

gegründet  
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

# Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 9/10 – 2020

DER WEIN-  
GENIESSER TIPP  
Weinwissen

URLAUB UND  
GENUSS IN  
DEUTSCHLAND

Auf dem Rhein und der  
Mosel mit der Lady Diletta

Sterneküche im Supermarkt

25. Rheingau Gourmet &  
Wein Festival

Berlin kulinarisch

Koch des Jahres

ITALIEN  
Apulien – Geniessen im  
Stiefelabsatz

MEDIZIN NEWS

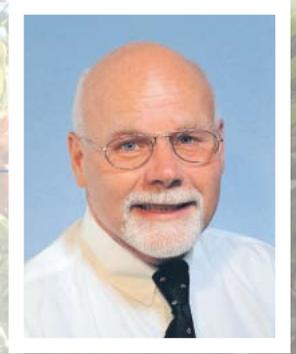
PHARMA NEWS

9/10 – 2020  
39. Jahrgang  
ISSN 0177-3941  
H 54575



**Marco Müller**

Rutz Restaurant in Berlin



Liebe **Gour-med** - Leser,

der Wunsch auf bessere Zeiten erfüllt sich leider nicht. Bedauerlicherweise sind einige unserer Mitmenschen uneinsichtig, egoistisch und ideologisch fehlgeleitet und tragen mit ihrer aggressiven Rücksichtslosigkeit, indem sie keine Regel zum Schutz vor Covid-19 für sich und andere befolgen, dazu bei, dass die Pandemie sich unvermindert verbreitet. Bleibt zu wünschen, dass der Staat seine angeordneten Schutzmaßnahmen kontrolliert und bei Nichteinhaltung stärker sanktioniert. Die Auswirkungen auf das, was das Leben schöner und lebenswerter macht, sind fatal. Die Folgen sind uns allen bekannt und erleichtern auch unsere Arbeit nicht. Gerne würden wir mehr aktuelle Reisereportagen veröffentlichen aber die Einschränkungen erlauben nur bedingte Recherchen. Da bietet sich an, dass die näheren Regionen mehr in den Fokus rücken.

Kurz nach der diesjährigen Michelin-Sterne-Verleihung erwischte explizit die Gastronomie der Lockdown und die gerade geehrten Restaurants mussten schließen.



Das betrifft auch den ersten Berliner Küchenchef, der für seine kulinarische Leistung endlich den in Berlin so lange erhofften 3. Stern bekam. Marco Müller im Rutz Restaurant hat es geschafft, aus dem Schatten der Berliner Kollegen in die Champions Liga aufzusteigen. Wir haben ihn besucht und empfehlen Ihnen diesen großartigen Koch, von dem die Gourmetszene noch einige Genussüberraschungen erwarten kann. Die Berliner Restaurantszene entwickelt sich konsequent weiter.

Das Restaurant „Irma La Douce“ in Berlin-Schöneberg zeigt, dass auch klassische französische Küche wieder Anhänger hat.

Die Möglichkeit für eine aktuelle Recherche war eine Flusskreuzfahrt mit der gerade in Dienst gestellten luxuriösen „Lady Diletta“. Die Reisen auf Rhein und Mosel sind ein Erlebnis, das nachzuahmen lohnt. Rechts und links der Flüsse herrliche Burgen, Schlösser und Weinberge. Einfach ein Stück wunderschönes Deutschland.



Schön und genussvoll ist es auch in Apulien, im Absatz des italienischen Stiefels gibt es viel zu erleben. Olivenbäume, älter als 2000 Jahre, historische Trulli Bauten, die weiße Stadt Ostuni und natürlich das Adriatische Meer.

Weiter stellen wir Ihnen exklusive Golf-Clubs in Vietnam vor, die Sie aber erst bespielen dürfen, wenn die Reisewarnungen abgeschafft sind und sicheres Reisen – egal wohin – wieder möglich ist.

Ein Jubiläum das nicht sehr häufig ist feiert das Rheingau Gourmet & Wein Festival 2021. Zum 25. Mal treffen Genießer und Connaissseure auf Sternköche aus der ganzen Welt und lassen sich mit feinsten Menus und Weinen verwöhnen.



Darüber hinaus berichten wir das Neueste aus der Genusswelt, Literatur, Medizin und Pharma-Industrie.

Viel Spaß mit dieser Ausgabe und bleiben Sie gesund. Wünscht das gesamte **Gour-med**-Team und natürlich

Klaus Lenser

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

P.S. Die neuesten Informationen zwischen den normalen Ausgaben finden Sie hier:

<https://www.gour-med.de/Newsletter.58.0.html>

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

Sie finden uns auch auf:

**Facebook – Twitter – LinkedIn**

*Titelbild: Wein-Bar Lars Rutz*

Ihrer besonderen Aufmerksamkeit empfehlen wir den wissenschaftlichen Beitrag zum Thema „Wein und Gesundheit“ auf Seite 50 von der Deutschen Weinakademie (DWA).



## 04 Rutz Restaurant in Berlin

## 10 DER WEIN-GENIESSERTIPP Die Arbeit am Weinberg

- 12 GENUSS- UND REISETIPPS
- 12 Irma La Douce – Französische Lässigkeit
- 15 Neuer Küchenchef im To The Bone
- 16 Flusskreuzfahrt mit der „Lady Diletta“
- 21 Gesundes Bauen für die Zukunft
- 22 Bades Huk – Urlaub im eigenen Feriendomizil
- 24 Düsseldorf – Sterneküche im Supermarkt
- 28 Apulien oder Puglia – Genuss im Stiefelabsatz
- 32 Vietnam – 5 Tipps für die Hauptstadt Hanoi

- 34 NEUES AUS DER GENUSSWELT
- 34 25. Rheingau Gourmet & Wein Festival
- 36 Koch des Jahres
- 38 34. Schleswig-Holstein Gourmet Festival
- 40 Hapag-Lloyd Cruises bietet wieder Landgänge an
- 41 25hours verschenkt ein Hotel

- 42 KURZ NOTIERT
- 42 Friedensschokolade und Lavendeleis



## 16 Mosel und Rhein



## 24 Düsseldorf



## 28 Apulien

- 43 Radgenuss im goldenen Herbst
- 45 Emilia-Romagna und Valencia
- 46 72. Deutsche Weinkönigin – Eva Lanzerath
- 47 The Fontenay

## 48 BUCH-TIPPS

## 50 WEIN UND GESUNDHEIT

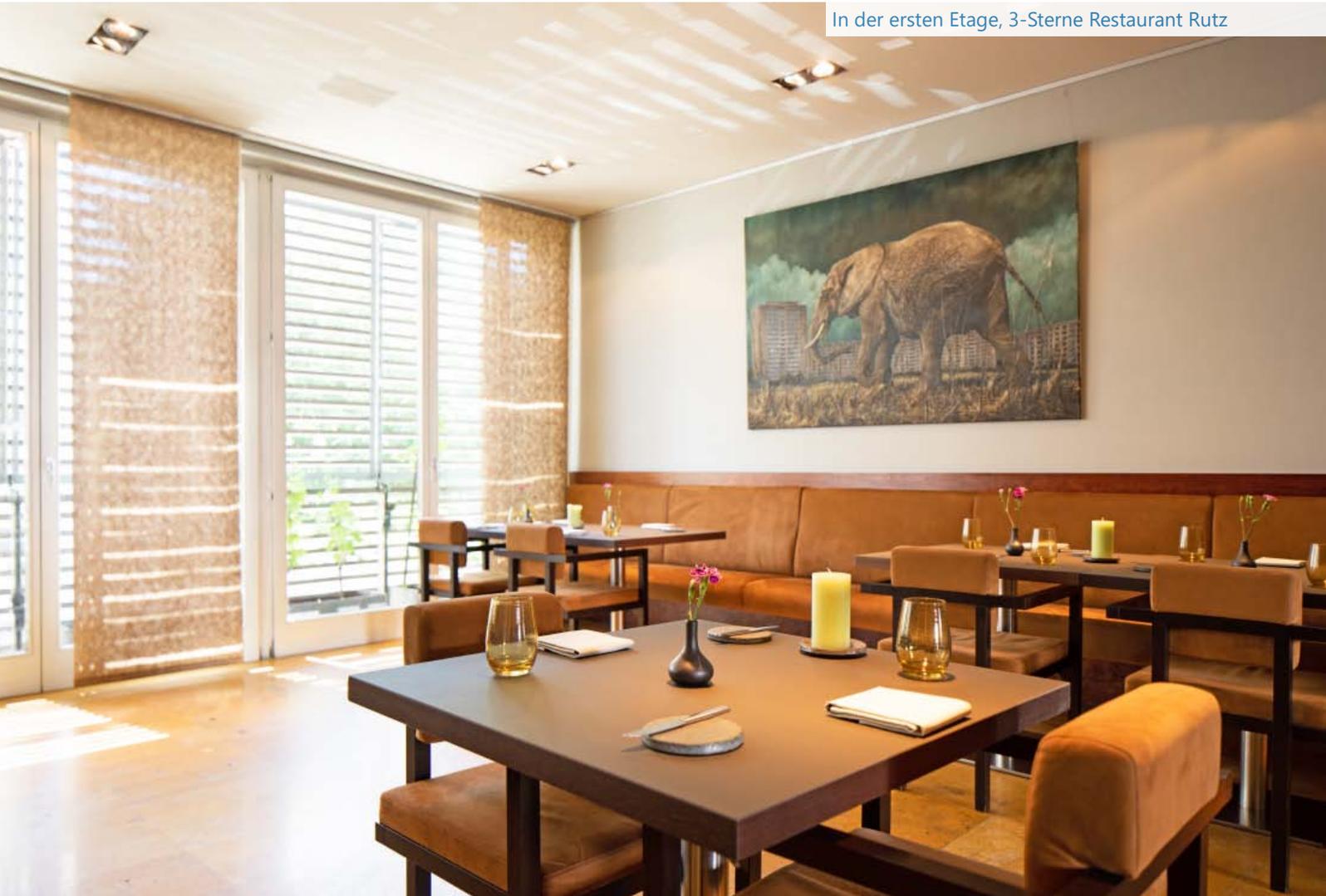
## 51 MEDIZIN NEWS

## 56 PHARMA NEWS

- 02 EDITORIAL
- 59 IMPRESSUM

# Besonders empfehlenswert

In der ersten Etage, 3-Sterne Restaurant Rutz



**Berlin**

## Marco Müller im Rutz

Berliner Gourmets sind erleichtert und begeistert – Die lang erhoffte Sensation, der 3. Michelin Stern hat die Stadt erreicht

**Gour-med**

**U**nbestritten hat sich die Metropole Berlin in den letzten Jahren zu einem kulinarischen Hotspot entwickelt. Von Jahr zu Jahr stieg die Spannung, wer von den führenden 2-Sterneköchen als erster Berliner Küchenchef mit dem so heiß begehrten 3. Stern geehrt wird.

Gehofft darauf hat wohl jeder Chef der ersten Berliner Köcheliga. Marco Müller, Küchenchef im Rutz Restaurant, hat alle auf die Plätze verwiesen und kulinarische Geschichte in Berlin geschrieben.

Seit 2004 ist er der Nachfolger von Ralf Zacherl, dem verantwortlichen Chef in der ehemaligen Weinbar Rutz, jetzt Rutz Restaurant. Zielstrebig, mit dem klaren

# Besonders empfehlenswert

Willen naturbelassene und mit unverfälschten Aromen zubereitete Gerichte anzubieten, hat er seine Visionen umgesetzt und einen eigenen Kochstil entwickelt, der den Erwartungen und Essgewohnheiten von Liebhabern, die große Menus mit viel regionalen Produkten und deren Eigengeschmack bevorzugen, entspricht.

Auf die Frage wer und was ihn so inspiriert hat, antwortet Marco Müller: „Der Garten meiner Großeltern“ Sie hatten viele Gemüsesorten und Früchte die so zubereitet wurden, dass man den eigenen Geschmack der Kohlrabi, Rote Bete, Erbsen oder Möhren definieren konnte.

Seine Menus sind sein Markenzeichen: Unverwechselbare Individualität! Um das zu erreichen gehören auch Waldspazier-

Salzwiesenlamm und Dashi, wilder Schnittlauch



Marco Müller 3-Sterne Koch im Rutz Restaurant

gänge mit dem Team, bei denen wilde Kräuter, Gewürze und Waldfrüchte gesammelt werden, die für die aromatische Grundlage der Menus dienen.

Marco Müller sieht sich nicht als Trendsetter, eher als Pionier, der die Zukunft mit gesunder, gehaltvoller Küche gestalten will. Der 3-Sterne Koch hat mit mühevoller Akribie einige Landwirte für seine Vorstellung begeistern können. Ihre Erzeugnisse verkaufen sie mittlerweile auch an andere Köche. Das ist ein Grund, warum der Küchenchef aus seinen Rezepturen kein Geheimnis macht, gerne gibt er Kollegen Tipps und Empfehlungen wie man die Produkte innovativer zubereiten kann.

Marco Müller sucht unermüdlich nach neuen, bisher noch nicht entdeckten oder nicht akzeptierten Aromen. Sein philosophischer Ansatz ist mehr geprägt von der Idee herauszufinden, was aus dem, das die Erde wachsen lässt, alles zu genussvollen Gerichten – unkompliziert aber mit betontem Eigengeschmack – entstehen kann. Sein Credo: Gibt es noch etwas, woran wir bisher nicht gedacht oder es berücksichtigt haben.

Diese anspruchsvolle Herausforderung hat das Team geformt. An der Spitze Marco Müller und der 2. Küchenchef Dennis Quetsch, die fast möchte man sagen, akribisch nach perfekten kulinarischen Harmonien forschen.

# Besonders empfehlenswert

Heute sagt er: Ich musste erst selber, feststellen was ich wollte, wenn man so will, war eine Selbstfindung die Grundlage meiner Experimentierfreudigkeit.

In der experimentellen Phase neuer Gerichte sind die kompetente Sommelière Nancy Grossmann und der Maître Falco Mühlichen eingebunden - bis das Gericht allen Vorstellungen und Wünschen entspricht. Kompromisse finden nicht statt, es wird so lange getestet und probiert bis Übereinstimmung erzielt wird.



Maître Falco Mühlichen und Sommelière Nancy Grossmann

Nancy Grossmann's Weinempfehlungen sollte man unbedingt folgen, ihre Vorschläge lässt auch Experten erkennen wie sorgfältig und mit sensorischem Feingefühl die Weine eine perfekte Ergänzung des Menu-Gangs sind.

Architektur und Kulturgeschichte wollte Marco Müller studieren. Leider wurde ihm das in der ehemaligen DDR verweigert. Etwas Handfestes musste her. Koch zu werden, erschien Marco Müller eine solide Alternative.

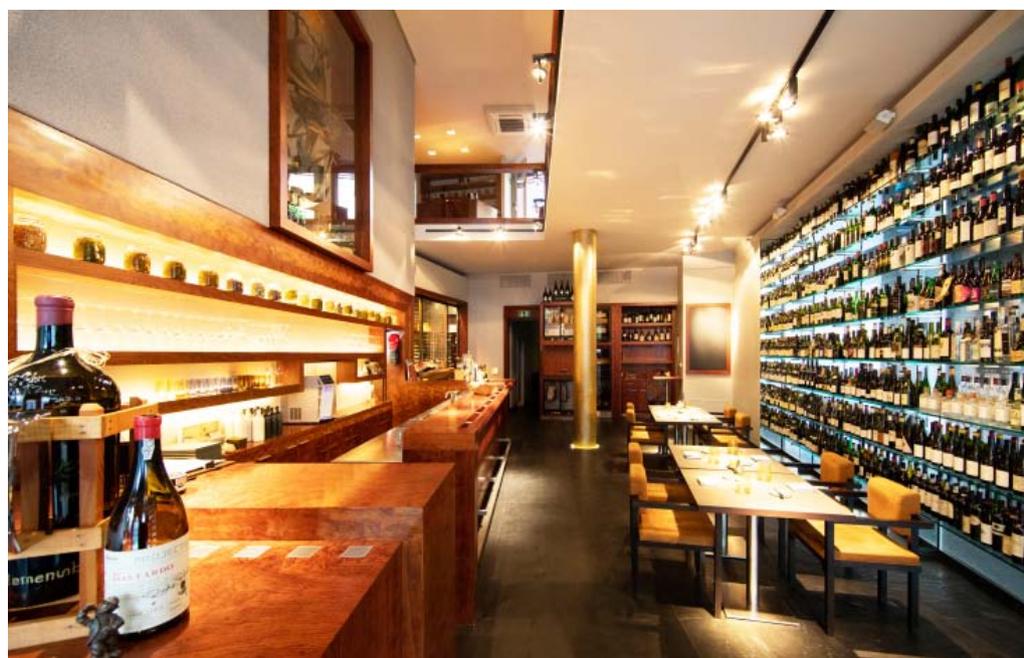
Der Berufsstart beginnt 1986 in Potsdam. Kurz nach dem Mauerfall wechselt er nach Berlin und arbeitet von da an in den führenden Berliner Hotels wie Kempinski

Bristol, InterContinental, Grand Hotel Esplanade und in Storkow im Schloss Hubertushöhe. 1999 wird er Küchenchef im Harlekin, damals einer der führenden Gourmet-Tempel Berlins. 2004 übernimmt Marco Müller von Ralf Zacherl, das Restaurant der Wein-Bar Rutz und performte das Konzept neu.

Detailverliebt stellt er alles auf den Kopf, um es neuer, besser, perfekter zu machen. Wichtig ist es, die Gäste mitzunehmen, denen sollen ja die Innovationen gefallen.

„Rettung der Esskultur in Deutschland“ war und ist sein Leitmotiv unter Berücksichtigung von Produkten aus der Umgebung rund um Berlin. Mit missionarischem Einsatz über Jahre gelingt es dem

## Faude Feine Brände



Erdgeschoss, Rutz Weinbar



Sandelholz, Wildrose und Elstar Apfel

Küchenchef, Bauern in Brandenburg von seinen Ideen und Qualitätsansprüchen zu überzeugen und ein Netz von Landwirten aufzubauen, die heute das Gemüse für die Küche des Rutz und anderer Restaurants liefern.

Viel Zeit widmet Marco Müller Wildkräutern. Aus den Knospen, Blüten, Blättern und Wurzeln extrahiert er ätherische Öle oder bereitet einen Sud, um daraus neue Komplementär-Aromen zu entwickeln. Wie erfolgreich diese Methode ist, findet der Gast in fast allen Menus auf dem Teller.

# Besonders empfehlenswert

Jeder Menu-Gang, acht insgesamt, hat eine oft wochenlange Entwicklungsphase durchlaufen, bevor er auf die Karte gesetzt wird.

Das Amuse Gueule stimmt den Gaumen auf Erlebnisse ein, die zu Ereignissen werden. Kräuter, Gewürze und Gemüse sind wichtige Bestandteile in jedem Gericht. Sie ergänzen und vervollständigen die Zutaten zu einer Harmonie von Aromen und Textur.

Marco Müller hat seine berufliche Kompetenz seit vielen Jahren bewiesen. Den 1. Stern erhält er bereits 2007, selbstverständlich gehört er auch seit 2011 zu den Berliner Meisterköchen. Im Jahr 2016 wird seine großartige Leistung mit dem 2. Stern geehrt und anerkannt, die dann in diesem Jahr mit dem 3. Stern bestätigt wurde.



Muschelaromen, Herbstrübe und Kleestiel



Pilzaromen- Weidehuhn und Haut, Seegras

Die Nachricht dieser Auszeichnung erreicht den Küchenchef zu Hause, hat ihn total überrascht und, so sagt er tief bewegt.

„Wer so einen Weg wie ich, gegangen ist, um Visionen am Herd umzusetzen und Gäste auf höchstem Niveau in kulinarische Hemisphären zu führen, empfindet die Verleihung des 3. Michelin Sterns

als Ritterschlag für Köche“, kommentiert Marco Müller.

Hat sich was für ihn verändert?, haben wir gefragt. „Plötzlich steht man in der Reihe der größten Köche dieser Welt und ist doch der gleiche Mensch geblieben“, ergänzt der Chefkoch.

Mit 3 Sternen wird man nicht als Einzel-

kämpfer geehrt. Das gesamte Team muss mitspielen und den gleichen Ehrgeiz haben, immer für den Gast das Beste zu wollen. Ohne seinen Küchenchef Dennis Quetsch, der fast acht Jahre an der Seite von Marco Müller kocht, und die anderen Mitarbeiter aus dem Küchenteam wär das alles so nicht möglich gewesen.



Marco Müller mit 2. Küchenchef Dennis Quetsch

# Besonders empfehlenswert



Stets gut gelaunt, die Service-Mannschaft: Falco Mühlichen, Nancy Grossmann, Alexander Jahl, Dennis Quetsch, Marco Müller, Daniel Eberl, Pascal Seese, Gerlinde Christoph, Antonia Winkler v. l. u.

Die Perfektion von Maitre Falco Mühlichen und der fachkundigen Sommelière Nancy Grossmann haben ebenso dazu

beigetragen, das der 3. Stern an das Rutz verliehen wurde, wie der Rest des Teams.

In seiner Familie findet Marco Müller die nötige Kraft und Energie für seine Illusionen, Visionen und kreativen Innovationen. Die er dank der Loyalität seines Teams – in der Küche und im Service – realisieren kann.

Dazu gehört auch, dass er jede Gelegenheit nutzt, bei den berühmtesten Gourmet-Festivals als Gastkoch verwöhnen zu dürfen. In diesem Jahr ist er der einzige 3 Sternekoch bei dem Schleswig Holstein Gourmet Festival (siehe Gour-med Ausgabe 7/ 8 – 2020, S. 18-21). Dieses Festival liegt ihm besonders am Herzen, ist es doch seit Jahrzehnten ein Treffpunkt für kulinarische Genießer aus aller Welt und eine Festival-Institution.

Das Rutz, mit der im Erdgeschoß angegliederten Wein-Bar ist ein privat betriebenes Restaurant der Familie Anja und Carsten Schmidt. Beide haben unternehmerischen Mut, gute Ideen und ein Dream Team, dass das Rutz zum kulinarischen „Global Player“ macht.



Nancy Grossmann

Berlin sei glücklich!

Das nachstehende Rezept hat Marco Müller neu entwickelt und uns zum Nachkochen überlassen. Es wird nicht ganz einfach sein. Probieren Sie es aus. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und einen guten Appetit.

Fotos: Gour-med, Wein-Bar Lars Rutz

Info:

RUTZ Gourmet Restaurant  
Chausseestr. 8  
D – 10115 BERLIN  
Tel.: + 49 30 2462 87 60  
<https://rutz-restaurant.de/restaurant/#r-reservieren>

## Rezept von Marco Müller

### Garum Signature Dish

Rezept für 4 Personen

#### Garum & Wacholdertomate

##### Komponenten

Gegrillte Erdbeeren  
Kalbsmaske  
Marmande D' Antan Tomaten (8-10 cm Durchmesser)  
Tomaten Gelee  
Tomaten/Himbeere Gel  
Roter Oxalis  
Eingelegte Ahornblüte  
Grünes Wacholderpulver  
Garumsauce  
Liebstöckelöl

#### Gegrillte Erdbeeren

Rote Erdbeeren (nicht zu süß) grillen und in 3 mm Würfel schneiden, ausbreiten, direkt kaltstellen.

#### Marmande D' Antan Tomaten

Tomaten blanchieren und schälen. Die Tomaten in 28 g schwere Scheiben vorsichtig schneiden, so dass die Scheiben die Form der Tomaten behalten. Die Scheiben nebeneinander auf einem tiefen Blech auslegen und mit 100 °C heißem grünen Wacholderöl bedecken, mindestens 6 Stunden ziehen lassen.

#### Tomaten Gelee

220 g klarer Tomatenabhang  
1,6 g Agar  
0,6 g Gellan  
0,4 g Citras  
Tomami (herzhaft)  
Weißer Balsamicoessig

Den Tomatenabhang mit Tomami, Essig, Salz und Zucker abschmecken. Dann mit Texturgebern abbinden und auf einem

Plastikblech ausgießen. Anschließend mit einem Ring (9 cm Durchmesser) ausstechen.

### Tomaten/Himbeeren Gel

100 ml Tomatenabhang  
15 g frische Himbeeren  
Meersalz

Alles mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Gegenbauer Edelsüß Essig und Salz abschmecken. Pro 100 g Flüssigkeit mit 1,2 g Agar, 0,4 g Citras und eine Prise Xanthan abbinden.

### Garum Sauce

1 Liter Geflügelfond von stark gerösteten Geflügelkarkassen mit 20 g Kombu Alge für eine halbe Stunde aromatisieren  
55 g Sauerkraut (mit Speck)  
33 g Forellen Garum  
11 g Rind Garum  
25 g Butter

Den fertigen Geflügelfond zu einem Viertel reduzieren. Sauerkraut, Forelle und Rind Garum dazu geben und 20 Minuten ziehen lassen. Mit dem Stabmixer gut mixen und durch ein feines Sieb abpassieren. Dann mit Butter emulgieren und mit Zitronensaft/Chardonnay-Essig abschmecken. Falls nötig mit etwas Xanthan abbinden.

### Forelle Garum

1 Teil Forelle (ohne Kopf, Flossen und Innereien)  
Schweine Bauchspeicheldrüse (5% vom Forellengewicht)  
Wasser (80% vom Forellengewicht)  
Meersalz (10% vom Forellengewicht – ohne Jod wie Maldon)  
Buchweizen Shio Koji (8% vom Forellengewicht)

Alle Zutaten gut zu einer homogenen Masse mixen, in ein Einweckglas geben und luftdicht verschließen. Im Ofen bei 60°C Dampf für 35 Minuten schieben, damit schnell die gewünschte Temperatur erreicht wird. Danach die Gummis von den Gläsern entfernen und wieder verschließen. Nun in den Ofen/ Wärmeschrank/ Garumbox stellen für 36 Stunden, bis der enzymatische Prozess stattgefunden hat. Danach Garum durch ein feines Sieb abpassieren. \*Aus 500 g Fisch bekommt man 600 g Garum

### Rind Garum

1 Teil Rind (mageres Fleisch – z.B. Falsches Filet)  
Schweine Bauchspeicheldrüse (5% vom Rindfleischgewicht)  
Wasser (80% vom Rindfleischgewicht)  
Meersalz (12% vom Rindfleischgewicht – ohne Jod wie Maldon)  
Buchweizen Shio Koji (10% vom Rindfleischgewicht)



Alle Zutaten gut zu einer homogenen Masse zusammenmixen. In ein Einweckglas geben und dicht verschließen. In den Ofen bei 60°C Dampf für 35 Minuten schieben, damit schnell die gewünschte Temperatur erreicht wird. Danach die Gummis von den Gläsern entfernen und wieder verschließen. Nun in den Ofen/ Wärmeschrank/ Garumbox stellen für 36 Stunden, bis der enzymatische Prozess stattgefunden hat. Danach Garum durch ein feines Sieb abpassieren. \*Aus 500 g Fleisch bekommt man 450 g Garum

### Kalbskopf

2 Kalbsmaske  
Wasser  
Salz

Die Kalbsmaske für 2 Stunden wässern. In frischem leicht gesalzenem Wasser ca. 4 Stunden lang kochen bzw. bis das Fleisch zart ist. Wenn Kalbszunge vorhanden ist, dann mitkochen bis sie ebenfalls zart ist. Die Kalbsmaske rausnehmen, abtropfen lassen und auf ein Blech geben, dann etwas Garfond aufheben. Jetzt die Maske mit einem weiteren Blech beschweren und pressen, anschließend kalt stellen bis es geliert ist. Die Kalbsmaske und die Zunge (geputzt) in grobe Würfel schneiden (1 cm) und in einem Topf schmelzen lassen, ggf. etwas Garfond dazu geben. Einmal gut geschmolzen in Wurstdärme (6 cm Durchmesser) einfüllen. Dann die Därme kalt werden lassen. Die nun festen Rollen in 3 mm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ring (5,5 cm Durchmesser) ausstechen.

