

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 5/6 – 2020

DER WEIN- GENIESSER TIPP

von Marcel Tekaat
Crémant aus dem Haus
Bouvet Ladubay

URLAUB IN DEUTSCHLAND

Nordseeinseln

ÖSTERREICH

Kempinski Hotel
Das Tirol Jochberg

COSTA RICA

Für Abenteuerer und
Naturliebhaber

GETESTET UND EMPFOHLEN

Grundig Backofen

NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN

Bodenmais

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS

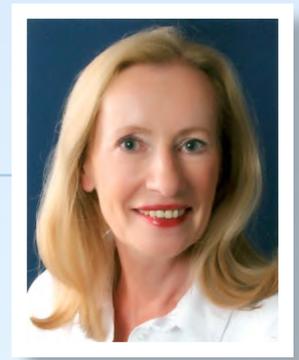
5/6 – 2020
39. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



**Wegen Corona
geschlossen!**

Deutschland wurde abgeschaltet!

Was macht ein Koch der nicht kochen darf?



Liebe **Gour-med** - Leser,

ein ganzes Land, fast alle Branchen die von dieser schrecklichen Pandemie betroffen waren oder noch sind, weiß bis zu diesem Zeitpunkt immer noch nicht wie die Zukunft wird. Außer vager Hoffnung ist nichts zu spüren. Hotels und die Gastronomie fürchten, zu Recht, um ihre Zukunft.

Ein Blick in die „kulinarische Seele“ betroffener Spitzenköche zeigt, wie fatal die Pandemie Einfluss genommen hat. Das Interview mit den drei Köchen – Julian Stowasser, Florian Vogel und Tristan Brandt – gewährt uns einen kleinen Blick hinter die Kulissen von Köchen die nicht kochen durften.

Susanne Pläß, seit Jahren Organisatorin des Schleswig Holstein Gourmet-Festival (SHGF) geht davon aus, dass auch in diesem Jahr das kulinarische Highlight des Norden stattfinden wird. Die teilnehmenden Restaurants stellen wir in der nächsten Ausgabe vor. Wir alle hoffen auf den „Genuss des Nordens“ bei dem SHGF.



Die Gastautorin hat auch eine interessante Reportage über Costa Rica mitgebracht. Dieses mittelamerikanische Land ist schon seit geraumer Zeit ein begehrtes Urlaubsziel für Abenteurer, Naturliebhaber und Surfer. Leider müssen sich Reisende im Moment zurückhalten, bis das Land wieder besucht werden kann.



Marcel Teka, unser Weinexperte und Sommelier, präsentiert Ihnen Crémant von der Loire aus dem Haus Bouvet Ladubay. Das Haus überrascht mit köstlichen Sommerweinen und einem neuen Rosé. Die Weine sind gerade passend für diese Zeiten.

Heiner Sieger war noch vor dem Corona-Break in den Kitzbüheler Alpen und hat sich von den Küchen- und den erholsamen Angeboten des Kempinski Hotels „Das Tirol Jochberg“ überzeugen lassen.



Ein Naturtipp aus dem Bayerischen Wald ist das kleine Städtchen Bodenmais. Etwas verträumt, touristisch noch nicht wirklich „wachgeküsst“, aber mit teilweise sehr guten Hotel- und Genussangeboten ist die Region für Ruhe- und Naturliebhaber empfehlenswert.

Etwas entfernter lockt, wenn es denn wieder möglich ist, Vietnam mit verführerischen Offerten. Das Land ist bekannt für seine



aromatische Küche, eine faszinierende, zum Teil mystische Landschaft und einer gastfreundlichen, einheimischen Bevölkerung. Asien-Liebhaber warten sehnsüchtig auf die Wiedereröffnung.

In der Rubrik „**Gour-med** getestet und empfohlen“ stellen wir einen modernen, praktischen und technisch gut zu bedienenden Backofen der Firma Grundig vor. Ein Butterkuchenrezept aus der eigenen Küche gibt's von uns dazu.

„Corona-Zeit-Literatur“ könnte man unsere Buchvorstellungen nennen. Bibliophile Menschen lesen immer, sie benötigen keine speziellen Anlässe. Was passt besser zu einem guten Buch als ein edles Getränk und wer es mag, ein gute Zigarre. Genießer wissen eine Zigarre als einen besonderen aromatischen Abschluss in einer stilvollen Atmosphäre zu schätzen. Als Suchtmittel ist sie verpönt und schadet der Gesundheit. Wir empfehlen die Zigarre als Sinnbild für Freundschaft und Genuss.

Dass unsere Rubriken Med- und Pharma-News in dieser Ausgabe umfangreicher sind wird Sie nicht wundern. Wie halten es aber für unsere Pflicht, Sie über die neuen Erkenntnisse zu informieren.

Wünschen wir uns wieder bessere Zeiten, um sich wieder den schönen Dingen zuzuwenden. Der Sommer ist da, mit all seinen frischen Produkten aus der Natur, die gewürdigt und genossen werden wollen. Lassen Sie keine Trübsal aufkommen. Bleiben Sie gesund und munter. Alles Gute, bis zur nächsten Ausgabe.

Ihr **Gour-med** Team und

Anne Wantia

Anne Wantia

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

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

Sie finden uns auch auf:

Facebook – Twitter – LinkedIn

Titelbild: The Fontenay Hamburg



04 Titelstory

Was mach ein Koch der nicht kochen darf?
Drei Spitzenköche erzählen ihre Geschichte

12 DER WEIN-GENIESSERTIPP
Crémant aus dem Haus Bouvet Ladubay

14 GENUSS- UND REISETIPPS
14 Inselurlaub in Deutschlands Norden
18 Österreich – Kempinski Hotel Das Tirol Jochberg
21 Vietnam – Neue Höhlen in der Region Quang Bin
22 Costa Rica – Kleines Land mit der größten
Bioversität der Welt

26 LIFESTYLE
NOMOS Charity Collection, die Luxusuhr zu Gunsten
Ärzte ohne Grenzen

27 NEUES AUS DER GENUSSWELT
27 Atelierbesuch bei François du Plessis
28 Die Toscana Zigarre – Sinnbild für Freundschaft
und Genuss

30 GETESTET UND EMPFOHLEN
Grundig GEBM 47011BP Einbau-Backofen

32 NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN
Bodenmais

36 KURZ NOTIERT
36 Geschichte, Golf und Gourmet in Hoi An

14 Nordseeinseln

18 Österreich

22 Costa Rica

37 Begeisterung für Urlaubsform Caravaning
38 Bad Tölz – Wandererlebnis im Wandel der Natur
39 Traube Tonbach – Schwarzwaldstube und
Köhlerstube wieder geöffnet
40 REISEN MIT SINNEN entwickelt Corona-Hygienerzept
41 Sommer-Start im Pitztal – Privat-Gondel zum Gipfel

42 ANGEMERKT
In Krisenzeiten fallen die Masken

44 WEIN UND GESUNDHEIT

45 MEDIZIN NEWS

52 BUCH-TIPPS

54 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
59 IMPRESSUM



Deutschland wurde abgeschaltet!

Was macht ein Koch der nicht kochen darf?

Gour-med

Hätten Sie, liebe Leser, noch vor 8 Wochen geglaubt, dass Deutschlands Gastronomie und Hotellerie für mehrere Wochen komplett geschlossen wird? Restaurant- und Hotelbesuche in ganz Europa und darüber hinaus nicht möglich sind? Dass alle sozialen Kontakte und jede persönliche Kommunikation nicht erlaubt sind?

Plötzlich, wie mit einem Lichtschalter den man umlegt, war Deutschland und nach und nach Europa abgeschaltet.

Eine solche Ankündigung wäre von allen als unglaublich und Schwarzmaleri zurückgewiesen worden. Was wir für nicht vorstellbar gehalten haben ist eingetreten. Ein Land wurde lahmgelegt

und ganze Branchen stehen vor dem Ruin.

Am wenigsten auf ein solches Szenarium eingerichtet oder gar vorbereitet waren Restaurants und Hotels sowie die gesamte Tourismusindustrie.

Wie die Sternegastronomie, oft geprägt

Besonders empfehlenswert

von jungen kreativen Künstlern am Herd, die den Mut in die Selbstständigkeit gewagt haben, mit der Problematik umgehen wollten wir wissen und haben drei Köche, die zu den besten im Land zählen, gebeten, uns zu erklären, wie sie mit der Situation fertig werden.

Julian Stowasser, der zum 1. März seinen Platz am Herd im Restaurant Lakeside des Hamburger 5 Sternehotels Fontenay besetzen wollte, wurde von den Restaurantschließungen völlig überrascht und hatte bis jetzt keine Gelegenheit auch nur einen einzigen Gast zu bekochen.

Tristan Brandt, der eine geradezu rakettenartige Karriere hingelegt hat und im Mannheimer Kaufhaus Engelhardt für das Restaurant OPUS V mit 2 Sternen ausgezeichnet wurde, ein Harald Wohlfahrt-Schüler und einer der möglichen 3 Sterne-Aspiranten gehandelt, steht fassungslos vor den geschlossenen Türen seines Restaurants.



Florian Vogel

Nach wenigen Tagen des Kennenlernens war Schluss, dank Covid 19.

Bei allen Köchen waren Träume, Pläne, Kreationen, Innovationen und natürlich Motivationen, obsolet. Ein Zustand der nicht denkbar war ist eingetreten.

Stellvertretend für die vielen Kollegen die es auch betrifft haben wir die vier Küchenchefs gefragt:

Was macht ein Koch der nicht kochen darf?

Jeder von ihnen hat uns in einem Interview seinen persönlichen Umgang und die Erfahrung mit der Zwangspause und ihren Folgen frei und offen mitgeteilt.

Unsere Interviewanfrage haben wir Mitte Mai an die Köche gerichtet. Zu diesem Zeitpunkt war noch nicht erkennbar wann und wie sich die Situation für die Gastronomie entwickelt. Bis zu der Veröffentlichung in **Gour-med** hat sich einiges, unerwartet und schnell, geändert.

Überraschend für Gourmets und Connaissure hat Tristan Brandt, der begnadete 2 Sternekoch das OPUS V und die Engelhorn Gruppe verlassen. Seine Gästen warten gespannt auf die Information, wo Tristan Brandt mit seiner angekündigten Selbstständigkeit, startet. Wir wünschen ihm alles Gute und drücken die Daumen.

Daniel Stowasser konnte endlich seinen Herd im Lakeside anheizen. Coronabedingt stand sein Neubeginn, na ja in den Sternen, offensichtlich ein gutes Zeichen wenn man denn überhaupt etwas Gutes dieser Zeit abgewinnen kann. Seine aromatische Signatur wird die Gourmetzene, nicht nur im Norden überzeugen. Für neuen kulinarischen Schwung bringt er die Voraussetzungen mit. **Gour-med** wird in einer späteren Ausgabe darüber berichten.



Julian Stowasser

Im ehrwürdigen Schloßrestaurant Camers hat Florian Vogel endlich Zeit und Gelegenheit mit seiner, im Januar neu rekrutierten Service-Mannschaft zu demonstrieren, wie hohe Kochkunst und exzellenter Service im ehrwürdigen Ambiente, Gäste verwöhnt. Der motivierte Koch mit seinem Küchenteam beweist schon lange, dass seine Kreationen mit regionaler Prägung zu den innovativsten, Deutschlands gehören.

Gour-med ist sicher, dass schon bald ein 2. Stern die logische Auszeichnung seiner Leistung ist.

Wir danken den drei Küchenchefs, die uns mit diesen Interviews einen Blick hinter die Kulissen einer aufgezwungenen Epoche ermöglichten.

Die seit Jahren an dieser Stelle veröffentlichte Titelgeschichte entfällt zu Gunsten dieser drei Interviews.

Fotos: The Fontenay Hamburg, Tristan Brandt, Gour-med

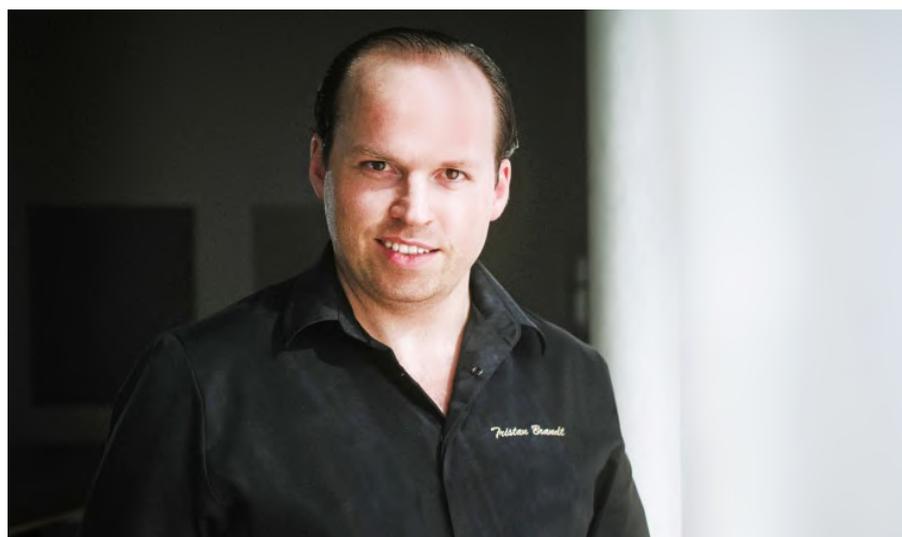


Tristan Brandt

Zur Garde der Aromenexperten zählt auch Florian Vogel aus dem Gourmet-Restaurant Camers, das hinter historischen Mauern des Schlosshotels Hohenkammer liegt und mit dem Sterneküchenchef zu den führenden Fine-Dining-Stuben Deutschlands gehört. Anfang dieses Jahres hat Florian Vogel mit einer neuen Service-Mannschaft und vielen kleinen, feinen Veränderungen das zweite Jahrzehnt der 2000er Epoche eingeleitet.

Tristan Brandt

Deutschlands jüngster 2-Sterne Koch, einer der innovativsten und leidenschaftlichsten Küchenchefs, schildert uns seine Erfahrung während der zwangsweisen Schließung



Tristan Brandt

freundeten Koch- und Partner-Netzwerk.

Ist die Zwangsschließung für Sie eine Chance neue Ideen/Rezepte umzusetzen?

Nachdem wir uns mit der aktuellen Lage „arrangiert“ haben, nehmen wir die Situation natürlich auch als Chance wahr, die Zeit sinnvoll zu nutzen, um uns auf die Wiedereröffnung vorzubereiten sowie mit der einen oder anderen Idee zu beschäftigen, für die wir sonst im Alltagsgeschehen keine Zeit haben. Auch an neuen Rezepturen und Menü-Kreationen haben wir gearbeitet sowie nach neuen Produkten gesucht, mit denen wir unsere Gäste nach der harten Phase ohne soziale Kontakte und Gastronomie überraschen können. Krisen bergen doch auch immer die Chance, etwas Neues entstehen zu lassen.

Koch-Kollegen haben sich für die Zeit der Schließung alternative Beschäftigungen gesucht, Sie auch? Wenn ja, was machen Sie?

Nein, dafür gab es keine Zeit. Als Geschäftsführer der engelhorn Gastro habe ich jede Menge – trotz Pandemie und Restaurantschließung – zu tun. Ich nutze die Zeit, um mich auch um unsere 12 Auszubildende (Köche und Service) persönlich und intensiv zu kümmern. Damit unsere Auszubildenden die Möglichkeit haben, trotz Krise und geschlossenen Restaurants etwas zu lernen, habe ich mit ihnen ein zeitlich begrenztes Azubiprojekt entwickelt und einen Außer-Haus-Service für unser Dachgartenkonzept umgesetzt.

Haben Sie jetzt Kontakt zu ehemaligen Gästen? Wie ist deren Reaktion?

Ja, die ganze Zeit über. Wir bekommen

Was war Ihr erster Gedanke als Sie erfahren haben, dass Ihr Restaurant wegen Covid 19 geschlossen werden muss?

Ruhig bleiben und sich zunächst einmal die Situation von allen Seiten betrachten. Auch wenn das natürlich ein harter Schlag für uns war. Denn wir sprechen hier nicht nur von unserem 2 Sterne-Restaurant, dem OPUS V, sondern auch von acht weiteren gastronomischen Konzepten – darunter das Sterne-Restaurant „le Corange“ – die sich alle im Modehaus engelhorn Mode im Quadrat befinden, das ja ebenfalls geschlossen werden musste.

Was haben Sie als Erstes veranlasst?

Im ersten Schritt haben wir uns mit der Unternehmensleitung von engelhorn zusammengesetzt, um die nächsten Dinge abzustimmen. Dabei ging es vor allem um die Zukunft unseres 135-köpfigen

Gastro-Mitarbeiterteams. Anschließend habe ich mich mit unserem gastronomischen Management zusammengesetzt, um über die nächsten Maßnahmen und die Vorgehensweise zu sprechen.

Welche Emotionen wurden geweckt?

Diese Pandemie stellt uns alle vor eine völlig neue Situation und eine nie dagewesene Herausforderung. Zunächst einmal wurde bei mir das Gefühl von Unsicherheit geweckt – vor allem deshalb, weil es schwierig war abzuschätzen, wie es weiter geht und wir nur kurzfristig planen konnten. Und dann die große Sorge, um meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, dass alle gesund bleiben und gut durch die Zeit kommen.

Mit wem haben Sie sich zuerst über die Anordnung ausgetauscht?

Mit der engelhorn Geschäftsführung, unserem Gastro-Team und meinem be-

Besonders empfehlenswert

sehr viel Zuspruch und Unterstützung von unseren treuen Gästen per Mail, SMS oder auch persönlich übers Telefon. Egal wie die Wiedereröffnung aussehen wird – alle haben uns schon fest zugesagt, dass sie kommen werden. Das ist schon ein gutes Gefühl, wenn man weiß, dass man diesen Rückhalt bei seinen Gästen hat. Dafür sind wir ihnen sehr dankbar.

Was hat sich in Ihrem Alltag – mit viel Freizeit – geändert?

Wie bereits beschrieben, geht für mich der Arbeitsalltag wie gewohnt weiter, außer, dass ich mehr in meinem Büro beschäftigt bin als in der Gastronomie. Die Arbeitszeiten haben sich natürlich verändert – ich komme etwas früher nach Hause und kann dadurch etwas entschleunigen und Kraft tanken für die Wiedereröffnung.

Hat die Pandemie Ihr Privatleben verändert?

Die Gespräche mit Familie und Freunden und Geschäftspartnern sind intensiver. Die Gesundheit rückt in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit, das Geschäftliche steht an zweiter Stelle. Ich habe generell den Eindruck, dass man sich mehr Zeit fürs Zuhören nimmt und dadurch auch viel mehr von Anderen aufnehmen kann. Ich schätze diesen Austausch sehr. Das ist auf jeden Fall ein positiver Effekt, den ich mir auch nach der Krise gerne erhalten möchte.

Kochen Sie jetzt öfter als früher zu Hause?

Nein ... Ich hätte zwar nun mehr Zeit dafür, freue mich aber umso mehr, wenn ich bekocht werde. Ich schätze die ehrliche und einfache Küche der Hausmannskost. Besonders meinem Lieblingsgericht –

Rindergulasch mit Spätzle und Brokkoli – kann ich kaum widerstehen ...

Ab dem **18. Mai** hat das Restaurant OPUS V mit dem Küchenchef Tristan Brandt wieder geöffnet. Engelhorn der Besitzer des Restaurants teilt am **27. Mai** mit, dass Tristan Brandt zum **30. Mai** seine Geschäftsführertätigkeit für alle Engelhorn-Restaurants beendet und damit auch seine Verantwortung als Küchenchef des OPUS V aufgibt. Tristan Brandt sucht eine neue Herausforderung in der Selbstständigkeit.

Zum 30. Mai haben sich Tristan Brandt und das Haus Engelhorn getrennt. Gourmets und Anhänger seiner Kochinnovationen werden die Trennung bedauern. Über die neue Tätigkeit von Tristan Brandt werden wir Sie auf dem Laufenden halten.

Fotos: Tristan Brandt

Rindergulasch mit Spätzle und Brokkoli von Tristan Brandt

Zutaten für 4 Personen

Gulasch

- 500 g Rindergulasch
- Öl zum Braten
- 250 g Zwiebelwürfel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g passierte Tomaten
- 800 ml Rinderfond
- 300 ml Rotwein
- 1 EL Paprikapulver scharf
- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- Salz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Stück rote Paprika
- Abrieb von einer ½ Zitrone

Spätzle

- 10 Eier (Größe M)
- 500 g Mehl
- 50 ml Sprudelwasser
- 10 g Salz

Brokkoli

- 1 Stück Brokkoli oder wilder Brokkoli



Zubereitung

Für das Gulasch das Fleisch in einem breiten Topf kräftig in Öl anbraten. Anschließend Zwiebelwürfel und Knoblauch begeben und glasig dünsten. Nun mit Rotwein ablöschen und stark einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen sowie Paprikapulver zugeben. Passierte Tomaten und Rinderfond aufgießen und etwa 2 Stunden leicht köcheln lassen. Gegebenenfalls Wasser oder Fond nachgießen,

wenn zu viel verkocht ist. Wenn das Gulaschfleisch weich ist, die in große Würfel geschnittene Paprika zugeben, 15 Minuten weiter köcheln und mit der abgeriebenen Zitronenschale kurz vor dem Servieren aromatisieren sowie mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Für die Spätzle die Eier aufschlagen, einmal mixen und nach und nach das Mehl zugeben, sodass keine Klümpchen entstehen. Salz und Sprudelwasser zugeben und den Spätzleteig kräftig schlagen. In einem breiten Topf Wasser zum Kochen bringen und kräftig Salz zugeben. Den Spätzleteig auf ein Holzbrett streichen, dann mit einer Spachtel oder Palette direkt ins köchelnde Wasser schaben. Nach kurzer Zeit (ca. 5 Min.) kann man sie herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken oder direkt durch die Pfanne mit etwas Butter ziehen.

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und in etwas Öl kurz anbraten. Immer wieder mit etwas Fond aufgießen und garen. Mit etwas Salz abschmecken.

Alles zusammen auf dem Teller arrangieren und genießen.

Besonders empfehlenswert

Florian Vogel

seit fünf Jahren Küchenchef im Sternerrestaurant Camers im Schlosshotel Hohenkammer, beknennender Teamworker, startete Anfang diesen Jahres mit einem neuen Serviceteam und musste seine Hoffnung und Erwartung aufgrund der Corona-Krise zurückstellen

Was macht ein Koch, wenn er nicht kochen darf? Was war Ihr erster Gedanke als Sie erfahren haben, dass Ihr Restaurant wegen Covid 19 geschlossen werden muss?

Die Schließung kam für uns nicht unerwartet; aufgrund der damaligen Umstände zeichnete sich diese für uns schon ab; wir haben zu diesem Zeitpunkt schon eine Schließung geplant.

Was haben Sie als Erstes veranlasst?

Wir haben zunächst einmal unsere Gäste informiert.



Florian Vogel



Sternerrestaurant Camers

Welche Emotionen wurden geweckt?

Traurigkeit, Angst

Mit wem haben Sie sich zuerst über die Anordnung ausgetauscht?

Mit unserer Restaurantleitung Andrea Schum und unserem Geschäftsführer Martin Kirsch.

Ist die Zwangsschließung für Sie eine Chance neue Ideen/Rezepte umzusetzen?

Wir haben uns an die Beschränkungen gehalten, die Küche blieb kalt. Mein Team

und ich waren aber stetig via Videochat im Austausch. Dabei hat sich die ein oder andere Idee entwickelt :)

Koch-Kollegen haben sich für die Zeit der Schließung alternative Beschäftigungen gesucht, Sie auch? Wenn ja, was machen Sie?

Nein, ich habe viel im Garten erledigt und war viel im Wald unterwegs, um mal die Gedanken von Corona abzulenken.

Haben Sie jetzt Kontakt zu ehemaligen Gästen? Wie ist deren Reaktion?

Ja, mit einigen unserer Stammgäste. Sie

Besonders empfehlenswert



Ein Schloss mit Geschichte: Hohenkammer

freuen sich – wie wir auch – auf ein baldiges Wiedersehen.

Was hat sich in Ihrem Alltag – mit viel Freizeit – geändert?

Ich bin mehr in der Natur, somit hat der Körper auch einmal Zeit sich zu erholen.

Hat die Pandemie Ihr Privatleben verändert?

Ich habe mehr Zeit das Erlebte zu reflektieren. Ich schätze den Kontakt zu Familie und Freunden noch mehr; nichts sollte selbstverständlich sein.

Kochen Sie jetzt öfter als früher zu Hause?

Aus 2mal die Woche ist 7mal die Woche geworden ;-)

Ab dem **28. Mai** ist das Camers Schlossrestaurant mit dem Küchenchef Florian Vogel wieder geöffnet. Ein großes Geburtstagsmenu hat der Küchenchef anlässlich des fünfjährigen Bestehens des Gourmetrestaurants Camers zum 5.6 serviert.

Fotos: Gour-med, Schloss Hohenkammer



v.l.n.r. Florian Vogel, Thomas Amberger (Servicemitarbeiter), Anita Glas (stellv. Restaurantleiterin Camers), Andrea Schum (Restaurantleiterin Camers) und Christian Walter (Chef Pâtissier Camers).

Camers Schlossrestaurant
Schlossstr. 20
85411 Hohenkammer
E-Mail: reservierungen@camers.de
www.camers.de

Besonders empfehlenswert

Julian Stowasser

erzählt uns, wie er, neu ernannter Chefkoch im Restaurant „Lakeside“, die „kochfreie“ Zeit erlebt hat und beurteilt

Was macht ein Koch, wenn er nicht kochen darf? Was war Ihr erster Gedanke als Sie erfahren haben, dass Ihr Restaurant wegen Covid 19 geschlossen werden muss?

Ich muss die bestellte Ware für den nächsten Tag abbestellen!

Was haben Sie als Erstes veranlasst?

Ich habe mein Team informiert und versucht bereits bestellte Lebensmittel abzubestellen.

Welche Emotionen wurden geweckt?

Da ich ganz neu im Hotel bin und mich sehr auf den Start gefreut habe ist das natürlich ein herber Rückschlag, der mich sehr traurig gemacht hat.

Mit wem haben Sie sich zuerst über die Anordnung ausgetauscht?

Mit meinen Kollegen aus der Küche und dann mit befreundeten Koch-Kollegen aus anderen Städten und Bundesländern.

Ist die Zwangsschließung für Sie eine Chance neue Ideen/Rezepte umzusetzen?

Natürlich. Mir schwirren sehr viele Gedanken im Kopf herum. Wo das alles hin führt weiß ja niemand so wirklich, aber ich habe mich schon auf alle Eventualitäten eingestellt. Ich glaube in Zukunft wird sich die gehobene Küche mehr auf das Wesentliche konzentrieren.

Koch-Kollegen haben sich für die Zeit der Schließung alternative Beschäftigungen gesucht, Sie auch? Wenn ja, was machen Sie?

Ich bin vor 14 Monaten Papa geworden und verbringe gerade so viel Zeit mit



Julian Stowasser – Neuer Küchenchef im Lakeside

meiner Familie wie ich es wahrscheinlich nie wieder tun kann. Wir erkunden unsere neue Heimatstadt Hamburg und das Umland, ich mache Lebensmittel-Produzenten aus, denke natürlich viel über Gerichte nach und tippe Rezepte aus fast 16 Jahren Kochen in den Computer ein.

