckenden Gerichten zaubern kann. Sie sollten die Rezepte einfach selber ausprobieren.

Zwei wichtige kulinarische Ereignisse, eins beginnt gerade und das zweite nähert sich dem Ende, die Sie nicht verpassen dürfen: Das 24. Rheingau Wein & Gourmet Festival beginnt jetzt am 20. Februar mit einer riesigen Party im Kloster Eberbach, den Link zum Programm finden Sie auf Seite 39. Auf der Ziellinie läuft das SHGF (Schleswig-Holsteinische Gourmet Festival). es endet am 6. März. Wer noch einen Genusstermin sucht sollte sich beeilen, siehe auch Seite 41.

In der Rubrik „Neues aus Kur und Heilbädern" stellen wir Ihnen Bad Neualbenreuth, Deutschlands jüngstes Heilbad vor. Ein guter Tipp für Ihre Patienten, die eine Radon Therapie benötigen.

Markheidenfeld, diese kleine Stadt im Norden des Frankenlandes, kennen viele nur von dem Hinweis auf die Autobahn-Abfahrt. Fahren Sie mal runter, im Weinhaus Anker werden Sie nach allen Regeln der (Verwöhn-) Kunst empfangen und von der Familie Deppisch mit exzellenten Weinen aus dem eigenen Weinberg und im Restaurant von dem Küchenchef Bernhard Lermann mit feinen Speisen köstlich bewirtet.

Unser Autor Heiner Sieger, freut sich auf das Pitztaler „Wein am Berg" Festival und stimmt Sie schon mal darauf ein.

Südtirol ist ein Thema von Gunther Schnatmann, lesen Sie was ihm am besten gefallen hat.

Im Hotel Gut Edermann bei Bad Reichenhall – wir haben schon mehrfach über diese SPA Oase berichtet – zeigt der Pfeil nach oben. Sebastian Meier, der neue Küchenchef und der neue GM Kay Peter Bischoff wollen es wissen. Mit Unterstützung der Besitzerin Monika Bauernschmid-Seidenfuß wird vieles anders, besser, neuer und attraktiver, mehr Zielgerichtet auf Konzepte der Nachhaltigkeit und gesunder Ernährung. Stammgäste freuen sich schon darauf.

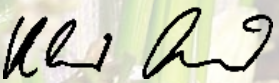
Kroatien ist der Hotspot an der Adria. Das Meer mit klarem Wasser, dazu kleine, feine Strände und Weine, die so gut schmecken, dass sie schon vor Ort ausgetrunken werden. Kulinarisch ist das kleine Land auf dem Weg in die Spitze der europäischen Genießerregionen.

Anne Wantia hat auf den Malediven das Luxus-Resort Vakkaru besucht. Es bietet einen unvergesslichen Urlaub – mit allem was das Herz begehrt. Einmal im Leben ... und immer wieder Malediven.

In den Rubriken Med- und Pharma-News lesen Sie aktuelle Informationen aus der Wissenschaft und Industrie.

Genießen Sie den Frühling, bald beginnt die Saison für Spargel- und Erdbeer-Liebhaber. Noch etwas Geduld bitte.

Eine genussvolle Zeit wünscht das gesamte Gour-med-Team und natürlich



Klaus Lenser

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

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

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

Titelbild: Residenz Heinz Winkler

Inhalt

24 Tirol

28 Kroatien

32 Malediven

04 Residenz Heinz Winkler
in Aschau

10 WEIN UND GESUNDHEIT
10 Mehr gesunde Lebensjahre: Moderater Konsum alkoholischer Getränke gehört dazu

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
von Armin Roßmeier
König Kohl

14 GENUSS- UND REISETIPPS
14 Weinhaus Anker – Traditionell, modern, nachhaltig und Verfechter der genialen Einfachheit
18 Bayerisches Flair, Salzburger Kultur – Gut Edermann
21 Hütten-Kulinarik im Südtiroler Eggental
24 11. Pitztaler Wein & Genuss Festival
28 Kroatien – Kultur – Genuss – Wein
32 Malediven – Ein Paradies mit Namen Vakkaru
36 Trauminsel Reisen – Luxusreiseveranstalter seit 35 Jahren erfolgreich
37 Der besondere Tipp – Beethoven-Jubiläumsjahr 2020

38 NEUES AUS DER GENUSSWELT
38 24. Rheingau Gourmet & Wein Festival in Eltville
40 33. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

40 KURZ NOTIERT
42 Benjamin Parth – „Les Grandes Tables du Monde“
43 Weinkonsum leicht rückläufig
44 Flugrechte bei Airline Streiks
45 Premiere von „The Art of Solo“ im Kufsteinerland
46 6 Gründe für eine Oslo-Reise 2020
47 prizeotel sagt Bye Bye Bargeld

48 GETESTET UND EMPFOHLEN
Pfeffer- und Salzmühlen von Peugeot

50 NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN

52 MEDIZIN NEWS

59 BUCH-TIPPS

60 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
63 IMPRESSUM

Eine kulinarische Institution

Residenz Heinz Winkler in Aschau

Gour-med

Der geneigte Leser wird glauben eine Reportage über Heinz Winkler zu schreiben sei das Einfachste für Journalisten die seit vielen Jahren Reportagen über Sterneköche schreiben. Bitte glauben Sie uns, umso bekannter und geschätzter ein Koch-Genius ist, umso höher ist der Schwierigkeitsgrad der Lebensleistung eines Sternekochs wie Heinz Winkler, gerecht zu werden. Die berufliche Entwicklung des Kochs ist vergleichbar mit der des berühmten Tellerwäschers zum Millionär.

Heinz Winkler, Südtiroler, geboren in Brixen, als jüngster von 11 Geschwistern, und Frühwaise, musste schon im Kindesalter auf dem Bauernhof seines Onkels mithelfen, bevor er die Kochlehre begann. In dieser Zeit war die Anerkennung des Kochberufs eher gering, der Ton in der Küche war rau und unpersönlich, wer nicht spurte wurde auch schnell mal bestraft.

Ehrgeiz und Disziplin führten ihn in verschiedene Schweizer Tophotels in St. Moritz und Pontresina. Der Wunsch sich weiterzubilden war größer als die Furcht vor der Arbeit. Es war ein Glückstreffer, dass ein Koch seiner Herkunft eine Stelle bei dem damals Welt besten Koch Paul Bocuse antreten konnte. Nach dieser Station ging es stetig voran.

Ende der 70 er Jahre, im letzten Jahrhundert, übernahm er das Tantris in München von Eckart Witzigmann, der auf dem Weg in die Koch-Champion-Liga war. Kurz darauf wird Heinz Winkler Koch des Jahres und erhält den 3. Michelin Stern, mit dieser Auszeichnung ist er jüngster 3 Sternekoch.

Ein kompetentes Dreigestirn: Alexander Winkler, Steffen Mezger, Christina Empl v. l.

Heinz Winkler bei der Kräuterprobe

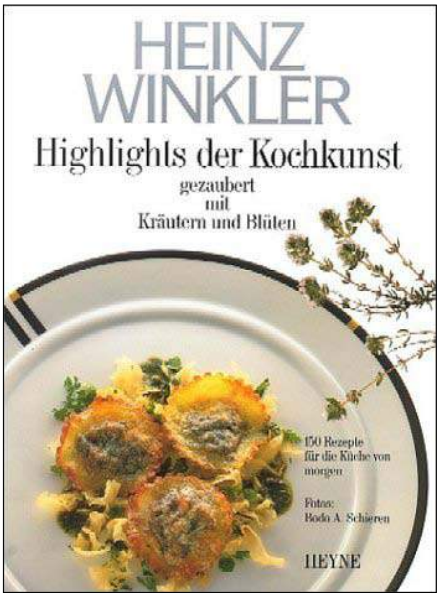
Blickfang in der Lobby: Nebukadnezar-Flasche in stabiler Halterung

21 Jahre verteidigt Heinz Winkler die 3 Sterne. Köche denen das gelingt sind an einer Hand abzuzählen.

In den nächsten, kulinarisch aufregenden und richtungsweisenden Jahren, wird die „Neue deutsche Küche" geboren. Einer der Väter, Inspirator und Motor der Fine Dining Entwicklung ist Heinz Winkler.

Seiner Zeit voraus – er war schon immer innovativ, mutig und kreativ, hat er schon früh ein Faible frische Kräuter und Aromen mit alten Rezepten harmonisch zu gestalten. Das ist bis heute sein Stil, dem seine Küchenchefs in der Residenz gerne folgen.

Der Großmeister am Herd hat für seine Leistungen als Koch, aber auch als Ausbilder und Humanist, eine Vielzahl von Ehrungen und Orden erhalten. Darunter bereits 1995 den „Kulturpreis der Europäischen Wirtschaft", 2018 den Preis für „Werterhalt und Weitergabe", 2001 als erster deutscher Koch das Bundesverdienstkreuz.



Immer noch aktuell, die Buchreihe Kräuterküche von Heinz Winkler

Dass er Autor etlicher Kochbücher ist erscheint schon fast so selbstverständlich wie die Tatsache, dass die Ausbildung junger Menschen für die Gastronomie für ihn die wichtigste Herausforderung der Zukunft ist.

Heute steht er als Patron in der „Residenz Heinz Winkler" am Pass und achtet mit Argusaugen darauf, dass jedes Gericht, jeder Gang seinen Ansprüchen gerecht wird.

Confierte Entenleber mit Aubergine

Besonders empfehlenswert

Küchenchef Steffen Mezger an seinem Arbeitsplatz

US Rinderfilet mit roter Butter

Steffen Mezger ist seit 2014 der verantwortliche Chefkoch am Herd der Residenz. Der Küchenchef verteidigt seitdem erfolgreich 2 Sterne und ist Garant für eine, von Patron Heinz Winkler inspirierte Aromenharmonie, die feinste Genüsse auf die Teller bringt. Steffen Mezger hat beste Referenzen mitgebracht um der großen Verantwortung dieser Kultstätte für Gourmets gerecht zu werden. Fast 10 Jahre wirkt er im Bayerischen Hof in München. Diese Zeit ist eine perfekte Vorbereitung für höhere Aufgaben.

Klassische Küche, französisch orientiert, aber immer auf der Suche nach dem optimalen Aromenkick. So bezeichnet Steffen Mezger seinen Kochstil. Asiatische Einflüsse nutzt er gerne um neue Geschmacksrichtungen zu kreieren und wie er selber sagt „Es auf den Punkt zu bringen". Wie viele seiner Kollegen bevorzugt der Küchenchef regionale Produkte, was aber bei vielen Fischarten und Meeresfrüchten nicht möglich ist. Frische Produkte sind das oberste Gebot für erstklassige Qualität, erklärt er. Dass ihm dieses gelingt bestätigen wir gerne.

Das uns servierte Menu startet mit einer Überraschungs-Ouvertüre. Bereits die Amuse Bouche – Tauben Consommé/ Carpaccio vom Rind/Avocadomousse/ Miesmuschel und Fenchel – sind eine Freude für den Gaumen und eine perfekte Einstimmung auf das Menu.

Gelierte Strauchtomate mit Burrata

Zweierlei vom Lachs mit Sauerrahm und Gurken-Relish

Besonders empfehlenswert

Maître Alexander Winkler und Sommelière Christina Empl

Das Parfait vom der Entenleber erinnert an die gute, klassisch-französische Küche. Ein Vorspeisen-Genuss wie er leider in Deutschland nicht mehr allzu oft serviert wird. Der Glattbutt mit fein aromatisiertem Curry Kürbis ist auf den Punkt gegart und von frischer, hervorragender Qualität. Bei dem dann folgenden Filet vom Kalb mit Senfkohl und Wasabi offenbart Steffen Mezger seine asiatischen Ambitionen. Die Wasabi Creme ergänzt sich optimal mit dem Senfkohl und verleiht dem Kalbsfilet eine süsslich-würzige Note, die das Filet perfekt aromatisiert. So einfach kann ein Küchenchef Gäste glücklich machen.

Die Weinkarte ist eine Selektion der besten Tropfen aus aller Welt und lässt – auch für Experten – keine Wünsche offen. Wer sich nicht entscheiden kann, wird auf´s Beste von Christina Empl oder Alexander Winkler beraten.

Der Maître Alexander Winkler, Restaurantchef, Sommelier und umsichtiger, aufmerksamer Gastgeber, wird unterstützt von der jungen sehr fachkundigen Sommelière Christina Empl. Beide üben mit Leidenschaft ihren Beruf aus und sind äußerst fachkundig.

Tischkunst aus Silberbesteck

Sie strahlen eine gelassene Ruhe aus, die sich auf das gesamte Service-Team überträgt. In einer solchen Atmosphäre wird nicht nur das Menu zu einem großen Erlebnis, der Restaurantbesuch ist ein entspannender Aufenthalt der einem Kurzurlaub gleichkommt.

Viel Licht und lässige Eleganz im Gourmetrestaurant

Besonders empfehlenswert

Die Einrichtung des Restaurants, mit den individuellen Accessoires und dem Flair eines privaten, eleganten Wohnzimmers, lässt den Gast sich eher wie zu Hause und nicht wie in einem „steifen Gourmettempel“ fühlen.

Heinz Winklers Motto: Meine Gäste sollen sich wohlfühlen und auf den Genuss konzentrieren, nicht auf unbequeme Stühle oder einen überladenen, vollgestopften Raum.

Kokos, Mango und Matcha

Kaviar auf Garnelencarpaccio

Heute steht Heinz Winkler nur selten selber am Herd. Er ist Spiritus Rektor, Ideengeber und Kreateur feinster Gerichte und edelster Speisen, ein Grandseigneur deutscher Kochkunst. Wir haben ihm viel zu verdanken. Er hat die Verantwortung für bis zu 60 Mitarbeiter und natürlich für die Genusszeit seiner Gäste.

Ein Dinner bei Heinz Winkler und seinem Küchenchef Steffen Mezger wird immer eine kulinarische Erfahrung sein an die sich jeder Gast begeistert erinnert.

Auch als „Sommer“-Residenz ein Ort für Erholung und Genuss

In diesem Frühjahr erwarten die Gäste – fast möchte man hinzufügen wie immer – viele großartige Menus.

Eine kleine Vorschau haben wir hier für Sie zusammengestellt:
Am 26. Februar wird ein Aschermittwoch **6 Gang-Menu von Edelfischen & Krustentieren** serviert. Zu einer **Kaviar Soiree** lädt der Patron am Samstag den **14 März** ein. Kaviar in 5 Variationen mit einer luxuriösen Weinbegleitung. Erleben Sie dieses Genießer-Menu als einen kulinarischen Höhepunkt. Das Menu ist eine Komposition feinster, frischer Produkte mit geschmacksbetonenden Kräutern, die jede einzelne Nuance hervorhebt ohne zu dominieren.

Der Gast erlebt einmal mehr die „Hohe Schule“ deutscher Kochkunst.

Wann lassen Sie sich von Heinz Winkler und seinem Team in der Residenz begeistern?

Fotos: Residenz Heinz Winkler, Anne Wantia

Residenz Heinz Winkler
Kirchplatz 1
D-83229 Aschau
Tel.: +49 8052 – 1799-0
E-Mail: info@residenz-heinz-winkler.de
www.residenz-heinz-winkler.de

Rezept von Steffen Mezger

Räucheraal mit Mönchsbart und Tamari

Rezept für 4 Portionen

Räucheraal Filet Tamari

1	Räucheraal Filet
300 ml	Tamari

Räucheraal in 40 g Stücke portionieren und kreuzförmig einritzen. Mit Tamari vakuumieren und 12 Std. marinieren. Abflämmen mit dem Bunsenbrenner mit Tamari einpinseln und erneut abflämmen, diesen Vorgang 4 – 5 mal wiederholen.

Ingwer-Dressing

50 g	Ingwer
30 g	Mirin
30 g	Reisessig
10 g	Brauner Zucker
25 g	Läuterzucker 1:1
20 g	Sesamöl

Ingwer schälen und entsaften und einen Teil in hauchfeine Streifen schneiden und in Läuterzucker einlegen. Braunen Zucker karamellisieren und mit Mirin, Reisessig und Ingwersaft ablöschen. Mit Sesamöl aufrühren.

Mönchsbart in der Pfanne anschwitzen, kräftig salzen abtropfen lassen und mit dem Ingwerdressing marinieren.

Getrocknete Schalotte

Schalotten
Puderzucker

Schalotten auf der Aufschnittmaschine Stufe 1 in Ringe schneiden, mit Puderzucker bestäuben und auf der Grillplatte zwischen Pergamentpapier karamelisieren. Kurz frittieren und leicht salzen. Im Dehydrator trocknen.

Schafsjoghurt (Klutenlund)
Schnittlauchblüten

Mehr gesunde Lebensjahre: Moderater Konsum alkoholischer Getränke gehört dazu

Wer will nicht lange leben, sofern die Gesundheit mitspielt? Die Aussicht auf mehr Lebensjahre in Krankheit dürfte hingegen weniger erstrebenswert erscheinen. Das Gute an dieser Geschichte ist, dass wir es in weiten Teilen selbst in der Hand haben, ob wir unser Alter in Gesundheit oder Krankheit verbringen. Zumindest für die großen Geißeln des „modernen" Menschen wie Krebs, Herzinfarkte, Schlaganfälle und Typ-2-Diabetes trifft dies zu, wie eine Auswertung zwei großer amerikanischer Beobachtungsstudien jetzt ergab.

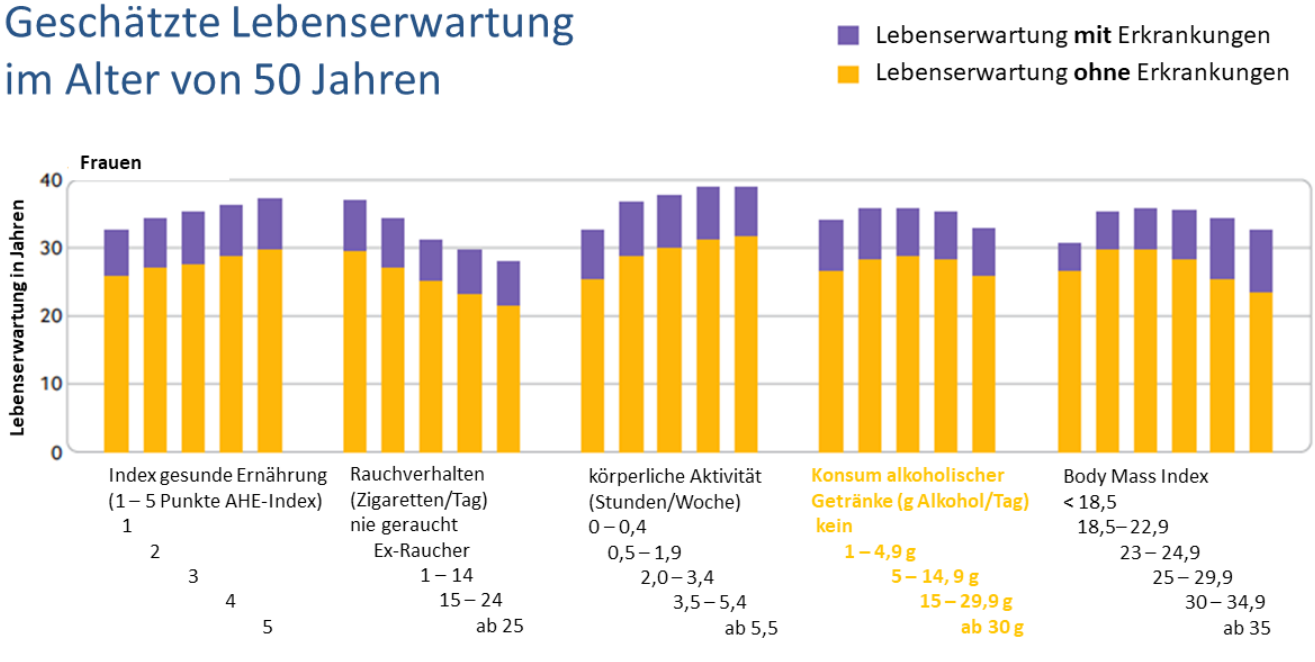
Fünf Punkte für einen gesunden Lebensstil

Die Forscher von der Harvard Universität in Boston werteten dazu die Daten ihrer beiden größten Langzeitstudien aus, die sie seit den 1980erJahren bis 2014 durchgeführt hatten: der Krankenschwesternstudie (Nurses Health Study) mit rund 73.000 Teilnehmerinnen und einer Studie mit gut 38.000 Männern aus Gesundheitsberufen (Health Professionals Follow-up Study). Zwar ist schon gut belegt, dass ein gesunder Lebensstil vor Krankheiten wie Typ-2-Diabetes, Krebs und Herz- und Gefäßerkrankungen schützt. Auch hatten die Daten der beiden Studien schon ergeben, dass die Lebenserwartung steigt, wenn die Probanden einen gesunden Lebensstil pflegten. Doch jetzt sollte auch nach den zu erwartenden Lebensjahren ohne den genannten Krankheiten geschaut werden.

Folgende fünf Faktoren gelten als förderlich: sich täglich mindestens 30 Minuten zu bewegen, ein normales Körpergewicht zu halten (BMI 18,5 – 24,9), nicht zu rauchen und auf eine gesunde Ernährung zu achten. Der in diesen Studien verwendete Index zur Ermittlung gesunder Ess- und Trinkgewohnheiten umfasste auch den moderaten Konsum alkoholischer Getränke. Er wurde für Frauen bei 5 bis 15 g Alkohol täglich festgelegt, für Männer bei 5 bis 30 g täglich. Das entspricht einem halben bis drei kleinen Gläschen Wein (0,1 l).

Ein zusätzliches gesundes Jahrzehnt

Frauen schnitten in allen Auswertungen



multivariat adjustierte Risikoraten (Hazard Ratios) für Erkrankungen und Sterblichkeit nach Ausprägung der verschiedenen (Niedrig-)Risikofaktoren

Li, Y et al., British Medical Journal 2020; 368:l6669, online Zusatzmaterial

etwas besser ab als Männer, die Gründe dafür sind nicht geklärt. Erfüllten die hier untersuchten Krankenschwestern im Alter von 50 Jahren alle fünf Kriterien für einen gesunden Lebensstil, konnten sie sich statistisch über 10,7 zusätzliche Lebensjahre erfreuen, in denen sie weder an Krebs noch an Diabetes oder Herz- oder Gefäßerkrankungen zu leiden hatten. Bei den Männern aus Gesundheitsberufen summierte sich der Vorteil immerhin auf 7,6 zusätzliche Lebensjahre ohne die genannten Krankheiten.

Wer stark übergewichtig war (BMI über 30) oder wer stark rauchte (ab 15 Zigaretten täglich bei den Männern), hatte die düstersten Aussichten: Diese Menschen haben statistisch nicht nur die kürzeste Lebenserwartung. Sie verbringen nach den Berechnungen der Studienautoren auch nur 75 Prozent ihrer verbleibenden Lebenszeit frei von den hier berücksichtigten chronischen Erkrankungen. Es lohnt sich also, einen gesunden Lebensstil zu pflegen.

Moderater Konsum: drei zusätzliche Jahre für Frauen, eins für Männer

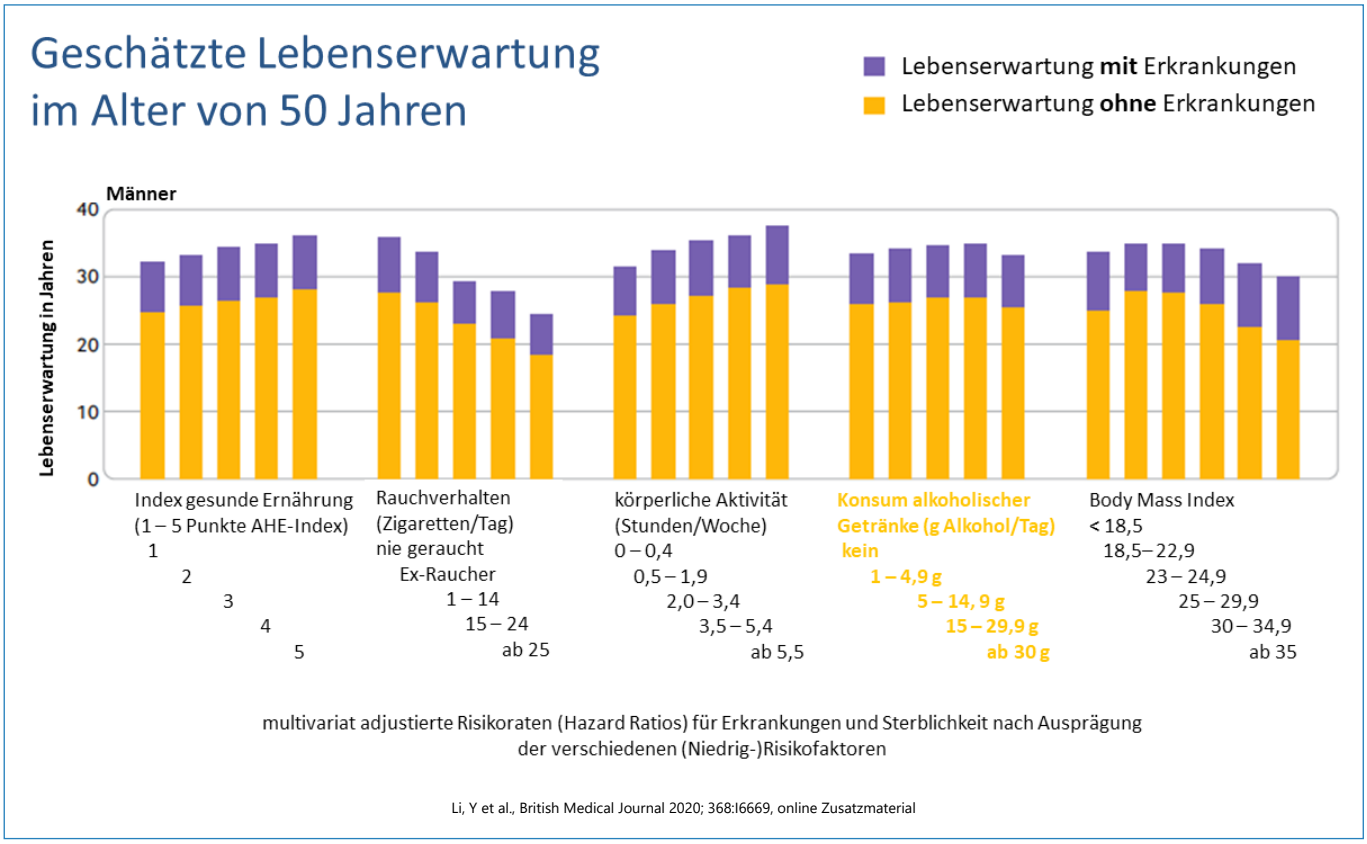
Ein moderater Konsum alkoholischer Getränke war im Index für gesunde Ernährung der beiden Studien eingeschlossen. Doch macht er auch bei der Lebenserwartung einen Unterschied und bei der Aussicht auf ein Leben ohne die genannten chronischen Krankheiten? Die Autoren gingen dieser Frage nach. Sie stellten fest, dass ein moderater Konsum gegenüber Abstinenz mit einer leicht gestiegenen Lebenserwartung und einer besseren Aussicht auf gesunde Jahre einhergeht. Ab einem Konsum von mehr als 30 g Alkohol täglich, der nicht mehr als moderat eingestuft wird, sinken die Prognosen dann wieder.