### Liebstockelöl

1 Teil gezupfter Liebstockel  
3 Teile Rapsöl  
Alles im Thermomix bei 60°C für 6 Minuten mixen, anschließend durch ein Tuch passieren.

### Anrichten

3 g gegrillte Erdbeeren mittig auf den Teller legen. Die temperierte Kalbsmaskenscheibe drauflegen und kurz mit einem Bunsenbrenner schmelzen. Temperierte Tomatenscheibe mit Fischsauce bestreichen und mit Gelee bedecken, sowie 8 Punkte Tomaten/Himbeergel verteilt drauf spritzen. Mit 7 roter Oxalis spitzen und 7 Ahornknospen garnieren. Tellerrand mit Wacholdernadelpulver abputern. 2 EL Sauce um die Tomate gießen und mit Liebstockelöl beträufeln.

## Die Arbeit im Weinberg

### Im Frühjahr

In den ersten beiden Monaten des Jahres wird der Grundstein gelegt: Die Rebe wird auf ein bis zwei Ruten zurückgeschnitten. Viele Winzer setzen dabei neue Maßstäbe für die Qualität der später zu erntenen Weine. Das abgeschnittene Holz der Rebe wird oft mit Maschinen verkleinert und in den Boden eingearbeitet. Damit sorgen die Winzer für eine natürliche Humusanreicherung des Bodens. Der Rebschnitt ist bis heute eine sehr aufwendige und intensive Handarbeit, für die jeder größere Betrieb mehrere Wochen einplanen muss.



Rebschnitt

Auch im Anschluss steht dem Winzer eine arbeitsintensive Zeit bevor: Vor dem Austrieb der Pflanzen werden diese gebogen und durch Binden in Form gebracht, um eine gleichmäßige Versorgung der Triebe mit den nötigen Nährstoffen zu gewährleisten. Durch den Einsatz von Maschinen wird der Boden gelockert und durch die Aussaat von begrünenden Pflanzen wird die natürliche Aktivität des Bodens unterstützt. Moderne Analysemethoden ermöglichen es, Nährstoffmängel des Bodens leicht festzustellen. Durch eine gezielte und auf den Bedarf abgestimmte Düngung und Begrünung der Rebzeilen können die besten Möglichkeiten für die Reben geschaffen und eine Belastung für das Grundwasser vermieden werden. So wenig wie möglich – so viel wie nötig, lautet in den modernen Winzerbetrieben die Devise, wenn es um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln geht. Hauptsächlich soll die Rebe durch diese Hilfsmit-

tel gegen tierische Schädlinge und Pilzkrankheiten geschützt werden.

### Im Sommer

Mit der Rebblüte beginnt wieder eine hitzige Arbeitsperiode im Weinberg. Qualitätssteigernde Maßnahmen stehen auf dem Programm. Das sogenannte Ausgeizen bezeichnet das Ausbrechen von unerwünschten Trieben, um den Wuchs der vorhandenen Rebentriebe zu stärken. Zwischen Mai und August des Jahres wächst eine riesige Laubwand heran, die es mit dem Arbeitsschritt „Heften“ in Form zu bringen gilt. Mit dem Laubschnitt wird die Laubwand zurückgeschnitten und ebenfalls in Form gehalten. Beim Entlauben werden die Blätter entfernt, um den Trauben mehr Freiheit zu verschaffen. Die bessere Lichteinwirkung und Durchlüftung sorgen am Ende wieder für eine bessere physische Qualität der Trauben. Zudem ist das Entlauben eine Schutzmaßnahme vor der Kirschessigfliege, die schattige und feuchte Zonen bevorzugt.

### Grüne Lese

Vor der eigentlichen Lese der Trauben kann der Winzer zusätzlich zu den bereits ergriffenen Maßnahmen noch einmal die Qualität steigern. Überflüssige und nicht gereifte Trauben werden dabei zwischen Juli und Anfang August herausgeschnitten. Dadurch bleiben weniger Trauben am Stock hängen und diese profitieren entsprechend mehr aus den Extrakten der Wurzel. Die Erntemenge wird damit verringert: Niedrigere Erträge bedeuten in der Regel die besseren und vor allem extraktreicheren Weine.

### Im Herbst

Zum Anfang des Spätsommers wird bereits der Zuckergehalt der Trauben gemessen. Er ist Maßstab für die Reife und er bestimmt wesentlich mit, wann ein Wein gelesen wird. Gemessen wird der Zuckeranteil übrigens in Öchslegraden, einer Einheit die unter anderem Rückschlüsse auf den potentiellen Alkoholgehalt des Weines zulässt.



BU

### Die Lese

Die Lesezeit ist sicher der spannendste Moment für den Winzer. Dann entscheidet sich, ob die ganze Mühe zur Pflege des Weinbergs mit einem erfolgreichen Wein belohnt wird. Wann ein Wein reif ist für die Lese, hängt natürlich hauptsächlich von der Rebsorte und der Witterung ab. Letztlich bestimmt der Winzer den Zeitpunkt, an dem die Trauben ihren Weg in den Keller finden. Er schätzt das Wetterrisiko ein, plant, welchen Wein er wann keltern will. Denn einerseits wird ein Wein im Prinzip besser, wenn die Pflanze lange Zeit hat, die Trauben zu versorgen. Andererseits können ein plötzlicher Frost oder eine Regenperiode die Lese beeinträchtigen.

Je höher die angestrebte Weinqualität, desto wichtiger die Frage, ob per Hand oder maschinell geerntet werden soll. Handarbeit ermöglicht eine genaue Selektion: Nur die reifen Trauben werden abgeschnitten. Faule Beeren können aus der Traube herausgeschnitten werden. Manchmal muss der Leser an mehreren Tagen durch die Weinberge gehen und immer nur die reifen Trauben abschneiden. Das ist teuer. Eine Erntemaschine spart dagegen Zeit und Geld. Das Prinzip: Die Trauben werden durch Vibration herabgerüttelt und aufgefangen. Ist der Vollernter korrekt eingestellt und sind die Trauben optimal reif, ist diese Art zu ernten durchaus schonend und bedeutet kaum eine Qualitätsminderung.

Fotos: Deutsches Weininstitut

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

## Öko-Weinbau in Deutschland immer beliebter

**D**er ökologische Weinbau in Deutschland verzeichnet seit mittlerweile etwa 40 Jahren einen kontinuierlichen Zuwachs. Die Anbauflächen im Öko-Weinbau haben sich in den letzten zehn Jahren mehr als verdreifacht. Schätzungsweise 9.300 Hektar Weinberge (2018) werden mittlerweile ökologisch bewirtschaftet, das entspricht einem Anteil von rund 9% der Gesamtrebfläche. Prozentual gesehen steht Deutschland damit auch im internationalen Vergleich gut da.

### Wie arbeiten ökologisch ausgerichtete Betriebe?

Der Unterschied zum normalen Weinbau liegt insbesondere in der Bearbeitung der Weinberge. Es ist zudem der ideologische Ansatz, der den Unterschied ausmacht – das Ziel, ein ausbalanciertes Ökosystem im Weinberg zu erhalten. Dies erfolgt ohne den Einsatz chemisch-synthetischer Substanzen, um so die Belastung der Umwelt möglichst gering zu halten. Das beginnt bei der Düngung, wo keine Mineraldünger sondern nur Humus, Kompost oder andere organischen Nährstofflieferanten eingesetzt werden und setzt sich beim Pflanzenschutz fort. Hier werden nur reiner Schwefel und Kupfer gegen den echten und falschen Mehltau eingesetzt. An Stelle von Schwefel wird in letzter Zeit sogar häufig schon erfolgreich Backpulver (Natriumbikarbonat) verwendet. Außerdem wird versucht mit Pflanzenstärkungsmitteln die Widerstandsfähigkeit der Reben zu erhöhen. Unkräuter im Weinberg werden ausschließlich mechanisch, das heißt ohne chemische Herbizide entfernt. Um das Bodenleben und die Artenvielfalt in den Weinbergen so aktiv wie möglich zu erhalten werden außerdem alle ökologisch bewirtschafteten Weinberge zwischen den Rebzeilen mit verschiedensten Pflanzen begrünt. Die

Umstellung vom konventionellen auf den biologischen Weinbau dauert drei Jahre.

„Wein aus Trauben“ – mit diesem schlichten Titel für ihre neue, gemeinsame Broschüre greifen die Verbände im ökologischen Weinbau den deutlichen Trend hin zu herausragenden Bio-Qualitäten beim Weingenuss auf.



Die Verbände für ökologische Landwirtschaft und Weinbau in Deutschland:

- Bioland
- Demeter
- ECOVIN
- Naturland
- Biokreis

### Neue EU-Verordnung zu Biowein 2012

Mit dem Weinjahrgang 2012 gilt erstmals eine neue EU-Verordnung, in der auch der kellertechnische Ausbau von Bioweinen geregelt ist. So wurden beispielsweise für Bioweine die Grenzwerte für die maximalen Schwefelgehalte im Vergleich zu den konventionell hergestellten Weinen leicht abgesenkt. Daneben wird auf einige Weinbehandlungsstoffe

verzichtet, einige müssen ökologischen Ursprungs sein und auch der Verzicht auf jede Gentechnik, etwa bei den Hefen, ist vorgeschrieben. Weine des aktuellen Jahrgangs, die nach den neuen Vorgaben produziert wurden, können nun als Ökologischer Wein, Öko-Wein, oder Bio-Wein bezeichnet werden. Zu erkennen sind sie an dem neuen EU-Gemeinschaftslogo.

Der 1985 gegründete Verband Ecovin ist der größte Zusammenschluss ökologisch arbeitender Weingüter weltweit. Die rund 245 Mitgliedsbetriebe bewirtschaften derzeit allein etwa 2.606 Hektar Rebfläche (2019) in elf deutschen Anbaugebieten.

Es gibt auch innerhalb des ökologischen Weinbaus noch gewisse Abstufungen. Winzer, die „biologisch-dynamisch“ arbeiten, versuchen noch zusätzlich unter anderem die Kräfte des Mondes und der Planeten zu nutzen.

### Umweltbewusster Weinbau ist in Deutschland Standard

Auch im konventionellen Weinbau gilt beim Pflanzenschutz und der Düngung die Devise „So viel wie nötig, aber so wenig wie möglich“. Viele erfolgreiche Konzepte aus dem ökologischen Anbau haben mittlerweile auch Einzug in den allgemeinen Weinbau gehalten.

Bioweine sind in Deutschland mittlerweile gut distribuiert. Man findet sie natürlich im ökologischen Fachhandel, aber auch im allgemeinen Weinfachhandel oder Lebensmittelhandel. Selbstverständlich gibt es sie - und das ist immer das größte Erlebnis – direkt beim Winzer oder auch in einigen Winzergenossenschaften, die einen Teil ihrer Rebfläche ökologisch bewirtschaften. Alle Verbände haben eine Liste Ihrer angeschlossenen Betriebe im Internet, und schicken diese sicherlich auch gerne interessierten Weinfreunden zu.

Der Beitrag wurde gekürzt. Den vollständigen Beitrag finden Sie unter: [www.deutscheweine.de/wissen/weinbau-weinbereitung/oekologischer-anbau/](http://www.deutscheweine.de/wissen/weinbau-weinbereitung/oekologischer-anbau/)

Foto: Deutsches Weininstitut

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)



# Stilvolles Ambiente gepaart mit französischer Lässigkeit

Das „Irma La Douce“ lebt die Tradition eleganter Gastronomie

Gour-med

**E**rst Ende November 2019 eröffnete der junge Gastronom Jonathan Kartenberg an der Potsdamer Straße, unmittelbar neben dem weltbekannten

Kabarett „Wintergarten“, sein zweites Restaurant in Berlin, das „Irma La Douce“. Neben dem Kreuzberger Hotspot Eins44 wird das Konzept des „Irma La

Douce“ an die klassische französische Gourmet-Gastronomie anknüpfen. So ist der Plan, der, wie es zunächst aussah, Corona bedingt nicht realisierbar schien.



Küchenchef Michael Schulz, Betreiber Jonathan Kartenberg (v. l.)

Unbeeindruckt von der Situation und in Erkenntnis, dass staatliche Hilfe, wenn sie überhaupt erfolgt, keine Lösung ist, erweitert er die Öffnungstage und -zeiten im „Irma La Douce“ und startet erneut Ende Mai mit der 2. Eröffnung des Restaurants. Die schnelle Akzeptanz der Gäste bestätigt, dass die Entscheidung richtig ist.

Das Restaurant pflegt ganz bewusst das traditionelle, stilvolle Ambiente und Savoir-vivre.

Das Interieur erinnert an elegante Restaurants, dunkle Grüntöne mit goldenen Applikationen und viel Holz strahlen eine gemütliche Ruhe aus, die von den schwe-



Restaurant Irma La Douce

ren, gegen den Lärm schützenden, Fensterstores unterstrichen wird.

Die festlich eingedeckten Tische mit weißem Leinen verdeutlichen, dass man sich von der coolen Lässigkeit moderner Gourmettempel unterscheiden möchte. Wer mal wieder „fein Essen“ gehen möchte, ist im „Irma La Douce“ bestens aufgehoben. Eine Genusswelt ist mit Eröffnung dieses Restaurants in Berlin neu auferstanden.



Auster á la Michael Schulz

In der Menu Karte findet man die „Klassiker“ unserer westlichen Nachbarn: Frische Gillaardeau-Austern, verfeinert mit etwas Kaviar und Crème fraîche oder natur.

Wer traut sich heute noch, Kutteln auf die Karte zu setzen? Hier werden sie mit Rinderwurst und Nudeln in einem köstlichen Fleischsud serviert. Fehlen darf natürlich nicht die legendäre Bouillabaisse mit verschiedenen Meeresfrüchten, so wie man sie aus Frankreich kennt und schätzen gelernt hat. Im „Irma La Douce“ gibt es keine Menu-Vorschläge, alle Gerichte werden à la Carte angeboten. Das erleichtert die Auswahl und befreit davon, ein Menu zu bestellen, auf das man an dem Tag nicht recht Appetit hat. Selbstverständlich findet man auf der Karte auch Schnecken oder Bries vom Kalb.



Küchenchef Michael Schulz

Küchenchef Michael Schulz bestätigt, dass die Gäste seine Idee, keinen „Menu-Zwang“ anzubieten, sehr begrüßen.

Er ist in der Berliner Fine Dining Szene und bei Genießern kein Unbekannter. Seine beruflichen Stationen führten ihn in einige der besten Berliner Gourmet-Restaurants, u. a. das Rutz, einziges 3 Sternehaus in Berlin. Der Küchenchef und sein Team bringen eine neue Küche auf den Teller. Aromatisch betont, leicht und innovativ mit kreativen Komponenten. Seine Makrele mit Früchtetee ist ein Beispiel wie man Texturen und Aromen perfekt vereint.



Unterstützt am Herd wird Michael Schulz von seinem Sous Chef, dem ebenso in Berlin bestens bekannten und geschätzten Holger Hellmuth. Beide kennen sich aus dem Restaurant Golvet, wo sie schon erfolgreich zusammen Gäste verwöhnt haben.

gerne auf die Weinwünsche der Gäste ein, empfiehlt und gibt Tipps welche Weine mit den Gerichte perfekt harmonieren. Wer sich auf seinen Rat verlässt ist bestens versorgt.

Das „Irma La Douce“ ist innerhalb kurzer



Französisch inspiriert, die Mannschaft vom Irma La Douce: Alexander Kastner, Sascha Hammer, Michael Schulz, Jonathan Kartenberg, Holger Hellmuth (v. l.)

Maître und Sommelier Sascha Hammer, Verwalter mehrerer Hundert Wein-Exponate aus vielen Gebieten Europas, geht

Zeit zu einem Treffpunkt für Liebhaber traditioneller, modern interpretierter Küche geworden. Es befindet sich auf dem Weg in die Oberliga der Berliner Kochtempel. Bis zum 1. Stern wird es nicht lange dauern.



Maître und Sommelier Sascha Hammer

Die exzellente Leistung im „Irma La Douce“ hat sich bei der Kultur-Prominenz herumgesprochen. Nicht selten trifft man dort bekannte und berühmte Theater- und TV-Stars. Die wissen den Genuss zu schätzen.

Fotos: white kitchen, Florian Kottlewski

Irma La Douce  
Potsdamer Straße 102  
10785 Berlin  
Tel.: 030 23 00 05 55  
E-Mail: [irma@irmaladouce.de](mailto:irma@irmaladouce.de)  
[www.irmaladouce.de](http://www.irmaladouce.de)

Frische Ideen, spannende Rezepte, alte Werte

# To The Bone stellt sich nach Umbau und mit Amodio Iezza als neuem Küchenchef neu auf

**T**o The Bone in der Berliner Torstraße feiert die italienische Fleischkultur mit vielen Neuerungen. Inhaber Giacomo Mannucci sah in der Zwangspause eine Chance und setzte seine kreativen Pläne in den letzten Wochen um. Er renovierte sein drei Jahre altes Restaurant und engagierte mit Amodio Iezza einen neuen Chef de Cuisine. Gemeinsam mit dem Südtiroler Restaurantleiter Matthias Rainer, dem Berliner Barchef Oliver Meichsner und dem neuen Mann in der Küche hat Mannucci das Konzept überarbeitet, Neues geschaffen und Bewährtes behalten. „Wir wollten uns weiterentwickeln und freuen uns, das Ergebnis nun endlich unseren Gästen zu präsentieren“, sagt Mannucci.

Im To The Bone steht die Fleischkultur nach italienischer Tradition im Mittelpunkt. Küchenchef Amodio Iezza präsentiert darüber hinaus selbstbewusste Neuinterpretationen moderner italienischer Gerichte. Einzelnen Zutaten gibt der 32-Jährige noch mehr Aufmerksamkeit, indem er sie nach alten italienischen Rezepturen durch experimentelle Herangehensweise und ausgefeilte Kochtechniken verarbeitet. Dabei weitet er den



Aspekt der Nachhaltigkeit aus und setzt neue Standards.

So zählen zu den wichtigsten Lieferanten kleine Bauern und Fleischexperten aus Italien, die das kulturelle Erbe hochhalten. Jahrelanger Freund des Hauses ist Dario Cecchini aus Panzano in Chianti, dessen Rinder und Schweine im Naturreservat der Pyrenäen auf 1.800 Metern weiden. Aber auch Berliner Metzger wie Christian Gottschlich sind verlässliche Partner, bei dem Iezza Kalbshirn, -rippchen oder Spanferkelrücken bezieht.

Amodio Iezza, der nach seiner Kochausbildung in Pescara acht Jahre für Gabriele Feliciani in Berlin, München, Kitzbühel, Prag und in den Abruzzen gearbeitet hat, kam 2012 erneut nach Berlin, um die Küche im Centro Lire zu übernehmen.

schmacksvielfalt empfiehlt Matthias Rainer Weine von kleinen italienischen Weingütern, deren Philosophien zum To The Bone-Konzept passen.

Barchef Oliver Meichsner bietet geschmacksintensive Alternativen zum Wein. Zwischen 2010 und 2017 verhalf er zahlreichen Berliner Clubs zu einer einzigartigen Drink-Kultur, bevor er dann ins To The Bone -Team wechselte. Mit seinem Espresso Martini schreibt Meichsner eine feine Dessert-Geschichte.

To The Bone verfügt über 80 Plätze und ist täglich ab 18 Uhr geöffnet. Reservierungen per E-Mail unter [tothebone@bonita.berlin](mailto:tothebone@bonita.berlin).

Fotos: Romy Kaa



To The Bone Team v.l.n.r. Amodio Iezza, Giacomo Mannucci, Matthias Rainer

Begleitend zu dieser anregenden Ge-

[www.tothebone.bonita.berlin](http://www.tothebone.bonita.berlin)

## Mosel und Rhein

Eine Flusskreuzfahrt mit der „Lady Diletta“ durch Deutschlands schöne Weinregionen



### Gour-med

**R**eisen in diesen Zeiten ist schon etwas Besonderes, einfach irgendwo hinfahren geht nicht, beliebte Reiseziele buchen ist wegen Covid-19 nicht möglich. Selbst unter erschwerten Bedingungen, wie einer evtl. Quarantänezeit, sind Wunschziele z. Zt. fast unerreichbar.

Viele Urlauber nutzen die Gelegenheit, bleiben in Deutschland und stellen erstaunt fest, wie schön unser Land ist.

Eine Kreuzfahrt auf dem Rhein und der Mosel gehört zu den Erlebnissen, die uns verdeutlichen warum, in normalen Zeiten, so viele ausländische Touristen die beiden Flüsse mit den Attraktionen zu beiden Seiten der Ufer besuchen.

Wer diese Tour auf dem Wasser mit der gerade in Dienst gestellten „Lady Diletta“ erlebt, genießt nicht nur die Landschaft, hier wird der Weg und das Schiff zum

Ziel. Die „Lady“ erfüllt alle Erwartungen an ein 4 Sterne-Superior Schiff. Helle Farben bestimmen das Interieur, Kabinen mit komfortablen Betten und einer geräumigen Nasszelle mit einer Dusche, die ihrem Namen gerecht wird, sorgen für das Wohlfühlambiente an Bord. Bodentiefe Fenster, die sich leicht öffnen lassen und ein Garderobenschrank der auch für längere Reisen geeignet ist, werden als sehr angenehm empfunden.

Die Einschiffung (Kabinenbelegung) ist, entgegen sonstiger Erfahrung bei Kreuzfahrten, unkompliziert. Niemand muss auf die Übergabe der Kabine warten. Alle Gäste bekommen direkt nach Betreten des Schiffes ihre Schlüsselkarten, können die Kabinen belegen und die Koffer auspacken. Das oft lange Warten bis man die Kabine nutzen kann gibt es auf der „Lady“ nicht. Eine derart flotte Abwicklung wirkt positiv auf die Gäste.

Man merkt kaum, dass fast alle Kabinen belegt sind. Platz zum Ausweichen und – wie im Moment sehr wichtig – Abstand halten, ist reichlich vorhanden. Bemerkenswert auch wie diszipliniert alle Passagiere und die Besatzung Hygieneregeln einhalten. Desinfektionsmittel werden benutzt und stehen vor allen Räumen die



Das Empfangskomitee der „Lady Diletta“ steht bereit



Jeden Tag fein eingedeckt: Restaurant Tiepolo

allgemein zugänglich sind. Nichts steht einer unbeschwerten Reise im Weg.

Die große, lichtdurchflutete Tintoretto Lounge, mit der Bar – die wegen Covid-19 nicht genutzt wird, lädt zum Tee oder Kaffee und Kuchengenuss ein. Hier trifft man sich um den Abend gemütlich ausklingen zu lassen, falls man nicht das Sonnendeck bevorzugt um noch die wunderbare Aussicht auf die vorbeigleitende Landschaft zu genießen.



Ein Muss für Koblenz-Besucher: Deutsches Eck

Wir starten in Düsseldorf und steuern rheinaufwärts als erstes Ziel Koblenz an. In Nähe des Deutschen Ecks und dem Kaiser Wilhelm Denkmal legen wir an. Wer möchte kann einen Ausflug buchen und die Festung Ehrenbreitstein besuchen oder an einer geführten Altstadtbesichtigung teilnehmen.

Die „Lady Diletta“ verlässt in Koblenz den Rhein und wechselt zur Mosel die sich ihren Weg durch die Weinberge in Richtung Trier bahnt. Die beeindruckende Uferlandschaft links und rechts mit den kleinen, aber häufig sehr berühmten Winzerdörfern, bestätigt, dass eine Region vom Fluss betrachtet anders aussieht als von der Landseite.

Die Kreuzfahrtleiterin des Veranstalters Plantours, Sarah Pingel, weiß zu jedem Städtchen, Dorf oder Gemeinde eine kleine Geschichte über Historie und Gegenwart zu berichten. Nicht nur Geschichtsinteressierte erfahren viel Neues, Unbekanntes über den Weinbau, die Entwicklung der Region und den Menschen dieser Region.

Bevor wir Cochem erreichen, einen der bekanntesten Weinorte an der Mo-



Kreuzfahrtleiterin Sarah Pingel

sel, kommen wir an dem wohl steilsten Weinberg Europas vorbei, dem Calmont in der Nähe von Bremm. Kaum zu glauben, dass es hier möglich ist die Reben gefahrlos zu ernten. Cochem übt seit vielen Jahren eine Faszination für Touristen aus der ganzen Welt aus, leider ist das kein Vorteil für die Stadt. Kneipen, Gaststätten und Imbiss-Buden prägen den Altstadtkern. Die Angebote sind fast identisch, die gleichen Speisen und Preise wohin man schaut. Beschämend für den berühmten Weinort ist, dass in fast allen Gasthäusern nur offene Schoppenweine ohne nähere Bezeichnung zu recht

Marktplatz mit Rathaus in Cochem



hohen Preisen angeboten werden. Lieblich, mild oder trocken ist in der Weinkarte oft der einzige Hinweis, Trauben oder gar Angabe der Lagen fehlen. Auch auf Nachfragen bei dem Servicepersonal gibt es keine konkrete Auskunft. Grauburgunder, Weißburgunder, evtl. Riesling oder auch ein Mix verschiedener Trauben, so die Antworten. Weingenießer oder -kenner wenden sich mit Grauen ab und sind enttäuscht, in einer der berühmtesten Weinregionen Deutschlands, so etwas zu erleben.



Total entspannend, Reisen auf dem Fluss



Die Reichsburg, hoch über Cochem

Das barocke Rathaus, die vielen gut restaurierten Fachwerkhäuser und die Festung „Reichsburg“ aus dem Mittelalter sind die erwähnenswerten Attraktionen von Cochem.

Um einen geregelten Tagesablauf auf dem Schiff zu gewährleisten ist es erforderlich, dass die Mahlzeiten in zwei Sitzungen eingenommen werden. Ob Lunch oder Dinner, immer werden mehrere Gänge serviert. Küchenchef Klaus Beverburg, ein Mann mit großer Kreuzfahrt-Erfahrung erkundigt sich persönlich bei jedem Gast nach Unverträglichkeiten

oder Allergien. Die Gäste sollen sich wohl fühlen und das Essen genießen, so sein Motto.