Haben Sie jetzt Kontakt zu ehemaligen

Gästen? Wie ist deren Reaktion?

Da ich wirklich ganz neu im Hotel bin, hatte ich leider noch keine Gelegenheit, Gäste oder Stammgäste kennenzulernen. Aber ich hoffe das ändert sich bald.

Was hat sich in Ihrem Alltag – mit viel Freizeit – geändert?

Besonders empfehlenswert

Das ist natürlich die ersten Wochen schön, aber mittlerweile vermisse ich das Kochen schon sehr. Ich bin viel mit dem Fahrrad unterwegs, was ich schon immer gemacht habe.

Hat die Pandemie Ihr Privatleben verändert?

Ja auf jeden Fall, früher bestand mein Privatleben aus zwei freien Tagen pro Woche, die der Familie und der Erholung gewidmet waren. Zurzeit ist es fast nur Privatleben.

Kochen Sie jetzt öfter als früher zu Hause?

Ja klar, ich koche jetzt die ganzen Gerichte, die ich schon lange mal wieder kochen wollte.

Gibt es persönliche Konsequenzen aus der Covid 19 Situation ?

Ich glaube die gibt es doch bei jedem. Mir selbst ist mal wieder bewusst geworden, dass ich meinen Beruf mit keinem anderen tauschen möchte und die Arbeitszeit für mich mindestens genauso wichtig wie die Freizeit ist.

Was macht ein Koch mit Leidenschaft der nicht kochen darf?

Trotzdem kochen – bloß Zuhause! Aber



Blick vom Lakeside auf die Alster

Hamburgs Flaggschiff: Hotel The Fontenay an der Alster



so eine Haushaltsküche kommt schnell an ihre Grenzen, ich habe vor kurzem erst Auberginen so stark angebraten, dass der Rauchmelder im Schlafzimmer anging.

Einige Bundesländer haben gerade angekündigt, dass in Kürze die Gastronomie (mit Einschränkungen) wieder öffnen darf, welche Inspiration oder welche neue Idee findet man bei der Wiedereröffnung auf Ihrer Menu-Karte? Was ändern Sie?

Die größte Herausforderung wird wohl die Abstandsregelung in der Küche sein, da bin ich gerade mit meinen Souschefs dabei ein Konzept auszuarbeiten. Die Menükarte wird regionaler werden, ich hatte viel Zeit hier in Hamburg anzukommen, Produzenten zu kontaktieren, mir Anbaugebiete anzusehen und Gedanken darüber zu machen.

Können Sie ein kleines, schnelles „Corona-Rezept“ für unsere Leser, zum Nachkochen verraten? Gibt es evtl. auch ein Foto dazu?

Ich habe von meinen Eltern einen Römertopf geschenkt bekommen. Der war früher ziemlich in Mode, dann gar nicht mehr so und irgendwie scheint er jetzt wieder modern zu werden.

Den Römertopf kann ich nur empfehlen, ich habe während der Corona Zeit mindestens zehnmal etwas darin zubereitet. Ob Rouladen, ein Hähnchen, etwas Orientalisches oder Fisch, darin wird eigentlich fast alles lecker und man spart sich eine Menge Arbeit beim Abspülen.

Gemüse und Gewürze unten rein, Brühe oder Wein dazu geben, Fleisch oder Fisch drauflegen und im Backofen garen, eventuell zum Schluss der Garzeit den Deckel abnehmen und gratinieren. Die Lebensmittel werden schonend gegart, ich kann den ganzen Topf einfach auf den Tisch zum Servieren stellen und gesund ist das Essen meistens auch noch!

Seit dem **22. Mai** ist das Restaurant Lake Side mit dem Küchenchef Julian Stowasser wieder geöffnet. Geplant als erster Arbeitstag für den Küchenchef war der **1. März**. Corona hat den Start leider verzögert.

Fotos: The Fontenay Hamburg

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



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,

ein wenig Normalität kehrt in unser Leben zurück und ich darf die nächste Verkostung durchführen. Mein Weg führt mich an die wunderschöne Loire, genauer gesagt nach Saumur, ins Herz dieses wunderschönen Anbaugebietes. Das Weinhaus Bouvet Ladubay gehört mit seiner Geschichte, seiner Tradition und seinem seit Generationen weitergegebenen Wissen zu den besten Crémantproduzenten Frankreichs. Das Haus Bouvet Ladubay produziert Crémants von außerordentlicher Güte. Bei Crémant handelt es sich um Schaumwein, welcher nach der gleichen Methode wie Champagner hergestellt wird. Hierbei spielen Böden, Rebsorten und Assemblage (die Kunst des Verschneidens der Grundweine) eine große, maßgebende Rolle. Das Haus Bouvet Ladubay fokussiert sich hierbei auf die „typischen“ Rebsorten der Loire: Chenin Blanc, Chardonnay (nicht typisch für Stillweine) und Cabernet franc.

Heute möchte ich mit Ihnen folgende Crémants des Hauses Bouvet Ladubay verkosten:

Bouvet Crémant de Loire Brut Excellence

Das Öffnen einer Schaumweinflasche daheim oder auch in unserem Restaurant am Tisch des Gastes ist immer etwas ganz Besonderes. Kapsel, Agraiffe und Korken lösen, ähneln schon einer Art Zeremonie. Und wenn man dann noch einen Schaumwein eines so großen Hauses in Händen hält, wird es natürlich umso spannender. Ich öffne diese Flasche zusammen mit unseren Auszubildenden und möchte ihnen den Schaumweinservice erklären. Schon beim Öffnen die typischen Noten von geröstetem Weißbrot und Hefe. Untermalt werden diese Noten durch etwas Rauchiges! Beim Einschenken mousiert der Crémant schön im Glas und offeriert ein herrliches, etwas Blasses (ist aber typisch für „junge“ Schaumweine) Zitronengelb. Am Gaumen präsentieren sich Trockenfrüchte, er wirkt voll, ausdruckstark und bringt eine wunderbare Würzigkeit mit sich. Das Mousseux ist sehr präsent und der Crémant wirkt lange und ist mundfüllend. Spass im Glas sagt einer meiner Auszubildenden und dem kann ich nur zustimmen, knackig auf den Punkt gebracht!



Degustations-Bar im Haus Bouvet Ladubay

Bouvet Excellence, Crémant de Loire, Demi Sec

Der verführerische, typische Duft von Brioche und Hefe verströmt schon beim Öffnen der Flasche, was unumstößlich die große Handwerkskunst der Herstellung offenbart: die klassische Flaschengärung. Dieser Crémant wird hauptsächlich aus der für die Loire typischen Rebsorte Chenin blanc hergestellt und besticht durch klare Aromen von weißen Blüten, Pfirsich und zitrischen Anklängen in der Nase. Am Gaumen wiederholen sich diese Aromen, werden aber von floralen Noten untermauert. Dieser Crémant wirkt sehr weich und rund und ist einfach super stimmig. Die Säure ist präsent aber nicht überbor-

dend, unterstützt die Aromen und tänzelt auf der Zunge. Durch seinen Restzucker (Demi-Sec), wirkt er keineswegs schwer. Gut gekühlt (6°C) macht dieser Crémant Spaß. Ich muss ehrlich sagen, dafür das Demi-Sec meinen persönlichen Geschmack eigentlich nicht trifft, ist dieser Crémant spannend und anregend. Kühlen, Terrasse, trinken und in den Sonnenuntergang gucken wäre mein Vorschlag!





Außenansicht des Weinguts

Bouvet 2016 Trésor Blanc, Saumur Brut, AOC

Der Bouvet 2016 Trésor Blanc ist der erste Crémant der im Holzfass, genauer gesagt im Barrique, ausgebaut wird. Er bezieht seinen Ausdruck und seine Kraft aus der Rebsorte Chenin blanc. Typische Röstaromen, Hefe und Brioche beim ersten Hineinriechen. Der erste Schluck, mundfüllendes feines Mousseux. Schon im Glas offenbart dieser Crémant eine feine Perlage, die auf hohe Qualität hinweist. Durch den Ausbau im Holz weist der Crémant samtene Tannine auf, wirkt aber keineswegs plump. Er wirkt spritzig, frisch und belebt mit animierender Säure und Zitrusfrüchten. Mein Highlight der Verkostung.



Ich finde, dass die Loire (Saumur) und besonders das Haus Bouvet Ladubay für großartige Crémants stehen, welche keinen Vergleich zu Champagnerhäusern scheuen müssen und eine großartige Alternative sind. Alle von mir verkosteten Schaumweine sind von sehr guter Qualität und geschmacklich so breit aufgestellt, dass für jeden Geschmack etwas zu finden ist. Genießen Sie diese Schaumweine zu Meeresfrüchten, Geflügel oder aber auch zu Salaten. Sie werden überrascht sein, welch ein „Allrounder“, speziell Crémant sein kann.

Ich wünsche Ihnen viel Gesundheit, allzeit einen guten Tropfen im Glas und hoffe, dass die Schritte in die Normalität weiter anhalten!

Ihr Marcel Tekaat

Fotos: Sophie Boursier

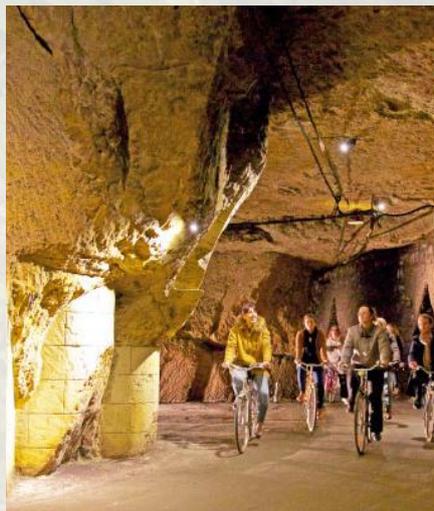
Bouvet Ladubay Weine sind zu beziehen im gut sortierten Weinfachhandel

Bouvet Excellence Crémant de Loire, Rosé brut

Rosé Crémant, neben Schaumweinen mit Jahrgang die Königsklasse. Das Haus Bouvet Ladubay hat sich hier auf die Rebsorte Cabernet franc fokussiert. Eine der roten Rebsorten mit großer weltweiter Reputation. In der Nase fallen die fruchtigen Aromen auf und überlagern die typischen Noten von Hefe und Brioche. Mit der Zeit werden diese Noten stärker, jedoch bleibt die Nase rotfruchtig. Hier überwiegt die Himbeere und sehr dezent die Johannisbeere. In die Nase mischt sich noch etwas Vanille dazu. Herrlich unkompliziert! Am Gaumen verspürt man eine schöne Frische



und sofort setzt etwas Belebendes ein. Er wirkt voll, mit herrlicher Himbeere und unheimlich lang. Das stelle ich mir unter einem „großen“ Rosé Crémant vor. Zu diesem Rosé passen sehr gut Meeresfrüchte, aber auch Geflügel in einer leichten Kräuter-Sahnesauce wären eine tolle Ergänzung.



Besichtigung des Weinkellers per Rad



Sylt – die lebhafteste Nordfriesin

Traumstrände, frische Luft und kurze Anreise

Inselurlaub in Deutschland

Susanne Plaß

Warum in die Ferne schweifen, wenn die schönsten Strände doch so nah liegen?

Das COVID-19 Virus schränkt die weltweiten Reisemöglichkeiten ein. Deutschland mit seiner vielseitigen Kultur und Natur sowie verlässlichem Gesundheitssystem ist gefragt wie nie! „Erstmals starten die 16 Bundesländer eine gemeinsame Kampagne, um Lust auf Urlaub im eigenen Land zu machen“, sagt Andreas Braun, Sprecher der Landesmarketingorganisationen.

Frische, salzhaltige Luft und gesundes Klima finden Urlauber auf den 13 deutschen Nordseeinseln. **Gour-med** stellt drei vor: die nordfriesischen Schönheiten Amrum und Sylt und Ostfrieslands autofreie Familieninsel Juist.

Seit Mitte Mai sind wieder Übernachtungsgäste auf Schleswig-Holsteins In-

seln Amrum und Sylt erlaubt. Doch Tagestouristen dürfen erst ab Mitte Juni übersetzen. Im Fährverkehr der W.D.R. Schiffe gelten besondere Vorsichtsmaß-

nahmen. Spezielle Schiffe liegen in den Häfen bereit, um Gäste mit Anzeichen einer COVID-19 Infektion aufs Festland zu bringen.



Stille Stunden im Watt auf Amrum



Durchatmen beim Wandern durch die bewegte Dünenlandschaft auf Amrum

Amrum – die Verträumte

Rund zwei Monate hatten die 2.350 Amrumer ihre Insel im Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer für sich – ohne Corona-Fall. Jetzt stehen 10.000 Gästebetten in den Dörfern Nebel, Norddorf, Süddorf, Steenodde und Wittdünen bereit. Die nur 2,5 km breite Insel ist berühmt für ihre Dünenlandschaft, breite Strände und die ca. 15 km lange wandernde Sandbank Kniepsand, die rund ein Drittel der 30 qkm großen Insel einnimmt. Viele Vogel- und Pflanzenarten sind in der facettenreichen Landschaft von Geest, Marsch, Salzwiesen und Wäldern zuhause, darunter Alpenstrandläufer, Austernfischer und Mittelsäger. Und im Naturschutzgebiet Amrum Odde brüten fast 2000 Paare Herings- und Silbermöwe.

Nähe auf Distanz

Pro Jahr zählt Frank Timpe, Leiter der Amrum Touristik, fast 1.3 Millionen Übernachtungen. „Wir haben uns auf die neue Situation durch ‚Nähe auf Distanz‘ gut vorbereitet. Selbst wenn alle Gästebetten ausgebucht sind, findet sich landschaftliche Weite und Freiraum für Gäste und Insulaner. 76 Prozent der jährlich 150.000

Urlaubsgäste kommen aufgrund unser intakten Natur“, so Timpe.

Amrum lädt zum Radeln, Surfen, Reiten, Minigolf und Beachvolleyball ein sowie zu langen Wattwanderungen – bei Ebbe bis nach Föhr. Für Hunde und Nackedeis sind eigene Strandabschnitte reserviert. Wer abends noch ein Bier oder Whisky trinken möchte, trifft sich in der legendären ‚Blauen Maus‘. Dank engagierter Köche wie Gunnar Hesse, Küchenchef im Seeblick Genuss und Spa Resort in Norddorf, macht Amrum auch kulinarisch eine

gute Figur. Als Mitglied beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival und bei Feinheimisch setzt sich der Insulaner für Produkte aus seiner Heimat ein. Zusammen mit Nicole Hesse und Mutter Angelika haben sie ihr 4-Sterne-Superior-Hotel an die Spitze des Amrumer Gastgewerbes positioniert. „Den Lockdown haben wir mit Außer-Haus-Tellern, FUCK-CORONA Kochvideos für Youtube, Renovierungen, Weiterbildung der Mitarbeiter sowie einem Gutscheine-Mailing an Stammgäste



Gunnar Hesse vom Seeblick Genuss und Spa Resort sammelt Kräuter auf den Salzwiesen

mit tollem Feedback gut überstanden“, erklärt Nicole Hesse, die alle Mitarbeiter weiterbeschäftigen kann. Mit festen Essenzeiten, Abstand und Maskenpflicht im Hotel wird bestmöglicher Schutz geboten.

Die W.D.R. Schiffe bringen die Gäste auf die Inseln Amrum und Föhr



Sylt – die Lebhaft

Auch das weltberühmte Reiseziel Sylt ist aus der Zwangspause erwacht. Viele Wege führen auf das Eiland – zu Wasser, Luft oder über den Hindenburgdamm. Jahrzehnte war Sylt die Partyinsel der Promis mit ausschweifendem Nachtleben, Luxushotels und -boutiquen sowie hoher Dichte an Top-Restaurants. Doch die größte Nordfriesen hat mehr zu bieten: herrliche Natur, anspruchsvolle Golfplätze, feine Sandstrände, hübsche Reetdach-Dörfer und viel Kunstwerk. Auf 38 km Länge zwischen List und Hörnum stehen den Besuchern rund 62.000 Gästebetten zur Verfügung – und es werden mehr. 2021 soll das Millionenprojekt Lansehof in List für eine neue Gästeklientel sorgen.



Typisches Reetdachhaus in Keitum

Die kulinarische Vielfalt in über 200 Restaurants bietet von Inselfspezialitäten wie Austern bis zur Sterneküche ein breites Genussspektrum. Neu dabei sind das Bis-



Ende Juli 2020 eröffnet Onkel Johnny's Bistro am Wennigstedter Strand

tro von Dittmeyer's Austern-Compagnie in List, 'Onkel Johnny's Strandwirtschaft' in den Wennigstedter Dünen, 'Oma Wilma' in Keitum, die 'Kaffeekurve' in Braderup sowie die Westeländer Konzepte 'Foodporn', 'Goldgelb' und 'Eintopf-Wagen'.

Während des Corona Lockdowns zeigten die Sylter mit pfiffigen Ideen Solidarität: vom Brot-Taxi der Bäckerei Lund, Online-Wein-Tastings von Sommelier Niels Lack-

ner bis zur 'Sterne-Kantine' vom Sörling Hof. Viele nutzten die Zeit zur Modernisierung, wie das Hotel-Restaurant 'Fitschen am Dorfteich', das mehr Platz mit neuem Wintergarten geschaffen hat.

Juist – das autofreie Familienparadies

Nur 900 m schmal, aber dafür mit 17 km Strand ist sie die längste ostfriesische Insel. Juist liegt eingebettet zwischen Borkum und Norderney im niedersächsischen Wattenmeer. Der Rhythmus der Gezeiten regelt den Fährverkehr mit Frisia wie auch das von Rettungsschwimmern bewachte Bad in der Meeresbrandung. Ein Urlaub auf dem Töwerland – was friesisch Zauber bedeutet – garantiert innere Ruhe, Gelassenheit, Glück und Regeneration. Dazu trägt die Nordseeluft ohne Autoverkehr bei, denn die rund 1.700 Einwohner setzen auf tierische PS: Kutschen von edlen Friesen gezogen und Pferdebusse verbinden den Flugplatz am Kalfamer mit den Ortsteilen Ost- und Westdorf sowie Loog und fahren bis hinaus zum Restaurant Domäne Bill. Sensationell schmeckt hier der Rosinenstuten mit Butter oder Leberwurst! Bei Ebbe kann man Seehunde beim Spaziergang um das Sandriff Bill beobachten.

Um das Abtragen des Strandes zu verhindern, wurde 1920 am Nordstrand eine 1400 Meter lange Schutzmauer gebaut, die heute unter Sand liegt. Auf der 16,43 km²

Rotes Kliff im Promi-Ort Kampen





Endlose Strände – auch für Hunde und FKK Liebhaber

großen Insel können Kinder gefahrlos auf Straßen und Wegen spielen, denn selbst die Müllabfuhr wird von Pferden gezogen. Weit sichtbar ist der Wasserturm auf der mit 22 m höchsten Düne. Ein Stück weiter an der Promenade liegt das ehe-



Sundowner Treffpunkt an Steimer's Strandbar am Strandabgang Schoolpad

malige Kurhaus, das heute das elegante Strandhotel mit Rundblick zu Watt und Brandung beherbergt. Seit 2007 hat Juist eine Seebrücke, die den Fähr- vom Sportboothafen trennt. Am Ende steht das

Wahrzeichen der Insel, ein 17 m hohes, künstlerisch geformtes Seezeichen mit Aussichtsplattform.

Juist bietet jede Menge Aktivitäten auch in Corona beschränkter Zeit: Fahrradverleihe, Tennis, Küstenmuseum, Wattwandern mit Heino, Strandsport mit Hannah sowie Windsurf- und Kite-Schulen, Lenkdrachenfliegen, Beachvolleyball und Nordic Walking – leider kein Reiten mehr.

Hotels, Pensionen und Restaurants haben unter Auflagen geöffnet. Dazu zählt das Romantik Hotel Achterdiek von Gaby und Stefan Danzer. Sie übernahmen 2014 das 4-Sterne-Superior-Hotel und bauten es zu einem ganzjährigen Wellness- und Genuss-Refugium am Watt aus. „Unsere Romantik-Kooperation hat uns aufgrund von Corona frühzeitig Empfehlungen gegeben. So haben wir Hygienekonzepte erarbeitet und die Mitarbeiter in der Dokumentation geschult. Unsere Kellner nehmen getrennte Aufgaben wahr: Die mit schwarzer Maske räumen ab, die mit weißer bringen Speisen und Getränke an

die Tische. Kassiert wird bargeldlos. Köche, die anrichten, tragen Masken und Handschuhe. Für bestmögliche Hygiene arbeiten wir mit Incasing-Bezügen für Matratzen, Kissen und Decken“, berichtet Stefan Danzer, der die Masken für seine 50 Mitarbeiter auf der Insel fertigen lässt. So geschützt steht einem gesunden Urlaub auf Juist nichts mehr entgegen!



Bewachter Surfkurs im Juister Watt

Wer noch ein freies Bett auf den Inseln findet, hat Glück und kann einen gesunden Urlaub in der Heimat erleben!

Fotos: Susanne Plaß, Oliver Franke, Günter Corinth, Sylt Marketing, Romantik Hotel Achterdiek, Lars Wehrmann

www.amrum.de
www.seeblicker.de
www.sylt.de
www.fitschen.am-dorfeich.de
www.juist.de
www.hotel-achterdiek.de



Romantik Hotel Achterdiek ist ganzjährige Wellness- und Genuss-Oase



Erst die Fallschirmspringer absetzen, dann zur spektakulären Landung ansetzen

Landluft in internationaler Atmosphäre

Heiner Sieger

An der kurvigen Strecke von Kitzbühel nach Pass Thurn reckt das 5-Sterne-Superior Kempinski Hotel „Das Tirol“ im kleinen Flecken Jochberg seine imposante, wettergegerbte Holzfassade in den Himmel. Auf den umliegenden Wiesen grasen in aller Ruhe Schafe und Kühe, deren Glocken die Luft mit alpinen Klängen füllen. Schon bei der Ankunft entsteht hier ein Gefühl von purem Bergsommer, erst recht, wenn die Sonne vom weißblauen Himmel strahlt, wie sehr oft in dieser Region.

Dem edlen Haus mit seinen 156 luxuriösen Zimmern fehlte seit seiner Übernahme durch die Kempinski-Gruppe im Jahr 2011 lange Zeit eine persönliche Note. Das hat sich allerdings geändert, seit im Sommer 2018 Gerhard Bosse die Führung dort übernommen hat. Der gelernte Hotelfachmann, der seit 25 Jahren zur Kempinski-Familie gehört, setzte von Beginn an auf ein neues Konzept: Die Verknüpfung des Hotels und der umliegenden Region mit dem weltweiten Flair der internationalen Hotelgruppe.



Idyllisch umrahmt von den Bergen des Kitzbüheler Landes ist das Kempinski-Hotel „Das Tirol“ in Jochberg

Der erfahrene Hotelmanager, der in den vergangenen Jahren als General Manager das Kempinski Hotel Suzhou in China und davor die Kempinski-Häuser in

Jakarta/Indonesien, in Belek/Türkei, das Emirates Palace in Abu Dhabi sowie das Grand Hotel Europe in St. Petersburg leitete, trägt jetzt nicht nur tagaus, tagein Tiroler Trachtensakkos, sondern er bemüht sich, wo es nur geht, den Ort Jochberg und seine Tiroler Besonderheiten ins Hotelleben zu integrieren.

Der heimische Metzger liefert mit dem Mountainbike

„Wir gliedern uns an den Ort an und Jochberg weiß inzwischen, dass wir auch viel mit den Jochbergern machen. Zum Beispiel wenn die örtliche Blaskapelle ihr Jahreskonzert bei uns spielt“, schmunzelt er zufrieden. „Aber ich gehe auch zum örtlichen Stammtisch, wo ich die Bauern, treffe, die mir ihre Nöte mit den Touristen schildern. Wo ich aber auch heimische Zulieferer finde, deren Produkte wir gerne einbinden. Mir ist wichtig, Teil der örtlichen Gemeinschaft sein.“



Hoteldirektor Gerhard Bosse verbindet die Tiroler Bergwelt mit dem weltweiten Flair Kempinkis



Veronika Späth, Chefin de Cuisine im „Das Tirol“

selber mit dem Mountainbike hergefahren und bringt Fleisch vorbei, wenn es mal knapp wird. Das Schafffleisch stammt vom Bauern um die Ecke, das Wild von einem heimischen Jäger und unser Honig vom hoteleigenen Bienenstock. Unser Eis beziehen wir von der kultigen „Missi“ aus dem benachbarten Ort St Johann. Und dass die Doris aus Jochberg unseren Frühstücksservice leitet, ist schon was Besonderes“, freut sich der Hotelchef.

umliegende Bergkulisse: dem „Steinberg“ mit junger Tiroler Heimatküche und dem pan-asiatischen „Sra Bua“.

Die Chefin de Cuisine hat ihr Handwerk unter anderem im Bayerischen Hof in München sowie in Sterne-Restaurants zwischen München und Mexico-City gelernt. „Wir wollen dem Gast neben der Landluft, die ihn auf der Sonnenterrasse umweht, mit ländlicher Gemütlichkeit



Deftiges Schmankerl: Tiroler Lamm-Kompott auf Bauernbrot mit frischem Zirbenbalsam-Essig und Nussbutter

So versucht er intensiv junge Einheimische für eine Hotellehre zu begeistern, speziell für die Küche und den Service, um dort auch den heimischen Zungenschlag zu pflegen. Dazu kommen viele Elemente der regionalen Küche. „Der im Ort für seine Leberkäs-Semmel bekannte Metzger Krimbacher kommt inzwischen sogar

Die Kunst der jungen Küchenchefin

Und dann ist da ja auch noch seine spritzige Küchenchefin Veronika Späth. Die junge Niederbayerin begeistert Gourmets – auch wenn sie nicht im Hotel wohnt – in zwei Top-Restaurants mit Blick auf die

Restaurant „Steinberg“: edles Tiroler Ambiente



verwöhnen, die ihm in einer pulsierenden Großstadt fehlt. Daher legen wir einen Schwerpunkt auf Gerichte aus saisonalen, regionalen Zutaten“, lächelt sie. „Auch wenn meine heimatliche bayerische Küche mit viel Fleisch der Tiroler sehr ähnelt, geht der Trend zu leichteren Gerichten mit mehr Fisch. Das wird von den Gästen auch im Hinblick auf eine immer bewussterere Ernährung sehr geschätzt“.

Im Restaurant Steinberg serviert ihr Küchenteam vor allem Tiroler Klassiker – ein wenig verspielt und mit mediterraner Note. Jeden Abend zaubert die Küchenchefin hier ein einzigartiges Menü. Zum Beispiel mit einer Jakobsmuschel an Pastinake, Banane und Kaffee als Starter, ei-



Das Auge isst mit: Dessert-Arrangement „Wald&Wiese“ mit Maracaibo-Schokolade, Walderdbeeren und Matcha



Asiatisch geprägte Gaumenschmeichler kennzeichnen die Speisen im Fine-Dining-Restaurant „Sra Bua“

ner getrüffeltem Selleriesuppe mit Kräuter-Croutons als Zwischengang, einem Jochberger Lamm mit Cous-Cous, Marille und Joghurt-Minz-Dipp oder wahlweise einem Thunfisch Yakitori mit Gemüsetempura als Hauptgang sowie dem appetitlichen Arrangement „Wald&Wiese“ mit Maracaibo-Schokolade, Walderdbeeren und Matcha als Dessert. Ein deftiges Schmankerl ist dagegen das Tiroler Lamm-Kompott auf Bauernbrot mit frischem Zirbenbalsam-Essig und Nussbutter.