Als die Daten einmal ohne (4 Niedrigrisikofaktoren) und einmal mit dem Konsum alkoholischer Getränke (5 Niedrigrisikofaktoren) ausgewertet wurden, zeigte sich folgendes: Ein moderater Konsum bringt Frauen die Aussicht auf drei zusätzliche Lebensjahre ohne die genannten Krankheiten. Bei den Männern war es immerhin ein knappes zusätzliches Lebensjahr.

Grafiken: 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

Die sonst an dieser Stelle erscheinende Weinpräsentation wird in der April-Ausgabe fortgesetzt.



multivariat adjustierte Risikoraten (Hazard Ratios) für Erkrankungen und Sterblichkeit nach Ausprägung der verschiedenen (Niedrig-)Risikofaktoren

Li, Y et al., British Medical Journal 2020; 368:l6669, online Zusatzmaterial

Der gesunde Genießer -Tipp

... vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

König Kohl

Ein schmackhaftes Kohlgericht nach einem Winterspaziergang genießen - das macht Freude! König Kohl hat so einiges zu bieten und mit einer raffinierten Zubereitung steckt manche Überraschung in so einem Kopf.

Rotkohl, im Süden Deutschlands auch Blaukraut genannt, bildet mit seinen intensiv violetten Blättern festere Köpfe als Weißkohl. Kohl gehört zu den Kreuzblütlern und seine Familie ist groß, vor allem die kultivierten Arten – vom Blumenkohl über Brokkoli bis hin zu Rosenkohl, Grünkohl und Romanesco.

Kohl ist in Deutschland nicht nur beliebt und preiswert, er hat sozusagen auch einiges „im Kopf". Er ist ein guter Vitamin C Lieferant (besonders Rotkohl), aber auch die Vitamine A, E und K kann er nachweisen. Neben den Mineralstoffen wie Kalzium, Kalium und Eisen enthält er außerdem reichlich Ballaststoffe und der kcal-Anteil kann sich sehen lassen: 100 g Rotkohl (frisch, gegart) haben 20 kcal, 100 g Weißkohl (frisch, gegart) haben 23 kcal. Rot- und Weißkohl enthalten geschmacksgebende Polyphenole und Glucosinolate, die antibiotisch wirken, die Harnwege schützen und sie sind Kraftfutter für unsere Zellen.

Kohl sollte möglichst frisch gekauft und zeitnah zubereitet werden, denn je älter Kohl wird, desto mehr büßt er an Geschmack und Nährstoffgehalt ein. Sind die Schnittstellen am Strunk bereits stark eingetrocknet und hellgrau verfärbt, handelt es sich um ältere Ware. Für die Zubereitung die äußeren Blätter entfernen, kurz unter fließendem Wasser waschen, um die wertvollen Vitamine und Mineralstoffe zu bewahren. Damit die kräftige Farbe beim Rotkohl erhalten bleibt, gibt man dem Kochwasser etwas Essig bei.

Bereiten Sie den Kohl mit etwas Öl zu, so können die fettlöslichen Vitamine (z.B. Vitamin A, E und Betakarotin) besser vom Körper aufgenommen werden. Wer Kohlgemüse nicht so gut verträgt, also unter Blähungen leidet, kann unter Zugabe von Anis, Fenchel und besonders Kümmel ins Kochwasser oder Kohlgericht, dem Ganzen Abhilfe schaffen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Nachkochen meiner Rezeptvorschläge dieses wertvollen Gemüses!

Ihr Armin Roßmeier

Kohlgemüsesuppe mit Lammhackbällchen

Zutaten für 4 Personen

200 g	Lammhackfleisch
1	Ei
80 g	Zwiebelwürfel
1 EL	Schnittlauchröllchen
1	fein gewürfelte Knoblauchzehe
¼ TL	Chiliflocken
½ TL	Currypulver
½ TL	gemahlener Kreuzkümmel
60 g	Fetakäsewürfel
2 EL	Olivenöl
¼	Kopf Weißkohl
je 60 g	Streifen von Karotten, Lauch, Petersilienwurzeln
800 ml	Gemüsebrühe
2	Thymianzweige
1 EL	Schnittlauchröllchen
1	Mini-Stangenbrot
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Thymian gerebelt
4	Scheiben Bauchspeck
	Salz, Pfeffer

• Vom Weißkohl den Strunk ausschneiden, in feine Streifen schneiden. Lammhackfleisch mit der Hälfte der Zwiebelwürfel, Ei, Schnittlauch, Knoblauchwürfel, etwas gerebelten Thymian, Fetakäsewürfel, Currypulver, Chiliflocken, Kreuzkümmel und Salz vermengen. Von der Masse Bällchen formen und in heißem Olivenöl zart ausbraten.

• Die restlichen Zwiebelwürfel glasig angehen lassen, feine Gemüsestreifen zugeben, kurz mit angehen lassen, mit Gemüsebrühe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun das Weißkraut zugeben, etwas Thymian dazu rebeln, kurz köcheln lassen. Lammbällchen dazugeben, mit durchziehen lassen und in tiefem Teller anrichten, mit Schnittlauch bestreuen.

• Stangenbrot längs halbieren, Boden mit Tomatenmark bestreichen, etwas gerebelten Thymian darüber streuen, abdecken, mit Speckscheiben umwickeln, in wenig heißem Olivenöl in der Pfanne rundum anbraten, danach in Scheiben schneiden, zur Suppe mit anlegen. (Brot ist nicht in der Nährwertberechnung berücksichtigt.)

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Portion
288 kcal – 19 g Fett – 22 g Eiweiß – 8 g Kohlenhydrate – 1 BE

Gänsekeule mit Pflaumenknödel und Rotkohl

Zutaten für 4 Personen

4	Gänsekeulen (à 350 g)
150 g	Röstgemüse (Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Karotten)
3	Stängel Beifuss
250 ml	brauner Geflügelfond

520 g	Kartoffelkloßmasse (Fertigprodukt)
8	Backpflaumen
4 TL	Pflaumenmus
½	Kopf Rotkohl
1 TL	Butterschmalz
2 TL	Zucker
1 ½ EL	Apfelmus
2	Lorbeerblätter
2	Wacholderbeeren
2	Nelken
¼ l	Gemüsebrühe
1	Apfel
1 EL	Olivenöl

Salz, Pfeffer

• Gänsekeulen in heißer Pfanne mit etwas Olivenöl angehen lassen, beidseitig mit Zahnstocher anstechen, dass das Fett ausläuft, etwas ansalzen. Die Keulen herausnehmen, Fett abseihen, in derselben Pfanne Röstgemüse zugeben, kurz angehen lassen, den Beifuss zufügen, Keulen darauflegen, mit braunem Geflügelfond angießen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 60 Minuten garen lassen.

• Vom Rotkohl den Strunk ausschneiden, in feine Streifen schneiden. Zucker in etwas Butterschmalz ankaramellisieren, Rotkohl zugeben, etwas Apfelmus und Brühe, Lorbeer, Wacholder, Nelke zufügen und auf den Biss garen, würzen.

• Von der Kartoffelmasse Knödel formen, eine Öffnung eindrücken, Backpflaumen mit Pflaumenmus füllen und in die Öffnung drücken, gut ummanteln und in sprudelndem Salzwasser ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen.

• Apfel säubern, Haus ausstechen, Spalten schneiden und in heißem Gänsefett beidseitig kurz braten. Die Soße abseihen, als Spiegel auf flachen Teller angießen, die Keule darauflegen, Apfelspalten darauf anreihen, Rotkohl und Knödel daneben mit anrichten, mit Beifusszweig garnieren.

Zubereitungszeit ca. 65 Minuten

Nährwert pro Portion

866 kcal – 58 g Fett – 60 g Eiweiß – 24 g Kohlenhydrate – 2 BE

Fruchtige Kohlroulade mit Kürbis-Kartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen

500 g	Hackfleisch gemischt
8	Weißkrautblätter
160 g	Kürbis
400 g	Kartoffeln (mehlig)
200 g	Milch
1	Ei
1 ½ EL	Olivenöl
2 EL	Quark
60 g	Räucherspeck
1	Zwiebel
1 EL	Petersilie gehackt
1	Apfel
1 TL	Curry
1	kleines Stück Ingwer
4	Zweige Zitronenthymian
100 ml	Gemüsebrühe
120 ml	brauner Kalbsfond
2 EL	Olivenöl
	Chilisalz, Pfeffer
¼ TL	Kümmel

• Kohlblätter in leichtem Kümmel-Salzwasser blanchieren, kalt ablaufen, abtropfen lassen, den Strunk ausschneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Den Speck in feine Würfel schneiden. Apfel säubern, Kernhaus ausstechen, würfeln und in heißem Olivenöl kurz anbraten, mit Curry würzen, etwas Zitronenthymian zurebeln und zur Seite stellen, abkühlen lassen.

• Kartoffeln und Kürbis schälen, würfeln und mit der Milch weichkochen, zum Püree glattrühren, etwas geschälten Ingwer dazu reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

• Hackfleisch mit Zwiebel, Ei, Quark, Petersilie und vorbereiteten Äpfeln gut vermengen, mit Chilisalz und Pfeffer würzen. Zwei Kohlblätter ineinanderlegen, mit Hackmasse füllen, einrollen, mit Bindfaden einen Kreuzbund machen, in ein Pfännchen legen, mit Gemüsebrühe angießen, Thymianzweig dazugeben, im vorgeheizten Backofen bei 180° C 18 – 20 Minuten garen. Kalbsfond aufkochen, etwas reduzieren lassen, Speckwürfel zufügen und als Spiegel auf Teller angießen. Von der Roulade den Faden entfernen, in Scheiben schneiden, auf Soße setzen. Das Kürbis-Kartoffelpüree daneben anhäufeln, mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Nährwert pro Portion
569 kcal - 33 g Fett - 38 g Eiweiß - 30 g Kohlenhydrate – 2,5 BE

Fotos: Armin Roßmeier

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

Marktheidenfeld

Weinhaus Anker

Traditionell, modern, nachhaltig und Verfechter der genialen Einfachheit

Gour-med

Viele Wege führen nach Süden, aber nur ein Weg führt über die A3 nach Marktheidenfeld. Im nördlichsten Weinbaugebiet des Frankenlandes, etwas südlich von Aschaffenburg, liegt dieses herrliche, mittelalterliche Städtchen in dessen Zentrum das historische Weinhaus Anker liegt.

Seit fast 150 Jahren ist das Haus im Familienbesitz der Familie Deppisch. Dr.Josef Deppisch, jetziger Besitzer und seine Frau Elisabeth führen das Hotel und die Restaurants sehr erfolgreich in 5. Generation. Der Seiteneinsteiger Dr. Josef Deppisch ist promovierter Physiker, seine Frau ausgebildete Hotelfachfrau, Sommelière und Restaurantleiterin. Beide sind Gastgeber die mit viel Herz und Liebe zum Beruf, unter Beibehaltung der Tradition des Hauses, Hotel, Gastronomie und Weinanbau zu einem der führenden Betriebe in Bayern entwickelt haben. Das Gourmet-Restaurant gehört seit vielen Jahren zu den 50 besten in Bayern. Die Vielfältigkeit der Angebote soll jeden Gast erreichen und den Aufenthalt so angenehm wie möglich werden lassen.

Josef und Elisabeth Deppisch

Schon bei der Anreise spürt der Gast, hier ist es etwas anders als in vielen Hotels. Das beginnt mit der persönlichen Begrüßung der Besitzer und reicht bis hin zur Berücksichtigung persönlicher Belange oder Befindlichkeiten der Gäste. Es gibt barrierefreie Zimmer, Allergiker werden nicht nur bei der Verköstigung gut beraten, Vegetarier, Veganer, sogar Ethno-Food wird angeboten. Umfangreiche Renovierungsarbeiten wurden Anfang des neuen Jahrhunderts vorgenommen. Ganz behutsam ging man dabei vor um das ursprüngliche Ambiente zu bewahren. Besonders hervorzuheben ist die freigelegte und fachmännisch ergänzte Deckenbemalung in der alten Stube.

Das Gourmet-Restaurant „Anker", unter der Leitung von Küchenchef Bernhard Lermann, wird nicht nur von Kennern der feinen Küche geschätzt. Bernhard Lermann ist ein „Kind" des Hauses. Hier machte er seine erfolgreiche Ausbildung zum Koch, unter dem damaligen Sternekoch Hermann Kerscher, der 30 Jahre als Betreiber Regie im „Anker"-Restaurant führte. Nach der Ausbildung sammelt Küchenchef Lermann weltweit Erfahrungen, unter anderem bei Jörg Müller, Paul Haeberlin, im Shangri La Hotel in Peking und im Hotel Beachcomber auf den Sychellen, bevor er dann im Februar 2011 die Küchenleitung im „Weinhaus Anker" übernimmt.

„Ein Luxustempel sind wir nicht, wollen wir auch nicht sein. Gourmetküche ist für mich eine Küche mit guten Zutaten, Fachwissen, Tradition“, betont der Koch mit einem leichten Lächeln. Eine gute Rindsroulade mit einer perfekten Soße ist eben auch ein großer Genuss“ ergänzt er. In der Agenda des Hauses muss sich jeder Koch zu absoluter Frische verpflichten. Der Küchenchef steht zu dieser Pflicht, seine Küche reicht von regionalen Gerichten bis zu Gourmetangeboten mit klassisch französischer Anlehnung. Wichtig ist für den Küchenchef, dass seine Produkte saisonal, frisch und da wo möglich, regional sind. Ein Trendnachläufer oder gar ein Trendsetzer will er auf keinen Fall sein. „Ich bleibe dabei, Genuss ist mit allen frischen, guten Zutaten möglich“, betont er immer wieder.

Uns überzeugt die Küchenleistung von Bernhard Lermann und seinem Team. Die Vorspeise besteht aus einer Kombination von hervorragendem Lachs mit gebratenem Oktopus. Sehr lecker auch das Carpaccio vom Hokkaido Kürbis. Ganz klassisch folgt eine gebratene Gänseleber mit Weintrauben. Etwas groß fällt die knusprige Ente mit Knödeln und Rotkraut aus. Der auf der Haut zart gebratene Saibling in einer Beurre Blanc zergeht auf der Zunge. Die dazu gereichten Weine, ausgesucht von Elisabeth Deppisch, passen ausgezeichnet zu den Speisen. Ein weiteres Highlight sind die Dessertvariationen zum Abschluss des Menus.

Küchenchef Bernhard Lermann

Hausgebeizter Lachs mit gebratenem Pulpo und Gazpacho Gelee

Die Eltern der jetzigen Betreiber, Theo und Helena Deppisch, sind trotz ihres hohen Alters noch täglich im Hotel anzutreffen. Nach wie vor haben sie reges Interesse an allem was im Haus vorgeht und freuen sich über die Fortschritte und Neuerungen im Haus.

Restaurant im historischen Weinhaus Anker

Zweierlei vom Spessart Reh: Rosa gebratene Keule & zart geschmorte Stelze

Hotel und Restaurant sind weit über die Grenzen Frankens als perfekter Ausbildungsplatz für Hotel- und Gastronomieberufe bekannt – mit einem offenen Führungsstil und hoher Mitarbeitermotivation hat sich die Familie Deppisch einen sehr guten Ruf als zukunftsorientierter Ausbildungsbetrieb erworben.

Viele ehemalige Auszubildende kommen nach Erfahrungen in anderen Häusern gerne wieder in das Hotel oder Restaurant zurück und übernehmen dort Verantwortung.

Für gemütliche Stunden: Weinkeller Schöpple

Die Brüder Dipl.-Ing. Johannes und Dr. Josef Deppisch

Seit 2009 gibt es im Hotel ein kulturelles Kleinod, eine Kleinkunstbühne im historischen Weinkeller des Haupthauses. Hier, im „Theater Fasskeller", treten bekannte und noch nicht so bekannte Künstler auf. Das Theater strahlt den Charme klassisch bayerischer Kleinkunstbühnen aus und erinnert an die Zeiten von Karl Valentin. Gerne wird dieser urige Raum auch von Gruppen für Events angemietet.

Dipl.-Ing. Johannes Deppisch, innovative Ideen sind seine Leidenschaft

Ein Tagungszentrum mit Seminarräumen in unterschiedlicher Größe ist seit über 20 Jahren fest etabliert und mit modernem Equipment ausgestattet. Neben den Tagungsmöglichkeiten findet der Gast auch ein abwechslungsreiches Freizeitangebot wie Golfarrangements, Rad-Verleih, Wandern im Weinberg und im Naturpark Spessart und weitere Erlebnis-Programme.

Weinbau betreibt die Familie Deppisch nachweislich seit dem 30jährigen Krieg. Seniorchef Theo Deppisch hat den Weinbau von der Pike auf erlernt. Aus dem ursprünglich nur für den Eigenbedarf angebauten Wein entwickelt sich bald ein eigenes Weingut. Das leitet heute sehr erfolgreich der 2. Sohn Johannes, Bruder des Hotelbesitzers Josef Deppisch. In der Vinothek werden nicht nur die hauseigenen Tropfen angeboten, hier kann man die innovativen Marketing-Ideen, die Johannes Deppisch kreiert und mit denen er großen Erfolg hat, bestaunen.

Der Wein für den Golfer oder aber die hauseigenen, einzigartigen Edelbrände, für die Johannes Deppisch eine spezielle Golfer Kollektion mit 3 in der Flasche

Bei Golferinnen sehr beliebt: Josecco

integrierten Golfbällen, die man entnehmen kann, entwickelt hat, sind nur einige Beispiele. Seine Ideen sind so raffiniert und pfiffig, dass er ein Patent dafür eingetragen hat.

Der hauseigene Josecco, eine Zusammensetzung der Namen Johannes und Secco, wird auch ganz zeitgemäße als Josecco to go abgefüllt, Die Piccoloabfüllung ist nicht nur, aber dort besonders, bei golfenden Damen beliebt. Die Flasche mit dem edlen, betörend fruchtigen Getränk, als Rosé (Pink) oder Zero (kein Alkohol) lieferbar, wird mit einem praktischen Halsband und selbstverständlich umweltfreundlichem und in die Flasche intgriertem Strohhalm ausgerüstet.

Der klassische Silvaner, mineralisch, kraftvoll, eben unverkennbar fränkisch ist quasi das Markenzeichen der Deppisch Brüder, die ständig an kreativen Ideen werkeln und zur Beliebtheit dieses kleinen historischen Ortes mehr beitragen als professionelle Tourismus-Manager.

Das Weinhaus Anker mit dem angeschlossen Weingut ist seit vielen Jahren mit seinen kulinarischen Angeboten zu einer Institution in Marktheidenfeld geworden. Die Familie Deppisch als Gastgeber, Winzer und Weinhandel genießt nicht nur hohes Ansehen, in allem was sie leisten, ist sie Vorbild, für die Mitarbeiter und viele Menschen im Ort.

Ganz im Sinne ihres Lebensmottos: Nur Gutes bleibt in Erinnerung

Marktheidenfeld ist gut erreichbar zwischen Aschaffenburg und Würzburg, oder umgekehrt, mit eigener Autobahnausfahrt von der A 3. Ein Grund auf dem Weg Richtung Süden oder Norden eine Verwöhnpause im Weinhaus Anker einzulegen.

Vier die Genuss garantieren: Bernhard Lermann, Elisabeth Deppisch, Dr. Josef Deppisch und Dipl.-Ing. Johannes Deppisch (v. l.)

Nicht nur für Golfer, der Rivaner

Fotos: Gour-med, Weinhaus am Main

Weinhaus Anker
Obertorstr. 6
97828 Marktheidenfeld
E-Mail: info@hotel-anker.de
www.hotel-anker.de

„Weinhaus am Main"
Johannes Deppisch
Obertorstr. 6
97828 Marktheidenfeld
E-Mail: johannes@deppisch.com
www.weinhaus-am-main.de

Bayerisches Flair, Salzburger Kultur

Monika Bauernschmid-Seidenfuß und GM Kay Bischoff

Genuss und Erholung im Gut Edermann

Gour-med

Dem Wohlergehen unserer Gäste sind unsere ganze Leidenschaft, die Liebe zum Detail, sowie unser herzlicher und charmanter Service gewidmet, so formuliert Kay Bischoff, neuer Direktor im Hotel Gut Edermann, die zukünftige Ausrichtung des Hauses. Der erfahrene Hotelmanager weiß worüber er redet. In seiner beruflichen Laufbahn hat Kay Bischoff einige internationale 5 Sternehäuser in Europa erfolgreich geleitet.

Die Hotel-Besitzerin Frau Monika Bauernschmid-Seidenfuß und Hotelmanager Kay Bischoff sind sich einig, wer in der Zukunft bestehen will, muss den Wandel zum Prinzip erklären und den Gästen ständig Neues anbieten.

Hotel-Besitzerin Monika Bauernschmid-Seidenfuß mit Skulpturenkunst im Garten von Gut Edermann

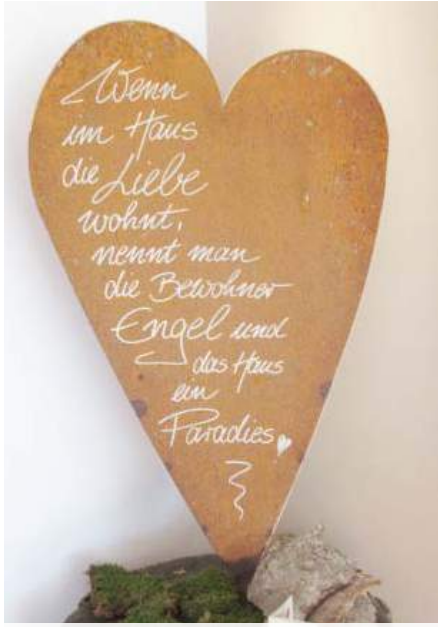
Eine der wichtigsten Veränderungen ist die Ausrichtung des Gourmet-Restaurants „MundArt“. Küchenchef Sebastian Meier weiß worauf es ankommt. Berufliche Erfahrungen sammelte er in der Spitzengastronomie Deutschlands und Österreichs, zum Beispiel der Alpenkrone in Filzmoos als Küchenchef und im Salzburger Sheraton als Chef de Partie.

Sein Kochstil ist unprätentiös, aber sehr

aromatisch. Seine Gerichte haben, so weit möglich, lokalen Bezug, sind leicht, harmonisch, mit heimischen Kräutern und Gewürzen komponiert und kommen als stimmige Symphonie auf den Teller. Die Produkte bezieht der Küchenchef zum großen Teil aus der Region, kennt die Erzeuger und erklärt den Landwirten und Züchtern welche Qualitätsansprüche zu erfüllen sind.

So bezieht er unter anderem seine Forellen und Saiblinge aus einer Wildwasserzucht im nur 2 km entfernten Teisendorf, frischer geht es nicht. Die Fleischerzeuger kommen aus der Region und stehen ständig in Kontakt mit Sebastian Meier. Für den Küchenchef ist der Kontakt zu seinen Lieferanten wichtig. „Nur durch den Austausch unserer Erfahrungen gelingt es das optimale Produkt zu erzeugen und das Beste für unsere Gäste auf den Teller zu bringen“, so Sebastian Meier.

Sebastian Meier (M.) und seine beiden Souschefs Mariusz Glenc (l.), Manuel Sutor (r.)



Das Hausmotto

Typisch bayerisch, Restaurant Bauernstube

Mit dem Anbau eines Kräutergartens, mit überwiegend heimischen, aber auch exotischen Kräutern und Gewürzen, erfüllt sich die Besitzerin einen lang ersehnten Wunsch. Bei den vom Küchenchef angebotenen Kochkursen werden auch Kräu-

Fine-Dining-Restaurant MundArt

Die Besitzerin ist davon überzeugt, dass zukünftig der Bereich „gesunde Ernährung“ eine immer größere Bedeutung bekommen wird. Unter dieser Prämisse sollen die Kräuter und Gewürze der Natur in der Küche die aromatische Hauptrolle übernehmen. Monika Bauernschmid-Seidenfuß ist ausgebildete Ernährungsberaterin und – man staune – hat im Nebenfach Theologie studiert. Wie sich jetzt zeigt, eine perfekte Voraussetzung für eine Hotelbesitzerin.

Grundwerte wie Nachhaltigkeit, Wertschätzung von Lebensmitteln, Harmonie und Respekt vor der Natur, sind ihr quasi in die Wiege gelegt worden. Sie ist eine Tochter der Region und obwohl als ganz junge Frau weit gereist, der Heimat immer treu geblieben. Seit mehr als sieben Jahren ist sie ausgebildete Kräuterpädagogin. Dieses riesige Wissen ist die beste Bedingung und eine Garantie für zufriedene Gäste und natürlich auch Mitarbeiter.

Das Team für Verwöhngarantie: v. l. Sebastian, Sonja, Monika, Kay und Magdalena

terwanderungen in den nahen Wiesen und Wäldern stattfinden.

Zurück zu dem was gesund, nachhaltig und eine aromatische Krönung für jedes Essen ist und was die Natur uns bietet, das ist der Wunsch für die Genussneuorientierung.

Ergänzend wird der bekannte und geschätzte SPA Bereich weiter entwickelt und mit attraktiven Neuerungen zu einem „Hot Spot" ausgebaut. Der SPA Bereich genießt schon heute einen exzellenten Ruf. An Wochenenden reisen Tagesgäste, auch aus größeren Entfernungen an, um hier einen Tag der Entspannung in dem einzigartigen Ambiente zu genießen. Der

Sauna-Meister Klaus, Experte und „Aufguss-Aromenwunsch-Erfüller", weiß wie man Saunagäste verwöhnt und begeistert. Für viele Gäste ist er ein Grund in den SPA von Gut Edermann zu kommen.

Das Revier vom Sauna-König Klaus

Mehrere Saunen, von der klassisch finnischen über eine Natursauna bis zur Dampfsauna, stehen zur Auswahl. Der Naturpool im Außenbereich ergänzt das ohnehin schon perfekte Entspannungsangebot. Der Ausblick aus jeder Sauna auf die angrenzenden Alpen ist beruhigend und na ja auch romantisch.

Eines der schon jetzt angebotenen Konzepte für Körper, Geist und Seele ist das Basenfasten. Ein von Ernährungswissenschaftlern und Medizinern entwickeltes Programm, dass ein „Entstressen" bei dem Gast bewirkt. Basenfasten ist eine der anerkanntesten Methoden den Körper zu entgiften und die innere Balance wieder herzustellen. Das dazugehörige Ernährungsprogramm stellt jeder Gast individuell mit Küchenchef Sebastian Meier vor Beginn der „Kur" zusammen. Ein wichtiger Grundsatz ist auch: Basenfasten darf und soll Genuss sein.

Die Nähe zu Salzburg, es sind nicht mehr als ca. 20 km, verpflichtet geradezu den Hotelgästen kulturelle Veranstaltungen anzubieten. Salzburg, berühmt für Festspielangebote, ist auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln unkompliziert und bequem zu erreichen.

