gegründet 1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

Das Magazin für Ärzte

+THERME EUROPA

Ausgabe 11/12 – 2020

DER WEIN-GENIESSER TIPP
VinVenture

URLAUB UND GENUSS IN DEUTSCHLAND

Seehof in Ratzeburg

Restaurant Medinis in Heiligendamm

Thüringen: Klassik, Kultur, Kulinarik

SÜDTIROL
„Auffakemma zum Owakemma"

SPANIEN
Iberico-Schinken

GETESTET UND EMPFOHLEN
VIROMED Entkeimer

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS

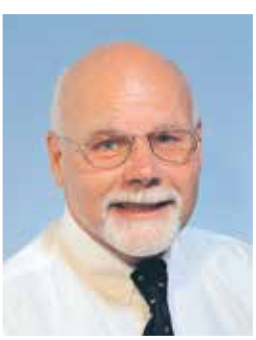
11/12 – 2020
39. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575

Heiligendamm

Ronny Siewert

im Gourmet-Restaurant Friedrich Franz

Editorial



Liebe Gour-med - Leser,

was wird uns alles abverlangt in diesen Zeiten! Die Pandemie, dessen Ausmaße immer noch nicht klar definierbar sind, wird uns und die Fachwissenschaft noch einige Zeit beschäftigen. Sie, liebe Leser, die selbst beruflich als medizinische Experten damit täglich konfrontiert werden, sind hoffentlich nicht persönlich von Covid-19 infiziert worden. Die „amtlich" verordneten Verhaltensregeln sind richtig wichtig und nötig. Verzicht in allen Lebensbereichen ist gefordert, umso bedeutender sind die Perspektiven, die wir uns am Ende dieses Verzichtstunnels wünschen oder erhoffen.

Eine genussvolle Vorschau präsentieren wir Ihnen in dieser Ausgabe von Gour-med.

Das Grand Hotel Heiligendamm ist fast 20 Jahre nach der Eröffnung eines der luxuriösen Urlaubsziele an der deutschen Ostseeküste. Kulinarisch spielt Ronny Siewert, Sternekoch im Gourmet-Restaurant Friedrich Franz, in der obersten Liga. Unser Urteil: Wo ein Stern drauf steht, sind zwei Sterne drin. Entspannen und Genießen das ist hier garantiert.

Eine geradezu ideale Ergänzung zu der großartigen Leistung von Ronny Siewert ist das im Frühjahr eröffnete Restaurant Medinis an der Heiligendammer Strandpromenade. Mit neuer Mannschaft unter den Italienern Simone Suardi (Küchenchef) und Mario Leone (Sommelier und Maître) wird im Medinis authentisch italienisch-köstlich gekocht.

Das 35. Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) konnte bisher alle geplanten Termine durchführen. Im Januar geht es, so Corona es ermöglicht weiter. Die Starköche, die darauf warten, Sie zu verwöhnen, aber auch zeigen möchten, was sie können. Eines der gastgebenden Häuser im Januar 2021 ist das Seehotel in Ratzeburg. Alfred Schreiber, Küchenchef im Hotel, ist nicht auf fremde Hilfe angewiesen. Seine Gerichte sind per se ein aromatisches Erlebnis.

Heiner Sieger, unser Hotelexperte und Liebhaber Südtiroler Lebensart, hat einen Hoteltipp, der einen Umweg auf einer Reise in den Süden lohnt.

Haben Sie schon einmal Iberico-Schinken probiert, Sie wissen schon den von Schweinen, die nur Eicheln fressen. Sie werden diesen einmaligen Geschmack und das köstliche Aroma nie vergessen. Wie die Qualitäten sich unterscheiden, lesen Sie in dieser Ausgabe.

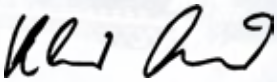
Susanne Plaß, gern gelesene Gast-Autorin, besuchte in Thüringen die historisch kulturellen Orte. Sie werden staunen, was es dort zu sehen gibt.

Weitere Tipps und Vorschläge, die Sie für Ihre „Nachcoronazeit-Reisen" einplanen sollten, finden Sie in den einzelnen Rubriken dieser Ausgabe.

Eine besondere Empfehlung zum Schutz Ihrer Patienten, Mitarbeiterinnen und für Sie selber ist unser Beitrag über einen Luft-Entkeimer, der Ihre (Praxis-) Räume keimfrei hält.

Wie immer empfehlen wir festliche Weine, Bücher für die langen Abende und das Neueste aus Medizin und der Pharma-Industrie. Ein besinnliches Fest, verbunden mit Genuss (Lebensqualität), einen guten Rutsch ins neue Jahr und ein baldiges Ende der eingeschränkten Lebenssituation.

Bleiben Sie gesund, das wünscht Ihnen das gesamte Gour-med-Team und



Klaus Lenser

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

P.S. Die neuesten Informationen zwischen den normalen Ausgaben finden Sie hier:
https://www.gour-med.de/Newsletter.58.0.html

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

Sie finden uns auch auf:
Facebook – Twitter – Linkedin

Titelbild: Grand Hotel Heiligendamm

Ihrer besonderen Aufmerksamkeit empfehlen wir den wissenschaftlichen Beitrag zum Thema „Wein und Gesundheit" auf Seite 48 von der Deutschen Weinakademie (DWA).

Inhalt

04 Grand Hotel Heiligendamm

16 Der Seehof

20 Thüringen

24 Müritz

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP
VinVenture

14 GENUSS- UND REISETIPPS
14 Der Seehof – Perle am Ratzeburger Küchensee
17 Heiligendamm – Restaurant Medinis
20 Thüringen – Klassik, Kultur und Kulinarik
24 Urlaub, wo die Müritz am schönsten ist
26 Südtirol – Auffakemma zum Owakemma

30 NEUES AUS DER GENUSSWELT
30 Iberico Schinken
32 Vietnam Spezial von Nord nach Süd
37 Sebastian Frank – Kulinarische Highlights im Horvath

38 KURZ NOTIERT
38 Seven Seas Cruises – Faszinierende Destinationen
41 Ein Ritterschlag für Chef-Sommelière Stefanie Hehn
42 Andreas Rehberger im Schloss Hohenstein
43 „Nicht zu reisen kennt nur Verlierer"

44 BUCH-TIPPS

46 MEDIZIN NEWS
Praxis-Hygiene mit Entkeimern von VIROMED

48 WEIN UND GESUNDHEIT

49 MEDIZIN NEWS

54 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
59 IMPRESSUM

Grand Hotel Heiligendamm

Heiligendamm – der Name steht für die Geschichte deutscher Bäderkultur

Gour-med

Im Juli 1793 entschied Herzog Friedrich Franz I., nachdem er auf Anraten seines Arztes Prof. Dr. Samuel Vogel ein Bad im kühlen Nass der Ostsee bei Doberan genossen hatte, das erste deutsche Seebad zu bauen. Was mit einem Badehaus begann, entwickelte sich über zwei Jahrhunderte zu einer Hotellegende mit Weltruf. Nobel ging es zu. Der Adel - Herzöge, Grafen, Fürsten und Barone - kam hierher, um die damals so beliebte „Sommerfrische" zu verleben. Wie elegant und luxuriös es hier war, sprach sich schnell im europäischen Hochadel rum. Aus vielen Ländern traf man sich zu geselligen Wochen gar Monaten. Heiligendamm wurde zum Erholungsort für, wie man damals sagte, „bessere Leute".

Eine Insolvenz des herzoglichen Nachfolgers, einhundert Jahre später, führte zur Kommerzialisierung der Badeanlage. 1873 entstand das erste Grandhotel, das zum Namensgeber des gesamten Ensembles wird.

Heiligendamm wird heute, würde man sagen, zum Hotspot der Ostsee-Bäder. Das mondänste Seebad Deutschlands ist geboren. Nicht Masse ist erwünscht, sondern Klasse, luxuriös und nobel statt schlicht. So geht es mit wechselnden Ei-

Heiligendamm um 1841 Salon und Badehaus

gentümern, bis 1938 weiter. Die glorreiche Hotelepoche scheint vorbei zu sein, der Mitinhaber, ein Jude, wird zwangsenteignet und das Haus von den Nazis für verschiedene, meist militärische Zwecke genutzt. Die Sowjets wollen nach dem 2. Weltkrieg den ganzen Komplex in die Luft jagen, was aber verhindert werden kann. Das Haus wird zu einem „Sanatorium für Werktätige". Nach dem Mauerfall ist auch diese Nutzung nicht mehr rentabel. Das Objekt kommt auf den Markt und wird von einer Fondsgesellschaft erworben, die dem Standort mit dem neuen Grand Hotel wieder Leben einhaucht.

Ein eingespieltes Team: Ronny Siewert und Sous Chef Silvio Richter

Im Juni 2003, 210 Jahre nach der Gründung, eröffnet das Grand Hotel Heiligendamm unter Leitung der Kempinski-Gruppe und wird zu einem Leading Hotel of the World. Mitglied in der Gruppe wird man wenn festgelegte, weltweit gültige Standards erfüllt werden und – sehr wichtig – ständig eingehalten werden. Das Haus ist mehrfach von internationalen Hotelexperten ausgezeichnet worden und bewirtet internationale Prominenz, die das Flair und Ambiente schätzen. Das Grand Hotel Heiligendamm pflegt die Gastlichkeit klassischer Grand Hotels. Zuerst kommt der Gast, dann kommt der Gast und dann kommt immer noch der Gast. Getreu dem Motto: Unmögliches wird sofort erledigt, Wunder dauern etwas länger, werden aber auf jeden Fall auch erfüllt.

Im April eröffnet, der beheizte Außenpool

Schon die Lage mit abgegrenztem Zugang zur Seebrücke ist einzigartig. In leuchtendem Weiß erstrahlt das Ensemble. Weiß ist die Farbe von Heiligendamm und steht Pate für die Bezeichnung: Heiligendamm – die weiße Stadt am Meer.

Der Hotelkomplex besteht aus in U-Form erbauten Häusern, die eine harmonische Symbiose bilden. Die Architektur prägt den typischen Ostsee-Bäderstil und wird richtungsweisend für alle Seebäder der Ostsee.

Kulinarisch ist das Grand Hotel seit der Neueröffnung 2003 ein Leuchtfeuer und Maßstab der Fine Dining Gastronomie an der Küste. Das Gourmet-Restaurant „Friedrich Franz", benannt nach dem Gründervater Herzog Friedrich Franz, mit Küchenchef Ronny Siewert am Herd, spielt in der Ersten Liga Europas feinster Gourmettempel.

Ronny Siewert, in Nienburg an der Saale Sachsen-Anhalt geboren, hat schon in jungen Jahren großes Interesse an der Arbeit am Herd gehabt. Was in der Küche passiert, fasziniert und macht ihn neugierig auf alles, was mit dem Thema Kochen und Essen zu tun hat. Inspiriert

Erstrahlt im „alten" Glanz:
Haus Hohenzollern

Besonders empfehlenswert

Elegantes Ambiente im Gourmet-Restaurant Friedrich Franz

Die Leistung des Teams wird erneut 2020 mit einem Michelin-Stern bestätigt. Der Chefkoch im Gourmet-Restaurant Friedrich Franz des Grand Hotel Heiligendamm hat zum 14. Mal in Folge seinen Michelin-Stern verteidigt und damit seine Position unter Deutschlands Spitzenköchen gesichert.

„Diese Leistung täglich zu erbringen, erfordert ein gut eingespieltes und hoch motiviertes Team“, sagt Siewert nicht ohne Stolz auf seine Crew.

Restaurantleiter und Sommelier Norman Rex

wird er durch seinen Vater, der Koch und Restaurantbetreiber war. In seiner Freizeit steht er an seiner Seite in der Küche und probiert aus, was er bei ihm sieht. Nach dem Realschulabschluss absolviert Ronny Siewert seine Kochlehre im Maritim Hotel in Halle/Saale. Sechs für ihn prägende Jahre, bei Heinz Winkler in Aschau, im 3 Sterne-Restaurant Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach sowie im Waldhotel Sonnora bei dem leider viel zu früh verstorbenen Helmut Thieltges, sind nicht nur sehr lehrreich, sie bestärken ihn, selbst in der obersten Liga der Köche-Elite mit zu spielen. So ist es fast eine Selbstverständlichkeit, das Ronny Siewert 2005 als Küchenchef im Restaurant Chezann in Warnemünde mit seinem ersten Michelin-Stern geehrt wird.

Im März 2008 übernimmt er die Küchenleitung des Gourmet-Restaurants Friedrich Franz im Grand Hotel Heiligendamm und knüpft schon 1 Jahr später erneut an den Erfolg im Chezann an und verteidigt seinen Michelin-Stern und die 18 Gault Millau Punkte.

Auch in diesem Menugang gelingt das Zusammenspiel von Süße und Säure

Ronny Siewert steht mit seinem Team seit 2009 unangefochten an der Spitze der mecklenburgischen Top-Restaurants.

Besonders empfehlenswert

Zwei signifikante, solide „Wahrzeichen“ für Heiligendamm

Ronny Siewerts Kochstil ist unkapriziös, gradlinig und sehr Aromen orientiert. Seine Produkte müssen höchste Qualitätsansprüche erfüllen, absolut frisch sein und über einen ausgeprägten Eigengeschmack verfügen. In seiner klassisch-modernen Küche ist ihm das Zusammenspiel von Süße und Säure wichtig. In jedem Menu Gang schmeckt man diese feinen Kompositionen heraus. Unterstützt wird er seit sieben Jahren in der Küche von Sous Chef Silvio Richter. Sie sind eine Symbiose, die ideenreich und kreativ neue Menus entwirft.

Die optische Darstellung der einzelnen Gänge ist schnörkellos, gradlinig und produktorientiert. „Eine Schnauze voll Geschmack“, so kommentiert Ronny Siewert seine Gerichte. Er läuft keinen Trends hinterher, hat im Laufe der Jahre einen eigenen Stil entwickelt und macht seine Gäste auch mal glücklich in dem er „nach Wunsch des Gastes“ kocht. Die Kochkunst von Ronny Siewert und seinem Team lässt sich, ohne Übertreibung, auch so bewerten: Wo ein Stern drauf steht sind zwei Sterne drin.

Restaurantleiter und Sommelier Norman Rex, der in diesem Jahr sein 15-jähriges Dienst-Jubiläum im Gourmet-Restaurant Friedrich Franz feiert, ist ein perfekter

Frischer Fisch im Kurhaus Restaurant

Gastgeber. Seit Bestehen des Hauses leitet er den Service, was in der heutigen Zeit eine absolute Seltenheit ist. Beliebt bei den Gästen ist Norman Rex wegen seiner Kompetenz, Höflichkeit und nicht zuletzt dem feinsinnigen Humor, mit dem er eine entspannte Wohlfühlatmosphäre schafft. Mit seinen Weinempfehlungen erleben die Gäste kulinarischen Hochgenuss.

Ronny Siewerts Variationen von der Gänseleber

Besonders empfehlenswert

Zimmer mit Aussicht: Deluxe Suite im Haus Mecklenburg

Kulinarisch kommen Gourmets in der Weißen Stadt am Meer in jeder Hinsicht auf ihre Kosten. Nicht nur bei Ronny Siewert kann sich der Gast verwöhnen lassen, auch das elegante Kurhaus-Restaurant bietet eine kreative und leichte Küche mit frischen Produkten aus der Region. Wer es lieber asiatisch/japanisch mag, ist in der Sushi-Bar bestens aufgehoben. Verführerische Kreationen aus der Patisserie gibt es in der Nelson Bar von der regional bekannten Meisterin ihres Fachs – Angela Priemer.

Entspannung, Erholung und Ruhe für Körper und Seele sind im 3000 qm großen SPA-Bereich angesagt. Neben verschiedenen Saunen lockt hier besonders der im Frühjahr dieses Jahres eröffnete beheizte Außenpool.

„Freude empfängt Dich hier, entsteigst Du gesundet dem Bade“, so steht es in goldenen Lettern an der Kurhaus-Fassade des Grand Hotel Heiligendamm geschrieben und so stand es dort auch schon vor 100 Jahren. Genau dieses Motto gilt bis heute und wird weiterhin zum Wohle des Gastes gepflegt.

Wir alle wünschen Ihnen und dem Grand Hotel Heiligendamm bessere und weniger aufgeregte Zeiten, ohne Reisebeschränkungen und Auflagen. Etwas mehr Genuss und Lebensfreude für alle, wenn möglich bald auch wieder im Grand Hotel Heiligendamm.

Für alle die Ronny Siewerts Genuss erleben möchten hat uns der Sternekoch ein Rezept zum Nachkochen für Sie überlassen.

Viel Spaß dabei und gutes Gelingen!

Fotos: Grand Hotel Heiligendamm, Gour-med, Wikipedia

Info:
Grand Hotel Heiligendamm
Prof. Dr.-Vogel-Str. 6
18209 Bad Doberan-Heiligendamm
www.grandhotel-heiligendam.de

Entspannung und Erholung im Poolbereich

Rezept von Ronny Siewert

Gewürzlachs mit Apfel

Rezept für 6 – 8 Personen

Anis-Lachsbeize für 1 Seite Lachs ca. 1kg

1 kg	Lachsfilet (Küchenfertig)
20 g	Sternanis
15 g	Kümmel
15 g	Thymian
15 g	Lorbeer
10 g	Fenchelsamen
40 g	Brauner Zucker
50 g	Meersalz
	Dill, Basilikum, Estragon, Orangen, Limetten und Zitronenabrieb (jeweils 2 Stück)

Avocadocreme

2 Stk.	Avocado
50 g	Crème fraîche
	Salz, Zucker, Olivenöl, Limettensaft

Apfel Meerrettich Relish

2 Stk.	Äpfel (Granny Smith)
1 Spr.	Zitronensaft
20 g	geriebener Meerrettich
1 El	Honig
	Salz

Sternanis, Kümmel, getrockneter Thymian, Lorbeerblätter, Fenchelsamen in einer Moulinette sehr fein mahlen. Das Meersalz mit dem braunen Zucker vermengen und mit den gemahlenen Gewürzen mischen. Dann die Hälfte von der Beize unter den Lachs und die andere Hälfte auf dem Lachs verteilen. Die Kräuter und den Abrieb auf die Oberseite legen. Nun für 36h in den Kühlschrank stellen und nach dem Beizen abwaschen.

Zubereitung Avocadocreme

Für die Creme die Avocado halbieren. Den Kern herausnehmen und das Fruchtfleisch mit einem großem Löffel heraustrennen. Das Fruchtfleisch mit Crème fraîche, etwas Salz, Zucker, Olivenöl, Limettensaft mixen bis die Masse glatt ist.

Zubereitung Apfel Meerrettich Relish

Für das Relish die Äpfel schälen, von dem Kerngehäuse befreien und fein reiben. Damit die Äpfel nicht oxidieren einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Nun noch den gerieben Meerrettich und den Honig unterheben und mit Salz nachschmecken.

Marcel Tekaat Sommelier (IHK)
Leiter des Hofhotels
Grothues-Potthoff Senden/Westf.
(www.hof-grothues-potthoff.de)
wurde auf der ProWein 2018
mit dem Titel „Ausgezeichnete
Weingastronomie“ prämiert

Liebe Weinfreunde,

nachdem jetzt der Lockdown-Light in die nächste Runde geht, haben wir wieder Zeit, uns den schönen Dingen des Lebens zu widmen. Ich habe Weine von VinVenture bekommen! VinVenture? Kein Weingut? Nein, VinVenture ist kein Weingut, aber eine „Talentschmiede“ für junge Winzer, die in der Startphase Beistand und Unterstützung in Anspruch nehmen möchten. Die Weine, die ich heute verkoste, kommen von den Winzern Philipp Pieroth, „Market Maker“ Riesling 2019 und Freya Lichti & Alex Strohschneider „glanzLICHT“ Cuvée weiß 2019. Ich freue mich, dieses neue Projekt in Angriff nehmen zu dürfen und starte sofort ;-)

PIRI Wein – Market Maker – Riesling 2019

Dieser Wein aus der Hand von Philipp Pieroth kommt aus dem schönen Anbaugebiet Nahe und spiegelt dessen Hauptrebsorte den Riesling dar. Bevor ich jedoch zum eigentlichen Inhalt der Flasche komme, muss ich sagen, dass allein schon die Gestaltung und Aufmachung der jeweiligen Weine ansprechend und innovativ sind. Flaschenform, Etiketten, Darstellung sehr gelungen!!

Jetzt zum Inhalt:
Beim ersten Hineinriechen zurückhaltende Nase aber erkennbarer Riesling. Etwas schüchtern kommt er daher. Wir geben dem Wein Luft und Zeit und schnüffeln später wieder rein. Aber einen Schluck können wir uns nicht verbieten. Ja, Riesling! Eingebundene Säure und reichlich Mineralik. 12,5 Vol. % Alkohol stehen diesem Wein sehr gut zu Gesicht. Nach einigem Schwenken (überlege gerade, ob ich ein großes Glas nehme), sind sie da, meine so beliebten Nuancen vom Riesling. Der Wein wirkt salzig, mineralisch und superfrisch. Ich lese mich nebenher ein wenig ein und erkenne, dass dieser Wein aus drei verschiedenen Lagen an der Nahe und somit drei verschieden Bodenarten (roter Schiefer, Löss und karger Fels) gelesen wurde. Spannend und herausfordernd! Mit etwas mehr Luft (habe aufs große Glas gewechselt) lässt sich die Raffinesse des Weines erkennen und ganz ehrlich: TOLL! Was hier auf die Flasche gezogen worden ist, ist kein typischer Nahe-Riesling (was er auch nicht sein soll), aber tolle Winzerkunst, welche die gewaltigen Möglichkeiten des Anbaugebiets präsentieren! Ein toller Wein, der gerne solo getrunken werden kann, anregend und spannend. Zu meinem großen Glück habe ich zwei Flaschen bekommen und werde nachprobieren können bzw. genießen. Chapeau Philipp Pieroth und Danke!!

Über das Weingut:

Wandert man durch die besten Lagen an der unteren Nahe, geprägt durch ihre einzigartigen Steilhänge aus unterschiedlichstem Gestein, würde man kaum einen Anzugträger mit feinem Schuhwerk erwarten. Doch so weit hergeholt ist das nicht. Denn wenn Philipp Pieroth heute durch seine Lagen streift, trägt er zwar festes Schuhwerk und Arbeitsdress, doch der Banker in ihm ist nicht gänzlich verloren gegangen. Denn nach seiner Tätigkeit in der Bank und dem Studium der Internationalen Weinwirtschaft zog es ihn zurück ins elterliche Weingut, den Weinheimerhof in Rümmelsheim, in dem er nun mit seiner Schwester die Marke PIRI Wein etabliert hat.

Er selbst empfindet es als großen Beitrag, die erlernten kaufmännischen Fähigkei-

ten im Weingut mit einfließen zu lassen und ist sich daher seiner Kapitalanlage, den einzigartigen Lagen und Böden, absolut bewusst. Lagen wie das Goldloch, das Dorsheimer Pittermännchen, das Münster-Sarmsheimer Königschloss oder auch der Burg Layer Schlossberg sind schlicht weg „Gold wert". Sie, sowie viel präzise Arbeit das ganze Jahr über im Weinberg, machen die Idee und Qualität seiner Weine aus. „So viel wie nötig, so wenig wie möglich.", so beschreibt Philipp seine Philosophie. Je besser die Böden und die Vorarbeit im Weinberg, desto weniger ist im Keller für einen hervorragenden Wein zu tun. Daher werden alle Weine spontan vergoren, nicht geschönt, lange auf der Hefe ausgebaut und teils sogar unfiltriert abgefüllt. Auch ein bisschen Maischestandzeit gönnt man ihnen. „Das Ziel sind filigrane Weine, die trotzdem Power haben", erklärt der Jungwinzer. Die Weine sollen trocken, aber nicht staubtrocken sein, stattdessen animierend und mit viel Trinkfluss.

www.piriwein.de

– glanzLICHT – Cuvée weiß 2019, Freya Lichti und Alex Strohschneider

Der zweite zu verkostende Wein kommt aus der Pfalz. Eine Cuvée der Rebsorten Sauvignon blanc, Muskateller und Sauvignon Gris. Hört sich zuallererst verwegen an ... 12 Vol. % Alkohol, 6,6 g Restzucker und 7,4 g Säure; klingt nach einem „Trinkwein". Ich bin gespannt. 2019 ist der erste Jahrgang dieses Weinguts, das von Freya und Alex neu gegründet wurde und über Zugang zu einigen der besten Lagen in der Pfalz verfügt. Freya und Alex haben vorher im weltbekannten Weingut Bürklin Wolf Wachenheim gearbeitet und waren dort für Biodynamie zuständig, was

vermuten lässt, wo die Reise hingehen soll. Der Wein besteht zu je einem Drittel aus den oben genannten Rebsorten und wird im Edelstahl ausgebaut. Jetzt mag man denken: Drei Bukettrebsorten, das wird aber wuchtig und überladen! Nein, das kann ich nicht bestätigen. Von diesen drei Rebsorten erkenne ich nur die besten Eigenschaften. Verführerisch im Bukett und äußerst ansprechend in der Farbe. Am Gaumen fast schon knackig, frisch und ein klein wenig Zucker hinten dran. Ich muss ehrlich gestehen, ich war skeptisch! Skeptisch aufgrund der Rebsortenauswahl, skeptisch aufgrund der Säure und des Restzuckers, aber ich bin eines Besseren belehrt worden. Die Rebsorten harmonieren perfekt und der Trinkspaß stellt sich sofort ein. Ich hoffe, dass ich noch einige Weine aus diesem Portfolio genießen oder probieren kann!

VinVenture, ein wirklich gelungenes Projekt, von dem noch vieles erwartet werden kann!

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

Ihr Marcel Tekaat

Die Stunde null für ein Spitzenweingut. Wie alles begann.

Denkt man an Spitzenweingüter in Deutschland und aller Welt, so kann man sich kaum vorstellen, dass auch sie einst klein angefangen haben. Vielleicht sogar mit Startschwierigkeiten, Unwägbarkeiten, Herausforderungen. Also, wo kommen sie her, die Spitzenweingüter, die Stars der Szene? Wir haben in der Pfalz ein prädestiniertes Winzerpärchen aufgetan, das alle Voraussetzungen zu erfüllen scheint. Denn erzählt man in der Weinszene, dass Zwei, die jahrelang bei Bürklin-Wolf für die Biodynamie zuständig waren, gemeinsam ein Weingut gründen, sorgt man direkt für Aufsehen. Legt man noch einen drauf und erwähnt, dass sie auf noch weiteren weltbekannten Weingütern gearbeitet haben und Spitzenlagen, wie den Laumersheimer Kirschgarten und den Steinbuckel als Grundlage mitbringen, wird schnell klar: Hier ist Potential für ein Spitzenweingut höchster Güte.