Asiens Gewürze treffen Tiroler Klassiker

Asiatisch geprägte Gaumenschmeichler kennzeichnen hingegen die Speisen im Fine-Dining-Restaurant Sra Bua (das Lotusblütenfeld). Zu den Genuss- und Gourmet-Hits zählen Küchen-Klassiker wie die fast schon legendäre Kokos-Fischsuppe, die Curry-Kreationen oder das koreanische Rinder-Nationalgericht „Bulgogi“. Veronika Späth setzt aber auch auf die Zauberkraft intensiver Wildkräuter wie etwa die Wald- und Wiesen-Mitläufer Brennnessel und Löwenzahn, die hier im modernen, feinen wie leichtem Wildkräutersalat die Stars sind.

Besonderen Wert legt Veronika Späth auf die Präsentation ihrer Köstlichkeiten:

„Für meine euro-asiatischen Gerichte ist neben dem Geschmack auch die Optik wichtig.“ Beispiel gefällig? Die in Knoblauch- oder Minz-Öl gebratene Riesengarnele, das Backendl-Tempura, oder der farbenprächtige Hummer in Curry. „Ein Wiener Schnitzel in irgendeiner asiatischen Soße wird's bei mir nie geben“, insistiert sie. „Dafür aber ein Ochsenbackerl in vietnamesischer Hoisin-Tunke, weil deren herrlich süßlicher Geschmack einfach perfekt zum Stil des Sra Bua passt – erst recht mit Wasabi-Kartoffelschaum und Ingwer-Feigen.“

Wer die Küchenchefin schwärmen lässt, sollte Zeit mitbringen, auch für einen Gourmetabend, an dem asiatische Gewürze auf Tiroler Produkte treffen. „Alles hat sich verfeinert und ist internationaler geworden, weil die Menschen sich durch mehr Auslandsaufenthalte neuen Geschmacksrichtungen gegenüber aufgeschlossen zeigen. Schon durch eine ansprechende Optik und natürlich einen feinen Duft möchte ich beim Gast Glücksgefühle freisetzen“, so die Küchenchefin.

Und wenn der Lockdown es denn zulässt, wird Hoteldirektor Gerhard Bosse auch wie im Vorjahr jeden Freitag wieder zum „Smoky Friday“ auf die großzügige Hotelterrasse einladen. Selbstverständlich im Tiroler Trachtensakko. Bei loungigen

DJ-Klängen, lässiger Alpen-Atmosphäre und Köstlichkeiten vom Grill und verschiedenen Gourmet-Stationen geht der Abend bei netten Gesprächen in geselliger Atmosphäre wahrscheinlich viel zu schnell vorbei.

Wobei: Das ist ja auch noch die chillige Hotelbar. Für die teilweise charakteristischen Drinks werden Kräuter wie Minze, Liebstöckel, Rosmarin, Thymian und Salbe von Wiese und Wald hinter dem Hotel gesammelt, aus denen mit Apfelsaft und Holunder ein Sirup angesetzt wird. Daraus mixen die Bartender am Abend einen gehaltvollen Cocktail. Deswegen Name „Area63“ weist vornehm auf die Region mit dem Beginn der Postleit-



Cooler Cocktail: „Area43“ mit heimischen Kräutern

zahl von Jochberg hin. Als Schlaftrunk vor dem Weg in Morpheus Arme taugt aber auch die „Göttliche Eingebung“ – der Gin „Brixx43“ aus dem benachbarten Brixental und mit der Zahl entsprechendem Alkoholgehalt. Bei offenen Fenster tut die gute Landluft von den umliegenden Wiesen dann ihr übriges.

Fotos: Heiner Sieger, Kempinski Hotel Das Tirol Jochberg

Kempinski Hotel Das Tirol Jochberg
Kitzbüheler Strasse 48
A-6373 Jochberg
Tel.: +43 5355 50100
E-Mail: info.tirol@kempinski.com
www.kempinski.com/de/jochberg/hotel-das-tirol

Wenn's denn wieder möglich ist! Lust auf Abenteuerurlaub in Vietnam?

Neue Höhlen in der Region Quang Binh



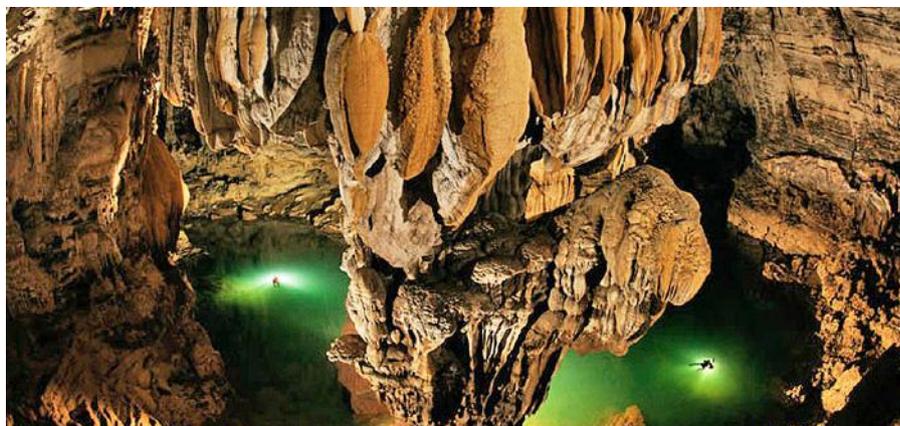
Große Höhlenöffnung der Son Doong Höhle

Auch wenn es im Moment noch nicht realisierbar ist, so sollte man nicht aufhören zu träumen, finden wir. Wir konzentrieren uns derzeit auf das Inspirieren und freuen uns, wenn wir bald wieder Reisen organisieren können.

In der zentralen Provinz Quang Binh in Vietnam gibt es eine große Zahl an Höhlen, viele davon von der British Caving Research Association (BCRA) unter der Leitung von Howard Limbert erforscht. Die Forscher nennen den unversehrten Kalkboden in der Region als einen wichtigen Grund dafür. Die spektakulärste von ihnen ist wohl die Son Doong Höhle, die seit 2013 auch für Touristen geöffnet ist. Mit einer Breite von mehr als 200 Metern, einer Höhe von 150 Metern und einer Länge von etwa neun Kilometern gilt sie als größte und als eine der schönsten Höhlen weltweit. Sie liegt mitten im Phong Nha-Ke Bang Nationalpark und ist nur zu Fuß zu erreichen. Die Son Doong Höhle ist Teil eines Höhlensystems von etwa 150 Höhlen, die teils noch gar nicht

erforscht sind. Es gibt noch eine ganze Reihe von interessanten Höhlen in der Region, die zum Beispiel mit dem Boot befahrbar sind oder in die man sich nur von oben abseilen kann.

Im März 2020 hatte ein Team der BCRA nun zwölf weitere Höhlen entdeckt und erforscht. Darunter sind kleinere und



Blick in die Ken Höhle: Wie zwei große dunkle Augen



Felsen wie große Kakteen in der Loong Con Höhle

größere mit einer Länge zwischen einem halben und fast vier Kilometern, die für abenteuerlustige Touristen bald geöffnet werden könnten – natürlich nur unter professioneller Führung.

Nach einer anstrengenden Höhlenwanderung kann man seinen Muskelkater zum Beispiel im Spa des schicken weißen Gold Coast Hotel Resort & Spa oder im Pool des Vier-Sterne Saigon Quang Binh Hotel, das mitten im Zentrum von Dong Hoi liegt.

Die Agentur ITS Vietnam organisiert seit 1995 diese und viele andere Touren durch Vietnam, Laos, Kambodscha und Myanmar – ganz nach individuellem Wunsch.

Fotos: Carsten Peter/Sondoongcave.org

ITS Vietnam
www.itsvietnam.com

**Informationen zur
Son Doong Höhle und dem
Phong Nha-Ke Bang Nationalpark**
www.sondoongcave.org

Gold Coast Hotel Resort
www.goldcoastquangbinh.com/en

Saigon Quang Binh Hotel
www.sqgbtourist.com/en

Pura Vida Costa Rica

Kleines Land mit einer der größten Biodiversitäten der Welt



Freiheit spüren beim Strandritt in Nosara auf der Nicoya Halbinsel

Susanne Plaß

Ein Jahr Spanisch lernen und ihre Leidenschaft für Pferde in der Natur ausleben, das hatte sich Beate aus Karlsruhe vorgenommen. Dann traf sie Hans-Werner Klossen, Ex-Polizist aus München, der just zum Urlaub in Costa Rica landete. „3 Tage im Naturparadies und es hat boom gemacht“, erzählt die ehemalige Angestellte der Deutschen Bahn. Beide quittierten ihre sicheren Jobs in Deutschland und kauften sich ein Grundstück in Nosara auf der Nicoya Halbinsel. Dort, wo der Urwald auf die Flussmündung Bocanosara und den Pazifik trifft und sich nachmittags große Krokodile am Strand sonnen, errichtete das Ehepaar sein Domizil: eine von drei Doggen gesicherte Ranch mit Haus, Paddock und Stallungen für ihre Pferde.



Imposante Bambuswälder im tropischen Park des Hotels Xandari

„Vor 19 Jahren lebten hier nur wenige Deutsche und es gab kaum Tourismus. Wir mussten Zimmer vermieten und bauten unser Geschäft mit Kajaktouren, Quad-Fahrten sowie Ausritten aus. Heute können wir von den Touren leben“, erzählt Beate.

Costa Rica ist ein Vielvölkerland, das zu 99% erneuerbare Energie nutzt. Durch die zahlreichen unterschiedlichen Habitate mischen sich auch Pflanzen und Tiere aus verschiedenen Kontinenten auf einer Fläche von 51.000 km². Das grüne Herz Mittelamerikas grenzt im Norden an Nicaragua und im Süden an Panama. Zwölf Vegetationszonen, von Regen- und Trockenwäldern über weiße Tropenstrände, blaue Meere und klare Bergflüsse

bis zu rauchenden Vulkanen und heißen Thermalquellen, geben fünf Prozent der weltweiten Flora und Fauna ihren Lebensraum. Die Regierung unter Präsident und Friedensnobelpreisträger Óscar Arias Sánchez hatte dem Abholzen der Urwälder Einhalt geboten und erkannt, dass ökologischer Tourismus und aktiver Naturschutz auf lange Sicht mehr bringen und das Weltklima schützen. Mit 32 Naturparks steht ein Viertel Costa Ricas unter Naturschutz – weitere sind in Planung! Viele lokale Anbieter machen beim Ökotourismus mit und tragen das CST-Nachhaltigkeitssiegel. Vulkanismus ist im bewegten Land an der tektonischen Nahtstelle, wo sich die pazifische unter die karibische Platte schiebt, allgegenwärtig. Allein acht aktive Vulkane heizen auch den Tourismus an.

Für Surfer, Abenteuerer und Naturliebhaber war Costa Rica immer ein begehrtes Reiseziel. Es wird die Schweiz Zentralamerikas genannt, nachdem es 1949 die Armee abgeschafft und das Geld in Bildung, Gesundheit und ein stabiles Wirtschaftssystem investiert. Die Rundreisestadt Destination gilt als sicher. Mit neuen touristischen Angeboten stehen Familien und Wellnessgäste im Fokus. Laut dem Instituto Costarricense de Turismo kamen in 2019 über 3,1 Mio. Gäste nach Costa Rica, davon 80.580 aus Deutschland (Plus 8,1% gegenüber dem Vorjahr). Seit März 2018 trägt der elfstündige Direktflug der Star Alliance zwischen Frankfurt am Main und San José dem gestiegenen Interesse Rechnung.



Kaffee und Bananen gehören zu den wichtigsten Produkten der Landwirtschaft in Costa Rica

Als Stopover und zur Regeneration eignet sich das Hotel Xandari in Alajuela, nur 20 Minuten vom Airport der Hauptstadt entfernt. Die 24 Bungalows und drei Pools liegen auf einer ehemaligen Kaffeeplantage am Rande des Valle Central. Nach der Renaturierung der Monokultur in einen tropischen Park mit Wasserfällen trällern wieder mehr als 80 Vogelarten ihre Lieder.



Gesundes Frühstück im Hotel Xandari



Hippie-Ort Samara Beach mit bunten Strand-Hostels

Beliebte Ferienorte wie Playa Hermosa, Flamingo, Panamá, Samara, Tamarindo und Nosara liegen in der Provinz Guanacaste. Benannt nach dem Nationalbaum liegt sie mit angenehm trockenem Klima im Nordwesten des Landes und ist gut durch den internationalen Flughafen in der Provinzhauptstadt Liberia zu erreichen. Mit dem Auto führt der Weg von San José größtenteils auf dem berühmten Pan-American Highway nach Guanacaste. Nach gut 277 Kilometern lohnt sich ein Besuch im Nationalpark Rincón de la Vieja mit seinen vulkanischen Aktivitäten. Savannenähnliche Vegetation wechselt sich mit tropischem Trockenwald ab und bietet beste Wandermöglichkeiten. Fes-

tes Schuhwerk wird aufgrund von Regen und möglichem Tête-à-Tête mit Schlangen und Skorpionen empfohlen.

Die Halbinsel Nicoya in Guanacaste genießt als ‚Blaue Zone‘ Berühmtheit. Es gibt weltweit nur fünf solcher demographischen und geographischen Gebiete, in denen Menschen deutlich länger und vitaler leben als anderswo. Amtlich belegt gibt es in der ‚Blauen Zone‘ 900 Ein-

Fine Dine im Restaurant Gecko mit Sundowner am Pazifik



wohner über 90 Jahre. Dieses Alleinstellungsmerkmal nutzt Costa Rica für seinen Wellnesstourismus ‚Pura Vida‘. Entlang

Zwei Ticos, wie Einheimische genannt werden, am Surfparadies ‚Playa Guiones‘



Boutique Hotel Lagarta Lodge bietet 35 Hektar Naturreiservat

der Westküste entstehen anspruchsvolle Hotels mit Poolanlagen, Jacuzzi, Treatments und Yogakursen.

Wie Öko- und Wellnesstourismus harmonisieren, zeigt beispielsweise das auf einem Felsvorsprung gebaute Boutique Hotel Lagarta Lodge mit 26 luxuriös ausgestatteten Zimmern, Wellnessoase und dazugehörigem 35 Hektar großen Naturreiservat des Schweizer Ehepaars Steffen und Nicole Tolle. Mit ihrer 2016 gegründeten Ecovida-Stiftung (www.ecovida.ch)

setzen sie sich für den Wiederaufbau der Natur und für die Kunst und Kultur von indigenen Stämmen wie der Chorotegas und Maleku ein. „Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung gehören zu unserer Philosophie“, sagt der ehemalige Privatbanker. Im Restaurant Gecko mit sensationellem Blick auf den glutroten Sonnenuntergang im Pazifik tischt Küchenchef Arturo Balmaceda typische Gerichte seines Landes auf. Neben kulinarischen Genüssen können die Gäste nicht nur die Affenherden durch den Dschungelwipfel toben sehen, sondern am nahegelegenen Playa Ostional Meeresschildkröten bei der Eiablage beobachten.

Aussteiger-Flair vermittelt der farbenfrohe Pazifikort Samara Beach. Neben Hostels und Holzstelenhäusern lässt es sich so richtig unter Palmen bei Reggae-Musik in einfachen Strandrestaurants und Bars abhängen. Abenteuer versprechen Sportarten wie Surfen, Tauchen, SUP, Tubbing, Rafting, Kajaking, Reiten und Canopy, die überall angeboten werden. Ein Eldorado für Surfer ist der lange Sandstrand ‚Playa Guiones‘, der weltweit zu den besten Lernrevieren zählt. Morgens rollen die Wellen für Anfänger gleichmäßig an den Strand, während am Nachmittag die Profis die hohen Kämme abreiten. Achtung ist immer vor schlafenden Stachelrochen im seichten Wasser und starken Strömungen geboten!

Fotos: Susanne Plaß
Ticos © Hotel Boutique Lagarta Lodge

www.visitcostarica.com/en
www.xandari.com
www.lagartalodge.com

SUDSUDAN © Isabel Gorthier



Liebe Kollegin, Lieber Kollege:
Wir brauchen
Ihre Solidarität!

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

Vielen Dank,
Volker Herzog

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

JETZT PARTNERARZT WERDEN!

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



Gepflicht + Empfohlen!

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



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

Träger des Friedensnobelpreises

Wenn die Zeit Wunden heilt

NOMOS Charity Collection zu Gunsten Ärzte ohne Grenzen

Mit zwei limitierten Sondermodellen unterstützt NOMOS Glashütte die Hilfsorganisation Ärzte ohne Grenzen Deutschland. Im achten Jahr dieser Kooperation präsentiert der Uhrenhersteller erstmals die robuste Automatikuhr Ahoi in zwei ebenso elegant wie sportlich anmutenden Versionen mit Metallarmband. Uhren, die für den guten Zweck ticken – aus dieser Idee entwickelt NOMOS Glashütte nun bereits seit 2012 limitierte Sondermodelle zugunsten von Ärzten ohne Grenzen Deutschland.

Ob in der kompakten Version mit besonders flachem Gehäuse oder der größeren Ausführung mit Datum, beide neuen Ahoi-Modelle unterstützen die nobelpreisgekrönte Hilfsorganisation nach bewährtem Prinzip: Jedes einzelne Exemplar leistet einen direkten Beitrag für humanitäre Hilfe – und zwar weltweit. Das unverwechselbare Erkennungsmerkmal hierfür tragen auch die neuen Modelle: Die rote Zwölf auf dem Zifferblatt steht für grenzenlosen Einsatz rund um die Uhr.

Robuster Begleiter, Ahoi!

Ahoi zählt zu den Flaggschiffen im Sortiment der NOMOS-Uhren – mit extrarobustem Gehäuse sowie eigens entwickeltem Uhrwerk ist die Automatikuhr nahezu überall tragbar. Dank Tauchlizenz bis 200 Meter wird sie selbst den höchsten Ansprüchen von Extrem-Sportlern gerecht. Der sechsfach verschraubte Boden und die gut geschützte Krone garantieren, dass alles ordentlich dicht hält.

NOMOS Ahoi für Ärzte ohne Grenzen Deutschland mit Datum und Metallband – extrarobust und bis 200 Meter wasserdicht

NOMOS Ahoi tickt nun auch für Ärzte ohne Grenzen – in einer limitierten Sonderedition



In der Sonderedition für Ärzte ohne Grenzen Deutschland legt NOMOS Glashütte die Automatikuhr in beiden Größen erstmals mit dem NOMOS Metallband Sport auf – und unterstreicht so die edle Robustheit der Uhr.

Grenzenlos im Einsatz

Auch wenn die neuen Ahoi-Modelle für Ärzte ohne Grenzen jeweils auf 250 Exemplare limitiert sind, stehen sie für eine Nothilfe, die keine Limits kennt: Mit jedem Verkauf fließen 250 Euro direkt und ohne Zweckbindung an die Hilfsorganisation. Es ist also eine Unterstützung, die auch im übertragenen Sinne jeder

tragen kann. Das freut Florian Westphal, Geschäftsführer von Ärzten ohne Grenzen Deutschland, denn: „Wir können das Geld stets unkompliziert und effizient dort einsetzen, wo es besonders dringend gebraucht wird.“

Bezugsquellen und Preise: Im autorisierten Fachhandel und im NOMOS Online Store werden die Uhren ab Ende April erhältlich sein.

Sondermodelle NOMOS Ahoi für Ärzte ohne Grenzen:

- Ahoi Datum für Ärzte ohne Grenzen Deutschland, 3.780 Euro, Ref. 551.S2, Durchmesser 40,3 mm, mit NOMOS-Automatikwerk DUW 5101
- Ahoi Neomatik für Ärzte ohne Grenzen Deutschland, 3.440 Euro, Ref. 560.S1, Durchmesser 36,3 mm, mit NOMOS-Neomatik-Werk DUW 3001

Fotos: NOMOS Glashütte

www.nomos-glashuette.com

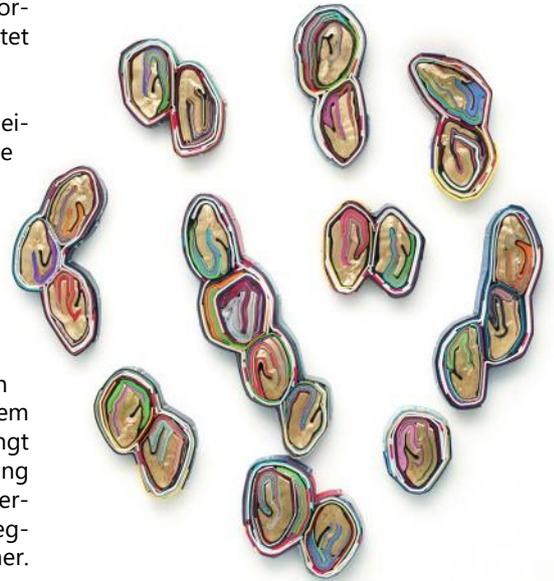
Atelierbesuch bei François du Plessis

Heute möchten wir Sie ins Atelier von François du Plessis einladen, der Künstler stellt seine neuesten Werke vor. Aber sehen und hören Sie selbst!

Bücher sind ein Kulturgut, auch noch im Internetzeitalter. Bücher sind - im Gegensatz zu PCs oder Mobiltelefonen - äußerst langlebige Gegenstände. Bücher wirft man nicht gern weg. Weil noch das dümmste Buch für eine Jahrhunderte alte Tradition des Abendlandes steht, in der das Wissen der Zeit in Büchern gespeichert und weitergegeben wurde. Kriegsherren raubten ganze Bibliotheken oder

findet. Dabei greift er die abstrakte Formensprache der Moderne auf und deutet sie um.

François du Plessis erinnert uns mit seinen Buchobjekten an unsere kulturelle Identität. Im Versuch, die besondere Aura seiner Werke zu entschlüsseln, kommen wir neben ästhetischen Betrachtungen zwangsläufig zu unseren Vorstellungen vom Wert der Sprache, des Wissens, der Literatur, der Bildung an sich. Diese Wertigkeit wird keinesfalls explizit durch den Künstler herausgestellt. Sie ist dem verwendeten Material eigen und dringt auch in dessen größter Verfremdung nach außen. Indem wir Büchern außerhalb ihres gewohnten Kontextes begegnen, wird uns ihr Wesen umso deutlicher.



François du Plessis, Kingdom of Gold, 2020, geschnittene Bücher, Textilien, Schrauben, 85 x 78 x 4 cm



François du Plessis, Heart of Gold, 2020, geschnittene Bücher, Textilien, Schrauben, Ø 30 x 4 cm

ließen sie niederbrennen als Geste der Unterwerfung besieger Völker. Und auch die Tatsache, dass Bücher, sobald es sie gab (seit der Antike), auch hingerichtet (meist verbrannt) werden konnten (verboten sowieso), belegt die enorme symbolische Bedeutung des Gegenstandes Buch. François du Plessis entnimmt - wie auch andere zeitgenössische Künstler - der Gegenwart Alltagsgegenstände, die er in einen neuen Kontext quasi neu er-

Mit einem Blick zurück in vergangene Ausstellungen des Künstlers bei uns in der Galerie:

Skulptur heute II, 2018:

https://www.stern-wywiol-galerie.de/de/exhibition/kuenstler_der_galerie_de_gaeste_2018/works

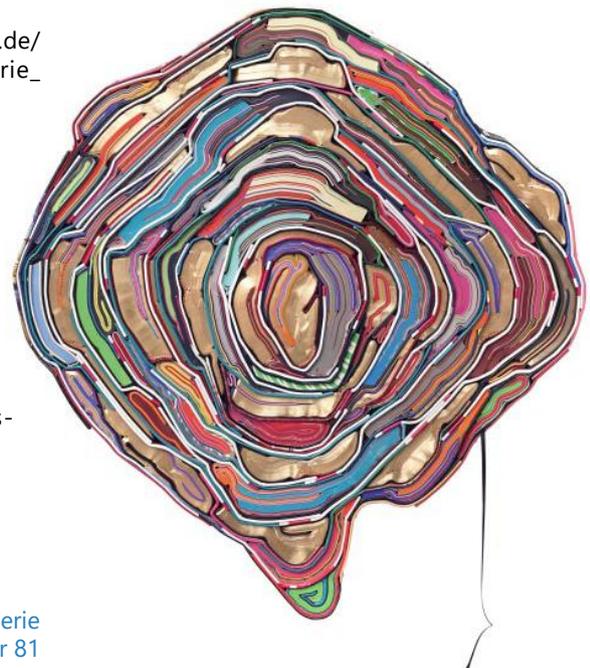
Drei Positionen, 2016:

https://www.stern-wywiol-galerie.de/de/exhibition/francois_du_plessis_anja_wiebelt_kathinka_willinek_2016/works

Der rote Faden, 2014:

https://www.stern-wywiol-galerie.de/de/exhibition/francois_du_plessis_2014/works

Fotos: Axel Goeke, Aachen



François du Plessis, The big Gold Dream, 2020, geschnittene Bücher, Textilien, Schrauben, Ø 60 x 4 cm

Stern-Wywiol Galerie
An der Alster 81
20099 Hamburg
Tel.: +49 40 284 039 900
E-Mail: info@stern-wywiol-galerie.de
www.stern-wywiol-galerie.de

Sinnbild für Freundschaft und Genuss

Il temperamento toscano – Die Toscano Zigarre



Die Pasta muss „al dente“ sein, der Vino viel Charakter zeigen, der Espresso stark und schwarz sein. Und als i-Tüpfelchen dazu eine echt italienische Zigarre, die mit südländischem Temperament fasziniert.

Knorrig ist sie, mit einem ungleichmäßigen Deckblatt – keine Toscano Zigarre gleicht der anderen. Toscano Zigarren sind Unikate, beheimatet in der Toskana, die ihrerseits weltbekannt ist für ihre exzellenten Weine, die traumhafte Landschaft.

Aus dem Herzen der Toskana in die Herzen der Genießer

Seit über 200 Jahren entsteht in der Manifatture Sigaro Toscano in Lucca aus reinem, hochwertigen Kentucky-Tabak – zu 80% aus Italien – die klassische Toscano Zigarre.

Eine Toscano wird nur aus Einlage und Deckblatt hergestellt. Die Optik ist bei

jeder Zigarre einzigartig, denn die Deckblätter weisen keine gleichmäßige Oberfläche auf. Der verwendete Kentucky-Tabak zeichnet sich durch seine dunkle Farbe aus und wird einer speziellen „Feuertaufe“ unterzogen. Der Tabak wird dazu in mit Holz befeuerten Öfen getrocknet, danach mit Wasser durchtränkt und zu Ballen gepresst.

Während der Großteil der Fertigung maschinell erfolgt, werden ausgesuchte Zigarren bei Toscano von Hand gefertigt.

Einzigartig – Auf den ersten Blick

Im Schnitt reifen die fertigen Toscani bis zu 12 Monate, Kostbarkeiten wie die Toscano Nobile gar fünf Jahre. Dann endlich darf die Toscano mit ihrer einzigartigen Form – bauchig in der Mitte, an den Enden spitz zulaufend – genossen werden. Bekannt geworden ist die Toscano auch als die Freundschaftszigarre. In der Mitte geteilt, offenbart sie gleich doppelten Rauchgenuss mit Freunden und Gleichgesinnten.