Kulinarik, Kultur, Gesundheit, Entspannung und die Ruhe in der Oase Gut Edermann, so könnte das Motto der Zukunft lauten. Schon heute wissen das viele Gäste zu schätzen.

Fotos: Anne Wantia, Gut Edermann

Hohe Berge in Nachbarschaft von Gut Edermann

Gut Edermann
Holzhausen 2
83317 Teisendorf
Tel.: +49 (0) 8666 9273 0
E–Mail: info@gut-edermann.de
www.gut-edermann.de

Hütten-Kulinarik im Südtiroler Eggental:

Einkehrschwung am Latemar

Vor der Hütten-Einkehr: Prima Pisten und dazu der Blick auf das Latemar-Massiv

Gunther Schnatmann

Abseits der großen Namen in Südtirol hat sich östlich oberhalb von Bozen eine sehr beachtliche Wander- und Skiregion entwickelt: Das Eggental mit Deutschnofen und dem hoch gelegenen Wintersportort Obereggen. Kein Halligalli, aber doch mit sehr ambitionierten Gastgebern und vor allem Einkehr-Hütten, die Gemütlichkeit, moderne Trends und eine sehr schmackhafte Küche verbinden. Geprägt von einheimischen Produkten von Weideochsen-Fleisch über Pilzen bis zu Latschenkiefer-Aromen. Und das über regionale Grenzen hinweg: Das nach dem Dolomiten-Bergmassiv Latemar benannte Gebiet vereinigt klassische Südtiroler Zutaten mit dem über modernste Lifte angeschlossenen Trentino rund um Pampeago, wo dann gleich die ganze italienische Schlemmerpalette von Pizza und Pasta bis hin zu den mediterranen Meeresfrüchten ausgepackt wird. Also auf zur Ski- und Wandersafari mit kulinarischen Einkehrschwüngen!

Gleich an der ersten Bergstation auf 2096 Metern oberhalb von Obereggen wartet die Oberholz Hütte, die noch klassische Brettljausen bereithält, aber auch schon italienische Einflüsse in der Küche hat. Auf der sonnigen Terrasse wird neben Tiroler Graukäse mit Rotweinzwiebeln auf Blattsalat auch Risotto mit Latschenkiefer, Büffelmozarella und Trockentomaten serviert. Sehr beliebt und schmackhaft auch hausgemachte Schüttelbrotnudeln mit Ragout vom heimischen Hirsch oder Filet vom Weideochsen mit Pfeffersauce, Kartoffeln und Gemüse. Zum Dessert ist ein karamellisierter Kaiserschmarrn mit hausgemachten Preiselbeeren krönender Abschluss. Alternativ ein wunderbarer Gaumenkitzler: Latschenkiefern Créme Brulée. Übrigens: Die Noten der Latschenkiefer-Gerichte sind sehr fein abgestimmt, da schmeckt nichts nach Schaumbad...

Sonne und Panorama: So muss es sein

Die Oberholz Hütte ist eigentlich keine „Hütte" im klassischen Sinn. Es ist ein stylischer Neubau mit viel Holz und auch Sichtbeton, innen mit vielen geschwungenen Linien und drei wie Finger in das

Deftiges in der Oberholz Hütte: Ochsenfilet mit Pfeffersauce

Tal ragenden Stuben. Man fühlt sich an das Mountain Museum von Reinhold Messner auf dem Kronplatz erinnert. Das hat eine ähnlich spektakuläre aber dem Berg angepasste Architektur. Der hier planende Architekt Peter Pichler (37) graduierte mit Auszeichnung an der Fakultät in Wien in der Meisterklasse von – ja: der legendären Zaha Hadid, die auch für den Messner-Bau und weltweit atemberaubende Bauwerke verantwortlich war.

Oberholz Hütte von innen:
Ein Architektur-Schmankerl

Wow. Das ist schon einmal die sogenannte „Benchmark", das Vorbild, an dem sich Mitbewerber ausrichten müssen. Vielen Hütten entlang der Pisten und Wanderwege ist das egal, sie haben herzliche Gastgeber, die Brettljause mit Speck und Almkäse, Käsenocken oder Speckknödel wunderbar hausgemacht anbieten. Doch eine Hütte hat den Wettbewerb angenommen und setzt in manchen Beziehungen nochmal eins drauf. Die Gebrüder Pichler (der Name ist hier sehr geläufig...) haben die Baita Gardoné Skihütte weiter östlich im Trentino-Teil des Latemars vor rund 13 Jahren erworben und damit den Grundstein für ein neues Konzept gelegt: „The Mountain Riviera". Eine riesige Terrasse ist in viele Bereiche unterteilt: in windgeschützte hölzerne Boxen, in Chill-out-areas mit Liegestühlen und DJ-Beschallung. Jeder wie er es mag, und das auf angenehme Weise getrennt. Wer klassisch Brotzeit machen möchte, sitzt in seiner geschützten Ecke und genießt statt W-LAN Schinken und Schnaps. Jeder kann es sich bei tiefen Temperaturen unter Heizstrahlern draußen kuschelig bequem machen.

Und die Feinschmecker unter den Skifahrern, Wanderern und Mountainbikern erhalten hier auf 1700 Metern nochmal eine Packung obendrauf. Qualitativ in Etwa gleich mit der Oberholz Hütte, manchmal nicht ganz so fein abgestimmt, dafür aber mit einem noch breiteren Angebot, das tief in den Süden Italiens und zudem noch nach Asien hineingeht. Mediterran-asiatisch inspirierte Welt-Küche, wie sie schon seit einigen Jahren in den Alpen-Hotspots am Arlberg oder im Zillertal Trend ist, hat auch diese eher noch unbeachtete Region erreicht (unbeachtet aus unserer Sicht – das italienischsprachige Klientel fühlt sich hier offenbar schon seit Jahrzehnten zuhause).

Hüttenjause 2020: Thunfisch mit Garnelen

Familien und Gruppen kommen hier um die Vorspeisenpfanne Gardone für zwei Personen nicht herum, die von zwei Personen nicht zu schaffen ist, für drei eine Hauptspeise darstellt und für vier und mehr Vorspeise sein kann. Eine Kombination aus Tris di Pasta mit Südtiroler Knödelspezialitäten. Teils deftig, teils sehr fein aromatisch. Zwei Personen sollten sich aber eher die Vorspeise Rosmarin-Gnocchi mit Wildschwein-Ragout teilen, die zart und würzig den Gaumen kitzelt. Bei den Hauptgerichten fällt die Entscheidung zwischen Bodenständig und Bella Italia schwer. Die schwarzen Tagliatelle mit Mies- und Venusmuscheln schmecken in sonnendurchfluteter Höhenluft auch nicht schlechter als im Hafenlokal von Genua. Der Thunfisch auf Selleriecreme mit Garnelen in Tempura ist genau richtig durch (bei den Garnelen würde ein asiatischer Koch doch lieber ein Extra-Schälchen zur Beibehaltung der Knusprigkeit bevorzugen – aber wer will bei grandioser Aussicht und kristallklarer Luft auf der Terrasse schon so heikel sein?).

Üppige Vorspeisenpfanne in der Gardone Hütte: Knödel trifft Pasta

Zum Tagesausklang: Zander mit Krenschaum und Berglinsen im Hotel Royal

Auf jeden Fall geben sich hier alle viel Mühe und die Gäste mit italienischer Zunge wissen und schätzen das sehr. Die Deutschen Urlauber entdecken immer mehr diese Alpen-Nischenregion – und auch die Hotel-Angebote.

Zum Absacken: Bar im Apres-Ski-Tempel Loox

Strategisch gut gelegen ist das Hotel Royal in Obereggen, nur 100 Meter von Skipiste und Wanderwegen entfernt. Die Gastgeberinnen Greti und Irene Wiedenhofer haben Einiges in neue geräumige Zimmer und eine kleine Wellnesslandschaft mit Hallenbad, Lehmsauna, Kräutersauna, Dampfbad und Heubetten investiert. Und auch in die Küche, die abends 5-Gang-Wahlmenüs bietet. Als Vorspeise zum Beispiel hausgemachte Kastaniennocken mit Steinpilzen. Im Hauptgang Hirschgulasch mit Kräuterpolenta und Blaukraut oder Saltimbocca vom Zander mit Krenschaum und Berglinsen. Danach im Winter gerne genommen: Bratapfel auf Vanillesauce.

Verdauungsschnäpse – ob Obstbrände der Region oder Grappa – sind zum Schluss im Royal eine gute Wahl. Alternativ kann der Stimmungs-Pegel aber auch noch beim Late Apres Ski um die Ecke im „Loox“ an der Talstation gehoben werden. Dort kommen zu späterer Stunde auch zusätzlich einige Bozener Nachtschwärmer zusammen. Der Look des Loox: Eine Gliederung in drei Bereiche mit Bar, Lounge-Inseln und einem sehr kuscheligen Raum mit Sesseln und Plüsch. Also ganz anders, als die typischen Skihütten und Schirmbars. Eher edel, gemütlich zum Plaudern über einen ereignisreichen Skitag.

Ja, Obereggen und das Latemar sind anders. Eher fein als derb, eher bodenständig als abgehoben, auf jeden Fall sehr italienisch und sehr tirolerisch und sehr gemütlich ...

Fotos: Gunther Schnatmann

Infos:
Eggental Tourismus
Dolomitenstraße 4
I-39056 Welschnofen
Tel.: 0039 0471 619 500
E-Mail: info@eggental.com
www.eggental.com

Hotel Royal
Obereggen 32
I-39050 Deutschnofen
Tel.: 0039 0471 615891
E-Mail: info@h-royal.com
www.h-royal.com

Oberholz Hütte
Obereggen 16
I-39050 Deutschnofen
E-Mail: oberholz@latemar.it
Tel.: 0039 0471 618 299

Hütte Baita Gardoné
I - 38037 Predazzo
Tel.: 0039 328 2259535
E-Mail: info@baitagardone.com
www.baitagardone.com

Apres Ski Loox
Talstation Obereggen
www.loox.bz.it

Zum Genießen: „Überfüllt“ ist in Obereggen ein Fremdwort

11. Pitztaler Wein & Genuss Festival

Weinfreaks auf dem Dach Tirols

Heiner Sieger

Eine Weinverkostung auf 3440 Metern? Im österreichischen Pitztal ist das seit zehn Jahren im April einer der Höhepunkte der dreitägigen Gourmet-Veranstaltung „Wein & Genuss“. Ein Dutzend Top-Winzer präsentieren dort zwischen Gletscher-Skifahren und Eisschlucht-Wanderung mit Happy-Champagner-End ihre ausgefallen Tropfen. Abends laden sie dann zur Big Bottle-Party und zur Gourmetnacht.

Ganz lässig steht er da mit schwarzer Lederjacke und Springerstiefeln und blinzelt in die Kameras. Leo Hillinger kennt das. In Österreich ist der Weinbauer vom Neusiedler See eine Art Ikone. Die Medien nennen ihn „Society-Winzer“. Er selber bezeichnet sich als „größten Weinfreak der Welt“. Spätestens seit seiner Biografie, in der er beschreibt, wie er als junger Bursch den hochverschuldeten elterlichen Betrieb übernahm und mit Ehrgeiz, Ideenreichtum und Konsequenz zum international beachteten Weingut ausbaute, lässt ihn das Rampenlicht nicht mehr los.

Auch beim zehnjährigen Jubiläum des Gourmet-Wochenendes „Wein & Genuss“ im Pitztal ist Leo Hillinger als „Promi“ der Star, hier oben im Cafe 3440 auf der Wildspitze am Pitztaler Gletscher. Er ist aus alter Verbundenheit zu den Gastgebern dabei, und er liebt das mutige Konzept der Veranstaltung, Spitzenweine fernab jeglicher Weinberge, aber mit gigantischem Ausblick auf mehr als 50 3000er-Gipfel zu verkosten: „Ich mag das Pitztal. Hier ist Innovation geboten, von jungen engagierten Leuten, die was bewegen wollen. Die versuchen, ein wenig die Welt zu verändern; das ist schwierig genug an so einem Standort. Man muss die Menschen eben überzeugen, wenn man eine gute Idee hat.“

Dabei ist Leo Hillinger nicht der Einzige, der diese gute Idee unterstützt und bei

Österreichs höchster Weinverkostung erlesene und polarisierende Tropfen ausschenkt: Beim exklusiven Wein-Event auf dem Dach Tirols präsentieren insgesamt ein Dutzend ausgewählte österreichische Winzer die Schätze ihrer Kellerkunst.

Josef Reumann vom Weingut Reumann im burgenländischen Deutschkreuz an der ungarischen Grenze ist auch einer von ihnen. Die Weinverkostung auf Gletscherniveau macht für ihn durchaus Sinn: „Auf 3440 Meter kommen Tannine und Säure noch besser zu Geltung, insbesondere bei einfacheren Weinen. Auch die grünen Noten kommen besser zum Ausdruck, wie zum Beispiel Paprika. Im höherwertigen Bereich spürt man mehr den Druck am Gaumen, die Reife kommt konzentrierter zum Tragen."

Salzig-nerviger Ton am Gaumen

Bernhard Lambauer, vom Weingut Kitzeck in der Südsteiermark, hat Weißweine mitgebracht, die vielleicht nicht jedermanns Sache, aber auf alle Fälle einzigartig sind: „Bei mir stehen alle Reben auf Schiefer. Der karge Boden bringt langlebige Weine sowie einen salzig-nervigen Ton am Gaumen. Aber der Sauvignon Blanc zum Beispiel hat Noten von schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere, ist staubtrocken, hat keinen Zucker, und trotzdem eine schöne Fülle."

Leo Hillinger

Sepp Wurzingers Weingut liegt in Tadten im Südburgenland. Der Winzer, der seinen Hut auch zum Markenzeichen seiner Kellerei gemacht hat, ist nicht nur selber ein Unikum: „Das Terroir macht den Unterschied sagt man immer. Aber letztendlich ist es die Hand, die den Unterschied macht, die bringt die Individualität. Unser Sauvignon Blanc Jung von 2018 hat deshalb ein wenig natürliche Kohlensäure. Die gibt dem Wein das gewisse Freche – genau richtig für einen Aperitif an der Bar!"

Heinz Hausgnost, Urgestein des Weingutes Stift Kloster Neuburg bei Wien, dem ältesten Weingut Österreichs, schenkt eine Rarität aus: einen 2014er Mathäi Reserve Brut, nach der traditionellen Champagner-Methode erzeugt und der Premium-Sekt des Hauses, abgefüllt zu Ehren der 900-Jahr-Feier des Klosters. „Deshalb ist er benannt nach dem 48. Abt des Stiftes, der in der Epoche von Dom Perignon lebte." Der zu 100 Prozent aus Chardonnay gekelterte Sekt zählt zu den zehn besten Österreichs. Er lagerte 30 Monate auf der Flasche, was die Perlage ausdrucksstärker, feiner und eleganter erscheinen lässt als andere Sekte.

Heinz Hausgnost

Die Atmosphäre der Verkostung ist leger. Viele die zur Weinprobe kommen, fahren vorher die eine oder andere Runde

Sepp Wurzinger

Bei der „Wein- und Gourmetnacht" auf der 2.300 Meter hoch gelegenen und rundum verglasten Sunna Alm am Rifflsee

Von der Bergstation der Wildspitzbahn reicht der Blick auf mehr als 50 3000er Gipfel

Sonnen-Ski über die butterweichen Firnhänge, inspizieren die bis zu 200 Meter dicken hellblauen Gletschervorsprünge an der Piste und finden sich dann zur Verkostung ein. Das ist ganz im Sinne von Gerhard Gstettner, dem Tourismusdirektor des Pitztals, der den Event mit

Wanderung in die Welt der Eiszapfen

entwickelt hat: „Man kann hier bis in den Mai hinein noch mit sehr viel Platz super Skifahren. Und Wein gehört zu einem guten kulinarischen Angebot immer dazu – gerade im Urlaub trinkt man gerne ein gutes Glas Wein." Und falls es eins mehr geworden sein sollte – die sichere Heimkehr ins Tal ist dank Wildspitzbahn und dem Gletscherexpress garantiert.

Big Bottles in der Almhütte

Abends wird es dann bei der „Firn & Wein Big Bottle Party" in der Almhütte in der Gletschermühle sogar richtig edel: Die Köche der Pitztaler Hotels verwöhnen die Gäste mit einem Gourmetbuffet. Die Winzer haben diesmal nur ausgesuchte 1,5-Literflaschen, überwiegend Rotwein, mitgebracht. Christoph Neururer, Chefsommelier im Hotel Wildspitze, hatte die Idee zu dieser ausgelassenen Party: „Mit Big Bottles und lässiger Musik wollen wir noch mehr Lockerheit in die Verkostung bringen. Wein muss ja nicht steif sein. Wein ist Geselligkeit. Da sollen sich auch Leute wohl fühlen, die sonst nicht so viel mit Wein zu tun haben", schmunzelt er.

Ob Weinfreund oder nicht – eine bleibende Erinnerung ist am nächsten Tag auf jeden Fall für Naturfreunde und Abenteuerhungrige der Ausflug in die Eiswelt der Taschachschlucht. Durch frischen Tiefschnee stapft die Gruppe, angeführt vom erfahrenen Skiführer Marco über den vereisten Wildbach durch eine malerische Winterwelt, vorbei an markanten Felsen, tief verschneiten Tannen und überdimensionalen Eiszapfen. Als Belohnung macht Marco an einem besonders imposanten Fleckchen Rast und kredenzt den Teilnehmern eisgekühlten Champagner, den er im Rucksack extra dafür mitgeschleppt hat.

Wer hätte es gedacht – auch dieser Tag hält noch weitere Höhepunkte bereit. Während die Abendsonne hinter den Bergspitzen versinkt und die letzten Strahlen das Alpenpanorama in glutrotes Licht tauchen, einfach mal abschalten und den besonderen Moment auf sich wirken lassen. Dieses einzigartige Naturschauspiel bietet sich bei der Gondel-Ankunft zur „Wein- und Gourmetnacht" auf der 2.300 Meter hoch gelegenen und rundum verglasten Sunna Alm am Rifflsee. Drinnen sind wieder die Präsen-

Champagner schlürfen in der Eisschlucht

tationsstände der zwölf Winzer umlagert, die umliegenden Gipfel sitzen dank der großen Fensterfronten quasi mit am Tisch, während die Köche der Pitztaler Hotels ein exquisites Flying Buffet servieren: Cónes mit Beef Tartar, Lachsmousse und Guacamole, ein „Energiesüppchen" von Hirschkalb und Steinpilzen mit Mosbeer-Ricotta-Serviettenknöderl, würziges Soufflé von Schafskäse und Karfiol auf Gemüse Ratatouille und Sauerrahm-Thymianschaum – um nur einige der Zungenschnalzer zu nennen.

Wohl bekomm's: v.l.n.r. Othmar Walser (Hotel Vier Jahreszeiten), Rainer Schultes (TVB Obmann), Leo Hillinger und Bernhard Füruter (Pitztaler Gletscherbahn)

Authentische Tiroler Küche

Orchestriert wird dieser Reigen der Köstlichkeiten von Robert Brugger, Chefkoch des Hotels Vier Jahreszeiten in Mandarfen. „Wir wollen zeigen, dass wir gut kochen und Bodenständiges auf ein gutes Niveau bringen können. Mit der Location und authentischer Küche möchten wir die Sinne der Gäste begeistern. Denn es geht um mehr, als nur satt zu werden, sondern darum in lockerer Atmosphäre auch nette Gespräche zu ermöglichen ohne Reizüberflutung herzustellen."

Die Köche der Pitztaler Hotels bieten ...

Das exklusive Wein-Event auf dem Dach Tirols findet auch **2020 vom 17. – 18. April** wieder statt – allerdings mit einer Programmänderung: Die Big Bottle-Party wird ersetzt durch die „Pitztaler Wein-Rallye" in Mandarfen mit den vier Genuss-Stationen: Pitztaler Alm/Piz Hotel, Siglu-Bar/Hotel Vier Jahreszeiten, Hotel Mittagskogel, Schwalbennest/Hotel Wildspitze. Bei jeder der Genuss-Stationen schenken jeweils drei Winzer ihre feinen Tropfen aus, dazu werden Pitztaler Schmankerln zum Verkosten gereicht.

Folgende Winzer und Weingüter stehen bereits als Teilnehmer fest: Weingut der Stadt Krems, Weingut Michael Auer aus Höflein, Weingut Philipp Bründlmayer aus Grunddorf, Weingut Stefan Bauer aus Königsbrunn am Wagram, Weingut Stift Kloster Neuburg, Weingut Nekrep aus Gamlitz, Weingut Mad aus Oggau, Weingut Münzenrieder aus Apetlon, Weingut Pasler Martin aus Jois sowie das Weingut Bayer-Erbhof aus Donnerskirchen.

Fotos: Heiner Sieger, TVB Pitztal

Infos:
Pitztal Wein & Genuss 2020
www.pitztal.com

... Bodenständiges auf hohem Niveau

Kroatien / Istrien

Kultur – Genuss – Wein – freundliche Gastgeber und ein Resort das sich empfiehlt

Gour-med

Urlaub in Kroatien ist Urlaub mit und bei Valamar. Die österreichische Hotelgruppe Valamar Riviera in Kroatien bietet Urlaub für jeden – vom gut ausgestatteten 3 Sternehotel bis hin zum 5 Sterne-Resort, wie z.B. dem Isabella Island Resort in Poreč. Die kleine Stadt Poreč liegt an der Westküste der istrischen Halbinsel und ist seit Jahren wegen ihrer Küste, der schönen Landschaft und der ausstrahlenden Ruhe und freundlichen Aufmerksamkeit der Einheimischen, belebter und beliebter Urlaubsort.

Blick auf das Isabella Island Resort

Ein Resort mit extravagantem Ambiente, vielen erholsamen Angeboten und abwechslungsreichen sportiven Möglichkeiten, das ist das Isabella Island Resort. Das Hotel liegt auf einer kleinen Privatinsel mit Namen Sveti Nikola (Heiliger Nikolaus) direkt gegenüber der Promenade von Poreč und ist nur mit dem Boot zu erreichen.

Die Anlage auf dem kleinen Inselchen teilt sich in einen 4 und einen 5 Sternebereich auf, die sich auch architektonisch unterscheiden. Direkt am Hauptanleger wird der Gast von einer riesigen üppigen Freitreppe empfangen, die zum Eingang des größeren 4 Sternebereiches führt. Hier sieht man die mediterrane Großzügigkeit mit der das Resort geplant wurde. Etwas abseits des Bootsanlegers liegt der 5 Sternebereich mit einem herrlichen Schlösschen das an die k. u. k. Zeit mit etwas Sisi-Ambiente erinnert.

Die romantischen Zimmer in dem Schlösschen sind bei den Gästen sehr beliebt und lange im Voraus gebucht.

Im Park gibt es einige recht luxuriöse Villen, die sehr gerne von Familien gemietet werden. Zum Meer ergänzt ein, der Landschaft angepasster, moderner Neubau den 5 Sternebereich, mit großzügigen Zimmern inklusive Balkon. Ein Infinity-Pool im Adults Only-Bereich mit bequemen Liegen lädt zum Entspannen ein und ergänzt perfekt diese Oase für Erwachsene.

Sportlich Aktive finden zahlreiche Angebote, natürlich mit dem Schwerpunkt Wassersport, vom Stand-up Paddeln, was gar nicht so leicht ist wie es ausschaut, bis hin zur Fahrt auf einem Trimaran. Wer mehr Abenteuer sucht, der fliegt von einem Schnellboot aus mit einem Gleitschirm übers Wasser.

Das exklusive Inselresort, selbstverständlich autofrei – bis auf die Golf Cars für die Beförderung der Gäste – bietet fünf unterschiedliche Kategorien an. Die Gäste können wählen zwischen dem 4 Sternehotel Isabella und den dazugehörenden etwas einfacher ausgestatteten Villen und dem Angebot im 5 Sternebereich mit V Level – bedeutet Valamar Vorteilslevel-Villen, Luxussuiten mit Panoramablick auf das Meer oder ganz „königlich“ in geräumigen Apartments im Schloss aus dem 19. Jahrhundert, selbstverständlich mit allem modernen Komfort und technischen Finessen.

Im Park, das Isabella V Level Castle mit Suiten und royalem Flair

Der Adults Only-Bereich mit Infinity-Pool ...

Die Insel ist aufgeteilt in kleine, gepflegte Strandabschnitte, mehrere Pools und Ruhebereiche teils nur für Erwachsene, abseits der Kinderbereiche.

Ein großes Buffet-Restaurant – und der Barbereich sowie die Unterhaltungsangebote für den Abend bieten abwechslungsreiche Aktivitäten im Haupthaus. Hier sind alle bestens aufgehoben.

Wer segeln mag, hier ist es möglich

... oder direkter Meeranschluß mit bequemen Deckchairs

Lara, Zoran und Alan, zuständig für Gästeglück

Neben dem Buffet-Restaurant im Hauptgebäude gibt es das Fine Dining-Restaurant Miramare direkt am Infinitiy Pool, am Abend mit herrlichem Blick auf den Sonnenuntergang. Das Miramare ist Treffpunkt für Genießer und Gourmets. Frischer, rund um die Insel gefangener Fisch und Meeresfrüchte in erstklassiger Qualität werden durch ein hervorragendes, regionales Fleischangebot ergänzt. Küchenchef Alan ist ein wahrer Meister und aromatischer Zauberer.

Mittags wird ein leichter Lunch serviert,

Höchst genussvoll, der süße Abschluß

Frisch aus dem Meer, direkt auf den Teller

bevor den Gast dann am Abend ein Fine-Dining Erlebnis auf hohem Niveau erwartet. Man wählt entweder à la Carte oder das monatlich wechselnde Degustations Menu. Der Restaurantleiter und Sommelier Zoran ist exzellenter Kenner lokaler Weine. Durch die große Auswahl hochklassiger Weine findet er für jeden Gast den richtigen Tropfen. Erstaunlich ist auf welch hohem Niveau sich das Weinangebot lokaler Favoriten entwickelt hat. Die kroatischen Weine können durchaus mit denen der klassischen Weinländer konkurrieren. Was leider bei den Preisen nicht der Fall ist, wir finden die Weine, auch im Weinladen, ungewöhnlich teuer.

Küchenchefs Goran Hrastovčak ...

Ein besonderes Angebot für die Gäste des Isabella Island Resorts besteht darin, dass man gegenüber der Insel im (Valamar) Boutique Hotel Riviera an der Ufer-Promenade in Poreč, im Restaurant Spinnaker essen kann. Das Restaurant Spinnaker gehört zu den Besten der Region, Küchenchefs Ivan Ergović und Goran

... und Ivan Ergović aus dem Restaurant Spinnaker

Hrastovčak kochen auf Sterneniveau und werden in den Restaurantführern und von Testern und Kennern hoch gelobt.

Genusserhöhend ist die zur See und Promenade gelegene Terrasse auf der bei schönem Wetter die kulinarischen Gerichte serviert werden. Also mittendrin im pulsierenden Leben von Poreč.