Doch Freya Lichti und Alex Strohschneider stehen noch ganz am Anfang. 2019 war ihr erster Jahrgang unter der eignen Marke: lichti&astroh! Mit gerade mal drei Weinen haben sie die Stunde null eingeläutet und laufen jetzt mit großen Schritten in Richtung Weinwelt. Diese Schritte gehen aktuell noch vom elterlichen Weingut Freyas aus, wo lichti&astroh momentan untergeschlüpft ist. Der Weg geht aber ganz klar hin zur eigenen Philosophie ihrer Weine, weit weg vom Mainstream, ganz nah ran an die Natur und ihre Gaben. Ziel ist ein eigenes, biodynamisches Weingut. Alle Weine sollen spontan vergoren werden, Enzyme oder Reinzuchthefen kommen ihnen nicht in den Keller. Es geht um puristisches Weinmachen. Die Weine sollen auch nur ganz leicht geschwefelt und spät gefüllt werden. Die verwendeten Holzfässer werden kaum getoastet damit die feine Frucht der Weine nicht übertönt wird – Freya und Alex wollen auf keinen Fall Kaffee- oder Vanille-Noten in ihren Weinen. Es geht ihnen darum Terroir und Rebsorte authentisch widerzuspiegeln.

www.weingut-lichti.de

Der Wein-Genießer-Tipp

Christian Bernhardt, Alex Strohschneider, Freya Lichti, Lukas Bicking, Wolfgang Bender, Philipp Pieroth, Sina Mertz (v. l.)

VinVenture: Poleposition für junge Winzer

Als Deutschlands erste Talentschmiede für Jungwinzer steht VinVenture – Abenteuer Wein für hochkarätige Neuentdeckungen und außergewöhnliche Weine mit geprüfter Qualität und Philosophie. Hinter dieser Initiative stehen die Gründer Natascha Popp, geschäftsführende Gesellschafterin der Unternehmensberatung „die weinräte by Wein & Rat“ und Andreas Schlagkamp, gelernter Weinbautechniker und Winzer in elfter Generation an der Mosel. Aus ihrer täglichen Arbeit heraus ergab sich bereits 2019 die Erkenntnis, dass einerseits Jungwinzer neben Kapital auch Begleitung und Rat in der Unternehmensführung benötigen. Sich auf der anderen Seite sowohl Investoren als auch Weinenthusiasten einen tieferen Einblick in die Arbeit eines Weinguts wünschen. Diese beiden Faktoren haben die Initiatoren durch VinVenture vereint.

VinVenture – Abenteuer Wein bietet seinen Mitgliedern deutschlandweit die Möglichkeit hinter die Kulissen bei jedem Schritt der Weinbereitung zu Blicken, exklusive Insights in die Herausforderungen und den Alltag eines Winzers zu erhalten und schließlich all das auch live und vor Ort zu erleben. Der Gedanke ist es, mehr als abrufbaren Content in einem Newsletter, Blog und Mitgliederbereich der Website zu bieten. Die Mitglieder sind daher auch eingeladen proaktiv in den Weinbergen und den Kellern mitzuwirken, insbesondere bei der Abstimmung per Klick, wie es mit den Abenteuer Weinen der Winzer weiter geht. Darüber hinaus genießen die Mitglieder spezielle Angebote und Rabattstrukturen.

Der Anfang

Das erste Projekt, das VinVenture verwirklichte, steht im Zeichen der Vision hinter dem Club: Die Unterstützung junger Winzerinnen und Winzer, die das Potential haben, die neuen Stars der deutschen Weinszene zu werden. Um die Philosophie Wirklichkeit werden zu lassen, startete VinVenture Anfang Juli 2020 ein Crowdfunding zur Förderung ausgewählter JungwinzerInnen, die hierdurch sowohl finanzielle Unterstützung bei der Abfüllung, wie auch Zugang zu Expertenwissen in den Bereichen Vertrieb, Marketing und PR erhielten. Auch im Anschluss erhielten sie innerhalb des Programms die Möglichkeit neue Märkte zu erschließen, wodurch der gesamten Branche und dem Fachhandel auf lange Sicht eine junge, frische Alternative geboten werden soll. Bereits zu Beginn des Jahres 2020 wurde ein Casting durchgeführt, bei dem sich sieben deutsche JungwinzerInnen durchgesetzt haben. Hinter diesem Casting steht der VinVenture Expertenrat, der sich aus Größen der deutschen Weinszene zusammensetzt. Sie haben die Persönlichkeit der Winzer und die ihrer Weine geprüft und in den Kontext des Weinmarktes gestellt. Sechs Weinprojekte von sieben WinzerInnen wurden ins VinVenture-Programm aufgenommen. Diese sind:

- Christian Bernhardt
- Wolfgang Bender
- Freya Lichti & Alex Strohschneider
- Lukas Bicking
- Philipp Pieroth
- Sina Mertz

Testimonials einiger VinVenture Experten

„Mit VinVenture haben die Weinschwärmer ein tolles Projekt auf die Beine gestellt, um jungen Winzern eine spannende Plattform zu geben. Gerade die Verbindung aus Weinkauf, Winzer kennenlernen und Events hinter den Kulissen finde ich super!“
Klaus-Peter Huber, Gründungsmitglied der Weinschwärmer und VinVenture Fan der ersten Stunde.

„Ein sehr spannendes Projekt das jungen Winzertalenten eine bis jetzt noch nicht da gewesene Chance gibt, in das wahnsinnige Netzwerk-Wein einzutauchen!“
Theresa Breuer, Vollblut-Winzerin und Teil des VinVenture Expertenrates.

Fotos: VinVenture

VinVenture GmbH
Hindenburgstr. 32
55578 St. Johann
Telefon: 06701/ 64 19 072
E-Mail: info@VinVenture.de
www.vinventure.de

Peer F. Holm wird erster deutscher Generalsekretär der Internationalen Sommelier Union (ASI)

Die ASI – Association de la Sommellerie Internationale hat ihr neues Executive Board gewählt. Der in Portugal lebende Belgier William Wouters ist der neue Präsident des Verbandes. Peer F. Holm, Präsident der Sommelier Union Deutschland, wird sein Generalsekretär.

Damit ist Holm der erste Deutsche, der ein Spitzenamt in der ASI bekleidet. „Mein Hauptziel als Generalsekretär ist es, auf der soliden Grundlage unserer Vorgänger aufzubauen und die Arbeitsabläufe innerhalb des Verbandes zu modernisieren. Ich werde zudem das internationale Netzwerk zwischen den Mitgliedern stärken, um den Verband so noch attraktiver für potentielle Mitglieder zu machen." So sagt Peer F. Holm sieht er seine zukünftigen Aufgaben.

Das neue Executive Board ist als „Team Unite" angetreten. Das Gremium hat sich vorgenommen, die Sommeliers der Welt zu vereinen. Es will sich auf den Wert der Verbandsmitgliedschaft konzentrieren, der sich vor allem in der beruflichen Weiterentwicklung und Ausbildung über ein Netzwerk von internen und externen Partnern manifestiert.

Holm will Genussstandort Deutschland stärken

Die Ernennung zum ASI Generalsekretär kommt für Holm nur wenige Wochen nach der Widerwahl zum Präsidenten der Sommelier Union. „Ich werde mich selbstverständlich weiterhin mit vollem Einsatz für die Sommelier Union engagieren. Die Position des ASI Generalsekretärs ermöglicht es mir aber zudem, den Genussstandort Deutschland international zu repräsentieren und meinen Kollegen auf der ganzen Welt zeigen, wie sich unsere wundervolle Gastronomielandschaft von Freiburg bis Kiel, von Aachen bis Leipzig weiterentwickelt."

Sieben weitere Sommeliers (w/m/d) komplettieren das neue Führungsgremium:

- Julie Dupouy-Young aus Irland – ASI Deputy Secretary General
- Philippe Faure-Brac aus Frankreich – ASI Treasurer
- Samuil Angelov aus Finnland – ASI Assistant Treasurer
- Saiko Tamura-Soga aus Japan – ASI Vice President Asia & Oceania
- Michèle Aström Chantôme aus Marokko – ASI Vice President Africa & Middle East
- Piotr Kamecki aus Polen – ASI Vice President Europe
- Marcos Flores Tlalpan aus Mexiko – ASI Vice President Americas

Foto: ASI

www.sommelier-union.de

Frühe Eisweinlese 2020

In der klaren Vollmondnacht zum 30. November konnten in Weinregionen wie etwa an der Nahe, der Mosel, in Rheinhessen, in der Pfalz, in Franken oder im Rheingau einige Winzer bei frostigen Temperaturen erfolgreich gefrorene Eisweintrauben lesen.

Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) mitteilt, ist dieser vergleichsweise frühe Zeitpunkt für eine Eisweinlese sehr förderlich für die Weinqualität, da die Trauben für die Eisweinbereitung möglichst gesund sein sollen. Der sehr gute Gesundheitszustand der Trauben des diesjährigen Jahrgangs bietet von daher beste Voraussetzungen für qualitativ hochwertige Eisweine. Geerntet wurden überwiegend Trauben der Rebsorte Riesling, die sich aufgrund ihrer späteren Reife besonders gut für die Eisweinbereitung eignen.

Von den 66 Hektar Weinbergen, die allein in Rheinland-Pfalz nach Angaben der dortigen Landwirtschaftskammer in diesem Jahr für eine mögliche Eisweinlese vorbereitet wurden, dürfte heute nur ein gewisser Teil geerntet worden sein, weil die tiefen Temperaturen nicht flächendeckend erreicht werden konnten.

Eisweine sind die Krönung eines Weinjahrgangs. Ihr Geheimnis liegt in der dichten Konzentration der Beereninhaltsstoffe. Bei den frostigen Temperaturen gefriert das Wasser in den Beeren und verbleibt in der Weinpresse. Von der Kelter tropft der Saft dann zuckersüß wie Honig. Moste mit derart hohen Zuckergehalten können von den Hefen nur sehr mühsam zu Wein vergoren werden. Dementsprechend haben Eisweine in der Regel sehr hohe natürliche Restzuckergehalte von weit über 100 Gramm pro Liter, weisen aber im Gegensatz zu südländischen Süßweinen nur relativ geringe Alkoholgehalte auf - oftmals nur um sieben Volumenprozent.

Eisweine sind grandiose Begleiter festlicher Anlässe und eignen sich hervorragend zum Aperitif. Als Menübegleiter empfehlen sie sich zu fruchtigen Desserts, Eis oder Sorbets.

www.deutscheweine.de

„Der Seehof"

Die Perle am Ratzeburger Küchensee

Gour-med

Mitten im Naturpark Lauenburgische Seen liegt die Inselstadt Ratzeburg. Zwischen Ratzeburger See und Küchensee erreicht man die Stadt über den Lüneburger Damm. Ratzeburg wurde im 9. Jahrhundert erstmals erwähnt und im 11. Jahrhundert Verwaltungszentrum der Region. Die Geschichte der Stadt prägte die Mentalität der Menschen, freundlich, offen, aber gegenüber Fremden auch zurückhaltend. Der Naturpark Lauenburgische Seenplatte gehört mit zu den schönsten Landschaften Deutschlands. Touristen, Einheimische und Großstädter schätzen die Natur als Erholungsregion.

Hohe Buchenwälder und Grünland, durchbrochen von einer abwechslungsreichen Seenlandschaft, gehören mit ihrer Flora und Fauna zu den Gebieten, die es zu erhalten gilt. Kleine Städte und Dörfer rund um Ratzeburg sind beliebte Urlaubsziele geworden. Gäste, aber auch Einheimische genießen die Schönheit dieser Region.

Heute ist Ratzeburg eine Tourismushochburg und wegen ihrer gemütlichen Ausstrahlung, dem charmanten Flair und nicht zuletzt wegen der gepflegten Restaurants und Hotels sehr beliebt.

Das erste Haus am Platz ist „Der Seehof". Auf der einen Seite liegt der Ratzeburger See auf der anderen der Küchensee. Von der Sonnenterrasse des Hotels mit direktem Zugang zum Küchensee, kann man den Mitgliedern des Ratzeburger Ruderklubs beim Trainieren zuschauen. Der berühmte Achter hat in den 60er-Jahren Sportgeschichte geschrieben.

Seehof-Besitzer Karl Schlichting

Zu Recht bezeichnen Inhaber und Gäste das Hotel als die „Perle am Küchensee". Die exponierte Lage, direkt am See sowie die kulinarischen Angebote sind das Qualitätssiegel des Hauses. Hier trifft zusammen, was eine immer größere Bedeutung für Gourmets und Ruhesuchende hat.

Besitzer Karl Schlichting und Küchenchef Alfred Schreiber – beide arbeiten schon sehr lange zusammen – verbindet die Liebe zum Detail und der Anspruch, den Gästen einen perfekten, genussvollen Aufenthalt anzubieten.

Seit Jahren ist „Der Seehof" eines der gastgebenden Häuser bei dem Schleswig Holstein Gourmet Festival (SHGF). Das Festival ist zu einer Institution und einem Markenzeichen des Landes geworden. Gourmets, Kenner und Genießer lieben

Küchenchef Alfred Schreiber

diese Veranstaltung, die von Sept. d.J. bis März 2021 läuft und renommierten Sterneköchinnen und -köchen in den besten Hotels und Restaurants Gelegenheit gibt, ihre kulinarischen Spezialitäten auf die Teller zu bringen.

Im Hotel „Der Seehof" finden gleich an zwei Wochenenden im Januar 2021 Events im Rahmen des 34. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals statt. Zu dem normalen Termin am **29. + 30.01.** mit Gastkoch **David Görne** aus der Normandie (Frankreich) übernimmt das 4-Sterne-Superior-Hotel am Küchensee auch die beiden Veranstaltungen mit 2-Sterne-Koch **Christoph Rüffer** (Hamburg) aus dem Park Hotel Ahrensburg am **23. + 24. Januar**. Das Park Hotel Ahrensburg hat derzeit den Betrieb eingestellt, dankenswerterweise ist Karl Schlichting kollegial für das Mitgliedshaus eingesprungen.

2-Sternekoch im Restaurant Haerlin, Hotel Vier Jahreszeiten/Hamburg, Gastkoch am 23. und 24. Januar im Seehof

Der Seehof bietet das passende Ambiente für ein genussvolles Dinner in entspannter Atmosphäre mit gemütlichem Flair. Wer den Abend mit feinen, sorgfältig auf das Menu abgestimmten Weinen genießen möchte, kann dies in den maritim eingerichteten Speiseräumen mit Blick auf den Küchensee.

Die Gastfreundschaft des Hotels ist sprichwörtlich „Gastfreundlich", von der Rezeption bis zum Zimmerservice wird jeder Besucher herzlich und familiär empfangen. Die komfortablen 51 Zimmer sind großzügig und modern gestaltet. Fast alle haben Seeblick und verfügen über Terrasse oder Balkon. Für Gäste, die ohne eigenes Rad anreisen, bietet das Hotel eine Auswahl an Rädern. Die Geschäftsleitungsassistentin Linda Megies ist immer zur Stelle und steht mit Rat und guten Tipps zur Verfügung.

Blick vom Restaurant auf die Terrasse und Küchensee

Wer nach einem Fine Dining Menu, am Tag danach sich sportlich betätigen möchte, dem bieten sich reichlich Möglichkeiten für verschiedene Aktivitäten. Radfahren durch die hügelige Natur am See, Wandern, im Sommer schwimmen oder im Wellnessbereich des Hotels relaxen.

Sehr empfehlenswert ist eine Schiffstour über einen See oder ein Besuch des Ernst-Barlach-Museums. Der Künstler lebte einige Jahre in Ratzeburg und wäre in diesem Jahr 150 Jahre alt geworden. Die Tourismus-Information Ratzeburg hat das wohl noch nicht richtig zur Kenntnis genommen. Unsere Bitte, etwas mehr über das Ernst-Barlach-Museum zu erfahren, konnte – mangels Wissen – nicht erfüllt werden. Man verwies uns an das Museum. Schade, wir hätten gern darüber berichtet. Die Mitarbeiterin an der Rezeption im „Seehof" konnte den Wissensmangel der Tourist-Information aber ausbügeln.

Inspirative Kreation von Alfred Schreiber: Jakobsmuschelsalat mit Mango

Ratzeburg und der Naturpark sind sehens- und erlebenswert. Mit einem Aufenthalt im Hotel „Der Seehof" lässt sich das kulinarisch aufwerten. Wo Genuss, Ruhe, Entspannung und viel Natur den Gästen unvergessliche Tage beschert.

Hoffen wir, dass ein Besuch des Hotels bald wieder möglich sein wird und die Fine Dining Veranstaltungen im Januar 2021 stattfinden können.

Für alle, die zurzeit nicht reisen können oder möchten, hat uns Alfred Schreiber ein sehr leckeres Wildrezept zum Nachkochen überlassen.

Ihm sagen wir Danke dafür und Ihnen liebe Leser wünschen wir viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit.

Fotos: Gour-med, Linda Megies/Hotel Der Seehof, Susanne Plaß

Info:
Hotel „Der Seehof"
Lüneburger Damm 1-3
23909 Ratzeburg
E-Mail: info@der-seehof.de
www.der-seehof.de

Rezept von Alfred Schreiber

Hirschmedaillons mit Hoi Sin Sauce, Apfel-Selleriepüree, Treviso mit Weinbeeren, Pinienkernen und Balsamico

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1,5 kg	Hirschrücken mit Knochen
½ EL	Gewürzmischung (Sternanis, Lorbeer, Koriander, Wacholder, Nelken, Pimentkörner, schwarzer Pfeffer) im Mörser zerstoßen
¼ l	Wildfond
1 dl	roter Portwein
½ El	Hoi Sin Sauce (Asialaden)
30 g	kalte Butterwürfel

Wildfond – Hirschknochen und Parüren

250 g	Röstgemüse (Sellerie, Zwiebel, Karotten, Lauch) in Haselnuss große Würfel geschnitten
½ EL	Tomatenmark
7,5 dl	Geflügelbrühe – oder Gemüsebrühe
2	Lorbeerblätter
1 Zweig	Rosmarin
1 TL	schwarze Pfefferkörner
1TL	Wacholderbeeren

Treviso

300 g	Treviso
½ EL	Schalotten – fein geschnitten
1 EL	Weinbeeren – geschnitten
1 EL	Pinienkerne
	Puderzucker, Balsamico, Salz, Pfeffer, Butter

Apfel – Selleriepüree

500 g	Sellerieknolle
200 g	Kartoffeln, mehlige Sorte
250 g	Äpfel – Cox Orange
1 El	braune Butter
1 El	Creme double

Zubereitung Wildfond

Hirschrücken auslösen, Filets von der Silberhaut befreien, Knochen kleinhacken und in einem Topf in heißem Öl anrösten. Das Röstgemüse zugeben und nach 5 Minuten das Tomatenmark. Nach weiteren 3 Minuten mit etwas Wasser ablöschen und den Bratensatz lösen. Flüssigkeit wegreduzieren lassen und mit der Brühe auffüllen. Zum Kochen bringen, abschäumen und 1 Stunde simmern lassen. Nach 45 Minuten die Gewürze zugeben. Abpassieren, auf einen1/4 l reduzieren.

Apfel – Selleriepüree

Sellerie, Kartoffeln und Äpfel schälen und in Würfel schneiden. In einen Topf geben, knapp mit Milch bedecken, mit einer Prise Salz würzen, weichkochen und abschütten. Die Mischung wieder in den Topf geben und auf dem Herd gut abdämpfen. Pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Braune Butter und Creme double unterrühren, abschmecken, warmstellen.

Treviso

Treviso waschen, trocken tupfen, in 1 cm breite Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Treviso zugeben und mit Puderzucker bestäuben. Pfanne schwenken und den Treviso leicht karamellisieren. Pinienkerne und Schalotten untermischen und mit einem guten Schuss Balsamico ablöschen. Hitze reduzieren, Weinbeeren zugeben, abschmecken, etwas Butter unterrühren.

Hirsch

Die Hirschrückenfilets in 8 Medaillons schneiden, salzen und in heißem Öl von beiden Seiten anbraten. Mit der Gewürzmischung bestreuen und in den auf 100 Grad vorgeheizten Backofen geben. Nach 8 bis 10 Minuten herausnehmen, ruhen lassen.

Sauce

Portwein aufkochen Wildfond zugeben und reduzieren bis er ölig wird, Hoi Sin Sauce und die kalte Butter einrühren, abschmecken.

Anrichten

Treviso ohne Fond auf der Tellermitte platzieren. Je zwei Hirschmedaillons daraufsetzen. Mit zwei Eßlöffeln aus dem Sellerie – Apfelpüree schöne Nocken formen und auf den Tellern platzieren. Die Sauce um die Hirschmedaillons gießen.

Als zusätzliche Beilagen kann man Eiszapfen, Rosenkohlblätter, Pilze oder Schwarzwurzeln reichen.

Restaurant Medinis auf dem Weg zum kulinarischen Hotspot

Gour-med

Eines der ersten renovierten Häuser der sogenannten Perlenkette in Heiligendamm war neben dem Grand Hotel, das Haus „Bischhofsstab" mit dem Restaurant „Medini´s". Geplant war eine Alternative zu den Restaurants „Friedrich Franz" und Kurhaus Restaurant im Grand Hotel. Das Restaurant mit einem eigenständigen Angebot sollte ein Pendent zu den Luxusangeboten sein. Das Konzept des damaligen Medini´s setzte sich nicht durch, der Erfolg blieb aus, das Restaurant musste schließen. Ein Zustand, der den umtriebigen innovativen Marketingexperten des Besitzers keine Ruhe ließ. Neue kreative Lösungen wurden gesucht und gefunden.

Küchenchef Simone Suardi

Maritimer Chic im Restaurant Medinis

Seit April diesen Jahren ist im selben Gebäude das neue Medinis zu Hause. Nicht nur die Schreibweise des Namens hat sich geändert, aus dem „Medini's" wurde das „Medinis". Mit einem neuen Konzept kochte es sich schnell in die Herzen der Liebhaber italienscher Küche. Authentizität ist oberstes Gebot. Italienische Küche auf hohem Niveau, die ergänzt wird mit einer Vielzahl erstklassiger Weine, die, was sonst fast alle aus Italien kommen.

Der 41-jährige Küchenchef Simone Suardi stellt sich der neuen Herausforderung und wechselt von Mailand an die raue Ostsee-Küste. Simone Suardi ist Verfechter italienischer Lebensart und der festen Überzeugung, das „cucina italiana" die beste Küche der Welt ist. Der Mailänder kochte in europäischen Top-Restaurants wie im Londoner Carlton Tower Hotel. Bevor er nach Heiligendamm wechselt, war er verantwortlicher Chefkoch in der bekannten Mailänder Pasticceria Cova.

Sein Motto „symply the best" oder wie er selber sagt „Perfektion der Einfachheit". Die Signatur seiner Gerichte bestätigt die Linie.

„Es ist relativ einfach aus Lobster, Foie gras. Escalopes etc. kulinarische Köstlich-

Zwei Italiener, die wissen worauf es kulinarisch ankommt: Simone Suardi und Mario Leone

der Seebäder-Kultur aufnimmt und strahlt eine zeitlose Wohlfühleleganz aus. Unverkennbar ein Markenzeichen von Anna Maria Jagdfeld. Der Stil ist bewusst eine Symbiose zu den zwei von der Jagdfeld-Gruppe betriebenen Restaurants im Berliner Luxushotel Adlon.

Nach unserem Besuch im Medinis prognostizieren wir, dass dieses Restaurant schon bald zu den kulinarischen Hotspots an der Ostseeküste gehören wird.

Die Küche von Simone Suardi und seinem Team ist eine optimale Ergänzung und Alternative zum Sterne-Restaurant „Friedrich Franz" im Grand Hotel nebenan, wo Ronny Siewert seit mehr als einem Jahrzehnt beständig mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wird. Dem Medinis steht eine höchst erfolgreiche Zukunft bevor. Wir sind sich sicher, sobald die

keiten zu bereiten", so Suardi und weiter „italienische Küche steht aber auch dafür aus einfachen Produkten, oder wie man früher sagte, aus „arme Leute Essen", geschmackliche Kreationen mit Betonung der Grundaromen auf den Teller zu bringen". Jedes seiner Gerichte bestätigt, wie ernst es dem Küchenchef damit ist. Ob Pasta, Fisch, Fleisch oder Dessert, alles wird à la minute zubereitet. Geduld bringen Genießer gerne mit und werden dann mit herrlichen Geschmacksaromen belohnt. Selbstverständlich werden die Nudeln selber hergestellt. Pizzen sind eine besondere Herausforderung, wichtig ist, dass der Teig mindestens 48 Std. ruhen kann. Erst dann wird er zu einem Backwerk à la Mama verarbeitet. Favorit ist die Pizza Medinis mit Gorgonzola, bei Kindern wie Erwachsenen gleich geschätzt.

Im Restaurant unterstützt Maître und Sommelier Mario Leone den Küchenchef. Der Sommelier hat bis zum Wechsel ins Medinis im Tessiner 5 Sterne Plus Hotel Castello del Sole an der Seite des Sternekochs Mathias Roock, mit seinen Weinexpertisen die Gäste beraten.

Das Interieur im Medindis ist maritim abgestimmt. Das Himmelblau ergänzt von dem beruhigenden Blau des Meeres schafft ein Ambiente, das die Stimmung

Zeiten wieder „normal" sind, wird auch über dem Restaurant ein leuchtend strahlendes Signal aufgehen.

Fotos: Gour-med

Restaurant Medinis
Prof.-Dr.-Vogel-Straße 14
18209 Heiligendamm
Tel. 038203 – 400 647
www.medinis-restaurant.com

Rezept von Simone Suardi

Pappardelle Al Ragu

Hausgemachte Pappardelle mit Rindfleischragout

Rezept für 4 Personen

Hausgemachte Pappardelle

350 g	Mehl
150 g	Semola bzw. Hartweizengrieß
4	Eier

Alle Zutaten ordentlich verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 24 Stunden im Kühlschrank bei 6-7 °C ruhen lassen. Aus dem Kühlschrank nehmen, für eine Stunde ruhen lassen und mit der Pasta-Maschine die Papardelle herstellen. Die Pasta für weitere 24 Stunden in den Tiefkühlschrank bei minus 14-15 °C stellen. Erst dann in heißem Salzwasser oder in der Sauce kochen.

Ragù alla Bolognese

100 g	Sellerie
100 g	Karotten
100 g	Zwiebeln
500 g	Rinderhackfleisch
1 Glas	guten Rotwein
100 g	Tomatenmark
1 l	Wasser
	Salz und Pfeffer
	1 Lorbeerblatt,
	1 Thymian- und 1 Rosmarinzweig

Die fein gewürfelte Sellerie, Karotten und Zwiebeln in der Pfanne in Olivenöl anbraten. Das Rindfleisch dazugeben und kräftig anbraten. Dann den Rotwein hinzugeben und die Sauce köcheln lassen, bis dieser verkocht ist. Jetzt das Tomatenmark, das Wasser, Salz und Pfeffer gut einrühren. Die Kräuter mit einem Küchenfaden zusammenbinden und in der Sauce zwei Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen.

Die Nudeln mit fertigem Ragout anrichten und servieren.