Sinnbild italienischer Genusskultur

Die Toscano ist untrennbar mit der Geschichte der Toskana und seiner Bewohner verbunden. Zum italienischen Dolce Vita gehören neben Wein, Grappa und gutem Essen der Genuss einer würzig-aromatischen Zigarre dazu. Und das am liebsten in guter Gesellschaft, mit Freunden und Familie, denn zur italienischen Lebensart zählt auch die Kommunikation und das Genießen in Gemeinschaft. Dinge, die in diesen Zeiten schmerzlich vermisst werden und mit der Hoffnung auf die Wiederkehr der geliebten Rituale aktuell nur bedingt stattfinden können.

Aber eines bleibt: Toscano-Momente sind einzigartig und vielseitig. Dazu trägt auch die große Auswahl an Formaten und Geschmacksvariationen bei. Die „Ur“-Toscano ist mittlerweile zu einer umfangreichen Produktfamilie angewachsen: die handgerollten Premium-Zigarren „Il Moro“, Classico, Antica Reserva, Antico und Extra Vecchio.

Für die kurzen, aber intensiven Rauchmomente steht die Toscanello Familie, halbe Freundschaftszigarren, liebevoll „ammezatti“ genannt. Es gibt sie wahlweise „pur“ oder mit Aromen verfeinert wie beispielsweise die Toscanello Castano Raffinato mit dem feinen Geschmack gerösteter Haselnüsse.

Wie auch immer sich der Genießer entscheidet – Toscano Zigarren schenken authentische Genussmomente, die einmalige Erinnerungen schaffen.

Fotos: Alles André

Mehr zur Toscano Zigarre, darunter auch spannende Genusskombinationen, finden Sie unter www.alles-andre.de

Jetzt mitmachen -
www.augenlichtretter.de

Augenlicht- Retter gesucht!

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

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

cbm 
christoffel blindenmission
gemeinsam mehr erreichen

Innovativ Backen, Kochen und Grillen mit dem Grundig GEBM 47011BP Einbau-Backofen

Moderne Backöfen bieten ein immenses Funktionsspektrum: Mit ihnen lassen sich nicht nur Brot, Kuchen und Co. backen; auch Fleisch-, Fisch- und Gemüsespeisen werden in einem solchen ideal zubereitet. Für die meisten Speisen haben die Modelle schließlich mindestens einen passenden Modus parat; und wer sich nicht mit der manuellen Wahl von Modus, Temperatur und Zeit herum quälen möchte, kann bei vielen Modellen mittlerweile auch eines der speziellen Automatikprogramme heranziehen: Hier stellt das Modell all die einzelnen Parameter von selbst ein – und zwar Speisen-spezifisch.

Mit einem Garraum von 70 Litern bietet der Grundig-Backofen GEBM 47011 BP einen guten Standardwert. Interessant sind die vielfältigen Betriebsarten: Der Ofen gart mit Ober- und Unterhitze, Heiß- sowie Umluft und bietet eine Grillfunktion. Verschiedene Automatikprogramme erleichtern zudem das Garen und Backen. Praktisch, um den perfekten Garpunkt zu erreichen, ist die Temperaturwahl via Taste, die in Fünf-Grad-Schritten erfolgt. Die Aufheizung erfolgt per Boost-Funktion in gerade mal acht Minuten – noch ein Pluspunkt.

Die Anschaffung eines modernen Einbau-Backofens lohnt sich gegenüber einem Altmodell schon aufgrund der großen Stromersparnis. Denn neue Modelle mit der Energieeffizienzklasse A+ bis A verbrauchen nur einen Teil des Stroms, den ältere Geräte benötigen.

Der von uns getestete Grundig Backofen bietet ein Innenraumvolumen von 70 Litern. Damit dieser Raum über mehrere Ebenen hinweg genutzt werden kann, sind an den Seiten fünf Einschubebenen gegeben. Diese sind mit den seitlichen Gittern verknüpft, welche zur Reinigung

entnommen werden können. Um das Herausziehen resp. Einschieben der Elemente möglichst leichtgängig und sicher zu gestalten, befinden sich bis zu drei Teleskopschienen an den seitlichen Gittern. Die hier abgelegten Backbleche oder Roste können bequem herausgezogen werden, ohne hierbei nach vorne zu kippen. Damit das Gargut auch bei geschlossener Tür kontrolliert werden kann, ist der Innenraum mit zwei Lampen ausgestattet. Das an der Rückseite verbauter Gebläse stellt sicher, dass sich die heiße Luft gleichmäßig im Garraum verteilt. Bei der Heißluft-Funktion wird die

heiße Luft nicht nur verteilt, sondern gelangt direkt heiß in den Garraum hinein. Dadurch wird eine noch gleichmäßigere Wärmeverteilung von Anfang an erreicht, sodass in vielen Fällen auf ein Vorheizen des Ofens verzichtet werden kann. Neben der manuellen Einstellung bietet das Grundig Modell auch spezielle Automatikprogramme: Mit diesen lassen sich unterschiedlichste Gerichte zubereiten. Mit der Wahl eines Automatikprogramms sind verschiedene Parameter wie bspw. der Modus, die Temperatur und die Zeitspanne vom Werk aus verknüpft – die Automatikprogramme erleichtern es so,



Zeitgemäß und praktisch



Butterkuchen oder ...

Butterkuchen

Zutaten für 1 Blech

500 g	Mehl
3 Ei	Zucker
1 Tl	Salz
1	Ei
100 g	Butter
200 ml	Milch
1 Paket	frische Hefe

Belag

180 g	Butter
100 g	Mandelblättchen
6 Ei	Zucker
	evtl. 200 ml flüssige Sahne

Zubereitung

Hefe in lauwarmen Milch und 1 Ei Zucker auflösen. Mehl, restlichen Zucker und Salz verrühren. Eine Vertiefung in die Mitte drücken und die flüssige Hefemilch einfüllen. Nun abwarten, bis die Hefe aufgeht, dann die flüssige Butter und das Ei unter den gesamten Teig kneten. Diesen gut durchkneten und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Am besten das Bratenblech aus dem Backofen dafür nehmen, so läuft später keine Butter über. Für 15 Minuten bei 50 °C auf der mittleren Schiene erneut gehen lassen. Herausnehmen und kleine Vertiefungen in den gegangenen Teig drücken, mit dem Stiel eines Holzlöffels. Jetzt den Backofen auf 225 °C vorheizen. Eine kleine Schale mit Wasser unten in den Ofen stellen. In der Zwischenzeit 180 g kalte Butter in kleinen Flocken in die Vertiefungen drücken und mit den Mandelblättchen und dem Zucker bestreuen. In ca. 15 Minuten goldgelb backen bei Unter-/Oberhitze auf der mittleren Schiene.

Evtl. sofort nach dem Herausnehmen mit flüssiger Sahne beträufeln. So bleibt der Kuchen schön saftig. Am besten schmeckt er noch lauwarm. Man kann ihn portionsweise auch einfrieren und dann mit der Heißluftfunktion kurz aufbacken.

die jeweiligen Speisen jedes Mal wieder ideal zuzubereiten.

In der hier vorhandenen Rezeptfunktion findet man Gerichte die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Gerät gespeichert wurden. Temperatur, Einschubposition, Gewicht und sonstige

Funktionen sind bereits festgelegt, können aber individuell abgeändert werden. Die Warmhaltefunktion mit einer Temperatureinstellung von 60°C hat uns nicht so überzeugt, wir haben dann lieber die Heißluftfunktion genutzt und auf 110°C eingestellt.

Zur Reinigung bietet der Grundig Einbau-Backofen eine Pyrolyse-Funktion: Dabei wird der Garraum über zum Teil mehrere Stunden mit Temperaturen von bis zu 480°C betrieben. Dabei verbrennen Essensreste, Fettspritzer und andere Rückstände zu Asche. Diese lässt sich anschließend ohne weiteres mit einem nassen Tuch aus- und abwischen. Sämtliches Zubehör sollte aus dem Garraum entfernt werden. Diese Art der Reinigung sollte nur bei wirklich problematischen Rückständen durchgeführt werden.

Das Grundig Modell gibt es in unterschiedlichen Ausführungen, da sollte man sich im Fachhandel beraten lassen um das perfekte Gerät für den eigenen Haushalt zu finden.



... Aufläufe gelingen garantiert mit dem Grundig GEBM 47011BP EinbauBackofen

Fotos: Grundig, Gour-med

www.grundig.com

Neues aus Kur- und
Heilbädern
Wellness
Fitness/Health
Gesundheit

Bayerischer Wald Kurort Bodenmais

Waldes Kraft oder Waldes Lust?

Endlose Wälder, mächtige Bergrücken, kleine Bergseen und Gipfel-Ausblicke über das Donautal bis in die Alpen – so zeigt sich die größte Waldlandschaft Mitteleuropas: der Bayerische Wald. Und mittendrin, am Fuße des Silberbergs, liegt ein ganz besonderer Ort: der Kurort Bodenmais. Direkt am Ortsrand beginnt die unvergleichliche Natur des Bayerwaldes. Bodenmais ist Startpunkt für viele abwechslungsrei-

che naturverbundene Wanderungen in den „Woid“, wie ihn die Einheimischen nennen.

Auf 689 Meter gelegen, ist Bodenmais ein staatlich anerkannter heilklimatischer Kurort. Das Heilklima des Mittelgebirges und des Waldes ist gesundheitsfördernd für Körper, Geist und Seele. Das bestätigen auch Dr. Judith Haus, Lungenfachärztin in Bodenmais, und Bernd Lauter-



Erholung für Körper, Geist und Seele: Der Wald

Wellness

Panorama vom Silberberg auf Bodenmais



bach, Landesvorsitzender des Bundes Deutscher Forstleute in Bayern (BDF).

zur Rehabilitation nach schweren Krankheiten, wie Atemwegserkrankungen und rheumatischen Erkrankungen. Das Waldklima sei gekennzeichnet durch eine kühle und insbesondere schadstofffreie Luft durch die Filterfunktion des Waldes. „Die von den Nadelbäumen in die Luft abgegebenen ätherischen Öle sind wohltuend für die Atemwege“, erklärt die Lungenspezialistin.



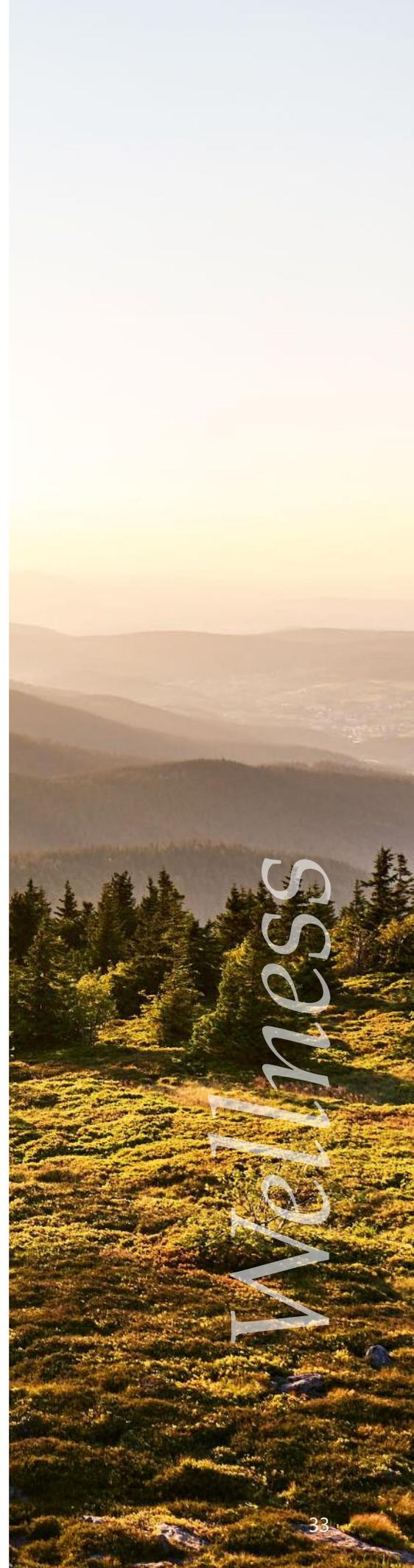
Wanderung zu den Rißlochwasserfällen

Die zahlreichen gut ausgebauten und beschilderten Wanderwege rund um Bodenmais laden zu langen Spaziergängen und ausgedehnten Wanderungen ein. Der Anblick der grünen Bäume und der reinen Natur hat eine beruhigende Wirkung und führt damit zum Abbau von seelischer Belastung und Stress. Das bestätigt auch Förster Bernd Lauterbach: „Der Wald stärkt die Psyche des Menschen. Und die Psyche wiederum hat Ein-

„Waldspaziergänge stärken das Immunsystem und die Psyche“, weiß BDF-Landesvorsitzender Bernd Lauterbach. Er empfiehlt „täglich einen längeren Besuch bei Dr. Wald“. Das bekräftigt auch Dr. Judith Haus: „Das Klima bei uns ist ein reizarmes, mildes Klima und eignet sich zur allgemeinen Gesundheitsvorsorge und



Ein idealer Abenteuerspielplatz für Kinder



Neues aus Kur- und Heilbädern **Wellness** Fitness/Health Gesundheit

Wellness



Stressabbau beim Wandern

fluss auf die Stärke oder Schwäche des Immunsystems.“

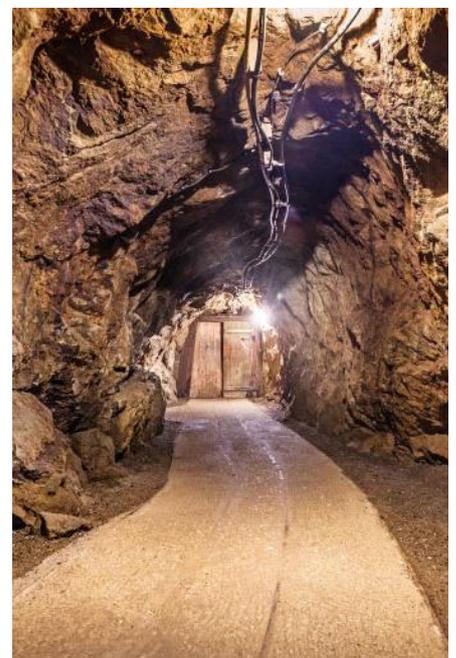
Kneippen, Kurpark und Silberbergbad

Darüber hinaus bietet der heilklimatische Kurort Bodenmais auch ein abwechslungsreiches Angebot an geführten Wanderungen, darunter Waldbaden, mehrere Kneippbecken, einen idyllisch angelegten Kurpark, das Silberbergbad mit Saunalandschaft und das in Bayern wohl einzigartige Vital-Zentrum, in dem die verschiedensten Kurse von Aquafit über Yoga bis hin zu Zumba angeboten werden.

Kurzum: Bodenmais tut der Gesundheit gut! Es spielt keine Rolle ob mit Waldes Lust oder Waldes Kraft.

Fotos: Woidlife Photography

www.bodenmais.de



Silberberg Heilstollen

IHR 4* HOTEL MIT EIGENER BRAUEREI

Sport, Genuss, Gesundheit, Entspannung & Wellness im Bayerischen Wald



Wander- und Aktiv-Hotel
Gasthof - Cafe - Brauerei

WANDERN MIT DEM WOID WOIFE

Donnerstag bis Sonntag – gültig bis 01.11.2020

4 Tage / 3 Nächte inkl. Halbpension

- eine Wanderung mit dem Woid Woife
- eine Brauereiführung
- eine Bierprobe mit Tapas
- eine Rucksackverpflegung für die Wanderung
- freitags Vorspeisenbuffet
- samstags Weißwurstfrühstück mit Weißbier
- sonntags Proseccofrühstück

3 Nächte p. P. im DZ ab 279,00 €

Das ist alles inklusive:

- Reichhaltiges Frühstück und abends 6-Gang-Wahlmenü
- Nutzung unseres Hallenbades, Whirlpool und der Saunen
- Badetasche mit Bademantel, Badetüchern und Badeslippern
- Teilnahme an unserem Aktivprogramm, Teilnahme an den Kursen im Vitalzentrum
- Nutzung des Fitnessraumes
- Kostenloses WLAN Parkplatz direkt vor der Tür
- Bus- und Bahnhaltestelle nur 100m entfernt - Sie fahren mit Ihrem GUTi-Ticket kostenlos

FAMILIENSOMMERWOCHE

gültig bis Oktober 2020

8 Tage / 7 Nächte inkl. Halbpension

- zweimal geführte Hauswanderung durch unsere schöne Heimat mit unserem Wanderführer
- einmal Teilnahme an der geführten E-Bike-Tour
- einmal Weißwurstseminar mit Verkostung
- einmal Kinderland und einmal Lasertag im Erlebnispark Geiersthal
- eine Aromateilmassage
- eine Hax'n und Wadlmassage

7 Nächte p. P. im DZ ab 620,00 €

(Angebote und Leistungen vorbehaltlich behördlich bedingter Einschränkungen.)

In der Natur fühlen wir uns wohl, weil Sie kein Urteil über uns hat!



Tagespreis
inkl. Halbpension
p. P. ab 83,50 €

Hotel Adam-Bräu e.K. Susanne Adam, Bahnhofstr. 49-53, 94249 Bodenmais
Tel. 09924 / 94000, hotel@adam-braeu.de

www.adam-braeu.de

Geschenk-Tipp
Urlaubsgutschein
zum Selberaus-
drucken auf
unserer
Homepage

Geschichte, Golf und Gourmet in Hoi An

Hoi An – Stadt aus einer anderen Zeit



Diese Stadt liegt an der Küste etwa auf halbem Weg von Hanoi nach Ho-Chi-Minh-Stadt. Mit etwa 75.000 Einwohnern

gehört sie zu den kleineren Städten des Landes, ist aber nicht nur wegen des UNESCO-Weltkulturerbe-Status (seit 1999) unbedingt eine Reise wert.

Um die 800 sehr gut erhaltene Häuser in der Altstadt zeugen von ihrer Bedeutung im 15. bis 19. Jahrhundert für den Südostasien-Handel. Es ließen sich hier zahlreiche japanische Händler nieder. Ab dem 17. Jahrhundert wurden in Hoi An wichtige Handelsniederlassungen der Engländer, Holländer, Franzosen, Portugiesen und Inder gegründet. Sie alle hinterließen ihr Erbe beim Bauen der Häuser, Tempel oder den Menschen. Im 19. Jahrhundert löste Da Nang die Stadt Hoi An mit einem größeren Hafen ab – vielleicht ein Grund dafür, dass sie als einzige Stadt im Vietnamkrieg nicht zerstört worden ist. Hoi An ist heute immer noch lebendig und vielseitig, voller Geschichte und spannender Geschichten. Tourbeispiele durch Hoi An finden Sie unter www.itsvietnam.com.

Golfen de Luxe

In der Gegend um Hoi An liegen zahlreiche renommierte Golfplätze, die viel sportliche Abwechslung bieten, wenn man das schöne Hoi An besichtigt hat. Einer von ihnen ist der 18-Loch-Platz Montgomerie Links, 20 Autominuten vom Zentrum entfernt. Er liegt direkt an der Küste des Ostchinesischen Meeres und in Sichtweite der spektakulären Marble Mountains. Mehrfach wurde der Platz als einer der schönsten in Vietnam ausgezeichnet. Weitere gut spielbare Golfplätze in der Nähe von Hoi An sind der BRG Danang-Platz und der Vinpearl Nam Hoian-Platz. Etwa eineinhalb Autostunden von Hoi An liegen der Ba Na Hills Golf Club und der Laguna Golf Lang Co.

Ba Na Hills Golf Club



Passende Hotels dazu gibt es viele. Um die Golfermuskeln zu entspannen, bieten sich das Almanity Hoi An Wellness Resort oder das Naman Retreat an. Indochina Travel Services bietet zahlreiche Touren mit dem Schwerpunkt Golfen an, stellt individuelle Touren zusammen, je nach dem, ob man mehr Kultur oder mehr Golf erleben möchte und hat eine ganze Reihe weiterer Unterkünfte im Portfolio. Indochina Travel Services Vietnam hat eine neue Tour mit Golf-Schwerpunkt durch die Zentralregion aufgelegt. Diese Package-Touren sind mit Flug in Reisebüros buchbar. Weitere Themenschwerpunkte erhalten Sie auf Anfrage auf dem Kontaktformular von www.itsvietnam.com.

Fotos: Pixabay Nicolieriegler 79, Pixabay quintonwu, Ba Na Hills Golf Club

Lecker: Gegrillter Fisch mit Kurkuma (Rezept für 2 Personen)

Am Meer isst man Fisch und daher gibt es heute ein passendes Rezept!

- 500 g Fisch
- 3 Knollen Kurkuma
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Chilischote
- 1 EL Fischsauce
- 3 St. Zitronengras
- 1 EL Brühe
- 1 TL Zucker
- Öl, Pfeffer
- 2 Bananenblätter

Für die Marinade alle festen Zutaten klein hacken und mit den flüssigen Zutaten zusammen mischen. Fisch waschen, in große Stücke schneiden und mindestens 30 Minuten in der Marinade einlegen. Den marinierten Fisch in



die Bananenblätter einrollen und grillen. Schmeckt am besten mit Gemüse wie zum Beispiel Pak Choi sowie Reis oder Reissnudeln, frischem Basilikum, Minze und scharfer Chilisauce.

Mehr Lust auf vietnamesische Küche? Auf dem Blog von www.itsvietnam.com finden Sie unter Food & Culture noch mehr Rezepte.

Begeisterung für Urlaubsform Caravaning trotz Corona-Krise ungebremst

Neuzulassungen von Freizeitfahrzeugen steigen nach „Lockdown“ stark an



Mit dem PKW-Caravan-Gespänn durch Irland

Die Begeisterung der Deutschen für Urlaub mit Reisemobil und Caravan ebbt auch in der Corona-Krise nicht ab. Die Neuzulassungen von Freizeitfahrzeugen stiegen im Mai um fast 16 Prozent im Vergleich zum Vorjahresmonat auf über 14.000 Fahrzeuge. Um über 30 Prozent kletterten die Neuzulassungen von Reisemobilen. Mit mehr als 10.000 neuzugelassenen Fahrzeugen ist der Mai der beste Monat der Branchengeschichte für dieses Segment. Die Caravan-Neuzulassungen sanken hingegen um rund 16 Prozent, dennoch ist die Branche optimistisch für die kommenden Monate.

Urlaub mit Reisemobil und Caravan erlebte in den vergangenen Jahren eine nie dagewesene Popularität und das Interesse ebbt auch trotz der Corona-Krise nicht ab. Mit den Lockerungen der Kontakt- und Reisebeschränkungen zur Bekämpfung der Corona-Pandemie steigen die Neuzulassungen von Freizeitfahrzeugen wieder deutlich an. Im vergangenen

Monat wurden insgesamt 14.073 Freizeitfahrzeuge neu zugelassen. Das sind 15,9 Prozent mehr als im Mai 2019 und ein neuer Rekordwert für den Wonne-Monat. Ende März musste der Kfz-Handel auf gemeinsamen Beschluss von Bundesregierung und Bundesländern wegen der Corona-Pandemie vorübergehend schließen, was zu einem drastischen Einbruch der Neuzulassungen geführt hatte. „Nun sehen wir einen starken und erwarteten Nachhol-Effekt“, sagt Daniel Onggowinarso, Geschäftsführer des Caravaning Industrie Verbandes (CIVD).

Erstmals über 10.000 Fahrzeuge – neuer Rekord bei Reisemobilen

Die Reisemobilneuzulassungen legten um kräftige 31,7 Prozent gegenüber dem Vorjahresmonat zu. Mit 10.674 neu zugelassenen Fahrzeugen erlebten sie den besten Monat in ihrer Geschichte. Die Neuzulassungen von Caravans sanken hingegen um 15,8 Prozent ge-

genüber dem herausragenden Mai des Vorjahres (bestes Ergebnis seit 2001) auf 3.399 Fahrzeuge. Die schwächere Performance des Caravanmarktes hat aus Sicht des Branchenverbandes vor allem zwei Ursachen: „Caravans sind konjunktursensibler und aufgrund der derzeitigen wirtschaftlichen Ungewissheit halten sich einige Interessenten noch zurück. Zudem hatte die wichtigste Käufergruppe, Familien, wegen geschlossener Schulen und Kindergärten oftmals mit praktischen Problemen im Alltag zu kämpfen und daher noch keine Möglichkeit, ein Fahrzeug zu erwerben“, erklärt Onggowinarso. „Aus diesen Gründen dürfte der Nachholeffekt bei Caravans wohl etwas später und langsamer einsetzen“, ist der CIVD-Geschäftsführer dennoch optimistisch.

Trotz oder wegen Corona? Caravaning weiterhin extrem populär

Durch das gute Mai-Ergebnis ist die Caravaningbranche wieder weitgehend in der Spur, um an den Wachstumskurs der Vorjahre anzuknüpfen. Seit Jahresbeginn wurden in Deutschland insgesamt 41.713 Freizeitfahrzeuge neu zugelassen. Das sind zwar 5,2 Prozent weniger als im selben Zeitraum des Rekordjahres 2019, doch 8,3 Prozent mehr als im starken Jahr 2018. Die Neuzulassungen von Reisemobilen (30.473 Fahrzeuge) liegen in den ersten fünf Monaten trotz der Corona-Krise gegenüber dem Vorjahr sogar mit 2,1 Prozent vorne. Die Branche erwartet auch in den kommenden Monaten eine hohe Nachfrage. „Caravaning ist in diesen Zeiten eine der sichersten Urlaubsformen, da man mit einem Freizeitfahrzeug nur mit Personen des eigenen Haushaltes verreist und durch eigene Schlaf-, Wohn-, Koch- und Sanitärmöglichkeiten weitestgehend autark und praktisch überall zu Hause ist. Daher sehen wir, dass sich viele zusätzliche Kunden für Kauf oder Miete eines Reisemobils oder Caravans interessieren“, so Onggowinarso.

Foto: CIVD

Weitere Informationen zum Thema Caravaning finden Sie unter:
Caravaning Industrie Verband e.V.
www.civd.de
E-Mail: caravaning-info.de

Das Jahr unter Bäumen in Bad Tölz

Walderlebnisse im Wandel der Natur

In Bad Tölz können Gäste zu jeder Jahreszeit ein vitalisierendes Walderlebnis buchen und den Wandel der Natur im Jahreszyklus nachempfinden.



Draußen sein: Bergwiesen und Wälder stehen im Fokus der Herbst-Pauschale

Im Frühling führt eine Heilpraktikerin Besucher durch den erwachenden Wald und an besondere Vitalorte. Mit speziellen Übungen steigern die Teilnehmer ihre Wahrnehmung und Achtsamkeit, auf Naturkosmetik- und Koch-Workshops verrät ihnen eine Kräuterpädagogin ihre Rezepte. Im Sommer (26. bis 29. Juni) liegt der Fokus auf dem Thema „Wald und Wasser“ mit Meditation an der Isar. Im Herbst (11. bis 14. September) führt dann ein Förster Ruhesuchende über Bergwiesen und durch Wälder. Zur kalten Jahreszeit (15. bis 18. Januar 2021) sind Räucherkerse und Wellness mit ätherischen Ölen die Highlights. Die Pauschalen umfassen jeweils drei Übernachtungen plus dem von Heilpraktikerin, Kräuterpädagogin, Waldbademeisterin, Seelsorger oder Förster geführten Angebot und kosten ab 399 Euro. Bei Buchung mehrerer Pauschalen gibt es je zehn Prozent Rabatt.