Grundsätzlich ist anzumerken, dass jede Mahlzeit sorgfältig und geschmackvoll und ganz wichtig, frisch an Bord zubereitet wird. Die Service-Mitarbeiter sind freundlich, höflich und sehr aufmerksam. Sie hören den Gästen zu und erfüllen gerne Sonderwünsche. Hübsch anzuschauen ist die Dienstkleidung der Mitarbeiter, ob Frühstück, Lunch oder Dinner immer dem Anlass gerecht wird die Kleidung gewechselt.



Vom Ozean auf Flusskreuzfahrt:  
Küchenchef Klaus Beverburg



Julia, eine der freundlichen Service-  
mitarbeiterinnen

Für den Nachschub ist der Küchenchef verantwortlich. Er entscheidet – nach Marktlage – was auf die Menu-Karte kommt. Reklamationen oder Mängelrügen kommen, so bestätigt er, direkt bei ihm an. Das ermöglicht eine sofortige Reaktion und Behebung des Problems.

Wie auf solchen Reisen üblich, tauscht man sich mit den anderen Gästen aus und möchte von ihnen wissen wie die Reise gefällt. Grundsätzlich gibt es positive Zustimmung, was nicht verwunderlich ist, nicht nur von den Erstreisenden, auch Gäste mit Flusskreuzfahrt-Erfahrung sind von dem Schiff, dem Essen und den Ausflügen begeistert.

Am Mittag legt das Schiff in Cochem ab und weiter geht es Richtung Trier. Die alte Römer-Stadt wird am nächsten Morgen erreicht. Vom Anlegeplatz, ein paar



Ob Fisch oder ...

Kilometer vom Zentrum entfernt, gibt es einen Shuttle-Service in die Stadt. Viele Passagiere haben einen geführten Ausflug mit einem Stadtführer gebucht. Eine



... Fleisch, jeder Gang ein Genuss

praktische Hilfe bei den gebuchten Ausflügen sind die in jeder Kabine angebotenen Headsets, die kann man an Land mitnehmen und so – trotz Abstand halten – jedes Wort der Stadtführer hören.

Natürlich geht es für alle Ausflügler erst einmal zur Porta Nigra, ein noch bestens erhaltenes Bauwerk der römischen Epo-

punktet mit herrlichen historischen Fachwerkbauten die im Festtagsgewand herausgeputzt sind. Berühmt ist das kleinste Haus in Bernkastel, das „Spitzhäuschen“, in dem sich heute eine Weinstube befindet. Üppiger Blumenschmuck ziert die Fenster und Hauseingänge des Ortes. Gasthäuser, Restaurants und Weinstuben laden zum Weingenuß ein.



Touristentreffpunkt: Porta Nigra in Trier, UNESCO Weltkulturerbe

che. Dieses Monument und die Stadt sind UNESCO Weltkulturerbe und geschichtsträchtige Zeugen der Vergangenheit. Treffpunkt für alle Touristen ist das Tor der Porta Nigra, vor dem sie sich fotografieren lassen oder Selfies machen.

Die Altstadt strahlt Gemütlichkeit und behagliche Ruhe aus. Kleine Gasthäuser mit regionalen Spezialitäten bestimmen das Stadtbild. Die alten Bauten sind imposante Zeugen der Bischofszeit aus dem Jahr 314.

Zurück auf der Lady Diletta wird allen Mitreisenden klar, dass nun – leider – schon die Rückreise beginnt. Weiter geht's nach Bernkastel-Kues, ein berühmter Weinort, dessen Stadtteile durch die Mosel getrennt sind. Zu Kues gehören alle wichtigen Einrichtungen wie Schulen, Lebensmittelgeschäfte, etc. Bernkastel, auf der gegenüberliegenden Moselseite,



Bernkastel-Kues „Spitzhäuschen“, heute eine gemütliche Weinstube

Die Weinkarten offerieren Weine der Ortswinzer, auch die glasweise angebotenen Weine werden exakt bezeichnet und zu angemessenen Preisen verkauft. Hier finden Weinexperten exzellente Tropfen im offenen Ausschank.

Die Weinbauern um Bernkastel-Kues haben sich auf den Ausbau der Riesling-Trauben spezialisiert. Sehr bekannt und geschätzt ist der Doctor Wein vom gleichnamigen Weinberg.



Doctor-Weinberg, eine der berühmtesten Lagen an der Mosel in Bernkastel-Kues



Immer gut gelaunt und wachsam:  
Kapitän André Harscher

Der Legende nach soll dieser Wein im 17. Jahrhundert einen Fürsten von einer schweren Krankheit geheilt haben, so bekam er seinen Namen. Dieser Tradition verpflichtet ist das Hotel-Restaurant Doctor Weinstube, es gehört mit zu den beliebtesten Speiserestaurants der Region. Erbaut wurde das Haus 1668 als Zehnthaus, 1903 erhielt es den Namen Doctor Weinstube.



„Lady“ Loreley

Am folgenden Tag nimmt die „Lady Diletta“, unter der Leitung des sympathischen Kapitäns André Harscher, Kurs auf Koblenz um auf den Rhein zu wechseln und stromaufwärts Rüdesheim anzufahren. Vorbei an Schlössern und Burgen geht es zu einem weiteren Highlight dieser Reise, dem Loreley-Felsen und der berühmten

Loreley-Figur. Ein ganz besonderes Ereignis, nicht nur für Romantiker. In Sichtweite des kleinen Denkmals der Sagen und Mythen umwobenen Jungfrau werden selbst introvertierte Stoiker besinnlich und summen, wenn auch verhalten, das Lied der Loreley: Ich weiß nicht was soll es bedeuten, dass ich so traurig bin ... Den gesamten Text ersparen wir Ihnen.

Auch Rüdesheim, die alte Weinstadt im oberen Mittelrheintal, genießt Weltruhm. Seitdem der Tourismus mobil geworden ist gehört Rüdesheim zu den Pflichtbesuchen jedes ausländischen Touristen. In Asien, speziell in Japan, ist die Stadt der bekannteste europäische Weinort.

Als Referenz an die Gäste sind die Speisen- und Weinkarten in internationalen

nur ca. 20 cm breiter sind als manche Schiffe. Es ist ein wahres Meisterwerk und eine große Herausforderung für die nautische Mannschaft. Da ist volle Konzentration gefragt. Bei aller erforderlichen Aufmerksamkeit nimmt Kapitän André Harscher sich die Zeit für ein Gespräch und erklärt die moderne nautische Technik der „Lady“. Für den Laien ist es erstaunlich wie neue Schiffe heute ausgerüstet sind. Das Grundsatzmotto lautet aber immer noch: Sicherheit zuerst!

Die Reise mit der eleganten, modernen „Lady Diletta“ hat uns ein Stück der deutschen Landschaft gezeigt, die wir alle lange nicht geschätzt haben. Erst durch die Covid-19-Pandemie sind die attraktiven Reiseziele in Deutschland wieder in unser Bewusstsein gerückt.



Im Wechsel: Burgen, Schlösser, Burgen ...

Sprachen gedruckt, selbstverständlich auch in Japanisch. Aber auch hier verblasst die alte Herrlichkeit. Viele Restaurants und Weinverkostungsstuben sind geschlossen. Die Menschenmassen überschaubar und ausländische Besucher kaum vertreten. In Covid-19-Zeiten nutzt es leider auch nicht wenn man zum UNESCO Weltkulturerbe zählt.

Die Mosel und der Rhein gehören zu den schwierigsten Gewässern für Flusskreuzfahrtschiffe. Hier gibt es Schleusen, die

Eine Reise durch unser Land auf dem Wasser ist ein Erlebnis das man nicht vergisst und in bester Erinnerung bleibt. Keine Frage, Deutschland ist schön, es muss nicht immer die ferne Welt sein.

Fotos: Gour-med

Buchen können Sie die Reise mit der „Lady Diletta“ bei:  
Plantours Kreuzfahrten Bremen  
E-Mail: [Info@plantours-kreuzfahrten.de](mailto:Info@plantours-kreuzfahrten.de)  
[www.plantours-kreuzfahrten.de](http://www.plantours-kreuzfahrten.de)

## Gesundes Bauen für die Zukunft

Nachhaltig, ökologisch, naturschonende Materialien, einzigartiger Gesundheitsschutz, klimaschonend und energieeffizient – neue Wege im Ein- und Mehrfamilienhausbau

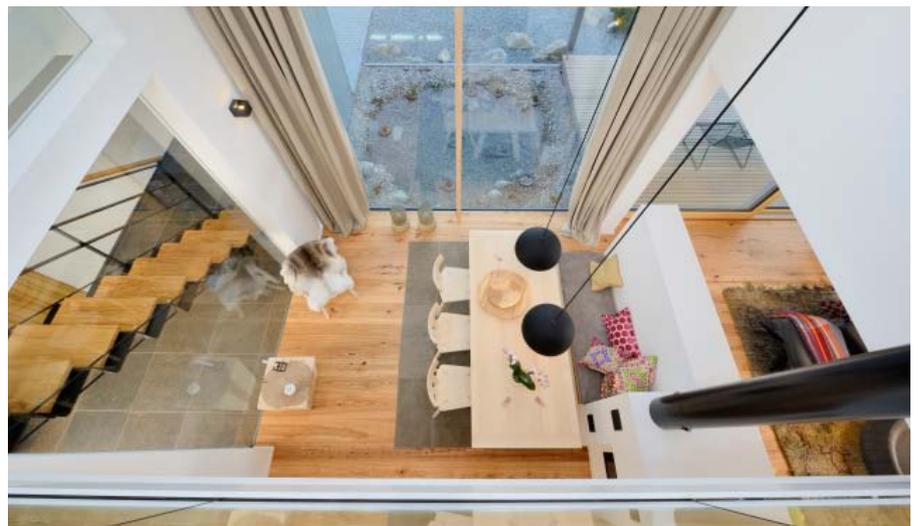


Die jahrelange Erfahrung von Baufritz garantiert, wie kein anderes Unternehmen in Deutschland, eine lückenlose Überwachung der eingesetzten Hausbaumaterialien und Hilfsstoffe wie Bodenkleber, Holzleime, Farben, Lasuren, Dämmstoffe etc.

Ein VDB Zertifikat bestätigt die ausgezeichnete Raumluftqualität für die besonders schadstoffarmen Gebäude und größte Sicherheit und Wohnkomfort für Besitzer und ihre Familien!

**B**iodesign-Architektur, kein Kunstwort sondern ein Konzept von Baufritz. Modernes Bauen mit Bio-Material, das ist perfekter Klimaschutz. Ein Investment für Kapitalanleger, Selbstnutzer und Investoren mit höchster Gesundheitsrendite! Ihr eigenes Zuhause sollte der gesundeste Ort Ihres Lebens sein! Ausdruck Ihres Lebensstils und Ihrer Personality. In einem ganz nach Ihren Wünschen geplanten Bio-Designhaus von Baufritz erleben Sie das Beste, was Ihren Wohngefühlen passieren kann.

Denn die Forschungsabteilung des nachhaltigsten Hausbau-Unternehmens Deutschlands entwickelte in den letzten 20 Jahren einzigartige Konzepte zum Bau von gesundheitszertifizierten und klimagerechten Gebäuden. Daraus hervorgegangen sind weltweit einzigartige Patente, sie stehen für Innovationen und Gesundheitsprodukte. Neben höchsten Ansprüchen an Ökologie, Klimaschutz, Design und Architektur dreht sich hier alles um gesundes Wohnen.



Entdecken Sie das Architektenhaus „Alpenchic“ auch bei einem 360 Grad Hausrundgang unter: [www.baufritz.de/alpenchic-vr](http://www.baufritz.de/alpenchic-vr) oder bestellen Sie die 146-seitige Architekturbroschüre „LookBook“.

[www.baufritz-med.de](http://www.baufritz-med.de)



Inmitten von unberührter Natur und direkt am Strand finden Tages- und Feriengäste hier alles, was sie für eine Auszeit – ob aktiv oder entspannt – brauchen. Eine Marina mit Restaurant, Freizeitanlagen wie zum Beispiel einen Golfplatz sowie individuelle Residential Services ermöglichen ein außergewöhnliches Ferienerlebnis. All das macht Bades Huk zu einem wahren Sehnsuchtsort, an den man immer wieder zurückkehrt.

In Hohen Wieschendorf an der Mecklenburgischen Ostseeküste, entsteht bis 2021 das neue Ferienresort Bades Huk. 77 Apartments baut die Salzburger Investmentboutique Soini Asset in privilegierter Strandlage. Wie groß das Interesse an solchen Kapitalanlagen ist, zeigt die Tatsache, dass diverse Einheiten bereits optioniert sind. Die Ostsee ist beliebter denn je. „Auszeit in bester Lage“ ist das Motto. Mecklenburg-Vorpommern ist zum vierten Mal in Folge beliebtestes Reiseziel der Deutschen. Immer mehr Urlauber, auch aus dem europäischen Ausland, zieht es an die Ostseeküste. Dabei schätzen nicht nur Wassersport-, Natur- und Golfliebhaber die Ferienimmobilien von Bades Huk.

Die einzigartige Strandlage unweit der Marina, eingebettet in das Vogel- und Naturschutzgebiet, garantiert Ruhe und ungestörte Natur. Mit diesem Vorteil ist das Resort auch als Investitionsobjekt für Kapitalanleger interessant. Käufer profitieren neben der Möglichkeit der Eigennutzung auch von attraktiven Renditen aus der Ferienvermietung. Dies ist bei Bades Huk besonders interessant: Es wird eine garantierte, monatliche Mindestmiete ausgezahlt, um saisonal unabhängige Einnahmen zu generieren. Zum Jahresende erfolgt zusätzlich die Auszahlung der Rendite, die durch die Ferienvermietung erzielt wurde.

## Vielfältige Freizeitangebote stehen den Gästen zur Verfügung

Für Wassersportler hat Bades Huk einiges anzubieten. Hohen Wieschendorf punktet mit eigener Marina mit 100 Liegeplätzen, an der auch Yachten anlegen können – der perfekte Startpunkt in ein faszinierendes Segelrevier. Auch Stand-Up-Paddling und Surfen sind hier beliebt. Hohen Wieschendorf ist einer der weni-

# Urlaub im eigenen Feriendomizil ist nicht nur erholsam sondern auch eine sichere Kapitalanlage

**E**in umfassendes Service-Konzept von Ferienresorts wird in Europa immer beliebter – auch in Deutschland. Dabei steht vor allem die Ostseeküste im Fokus der deutschen Ferienimmobilien-Entwickler. Das Konzept von Bades Huk – eine Resort für Anspruchsvolle – an der Wismarer Bucht ermöglicht eine Kombination von Eigennutzung und Vermietung der Immobilie.

Ihren Namen verdankt das neue Ostsee Resort einem Pionier der Seefahrt: Wilhelm Bade stand Pate. 1843 in Hohen Wieschendorf geboren, veranstaltete Bade die ersten touristischen Kreuzfahrten in die Arktis. Als Huk wird eine Landzunge bezeichnet, so wie sie in Hohen Wieschendorf zu finden ist. Heute steht Bades Huk für ein Projekt, das Genießer und Entdecker gleichermaßen fasziniert.

gen Ost-Wind Surf- und Kitespots in der Wismarer Bucht. Einsteiger wie Profis erhalten Unterstützung z.B. mit Equipment bei der kooperierenden Wassersport-schule.

Für Familien mit kleinen Reitsportfans liegt das Pferdeglück ganz in der Nähe von Bades Huk auf dem „Pferdehof Frank Rudolph“ in Oberhof (Klütz). Hier sind unter anderem Reitstunden, Ponyreiten oder auch Geländeausritte im Angebot. In Zukunft wird der Hof eng mit dem Ferien-Resort zusammenarbeiten. Auch der Kletterpark in Boltenhagen animiert große und kleine Urlauber zum Austoben.

Für Naturliebhaber dürfte die eigene Ranger-Station von Bades Huk spannend werden. Hier gibt es künftig Führungen in Flora und Fauna. Die vielen verschiedenen Vogelarten, die in Bades Huk leben, rasten oder brüten, kann man aber auch überall spontan bestaunen. Sie stehen hier unter besonderem Schutz.

Für Aktive gibt es in Bades Huk ebenfalls die Chance, schnell und einfach in



Elegante Wohneinheiten mit viel Komfort

in die naturschöne Küstenlandschaft behutsam ein und ermöglicht Golfern einen Blick über die Ostsee. Bis zur Eröffnung des Ferienresorts Bades Huk soll der Platz vom erfahrenen Golfplatzdesigner und deutschen Nationalspieler der Senioren, Christoph Städler, und seinem Team modernisiert werden. Er sieht zum einen in den natürlichen Gehölzstrukturen und Biotopen einen Vorteil dieses außergewöhnlichen Golfplatzes. „Zum Zweiten haben wir hier eine sehr angenehm bewegte Geländetopografie, die durch die

mit der Altstadt von Stralsund zum Welt-erbe der UNESCO. Im historischen Stadtkern mit den drei Backsteinkathedralen ist der mittelalterliche Grundriss nahezu unverändert erhalten geblieben.

Die Nähe zu den Metropolen Hamburg und Berlin erhöht die Attraktivität. Beide Städte sind von dort aus bequem mit dem Auto erreichbar.

Die hochwertig ausgestatteten Ferien-apartments sind in fußläufiger Reichweite zum Golfplatz, Strand und der Marina mit Shop und einigen guten Restaurants.

### Residential Services – ankommen und genießen!

Ergänzt wird das Vermietungskonzept durch ein umfassendes Service-Konzept: Alles ist möglich.

Auf Wunsch erwartet Gäste bei der Ankunft ein liebevoll hergerichtetes Apartment und ein frisch gefüllter Kühlschrank. Auch bei der Freizeitplanung können sich die Gäste jederzeit an die Betreiber von Bades Huk wenden, sie übernehmen gern die Organisation für die Gäste. Kurzum: Gäste wie auch Eigentümer müssen sich um nichts kümmern und genießen so die Freiheit, einfach nur anzukommen und zu genießen.

Für Entwicklung, Vermarktung und Verkauf erhält Bades Huk Unterstützung vom Ferienimmobilien Spezialisten Clavis International aus Hamburg.

Fotos: Bades Huk

Weitere Informationen zum Projekt  
Bades Huk: [www.badeshuk.de](http://www.badeshuk.de)



Die neue Marina

Bewegung zu kommen: Wie wäre es mit Strandvolleyball direkt am Naturstrand oder einer Radtour? Auch der 18-Loch-Golfplatz von Hohen Wieschendorf wird derzeit neu konzipiert und aufwendig modernisiert. Das Besondere vom Golfplatz in Hohen Wieschendorf ist seine außergewöhnliche Lage: Von drei Seiten umschließt die Ostsee die Halbinsel, auch Huk genannt, auf der sich die Golfanlage befindet. Der Platz schmiegt sich dabei

frühere Gletscherbildung geprägt ist. Das ist aus sportlicher Sicht sehr abwechslungsreich, wenn man immer leichte Schräglagen hat“ beschreibt Städler die Gegebenheiten des Platzes.

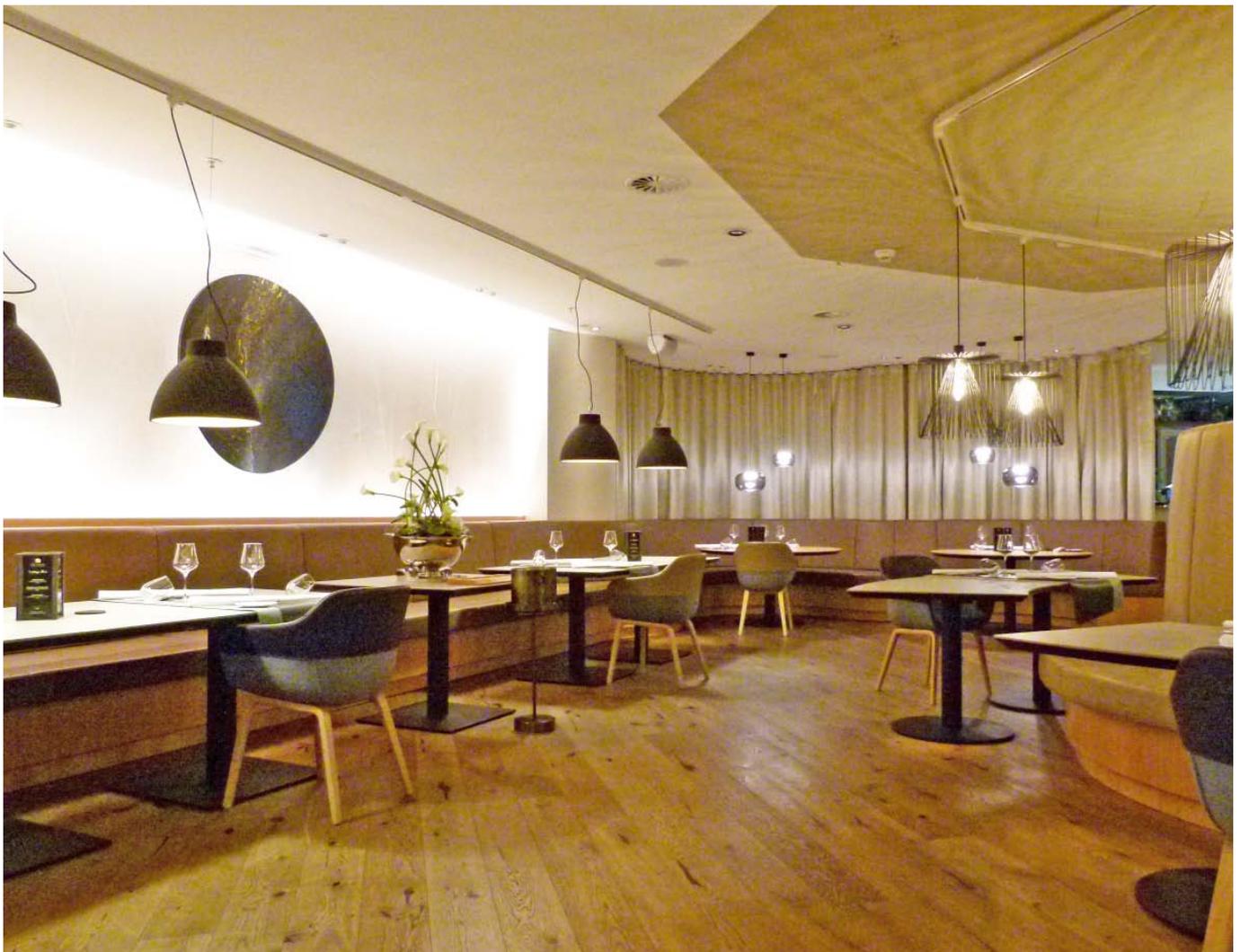
Für Entdecker bietet sich ein Tagesausflug in eine der nahegelegenen Hansestädte an. Wismar erreicht man von Hohen Wieschendorf mit dem Auto in rund 20 Minuten. Die Stadt gehört gemeinsam

# Das gibt es nur in Düsseldorf – Sterneküche im Supermarkt!

Gour-med

**G**ourmet-Restaurants in Kaufhäusern waren vor einigen Jahren Trendsetter. Fine Dining muss nicht im Luxusambiente serviert werden, so war und ist das Motto.

Tristan Brandt erkochte bis zum Mai diesen Jahres im Fashion Flair, des Mannheimer Kaufhauses Engelhorn 2 Michelin Sterne. Anton Pahl, Restaurant „Setzkasten“, Düsseldorf, ist im März diesen Jahres mit dem ersten Stern ausgezeichnet worden und nach unserer aber auch anderer Expertenmeinung auf dem besten Weg sehr bald seinen zweiten Stern zu bekommen. Damit wäre er – nach einigen Jahren – der erste Koch in Düsseldorf mit dieser Auszeichnung. Die Verleihung des Michelin-Sterns kam überraschend, wengleich erhofft und gewünscht.



Setzkasten – Gourmet-Restaurant im Supermarkt



Thunfisch, Kalamansi, Sellerie, Nussbutter

Küchenchef Anton Pahl, Sous Chef Egon Hopp und das Team konnten nicht einmal ihre Freude über diese Auszeichnung genießen. Denn kurz darauf wurde die Covid-19 bedingte Zwangsschließung angeordnet. Der Schock dieser Maßnahme verdarb allen Mitarbeitern gründlich die Freude über die gerade erfahrene Ehre.

Schnell erkannte der Küchenchef, dass in der Schließung auch die Chance liegt sich neu zu orientieren, kreative Ideen umzusetzen und bisher gedachte Experimente zu realisieren. Grundlage der Veränderungswünsche war und ist das Motto: Glückliche Gäste, den Alltag vergessen und den Genuss erleben.

Die Philosophie von Anton Pahl: Jeden Tag ein bisschen mehr! neue Details erarbeiten und das Branding herausstellen. Gerade den bisher oft vernachlässigten Kleinigkeiten wird mehr Bedeutung gewidmet. Nuancen werden immer wieder



Ein unschlagbares Team: Sous Chef Egon Hopp und Chefkoch Anton Pahl

diskutiert und nach Verbesserungen untersucht.

Die große Wertschätzung des Kochs hochwertigen Produkten gegenüber trägt er gerne nach außen um seine Gäste zu sensibilisieren und zu zeigen, wie

man mit einfachen Dingen das Leben verschönern kann. So findet man hin und wieder in den Setzkästen neben den Tellern kleine Gedichte von Anton Pahl, wie dieses:

**Brot,**  
aus simplen Elementen  
wirst du geformt.  
Nur ergebnisses Wissen  
verwandelt dich in pures Gold.  
Es gibt dich im Überfluss  
Oft wirst du achtlos verspeist.  
Für mich bist du mehr.  
Komm warm an den Tisch  
mit begleitender Freude.  
Du hast sie verdient  
die Beachtung der Meute

Kann Brot eine größere Ehre widerfahren?

Der Sternekoch ist Team-Worker. Über seine Mannschaft sagt er: „Jeder ist gleichberechtigt, alle dürfen, ja, sollen mitreden, Fehler sind erlaubt, daraus ler-



Kaisergranat, Pita, Roussos Salat, Tzatziki

# G Genuss- und Reisetipps



Menu im „Setzkasten“

nen wir“, so Anton Pahl. Sein Küchenteam steht uneingeschränkt loyal zu dem Chef. Das ist in der Hektik einer Gourmetküche nicht selbstverständlich aber für alle eine Basis des Erfolges.

Im Service ist Maitre Thomas Maderer

der Mann auf den sich Anton Pahl verlassen kann. Der Maitre hat internationale Berufserfahrung und ist ein Weinexperte auf dessen Rat oder Empfehlung sich – auch – der Weinkenner verlassen kann.

Stets gut gelaunt präsentiert er seine Empfehlungen.

Der Name des Restaurants „Setzkasten“ muss erklärt werden. Wer vermutet der



Große Auswahl im Meat Atelier

Begriff ist dem alten System der Buchdruckkunst entliehen, liegt falsch.

