

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 1/2 – 2021

DER WEIN-
GENIESSER TIPP
VinVenture

URLAUB UND
GENUSS IN
DEUTSCHLAND

Hotel Wassersleben
BEECH Resort Fleesensee
Hotel Seeblick auf Amrum

ÖSTERREICH
Wachau

LIECHTENSTEIN
Wandern

APULIEN
Region Bari/Fasano

VIETNAM
Genusstipps

MEDIZIN NEWS

DENTAL NEWS

PHARMA NEWS

1/2 – 2021
40. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Benedikt Faust

Neustart im Restaurant „Just you“
Würzburg





Liebe **Gour-med** - Leser,

wir können es selbst kaum glauben. Seit 40 Jahren gibt es in diesem Jahr Gour-med das Magazin für Ärzte. Ein Geburtstag, den wir gern etwas größer feiern würden, wenn, ja wenn es nicht das pandemische Problem gäbe. Fügen wir uns und feiern mit dem Herzen!

Wir haben eine kuriose, aber auch spannende Zeit erlebt. Immer an der kulinarischen Front waren und sind wir stets bemüht, Ihnen das Beste und Innovativste zu präsentieren. Wir haben über die ruhmreichsten Köche aus der ganzen Welt berichtet, leider noch nicht über alle. Ein guter Grund, weiter zu machen.

In dieser Ausgabe lesen Sie über den Neustart des fränkischen „Küchen-Revolutionärs“ Benedikt Faust. Nach vielen Jahren in den besten Häusern vielfach geehrt, ausgezeichnet und gewürdigt geht sein Traum in Erfüllung. In der Hoffnung, dass alles wie geplant klappt, wird der Sternekoch am 1. April in Würzburg sein eigenes Restaurant mit dem Namen „Just you“ eröffnen. Wir wünschen viel Erfolg.



In diesen – nicht gerade – reisefreundlichen Zeiten ist es schwierig, ganz aktuelle Beiträge zu veröffentlichen. Wir hoffen, dass der ein oder andere Tipp in dieser Ausgabe bald wieder besucht werden kann.



Susanne Pläß, unsere Autorin und Organisatorin des Schleswig Holstein Gourmet Festivals (SHGF) berichtet, wie es mit dem Event weitergeht und stellt u.a. das Hotel „Seeblick Genuss und Spa“ auf Amrum vor.

Heiner Sieger Südtirol-Experte und Verehrer der regionalen Kulinarik war im Leitlhof und weiß Aromatisches zu berichten.



Die für Dezember geplante Fortsetzung unserer Apulien-Reportage erscheint jetzt und weckt Sehnsucht nach Bella Italia. Es ist wirklich wunderschön dort.

In dem Golf Resort Fleesensee hat sich einiges geändert. Mit dem Versprechen auf legere Urlaubserlebnisse eröffnet das BEECH Resort demnächst seine Apartments für die Gäste.



Die Reise-Reportage durch eines der schönsten Weingebiete Europas hat der Arzt und Sommelier Albin Thöni für uns notiert. Wenn man doch wieder dorthin könnte.

Weitere spannende Empfehlungen erwarten Sie, natürlich auch Neues aus der Medizin und Pharma-Industrie.

Machen Sie das Beste in diesen unwirklichen Zeiten, die Pandemie vergeht, Genuss bleibt. Versprochen.

Wir das **Gour-med**-Team und natürlich

Klaus Lenser

wünschen Ihnen alles Gute, bleiben Sie gesund und nicht vergessen: Alles wird gar!!!

Wir bedanken uns bei unseren Lesern und Anzeigenkunden, die uns Jahre bis Jahrzehnte treu geblieben sind. Selbstverständlich auch bei allen, die geholfen haben, dieses Magazin zu dem zu machen, was es heute ist.

DANKE!

Begrüßen möchten wir unsere neuen Leser, die Zahnärzte, um deren Aufmerksamkeit wir uns gerade bemühen. Für diese Leser haben wir den Fachbereich um die Rubrik „Dental News“ erweitert. Herzlich willkommen.

P.S. Die neuesten Informationen zwischen den normalen Ausgaben finden Sie hier: <https://gour-med.de/category/newsletter/>

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

Sie finden uns auch auf:

Facebook – Twitter – LinkedIn

Titelbild: Gräfe und Unzer Verlag/Volker Debus

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



04 Benedikt Faust

- 10 DER WEIN-GENIESSERTIPP
 - 10 VinVenture
 - 12 Weinschwärmer
- 14 GENUSS- UND REISETIPPS
 - 14 Eicke Steinort im Hotel Wassersleben
 - 18 Interview mit Christoph Rüffer
 - 20 Neues BEECH Resort Fleesensee
 - 22 ****S Seeblick Genuss und Spa Resort auf Amrum
 - 26 Die Wachau – Wein, Kultur und kulinarische Überraschungen
 - 30 Südtirol – Wo die Zirbe in der Nase kitzelt
 - 34 Apulien Teil 2
- 38 NEUES AUS DER GENUSSWELT
 - 38 Hochzeitsreisen nach Vietnam – Naturparadiese im Norden
- 40 KURZ NOTIERT
 - 40 Entspannter Winterspaz in Liechtenstein
 - 42 Neues Cinq Mondes Spa des Beau-Rivage Palace