Foto: Stadt Bad Tölz

www.bad-toelz.de



Gäste der Pentahotels in ganz Europa sind wahre Souper Heroes, mit über 6.300 gespendeten Suppen und Geldspenden in Höhe von 13.000 €

Penta bewertet den Erfolg seiner Souper Heroes Kampagne und kündigt die Ausweitung seiner Initiative „Eine kaufen, eine spenden“ an

Im vergangenen Dezember startete Penta seine Souper Heroes Kampagne mit dem Ziel, in ganz Europa Spenden für lokale Wohlfahrtsorganisationen zu generieren und Bedürftigen in den kalten Wintermonaten eine heiße Suppe zu bieten. Der Erfolg spricht für sich: Zwischen Dezember 2019 und Februar 2020 spendeten alle Pentahotels in Europa gemeinsam mit ihren Gästen mehr als 6.300 Suppen an bedürftige Mitglieder unserer Gesellschaft und generierten Spenden im Wert von über 13.000 € für lokale Wohlfahrtsorganisationen.

Nun, da die Kampagne endet, verkündete Penta, dass es die Initiative „Eine kaufen, eine spenden“ dauerhaft in die Speisekarte der Restaurants aufnehmen wird. Das bedeutet, dass für jede „Suppe des Tages“, die in einem Pentahotel gekauft wird, eine Suppe an Jemanden in der örtlichen Gemeinschaft gespendet wird.

Foto: Penta Hotels Worldwide

www.pentahotels.com

Ob Seeblick oder Alpenpanorama, Golfer finden in StarnbergAmmersee ein Paradies

Eine Karte, neun Plätze und immer 20 Prozent. Die neue Golfcard Starnberg-Ammersee macht's möglich.

Wer in einer der Premium-Partnerunterkünfte – egal, ob Boutiquehotel, Ferienhaus, Wohnmobilstellplatz oder VierSterne-Superior-Hotel – nächtigt, erhält mit der personalisierten Golfcard automatisch 20 Prozent Ermäßigung auf die Greenfees der unterschiedlichen Plätze. Jeden Tag lockt im Umkreis von 25 Kilometern ein neues Golfparadies. Seeblick oder Alpenpanorama? Was darf's sein? Die Region im Südwesten Münchens weist die höchste Golfplatzdichte Deutschlands auf und hat für jeden Geschmack – und jedes Handicap – das passende Green im Angebot. Traumhaft gelegen sind sie allesamt. Gourmets genießen in den erstklassigen Clubrestaurants der traditionsreichen Anlagen kulinarische Spezialitäten auf höchstem Niveau.

Die hügelige Endmoränenlandschaft im Nordwesten Starnbergs ist wie geschaffen für einen Golfplatz



Foto: Golfclub Starnberg e.V.

www.golfeninstarnbergammersee.de
www.starnbergammersee.de



Genießen auf dem Dach des Parkhaus Traube Tonbach

Schwarzwaldstube und Köhlerstube wieder geöffnet

Etwa fünf Monate nach dem vernichtenden Feuer (Gour-med berichtete) stehen die Spitzenköche Torsten Michel und Florian Stolte im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn wieder am Herd. In neuem Ambiente bitten sie wieder zu Tisch. Die vorübergehende provisorische Heimat finden die Schwarzwald- und Köhlerstube im Temporäre genannten Neubau in ungewöhnlicher Lage: Zwei Gasträume mit 32 und 38 Plätzen sind die neuen Wirkungsstätten, ein Leicht-Neubau auf dem Dach des Hotelparkhauses. Die erste Woche sei bereits ausgebucht, sagte Hotelchef Heiner Finkbeiner.

Ab Freitag, 29.5. wenn auch das Hotel nach wochenlanger Unterbrechung wegen des Coronavirus wieder öffnet, geht es los. «Sie scharren mit den Hufen, die sind unglaublich engagiert», sagt Finkbeiner über seine Mitarbeiter. Der Unternehmer ist überzeugt, dass die Gäste sich auch unter den Bedingungen der Corona-Auflagen wohlfühlen. «Die Küche muss einfach stimmen, und wenn der Service dann mit den Augen lacht, kriegt man das auch mit der Maske mit.»

Mit dem Restaurant Schwarzwaldstube waren im Januar drei Michelin-Sterne und mit der Köhlerstube ein weiterer Stern des renommierten Gastro-Führers in Flammen aufgegangen. Ende nächsten Jahres soll das Stammhaus, das mit der «Bauernstube» noch ein drittes Restaurant beherbergt hatte, neu gebaut sein.

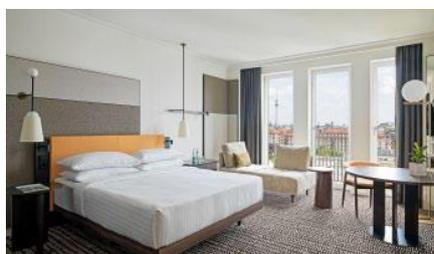
Foto: Traube-Tonbach

Reservierungen:
E-Mail: reservations@traube-tonbach.de
www.traube-tonbach.de

Berlin Marriott Hotel mit 378 neugestalteten Zimmern und Suiten

Die Designschule Bauhaus liefert die Inspiration für die neuen Gästezimmer des Berliner Businesshotels

Mit dem Relaunch seiner Gästezimmer und Suiten schließt das Berlin Marriott Hotel umfangreiche Modernisierungsarbeiten ab. Erst Ende 2018 wurde der Tagungsbereich des Businesshotels am Potsdamer Platz mit einer Fläche von insgesamt 1.600 Quadratmetern renoviert. Die elf Veranstaltungsräume sowie das großzügige Foyer wurden im eleganten und zugleich wohlhlichen Living-Room-Konzept gestaltet und bilden nun eine harmonische Einheit mit dem zeitgemäßen Design der Zimmer und Suiten.



Panorama Zimmer mit Kingsize-Bett

Die Inspiration für das Thema Bauhaus ist in Berlin zahlreich zu finden: Erst 2019 feierte die Stadt das 100-jährige Gründungsjubiläum der berühmten Designschule. Obwohl das Bauhaus nur 14 Jahre existierte, bevor es zur Schließung gezwungen wurde, finden sich heute in Berlin beeindruckende architektonische Zeugnisse der Bauhäusler wie die UNESCO-Welterbe-Siedlungen Hufeisensiedlung oder die Großsiedlung Siemensstadt sowie die Gropiusstadt im Südosten Berlins. Auch rund um den Potsdamer Platz und das Berlin Marriott Hotel finden Interessierte architektonische Zeitzeugen der Bauhausbewegung: attraktive 2 für 1-Ticket für die Bauhaustouren sind beim Concierge zu erwerben und mit zwei Personen zum Preis für eine Person die Bauhaus-Highlights in Berlin zu entdecken.

Foto: Berlin Marriott Hotel/Matthias Hamel

www.marriott-hotels.com



Kreuzfahrt

Kleinere Kreuzfahrtschiffe können eher starten

- Plantours Kreuzfahrten: MS »Hamburg« wird bei Blohm + Voss modernisiert
- Experten geben kleineren Schiffen nach der Corona-Krise größere Chancen

Das kleinste Kreuzfahrtschiff Deutschlands nimmt Kurs auf Hamburg, um auf der dortigen Werft Blohm + Voss modernisiert zu werden. Experten gehen davon aus, dass kleinere Kreuzfahrtschiffe nach der Corona-Krise schneller wieder in Fahrt kommen dürfen und noch mehr Kundenzuspruch erhalten. Für den Neustart prüft Plantours Kreuzfahrten unterschiedliche Kurzreisen ab und bis Deutschland mit ausschließlich deutschen Städten und Inseln als Anlaufhäfen. MS »Hamburg« bietet Platz für maximal 400 Passagiere.

Diese dürfen sich künftig an Bord auf neu gestaltete öffentliche Räume und Kabinen mit elektrisch absenkbaren Panoramafenstern freuen. „Die Modernisierung unserer »Hamburg« steht seit einigen Jahren fest. Nun konnten wir kurzfristig den Zeit- und Werftplan wechseln, wollen diese doppelte Chance nutzen, um mit einem nochmals verbesserten Produkt früh wieder ab Deutschland starten zu können“, so Oliver Steuber, Geschäftsführer von Plantours Kreuzfahrten.

MS »Hamburg« wurde mehrfach für hervorragendes Routing jenseits des Massentourismus auf See ausgezeichnet. Seit diesem Jahr verzichtet die Reederei zudem komplett auf den Einsatz von Schweröl.

Foto: Plantours Kreuzfahrten

Weitere Informationen:
www.plantours-kreuzfahrten.de

Erlebnisreisespezialist REISEN MIT SINNEN entwickelt Corona-Hygienekonzept

Wenn in den nächsten Monaten der Tourismus wieder anläuft, ist Reisen mit Sinnen vorbereitet. Die auf ökologisch und sozial fairen Tourismus spezialisierte Reisemanufaktur hat insbesondere für ihre Gruppenreisen einen umfassenden Kriterienkatalog entwickelt, um ihre Gäste vor einer Infektion mit dem Coronavirus bestmöglich zu schützen. Die ab Herbst stattfindenden Reisen entsprechen einerseits den Sicherheitskriterien und verkörpern gleichzeitig den besonderen erlebnisorientierten Ansatz des Veranstalters. Gäste und Interessenten finden einen Überblick über das Schutzkonzept und die bereits buchbaren Reisen transparent dargestellt auf der Website www.reisenmitsinnen.de.

Reisen mit Sinnen setzt bei der Planung der neuen Saison mehr auf europäische, teilweise auch deutsche Ziele, dabei berücksichtigt der Erlebnisreisespezialist die Vorgaben des Robert Koch-Instituts (RKI) sowie die nationalen Kriterien der bereisten Länder. Die Programme werden so gestaltet oder umgestaltet, dass ein Mindestabstand gewährleistet werden kann. Nötigenfalls werden die ohnehin kleinen Gruppen (maximal 12 Teilnehmende) bei einzelnen Unternehmungen noch weiter aufgesplittet. Auch die Auswahl der Verkehrsmittel für die Transfers erfolgt so, dass dieser Abstand eingehalten wird. Ausreichend Desinfektionsmittel stellt Reisen mit Sinnen selbstverständlich bereit. Die Abstandsregeln gelten ebenfalls bei den Mahlzeiten; soweit wie möglich bevorzugt der Veranstalter Open-Air-Restaurants und vermeidet die Verköstigung an Buffets. Gastronomiebetriebe und Unterkünfte müssen den Bestimmungen des RKI genügen. Kai Pardon, Gründer und Geschäftsführer von Reisen mit Sinnen: „In dieser Zeit stellt es natürlich eine besondere Herausforderung dar, Reiseprogramme zu gestalten, die unserem besonderen Erlebnischarakter gerecht werden und gleichzeitig den größtmöglichen Schutz unserer Gäste

sicherstellen. Doch wir denken, dass uns mit unseren Hygieneregeln dieser Spagat gelungen ist.“



Das Gólfal von der Kanarischen Insel El Hierro

Bei REISEN MIT SINNEN stehen Emotionalität und Erlebnisreichtum in kleinen Reisegruppen im Fokus – immer verbunden mit so viel Nachhaltigkeit und Umweltschutz wie möglich. Die Natur-Reisen sowie alle europäischen Touren werden unter Klimaschutzaspekten komplett kompensiert, damit ist REISEN MIT SINNEN Vorreiter unter den deutschen Veranstaltern. Die Beiträge der Kompensation fließen über atmosfair in ein Projekt in Nepal, das private Haushalte mit erneuerbaren Energien versorgt. Auch für alle anderen Reisen kann man einen Ausgleich zur Klimaneutralität dazu buchen. Die Reisemanufaktur ist bereits zum vierten Mal in Folge CSR-zertifiziert (Corporate Social Responsibility), unterstützt atmosfair, hat sich dem Code of Conduct der Menschenrechte im Tourismus verpflichtet, bekennt sich zum Kinderschutz im Tourismus und ist Gründungsmitglied im forum anders reisen e.V. REISEN MIT SINNEN wurde bereits mehrfach ausgezeichnet: 13 Mal gab es die Goldene Palme von GEO Saison und sieben Mal den Tourismuspreis von Sonntag Aktuell.

Foto: REISEN MIT SINNEN

Alle Touren sind buchbar im Reisebüro und auf www.reisenmitsinnen.de



Sri Lanka eröffnet neuen Abschnitt des Southern Expressway

Sri Lankas Präsident Gotabaya Rajapaksa hat den letzten Abschnitt des nun fertig gestellten Southern Expressways für die Öffentlichkeit freigegeben.

Die eröffnete Erweiterung des Southern Expressways, verbindet unter anderem den Hafen von Hambantota und den Flughafen von Mattala mit der Hauptstadt Colombo. Neben der Wirtschaft, profitiert auch der Tourismus-Sektor enorm von diesem neuen Abschnitt. Dadurch erreichen beispielsweise Besucher des Yala-Nationalparks im Südosten des Landes nun Hauptstadt oder Flughafen innerhalb von 3 ½ Stunden. Der Southern Expressway wurde seit 2011 in Form von vier Abschnitten kontinuierlich ausgebaut. Als weiteren Vorteil für den Tourismus hat die Regierung Sri Lankas bekannt gegeben, dass zur Zeit kostenlose Visa an ausgewählte Länder vergeben werden, darunter Deutschland.

JourneyScapes Travel mit Sitz in Dehiwala, Sri Lanka, bietet seit 20 Jahren Angebote in den Bereichen Rundreisen, Individualreisen, Ausflüge, Hotels und MICE an. Das Erfolgskonzept der Incoming-Agentur beruht auf dem sehr persönlichen Kontakt zum Kunden, sehr gut ausgebildeten und deutschsprachigen Guides, einem 24/7-Kundenservice per Telefon während der Reise sowie ausgezeichneten Produkten und Touren in Sri Lanka, welche von Experten zusammengestellt wurden. Im deutschsprachigen Raum wird JourneyScapes von der Full-Service-Agentur für Tourismusmarketing und PR, TravelMarketing Romberg TMR GmbH mit Sitz in Mettmann bei Düsseldorf seit Juli 2017 vertreten.

Foto: www.exway.rda.gov.lk, www.trip2lanka.com

Corona macht's möglich: Mit dem Privat-Guide durch die Kitzbüheler Alpen wandern und biken

Geführte Touren gibt's vorerst nur in Kleingruppen. Sie finden garantiert statt, auch wenn sich nur eine Person anmeldet. Mit der Gästekarte teilweise sogar zum Nulltarif

Der verantwortungsbewusste Umgang mit Corona beschert Urlaubern in den Kitzbüheler Alpen sehr exklusive Erlebnisse.

Wer an einer geführten Wanderung oder Biketour teilnimmt, die in den vier Ferienregionen Hohe Salve, Brixental, St. Johann in Tirol und Pillerseetal im Rahmen der regulären Wochenprogramme angeboten werden, hat zum Saisonstart mit ein wenig Glück den eigenen Privat-Guide. Denn selbst wenn sich nur eine Person angemeldet hat, findet die Tour wie geplant statt. Die Obergrenze liegt bei neun Teilnehmern. Und das Beste: Mit der Gästekarte der Kitzbüheler Alpen, die

Wieder ein Ziel vor Augen:
Auf dem Weg zur Hohen Salve



jeder Urlauber automatisch beim Check-in bekommt, gibt es viele der Luxus-Abenteuer sogar zum Nulltarif. Wer mag, bucht seine Lieblingsunterkunft in den Kitzbüheler Alpen schon jetzt. Denn das flexible Buchungssystem ermöglicht es Gästen, bis kurz vor Anreise ohne Angabe von Gründen kostenfrei zu stornieren. Denn man weiß ja nie, was noch passiert.

Foto: Mira Geh

www.bergsommeropening.at

Die Natur entdecken: Sommerfrische 2.0 in Bad Ischl

Badeseen, Bilderbuchalmen, endlose Wälder und wilde Flusslandschaften: Wer in Bad Ischl im Salzkammergut Urlaub macht, entdeckt jeden Tag neue Lieblingsplätze.

Wo schon Österreichs Kaiser Franz Joseph I. und Sisi ihre Sommerfrische verbrachten, genießen Gäste das fast südländische Flair der beschaulichen Kleinstadt – und zugleich die intakte Na-

Katrin (so heißt der Berg) ist 1542 m hoch – und bietet beste Aussichten



tur rundum. Rad- und Wanderwege führen zu Traumplätzen im Angesicht von Dachstein und Schafberg. Wer schwimmen möchte, steuert Wolfgangsee oder Attersee an, die schon im Juni warm genug zum Baden sind. Die Flüsse Ischl und Traun dagegen garantieren auch im August noch echte Abkühlung. Die Sommerfrische 2.0 in Bad Ischl steckt voller Möglichkeiten. Übernachtungen gibt es bereits zum Preis ab 50 Euro pro Person im Doppelzimmer mit Frühstück.

Foto: Daniel Leitner

Weitere Informati-onen unter
www.badischl.at

Sommer-Start im Pitztal

Privat-Gondel zum Gipfel

In den nächsten Wochen nehmen die Bergbahnen im Pitztal sukzessive ihren Sommerbetrieb auf. Schon jetzt steht fest: Die strengen Sicherheitsregeln in den Zeiten von Corona werden gleich zum Start nicht nur vorbildlich umgesetzt – sondern sogar übererfüllt und so zur Grundlage für exklusive Bergerlebnisse.



Allein in der Gondel und auf weiter Flur:
Exklusives Bergerlebnis im Pitztal

Ob Pärchen oder Familie, für jeden gibt's die eigene Privat-Gondel zum Gipfel – ohne Aufpreis, versteht sich. Niemand muss mit unbekanntem Menschen nach oben schweben. Sogar Singles nicht. Aber man kann und darf natürlich auch mit anderen einsteigen. Und das sicher. Denn der Mindestabstand ist ohnehin gewährt, die Gondeln befördern entsprechend weniger Personen. „Wir wollen keinen Stress aufkommen lassen, schon gar nicht im Urlaub“, erklärt Gerhard Gstettner, Geschäftsführer des Tourismusverbands Pitztal. „Viele Menschen scheuen derzeit das Aufeinandertreffen mit anderen. Daher bieten wir exklusive Privat-Gondeln zum Start in die Sommersaison oder anders gesagt: in die Nach-Corona-Zeit.“

Foto: Hochzeiger/Daniel Zangerl

www.pitztal.com

In Krisenzeiten fallen die Masken

Gilt für Praxen und Unternehmen: Als Arzt und Unternehmer Vorbild sein – mit Rückgrat

Sereina Schmidt*

Krisen trennen die Spreu vom Weizen. Das ist so, ob wir es wollen oder nicht. Während einer Krise zeigen sich die „wahren“ Gesichter fernab jeglicher Leitbilder. Es zeigt sich, wer führen kann und wer Rückgrat hat. Das ist anstrengend, ja, bietet aber auch Gelegenheit, zu zeigen, was in uns steckt – in CEOs, in Unternehmern – auch der niedergelassene Arzt ist Unternehmer – und in jedem einzelnen Mitarbeiter.

Für viele Unternehmen starten die heiklen Kommunikationsphasen erst in den kommenden Tagen und Wochen, ja vielleicht sogar Monaten. Bis jetzt ging es in vielen Bereichen aufgrund der Aktualität und Dringlichkeit erst einmal um Improvisation. Regeln mussten umgesetzt werden. Und manchmal hieß es auch einfach, erst einmal abwarten. Langsam, aber sicher beginnt jetzt die Phase der Planung weiterer Szenarien: die Kurzarbeit beantragen oder weiter irgendwie durchstehen, die Dienstleistungen mittel- und langfristige umbauen, Personalabbau, oder als letzte Möglichkeit die Schließung. Das heißt, jetzt ist entscheidend, wie wir uns weiter verhalten. Das gilt aber nicht nur im Unternehmen selbst, sondern auch in der Kommunikation nach innen wie nach außen.

Erhöhter Kommunikationsbedarf

Krisensituationen, die uns alle betreffen, wie die aktuelle, bringen die Gesellschaft zusammen oder trennen sie. Wir sind viel sensibler und analysieren, was unser Umfeld tut. Wir kategorisieren Verhalten. Wir sind emotional und wollen auch Emotionen statt nur Fakten. In Krisensituationen haben wir einen erhöhten Kommunikationsbedarf. Wir halten uns an Informationen fest, da sie uns Struktur bieten, bzw. etwas Fassbares darstellen. Zudem



wollen wir geführt werden. So können wir den Alltag leichter gestalten. Das gibt uns auch in unsicheren Zeiten ein Stück weit Sicherheit.

Entscheidungen überlegt treffen und kommunizieren

In Situationen, wie wir sie gerade erleben, ist es entscheidend wie sich Unternehmerinnen und Unternehmer als Führungspersönlichkeiten, aber auch gesamte Unternehmen verhalten. Hatten

Entscheidungen schon vor 2020 großen Einfluss auf die Reputation, so sind sie spätestens jetzt die Fallbeile für langfristigen Erfolg oder Misserfolg einer Unternehmensmarke. Für alle gilt heute mehr denn je: Seien Sie sich bewusst, was Sie bewirken, wenn Sie aktuell vielleicht aus der Krise heraus und aus wirtschaftlichen Überlegungen strategische Entscheidungen fällen. Natürlich kann es sein, beziehungsweise ist es für viele sogar sehr wahrscheinlich, dass sie aus wirtschaftlichen Gründen in den nächsten Wochen



Sereina Schmidt

schwerwiegende Entscheidungen treffen müssen. Doch gerade jetzt heißt es mehr denn je, gut zu überlegen, wie wir diese kommunizieren und ob sie wirklich nötig sind.

Es gibt eine klare Reihenfolge, über was und wie in Krisensituationen kommuniziert werden muss:

1. Zuerst kommt der Mensch.
2. Dann kommt das Umfeld.
3. Dann die Infrastruktur.
4. Dann das Geld, die Finanzen.

Das heißt, wenn Chefs in ihrer Kommunikation nicht zuerst an die betroffenen Menschen, wie z.B. ihre Mitarbeiter oder ihre Kunden/Patienten denken und dies auch kommunizieren, sondern sofort und nur von den finanziellen Einbußen sprechen, dann haben sie verloren. Eine Umkehrung der Prioritäten wird in Krisen von der Gesellschaft keinesfalls akzeptiert.

Chefs tun also gut daran, in Krisensituationen unbedingt zu zeigen, dass sie

- sich um Mitarbeiter sorgen.
- ihre Mitarbeiter schützen wollen.
- Lösungen bringen und nicht Dienstleistungen verkaufen.
- informieren, informieren und nochmals informieren.
- emotional sind, also mit (echtem) Mitgefühl die Fakten kommunizieren.
- nicht alleine handeln, sondern sich Partner – im Idealfall Experten für das jeweilige Gebiet – suchen, um so die bestmögliche Entscheidung zu treffen.
- Rückgrat haben, egal was für Entscheidungen getroffen werden müssen.

Halten sich Unternehmerinnen und Unternehmer an diese „Regeln“, dann werden sie selbst als Persönlichkeit – aber auch das Unternehmen als Ganzes – langfristig anders wahrgenommen. All das zahlt auf das Reputationskonto ein.

Im besten Fall positiv, schneller als man denkt, aber auch negativ.

Klar können Sie jetzt sagen, alles Theater. Da wird ein viel zu großes Brimborium um die Kommunikation gemacht. „Ich handle als Unternehmer so wie ich muss und will und keiner soll mir hier reinreden.“ Klar können Sie das sagen und auch so handeln. Doch denken Sie daran: Ihren Ruf bauen Sie über Jahre auf und machen ihn mit wenigen Sätzen zunichte.

* Sereina Schmidt, zu 100 Prozent Kommunikationsprofi, ist spezialisiert auf Krisenkommunikation und CEO-Reputation. Ihre Stärke ist die direkte, transparente und ehrliche Beratung und Unterstützung von Unternehmern, Beiräten, Stiftungs-, Gemeinde- und Stadträten.

Fotos: Pixabay/Gerd Altmann, Suza Schlecht

www.schmidt.ch

Beeinflusst die Wirtschaft Studien?

Ein Artikel, der untersucht, wie neutral Studien zum Konsum von alkoholischen Getränken sind

Im Speziellen ist hier gemeint, ob der Geldgeber einer Studie sich inhaltlich einmischt oder versucht, die Ergebnisse in eine gewünschte Richtung zu leiten. Da die überwiegende Mehrzahl der Studien zum moderaten Konsum alkoholischer Getränke positive gesundheitliche Auswirkungen fand (Ausnahmen: Darm- und Brustkrebs), wird auch hier immer wieder über die Möglichkeit des Sponsoren-Bias diskutiert.

Erste umfassende Analyse des Sponsorings

Bislang gab es dazu praktisch keine Daten. Eine holländische Forschergruppe schloss diese Erkenntnislücke nun, indem sie sich die Studien vornahm, die zu

lysen aus. Da diese jedoch alle vor 2007 erschienen waren, ergänzte man die Liste der Studien um weitere Arbeiten aus zwei neueren Meta-Analysen. Am Ende flossen 386 Beobachtungsstudien in die Analyse ein: Sie hatten alle nach einem Zusammenhang zwischen einem moderaten Konsum alkoholischer Getränke und 14 gesundheitsrelevanten Endpunkten geforscht: von der die Gesamtsterblichkeit über die Sterblichkeit an und das Auftreten von verschiedenen Herz- und Gefäßerkrankungen, bis hin zum Risiko für Typ-2-Diabetes, Demenz und sechs verschiedenen Krebserkrankungen.

Von diesen 386 hatten 21 Studien (5,4 %) finanzielle Unterstützung von der Alkoholindustrie erhalten. Bei 56 (14,5 %)

von positiven Ergebnissen hätten haben können. Noch interessanter ist vermutlich die Erkenntnis, dass sich kein Einfluss der Industrie auf die Studienergebnisse finden ließ. Im Gegenteil: Im Trend erbrachten die gesponserten Studien sogar eher Ergebnisse, die weniger deutlich für einen moderaten Konsum sprachen. Anders gesagt: Die nicht gesponserten Forschungen hatten eher noch positivere Gesundheitseffekte bei moderatem Konsum gefunden.

In die Bias-Falle getappt?

Wer auch das Kleingedruckte dieser Publikation liest, sieht, dass die Mehrheit der Studienautoren mit der niederländischen Brauwirtschaft in Verbindung stehen. Sind die Autoren also selbst in die Sponsoren-Bias-Falle getappt? Die äußerst umfangreiche und ausführliche Publikation ihrer Daten – zusammen mit dem Anhang umfasst die Studie über 100 Seiten – spricht dagegen. Denn diese offene Kommunikation der den Analysen zugrundeliegenden Daten erlaubt es, dass andere Forscherteams sie leicht überprüfen und nachvollziehen können. So funktioniert Wissenschaft.