Klassik, Kultur und Kulinarik am Nabel Deutschlands

Einfach mal abtauchen aus dem eingeschränkten Alltag und eintauchen in das landschaftlich farbenfrohe und reizvolle Thüringen

Susanne Plaß

Die Mitte Deutschlands bietet viel Natur, 86 % vom 16.000 Quadratkilometer kleinen Bundesland entfallen auf Landwirtschaft und Wald. Zahlreiche historische Städte zeigen den Fußabdruck berühmter Dichter, Denker und Komponisten. Feudale Schlösser und Burgen, mittelalterliche Häuser und Parks, Museen und Denkmäler sowie die vielen Kopfsteinpflaster-Straßen befinden sich auch dank generöser Stiftungen in hervorragendem Zustand oder werden gerade restauriert. Thüringen mit seinen 2,2 Millionen Einwohnern macht sich attraktiv für mehr Tourismus.

Die Krämerbrücke von 1325 mit der 33m hohen Ägidienkirche

Die Landeshauptstadt Erfurt verdankt ihren Namen den Furten durch die Gera. Flach und schnell rauscht der Fluss durch die hübsche Altstadt und ist über viele Brücken passierbar. Eine hat es zu Weltruhm geschafft – die ‚Krämerbrücke'. Mit 120 Metern ist sie die längste mit Häusern bebaute und bewohnte Brücke Europas. Den östlichen Brückenkopf bildet die durchgehbare ‚Ägidienkirche' mit dem ‚Café Nüsslein'. Mit Blick auf die charmanten Fachwerkhäuser betreibt Christin Ballenberger das ‚Restaurant Ballenberger'. Die Autodidaktin nimmt die Gäste mit auf ihren Weg durch „europäische Landküche – für die Stadt interpretiert". Wir erlebten Wohlfühlmomente mit einer samtigen Maronensuppe, Rosmarin und Walnuss sowie der gebeizten Fjordforelle mit Flusskrebs, Sellerie und Dill auf gerösteter Pumpernickel-Erde.

Ballenberger kreativ: gebeizte Fjordforelle auf gerösteter Pumpernickelerde

Da schnalzen die Zungen im Duett. Küchenchef Christian Krieger tischte zartes Rinderfilet mit zweierlei vom Kürbis, Apfel und Thymian wie auch eine saftige Entenbrust auf Spitzkohl mit Granatapfel und Kartoffeln auf. Was für ein Finale – dunkle Schokolade, Persimon und Crumble! Zur Übernachtung bietet Ballenberger fünf schmucke Schottennester, wie sie ihre Apartments nennt, an.

Mehr als 1270 Jahre Geschichte hat Erfurt zu erzählen – vom wichtigsten Kultur- und Handelszentrum des Mittelalters

über ein ausgeprägtes kirchliches Leben mit über 50 Gotteshäusern bis zur Landeshauptstadt. Die meistbesuchte Kirche ist der imposante ‚Erfurter Dom' im gotischen Stil mit seiner ‚Gloriosa', der größten freischwingenden Glocke der Welt, und die benachbarte ‚St. Severikirche'. „Erfurt liegt am besten Ort. Da muss eine Stadt stehen", urteilte einst der Reformator Martin Luther, der 1505 als Novize ins ‚Augustiner-Eremiten-Kloster' eintrat und die Priesterweihe 1507 in der ‚Marienkirche', dem heutigen Dom, erlangte. Neben dem Domplatz, wo dieses Jahr aufgrund von Corona der berühmte Weihnachtsmarkt abgesagt wurde, liegt die barocke ‚Zitadelle Petersberg' mit weiter Sicht über die Stadt.

Maria Groß kochte sich als erste Sterneköchin in die Geschichte Thüringens

Es macht Spaß, durch Erfurts Gassen zu wandern, in Boutiquen und handwerklichen Läden wie ‚Zucker & Zimt' mit eigens produzierter Schokolade zu stöbern und die berühmte Thüringer Rostbratwurst mit typischem Schwarzbier an Marktständen zu probieren. Zentral in der Einkaufsstraße am Anger lädt das 4-Sterne-Superior ‚Hotel Zumnorde' zur Nachtruhe ein. Das von Cornelia Zumnorde geführte Hotel mit gärtnerisch angelegtem Innenhof im 1. Stock ist für seine Wildspezialitäten im Restaurant ‚Weinstube' bekannt. Ein Insidertipp ist das malerisch an der Gera liegende ‚Restaurant Pier 37'. Die ehemalige Rabenmühle bietet herzhafte Thüringer Küche mit internationalen Ausflügen, wie dieser Vorspeisenteller beweist: Roastbeef mit Sauce Tatar, Garnelenspieß auf Zitronen-Minz-Couscous, Wraps vom heimischen Räucherschinken, hausgebeizter Lachs auf Lauchsalat sowie Zuckerschoten und gegrillte Ananas. Sündhaft gut ist das gebackene Schokoladentörtchen mit fließendem Kern, Waldbeerragout und Vanilleeis.

Interessante Gerichte und malerische Atmosphäre im Restaurant Pier 37 an der Gera

In Erfurt lebt auch die erste und einzige Sterneköchin Mitteldeutschlands. Maria Groß kochte einst das ‚Restaurant Clara' im ‚Kaisersaal' zu Ruhm. Eine steile TV-Karriere folgte und Gastkoch-Engagements wie beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival. Mit der ‚Bachstelze' auf dem Hamburger Berg im Speckgürtel der Hauptstadt haben sich Maria und ihr Partner Matthias ihren Restauranttraum erfüllt. Die Gastgeberin ohne Allüren überzeugt mit nachhaltig gewonnenen Produkten aus der Heimat, kreativ kombiniert und köstlich zubereitet.

BUGA 2021 in Erfurt

Ein Meer an Blumen und Pflanzen wird 2021 Touristenschwärme in den ‚EGA-Park' ziehen. 1950 fand dort die erste Gartenschau statt. Kommendes Jahr vom April bis Oktober kehrt die BUGA zurück zu ihren Wurzeln. Dafür wird das 360.000 m² große Gelände derzeit neu gestaltet.

Weimar – UNESCO Welterbe deutscher Dichter und Komponisten

Nur 25 Autominuten östlich von Erfurt entfernt liegt Weimar. Die Universitätsstadt bietet zahlreiche UNESCO Welterbestätten. Große Dichter wie Johann Wolfgang von Goethe (1775-1832) und sein Freund Friedrich Schiller (1799-1805) schufen dort einige ihrer Meisterwerke. Goethes Nachlass ist in der „Memory of the World" verewigt. Sein Original erhaltenes Haus und auch das nach einem Bombenangriff 1945 wieder aufgebaute Wohnhaus von Friedrich Schiller zeigen, wie die Genies gelebt haben.

International beliebtes Fotomotiv ist das Goethe-Schiller-Denkmal auf dem Theaterplatz vor dem Deutschen Nationaltheater. Der bayerische König Maximilian II. wusste schon 1857, sinnvoll zu recyceln, und stiftete das Erz für die Statuen aus erbeuteten türkischen Kanonen. Nachahmenswert!

Berühmte Dichter-Freunde v. l. Johann Wolfgang von Goethe und Friedrich Schiller – aus Kanonen geschaffen

Schloss Belvedere – Sommerresidenz der Herzöge Sachsen-Weimar und Eisenach

Auch berühmte Komponisten fühlten sich in Weimar wohl, wie Johann Sebastian Bach (1708-1717) und Franz Liszt (1842-1861). Was macht diese um 1230 gegründete Stadt mit heute rund 65.000 Einwohnern so lebenswert? Es ist der Mix aus prächtigen Schlössern und Parkanlagen, viel Kultur und einer bezaubernden Altstadt mit historischen Bauwerken aus der Blütezeit. Für die Erhaltung und Verwaltung setzt sich die ‚Klassik Stiftung Weimar' ein. Dazu gehören das ‚Stadtschloss', der ‚Park an der Ilm' mit ‚Goethes Gartenhaus', das barocke ‚Schloss Belvedere' nebst ‚Orangerie', wo heute Musikunterricht erteilt wird, und dem Lust- und Irrgarten der Familie von Sachsen-Weimar und Eisenach, ‚Schloss Tiefurt', ‚Schloss Ettersburg' sowie der historische Friedhof mit der Fürstengruft.

Zum UNESCO Welterbe zählt auch das 1919 vom Architekten Walter Gropius gegründete ‚Bauhaus'. An der Kunstschule wirkten Kreative wie Wassily Kandinsky, Paul Klee und László Moholy-Nagy. Rechtzeitig zum 100-jährigen Jubiläum konnte das ‚Bauhaus-Museum' in Weimar eingeweiht werden.

Warteschlangen markieren die wichtigen Zeitzeugen von Europas Kulturhauptstadt 1999. So auch vor der ‚Anna Amalia Bibliothek', benannt nach der Herzogin Anna Amalia, mit dem berühmten Rokokosaal. Sie heiratete 1756 Ernst-August Constantin von Sachsen-Weimar und gebar den Sohn Carl-August. Johann Wolfgang von Goethe leitete die Bibliothek 35 Jahre lang und war auch an der Gestaltung des 48 Hektar großen ‚Parks an der Ilm' beteiligt. Als Dank schenkte Großherzog Carl-August dem Dichter 1776 das Gartenhaus im westlichen Teil des Parks. Der Großherzog und Freimaurer machte Weimar zum Zentrum der Literatur und Philosophie.

So viel Kultur und frische Luft machen hungrig. Nicht weit entfernt liegt der Marktplatz mit Rathaus und dem geschichtsträchtigen ‚Hotel Elephant'. 1696 als Gastwirtschaft eröffnet, tafelte hier das Who is Who der Kultur mit Goethe, Schiller, Herder, Wagner, Liszt, Thomas Mann u.v.m. Auch Hitler stieg im Luxushotel ab. Die Hotellegende unter der Geschäftsführung von Alexander Winter, wurde nach Renovierung 2018 im Art Deco und Bauhaus-Stil wiedereröffnet. Lounge, Bar und der Lichthof zum Fine Dining Restaurant ‚AnnA' laden mit Ruhezonen unter einer Zeitreise an Gemälden zum Relaxen oder Genießen der hohen Tafelkultur ein.

Der Lichtsaal, die Seele vom Luxushotel Elephant in Weimar

In seinem Gartenhaus schrieb Johann Wolfgang von Goethe die Ballade vom ‚Erlkönig' und das Gedicht ‚An den Mond'

Das „Geisteszentrum des 19. Jahrhunderts" versprüht einen bezaubernden Charme. Doch es gibt auch dunkle Flecken in Weimars Geschichte, dokumentiert durch die ‚Gedenkstätte Buchenwald'. Sie erinnert an die Gräueltaten der Nationalsozialisten, die von 1937-1945 das Konzentrationslager Buchenwald auf dem Ettersberg mit über 250.000 Inhaftierten unterhielten.

Inspiration und Exil – Wartburg!

Die Wartburg – Wahrzeichen Eisenachs und Ort kultureller Begegnungen

Mit Festivals und Konzerten ehren die Thüringer 2020 ihren virtuosen Landsmann Johann Sebastian Bach. Er wurde 1685 in Eisenach geboren und war nicht nur an der Violine und Orgel sensationell, sondern vor allem als Komponist.

Auf dem Weg von Weimar in die Geburtsstadt dieses Künstlers, legten wir zwei Stopps ein: den ersten in Neudietendorf bei der Firma Aromatique, die nach Originalrezeptur eines Apothekers von 1876 ein Mittel gegen Magenprobleme als Spirituose Aromatique weiterentwickelt hat. Bei der Stippvisite in Gotha empfehlen wir einen Spaziergang durch den Park ins ‚Schloss Friedenstein'. Bauherr Herzog Ernst I. von Sachsen-Gotha-Altenburg schuf eines der größten Schlösser des 17. Jahrhunderts.

Johann Sebastian Bach in Eisenach

Die geografische Mitte Thüringens liegt in Eisenach. Weit sichtbar und umgeben von einem rund 27 ha großen Wald thront die mächtige ‚Wartburg'. Viele Wanderwege führen hinauf zum Wahrzeichen, das 1067 von Graf Ludwig dem Springer gegründet wurde. Lehrreich ist der Luthererlebnispfad, der am Predigerkloster beginnt und auf Tafeln am Wegesrand viel Wissenswertes über den Reformator preis gibt. Der Anstieg ist anspruchsvoll, doch die Mühe lohnt, nicht nur aus sportlicher Sicht, sondern weil das UNESCO „Welterbe der Menschheit" so viel Geschichte hinter seinen dicken Mauern geschrieben hat. So lebte die ungarische Prinzessin und spätere ‚Heilige Elisabeth' auf der Burg, 1521-22 übersetzte hier der vom Kaiser geächtete Martin Luther im Exil das Neue Testament und Richard Wagner ließ sich zur Oper Tannhäuser inspirieren.

Das Lutherhaus

Nach etlichen Kilometern über herrliche Waldpfade zurück in der Stadt schauten wir beim musikalischen Bachhaus hinein und bestaunten das gut erhaltene Fachwerk von Martin Luthers Wirkungsstätte. Wir hatten ein Date mit der ‚Turmschänkeg'. Das angesagte Weinrestaurant im ehemaligen Nikolaiturm versprüht mit dunklem Holzinterieur und Bleifenstern mittelalterlichen Charme. Die Menükarte liest sich erfreulich neuzeitlich. Küchenchef Ulrich Rösch punktete mit einer gut gewürzten Curry-Suppe sowie einem delikaten Königskrabbentartar auf Kürbis, Seespargel und Sanddornvinaigrette.

Schloß Friedensstein, erbaut 1643-1654 mit 365 Zimmern in Gotha

Fotos: Susanne Plaß

Urlaub, wo die Müritz am schönsten ist

Gour-med

Dass die mecklenburgische Seenplatte zu den beliebtesten Urlaubsregionen in Deutschland gehört, ist schon lange kein Geheimnis mehr. Die vielen Seen unweit der Ostseeküste haben ihren eigenen Reiz und Charme. Wasser, soweit man schauen kann. Im Sommer blühende Rapsfelder, goldgelb, eingerahmt von alten hohen Buchenwäldern und Heideflächen, die das Landschaftsbild prägen. Alles in allem eine beeindruckende Naturparklandschaft, wie sie nur in dieser Region vorkommt.

Die Beeinflussung durch die mächtigen Naturkräfte ist fühlbar und zugleich beruhigend. Manche Gebiete sind jetzt UNESCO Weltnaturerbe in der Kategorie „Alte Buchenwälder Deutschlands".

Urlaubsstimmung und Entspannung für Körper, Geist und Seele sind garantiert. Das Zentrum dieser Idylle ist das Heilbad Waren. Beeindruckend restaurierte Fachwerkhäuser in den Gassen sind das Wahrzeichen der kleinen Stadt. Der Hafen und die rundum liegende Gastronomie laden zum Bummeln und Einkehren ein.

Wer Urlaub machen möchte, ohne auf etwas zu verzichten, dem empfehlen wir das gerade vor einem Jahr fertiggestellte MAREMÜRITZ Yachthafen Resort & Spa. Wie der Name ankündigt, das Resort liegt an einem kleinen Uferstreifen, ca. 2 km südlich von Waren, zwischen Müritz und Feisnecksee, der schon Teil des Müritznationalparks ist.

Die hochwertigen Ferienwohnungen bieten alles, was den Urlaub sorglos werden lässt. Die Architektur der Häuser ist mo-

Mare Grand-Maisonette-Suite im MAREMÜRITZ Resort

dern im ländlichen Villenstil. Sie fügen sich angenehm in die Landschaft ein.

Die ca. 180 Wohnungen sind sehr komfortabel ausgestattet, Holzfußböden, komplett eingerichtete Küchen mit allen notwendigen Geräten, einem gemütlicher Wohnbereich, Flachbildschirm Fernseher gehören ebenso dazu wie die sehr bequemen Betten in den großzügigen Schlafzimmern, die man in Ferienwohnungen eher nicht erwartet. Jede Wohnung verfügt selbstverständlich über einen geräumigen Balkon mit Sitzgelegenheiten und über einen Tiefgaragenstellplatz für Autos und Fahrräder.

Der beruhigende Blick auf das Wasser der Müritz oder in den Müritznationalpark ist einzigartig und verwöhnt das Auge. Den Gästen des MAREMÜRITZ Resort stehen neben dem Zugang zum privaten Müritz-Strand ein beheizter Außenpool und ein Saunabereich mit zwei Saunen und einem Fitnessraum zur Verfügung.

Italien an der Müritz: Restaurant OhJulia

Küche mit Essbereich im Apartment Aurora

Fotos: 12.18. Investment Management, Gour-med

MAREMÜRITZ – Yachthafen Resort
und Spa
Am Seeufer 50
17192 Waren (Müritz)
Tel.: +49 (0) 3991 1480500
E-Mail: info@maremueritz.com

Buchungen über:
Fleesensee Schlosshotel GmbH
Schlossstraße 1
17213 Göhren-Lebbin
Tel.: +49 (0) 39932 8010 3600
Fax: +49 (0) 39932 80 10 3590
E-Mail: reservierung@maremueritz.com

Das Resort eigene italienische Restaurant ohJulia lässt mediterranes Savoir vivre aufkommen. Die Terrasse mit Blick auf den Müritzsee bietet eine ganz besondere Atmosphäre, insbesondere beim Sonnenuntergang, wie man sie sonst nur aus südlichen Nächten kennt.

Wer gerade in diesen Zeiten einen unbeschwerten, genussvollen Verwöhnurlaub in unbeschädigter Natur verleben möchte, ist im MAREMÜRITZ Yachthafen Resort & Spa bestens aufgehoben.

Totale Entspannung ist angesagt am Privatstrand des Resorts

Auffakemma zum Owakemma

Heiner Sieger

Unwahrscheinlich ist es nicht, dass Skifahrer und Wintersportfreunde ab Januar 2021 wieder begeistert ihrem Hobby nachgehen können. Eine abwechslungsreiche Region dafür liegt im Grenzgebiet von Tirol und Salzburger Land: Saalbach-Hinterglemm, Leogang, Fieberbrunn – drei Skiorte, deren Nennung in der Regel schon die Herzen Skifans höherschlagen lassen. Aber auch Winterwanderer finden hier auf zahlreichen Hütten kulinarische Genüsse, vom üppigen Almfrühstück über traditionelle „KochArt" bis zu erlesenen Fischgerichten.

Wer einen der Orte zum ersten Mal ansteuert, ist angenehm überrascht über die Abwechslung, die sich auf den 270 Kilometern an Skipisten finden lässt. Das liegt aber nicht nur an den Pisten selber, von denen 140 als leicht, 110 als mittelschwer und 20 als schwer eingestuft sind. Sondern vor allem an der Vielfalt der Wintersportregion. Als Abfahrtssüchtiger zieht man tagsüber seine Schwünge auf den winterlich gekleideten Bergen, sucht im Backcountry nach unverspurten Freeridehängen oder tummelt sich in Snowparks, Funslopes und Snow Trails, die sich über das gesamte Gebiet verteilen.

Nichtskifahrer kommen aber auch zu ihrem Recht. Sie verbringen den Tag oder einige Stunden auf Schneeschuhen, erkunden die zahlreichen Winterwanderwege oder spazieren in Fieberbrunn mit Lamas durch die verschneiten Wälder. Romantiker gleiten eingehüllt in warme Decken auf dem Pferdeschlitten durch den Talschluss des Glemmtals und genießen die Idylle auf der Aussichtsplattform des Baumzipfelwegs. Nicht nur Eltern und Kids, sondern auch bei den Geschwindigkeitsbegeisterten hoch im Kurs steht der „Timoks Coaster", der sich ab der Mittelstation Streuböden in Fieberbrunn in die Tiefe windet. Die flotten Fahrten sind übrigens im Preis des Skitickets inkludiert.

Erst Schlemmen, dann Rodeln

Ob tagsüber oder bis spät in die Nacht hinein – auch wer gerne auf zwei Kufen über den Schnee rattert, findet hier auf zahlreichen Strecken seinen Spaß. Von der beleuchteten Rodelbahn am Reiterkogel in Hinterglemm, „Leos Kufengaud" in Leogang bis zur Naturrodelbahn „Di-

Auf der Reiteralm lohnt sich allemal das ...

... üppige Hüttenfrühstück mit allem drum und dran

rettissima“ in Fieberbrunn – rasant bergab geht es allemal. Besonders beliebt auch bei den Einheimischen ist die Rodelbahn an der Talstation Hinterburgstubn in Saalfelden. Von dort nutzt man entweder den Shuttledienst des Bergbauernhofs Huggenberg oder steigt zu Fuß bis dahin auf – Gehzeit etwa eine Stunde. Hier lohnt es sich, einzukehren, vor allem wegen der schmackhaften Hausmannskost mit Ripperln oder Haxn. Sportliche Gemüter laufen noch ein Stünderl weiter hoch bis zur Bergstation mit dem zweiten Rodelverleih. Dafür warten dann statt drei sogar sechs Kilometer Abfahrt auf die Fleißigen.

Klassiker im Wildalp Gatterl: Wiener Schnitzel mit Spinatknödeln

Gut zu wissen aber auch: Die drei Orte, die Tirol mit dem Salzburger Land verbinden, könnten mit ihrem jeweiligen Charakter kaum unterschiedlicher sein: Saalbach-Hinterglemm pflegt vor allem den „hier ist was geboten“-Charakter mit teilweise heftigem Apres-Ski und „Humba-Täterä“ vom Hotel Unterschwarzach bis zur kultigen Goaßen-Alm. Leogang wiederum bietet ein breites Spektrum an sportlichen und kulturellen Aktivitäten, von der Nostalgie-Ski-WM bis zum Jazzfestival. Und Fieberbrunn, das seit der Saison 2015/2016 den Skizirkus komplett macht, lockt zum einen als „der“ Freeride-Hotspot in den Kitzbüheler Alpen auf seine teils jungfräulichen Tiefschneehänge und zum anderen mit ruhiger, familiärer Atmosphäre und sehr viel Platz auf den Pisten. Vor allem für Neulinge im Skigebiet besonders hilfreich ist das markante Pistenleitsystem des Skizirkus: Es ist aufgeteilt in zehn alphanumerische Zonen und signalisiert in sechs Farben unterteilt Schwierigkeitsgrade, Sicherheitshinweise und Attraktionen. Wie bei einem Straßenverkehrsleitsystem werden nahende Abzweigungen mit Vorankündigungs-Schildern angezeigt. An den Kreuzungen sind dann die Abzweiger-Schilder positioniert. Beide Schilderarten führen die für den aktuellen Moment relevanten Informationen an. Sämtliche Wegeschilder zeigen durch ihre Grundfarbe zusätzlich den Schwierigkeitsgrad der Piste. Bei zahlreichen Abzweiger-Schildern sind zudem Panoramakarten (Gesamtpanorama und Detailpanorama) zur erneuten Orientierung angebracht.

Gemütlichkeit pur: In der 100-jährigen Jägerstube im Wildalp Gatterl fällt das Aufstehen schwer

Kühle Getränke und heiße Rhythmen

Das Tüpfelchen auf dem „i“ sind allerdings die vielen grübigen Hütten, die Skifahrer je nach Vorliebe vom Frühstück bis zum Après-Champagner mit ihren unterschiedlichen Angeboten locken. Das Verwöhnen bei typisch österreichischer, alpenländischer Kulinarik, kühlen Getränken und heißen Rhythmen haben sie hier jedenfalls alle drauf. In Fieberbrunn ist beispielsweise das Wildalp Gatterl seit Jahren ein kulinarischer Magnet bei Einheimischen und Gästen. Es liegt an den Ausstiegsstellen der Tellerlifte Zillstatt und Gatterl auf 1300 m. Direkt neben einem Wildgehege mit Damwild sitzt man hier auf der Terrasse oder in der hundertjährigen Jägerstube und bestaunt die einzigartige Sammlung von Wintersportplakaten oder schmunzelt über die historischen Fotografien in der Speisekarte.

Deftige Kost: Erdapfel-Blattln mit Kraut

Die Alm ist Mitglied von „KochArt“, einer Vereinigung von 22 Betrieben aus der Region Kitzbüheler Alpen, die sich gemeinsam für Regionalität und Nachhal-

tigkeit in der Gastronomie stark machen. In Zusammenarbeit mit ausgewählten heimischen Bauern werden alte Tierrassen und Gemüsesorten wiederentdeckt und in den Küchen der KochArt-Wirte verfeinert. „Unser Brot wird im Holzofen gebacken. Gemüse, Kräuter, Blumen und Beeren ernten wir aus dem eigenen Garten. Die Pilze stammen aus den umliegenden Wäldern, das Damwild aus eigener Zucht“, sagt Wirtin Angie Fürhapter mit stolzer Stimme. Auf der Karte finden sich neben himmlischen Klassikern wie einem Knödeltris aus Spinat-, Speck- und

Panorama-Alm: beliebter Platz an der Sonne für einen Einkehrschwung

Kaspressknödeln oder dem Steirischen Backhendl mit Kartoffel-Vogerlsalat auch Skihüttenkost wie hausgemachte Kartoffelblattln mit Sauerkraut.

Mit ihren dunkelbraunen, sonnengegerbten Holzbalken schon rein optisch ein Anziehungspunkt ist die Hinterhag-Alm. Sie liegt direkt an der Kohlmais-Talabfahrt, nur wenige Meter oberhalb des gleichnamigen Hotels und nur einen Sprung von Saalbach entfernt. Für die schnellen Skifahrer, die mittags hungrig sind oder sich auf der Sonnenterrasse bräunen lassen wollen, hat die Hinterhag Alm ab 11 Uhr geöffnet und bietet ein Selbstbedienungslokal. Im à la carte Restaurant mit offenem Kamin liegt eine kleine feine Speisekarte mit traditionellen Gerichten wie Tiroler Speckknödelsuppe oder Spinatnockerln, natürlich dem berühmten Wiener Schnitzel und einem Kaiserschmarren für die Süßen. Bis um 15 Uhr hat man hier seine Ruhe. Seit der Eröffnung hat sich die Hinterhag-Alm aber einen legendären Ruf erarbeitet: Hinter dem alten Holz der Fassade finden sich täglich um 16 Uhr eine schier nicht enden wollende Menge an Skifahrern in der Alm ein, um drei Stunden gemeinsam lang eine Alm-Party zu feiern. Gleich auf zwei Stockwerken wiegt man sich drinnen und draußen eng an eng im Takt der täglichen Livemusik.

Auf ein „Seiterl“ in die Panorama-Alm

Weiter oben, auf 1650 Metern – und daher mit einem tollen Ausblick versehen – liegt die Panorama-Alm, unmittelbar am Panorama-6 er und der Kohlmais-Gipfelbahn direkt an der Abfahrt nach Saalbach. Die 1946 gebaute Alm wird seit 40 Jahren von seiner Familie betrieben, erzählt Alex Röck bei einem „Seiterl“ – wie die Österreicher ein 0,3-Liter-Einkehrschwung-Bierchen liebevoll nennen. Wer einen Platz auf der bei Sonne immer prall gefüllten Terrasse ergattert, wird mit einem herrlichen Ausblick auf das wunderschöne Winterpanorama des gesamten Glemmtales, dem Talschluss sowie den Hohen Tauern belohnt. Eine Batterie an Liegestühlen steht zudem kostenlos zur Verfügung. Hier ist die Speisekarte etwas breiter gefächert, von traditioneller österreichischer Hausmannskost bis zu internationaler Küche ist für jeden Geschmack etwas zu finden. „Des is ois guad, weist eh“, schmunzelt Alex und empfiehlt dann doch das Hirschsteak von der eigenen Jagd und anschließend einen Heidelbeerschmarrn mit Beeren aus den heimischen Wäldern.