Vor der Eröffnung wurde entschieden, dass man die Menu-Gänge in kleinen, attraktiven offenen Holzkästen zum Tisch bringt. So war der Name „Setzkasten“ geboren.



Süße Verführung: Die Patisserie in der Zurheide Kaffee Lounge



Frische Pasta

Die Location vom Setzkasten ist außergewöhnlich, aber nicht ungewöhnlich. Im Souterrain eines riesigen Supermarktes, nicht weit von der berühmten Königsal-



lee, in der Mitte eines unerschöpflichen Frischeparadieses mit Namen Zurheide Feine Kost und umgeben von exzellenten Produkten des Delikatessen-Geschäftes, hat der Küchenchef eine kaum vorstellbare Auswahl hochwertiger, regionaler und internationaler Lebensmittel wie man sie frischer nicht kaufen kann.

Für die Betreiber dieses Supermarktes, Familie Zurheide, ist es wichtig nicht nur für die Restaurants innerhalb dieser Location frische Qualität anzubieten. Die Kunden sollen sich ebenso an den Vorteilen erfreuen. Die Synergie Supermarkt und Gastronomie geht hier bestens auf.

Die Vorteile dieser Fülle weiß Anton Pahl für sein Restaurant natürlich sehr zu schätzen. Das Ambiente des „Setzkastens“ kann durchaus auf dem Niveau anderer Gourmet-Tempel mithalten. Es ist ein ruhiger Ort, der zum Genießen einlädt, mit dem Flair einer Weltstadt und einem Angebot das exakt selbigem entspricht.



Der Chefstable im „Setzkasten“

Wir haben am Chefstable ein 5 Gang Menu genossen, dass nicht nur für den Gaumen ein absolutes Highlight war, auch die Augen waren von der Darreichung mehr als überrascht. Die zum Teil filigranen Zutaten wurden liebevoll zu einem Ganzen komplettiert. Gut gefallen hat uns auch das Dessert, der kleine Buddha aus weißer Schokolade umgeben von viel zartem Grün. Fast zu schade um es zu zerstören.

Vor dem Restaurant gibt es eine Champagner-Bar mit mehr als 150 Champag-



Fast zu schade zum Essen, der „Quomo“ Buddha

ner-Sorten im Angebot. Hier zu verweilen ist ein Lebensgefühl, das glücklich macht, den Alltagsorgen trotz und Covid-19 und die vielen, leidigen Umstände vergessen lässt.

Ja es ist so, Düsseldorf lässt sich im Setzkasten und bei Zurheide Feine Kost verwöhnen!

Für uns ist es kein Geheimtipp mehr, warum auch? Lebensfreude ist für alle da.

Fotos: Gour-med



Chef des Champagner Clubs Björn Zimmer mit Rüdiger Zurheide

Zurheide Feine Kost  
Restaurant Setzkasten  
Berliner Allee 52  
40212 Düsseldorf  
Tel.: +49 (0) 211 - 200 57 16  
[www.setzkasten-duesseldorf.de](http://www.setzkasten-duesseldorf.de)

## Eine Reise nach Italien

# Ob Apulien oder Puglia – ist das wirklich wichtig?

Im Stiefelabsatz genießt man und lässt genießen

**Gour-med**

In Zeiten von Covid-19 fällt es schwer Reisereportagen zu recherchieren und sichere Destinationen zu empfehlen. Im September gab es für die Region Apulien weder eine Reisewarnung noch einen Risikohinweis. Was lag näher, als der Einladung einer guten Bekannten, die in Fasano komfortable Ferien-Apartments vermietet, zu folgen und die Landschaft westlich von Bari zu entdecken.

Nach chaotischen Versuchen, die Luft-hansa hat einmal mehr ihre Unfähigkeit und fehlende Serviceleistungsbereit-

Ein ehrfurchtsvoller Anblick,  
Olivnbäume viele hundert Jahre alt



In abendlichem Lichterglanz, die Masseria Alchimia

schaft unter Beweis gestellt, gelingt es dann doch Flüge nach Bari zu buchen. Wir haben mehrfach in **Gour-med** über Italien berichtet, bisher aber noch nie über diese Region. Entsprechend groß ist unsere journalistische Neugier

Eine kurze Vorab-Recherche im Internet zählte gleich, auf die Frage: Was muss man gesehen haben? 15 Plätze auf, die zu den Pflichtvisiten gehören. Da muss man schon Prioritäten setzen, wenn man nur sechs Tage vor Ort ist.

Die ersten Tage wohnen wir bei Caroline Groszer, Weltbürgerin und Besitzerin der Masseria Alchimia, die sie seit 15 Jahren



Weltbürgerin Caroline Groszer im Park ihrer Masseria Alchimia



Apartment mit Meerblick

am Rand von dem typisch italienisch-ge-  
mütlichen Städtchen Fasano betreibt.

Masseria bedeutet „Alter Bauernhof“. Diese Bezeichnung trifft aber nicht mehr zu, wenn sie als touristische Unterkünfte angeboten werden. Caroline Groszer hat ihre acht Ferien-Apartments in der Masseria Alchimia zu sehr komfortablen, mit modernen Elementen und allen Bequemlichkeiten, die man sich im Urlaub wünscht, stilvoll ausgestattet. Designer-

#### Modernes Ambiente mit Objekten ...



möbel von nationalen und internationalen Künstlern wie z. B. Luisa Bocchietto oder Norman Forster schmücken die Apartments. Bilder und Fotografien von italienischen Künstlern gehören teils zur privaten Sammlung von Caroline Groszer, teils können sie aber auch gekauft werden. Die sprichwörtliche ländliche Stille garantiert Erholung vom Alltagslärm und legt sich mit behaglicher Ruhe auf die Seele. Wer es im Urlaub etwas lebhafter möchte, mietet das im Zentrum Fasanos gelegene Stadthaus „Palazzina Alchimia“. In der Masseria kann jeder Urlauber nach eigenen Vorstellungen seinen Tag gestalten. Die Apartments mit unterschiedlichen Größen und Ausstattungen verteilen sich auf ein riesiges Areal, das über eine eigene Zufahrt erreichbar ist. Alle Woh-



Blick auf Ostuni, die weiße Stadt

nungen haben eine kleine Küche, sehr schöne Bäder und natürlich Betten mit Schlafgarantie. Der Blick aufs nahe Meer ist ebenso möglich wie eine Aussicht in die grüne Natur. Die Gäste können sich auf eine eigene Terrasse zurückziehen oder zu einem gemütlichen Plausch im großen Garten treffen. Die Häuser der Alchimia Collection sind für Selbstversorger. Tägliche Zimmerreinigung imklusiv. Mit viel Liebe zum Detail unter Würdigung der Historie des ehemaligen Bauernhofes hat die Besitzerin eine Symbiose von Tradition und stilvoller, zeitgemäßer Urlaubsdestination geschaffen. Die Masseria ist abgelegen, aber nicht einsam.

Die Besitzerin Caroline Groszer legt großen Wert auf zufriedene Gäste. Sie gibt Tipps und Ratschläge, insbesondere wenn es um gutes Essen in den umliegenden Restaurants geht oder für ausgedehnte Shoppingtouren in der Umgebung. Auch für Tagesausflüge hat sie immer passende Ideen. Im näheren Umfeld gibt es zwei Masserien mit kleinem Hofladen in denen man sich mit frischen Produkten versorgen kann.

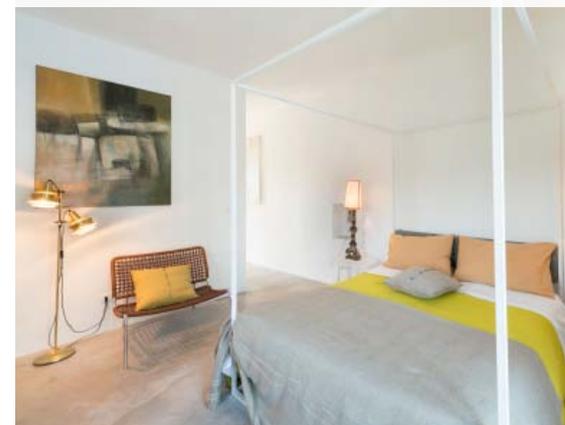
Abwechslung und eine Vielzahl von kulturellen, historischen und landschaftlichen Sehenswürdigkeiten - einige zählen zum UNESCO-Weltkulturerbe - gibt es reichlich.

Ostuni, die weiße Stadt mit jahrhundertelanger Tradition, ist nur wenige Kilometer entfernt. Das alte Stadtzentrum ist auf drei Hügeln erbaut und mit den weiß getünchten Häusern eine Attraktion, der Besucher sich nicht entziehen können.

Neben verschiedenen sakralen Bauten lohnt ein Besuch der Kathedrale Santa Maria Assunta mit ihren wertvollen Fresken und Reliquien. In Ostuni bietet Caroline Groszer eine Attikawohnung „Torretta Alchimia“ in der Nähe des Doms an – mit Meersicht-Terrasse und Privatparkplatz. Übrigens im höchsten Haus Ostunis!

Weltruhm genießen die Trulli Häuser in und um Alberobello. Nur in dieser Regi-

#### ... von internationalen Künstlern





Für Touristen die Attraktion: Trulli-Häuser in Alberobello

on wurden die kegelförmigen Gebäude errichtet. Die Idee für diesen Baustil entstand vor vielen Hundert Jahren als eine List, um Steuern zu vermeiden.

Heute werden die Bauten vor dem Verfall geschützt, stehen unter Denkmalschutz und werden teilweise zu luxuriösen Wohnvillen ausgebaut. Das Zentrum der Trulli ist die Stadt Alberobello, allein hier gibt es rund 1000 dieser putzigen Gebäude. In einigen sind heute Restaurants, Cafés oder Pizzerien zu Hause.

Kulinarisch ist die Region zwischen Bari und Brindisi exzellent aufgestellt. Das Il

Punto in Torre Canne, nahe Fasano, ist eines der beliebtesten Fisch-Restaurants, direkt am Meer.

In italienisch-sommerlichem Ambiente werden die Gäste ganz nach Wunsch auf der Terrasse oder im feinen Ambiente des eleganten Restaurants verwöhnt.

Alles tagesfrisch, in bester Qualität, ob Meeresfrüchte, Krustentiere oder Branzino (Barsch). Jedes Gericht ein Genuss. Der Besitzer Salvatore Santoro begrüßt seine Gäste, auch die neuen wie alte Freunde. Herzlich warm und mit offenen Armen. Auf seine Empfehlung sollte der Gast ver-

trauen, ein Genuss-Erlebnis ist garantiert.

Eine weitere sehr gute Restaurant-Empfehlung ist das LIDOBIANCO in Monopoli. In einer kleinen Bucht liegt das Fischrestaurant mit großer Gartenterrasse und spektakulärem Ausblick. Hier wird gehobene Gastronomie zelebriert. Italienisches Flair, elegantes Ambiente beeindrucken und strahlen romantische Behaglichkeit aus.

Das Restaurant wurde 1947 von dem Großvater und ehemaligen Fischgroßhändler als Bistro für die einheimischen Fischer gegründet. Heute wird es in 3. Generation von Lucrezia und ihrem Bruder Grazio Bini geführt. Beide haben erst mal studiert und sich dann entschlossen, das LIDOBIANCO zu leiten um die Familientradition weiterzuführen.

Große Küche mit Fokus auf Fisch, der in vielen Variationen zubereitet wird. Gegrillter Pulpo, ein Klassiker als Gau-



Branzino à la Il Punto



Zwei die wissen wie man Gäste verwöhnt: Besitzer Salvatore Santoro und Köchin Donata Campanella



Der neue Außenbereich im Restaurant Il Punto



Elegantes Ambiente im Restaurant LIDOBianco

menschmaus, diverse Krustentiere und Muscheln, die zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden, Herz, was willst du mehr!? Dazu den richtigen lokalen Wein, Weiß oder Rot, da lebt es sich in Apulien wie „Gott in Frankreich“.

Man spürt die Lebensfreude der Einheimischen, die um ihre feinen Genüsse wissen und sie als ein Geschenk betrachten. Die Natur wird geschützt und nicht verbraucht, Nachhaltigkeit ist keine Absichtserklärung, sie wird praktiziert. Ein Beweis sind die zum Teil mehr als 2000 Jahre alten Olivenbäume, deren Öl wie flüssiges Gold behandelt wird.

Gelegenheiten zum Baden im Meer gibt es reichlich, zu empfehlen sind die Beach Clubs mit gepflegten Strandanlagen. Sonnenschirmen, Liegen und mit meistens feinen, kleinen Speiseangeboten und was sonst - Weinen aus der Region. Gerne übernimmt Caroline die Buchung für die Gäste.

Wann werden Sie in dieser wunderschönen Region mit den herrlichen Masserien und den wunderbaren Restaurants Ur-



Kulinarische Experten im LIDOBianco: Lucrezia Bini, Koch Domenico Giannico und Grazio Bini (v. l.)

laub machen? Es lohnt sich, Sie werden die Zeit in bester Erinnerung behalten. Eines haben wir festgestellt, es ist nicht wirklich wichtig ob Apulien oder Puglia – beides steht für Erholung und Genuss.

Den 2. Teil unserer Puglia-Reportage veröffentlichen wir in der **Gour-med** – Ausgabe am 10. Dezember d. J.

Fotos: *Gour-med, Moritz Hoffmann, Cosmo Laera, Giorgio Oppici*



Thunfisch-Tatar im LIDOBianco



Textur und Aroma einfach Spitze: Carpaccio vom tagesfrischen Fang

Infos:  
Alchimia Collection  
Caroline Groszer  
I-72015 Fasano /BR  
Info@alchimia-collection.it  
www.alchimia-collection.it

Restaurants:  
LIDOBianco  
Via Procaccia 4  
I-70043 Monopoli/BA  
info@ristorantelidobianco.it  
www.ristorantelidobianco.it

IL PUNTO  
Via Eroi die Mare 6/B  
I-72010 TorroCanne/Fasano/ BR  
info@ristauranteilpunto.it  
www.ristoranteilpunto.it



Freundlich sind die Menschen in Vietnam, hier ein Straßenverkäufer in Hanoi

debreite berechnete. Durch die engen Gassen der Altstadt brausen unzählige Motorroller.

## 2. Der Hoan-Kiem-Lake

Eine Oase der Ruhe – vor allem früh morgens – ist dagagen der nahe gelegene Hoan-Kiem-Lake. Er trennt die Altstadt von dem einstigen französischen Kolonialviertel. Um den See ranken sich zahl-



Morgenstimmung am Hoan-Kiem-Lake

reiche Legenden, in denen immer eine große Schildkröte eine Rolle spielt. Generell steht die Schildkröte in Vietnam für ein langes Leben – und so gilt: eine von ihnen im See zu entdecken, bringt Glück!

# 5 Tipps für die vietnamesische Hauptstadt Hanoi

**H**anoi liegt im Norden Vietnams und ist mit etwa neun Millionen Einwohnern die zweitgrößte Stadt in Vietnam. Außerdem ist sie die älteste der bestehenden Hauptstädte in Südostasien: 1010 gilt als Gründungsjahr der Stadt. Erst 1831 bekam sie aber ihren heutigen Namen: Ha Noi bedeutet „Stadt innerhalb der Flüsse“.

## 1. Die Altstadt von Hanoi

Nahe dem Roten Fluss liegt die Altstadt von Hanoi mit ihren typischen „Röhrenhäusern“: Das sind schmale Häuser mit maximal zwei Stockwerken, die meist nur eine Breite von zwei bis drei Metern haben. Meist befindet sich vorne ein Ladenlokal und die Wohnräume sind einfach nach hinten gelagert. Auslöser für diese besondere Bauweise war die hohe Grundsteuer, die sich nach der Gebäu-

Wuseliges Leben in den Gassen der Altstadt



Die Wasserpuppen sind zwischen 30 cm und einem Meter groß



(Brühe mit Reisnudeln und Fleisch), Bun Cha (Reisnudeln mit gegrilltem Schwein) und das Banh Mi (Sandwich mit Fleisch-einlage). Als Abschluss muss es ein vietnamesischer Kaffee sein: Heißes Wasser tropft durch einen mit fein gemahlenem Kaffee gefüllten Metallfilter in ein kleines Glas. Mal wird der Kaffee mit süßer dicker Kondensmilch, mal mit Kokosmilch oder auf Eis getrunken. In Hanoi erfanden Baristas eine spezielle Variante, den Egg Coffee: Hierfür wird Eigelb mit Honig und Kondensmilch schaumig geschlagen und auf den Kaffee gegeben – lecker!

## 5. Sport im Grünen

Als Ausgleich zur Stadtbesichtigung empfehlen sich die landschaftlich schönen Golfplätze rund um Hanoi (jeweils etwa eine Stunde Fahrtzeit).

## 3. Das Wasserpuppentheater

Nahe dem See liegt das Thang Long Wasserpuppentheater. Diese besondere Art der Unterhaltung gibt es nur in Vietnam. Ihre Tradition reicht bis in das 11. Jahrhundert. Aufwändig bemalte Holzfiguren sind an drei bis vier Meter langen Stangen befestigt, die von „Schauspielern“ durch das Wasser geführt werden.



Der Kaffee wird in Vietnam traditionell in kleinen Gläsern serviert



Rund 90 Minuten Fahrt von Hanoi in Richtung Südwesten liegt dieser spannende Golfplatz

Diese stehen im Wasser unsichtbar hinter einem Vorhang. Neben der Wasserbühne verleihen Mitglieder eines kleinen Orchesters dem Theaterstück Stimmen und Musik. Meist geht es um Szenen aus dem Landleben oder Fischfang – mystische Tiere wie Drachen oder Schildkröten spielen dabei auch immer Rolle.

**Es gibt viel zu berichten über Hanoi – die Reiseexperten der Incoming Agentur ITS Vietnam haben hier fünf Dinge hervorgehoben, die den Besuch der Hauptstadt zum vielfältigen Erlebnis werden lassen. Buchen kann man die Reisen über verschiedene Reiseveranstalter in Deutschland.**

## 4. Das Essen

Für das kulinarische Wohl ist in Hanoi bestens gesorgt: Gerichte haben hier meist Nudeln oder Kartoffeln als Basis, die mit Schweine- und Hühnerfleisch, Orangen und Pflaumen kombiniert werden. Typisch sind vor allem die Pho

*Fotos: HaiBaron/Pixabay, NguyenDo/Pixabay, Florian Wehde/Unsplash, ITS Vietnam, Sky Lake Golf Resort & Club*

[www.itsvietnam.com](http://www.itsvietnam.com)

# 25. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Kochgenies, ausgezeichnete Weine und innovative Küchentrends sind die Signatur des Festivals 2021

Gour-med

**V**eranstalter, Organisator, Gastgeber, Gourmet und Weinliebhaber Hans Burkhardt Ullrich lässt es wahr werden. Das 25. Rheingau Gourmet & Wein Festival in Eltville-Hattenheim im Hotel Kronenschlösschen findet auch im nächsten Jahr statt. Das Jubiläums-Festival ist eine große Herausforderung in dieser schwierigen Zeit, nicht nur die Berücksichtigung der Covid-19-Auflagen, auch die Zusagen der besten Köche und Winzer, daran teilzunehmen, mussten organisiert werden.



Ständig in kulinarischer Mission unterwegs: H. B. Ullrich

Umso größer ist die Freude über die vielen Zusagen der angefragten Köche und Weingüter. Der Auftakt findet am **25. Febr. 2021** traditionell im Kloster Eberbach statt. Coronagerecht gibt es ausschließlich – mit vorgeschriebenem Abstand – Sitzplätze. Zehn national und





Rolf Fliegauf aus dem Giardino Ascona

gnora Elisabetta Gepetti, Besitzerin, lädt zur Degustation ein.

Beim Galadinner um **19:30 Uhr** zeigt **Rolf Fliegauf\*\*** aus dem Ecco in Ascona seine raffiniert aufeinander abgestimmten Meisterwerke. Die Liste der korrespondierenden Weine liest sich wie das Who is Who der Elite-Winzer.

Die weiteren Veranstaltungen bis zum **14. März** sind Highlight an Highlight. Vom Weltraritäten-Dinner bis zum literarischen Streifzug der kulinarischen Welt oder Masterclass Tastings, wird das 25. Rheingau Gourmet & Weinfestival wieder einmal – nicht nur für Connaissure und Experten – ein Treffpunkt für alle, die gerne genießen.

**Gour-med** wird Sie in den nächsten Ausgaben und in unserem Newsletter über weitere einzelne Genussmomente des Festivals informieren.

Fotos: Rheingau Gourmet & Wein Festival, Giardino /Ascona, Lustfaktor/ Andreas Conrad

international bekannte Köche übernehmen die kulinarische Verantwortung. Darunter ist **Rolf Fliegauf\*\*** Giardino / Ascona, **Dirk Schröder\***/ Weinschänke Schloss Groenestyn, **Bertus Basson** / Overture Stellenbosch SA, **Daniel Zeindhofer** / Igniv by A. Caminada Zürich, **Vincenzo Candiano\***, Ragusa Sicilia, Roland Gorgosilich und Simon Stirnal, beide Kronenschlösschen Hattenheim, und einige weitere, nicht weniger bekannte Küchenchefs.

Die besten Weingüter Deutschlands bieten ihre hochkarätigen Kreszenzen als harmonische Begleitung der kunstvoll zubereiteten Köstlichkeiten an.

Für die musikalische Unterhaltung spielt als „Wander-Quartett“ die Band Walkin Act „Bamsi Kosaken“. Tanzen ist nicht erlaubt, aber wen stört das schon bei diesen Genuss-Angeboten!?

An den folgenden Tagen reihen sich die Angebote feinsten Speisen und Weine wie Perlen auf einer Kette aneinander. Schon am **26. Febr.** fällt es nicht leicht, sich zu entscheiden. Gleich drei attraktive Koch- und Weindemonstrationen stehen zur Auswahl. Um **12:00 Uhr** findet ein



Simon Stirnal, Küchenchef im Hotel Kronenschlösschen

Lunch mit dem südafrikanischen Küchenchef **Bertus Basson** statt. Spezialitäten aus seiner Heimat lautet sein Programm. Um **16:00 Uhr** präsentiert die **Fattoria Le Pupille** acht Jahrgänge ihrer Weine. Si-

Weitere Details und Termine finden Sie auch hier: [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de)

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

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



es letztendlich geschafft haben, wird Anfang Oktober bekannt gegeben.

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

Die acht Auserwählten werden ihr Menü am 16. November live und in Farbe im Globana in Leipzig für den hochkarätig besetzten Jurymittag kochen. Als Juroren werden die Sterneköche Sebastian Frank (Horváth\*\*, Berlin), Marco Müller (Rutz\*\*\*, Berlin) und Tobias Bätz (Alexander Hermann by Tobias Bätz\*\*, Wirsberg) dabei sein. Auch bekannte Lokalgrößen wie Gerd Kastenmeier (Kastenmeiers, Dresden) und Unternehmer Stefan Hermann werden den Wettbewerb als Juroren unterstützen. Nur zwei der acht Kandidat\*innen werden sich in Leipzig den Einzug ins Finale sichern können und am 11. Oktober 2021 auf der Anuga in Köln um den mit 10.000 € Preisgeld dotierten Titel kämpfen.



Mitglied der Jury: Sebastian Frank

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

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

Am 16. September endete die Bewerbungsphase für das erste Vorfinale des renommierten Live-Wettbewerbes „Koch des Jahres“. Über hundert Bewerber\*innen hatten sich mit ihrem Drei-Gang-Menü um einen Platz in Leipzig beworben. Doch nur acht von ihnen werden sich einen Platz im Vorfinale sichern können. Welche Ausnahmetalente



Mitglied der Jury: Marco Müller

## Veranstalter wollen Austausch auch in Zeiten von Corona ermöglichen

Die Branche in diesen Zeiten wieder voranzubringen ist Geschäftsführerin Núria Roig eine Herzensangelegenheit: „Besonders jetzt ist es wichtig den gegenseitigen Austausch zu fördern, der gerade so dringend benötigt wird! Dazu wollen wir mit unserem Event in Leipzig einen Beitrag leisten. Wir mussten einige Aspekte des Events neu denken, um für unsere Gäste, Partner und Teilnehmer\*innen einen sicheren Ort der Begegnung zu schaffen.“ Dafür haben die Veranstalter in Zusammenarbeit mit der Eventlocation und den zuständigen Behörden ein umfangreiches Hygienekonzept erarbeitet, das stetig, in Bezug auf die dynamische Entwicklung angepasst wird. Eine zusätzliche Halle wird die geplante Veranstaltungsfläche um 1.600m<sup>2</sup> erweitern. So können die einzelnen Programmpunkte flächenmäßig entzerrt werden und die Gäste können sich sicher und mit genug Abstand in der insgesamt 4.000m<sup>2</sup> großen Location bewegen.

## „Koch des Jahres“ widmet sich den brennenden Themen der Branche

Unter den Schlagworten #Gemeinschaft, #Nachhaltigkeit und #Frauengeist widmet sich das Eventformat den aktuell

brennenden Themen der Gastronomie. Wie hat Corona die Branche verändert und was lässt sich aus dieser Zeit lernen? Wie lässt sich diese Zeit nutzen um eine neue Form der Gemeinschaft zu etablieren? An welchen Stellschrauben muss in Bezug auf Nachhaltigkeit gedreht werden und wie können Betriebe dies für sich umsetzen? Was muss sich ändern, damit mehr Frauen als Führungskräfte in den Küchen zu finden sind – das sind nur einige der zentralen Fragen, die in Leipzig im Fokus stehen werden. In drei spannenden Talks sprechen dazu die Top-Speaker und Kochgrößen Tohru Nakamura (Salon Rouge, München), Sebastian Frank (Horváth\*\*, Berlin), Maria Groß (Bachstelze, Erfurt), Kerstin Rapp-Schwan (Schwan Restaurants, Düsseldorf), Jens Rittmeyer (N°4\*, Navigare NSBhotel, Buxtehude), Philipp Vogel (Orania, Berlin), Uta Bühler (Sternklasse, Essen), Julia A. Leitner (CODA Dessert Bar\*\*, Berlin), Stephanie Bräuer (Autorin & Gründerin des Netzwerkes „Culinary Ladies“), Koral Elci (Kitchen Guerilla, Hamburg) und Wolfgang Fassbender (Restaurantkritiker).