Quelle

Vos, M et al.: Exploring the Influence of Alcohol Industry Funding in Observational Studies on Moderate Alcohol Consumption and Health. *Advances in Nutrition*, doi: 10.1093/advances/nmaa052, online publiziert am 11.5.2020

Grafik: Deutsche Weinakademie

Alkoholstudien und finanzieller Förderhintergrund
Studienzahl, gesundheitliche Endpunkte und Finanzierung

untersuchter Endpunkt (Auswahl)	von der Industrie gefördert	NICHT von der Industrie gefördert	Förderung unbekannt	alle Studien
alle Studien	21 (5,4 %)	309 (80,1 %)	56 (14,5 %)	386
Gesamtsterblichkeit	3	26	5	34
Sterblichkeit durch Herz- und Gefäßerkrankungen	4	14	3	21
Sterblichkeit durch Koronare Herzkrankheit	3	24	5	32
Sterblichkeit durch Schlaganfall	0	7	3	10
Brustkrebs	7	91	12	110
Darmkrebs	4	39	11	54
Leberkrebs	0	18	2	20
Demenz	0	20	2	22
Typ-2-Diabetes	1	35	5	41

Vos, M et al., *Advances in Nutrition*, 2020, doi: 10.1093/advances/nmaa052

den offiziellen Trinkempfehlungen in den Niederlanden, in den USA, in Skandinavien, Frankreich und Australien geführt hatten. Dazu werteten sie die Studien aus den fünf zugrunde liegenden Meta-Ana-

Studien war das Sponsoring nicht nachvollziehbar. 309 Studien (80,1 %), also der weitaus überwiegende Teil, hatten keine finanzielle Unterstützung von Industriebereichen erhalten, die einen Vorteil

Deutsche Weinakademie GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim

E-Mail: info@deutscheweinakademie.de
www.deutscheweinakademie.de

Schwangerschaft und Corona

Was werdende Mütter und Pränatalmediziner wissen sollten – Ultraschallexperten informieren

Schwangere machen sich nicht nur Sorgen um ihre eigene Gesundheit, sondern vor allem um die ihres ungeborenen Kindes. Während der Corona-Pandemie sind diese Bedenken besonders groß. Doch nach der jetzigen – allerdings noch recht dünnen – Datenlage spricht wenig dafür, dass gesunde werdende Mütter und ihre Feten durch das Virus gefährdeter sind als die allgemeine Bevölkerung, darauf macht die Deutsche Gesellschaft für Ultraschall in der Medizin e.V. (DEGUM) aufmerksam. Um potenzielle Risikofaktoren für Mutter und Kind rechtzeitig zu erkennen, rät die DEGUM dazu – während der Corona-Pandemie ebenso wie generell – Vorsorgeuntersuchungen regelmäßig wahrzunehmen. Dies gilt vor allem für die feindiagnostischen Ultraschallkontrollen. Da sich der behandelnde Arzt und die Schwangere bei diesen Untersuchungen sehr nahe gegenüber sitzen, sollten in diesen Zeiten besondere Hygiene- und Schutzmaßnahmen gelten.

Die bisherige Datenlage von COVID-19 erkrankten Schwangeren, Entbundenen und Neugeborenen ist noch dünn. Diesen Erkenntnissen zufolge gehören gesunde Schwangere nicht zu einer besonderen COVID-19 Risikogruppe, denn lebensbedrohlich ist das Virus vor allem für gesundheitlich vorbelastete und für ältere Menschen. Zudem sind Männer häufiger betroffen als Frauen. Doch das Virus kann – ebenso wie andere Virusinfektionen – Auswirkungen auf den Verlauf einer Schwangerschaft haben. „Wenn werdende Mütter regelmäßig an Vorsorgeuntersuchungen und insbesondere an feindiagnostischen Ultraschalluntersuchungen teilnehmen, können potenzielle Risikofaktoren wie ein Bluthochdruck oder ein Schwangerschaftsdiabetes frühzeitig auffindig gemacht werden“, so PD Dr. med. Kai-Sven Heling, Vizepräsident der DEGUM. „Da diese Frauen dann in eine besondere Risikogruppe bezüglich

COVID-19 fallen, sollte ihr Schwangerschaftsverlauf besonders engmaschig kontrolliert werden. Sie könnten beispielsweise auch von einer Entbindung in einem Perinatalzentrum profitieren.“ Hinweise auf mögliche kindliche Fehlbildungen durch das COVID-19 Virus seien allerdings bisher nicht bekannt. Zudem deutet die bisherige Datenlage nicht darauf hin, dass das Virus von der Mutter auf das Ungeborene übertragen werden kann. „Allerdings sind beispielsweise momentan schwangere Frauen in Italien und Wuhan noch an COVID-19 erkrankt.

Um sicherzugehen, ob mit dem Ungeborenen alles in Ordnung ist und ob bei Schwangeren Risikofaktoren wie etwa ein Diabetes oder ein Bluthochdruck vorliegen, empfiehlt die DEGUM werdenden Müttern – während der Corona-Pandemie ebenso wie generell – Vorsorgeuntersuchungen in der Schwangerschaft regelmäßig wahrzunehmen. Dazu gehören auch pränataldiagnostische Ultraschalluntersuchungen wie die Feindiagnostik zwischen der 11. und 13. und der große Organultraschall um die 20. Schwangerschaftswoche. „Bei der feindiagnostischen Untersuchung um die 20. Schwangerschaftswoche können das Herz, die Arme und Beine sowie Gehirn und Gesicht des Fötus vollständig untersucht werden. So können wir also mit sehr hoher Gewissheit feststellen, ob mit der körperlichen Entwicklung des Ungeborenen alles in Ordnung ist“, betont Professor Dr. med. Rabih Chaoui von der Berliner Praxis für Pränataldiagnostik. Auch eine Untersuchung mit dem Doppler-Ultraschall sei empfehlenswert. So könne die Blutströmung in mütterlichen und kindlichen Gefäßen kontrolliert und somit überprüft werden, ob das Ungeborene durch die Plazenta ausreichend versorgt wird.

Wenn werdende Mütter an COVID-19 erkrankt sind, muss die Untersuchung

bis nach der Quarantäne verschoben werden. „Wenn eine Schwangere unter Verdacht steht, an COVID-19 erkrankt zu sein, sollte sie besser in einer klinischen Einrichtung betreut werden, in der die behandelnden Ärzte entsprechende Schutzkleidung tragen“, betont DEGUM-Experte Professor Dr. med. Karl Oliver Kagan, Leitung „Pränatale Medizin“ am Universitätsklinikum Tübingen. Bei Schwangeren, bei denen kein Verdacht auf die Virusinfektion besteht, sollten die Ultraschallkontrollen aber zum Wohl von Mutter und Kind möglichst nach wie vor stattfinden. „Um die Schwangere und das medizinische Personal vor einer COVID-19-Infektion bestmöglich zu schützen, sollten die Hygieneanforderungen dabei dringend eingehalten werden“, betont Kagan abschließend.

Weiterführende Informationen:

- <https://www.thieme-connect.de/products/ejournals/html/10.1055/a-1152-4550>
- Dashraath P, Jing Lin Jeslyn W. et al Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Pandemic and Pregnancy. Am J Obstet Gynecol. 2020 [im Druck]
- Yu N, Li W, Kang Q. et al Clinical features and obstetric and neonatal outcomes of pregnant patients with COVID-19 in Wuhan, China: a retrospective, single-centre, descriptive study. Lancet Infect Dis. 2020 [im Druck]
- Yang H, Wang C, Poon LC. Novel coronavirus infection and pregnancy. Ultrasound Obstet Gynecol 2020; 55: 435-437
- Chen H, Guo J, Wang C. et al. Clinical characteristics and intrauterine vertical transmission potential of COVID-19 infection in nine pregnant women: a retrospective review of medical records. Lancet 2020; 395: 809-815

Original Beitrag unter:
www.degum.de

Dexcom G6-System zur kontinuierlichen Gewebeglukosemessung in Echtzeit (rtCGM) erhält CE-Kennzeichnung in Europa für das Tragen an der Oberarmrückseite

Diabetestherapie-unterstützendes CGM-System, indiziert für Personen ab 2 Jahren, steht nun auch zum Tragen an der Oberarmrückseite zur Verfügung und bietet damit noch mehr Flexibilität für die Patienten

Dexcom, Inc. (NASDAQ:DXCM), führendes Unternehmen im Bereich der kontinuierlichen Gewebeglukosemessung in Echtzeit (rtCGM), gab bekannt, dass das Dexcom G6 CGM-System europaweit¹ die CE-Kennzeichnung für das Tragen an der Rückseite des Oberarms erhalten hat. Hierdurch gewinnen Menschen mit Diabetes noch mehr Möglichkeiten, wie sie ihren Sensor komfortabel tragen können.



Das Dexcom G6 misst mittels eines Sensors kontinuierlich die Gewebeglukosewerte des Anwenders und sendet diese über einen Transmitter alle fünf Minuten an den zugehörigen Empfänger oder ein kompatibles Smartphone.^{2,3} Die Patienten erhalten somit Glukosewerte in Echtzeit, ohne sich dabei in den Finger stechen zu müssen.* Das System bietet überdies anpassbare Warnungen und einen Hypo-Sicherheitsalarm, um dabei helfen zu können, gefährliche Stoffwechselereignisse durch zu hohe oder zu niedrige Glukosewerte zu vermeiden. Mit der neuen CE-Kennzeichnung können alle Patienten in Europa ab 2 Jahren ihr Dexcom G6 zusätzlich zum Bauchbereich nun auch auf der Oberarmrückseite tragen. Patienten im Alter zwischen 2 und 17 Jahren können den Sensor im oberen Gesäßbereich tragen.

„Wir freuen uns, dass das Dexcom G6 die CE-Kennzeichnung in Europa für die Tragestelle an der Oberarmrückseite erhalten hat“, sagt Erik Bjorkman, Senior Vice President und General Manager EMEA bei Dexcom. „Es unterstreicht unsere kontinuierliche Mission, das Diabetes-Management stets zu verbessern.“

Dexcom, Inc. befähigt die Menschen, ihren Diabetes durch innovative Systeme zur kontinuierlichen Gewebeglukosemessung besser managen zu können. Die Anwendung ermöglicht kurzfristige Einblicke in die Wirksamkeit der individuellen Diabetestherapie, sodass sich die Patienten sicherer fühlen, eigene Behandlungsentscheidungen zu treffen. Mit der Dexcom CLARITY App haben die Patienten zudem schnellen Zugang zu Informationen, die

bei der Beurteilung ihres Gesundheitszustands helfen – zum Beispiel sich verändernde Glukosewerte, geschätzter HbA_{1c} oder Hypoglykämierisiko.

Die Patienten können ihre Gewebeglukosewerte über die SHARE-Funktion der Dexcom G6 App mit bis zu fünf anderen Personen teilen, welche die separate Dexcom Follow-App⁴ verwenden. Diese zusätzliche Funktion ermöglicht Familien und Angehörigen, den Patienten aus der Ferne zu begleiten, was allen ein zusätzliches sicheres Gefühl geben kann.

* Kalibrierung optional möglich. Wenn die Warnungen zu den Gewebeglukosewerten und die Messwerte auf dem G6-System nicht den Symptomen oder Erwartungen entsprechen, sollte der Patient ein Blutzuckermessgerät verwenden, um Behandlungsentscheidungen zu seinem Diabetes zu treffen.

¹ Aktuell für 15 Länder, 4 weitere sollen in 2020 folgen

² Eine Liste kompatibler Geräte finden Sie unter www.dexcom.com/compatibility

³ Die Übertragung der Glukosewerte auf eine kompatible Smartwatch erfordert die gleichzeitige Nutzung eines kompatiblen Smartphones.

⁴ Zur Übertragung von Daten ist eine Internetverbindung erforderlich. Zum Folgen ist die Verwendung der Follow App erforderlich. Anwender sollten nicht die Werte der SHARE- und Follow-App, sondern ausschließlich die Daten der Dexcom-App oder des Empfängers zum Treffen von Behandlungsentscheidungen verwenden.

Foto: Dexcom Deutschland GmbH

www.dexcom.de

Hochauflösende 3D-Ansicht des Tumorerinneren

Optoakustische Mesoskopie visualisiert Gewebemuster von Tumoren

Brustkrebs ist die häufigste Krebsart bei Frauen. Einzelne Tumore können sich erheblich voneinander unterscheiden und innerhalb ihrer Masse abweichende räumliche Muster aufweisen. Einem Forschungs-Team der Technischen Universität München (TUM) und des Helmholtz Zentrums München ist es mit Hilfe der optoakustischen Bildgebung gelungen, räumliche Veränderungen von Tumoren sichtbar zu machen. Die Methode könnte für die Entwicklung neuer Medikamente hilfreich sein.

Bösartige Tumore verbrauchen Nährstoffe und Sauerstoff schneller als gesunde Zellen. Dazu nutzen sie die Blutgefäße in ihrer Umgebung. Je nach Tumorart und genetischem Profil gibt es Unterschiede im inneren Erscheinungsbild von Tumoren. In aller Regel weisen Tumore über ihr Volumen hinweg unterschiedliche Muster auf. Die Rolle dieser räumlichen Heterogenität ist bisher weder ausreichend verstanden noch an lebenden Tumoren untersucht worden. Heute übliche Verfahren wie die optische Mikroskopie, die zum besseren Verständnis biologischer Funktionen in Tumoren eingesetzt werden, ermöglichen nur begrenzte Erkenntnisse über die räumliche Heterogenität von Tumoren. Sie greifen lediglich auf Gewebemengen von weniger als einem Kubikmillimeter zu.

Hohe Auflösung durch neues Bildgebungsverfahren

Eine neue, von einem Münchner Forschungs-Team entwickelte Technik, die sogenannte multi-spektrale optoakustische Bildgebung (MSOM), ist in der Lage, den optischen Kontrast von Tumorumfängen mit einer Auflösung abzubilden, die mindestens um das Tausendfache größer ist als die, die eine optische Mikroskopie liefert.

Das ermöglicht es, Heterogenitätsmuster in Tumoren mit hoher Auflösung zu visualisieren. Bei diesem bildgebenden Verfahren wird der Tumor zunächst von allen Seiten mit Infrarot-Laserlichtpulsen ange-regt. „Tumor und Gewebekomponenten, die diese optischen Impulse absorbieren, erfahren einen winzigen, vorübergehenden Temperaturanstieg, der zu einer geringen lokalen Volumenausdehnung und anschließenden Kontraktion führt. Dieser Ausdehnungs- und Kontraktionsprozess erzeugt ein schwaches Ultraschallsignal, das wir mit einem Detektor erfassen,“ erklärt Gastwissenschaftlerin Dr. Jiao Li.

Die gesammelten Daten werden mathematisch verarbeitet, um Lichtabsorptionsbilder der verschiedenen Tumormuster zu erhalten, die die Sauerstoff- und die Gefäßversorgung des Tumors widerspiegeln. „Mithilfe von MSOM lassen sich erstmals optische Bilder erzeugen, die das Innere von Tumoren bis zu einer Tiefe von zehn Millimetern und mehr sowie mit einer Auflösung von weniger als 50 Mikrometern abbilden“, sagt Dr. Li.

Funktionelle Vielfalt bei Tumoren verstehen

„Die Abbildung solider Tumorstrukturen mittels MSOM lässt uns Tumore in einem ganz neuen Licht sehen,“ sagt Prof. Vasilis Ntziachristos, Inhaber des Lehrstuhls für Biologische Bildgebung an der TUM und Direktor des Instituts für Biologische und Medizinische Bildgebung am Helmholtz Zentrum München. „Da Umfang und Tiefe der Bildgebung bei MSOM deutlich über die Möglichkeiten der optischen Mikroskopie hinausgehen, können wir mit Hilfe dieser Technologie nachvollziehen, wie die Tumorfunktionalität über einzelne Tumore hinweg variiert.“

So können Forscherinnen und Forscher auf Bildern von Mammakarzinomen bei Mäusen Muster erkennen, die auf das Vorhandensein oder Fehlen von Blutgefäßen hindeuten – und so die Muster der Blutversorgung untersuchen. MSOM kann auch den Hämoglobinspiegel abbilden und anzeigen, ob Sauerstoff an den roten Blutfarbstoff gebunden ist oder nicht. Darüber hinaus wurden MSOM-Bilder bereits verwendet, um die Durchlässigkeit von Gefäßwänden für Nanopartikel zu bestimmen. Am Mausmodell konnten die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler bereits nachverfolgen, wie winzige Goldpartikel transportiert wurden.

Tumorbilder in 3D ohne Operation

Im Gegensatz zur konventionellen Histologie, bei der Gewebe entfernt, zerschnitten und von einem Pathologen mikroskopisch untersucht wird, ermöglicht MSOM eine dreidimensionale Analyse ganzer lebender Tumore – ohne die Notwendigkeit einer operativen Biopsie. Durch das Verfahren werden Längsschnittuntersuchungen zusätzlich unterstützt, sodass Tumorwachstum oder -rückgang unter verschiedenen Medikamenten mit größerer Präzision untersucht werden können. All dies ebnet den Weg zu einem besseren Verständnis der biologischen Funktion und Wirksamkeit von Medikamenten bei Menschen.

Publikation

J. Li, A. Chekkoury, J. Prakash, S. Glasl, P. Vetschera, B. Koberstein-Schwarz, I. Olefir, V. Gujrati, M. Omar, V. Ntziachristos: Spatial heterogeneity of oxygenation and hemodynamics in breast cancer resolved in vivo by conical multispectral optoacoustic mesoscopy. *Light Sci Appl* 9, 57 (2020). DOI: 10.1038/s41377-020-0295-y

Weitere Informationen

Die Forschungsarbeit wurden von der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG), dem Europäischen Forschungsrat (ERC) und der National Natural Science Foundation of China unterstützt.

www.tum.de

COVID-19: Studie zur Therapie der schweren Entzündungsreaktion

UKJ leitet multizentrische klinische Studie, die einen Ansatz aus der Leukämieforschung als Behandlung von COVID-19 testet

Zur Bekämpfung der Lungenkrankheit COVID-19, die von dem neuartigen Coronavirus Sars-CoV-2 verursacht wird, erforschen Wissenschaft und Medizin weltweit Strategien, um Infektionen zu verhindern, die Vermehrung des Virus zu hemmen und die Symptome bei schweren Erkrankungen zu behandeln. Bei einem kleinen Teil der Patienten verläuft die Krankheit mit ausgeprägten, den gesamten Körper erfassenden Entzündungssymptomen und einer in der Folge auftretenden Lungenschädigung.

In Kooperation mit Professor Paul Graf La Rosée, Direktor der Klinik für Innere Medizin II am Schwarzwald-Baar-Klinikum Villingen-Schwenningen, initiierten Hämatologen des Universitätsklinikums Jena (UKJ) jetzt eine multizentrische klinische Studie, die einen Therapieansatz gegen die überschießende Entzündungsreaktion testet. Dabei greifen sie auf Erfahrungen von der Behandlung leukämie-ähnlicher Erkrankungen zurück, bei der regulierend in das Immunsystem eingegriffen wird. „Durch JAK-Inhibitoren konnte bei den myeloproliferativen Neoplasien eine Verbesserung der hämatologischen Parameter, eine Reduktion der Milzgröße und insbesondere eine Verbesserung der Allgemeinsymptome erreicht werden“, so Studienleiter Professor Andreas Hochhaus, Klinik für Innere Medizin II am Universitätsklinikum Jena. JAK-Inhibitoren hemmen das Enzym Januskinase, das als ein zentraler Signalvermittler in den Zellen über die Aussendung von Botenstoffen Entzündungssignale gibt, die zu generalisierten Symptomen führen.

Weitere Informationen im Studienregister: [NCT04338958](https://www.clinicaltrials.gov/ct2/show/NCT04338958)
www.clinicaltrials.gov/ct2/show/NCT04338958

BdP – Der Bundesverband der Pneumologen, Schlaf- und Beatmungsmediziner e.V. informiert

Innovative ambulante Covid-19-Versorgung mittels Telemedizin und App

Der Bundesverband der Pneumologen, Schlaf- und Beatmungsmediziner (BdP) fordert und fördert neue innovative, pneumologische Versorgungskonzepte – auch über die Covid-19-Pandemie hinaus.

10 – 15% aller Covid-19-Infektionen verlaufen mittelschwer. Diese können durch eine gezielte ambulante Betreuung – auch außerhalb der spezialisierten Kliniken – mittels innovativer Versorgungskonzepte effektiv behandelt werden. Wichtig hierfür ist das konsequente Heim-Monitoring des Gesundheitszustands der Patienten, um auch kurzfristig auftretende Veränderungen frühzeitig erkennen zu können. Die regelmäßige Dokumentation der Beschwerden in Kombination mit der Erfassung von Sauerstoffsättigung, Puls und Temperatur hat sich hier bewährt. Durch eine enge Zusammenarbeit in den Netzwerken mit Hausärzten und Gesundheitsämtern können Krankenhausnahmen und damit mögliche assoziierte Komplikationen wie Krankenhausinfektionen vermieden werden. Im Rahmen dieser innovativen Versorgungskonzepte kommen zunehmend digitale Lösungen via Apps zur Verlaufsdocumentation zum Einsatz.

Mit Hilfe solcher Apps können Patienten ihre Gesundheitsdaten sicher sowie freiwillig verschiedenen Ärzten/Institutionen parallel zur Verfügung stellen. Auch der Einsatz von Videosprechstunden im Rahmen der Heimbetreuung ermöglicht es den Ärzten, Patienten in der Erkrankung persönlich zu begleiten. Der BdP war bereits in der frühen Entwicklungsphase dieser digitalen Innovationen in die fachliche Beratung eingebunden und unterstützt konzeptionell alle Beteiligten beim Aufbau dieser Strukturen. Der Ausbau

dieser innovativen, pneumologischen Versorgungskonzepte über die Covid-19-Pandemie hinaus, ist nachhaltig zu fordern.

Der Bundesverband der Pneumologen, Schlaf- und Beatmungsmediziner e.V. (BdP)

Der Bundesverband der Pneumologen, Schlaf- und Beatmungsmediziner (BdP) ist ein Zusammenschluss von Fachärzten mit Schwerpunkt Pneumologie in Klinik und Praxis. Dem BdP gehört auch die Bundesarbeitsgemeinschaft Pädiatrische Pneumologie e.V. an.

Zu den Zielen des BdP gehört die Gestaltung von politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen zur Sicherung der hohen Behandlungsqualität in der Pneumologie. Außerdem fördert der BdP die Qualifizierung seiner Mitglieder durch Fortbildungsveranstaltungen. Der BdP betreibt eine umfangreiche Öffentlichkeitsarbeit zur Aufklärung über die Krankheitsbilder der Atemwege.

Weitere Informationen zum BdP unter: www.pneumologenverband.de

Arzneimittelfälscher nutzen Angst vor Corona-Epidemie

Gefälschte Chloroquin-Tabletten in Afrika

Arzneimittelfälscher nutzen die Corona-Pandemie offensichtlich, um in Afrika mit völlig wirkungslosen oder sogar schädlichen Tabletten Geschäfte zu machen: In Kamerun und im Kongo sind in den vergangenen Wochen fünf verschiedene Arten gefälschter Chloroquin-Tabletten aufgetaucht, die viel zu wenig Wirkstoff enthielten, oder gar völlig andere. Nachgewiesen wurden die Fälschungen von der Arbeitsgruppe von Professor Lutz Heide am Pharmazeutischen Institut der Universität Tübingen in Zusammenarbeit mit afrikanischen Pharmazeuten und dem Deutschen Institut für Ärztliche Mission (Difäm).

Vor wenigen Wochen wurde weltweit gemeldet, der Arzneistoff Chloroquin helfe möglicherweise gegen die Krankheit COVID-19. Chloroquin wird seit Jahrzehnten gegen Malariaparasiten eingesetzt – dass es Patienten mit Viruskrankheiten hilft, konnte bislang nicht nachgewiesen werden. Experten warnen daher vor einer Anwendung bei COVID-19-Patienten, auch wegen möglicher ernsthafter Nebenwirkungen. Infolge der intensiven Berichterstattung über die mögliche Wirksamkeit bei Corona-Infektionen stieg die weltweite Nachfrage nach Chloroquin sprunghaft an. „Damit gingen auch die Preise nach oben und riefen Arzneimittelfälscher auf den Plan“, sagt Lutz Heide.

Bereits Ende März hatten kirchliche Arzneimittel-Versorgungsstellen in Kamerun und im Kongo, die mit dem Difäm aus Tübingen und dem Ecumenical Pharmaceutical Network (EPN) aus Kenia zusammenarbeiten, über gefälschte Chloroquin-Tabletten berichtet. Diese waren nicht nur bei illegalen Händlern sondern auch in lizenzierten Apotheken entdeckt worden und hatten sich bei der Untersuchung mit einem mobilen Labor als Fälschungen herausgestellt. Es ge-

lang, Proben an die Universität Tübingen zu schicken, wo sie von den Pharmazie-Doktorandinnen Gesa Gnegel und Cathrin Hauk untersucht wurden. Die Analysen zeigten, dass eines der Präparate weniger als ein Viertel der behaupteten Wirkstoffmenge enthielt – zu wenig, um Patienten zu heilen, aber geeignet, um die Entwicklung von Chloroquin-resistenten Malariaerregern zu begünstigen.

In einer zweiten Fälschung fanden die Tübinger Pharmazeutinnen anstelle von Chloroquin das Schmerzmittel Paracetamol. In drei weiteren Präparaten entdeckten sie eine unbekannte Substanz, die von der Chemikerin Dr. Dorothee Wistuba mit Hilfe von Massenspektrometrie als das Antibiotikum Metronidazol identifiziert werden konnte. „Dieser bittere Arzneistoff wurde vermutlich benutzt, um den bitteren Geschmack des Chloroquins nachzuahmen“, sagt Gesa Gnegel. Im Vergleich zu üblichen Metronidazol-Tabletten hätten die Fälschungen allerdings viel zu geringe Mengen des Antibiotikums enthalten und könnten somit wiederum die Entstehung von Antibiotika-resistenten Krankheitskeimen begünstigen. „Die gefälschten Tabletten enthalten also wenig oder gar kein Chloroquin, aber dafür andere Wirkstoffe mit jeweils eigenen Risiken und Nebenwirkungen. Dies ist eine der gefährlichsten Formen der Arzneimittelfälschung.“

Das Tübinger Forschungsteam informierte die WHO, die daraufhin eine internationale Warnmeldung mit Fotos der gefälschten Arzneimittel veröffentlichte. Sie gehen davon aus, dass diese Fälschungen nur Vorbote weiterer Probleme sind. „Bereits kürzlich haben wir mit insgesamt 55 Wissenschaftlern aus 20 Ländern im britischen Fachjournal ‚The Lancet‘ davor gewarnt“, sagt Heide. „Jeder potenzielle Wirkstoff oder Impfstoff, für den eine

Wirksamkeit gegen COVID-19 berichtet wird, kann eine verzweifelt hohe Nachfrage auslösen.“ In allen Ländern, besonders in den ärmsten, werde dies Arzneimittelfälscher auf den Plan rufen, deren Produkte Leben und Gesundheit von Millionen Menschen gefährdeten.