22 Amrum



30 Südtirol



34 Apulien

- 43 Hubertus Stube – 4 Hauben und 17 Punkte
- 44 Star Clippers Frühbucher-Vorteil
- 45 Wikinger Reisen – Kleine Landflucht ins Unbekannte

46 BUCH-TIPPS

48 WEIN UND GESUNDHEIT

49 MEDIZIN NEWS

54 DENTAL NEWS

56 PHARMA NEWS

- 02 EDITORIAL
- 59 IMPRESSUM

A portrait of a bald man with a light beard and mustache, wearing black-rimmed glasses and a white chef's coat. He is resting his chin on his right hand, looking directly at the camera. The background is a textured, light-colored wall. The chef's coat has 'GOUR-MED' embroidered on the collar and sleeve.

Bendikt Faust

Warten auf den Neubeginn

Text: **Gour-med**

Besonders empfehlenswert

Eines kann man dem vielfach geehrten Sternekoch ganz sicher nicht nachsagen. Mangelnden Mut.

Wer seine berufliche Vita studiert, wird bestätigen, dieser exzellente Koch spielt (kocht) in der höchsten Liga, Ruhm und Ehre sind ständige Karrierebegleiter. In den besten Restaurants und Hotels stand er am Herd und hat mit kreativen innovativen Menus, zuletzt im Restaurant Kuno 1408 in Würzburg Gäste verwöhnt. Sein Ruf, Entrepreneur der neuen deutschen Küche, hat er mit viel Disziplin und Ehrgeiz immer wieder bestätigt.

Seine Aromen-Kompositionen, „original“ deutsches mit Geschmacksnuancen aus aller Welt sowie verschiedenen Texturen und Konsistenzen harmonisch miteinander zu verbinden, ist seine Signatur.

Da fragt sich der geneigte Gast, aber auch Chronist, warum ein so begabter Koch wie Benedikt Faust unbedingt sein eigenes Restaurant betreiben möchte.

Die Antwort ist einfach aber deutlich: unabhängig und eigener Chef sein. Dieser Wunsch wird realisiert.

In der fränkischen Residenzstadt Würzburg eröffnet er bald sein eigenes Restaurant. Geplant ist der 1. April in diesem Jahr, vorausgesetzt Covid-19 macht den Eröffnungsplänen von Benedikt Faust nicht den Garaus. Das neue Restaurant trägt den Namen „Just you“, angeschlossen ist ein kleines Hotel, das aber nicht von dem Sternekoch bewirtschaftet wird.

Der Name „Just you“ ist ein Signal, will sagen: Jeder Gast, nicht nur eine „verwöhnte kulinarische Elite“, ist willkommen. Das Konzept für das Restaurant, geöffnet ist am Abend von Montag bis Samstag, sieht ein maßgeschneidertes Angebot der Küche vor, abgestimmt in Symbiose mit dem Interieur.

Die Farben Schwarz und Gold dominieren die elegante, stilvolle Einrichtung. Salopp, modern und jung das Ambiente.



Spaziergang am Teich
Sellerie / Sonnenblume / Kresse

Eine Atmosphäre, die zum Verweilen und Genießen einlädt.

Jung sein oder „jung rüberkommen“, wie es im modernen Sprachgebrauch heißt, das ist dem Koch wichtig. Seine Speisekarte ist sehr differenziert. Es wird ein 3 Gang Menu für unter € 30,- für die Gäste geben, die gerne essen, aber bisher noch keinen Zugang zur Gourmetküche haben oder hatten.



Ganz innovativ: Lachs auf Heu im Römertopf

Besonders empfehlenswert



Auch Pommes frites können köstlich schmecken, wie man sieht

Von Dienstag bis Donnerstag wird im Fine Dining – Just Gourmet – ein 4-6 Gang Menu angeboten. Freitags ist Food Club Day – your small peaces - mit Cocktail-Events und der Samstag wird für die wöchentliche Küchenparty reserviert. Da können die Gäste für einen festen Betrag ein vielfältiges Angebot genießen und für ein Upgrade weitere Köstlichkeiten probieren.



Ein Highlight zum Menu-Auftakt:
Lachs, Litschi, Erdnuss

Das geplante gastronomische Konzept ist für ein breites Gästespektrum entwickelt. Junge Gäste, die Genuss schätzen, sollen ebenso angesprochen werden wie Gourmets, die stylisch elegante Sterne-küche bevorzugen.