Wer nach schweißtreibenden Schwüngen eine knackige Erfrischung sucht, findet genau das Richtige direkt an der Piste im Has'n Stall beim Sonnhof. Die gemütliche Schneebar mit dem wohl originellsten Klo der Alpen liegt direkt an der Hochalm-Piste in Leogang und kann getrost als einer der beliebtesten Treffpunkte im Skizirkus bezeichnet werden. Vor allem Samstag, wenn DJ Noel dort einen Klub-Sound auflegt, der sofort in Blut und Beine dringt. „Abwechslungsreiche Musik, gepflegte Wein- und Bierkultur, gute und erlesene Schnäpse und Brände – die Gaudi beim Einkehrschwung ist auf jeden Fall gesichert“, grinst Stall-Wirt Günther Dragosics. „Die wahre Attraktion, vor allem für Kinder, ist aber der Iglu, den ein Gast jedes Jahr hier für uns zu Beginn der Saison baut.“

Alm-Frühstück in der Winter-Sonne

Frische Beeren, Joghurt, Müsli, knusprige Semmeln, Bergbutter, Käse, Schinken, Avocado, dazu frische Milch, Säfte und Kräutertee aus dem eigenen Garten – und alles garniert mit einem einzigartigen Ausblick auf die Gipfel des gegenüberliegenden Schattbergs – so sieht an einem sonnigen Wintertag das Frühstück auf der Reiteralm aus. „Auffakemma zum Owakemma, also Heraufkommen zum Entspannen, lautet unser Motto, nach dem wir unsere Gäste bedienen“, sagt Hüttenwirt Toni Rees. Die Hütte hat der frühere Hotelier vor acht Jahren übernommen und sie inzwischen so erweitert,

Bei schönem Wetter „oben ohne“ – die Hendl-Fischerei ist die wohl stylischste Schirmbar der Alpen

dass auf der einen Terrasse die eiligeren Skifahrer bewirtet werden können, während auf der anderen bei chilliger Lounge-Musik eher jene verweilen, die es gemütlicher angehen und lieber ihren Wein, Sekt oder Cocktail genießen möchten. Wer mittags kommt, findet auf der Karte als Spezialität auch Enten, Tafelspitz und Blutwurst sowie Pasteten und Ziegenkäse aus der Region. Die ehrwürdige Hütte aus dem Jahr 1771 ist vom Ort aus in einer knappen Viertelstunde zu erreichen über die Reiterkogel-Gondel und den Sunliner Sessellift.

Wärmt bestens: Zillertaler Graukäse-Suppe

Völlig aus dem Rahmen der traditionellen Almhütten fällt dagegen der Hendl Fischerei Mountain Club, direkt an der Bergstation von Asitzbahn und Steinbergbahn und der Abfahrt nach Leogang. Renate und Hubert „Huwi“ Oberlader, gleichzeitig Inhaber der Hotels Priesteregg und Mama Thresl in Leogang, haben hier ein architektonisch einzigartiges Hüttenkonzept in den Hang gestellt. Draußen gewährt der überhängende, halbrunde 270-Grad-Balkon einen Logenblick auf die Alpenkette. Drinnen beeindruckt ein wahres Kunstwerk: Angelehnt an die fließenden Formen von Antonio Gaudi schuf der Kärntner Holzbildhauer Gottfried Kaschnig hier nach den Vorgaben der Besitzer die geschnitzten Holzelemente, die sich im Innenraum der Bar über zwei Stockwerke ziehen.

„Wir wollten Qualität vor Quantität, Stil und Design, Deep House statt Ballermann und Geborgenheit mit Freiheit zusammenbringen“, erläutert Wirtin Renate das Konzept. Das Ergebnis ist die stylischste Schirmbar der Alpen, – denn bei schönem Wetter lässt sich die Fensterfront komplett öffnen und das Dach teilweise automatisch versenken. Kulinarisch gibts dort mittags Huwi´ s berühmte Grill-Hendl und köstliche Fisch-Spezialitäten – daher auch der Name – untermalt von lässigem Ibiza DJ-Sound. Und während Huwi am Eingang höchstpersönlich in zwei überdimensionalen Pfannen tellerweise Kaiserschmarrn zubereitet, sind drinnen die ersten Gäste längst zum Champagner übergangen – passend zum erhabenen Gefühl, dass die Hütte und ihr grandioser Ausblick vermitteln.

Service-Information

Wer in der Region Urlaub macht, kann mit der Gästekarte den öffentlichen Regiobus kostenlos nutzen. Quer durch die Kitzbüheler Alpen (von Hochfilzen bis Wörgl) gehts gratis per S-Bahn und Zug (REX).

Hüttenwirt „Huwi“ Oberlader und seine Mammut-Kaiserschmarrn-Pfanne

Fotos: Heiner Sieger

Bergasthof Huggenberg: www.restaurant-saalfelden.at
Wildalp Gatterl: www.wildalpgatterl.at
Hinterhag-Alm: www.hinterhag-alm.at
Panorama-Alm: www.panorama-alm.at
Reiteralm: www.reiteralm-saalfelden.at
Hasenstall/Sonnhof: www.alpenoase.at
Hendl Fischerei Mountain Club: www.hendl-fischerei.at

Iberico-Schinken, ein weltweit einzigartiges europäisches Produkt

Qualität, Rückverfolgbarkeit, Umweltverträglichkeit und natürlich der Geschmack machen den Iberico-Schinken zu einem universellen Produkt, das nicht nur die Gastronomie, sondern auch unsere Kultur prägt

„Schweineglück" für den besten Schinken der Welt

Eine Rasse braucht Jahre, um sich zu konsolidieren. Eine Tradition braucht Jahrhunderte, um weitergegeben zu werden. Ein Iberico-Schinken braucht Zeit, viel Zeit, um zu einer Leidenschaft zu werden, zu einem Emblem der Gastronomie, einem einzigartigen und erhabenen Produkt, das zu unserem besten Identitätsmerkmal geworden ist. Die Iberico-Rasse ist einmalig, und sie ist mit ländlichen Umgebungen, ihrer Herkunft, der mediterranen Küche, den Menschen und einigen alten Gepflogenheiten verbunden, die Teil der Traditionen eines ganzen Volks sind, für das der Iberico-Schinken viel mehr als ein Produkt ist – er ist ein Konzept, ein Lebensverständnis und eine Leidenschaft. Eine Leidenschaft wie der Foodie-Trend, eine kulinarische Mode, eine Feinschmeckerkultur.

Iberico-Schinken, die auf der iberischen Halbinsel heimisch sind, sind das Ergebnis eines europäischen Herstellungsmodells, dem strengsten der Welt, dessen Erfolg in der unglaublichen Qualität dieses unvergleichbaren Nahrungsmittels zum Ausdruck kommt. Sie haben eine außergewöhnlich intensive rote Farbe, die von der typischen Maserung der iberischen Rasse charakterisiert wird, die einen unverwechselbaren Geschmack, eine unverwechselbare Struktur und ein unverwechselbares Aroma mit sich bringt.

Eine Iberico-Kultur, für deren weltweite Verbreitung sich ASICI, der berufsübergreifende Verein für Iberico-Schweine, mit der Unterstützung der Europäischen Union mit der Kampagne „Ham Passion Tour. El Jamón, la pasión de Europa" (Schinken, eine europäische Leidenschaft) einsetzt und Märkte wie Deutschland, Frankreich, das Vereinigte Königreich oder Mexiko erobert, was den Schinken international als ein Kultprodukt konsolidiert. Dank Initiativen wie dieser, überkommt er viele Grenzen und

So schmeckt er am besten

wird in neunzig Länder in den fünf Kontinenten exportiert. Er erreicht internationale Verbraucher, die mehr und mehr mit dem Produkt, mit dessen Genuss und dem Identifikations- und Etikettiersystem vertraut sind, das jeden Schinken, der auf den Markt kommt, garantiert.

Um dem Verbraucher beim Einkaufen absolute Transparenz und Vertrauen zu vermitteln, hat die Iberico-Branche mithilfe von ASICI ITACA (System für Identifikation, Rückverfolgbarkeit und Qualität), ein digitales System geschaffen, das die vollständige Rückverfolgbarkeit der Herstellung von Iberico-Produkten „vom Feld bis auf den Tisch" unterstützt.

So weist das Rückverfolgbarkeitssystem jedem Stuck je nach Rasse (100 % Iberico, 75 % oder 50 % Iberico-Rasse) und Futter (Eicheln, Mastfutter vom Feld und Mastfutter) ein obligatorisches, einmaliges und individuelles Siegel zu, das garantiert, dass dieser Schinken wirklich ein Iberico-Schinken ist. Der Verbraucher muss nur auf das Qualitätsstandard-Siegel des Iberico-Schinkens mit dem ASICI-Logo und auf die Farbe achten, um zu erkennen, welche Kategorie Iberico-Schinken er kauft *. Hier besteht kein Raum für Zweifel. Die Schinken oder Schultern, die eines dieser vier Siegel tragen, sind Ibericos.

*

Das schwarze Siegel steht für den 100 % Iberico-Eichelschinken; das rote Siegel für den 75 % Iberico-Eichelschinken oder 50 % Iberico-Rasse; das grüne Siegel für Iberico-Schinken von Tieren, die auf der Weide gemästet wurden, und das weiße für Iberico-Schinken von Tieren, die mit Mastfutter gemästet wurden. Vier Siegel, vier Farben, vier Kategorien des Iberico-Schinkens.

In diesem Sinne hat ASICI eine revolutionäre IBERICO-APP entwickelt, mit der die Verbraucher die Stücke rückverfolgen und prüfen können, ob sie die geltenden Bestimmungen einhalten. Hierbei wird ein einmaliger und individueller Strichcode gelesen, der sich auf jedem Siegel befindet. Die APP ist völlig kostenfrei und für IOS (Apple) und Android (Google) verfügbar.

Diese Initiativen geben dem Verbraucher absolute Transparenz und Vertrauen beim Einkaufen und machen Iberico-Produkte zu einem Synonym für die Garantie für Qualität, Transparenz und Vertrauen.

Im Schweinehimmel

Die „SCHNITZARBEIT" des Iberico-Schinkens Schritt für Schritt

Hauchdünne Scheiben sind wichtig

Die Iberico-Schinken sind einmalige Stücke, und um Sie in Ihrer ganzen Pracht zu genießen, müssen Sie mit Perfektion und Leidenschaft aufgeschnitten werden. Die echten Liebhaber des Iberico-Schinkens schneiden nicht, sie „schnitzen". Bis sie die perfekte Scheibe und den Geschmack erreicht haben, der die Welt begeistert. Wenn Dicke und Größe der Scheiben gleichmäßig sind, erreicht die Präsentation die Ebene eines Kunstwerks. So wissen wir, dass der Iberico-Schinken mit Leidenschaft geschnitten wird.

* Unter den auf dem Markt verfügbaren Iberico-Produkten befinden sich auch andere spanische Produkte mit geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.), deren Schinken, sei es Hinter- oder Vorderschinken, mit ihren eigenen Siegeln gekennzeichnet sind. Hierbei werden auf jeden Fall die gleichen Farben für jede Kategorie beachtet, deren Rückverfolgbarkeit die jeweiligen Herkunftsgebiete sicherstellen.

Fotos: Ham Passion Tour

www.hampassiontour.eu/de/

hampassiontour.eu
#hampassiontour

Der Inhalt der vorliegenden Veröffentlichung gibt nur die Meinung ihres Autors wieder und fällt ausschließlich in seine Verantwortung.
Die Europäische Kommission übernimmt keine Haftung für die Nutzung, die von der dort enthaltenen Information gemacht werden kann.

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA

VON DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT KOFINANZIERTE KAMPAGNE

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN, DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE TRADITIONEN FÖRDERN.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Vietnam Spezial von Nord nach Süd

Schlafen in paradiesischen Hotelbetten

Legendäre Kreationen im CakeShop des Hotel du Parc Hanoi

Die vietnamesische Gastfreundschaft ist sprichwörtlich und zeigt sich auch im professionellen Milieu eines Hotels. Die Mitarbeiter der Incoming Agentur Indochina Travel Services (ITS) Vietnam empfehlen ihren Partnern in der deutschsprachigen Reisebranche je nach gewünschter Ausrichtung das richtige Hotel im Land. ITS Vietnam ist ein Familienunternehmen und Kunden schätzen die persönliche Note in der Kommunikation. Keine Reise ist von der Stange: je nach Anforderung und Bedürfnissen, ob für eine Gruppe oder für Individualreisende werden die passenden Tour-Elemente angeboten.

Im Folgenden stellen wir – von Nord nach Süd - ein paar Hotels vor, die bei europäischen Gästen besonders beliebt sind, vorrausgesetzt, dass eine Einreise aus Deutschland auch bald wieder möglich sein wird.

Nordvietnam

Tripadvisor zeichnete im August 2020 das Hotel du Parc Hanoi, absolut verdient, als Travelers' Choice aus. Das Hotel liegt zentral mit Blick auf den Thong Nhat Park (Union Park) und vereint asiatische und europäische Traditionen: Freundliches Personal im exklusiven japanischen sowie im internationalen Restaurant versorgt die Gäste der 256 großen Zimmer. Wer sich entspannen will, kann dies entweder in Le Salon tun oder eine der Spa-Behandlungen buchen. Leckere Kuchen und exquisite Torten gibt es im legendären The CakeShop. Und die Kalorien kann man dann ja im gut ausgestatteten Fitness Club oder dem großen Außenpool wieder abtrainieren.

Blick vom Rooftop-Pool des Apricot Hotels über den Fluss

Auch im Apricot Hotel mit 123 eleganten Zimmern können Gäste sehr gut speisen, ob im L'Artiste eher französisch inspiriert oder asiatisch im Palette Restaurant. Im ganzen Haus sind Werke vietnamesischer Künstler ausgestellt, um die Liebe für die lokale Kultur, Tradition und Kunstszene zu zeigen. Das Apricot Hotel ist auch für seine besonderen Veranstaltungen bekannt. Für ein besonderes Ambiente sorgt zudem der großartige Blick auf den Hoan Kiem See – entweder tagsüber vom Rooftop-Pool oder abends mit Cocktail in der Hand aus der BarOne36.

Zentralvietnam

Das Colibri Beach Restaurant des Palm Garden Hotels sieht ein bisschen aus wie ein traditionelles Boot

Wer Hoi An besucht, liebt oft Vietnams Geschichte. Das Palm Garden Resort Hoi An nimmt das auf. Wer die Anlage betritt, wird sich fast wie in einem traditionellen vietnamesischen Dorf fühlen: Die 216 Zimmer und Bungalows sind mit Ziegeldächern versehen, es gibt viel Grün und Wasser zwischen den Gästehäusern und mittig liegt ein großer, kleeblattförmiger Pool. Das Open-Air Colibri Beach Restaurant ist ein Hingucker: Es mutet an wie ein traditionelles vietnamesisches Boot und liegt umgeben von Palmen direkt am Strand. Den Aktivitäten sind kaum Gren-

Viel Grün gibt es rund um das Boutique Hoi An Hotel

zen gesetzt: Wassersportarten wie Kayak, Jet-Ski, Speed Boat, Billard, Dart, Tischtennis, Tennis oder Fahrradtouren in die Umgebung sind problemlos möglich. Ein Kids Club entlastet Eltern – so genießen besonders Familien diese Oase.

Wer es etwas ruhiger mag, dem gefällt das Boutique Hoi An Hotel. Hier gibt es eine großzügige Grünanlage, die direkt zum Strand ausgerichtet ist. Das weiße Hotel im französischen Kolonialstil hebt sich klar gegen die tropische Begrünung ab. Natürlich wird vietnamesische Gastfreundschaft und Küche hier großgeschrieben. Behandlungen im Spa oder ein Spaziergang durch das Grün mit vielen gemütlichen Sitzmöglichkeiten hin zum mittig gelegenen großen Pool bringen sicher die gewünschte Urlaubserholung. Die Gästehäuser – in neun verschiedenen Zimmerkategorien - sind schräg versetzt und von den Villen blicken die Gäste direkt zum Strand. Das Personal ist gerne behilflich bei der Organisation von Ausflügen in die Umgebung.

Südvietnam

Direkt am Fluss inmitten eines Parks gelegen ist das herrschaftliche Victoria Can Tho Hotel

Wie ein Herrschaftshaus mutet das Victoria Can Tho Resort an. Es liegt direkt am Fluss Hau inmitten eines großen Parks am südlichen Rand von Vietnams viertgrößter Stadt Can Tho. Diese Stadt mitten in der Mekong Delta- Region bietet sogar einen der typischen schwimmenden Märkte. Die 92 großzügigen Zimmer sind im Kolonialstil gehalten und bieten natürlich modernen Komfort. Zwei Außenpools sowie eine Bar mit Billard-Tisch sorgen für Unterhaltung. Wellness-Behandlungsräume im Innen- und Außenbereich entspannen die Muskeln. Im Spices Restaurant blickt man über den Fluss und kann ebenfalls innen oder außen sitzen.

Mitten in Vietnams größter Stadt, Saigon, liegt das Fünf-Sterne-Hotel Nikko Saigon. Die Gäste können aus allen 334 Zimmern einen fantastischen Blick auf die Stadt genießen. Trotz dieser zentralen Lage verfügt das Haus über einen großen Garten, der eine Oase der Ruhe in dem hektischen Leben der Stadt bietet. Entspannen kann man auch in dem schönen Außenpool oder im exklusiven Ren Spa auf der fünften Etage. In den drei Restaurants gibt es internationale Küche sowie taiwanesisches Essen (Ming Court). Auch Spitzen-Kochkurse werden hier angeboten.

Wer möchte hier nicht einen Nachmittag aufs Meer blicken?

Ein Paradies an Vietnams Stränden ist das Mia Resort 20 Kilometer südlich vom Urlaubsort Nha Trang: Die 70 Villen und 80 Apartments sind umgeben von üppiger Natur und direkt hinter einer Bergkette in Richtung Strand gebaut. So hat man wunderschöne Blicke von allen Unterkünften – entweder auf die Berge oder das Meer. Die Flachdächer der Villen sind bewachsen und auch sonst steht Umweltschutz und Nachhaltigkeit ganz oben auf der Skala des Hotelmanagements. Es wundert nicht, dass das Mia Hotel bereits mehrfach ausgezeichnet wurde.

Entspannende Blicke aus der Badewanne über die Stadt Saigon

Fotos: Hotel du Parc Hanoi, Apricot Hotel Hanoi, Palm Garden Resort, Boutique Hoi An Hotel, Victoria Can Tho Hotel, Hotel Nikko Saigon, Mia Nha Trang

Weitere Infos unter:
www.itsvietnam.com

Das 25. Rheingau Gourmet Festival im Eltviller Kronenschlösschen wird stattfinden

Gour-med

Nach all dem Genussverzicht, den uns die Pandemie Covid 19 in den letzten Monaten zugemutet, ja abverlangt hat, hoffen und wünschen sich Gourmets und Weingenießer, dass Dionysos, in der griechischen Mythologie zuständig für Lebenslust, Freude, Wein und Genuss gnädig ist und seine mythischen Kräfte nutzt und gemeinsam mit der kompetenten Pharma-Forschung dazu beiträgt, dass alle Mühen der Veranstalter belohnt werden um das Jubiläums Gourmet Festival wie geplant durchzuführen.

Am 25. Februar startet, wie immer im Kloster Eberbach, die Welcome Party, selbstverständlich unter Einhaltung der dann gültigen Hygiene-Bedingungen. Die Freude am Genuss wird das sicher nicht mindern.

Die an diesem Abend kochenden Sternechefs, unterstützt von der Crème de la Crème deutscher und internationaler Winzer, sind bekannt für höchsten kulinarischen Standard.

Musikalische Unterhaltung begleitet die

Roland Gorgosilich

Bertus Basson

Erik van Loo

Gäste, Tanzen ist, was manchen Teilnehmer weniger stören wird nicht gestattet. Das könnte sich aber, je nach Stand der Dinge auch ändern.

Am Samstag, 27. Februar, um 19:00 Uhr werden Liebhaber exklusiver Wein-Raritäten sprichwörtlich verwöhnt. Namen wie Rothschild, Opus One, Weingut Künstler, Margaux und weitere Spitzenwinzer zeigen das Beste aus ihren Fässern. Das auf die Weine abgestimmte Menu wird von Roland Gorgosilich, Küchenchef im Kronenschlösschen und dem Südafrikaner Bertus Basson zubereitet. Beide kennen sich seit Jahren und wissen, wie man Gäste verzaubert.

Am gleichen Abend um 19:30 Uhr steht der bekannte niederländische 2-Sternekoch Erik van Loo am Herd. Der Küchenchef aus Rotterdam ist den Stammgästen des Gourmet Festivals kein unbekannter. Schon zweimal hat er mit seiner filigranen französischen Küche gezeigt, dass er Mitglied der Koch-Champions League ist. Die ausgewählten Weine zu dem Menu kommen aus den Weingütern Prüm, Loosen, Weil (Wilhelm u. Robert) und Nieport. Champagner von Alfred Gratien leitet den Abend mit einem Aperitif ein und zum Schluss wird mit einem Malt Whisky von Penderyn das Menu komplettiert.

Bei diesem Auftakt fällt es schwer, eine Entscheidung zu treffen. Obwohl, wir hatten schon einmal das Vergnügen, bei einer Veranstaltung des Festivals einen Tischnachbarn zu haben, der von sich behauptete, dass er alle Angebote, Lunch und Dinner mit großer Freude und Appetit genießt. Mehr kann sich ein Veranstalter nicht wünschen!

Fotos: Rheingau Gourmet & Wein Festival

Das gesamte Programm
und Ihre kulinarische Teilnahme
können Sie hier buchen:

Rheingau Gourmet & Wein Festival
www.rheingau-gourmet-festival.de
Tel 0 67 23 / 6 40
Fax 0 67 23 / 76 63
info@kronenschloesschen.de

Live-Event „Koch des Jahres" startet am 16. November in Leipzig

Besucher*innen erwartet ein facettenreiches Programm und Top-Speaker der Branche!

Verschoben auf den 12. Juli 2021

Koch des Jahres startet am 16. November 2020 im Globana in Leipzig. Die Veranstalter haben ein umfangreiches Hygienekonzept ausgearbeitet und präsentieren in Leipzig ein facettenreiches 360° Eventkonzept. Neben dem Live-Wettbewerb stehen relevante Talks und Workshops im Fokus. Unter den Schlagworten #Gemeinschaft, #Nachhaltigkeit und #Frauengeist widmet sich das Eventformat den aktuell brennenden Fragen der Branche und erwartet dafür bekannte Top-Speaker und Kochgrößen.

Bewerbungsphase für den Live-Wettbewerb „Koch des Jahres" in Leipzig abgeschlossen

Am 16. September endete die Bewerbungsphase für das erste Vorfinale des renommierten Live-Wettbewerbes „Koch des Jahres".

Mitglied der Jury: Sebastian Frank

Hochkarätig besetzte Jury unter anderem mit Marco Müller, Sebastian Frank und Tobias Bätz

Die acht Auserwählten werden ihr Menü am 16. November live und in Farbe im Globana in Leipzig für den hochkarätig besetzen Juryteam kochen. Als Juroren werden die Sterneköche Sebastian Frank (Horváth**, Berlin), Marco Müller (Rutz***, Berlin) und Tobias Bätz (Alexander Herrmann by Tobias Bätz**, Wirsberg) dabei sein. Auch bekannte Lokalgrößen wie Gerd Kastenmeier (Kastenmeiers, Dresden) und Unternehmer Stefan Hermann werden den Wettbewerb als Juroren unterstützen.

„Koch des Jahres" widmet sich den brennenden Themen der Branche

Unter den Schlagworten #Gemeinschaft, #Nachhaltigkeit und #Frauengeist widmet sich das Eventformat den aktuell brennenden Themen der Gastronomie. Wie hat Corona die Branche verändert und was lässt sich aus dieser Zeit lernen? Wie lässt sich diese Zeit nutzen um einen neue Form der Gemeinschaft zu etablieren? An welchen Stellschrauben muss in Bezug auf Nachhaltigkeit gedreht werden und wie können Betriebe dies für sich umsetzen? Was muss sich ändern, damit mehr Frauen als Führungskräfte in den Küchen zu finden sind – das sind nur einige der zentralen Fragen, die in Leipzig im Fokus stehen werden.

Mitglied der Jury: Marco Müller

Spannende Workshops und kulinarische Extravaganz

Inspiration und „hands on"-Mentalität erwartet die Besucher außerdem bei der Vielzahl an gebotenen Workshops. Von Hygienemaßnahmen und Sicherheit, über alternative pflanzliche Patisserie, Wasser & Wein Pairings bis hin zu spanischen Feinkostprodukten ist hier für jeden das passende Thema dabei. Nach der Preisverleihung findet der Tag seinen kulinarischen Abschluss mit Kochtalenten wie beispielsweise Hannah Lehmann (Laurus, Chemnitz), Sebastian Zange (The Westin, Leipzig) oder Adrien Hurnungee (Unternehmer & Kochbuchautor, Glauburg), die mit ihren Kreationen unvergessliche Genussmomente schaffen.

Fotos: Melanie Bauer, Gour-med

Weitere Informationen gibt es unter:
www.kochdesjahres.de

Sebastian Frank, Restaurant Horvath Berlin, sichert die Festtage mit kulinarischen Highlights für Zuhause

Online bestellen, daheim genießen: fertige Menüs oder DIY-Kochbox

Auch Weihnachten wird in diesem Jahr anders werden, so viel steht fest. Doch Sebastian Frank, Inhaber und Küchenchef des Restaurants Horváth, setzt der Pandemie festliche Menüs entgegen, die – zumindest für einen Abend – diese unsichere Zeit garantiert vergessen machen.

Mit der „Ente für Dahoam" lässt sich schon die Adventszeit genussvoll gestalten. Vom 12. November bis zum 27. Dezember kocht Sebastian Frank die Pommern Ente mit saftigem Apfel- Rotkraut, Kartoffelknödeln und Natursafterl vor. Bei den Gästen zuhause bekommt die Ente im Ofen dann nur noch den letzten, knusprigen Schliff. Die einzelnen Schritte bis zum Servieren erklärt der Küchenchef per Videobotschaft.

Sebastian Frank

Das Festtagsmenü für zuhause sorgt mit Horváth-Aromen und österreichischen Spezialitäten für den perfekten kulinarischen Rahmen an Weihnachten und Silvester. Die Genusskiste hält alles bereit, um 4 Personen mit Pilzlebercreme mit Butterstriezl, Marillenkernöl-Butter und Apfelbalsam als Vorspeise, geflämmte Lachsforelle mit Paprikaaromen und Kolbász Mayonnaise als Zwischengang, Kalbstafelspitz rosé mit Kürbiskern-Vanillepesto und Topinamburstampf als Hauptgang und einem abschließenden Nougat-Kakaotörtchen mit Gewürzbirne geschmackvoll zu beschenken. Sebastian Frank hat auch hierfür eine einfache Erklärung per Video vorbereitet, mit der jeder die Zubereitung vollenden kann. Eine vegetarische Alternative gibt es auf Anfrage.