Farbenfrohe Vorspeise im Restaurant Spinnaker

Altstadtgasse in Poreč

Perfekt wird ein Urlaub in einem der Valamar Hotels durch die kluge Organisation bei An- und Abreise. Die Autos werden auf einem bewachten Parkplatz am Ortsrand deponiert. Der Gast checkt hier ein und wird mit einem komfortablen Kleinbus zum Hafen bzw. zum gebuchten Hotel gebracht, das Gepäck zuverlässig bis zum Zimmer transportiert.

Bei der Abreise macht man es genauso nur in umgekehrter Reihenfolge, das Gepäck wird mit dem Auto zum Parkplatz chauffiert und dem Gast beim Beladen seines PKW´s geholfen.

Grundsätzlich muss man den Service und die Höflichkeit der Mitarbeiter im Isabella Island Resort loben. Da spürt man, dass Gäste willkommen sind und begegnet ihnen mit freundlichem, hilfsbereitem Respekt. Die ungezwungene Gastfreundschaft gehört aber auch zur kroatischen Kultur und Tradition.

Bei all den Verwöhnprogrammen welche im Isabella Island Resort den Gästen für eine erholsame Urlaubszeit zur Verfügung stehen sollte man die reizvolle Region und das historische Städtchen Poreč nicht unbeachtet lassen.

Die historische Altstadt mit den typischen Terrakotta-Dächern auf den kleinen Häusern erinnert an die italienische Vergangenheit, die prägend für Kultur und Küche war und bis heute Einfluss auf das Leben der Einheimischen hat.

Beeindruckend ist die Euphrasius Basilika in Poreč, sie wurde zum UNESCO Kulturerbe erklärt und gehört damit zu den schützenswerten Gebäuden Istriens. Die Landschaft der Region lässt sich gut mit der Toskana vergleichen, leichte Hügel, Weinberge und große Felder gehen ineinander über und strahlen eine behagliche, ja bäuerliche Ruhe und Gelassenheit aus.

Viele hervorragende landwirtschaftliche Erzeugnisse, wie Honig, Marmeladen, Obst, Säfte etc., natürlich Bio angebaut, kann man auf den Höfen oder am Samstag in Poreč auf dem Markt erwerben. Die Weine, welche hier traditionell angebaut werden, erfüllen alle Qualitätsstandards guter bis exzellenter Tropfen. Leider sind die Anbauflächen nicht sehr groß und die erzeugten Mengen reichen für einen Export nicht aus. Sehr beliebt ist der Malvasja, ein weißer wohlschmeckender Wein, ähnlich unserem Grauburgunder. Dieser Wein passt besonders gut zu den köstlichen Fischgerichten. Wir haben ihn auch ohne Anlass genossen.

Kroatiens Antwort auf die Côte d'Azur, so haben wir einen Beitrag übertitelt der die Insel Mali Lošinj vorstellt. (Archiv Gourmed Ausgabe 7/8– 2016, s. 22 ff). An dieser Bezeichnung möchten wir festhalten.

Erholung, kulinarische Besonderheiten, Kultur, herrliche Landschaften, sauberes Wasser und freundliche Gastgeber – was will man mehr. Die Valamar Hotel Gruppe erleichtert die Entscheidung.

Die Valmar Hotel Gruppe, mit über 30 Hotels in Kroatien und einem 4 Sternehaus in Obertauern/Österreich bietet für jeden Anspruch das passende Urlaubsangebot. Ob Familienhotel oder Luxus-Resort für entspannende erholsame Verwöhnurlaube, alles ist dabei. Urlaub mit „Sorgenfrei"-Garantie verspricht und hält die Valamar Gruppe.

Camper haben die Qual der Wahl, das Angebot der Valamar Campingplätze in Kroatien lässt keine Wünsche offen. Von Nord- bis Südkroatien haben Camper vom traditionellen Campingplatz bis zum 5 Sterne Luxus-Glamping die Qual der Wahl. Wir machen uns in diesem Jahr auf den Weg und stellen Ihnen in einer der nächsten Ausgaben von Gour-med einige der schönsten Valamar Glamping Plätze in Kroatien vor.

Urlaub an der kroatischen Küste heißt, Erholen, Genießen und einen perfekten Service bekommen

Fotos: Anne Wantia, Valamar Riviera

Valamar Collection
Isabella Island Resort 4*/5*
Insel Sveti Nikola
HR-52440 Poreč
Kroatien
Tel.: +385 52 406 000
www.valamar.com/de/

Prachtvoll verziert: Apsis in der Euphrasius Basilika

Urlaubsträume werden wahr

Ein Paradies mit Namen Vakkaru

Anne Wantia

Das 2017 eröffnete Luxusresort Vakkaru Maldives liegt inmitten des UNESCO Biosphärenreservats im Baa Atoll, ca. 30 Flugminuten nördlich von der Hauptinsel Male. Allein der Hinflug ist schon ein Erlebnis, sieht man doch vom Wasserflugzeug aus viele der kleinen und kleinsten Inseln der Maledivengruppe. Das Resort wurde auf einer ehemaligen Kokosnussplantage geplant – Voraussetzung war, dass der gesamte Baumbestand erhalten blieb – sodass die üppige ursprüngliche exotische Vegetation als Erholungsort für die Gäste nicht zerstört wird. Die kleine Insel selbst reicht nicht aus für all die luxuriösen Villen des Resorts, so hat man aus der Not eine Tugend gemacht und zusätzlich eine Anzahl Villen aufs bzw. ins Wasser verlagert. Insgesamt verfügt das Resort über 54 Strandvillen und 59 Over Water Villen, in der Größe zwischen 145 und 300 m², die teilweise über einen eigenen Pool verfügen. Die Villen haben, was sonst, direkten Zugang zum Strand bzw. zum Meer. Die Ausstattung der äußerst großzügigen Villen mit hochwertigem Interieur – auch im Terrassen- und Poolbereich – sind Garant für ein Wohlfühlambiente mit luxuriösem Flair. Wi-Fi, Musikanlage, TV, Safe, Espresso- und Teemaschine, eine gut ausgestattete Minibar sowie hochwertigste Bad- und Kosmetikutensilien stehen zur Verfü-

Komfortable Strandvilla mit Pool

gung. Frisches Trinkwasser in Glasflaschen ist obligatorisch. Die technischen Einrichtungen wie Licht, TV, Vorhänge etc. lassen sich problemlos digital (iPad) bedienen, was hier wirklich hervorragend funktioniert.

Für die eiligen Gäste steht ein eigenes Fahrrad vor der Villa, so ist man schnell in den verschiedenen Restaurants, im Merana Spa oder vielleicht im Fitness-Center? Sollte es mal regnen oder man keine Lust aufs Rad hat, holt der Butler die Gäste gerne mit dem Elektrocar von der Villa ab.

Frühstücken am Strand: Gibt´s was Schöneres?

Das Sport- und Unterhaltungsangebot wird auch anspruchsvollen Akteuren gerecht. Die eigene Tauchbasis bietet ein professionelles Equipment für Tauchexperten oder für jene die es noch werden möchten. Sind doch die wunderbaren Unterwasser-Reviere für viele der wichtigste Grund hierher zu reisen. Wer „nur" Schnorcheln möchte, bekommt ebenfalls seine perfekte Ausrüstung. Die Wassersportbasis erweitert die sportiven Möglichkeiten und bietet vom Katamaran über Kajaks, Kitesurfer, Windsurfer bis zum Paddelboot eine akzeptable Auswahl an.

Das Wasservillen-Areal

Bei einer begleiteten Bootstour zu einem nahegelegenen Riff haben wir Glück und entdecken Meeresschildkröten. Das ist schon ein besonderes Erlebnis, diese Urbewohner des Meeres in ihrer natürlichen Umgebung zu sehen. Bei den Korallen, bis vor noch nicht allzu langer Zeit ein in vielen Farben leuchtender Anblick, überwiegt heute ein verblasstes Grau/Grün. Dieser Farbaustausch ist von der Klimaveränderung verursacht. Dafür leuchten die vielen exotischen Fische umso herrlicher in Gelb- und Blautönen. Man kann gar nicht aufhören hinzuschauen, einfach faszinierend.

Im „Blue Hole", unweit der Over Water Villen, bietet sich den Tauchern und Schnorchlern eine faszinierende, bunte Unterwasserfauna. Unbeeindruckt von den vielen menschlichen Besuchern ziehen die exotischen, in vielen Farben schillernden Fische ihre Bahnen, je nach Jahreszeit gesellen sich Manta-Rochen und kleine Haie dazu. Keine Sorge, gefährlich sind sie nicht, sie alle mögen Menschen und sind deren Anwesenheit gewohnt.

Das Merana Spa mit 12 Behandlungsräumen ist eine Oase zum Relaxen und Entspannen. Neben den klassischen Massagen und Beautybehandlungen werden diverse asiatische Treatments durchgeführt – mit direktem Blick auf das Wasser. Selbst von den Behandlungsliegen ist ungetrübte Sicht aufs Wasser möglich – falls man nicht unter den sanften, fachkundigen Händen der Therapeuten einschläft.

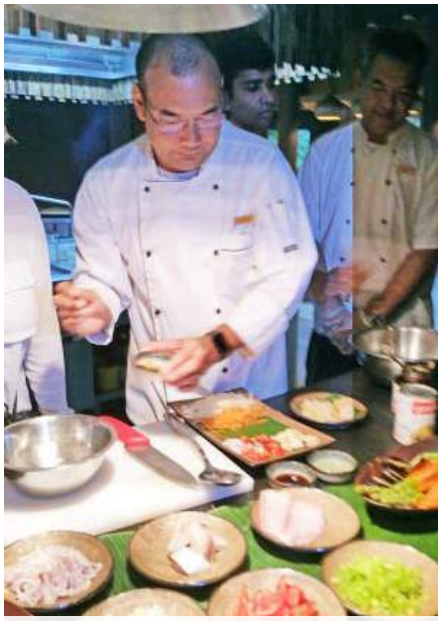
Kleine Insel mit viel Natur

Genuss- und Reisetipps

Unbedingt zu empfehlen ist die Vakkaru Signature Journey, drei Stunden absolutes Wohlfühlen mit Kokospeeling, Massage und abschließendem Schönheitsbad.

Fünf Restaurants im Resort versprechen kulinarischen Genuss der jedem Sternerestaurant gerecht wir. Italienisch geht es im Isoletta zu. Pizza, Pasta und Risotto – alles ist möglich. Für eine kleine Zwischenmahlzeit oder einen Lunch ist man hier bestens aufgehoben.

Das asiatische Restaurant ONU



Kochkurs mit Chef Prasong aus Thailand

Das ONU serviert asiatische Küche vom Feinsten. Chef Prasong aus Thailand baut viele der Zutaten im Organic Garden der Hotelanlage selbst an: Koriander, Basilikum, süß und scharf, Passionsfrucht, Minze, Manglak, Zitronengras, natürlich Curry und vieles mehr. Einige dieser Kräuter und Gewürze benötigen wir für die Zubereitung der Tom Yam-Suppe und weiterer Köstlichkeiten die wir während eines Kochkurses in der offenen Küche des ONU zubereiten.

Pizza, Pasta im Restaurant Isoletta

Das Thaigericht der Autorin

Overwater-Villa mit Aussicht

Exotischer Gemüse- und Gewürzgarten für die Inselrestaurants

Wie eine Schatzkammer, der bestens gefüllte „Weinkeller“ im Vakkaru Reserve

Der „Weinkeller“ des Resorts befindet sich im Vakkaru Reserve und wird betreut von Sommelière Stefanie Wiesner. Die Österreicherin aus der Steiermark hat über 400 Positionen anzubieten. Frankreich, Italien und die neue Welt sind am stärksten vertreten. Zu unserem Menu präsentiert sie selbstverständlich die passenden Weine. Der „Weinkeller“ kann von kleineren Gruppen für ein Dinner reserviert werden oder es finden hier besondere Events statt, wie z.B. ein Dinner mit Champagnerbegleitung oder eine Weinverkostung. Stefanie ist natürlich für das gesamte Weinangebot in allen Restaurants zuständig.

Charmante Fachfrau: Sommelière Stefanie Wiesner

In der Lagoon Bar werden nicht nur fantastische Cocktails gemixt, hier kann man authentische japanische Küche genießen. Der Koch, ein Inder, wurde mehrere Monate in Japan ausgebildet um die Feinheiten der Sushi- und Sashimi-Zubereitung zu erlernen. Wir können nur bestätigen, dass ihm das hervorragend gelingt.

Barchef Kavish Hurrydoss aus Mauritius schaffte es im Cocktail-Wettbewerb Worldclass Indian Ocean 2018 unter die sechs Besten. Der Wettbewerb zählt weltweit zu den renommiertesten seiner Art, erzählt er nicht ohne Stolz. Das werden wir dann gleich mal ausprobieren. „Mix it like a pro“, so heißt die Cocktailstunde bei der die Gäste ihren eigenen kreativen Drink zusammen „shaken“ können. Mit Hilfe von Kavish werden alle schnell zum Profi und die Bestätigung folgt am Ende mit einem Zertifikat. Na dann - zum Wohl!

Im Strandrestaurant Vakku gibt es Leckeres vom Grill, vor allem Fisch wird hier gewünscht. Frischer geht es nun mal nicht, kommt der Fischer doch jeden Tag und bringt seinen Tagesfang zum Resort.

Frühstück wird im Amaany serviert oder direkt am Strand. Das appetitlich angerichtete Buffet lässt keinen Wunsch offen und verleitet schon am Morgen zum Schlemmen. Ob asiatische Spezialitäten, Eierspeisen, exotische Früchte, Brot und Käse, Joghurt und Säfte, das Angebot ist überwältigend.

Die Mitarbeiter sind wahre Servicespezialisten, sie sind aufmerksam, freundlich, hilfsbereit und was auffällig bei den Gästen gut ankommt, immer gut gelaunt. 200 Mitarbeiter aus 25 Nationen immer zufrieden zu stellen ist sicherlich nicht ganz einfach – aber hier klappt es. Jeder steht für den anderen ein. Ein wirklich tolles Team.

Vakkaru Maldives ist ein exklusives, luxuriöses Resort und erfüllt Wünsche und Träume die für einen erholsamen, entspannten Urlaub wichtig sind und die einen Urlaub unvergesslich machen. Genießen und Relaxen auf allerhöchstem Niveau mit einem anspruchsvollen Verwöhnprogramm. Wer einmal das Paradies Vakkaru Maldives besucht hat, träumt davon bald zurückzukommen.

Fotos: Anne Wantia, Vakkaru Maldives

Diesen und andere Traumurlaube können Sie hier buchen:

Trauminsel Reisen
Maisie und Wolfgang Därr GmbH
Summerstr. 8
D-82211 Herrsching
Tel.: 08152-9319-0
E-Mail: info@trauminselreisen.de
www.trauminselreisen.de
(siehe auch Seite 36)

www.vakkarumaldives.com

Strandrestaurant Vakku: Hier kommt Gegrilltes auf den Teller

Trauminsel Reisen

Luxusreiseveranstalter seit 35 Jahren erfolgreich

Wolfgang Därr, Besitzer und Gründer von Trauminsel Reisen, beschließt vor 35 Jahren gemeinsam mit seiner Frau Maisie, aus der Leidenschaft zur Reise einen Beruf zu machen. Als Autor zahlreicher Dumont Reiseführer macht sich Wolfgang Därr einen Namen. Viele der Leser wenden sich an den Autor um sich über die Urlaubsmöglichkeiten aus erster Hand zu informieren. Das wird schnell zu einer sehr aufwändigen Nebentätigkeit, sodass das Ehepaar eine Reiseagentur für individuelle und luxuriöse Reisen im Indischen Ozean gründet. Der Erfolg gibt ihnen Recht und schon bald erweitern sie ihr Angebot um noch mehr und immer schönere und exklusivere Traumziele.

Maisie Därr

Wolfgang Därr

In ihren Katalogen wird nur angeboten, was aus eigener Erfahrung und persönlicher Sicht wert ist den Kunden zu empfehlen. Mittlerweile überzeugen sich auch geschulte Mitarbeiter von der besonderen Qualität der Luxusreiseziele. Die Travel Designer, viele sind schon über 10 Jahre in dem Unternehmen tätig, kennen ihre Destinationen von regelmäßigen Besuchen und wissen worauf es bei der Planung einer individuellen Luxusreise ankommt. Jede Reise wird nach den besonderen Wünschen der Kunden zusammengestellt.

Trauminsel Reisen verkauft nur direkt an Kunden und nach ausführlicher persönlicher oder telefonischer Beratung. So ist gewährleistet, dass jeder Kunde genau die Insel oder das Hotel, das zu seinen eigenen Urlaubsbedürfnissen passt, auch findet.

Neben den Trauminseln im Indischen Ozean bietet Trauminsel Reisen auch Safaris durch Botswana, Namibia und Südafrika, Reisen in die Arabischen Emirate und den Oman sowie kulturelle Reisen durch Sri Lanka, Bali, Thailand, Vietnam und Kambodscha an.

Fotos: Trauminsel Reisen

Trauminsel Reisen
Maisie und Wolfgang Därr GmbH
Summerstraße 8
D-82211 Herrsching
Tel.: 08152-9319-0
Fax: 9319-20
E-Mail: info@trauminselreisen.de
www.trauminselreisen.de

Malediven
Wolfgang Därr
Verlag DuMont
ISBN: 9783770174539

Der besondere Tipp:

Symphonie für die Welt

Zum Beethoven-Jubiläumsjahr 2020 zeigt Deutsche Welle TV eine sehenswerte Dokumentation über die weltweit herausragenden Interpretationen der „Neunten".

Unter den zahlreichen TV-Dokumentationen und Konzert-Mitschnitten im Beethovenjahr sticht eine Produktion heraus, die wir empfehlen möchten: „Beethovens Neunte – Symphonie für die Welt" von der Deutschen Welle (DW). Über 90 Minuten ist hier eine musikalische Weltreise ganz im Zeichen der Neunten zu sehen und zu hören, die fasziniert. Teodor Currentzis etwa probt in Salzburg Klänge, so filigran, dass sie kaum hörbar sind. Und beim nächsten Einsatz verlangt er von seinem Orchester Musica Aeterna die volle Wucht. Wir sehen Einblicke in Orchesterproben zwischen Genie und Wahnsinn. Für den griechischstämmigen jungen Kult-Dirigenten ist die Neunte auf jeden Fall die größte Symphonie aller Zeiten. Zitat: „Wenn jemand von einem anderen Planeten kommt und fragt: ‚Was macht die menschliche Zivilisation aus?' Dann sollte man am besten die 9. Symphonie spielen."

DW-Intendant Peter Limbourg, Regisseur Christian Berger und der Leiter der DW-Hauptabteilung Kultur und Leben, Rolf Rische, haben die Doku über Beethovens Neunte in Bonn vor einem Fachpublikum präsentiert. Der Film entstand in Zusammenarbeit mit dem ZDF und dem Sender Arte. „Beethoven ist einer der bekanntesten Deutschen überhaupt. Und er ist der beste Botschafter für Europa", sagte Rische, „nicht nur mit seiner Musik, sondern auch mit den Werten, die er repräsentiert". Intendant Limbourg: „Wenn man insgesamt sieht, was wir auf die Beine gestellt haben, dann kann man mit Recht sagen, dass wir als Deutsche Welle einen massiven Beitrag zum Beethoven-Jahr leisten!"

Konkret präsentiert der auf Kultur spezialisierte Deutsche Auslandssender das ganze Jubiläumsjahr hindurch viele exklusive Programme. Unter anderem sind sie auch im Inland im Internet bei dw.com beziehungsweise YouTube abrufbar:

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

Zurück zum Highlight „Beethovens Neunte – Symphonie für die Welt". In einer Reise um den Globus, von Salzburg über Sao Paulo, Shanghai, Kinshasa und Osaka bis nach Bonn und Berlin, will der Film das Geheimnis der weltbekannten Sinfonie entschlüsseln. „Die 9. Sinfonie ist zwar sehr berühmt, aber selbst für Menschen, die sie sehr gut kennen, gibt es immer noch Unerforschtes", sagt Dirigent Currentzis. In der Dokumentation geht es nicht nur um Stars, sondern auch um Menschen, die teilweise unter schwierigen Bedingungen leben und musizieren. Zum Beispiel Joséphine Nsimba, Cellistin in einem Orchester im Kongo, die von der „Neunten" angetan ist: „Man spürt die Vibration im ganzen Körper. Sie löst tief im Herzen Freude aus."

Film-Highlight: Chor der 10 000 in Osaka singt die Ode

In Japan dann das Konzert der Superlative mit dem Dirigenten Yutaka Sado, der Beethovens Neunte mit 10 000 Sängern kraftvoll aufführt. Wie bei allen im Film gezeigten Konzertausschnitten wird die Ode an die Freude auf Deutsch gesungen. „Wir haben in acht Ländern auf vier Kontinenten gedreht. Es wurde in zehn Sprachen gesprochen, aber es wurde immer auf Deutsch gesungen", erzählt Regisseur Christian Berger. Alles andere ist durch Untertitel verständlich – und durch die Musik dieser großartigen Symphonie zusammengehalten.

Foto: Deutsche Welle

Der große Dokumentarfilm über Beethovens Neunte „Symphonie für die Welt" im Internet:
Mediatheken von dw.com und arte.tv (dort vom 2.2. bis 1.5.2020).
Internet-Adressen, um die weiteren DW-Specials zum Beethoven-Jahr abzurufen:
www.dw.com/deutsch/bthvn2020
www.dw.com/bthvn2020 (in Englisch)
www.dw.com/beethovenjahr
www.dw.com/kultur

24. Rheingau Gourmet und Weinfestival

Die Spannung steigt, die Freude wächst und der Gaumen konzentriert sich erwartungsvoll auf kulinarische Überraschungen des 24. Rheingau Gourmet & Weinfestivals.

Die Organisatoren H.B. Ullrich und seine Tochter Johanna Bächstädt, Inhaber des 5 Sterne Hotels „Kronenschlösschen" in Eltville–Hattenheim, stellen sich jedes Jahr erneut der Herausforderung das Festival zu einem Leuchtstern für Gourmet-Pilgerer zu machen.

Die Veranstaltung ist ein Magnet für Liebhaber feinster Speisen und Weine. Wer nicht dabei war, weiß, dass er etwas versäumt hat. Die Eröffnung der Genussralley startet, wie schon in den vergangenen Jahren, am 20. Februar im Kloster Eberbach.

H. B. Ullrich mit Tochter Johanna Bächstädt

Die Gäste werden von 10 nationalen und internationalen Kochstars auf höchstem Niveau auf die Festival-Tage eingestimmt. Winzer, mit Weinen die mehrfach ausgezeichnet wurden und viele Ehrungen bekommen haben, sind hier eine Selbstverständlichkeit.

Für Partystimmung ist die Band „Krüger rockt" zuständig, die von dem Pianisten „Dr. Feelgood" unterstützt wird.

Teilnehmer, die alkoholfreie Getränke bevorzugen, werden mit Obstsäften der Obstkellerei van Nahmen verwöhnt.

Schon einen Tag später, am Freitag 21.02., zeigt bereits zum Lunch der Niederländer

Christian Bau

Barbara Widmer, Brancaia, Radda in Chianti, Italien

Wilhelm Weil, Weingut Robert Weil, Kiedrich, Deutschland

Edwin Vinke

Ralf Berendsen

Simon Stirnal

Edwin Vinke ** seine Kochkunst. Zum Dinner am gleichen Tag serviert mit sizilianischer Leidenschaft Vincenzo Candiano ** sein Menu, begleitet von Weinen die höchste Parker-Bewertungen haben.

Tristan Brandt

Tristan Brandt, Deutschlands beliebtester 2 Sternekoch wird am Sonntag, 23. Februar seine Gäste verwöhnen. Die Karriere dieses noch jungen Küchenchefs ist geradezu atemberaubend. Kollegen, Genießer und Connaisseure rechnen damit, dass er sehr bald den 3. Stern für seine innovativen Gerichte bekommt.

Ralf Berendsen ** stellt sein Menu begleitet von Weltkasse Weingütern vor. Zu Hause steht er im Restaurant La Source in Lanaken/Belgien am Herd

Simon Stirnal, Küchenchef im Kronenschlösschen, freut sich darauf in der Runde seiner Kollegen mehrfach während des Festivals seine Menus mit exzellenter Weinbegleitung zu präsentieren. Er ist als Küchenchef des Hauses jedes Jahr fest gesetzt und eine wesentliche Stütze bei der Durchführung des Events.

Zu den weiteren Höhepunkten zählen die verschiedenen Workshops zum Thema BBQ und Tastings. Die 3 Sterneköche Christian Bau, Klaus Erfort und Torsten Michel, alle gehören zu der Kochelite der Welt, sind ebenso dabei und verwöhnen die Gäste.

Die Liste der Genies am Herd ist wieder ein chronologischer Syllabus mit Chefs vieler Nationalitäten. Aus Platzgründen können wir leider nicht alle vorstellen. Seien Sie versichert, jeder der hier nicht präsentiert wird hätte es aber verdient, denn wer hier dabei ist hat mehrfach seine kulinarische Leistung bewiesen.

Das 24. Rheingau Gourmet & Weinfestival wird, wie auch die vorhergehenden, in der Geschichte berühmter Gourmet-Festivals Spuren hinterlassen.

Klaus Erfort

Ein Grund den Organisatoren, H. B. Ullrich und seiner Tochter Johanna Bächstädt an dieser Stelle Anerkennung und Dank auszudrücken. Was wir hiermit gerne tun!

Torsten Michel

Fotos: Hotel Kronenschlösschen, Anne Wantia, RGWF, Lustfaktor/Andreas Conrad

Alle Namen und das komplette Programm finden Sie hier:
https://www.rheingau-gourmet-festival.de/programm/event
Hotel Kronenschlösschen
Rheinallee
65347 Eltville-Hattenheim
Telefon: +49 6723 640
Telefax: +49 6723 7663
www.kronenschloesschen.de

Saucen-Flüsterer Daniel Gottschlich begeisterte im ambassador hotel & spa

Meerräsche mit scharfer Sauce von Gastkoch Daniel Gottschlich

Was Gastkoch Daniel Gottschlich als Teilnehmer des 33. Schleswig Holstein Gourmet Festival am 24. und 25. Januar 2020 im ‚ambassador hotel & spa' in St. Peter-Ording auf die Teller brachte, war mutig und – darauf kommt es an – perfekt gelungen.

Der 2-Sterne-Herdchampion feierte nicht nur sein Debüt beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival, sondern war auch das erste Mal im nördlichsten Bundesland. Seinen kulinarischen Fußabdruck wird keiner der 200 Gäste schnell vergessen!

Zum Empfang gab es Champagner Lanson, ein kühles Helles Bier von Lillebräu aus Kiel und delikates Löffelfood von ambassador Küchenchef Martin Scheidner und seiner Crew.