Das aktuelle Problem werde sich nicht auf Arzneimittel gegen COVID-19 beschränken, so das Forschungsteam. Der Lock-down in China und Indien habe internationale Arzneimittel-Lieferketten zerstört und vor allem Entwicklungsländer stünden vor Engpässen in der Versorgung. Das massenhafte Auftreten gefälschter Medikamente werde eine Folge sein. Vor allem zwei Maßnahmen seien erforderlich, so das Fazit. „Einerseits muss in den kommenden Monaten die Versorgung von Entwicklungsländern mit preisgünstigen, qualitätsgesicherten Medikamenten so gut wie möglich sichergestellt werden“, sagt Heide. „Und es müssen dort einfach durchzuführende Testmöglichkeiten etabliert werden, mit denen verdächtige Arzneimittel rasch identifiziert und einer genauen Untersuchung zugeleitet werden können.“

Publikationen:

G. Gnegel, C. Hauk, R. Neci, G. Mutombo, F. Nyaah, D. Wistuba, C. Häfele-Abah, L. Heide: The identification of falsified chloroquine tablets in Africa at the time of the COVID-19 pandemic. *American Journal of Tropical Medicine & Hygiene*, Epub ahead of print. <https://www.ajtmh.org/content/journals/10.4269/ajtmh.20-0363>

WHO. Medical Product Alert N°4/2020. Falsified chloroquine products circulating in the WHO region of Africa. Available at: <https://www.who.int/news-room/detail/09-04-2020-medical-product-alert-n4-2020>

Newton P, Bond KC, Heide L and 50 further signatories. COVID-19 and risks to the supply and quality of tests, drugs, and vaccines. *Lancet Glob Health* 2020 Apr 9. [https://doi.org/10.1016/S2214-109X\(20\)30136-4](https://doi.org/10.1016/S2214-109X(20)30136-4).

GFV und DGfI:

Dringlichkeit bei der SARS-CoV-2-Impfstoff-Entwicklung – welche Kriterien ein Impfstoff erfüllen muss

Die COVID-19-Pandemie schreitet weiter fort. Das Coronavirus Resource Center der Johns Hopkins University weist aktuell weltweit etwa 4,1 Mio bestätigte Infektionen und mehr als 283000 Todesfälle aus (11.5.2020). Angesichts der gesundheitlichen Gefahren, die mit einer Infektion einhergehen, sowie der sozialen, ökonomischen und psychologischen Folgen der Eindämmungsmaßnahmen liegen aktuell große Hoffnungen auf der raschen Entwicklung eines Impfstoffs gegen SARS-CoV-2.

In der Stellungnahme legen Professor Dr. med. Hartmut Hengel, Präsident der Gesellschaft für Virologie (GfV), und Professor Dr. med. Thomas Kamradt, Präsident der Deutschen Gesellschaft für Immunologie (DGfI) dar, weshalb die Entwicklung eines Impfstoffs von großer Bedeutung ist, welche Anforderungen dieser Impfstoff erfüllen muss und wie der komplexe Prozess der Impfstoff-Entwicklung gegebenenfalls beschleunigt werden könnte – bei gleichzeitiger Einhaltung aller Kriterien hinsichtlich Wirksamkeit und Verträglichkeit.

Wenngleich es keine Garantie gebe, wann und ob ein Impfstoff entwickelt werden könne, gebe es derzeit bereits vielversprechende Ansätze und Impfstoff-Kandidaten. Angesichts der massiven und kooperativen globalen Anstrengungen scheint es möglich, dass die Entwicklung eines Impfstoff-Kandidaten gegen SARS-CoV-2, der alle erforderlichen Kriterien an Sicherheit und Wirksamkeit erfüllt, in ein bis eineinhalb Jahren abgeschlossen sein könne, so die Experten von GfV und DGfI.

Die vollständige Stellungnahme von GfV und DGfI finden Sie unter:
www.dgfi.org
www.g-f-v.org/stellungnahmen_detail

Beeinflusst der Sommer den Pandemie-Verlauf?

Beeinflussen das Klima oder die Jahreszeiten die Infektionen mit SARS-CoV-2. Wissenschaftler aus den USA simulierten jetzt den Verlauf der Pandemie unter verschiedenen Bedingungen. Dabei untersuchten sie saisonale und geographische Unterschiede.

Luftfeuchtigkeit oder Temperatur können die Ausbreitung mancher Viren beeinflussen. Influenza-Viren beispielsweise werden schneller bei trockenem, winterlichem Wetter verbreitet. Andere Viren sind unabhängiger von den Wetterbedingungen. Da nicht bekannt ist, wie empfindlich SARS-CoV-2 auf Wetterbedingungen reagiert, simulierten die Wissenschaftler die Verbreitung anhand von Daten zu zwei anderen, verwandten Coronaviren und der Influenza-Viren. Außerdem betrachteten sie unterschiedliche geographische Gegebenheiten. Die Wissenschaftler konzentrierten sich bei ihren Auswertungen auf ein schon fortgeschrittenes Stadium der Pandemie und nicht auf das Anfangsstadium. Sie simulierten außerdem, welchen Einfluss die Immunität der Bevölkerung hat. Die Wissenschaftler konnten sehen, dass das Klima den Verlauf der Pandemie kaum beeinflussen kann. Auch humides und warmes Wetter wird das Wachstum nicht bedeutend verlangsamen. Die Wissenschaftler vermuten, dass es in Zukunft – nach der ersten Pandemiewelle – zu saisonalen Höhepunkten kommen wird, die durch Wetter und Klima beeinflusst werden könnten. Einen entscheidenden Einfluss auf den Verlauf hat hingegen die Immunität in der Bevölkerung.

Autor

Baker RE, Yang W, Vecchi GA, Metcalf CJ, Grenfell BT. Susceptible supply limits the role of climate in the early SARS-CoV-2 pandemic. *Science* (80-). May 2020:eabc2535. doi:10.1126/science.abc2535

Original Titel

Susceptible supply limits the role of climate in the early SARS-CoV-2 pandemic.

www.DeutschesGesundheitsPortal.de

Praxissoftware ermöglicht Dosierungsangabe auf Rezept

Aufgrund der 18. Verordnung zur Änderung der Arzneimittelverschreibungsverordnung (AMVV) wird die Dosierungsangabe auf dem Rezept eingeführt; sie gilt auch für Betäubungsmittelrezepte. Demnach müssen Ärzte ab dem 1. November 2020 auf dem Arzneimittelrezept die Dosierung angeben oder kennzeichnen, dass der Patient über einen Medikationsplan oder eine Dosierungsanweisung verfügt. Diese neue Pflichtfunktion muss die Verordnungssoftware bereits ab dem 1. Oktober 2020 unterstützen.

Der Aufdruck der Dosierung erfolgt hinter dem verordneten Präparat, wie beispielsweise >> 0-0-1 <<, am Ende der Ordnungszeile. Das Vorhandensein eines Medikationsplanes oder einer schriftlichen Dosierungsanweisung wird mit dem Kürzel >> Dj << (Dosierungsanweisung vorhanden: ja) ebenfalls am Ende der Ordnungszeile vermerkt.

Bereits ab dem 1. Juli 2020 können Ärzte Ersatzverordnungen für Arzneimittel mithilfe ihrer Arzneimittelverordnungssoftware als solche kennzeichnen und müssen dies nicht händisch auf die Verordnung schreiben.

Eine solche Ersatzverordnung wird beispielsweise notwendig, wenn aufgrund eines Arzneimittelrückrufes erneut ein Arzneimittel verordnet werden muss. Wird das neu ausgestellte Rezept mit „Ersatzverordnung gemäß § 31 Absatz 3 Satz 7 SGB V“ entsprechend gekennzeichnet, muss der Patient keine erneute Zuzahlung leisten und die Ersatzverordnung gilt im Falle einer Wirtschaftlichkeitsprüfung als Praxisbesonderheit.

Quelle

Praxisnachrichten der Kassenärztlichen Bundesvereinigung vom 20.05.2020

www.kbv.de

COVID-19: Kein erhöhtes Risiko durch Blutdrucksenker

- Wissenschaftler analysierten die Daten von 8910 Patienten, die mit COVID-19 im Krankenhaus lagen
- Rauchen, COPD und Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie KHK, Herzschwäche und Herzrhythmusstörungen erhöhten das Risiko für einen tödlichen Krankheitsverlauf
- Blutdrucksenker wie ACE-Hemmer und Angiotensin-Rezeptor-Blocker erhöhten das Sterberisiko der Patienten hingegen nicht

Bestimmte Blutdrucksenker standen in der letzten Zeit unter Verdacht, das COVID-19-Risiko zu erhöhen. Wissenschaftler stellten in der vorliegenden Studie fest, dass weder ACE-Hemmer noch Angiotensin-Rezeptor-Blocker das Sterberisiko von COVID-19-Patienten erhöhten. Anders sah es bei bestimmten Herz-Kreislauf-Erkrankungen, COPD und Rauchen aus.

Wer zählt bezüglich der Coronavirus-Pandemie zur Risikogruppe? Diese Frage ist von besonderer Bedeutung und wird umfangreich untersucht. Es ist bereits bekannt, dass bestimmte Vorerkrankungen das Risiko erhöhen können, dass COVID-19, die Krankheit, die durch das neue Coronavirus ausgelöst wird, schwer verläuft. Auch bestimmte Medikamente sind in Verruf geraten, das Risiko zu erhöhen – allen voran ACE-Hemmer. Wissenschaftler aus den USA gingen diesem Verdacht nach und führten eine entsprechende Studie durch.

Wissenschaftler analysierten die Daten von 8910 Patienten, die mit COVID-19 im Krankenhaus lagen

Um an die Daten von COVID-19-Patienten zu gelangen, nutzten die Wissenschaftler eine internationale Datenbank (Surgical

Outcomes Collaborative). Die Patienten, deren Daten in die Analyse einfließen, wurden in 169 verschiedenen Krankenhäusern in Asien, Europa und Nordamerika behandelt. Für die Analyse nutzten die Wissenschaftler nur die Daten von abgeschlossenen Fällen. Das bedeutet, dass die Patienten, die zwischen dem 20. Dezember 2019 und dem 15. März 2020 ins Krankenhaus aufgenommen wurden, bis zum 28. März 2020 entweder gestorben sind oder das Krankenhaus verlassen konnten. Dies traf auf 8910 COVID-19-Patienten zu. 515 von ihnen verstarben (5,8 %) und 8395 Patienten konnten das Krankenhaus verlassen. Die Wissenschaftler untersuchten den Zusammenhang zwischen kardiovaskulären Erkrankungen bzw. deren Behandlung mit dem Risiko, im Krankenhaus zu sterben.

Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhten das Sterberisiko

Die Wissenschaftler identifizierten Faktoren, die das Risiko, im Krankenhaus zu sterben, erhöhten. Dazu gehörte ein höheres Alter. Patienten, die älter als 65 Jahre alt waren, verstarben nämlich signifikant häufiger (10,0 %) als Patienten, die 65 Jahre oder jünger waren (4,9 %) (OR: 1,93, 95 % CI: 1,60–2,41). Aber auch Vorerkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems erhöhten das Risiko. Patienten, die an einer koronaren Herzkrankheit (KHK) litten, hatten statistischen Analysen zufolge ein 2,7-mal so hohes Sterberisiko wie Patienten ohne eine solche Erkrankung (10,2 % vs. 5,2 %; OR: 2,70, 95 % CI: 2,08–3,51). Auch Herzschwäche und Herzrhythmusstörungen erhöhten das Risiko – und zwar um das 2,5-Fache bzw. um das 2-Fache (15,3 % vs. 5,6 %, OR: 2,48, 95 % CI: 1,62–3,79 bzw. 11,5 % vs. 5,6 %, OR: 1,95, 95 % CI: 1,33–2,86).

Rauchen und COPD erhöhten ebenfalls das Sterberisiko

Doch nicht nur die Herz-, sondern auch

die Lungengesundheit hatte einen Einfluss auf das Sterberisiko der COVID-19-Patienten. So hatten COPD-Patienten im Vergleich zu Patienten ohne COPD statistischen Analysen zufolge ein 3,0-mal so hohes Risiko, im Krankenhaus zu sterben (14,2 % vs. 5,6 %, OR: 2,96, 95 % CI: 2,00–4,40). Rauchen erhöhte ebenfalls das Sterberisiko. 9,4 % der Raucher verstarben im Vergleich zu 5,6 % der Patienten, die entweder nie oder früher geraucht hatten (OR: 1,79, 95 % CI: 1,29–2,47).

Weder ACE-Hemmer noch Angiotensin-Rezeptor-Blocker erhöhten das Sterberisiko

Die Einnahme bestimmter Blutdrucksenker erhöhte hingegen nicht das Risiko der COVID-19-Patienten, im Krankenhaus zu sterben. Das galt sowohl für ACE-Hemmer (2,1 % vs. 6,1 %; OR: 0,33, 95 % CI: 0,20–0,54) als auch für Angiotensin-Rezeptor-Blocker (6,8 % vs. 5,7 %; OR: 1,23, 95 % CI: 0,87–1,74).

Herz-Kreislauf-Erkrankungen, COPD und Rauchen erhöhten somit das Risiko, an COVID-19 zu sterben. Anders sah es bei bestimmten Blutdrucksenkern aus, die in letzter Zeit in Verruf geraten waren. Weder ACE-Hemmer noch Angiotensin-Rezeptor-Blocker erhöhten das Sterberisiko der Patienten, die mit COVID-19 im Krankenhaus lagen.

[DOI 10.1056/NEJMoa2007621]

Original Titel:

Cardiovascular Disease, Drug Therapy, and Mortality in Covid-19

www.DeutschesGesundheitsPortal.de



So schmeckt die Heimat

Die neue Landküche

95 traditionelle Rezepte für jede Jahreszeit

Tanja Major
Christian München
224 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-95961-415-3

Der echte Genuss vom Land: Rhabarber, Radieschen und Rettich sind Frühlingsboten, im Herbst bieten Äpfel, Nüsse, Quitten und Zwetschgen Abwechslung auf dem Teller. Gespickt mit altem Wissen und Bauernweisheiten.



Die besten Rezepte für zu Hause

ITALIEN

La dolce vita

Tre Torri Verlag
320 Seiten, 29,90 Euro
ISBN: 978-3-96033-071-4

ITALIEN SCHMECKEN & GENIESSEN Italien – das weckt die Sehnsucht nach malerischen Landschaften, dem milden Klima und den zahlreichen Köstlichkeiten, die sich an geselligen Abenden genießen lassen: Regionale Fisch-, Fleisch-, und Käsespezialitäten, würzige Kräuter, handgemachte Pasta, frisch geriebener Parmesan, sonnengereiftes Obst und Gemüse sowie besten Vino.



Mit der Online-Omi durch die Krise

Dann bleiben wir eben zu Hause

Renate Bergmann
Ullstein Taschenbuch
80 Seiten, 8,00 Euro
ISBN: 978-3-54806-434-5

Das sind verrückte Zeiten, finden Sie nicht? Keiner darf aus dem Haus, schon gar nicht wir alten Leute. Heute wäre unser monatlicher Geburtstagskaffee im Rentnerverein gewesen, den haben wir natürlich abgesagt. Mit anderthalb Metern Abstand versteht eh keiner was beim Unterhalten, und die Polonaise macht so auch keinen Spaß.



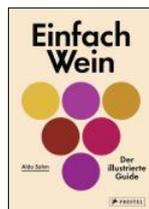
Psychothriller der ruhigen Art

Der zehnte Gast

Es gibt kein Entkommen

Shari Lapena
Bastei Lübbe / Lübbe Ehrenwirth
320 Seiten, 12,90 Euro
ISBN: 978-3-43104-127-9

Tief in den Wäldern der schneebedeckten Catskill Mountains, weit entfernt von der nächsten Ortschaft liegt das Mitchell's Inn, ein verwunschenes kleines Hotel. Als zehn ganz unterschiedliche Gäste an einem dunklen Winternachmittag dort eintreffen, hoffen sie, ihre Probleme an diesem abgeschiedenen Ort wenigstens für ein Wochenende zu vergessen. Doch in der Nacht zieht ein Schneesturm auf, der jeglichen Kontakt zur Außenwelt unmöglich macht, und das winterliche Idyll wird zur tödlichen Falle.



Die wunderbare Leichtigkeit des Weins

Einfach Wein

Der illustrierte Guide

Aldo Sohm, Christine Muhlke
Prestel Verlag
368 Seiten, 28,00 Euro
ISBN: 978-3-79138-664-5

Es gibt Weinführer, bei denen vor lauter Wissenschaft der Genuss auf der Strecke bleibt. Einen erfrischend anderen Ansatz wählt Aldo Sohm. Um das flüssige Kulturgut gerade Einsteigern, aber auch Kennern schmackhaft zu machen, verpackt der hoch dekorierte österreichische Sommelier sein profundes Know-how in einen launigen Ratgeber mit lebendigen Texten und anschaulichen Grafiken.

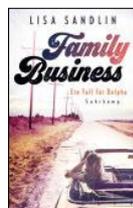


Vergangenes Glück

Unsere glücklichen Tage

Julia Holbe
Penguin Verlag
320 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-32860-110-4

Lenica, Marie, Fanny und Elsa verbringen einen nicht enden wollenden Sommer an der französischen Atlantikküste. Wie ein Versprechen liegt die Zukunft vor ihnen, so ausgelassen und unbeschwert sind sie, dass sie gar nicht merken, wie das Leben seine Weichen stellt.



Gut erzählter Kriminalroman

Family Business

Ein Fall für Delpha

Lisa Sandlin
Suhrkamp Verlag
357 Seiten, 10,00 Euro
ISBN: 978-3-51847-028-2

Beaumont, Texas, Golfküste, Mitte der Siebziger. Die junge Privatdetektei »Phelan Investigations« ist dringend auf Aufträge angewiesen, und seien sie noch so seltsam und schwierig. Für einen Klienten, der anonym bleiben will, sollen Delpha Wade und ihr Boss Tom Phelan seinen lange verschollenen Bruder finden. Ein einfacher Fall von Familienzusammenführung? Falsch.



Romanepos über Macht, Verschwörung und Verrat

Harte Jahre

Mario Vargas Llosa
Suhrkamp Verlag
411 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-51842-930-3

»Haben Sie vergessen, dass wir ein souveränes Land sind und Sie nur ein fremder Botschafter und nicht unser Vize-König?«, fragt Jacobo Árbenz, der Präsident Guatemalas, den Entsandten der Vereinigten Staaten. Es ist das Jahr 1954 und die Frage offensichtlich rhetorisch gemeint, die Antwort des amerikanischen Diplomaten: schallendes Gelächter.



Irgendwo geboren werden.
Und was danach kommt.

Herkunft

Saša Stanišić
Luchterhand Literaturverlag
368 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-63087-473-9

HERKUNFT ist ein Buch über meine Heimat, in der Erinnerung und der Erfindung. Ein Buch über Sprache, Schwarzarbeit, die Stafette der Jugend und viele Sommer. Den Sommer, als mein Großvater meiner Großmutter beim Tanzen derart auf den Fuß trat, dass ich beinahe nie geboren worden wäre. Den Sommer, als ich fast ertrank.



Schule auf wackeligem Grund

Die Schule am Meer

Sandra Lüpkes
Kindler Verlag
576 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-46340-722-7

Juist, 1925: Tatkräftig und voller Ideale gründet eine Gruppe von Lehrern am äußersten Rand der Weimarer Republik ein ganz besonderes Internat. Mit eigenen Gärten, Seewasseraquarien und Theaterhalle. Es ist eine eingeschworene Gemeinschaft: die jüdische Lehrerin Anni Reiner, der Musikpädagoge Eduard Zuckmayer, der zehnjährige Maximilian, der sich mit dem Gruppenzwang manchmal schwer tut, sowie die resolute Insulanerin Kea, die in der Küche das Sagen hat.



Wie die gesellschaftliche Klasse das Leben bestimmt

Ein Mann seiner Klasse

Christian Baron
Claassen
288 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-54610-000-7

»Mochte mein Vater auch manchmal unser letztes Geld in irgendeiner Spelunke versoffen, mochte er auch mehrmals meine Mutter blutig geprügelt haben: Ich wollte immer, dass er bleibt. Aber anders.« Kaiserslautern in den neunziger Jahren: Christian Baron erzählt die Geschichte seiner Kindheit, seines prügelnden Vaters und seiner depressiven Mutter. Er beschreibt, was es bedeutet, in diesem reichen Land in Armut aufzuwachsen.



Alles was Zeitreisende wissen müssen

Handbuch für Zeitreisende

Von den Dinosauriern bis zum Fall der Mauer

Kathrin Passig, Aleks Scholz
Rowohlt
336 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-73710-085-4

Wollten Sie schon immer mal nachsehen, warum die Dinosaurier ausgestorben sind? Von England nach Dänemark laufen, ohne nasse Füße zu bekommen? Zusehen, wie Stonehenge erbaut wird? – Mit diesem Reiseführer kann nichts mehr schiefgehen.



Eine ungeschönte Bilanz

Zu wandeln die Zeiten

Erinnerungen

Markus Meckel
Evangelische Verlagsanstalt
400 Seiten, 29,80 Euro
ISBN: 978-3-37406-355-0

Markus Meckel ist bekannt als langjähriger SPD-Bundestagsabgeordneter und ein Außenpolitiker, der sich bis heute aktiv um eine europäisch orientierte Erinnerungskultur und die Aufarbeitung der Diktaturen des 20. Jahrhunderts bemüht. In besonderer Weise ist sein Name jedoch in der Öffentlichkeit mit der Oppositionsbewegung in der DDR verbunden, mit der Friedlichen Revolution von 1989 und dem Prozess der Deutschen Einheit.

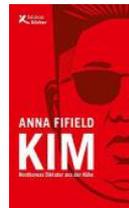


Ausgezeichnet mit dem Preis der Leipziger Buchmesse

Oreo

Fran Ross
dtv Verlagsgesellschaft
288 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-42328-197-3

Christine ist sechzehn, hat eine schwarze Mutter und einen jüdischen weißen Vater und wächst auf in Philadelphia, verspottet als »Oreo« (wie der Keks) – eine doppelte Außenseiterin. Auf nach New York! Unterwegs trifft sie unglaubliche Leute: einen schwulen »Reisehändler«, der anonym Manager feuert, einen Radio-Macher, der nicht spricht, einen grotesk tumben Zuhälter und endlich ihren Vater.



Porträt des wohl seltsamsten Regimes der Welt

Kim

Nordkoreas Diktator aus der Nähe

Anna Fifield
Edition Körber
416 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-89684-277-0

Wer ist Kim Jong-un? Die Karikatur eines Staatsmannes mit seltsamer Frisur? Ein unkalkulierbarer Tyrann. Oder ein Machtpolitiker, der sein erstarrtes Land vorsichtig reformiert? Um das Leben des nordkoreanischen Diktators ranken sich Mythen und Legenden, allzu viel blieb bisher im Dunkeln.



Packender historischer Kriminalroman

Der rote Judas

Thomas Ziebula
Wunderlich
480 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-80520-006-6

Leipzig, Januar 1920. Der Polizist Paul Stainer kehrt aus der Kriegsgefangenschaft zurück. Deutschland taumelt durch die Nachkriegswirren, nichts ist mehr so, wie es einmal war, und in viel zu vielen Nächten wird Stainer vom Grauen der Schützengräben eingeholt. Doch ein aufsehenerregender Fall zwingt den Kriminalinspektor, sich mit der Gegenwart zu befassen.

Biochemie-Absolvent der Universität Bayreuth hat Antigen für hochspezifischen Corona-Antikörpertest entwickelt

Vor kurzem hat der Healthcare-Konzern Roche an seinem Standort Penzberg südlich von München einen neuen Antikörpertest vorgestellt. Immunreaktionen aufgrund eines Kontakts mit dem SARS-CoV-2-Virus können jetzt mit einer an 100 Prozent grenzenden Zuverlässigkeit nachgewiesen werden. Der Test wurde maßgeblich von Dr. Christian Scholz mitgestaltet, einem Biochemie-Absolventen der Universität Bayreuth und heutigen Laborleiter bei Roche. Erkenntnisse zur Proteinfaltung, die er in seiner Bayreuther Dissertation gewonnen hat, waren entscheidend für die Entwicklung des Tests.



Dr. Christian Scholz

Mit dem neuen Test wird es in naher Zukunft möglich sein, große Be-

völkerungsgruppen daraufhin zu untersuchen, wieviele Personen aufgrund einer Infektion mit dem Virus eine Immunantwort entwickelt haben. Auf diese Weise kann der Test eine zuverlässige epidemiologische Datenerhebung sicherstellen, die aussagekräftige Analysen ermöglicht, wenn gesundheitspolitische Entscheidungen über Lockerungsmaßnahmen zu treffen sind.

Die außerordentliche Zuverlässigkeit des Tests ist maßgeblich den Forschungsergebnissen zu verdanken, die Dr. Christian Scholz in seiner 1999 veröffentlichten Dissertation an der Universität Bayreuth gewonnen hat. Seit seiner Promotion leitet er ein Forschungslabor von Roche im oberbayerischen Penzberg. „Die Zeit in Bayreuth und insbesondere die inspirierende und kollegiale Arbeitsatmosphäre

in der Forschungsgruppe von Prof. Franz-Xaver Schmid habe ich in sehr guter Erinnerung. Alles, was ich über Proteinfaltung weiß, habe ich von ihm gelernt“, sagt der Bayreuther Absolvent.

Ob ein Test die gegen ein Virus gebildeten Antikörper zuverlässig erkennt, hängt entscheidend von dem Antigen ab, das dabei eingesetzt wird. Aktuell wird ein Antigen des Coronavirus SARS-CoV-2 benötigt, das mit sehr hoher Empfindlichkeit und Spezifität die gegen dieses Virus gebildeten Antikörper in Blutproben erkennt. Außerdem muss dieses Antigen eine hinreichend hohe Stabilität aufweisen. Denn nur so ist gewährleistet, dass es nach der Herstellung der Testkits seine volle Aktivität über

eine ausreichend lange Zeit zuverlässig behält. Das Antigen, das alle diese Anforderungen erfüllt und das Herzstück des neuen Anti-SARS-CoV-2-Antikörpertests bildet, hat Dr. Christian Scholz mit seiner Forschergruppe in Penzberg entwickelt.

Dabei konnte er an die Ergebnisse seiner Bayreuther Doktorarbeit anknüpfen, in der er sich mit der katalysierten Proteinfaltung beschäftigt und die Eigenschaften verschiedener Faltungshelfer untersucht hatte. Diese Proteine, auch molekulare Chaperone („molekulare Anstandsdamen“) genannt, helfen anderen Proteinen, ihre richtige, biologisch aktive Form zu finden. Dr. Scholz hat ein von Haus aus aggregationsanfälliges Antigen von SARS-CoV-2 mit einem Faltungshelfer verknüpft, den er bereits als Doktorand im Laboratorium für Biochemie der



Das Analyse-System cobas e 801, auf dem der neue Antikörper-Test läuft

Universität Bayreuth analysiert hatte. Dadurch konnte er eine äußerst lösliche und stabile Version des SARS-CoV-2-Antigens erzeugen, das seine volle biologische Aktivität in den Testkits über lange Zeit behält. Zudem macht es die durch den Faltungshelfer erzielte Stabilisierung möglich, das Antigen in reproduzierbar hoher Qualität im Gramm-Maßstab zu gewinnen. Dies ist eine unabdingbare Voraussetzung dafür, dass schon bald eine große Anzahl von Tests im zweistelligen Millionenbereich für den Weltmarkt bereitgestellt werden kann.

Dieses beeindruckende und ermutigende Beispiel zeigt, wie eine scheinbar zweckfreie Grundlagenforschung in der Biochemie unversehens herausragende Bedeutung für die Gesundheitsvorsorge weltweit gewinnen kann. Tatsächlich könnte sich die wissenschaftliche Arbeit zur assistierten Proteinfaltung, die unter der Leitung von Prof. F. X. Schmid an der Universität Bayreuth geleistet wurde, als ein ganz unverhoffter Schlüssel zur Eindämmung der Covid19-Pandemie erweisen.