Wer nicht nur genießen, sondern am Herd auch etwas lernen möchte, der kann sich mit dem Videokochkurs „KuK [cook] Mahl!" die Feiertage gestalten. Mit Hilfe einer ausführlichen Videoanleitung des Sternekochs kann bei diesem perfekten Dinner eigentlich nichts schiefgehen.

Durch die Weinregionen Österreichs und Ungarns führt Sommelière Janine Woltaire mit einem außergewöhnlichen Weinpaket. Mit vier korrespondierenden Weinen zu den Menüs – inklusive Trinkempfehlungen und Beschreibungen, so werden Weihnachten und Silvester dieses Jahr trotzdem ein Fest.

Die Ente muss 48 Stunden im Voraus bestellt werden. Termine zur Abholung gibt es ab 12. November bis zum 27. Dezember Donnerstag bis Samstag zwischen 14 und 18 Uhr, Sonntag 10-18 Uhr.

Alles ab sofort online bestellen unter https://shop.restaurant-horvath.de. Die Kochbox kann ab dem 26. November bestellt werden. Die Bestellungen für das Festtagsmenü werden am Vortag bis 12 Uhr entgegengenommen. Abholung ab dem 4. Adventswochenende: 18. bis 20. Dezember 2020 zwischen 12 und 18 Uhr, für Heiligabend ist die Abholung bereits am 23. Dezember 2020 zwischen 15 und 18 Uhr, am 2. Weihnachtsfeiertag, 26. Dezember 2020, zwischen 12 und 18 Uhr, Silvester, 31.12.2020, zwischen 12 und 16 Uhr.

Foto: whitekitchen

HORVÁTH
Paul-Lincke-Ufer 44A
10999 Berlin
Tel.: +49 (0)30 61289992
E-Mail: mail@restaurant-horvath.de
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag
von 18:30 bis 22:00 Uhr

Regent Seven Seas Cruises lockt Reisende mit sieben neuen faszinierenden Destinationen

Regent stellt neue Reiserouten, Erlebnisse in Zielhäfen und Eröffnungssaisons von Mitte 2021 bis Anfang 2022 vor

Regent Seven Seas Mariner

Die führende Luxusreederei Regent Seven Seas Cruises® hat sieben aufregende neue Reiseziele zusammengestellt. Die neuen Destinationen sind genau das Richtige für Luxusreisende, die ihrer Bucket List mehr Pep verleihen, einzigartige Reiseziele erkunden und in neue Welten eintauchen möchten. Von Mitte 2021 bis Anfang 2022 werden mehrere der geräumigen und stilvollen Schiffe der Regent Flotte auf Reisen rund um den Globus mit Zielen in Alaska, Asien, Australien, Neuseeland, Nordeuropa und sogar der Antarktis aufbrechen.

„Wir haben festgestellt, dass ein großes Interesse an Luxusreisen besteht. Zukünftige Reisen werden jetzt bereits für die Zeit geplant, wenn diese wieder angetreten werden können", so Jason Montague, Präsident und CEO von Regent Seven Seas Cruises. „Unsere Gäste reisen leidenschaftlich gerne. Deswegen bauen wir unsere Reiserouten und Landausflugsmöglichkeiten ständig aus, um unseren anspruchsvollen Gästen die authentischsten und außergewöhnlichsten Erlebnisse bieten zu können. Wir freuen uns, neue inspirierende Reiseziele präsentieren zu können – von Eröffnungssaisons bis hin zu brandneuen Anlaufhäfen. Natürlich immer in Kombination mit unserem höchst persönlichen Service an Bord und jedem erdenklichen Luxus sowie kostenlosen unbegrenzten Landausflügen inklusive. So schaffen wir für unsere Gäste ein wahrhaft unvergleichliches Erlebnis."

1. Mit der Seven Seas Splendor® nach Nordeuropa in der neuen Hauptsaison

Die im Februar 2020 getaufte Seven Seas Splendor startet 2021 ihre erste Saison im Baltikum und in Nordeuropa. Bei allen Reisen können sich Gäste auf Luxus in Perfektion freuen.

Während der ersten Reise durch Nordeuropa und dem Baltikum können Gäste aus einer Reihe faszinierender Reiserouten wählen, darunter eine opulente 14 Nächte dauernde Kreuzfahrt von London nach Kopenhagen. Die am 6. August 2021 beginnende Reise Magnificent Fjords and Peaks führt über beliebte Häfen in Dänemark, Schweden, Lettland, Estland, Russland und Finnland mit Übernachtungen in St. Petersburg und Stockholm.

Kopenhagen

In St. Petersburg können Gäste aus bis zu 26 Landausflügen wählen – von denen 13 kostenlos sind – darunter Kanalfahrten und ein Besuch des pompösen Katharinenpalastes in Puschkin. In Stockholm können anspruchsvolle Reisende

aus bis zu elf Landausflügen wählen, um das wahre Skandinavien zu erleben. Highlights der Ausflüge sind die lokale U-Bahn-Kunsttour, der Besuch eines traditionellen Bohemian-Markts sowie ein Abstecher in die angesagte Nordic Hotel Ice Bar.

Die Seven Seas Splendor, das Schwesternschiff der Seven Seas Explorer® – dem wohl luxuriösesten Schiff, das jemals gebaut wurde – setzt höchste Maßstäbe in Bezug auf persönlichen Service und Komfort. Die aufmerksame Crew liest den in 375 wunderschön ausgestatteten Suiten mit einer Größe von 28 bis 413 Quadratmetern untergebrachten Gästen jeden Wunsch von den Augen ab. Zu den aufwendig gestalteten öffentlichen Bereichen gehören fünf exquisite und einzigartige Restaurants sowie drei elegante Bars und Lounges. Eine kuratierte Kunstsammlung im Wert von fünf Millionen US-Dollar, mehr als 500 Kristalllüster sowie der über ein Hektar verarbeitete italienische Marmor runden das elegante Erscheinungsbild des Schiffes perfekt ab.

2. Alaska heißt die Seven Seas Explorer® zum ersten Mal willkommen

Im kommenden Jahr wird die Seven Seas Explorer zum ersten Mal die atemberaubenden Landschaften Alaskas bereisen. Im Zuge dessen können Gäste aus einer Reihe aufregender, sieben Nächte dauernder Reisen zwischen Vancouver und Seward wählen. Die Seven Seas Explorer, welche über das höchste Crew-zu-Gast-Verhältnis auf hoher See verfügt, beeindruckt außerdem durch ihre opulenten Unterkünfte, die allesamt Suiten mit Balkonen sind, hervorragende Spezialitäten-Restaurants sowie hunderte von Kunstwerken an Bord, darunter Werke von Picasso und Chagall.

Ein Höhepunkt der Reisen wird das überwältigende Klondike Adventure sein. Die am 1. September 2021 startende Kreuzfahrt mit einer Dauer von sieben Nächten wird die Reisenden mit atemberaubenden Landschaften mit zerklüfteten Gletschern, tintenblauem Wasser, felsigen Berggipfeln, einer unglaublichen Tierwelt sowie spektakuläre Aussichten auf den Hubbard-Gletscher und die Inside Passage begeistern. Um die „Last Frontier" wirklich mit allen Facetten zu erleben, können Gäste aus bis zu 53 aufregenden Landausflügen wählen, darunter Wanderungen durch grüne Regenwälder, Walbeobachtungen und das Überfliegen der schönsten Seen mit einem Wasserflugzeug.

3. Seven Seas Splendors Eröffnungsreise Grand Tour of Europe

Am 30. August 2021 sticht die Seven Seas Splendor zu ihrer allerersten Grand Tour of Europe in See – einer opulenten 59 Nächte dauernden Reise, bei der die begehrtesten Häfen Westeuropas angesteuert werden .

Nach der Abfahrt in Stockholm wird die Seven Seas Splendor historische Highlights in Skandinavien und dem Baltikum erkunden, dazu gehört auch eine Übernachtung in St. Petersburg. Im Anschluss erwartet Reisende die Höhepunkte der Britischen Inseln, gefolgt von den Attraktionen Frankreichs, Spaniens, Marokkos, der Amalfiküste, Kroatiens und der griechischen Inseln, gekrönt mit den historischen Schätzen der Türkei.

Barcelona

Mit unglaublichen 338 kostenlosen zur Auswahl stehenden Landausflügen sowie weiterer maßgeschneiderter Annehmlichkeiten wie einer Hotelübernachtung vor Beginn der Kreuzfahrt und einem kostenfreien unbegrenzten Wäsche-Service an Bord, können sich Gästen auf ein wahrhaft unvergessliches Erlebnis freuen. Zu den Höhepunkten der Landausflüge gehören ein Ausflug vom marokkanischen Tangier aus in die farbenfrohe Stadt Asilah, die für ihren Palast, die Bazare und die kulturelle Küche bekannt ist oder eine Insider-Tour durch die Olivenhaine auf einem Familiengut in Montenegro, bei der die Gäste das berühmte „flüssige Gold" der Region verkosten können.

Tokio

4. Pre-Cruise Abenteuer in Tokio

Regent Seven Seas Cruises ist berühmt für seine innovativen und inklusiven Land- und Hotelprogramme, und Tokio ist das neueste Highlight in dieser Kollektion. Im Rahmen des Vibrant Tokyo Pre-Cruise Programms genießen Gäste einen kostenlosen Aufenthalt von drei Nächten in einer der aufregendsten Städte Asiens und haben so genug Zeit, die reizvollen Kontraste der Stadt zu erkunden: Von antiken Tempeln über spektakuläre Hochhaus-Aussichtsplattformen, einer außergewöhnlichen Küche, pulsierenden Einkaufsvierteln bis hin zu idyllischen Gärten – dieses einzigartige Abenteuer sollten sich Gäste nicht entgehen lassen.

Auf den Aufenthalt in Tokio vor Beginn der Kreuzfahrt können sich die Gäste bei der am 23. Oktober 2021 startenden zehn Nächte dauernden Seven Seas Explorer Kreuzfahrt Zen Gardens & Samurai Legends freuen. Die Kreuzfahrt Zen Gardens & Samurai Legends ist eine außergewöhnliche Reise durch Japan und beinhaltet auch einen Stopp im Hafen von Busan in Südkorea.

Sydney

5. Seven Seas Explorer fährt zum ersten Mal nach Australien

Ende 2021 wird die Seven Seas Explorer ihre erste Asien-Pazifik-Reise mit insgesamt acht All-Inclusive-Kreuzfahrten mit Schwerpunkt Australien und Neuseeland antreten.

Im Rahmen der Reise Holiday Down Under haben Gäste die einmalige Gelegenheit, Weihnachten und Silvester an Bord der prachtvollen Seven Seas Explorer zu genießen. Die Reise, welche am 20. Dezember 2021 für 16 Nächte von Sydney aus startet, beinhaltet ikonische Destinationen wie Burnie in Tasmanien, die Fjorde von Milford Sound, Neuseelands herrliche Bay of Islands sowie die vulkanischen Hügeln von Akaroa.

Unter den kostenlosen Landausflügen ist eine köstliche Käse-, Schokoladen- und Wein-Tour in Burnie, bei der kulinarische Köstlichkeiten und kräftige Weine der Region verköstigt werden können. Ein weiteres Highlight unter den Ausflügen ist ein Ausritt entlang der einsamen Strände Neuseelands eindrucksvoller Waipu-Küste.

6. Traditioneller karibischer Charme auf den Iles des Saintes, Guadeloupe

Im Januar 2022 wird die Seven Seas Navigator® als erstes Schiff der Regent Flotte zu den Iles des Saintes-Inseln in Guadeloupe aufbrechen. Auf den Iles des Saintes-Inseln wird traditionelles karibisches Lebens zelebriert – inmitten atemberaubender Berge, grüner Leguane, wunderschöner Strände und unglaublicher Orte zum Tauchen.

Iles des Saintes ist einer der Anlaufhäfen auf der 30 Nächte dauernden Rundreise Complete Caribbean, die am 6. Januar 2022 von Miami aus startet und bei der exotische Ziele im östlichen und westlichen Teil der Karibik angesteuert werden. Darunter sind Zielhäfen wie die Kaiman-inseln, Jamaika, die Dominikanische Republik, Puerto Rico, St. Barth, St. Lucia, Barbados, Mexiko, Kolumbien und Belize.

St. Barth

7. Spektakuläre Ausblicke vom Schiff: Regents erste Kreuzfahrt in die Antarktis seit 2011

Mit der 19 Nächte dauernden Kreuzfahrt Journey to Antarctica auf der Seven Seas Voyager® fügt Regent den siebten Kontinent seiner bereits imposanten Liste an beeindruckenden Zielen hinzu. Die Kreuzfahrt ist eine landschaftlich beeindruckende Rundreise von Buenos Aires aus, die man einmal im Leben gemacht haben sollte.

Diese Reise startet am 31. Januar 2022 und bietet den Gästen zunächst drei Tage lang spektakuläre Ausblicke auf einige der bekanntesten Sehenswürdigkeiten des Weißen Kontinents samt seiner einzigartigen Tierwelt. Gäste können Robben, Wale, Pinguine und Seevögel vom Balkon ihrer Suite oder von einem der Panoramadecks des Schiffes aus beobachten. Weitere Höhepunkte der Reise sind die majestätischen Klippen des Neumayer-Kanals, die eisigen Landschaften von Paradise Harbor und die atemberaubenden Meerestiere der Dallmann-Bucht.

Für ein noch unvergesslicheres Erlebnis können Gäste das kostenlose drei Nächte dauernde Landprogramm Chilean Wonders and Wines vor der Kreuzfahrt oder ein kostenloses drei Nächte dauerndes Landprogramm nach der Kreuzfahrt im lebhaften Buenos Aires dazubuchen.

Es ist das erste Mal seit 2011, dass die Luxusreederei in die Antarktis fährt. Weitere besondere Reisen sind die am 20. Juni 2021 beginnende zwölf Nächte dauernde Kreuzfahrt Colossus to Parthenon auf der Seven Seas Mariner®, bei der das Schwarze Meer erkundet wird und die am 30. Oktober 2021 beginnende 22 Nächte dauernde Reise Adventure in Africa auf der Seven Seas Voyager. Bei dieser Kreuzfahrt werden Ziele auf den Seychellen, Mauritius und La Réunion im Indischen Ozean angesteuert.

Fotos: Regent Seven Seas Cruises, JNTO, Tourism Australia

Weitere Informationen unter
www.rssc.com

Ein Ritterschlag für Chef-Sommelière Stefanie Hehn

Die Chef-Sommelière Stefanie Hehn aus dem Hamburger Luxushotel The Fontenay darf sich seit kurzem als „Master Sommelier", geprüft vom renommierten Court of Master Sommeliers in London, bezeichnen. Damit ist Stefanie Hehn neben Helga Schroeder die zweite Sommelière in Deutschland, die mit diesem Titel ausgezeichnet wurde. In Deutschland gibt es insgesamt nur sechs Weinexperten, die diesen Titel tragen dürfen.

Weltweit haben bislang in 40 Jahren nur 269 Personen diese hohe Auszeichnung erreicht.

Stefanie Hehn ist jetzt berechtigt, die Initialen MS oder das Wort Master Sommelier nach ihrem Namen zu nennen und ist Teil des exklusiven Mentorenprogramms des Court of Master Sommeliers Europe. Die Erfolgsquote der teilnehmenden Sommelièren und Sommeliers liegt bei gut vier Prozent. Dieses ist eine der anspruchsvollsten internationalen Prüfungen der Branche. Neben Stefanie Hehn gelang dies nur zwei weiteren Bewerbern aus Ungarn und Italien. Bevor die Teilnehmer zur Prüfung zum Master Sommelier zugelassen werden, müssen sie drei Level mit unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen erlangen. Die eigentliche Master-Prüfung besteht dann aus drei weiteren Teilen: mündlich theoretisch, Blindverkostung von sechs Weinen und einem praktischen Teil.

Seit 2017 ist Stefanie Hehn für alle Weinbelange im Hotel The Fontenay verantwortlich. Der Restaurantführer Gault Millau zeichnete sie 2019 als Sommelière des Jahres aus.

Gour-med gratuliert herzlich zu der Ehre und wünscht Stefanie Hehn immer einen guten Griff zum passenden Wein.

Foto: The Fontenay

www.thefontenay.com

Gestärkt in die Zukunft

Trotz eines herausfordernden ersten Halbjahres blickt das neu formierte Team der Speisemeisterei optimistisch in die Zukunft – und steckt die Ziele hoch.

Alles andere als einfach – so könnte man das Jahr 2020 für die Gastronomie zusammenfassen. Trotz eines herausfordernden Starts sieht das neue Team, das seit Juli dieses Jahres die Geschäfte in der vom Guide Michelin ausgezeichneten Speisemeisterei übernommen hat, keinen Grund für Krisenstimmung. Vielmehr zeigt sich die Crew um Restaurantleiter Florian Kuzler und den langjährigen Küchenchef Stefan Gschwendtner kämpferisch: Ein zweiter Stern soll bald schon über dem Kavaliersbau im Schloss Hohenheim stehen. Gemeinsam mit dem neuen Geschäftsführer Richard Amonath im Hintergrund soll das Profil des erfolgreichen Sternerestaurants weiter geschärft und gänzlich auf Sternegastronomie zugeschnitten werden.

v.l.n.r.: Raphael Rogokenis (Sous Chef kalte Küche), Florian Kuzler (Restaurantleiter), Stefan Gschwendtner (Küchenchef), Andreas Schöffler (Sous Chef warme Küche), Benedikt Doll (stellv. Restaurantleiter).

Seit Juli dieses Jahres lenkt Kuzler als Restaurantleiter gemeinsam mit dem langjährigen Küchenchef Stefan Gschwendtner die Geschicke der Speisemeisterei. Ebenfalls neu in Hohenheim sind der stellvertretende Restaurantleiter Benedikt Doll sowie Geschäftsführer Richard Amonath. Die beiden Sous Chefs Andreas Schöffler und Raphael Rogokenis runden den neu formierten Kern der Crew ab.

Fotos: Speisemeisterei

www.speisemeisterei.de

Neustart von Spitzenkoch Andreas Rehberger in Schloss Hohenstein

Als Küchenchef hat Andreas Rehberger für das „Cinco by Paco Pérez" in Berlin über Jahre einen Michelin-Stern erkocht. Im Oktober haben der Österreicher und seine Frau Alexandra das Schlosshotel Hohenstein bei Coburg übernommen und zu einem Romantik-Hotel gemacht.

In den letzten Monaten wurde in den herrschaftlichen Gemäuern in Ahorn im Oberfränkischen viel Zeit in die Renovierung und den Aufbau eines neuen Konzeptes gesteckt. Die Gäste erwarte jetzt Luxus, der aus Geradlinigkeit entspringt, sagt Andreas Rehberger und weiter: „Sowohl in der Küche und bei den im Hotel verwendeten Materialien entscheiden wir uns ganz bewusst nur für das Beste der Region."

Andreas Rehberger

Alexandra Rehberger

„In 15 Zimmern unterschiedlicher Kategorien im Romantik Hotel Schloss Hohenstein fühlen sich die Gäste wie Burgherren und Burgfräulein. Die Räume liegen direkt im Schloss und im Gästehaus „Meierei". Zwei Zimmer sind nur über einen historischen Turm erreichbar. Die hochwertige Ausstattung kombiniert liebevoll und durchdacht aktuelle Elemente mit historischen Möbeln.

Für das einstige Berliner Gastro-Unternehmerpaar ist der Schritt ins Fränkische eine Herzensangelegenheit. Nach vielen Jahren in europäischen Spitzenrestaurants lockt sie die einzigartige Kulturlandschaft Oberfrankens, die sie, mit einer Prise österreichischem Charme, handverlesenen Produkten, exzellenten Speisen und ausgesuchten Getränken, mit allen Sinnen erlebbar machen wollen.

Gefragt nach den wesentlichen Merkmalen seiner Küche antwortet Andreas Rehberger, dass es die traditionellen Geschmacksbilder seien, die ihn als Österreicher prägen und die von Süddeutschland bis nach Norditalien reichen würden. Jetzt wollen die Rehbergers aus dem Füllhorn Frankens schöpfen und dabei Wild und Kräuter verarbeiten, Hollerbeeren sammeln, hoffentlich Parasolpilze finden und am perfekten Reisfleisch arbeiten.

Dabei dürften Bier und Wein natürlich nicht zu kurz kommen, unterstreicht die ausgebildete Sommelière Alexandra Rehberger. Jedoch stünden auch hier eine gesunde Landwirtschaft, natürliche Herstellungsverfahren, Handwerk und Qualität im Vordergrund. „Wir distanzieren uns ganz klar von Uniformität, Seelenlosigkeit und geschmacklicher Gleichschaltung", so die neuen Gastgeber auf Schloss Hohenstein.

Geeignet für jeden Anlass: das traumhafte Schlosshotel Hohenstein in Oberfranken

Im 14. Jahrhundert wurde das heutige Schloss als Burg erstmals urkundlich erwähnt. Nach einigen Angriffen während des Bauernkrieges und des Dreißigjährigen Krieges sowie mehreren Besitzerwechseln, finden Gäste heute ein exzellent restauriertes Schloss mit luxuriösen Übernachtungsmöglichkeiten, Restaurant, Stube und Veranstaltungssälen.

Fotos: Romantik Hotel Schloss Hohenstein

www.schlosshotel-hohenstein.de
www.romantikhotels.com

„Nicht zu reisen kennt nur Verlierer“

Abstand zum Alltag, Austausch, Toleranz, Existenzsicherung … vieles fehlt

Warum reisen Menschen eigentlich? Und was passiert, wenn sie es nicht mehr tun oder tun können? Ein Interview mit Daniel Kraus, Geschäftsführer von Wikinger Reisen, über die Kehrseite des Verzichts. Denn auch das „Nicht-Reisen“ birgt Risiken.

Unzählige Menschen in den Zielgebieten verlieren ihre Existenzsicherung. Betroffen sind Hoteliers und Restaurantbesitzer, aber auch Busfahrer, Köche, Musiker, Guides (Foto Begleitmannschaft Kilimanjaro) und viele mehr

„Dann reisen wir 2020 eben mal nicht.“ Was riskieren wir mit dieser Entscheidung?

Nicht zu reisen kennt letztlich nur Verlierer. Wir riskieren all das, was Reisen wertvoll und nachhaltig wirkungsvoll macht. Von der Vorfreude bis hin zu Urlaubserinnerungen, die nachwirken. Dazwischen fehlt eine breite Palette an Gefühlen und Eindrücken – die Begegnungen, das Eintauchen in andere Kulturen und fremden Alltag.

Wie wirkt sich das auf den Einzelnen aus?

Der Nicht-Reisende gewinnt keinen Abstand zum Gewohnten, keine neuen Blickwinkel. Ihm fehlen Inspiration und Erfahrungen. Alles Faktoren, die Verständnis, Toleranz und Weltoffenheit erzeugen. Auch das Bewusstsein für Umweltschutz, Plastikvermeidung etc. nimmt ab, wenn ich vermüllte Küsten und Landschaften nicht live erlebe. Dazu kommt der mangelnde Austausch: Wir haben zahlreiche Alleinreisende und Singles unter unseren Gästen. Viele davon sitzen im Homeoffice. Ihnen fehlt die Kommunikation mit Gleichgesinnten, die sie auf Wanderungen und Radtouren erleben würden.

Welche Verluste erleiden die Zielgebiete – insbesondere Schwellen- und Entwicklungsländer?

Sie verlieren die Existenzsicherung, alles bricht weg. „Bitte schickt uns doch endlich wieder Gäste. Wir sind motiviert und empfangen sie mit mehr Gastfreundschaft denn je. Seit März hat die gesamte Begleitmannschaft keine Arbeit mehr. Wir warten auf Touristen“, schrieb uns gerade Jackson, ein Guide, der bei den

Daniel Kraus, geschäftsführender Gesellschafter von Wikinger Reisen

Kilimanjaro-Trekkings dabei ist. Das Gleiche gilt für den Beduinen, der die kleinen Wikinger-Gruppen mit seinem Reitkamel „Bottorott“ durch die marokkanische Wüste führt. Den Busfahrer Enrico in Ecuador, der für jeden Transfer parat steht. Die Köchin Hilda in Tansania, die Urlauber regelmäßig ins Schwärmen bringt. Oder auch die Musiker der Gruppe Manolo y Amigos, die in unserem Hotel Luz del Mar auf Teneriffa spielen. Sie alle stehen jetzt vor dem Nichts. Oft fehlen soziale Systeme, die Verluste abfedern. Nicht zu reisen bedeutet daher auch, Menschen, die uns über Jahrzehnte wertvolle Reiseerlebnisse beschert haben, im Stich zu lassen.

Gerät auch der Tier- und Naturschutz in Gefahr?

Auf jeden Fall, der Schutz bedrohter Arten – beispielsweise Gorillas oder Meerestiere in bedrohten Riffs – ist ohne Tourismuseinnahmen nicht finanzierbar. Auch Wilderei, illegale Fischerei und Abholzung nehmen wieder zu, wenn die Existenzsicherung ausfällt.

Welche Folgen hat das „Nicht-Reisen“ für den Urlaub von morgen?

Es ist unmöglich, eine komplette Branche verlustfrei in den Stand-by-Modus zu versetzen. Der Schalter lässt sich anschließend nicht einfach von off auf on umlegen. Wir riskieren einen Teil der Infrastruktur zu verlieren, die Urlauber brauchen. Deshalb ist es uns so wichtig, auch jetzt sichere Reisen durchzuführen, die diese Verluste vermeiden oder zumindest verringern.

Fotos: Wikinger Reisen

www.wikinger-reisen.de

Winterzeit – Lesezeit

Bücher zum Selberlesen und Verschenken!

Faszinierende Antworten

Der himmlische Funke

Die abenteuerliche Geschichte der Nachrichtentechnik

Cord Christian Troebst
Tredition Verlag
ISBN: 978-3-347-10829-5

In den letzten 50 Jahren hat es in der Nachrichtentechnik gewaltigere Fortschritte gegeben als in den 2000 Jahren davor. Mit Hilfe von PC's, Laptops, Handys, i-phones, i-pads und immer raffinierteren und kleineren Geräten können Menschen heute weltweit über Kontinente und Meere hinweg miteinander sprechen und dabei einander sogar sehen, so als säßen sie gemeinsam an einem Tisch. In Bruchteilen von Sekunden jagen dabei gewaltige Datenmengen in Wort und Bild rund um die Erde. Aber wie war das früher? Wie, wann und wo fing das alles an? Faszinierende Antworten gibt Cord Christian Troebst.

Die große Furcht vor dem letzten Kapitel - oder wem gehört das Leben?

GOTT

Ein Theaterstück

Ferdinand von Schirach
Luchterhand Literaturverlag
160 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87629-0

Richard Gärtner, 78, ein körperlich und geistig gesunder Mann, will seit dem Tod seiner Frau nicht mehr weiterleben. Er verlangt nach einem Medikament, das ihn tötet. Mediziner, Juristen, Pfarrer, Ethiker, Politiker und Teile der Gesellschaft zweifeln, ob Ärzte ihm bei seinem Suizid helfen dürfen. Die Ethikkommission diskutiert den Fall. Wem gehört unser Leben? Wer entscheidet über unseren Tod? Wer sind wir? Und wer wollen wir sein?