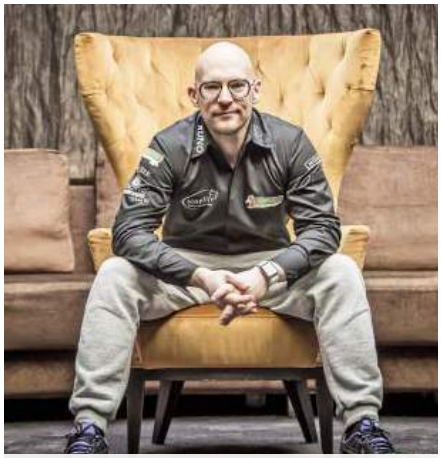
Daniel Gottschlich überzeugte mit subtilen und authentischen Kreationen, dabei lag der Fokus stets auf den perfekt zubereiteten Saucen. „Nicht pladdern sollen Saucen, sondern sich ergießen", sagte Gast Michael Basche genüsslich ob der tiefgängigen Konsistenzen. „Die Saucen von Daniel Gottschlich sind der Hammer, auch seine Ruhe bei vollem Restaurant". Sein 5-Gänge-Menü mit insgesamt über 45 Komponenten startete mit einem frischen Entree: Kohlrabi, rote Zwiebel, Apfel und Schnittlauch. Der 2018er Sauvignon Blanc Black Label von Babich Wine aus Neuseeland passte perfekt - auch zur krossen Meeräsche mit festem Fleisch und mutiger Würze aus Massaman, Kumquat und Süßkartoffelmus. Delikat kam das Schweinekinn mit Grünkohl, Sherry und fruchtiger Quitte daher. Das absolute Highlight des Abends war aber das feine Wagyu Bäckchen mit schlotziger Sauce, worin sich Kräuterlikör, Tofu und Pasta Filatta tummelten. Als perfekte Begleitung stellte sich der 2017 Pinotage vom Neethlingshof in Stellenbosch aus Südafrika heraus. Die Wartezeiten zwischen den Gängen waren kurz und gegen 22 Uhr servierte der flotte Service das Finale im Restaurant Sandperle. Die erstaunliche Kombination verwöhnte die Gaumen: Weiße Bohne, Nashi, Jasmin und Joghurt.

v. l. Gastkoch Daniel Gottschlich und ambassador Küchenchef Martin Scheidner

Delikates Löffel-Food: Amuse bouche im ambassador hotel & spa

Dazu gab es edle Brände der Feingeisterei auf Gut Basthorst.

Das Multitalent aus Köln ist eine außergewöhnliche Gestalt in der deutschen Gastro-Szene: Der ausgebildete Energieanlagenelektroniker machte seine Leidenschaft ‚Kochen' zum Beruf und ließ sich im ‚Steigenberger Grandhotel Petersberg' in Königswinter ausbilden. Ohne nennenswerte Restaurants oder prägende Chefs erklomm er aus eigener Kraft den Koch-Olymp. Daniel Gottschlich macht sein Ding – mit durchschlagendem Erfolg! 2010 eröffnete er sein eigenes Restaurant ‚Ox & Klee' mit 25 Plätzen im Souterrain in Köln, auf der Karte standen deftige Gerichte wie Bratwurst und Sauerkraut. Die Güte seiner Speisen ließ die Michelin-Tester aufhorchen und sie zeichneten ihn 2015 mit dem ersten Stern aus. Eine neue Location musste her! Das mittlere Kranhaus im Kölner Yachthafen wurde das neue Restaurant-Domizil. „Ich mag das Moderne, Urbane und ich habe das Gefühl, dass sich hier etwas tut", so der Familienvater. Sein Mut und Unternehmungsgeist machten sich bezahlt: Seit 2019 leuchten über dem ‚Ox & Klee' zwei Michelin-Sterne. „Hervorragende Produkte, von einem talentierten Küchenchef und seinem Team mit viel Know-how und Inspiration in subtilen, außergewöhnlichen und mitunter originellen Kreationen trefflich in Szene gesetzt", urteilte der Sterne-Guide. „Essen soll für unsere Gäste zum Erlebnis werden. Unsere Küche steht für neue Ideen, die nicht kompliziert, sondern dem Gast leicht zugänglich sein sollen", sagt Gottschlich und ergänzt das Motto: „Experience Taste!" In seiner Freizeit spielt er Schlagzeug und überzeugt mit fetzigen Rock'n'Roll Sessions. „Der gute Ruf des SHGF mit viel Presse und die lockere Zusammenarbeit mit dem Team vom ambassador hotel & spa hat mir gut gefallen. Ich bin gern in der 34. Saison wieder dabei," sagt Daniel Gottschlich, der nie nach Rezept, sondern frei mit Zutaten hantiert und probiert.



Benedikt Faust, Gastkoch in der ‚Holländischen Stube' in Friedrichstadt

Sterneköchin Sonja Frühsammer

Wer auf den Geschmack gekommen ist, kann noch an folgenden Veranstaltungen des 33. SHGF mit Top-Köchen teilnehmen: 28. + 29. Februar 2020 ‚Holländische Stube' mit TV-Koch Benedikt Faust (150 Euro), 28. + 29. Februar im Waldhaus Reinbek mit Berlins Sterneköchin Sonja Frühsammer (149 Euro) oder an der ‚5. Tour de Gourmet Solitaire' am 8. März für Alleinreisende ab 40 Jahren. Der kommunikative Road-Trip führt vom Romantik Hotel Kieler Kaufmann über das VITALIA Seehotel bis ins Hotel ‚Der Seehof' an der Ratzeburger Seenplatte. Im Herren-Kontingent sind noch Plätze frei. 4-Gänge-Menü inkl. Getränke und Bustransfer zwischen den Mitgliedshäusern für 126 Euro. Infos zu den SHGF Veranstaltungen unter www.gourmetfestival.de.

Fotos: S. Plaß/SHGF/Faust/Frühsammer

Der Seehof in Ratzeburg ist Finale der 5. Tour de Gourmet Solitaire

Benjamin Parth wird Mitglied der „Les Grandes Tables du Monde“

Großer Erfolg auf internationaler Bühne für den Tiroler Koch Benjamin Parth: Sein Gourmetrestaurant Stüva ist ab sofort eines der wenigen Mitglieder der exklusiven Restaurantvereinigung Les Grandes Tables du Monde. Dies gab der renommierte Guide bei der Präsentation seiner diesjährigen Ausgabe in Paris im Januar 2020 bekannt. Nur 188 Betriebe weltweit sind in der Vereinigung vertreten, darunter acht Österreicher. Parth ist mit seinen 31 Jahren eines der jüngsten Mitglieder.

Benjamin Parth (li.) mit David Sinapian (Präsident Les Grandes Tables du Monde) bei der Präsentation der neuen Mitglieder am 27.01.2020 im Pavillon Ledoyen in Paris

„Unsere Vereinigung ‚Les Grandes Tables du Monde‘ repräsentiert das Who’s-Who der internationalen Gastronomie. Sie ist gewissermaßen die Haute Couture der Haute Cuisine“, so David Sinapian, Präsident der 1954 gegründeten Restaurantvereinigung mit Sitz in Paris. Gerade einmal 188 Restaurants sind auf den Seiten des Guides 2020 aufgeführt. In diesem Jahr wurden 13 neue Mitglieder aufgenommen.

„Die Anzahl des Restaurants, die sich bei uns bewerben, steigt von Jahr zu Jahr, was ein klarer Indikator für das Ansehen und den Einfluss unserer Vereinigung ist“, so Sinapian. Der Auswahlprozess ist jedoch streng und langwierig, und nicht jede Bewerbung ist auch von Erfolg gekrönt. David Sinapian erklärt: „Um bei Les Grandes Tables du Monde aufgenommen zu werden, muss ein Gastronom zunächst von drei bestehenden Mitgliedern der Vereinigung empfohlen werden. Die zweite Bedingung – jedoch unzureichend für sich allein – sind mindestens zwei Michelin-Sterne oder eine gleichwertige Bewertung eines angesehenen Gourmetführers in jenen Ländern, die nicht durch den Michelin-Guide abgedeckt werden. Die Bewerbung wird sodann von unserem ‚Board of Directors‘ geprüft. Ein Listing in unserem Guide bedeutet nämlich nicht nur, dass das Restaurant gehobene Küche serviert – schließlich sind wir kein gewöhnlicher Restaurantführer. Vielmehr bedeutet es, dass die Erfahrung in unseren Mitgliedsbetrieben außergewöhnlich ist. Denn es gibt einen Unterschied zwischen einem guten Restaurant und einem ‚Grande Table‘!“

Exklusive Riege: nur acht Österreicher

Neben dem Restaurant Simon Taxacher ist das Gourmetrestaurant Stüva von Benjamin Parth das erst zweite Tiroler Spitzenrestaurant in der exklusiven Riege der „Les Grandes Tables du Monde“. Zu den weiteren Mitgliedern in Österreich zählen unter anderem das Restaurant Obauer oder das Steirereck.

Foto: Les Grandes Tables du Monde

www.lesgrandestablesdumonde.com

Auf Schusters Rappen oder Schneeschuhen

Abseits der Pisten und Freeridehängen erwartet Winter- und Schneeschuhwanderer in Obertauern eine Märchenwelt voll neuer Sinneseindrücke. Durch verschneite, einsame Winterlandschaften stapfend, hört und sieht man vieles, was einem sonst entgeht – Tierfährten im Schnee, das Klopfen eines Spechtes.

Ein idyllischer Winterwanderweg führt zum Beispiel zur Südwienerhütte, wo die Wanderer mit einer grandiosen Aussicht belohnt werden. Die Skischulen von Obertauern bieten Schneeschuh-Kurse und geführte Winter- oder Schneeschuh-Wanderungen sowie nächtliche Wanderungen bei Fackelschein an.

Jingle Bells in den Bergen

Ruhig und gemächlich gleitet der Pferdeschlitten über die weiße Pracht. Nur das Schnauben der starken Rösser, klingende Glöckchen und das Knirschen des Schnees unter den Kufen durchbricht die Stille. Warm eingepackt sitzen die Fahrgäste in der Kutsche, auch von Innen gewärmt durch ein „Schnapserl“, das der Kutscher auf halber Strecke serviert. So lassen sie das „Winterwunderland“ von Obertauern an sich vorbeiziehen. Bei Sonnenschein oder Mondlicht ein höchst romantisches Wintererlebnis.

Foto: TVB Obertauern

Weitere Informationen:
Tourismusverband Obertauern
Tel.: +43-(0)6456-7252
E-Mail: info@obertauern.com
www.obertauern.com

Das Kochmesser „AJAX“ aus der Serie 1905 von Dick

wird mit dem Konsumentenpreis „KüchenInnovation des Jahres® 2020“ sowie dem „Golden Award“ ausgezeichnet

Mit dem Kochmesser AJAX aus der geschmiedeten Design-Serie 1905 hat Friedr. Dick ein beeindruckendes Kochmesser geschaffen, das nicht nur Männerherzen höher schlagen lässt.

Das Kochmesser AJAX konnte in dem einzigartigen Bewertungsverfahren der Auszeichnung „KüchenInnovation“ sowohl die Experten-Jury als auch den Konsumenten mit einer überdurchschnittlichen Gesamtleistung begeistern. Qualität, Funktionalität, und Materialbeschaffenheit gepaart mit attraktivem Design sind Produktmerkmale, die Verbraucher erwarten und mit diesen konnte das Kochmesser AJAX überzeugen.

Erhältlich ist das neue Kochmesser AJAX über den Fachhandel. Siehe Gour-med 11/12 – 2019 (Seite 46).

F. DICK Kochmesser sind zu schade, um sie in der Schublade zu verstecken. Mit der neuen Magnetleiste aus Akazienholz von Friedr. Dick können sie nun stilvoll an der Wand präsentiert und sicher verstaut werden. Das Design der Magnetleiste ist geradlinig und bietet den Messern einen stilvollen Auftritt. Sie ist 40 cm lang, 7 cm breit und 2 cm tief und bietet somit ausreichend Platz für das Grundsortiment in jeder Küche. Die starken Neodym-Magnete sorgen für einen sicheren Halt auch für schwere Messer. Zwei Befestigungsösen auf der Rückseite gewährleisten eine unkomplizierte Montage an der Wand.

Fotos: Friedr. Dick GmbH & Co. KG

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
www.dick.de

Weinkonsum leicht rückläufig

Die deutschen Verbraucher haben im vergangenen Jahr etwas weniger Wein eingekauft. Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) auf Basis der aktuellen GfK-Weinmarktanalyse mitteilte, ging 2019 der Weinabsatz im Vergleich zum Vorjahr über alle Einkaufsstätten gesehen um 0,9 Prozent zurück.

Leicht rückläufig war im vergangenen Weinwirtschaftsjahr auch der Wein-Pro-Kopf-Verbrauch, der den gesamten Weinkonsum, inklusive der Weinmengen, die Außer-Haus getrunken werden, beinhaltet. Er belief sich auf 20,1 Liter Wein pro Person und Jahr, was einem Rückgang von 0,4 Litern gegenüber dem Vorjahreszeitraum entspricht. Seit dem Millennium bewegt sich der Wein-Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland zwischen 20 und 21 Litern.

Der Schaumweinkonsum ist im Vergleich zum Vorjahreszeitraum mit 3,3 Litern pro Kopf und Jahr unverändert geblieben.

Die von den mittlerweile 83 Mio. Einwohnern hierzulande insgesamt konsumierte Wein- und Schaumweinmenge betrug im letzten Weinwirtschafsjahr 19,5 Mio. Hektoliter. Sie teilt sich auf in 16,7 Millionen Hektoliter Wein und 2,8 Mio. Hektoliter Schaumwein.

Foto: Deutsches Weininstitut

Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim
Telefon: +49 6135 9323-0
Fax: +49 6135 9323-110
E-Mail: info@deutscheweine(dot)de
www.deutscheweine.de

Reisetrend 2020: Wanderreisen für Frauen

Wie Frauen mit „wandern.de“ die Welt entdecken

Frauenreisen liegen im Trend. „Seit 2017 hat sich unser Angebot von Frauenreisen verdreifacht“ manifestiert Horst Görtz, Geschäftsführer von wandern.de. Das auf Wanderreisen spezialisierte Reisebüro kann die Top Travel Trends 2020 der National Geographic „Women-only trips shine“ nur unterstreichen.

„Wir haben vor sechs Jahren mit der Alpenüberquerung als Frauenreise begonnen und konnten die Anzahl der Touren schnell steigern. 2019 führten wir sogar Wartelisten, denn alle fünf geplanten Reisetermine waren mit je 11 Teilnehmerinnen (max. Anzahl) schnell ausgebucht.“

Frauen reisen anders, schreibt der Verbund nachhaltig arbeitender Reiseveranstalter forum anders reisen, in dem auch wandern.de Mitglied ist. „Natürlich können und wollen wir nicht verallgemeinern. Aus unserer Erfahrung lässt sich jedoch sagen, dass Frauen nicht primär den sportlichen Ehrgeiz in einer Wanderreise sehen, sondern das Entschleunigte Reisen, das Genießen der Natur und der Umgebung ebenso wie das Reisen mit Gleichgesinnten“ unterstreicht Görtz.

Auch bei wandern.de reisen Frauen mit engagierten weiblichen Tourguides und überqueren die Alpen, pilgern auf dem Jakobsweg oder entdecken die wunderbare, italienische Insel Ischia.

Frauenreisen von wandern.de:

Alpenüberquerung E5:
https://www.wandern.de/tour/z299

Auf dem Jakobsweg Camino Francés:
https://www.wandern.de/tour/z427

NEU: Wandern auf Ischia:
https://www.wandern.de/tour/z459

www.wandern.de

Nach AirHelp-Klage

EuGH-Entscheidung zu Fluggastrechten bei Airline-Streiks

Rund drei Millionen Fluggäste in Europa waren seit 2018 von Flugausfällen aufgrund von Airline-Streiks betroffen. Das EU-Recht sieht bei Flugausfällen die Auszahlung einer Entschädigung in Höhe von bis zu 600 Euro vor, sofern die jeweilige Airline selbst dafür verantwortlich war. Dennoch weigern sich einige große Fluggesellschaften wie die Lufthansa, Ryanair oder SAS, ihre Passagiere bei Streiks zu entschädigen. Nun beschäftigt sich der Europäische Gerichtshof (EuGH) aufgrund einer Klage von Europas größtem Legal Tech-Unternehmen, AirHelp, mit der Sache. Die Einschätzung des EuGH wird die Rechtsprechung in ganz Europa bestimmen.

In dem behandelten Fall geht es um die Pilotenstreiks bei der skandinavischen Airline SAS, aufgrund derer Im Frühjahr 2019 rund 370.000 Passagiere am Boden blieben. Bislang weigert sich die Airline, betroffene Fluggäste zu entschädigen. Deshalb ist AirHelp gegen die Fluggesellschaft vor das schwedische Gericht in Attunda gezogen.

Dieses hat den Fall nun an den EuGH weitergereicht, um die Angelegenheit ein für alle Mal zu regeln. Ein entsprechender Hinweis des EuGH wird auch für Rechtsklarheit in Bezug auf die kürzlichen Streiks bei der Lufthansa sowie allen anderen Airline-Streiks innerhalb der EU sorgen. Rund 200.000 Passagiere waren zuletzt von Flugausfällen aufgrund der Streiks bei der Lufthansa sowie Eurowings und Germanwings betroffen.

Ein entsprechender Hinweis des EuGH wird endgültig klarstellen, wie Streikfälle juristisch zu behandeln sind. Gleichzeitig wird die Entscheidung bindend für alle Gerichte und Airlines innerhalb der gesamten EU sein und bei vergangenen wie zukünftigen Streiks für Rechtssicherheit sorgen. Das Thema ist unfassbar wichtig, da es zahlreiche Verbraucher betrifft: Seit 2018 waren in Europa rund drei Millionen Passagiere von Flugausfällen aufgrund von Streiks betroffen.

AirHelp setzt sich seit Jahren für die Rechte von Flugreisenden ein und ist sich sicher, dass Flugausfälle und -verspätungen aufgrund von Personalstreiks der Airlines gemäß der EU-Fluggastrechte zu Entschädigungszahlungen berechtigen. Eine ähnliche Entscheidung traf der Europäische Gerichtshof bereits im April 2018. Damals stellte der EuGH klar, dass Fluggesellschaften selbst bei unangekündigten Streiks des Airline-Personals dafür sorgen müssen, dass der Flugbetrieb normal weiterläuft. Ist dies nicht der Fall und Flüge fallen aus, haben die betroffenen Passagiere daher Anspruch auf eine Entschädigung.

Flugprobleme: Diese Rechte haben Passagiere

Flugausfälle und -verspätungen können zu Entschädigungszahlungen in Höhe von bis zu 600 Euro pro Fluggast berechtigen. Die Höhe der Entschädigungszahlung berechnet sich aus der Länge der Flugstrecke. Der rechtmäßige Entschädigungsanspruch ist abhängig von der tatsächlichen Verspätungsdauer am Ankunftsort sowie dem Grund für den ausgefallenen oder verspäteten Flug. Betroffene Passagiere können ihren Entschädigungsanspruch rückwirkend durchsetzen, bis zu drei Jahre nach ihrem Flugtermin. Auf www.airhelp.com/de können Passagiere kostenfrei prüfen, ob sie Anspruch auf eine Entschädigung haben und diesen Anspruch auch durchsetzen lassen. Außergewöhnliche Umstände wie Unwetter oder medizinische Notfälle können bewirken, dass die ausführende Airline von der Kompensationspflicht befreit wird.

Im April 2018 urteilte der Europäische Gerichtshof, dass selbst ein nicht angekündigter Streik des Airline-Personals keinen außergewöhnlichen Umstand darstellt, der die Fluggesellschaften von ihrer Pflicht befreien würde, Entschädigungen auszahlen zu müssen.

www.airhelp.com/de/
www.verbraucherschutz.de/airhelp

Premiere von „The Art of Solo“ im Kufsteinerland

1. Internationale KlangFarben Musikfestival am 1. und 2. Mai 2020

Alles neu macht der Mai, so auch in der Musik. Der gemeinnützige Verein KlangFarben Kufstein veranstaltet am 1. und 2. Mai 2020 erstmals ein Festival für SolokünstlerInnen unter dem Namen „The Art of Solo“.

Ein in Österreich einzigartiges Festival mit in- und ausländischen Soloperformances. Insgesamt werden an zwei Tagen 14 MusikerInnen ihr musikalisches Können im Soloauftritt auf verschiedenen Instrumenten darbieten. Vereint werden hier die unterschiedlichsten Musikrichtungen und -stile von Rock, Jazz, Pop, Metal, Klassik, Avantgarde, Ambient, Electronica, Folk, Worldmusic bis hin zu Blues und das in diversen Locations Kufsteins.

Ian Ethan Case

Das Hauptprogramm startet dann jeweils um 17 Uhr im Kultur Quartier Kufstein und hält einen abwechslungsreichen Abend mit verschiedenen Musikrichtungen für seine Zuhörer bereit. Highlight eines jeden Abends bilden die Jam-Sessions und Kooperationen der MusikerInnen des jeweiligen Tages.

Der Eröffnungsabend, am 1. Mai 2020, beginnt mit hochkarätigen Musikern aus Europa, Amerika und Japan. Mit dabei ist unter anderem Jochen „Yoshi“ Hampl, der mit Bass, Gitarre und Schlagwerk aus aller Welt, vermischt mit den verschiedensten elektronischen Elementen, Musik kreiert. Des Weiteren wird ?Alos – Stefanie Alos Pedretti, die Muse des Chaos, Musik mit experimenteller Performance auf der Bühne verbinden. Weiter geht es mit zwei Künstlern aus Großbritannien: Jo Quail, die international renommierte Komponistin und virtuose Cellistin wird den Anfang machen, gefolgt von Eraldo Bernocchi, welcher im Mittelpunkt des ersten Abends steht und das Publikum mit zahlreichen selbstkreierten Stücken aus World- und Filmmusik verzaubern wird. Anschließend kommt der bekannteste japanische Impro-Musiker, Toshinori Kondo, mit seiner Trompete auf die Bühne, der unter anderem dafür bekannt ist, die Eindrücke der Umgebung in seine Musik einfließen zu lassen. Jamie Saft, der amerikanische Jazzmusiker, Multi-Instrumentalist und Komponist, wird den Abend mit einem Piano-/Hammond Orgel-Soloprogramm abrunden.

Am Folgeabend wird erneut eine musikalische Reise mit vielen internationalen MusikerInnen durch vielfältige Musikrichtungen geboten. Eingeleitet wird das Programm durch zwei österreichische SolistenInnen: Den Anfang macht Al Cook, lebende Musiklegende und Pionier aus der kontinentaleuropäischen Bluesszene, gefolgt von Alicia Edelweiss, die Musik und Poesie in berührender Deutlichkeit vereint. Im Anschluss daran kreiert Fågelle aus Schweden ein einzigartiges Klang-Gewitter aus den Bereichen performativer Sound-Art, Noise und Pop. Darauf kommt der einzige ukrainische Ambient-Bandura Spieler der Welt, Ivan Tkalenko, auf die Bühne des Kultur Quartiers Kufstein. Weiter folgt ein geradezu magisches, musikalisches Klangerlebnis durch den neuen Superstar unter den Akustik-Gitarristen, Ian Ethan Case mit seiner doppelhalsigen Gitarre. Den Abschluss bildet Adam Ben Ezra: Multi-Instrumentalist, Youtube-Sensation und Kontrabass Phänomen.

Konzerte am Unteren Stadtplatz

An beiden Tagen finden am Unteren Stadtplatz kostenlose Solokonzerte von Kufsteiner MusikerInnen statt. Dies bietet heimischen KünstlerInnen in Verbindung mit den Auftritten der internationalen SpitzenmusikerInnen die Möglichkeit, eine eigene Plattform aufzubauen. Am 1. Mai 2020 wird Anja Thaler ihre selbst komponierten Popsongs mit anspruchsvollen Texten präsentieren. Adzix wird am 2. Mai 2020 innovativen und melodiösen Avantgarde Pop zum Besten geben.

Workshops und Ausstellung

In den Musikschulen Ebbs und Kufstein finden außerdem zwei MusikerInnen-Workshops statt. Geleitet werden diese einmal durch Jochen Hampl (Indische Rhythmik und Polyrhythmik) und Ian Ethan Case (Komposition mit Loopgerät). Weiter gibt es eine Fotoausstellung des Kufsteiner Fotografen Kurt Häring und des Münchner Fotografen Federico Pedrotti, bei welchen Momentaufnahmen von KlangFarben Konzerten der Vergangenheit und KünstlerInnenportraits ausgestellt werden.

Foto: Ian Ethan Case

Weitere Infos unter
www.klangfarben-kufstein.com/tickets

Festival-/ Tages- und Einzeltickets sind im Vorverkauf entweder online, beim TVB Kufsteinerland, der Stadt Kufstein oder bei Papier+Bücher Ögg erhältlich.

6 Gründe für eine Oslo-Reise 2020

2020 ist in Oslo ein Jahr der großen Eröffnungen: Gleich mehrere Langzeitprojekte werden in diesem Jahr erstmals für Besucher zugänglich sein. Hier sind sechs Gründe, gerade in diesem Jahr einen Städtetrip nach Oslo zu planen:

1. Das neue Munch-Museum

Edvard Munch ist einer der bedeutendsten Künstler der Welt. Das neue, ikonische Munch-Museum im Osloer Stadtzentrum bietet ab dem Sommer eindrucksvolle und moderne Kunsterlebnisse. Das Museum ist eines der größten Museen der Welt, das einem einzigen Künstler gewidmet ist. Edvard Munchs Kunst wird in drei Dauerausstellungen gezeigt, was bedeutet, dass viele seiner 28.000 Werke durchgehend zu sehen sind. Temporäre Ausstellungen präsentieren die Werke bedeutender norwegischer und internationaler Künstler, dazu kommen Werkschauen mit innovativer zeitgenössischer Kunst.

Munch-Museum

Das neue Gebäude hat 13 Stockwerke. Die 11 Ausstellungshallen des neuen Munch-Museums verteilen sich auf 7 Stockwerke.

Eröffnung: Sommer 2020

2. Neue Osloer Stadtbibliothek „Deichmanske Bibliotek"

Die vielen Bibliotheken des Landes könnten ein Grund dafür sein, dass die Norweger im internationalen Vergleich zu den Vielllesern gehören. Die neue, hochmoderne „Deichmanske Bibliotek" im Stadtteil Bjørvika nahe der Oper gehört zudem definitiv auf die Liste der außergewöhnlichsten norwegischen Bibliotheken.

Die neue Osloer Stadtbibliothek

Am 16. Januar sind 1.000 Osloer Fünftklässler mit 7.000 Büchern aus der Kinderbuchabteilung der alten Hauptbibliothek im Stadtteil Hammersborg durch die Karl-Johans-Gate, Oslos „Paradestraße", zur neuen Bibliothek marschierten. Dort wurden sie von Kronprinzessin Mette-Marit empfangen und begrüßt.

Eröffnung: 28. März 2020

3. Kulturdestination Ramme

Ramme ist ein ganz neues kulturelles Reiseziel, ca. 40 Kilometer südlich von Oslo. Das Anwesen gehörte früher Edvard Munch, der hier einige seiner berühmtesten Werke malte. „Der Ort, den ich habe, ist fast der schönste entlang der gesamten Küste", schrieb er 1910 an seine Tante Karen. Während eines Besuches dort kann man im Ramme Fjordhotell übernachten, Bio-Lebensmittel vom Besucherhof Ramme Gård essen und im Wald oder im Park spazieren gehen.