## Spannende Workshops und kulinarische Extravaganz

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

Fotos: Melanie Bauer, Gour-med

Weitere Informationen gibt es unter: [www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)



Das Siegermenu 2019 von Dominik Sato aus dem Congress Hotel Seepark in Thun

# Glänzende Eröffnung des 34. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals

Susanne Plaß

**D**ass das Schleswig-Holstein Gourmet Festival dieses Jahr stattfindet, trägt Symbolcharakter, sagte Schleswig-Holsteins Wirtschafts- und Tourismusminister Dr. Bernd Buchholz zum Auftakt der 34. Saison. Mit genügend Sicherheitsabstand feierten 140 Gäste im großen Festsaal des Maritim Seehotels Timmendorfer Strand am 27. September 2020 die Eröffnung. Als Stargastkoch beglückte der im März 2020 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Marco Müller (Rutz, Berlin) sowie seine Kollegen Eicke Steinort vom Neumitglied ‚Hotel Wassersleben‘ und Lokalmatador Lutz Niemann mit Team die Gourmets mit einem 6-Gänge-Menü der Extraklasse. Marco Müller wurde mit einem Film über seinen Gang angekündigt, während der junge Service unter Leitung von Ralf Brönner seinen gebackenen Algenchip und Dorsch, Kombu-Alge, Holunderblüte und Walnuss auf schwarzen Tellern einsetzte. Der Fischgang überraschte mit Aromen-Explosionen in der Mund-



Hohe Tafelkultur im Hotel Wassersleben



Dorsch von 3-Sternekoch Marco Müller

**höhle – das war großes Feinschmecker-Kino!**

„Unsere Gäste zeigen, dass Sie uns und unseren Sicherheitskonzepten vertrauen. Wir geben gerne ein Stück Normalität zurück, denn wir sind Gastgeber aus Leidenschaft“, verkündete Klaus-Peter Willhöft, seit 1991 Präsident der Kooperation. Er lobte auch die Partner, die in guten und weniger guten Zeiten weiter an der Seite des SHGF stehen.

Nach so einem fulminanten Start mit genügend Abstand und SHGF gebranntem Mund-Nasen-Schutz geht es mit

34 Veranstaltungen in den 16 Mitgliedsbetrieben noch bis zum 20. März 2021 weiter. Insgesamt geben 18 Herdchampions interessante Einblicke in nationale und internationale Trendküchen. Am 3./4.10.20 zeigte die Nr. 1 aus Mecklenburg-Vorpommern, Ronny Siewert, Küchenchef des Gourmet-Restaurants „Friedrich Franz“ im Grand Hotel Heiligendamm, seine schnörkellose klassische Grand Cuisine im ‚Hotel Wassersleben‘ (Flensburg-Harrislee). Matthias Gfrörer von der ‚Gutsküche‘ freut sich auf Gastköchin Cornelia Poletto am **24./25. Oktober** in Tangstedt. Schon deshalb, weil er lange im Team ihres besternten ‚Re-



Hotel Wassersleben

staurants Poletto' in Hamburg am Herd stand. Mit Tristan Brandt kommt ein außergewöhnliches Talent nach Sylt. Der 2-Sterne-Produktveredler machte Stationen u. a. bei Harald Wohlfahrt, Christian Bau und Dieter Müller. Nun kocht er anlässlich des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) am **25./26. Oktober** bei Müllers Schwester Verena Fitschen im ‚Fitschen am Dorfteich‘ in Wenning-



Eicke Steinort und Ronny Siewert v. l.



1. Gang von Ronny Siewert im Hotel Wassersleben

Amrum. Sie hat Philipp Heid vom ‚Park Hotel Vitznau‘ (Schweiz) am **7. und 8. November** auf der Nordseeinsel zu Gast. Die zweite Hälfte des 34. SHGF startet am 22. Januar 2021 in St. Peter-Ording.

Fotos: Susanne Plaß, engelhorn/Axel Heiter

Infos und Termine unter:  
[www.gourmetfestival.de](http://www.gourmetfestival.de)



Rolf Fliegauf

stedt. Noch wenige freie Plätze gibt es am **30./31.10.2020** im ‚Friederikenhof‘. Der geniale 2 x 2-Sternekoch Rolf Fliegauf vom eleganten Restaurant ‚Ecco‘ (Ascona/St. Moritz) steht für eine avantgardistische, produktfokussierte Küche. Wegen der großen Nachfrage ist es Patrick Wulf, Direktor im Friederikenhof, gelungen Rolf Fliegauf für einen weiteren Abend zu verpflichten. So wird er auch am **1. November** am Herd des gemütlichen Landhotels vor den Toren Lübecks stehen.

Ausgebucht meldet Nicole Hesse vom ‚Seeblick Genuss und Spa Resort‘ auf



Amuse bouche von Eicke Steinort

## Hapag-Lloyd Cruises bietet wieder ausgewählte Landgänge an

- Kreuzfahrten mit ausgewählten Landgängen nach deutschen Vorgaben
- Umfangreiche Präventions- und Hygienemaßnahmen auch an Land
- Halbtagesausflüge in kleinen Gruppen

Die Gäste an Bord der Hapag-Lloyd Cruises Schiffe dürfen sich nach der ersten Startphase mit Seereisen wieder auf Landgänge und damit einhergehend auf regionale Leckereien wie Zimtschnecken in Göteborg freuen. Das Präventions- und Hygienekonzept an Bord umfasst ausführliche Maßnahmen für die Sicherheit von Gästen und Crew vor und während der Reise und schließt nun auch Ausflüge an Land ein. Neben Spaziergängen an der frischen Luft oder kulturellen Besuchen von Museen, Burgen oder Kirchen, stehen auch Outdoor-Aktivitäten wie Fahrrad-Touren auf dem Programm. Die Standards von Hapag-Lloyd Cruises basieren auf den aktuell gültigen Regularien in Deutschland und gehen mitunter über die lokalen Richtlinien der besuchten Häfen hinaus. Bei strengeren Vorschriften im Ausland richtet sich Hapag-Lloyd Cruises nach den lokalen Vorgaben. Alle ausgewählten Landgänge finden grundsätzlich in Abhängigkeit der behördlichen Genehmigungen vor Ort statt.



EUROPA 2

Land in Sicht: Nach dem erfolgreichen Neustart mit reinen Seereisen können die Gäste auf Reisen mit den Hapag-Lloyd Cruises Schiffen wieder vermehrt in- und ausländischen Boden betreten. Dabei steuern die Schiffe ausgewählte Häfen



Bei Hapag-Lloyd Cruises stehen Outdoor-Aktivitäten auf dem Programm der ausgewählten Landgänge

an, darunter Bremen und Stockholm. Der Fokus bei den Ausflügen liegt auf Halbtagesausflügen mit kleinen Gruppen von maximal 20 Personen. Desinfektions- und Hygieneprotokolle stellen sicher, dass alle Regularien eingehalten werden: So darf z.B. in Bussen nur jede zweite Reihe belegt werden. Jeder Gast hat für die Dauer eines Ausfluges einen festen Sitzplatz.

Die EUROPA 2 fährt im Herbst auf attraktiven Routen in Nordeuropa, bevor sie sich planmäßig zu den Kanarischen Inseln aufmacht, damit die Gäste dort die sommerliche Inselwelt genießen können. Auf der Vulkaninsel Lanzarote sind Ausflüge zu dem Nationalpark Timanfaya, dem Ergebnis dreier Vulkanausbrüche, geplant - im Blumenmeer von Madeira sollen die Gäste einzigartige Impressionen bei einer Wanderung auf eine der höchsten Steilklippen Europas sammeln. Das kleine wendige Expeditionsschiff HANSEATIC inspiration zieht es im Winter nach Skandinavien. In Lappland besuchen die Gäste die offizielle Heimat des Weihnachtsman-

nes oder genießen die Winterluft bei einer Schlittenfahrt mit Huskys und Rentieren.

### Reisebeispiele:

Mit der HANSEATIC inspiration (INS2057) dem Weihnachtsmann einen Besuch abstatten: von Hamburg über Stockholm, Sundsvall, Lulea, Umea, Kemi, Oulu, Rauma und einer Tagespassage durch den Nord-Ostsee-Kanal zurück nach Hamburg, vom 05.12.2020 bis 20.12.2020 (15 Tage). Weitere Informationen unter: <https://www.hl-cruises.de/skandinavien-im-winter>

Mit der EUROPA 2 in die Wärme der Kanaren: von Teneriffa über Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria, Teneriffa, La Gomera und La Palma zu der Blumeninsel Madeira, vom 10.11.2020 bis 18.11.2020 (8 Tage). Weitere Informationen unter: [www.hl-cruises.de/reise-finden/eux2056](http://www.hl-cruises.de/reise-finden/eux2056)

Fotos: Hapag-Lloyd Cruises

[www.hl-cruises.de](http://www.hl-cruises.de)

## 25hours verschenkt ein Hotel

Nachdem das Jahr 2020 nicht gerade als Rekordjahr in die Bücher der Stadthotellerie eingehen wird, beweist die 25hours Hotel Company zum Jahresende, dass sie die Zuversicht noch nicht verloren hat. Die Hotelgruppe verschenkt ein ganzes Hotel an das Unternehmen, den Verein oder die Schulklasse mit der kreativsten Bewerbung. Den Auserwählten stehen 126 Hotelzimmer für eine Nacht zur freien Verfügung, dazu gibt es eine Pizzaparty im hauseigenen RIBELLI Restaurant und ein üppiges Frühstücksbuffet für die Übernachtungsgäste.

Wie viele Stadthotels beklagen auch die 25hours Häuser in ihren neun Destinationen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Frankreich eine schlechte Auslastung und zu viel Leerstand. Besonders betroffen sind ausgeprägte Geschäftsreisestationen wie Zürich oder Frankfurt. Mit einem außergewöhnlichen

Hoteldirektorin Anita Vogler. „Vielleicht meldet sich ja auch eine Gruppe, die in den letzten Monaten viel geleistet und es besonders verdient hat, die Füße mal hochzulegen.“ Unter den Einsendungen wählt eine Jury aus Hotel-Mitarbeitenden die kreativste und würdigste aus. Die Pizza- oder Pyjama-Party kann bis Ende Januar 2021 an einem Datum nach Wahl durchgeführt werden.

Warum das Hotel genau jetzt wiedereröffnet, obwohl das Ende der Krise noch nicht absehbar ist, erklärt Vogler wie folgt: „Wir beobachten den Markt sehr genau. Die Nachfrage ist seit dem Sommer auf einem sehr schlechten, aber stabilen Niveau. Wir stellen zudem fest, dass die ersten Geschäftsreisen und insbesondere kleinere Meetings wieder stattfinden. Unsere Berechnungen zeigen, dass wir jetzt an einem Punkt sind, an dem wir mit einem offenen Hotel weniger Geld verlieren als mit einem geschlossenen.“



25hours Hotel Zürich West: Living Room

Aufruf soll nun das 25hours Hotel Zürich West wieder voll werden – wenigstens für eine Nacht. Der Beherbergungsbetrieb war Corona-bedingt ein halbes Jahr eingestellt worden und wird jetzt wieder hochgefahren. „Wir schenken unser Hotel für eine Nacht einem Unternehmen, dessen Weihnachtsfeier ins Wasser gefallen wäre, einem Kleintierzüchterverein für das abgesagte Jahrestreffen oder einer Schulklasse als Ersatz für das Sportlager, dass nicht stattfinden kann.“ erklärt

Wie jeder das Hotel exklusiv und kostenlos für sich und seine Freunde oder sein Team bekommen kann, erfahren Interessierte auf der 25hours Webseite: <https://www.25hours-hotels.com/docs/hotelzuverschenken.pdf>

Foto: 25hours Hotel Zürich West /  
Stephan Lemke

[www.25hours-hotels.com](http://www.25hours-hotels.com)



## Heinz Winkler zurück am Herd – Steffen Mezger verlässt Residenz

Seit 2014 war Steffen Mezger Küchenchef in der Residenz von Heinz Winkler. Jetzt hat der Spitzenkoch überraschend seinen Rückzug bekannt gegeben und wechselt ab sofort in das Wellness NaturResort Gut Edermann. Für die Küche in der Residenz ist nun wieder der Alt-Meister persönlich verantwortlich. Eine Aufgabe, die er offenbar genießt.

Steffen Mezger und Heinz Winkler standen sechs Jahre lang gemeinsam am Herd und holten in dieser Zeit zwei Michelin-Sterne. Wer Winklers Nachfolger wird, war somit schon so gut wie sicher. Doch wie [rollingpin.at](http://rollingpin.at) nun berichtet, soll Steffen Mezger ab sofort im Gut Edermann kochen. Damit leitet Mezger insgesamt drei Restaurants in der Nähe von Salzburg, auch wenn das Gourmet-Restaurant erst im nächsten Jahr wieder eröffnen soll. Derzeit ist er auf der Suche nach einem (sternefähigen) Team.

In der Residenz steht jetzt wieder der Chef höchstpersönlich in der Küche. „Es tut gut wieder in der Küche zu stehen. Auch mit 71 noch“, sagt der 2-Sterne-Koch gegenüber [rollingpin.at](http://rollingpin.at). Aktuell arbeitet er eng mit seinem Sous Chef zusammen und bekommt von den Gästen viel Zuspruch. Einen Nachfolger hat er derzeit noch nicht gefunden.

Foto: Imago

[www.residenz-heinz-winkler.de](http://www.residenz-heinz-winkler.de)

# Friedensschokolade und Lavendeleis

## Nova Scotias süße Versuchungen

In erster Linie ist die kanadische Provinz Nova Scotia natürlich für ihr fangfrisches und abwechslungsreiches Angebot an Fisch und Meeresfrüchten berühmt – allen voran der Hummer in nahezu sämtlichen kulinarischen Varianten. Aber Nova Scotia ist auch die Heimat vieler gewiefter Produzenten, darunter auch einige, die süße Versuchungen herstellen – und alle von ihnen sind in der vielfältigen Region Northumberland ansässig.

Sugar Moon Farm



Ein Klassiker süßen Naschwerks ist natürlich die Schokolade. Der perfekte Ort, um diese in hervorragender Qualität zu genießen und zu erwerben ist die Peace by Chocolate-Company in Antigonish. Frieden durch Schokolade? Was man zunächst für einen ausgefallenen Werbe-Slogan halten könnte, ist nichts anderes, als die Geschichte und die Vision des Unternehmens von Tareq Hadhad und seinem Vater Assam. Die Familie besaß eine Schokoladenfabrik in Syrien, die den gesamten Mittleren Osten belieferte, bevor sie durch einen Bombenangriff im Krieg zerstört wurde. Über den Libanon landete die Familie Hadhad schließlich in Nova Scotia und entschloss sich, ihr Handwerk dort weiterzuführen. Da Tareq Hadhad und seine Familie das Gefühl kennen, alles zu verlieren, spendet ihr Unternehmen drei bis fünf Prozent seines Umsatzes an die „Peace on Earth Society“, die weltweit friedensbildende und –erhaltende Maß-

nahmen umsetzt. Dadurch trägt jedes Stück „Peace by Chocolate“-Schokolade tatsächlich dazu bei, die Welt ein wenig friedlicher zu machen.

Auch die Appleton Chocolate Company in Tatamagouche versteht sich auf die Herstellung ganz besonderer Köstlichkeiten: Hochwertige belgische oder französische Schokolade wird mit typisch-kanadischen Zutaten wie Blaubeeren, schwarzen Johannisbeeren und Ahornsirup kombiniert und in Handarbeit zu feinen Pralinen und edlen Tafeln gegossen. Schokoladenfans kommen in Nova Scotia also voll auf ihre Kosten!

Die Süßigkeit, die wohl jeder sofort mit Kanada verbindet, ist der Ahornsirup. Dementsprechend gibt es natürlich auch in Nova Scotia so manchen Verwendungszweck für den klebrigen Saft. Ähnlich wie sich bei der Seafoam Company alles um Lavendel drehte, verhält es sich bei der Sugar Moon Farm in Earltown mit dem Ahornsirup. Auch hier werden, neben Beauty- und Badeartikeln, so manche Leckereien angeboten – in erster Linie natürlich der abgefüllte Sirup selbst, der aber ebenso in Produkten wie Ahornbutter, Ahornpfeffer und Ahornflocken (gefriergetrockneter Ahornsirup zum Aromatisieren von Speisen und Drinks). Und in dem hauseigenen Restaurant wird passend dazu natürlich welches Essen serviert? Klar, frische, ofenwarme Pfannkuchen! Die Farm bietet unter dem Namen Canadian Maple Indulgence außerdem eine exklusive Verkostung der verschiedenen Sirup-Varianten inklusive Camp-Tour und edlem Dinner an. Zu Letzterem würde sicher gut der Ahornwein der Jost Vineyard Winery in Malagash passen. Die Winery bietet ein Sortiment zahlreicher preisgekrönter Tropfen – doch ihre Ahornsirup-Version ist mit Abstand die süßeste von allen.

Wer weitere süße Getränke sucht, der wird bei der Steinhart Distillery in Arisaig fündig. Neben erlesenen klassischen Gin und Wodka-Produkten, finden sich hier

auch fruchtige Exemplare wie Erdbeer- sowie Ahornwodka und Blaubeer-Gin, die der deutsche Auswanderer Thomas Steinhart mit lokalen Produkten zu feinen Drinks kombiniert. Auch hier wird ein Blick hinter die Kulissen unter dem Namen Ginstitute by the Sea angeboten. Während dieses Events erhält jeder Teilnehmer die Möglichkeit, seine eigene Spirituose herzustellen – ganz mit selbstgeernteten Zutaten und eigenem Rezept unter Aufsicht professioneller Experten, die mit Tipps weiterhelfen. Enthalten sind außerdem zwei Nächte in einem Chalet, ein typisches deutsches Schnitzel-Essen und ein hochwertiger Begrüßungs-Cocktail. Gar keinen Alkohol, dafür reichlich befriedigende Kalorien, findet man in den als Freakshakes bezeichneten Milchshakes des Birkinshaw's Tea Room, Coffee House & Restaurant, die mit Zutaten wie Keksen, Süßigkeiten oder Kuchen nicht geizen.



Steinhart Distillery

Nova Scotia führt also jeden gekonnt auf die süße Seite des Lebens. Egal ob mit einem Glas Ahornwein, einer Kugel Cornflakes-Eis oder einer Blaubeer-Praline – hier ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei!

Fotos: Tourism Nova Scotia / Matt Long / Dean Casavechia

Weitere Informationen zu Nova Scotia finden Sie unter: [www.novascotia.com/de](http://www.novascotia.com/de)

## Purer Radgenuss im goldenen Herbst



Radeln mit Blick über Oberschwaben-Allgäu

In der Region Oberschwaben-Allgäu warten herrliche Routen, eine sehr gute Infrastruktur und die ganze landschaftliche Fülle des Alpenvorlands auf Ausflügler und Radreisende. Dank einer überregionalen Initiative weist ab Herbst zudem eine komplett überarbeitete Beschilderung auf den beiden Landesfernradwegen den Weg. Schon im September folgen Radfahrer auf dem Donau-Bodensee-Radweg den aktualisierten und nun standardisierten Signets, der Oberschwaben-Allgäu-Radweg zieht demnächst nach.

### Farben sammeln zwischen Donau und Bodensee

Er ist nicht ohne Grund so beliebt: der Donau-Bodensee-Radweg. Von Ulm an der Donau führt er hinunter an den blauen Bodensee und verbindet dabei den Donau-Radweg mit dem Bodensee-Radweg. In vier Etappen legen Radreisende die 156 Kilometer von der Geburtsstadt Einsteins bis nach Kressbronn am Boden-

see zurück. In der sanft welligen Landschaft ist Muskelkraft gefragt, aber dafür belohnen immer wieder prächtige Alpenpanoramen und genussliche Abfahrten. Um Erntedank findet man in vielen Kirchen Altarschmuck aus den Früchten der Felder und kunstvolle Bild-Teppiche aus Samen und Körnern. Die Gasthäuser entlang der Strecke stärken mit Spezialitäten aus der oberschwäbischen Herbstküche. Abschließend beglückt eine berausende Abfahrt zum Bodensee das Radlerherz, bevor am Ufer in Kressbronn der weite See und der Blick auf die mächtige Alpenkette dem Abenteuer einen würdigen Schlusspunkt setzen.

### Der Oberschwaben-Allgäu-Radweg: eine runde Sache

Wer etwas mehr Zeit hat, der findet auch auf dem Oberschwaben-Allgäu-Radweg sein Glück. Der rund 365 Kilometer lange Rundkurs führt in acht Etappen durch Kleinode wie etwa Laupheim, Wangen im Allgäu, Tettnang und Aulendorf. Hier zeigt

sich alles, wofür Oberschwaben und das Württembergische Allgäu bekannt sind. Auch auf diesem Radweg wird gerade das neue Schilder-Leitsystem implementiert – mit dem Ziel, alle Landesfernradwege Baden-Württembergs mit einer einheitlichen Beschilderung auszustatten. Bis zum November werden die neu gestalteten Schilder die bisherigen Wegweiser ersetzen.

### Alle Infos kompakt beisammen

Alle wichtigen Informationen zu den beiden Landesfernradwegen und zu weiteren Touren in der Region gibt die Broschüre „Radwege in der Ferienregion Oberschwaben-Allgäu“. Sie beinhaltet umfangreiches Kartenmaterial, Etappen-

### Altstadt von Wangen im Allgäu



beschreibungen mit Höhenprofil, Adressen radlerfreundlicher Unterkünfte sowie Informationen zu Radservice-Stationen und den öffentlichen Nahverkehr. Die Broschüre kann kostenfrei angefordert werden bei Oberschwaben Tourismus, Tel. +49 7583 92638-0, info@oberschwaben-tourismus.de. Die digitale Version sowie GPX-Tracks der Routen stehen Radbegeisterten außerdem unter **www.oberschwaben-tourismus.de** zur Verfügung.

Foto: Oberschwaben Tourismus GmbH / Frank Müller / Nuding

[www.oberschwaben-tourismus.de](http://www.oberschwaben-tourismus.de)

## Neuer Küchenchef im Restaurant DUKE

Sven Metzner zeichnet sich seit Anfang Oktober als Küchenchef des Restaurant DUKE im ELLINGTON HOTEL BERLIN verantwortlich.



Der 33 Jahre alte gebürtige Berliner ist Familienvater und hat nach Stationen in namhaften Hotels und Restaurants in Deutschland und der Schweiz zuletzt im Estrel Berlin gearbeitet. Durch seine jahrelange Erfahrung in der in der Leitung des Bankettbereiches schafft er innovativen Input für seine neuen Aufgaben im ELLINGTON HOTEL BERLIN. In seiner aktuellen Position widmet sich Sven Metzner der Küchenleitung im Bankettbereich, im Frühstück und wird an der Neugestaltung des DUKE Konzeptes beteiligt sein. Der leger lockere Charme des Restaurants wird weiterhin im Fokus stehen. Die momentane Planung sieht vor, das Restaurant zu Mitte/Ende Oktober wieder zu öffnen und dann mit einem veränderten Konzept zu starten. „Unser Angebot wird klassisch und modern, international, regional und bodenständig. Wir möchten auf Kontinuität setzen, auf ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis und eine Karte, die Lust aufs Wiederkommen macht und Berliner und Hotelgäste anspricht“ sagt Metzner.

Sven Metzner freut sich über die neue Aufgabe mit seinem ELLINGTON-Küchenteam: „Ich bin glücklich über die Aufgabe, das DUKE Konzept neu zu gestalten und zusammen mit meiner Mannschaft umzusetzen. Das ELLINGTON ist ein unglaublich tolles Haus und ich möchte sehr gern an der Erfolgsgeschichte weiterschreiben“.

Foto: Ellington Hotel Berlin

[www.ellington-hotel.com](http://www.ellington-hotel.com)

## Kunst trifft Kochkunst 3

Save the Date: 6.-9. November

Die schönste Zeit den Zauber des Schwarzwalds zu genießen, ist jetzt. Nie haben wir die Kraft der Kunst, die Energie des Miteinanders und das Stärkende einer Tafelrunde mehr gebraucht als in diesem Jahr! Und so ist es ein Bedürfnis und Freude zugleich, zu „Kunst trifft Kochkunst 3“ einzuladen! Seien Sie dabei, wenn elf Künstlerinnen und Künstler der Galerie Uli Lang die Traube Tonbach in einen Kunst-Event der besonderen Art verwandeln.



In diesen Tagen steht alles im Zeichen der Kunst: Ob in den Fluren, im Außenbereich oder in unserem #temporaire, überall lädt die Kunst ein neu zu sehen, zu fühlen und zu denken. „Kunst trifft Kochkunst 3“ verbindet einzigartige Kunst mit dem Wohlfühlprogramm der Traube Tonbach sowie der Kulinarik der Schwarzwaldstube. Besonderes Highlight: Gastronomiekritiker und Kochkunsttheoretiker Jürgen Dollase erläutert bei einem gemeinsamen Gourmet-Menü den Zusammenhang zwischen Kunst und Kochkunst. Das Arrangement kann wahlweise mit zwei oder drei Übernachtungen gebucht werden.



Fotos: Traube Tonbach

[www.traube-tonbach.de](http://www.traube-tonbach.de)



## Mathias Raue übernimmt die Restaurantleitung im Berliner Restaurant theNOname

Als unkonventioneller Profi der Berliner Gastronomie verstärkt er das Team um Vincenzo Broszio

Im theNOname ist die Vielschichtigkeit Berlins sichtbar. Mathias Raue spiegelt genau das wider; seine Erfahrungen reichen über das übliche Maß in der Gastronomie hinaus. Sowohl im Luxusgütersegment als auch im kulturellen Bereich hat er früh Fuß gefasst und sein Verständnis für die Wünsche und Bedürfnisse von Gästen und Mitarbeitern sind dadurch maßgeblich geschult worden. Seine Routiniertheit und Umsichtigkeit verstehen wir als großen Gewinn für unser Team.

Dem Servicehandwerk verschrieben, arbeitet Mathias Raue schon lange in der Gastronomie. Verschiedene Stationen in Berlin schulten sein Verständnis, bevor er 2012 ins Restaurant Volt wechselte, eines der kulinarischen Aushängeschilder der Hauptstadt.

„Geschmack ist immer eine subjektive Wahrnehmung. Mein Ziel ist es nicht, jedem Geschmack zu entsprechen, sondern den Zeitgeist zu erspüren und neue Ideen und Strömungen in die klassischen Elemente des Fine Dinings zu integrieren. Unkonventionalität hinterlässt Eindrücke, die den Restaurantbesuch zu einem besonderen Erlebnis machen; wenn wir es schaffen, die Gäste mit auf eine Reise zu nehmen und ihren Horizont dabei sogar noch ein bisschen zu erweitern, bin ich als Gastgeber mehr als zufrieden!“, sagt Raue über seine beruflichen Ziele und spricht Geschäftsführerin Janina Atmadi damit aus der Seele.

Foto: Florian Kottlewski

theNOname  
10117 Berlin  
[www.the-no-name.de](http://www.the-no-name.de)

# Kulturell-kulinarische Leckerbissen zum Jahreswechsel in der Emilia-Romagna und Valencia

**W**er das Jahresende nicht im üblichen Weihnachts- und Silvestertrubel zubringen möchte, findet bei dem auf nachhaltigen Tourismus spezialisierten Veranstalter Reisen mit Sinnen eine Auswahl an kleinen Fluchten innerhalb Europas.