Weihnachtslektüre besonderer Art

Winter

Ali Smith
Luchterhand Literaturverlag
320 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87579-8

Winter – die kürzesten Tage, die längsten Nächte. Eine Jahreszeit, die uns das Überleben lehrt. Vier Leute, Fremde und Familie, verbringen Weihnachten in einem riesigen Haus in Cornwall, und doch stellt sich die Frage, ob jeder genug Platz findet. Denn Arthurs Mutter Sophia sieht Dinge, die nicht sein können.

Eine Reise in die kulinarische Vielfalt Indonesiens

Indonesia

135 indonesische Rezepte, die deine Küche rocken

Vanja van der Leeden
Christian Verlag
320 Seiten, 34,99 Euro, ISBN: 978-3-959-61499-3

Die indonesische Küche rockt. Zumindest die 135 Rezepte, die Sie in diesem Kochbuch finden. Von Suppe über würziges Sambal bis Nachtisch ist alles dabei (weit mehr als nur Nasi Goreng!). Die Gerichte werden mit typischen indonesischen Zutaten zubereitet, sind aber an den europäischen Gaumen angepasst. Reisen Sie kulinarisch mit nach Bali, Sumatra oder Java.

Hohes Tempo und nervenaufreibende Spannung

Der Spiegelmann

Lars Kepler
Bastei Lübbe
627 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-785-72704-1

Eine Schülerin verschwindet auf dem Heimweg spurlos. Jahre später wird sie auf einem Spielplatz mitten in Stockholm ermordet aufgefunden. Das Mädchen hängt an einem Klettergerüst. Wer tut so etwas? Kommissar Joona Linna ist von der Kaltblütigkeit des Täters alarmiert. Ein ungewöhnlicher Mord, eine Hinrichtung. Eine Machtdemonstration. Das Mädchen ist wahrscheinlich nicht das einzige Opfer. Als es gelingt, einen Mann aufzuspüren, der den Mord gesehen haben muss, ist der Zeuge nicht in der Lage, darüber zu sprechen. So traumatisch sind offenbar seine Erinnerungen. Joonna Linna bittet Erik Maria Bark, den Hypnotiseur, um Hilfe ..

Travel-Episoden vom Baltikum zum Baikalsee

Immer wieder Ostwärts

Julia Finkernagel
Knesebeck
272 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-957-28406-8

In ihren neuen Reise-Erzählungen führt uns Julia Finkernagel ins Baltikum nach Lettland, Litauen und Estland und trifft dort auf „Heimwehtourismus", die Sahara des Nordens und einen launigen Präsidenten. Wir werden Zeugen eines Schreckmoments, wenn an einem lettischen Bahnhof das Drehmaterial zurück bleibt und erfahren, dass sich die Männer im Team so gar nicht als echte Kerle entpuppen.

Eine abenteuerliche Reise, eine geheime Mission, eine fast perfekte Rache

Der Massai, der in Schweden noch eine Rechnung offen hatte

Jonas Jonasson
C. Bertelsmann Verlag
400 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-570-10410-1

Wunderbar verrückt und respektlos komisch: Profitgieriger schwedischer Galerist, der für Geld über Leichen geht, trifft auf kenianischen Massai-Krieger, der nicht genau weiß, was Geld ist, dafür aber ein millionenschweres Gemälde besitzt, das von der deutsch-afrikanischen Künstlerin Irma Stern stammen könnte ... In seiner einzigartigen Erzählweise beschreibt Jonasson einen Kultur-Clash der Extraklasse und hält den Menschen den Spiegel vor. Wie in seinen bisherigen Weltbestsellern umgarnt Jonasson seine Leserinnen und Leser mit überbordendem Ideenreichtum und zeichnet seine Figuren mit so viel Witz und Charme, dass es eine wahre Freude ist!

Hinter die Kulissen geschaut

Versprich es mir

Über Hoffnung am Rande des Abgrunds

Joe Biden
C.H.Beck
250 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-406-76713-5

Joe Bidens autobiografisches Buch «Versprich es mir» war in den USA wochenlang auf Platz 1 der Bestsellerliste und erscheint nun erstmals auf Deutsch. In seiner Zeit als Vizepräsident unter Barack Obama musste Joe Biden machtlos zusehen, wie sein ältester Sohn Beau, Hoffnungsträger der Demokratischen Partei, an einem unheilbaren Gehirntumor erkrankte und seinen Kampf gegen den Krebs schließlich verlor. Wie wird ein Vater, wie wird eine Familie mit einer solchen Tragödie fertig? Bidens ergreifendes Memoir bietet einen einmaligen Einblick in das Innenleben des designierten nächsten Präsidenten der USA.

Südkoreanische Gangstermilieu

Heißes Blut

Un-Su Kim
Europa Verlag
584 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-958-90238-1

In der südkoreanischen Hafenstadt Guam herrscht das Verbrechen. Um zu überleben, ist den Menschen jedes Mittel recht. Auch Huisu ist mit allen Wassern gewaschen. Seit zwanzig Jahren erledigt er für Old Son, den Kopf von Guams Unterwelt, die Drecksarbeit. Von Bestechung über Schmuggelei bis hin zum Auftragsmord – Huisu schreckt vor nichts zurück. Doch seine Loyalität wird nicht belohnt, und Huisu fristet ein trostloses Leben im Schatten des übermächtigen Old Son. Bis er eines Tages ein verlockendes Angebot von einem aufstrebenden Ganoven aus Guam bekommt ...

Einzigartige Einblicke in das Leben der Eisbären

Das Königreich der Eisbären

Melissa Schäfer, Fredrik Granath
Frederking & Thaler Verlag
256 Seiten, 49,99 Euro
ISBN: 978-3-954-16317-5

Der Eisbär, auch Polarbär genannt, ist eines der größten an Land lebenden Raubtiere der Erde. Er lebt in der Polarregion rund um den Nordpol: der Arktis. Die Fotografen Melissa Schäfer und Fredrik Granath haben sich auf die Suche nach dem gefährdeten arktischen Symboltier gemacht um seine Rolle in einem sich verändernden Klima zu erforschen. In vielen Wintern auf Expedition sind sie ihm sehr nah gekommen. Dieser Bildband ist das beeindruckende Resultat davon. Was bleibt, ist die offene Frage nach der Zukunft allen Lebens.

Nie fliehen zu müssen

Flucht

Eine Menschheitsgeschichte

Andreas Kossert
Siedler Verlag
432 Seiten, 25,00 Euro
ISBN: 978-3-827-50091-5

Andreas Kossert, renommierter Experte zum Thema Flucht und Vertreibung im 20. Jahrhundert und Autor des Bestsellers „Kalte Heimat", stellt in seinem neuen Buch die Flüchtlingsbewegung des frühen 21. Jahrhunderts in einen großen geschichtlichen Zusammenhang. Immer nah an den Einzelschicksalen und auf bewegende Weise zeigt Kossert, welche existenziellen Erfahrungen von Entwurzelung und Anfeindung mit dem Verlust der Heimat einhergehen - und warum es für Flüchtlinge und Vertriebene zu allen Zeiten so schwer ist, in der Fremde neue Wurzeln zu schlagen. Ob sie aus Ostpreußen, Syrien oder Indien flohen: Flüchtlinge sind Akteure der Weltgeschichte - Andreas Kossert gibt ihnen mit diesem Buch eine Stimme.

Drama des Erwachsenwerdens

Das lügenhafte Leben der Erwachsenen

Elena Ferrante
Suhrkamp Verlag
415 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-518-42952-5

Neapel in den Neunzigern, Giovanna ist dreizehn Jahre alt, die Vorzeigetochter kultivierter Mittelschichtseltern, eine strebsame Schülerin. Doch plötzlich verändert sich alles, ihr Körper, ihre Stimmung, die Noten brechen ein, und immer öfter gerät sie mit ihren Eltern aneinander. Zufällig kommt Giovanna der Vorgeschichte ihres Vaters auf die Spur, der aus einem ganz anderen Neapel stammt, einem leidenschaftlichen, vulgären Neapel. Dort treibt sie sich herum, aber die Geheimnisse, auf die sie da stößt, verstören sie. Und als sie bei einem Abendessen bemerkt, wie ein Freund der Familie unterm Esstisch zärtlich die Füße ihrer Mutter streift, verliert sie vollends die Fassung. Denn wem kann sie überhaupt noch trauen? Und was soll ihr Halt geben? Oder ist sie selber bereits unrettbar verwoben in dieses lügenhafte Leben der Erwachsenen?

Praxis-Hygiene ist die sicherste Methode zum Schutz vor Infektionen

Keimfreie Luft schützt Patienten, Mitarbeiter und den Doktor

VIROMED KLINIK AKUT Entkeimungsgeräte lösen Aerosole in der Raumluft auf und zerstören in kürzester Zeit alle darin enthaltenen Viren – Sterile Verhältnisse wie im OP-Saal. Die bipolare Ionisationstechnologie bewirkt zertifiziert einen Entkeimungsgrad von 99,999% (log 5) gegen Coronaviren.

Das Gerät ist kein einfacher Raumluftfilter oder Raumluftreiniger, der darauf aufbaut Viren in einem Filter einzufangen. Die Hauptleistung ist die bipolare Ionisierung der Raumluft aufzubauen und aktiv zu halten. Die hochenergetische Ionisierung der Raumluft inaktiviert vorhandene und neu hinzukommende Viren sowie andere Keime in geschlossenen Räumen. Der Luftstrom dient einerseits dazu um das bipolare Schutznetz im Raum aufrecht zu erhalten, aber natürlich auch im 2. Schritt innerhalb des Gerätes zusätzlich zu entkeimen. In der UV-C Sicherheitsbrennkammer werden restliche Keime in der Luft durch eine Photokatalyse eliminiert. Eine wirksame Photokatalyse muss auf den Luftstrom abgestimmt sein, daher beteiligen wir uns nicht an dem Raumvolumen pro Stunde Wettstreit, weil das bei der Effizienz der Viromed Technologie keine Rolle spielt. Zusätzlich ist in unseren Geräten ein hocheffizienter HEPA-Filter verbaut. Schützen Sie sich und Ihre Mitarbeiter mit der VIROMED Entkeimungstechnologie.

Professionelle Luftreiniger zur Inaktivierung von Viren, Bakterien und Keimen

Die innovative VIROMED-Technologie, welche in Universitäten in aufwendigen

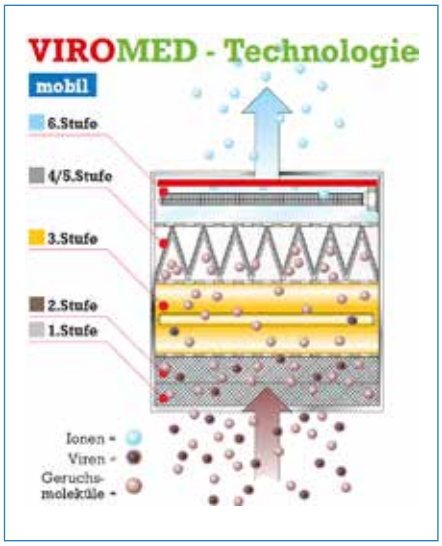
Verfahren geprüft und bestätigt wurde, ist in dieser Kombination äußerst effektiv: Gesundheitsgefährdende Erreger werden inaktiviert. Durch Umwälzung der Raumluft wird das Ansteckungsrisiko entscheidend minimiert, keimbelastete Aerosole werden eliminiert. Dies ist im Gegensatz zu anderen Luftreinigern, die ausschließlich auf UV-C Strahlung basieren, weitaus effektiver. Bei unserem Gerät werden auch Mikroorganismen auf Oberflächen angegriffen und inaktiviert.

Untersuchung im Virologielabor des Biologie-Instituts der Universität Campinas UNICAMP, Brasilien

Die Wirksamkeit der Technologie wurde unter der Leitung von Prof. Dr. (PhD) Clarice Weis-Arns in einem speziell ausgerüsteten Labor bestätigt. In einer Bio Sicherheitskammer wurde die Reduktion von Viren an verschiedenen Positionen innerhalb der Kammer überprüft. Auch andere Studien belegen: „Schon nach wenigen Minuten waren keine infektiösen Viren mehr nachweisbar."

- **1. Stufe: Vorfiltration**
  Starkes und geräuscharmes Gebläse mit bürstenlosem Motor wälzt mit hohem keimfreiem Volumenstrom die Raumluft in kurzer Zeit um und reduziert so drastisch die Keimbelastung der Atemluft. In der Raumluft befindliche Aerosole werden schnell mit der entkeimten Luft vermischt und aufgelöst.

- **2. Stufe: Plasma Reaktor/Generator**
  Aktiviert die Luft durch Corona Entladung, Kaltplasma erzeugt freie Sauerstoffradikale, welche die Zellstrukturen der Mikroorganismen zerstören. Dadurch werden über 99,99 % aller Viren, Sporen, Pilze, Pollen und anderer Allergene und Gerüche vernichtet bzw. inaktiviert. Der in dieser Stufe entstehende pathogene Aktivsauerstoff (Ozon) wird in der 5. Stufe durch einen Aktivkohlefilter wieder neutralisiert.



- **3. Stufe: Elektrostatischer Filter**
  Filtert durch elektrostatische Aufladung die inaktivierten Keime, Allergene und Feinstaub aus der Atemluft.

- **4. Stufe: UV-C Katalyse Stufe**
  Entkeimung durch Kombination von starker UV-C Quelle mit einem Titandioxyd-Katalysator. In dieser Stufe wird das Erbmaterial von Keimen durch intensive UV-C Strahlung zerstört, die Titandioxyd-Beschichtung katalysiert organische Stoffe, Keime, Geruchs- und andere volatile Schadstoffe. Die radikale UV-C Katalyse Einheit eliminiert nachweislich bis zu 99,99 % der Keime.

- **5. Stufe: Plasma-Katalyse-Einheit**
  Die perfekt ineinandergreifende und sich in der Wirkung potenzierende Kombination aus Vorfiltration, photochemischer Entkeimung, katalytischer Oxidation, Hochleistungs-Mikrofilterung und bipolarer Ionisation schafft angenehme und hygienische Luftverhältnisse.

- **6. Stufe: Ionisierung**
  Nach der Reinigung der Luft wird diese mit natürlichen Ionen angereichert um der Raumlauft einen Frischluftcharakter wie in der Außenluft zu geben. Zusätzlich werden die in der (noch nicht gefilterten) Raumluft enthaltenen Viren, Keime, Feinstaubanteile und Allergene durch sogenannte Clusterbildung gebunden.

Die Photooxidation ermöglicht eine gleichzeitige Inaktivierung von Keimen und organischen Gerüchen. Als Antriebskraft für diese Reaktionen wird kurzwelliges UVC-Licht mit hoher Energie verwendet. Die Viromed Akut-Entkeimer sind somit doppelt wirksam gegen Viren und Bakterien. In der Raumluft enthaltene Keime werden innerhalb des Gerätes augenblicklich eliminiert. Keime auf Oberflächen, oder neu in die Raumluft gekommene Viren, z.B. durch infizierte Personen, werden durch die doppelte Wirksamkeit innerhalb kurzer Zeit durch das bipolare Sicherheitsnetz der Ionisierung inaktiviert. Positive und negative Ionen umgeben die Oberflächenmembran (Hämagglutinin) des Virus in der Luft. Durch eine chemische Reaktion, die auf der Oberfläche der Virusmembran stattfindet, werden die Ionen in hochreaktive OH-Gruppen umgewandelt, die als Hydroxylradikale bezeichnet werden. Diese nehmen ein Wasserstoffmolekül aus Hämagglutinin und wandeln sich in (H2O) um. Hydroxylradikale stehlen Wasserstoff aus den rückgratartigen Proteinen, die aus der Oberfläche der Virusmembran herausragen und Löcher in die Membran stechen. Die Ionen zerstören die Struktur der Virusoberfläche, ihrer Hüllen und Spitzen auf molekularer Ebene. Infolgedessen kann das Virus nicht infizieren, selbst wenn es in den Körper eindringt. Dieser Prozess inaktiviert COVID-19, Influenza, Norovirus, Hepatitis, MRSA, Streptokokken, Candida uvm. So wird eine Luftdesinfektionsrate von über 99,999 % (log 5) erreicht. Schadstoffe und Allergene verringern sich auf über 92%, die Raumluft ist verbessert, das sogenannte „Sick Building Syndrom" verhindert und flüchtige organische Verbindungen (VOCs) sind eliminiert.

Untersuchung im Institut für Strömungsmechanik und Aerodynamik der Universität der Bundeswehr München – zur Studie: https://www.unibw.de/lrt7/was-entkeimungsgeraete-in-der-pandemie-leisten-koennen

Prof. Dr. Kähler ist von der Leistungsfähigkeit des Gerätes überzeugt: „Das Viromed Klinik V 500 Gerät ist gemäß der Studienergebnisse durchaus in der Lage, in geschlossenen Räumen wie Behandlungszimmern, normalen Büros und z.B. Apotheken das indirekte Infektionsrisiko innerhalb weniger Minuten soweit zu reduzieren, das eine indirekte Corona Infektion durch schwebende Aerosol Teilchen nahezu ausgeschlossen ist."

VIROMED Entkeimer werden jetzt von den Gesundheitsämtern und Behörden zum Schutz des Personals in den COVID-19 Testzentren/Abstrich-Stationen eingesetzt.

Die Geräte Typen KLINIK AKUT V 500 / V 500 + sind ab sofort lieferbar.

Fotos: VIROMED

VIROMED GmbH
Adlerstraße 77a
25462 Rellingen
Tel.: 040 /429347077
E-Mail: support@viromed.de
www.viromed.de

Weinextrakte optimieren den Stoffwechsel

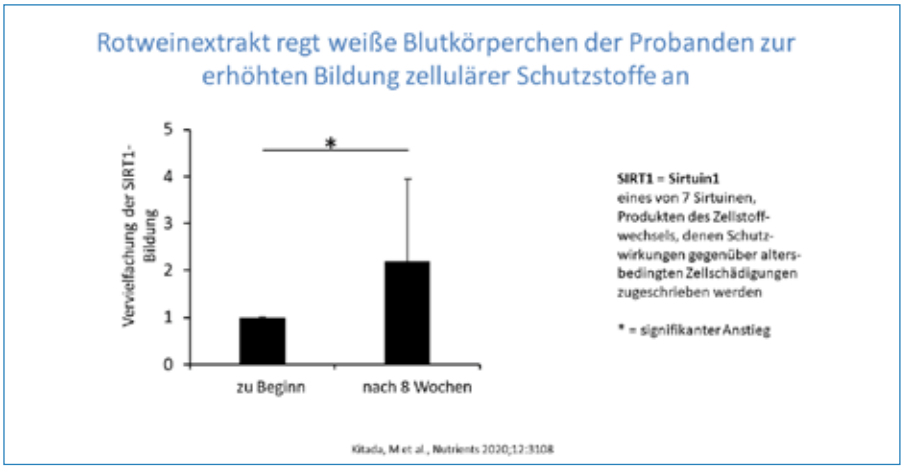
Ein japanisches Forscherteam untersuchte an einer Gruppe gesunder Menschen, wie sich Weininhaltsstoffe in Kombination auf den Stoffwechsel auswirken.

Im Mittelpunkt der meisten heute so weit verbreiteten Zivilisationskrankheiten, von Diabetes-Typ-2- über Bluthochdruck und Arterienverkalkung bis hin zu Demenzen des höheren Lebensalters, steht die Insulinresistenz. Dieser Begriff umschreibt das Unwirksamwerden des Hormons Insulin, das mit umfassenden Störungen im gesamten Stoffwechsel einhergeht. Sowohl die Insulinresistenz als auch die genannten Zivilisationsleiden erhöhen daher das Risiko, gravierende Herz- und Gefäßerkrankungen zu bekommen. Andererseits weiß man schon länger, dass ein gesunder Lebensstil vor diesen Stoffwechselstörungen und den damit verbundenen Krankheiten schützen kann.

Extrakt aus Rotwein zeigt, was Polyphenole bewirken

Moderater Weingenuss hat sich in vielen Studien als Teil eines gesunden Lebensstils erwiesen, wofür auch Weininhaltsstoffe wie die Polyphenole verantwortlich gemacht werden. Ob die Polyphenole neben ihren bekannten Effekten auf die Gefäßgesundheit weitere günstige Stoffwechselwege anregen, untersuchte eine japanische Arbeitsgruppe. Man verabreichte dazu 12 gesunden Erwachsenen über acht Wochen zwei Kapseln täglich, die zusammen knapp 20 mg Resveratrol und 136 mg weitere Polyphenole aus Rotwein enthielten. Diese Menge entspricht einer sehr moderaten Rotweinmenge von ca. 75 ml. Untersucht wurden mehrere Kennzahlen des Fett- und Zuckerstoffwechsels sowie Entzündungswerte. Außerdem wurden aus Blutproben der Probanden weiße Blutkörperchen isoliert und untersucht, ob die Weinextrakte sie dazu angeregt hatten, vermehrt bestimmte zelluläre Schutzstoffe (SIRT1 und p-AMPK*) zu bilden.

Nach der zweimonatigen Supplementierung war der HOMA-Index, eine Kennzahl für Insulinresistenz signifikant gesunken, ebenso die Blutfette (Triglyzeride) und das LDL-Cholesterin. Der Entzündungsmarker Interleukin-6 war ebenfalls signifikant verringert. Bei der Untersuchung von weißen Blutkörperchen der Probanden zeigte sich, dass die Polyphenole in der Tat die Bildung des Schutzstoffes SIRT1 vervielfacht hatten. Und je mehr SIRT1 die weißen Blutkörperchen hergestellt hatten, um so geringer war die Insulinresistenz der Teilnehmer ausgeprägt.



Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile

In einer Zellkultur gaben die Forscher den Rotweinextrakt in verschiedenen Konzentrationen auf weiße Blutkörperchen der Probanden und konnten einen dosisabhängigen Anstieg der Bildung beider Schutzenzyme (SIRT1 und p-AMPK) zeigen. Von Resveratrol ist dies aus Tier- und Zellstudien schon länger bekannt, beim Menschen sind die Daten dazu jedoch widersprüchlich. Die Autoren der neuen Arbeit sehen in ihren Ergebnissen ein Indiz dafür, dass die vielen Inhaltstoffe des Weines offenbar zusammenwirken und dass sie nicht einzeln zu betrachten sind.

* SIRT1 und p-AMPK: SIRT1 ist ein Enzym, eine NAD-abhängige Deacetylase, die auch durch Fasten angeregt wird und der man u. a. wichtige Aufgaben im Schutz vor Alterungsprozessen zuschreibt. Die Abkürzung p-AMPK steht ebenfalls für eine zellschützendes Enzym, die phosphorylierte AMP-aktivierte Kinase.

Quelle: Kitada, M et al.: Supplementation with red wine extract increases insulin sensitivity and peripheral blood mononuclear Sirt1 expression in nondiabetic humans. Nutrients 2020;12:3108, doi: 10.3390/nu12103108

Grafik: DWA

Deutsche Weinakademie GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim
E-Mail: info@deutscheweinakademie.de
www.deutscheweinakademie.de

Schwangerschaften und SARS-CoV-2-Infektionen in Deutschland – CRONOS-Register am UKSH und UK Dresden liefert erste Ergebnisse

Eine Corona-Infektion kann jeden treffen, auch in der Schwangerschaft. Welche Folgen das für Mutter und Kind hat, untersuchen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Forschungsnetzwerkes der Deutschen Gesellschaft für Perinatale Medizin (DGPM) mit dem Projekt „COVID-19 Related Obstetric and Neonatal Outcome Study in Germany" (CRONOS). Die Studie bündelt Expertise der Geburtshilfe und Neonatologie in mehr als 120 Deutschen Kliniken und wird durch die beiden Studienleiter PD Dr. Ulrich Pecks, Leiter der Geburtshilflichen Abteilung des Universitätsklinikums Schleswig-Holstein am Campus Kiel zusammen mit Prof. Dr. Mario Rüdiger, Direktor des Zentrums für feto-neonatale Gesundheit am Universitätsklinikum Dresden koordiniert.

Erste Ergebnisse aus CRONOS veröffentlichten die Wissenschaftler nun im Deutschen Ärzteblatt. Demnach wurden bis zum 1.Oktober 2020 aus 65 Kliniken insgesamt 247 SARS-CoV-2 positiv getestete Schwangere gemeldet.

Der Geburtshelfer PD Dr. Pecks kommentiert, dass erfreulicherweise die meisten schwangeren Frauen einen günstigen Verlauf haben. Dennoch sei die Erkrankung ernst zu nehmen. 14 Frauen wurden intensivmedizinisch betreut. „COVID-19 stellt gerade in der Schwangerschaft eine Herausforderung dar, da Behandlungsmöglichkeiten eingeschränkt sind", so Dr. Pecks. Zwischenzeitlich haben 185 und damit Dreiviertel der Schwangeren entbunden; die meisten auf natürlichem Weg; 75 Frauen (41 Prozent) wurden durch einen Kaiserschnitt entbunden. „Damit wurde in der untersuchten Gruppe zwar häufiger eine Kaiserschnittentbindung im Vergleich zum bundesdeutschen Durchschnitt vergangener Jahre durchgeführt, seltener aber im Vergleich zu Schwangeren in vielen anderen Ländern", resümiert der Geburtshelfer.

„Für Neugeborene hat SARS-CoV-2 insbesondere durch häufigere Frühgeburten eine Auswirkung", erklärt Prof. Mario Rüdiger. Im CRONOS-Register wurden 25 Kinder (knapp 14 Prozent) zu früh und vor der 38. Schwangerschaftswoche geboren. Es waren aber lediglich zirka zwei Prozent der Neugeborenen SARS-Cov-2 positiv getestet worden. Und in den meisten Fällen geht diese Infektion des Neugeborenen nur mit minimalen Krankheitssymptomen einher. „Ähnliche Größenordnung geben auch internationale Daten her.

Auch während der Schwangerschaft selbst gaben über 36 Prozent der Schwangeren an, komplett symptomfrei zu sein. Wenn es unter den Frauen zu Beschwerden kam, traten Husten (37,7 Prozent) oder ein allgemeines Krankheitsgefühl mit Schüttelfrost (33,6 Prozent) auf. Von einer vermehrten Abgeschlagenheit und Müdigkeit wurde in 27,5 Prozent der Fälle berichtet und eine von vier Betroffenen bemerkte Geschmacks- sowie Geruchsstörungen. Eher selten traten Übelkeit oder Schwindel auf.

„Uns gelingt es mit solchen Studien immer besser, das SARS-CoV-2-Virus zu verstehen und auch für ganz bestimmte Patientengruppen gezielte Maßnahmen zu entwickeln", erklärt Prof. Dr. Heinz Reichmann, Dekan der Medizinischen Fakultät der TU Dresden.