Eröffnung im Frühjahr 2020 mit einer großen Munch-Ausstellung in Kooperation mit dem Munch-Museum

4. Das Klimahaus im Botanischen Garten

Im neuen Klimahaus im Botanischen Garten von Oslo erfährt man alles über das Klima: Was bedeutet der Klimawandel für den Planeten, welche Lösungen gibt es, und was kann jeder Einzelne für das Klima tun? Die Hauptzielgruppe sind junge Menschen, aber auch für einen Familienausflug ist das Klimahaus sehr gut geeignet. Der Botanische Garten mit dem Klimahaus liegt etwa 20 Gehminuten vom Hauptbahnhof Oslo entfernt.

Eröffnung: Frühjahr 2020

5. Der neue Dirigent der Osloer Philharmoniker

Trotz seiner erst 23 Jahre sind die Erwartungen an den neuen Chefdirigenten der Osloer Philharmonie, Klaus Mäkelä, groß. Seine offizielle Amtszeit bei den Osloer Philharmonikern tritt Klaus Mäkelä im August 2020 an. Konzerte gibt er bereits ab Februar. Tickets können bereits gebucht werden.

Klaus Mäkelä, Chefdirigent der Osloer Philharmonie

6. Das neue Nationalmuseum ...

... wird das größte Kunstmuseum der Nordischen Länder und 2021 eröffnet. Hier werden die Sammlungen der Nationalgalerie, des Museums für zeitgenössische Kunst und des Norwegischen Museums für dekorative Kunst und Design unter einem Dach zu sehen sein. Bis zur Eröffnung kann man das Informationszentrum „Mellomstasjonen" in der Nähe von Aker Brygge besuchen.

Eröffnung: 2021

Fotos: Estudios Herreros, Deichman/Atelier Oslo/Lund Hagem Arkitekter, Heikki Tuuli

www.visitnorway.de

prizeotel sagt Bye Bye Bargeld

Design-Hotelgruppe schafft die Barzahlung in ihren Häusern ab

Die Hotelgruppe prizeotel schafft die Bezahlung mit Bargeld ab. Ab 2020 erfolgt die konsequente Umstellung auf den digitalen Zahlungsweg. Im Jahre 2019 machte die Barzahlung bei prizeotel schon weit unter 10 % des Gesamtumsatzes aus.

Die Entscheidung, die Methode der Bargeldzahlung abzuschaffen war für die innovative, dynamische Hotelkette nur eine Frage der Zeit. „Das Bargeld hat in unserer digitalen Zeit seine Legitimation sowohl aus ökologischer, als auch aus ökonomischer Sicht verloren. Es macht schlichtweg keinen Sinn, Bargeld physisch durch die Gegend zu transportieren, wenn der digitale Weg schneller, sicherer und hygienischer ist".

Constantin Rehberg, Chief Digital Officer bei prizeotel

„Da sowohl die bürokratischen Anforderungen, als auch die Kosten für das Handling von Bargeld immer weiter steigen und parallel die Nutzung immer weiter zurückgeht, haben wir uns für die konsequente Abschaffung von Bargeld entschieden. So sparen wir eine hohe fünfstellige Summe pro Jahr", ergänzt Rehberg weiter. Diese eingesparte Summe investiert die stylische Hotelgruppe lieber in neue Benefits für ihre Teammitglieder, so übernimmt prizeotel ab 2020 beispielsweise die gesamten Kosten für den ÖPNV.

Die Europäische Zentralbank (EZB) meldete Mitte letzten Jahres in einer Aufstellung der Zahlungsverkehrsstatistik für das Berichtsjahr 2018 fast acht Prozent mehr bargeldlose Zahlungsvorgänge als im Vorjahr – und der Trend steigt. Auch bei prizeotel ist die Tendenz zur Kartenzahlung und zum Kontaktlosen Zahlen mit Apps und neuen Services deutlich zu spüren. Die Barzahlung macht bei der Design-Hotelkette bereits heute weit unter 10% des Gesamtumsatzes aus, von daher wird es für die meisten Hotelgäste gar keine allzu große Umstellung werden.

prizeotel verfolgt mit dieser Entscheidung konsequent weiter seine Strategie, in allen Arbeitsbereichen digitaler Vorreiter zu sein.

Foto: obs/prizeotel/Pascal Lieleg

Mehr Informationen auf
www.prizeotel.com

Kommentar:
Da staunt der Fachmann und der Gast wundert sich. Was ist das denn, da geht ein Hotel hin und schafft das Bargeld ab. Wenn ich recht informiert bin ist Bargeld in Deutschland ein gesetzliches Zahlungsmittel, mit dem man üblicherweise seine Einkäufe oder andere kleinere Ausgaben zahlen kann, ja und auch darf!

Wer Barzahlung zum Ausgleich einer Übernachtungsrechnung verweigert ist nicht nur ein schlechter Gastgeber, er selektiert seine Gäste in gute und nicht so gute. Die Guten zahlen mit Kreditkarte, die nicht so guten oder gar unerwünschten dürfen nicht in bar zahlen. Der Hinweis man könne ja vorher, bei der Buchung, klären, ob eine Bezahlung per Überweisung nachträglich möglich ist, ist eine faule Ausrede. Welcher private Bucher läßt sich auf so einen administrativen Aufwand ein, wohl, wenn überhaupt, nur wenige. Unternehmen werden diesen Weg bei Einzelbuchungen sicher auch nicht wählen.

Als Marketing-Geck ist die Idee vielleicht gut aber praktisch ist sie eher eine Selektion der Gäste, die, so bleibt zu hoffen, keine Schule machen wird. Ein Gast ist ein Mensch, der auch wie ein solcher akzeptiert werden möchte.

Dieter Resnel

Holiday Check Award 2020

Das Spa & GolfResort Weimarer Land erhält den Holiday Check Award 2020 und zählt somit zu den beliebtesten Hotels Thüringens

v. l. Hoteldirektor Mark A. Kühnelt, Katharina Wilki (Hotelempfang) und Area Sales Manager Dragan Zovko von Holiday Check

Bereits zum 15. Mal verleiht Holiday Check mit dem Holiday Check Award eine begehrte Auszeichnung der zehn beliebtesten Hotels einer Urlaubsregion. Das Ranking beruht auf der Basis von Bewertungen und Weiterempfehlungen von insgesamt 950.000 Urlaubern.

Seit 2013 ist das Spa & GolfResort Weimarer Land fester Bestandteil des Thüringer Gastgewerbes und hat sich in dieser Zeit zu einem Hideaway entwickelt, welches in Mitteldeutschland seines gleichen sucht. Die Verleihung des diesjährigen Holiday Check Awards, welcher von Area Sales Manager Dragan Zovko persönlich übergeben wurde, ist für das Team des Resorts und Hoteldirektor Mark A. Kühnelt, die Bestätigung und Ansporn zugleich den beschrittenen Weg, eines der besten Resorts in Deutschland zu werden, weiterzugehen.

Das gesamte Team des Spa & GolfResort Weimarer Land freut sich über diese Auszeichnung und bedankt sich bei seinen Gästen, welche durch Ihr Feedback den Award möglich gemacht haben.

Foto: Spa & Golf Resort Weimarer Land

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

Für einen noch besseren Geschmack

Pfeffer- und Salzmühlen von Peugeot

Die beste Pfeffermühle zu finden mag recht einfach klingen. Bei näherer Betrachtung gibt es aber eine Reihe von Kriterien, die man beim Kauf beachten sollte. So müssen Sie sich zwischen elektrischer und manueller Mühle entscheiden, einen Blick auf das Material des Mahlwerks werfen und auch die Verarbeitung beachten. Dies macht die Suche sehr aufwändig. Falls Sie eine schnelle und gute Kaufentscheidung treffen möchten: Schlank und elegant oder klassisch kurvig, aus Holz oder Stahl – bei kaum einem anderen Küchenutensil spielt das Design eine so große Rolle wie bei der Pfeffermühle. Das Auge isst bekanntlich mit. Aber für den Genuss auf dem Teller kommt es auf die inneren Werte der Mühlen an. Fein für Soßen, mittel¬fein zerrieben für Gemüse oder grob zerkleinert für scharfe Marinaden – die optimale Mühle mahlt Pfeffer präzise und gleichmäßig in mehreren Stufen. Außerdem muss sie leicht zu benutzen, robust und pflegeleicht sein. Wir haben vier Pfeffer- und Salzmühlen für Sie getestet und Sie müssen sich nur noch für Ihren Favoriten entscheiden, ob manuell oder elektrisch betrieben.

Unser erstes Testmodell „Paris" der Marke Peugeot ist ein überarbeiteter Klassiker. Wir haben uns für eine Pfeffermühle mit 40 cm Größe entschieden, die hochglänzend schokofarben lackiert ist. Im Inneren der Mühle verrichtet – typisch für Peugeot-Pfeffermühlen – ein Stahlmahlwerk seinen Dienst. Trotz der imposanten Größe ist die Mühle leicht zu handhaben. Dank des großen Vorratsbehälters braucht nicht so häufig nachgefüllt werden. Auf das Mahlwerk gewährt Peugeot eine 25jährige Garantie. Mit dem Goldknopf lässt sich einfach der Mahlgrad - nach Belieben – einstellen.

Als zweites Modell stellen wir Ihnen die erste elektrische Holzmühle „Paris électrique" aus dem Haus Peugeot vor. Aussehen und Werkstoff werden mit der oben beschriebenen Mühle geteilt. Jedoch verbirgt sich hier unter dem Buchenholzkörper ein Motor mit aufladbaren Akkus der jüngsten Generation. Selbst wenn die

Paris
Manuelle Pfeffermühle aus Holz, schokofarben, 40 cm

Paris électrique
Elektrische Salzmühle u'Select aus naturfarbenem Holz, 34 cm

Mühle längere Zeit nicht genutzt wird, der Akku entlädt sich nicht. Außerdem ist die Mühle mit der patentierten u'select-Funktion ausgestattet, welche einfach die Wahl der gewünschten Salzfeinheit gestattet. Mit einer Größe von 34cm ist sie angenehm in der Handhabung und das naturfarbene Buchenholz ist nicht so empfindlich.

Daman
Manuelle Pfeffermühle aus Acryl und Edelstahl, u'Select-System, 16 cm

Wer es lieber etwas moderner und stylisher möchte greift zur manuellen Pfeffermühle „Daman", hergestellt aus Acryl und Edelstahl. Die 16cm große Mühle ist ebenfalls mit der u'select-Funktion ausgestattet. Damit Sie den Pfeffer ganz leicht nachfüllen können hat der Behälter einen Magnetverschluß. Die individuelle Einstellung des Mahlgrades kann in sechs Abstufungen vorgenommen werden. Dieses formschöne Modell ist eine Bereicherung für Esstisch und Küche.

Formschön, mit eleganten Rundungen und einem Korpus aus Olivenholz, der über dem Edelstahlmahlwerk anschließt, zeigt sich die manuelle Salzmühle „Madras". Auch hier wurde, wie bei dem Modell Daman, auf die Mittelachse verzichtet um das Befüllen zu erleichtern. Die 21 cm hohe Salzmühle wirkt durch die Holz-Edelstahlkombination sehr modern. Auch bei dieser Mühle lässt sich der Mahlgrad mit dem u'select-Einstellsystem mit einer Hand bedienen. Sehr praktisch beim Kochen. Aufgrund der schönen Form und des edlen Materials findet sie sicher auch auf festlich eingedeckten Tischen ihren Platz.

Ganz gleich für welche Mühle man sich entscheidet, die Modelle aus dem Hause Peugeot zeichnen sich durch individuelles Design, gute Handlichkeit und hervorragende Mahlwerke aus. Auf alle Mahlwerke wird in Deutschland eine 25jährige Garantie gewährt.

Fotos: Peugeot Saveurs Deutschland GmbH

https://de.peugeot-saveurs.com/de

Madras
Manuelle Salzmühle u'Select aus Olivenholz, 21 cm

Längst verdient, endlich erreicht

Aus Neualbenreuth wird „Bad Neualbenreuth“

Am 13. November 2019 erhielt der Erste Bürgermeister des staatlich anerkannten Erholungsortes Neualbenreuth, Klaus Meyer, die freudige Nachricht: Der Kurort erhält das höchste Prädikat „Heilbad“ und darf sich ab sofort „Bad Neualbenreuth“ nennen.

Prädikat als Qualitätssiegel

Für die Gäste des jüngsten Heilbades und damit die Nummer 21 im Freistaat Bayern bedeutet diese Auszeichnung vor allem ein Qualitätsversprechen: Die Kureinrichtungen wurden geprüft und erfüllen alle Voraussetzungen hinsichtlich der ortsgebundenen Heilmittel, deren Wirkung nachgewiesen sein musste. Seit über 30 Jahren wird die Radontherapie als Serie von Radon-Kohlensäure-Kombinationsbädern zur lang anhaltenden Schmerzlinderung bei allen Formen rheumatischer und Wirbelsäulen-Erkrankungen wie Morbus Bechterew, Arthrosen, Fibromyalgie und Nervenschädigungen abgegeben. Die Schmerzlinderung kann sechs Monate und länger anhalten.

Kurpromenade am Sibyllenbad

Radon-Kohlensäure-Kombinationstherapie

Investitionen in den Heilquellenkurbetrieb Sibyllenbad

Herzstück des Kurortes ist der Heilquellenkurbetrieb Sibyllenbad. Im Gesundheitszentrum in der Kurallee befindet sich eine medizinische Abteilung mit

Heilquellenkurbetrieb Sibyllenbad mit Kurallee und Außenbadebereich

Fango- und Bäderabteilung, Badearzt, Krankengymnastik und Bewegungstherapie, auch im Heilwasser. Möglich sind ambulante Vorsorgemaßnahmen (Badekuren), Präventionsaufenthalte sowie Aufenthalte mit Privat- oder Kassenrezepten.

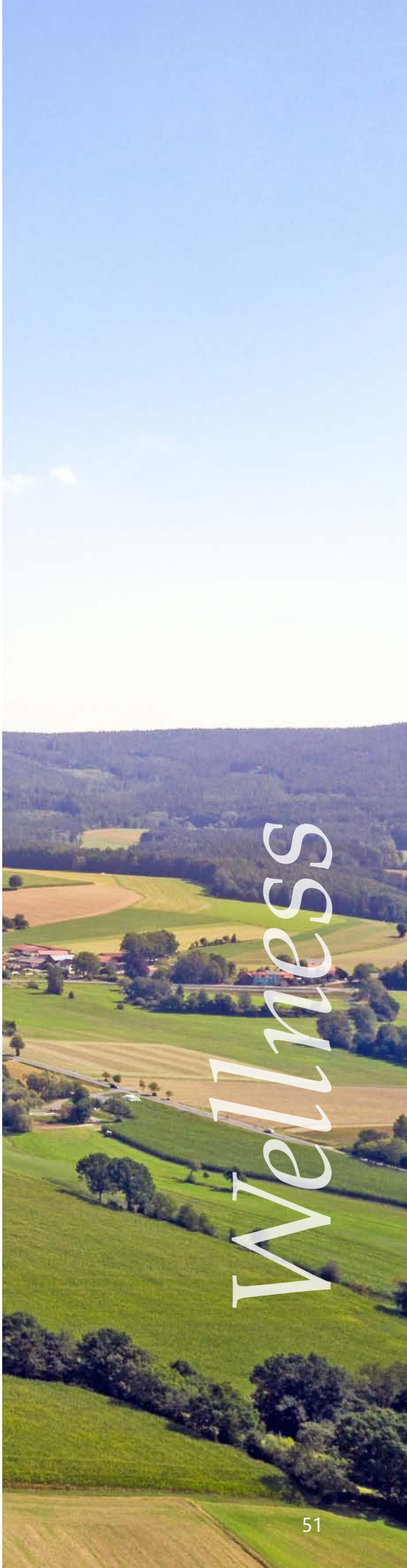
Mehr als 900 Gästebetten zählt der romantische Kurort mit seinen vielen Egerländer Fachwerkhäusern. Auch zwei Hotels mit Bademantelgang zum Sibyllenbad sind dabei. Für das leibliche Wohl ist ebenfalks bestens gesorgt in über 20 gastronomischen Betrieben in der 1300 Seelengemeinde.

Die Qualitätssteigerung der Kureinrichtung Sibyllenbad wurde maßgeblich durch kontinuierliche Investitionen seines Trägers „Zweckverband Sibyllenbad" erreicht. Die größte Investition des Zweckverbandes bestand in der Modernisierung des Kurmittelhauses Sibyllenbad von 2012 bis 2014 mit einer Netto-Investitionssumme von über neun Millionen Euro. Weitere Projekte wie ein zusätzlicher Parkplatz mit barrierefreiem Zugang, die Sanierung des Kurparks beim Bad, der zertifizierte Vitalparcours oder die Neugestaltung der Kurpromenade sowie der Wannen- und Fangoabteilung folgten.

Die waldreiche, unberührte Natur rund um Bad Neualbenreuth trägt maßgeblich zum Erholungswert bei. Für die nächste Zeit stehen schon neue Projekte an. Bad Neualbenreuth möchte einen Ewilpa – Essbarer Wildpark – in alle Gemeindebereiche implementieren. Unter dem Motto „Wald und Gesundheit" ist Bad Neualbenreuth als einer von 15 Orten zum Pilot-Ort ausgewählt worden. Gemeinsam mit dem Bayerischen Heilbäderverband und der LMU München wird der Wald in den Mittelpunkt der Gesundheitsförderung gerückt. Im bayerischen Kur- und Heilbadangebot ist mit der Ernennung Neualbenreuths zum Heilbad eine neue Marke geboren. Wir wünschen Bad Neualbenreuth für die Zukunft alles Gute und die Kraft die neue Herausforderung zum Wohle der Gäste erfolgreich zu bewältigen.

Fotos: Kurmittelhaus Sibyllenbad / Georg Neumann, Gerhard Geiger, Karina Bonenberger Robotics, Martin Merks

Kurmittelhaus Sibyllenbad
Kurallee 1
95698 Bad Neualbenreuth
Tel.: +49 (0) 9638/933-0
E-Mail: info@sibyllenbad.de
Internet: www.sibyllenbad.de



Keine gute Nachricht für unsere Patienten

DGU bedauert Entscheidung des Bundestages zur Organspende

Der Bundestag hat mit einer Änderung des Transplantationsgesetzes die Weichen für die Zukunft der Organspende in Deutschland gestellt: Der Gesetzentwurf zur Stärkung der Entscheidungsbereitschaft bei der Organspende wurde mehrheitlich angenommen.

In der dritten Lesung stimmten 432 Abgeordnete dafür, 200 dagegen, 37 enthielten sich. Zuvor hatten die Abgeordneten mehrheitlich gegen den konkurrierenden Gesetzentwurf zur Regelung einer doppelten Widerspruchslösung gestimmt. Dieser hatte in der ersten Abstimmungsrunde 292 Zustimmungen erhalten, bei 379 Gegenstimmen. „Wir sind tief enttäuscht, dass der von uns geforderte Paradigmenwechsel zur Organspende ausgeblieben ist. Der nun beschlossene Gesetzentwurf stellt lediglich eine gewisse Modifizierung der bisherigen Entscheidungslösung dar, die wenig bewirkt hat. Das ist keine gute Nachricht für unsere schwerkranken Patienten, die dringend ein Spenderorgan benötigen, aber wegen des Mangels an Organen durchweg viel zu lange darauf warten müssen. EU-Länder, in denen die Widerspruchslösung gilt, haben überwiegend wesentlich höhere postmortale Spendenquoten pro eine Million Einwohner als Deutschland“, sagte der Generalsekretär der Deutschen Gesellschaft für Urologie e.V. (DGU), Prof. Dr. Maurice Stephan Michel. In Deutschland gilt seit 2012 eine Entscheidungslösung, nach der eine Organentnahme nur nach aktiv bekundeter Bereitschaft zu Lebzeiten zulässig ist. Angesichts der prekären Organspende-Situation im Land war seit Anfang 2018 von der DGU und kurze Zeit später auch von anderen Fachgesellschaften und der Bundesärztekammer ein Systemwechsel gefordert worden.

Der jetzt beschlossene Gesetzentwurf zur Stärkung der Entscheidungsbereitschaft, der von Annalena Baerbock, Vorsitzende von Bündnis 90/Die Grünen, und Abgeordneten verschiedener Fraktionen stammt, soll Voraussetzungen dafür schaffen, dass mehr Menschen sich mit der Organ- und Gewebespende auseinandersetzen und dazu eine informierte Entscheidung treffen. Er baut auf dem bislang praktizierten Weg auf und sieht eine Reihe von Ergänzungen vor. So soll die Dokumentation der persönlichen Entscheidung neben der im Organspendeausweis künftig auch in einem geplanten bundesweiten Online-Register beim Deutschen Institut für Medizinische Dokumentation und Information erfolgen können. Zudem solle die Aufklärung über Organspenden forciert werden, so etwa auch durch Hausärzte, die ihre Patienten aktiv alle zwei Jahre zum Thema beraten und zur Eintragung in das Online-Register ermuntern sollen. Nach den bisherigen Erfahrungen wird dieses modifizierte „Weiter so“ nach Einschätzung der DGU wenig bewegen. Obwohl mehr als Dreiviertel der Bevölkerung laut Umfragen der Organ- und Gewebespende positiv gegenüberstehen, ist die Zahl der postmortalen Organspenden extrem niedrig und der Prozentsatz der Krankenversicherten, die einen Organspendeausweis ausgefüllt haben, nimmt nur schleppend zu.

Der im Bundestag unterlegene Konkurrenzentwurf mit doppelter Widerspruchslösung war von Bundesgesundheitsminister Jens Spahn (CDU) und dem SPD-Gesundheitsexperten Karl Lauterbach mit Unterstützung einer fraktionsübergreifenden Abgeordnetengruppe initiiert worden. Er sah vor, dass jeder Bürger als möglicher Organspender gilt, sofern er nicht zu Lebzeiten seinen Widerspruch in einem noch zu schaffenden Register eingetragen hat. Sei dies nicht geschehen, erfolge eine mögliche Organspende jedoch nicht automatisch. Zunächst wären die nächsten Angehörigen zu befragen gewesen, ob ihnen ein entgegenstehender Wille des potentiellen Spenders bekannt sei.

„Mit der Einführung der Widerspruchslösung hätte Deutschland seinen Status als Importland von Spendenorgan sicher nicht sofort überwunden, aber der Ansatz hätte die Auseinandersetzung mit der Organspende und damit die Dokumentation des Patientenwillens vermutlich stärker gefördert als die Entscheidungslösung. Nun ist zu befürchten, dass es weiterhin bei einer Verwaltung des Mangels bleibt“, sagt Prof. Dr. Paolo Fornara. In seinem DGU-Präsidentschaftsjahr 2017/2018 hatte er sich besonders für eine Reform des Transplantationsgesetzes stark gemacht und dem bislang praktizierten System attestiert, dass es wenig bewirke. Dass sich jeder Einzelne nach der gesetzlich geregelten Aufklärung mit der Problematik auseinandersetze und im Falle einer Ablehnung sein NEIN zur Organspende formuliere, könne von jedem Bürger erwartet werden.

Im Jahr 2019 ist die Zahl der Organspender hierzulande nach Angaben der Deutschen Stiftung Organtransplantation (DSO) im Vergleich zum Vorjahr wieder leicht auf 932 gesunken. Dem stehen rund 9400 Patienten gegenüber, die auf ein Spenderorgan warten. Mit nur 11,2 Spendern pro eine Million Einwohner gehört Deutschland im internationalen Vergleich laut DSO damit weiterhin zu den absoluten Schlusslichtern. Selbst im tief katholischen Spanien mit seiner Widerspruchslösung wird seit Langem eine vier bis fünf Mal höhere Quote postmortaler Spender pro einer Million Einwohner verzeichnet. Auch bei Eurotransplant, einer Vermittlungsstelle für Organspenden, der acht EU-Staaten angeschlossen sind, hält Deutschland die Schlusslaterne und bezieht von dort mehr Spenderorgane, als es vermitteln kann.

www.urologenportal.de
www.dgu-kongress.de

7th International Conference on Non-Invasive Brain Stimulation (NIBS), 24. bis 26. März 2020, Baden-Baden und 64. DGKN-Jahrestagung, 26. bis 28. März 2020, Baden-Baden

Vorab-Pressekonferenz zur 7th International Conference on Non-Invasive Brain Stimulation (NIBS) am 23. März 2020, 12 bis 13 Uhr in Berlin und Kongress-Pressekonferenz der 64. Wissenschaftlichen Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Klinische Neurophysiologie und Funktionelle Bildgebung e. V. (DGKN) am 26. März 2020, 12 bis 13 Uhr in Baden-Baden.

Personalisierte Therapien von Sprech- und Bewegungsstörungen nach Schlaganfällen, Demenz-Prognose im MRT, die Vorhersage, ob ein Komapatient wiedererwacht, oder die Feststellung des Hirntods gehören zu den Domänen der klinischen Neurophysiologie. Von der Forschung kommend, entwickelt sich die Disziplin hin zu einem bedeutenden klinischen Zukunftsfach. Mit ihren hochdifferenzierten Methoden liefert sie zunehmend genauere – zeitlich und räumlich aufgelöste – Informationen über die Aktivitäten des Gehirns. Diese bilden die Basis immer präziserer Diagnosen und Therapien. In diesem Jahr bündelt sich die wissenschaftliche und klinische Kompetenz in der klinischen Neurophysiologie zwischen dem 24. und 28. März 2020 in Baden-Baden. Zunächst, vom 24. bis 26. März 2020, findet dort die weltweit wichtigste Konferenz zur nichtinvasiven Hirnstimulation, die 7th International Conference on Non-Invasive Brain Stimulation (NIBS), statt. Sie überlappt sich mit der ebenfalls in der Kurstadt vom 26. bis 28. März 2020 veranstalteten 64. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Klinische Neurophysiologie und Funktionelle Bildgebung e. V. (DGKN).

Wir möchten Sie schon jetzt auf die Tagungen aufmerksam machen und zum Kongressbesuch sowie den begleitenden Pressekonferenzen in Berlin am 23. März und Baden-Baden am 26. März 2020 einladen.

Weitere Informationen erhalten unter:
www.dgkn-kongress.de

Kurhotel Pyramide Sibyllenbad ****

Herzlich Willkommen im Kurhotel Pyramide Sibyllenbad!

Wir begrüßen Sie in unserem im Jahr 2015 neu erbauten Kurhotel Pyramide Sibyllenbad. Unser Hotel liegt direkt neben dem Kurmittelhaus Sibyllenbad, mit dem wir durch den Bademantelgang verbunden sind. Genießen Sie den Blick ins Grüne von Ihrem Südseitenbalkon am Zimmer und den Luxus direkt von Ihrem Zimmer in das Sibyllenbad zu gelangen. Unser Haus verfügt über 56 Doppelzimmer und 4 Suiten, alle mit Balkon.

Für mehr Informationsmaterial fordern Sie einfach unverbindlich unseren Hausprospekt an oder kontaktieren Sie uns per E-Mail: **info@pyramide-sibyllenbad.de** oder und besuchen Sie unsere Homepage: **www.pyramide-sibyllenbad.de**.