## Emilia-Romagna – Festtag im Land der Feinschmecker

Den Start ins neue Jahr auf Italienisch feiern, lässt sich in der Emilia-Romagna zwischen Apennin, Po-Delta und Adria – mit ihren unzähligen Kulturschätzen eine Region höchster Anziehungskraft.

sie den Geburtsort des Komponisten Giuseppe Verdi. Das alte Jahr wird mit einem typisch italienischen „Cenone di capodanno“, einem mehrgängigen Festessen, verabschiedet. Kulinarische Gaumenfreuden genießen sie außerdem beim Besuch von Märkten oder einem Parmesan-Produzenten. (6-tägig, 28.12.2020)

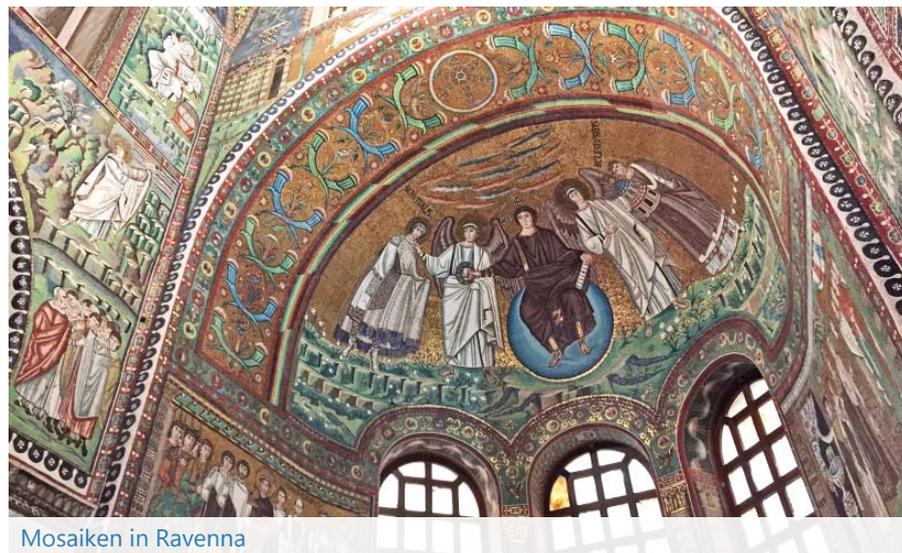
## Valencia – Stadtkultur und Orangenplantagen

Durch die ganzjährig milden Temperaturen ist Valencia auch im Winter ein lohnendes Reiseziel. Die mediterrane Hafenstadt vermittelt trotz ihrer turbulenten

schutzgebiet liegt und der größte See Spaniens ist. Ebenfalls im Umland verbringt sie einen Tag auf einer Bio-Orangenplantage, wo sie verschiedene Sorten und leckeren Fruchtkuchen probiert. Kulinarische Genüsse erwarten sie auch in den vielen Tapas-Bars und beim Verzehr der typisch valencianischen Paella. Am Silvesterabend klingt das Jahr ebenfalls köstlich bei einem mehrgängigen Menü aus. Dabei erfahren die Gäste, welche Neujahrsbräuche es in Valencia gibt und erspähen pünktlich zu Mitternacht einen Blick auf das Feuerwerk. (6-tägig, 30.12.2020)

Bei REISEN MIT SINNEN stehen Emotionalität und Erlebnisreichtum in kleinen Reisegruppen im Fokus – immer verbunden mit so viel Nachhaltigkeit und Umweltschutz wie möglich. Die Naturreisen 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: Reinhild Berger*



Mosaiken in Ravenna

Von Bologna aus, städtebaulich eine der schönsten Städte Italiens, erkunden die Reisenden die umliegenden urbanen Perlen: Modena, Parma, Ferrara, Ravenna – viele stehen unter dem Schutz der UNESCO. Die Gäste flanieren über weitläufige Piazze, werden beeindruckt von romanisch-gotischen Kunstwerken und der melancholischen Schönheit der Renaissance. In Ferrara begeben sie sich auf die Spuren der einflussreichen Familie Este und in der Nähe Parmas besuchen

Geschichte eine Leichtigkeit, die den Besucher durch die Stadt schweben lässt. Das Leben findet auf der Straße statt. Besucher lieben es, durch den tausendjährigen Stadtteil El Carmen zu schlendern und immer wieder Neues zu entdecken. Die moderne Seite Valentias lernt die Reisegruppe bei der Erkundung der Stadt der Künste und der Wissenschaften mit dem Rad kennen. Mit dem Boot unternimmt sie einen Ausflug über den friedlichen Albufera-See, der in einem Natur-

## Eva Lanzerath von der Ahr ist 72. Deutsche Weinkönigin!

**D**ie neue Deutsche Weinkönigin heißt Eva Lanzerath und kommt von der Ahr. Als Deutsche Weinprinzessinnen komplettieren Anna-Maria Löffler aus der Pfalz und Eva Müller aus Rheinhessen das Trio der Deutschen Weinmajestäten 2020/2021.

Am Ende eines spannenden Wahlabends verkündete die Geschäftsführerin des Deutschen Weininstituts (DWI), Monika Reule, um 22.30 Uhr die Entscheidung der über 70-köpfigen Fachjury im Saalbau von Neustadt an der Weinstraße. Unter dem Applaus der Jury und der coronabedingt nur 30 Zuschauer im Saal krönten sich die frischgewählten Weinmajestäten wegen der geltenden Abstandsregeln selbst. Auch wenn die Krönung in diesem Jahr nicht durch die scheidenden Weinmajestäten erfolgte, war sie dennoch für alle ein hochemotionales Moment.

„Wir werden ein ganz tolles Jahr haben und unsere Leidenschaft für die deutschen Weine gemeinsam in die Welt tragen“, sagte eine völlig perplexen Eva Lanzerath unmittelbar nach ihrer Wahl. Nach acht Jahren holte die 22-jährige angehende Grundschullehrerin die höchste deutsche Weinkrone wieder an die Ahr.

Als 72. Deutsche Weinkönigin wird Eva Lanzerath ein Jahr lang im Auftrag des DWI unterwegs sein und als Botschafterin für den deutschen Wein im Normalfall rund 200 Termine im In- und Ausland wahrnehmen. „Wir haben auch in diesem Ausnahmejahr wieder eine sehr talentierte Deutsche Weinkönigin und zwei ausgesprochen kompetente Deutsche Weinprinzessinnen, denen wir möglichst viele Einsätze wünschen, auf denen sie ihr großes Fachwissen präsentieren können“, erklärte Monika Reule.

### Spannende und unterhaltsame Show

Nachdem alle sieben Kandidatinnen bereits eine Woche zuvor in der Fachbefragung ihr Fachwissen bravourös unter



Das ist die 72. Deutsche Weinkönigin: Eva Lanzerath von der Ahr

Beweis gestellt hatten, zeigten sie am Wahlabend in mehreren Spiel- und Raterunden ihre weinsensorischen, rhetorischen und kommunikativen Fähigkeiten. Unter der bewährten Moderation von Holger Wienpahl meisterten sie eine verdeckte Weinprobe, sprachen originelle Grußworte und mussten in Teams verschiedene Berufe wie den eines Weinglasmachers, eines Geschmacksmalers oder eines Rebsorten-Archäologen erkennen.

Für die vergnüglichen Zwischentöne sorgten Kabarettist Lars Reichow mit einem „Toast auf die Königin“ und die vier Damen der A-Capella-Popband „Die Medlz“.

Um 22.10 Uhr stieg dann zum ersten Mal die Spannung, als die Jury aus den sieben Bewerberinnen mit Eva Lanzerath, Anna-Maria Löffler und Eva Müller das künftige Majestäten-Trio auswählte.

### Das Finale im Finale

Wer von ihnen die Deutsche Weinkönigin werden würde, entschied sich mit den letzten beiden Aufgaben. Dabei galt es,

die Juroren zunächst in einer Raterunde und anschließend mit einer sehr persönlichen Rede zum Thema „Wo stehe ich in zehn Jahren“ für sich zu gewinnen. Eva Lanzerath überzeugte hier mit einer mitreißenden Ansprache, nachdem sie in der Show zuvor die Fachjury mit ihrer Natürlichkeit, aber auch mit Esprit und Kompetenz begeistert hatte.

### Gratulation und bewegender Abschied

Die drei bisherigen Weinmajestäten Angelina Vogt, Carolin Hillenbrand und Julia Böcklen gaben ihren Nachfolgerinnen für die kommende Amtszeit viele gute Wünsche mit auf den Weg. Vor Beginn der Veranstaltung ließen sie das Jahr in einer ebenso bewegenden wie unterhaltsamen musikalischen Show Revue passieren und bedankten sich für die großartige Unterstützung, die sie während ihres außergewöhnlichen Amtsjahres von vielen Seiten erfahren haben.

Foto: Deutsches Weininstitut (DWI) / Carola Schmitt

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

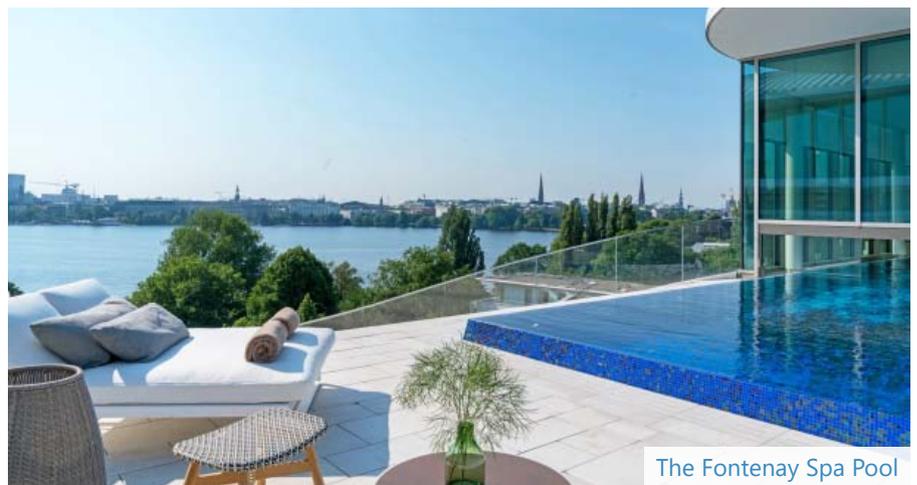
# THE FONTENAY und LANS CARDIO präsentieren gemeinsames Post-Corona- Package

Das kardiologische Zentrum der Lan-serhof GmbH – LANS Cardio – und das Luxushotel The Fontenay bieten ab sofort neu ein „Post-Corona-Arrangement“ an. Während des zweitägigen Aufenthalts im Luxushotel an der Außenalster können gesundheitsbewusste Gäste einen Gesundheits-Checkup machen und Covid-19-Genesene etwaige kardiologische Spätfolgen der Erkrankung im nahegelegenen LANS Cardio unter Leitung von Prof. Dr. Karl-Heinz Kuck untersuchen lassen. So wird ein medizinischer Reiseanlass flankiert von allen Annehmlichkeiten des City-Resorts The Fontenay wie beispielsweise der Nutzung des Fontenay Spa mit 20 m Indoor-/Outdoorpool.



LANS Cardio Team

Das Hotel baut damit seine Kooperation mit der Hamburger Dependence des Lan-serhof aus. Gemeinsam mit dem LANS Medicum, dem Hamburger Zentrum für Sport- und Regenerationsmedizin, bietet es seinen Gästen bereits ein breites Spektrum an medizinischen und therapeutischen Leistungen sowie regelmäßige Yogalates Einheiten an der Alster an.



The Fontenay Spa Pool

## Das Post-Corona-Arrangement

Im Rahmen der Screening-Untersuchung auf etwaige durch Covid-19 bedingte Auswirkungen am Herzen werden im LANS Cardio die Herzultraschalluntersuchung und die EKG-Diagnostik genutzt. Die Herzultraschalluntersuchung dient insbesondere der Beurteilung der Pumpleistung des Herzens, der Größe der Herzhöhlen sowie der Funktion und Beschaffenheit der Herzklappen. Die Echokardiographie erlaubt in somit kürzester Zeit eine schonende, nicht invasive Untersuchung des Herzens. Im Falle einer Mitbeteiligung des Herzens im Rahmen der Covid-19-Infektion können Schäden des Herzens mit der Echokardiographie frühzeitig erkannt werden.

Die Elektrokardiographie ist eine Untersuchungsmethode, mit der die elektrische Aktivität des Herzens beurteilt wird. Die elektrische Herzaktion wird dabei über Elektroden abgeleitet und in Form von Kurven aufgezeichnet. Anhand dieser Elektrokardiogramme (EKG) kann man beurteilen, ob das Herz störungs-

frei funktioniert. Im Rahmen von Virusinfektionen kann die EKG-Diagnostik eine hilfreiche Untersuchung zur Erkennung einer eventuellen Herzbeteiligung sein.

Zudem ermöglicht das LANS Cardio mittels entsprechender Virustestverfahren sowie durch Bestimmung von entsprechenden Herzenzymen im Blut die Möglichkeit der Beurteilung eines eventuellen Viruskontakts.

## Das Post-Corona-Package beinhaltet:

- Zwei Übernachtungen in einem Fontenay Deluxe Zimmer oder in einer Suite
- gesundes Treatment bei Anreise auf dem Zimmer
- Fontenay-Frühstück im Restaurant „Parkview“
- EKG-Diagnostik und Herzultraschalluntersuchung im LANS Cardio zur Erkennung einer etwaigen Virusschädigung inklusive Arztgespräch
- Nutzung des Fontenay-Spa mit 20m Indoor-/Outdoorpool, Saunen und Fitnessbereich
- WLAN-Internetzugang
- Auswahl an Getränken aus der Minibar

Buchbar ist das Arrangement ab sofort, jeweils von Montag bis Freitag. Eine kostenfreie Stornierung ist bis 72 Stunden vor Anreise möglich.

Fotos: The Fontenay Hamburg

Buchbar über die Reservations-  
abteilung des The Fontenay unter  
Tel.: 040 605 6605 850 und per E-Mail  
[reservations@thefontenay.com](mailto:reservations@thefontenay.com)



## Selbsterstörung einer Weltmacht

### Im Wahn

Die amerikanische Katastrophe

Klaus Brinkbäumer  
C.H.Beck  
391 Seiten, 22,95 Euro  
ISBN: 978-3-406-75639-9

Nach vier Jahren einer fatalen Präsidentschaft sind die USA eine wütende, nur noch im Hass vereinte Nation – und erleben in der gegenwärtigen Weltkrise eine multiple Katastrophe. Der ehemalige Chefredakteur des SPIEGEL Klaus Brinkbäumer und der preisgekrönte Dokumentarfilmer Stephan Lamby berichten von den zahlreichen Fronten. Ihr Buch ist eine investigative Reportage über ein zerfallendes Land, das seinen Kompass und seine Wahrheiten verloren hat. Die amerikanische Demokratie galt einstmals als unzerstörbar. Sie hat die Sklaverei und den Bürgerkrieg überlebt, den Vietnamkrieg, die Kuba-Krise und Watergate. Heute befinden sich die Vereinigten Staaten mitten in einem neuen Bürgerkrieg, der mit den Waffen der Mediengesellschaft ausgetragen wird.

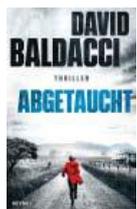


## Packende Story auf hoher See

### Unter uns das Meer

Amity Gaige  
Eichborn  
384 Seiten, 22,00 Euro  
ISBN: 978-3-7325-9502-0

Die Havarie einer Ehe, ein Segeltörn in der Karibik. Mit großem erzählerischem Geschick entfaltet Amity Gaige ein nautisches und menschliches Drama. Juliet arbeitet an ihrer Dissertation und lebt mit den beiden Kindern und ihrem Mann Michael ein Vorstadtleben. Michael gelingt es, sie für seinen großen Traum zu begeistern: ein Jahr auf hoher See auf einer Segelyacht zu verbringen. Atemlos steuern wir mit der vierköpfigen Familie in der Karibik dem dramatischen Finale entgegen.



## Eine Kleinstadt voller Geheimnisse – Eine Ermittlerin, die sich ihren Dämonen stellt

### Abgetaucht

David Baldacci  
Heyne Verlag  
528 Seiten, 22,00 Euro  
ISBN: 978-3-453-27312-2

Dreißig Jahre ist es her, dass Atlee Pines eineiige Zwillingsschwester Mercy entführt wurde und für immer verschwand. Atlee ist eine einzelgängerische FBI-Agentin geworden, aber das Trauma der Vergangenheit hat sie nie losgelassen. Sie macht sich daher auf in ihr Heimatstädtchen im provinziellen Georgia, um das Verbrechen von damals aufzuklären. Doch kurz nach ihrer Ankunft wird eine bestialisch ermordete Frau aufgefunden – mit einem Brautschleier über dem Gesicht. Wenig später taucht eine zweite Leiche auf, Atlee wird immer tiefer in den mysteriösen Fall gezogen. Und dann zeigt sich, dass es eine Verbindung zu Mercys Verschwinden geben könnte ...



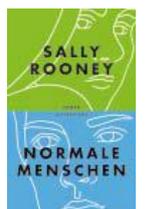
## Mit einem Vorwort des 3-Sterne Kochs Jan Hartwig

### Nicht nur eine Frage des guten Geschmacks!

Die Organisation der Spitzengastronomie

Maximiliane Wilkesmann, Uwe Wilkesmann  
Springer, 247 Seiten, 19,99 Euro, ISBN: 978-3-658-30544-4

Im Buch wird die Organisation der Spitzengastronomie unterhaltsam, aber gleichermaßen wissenschaftlich fundiert erklärt. Auf der Grundlage von Interviews mit 1-, 2- und 3-Sterneköchen, Servicekräften, Restaurantkritikern und vielen anderen Quellen werden u.a. folgende Fragen beantwortet: Warum wird das Urteil bestimmter Restaurantführer von den Gästen und den Profis akzeptiert, obwohl Essen bekanntlich Geschmackssache ist? Was motiviert Köchinnen und Köche, Sterne zu erkochen, obwohl es sich wirtschaftlich nicht lohnt? Wie schaffen sie es, Kreativität und Routine in Einklang zu bringen? Wie hat sich der Führungsstil in der Küche verändert?

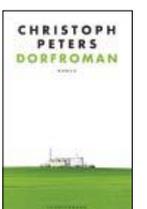


## Eine super tolle Liebesgeschichte

### Normale Menschen

Sally Rooney  
Luchterhand Literaturverlag  
320 Seiten, 20,00 Euro  
ISBN: 978-3-630-87542-2

Die Geschichte einer intensiven Liebe: Connell und Marianne wachsen in derselben Kleinstadt im Westen Irlands auf, aber das ist auch schon alles, was sie gemein haben. In der Schule ist Connell beliebt, der Star der Fußballmannschaft, Marianne die komische Außenseiterin. Doch als die beiden miteinander reden, geschieht etwas mit ihnen, das ihr Leben verändert. Und auch später, an der Universität in Dublin, werden sie, obwohl sie versuchen, einander fern zu bleiben, immer wieder magnetisch, unwiderstehlich voneinander angezogen. Eine Geschichte über Faszination und Freundschaft, über Sex und Macht.



## Innere Zerreißproben eines jungen Mannes

### Dorfroman

Christoph Peters  
Luchterhand Literaturverlag  
416 Seiten, 22,00 Euro  
ISBN: 978-3-630-87596-5

Alles scheint noch vertraut in Hülkendonck, einem Dorf am Niederrhein. Als wären die dreißig Jahre, in denen der Erzähler hier nicht mehr lebt, nie gewesen. Sein Besuch bei den Eltern beschwört die Vergangenheit wieder herauf: die idyllische Weltfremdheit der 70er Jahre, den Beginn einer industriellen Landwirtschaft, die das bäuerliche Milieu verdrängt. Und den geplanten Bau des „Schnellen Brüters“, eines neuartigen Atomkraftwerks, das die Menschen im Ort genauso tief spaltet wie im ganzen Land. Es ist jene Zeit, in der der Erzähler zu ahnen beginnt, dass das Leben seiner Eltern nicht das einzig mögliche ist – und in der er Juliane kennenlernt, eine Anti-Atomkraft-Aktivistin, die ihn in die linke Gegenkultur einführt ...



## Unterhaltsame Portraits deutscher Spitzenpolitiker

### Auch nur ein Mensch

Politiker und ihre Leidenschaften - und was sie uns über sie verraten

Marc Hujer, Deutsche Verlags-Anstalt  
288 Seiten, 24,00 Euro  
ISBN: 978-3-421-04847-9

Marc Hujer hat hinter das öffentliche Bild deutscher Spitzenpolitiker geschaut – und Menschen entdeckt, die fernab der Öffentlichkeit mitunter überraschende Hobbys pflegen. Beim Pralinenherstellen mit Anton Hofreiter, auf dem Tanzparkett mit Katrin Göring-Eckardt oder beim Crossfit-Training mit Lars Klingbeil lernt er neue Seiten des vermeintlich bekannten Personals der deutschen Politik kennen – und erlebt es weniger kontrolliert, weniger inszeniert, unmittelbar und ungewohnt. Hujers unterhaltsame wie erhellende Porträts zeigen, dass das Streben nach Macht und die Bekämpfung des politischen Gegners nicht alles für Politiker sind.



## Lesehighlight mit detailliertem Einblick in die Künstlerszene der damaligen Zeit

### Peggy Guggenheim und der Traum vom Glück

Sophie Villard  
Penguin Verlag  
448 Seiten, 13,00 Euro  
ISBN: 978-3-328-10488-9

Paris 1937: Die rebellische Erbin Peggy Guggenheim genießt ihr Leben in der schillernden Künstlerbohème, eine glamouröse Abendgesellschaft folgt auf die nächste. Doch Peggy hat einen Traum. Sie will ihre eigene Galerie eröffnen und endlich unabhängig sein. Da verliebt sie sich in einen Schriftsteller mit strahlenden Augen: Samuel Beckett. Aber ihre Liebe steht unter keinem guten Stern, denn Peggys Traum lässt sich nur im fernen London verwirklichen, weit weg von Beckett. Und auch am Horizont ziehen dunkle Wolken auf: Der Krieg zwingt zahlreiche Künstler zur Flucht aus Europa. Peggy hilft vielen von ihnen dabei – und gibt sich und ihre Liebe in Gefahr ...



## Widerstand in den Niederlanden

### Staub zu Staub

Felix Weber  
Penguin Verlag  
416 Seiten, 15,00 Euro  
ISBN: 978-3-328-10499-5

Niederlande, 1949: Der ehemalige Widerstandskämpfer Siem Coburg lebt nach dem Krieg und dem tragischen Verlust seiner großen Liebe zurückgezogen und als gebrochener Mann auf einem Hausboot. Erst als ihn der alte Bauer Tammens bittet, den Tod seines Enkels aufzuklären, kehrt Coburg in die Stadt zurück. Der siebzehnjährige Siebold starb unter mysteriösen Umständen in einem katholischen Heim für geistig behinderte Kinder, und sein Großvater ist sicher, dass mehr dahintersteckt, als die Heimleiter ihn glauben machen wollen. Während Coburg immer tiefer in die Vergangenheit des Heims eintaucht, muss er feststellen, dass Siebold nicht der einzige Schutzbefohlene mit ungeklärter Todesursache ist ...



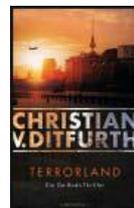
## Sprechende Medizin

### Wir müssen reden, Frau Doktor!

Wie Ärzte ticken und was Patienten brauchen

Dr. med. Yael Adler  
Droemer HC  
368 Seiten, 18,00 Euro  
ISBN: 978-3-426-27802-4

Sprechen Sie Arzt? So gelingt die Kommunikation mit Ihrem Arzt. Wie verschiedene Ärzte-Typen und Patienten-Typen zueinander finden. Unterhaltsam, aufschlussreich und der garantierte Weg zu einem starken Team aus Arzt und Patient. Arzt und Patient – diese Beziehung ist wichtig, oft sogar lebenswichtig. Leider steckt sie in der Krise. Du verstehst mich nicht! Nie hast du Zeit für mich! Ich vertraue dir nicht mehr! Vorwürfe wie diese gibt es in Arztpraxen und Kliniken gleichermaßen. Mangelnde Empathie und Zuwendung führen bei Patienten zu Frust und Zweifel und behindern Therapieerfolge. Dr. med. Yael Adler zeigt pointiert und anhand zahlreicher Fallgeschichten, welche Typen von Ärzten und Patienten es gibt, wie beide ticken und welche Rollen sie jeweils in der Arzt-Patient-Beziehung spielen.



## Spannender De Both-Thriller

### Terrorland

Christian v. Ditfurth  
C. Bertelsmann Verlag  
448 Seiten, 15,00 Euro  
ISBN: 978-3-570-10394-4

Eine Anschlagsserie erschüttert Berlin. Ein Touristenbus fliegt in die Luft. Ein Flugzeug wird vom Himmel gesprengt. Der russische Botschafter kommt um, sein Nachfolger wird mitsamt Frau und Kind ermordet. Während die deutschen Sicherheitsorgane keinen Schritt weiter kommen, geht Kommissar de Bodt der Sache mit ungewöhnlichen Methoden auf den Grund. Hat es einen Geheimnisverrat in Moskau gegeben? Ermordet ein russischer Geheimdienst Mitwisser? Und was wird erst passieren, wenn US-Präsident Ronald Dump kurz vor den amerikanischen Wahlen bei der Kanzlerin zu Gast ist?



## Thriller

### Unser täglich Blut

Anonymus  
Bastei Lübbe  
480 Seiten, 14,90 Euro  
ISBN: 978-3-404-17901-5

Sie nennen sich die Dead Hunters - Profikiller mit einem Hang zur dramatischen Inszenierung. Sie übernehmen nur die wirklich harten Fälle. Ob es um Monster, Vampire oder Untote geht, mit einer gut platzierten Kugel kriegen sie alles klein. Doch ihr neuer Auftrag bringt sie an ihre Grenzen. Sie haben es mit niemand Geringerem als Kain zu tun, dem ersten Psychopathen der Geschichte. Seit Jahrhunderten wandert der Verfluchte mordend über die Erde. Und sein neuester Plan droht, die gesamte Menschheit in den Abgrund zu reißen: Er will die vier Reiter der Apokalypse befreien und mit ihrer Hilfe das Tor zur Hölle öffnen ...

## Weinkonsum im Kontext: Gibt es ein Krebsrisiko?

**P**rof. Ramon Estruch aus Barcelona (Mitglied des Wine Information Council) stellt Ihnen die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse dazu vor.

Wie sind die Zusammenhänge zwischen dem Konsum alkoholischer Getränke und insbesondere von Wein und dem Risiko von Krebserkrankungen auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse zu bewerten? Wo gibt es noch Wissenslücken? Wie lassen sich die Studien verbessern? Dies waren die Schwerpunkte der Online-Veranstaltung mit dem spanischen Wissenschaftler und Weinforscher. Gleich zu Beginn seines Vortrages bekräftigte Prof. Estruch, es gebe keine Zweifel daran, dass ein hoher Konsum alkoholischer Getränke das Risiko für verschiedene Krebserkrankungen steigert. Doch die oft geäußerte, pauschale Aussage, jeglicher Konsum sei krebsfördernd, halte er für falsch.