Fotos: Dr. Christian Scholz, Roche

www.uni-bayreuth.de

Kein Nutzen von Hydroxychloroquin und Chloroquin

Eine weltweite Beobachtungsstudie mit 96'000 hospitalisierten COVID-19-Patienten hat gezeigt, dass Patienten, die mit Hydroxychloroquin oder Chloroquin behandelt wurden, eine höhere Sterblichkeitsrate und insbesondere ein erhöhtes Risiko für Herzrhythmusstörungen aufwiesen.

Ein Forschungsteam des Brigham and Women's Hospital der Harvard Medical School in Boston hat in Zusammenarbeit mit der Abteilung für Kardiologie am Herzzentrum des Universitätsspitals Zürich Ergebnisse einer weltweiten Beobachtungsstudie bei Patienten, die wegen COVID-19 hospitalisiert wurden, ausgewertet. Dabei zeigten Patientinnen und Patienten, die mit Hydroxychloroquin oder Chloroquin (mit oder ohne Makrolid-Antibiotikum) behandelt worden waren, insbesondere ein höheres Risiko für lebensbedrohliche Herzrhythmusstörungen. Die Erkenntnisse des Teams sind in der renommierten Fachzeitschrift *The Lancet* veröffentlicht worden.

«Hydroxychloroquin und Chloroquin zeigen keinen Nutzen bei Patientinnen und Patienten, die mit Covid-19 hospitalisiert wurden», sagt Mandeep R. Mehra, MD, Executive Director des Center for Advanced Heart Disease, Brigham and Women's Hospital. «Die Daten weisen auf ein erhöhtes Sterberisiko hin. Wir beobachteten auch eine Vervielfachung der Anzahl Herzrhythmusstörungen bei COVID-19-Patienten, die mit Hydroxychloroquin oder Chloroquin behandelt worden waren. Für die Wirksamkeit von Hydroxychloroquin und Chloroquin bei Covid-19 gibt es keine wissenschaftlichen Belege. Im Gegenteil, insbesondere bei Covid-19-Patienten mit Herzerkrankungen beobachteten wir schwere Nebenwirkungen, vor allem lebensgefährliche Herzrhythmusstörungen. Hydroxychloroquin und Chloroquin sollten deshalb bei COVID-19 nicht mehr eingesetzt werden, bevor uns die Ergebnisse von weiteren, aktuell noch laufenden

randomisierten klinischen Studien vorliegen.»

Das Forschungsteam um Mehra und Ruschitzka führte die Studie unter Verwendung der Surgical Outcomes Collaborative-Datenbank durch, einem internationalen Register, das anonymisierte Daten von 671 Krankenhäusern aus allen Kontinenten umfasst. Die Analyse berücksichtigte Daten von über 96'000 Patienten, die mit COVID-19 hospitalisiert worden waren. Knapp 15'000 dieser Patienten waren mit dem Malariamittel Chloroquin oder mit Hydroxychloroquin mit oder ohne Antibiotika (Makrolide wie Azithromycin und Clarithromycin) schon früh nach der COVID-19-Diagnose behandelt worden.

Die Forschenden fanden heraus, dass 10'698 Patienten, die eine oder andere dieser Arzneien erhalten hatten, im Krankenhaus verstarben (11,1 %) und dass 85'334 überlebten und entlassen werden konnten. Die Sterblichkeitsrate in der Kontrollgruppe betrug 9,3 %. Chloroquin oder Hydroxychloroquin allein oder in Kombination mit einem Makrolid waren mit einem erhöhten Risiko für den Tod im Krankenhaus mit COVID-19 verbunden. Bei den Therapiegruppen erlitten zwischen 4 und 8 Prozent der Patienten eine neue Herzrhythmusstörung, verglichen mit 0,3 Prozent der Patienten der Kontrollgruppe.

Die Autoren weisen darauf hin, dass die Ergebnisse noch laufender randomisierter klinischer Studien abgewartet werden müssen, bevor definitive Schlussfolgerungen bezüglich der Gefährdung durch Chloroquin und Hydroxychloroquin gezogen werden können.

Publikation

Mehra M et al. «Hydroxychloroquine or Chloroquine with or without a Macrolide and Outcome in COVID-19: A Multinational Registry Analysis»

Weniger Komplikationen nach Organtransplantation

Neuartige Zelltherapie erspart Nebenwirkungen durch unterdrücktes Immunsystem

Eine großangelegte internationale Studie unter Federführung des Universitätsklinikums Regensburg (UKR) und der Charité – Universitätsmedizin Berlin hat die Verträglichkeit neuartiger Ansätze für die Zelltherapie bei Nierentransplantationen nachgewiesen. Das Immunsystem muss hierbei zur Vermeidung von Abstoßungsreaktionen weniger stark unterdrückt werden. Somit können Nebenwirkungen wie Virusinfektionen vermieden werden.

Um die Abstoßung von Spenderorganen nach der Transplantation zu verhindern, werden üblicherweise Immunsuppressiva zur Unterdrückung des Immunsystems eingesetzt. Auch mit diesen Medikamenten kann eine spätere Abstoßung nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Hinzu kommen oft starke Nebenwirkungen wie Unverträglichkeiten, Infektionen oder andere Erkrankungen. Eine alternative Behandlungsmöglichkeit bietet die Zelltherapie: Als sogenannte regulatorische Zellprodukte werden bestimmte Immunzellen außerhalb des Körpers vermehrt und dann zur Infusion bei Organempfängern verwendet, um auf diese Weise eine selbsterhaltende Immunregulation wiederherzustellen.

Die Charité hat sich mit verschiedenen Einrichtungen an den Arbeiten des internationalen Forschungsverbands der „ONE-Studie“, koordiniert durch Prof. Dr. Edward K. Geissler vom Universitätsklinikum Regensburg, beteiligt.

Links

Originalpublikation: [https://www.thelancet.com/pdfs/journals/lancet/PIIS0140-6736\(20\)30167-7.pdf](https://www.thelancet.com/pdfs/journals/lancet/PIIS0140-6736(20)30167-7.pdf)
Institut für Medizinische Immunologie: <https://immunologie.charite.de/>

Corona: Impfung ohne Nadel?

Wissenschaftler entwickeln ein Verfahren, mit dem ein Impfstoff über die Haut aufgenommen werden kann

Das Max-Planck-Institut für Kolloid- und Grenzflächenforschung in Potsdam und der Technologietransfer-Fond KHAN-I entwickeln gemeinsam mit dem Lead Discovery Center in Dortmund ein Impfstoffverfahren gegen SARS-CoV2. Die Forscherinnen und Forscher hoffen, in den kommenden Jahren über den gezielten Impfstofftransport über die Haut Immunität und Schutz gegen das Virus aufbauen zu können.



Die Arbeitsgruppe von Christoph Rademacher (rechts) am Max-Planck-Institut für Kolloid- und Grenzflächenforschung

SARS-CoV2 hat mittlerweile über 3,6 Millionen Menschen weltweit infiziert und ist verantwortlich für über 250.000 Todesfälle. Die Dunkelziffer wird deutlich höher eingeschätzt. Für Milliarden Menschen bestimmt diese Pandemie gegenwärtig den Lebensalltag und auch langfristig sind die Auswirkungen auf Weltwirtschaft und Gesundheitssysteme schwerwiegend. In Industrie und akademischer Forschung wird über viele Lösungsansätze an der schnellen Entwicklung eines wirksamen, anhaltenden Impfschutzes gearbeitet, der in der Zukunft die Notwendigkeit drastischer Maßnahmen zur Ausbreitungsbeschränkung solcher Erkrankungen vermeiden kann.

Impfstoffe stellen die einzige langfristige Möglichkeit dar, einen Erreger zu bekämpfen. Im Zusammenhang mit SARS-CoV2 werden vor allem neuartige

und schnell auf neue Viren anpassbare Impfstofftechnologien forciert, die auf die Applikation von Nukleinsäure-Wirkstoffen oder Verwendung von Adenovirus-Vektoren beruhen. Fast alle dieser Technologien beruhen auf der Injektion des Impfstoffs in den Muskel des Patienten. In der Haut ist die Dichte der Immunzellen allerdings höher als in Muskeln: Hier befinden sich auch die sogenannten Langerhans-Zellen. Diese Zellen aktivieren und koordinieren die antivirale Antwort im Körper.

Die Arbeitsgruppe von Christoph Rademacher am Max-Planck-Institut für Kolloid- und Grenzflächenforschung hat eine neue Plattformtechnologie entwickelt, mit der diese Langerhans-Zellen gezielt angesprochen werden können. Dieses System soll es ermöglichen, Impfstoffe direkt auf die Haut aufzutragen oder mit Mikronadeln zu injizieren. Dafür nutzt das System die natürlichen Mechanismen des Immunsystems. „Wir gehen davon aus, dass unser System alle Impfstoffe freisetzen kann, die Proteine, Peptide oder mRNA verwenden“, sagt Christoph Rademacher, Gruppenleiter am Potsdamer Max-Planck-Institut und Haupterfinder der neuen Technologie.

Effiziente Freisetzung des Impfstoffs

Die zentrale Rolle spielt ein hochspezifischer chemischer Baustein, der das Andocken ausschließlich an Langerhans-Zellen ermöglicht und dort eine effiziente Freisetzung des Impfstoffs erlaubt. Mit der Anpassung der bestehenden Plattform auf SARS-CoV2 versuchen die Forscherinnen und Forscher mithilfe der

Finanzierung von KHAN-I nun ein schnell verfügbares Impfstoffverfahren zu entwickeln. „Die Finanzierung durch KHAN-I ist der erste Schritt für diese Technologie in die unternehmerische Selbstständigkeit als künftige Cutanos GmbH, der wir mit großer Hoffnung auf eine breite Anwendbarkeit entgegensehen“, sagt Bert Klebl, Geschäftsführer von KHAN-I und ergänzt: „Weitere Investoren sind willkommen.“

„Durch die vom KHAN-I Fund finanzierte Zusammenarbeit zwischen Lead Discovery Center und Max-Planck-Institut wurden äußerst kompetente Partner zusammengebracht und ein sehr guter Weg gefunden, die vielversprechende Technologie schnell für die Entwicklung eines SARS-CoV2-Impfstoffs zur Verfügung stellen zu können“, fügt Mareike Göritz, Patent- und Lizenzmanagerin beim Lizenzgeber und Vertragspartner Max-Planck-Innovation hinzu.

Originalveröffentlichungen

Wong, E., et al.
Langerhans Cells Orchestrate the Protective Antiviral Innate Immune Response in the Lymph Node.
Cell Rep, 2019. 29(10): p. 3047-3059 e3.

Wamhoff, E.C., et al.
A Specific, Glycomimetic Langerin Ligand for Human Langerhans Cell Targeting.
ACS Cent Sci, 2019. 5(5): p. 808-820.

Schulze, J., et al.
A Liposomal Platform for Delivery of a Protein Antigen to Langerin-Expressing Cells.
Biochemistry, 2019. 58(21): p. 2576-2580.

Foto: MPI f. Kolloid- und Grenzflächenforschung

www.max-planck-innovation.de

Patentierte Technologie aus dem Fraunhofer IZI macht spezifische Dengue-Virus-Diagnostik möglich

Eine am Fraunhofer-Institut für Zelltherapie und Immunologie IZI entwickelte Technologie ermöglicht erstmals eine spezifische, sensitive Diagnostik des Dengue-Virus. Das patentierte Verfahren wurde an zwei Firmen auslizenziiert und entsprechende Antikörpertests sind nun auf dem Markt. Damit lassen sich sowohl die insgesamt vier verschiedenen Dengue-Virus-Subtypen untereinander abgrenzen als auch das Dengue-Virus von anderen nah verwandten Flaviviren. Zu diesen gehören neben dem Zika- und dem West-Nil-Virus, das Gelbfiebervirus sowie das durch Zecken übertragene Frühsummer-Meningoenzephalitis-Virus. Mit der Adaption des Verfahrens auf das Coronavirus SARS-CoV-2 und das West-Nil-Virus wurde bereits begonnen.

Das am Fraunhofer IZI etablierte spezifische und sensitive Bluttestverfahren basiert auf modifizierten Hüllproteinen des Dengue-Virus. Die Anzahl falsch positiver Tests ist mit dieser Technologie stark reduziert, da Kreuzreaktivitäten zu den nah verwandten Flaviviren durch Verwendung spezifischer und blockierender Reagenzien verhindert werden. Die Grundlagen dafür erforschte Dr. Alexandra Rockstroh in ihrer Promotionsarbeit. Die Virologin gehört zum Team um PD Dr. Sebastian Ulbert, der an dem Leipziger Forschungsinstitut den Bereich Impfstoff-Technologien leitet. »Da das Dengue-Virus in vier verschiedenen Serotypen auftritt, kann man sich auch mehrmals infizieren. Eine lebenslange Immunität liegt nach überstandener Infektion immer nur gegen den jeweiligen Subtyp vor. Der spezifische Nachweis und die serologische Abgrenzung auch zu Infektionen mit anderen nah verwandten und weit verbreiteten Flaviviren wie dem Zika-Virus ist mit

der von uns etablierten Technologie nun erstmals möglich«, erläutert die Wissenschaftlerin. Dies ist umso bedeutsamer, als auch die Krankheitssymptome von Dengue- und beispielsweise Zika-Virus-Infektionen ähnlich sein können und eine eindeutige Diagnose erschweren. Dabei kommen beide Viren, wie auch andere Vertreter der Flaviviren, in teilweise überlappenden Gebieten vor.

Asiatische Tigermücken können Viren wie Dengue oder Zika übertragen



Das Diagnoseverfahren haben sich die Fraunhofer-Forschenden patentieren lassen und in der Folge an zwei Unternehmen auslizenziiert. Im vergangenen Jahr lancierte die im bayerischen Neuried ansässige MIKROGEN GmbH (www.mikrogen.de) einen Immunoblot-Test, also einen Schnelltest im Streifenformat. Die Analytik Jena AG (www.analytik-jena.de) aus Thüringen entwickelte zusammen mit dem Tochterunternehmen AJ Roboscreen GmbH aus Leipzig einen ELISA (Enzyme-linked Immunosorbent Assay) Test. Diese Tests finden in der Labordiagnostik breite Anwendung. Sie beruhen auf einer Interaktion von Antigen und Antikörper sowie einer enzymatischen Farbreaktion.

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) zitiert in ihrem zuletzt Anfang März 2020 aktualisierten Faktenblatt eine Studie, die von 390 Millionen Dengue-Infektionen

pro Jahr ausgeht, von denen sich 96 Millionen klinisch manifestieren. Das Dengue-Virus wird von Mücken übertragen. Bei einer Infektion kommt es zu stark erhöhter Temperatur, Kopf- und Gliederschmerzen. Meist erholen sich Betroffene innerhalb weniger Tage wieder, eine Infektion kann aber auch zu schweren Komplikationen oder sogar zum Tod führen. Für die Behandlung von Dengue-Virusinfektionen gibt es bisher keine spezifische antivirale Therapie. Zusätzlich zur Vorbeugung von Mückenstichen ist in vielen der Länder, in denen das Virus endemisch ist, aber ein Impfstoff erhältlich. Dieser ist jedoch nur für bestimmte Personengruppen und nach einer bereits durchgestandenen Dengue-Infektion zugelassen.

Im Fokus für eine weitere Anwendung des entwickelten Diagnoseverfahrens haben die Forschenden am Fraunhofer IZI außerdem das West-Nil-Virus. Genau wie Dengue ein tropischer Krankheitserreger, dessen Verbreitung in Europa aber neben den klimatischen Veränderungen dadurch begünstigt wird, dass auch heimische Mücken zum Überträger werden können. Aktuell sind die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler zudem dabei ihre in Bezug auf Flaviviren gewonnenen Erkenntnisse auf das derzeit pandemische Coronavirus SARS-CoV-2 zu übertragen. Auch diese behüllten RNA-Viren liegen in unterschiedlichen Subtypen vor. PD Dr. Sebastian Ulbert und Team forschen zu entsprechenden Antigenen, die dann die Spezifität von Corona-Antikörpertests verbessern sollen.

Alexandra Rockstroh

»Entwicklung von Verfahren für die spezifische, serologische Diagnostik von Dengue- und Zika-Virusinfektionen mit modifizierten Envelope Proteinen«
<http://publica.fraunhofer.de/dokumente/N-555464.html>

»Arbeitsgruppe Impfstoff-Technologien«
<https://www.izi.fraunhofer.de/de/abteilungen/standort-leipzig/immunologie/impfstoff-technologien.html>

Foto: Wikimages/Pixabay

www.izi.fraunhofer.de

Exokrine Pankreasinsuffizienz: Hochdosiertes Pankreatin nicht lieferbar?

Verfügbare Rizoenzyme bieten Therapiesicherheit

Immer häufiger stellen Lieferengpässe versorgungsrelevanter Wirkstoffe ein ernstzunehmendes Problem bei einer lückenlosen Patienten-Versorgung dar. Auch der in 2015 erstmals gemeldete Lieferengpass für hochdosiertes Pankreatin hält nach wie vor an¹ und macht damit die Versorgung von Patienten mit exokriner Pankreasinsuffizienz (EPI), die dauerhaft auf eine Enzymersatztherapie angewiesen sind, komplizierter. Da die begrenzte Verfügbarkeit von Pankreas von Mastschweinen Ursache des Lieferengpasses von hochdosiertem Pankreatin ist, kann eine dauerhafte Lösung die Umstellung auf ein Präparat ohne tierische Verdauungsenzyme sein. Das ebenfalls verordnungsfähige Arzneimittel NORTASE® enthält biotechnologisch hergestellte und hochaufgereinigte Verdauungsenzyme Protease, Amylase und Lipase aus Reispilzkulturen (Rizoenzyme). Rizoenzyme zeichnen sich durch eine hohe Effektivität bei der Reduzierung der EPI-Symptome aus²⁻⁶ und geben dem Vorordner auch bei Pankreatin-Lieferengpässen die Sicherheit, dass ihre EPI-Patienten die gewohnte und notwendige Behandlungsoption erhalten und keine zeitaufwendige Suche nach Ausweichpräparaten inklusive Dokumentation und Rücksprache mit dem Therapeuten erfolgen muss.

Lieferengpässe anhaltend problematisch

Lieferengpässe versorgungsrelevanter Wirkstoffe sind aktuell stärker spürbar als je zuvor – und stellen längst nicht mehr ausschließlich Mehraufwand im Apothekenalltag dar. So zeigte eine Umfrage der Kassenärztlichen Vereinigung Baden-Württemberg (KVBW) unter ihren 932 niedergelassenen Mitgliedern, dass für 88 Prozent der Befragten das Problem

im vergangenen Jahr zugenommen hat⁷. Über 60 Prozent der Apotheker beziffern den Mehraufwand durch Lieferengpässe auf bis zu zehn Prozent der kompletten Arbeitszeit – hervorgerufen durch die Dokumentation und die Rücksprache mit dem Therapeuten, wenn ein Austauschpräparat angeboten werden muss, das Patienten mitunter nicht bezahlen können, da diese in der Regel teurer sind⁸.

Therapiestandard Enzymsubstitution bei EPI

Auch vom Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) gibt es bezüglich Lieferengpässen für versorgungsrelevante Wirkstoffe keine Entwarnung. Grundsätzliche Voraussetzung für die Versorgungsrelevanz eines Wirkstoffes ist, dass die Arzneimittel verschreibungspflichtig sind, und dass der Wirkstoff für die Gesamtbevölkerung relevant ist. Die Substitution der fehlenden körpereigenen Verdauungsenzyme der Bauchspeicheldrüse ist ein unumstrittener Therapiestandard bei der exokrinen Pankreasinsuffizienz (EPI). Werden Verdauungsenzyme nicht zu jeder Mahlzeit substituiert, leiden Patienten dauerhaft an gastrointestinalen Symptomen. Zudem können eine Nährstoffunterversorgung sowie ein Defizit an fettlöslichen Vitaminen mögliche Folgen einer ausbleibenden Behandlung sein und zu weiteren ernsthaften Erkrankungen führen. Daher wird hochdosiertes Pankreatin als Ausnahme von der Regel als ein nicht verschreibungspflichtiger Wirkstoff auf die Liste der versorgungsrelevanten Wirkstoffe des BfArM aufgenommen. Dies hat den Vorteil, dass Lieferengpässe, die aufgrund der begrenzten Verfügbarkeit von Pankreasdrüsen von Mastschweinen hervorgerufen werden, gemeldet werden müssen.

Mit Rizoenzymen Therapiehoheit bewahren

Prinzipiell können Versorgungslücken mit Präparaten anderer Hersteller oder Dosierungen geschlossen werden⁹, bei Pankreatinpräparaten sind jedoch die galenischen Unterschiede zu beachten, so dass nicht jedes vergleichbare Präparat den gleichen Therapieerfolg verspricht¹⁰. Daher wird in der Regel bei einer belegten individuellen Ansprache ein bestimmtes Präparat verordnet, um einen Austausch in der Apotheke zu verhindern. Ist das verordnete Pankreatin nicht lieferbar, muss nun eine Substitution durch andere Packungsgrößen, Dosierung oder durch ein Präparat anderer Hersteller erfolgen. Dies beutet immer einen hohen zeitlichen Aufwand für den Apotheker durch Dokumentation und Rücksprache mit dem Therapeuten. Für den Patienten hat es zur Folge, dass er auf ein Pankreatin-Präparat ausweichen muss, das aufgrund einer anderen Galenik oder Dosierung eventuell negative Auswirkungen auf den Therapieerfolg hat.

Da die Herstellung der Rizoenzyme biotechnologisch aus Reispilzen erfolgt und somit unabhängig von der Verfügbarkeit von tierischem Pankreas ist, sind Lieferengpässe nicht zu erwarten. Mit Lipase, Protease und Amylase enthält NORTASE® alle für die Verdauung notwendigen Enzyme. Die mit einer EPI einhergehenden Symptome wie Meteorismus, Steatorrhoe, Diarrhoe und Oberbauchschmerzen werden nachweislich reduziert, auch bei Vorliegen eines kompletten Funktionsverlustes des Pankreas²⁻⁶. Rizoenzyme, die einzigen als Arzneimittel verfügbaren Verdauungsenzyme aus Reispilzen in Kapselform (Cellulose), stellen damit eine effektive und sicher verfügbare Behandlungsoption

tion bei exokriner Pankreasinsuffizienz dar. Mit deren Verordnung bleibt die Therapiehoheit beim behandelnden Therapeuten und für Patienten bedeutet dies eine Kontinuität mit demselben Präparat in Bezug auf Kapselgröße, Dosierung und Wirksamkeit, die bei zeitweise nicht verfügbaren Präparaten nicht immer gewährleistet werden kann. Dies erhöht die Compliance der Patienten und sichert somit den Erfolg der Substitutionstherapie.

Literatur

1. <https://lieferengpass.bfarm.de/ords/f?p=30274:2:609130577714::NO:::> (Such-begriff: Pankreas-Pulver vom Schwein)
2. Löffler et al. Ther D Gegenw. 115: 439ff (1976)
3. Pointner et al. Arzneimittel-Forschung 25(111): 1833-1835 (1975)
4. Berndt et al. Therapiewoche. 29: 7095ff (1979)
5. Sarles et al. Acta Gastro-Enterologica Belgica 36 (1973)
6. Grözinger et al. Münch. Med. Wschr. 13: 129 (1987)
7. <https://www.deutsche-apotheker-zeitung.de/news/artikel/2019/07/11/aerzte-sehen-versorgungseinschraenkungen-wegen-arzneimittel-lieferengpaessen>
8. https://www.aerztezeitung.de/Politik/Koalition-erwaegt-nationale-Strategie-gegen-Lieferengpaesse-406481.html?utm_campaign=AEZ_NL_NEWSLETTER&utm_source=2020-02-06-AEZ_NL_NEWSLETTER&utm_medium=email&tid=TIDP447178XD6257C5484C24726AE1F0E2229159349Y14
9. <https://www.vfa.de/de/patienten/arzneimittelsicherheit/lieferengpaesse>
10. Lohr J.M. et al. Properties of different pancreatin preparations used in pancreatic exocrine insufficiency. European journal of gastroenterology & hepatology 21(9): 1024-1031 (2009)

www.nortase.de

Ungenügende Versorgung von Menschen mit rheumatischen Erkrankungen in Deutschland

Europäische Rheumaliga (EULAR) empfiehlt Einsatz von Assistenzpersonal – neue Studie belegt Effektivität

Entzündlich-rheumatische Erkrankungen zählen zu den Volksleiden, allein in Deutschland sind mindestens 1,5 Millionen Menschen betroffen. Da ein Mangel an Rheumatologen besteht, kann hierzulande jedoch nur die Hälfte der Patienten angemessen behandelt werden (1,2). Der Einsatz von Assistenzpersonal, wie etwa in Dänemark und Großbritannien üblich, könnte die Situation verbessern. So zeigt eine Studie erstmals für Deutschland, dass die Versorgung von Patienten mit entzündlich-rheumatischen Erkrankungen durch Rheumatologische Fachassistenten (RFA) nicht schlechter abschneidet als die alleinige Behandlung durch Rheumatologen. Um die Wartezeiten zu verkürzen und gesundheitliche Schäden abzuwenden, rät die Europäische Rheumaliga (European League against Rheumatism, EULAR) auf einer Pressekonferenz am 3. Juni 2020 anlässlich ihres Jahreskongresses dringend zum Einsatz von RFAs auch in der Bundesrepublik.

Etwa zwei Prozent der erwachsenen Bevölkerung sind in Deutschland von chronisch-entzündlichen rheumatischen Erkrankungen wie Rheumatoide Arthritis (RA), axiale Spondyloarthritis (axSpA) oder Psoriasis-Arthritis (PsA) betroffen (1). „Diese Patienten tragen eine hohe Krankheitslast“, erläutert Dr. med. Kirsten Hoepfer von der Klinik für Rheumatologie und Immunologie an der Medizinischen Hochschule Hannover.

Die komplette Studie finden sie hier:
www.eular.org

IMPRESSUM

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

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

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

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

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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

NOMOS GLASHÜTTE



Ahoi für Ärzte ohne Grenzen. Made in Germany. Jetzt können Sie beim Helfen helfen - mit der neuen Sonderedition für Ärzte ohne Grenzen. Es gibt sie mit wie ohne Datum, weltweit auf je 250 Stück limitiert. 250 Euro pro Uhr gehen direkt an die deutsche Sektion der nobelpreisgekrönten Nothilfeorganisation. Die Automatikuhren mit der roten Zwölf sind ab sofort im besten Fachhandel erhältlich, etwa hier: Aachen: Lauscher, Lücker; Augsburg: Hörl, Karin Bauer; Berlin: Christ im KaDeWe, Lorenz; Bielefeld: Böckelmann; Bonn: Hild; Bremen: Meyer; Darmstadt: Techel; Dresden: Leicht; Düsseldorf: Blome; Erfurt: Jasper; Essen: Mauer; Frankfurt am Main: Pletzsch; Glashütte: NOMOS Kaufhaus; Hamburg: Becker, Mahlberg; Hannover: Kröner; Köln: Gadebusch; Lübeck: Mahlberg; München: Bernhard Kiefer, Fridrich; Münster: Oeding-Erdel; Stuttgart: Kutter; Ulm: Scheuble. Und überall bei Wempe, Bucherer und Rüschenbeck sowie hier: nomos-glashuette.com