Kommen Sie zu uns und buchen Sie ein Wellnesswochenende in Bad Neualbenreuth:

- 2 Übernachtungen im komfortablen Doppelzimmer
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Abendessen im Rahmen der Halbpension
- Begrüßungscocktail
- 2 x Tageskarten im Sibyllenbad mit Eintritt in die Badelandschaft
- Leihbademantel auf Ihrem Zimmer
- Abschiedsgeschenk vom Hotel bei Ihrer Abreise

Doppelzimmer pro Person: 189,00 EUR
Doppelzimmer zur Einzelnutzung: 219,00 EUR

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Kurhotel Pyramide Sibyllenbad • Kurallee 2 • 95698 Bad Neualbenreuth • Tel. +49 9638 93920-0 • info@pyramide-sibyllenbad.de • www.pyramide-sibyllenbad.de

Ärzte: Digitalisierung reduziert Bürokratie nicht

Bürokratie-Wahn in Deutschlands Arztpraxen: 65 Prozent der niedergelassenen Ärzte müssen täglich mehr als eine Stunde dem Kampf mit den Formularen opfern, zeigt eine aktuelle Umfrage des Ärztenachrichtendienstes (änd). Zeit, die bei der Patientenbehandlung fehlt.

Über 1.400 niedergelassene Haus- und Fachärzte beteiligten sich an der Befragung zum Thema Bürokratie, die der änd in der vergangenen Woche durchführte. Bei der Frage, wie viel Zeit das Ausfüllen von Formularen und das Abklären von schriftlichen oder telefonischen Anfragen verschlingt, gab sogar fast jeder vierte Niedergelassene (23 Prozent) an, mehr als zwei Stunden täglich dafür zu benötigen. Insbesondere Anfragen von und Dokumente für Krankenkassen, Versorgungs- oder Arbeitsämter sowie Sozialgerichte verstopfen demnach die Praxen. Aber auch QM-Bögen, Hygiene- und Datenschutzformulare rauben nach Berichten der Ärzte wichtige Zeit. Alarmierend: 91 Prozent der Ärzte sind fest davon überzeugt, dass die bürokratische Belastung in der ambulanten medizinischen Versorgung in den vergangenen Jahren deutlich zugenommen hat. Über die Gründe dafür gibt es keine zwei Meinungen: Satte 95 Prozent der Ärzte betonen, dass immer mehr gesetzliche Bestimmungen, die Vertragsärzte erfüllen müssen, zu der Entwicklung geführt hätten. Rund die Hälfte (51 Prozent) sieht einen Nebenfaktor außerdem in immer häufigeren Patientenanfragen und -forderungen. Gut die Hälfte der befragten Ärzte (49 Prozent) glaubt dabei, dass Politikern und Körperschaften gar nicht bewusst ist, was in den Praxen durch die Bürokratie für eine Belastung entsteht. 41 Prozent sind dagegen pessimistischer: Sie denken laut Umfrage, dass die Probleme durchaus bekannt sind – aber nichts dagegen unternommen wird. Ist denn wenigstens im Zuge der Digitalisierung Besserung zu erwarten? Nein, meint die Mehrheit der Niedergelassenen: Satte 78 Prozent fürchten, dass mit neuen digitalen Prozessen sogar zusätzliche Verwaltungsarbeit anfällt. An der Online-Befragung unter den änd-Mitgliedern nahmen vom 4. bis zum 7. Februar 2020 insgesamt 1.411 niedergelassene Haus- und Fachärzte aus dem ganzen Bundesgebiet teil. Der in Hamburg ansässige Ärztenachrichtendienst (änd) ist eine Verbindung aus berufsbezogenem Nachrichtendienst und aktiver Diskussionsplattform.

Der Beitrag wurde leicht gekürzt. Den vollständigen Beitrag finden Sie unter:

www.aend.de

Bad Neualbenreuths

Grüne Seite

Ernestgrün

Entspannen im Landschloss

Umgeben von besonders geschützten Biotopen profitieren Sie hier von reiner, klarer Luft, sauberem Wasser und einer faszinierenden Natur. Bei uns ist der stressige Alltag sehr schnell ganz weit weg.

Unsere Angebote für Sie:

- Waldbaden
- Wohlfühl-Massagen
- Lama-Trekking
- E-Bike Verleih
- Yoga

AUSZEIT IM BÖHMERWALD Genuss

Landschloss Ernestgrün | Rothmühle 15 | 95698 Bad Neualbenreuth
Tel.: 09638 9300 | Fax: 09638 930 400 | info@landschloss-ernestgruen.de
www.landschloss-ernestgruen.de

DEGUM fordert Kostenübernahme des Verfahrens durch die Krankenkassen

Gegen das Zittern: Essentiellen Tremor und Parkinson-Tremor mit Ultraschall behandeln

Einen Tee einschenken oder Haare kämmen – wenn die Hände unkontrollierbar zittern, werden einfachste Aufgaben zur Herausforderung. Patienten mit solchen Symptomen leiden oft an einem essentiellen oder an einem Parkinson-Tremor, chronisch fortschreitenden Bewegungsstörungen mit unwillkürlichem Zittern. Die Standardtherapie mit Medikamenten ist nur selten ausreichend und mit erheblichen Nebenwirkungen behaftet. Bei der operativen Therapie, der sogenannten „Tiefen Hirnstimulation" (THS), werden Elektroden in der Tiefe des Gehirns platziert, was mit einer Eröffnung des Schädels einher geht. Eine neue Therapie, bei der die tief im Gehirn liegenden Störherde mittels Magnetresonanztomografie-gesteuertem fokussiertem Ultraschall (MRgFUS) ausgeschaltet werden, kann die Beschwerden auch ohne offene Chirurgie deutlich lindern. Eine aktuelle Studie – in der Zeitschrift „Neurology" erschienen – belegt, dass das Zittern bei den Teilnehmern auch drei Jahre nach dem Eingriff noch deutlich verbessert war. Die Deutsche Gesellschaft für Ultraschall in der Medizin (DEGUM) empfiehlt den Einsatz der neuen Methode, da sie schonend und präzise angewandt werden kann.

Ein Tremor tritt am häufigsten an Händen oder Armen auf, aber auch der Rumpf oder der Kopf können betroffen sein. „Die Bewegungsstörung entsteht im Groß- und Zwischenhirn in Bereichen, die an der Bewegungssteuerung beteiligt sind", sagt DEGUM-Experte Professor Dr. Ullrich Wüllner, Leiter der Sektion Bewegungsstörungen an der Klinik für Neurologie des Universitätsklinikums Bonn. Die Aktivität dieser Hirnareale ist zwar prinzipiell über Medikamente beeinflussbar, die Mittel wirken jedoch längst nicht bei jedem Patienten. Die operative Therapie war bislang ein stereotaktischer Eingriff, bei dem die betreffenden Hirnareale mithilfe fest implantierter Elektroden und elektrischen Impulsen aus einem Batterie-Aggregat – ähnlich einem Herzschrittmacher - moduliert werden. Bei diesem als tiefe Hirnstimulation bezeichneten Verfahren muss jedoch der Schädel des Patienten geöffnet werden, dadurch entsteht die Gefahr von Hirnblutungen oder Infektionen.

Eine schonendere Alternative bietet der Magnetresonanztomografie-gesteuertem fokussiertem Ultraschall (MRgFUS): „Das neuartige Verfahren funktioniert ohne operativen Eingriff. Es legt von außen gezielt nur diejenigen Hirnareale lahm, die für das Zittern verantwortlich sind", erläutert Wüllner. „Die Ultraschallwellen werden genau auf den Zielpunkt gesendet und dort wie bei einem Brennglas gebündelt." Eine MRT-gesteuerte Neuronavigation stellt dabei sicher, dass nur der gewünschte Bereich im Gehirn inaktiviert wird. Zudem erfassen die behandelnden Ärzte bereits während der Behandlung die optimale Tremorkontrolle.

Die aktuelle Studie aus der angesehenen Zeitschrift „Neurology" bestätigt die Langzeitwirkung des Verfahrens. Forscher um Dr. Casey H. Halpern von der Stanford-Universität haben das moderne Ultraschallverfahren bei 76 Patienten mit therapieresistentem essentiellem Tremor angewendet. Selbst drei Jahre nach der Behandlung war das Zittern bei der Hälfte der Studienteilnehmer noch deutlich verbessert. Auch Behinderungen und die Lebensqualität, die durch die chronische Bewegungsstörung vor dem Eingriff stark eingeschränkt war, hatten sich bei vielen Patienten noch gebessert (56 und 42 Prozent). Da der Eingriff – trotz des schonenden Verfahrens – eine umschriebene, dauerhafte Schädigung im Gehirngewebe hinterlässt, können als Nebenwirkungen Gefühls-, Gangs- und Gleichgewichtsstörungen auftreten. Im Vergleich zu den Nebenwirkungen eines operativen Eingriffs sind diese jedoch eher gering.

DEGUM-Experte Wüllner macht selbst positive Erfahrungen mit dem fokussierten Ultraschallverfahren: Seit eineinhalb Jahren führt er dieses in seiner Bonner Neurologie-Abteilung durch – und konnte damit bereits 35 Patienten erfolgreich behandeln. „Bei Parkinson-Patienten, deren Tremor medikamentös nicht in den Griff zu bekommen war, zeigt die Therapie sehr gute, anhaltende Erfolge", sagt der Neurologe. Bei Patienten mit essentiellem Tremor tritt der Tremor bei etwa 30 Prozent der Patienten im Verlauf abgeschwächt wieder auf. Dieser Langzeitverlauf wird auch in Bonn im Rahmen einer Beobachtungsstudie am Deutschen Zentrum für neurodegenerative Erkrankungen (DZNE) genau studiert. Aufgrund der guten Erfahrungswerte, die nun erstmals auch langfristig nachgewiesen werden konnten, fordert die DEGUM eine Aufnahme der modernen Ultraschalltherapie in den Katalog der gesetzlichen Krankenkassen. Die Kosten dafür werden von diesen derzeit noch nicht regelhaft übernommen.

Hintergrund:
Link zum Abstract der Studie: https://n.neurology.org/content/93/24/e2284

www.degum.de

Deutsche Gesellschaft für Schmerzmedizin fordert Bedarfsplanung für eine bessere Versorgung von Schmerzpatienten

Die Deutsche Gesellschaft für Schmerzmedizin e. V. (DGS), die führende Fachgesellschaft zur schmerzmedizinischen Versorgung in Deutschland, hat ihre politischen Forderungen zu einer Verbesserung der Versorgung von Schmerzpatienten erneuert. Ihre zentrale Forderung: Eine rechtssichere Bedarfsplanung in der Schmerzmedizin. Diese sei die Voraussetzung für eine flächendeckende schmerzmedizinische Versorgung in Deutschland, so die Vertreter der Fachgesellschaft bei ihrer Jahresauftakt-Pressekonferenz in Berlin. Verlässliche Daten als Basis für die Bedarfsplanung liefert die Fachgesellschaft mit dem DGS PraxisRegister Schmerz.

In Deutschland leiden aktuell rund 23 Millionen Menschen an chronischen Schmerzen, und die Anzahl der Betroffenen steigt. Rund 1.200 ambulant tätige Schmerzmediziner versorgen diese Patienten. Allein für eine flächendeckende Versorgung der schwerstgradig Schmerzkranken (3,4 Mio. - Stand: 2019) wären aber mindestens 10.000 ausgebildete Schmerzmediziner nötig. Diesem Ungleichgewicht entgegenzuwirken, sieht die Deutsche Gesellschaft für Schmerzmedizin als eine ihrer Hauptaufgaben an. Auf ihrer Jahresauftakt-Pressekonferenz forderten die Vertreter der Gesellschaft daher die Gesundheitspolitik in Deutschland dazu auf, gemeinsam ganzheitliche und bedürfnisorientierte Strukturen in der Schmerzmedizin zu schaffen. Dazu gehöre insbesondere eine grundlegende Neuorientierung der Bedarfsplanung. „Eine rechtssichere Bedarfsplanung ist die Voraussetzung für eine flächendeckende schmerzmedizinische Versorgung in Deutschland", sagte Dr. Johannes Horlemann, Präsident der DGS, in Berlin.

Kontinuität in der Versorgung

Da es aktuell weder eine geregelte Ausbildung noch eine Facharzt-Qualifikation für Schmerzmediziner gibt, wird das Fachgebiet auch in der Bedarfsplanung nicht berücksichtigt. So kann es passieren, dass bei einer Praxisübergabe z. B. eines Neurologen mit schmerzmedizinischer Spezialisierung eine weitere Anlaufstelle für Schmerzpatienten verloren geht, da bei der Auswahl des Nachfolgers ausschließlich das Fachgebiet, in diesem Fall die Neurologie, relevant ist. Damit ist auch die Kontinuität in der schmerzmedizinischen Behandlung der dort betreuten Patienten nicht gewährleistet.

PraxisRegister Schmerz sammelt Daten des Versorgungsalltags

Um u. a. auch bessere Voraussetzungen für die Bedarfsplanung zu schaffen, unterstützt die DGS seit 2014 das Versorgungsforschungsprojekt des PraxisRegisters Schmerz. Inzwischen wurden dort 260.013 Behandlungsfälle dokumentiert (Stand 31.12.2019). Allein im vergangenen Jahr sind 50.975 neue Behandlungsfälle hinzugekommen. Insgesamt umfasst das Register mittlerweile mehr als 1 Million Dokumentationen und wächst stetig weiter. Jeden Arbeitstag werden 160 bis 250 Fälle neu dokumentiert und evaluiert. Damit ermöglicht das PraxisRegister Schmerz - als weltweit größtes industrieunabhängig realisiertes Schmerzregister - neue Einblicke in die Regelversorgung von Schmerzpatienten in Deutschland.
Von den im PraxisRegister Schmerz erfassten Behandlungsfällen leiden mehr als die Hälfte der Patienten (50,9%) unter Rückenschmerzen, 16,8% unter Gelenkschmerzen und 9,3% unter Kopfschmerzen. Dabei gibt der Großteil der Patienten (57,8%) an, unter starken schmerzbedingten Funktionseinschränkungen (Grad IV nach von Korff) zu leiden. Bei den Pharmakotherapien stehen mit mehr als 300.000 Nennungen Nicht-Opioidanalgetika der WHO-Stufe 1 an erster Stelle. Dazu gehören vorwiegend nicht-steroidale Antirheumatika (NSAR). Die Verordnung von Opioiden der WHO- Stufe 3 wurde rund 94.000-mal dokumentiert.

Dr. Johannes Horlemann (links), Präsident der DGS und Dr. Michael A. Überall (rechts), Vizepräsident der DGS

Chronifizierung verhindern

Insgesamt strebt die DGS zwar besonders eine bessere Versorgung schmerzkranker Menschen in Deutschland an, gleichzeitig möchte die Fachgesellschaft durch die Förderung intersektoraler, interdisziplinärer und multimodaler Therapieangebote sowie die Ausbildung des schmerzmedizinischen Nachwuchses aber auch dazu beitragen, die Chronifizierung von Schmerzen zu verhindern.

Foto: Frank Nürnberger

Der Beitrag ist gekürzt. Den kompletten Beitrag finden Sie unter: www.dgschmerzmedizin.de

„Urologie 2020 – es ist Zeit" für Digitalisierung und bessere Früherkennung

DGU-Präsident Rassweiler drückt aufs Tempo

„Urologie 2020 – es ist Zeit": Mit seinem Motto für den 72. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Urologie e. V. (DGU) vom 23. bis 26. September 2020 in Leipzig drückt der amtierende Präsident der Fachgesellschaft aufs Tempo. Vor allem die Stärkung der Digitalisierung in der Urologie, der KI-unterstützten Chirurgie und der urologischen Krebsfrüherkennung sind für Prof. Dr. Dr. Jens Rassweiler drängende Anliegen seiner Präsidentschaft.

„Natürlich müssen wir uns zeitnah auf die Digitalisierung der Medizin einstellen, aber es ist nicht ‚Fünf vor Zwölf'. Das reale Tempo bei der Einführung neuer Technologien ist deutlich langsamer. Deshalb ist es Zeit, sich Zeit zu nehmen, um zu würdigen, was die Urologie zum Beispiel als Vorreiter bei Laparoskopie und robotor-assistierten Operationstechniken erreicht hat. Dann sehen wir, dass sich unser Fach bereits erfolgreich mitten im Digitalisierungsprozess befindet. Gerade deshalb sollten wir uns von der Zukunft nicht ängstigen lassen. Es gibt keinen Grund angesichts neuer Herausforderungen im Selbstmitleid zu verharren und in der Tat auch keine Zeit dafür", sagt der Direktor der Klinik für Urologie und Kinderurologie an den SLK-Kliniken Heilbronn.

Drei Anwendungsgebiete sieht der DGU-Präsident im Zentrum der digitalen Transformation: Die Telemedizin, die KI-unterstützte Diagnostik und die KI-unterstützte operative Therapie. „Die Telemedizin ist ja inzwischen schon im EBM angekommen, wo entsprechende Qualitätsanforderungen zur Durchführung und Abrechnung der Videosprechstunde festgelegt sind. Primär geht es sicher darum, Videosprechstunden für entsprechend selektionierte Patientengruppen anzubieten. Hier konnte das Johns-Hopkins-Institut bei der Nachsorge nach radikaler Prostatektomie viele Vorteile für die Online-Konsultation belegen. In Zweifelsfällen kann der Patient dann zur entsprechenden Untersuchung einbestellt werden." Beim Inhalt digitaler Informationsplattformen wie dem Urologenportal hätten die Fachgesellschaften die Aufgabe, sich qualitativ von Dr. Google abzuheben. Auch mit der Online-Entscheidungshilfe Prostatakrebs und dem Zweitmeinungsportal zu Hodenkrebs sowie demnächst auch zum Peniskarzinom sei die DGU auf einem sehr guten Weg. „Wir sind dabei, wertvolle Daten zu kreieren, die wir mithilfe von KI weiter nutzen bzw. deren Nutzen wir optimieren können. Aber künstliche Intelligenz kann nur so gut sein, wie die Qualität der eingegebenen Daten ist. Wirtschaftliche Modelle gilt es, vonseiten der Fachgesellschaften zu unterbinden. Gerade die wirtschaftliche Unabhängigkeit der Forschung in der Medizin ist eine ihrer größten Stärken", betont Prof. Dr. Dr. Jens Rassweiler.

Es ist Zeit für den PSA-Test als angemessen honorierte Kassenleistung

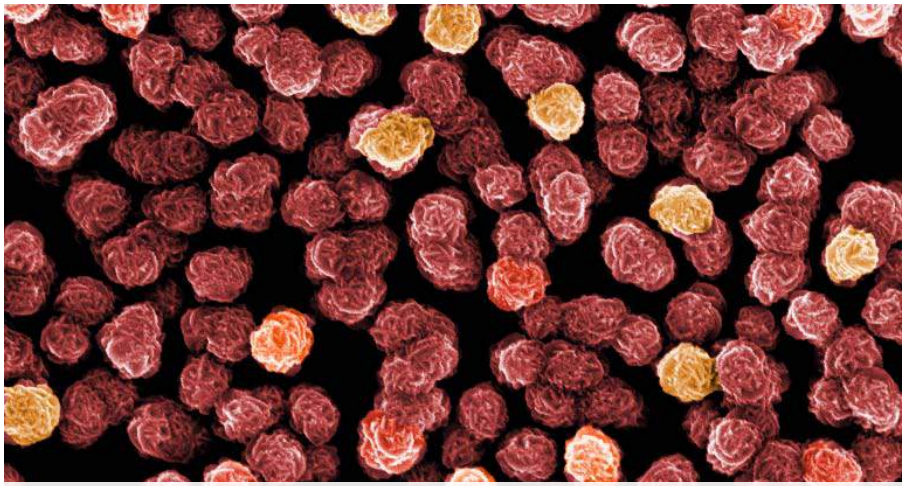
In der analogen Welt verfolgt der DGU-Präsident die Stärkung der urologischen Krebsfrüherkennung, insbesondere beim Prostatakarzinom, der mit rund 60.000 Neuerkrankungen im Jahr häufigsten Krebserkrankung des Mannes. Für Prof. Rassweiler ist es Zeit für den PSA-Test als Leistung der gesetzlichen Krankenkassen, die angemessen vergütet sein muss: „Zum DGU-Kongress im September 2020 wird der Abschlussbericht des Instituts für Qualität und Wirtschaftlichkeit im Gesundheitswesen (IQWiG) zur Bewertung eines Prostatakrebs-Screenings mittels Bestimmung des prostataspezifischen Antigens (PSA) erwartet. Dass das IQWiG in seinem Vorbericht entgegen dem aktuellen White Paper der EAU und entgegen der wissenschaftlichen Stellungnahme der DGU vom 6. Mai 2019 jüngst eine negative Bewertung eines PSA-basierten Screenings vorgenommen hat, bedauern wir sehr und werden unsere Position deshalb nochmals in das nun laufende Stellungnahme Verfahren einbringen."

Die Fachbesucher erwartet mit jeweils über 50 Foren, Vortragssitzungen sowie Arbeitkreissitzungen und -kursen die weltweit drittgrößte urologische Fachtagung und eine ideale Plattform für den urologischen Gedankenaustausch in Mitteleuropa. Die internationale Zusammenarbeit möchte Prof. Rassweiler in Leipzig auch mit Blick auf die Leitlinienarbeit der Fachgesellschaften forcieren. „Getreu meinem Kongressmotto ist es Zeit für internationale Leitlinien. Wir wollen gemeinsam mit Prof. James N'Dow, dem Chairman der EAU-guidelines, und den Generalsekretären der EAU, Prof. Chris Chapple, und der AUA, Dr. John Denstedt, den Aspekt international gültiger Leitlinien beleuchten und zur Kooperation motivieren. Es macht langfristig keinen Sinn, dass sich zahlreiche Leitliniengruppen weltweit mit der gleichen Literatur befassen und diese in Leitlinien formulieren. Das ist vielmehr eine Verschwendung humaner Ressourcen", sagt der DGU-Präsident und lädt Urologinnen und Urologen aus Klinik und Praxis herzlich zum 72. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Urologie vom 23. bis 26. September 2020 im Congress Center Leipzig ein.

Der Beitrag ist gekürzt. Den kompletten Beitrag finden Sie unter: www.urologenportal.de

Winzige Medikamente in der Umwelt

Die Nanomedizin macht Fortschritte. Doch die winzigen Nanopartikel, die als Träger für Medikamente erforscht werden, könnten in Zukunft ihren Weg in Gewässer, Erdreich und die Luft finden. Empa-Forscher ergründen mögliche Risiken.



Blütenspektakel aus dem Zwergenland: Nanopartikel aus Eisen und Silber unter dem Mikroskop. Eine «Blüte» ist rund 100 Nanometer klein

Angst ist ein schlechter Ratgeber. Im Comic mag sich der Gallier-Häuptling Majestix davor fürchten, dass ihm der Himmel auf den Kopf fällt. In einer realen Welt aber sollten Risiken mit kühlem Kopf bewertet werden. Damit Risikoabschätzungen nicht emotional bestimmt werden, sondern zu angemessenen Entscheidungen führen, analysieren Wissenschaftler das Gefahrenpotenzial etwa von Substanzen oder Technologien mit Hilfe von Modellen. Empa-Forscher ermitteln derzeit die Risiken einer relativ neuen Stoffklasse aus winzigen Materialien: Medikamente aus Nanomaterialien. Bekannt ist bereits, dass manche herkömmlichen Pharmaka, nachdem sie eingenommen oder auf die Haut aufgetragen wurden, in die Umwelt gelangen. In der Tierwelt können beispielsweise Hormon-ähnliche Stoffe zu dünnschaligen Vogeleiern, Fruchtbarkeitsstörungen bei Fischen und Populationseinbrüchen bei Ottern führen.

Kleine Partikel, grosse Aufgaben

Die Nanomedizin meldet indes bereits vielversprechende Erfolge mit neuen Medikamenten. Mit Nano-Diamanten überwinden Mediziner die Blut-Hirnschranke, und mit Gold-Nanopartikeln kämpfen sie gegen Krebs. Den winzigen Teilchen scheint keine Aufgabe zu gross. Wenig weiss man hingegen bisher über die Risiken dieser Art von Nanomaterialien, sobald sie in die Umwelt gelangen.

Empa-Forscher um Bernd Nowack von der Abteilung «Technologie und Gesellschaft» in St. Gallen berechnen derzeit die Risiken dieser Nano-Medikamente. Das Team ist unter anderem am internationalen Forschungs- und Innovationsprojekt «BIORIMA» beteiligt. Das interdisziplinär angelegte Projekt erarbeitet das Risikomanagement von Nanobiomaterialien für Mensch und Umwelt und wird von «Horizon2020», dem Forschungs- und Innovationförderprogramm der EU unterstützt.

Nano-Gold unproblematisch

Erste Lücken hat Nowack bereits vor einiger Zeit geschlossen, als er mit seinem Team das Risiko von Nano-Goldpartikeln in der Umwelt abschätzte. «Derzeit kann man davon ausgehen, dass Nano-Gold in medizinischen Anwendungen keine Probleme verursacht», so der Forscher. In der neuen Studie analysierte Nowacks Team nun weitere Nanomaterialien, die in der Medizin eingesetzt werden. Interessant sind Partikel zwischen 1 und 100 Nanometern Grösse, weil sie verhältnismässig leicht herzustellen sind und beispielsweise für medizinische Bildgebungsverfahren, antimikrobielle Beschichtungen oder für die Arzneimittelfreisetzung eingesetzt werden können.

Unter den bisher verwendeten Substanzen liessen sich aufgrund vorhandener Daten nun erstmals einige häufig verwendete Nanomaterialien untersuchen: Darunter war beispielsweise Nano-Chitosan, ein Abkömmling eines natürlich vorkommenden Vielfachzuckers, der im Panzer von Krustentieren enthalten ist und die Wundheilung unterstützt. Weitere analysierte Substanzen waren Polyacrylonitril, kurz PAN, das in der antibakteriellen Therapie genutzt wird, sowie Hydroxyapatit (HAP), ein natürliches Mineral. Auf HAP setzt die Medizin beispielsweise im Zusammenhang mit Medikamentenfreisetzung oder der Regeneration von Knochengewebe.

Die ermittelten Daten fliessen darüber hinaus in den Prozess der Entwicklung neuer Medikamente ein. Empa-Forscherin Claudia Som verweist hierzu auf den «Safe by design»-Ansatz: «Wir haben Richtlinien für KMU erarbeitet, mit denen sich risikobehaftete Nanobiomaterialien frühzeitig im kostspieligen Entwicklungsprozess aussortieren lassen», erklärt die Forscherin. Damit unterstützen die Risikoanalysen der Empa eine nachhaltige Innovation im Bereich der Nanomedizin.