### Der Kontext entscheidet

Zur Begründung führte Estruch an, dass sich ein differenziertes Bild ergibt, wenn folgende wichtige Punkte berücksichtigt werden: verschiedene Krebsarten, die Art der Getränke (z. B. fermentiert oder nicht, Bier oder Wein), das Trinkmuster (z. B. täglich vs. Wochenende) sowie den Kontext der gesamten Ernährungsweise und des Lebensstils.

Dazu verwies er auf eine große amerikanische Studie, die den Zusammenhang zwischen fünf gesundheitsrelevanten Lebensstilfaktoren und dem Sterberisiko untersucht hatte. Neben dem Nichtrauchen, einem normalen Body Mass Index, einer gesunden Ernährung und regelmäßiger Bewegung war als fünfter Punkt ein mäßiger Konsum alkoholischer Getränke (5 – 15 g/Tag für Frauen, 5 – 30 g/Tag für Männer) als günstiger Lebensstilfaktor einbezogen worden. Die Studie hatte

für Männer und Frauen mit jedem zusätzlichen Punkt auf der Lebensstilskala eine um bis zu 82 % verringerte Sterblichkeit ergeben. Schon das zeige, so der Professor, dass ein Pauschalurteil in Sachen alkoholischer Getränke nicht gerechtfertigt ist.

### Mediterran essen UND trinken

Den Kontext der Ernährungsweise hält Estruch für den wichtigsten Einflussfaktor. So hatte eine Studie bei täglichem Weingenuss nur dann eine verringerte Krebssterblichkeit gefunden, wenn auch mediterran gegessen wurde. In einer zusammenfassenden Auswertung mehrerer Studien hatte sich ebenfalls gezeigt, dass bei mediterraner Ernährung das Sterberisiko sinkt. Dabei hatte sich ein moderater Weinkonsum als stärkster Einzelfaktor dieses Essmusters erwiesen. Dies zeige, so Estruch, wie wichtig es ist, nicht nur zwischen maßvollem, moderatem und hohem Alkoholkonsum zu unterscheiden, sondern auch danach, ob regelmäßig oder nur gelegentlich getrunken wird, ob es sich um Wein oder ein anderes Getränk handelt und ob es im Rahmen einer gesunden Ernährungsweise wie der mediterranen Ernährung und im Rahmen einer Mahlzeit genossen wird oder nicht.

Weitere Fallstricke bei der Erforschung der Zusammenhänge seien Fehlerquellen wie das „Underreporting“ (engl. für zu geringe Angaben), das gerade beim Thema alkoholische Getränke besonders ausgeprägt sei und die Studienergebnisse erheblich verfälschen kann. So hätten in einer Studie bei Frauen die angegebenen Trinkmengen bis zu 60 Prozent unter den tatsächlichen Mengen gelegen. Findet eine solche Studie dann, dass schon bei moderatem Konsum das Brustkrebsrisiko steige, ist das schlicht falsch, weil der Konsum in Wahrheit viel höher lag.

### Phenole im Blickpunkt

Was speziell den Wein angeht, so hob Estruch dessen phenolische Inhaltsstoffe hervor, die das Krebsrisiko entscheidend modulieren, weil sie auf allen Stufen einer Krebserkrankung günstig einwirken können. Da Wein, insbesondere Rotwein, deutlich mehr Polyphenole als Bier enthalte, sei bei Wein auch mit deutlicheren Wirkungen zu rechnen.

Zu guter Letzt wies Prof. Estruch darauf hin, dass für jeden Menschen je nach Alter, Geschlecht, Krankheiten und Risiken eine individuelle Nutzen-Risiko-Abwägung vorzunehmen ist. Dazu sei es auch notwendig, mehr hochwertige Studien durchzuführen, die sowohl die Ess- als auch die Trinkmuster berücksichtigen. Dann werde sich seiner Ansicht nach zeigen, dass ein moderater Weingenuss im Rahmen einer gesunden (mediterranen) Ernährung das Krebsrisiko senke.

**Quellen:** Estruch, R: online Seminar für das Wine Information Council (WIC) am 30.9.2020

Li, Y et al.: Impact of healthy lifestyle factors on life expectancies in the US population. *Circulation* 2018;138:345-355

Schwingshackl, L et al.: Adherence to Mediterranean Diet and Risk of Cancer: An Updated Systematic Review and Meta-Analysis. *Nutrients* 2017;9:1063

Vance, MC et al.: Underappreciated Bias Created by Measurement Error in Risk Factor Assessment - A Case Study of No Safe Level of Alcohol Consumption. *JAMA Intern Med* 2020;180:459-461

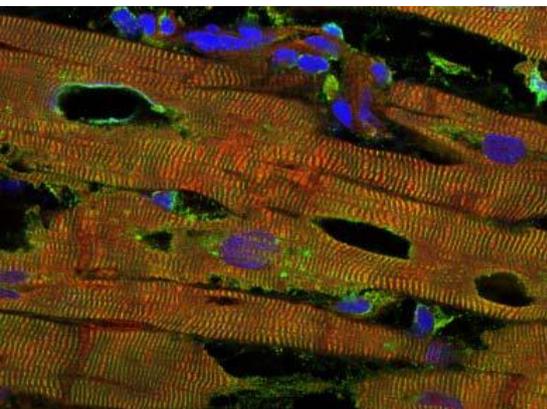
Deutsche Weinakademie GmbH  
Platz des Weines 2  
55294 Bodenheim

E-Mail: [info@deutscheweinakademie.de](mailto:info@deutscheweinakademie.de)  
[www.deutscheweinakademie.de](http://www.deutscheweinakademie.de)

## Neu entdeckter Mechanismus reguliert Herz-Dehnbarkeit

Forscherteam untersucht, wie oxidativer Stress die Elastizität des Herzmuskels beeinflusst

**E**in gesundes Herz schlägt im Durchschnitt 50 bis 100 Mal pro Minute und pumpt rund 8.000 Liter Blut pro Tag durch den menschlichen Körper. Für diese Bewegung sind Millionen kleiner Hohlräume in den Herzmuskelfasern verantwortlich – die Sarkomere. In ihnen befindet sich das größte Protein des menschlichen Körpers, das Titin.



Immunfluoreszenzfärbung des Muskelgewebes eines chronisch erkrankten menschlichen Herzens im konfokalen Mikroskop. Zwei Proteine in den Sarkomeren, die dem Herzmuskel die charakteristische Querstreifung verleihen, wurden mit Antikörpern markiert und durch unterschiedliche Farbstoff-konjugierte Antikörper sichtbar gemacht: Titin erscheint rot und Aktinin grün; die Zellkerne wurden blau gefärbt.

Ein Forscherteam um Prof. Dr. Wolfgang Linke, Direktor des Instituts für Physiologie II der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster (WWU), fand nun gemeinsam mit Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern der Universitäten Bochum, Würzburg, Köln, Regensburg, Göttingen und Düsseldorf heraus: Oxidativer

Stress löst zusammen mit der Dehnung der Herzwände eine Veränderung der Herzmuskelsteifigkeit aus; das elastische Titin der Herzmuskelzellen wird verstärkt oxidiert und dadurch in seiner Dehnbarkeit moduliert. Diesen neu entdeckten Mechanismus bezeichnen die Forscher als UnDOx („Unfolded Domain Oxidation“).

### Hintergrund und Methode

Im menschlichen Organismus stellt Titin das Rückgrat des Sarkomers dar, der kleinsten funktionellen Einheit des Muskels. Dort sorgt es aufgrund seiner besonderen Struktur sowohl für Stabilität als auch für Elastizität. Viele Herzerkrankungen, unter anderem die sogenannte diastolische Herzinsuffizienz und die dilatative Kardiomyopathie, gehen auf Defekte im Titin zurück. Das Forscherteam zeigte nun zum ersten Mal im Herzwesbe, das aus Mäusen entnommen wurde, dass oxidativer Stress und die Herzdehnung die Titin-Federfunktion verändern. Von oxidativem Stress spricht man, wenn zu viele reaktive Sauerstoffverbindungen in den Zellen eines Organismus vorhanden sind. Diese Sauerstoffverbindungen, zu denen sogenannte freie Radikale zählen, können Zellschäden verursachen.

Den Oxidierungsstatus der Herzproteine ermittelten die Wissenschaftler mit Hilfe eines Massenspektrometers. Zusätzlich isolierten sie Herzmuskelzellen vom tiefgefrorenen Gewebe eines menschlichen Herzens, befestigten an den Zellen einen Kraftsensor und einen Mikromotor, um die Präparate anschließend schrittweise zu dehnen. Dadurch konnten sie die entstehenden Kräfte messen und deren Absinken oder Ansteigen bei unterschiedlichen Formen von oxidativem Stress beobachten.

Die Wissenschaftler zeigten in ihren Versuchen, dass der UnDOx-Mechanismus bei Herzen unter oxidativem Stress auftritt. Das ist zum Beispiel der Fall nach einem akuten Herzinfarkt oder bei chronischen Herzerkrankungen, die mit veränderter Dehnbarkeit der Herzwände einhergehen. „Der Mechanismus reguliert also die Herz-Dehnbarkeit. Eine Versteifung ist für das Herz ungünstig, weil dann weniger Blut einströmt. Wir hoffen, diese Herzen durch pharmakologische Regulation der Titinoxidation – also durch Medikamente – wieder dehnbarer zu machen“, fasst Wolfgang Linke zusammen.

Die Arbeit wurde durch die Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) gefördert.

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

Originalpublikation in „PNAS“  
<https://www.pnas.org/content/early/2020/09/11/2004900117.full>

Institut für Physiologie II an der WWU  
<https://www.medizin.uni-muenster.de/physiologieii/das-institut.html>

### Originalpublikation

Christine M. Loescher, Martin Breitzkreuz, Yong Li, Alexander Nickel, Andreas Unger, Alexander Dietl, Andreas Schmidt, Belal A. Mohamed, Sebastian Kötter, Joachim P. Schmitt, Marcus Krüger, Martina Krüger, Karl Toischer, Christoph Maack, Lars I. Leichert, Nazha Hamdani, Wolfgang A. Linke (2020): „Regulation of titin-based cardiac stiffness by unfolded domain oxidation (UnDOx)“. Proc Natl Acad Sci USA. Doi: 10.1073/pnas.2004900117

Foto: Linke Lab

## 23. Deutsche Mukoviszidose Tagung



Seit über 20 Jahren findet die Deutsche Mukoviszidose Tagung im Congress Centrum Würzburg statt – in 2020 erstmals als digitale Veranstaltung.

Vom 18. bis 21. November 2020 findet die 23. Deutsche Mukoviszidose Tagung (DMT) statt – in diesem Jahr Corona-bedingt erstmals als Online-Veranstaltung, auf der die neuesten Ansätze aus Mukoviszidose-Forschung und -Therapie präsentiert werden. (Mukoviszidose: Cystische Fibrose, CF)

Die Europa-Zulassung der neuen Dreifachkombination Kaftrio für die CF-Therapie und erste Erkenntnisse zu Auswirkungen von COVID-19 bei CF – in diesem Jahr gibt es gleich zwei neue große Themen für Mukoviszidose-Behandler. Sie bekommen ebenso Raum auf der Tagung wie präventive Therapieansätze und Verhaltensweisen, Ernährungsempfehlungen, Methoden zur Stärkung der psychischen Gesundheit, Sportberatung und vieles mehr. Die jährlich vom Mukoviszidose e.V. organisierte Tagung ist die größte interdisziplinäre Fortbildungsveranstaltung zur Mukoviszidose in Deutschland und richtet sich an das gesamte Behandler-Team.

Foto: tetmc / istockphoto.com

[www.muko.info](http://www.muko.info)

## Testosteron-Undecanoat in verbesserter oraler Formulierung

Testosteron-Undecanoat, welches über die Lymphbahnen des Darms und nicht wie Methyl-Testosteron über die Leber resorbiert wird und daher nicht hepatotoxisch ist, erwies sich in neuer oraler Galenik als gleich gut wirksam wie dermal als Gel appliziertes Testosteron. (1).

In einer Phase III – Studie wurden 222 hypogonade Männer im Alter von 18-65 Jahren in eine randomisierte, aktiv-kontrollierte open-label – Untersuchung eingeschlossen. 166 Patienten erhielten 3-4 Monate lang eine neue orale Präparation von Testosteron-Undecanoat (Jatenzo® der Firma Clarus Therapeutics) und 56 Männer Testosteron-Gel (Axiron®, Lilly, in Lizenz von Acrux). Die Dosis wurde anfangs titriert, um den von der US-Amerikanischen Arzneibehörde (FDA) geforderten euthyreoten Testosteron-Zielbereich im Serum von 300-1000 ng/ml (10-35 nmol/l) zu erreichen. Dieser sollte bei mindestens 75% der Probanden erreicht werden. Spitzenkonzentrationen sollten deutlich unter 1500 ng/dl (52 nmol/l) liegen.

### Ergebnisse

Bei 87% der Patienten beider Gruppen traf dies zu. Der Mittelwert +/- Standardabweichung betrug mit oralem Testosteron-Undecanoat 403 +/- 128 ng/ml (~14 +/- 4 nmol/l), mit dem topischen Gel-Präparat 391 +/- 140 ng/ml (~14 +/- 5 nmol/l), dies bei nur 2x täglicher oraler Einnahme zum Frühstück und Abends. Die Resorption der neuen Hormonpräparation wurde zufolge einer ausgefeilten Galenik (s.u.) vom Fettgehalt der Nahrung nicht so beeinflusst wie die älteren oralen Testosteron-Undecanoat-Präparate (Andriol®, oder auch Jatenzo® in der bisherigen galenischen Zubereitung). Klinisch wurden die Symptome des Hypogonadismus mit beiden Präparaten in etwa gleicher Weise signifikant gebessert (siehe Abbildung aus Lit.1). Die Sicherheitsparameter verhielten sich mit beiden Testosteron-Formulierungen ähnlich. Mit beiden Präparaten stieg der Hämatokrit im Referenzbereich an; mit der oralen Präparation überschritt er diesen in 3%, mit dem Gel nicht.

Helmut Schatz

### Literatur

(1) Ronald S. Swerdloff et al.: A New Oral Testosterone Undecanoate Formulation Restores Testosterone to Normal Concentrations in Hypogonadal Men.

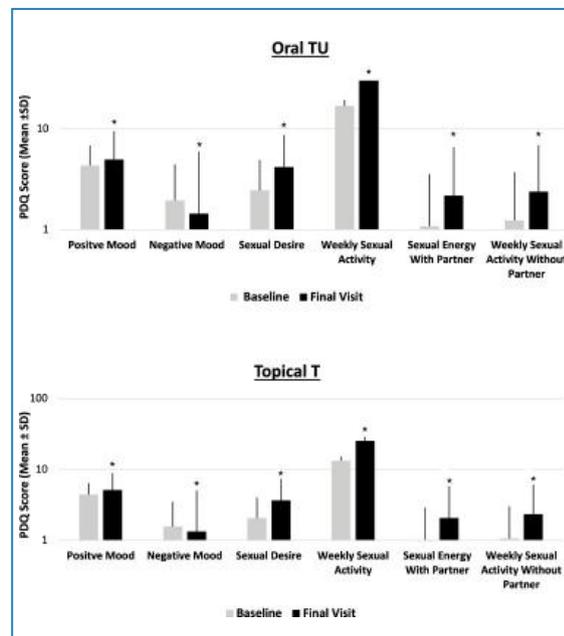
J Clin Endocrinol Metab Volume 105, Issue 8, August 2020. Dgaa238, <https://doi.org/10.1210/clinem/dgaa238>

(2) E. Nieschlag, S. Nieschlag: Endocrine History: the history of discovery, synthesis and development of testosterone for clinical use.

Eur J Endocrinol 2019;180(6):R 201-R212

Abbildung aus Lit. 1

[www.endokrinologie.net](http://www.endokrinologie.net)



## Inkretinbasierte Behandlungen – Schutz vor Bauchspeicheldrüsenkrebs?

**E**s existieren widersprüchliche Studienergebnisse dazu, ob inkretinbasierte Behandlungen bei Patienten mit Typ-2-Diabetes einen Einfluss auf das Risiko für Bauchspeicheldrüsenkrebs (Pankreaskrebs) nehmen.

Inkretinbasierte Medikamente werden Inkretin-Mimetika oder Inkretin-Analoga genannt. Sie imitieren das zu den Inkretin-Hormonen gehörende Darmhormon GLP-1 (steht für Glucagon-like Peptide 1) und sorgen auf diese Weise für den gleichen Effekt: Die Bauchspeicheldrüse wird angeregt, mehr Insulin zu produzieren. Inkretinbasierte Behandlungen verlangsamen zusätzlich die Magenentleerung und ru-

fen dadurch ein Sättigungsgefühl hervor, welches die Gewichtsabnahme fördert.

In einer nun in der Fachzeitschrift Diabetes, Obesity & Metabolism veröffentlichten Studie wurden die Ergebnisse einer ausführlichen Analyse des Zusammenhangs zwischen der Einnahme von inkretinbasierten Behandlungen und dem Risiko für Pankreaskrebs dargestellt.

Dabei zeigte sich, dass Patienten mit Typ-2-Diabetes, die inkretinbasierte Behandlungen erhielten, im Vergleich zu Patienten aus Kontrollgruppen ohne Einnahme von inkretinbasierten Medikamenten kein erhöhtes Pankreaskrebs aufwiesen.

Interessanterweise konnte bei den Patienten, die inkretinbasierte Behandlungen für mehr als 2 Jahre erhielten, sogar ein reduziertes Risiko für Pankreaskrebs im Vergleich zur Kontrollgruppe verzeichnet werden.

Die Ergebnisse dieser Analyse zeigten, dass inkretinbasierte Behandlungen bei Patienten mit Typ-2-Diabetes keine Erhöhung des Pankreaskrebsrisikos bewirkten. Eine längere Behandlung mit inkretinbasierten Behandlungen bedeutete sogar einen schützenden Effekt.

### Original Titel

Incretin-based therapies and risk of pancreatic cancer in patients with type 2 diabetes: a meta-analysis of randomised controlled trials

[www.DeutschesGesundheitsPortal.de](http://www.DeutschesGesundheitsPortal.de)

# ECHT\* WAHRGENOMMEN

## Nachweislich weniger Hypoglykämien<sup>1</sup>



-72%



-50%

\* **DEXCOM G6 – DIE KONTINUIERLICHE  
GEWEBEGLUKOSEMESSUNG IN ECHTZEIT (rtCGM)  
OHNE SCANNEN. OHNE STECHEN.**

[dexcom.com/fachpersonal](http://dexcom.com/fachpersonal)

MEDIZINISCHER KONTAKT: +49 6131 4909065 | DEXCOM DEUTSCHLAND GMBH | HAIFA-ALLEE 2 | 55128 MAINZ

## dexcomG6

- HOHE MESSGENAUIGKEIT ÜBER ALLE GLUKOSEBEREICHE<sup>2</sup>
- INDIVIDUELLE WARNUNGEN, HYPO<sup>3</sup>-VORWARNUNG (ULS), HYPOSICHERHEITSALARM
- AUTOMATISCHE GLUKOSEWERTE UND WARNUNGEN KONTINUIERLICH MIT BIS ZU 5 FOLLOWERN TEILEN<sup>4</sup>



**INTEROPERABEL:  
ERSTES SYSTEM, DAS DIE  
FDA-ANFORDERUNGEN ALS ICGM ERFÜLLT<sup>5</sup>**

Smartphone/Smartwatch nicht im Lieferumfang enthalten

◇ 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 Heinemann et al. Lancet. 2018; 391(10128):1367–1377. (rtCGM ggü. SMBG, Ergebnisse ggü. Baseline,  $p < 0,0001$ ) | 2 Shah et al. Diabetes Technol Ther. 2018;20(6):428–433 | 3 Hypo = Hypoglykämie | 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. Liste kompatibler Geräte unter [www.dexcom.com/compatibility](http://www.dexcom.com/compatibility) | 5 Food and Drug Administration (FDA) [www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-authorizes-first-fully-interoperable-continuous-glucose-monitoring-system-streamlines-review](http://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-authorizes-first-fully-interoperable-continuous-glucose-monitoring-system-streamlines-review) | Dexcom, Dexcom G6, Dexcom Follow, Dexcom Share sowie Dexcom CLARITY sind eingetragene Marken von Dexcom, Inc. in den USA und können in anderen Ländern eingetragen sein. © 2020 Dexcom, Inc. Alle Rechte vorbehalten. | [www.dexcom.com](http://www.dexcom.com) | +1.858.200.0200 | Dexcom, Inc. 6340 Sequence Drive San Diego, CA 92121 USA | MDSS GmbH, Schiffgraben 41, 30175 Hannover, Germany

## Ein neues Hüft- oder Kniegelenk in Corona-Zeiten?

### AE: Opioide zur Schmerzlinderung vermeiden

Seit Beginn des Lockdowns in der Corona-Pandemie mussten hierzulande hunderttausende nichtakute Operationen verschoben werden. So verzeichnete etwa das Wissenschaftliche Institut der AOK (WIdO) im März und April dieses Jahres einen Rückgang von 79 Prozent der Operationen zum Arthrose bedingten Hüftersatz im Vergleich zum Vorjahr (1). Auch wenn Ärzte momentan viele dieser Implantationen nachholen, sind Patienten teilweise verunsichert, ob jetzt schon wieder ein geeigneter Zeitpunkt für diese Operationen ist. Einige warten lieber noch weiter ab – und müssen derweil mit ihren Schmerzen und Bewegungseinschränkungen leben. Zur Schmerzbekämpfung empfiehlt die AE – Deutsche Gesellschaft für Endoprothetik e. V. bevorzugt Entzündungshemmer und warnt vor einer unkontrollierten und längerfristigen Anwendung von Opioiden. Sie rät zudem zu täglicher Dehnung und Kräftigung der Gelenkmuskulatur sowie zur Gewichtskontrolle. Ist eine Operation unumgänglich, verweist die AE bei Sicherheitsbedenken auf die verbindlichen und strengen Hygiene-Standards in den Kliniken. Durch moderne Operationsverfahren und -management sei die Aufenthaltsdauer zudem möglichst kurzgehalten.

Bei schwerer Gelenkarthrose ist ein Kunstgelenk die letzte Behandlungsoption, wenn alle anderen nicht-operativen Möglichkeiten wie Physiotherapie ausgeschöpft sind. „Nahezu alle Patienten sind nach dem Eingriff beschwerdefrei und können wieder am normalen Leben teilhaben“, sagt Professor Dr. med. Karl-Dieter Heller, AE-Präsident und Chefarzt der Orthopädischen Klinik am Herzogin Elisabeth Hospital in Braunschweig. „In den vergangenen Monaten haben jedoch viele unserer Patienten den Eingriff aus Angst vor einer Infektion mit dem

Corona-Virus abgesagt, beziehungsweise die Krankenhäuser mussten ihre Kapazitäten für akute Corona-Erkrankungen freihalten“, berichtet er.

In der Zwischenzeit sei eine gezielte Therapie der oftmals starken Schmerzen notwendig. „Was viele nicht wissen: Es ist nicht der beschädigte Gelenkknorpel, der weh tut. Denn der hat keine Nerven. Vielmehr ist bei einer Arthrose die Gelenkschleimhaut (Synovialis) entzündet. Zusammen mit dem oftmals begleitenden Gelenkerguss ist das die Hauptursache der Schmerzen.“ Entsprechend müsse diese Entzündung gezielt bekämpft werden. „Das funktioniert am besten mit sogenannten nicht-steroidalen Entzündungshemmern (NSAR) wie Diclofenac, Ibuprofen und Naproxen“, so Heller. Die zunehmend ebenfalls angewandten Opioide seien reine Schmerzhemmer und wirkten nicht gegen die Entzündung in Hüfte und Knie. Zudem können sie die Gefahr für Schwindel und Stürze erhöhen und weisen ein Abhängigkeitspotenzial auf, so der Experte. „Daher sollten sie laut aktuellen medizinisch-wissenschaftlichen Leitlinien (2, 3) – wenn überhaupt – nur in der niedrigsten wirksamen Dosis und auch nur wenige Wochen eingenommen werden“, betont Heller. Zudem müsse die Behandlung mit Opioiden in jedem Fall sofort enden, wenn sie nicht helfe oder ihre Wirkung nachlasse. Grundsätzlich sollten alle Medikamente nur unter ärztlicher Aufsicht eingesetzt werden.

„So paradox es klingen mag: Gegen Schmerzen hilft auch Bewegung“, sagt Universitäts-Professor Dr. med. Carsten Perka, Generalsekretär der AE und Ärztlicher Direktor des Centrums für Muskuloskeletale Chirurgie, Klinik für Orthopädie und Unfallchirurgie an der Charité Berlin. Es gelte, die Muskulatur rund um Hüfte und Knie durch tägliche, sanfte Übungen

einheiten möglichst kräftig und beweglich zu halten (siehe auch untenstehende Tipps). Die Bewegung sorgt für die Versorgung des Knorpels mit Nährstoffen, die gekräftigte Muskulatur stabilisiert das Gelenk und die tägliche Dehnung des Gelenkes verhindert das Einsteifen. „Auch wenn Bewegung bei Arthrose sehr schmerzhaft sein kann, lohnt es sich dennoch, etwa eine Stunde am Tag mobil zu sein – es dürfen auch mehrere kleine Einheiten sein“, so Perka.

„Doch sobald unsere Patienten trotz aller Maßnahmen nachts vor Schmerzen nicht mehr schlafen können, beziehungsweise geringste Aktivitäten schon zu starken Schmerzen führen, ist die Operation die einzige Möglichkeit zur Schmerzreduktion“, sagt Perka. Das Risiko, sich im Krankenhaus mit dem Corona-Virus anzustecken, ist derzeit sehr gering“, beruhigt der Orthopäde und Unfallchirurg. „In den Kliniken greifen strenge Hygienekonzepte wie Corona-Testungen bei der Aufnahme, Isolierung von Risikopatienten und umfassende Quarantäneregeln. Dazu kommen regelmäßige Testungen von Personal und Patienten. „Gemeinsam mit ihrem Arzt können Patienten Wege besprechen, die Aufenthaltsdauer zu minimieren“, rät Perka. Beispiele sind die Aufnahme erst am OP-Tag, eine minimalinvasive Operationstechnik und die sofortige Mobilisation nach dem Eingriff. „Aus unserer Sicht steht einer Operation momentan nichts im Wege, sofern die Pandemie-Situation in Deutschland so stabil bleibt wie momentan“, sagt auch Heller.

### Tipps für Knie und Hüfte – Bewegung ins Leben integrieren!

Jede Gelegenheit kreativ zur Bewegung nutzen, zum Beispiel:

- häufiges Aufstehen vom Sofa und Büroschreibtisch
- bewusst Treppen steigen (kräftigt die Kniegelenkstrukturen sehr gut)
- zwischendurch auf Zehenspitzen stehen und auf und ab wippen
- Einbeinstand beim Zähneputzen
- Mehrmals in der Woche schonende Sportarten im eigenen Tempo ausüben:
- Schwimmen, Radfahren, Nordic Walking

- sich vom Physiotherapeuten ein individuelles, tägliches Übungsprogramm zusammenstellen lassen
- Eventuell bestehendes Übergewicht abbauen, um die Gelenke zu entlasten
- Wärme, Massagen und Krankengymnastik beseitigen Muskelverspannungen und lindern Schmerzen.