Die für Deutschland gefundenen Ergebnisse zur Auswirkung einer SARS-CoV-2 Infektion während der Schwangerschaft decken sich mit kürzlich durch das Center for Disease Control and Prevention (CDC) veröffentlichten Daten. Das CDC wertete Gesundheitsdaten von US-Amerikanerinnen aus, die zwischen dem 22. Januar und dem 3. Oktober 2020 positiv auf das Coronavirus getestet wurden und Symptome hatten; damit also an Covid-19 erkrankt waren. Das Ergebnis: „Obwohl das absolute Risiko für schwere Erkrankungen bei Frauen niedrig ist, gibt es bei schwangeren Frauen im Vergleich zu nicht-schwangeren gleichen Alters ein erhöhtes Risiko für schwere Covid-19-Verläufe", heißt es in der Studie.

Eine abschließende Beurteilung der Auswirkungen von SARS-CoV-2 auf die Schwangeren und Neugeborenen ist aufgrund der aktuell noch geringen Fallzahl in Deutschland in Bezug auf Risikofaktoren zu schweren mütterlichen Verläufen und kindlichen Infektionen noch nicht möglich. „Daher ist es unbedingt notwendig, dass wir das Deutsche CRONOS-Register gemeinsam mit den Kolleginnen und Kollegen des DGPM-Forschungsnetzwerks weiterführen, auch wenn derzeit die Finanzierung nicht geklärt ist", sind sich Prof. Rüdiger und Dr. Pecks einig.

www.dgpm-online.org/gesellschaft/covid-19/

Die Studie wurde im Ärzteblatt veröffentlicht unter DOI 10.3238/arztebl.2020.0841 (Dtsch Arztebl Int 2020; 117: 841-2; ONLINE first)

Fraunhofer IFAM entwickelt zweifachen Infektionsschutz für Implantate

Eine hybride Beschichtung von Implantaten aus antibakteriell wirksamem Silber und einem Antibiotikum soll künftig Patienten vor Infektionen schützen. Für noch bessere Schutzwirkung wird das Antibiotikum speziell auf die individuellen Bedürfnisse des Patienten abgestimmt. Das Projekt AntiSelektInfekt entstand in Zusammenarbeit mit einem Forscher-Team der Charité-Universitätsmedizin Berlin.

Hüftschaftdemonstrator mit hybrider Beschichtung im Schaftbereich

Wer heute im Krankenhaus ein künstliches Knie-, Schulter- oder Hüftgelenk bekommt, darf darauf vertrauen, dass er die bestmögliche Behandlung auf dem neuesten Stand der Medizin erhält. Doch ohne Risiko ist das Einsetzen von Implantaten nicht. Bei durchschnittlich 1-2 % der Patientinnen und Patienten treten nach der Operation Infektionen auf. Sind die Beschwerden so gravierend, dass eine Revision, also die erneute chirurgische Behandlung, notwendig wird, ist bei bis zu 4 % der Fälle mit Infektionen zu rechnen[1]. Auch wenn das individuelle Risiko im unteren Prozentbereich liegt, so betrifft es doch aufgrund der Häufigkeit der Operation viele Patienten. In Anbetracht der demographischen Entwicklung wird auch die Zahl der Prothesenoperationen stetig zunehmen. Wenn die verabreichten Antibiotika nicht helfen, droht ein langwieriger und schmerzhafter Verlauf. Im schlimmsten Fall muss das Implantat ersetzt werden.

Der neue Ansatz verspricht nun, das Infektionsrisiko deutlich zu senken. Hierfür wird das Implantat mit einer hybriden Beschichtung versehen: Antibakteriell wirksames Silber und ein Antibiotikum, das individuell auf den Patienten bzw. Keim abgestimmt ist. Die Idee entstand vor vier Jahren am Fraunhofer-Institut für Fertigungstechnik und Angewandte Materialforschung IFAM in Bremen. Kai Borcherding, Geschäftsfeldleiter Medizintechnik und Life Sciences am Fraunhofer IFAM, sagt: »Die Behandlung von Oberflächen gehört zu den Kompetenzen unseres Instituts. Der Transfer dieser Fachexpertise in die Medizin war sehr naheliegend.«

Kooperationsprojekt mit der Charité

Weiterentwickelt, getestet und realisiert haben die Fraunhofer-Forschenden diese Idee im Projekt AntiSelektInfekt in Zusammenarbeit mit Forschern des Julius-Wolff-Instituts und des BIH Centrums für Regenerative Therapien (BCRT) der Berliner Charité. Die Ergebnisse sind vielversprechend. »Die präklinischen Studien haben bewiesen, dass die hybride Beschichtung des Implantats die Infektionsrate wirksam senkt«, erklärt Prof. Britt Wildemann. Sie leitete die Studien zur Wirksamkeit und Biokompatibilität in Berlin und ist jetzt Leiterin der Experimentellen Unfallchirurgie am Universitätsklinikum Jena.

Die Idee, Implantate zu beschichten, ist prinzipiell nicht neu. Schon lange wird die Wirkung von Silber oder Antibiotika bei der Bekämpfung von Implantat-assoziierten Infektionen erforscht. Neu ist allerdings der Ansatz, beide miteinander zu kombinieren und damit den aktiven Schutz vor Bakterien deutlich zu verbessern. Doch damit nicht genug. Die Forschenden haben ein Verfahren entwickelt, mit dem sie ein individuell auf den Patienten oder die Patientin abgestimmtes Antibiotikum einsetzen können. Die spezielle Beschichtungstechnik des Fraunhofer IFAM sorgt zudem für eine kontrollierte Freisetzung der antimikrobiellen Substanzen: Während das Antibiotikum sofort nach Einbringen des Implantates vollständig freigesetzt wird, entfalten die Silberpartikel ihre oberflächennahe Wirkung langsam und über einen längeren Zeitraum. So wird ein anhaltender Schutz auch während der Heilungsphase erzielt.

Made in Bremen: Beschichtungs-Technologie mit Laser

Das Beschichtungsverfahren setzt auf bewährte, für das Projekt weiter entwickelte Technologien. »Im ersten Schritt wird die Oberfläche des Titan-Implantats mit einem Laser strukturiert. Dadurch entsteht eine poröse Schicht«, erklärt Borcherding. Auf der Titanoberfläche entstehen winzige, für das menschliche Auge unsichtbare Vertiefungen, mit einer Größe im Mikrometerbereich. Diese sind amphorenförmig, oben eng, nach unten weit. Durch Dampfphasenabscheidung bringen die Forschenden im zweiten Schritt eine Schicht mit Silberpartikeln auf. Bei der Operation können diese amphorenförmigen Poren beladen werden. Unmittelbar vor der Implantation taucht der Arzt oder die Ärztin das bereits mit Silber beschichtete, sterile Implantat in eine Lösung mit dem Antibiotikum ein. »In den präklinischen Studien haben wir gesehen, dass der ganze Vorgang nur wenige Minuten dauert und sehr einfach zu handhaben ist«, sagt Prof. Wildemann. Sobald das Implantat, also beispielsweise ein Hüft-, Knie- oder Schultergelenk, eingesetzt wurde, beginnt die Freisetzung des Antibiotikums in das umliegende Gewebe. Bakterien, die eine Infektion auslösen könnten, werden schnell abgetötet. Die Silberbe-

schichtung wirkt verzögert und wesentlich länger. Die Silberionen sind über mehrere Wochen aktiv und schützen während der Heilungsphase vor Infektionen.

Zahlreiche Labortests

Auf dem Weg zum Erfolg mussten zahlreiche Versuche durchgeführt werden. Sowohl in Labortests mit humanen Knochenzellen als auch im Tiermodell wurden die Biokompatibilität und die Osteo-Integration, also das Einwachsen des Implantats in den Knochen, untersucht. »Eine Herausforderung bei der Entwicklung bestand beispielsweise darin, dass die Konzentration des Antibiotikums hoch genug ist, die Bakterien zu töten. Andererseits durfte sie nicht so hoch sein, dass die anwachsenden Knochenzellen geschädigt werden«, erklärt Borcherding. In diesem Zusammenhang weist IFAM-Experte Borcherding auf einen weiteren Vorteil hin. Die infolge der Laserbehandlung poröse Titanoberfläche lässt den Knochen noch besser einwachsen. Das bestätigt auch Prof. Wildemann: »Unsere Studie hat gezeigt, dass der Knochenkontakt durch die Oberflächenmodifikation gesteigert werden konnte: 89 % Kontakt bei Implantaten mit der Hybrid-Beschichtung und nur 52 % Knochenkontakt in der Kontrollgruppe. Zusätzlich konnten wir nachweisen, dass die Zellen in die amphorenförmigen Poren hineinwachsen und das Implantat dadurch deutlich besser fixieren«.

Bei Herstellern von Implantaten und Beschichtungsdienstleistern stößt das Projekt bereits auf großes Interesse. Vor allem, da für die genutzten Verfahren keine neuen Implantate entwickelt werden müssen. Auch bereits verfügbare Produkte können beschichtet werden. Die Gespräche mit Herstellern werden in der letzten Phase des Projektes intensiviert, um die Anwendung der Technologie in naher Zukunft für Patienten zu ermöglichen.

[1] Izakovicova P., et al. 2019, DOI: 10.1302/2058-5241.4.180092

Foto: Fraunhofer IFAM

www.ifam.fraunhofer.de

Gesundheitsbelastung für Kinder durch Ultraschall-Untersuchungen bei Schwangeren – Neue Gesetzesregelung ab 31.12.20

Medizinische Indikation, Aufklärung und Einwilligung sind künftig Voraussetzungen für die Anwendung von Ultraschall bei Schwangeren

Ultraschalluntersuchungen in der Schwangerschaft sollen künftig auf das medizinisch Notwendige begrenzt werden. Der Gesetzgeber reagiert damit auf die zunehmende Belastung Ungeborener durch neue Ultraschalltechniken und deren häufige und kommerzielle Nutzung.

Andenkenfotos von Ungeborenen sind nur noch erlaubt, wenn sie nebenher während der drei Basis-Ultraschalluntersuchungen entstehen. Seit einigen Jahren werden zunehmend Ultraschallanwendungen ohne medizinischen Grund als Baby-Kino oder als IGe-Leistungen angeboten.

Mit der „Verordnung zum Schutz vor schädlichen Wirkungen nichtionisierender Strahlung bei der Anwendung am Menschen" gibt der Gesetzgeber dem Schutz Ungeborener Vorrang vor wirtschaftlichen Interessen. Der langjährige Chef der Neugeborenen-Abteilung der Heidelberger Universitätskinderklinik, Prof. Dr. Otwin Linderkamp, schreibt dazu:

- „Die Anwendung von pränatalem Ultraschall - früher, häufiger, länger, stärker - verschiebt das Risiko-Nutzen-Verhältnis zurzeit zunehmend in Richtung Risiko. Dieser gefährliche Weg muss und kann im Interesse unserer Kinder aufgehalten werden, ohne auf die wirklichen medizinischen Vorteile der pränatalen Ultraschall-Diagnostik zu verzichten".

Die verbreitete Auffassung, Ultraschall habe keinerlei Auswirkungen auf das ungeborene Kind, ist durch Anwendungsstudien am Menschen und durch Tierversuche hinreichend widerlegt. So gab es bei mit Ultraschall exponierten Kindern Auswirkungen auf Geburtsgewicht und Linkshändigkeit. Tierexperimentell wurden Störungen der Vernetzung von Nervenzellen gezeigt, die Rückschlüsse auf Verhaltensstörungen wie Autismus zulassen.

Dass einige Kinder mit heftiger Abwehr auf Ultraschalluntersuchungen und das ebenfalls ultraschallgestützte CTG reagieren, kann man täglich in Arzt- und Hebammenpraxen beobachten. Dieses Verhalten als „Winken" abzutun ist angesichts der wissenschaftlichen Datenlage eine bedenkliche Verharmlosung. Jede einzelne Ultraschallexposition Ungeborener erfordert künftig eine strenge Risiko-Nutzen-Abwägung und eine Aufklärung der Eltern.

Als Bundesgesetz werden die Empfehlungen der Strahlenschutzkommission mit Wirkung zum 31.12.2020 umgesetzt. Mehr Informationen hier: https://www.greenbirth.de/de/bye-bye-ultraschall/stellungnahmen-wissenschaftliche-studien.html

GreenBirth e.V.
www.greenbirth.de

Ketoazidose im Kleinkindalter wirkt sich auf die Hirnentwicklung aus

Frühe Diagnose des Diabetes und gute Versorgung können Folgeschäden verhindern

Eine diabetische Ketoazidose (DKA) kann Folgen für das kindliche Gehirn haben, wie eine amerikanische Forschergruppe im Fachmagazin „Diabetes Care" zeigt. Anlässlich der gemeinsamen Online-Jahrestagung „JA-PED" der Arbeitsgemeinschaft Pädiatrische Diabetologie (AGPD) und der Deutschen Gesellschaft für Kinderdiabetologie und Endokrinologie (DGKED) am 5. November 2020 weist die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) auf die Notwendigkeit hin, Kinder mit Typ-1-Diabetes frühzeitig zu diagnostizieren und ihre Stoffwechsellage engmaschig zu kontrollieren, um mögliche Folgeschäden durch schwere Ketoazidosen zu vermeiden. In der anhaltenden Corona-Pandemie zeigte sich in Deutschland eine Verdopplung der Ketoazidose-Rate bei Kindern am Beginn der Diabeteserkrankung, wie eine weitere Untersuchung belegt.

In einer Studie im Fachmagazin „Diabetes Care" fanden Forscher heraus, dass bei Kindern eine schwere diabetische Ketoazidose (DKA) zu kognitiven Einschränkungen führen kann.[1] „Eine mittelschwere bis schwere Stoffwechselentgleisung wirkt sich bei den Betroffenen negativ auf die Aufmerksamkeitsleistung aus – im Vergleich zur Gruppe der Kinder, die keine oder nur eine milde DKA hatten", fasst DDG Vizepräsident Professor Dr. med. Andreas Neu die Ergebnisse zusammen. „Diese Erkenntnis ist alarmierend. Denn mehr als jedes fünfte Kind kommt bei Diabetesmanifestation mit einer Ketoazidose ins Krankenhaus, in rund sechs Prozent der Fälle liegt bereits eine schwere DKA vor."

Bisher gab es nur wenige wissenschaftliche Hinweise darauf, inwiefern sich eine Episode einer diabetischen Ketoazidose im Kleinkindalter auf die Gehirnentwicklung und so auf die kognitive Leistung von Kindern mit Typ-1-Diabetes auswirkt. Das amerikanische Forscherteam um Tandy Aye hat nun Daten von 144 Kindern mit Typ-1-Diabetes im Alter von vier bis zehn Jahren untersucht. Von diesen Kindern haben die Forscher zu Studienbeginn und nach 18 Monaten einen Hirnscan und kognitive Tests gemacht und die Ergebnisse verglichen. Dabei zeigte sich ein Zusammenhang zwischen der Schwere der Ketoazidose, dem Gehirnwachstum und den kognitiven Leistungen.

Mehr Aufklärung der Eltern notwendig – insbesondere während der Corona-Pandemie

„Die Studie zeigt, dass gerade im Kleinkindalter ein starker Insulinmangel und die dadurch bedingte Übersäuerung im Blut Folgen auf die Gehirnentwicklung und auf die Lern- und Konzentrationsfähigkeit haben kann", erklärt Privatdozent Dr. med. Thomas Kapellen, Vorsitzender der AG Pädiatrische Diabetologie der DDG aus Leipzig. Umso wichtiger sei es, die individuelle Diabetesschulung für Kinder und Eltern noch mehr im Blick zu haben: „Um eine DKA zu vermeiden, müssen Eltern die ersten Symptome erkennen können. Auch hier brauchen wir mehr Aufklärung."

Neben vermehrtem Durst, starkem Harndrang, Gewichtsabnahme, Übelkeit und Erbrechen gehören auch eine beschleunigte Atmung sowie Azetongeruch der Atemluft zu den ersten Anzeichen einer DKA. Da es im weiteren Verlauf zu Muskelschwäche, Bewusstseinsstörungen oder einem diabetischen Koma kommen kann, gehören betroffene Kinder sofort in eine notärztliche Betreuung. „Insbesondere während der jetzigen Corona-Zeit können klassische Symptome wie beschleunigte Atmung fehlgedeutet und für einen Atemwegsinfekt gehalten werden", warnt Kapellen. „Hier kann wertvolle Zeit verstreichen bis die tatsächliche Ursache feststeht."

So hat kürzlich eine JAMA-Publikation aus Deutschland gezeigt, dass sich die Rate einer Ketoazidose bei Diabetesmanifestation von Kindern und Jugendlichen während des Corona-Lockdowns verdoppelt hat.[2] „In dieser Zeit bekam fast jedes zweite Kind eine verspätete Diagnose", resümiert Professor Dr. med. Reinhard Holl, Mitautor der Studie und Koordinator des DPV-Registers. Kleinkinder waren besonders betroffen. Neben Fehlinterpretationen der Symptomatik durch Eltern oder Ärzte lasse sich dies auch auf die Angst vor der Ansteckung mit COVID-19 in Arztpraxen und Kliniken zurückführen. Der DDG Experte aus Ulm warnt davor, dass eine weitere Welle zu einer ähnlichen Situation führt und fordert Eltern und alle, die mit Kindern und Jugendlichen arbeiten, dazu auf, erste Warnsignale ernst zu nehmen und gegebenenfalls umgehend einen Kinderarzt oder eine Kinderklinik aufzusuchen.

Literatur

[1]Aye, T et al., Impact of Early Diabetic Ketoacidosis on the Developing Brain, Diabetes Care Publish Ahead of Print, published online December 20, 2018 https://doi.org/10.2337/dc18-1405

[2]Kamrath, C., Ketoacidosis in Children and Adolescents With Newly Diagnosed Type 1 Diabetes During the COVID-19 Pandemic in Germany, JAMA. 2020;324(8):801-804. doi:10.1001/jama.2020.13445 https://jamanetwork.com/journals/jama/fullarticle/2768716

www.deutsche-diabetes-gesellschaft.de

Ausbreitungen von Infektionskrankheiten verstehen

Physiker weisen mit einem neuen Modell Abnahme der Infektionszahlen durch „Social Distancing" nach / Studie in „Nature Communications"

Infolge des weltweiten Ausbruchs der Krankheit COVID-19, verursacht durch das neue Coronavirus SARS-CoV-2, arbeiten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler weltweit mit Hochdruck an der Erforschung von Infektionskrankheiten. Dies betrifft nicht nur Virologen, sondern auch Physiker, die mathematische Modelle zur Beschreibung der Ausbreitung von Epidemien entwickeln. Solche Modelle sind wichtig, um die Auswirkungen verschiedener Maßnahmen zur Eindämmung der Krankheit zu testen – etwa Gesichtsmasken, Schließungen von öffentlichen Gebäuden und Geschäften, oder das bekannte „Social Distancing", also das Abstand halten zur Vermeidung von Ansteckungen. Oftmals dienen die Modelle als Grundlage für politische Entscheidungen und stärken die Legitimation ergriffener Maßnahmen.

Die Physiker Michael te Vrugt, Jens Bickmann und Prof. Dr. Raphael Wittkowski vom Institut für Theoretische Physik und Center for Soft Nanoscience der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster (WWU) haben ein neues Modell zur Ausbreitung von ansteckenden Krankheiten entwickelt. Die Arbeitsgruppe von Raphael Wittkowski beschäftigt sich mit Statistischer Physik, also der Beschreibung von Systemen, die aus sehr vielen Teilchen bestehen. Dabei nutzen die Physiker unter anderem „dynamische Dichtefunktionaltheorie" (DDFT), eine in den 1990er-Jahren entwickelte Methode, welche die Beschreibung von wechselwirkenden Teilchen ermöglicht.

Zu Beginn der Corona-Pandemie kam ihnen die Idee, dass die gleiche Methode zur Beschreibung der Ausbreitung von Krankheiten hilfreich ist. „Menschen, die Social Distancing betreiben – die also versuchen, Abstand voneinander zu halten – kann man sich im Prinzip wie Teilchen vorstellen, die sich gegenseitig abstoßen, weil sie zum Beispiel die gleiche elektrische Ladung haben" erklärt Erstautor Michael te Vrugt. „Also kann man Theorien, die abstoßende Teilchen beschreiben, vielleicht auch auf voneinander Abstand haltenden Menschen anwenden." Basierend auf dieser Idee entwickelten sie das sogenannte „SIR-DDFT-Modell", welches das SIR-Modell (eine bekannte Theorie zur Beschreibung der Ausbreitung von Infektionskrankheiten) mit DDFT kombiniert. Die resultierende Theorie beschreibt Menschen, die sich gegenseitig anstecken können, die aber auch Abstand voneinander halten. „Sie ermöglicht es zudem, räumliche Hotspots von Infizierten zu beschreiben und damit die Dynamik von sogenannten ‚Superspreader-Ereignissen', wie dem Karneval in Heinsberg oder Apres-Ski in Ischgl, besser zu verstehen." ergänzt Mitautor Jens Bickmann. Die Studienergebnisse sind nun in der Fachzeitschrift „Nature Communications" veröffentlicht. Das Ausmaß des Social Distancing wird dann durch die Stärke der abstoßenden Wechselwirkung beschrieben. „Dadurch kann man mithilfe der Theorie auch die Auswirkungen von Social Distancing testen, indem man eine Epidemie mit verschiedenen Werten der Parameter, die die Stärke der Wechselwirkung beschreiben, simuliert", erläutert Studienleiter Raphael Wittkowski. Die Simulationen zeigen, dass die Infektionszahlen durch Social Distancing tatsächlich deutlich sinken. Damit reproduziert das Modell den bekannten „Flatten-The-Curve-Effekt", bei dem die Kurve, die den zeitlichen Verlauf der Anzahl der Erkrankten beschreibt, als eine Folge des Abstand-Haltens deutlich flacher wird. Gegenüber existierenden Theorien hat das neue Modell den Vorteil, dass die Auswirkungen von sozialen Interaktionen explizit modelliert werden können.

Finanzierung
Die Arbeitsgruppe Wittkowski wird von der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG, WI 4170/3-1) finanziert.

Originalpublikation
M. te Vrugt, J. Bickmann, R. Wittkowski (2020). Effects of social distancing and isolation on epidemic spreading modeled via dynamical density functional theory. Nature Communications, DOI: 10.1038/s41467-020-19024-0

Links
- Originalpublikation in „Nature Communications"
  https://doi.org/10.1038/s41467-020-19024-0
- Forschungsgruppe Prof. Dr. Raphael Wittkowski
  https://www.uni-muenster.de/Physik.TP/research/wittkowski/

www.uni-muenster.de

Neue Hoffnung für Patienten mit Herzinsuffizienz? – DZHI war dabei

In der Studie GALACTIC-HF hat das neue Medikament Omecamtiv Mecarbil Todesfälle und Komplikationen der Herzinsuffizienz verhindert

Es ist ein ganz neuer Wirkansatz bei Patienten mit Herzinsuffizienz, der in der GALACTIC-HF Studie untersucht wurde. Die Studie mit 8.256 Patienten aus 35 Ländern hat gezeigt, dass mit Omecamtiv Mecarbil das Risiko für herz- oder kreislaufbedingte Todesfälle und anderer Komplikationen wie zum Beispiel Krankenhausaufenthalte aufgrund einer Herzinsuffizienz statistisch signifikant gesenkt wurde. Die Ergebnisse wurden am Freitag beim virtuellen Kongress der American Heart Association (AHA) vorgestellt. Wissenschaftler des Deutschen Zentrums für Herzinsuffizienz (DZHI), die an der Studie beteiligt waren, bewerten die Ergebnisse und darauf basierende Diskussionen als zukunftsweisend.

„Omecamtiv Mecarbil ist das erste einer Klasse von Medikamenten, die direkt und nur an den sogenannten kontraktilen Filamenten des Herzmuskels wirken, die sich verkürzen, um die Pumpkraft vergleichbar mit dem Schließen einer Faust herzustellen. Das Medikament verlängert die Zeit, die dem Herzen bei jedem Schlag zum Pumpen zur Verfügung steht und kann so die Auswurfmenge des Herzens steigern. Es zielt somit auf einen primären Defekt bei Patienten mit Herzinsuffizienz mit reduzierter Pumpfunktion“, sagt Prof. Dr. Christoph Maack, Leiter der Translationalen Forschung am DZHI und Sprecher des Integrierten Forschungs- und Behandlungszentrums für Herzinsuffizienz am Universitätsklinikum Würzburg.

„Wir haben auch in Würzburg mit unseren Patienten an der GALATIC-HF-Studie (Global Approach to Lowering Adverse Cardiac Outcomes Through Improving Contractility in Heart Failure) teilgenommen und freuen uns über diesen Erfolg, der für schwerkranke Patienten eine zusätzliche Behandlungschance bietet,“ so Maack. Prof. Dr. Stefan Störk, Leiter des Departments für Klinische Forschung am DZHI, der mit seinem Team aktiv an der Studie beteiligt war, betont: „Ein weiterer positiver Aspekt der Substanz ist zudem, dass mit ihr auch Herzinsuffizienz-Patienten mit begleitender Nierenschwäche oder niedrigem Blutdruck therapiert werden können, da die Substanz sehr spezifisch am Herzen wirkt, ohne den Blutdruck oder die Nierenfunktion zu reduzieren, wie es bei einigen anderen Herzinsuffizienz-Medikamenten der Fall ist.“

Omecamtiv Mecarbil ist ein neuartiges Medikament, welches entwickelt wurde, um die Pumpkraft des Herzens zu steigern, ohne hierbei die Kalzium-Konzentrationen in Herzmuskelzellen zu erhöhen. Denn dies hat ungünstige Effekte auf den Sauerstoffverbrauch und kann gefährliche Arrhythmien verursachen. Aus diesem Grunde waren frühere Medikamente, die die Pumpkraft über Kalzium erhöhen, mit mehr Todesfällen behaftet. In dieser Hinsicht stößt die GALACTIC-HF Studie eine Tür zu einer neuen Therapieform auf, die auch für zukünftige Medikamentenentwicklungen richtungsweisend sein kann.

Am DZHI liegt ein wichtiger Forschungsschwerpunkt darauf, den Energieverbrauch der Herzarbeit bei Pumpschwäche des Herzens zu verstehen. Hierbei ist auch von Bedeutung, wie Medikamente wie das neue Omecamtiv Mecarbil die Anpassung der Energiebereitstellung an die Herz-Arbeit beeinflussen. Für diese Untersuchungen kommen modernste molekulare Forschungstechnologien und Bildgebungsverfahren zum Einsatz.

www.ukw.de/behandlungszentren/dzhi/startseite/

EU-Pharmastrategie: Standortstärkung muss Priorität haben

Die Pandemiesituation zeigt deutlich, wie wichtig die pharmazeutische Industrie für die Forschung, Entwicklung, Produktion und Versorgung von Arzneimitteln in Europa ist. „Die von der EU-Kommission veröffentlichte Pharmastrategie muss die formulierten Ziele deshalb auch weiterhin mit Augenmaß und im Dialog mit den Stakeholdern umsetzen. Die Standortstärkung muss dabei Priorität haben“, sagt BPI-Hauptgeschäftsführer Dr. Kai Joachimsen.

„Grundsätzlich begrüßen wir die Zielstellung der Europäischen Kommission, die Pharmaindustrie in ihrer Wettbewerbsfähigkeit zu stärken und dass sie den Stellenwert der pharmazeutischen Industrie und deren Bedeutung für die Volkswirtschaft in Europa anerkennt.