Foto: L. Driencourt CSEM / M. Schönenberger Nano Imaging Lab, SNI / Universität Basel, nachkoloriert

Der Beitrag ist gekürzt. Den kompletten Beitrag finden Sie unter: www.empa.ch

Standardwerk mit 150 Rezepten

Saucen

Die perfekte Begleitung für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und Dessert

Susann Kreihe
Christian Verlag
304 Seiten, 49,99 Euro
ISBN: 978-3-95961-365-1

Die in Profiküchen ausgebildete und lange bei Johann Lafer tätige Köchin und Kochbuchautorin Susann Kreihe zeigt in diesem neuen, modernen Standardwerk 150 Saucenrezepte von klassisch bis modern, von einfach bis extravagant. Zahlreiche Step-by-Step-Anleitungen und -Fotografien, Grundrezepte, eine ausführliche Einführung mit Tipps zu Einkauf, Vorratshaltung, Vorbereiten, Einfrieren und Warenkunde komplettieren diese Kochschule rund um Sauce, Fond, Brühe, Jus, Dip und Co. Für alle, die einmal keine Zeit zum Vorkochen und Vorbereiten haben, bietet das Buch die perfekten Rezepte für selbstgemachte Saucenpulver.

Holen Sie Indien zu sich nach Hause

Vegane indische Küche

Richa Hingle
Unimedica im Narayana Verlag
280 Seiten, 29,00 Euro
ISBN: 978-3-946566-03-8

Vielfältig, unverwechselbar, bunt und würzig das ist die indische Küche. Scharfe Currys, cremige Spinatgerichte und dampfende Tandoori-Pfannen laden ein. Ein Bissen und man steht auf einem Markt in Mumbai. Alle 150 Rezepte des Buches sind schnell umzusetzen, sie sind gesund und nahrhaft, allergikerfreundlich und bieten häufig soja- und glutenfreie Varianten. Richa zeigt nicht nur, wie man bekannte Klassiker wie Dals, Naanbrote oder Chutneys zubereitet, sondern gibt mit weniger bekannten Rezepten für Frühstück, Desserts und Snacks Einblick in die gesamte Vielfalt der indischen Küche.

Authentisches Stück Zeitgeschichte

Als Deutschland sich neu erfand

Die Nachkriegszeit 1945-1949

Uwe Klußmann, Eva-Maria Schnurr, Katja Iken
Penguin Verlag
320 Seiten, 12,00 Euro
ISBN: 978-3-328-10441-4

Am 8. Mai 1945 ist der Krieg vorbei. Zwölf Jahre Nazidiktatur, davon sechs Jahre Krieg, haben Trümmerfelder hinterlassen. Die Großstädte sind zerstört, Menschen obdachlos, ganze Familien auf der Flucht. Doch schon 1949 sind die Weichen für die Zukunft gestellt. Was geschah in den Jahren, die unser Land zu dem machten, was es heute ist? SPIEGEL-Autoren erzählen von Menschen, die Gärten zwischen zerstörten Häusern anlegen, von starken Frauen und von Heimkehrern, von Besatzern, die mit deutschen Kindern Fußball spielen. In bewegenden Erinnerungen, Briefen und Tagebucheinträgen kommen zahlreiche Zeitzeugen zu Wort.

Ein nicht enden wollender Alptraum

Das Geschenk

Sebastian Fitzek
Droemer HC
368 Seiten, 22,99 Euro
ISBN: 978-3-426-28154-3

Milan Berg steht an einer Ampel, als ein Wagen neben ihm hält. Auf dem Rücksitz ein völlig verängstigtes Mädchen. Verzweifelt presst sie einen Zettel gegen die Scheibe. Ein Hilferuf? Milan kann es nicht lesen – denn er ist Analphabet! Einer von über sechs Millionen in Deutschland. Doch er spürt: Das Mädchen ist in tödlicher Gefahr. Als er die Suche nach ihr aufnimmt, beginnt für ihn eine albtraumhafte Irrfahrt, an deren Ende eine grausame Erkenntnis steht: Manchmal ist die Wahrheit zu entsetzlich, um mit ihr weiter zu leben – und Unwissenheit das größte Geschenk auf Erden.

Zerrissene Menschen in einer zerrissenen Welt

Schutzzone

Nora Bossong
Suhrkamp Verlag
332 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-42882-381-5

Nach Stationen bei der UN in New York und Burundi arbeitet Mira für das Büro der Vereinten Nationen in Genf. Während sie tagsüber Berichte über Krisenregionen und Friedensmaßnahmen schreibt, eilt sie abends durch die Gänge der Luxushotels, um zwischen verfeindeten Staatsvertretern zu vermitteln. Bei einem Empfang begegnet sie Milan wieder, in dessen Familie sie nach der Trennung ihrer Eltern im Frühjahr 94 einige Monate gelebt hat. Die Erinnerungen an diese Zeit, aber auch Milans unentschiedene Haltung zwischen gesuchter Nähe und schroffer Zurückweisung überrumpeln und faszinieren sie zugleich. Als ihre Rolle bei der Aufarbeitung des Völkermords in Burundi hinterfragt wird, gerät auch Miras Souveränität ins Wanken.

Spannender Thriller

Was sie nicht wusste

Nicci French
C. Bertelsmann Verlag
448 Seiten, 16,00 Euro
ISBN: 978-3-570-10377-7

Neve Connolly schaut auf einen Mann herab, der ermordet worden ist. Sie ruft nicht die Polizei. »Wissen Sie, das ist schon lustig«, sagte Detective Inspector Hitching. »Egal, mit wem ich spreche, alle sagen: Wenden Sie sich doch an Neve Connolly, die weiß das bestimmt. Mit der redet jeder, alle vertrauen sich ihr an.« Neve Conolly ist eine vertrauenswürdige Kollegin und Freundin. Eine Mutter. Eine Frau. Sie hat auch Fehler gemacht; einige kleine, einige unbewusste, einige große, einige absichtliche. Sie ist schließlich nur ein Mensch. Aber jetzt gerät ein Problem außer Kontrolle und Neve bringt die Menschen um sich herum in große Gefahr. Sie kann nicht die Wahrheit sagen. Wie weit ist sie bereit zu gehen, um diejenigen zu schützen, die sie liebt? Wen kennt sie wirklich? Und wem kann sie vertrauen?

In 100 Tagen tritt die neue EU-Medizinprodukteverordnung in Kraft

SPECTARIS warnt: Patientensicherheit und Qualitätssicherung werden nach jetzigem Stand nicht erreicht

Die Uhr tickt: Vom 16. Februar sind es bis zum Geltungsbeginn der neuen europäischen Medizinprodukteverordnung am 26. Mai 2020 noch 100 Tage. Dazu erklärt Dr. Martin Leonhard, Vorsitzender der Medizintechnik im Deutschen Industrieverband SPECTARIS: „Die zentralen und wichtigen Ziele der MDR, die Patientensicherheit und Qualitätssicherung zu erhöhen, werden bei dem derzeitigen Umsetzungsstand nicht erreicht. Es ist nicht im Sinne des Patienten, wenn benötigte Medizinprodukte zukünftig nicht mehr zur Verfügung stehen. Es ist daher dringend erforderlich, die Funktionalität des Gesamtsystems sicherzustellen."

Dazu gehört unter anderem, dass ausreichend Benannte Stellen für Produktzulassungen, eine ausreichende Zahl von Expertengremien und Laborstellen für klinische Prüfungen und eine funktionsfähige Datenbank Eudamed zur Verfügung stehen sowie die von den Unternehmen zu erfüllenden Anforderungen hinreichend klar spezifiziert sind. Doch all diese Punkte sind bislang nicht oder nur lückenhaft umgesetzt. So gibt es zurzeit nur elf Benannte Stellen europaweit. „Die Europäische Kommission geht davon aus, dass ab Geltungsbeginn der MDR nur 20 Benannte Stellen von derzeit über fünfzig zur Verfügung stehen werden. Somit spitzt sich der Engpass an Zertifizierungsstellen für Medizinprodukte weiter zu. Es ist aus heutiger Sicht kaum vorstellbar, dass das System ab dem 26. Mai tragfähig sein wird", so Leonhard. Es bedürfe daher schnell europäisch abgestimmter Regelungen für bewährte Bestandsprodukte, die aufgrund dieser Engpasssituation nicht mehr rechtzeitig rezertifiziert werden können. „Im Dezember 2019 hat sich die überwiegende Anzahl der Mitgliedsstatten für einen so genannten Bereitschaftstest des Systems ausgesprochen. Dieser fehlt noch immer. Hier muss die Politik rasch handeln", sagt Leonhard.

Dass die europäische Datenbank Eudamed nicht zum Geltungsbeginn der MDR funktionsfähig sein wird, sorgt für zusätzliche Unsicherheit. SPECTARIS warnt jedoch vor nationalen Alleingängen. „Solange die Diskussion um Eudamed auf EU-Ebene noch läuft, sollten alle Beteiligten sich um ein einheitliches Vorgehen bemühen, um einen Flickenteppich in Europa zu verhindern", betonte Leonhard.

www.spectaris.de

Hypofraktionierte Bestrahlung ist genauso sicher und effektiv wie die konventionelle Bestrahlung

Kurz & fundiert

- Bei einer hypofraktionierten Bestrahlung wird eine höhere Strahlendosis als bei einer konventionellen Bestrahlung angewendet; dadurch verkürzt sich die Behandlungszeit für die Brustkrebspatientinnen
- Wissenschaftler zeigten nun mit ihrer Studie, dass die hypofraktionierte Bestrahlung gleich sicher und effektiv wie eine konventionelle Bestrahlung war

Wissenschaftler aus Brasilien fassten die Ergebnisse von 6 Studien zusammen, die die Behandlungsergebnisse von Brustkrebspatientinnen nach Erhalt einer konventionellen oder hypofraktionierten Bestrahlung verglichen. Die Ergebnisse zeigten, dass beide Bestrahlungsformen sicher und effektiv waren.

Im Gegensatz zu einer konventionellen Bestrahlung wird bei der Hypofraktionierung eine höhere Strahlendosis verwendet. Dadurch verkürzt sich bei der Hypofraktionierung die Behandlungszeit. Anfängliche Befürchtungen, dass aufgrund der höheren Strahlendosis auch mehr Nebenwirkungen auftreten, wurden in bisherigen Studien nicht bestätigt. Wissenschaftler aus Brasilien fassten nun die Daten von mehreren Studien zusammen, die sich mit der Wirksamkeit und Sicherheit von hypofraktionierter Bestrahlung im Vergleich zu der konventionellen Bestrahlung bei Patientinnen mit frühem Brustkrebs beschäftigt hatten.

Insgesamt standen die Ergebnisse von 6 Studien zur Auswertung zur Verfügung. In Hinblick auf verschiedene Messwerte sahen die Wissenschaftler keine Unterschiede zwischen Frauen, die eine hypofraktionierte im Vergleich zu einer konservativen Bestrahlung erhalten hatten. Bei diesen Messwerten handelte es sich u. a. um Daten zur Rückkehr vom Krebs, zum Überleben und zum Überleben ohne Krankheitsfortschritt, zum Aussehen der Brust (Festigkeit und Anzeichen fürs Schrumpfen), zur Steifheit der Schulter oder zu Ödemen in den Armen.

Bei drei weiteren Messwerten schnitten die Frauen mit hypofraktionierter Bestrahlung sogar besser als die Patientinnen mit der konservativen Bestrahlung ab. Dabei handelte es sich um Ödeme in der Brust, akute Reaktionen der Haut auf die Strahlenbehandlung und Teleangiektasien (sichtbare Erweiterungen von kleinsten Blutgefäßen von Haut und Schleimhaut).

Abschließend zeigte diese zusammenfassende Auswertung von 6 Studien, dass die hypofraktionierte Bestrahlung für Brustkrebspatientinnen im frühen Krankheitsstadium genauso effektiv und sicher wie eine konservative Bestrahlung war. Ödeme der Brust oder Nebenwirkungen der Haut traten sogar seltener auf, wenn die Patientinnen die Hypofraktionierung erhielten.

Original Titel:
Meta-analysis of long-term efficacy and safety of hypofractionated radiotherapy in the treatment of early breast cancer

www.DeutschesGesundheitsPortal.de

Mononeuritis multiplex

Eine ungewöhnliche neurologische Manifestation einer Cytomegalovirus-Reaktivierung in einer HIV-infizierten Patientin

Bei dem klinischen Bild einer Mononeuritis multiplex können verschiedene Erkrankungen zugrundeliegen. Ein aktueller Fallbericht beschreibt eine AIDS-Patientin, die mit über den ganzen Körper verteilten Symptomen vorstellig wurde. Eine Reaktivierung eines Cytomegalovirus und daraus folgender neurologischer Erkrankung konnte mit antiretroviraler Kombinationsbehandlung erfolgreich behandelt werden.

Die Reaktivierung des Cytomegalovirus (CMV) mit neurologischer Beteiligung bei Patienten mit einer AIDS-Erkrankung ist seit der Einführung der antiretroviralen Therapie (ART) sehr selten geworden. Manifestationen beinhalten Enzephalitis, Myelitis, Polyradikulopathie und seltener die Mononeuritis multiplex, bei der eine schädigende Nervenentzündung vorliegt. Portugiesische Fachärzte berichteten nun einen Fall einer disseminierten CMV-Erkrankung bei einer Patientin mit AIDS.

Anamnese: Eine 31 Jahre alte Frau mit AIDS präsentierte sich mit dem klinischen Bild einer Mononeuritis multiplex. Die Elektromyographie bestätigte den klinischen Befund. In Zerebrospinalflüssigkeit und Blut konnte DNA des Cytomegalovirus nachgewiesen werden. Eine gastrointestinale Beteiligung wurde histologisch dokumentiert. Im Liquor konnte auch HIV-RNA detektiert werden. Die MRT-Bildgebung des Gehirns war ebenfalls konsistent mit einer HIV-Enzephalopathie. Darauf basierend wurde die Diagnose einer disseminierten CMV-Erkrankung mit Ösophagitis, Colitis, Enzephalitis und Mononeuritis multiplex sowie HIV-Enzephalopathie gestellt. Die Behandlung bestand aus Ganciclovir und Foscarnet, gefolgt von einer Erhaltungstherapie mit Valganciclovir. Die Entwicklung war vorteilhaft und Valganciclovir wurde abgesetzt, nachdem eine anhaltende Immunerholung auf die antivirale Therapie folgte.

Fazit: Im Fokus der Diskussion steht der diagnostische Ansatz bei der neurologischen CMV-Erkrankung, die sich als Mononeuritis multiplex und CMV-Enzephalitis präsentierte. Eine Kombinationstherapie mit Ganciclovir und Foscarnet sollte für sämtliche Formen der neurologischen Beteiligung angedacht werden, obwohl nur wenig verlässliche Daten dazu vorliegen. Da zwischen CMV-Enzephalitis und HIV-Enzephalopathie deutliche Überlappungen herrschen, sollten auch ART-Medikamente mit besserer CSF-Durchdringung berücksichtigt werden, da ART und Immunerholung essenziell für den Behandlungserfolg sind.

Referenzen:

Palma P, Costa A, Duro R, Neves N, Abreu C, Sarmento A. Mononeuritis multiplex: an uncommon neurological manifestation of cytomegalovirus reactivation in an HIV-infected patient. BMC Infect Dis. 2018;18(1):554. doi:10.1186/s12879-018-3501-2.

Original Titel:

Mononeuritis multiplex: an uncommon neurological manifestation of cytomegalovirus reactivation in an HIV-infected patient

www.DeutschesGesundheitsPortal.de

GKV-Spitzenverband redet Lieferengpässe klein

Die Aussage des GKV-Spitzenverbandes, Arzneimittellieferengpässe ließen sich nicht Rabattverträgen anlasten, geht an der Realität vorbei, sagt Dr. Kai Joachimsen, Hauptgeschäftsführer des Bundesverbandes der Pharmazeutischen Industrie (BPI). „Vielleicht liegt es daran, dass in dem als Quelle zitierten Gutachten aus Österreich nur sieben Wirkstoffe in unterschiedlichen Ländern untersucht wurden. Betrachtet man das Problem tiefgehender und mit dem Fokus auf Deutschland, dann wird das Gegenteil deutlich: Nach der Scharfschaltung der Arzneimittel-Rabattverträge im Jahr 2007 ist im rabatt-vertragsgeregelten Markt eine Marktkonzentration eingetreten, die die Arzneimittelversorgung massiv beeinträchtigt.

Das hat ein umfangreiches Rechtsgutachten ‚Zehn Jahre Arzneimittel-Rabattverträge' bereits im März 2019 nachgewiesen. Verantwortlich dafür sind politisch hausgemachte Rahmenbedingungen, bei denen immer weniger Anbieter auf noch weniger Wirkstoffhersteller zurückgreifen müssen, weil die großen Kassen durch ihre Marktmacht den Preis beeinflussen. Der ohnehin starke globale Kostendruck durch zunehmende und kostenintensive regulatorische Auflagen sowie deutlich gestiegene Rohstoff-, Energie- und Personalkosten wird durch ausufernde und zunehmend exklusive Rabattverträge der Krankenkassen noch zusätzlich verstärkt. Steigende Anforderungen und gedeckelte oder sinkende Erträge führen dann dazu, dass viele Anbieter nicht mehr auskömmlich wirtschaften können. Im Ergebnis sinkt die Vielfalt und Zahl der Hersteller, welche im Falle von Lieferengpässen die fehlenden Kapazitäten ausgleichen könnten. „Ich glaube nicht, dass wir über kurz oder lang darum herumkommen, die Rabattverträge umzugestalten und das Risiko von Lieferausfällen auf verschiedene Schultern zu verteilen. Viel wichtiger, weil nachhaltiger, ist es, die Anbietervielfalt zu stärken und Produktion in Europa zu fördern. Die letzten Jahre haben gezeigt, dass die Arzneimittelversorgung gefährdet ist, wenn man aufgrund einer extremen Marktverengung nicht auf andere Anbieter ausweichen kann. Davon können nicht nur Hersteller sondern auch Apotheker ein Lied singen."

www.bpi.de/de

Placebos verbesserten das Befinden bei Patienten mit chronischen Rückenschmerzen

Eine Studie der Universitätsmedizin Essen zeigte: Patienten mit chronischen Rückenschmerzen profitieren von einer Therapie mit Placebos. Der Schmerz war gelindert, außerdem fühlten sie sich „fitter" und weniger depressiv - und das, obwohl die Studienteilnehmer wussten, dass sie Placebos einnahmen! Der schmerzlindernde Effekt der Placebos war in etwa so hoch wie der eines NSAID (nichtsteroidalen Antirheumatikums). „Es lohnt sich, den Placeboeffekt in bestehende Therapiekonzepte einzubinden", so der DGN-Pressesprecher Prof. Dr. med. Hans-Christoph Diener, Essen.

Placebos können in der Schmerztherapie helfen – sogar, wenn die Studienteilnehmer sich darüber im Klaren sind, dass es sich um Placebos handelt – so lässt sich in Kürze das Ergebnis einer Studie des Universitätsklinikums Essen an 127 Patienten mit chronischen Rückenschmerzen zusammenfassen.

Die Patienten, die mindestens 12 Wochen lang unter Rückenschmerzen gelitten hatten, wurden in zwei Gruppen unterteilt. Die eine Gruppe (n=60) erhielt die gleiche Behandlung wie zuvor, die zweite (n=67) erhielt zusätzlich 21 Tage lang zweimal täglich ein Placebo. Vor Studienbeginn war allen Studienteilnehmern ein Video vorgeführt worden, das über den sogenannten Placeboeffekt und die neueste Studienlage zu möglichen positiven Effekten einer offenen Placebogabe informierte. Die Patienten waren also informiert, dass sie eine wirkstofffreie Substanz einnehmen. Den Patienten in der Vergleichsgruppe wurde versichert, dass sie nach Ablauf der Studie ebenfalls eine Placebo-Anwendung erhalten können. Die Gruppen unterschieden sich nicht signifikant in Alter, Geschlecht und Schmerzintensität zum Zeitpunkt des Studieneinschlusses, allerdings war der BMI in der Gruppe, die zusätzlich mit Placebo behandelt wurde, höher (28,18 vs. 25,72).

Die Studie untersuchte zum einen die von den Patienten berichteten Behandlungserfahrungen wie Schmerzlinderung und funktionelle Beeinträchtigung im Alltag („patient reported outcomes"), aber auch objektive Kriterien wie die Beweglichkeit der Wirbelsäule im Hinblick auf Bewegungsausmaß und -geschwindigkeit, die mit Sensoren auf der Wirbelsäule gemessen wurden. Die Schmerzintensität stellte als subjektiver Parameter den primären Endpunkt dar, sekundäre Endpunkte waren die schmerzbedingte Einschränkung, Depression, Angst und Stress, die mittels standardisierter Fragebögen erhoben wurden.

Im Ergebnis zeigte sich, dass die Gruppe, die mit Placebos behandelt worden war, eine signifikant stärkere Abnahme der Schmerzintensität aufwies (p=0,001), sich funktionell weniger eingeschränkt fühlte (p=0,02) und angab, weniger depressiv zu sein (p=0,01). Auch fragten die mit Placebo behandelten Patienten im Trend weniger häufig nach einer Notfallmedikation, also zusätzlichen Schmerzmitteln. Die objektiv erhobenen Parameter waren hingegen zwischen den Gruppen nicht unterschiedlich. Wie aber ist es zu erklären, dass Placebos das subjektive Befinden signifikant verbessern konnten, obwohl den Studienteilnehmern sogar klar war, dass sie Placebos, also völlig wirkstofffreie Kapseln, erhalten hatten?

Dr. Julian Kleine-Borgmann, Erstautor der Studie, und Frau Prof. Ulrike Bingel, die Projektleiterin, führen an, dass die Mechanismen einer offenen Placebo-Anwendung noch nicht hinreichend erforscht sind. Patienten könnten durch das Informationsvideo unbewusste positive Erwartungen im Hinblick auf das Placebo entwickelt haben, obwohl die gemessene Erwartung in der Placebo-Gruppe in keinem signifikanten Zusammenhang mit der Schmerzlinderung stand. Eine weitere Hypothese ist die Umdeutung sogenannter natürlicher Fluktuationen: Es ist bekannt, dass chronische Rückenschmerzen in ihrer Intensität über den Verlauf schwanken. Möglicherweise führen schmerzärmere Phasen dazu, dass positive Erwartungen im Sinne einer „self-fulfilling prophecy" erfüllt werden, wodurch der Glaube an einen positiven Effekt der Placebos weiter bestärkt wird.

Kleine-Borgmann und Kollegen sind der Überzeugung, dass das therapeutische Potenzial von Placebos weiter untersucht werden sollte – Professor Dr. med. Hans-Christoph Diener, Essen, Pressesprecher der DGN, geht noch einen Schritt weiter: „Es lohnt sich, den Placeboeffekt stärker in bestehende Therapiekonzepte einzubinden. Dazu gehört eine positive Darstellung des zu erwartenden Therapieerfolges." Er hebt hervor, dass bei chronischen Schmerzerkrankungen die Psyche eine wichtige Rolle spielt und auf das subjektive Schmerzempfinden Einfluss nehmen kann. „Wenn wir die subjektive Schmerzlast der Patienten – und sei es auch nur bei einem Teil der Patienten – durch ein Aufklärungsvideo und die Ergänzung des Placeboeffektes nennenswert senken können, sollten wir diese Option nutzen. Chronische Schmerzpatienten haben einen enormen Leidensdruck, der sie körperlich und seelisch zermürbt, eine Therapie, die zu einer subjektiven Verbesserung führt, hat Berechtigung – auch wenn wir die dahinterliegenden Mechanismen noch nicht vollständig verstehen."

[1] Kleine-Borgmann J, Schmidt K, Hellmann A, Bingel U. Effects of open-label placebo on pain, functional disability, and spine mobility in patients with chronic back pain: a randomized controlled trial. Pain 2019; 160 (12): 2891-2897. doi: 10.1097/j.pain.0000000000001683.

www.dgn.org

Tissue Engineering:

Ingenieurskunst am Gewebe

Die entnommenen Körperzellen werden im Labor aufbereitet und vermehrt

Es klingt wie Zukunftsmusik: Das Züchten von Körpergewebe. Beim sogenannten Tissue Engineering werden Körperzellen im Labor vermehrt und den Patienten dort implantiert, wo ein Schaden behoben werden soll. So lassen sich bereits beispielsweise verletzte Gelenkknorpel am Knie reparieren. Auch an mitwachsenden Herzklappen für Kinder und Organen aus dem 3D-Drucker wird geforscht. Seit Jahren macht die Forschung auf diesem Gebiet Fortschritte. Gute Nachrichten für das neue Jahrzehnt!

Patient spendet Zellen an sich selbst

Tissue Engineering zählt zum Bereich der modernen Biotechnologie. Hier ist die Personalisierung der Medizin bereits weit fortgeschritten: Eigene Stamm- oder Gewebezellen des Patienten dienen als Vorstufe für das Gewebeprodukt, das später das geschädigte oder zu ersetzende Gewebe erneuert. Sie werden dem Patienten entnommen, im Labor vervielfältigt und aufbereitet. Im nächsten Schritt wird das so neugezüchtete gesunde Gewebe in den Körper transplantiert. Ein weiterer Vorteil: Dadurch, dass eigene Körperzellen des Patienten verwendet werden, lassen sich Abstoßungsreaktionen gut verhindern.

Viel geschafft, viel in Aussicht

Viele dieser Verfahren werden heute bereits in der Krankenversorgung eingesetzt. Doch die Forschung steht nicht still. Von 3D-gedruckten ganzen Organen über sogenannte Living Therapeutic Materials, die nur eine begrenzte Zeit im Körper verweilen, um ihre therapeutische Wirkung zu vollziehen, bevor sie wieder abgebaut werden – die denkbaren Einsatzmöglichkeiten sind enorm. Eine gute Nachricht für die Patienten!

Mehr zum Thema Neuartige Therapien (ATMP) erfahren Sie unter: https://www.bpi.de/de/alle-themen/atmp-arzneimittel-fuer-neuartige-therapien.

Foto: Shutterstock/Microge

www.bpi.de

IMPRESSUM

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

Büro Adresse:
Fuggerstr. 14
48165 Münster
Tel.: +49 (0) 2501 / 971 09 97
Fax: +49 (0) 2501 / 971 83 58
E-Mail: gour-med@gour-med.de
Internet: www.gour-med.de

Redaktion:
Armin Roßmeier (Fernsehkoch)
Anne Wantia (Reise, Foto)
Klaus Lenser (Gastronomie, Reise)
Gunther Schnatmann (Reise)
Bruno Gerding (Reise, Golf)
Heiner Sieger (Reise)
Marcel Tekaat (Wein)
Wilfried Sauer (Reise, Golf)

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

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

Abonnement:

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages bestehen keine Ansprüche. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingeschickte Manuskripte und Fotos wird keine Gewähr übernommen. Gezeichnete Artikel stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Der Verlag behält sich eine Kürzung der eingesandten Leserbriefe vor. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Münster.

Foto: CBM
Jetzt mitmachen –
www.augenlichtretter.de
Augenlicht-
Retter gesucht!
Mit nur 9 Euro im Monat helfen Sie,
Menschen vor Blindheit zu retten!
Blinde und sehbehinderte Menschen in Entwicklungsländern
brauchen Ihre Hilfe. Unterstützen Sie den Kampf der CBM
gegen vermeidbare Blindheit.
cbm
christoffel blindenmission
gemeinsam mehr erreichen