## Hüftgelenk:

- Becken aufrichten – bewusst aufrecht gehen, Hohlkreuz vermeiden
- Im Einbeinstand, auf einem Bein stehen, das andere Bein frontal anheben und um 90 Grad beugen, 20 bis 40 Wiederholungen täglich, auf beiden Seiten
- Iliopsoas-Dehnung (Leistendehnung): Auf einem Bein stehen, das andere auf einen Stuhl oder Treppenabsatz in 90 Grad Stellung abstellen und kontrolliert Becken und Oberkörper der Standseite nach vorne schieben und dabei das stehende Bein dehnen. Achtung: Nicht ins Hohlkreuz fallen. Es sollte ein senkrecht Ziehen im Leistenbereich spürbar sein. Zweimal zwei Minuten täglich auf beiden Seiten.
- Beweglichkeit der Hüftgelenke trainieren, zum Beispiel: bewusstes Treppensteigen mit aufgerichtetem Becken in Zeitlupe (kein Schlendergang und Hüftschwung!)
- ergonomischen Bürostuhl und/oder Petziball öfter zum Sitzen nutzen

## Kniegelenk:

- Knie möglichst oft aktiv in Streckung bringen – Streckung ist als erstes bei Arthrose eingeschränkt, deshalb aktiv Beine strecken im Liegen und Sitzen. Zum Beispiel: auf den Rücken legen, Knie aufstellen, Becken anheben und jeweils im Wechsel ein Bein ausstrecken und mehrere Atemzüge halten, mehrere Male wiederholen
- eventuell Kniegelenks-Bandagen tragen
  - Schuh- und Orthesenversorgung überprüfen lassen – ist die Achsenstellung der Beine damit bestmöglich korrigiert?

[www.ae-germany.com](http://www.ae-germany.com)

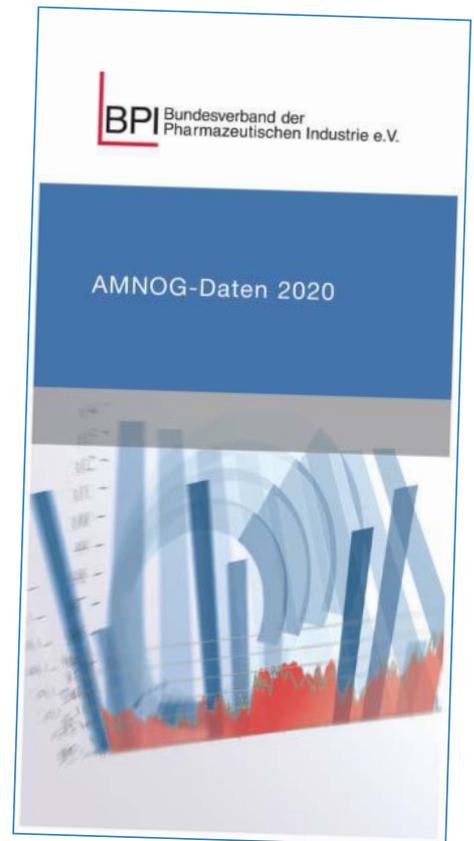
## AMNOG-Daten 2020

### Regulierung bei Arzneimittelinnovationen bleibt reformbedürftig

**B**ei der Versorgung mit neuen Arzneimitteltherapien gibt es in Deutschland immer noch Reformbedarf. Das machen die jetzt erschienenen AMNOG-Daten 2020 des Bundesverbandes der Pharmazeutischen Industrie e.V. (BPI) deutlich. Zehn Jahre nach Inkrafttreten des Arzneimittelmarktneuordnungsgesetzes (AMNOG) sollen der Bewertung des G-BA zufolge fast die Hälfte (44 Prozent) der Arzneimittelinnovationen hierzulande keinen anerkannten Zusatznutzen und damit kaum Chancen haben, sich in der Versorgung mit neuen Medikamenten durchzusetzen.

Die vierte Ausgabe der BPI AMNOG-Daten stellt die bisherigen Resultate des AMNOG-Verfahrens systematisch dar. Die bis Ende 2019 vorliegenden Daten wurden von den Gesundheitsökonom Prof. Dieter Cassel und Prof. Volker Ulrich ökonomisch analysiert und ausführlich kommentiert. Die Autoren weisen beispielsweise darauf hin, dass 81 Prozent der negativen Bewertungen aus rein formalen oder methodischen Gründen zustande kommen. Immerhin haben die betreffenden Medikamente aber bereits im Zulassungsverfahren in bestimmten Indikationen ihre Wirksamkeit und ein positives Nutzen-Risiko-Verhältnis nachgewiesen und verdienen eine inhaltlich sachgerechte Bewertung. Die Aberkennung eines Zusatznutzens kann nämlich dazu führen, dass Innovationen nicht beim Patienten ankommen.

Eine Vielzahl von Prozessdaten kommt auf den Prüfstand: Wie viele Verfahren gab es bisher? Wie oft wurde den neuen Präparaten ein Zusatznutzen zuerkannt? Gibt es Bewertungsbesonderheiten in einzelnen Therapiegebieten? Wie wirkt sich die Nutzenbewertung auf die Erstattungsvereinbarungen aus? Zu welchen Ergebnissen führen die Schiedsverfahren? Ergeben sich daraus unerwünschte Nebenwirkungen auf die Patientenversorgung? Wie entwickeln sich die Prei-



se für Arzneimittel-Innovationen beziehungsweise wie entwickeln sich die Ausgabenanteile innovativer Arzneimittel im Zeitverlauf?

Das Periodikum ordnet in Grafiken und Statistiken die Effekte des AMNOG nach Erscheinungsform, Ausmaß und Ursachen im Zeitablauf systematisch ein. Dies liefert die Basis für eine faktenbasierte Diskussion, in der Problemfelder und Fehlentwicklungen benannt und Reformfordernisse herausgestellt werden.

Die AMNOG-Daten 2020 können Sie direkt im BPI-Kiosk lesen, über die Homepage des BPI heruntergeladen oder die Broschüre kostenfrei in der BPI-Geschäftsstelle bestellen.

[www.bpi.de](http://www.bpi.de)

## Rheuma-Patienten haben schneller Zugang zur Biologika-Therapie seit es Biosimilars gibt

**R**heumapatienten bekommen heute deutlich schneller ein biologisches Arzneimittel verschrieben als noch vor sechs Jahren. Das ist das Ergebnis einer Befragung im Rahmen einer „PHARAO“-Studie, die die Kassenärztliche Vereinigung Bayerns (KV Bayerns) erstellt hat. Musste ein Rheumapatient bis 2015 noch durchschnittlich 7,4 Jahre auf eine biologische Arzneimitteltherapie warten, sind es jetzt nur noch 0,3 Jahre. Verantwortlich für diese Verkürzung der Wartezeit – während die Patienten u.a. mit synthetischen Arzneimitteln behandelt werden – sind die sogenannten Biosimilars: Seit 2015 sind diese Nachfolgeprodukte ehemals patentgeschützter Biologika für Rheumapatienten auf dem Markt. Sie wirken genauso, sind aber deutlich günstiger als das Originalprodukt.

Die Studie, die heute auf dem digitalen

Symposium der AG Pro Biosimilars vorgestellt und von dieser auch in Auftrag gegeben wurde, zeigt deutlich: Seit 2015 – dem Jahr, in dem das erste Biosimilar auf den Markt kam – verschreiben Ärzte biologische Arzneimittel viel schneller als zuvor.

### Die zentralen Ergebnisse:

- Bis zur Markteinführung des ersten u.a. für Rheuma zugelassenen Biosimilars warteten Rheumapatienten in Bayern durchschnittlich 7,4 Jahre auf eine Biologika-Therapie.
- Seit 2015 kamen insgesamt drei Biosimilars für Rheumapatienten auf den Markt. Nach jeder Markteinführung verkürzte sich die Wartezeit (s. Grafik).
- Heute warten Patienten in Bayern, die ein Biologikum brauchen, im Schnitt nur noch 0,3 Jahre bis zum Behandlungsbeginn mit einem Biologikum.

- Gleichzeitig stieg in Bayern die Anzahl der Rheumapatienten, die eine Arzneimitteltherapie erhielten (plus 24,82 Prozent).
- Auch die Zahl der Rheumapatienten stieg an, die mit einem biologischen Arzneimittel behandelt wurden: von 13,5 Prozent im Jahr 2014 auf 18,7 Prozent im Jahr 2019.

Peter Stenico, Vorsitzender der AG Pro Biosimilars: „Die neuesten Zahlen sind eine gute Nachricht für alle Rheuma-Patienten. Die Behandlung mit einem Biologikum markiert für sie oft das Ende massiver Einschränkungen und die Rückkehr in eine Art Alltag. Dass sie diese Behandlung nun ohne quälend lange Wartezeiten erhalten, zeigt deutlich: Biosimilars entlasten nicht nur das Gesundheitssystem.“

Die bislang unveröffentlichten Ergebnisse der Studie sowie Hinweise zur Methodik finden Sie hier:

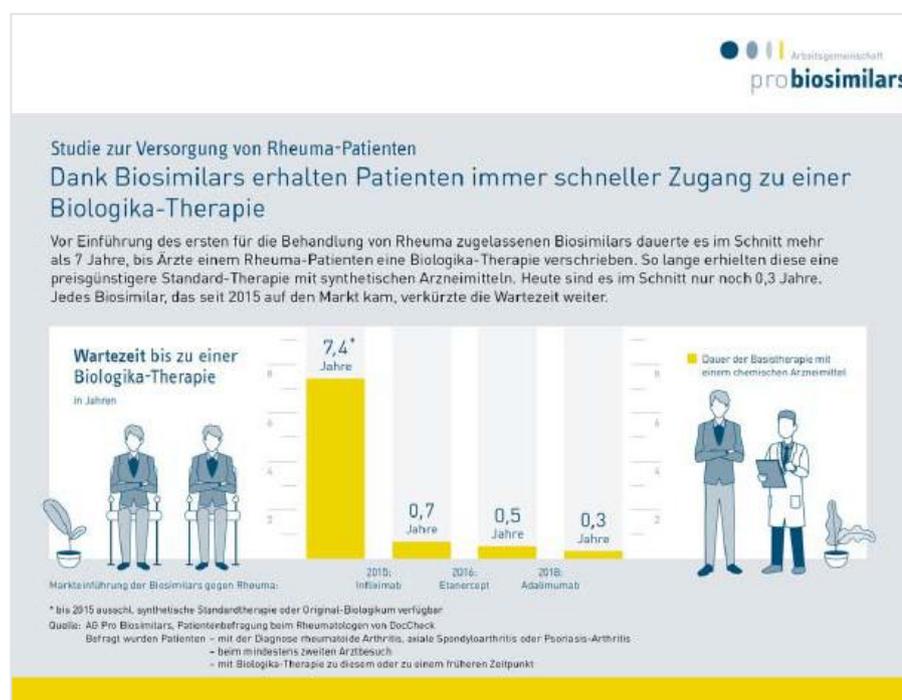
[https://probiosimilars.de/img\\_upload/2020/09/Folien-KV-Bayerns-DocCheck\\_AG-Symposium\\_website.pdf](https://probiosimilars.de/img_upload/2020/09/Folien-KV-Bayerns-DocCheck_AG-Symposium_website.pdf)

### Hinweis zur „PHARAO“-Studie:

Die Kassenärztlichen Vereinigungen dürfen Versorgungsforschung mit der Pharma-Industrie nach § 287 SGB V unter definierten Rahmenbedingungen für die Zusammenarbeit (KV Kodex) betreiben. Diese sind gegeben, wenn es um einen beidseitigen Erkenntnisgewinn zur Versorgungssituation mit Arzneimitteln unter Real-Life-Bedingungen, um eine Verbesserung der Patientenversorgung (Unter-, Fehl- und Überversorgung), um die Aufdeckung von Wirtschaftlichkeitsreserven oder um die Verbesserung der Arzneimitteltherapiesicherheit geht.

Grafik: probiosimilars

[www.probiosimilars.de](http://www.probiosimilars.de)



## Neue Hoffnung auf Progressionsverlangsamung bei Amyotropher Lateralsklerose (ALS)

**D**ie Pathogenese der Amyotrophen Lateralsklerose (ALS) ist nicht vollständig geklärt. Derzeit steht lediglich das Medikament Riluzol zur Verfügung, um die Progression der Erkrankung etwas zu verlangsamen. Ansonsten bleibt den Behandlern nur die Option, die Betroffenen durch eine multimodale Supportivtherapie bestmöglich zu unterstützen. Die CENTAUR Phase-II-Studie [1] zeigte nun, dass die orale Gabe eines Kombinationspräparates der Substanzen Natriumphénylbutyrat und Taurursodiol eine Progressionsverzögerung bewirken könnte.

Die pharmakologische Therapie der ALS besteht bisher aus Riluzol, um den Erkrankungsverlauf zu verlangsamen, und weiteren Medikamenten, um belastende Symptome zu lindern.

In experimentellen Studien zu neurodegenerativen Erkrankungen konnte die Kombination von Natriumphénylbutyrat und Taurursodiol das Absterben von Neuronen verhindern, vermutlich indem bestimmte zelluläre Bestandteile (genauer: das endoplasmatische Retikulum) sowie die zelluläre Energieversorgung (Funktion der Mitochondrien) geschützt werden. Natriumphénylbutyrat ist das Natriumsalz einer Fettsäure (Phénylbuttersäure), es wird bislang erfolgreich bei pädiatrischen Stoffwechselerkrankungen eingesetzt. Taurursodiol ist eine Gallensäure mit bekannten zytoprotektiven bzw. anti-apoptotischen Eigenschaften (u. a. Stabilisierung von Protein-Faltung, „Chaperon-Effekt“). In klinischen Pilot-Studien wurde zuvor die Verträglichkeit von Natriumphénylbutyrat-Taurursodiol bei ALS-Patienten gezeigt.

In einer multizentrischen, doppelblinden und randomisierten Phase-II-Studie [1] in den USA erhielten nun 137 ALS-Patienten eine orale Medikamentenkombination von täglich 3 g Natriumphénylbutyrat und 1 g Taurursodiol (Verum-Gruppe, n=89; zunächst über drei Wochen einmal täglich, danach zweimal) – oder ein optisch und geschmacklich gleiches (als Pulver in Wasser gelöst) Placebo (Placebo-Gruppe, n=48). Die behandelten Patienten befanden sich im frühen oder mittleren Krankheitsverlauf (Diagnosestellung innerhalb der letzten 18 Monate). 77% der Patienten nahmen bereits Riluzol und/oder das Antioxidans Edaravone ein. Als primärer Studienendpunkt wurde im Verlauf über 24 Wochen der ALS-FRS-R-Score („Amyotrophic Lateral Sclerosis Functional Rating Scale-Revised“) ermittelt, der die motorische Funktionsfähigkeit von Menschen mit ALS erfasst (Werte von 0 bis 48; 0 entspricht einem Verlust der motorischen Funktionen). Nach 24 Wochen der Therapie zeigte sich eine signifikante Verlangsamung der ALS-FRS-R-Score-Verschlechterung; der absolute Unterschied betrug 2,32 Skalenpunkte. Der Unterschied in der monatlichen Abnahme der Punktzahl war ebenfalls signifikant (-1,24 Punkte in der Verum-Gruppe gegenüber -1,66 Punkte in der Placebo-Gruppe; p=0,03). Der Effekt war am ausgeprägtesten im Hinblick auf die feinmotorischen Fertigkeiten, wie die Autoren hervorheben.

Auch bei einer statistischen Berücksichtigung einer gleichzeitigen Einnahme von Riluzol (oder Edaravone, in der EU nicht zugelassen) zeigten die Studienergebnisse eine Verlangsamung der ALS in der

Verum-Gruppe. Im Hinblick auf sekundäre Studienendpunkte (z. B. isometrische Muskelkraft, der ALS-Biomarker pNF-H im Blut, Lungenfunktion, Klinikaufenthalte) erbrachte die Therapie keinen Vorteil. Schwere unerwünschte Ereignisse traten bei 19% der Patienten der Placebo-Gruppe und bei 12% der Verum-Gruppe auf (pulmonale Komplikationen 8% und 3%). Insgesamt 25% der Patienten beendeten die Einnahme vorzeitig – die meisten aufgrund von gastrointestinalen Beschwerden; dies betraf aber auch 21% der Patienten in der Placebo-Gruppe.

„Mit dieser Phase 2-Studie kann die Wirksamkeit von Natriumphénylbutyrat und Taurursodiol noch nicht belegt werden, aber die Ergebnisse machen Hoffnung, dass künftig der Krankheitsverlauf der ALS herausgezögert werden kann“, kommentiert Prof. Dr. Thomas Meyer, ALS-Ambulanz der Charité. „Gerade der möglichst lange Erhalt von motorischen Alltagsfunktionen ist ein wichtiges Ziel neuer Medikamente und für die Lebensqualität der Betroffenen von höchster Relevanz.“

### Literatur

[1] Paganoni S, Macklin EA, Hendrix S et al. Trial of Sodium Phenylbutyrate-Taurursodiol for Amyotrophic Lateral Sclerosis. *N Engl J Med* 2020 Sep 3; 383 (10): 919-930 doi: 10.1056/NEJMoa1916945.

## Polyamine beeinflussen Darmgesundheit positiv

Universitätsmedizin Mainz veröffentlicht neue Studie zum Einfluss von Polyaminen auf das Immungleichgewicht im Darm

**W**issenschaftler des Instituts für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene haben herausgefunden, dass ein bestimmtes Stoffwechselprodukt, das Polyamin Spermidin, die Darmgesundheit steigern und so zu einer verbesserten Immunität beitragen kann. Konkret zeigen die Untersuchungen in Zell- sowie in Tiermodellen, dass über die Nahrung aufgenommenes Spermidin die Differenzierung der T-Helferzellen hin zu den regulatorischen T-Zellen (Tregs) begünstigt. Dieser spezialisierte Zelltyp ist in der Lage, Entzündungsreaktionen im Darm abzuschwächen. Ernährung hat demnach einen großen Einfluss auf die Darmgesundheit und somit auf die Immunität des gesamten Organismus. Die in der Fachzeitschrift „Journal of Allergy and Clinical Immunology“ veröffentlichten Studienergebnisse könnten dazu beitragen, verbesserte Therapien gegen entzündliche Erkrankungen zu entwickeln.

Der Darm – lange unterschätzt, inzwischen jedoch ein zunehmend wichtiges Forschungsgebiet. Dies liegt unter anderem daran, dass der Darm bei der Aufrechterhaltung einer guten Immunabwehr eine zentrale Rolle spielt. Die Schleimhautoberflächen im menschlichen Körper, beispielsweise im Darm, bilden nämlich wichtige physische Schutzbarrieren von fremden Antigenen, also Molekülen, die das Immunsystem als körperfremd erkennt und die eine Immunreaktion auslösen können. Für den Darmtrakt besteht die Herausforderung darin, Krankheitserreger abzuwehren und gleichzeitig tolerant gegenüber Kommensalen, also friedlich koexistierenden Bakterien und Ernährungsentgenen zu

bleiben. Dafür ist es wichtig, dass sich die Darmflora im Gleichgewicht befindet. Die Zusammensetzung der Darmflora hängt auch mit der Ernährung eines Menschen zusammen.

Die Bestandteile der zugeführten Nährstoffe werden in den Zellen verstoffwechselt – also abgebaut, umgebaut und zu neuen Produkten aufgebaut. Indem die Darmbakterien spezifische Stoffwechselmoleküle ausscheiden, beeinflussen sie die im Darm lokalisierten Immunzellen in ihrer Aktivität und Funktionalität. Eine wichtige Gruppe von Stoffwechselprodukten, die je nach Nahrung von den Darmbakterien ausgeschieden werden und anti-entzündliche Eigenschaften aufweisen, sind die sogenannten Polyamine. Zu diesen zählt auch das eng mit dem Zellwachstum verbundene Spermidin.

Welche Mechanismen führen zu der entzündungshemmenden Wirkung von Spermidin? Welche Rolle übernehmen dabei die auch als CD4-positive T-Zellen oder T-Helferzellen bezeichneten T-Lymphozyten? Lässt sich das Polyamin Spermidin als Modulator der T-Zell-Differenzierung und -Funktion charakterisieren? Diesen Forschungsfragen ging ein internationales Team von Wissenschaftlern unter der Leitung von Univ.-Prof. Dr. Tim Sparwasser, Direktor des Instituts für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene der Universitätsmedizin Mainz, im Rahmen der Studie „Regulating T-cell differentiation through the polyamine spermidine“ nach.

Die Forscher fanden heraus, dass Polyamine die Differenzierung der CD4+-T-Zellen hin zu einem spezialisierten

Zelltyp mit anti-entzündlichen Eigenschaften, den regulatorischen T-Zellen (Tregs) begünstigen. Die Mainzer Wissenschaftler und ihre Forscherkollegen verdeutlichen in ihre Studie, dass sich die Anzahl der Treg-Zellen im Dünndarm und im Colon deutlich erhöht, wenn dem Darm das Polyamin Spermidin als auch dessen Vorläufermolekül L-Arginin über die Nahrung zugeführt wird.

Durch die Verwertung bestimmter Nahrungsmittel sind die Darmbakterien in der Lage, das Polyamin Spermidin herzustellen. Spermidin beeinflusst die Ausdifferenzierung der naiven CD4-positiven Immunzellen, so dass vermehrt anti-entzündliche Treg-Zellen gebildet werden. Neben einer Zunahme an Foxp3-positiven Treg-Zellen, kommt es gleichzeitig zur Reduktion der Th17 Zellen, ein Zelltyp, der maßgeblich an Entzündungsreaktionen beteiligt ist. Zudem – so zeigen die Forscher in ihrer Studie auf – ist die Differenzierung hin zu Treg-Zellen von dem Autophagie-Mechanismus abhängig. Autophagie ist ein Recyclingprozess, der zelleigene Bestandteile wiederverwertet und auch für die Funktionalität der T-Zellen notwendig ist.

Diese Erkenntnisse verdeutlichen, dass die Ernährung einen großen Einfluss auf die Darmgesundheit hat und sich somit auf die Immunität des gesamten Organismus auswirken kann. Die Wissenschaftler gehen davon aus, dass Nahrungsmittel, die hohe Mengen an Polyaminen bzw. dessen Vorläufer-Molekül L-Arginin enthalten, wie beispielsweise Milchprodukte, Gemüse, Fleisch, Fisch und Sojabohnen, auch für den Menschen einen wichtigen Beitrag zu einer guten Immunität leisten. Mit einem noch tiefer gehenden Verständnis der in der Studie untersuchten Mechanismen ließen sich – so die Hoffnung der Wissenschaftler – neue, verbesserte Therapien gegen entzündliche Erkrankungen entwickeln.

Beitrag leicht gekürzt. Den vollständigen Beitrag finden Sie unter:

[www.unimedizin-mainz.de](http://www.unimedizin-mainz.de)

## Pharma-Unternehmen forschen weiter, um Alzheimer aufzuhalten

Alzheimer-Medikamente zu entwickeln, gehört weiter zu den Prioritäten forschender Pharma-Unternehmen

**D**eutschland liefert wichtige Beiträge zur Entwicklung neuer Alzheimer-Therapien. „Eine Alzheimer-Demenz bedeutet großes Leid für die Betroffenen und ihre Angehörigen. Die verfügbaren Medikamente können den geistigen Verfall nur zeitweilig bremsen. Deshalb arbeiten forschende Pharma-Unternehmen beständig weiter daran, Alzheimer medikamentös aufzuhalten.“ Das sagt Han Steutel, Präsident des Verbands der forschenden Pharma-Unternehmen (vfa). Allein 13 Unternehmen des vfa arbeiten an neuen Alzheimer-Medikamenten. Dazu kommen weitere Firmen weltweit.

Steutel weiter: „Es ist gut, dass Deutschland im Juli eine Nationale Demenzstrategie verabschiedet hat, die sowohl die Versorgung als auch die Forschung einbezieht. Nun erfordert die Umsetzung das Zusammenwirken vieler Partner, auch der Industrie. Der vfa und seine forschenden Pharma-Unternehmen steuern gerne ihre Expertise bei, insbesondere im Bereich der Labor- und klinischen Forschung.“

Aktuell haben 17 Medikamente das letzte Stadium der Erprobung gegen Alzheimer erreicht (die sogenannte Phase III). Sie greifen an unterschiedlichen Stellen im Gehirn ein. Sie sorgen beispielsweise dafür, dass alzheimer-typische Proteinklumpen zwischen Nervenzellen verhindert oder abgebaut werden oder anomale Proteinstränge (die Tau-Fibrillen) in den Zellen nicht entstehen. In mehrjährigen klinischen Studien mit vielen Patienten wird geprüft, ob damit auch der geistige Verfall gebremst werden kann. Mit weiteren Mitteln wird versucht, psychische Symptome wie Agitation zu lindern.

### Therapieentwicklung in Deutschland

„Deutschland hat in der Alzheimer-Therapieentwicklung eine starke Stellung“, so Steutel. Umfassende Grundlagenforschung dazu findet insbesondere im Deutschen Zentrum für Neurodegenerative Erkrankungen mit seinen zehn Standorten mit rund 1.000 Mitarbeitern statt ([www.dzne.de](http://www.dzne.de)). Angewandte Forschung zur Wirkstoffentwicklung geschieht unter anderem in den deutschen Labors mehrerer internationaler Pharma-Unternehmen. Viele Krankenhäuser wirken an klinischen Prüfungen zur Erprobung von Alzheimer-Medikamenten mit; derzeit sind sie laut Studienregister [clinicaltrials.gov](http://clinicaltrials.gov) an 14 verschiedenen industrie-finanzierten Studien beteiligt. Dieses Engagement lässt sich in Zukunft noch weiter ausbauen, finden doch gerade weltweit (laut gleicher Quelle) sogar mehr als 100 industrie-finanzierte Studien mit Alzheimer-Medikamenten statt.

#### Weitere Informationen:

Eine Tabelle der Arzneimittelprojekte gegen Alzheimer-Demenz, die die letzte Erprobungsphase (Phase III) erreicht haben, findet sich unter:

[www.vfa.de/alzheimer-medikamente](http://www.vfa.de/alzheimer-medikamente)  
[www.twitter.com/vfapharma](https://www.twitter.com/vfapharma)

### 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](mailto:gour-med@gour-med.de)  
Internet: [www.gour-med.de](http://www.gour-med.de)

Redaktion:  
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) 2501 / 971 09 54

Erscheinungsort:  
48165 Münster

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

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



**DRF** Luftrettung

*...eine Frage der Zeit*

**Notfälle kommen  
aus heiterem  
Himmel.**

**Rettung auch.**

Unterstützen Sie die DRF Luftrettung.  
Werden Sie Fördermitglied.

Info-Telefon 0711 7007-2211

[www.drf-luftrettung.de](http://www.drf-luftrettung.de)