Wenn es aber um Vorschläge für verbesserte Rahmenbedingungen geht, die das Potential haben, den Wirtschaftsstandort Europa zu stärken, bleibt die Kommission leider weit hinter ihren Möglichkeiten zurück. So ist etwa die Verhinderung von Lieferengpässen weit weniger priorisiert worden, als erwartet.

Um die breite Versorgung der europäischen Bürgerinnen und Bürger zu sichern ist es sehr wichtig, die pharmazeutischen Unternehmen nicht durch überbordende Bürokratie in ihrer Handlungsfähigkeit einzuschränken. Ich begrüße es insofern, dass die Kommission beabsichtigt, regulatorische beziehungsweise bürokratische Hürden dort zu vermeiden, wo sie ein Vorankommen der pharmazeutischen Branche verhindern können.“

www.bpi.de

Zuckersüße macht satt? Was die Geschmacksforschung Neues verrät

Bislang ist nur wenig darüber bekannt, inwieweit die Geschmackswahrnehmung von Zucker zur Sättigung beiträgt. Eine aktuelle Studie von österreichischen und deutschen Wissenschaftler*innen um Veronika Somoza und Barbara Lieder gibt nun neue Einblicke in die Zusammenhänge zwischen dem Süßgeschmack von Zucker, der Energieaufnahme sowie der Hunger-Sättigungsregulation. Die Studie ist im Fachjournal „Nutrients" erschienen.

Der süße Geschmack von Zucker ist weltweit sehr beliebt. Allein in Österreich und Deutschland liegt der jährliche Prokopfverbrauch bei etwa 33 bzw. 34 Kilogramm. Zucker spielt somit für die Ernährung und Gesundheit der Bevölkerung eine immer größer werdende Rolle, insbesondere im Hinblick auf das Körpergewicht. Dennoch ist bislang nur wenig über die molekularen (Geschmacks-)Mechanismen bekannt, über die Zucker unabhängig von seinem Energiegehalt die Nahrungsaufnahme beeinflusst.

Geschmacksrezeptor und Sättigungsregulation

„Wir sind daher der Frage nachgegangen, welche Rolle die Aktivierung des Süßgeschmacksrezeptors bei der Sättigungsregulation spielt", sagt Veronika Somoza, stellvertretende Vorständin am Institut für Physiologische Chemie der Universität Wien und Direktorin des Leibniz-Instituts für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München.

Hierzu führten die Wissenschaftler*innen eine verblindete Cross-over-Interventionsstudie mit Glukose (ugs. Traubenzucker) und Saccharose (ugs. Haushaltszucker) durch. An dieser nahmen 27 gesunde Männer im Alter zwischen 18 und 45 Jahren teil. Die Probanden erhielten entweder eine 10-prozentige (w/v, Gewichtsprozent) Glukose- oder Saccharoselösung oder eine der beiden Zuckerlösungen mit zusätzlich 60 ppm „lactisole" (engl. Bezeichnung). Lactisole ist eine Substanz, die an eine Untereinheit des Süßrezeptors bindet und so die Süßgeschmackswahrnehmung vermindert. Trotz unterschiedlicher Zuckerarten

Die Geschmackswahrnehmung von Zucker und die Hunger-Sättigungsregulation hängen zusammen

wiesen alle Testlösungen mit und ohne lactisole den gleichen Energiegehalt auf. Zwei Stunden nach Trinken der jeweiligen Testlösung durften die Teilnehmer so viel frühstücken, wie sie wollten. Kurz vor und während der zweistündigen Wartezeit entnahmen die Forschenden den Probanden in regelmäßigen Abständen Blut und maßen deren Körpertemperatur.

Durchschnittlich 100 Kilokalorien mehr

Nach Konsum der lactisole-haltigen Saccharoselösung nahmen die Teilnehmer ca. 13 Prozent mehr Nahrungsenergie aus dem Frühstück auf – also etwa 100 Kilokalorien mehr als nach dem Trinken der Saccharoselösung ohne lactisole. Ebenso verringerten sich bei den Probanden dieser Testgruppe die Körpertemperatur sowie die Serotoninspiegel im Blut. Serotonin ist ein Neurotransmitter und Gewebshormon, das u. a. appetithemmend wirkt. Im Gegensatz hierzu beobachteten die Forschenden keine Unterschiede nach Gabe der lactisole-haltigen Glukoselösung und der puren Glukoselösung.

„Unsere Ergebnisse weisen darauf hin, dass Saccharose unabhängig von seinem Energiegehalt über den Süßgeschmacksrezeptor die Sättigungsregulation sowie die Energieaufnahme moduliert", erklärt Barbara Lieder, Leiterin des Christian Doppler Labors für Geschmacksforschung und ebenfalls stellvertretende Vorständin des Instituts für Physiologische Chemie an der Fakultät für Chemie der Universität Wien.

Die Erstautorin der Studie, Kerstin Schweiger von der Universität Wien, ergänzt: „Warum wir den ‚lactisole-Effekt' nicht bei Glukose beobachten konnten, wissen wir noch nicht genau. Wir vermuten jedoch, es liegt daran, dass Glukose und Saccharose den Süßrezeptor auf unterschiedliche Weise aktivieren. Zudem gehen wir davon aus, dass Süßrezeptor-unabhängige Mechanismen eine Rolle spielen."

Publikation in „Nutrients"

Sweet Taste Antagonist Lactisole Administered in Combination with Sucrose, But Not Glucose, Increases Energy Intake and Decreases Peripheral Serotonin in Male Subjects: Schweiger K et al., Nutrients 2020, 12(10), 3133; www.mdpi.com/2072-6643/12/10/3133

Foto: pasja1000/Pixabay

www.univie.ac.at

Mutationen auf verschiedenen Ebenen der Zelle verstehen

Forscher um den emeritierten ETH-Professor Ruedi Aebersold zeigten exemplarisch, wie sich Mutationen in einem Gen auf die Struktur, Funktion und das Interaktions-Netzwerk eines Proteinkomplexes auswirken. Die Arbeit bildet eine wichtige Grundlage für die Personalisierte Medizin.

In den 1990er Jahren riefen Wissenschaftler das Genomzeitalter aus. In der Folge wurde das Erbgut, die DNA, von vielen Organismen Baustein für Baustein bestimmt. Man denke beispielsweise an das Human Genome Project. 2003 nahmen die daran beteiligten Forscher für sich in Anspruch, das gesamte Genom – also die gesamte Bausteinabfolge – eines Menschen entschlüsselt zu haben.

Bei dieser emsigen Tätigkeit wurden allerdings auch sehr viele Mutationen entdeckt, also Veränderungen in einzelnen Genen. Mittlerweile gibt es riesige Datenbanken, die diese Mutationen auflisten. Doch verstanden sind diese nach wie vor nur unvollständig – oder gar nicht.

«DNA beinhaltet die Bauanleitung für Proteine», sagt Martin Mehnert, ehemaliger Postdoktorand bei Systembiologie-Professor Ruedi Aebersold. «Ist die Bauanleitung fehlerhaft, so kann sich dies auf Proteine, ihre Funktionen und Aktivitäten sowie auf ihre Wechselwirkungen mit anderen Molekülen auswirken.» Wie sich solche Bauanleitungsfehler tatsächlich im Detail auswirken, sei weitgehend unbekannt.

Hier setzten die ETH-Forschenden denn auch an. In einer Studie, die in Nature Communications erschienen ist, zeigen sie auf, wie sich Mutationen in einem Gen des Enzyms Dyrk2 auf das Protein selbst, dessen Struktur, Funktion und Interaktionsnetzwerk auswirkt.

Das Enzym Dyrk2, eine Kinase, ist Teil eines Proteinkomplexes, der ein weiteres Enzym und eine Andockstelle für verschiedene andere Proteine enthält, welche von den Enzymen bearbeitet werden.

Dyrk2 ist zuständig für die Phosphorylierung. Dabei knüpft das Enzym ein Phosphatmolekül an bestimmte Stellen anderer Proteine. Das zweite Enzym des Komplexes, eine Ligase, setzt daraufhin den phosphorylierten Proteinen mehrere Ubiquitin-Moleküle auf. Das sorgt dafür, dass das entsprechend markierte Protein einem molekularen Schredder zugeführt wird.

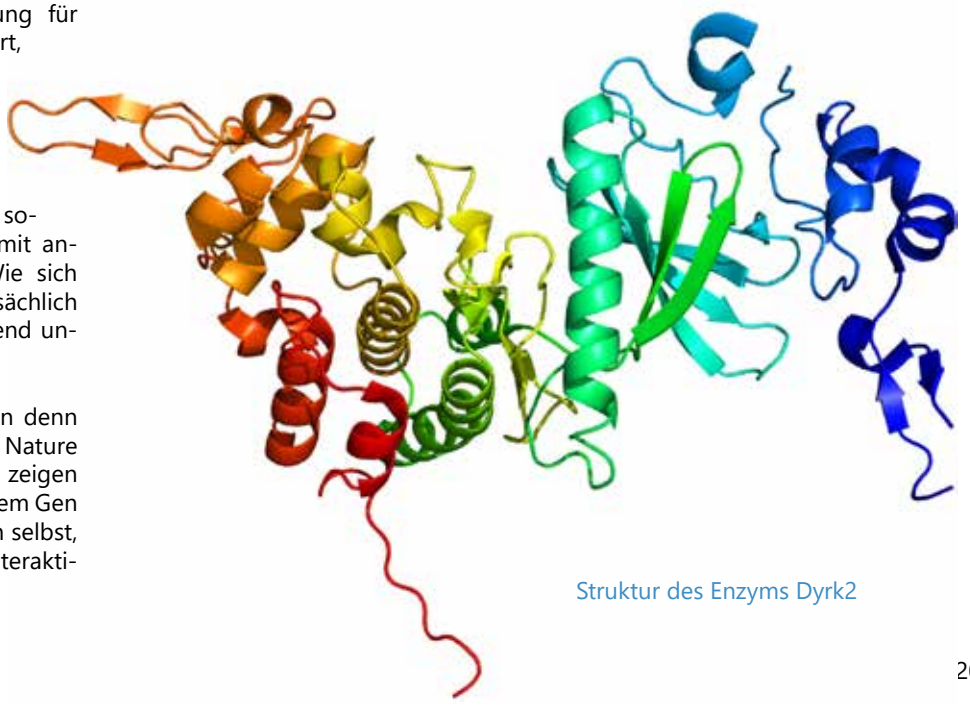
Die Auswirkungen von Mutationen messen

Für ihre Studie wählten die ETH-Forscher sechs bekannte Mutationen des Dyrk2-Gens aus einer Datenbank aus. Für jede Mutation hatten Bioinformatiker im Voraus das mögliche Ausmass der Schäden berechnet, den «Damage Probability Score».

Um nun die effektiven Folgen der Mutationen im Dyrk2-Gen auf Zellebene zu erfassen, vermassen die Forschenden mithilfe verschiedener massenspektrometrischer Methoden sämtliche Proteine sowie ihre Phosphorylierungen, die in der Zelle vorlagen – das sogenannte Proteom. «Das Besondere an dieser Arbeit ist, dass wir mithilfe der Proteomik den Fussabdruck von Mutationen auf verschiedene zelluläre Systeme gleichzeitig messen können», sagt Martin Mehnert, der als EMBO-Stipendiat fünf Jahre an diesem Projekt gearbeitet hat. Ruedi Aebersold finanzierte die Studie mit seinem zweiten ERC Advanced Grant.

Stille und verheerende Mutationen gefunden

Die Proteom-Analysen zeigten, dass bereits nur ein veränderter Baustein des Dyrk2-Gens die Zelle auf unterschiedlichen Ebenen beeinflussen kann: Das betrifft die räumliche Anordnung des Enzyms, dessen Interaktionen mit anderen Proteinen bis hin zum Phosphoproteom,



Struktur des Enzyms Dyrk2

also der Gesamtheit aller mit Phosphaten bestückten Proteine.

Einige der untersuchten Mutationen beeinträchtigten die Funktion und Aktivität des Komplexes so massiv, dass die beiden Enzyme des Komplexes nicht mehr miteinander wechselwirken können. Das führt zu Fehlfunktionen und letztlich zum Zerfall des Komplexes, was sich wiederum auf andere zelluläre Systeme auswirken kann.

Doch nicht alle der Mutationen gehen mit Schäden einher. Einige der untersuchten Genveränderungen waren eher «still», demnach folgenlos für die Funktion, Struktur und Interaktionsnetzwerk des Enzymkomplexes.

Ausmass überraschte Forschende

«Von den sehr unterschiedlichen Folgen der Mutationen waren wir allerdings überrascht, weil der berechnete 'Damage Probability Score' für diese Veränderungen sehr ähnlich war. Wir hatten zudem nicht erwartet, dass einzelne Punktmutationen einen solch starken Effekt auf Interaktionen zwischen Proteinen haben können», sagt Mehnert.

Die Versuche zeigten denn auch, dass die mit Algorithmen berechneten Vorhersagen nicht immer stimmen. «Um Krankheiten zu verstehen, müsse man deshalb über Genomuntersuchungen hinausgehen und das Zusammenspiel auf der Ebene der Proteine und deren Netzwerke experimentell überprüfen», erklärt der Systembiologe.

Auf dem Weg zur Personalisierten Medizin

Moderne Massenspektrometrische Methoden erlauben es zusehends, tausende Proteine gleichzeitig qualitativ und quantitativ zu erfassen. Zwar zeigen die Forschenden um Aebersold das Potenzial ihres Vorgehens vorerst nur an einem einzelnen Proteinkomplex auf. Künftig könnten durch Automatisation sowie durch neue schnellere Analysegeräte und Messmethoden Dutzende solcher Komplexe innerhalb kurzer Zeit betrachtet werden.

Die Erkenntnisse sind ein Grundstein für die Personalisierte Medizin der Zukunft. Bisher wurden in der Klinik oft nur einzelne Proteine als Marker für bestimmte Tumore verwendet, so zum Beispiel ob viel oder wenig des Markers in Zellen vorhanden ist. «Das sagt jedoch nicht viel über den Mechanismus oder Signalwege aus, oder ob eine Mutation krankheitsrelevant ist oder nicht», erklärt Mehnert. Anhand von Proteomik-Analysen könne man wesentlich besser verstehen, was Mutationen im Körper bewirken und welche Behandlung tatsächlich helfen könnte.

Mutationen des in dieser Studie verwendeten Enzym-Komplexes stehen im Zusammenhang mit Brustkrebs. Dyrk2 scheint aber auch bei anderen Krebsarten verändert zu sein. Einige Forschende weisen darauf hin, dass dieses Enzym in der Krebsentwicklung deshalb eine Rolle spielen könnte, weil es den Tumorsuppressor P53 phosphopryliert und damit dessen Stabilität beeinflusst. Dyrk2 spielt zudem eine Rolle bei der Reparatur von DNA-Schäden.

Trotz seiner wichtigen Rolle im Zellzyklus wurde dieses Enzym bisher von der Forschung eher vernachlässigt. Das war mit ein Grund dafür, dass Mehnert und Kollegen dieses genauer analysieren wollten.

«Natürlich sind die vorliegenden Resultate nur der erste Schritt. Es wäre aber sinnvoll dieses Konzept hier weiterzuführen und auf mehrere Proteinkomplexe in Zukunft anzuwenden», betont der Systembiologe.

Literaturhinweis

Mehner M, Ciuffa R, Frommelt F et al.: Multi-layered proteomic analyses decode compositional and functional effects of cancer mutations on kinase complexes. Nat Commun 11, 16. Juli 2020, doi: https://doi.org/10.1038/s41467-020-17387-y

Grafik: Pleitrope/Wikimedia Commons

www.ethz.ch

Rote-Hand-Brief zu Gilenya® (Fingolimod)

Aktualisierte Empfehlungen, um das Risiko arzneimittelinduzierter Leberschäden zu minimieren

Die Firma Novartis möchte Sie in Abstimmung mit der Europäischen Arzneimittel-Agentur (EMA) und dem Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) informieren, dass Fälle von akutem Leberversagen, die eine Lebertransplantation erforderten, sowie klinisch relevante Leberschäden bei mit Fingolimod behandelten Patienten berichtet wurden. Die Handlungsempfehlungen für die Überwachung der Leberfunktion und die Kriterien für einen Therapieabbruch wurden mit zusätzlichen Details ergänzt, um das Risiko arzneimittelinduzierter Leberschäden (DILI) zu minimieren.

Rote-Hand-Brief zu Gilenya® (Fingolimod): Aktualisierte Empfehlungen, um das Risiko arzneimittelinduzierter Leberschäden zu minimieren (PDF, 882KB, barrierefrei / barrierearm):

https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Pharmakovigilanz/DE/RHB/2020/rhb-gilenya.pdf;jsessionid=AA0A5E67260E15A2738B6D0E14A1DA95.2_cid354?__blob=publicationFile&v=7

Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM)
www.bfarm.de

Auf dem Weg zu Hepatitis-C-Impfstoffen – wichtiges Mausmodell entwickelt

Weltweit sterben jährlich schätzungsweise 400.000 Menschen an einer chronischen Infektion mit dem Hepatitis-C-Virus (HCV). Einen Impfstoff gibt es bis heute nicht. Ein Hindernis auf dem Weg zu dessen Entwicklung sind fehlende Tiermodelle, denn HCV infiziert nur Menschen. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Paul-Ehrlich-Instituts haben in einem internationalen Forschungsverbund Barrieren in Zellen der Mausleber identifiziert, die eine HCV-Infektion bei Nagetieren verhindern. Dies ist ein wichtiger Schritt in der Entwicklung eines Mausmodells für die präklinische Testung von HCV-Impfstoffkandidaten und könnte deren Entwicklung beschleunigen. Über die Untersuchungen berichtet Science Advances in seiner Online-Ausgabe.

Etwa 71 Millionen Menschen weltweit sind chronisch mit dem Hepatitis-C-Virus (HCV) infiziert. Die chronische Leberentzündung kann eine fortschreitende Leberschädigung verursachen und zu schweren Komplikationen einschließlich Leberzirrhose und Leberkrebs führen. HCV infiziert auf natürliche Weise nur Menschen. Dies liegt daran, dass diese Viren meist gut an ihren Wirt angepasst sind und artenübergreifende Übertragungen durch Unverträglichkeiten und Restriktionsfaktoren des Wirtsfaktors eingeschränkt werden. Das hat zwar den Vorteil, dass HCV bei Vorhandensein eines Impfstoffs und entsprechender Durchimpfung der Bevölkerung ausgerottet werden könnte, weil kein Tierreservoir zur Verfügung steht. Gleichzeitig hat es aber den Nachteil, dass keine Tiermodelle zur Verfügung stehen, mit denen die immunologischen Prozesse der chronischen Infektion genauer erforscht werden können. Zudem besteht dadurch auch nicht die Möglichkeit, im Tiermodell neue Arzneistoffe zur Behandlung der HCV-Infektion oder auch Impfstoffkandidaten zu testen.

Bislang sind die Barrieren, die die HCV-Infektion auf Menschen begrenzen, nur teilweise identifiziert. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler um Dr. Richard Brown, Forschungsgruppenleiter in der Abteilung Veterinärmedizin des Paul-Ehrlich-Instituts, und Prof. Thomas Pietschmann, Leiter der Abteilung Experimentelle Virologie am TWINCORE, Zentrum für Experimentelle und Klinische Infektionsforschung, Hannover, haben in einem Verbund mit Forschungsteams aus Deutschland, den Niederlanden, Schweden, Großbritannien, USA, Spanien und Belgien gezielt nach den Barrieren gesucht, die es HCV bisher unmöglich machen, Leberzellen der Maus zu infizieren. Ebenfalls beteiligt an dem Projekt war ein Team um Prof. Charles Rice, dem 2020 der Nobelpreis für Physiologie oder Medizin für die Entdeckung des HCV-Virus zuerkannt worden war. Die Maus hat das Forschungsteam in den Fokus genommen, weil es als Tiermodell für die Forschung zu Impfstoffen gegen HCV sehr gut geeignet wäre – vorausgesetzt, das Virus kann die Leber infizieren.

Mit State-of-the-Art-Methoden identifizierte das Forschungsteam Proteine in Leberzellen der Maus, die dazu beitragen, eine HCV-Infektion zu verhindern. Sie entdeckten eine unerwartete Interaktion zwischen einem Lektin und einem Komplement-Rezeptor, die zusammen einen Schutz vor einer HCV-Infektion der Maus vermitteln. Lektine sind eine Gruppe spezifischer Proteine, die an eine Vielzahl von Kohlenhydratstrukturen binden und dadurch verschiedene biologische Reaktionen beeinflussen können. Das Komplementsystem ist Bestandteil des Immmunsystems, das spezifisch Pathogene bekämpft. Das Ausschalten der Gene, die diese Proteine exprimieren, machte die Mäuse empfänglicher für eine HCV-Infektion. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen ebnen den Weg für die Entwicklung von Mausmodellen, die genutzt werden können, um das Fortschreiten einer Hepatitis-C-Erkrankung zu erforschen und wirksame und sichere Impfstoffe zu entwickeln.

Originalpublikation

Brown RJP, Tegtmeyer B, Sheldon J, Khera T, Anggakusuma, Todt D, Vieyres G, Weller R, Joecks S, Zhang Y, Sake S, Bankwitz D, Welsch K, Ginkel C, Engelmann M, Gerold G, Steinmann E, Yuan Q, Ott M, Vondran FWR, Krey T, Ströh LJ, Miskey C, Ivics Z, Herder V, Baumgärtner W, Lauber C, Seifert M, Tarr AW, McClure CP, Randall G, Baktash Y, Ploss A, Thi VLD, Michailidis E, Saeed M, Verhoye L, Meuleman P, Goedecke N, Wirth D, Rice CM, Pietschmann T (2020): Liver-expressed Cd302 and Cr1l limit hepatitis C virus cross-species transmission to mice.
Sci Adv Nov 4 [Epub ahead of print].

Online-Abstract

https://advances.sciencemag.org/content/6/45/eabd3233

Paul-Ehrlich-Institut
Bundesinstitut für Impfstoffe und biomedizinische Arzneimittel
Paul-Ehrlich-Str. 51-59
63225 Langen
Tel.: +49 6103 77 0
E-Mail: pei@pei.de
www.pei.de

Neuer SGLT-2-Hemmer Ertugliflozin zeigt bei Patienten mit Typ-2-Diabetes gute Wirksamkeit

Bei Patienten mit Typ-2-Diabetes verbesserte die Einnahme von 5 mg oder 15 mg Ertugliflozin über 1 Jahr lang die Blutzuckereinstellung, das Gewicht und den oberen Blutdruckwert. Allerdings kam es unter Anwendung von Ertugliflozin auch häufiger zu Pilzinfektionen im Genitalbereich.

Zu den sogenannten SGLT-2-Hemmern zählen zum Beispiel die Wirkstoffe Dapagliflozin oder Canagliflozin. Ihre Wirkung beruht darauf, dass sie zu einer gesteigerten Ausscheidung von Zucker über den Harn führen und auf diese Weise den Blutzuckerspiegel senken. Mit dem neuen Wirkstoff Ertugliflozin steht nun ein weiterer SGLT-2-Hemmer in Europa kurz vor der Zulassung.

Forscher aus USA, Kanada und Großbritannien untersuchten in ihrer Studie die Wirksamkeit und Sicherheit einer alleinigen Therapie mit Ertugliflozin bei Patienten mit Typ-2-Diabetes. Bei den in die Studie eingeschlossenen Patienten konnte durch Verbesserungen von Ernährungs- und Bewegungsverhalten keine zufriedenstellende Krankheitseinstellung erreicht werden. Der Langzeitblutzuckerwert der Patienten lag zwischen 7,0 % und 10,5 %.

Studie über 1 Jahr lang mit zwei unterschiedlichen Phasen

Die Studie dauerte insgesamt 1 Jahr lang und war in 2 Phasen eingeteilt. In der ersten Phase, die ein halbes Jahr andauerte, erhielten die insgesamt 461 Patienten entweder täglich ein Scheinmedikament (Placebo), 5 mg Ertugliflozin oder 15 mg Ertugliflozin. In dem darauffolgenden halben Jahr bekamen diejenigen Patienten, die vorab das Placebo erhalten und keine Behandlung zur Kontrolle stark erhöhter Blutzuckerwerte benötigt hatten, zusätzlich Metformin verabreicht.

Bessere Outcomes mit beiden Dosierungen von Ertugliflozin

Von Studienbeginn bis zum Studienende nach 1 Jahr reduzierte sich der Langzeitblutzuckerwert in der Gruppe mit 5 mg Ertugliflozin um -0,9 % und in der 15 mg Ertugliflozin-Gruppe um -1,0 %. 25,6 % der Patienten in der 5 mg Ertugliflozin-Gruppe und 28,5 % der Patienten in der 15 mg Ertugliflozin-Gruppe erreichten nach 1 Jahr einen Langzeitblutzuckerwert von < 7 %. Ertugliflozin reduzierte den Blutzuckergehalt im Nüchternzustand, das Gewicht und den oberen Blutdruckwert der Patienten. Die Häufigkeit von Pilzinfektionen im Genitalbereich war bei den Frauen aus beiden Ertugliflozin-Gruppen mit 26,9 % (5 mg Gruppe) und 29,0 % (15 mg Gruppe) deutlich höher als in der Placebo/Metformin-Gruppe mit 9,9 %. Bei den Männern traten Pilzinfektionen im Genitalbereich nur bei einer Dosierung von 15 mg deutlich häufiger (7,8 %) als in der Placebo/Metformin-Gruppe (1,2 %) auf. Es gab keinen Zusammenhang zwischen der Einnahme von Ertugliflozin und einer gesteigerten Häufigkeit von Infektionen der Harnwege, Unterzuckerungen oder Nebenwirkungen aufgrund einer verminderten Blutmenge im Blutkreislauf.

Die Einnahme von 5 mg oder 15 mg Ertugliflozin über 1 Jahr lang verbesserte bei den Patienten mit Typ-2-Diabetes die Blutzuckereinstellung, das Gewicht und den oberen Blutdruckwert. Allerdings kam es unter Anwendung von Ertugliflozin auch häufiger zu Pilzinfektionen im Genitalbereich.

Original Titel
Long-term efficacy and safety of ertugliflozin monotherapy in patients with inadequately controlled T2DM despite diet and exercise: VERTIS MONO extension study

www.DeutschesGesundheitsPortal.de

IMPRESSUM

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

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

Redaktion:
Anne Wantia (Reise, Foto)
Klaus Lenser (Gastronomie, Reise)
Bruno Gerding (Reise, Golf)
Heiner Sieger (Reise)
Marcel Tekaat (Wein)
Susanne Plaß (Kulinarik, Reise, Foto)

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

Erscheinungsort:
48165 Münster

Nachdruck der Beiträge auch in Auszügen ist ohne Genehmigung des Verlages nicht gestattet. Unerlaubte Veröffentlichungen ohne Verlagserlaubnis werden strafrechtlich verfolgt.

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.

DRF Luftrettung

...eine Frage der Zeit

Notfälle kommen aus heiterem Himmel.
Rettung auch.

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