Die Weinkarte im „Just you“ wird nicht mehr als 20 Positionen umfassen. Benedikt Faust möchte mehr Abwechslung auf der Karte. Das ermöglicht häufiger interessante Weine anzubieten und besser auf die Gästewünsche Rücksicht zu nehmen. Der Sternekoch wird, ganz zeitgemäß, Kochkurse zu bestimmtem Themen geben. Starten wird er mit einem Yoga-Kochkurs.

Mit dem neuen Schritt in die Selbstständigkeit hat Benedikt Faust seine Philosophie Realität werden lassen. So sagte er:

„Als umtriebiger Mensch habe ich so einiges erlebt und erlebe es noch, manches braucht man manches nicht! Alles war und ist lehrreich, es hat mich zu dem gemacht, was ich heute bin“.

Seinen Kochstil hat er durch das Rekonstruieren bekannter regionaler oder typisch deutscher Gerichte entwickelt. Einzelne Bestandteile werden mit neuen Komponenten ergänzt und zu harmonischen, geschmackvollen Speisen kreiert.

Diese Experimentierfreudigkeit hat er am Herd immer ausgelebt und ihm letztend-

lich einen verdienten Stern eingebracht. Ein exzellenter Koch zu sein reicht dem fränkischen Aroma-Genius nicht. In den Social Media ist er ebenso umtriebig wie am Herd. Auf Youtube erstellt er jeden Sonntag um 18:00 Uhr ein neues Video „Rund ums Kochen“. Sein Ziel ist es, Kochen praktisch zu demonstrieren. Die Menschen sollen nachvollziehen, dass Kochen nicht nur Kunst, sondern auch erlernbares Handwerk ist. Bei dem TV Sender Pro 7 ist er in der Sendung Galileo Gastgeber, anders als viele TV-Köche spielt Benedikt Faust nicht den Rambo am Herd. Seine Methode ist eher pädagogisch angelegt, sie trägt den Titel



Lamm, Erbse, Paprika



Deftiger Fisch: St.Pierre / Schweinebauch / Grünkohl

Besonders empfehlenswert

„Mission Urgeschmack“. In seinem gerade herausgekommenen Buch „Sterneküche kann jeder“ ist gut nachzuvollziehen, wie seine Art zu kochen auch Hobbyköchen Freude machen kann.

Im TV bei Pro 7 / Galileo

Neues Format – Mission Urgeschmack
www.prosieben.de/tv/galileo/videos/2020300-mission-ur-geschmack-wo-hat-die-bolognese-ihren-ursprung-clip

Lebensmittel lange haltbar machen Folge 1-3

www.prosieben.de/suche/Galileo%20Lebensmittel%20haltbar%20machen

Fotos: Gräfe und Unzer Verlag/ Volker Debus, Alfred Stolz, Daniel Küttner, Benjamin Rohde

www.benediktf Faust.de



Karotte, Kokos, Ingwer, eine delikate Suppe

Sterneküche kann jeder! Exzellent Kochen ohne Schnickschnack

Feinkost für den Feierabend: Sterneküche gilt als abgehoben und teuer, mit einer normalen Küche und normalen Geräten kaum zu kochen. Benedikt Faust zeigt, dass es auch anders geht. Beeindrucken-

de Rezepte, geniale Kombinationen und den perfekten Teller gibt es auch ohne Materialschlacht in der Küche und tausend Spezialgerätschaften. Das Geheimnis: Saisonale und regionale Zutaten mit den richtigen Geschmacksrichtungen kombiniert – schon wird aus einem „normalen“ Gericht ein Menü auf Sternenniveau. Ungewöhnliche Kombinationen wie beispielsweise Schwarzwurzeln im

Dessert und Lachs mit Litschi sorgen für den besonderen Kick im Gericht. Mit den zusätzlichen Profi-Küchenhacks von Benedikt Faust wird jeder Hobbykoch zum Sternenanwärter.

Benedikt Faust
 Gräfe und Unzer
 192 Seiten, 22,00 Euro
 ISBN: 978-3-8338-7625-7



Kräuter: klein, aber oho!



Frische Kräuter lassen sich auch möglichst einfach bereiten

Innen wichtig für die Sterneküche und natürlich: Kräuter. Egal, ob frisch oder getrocknet. Wie stellt man nun aber mit frischen bzw. getrockneten Kräutern auf einfache Weise einen außergewöhnlichen Geschmack her? Damit aus den Leitfaden kein „Liedchen“ wird, gibt es hier kurze Antworten auf diese durchaus relevante Frage ...

Frische Kräuter

Ich rote gern, dass, kurzzeitig zu experimentieren! Natürlich sollte dabei zwischen milden und kräftigen Kräutern unterschieden werden, dementsprechend auch zugeben portioniert werden. Letztlich sind Kräuter nämlich zu dominant ein, überlagern sie durch ihr Aroma den Geschmack vieler anderer Lebensmittel! Ich selbst verwende Kräuter jedoch bewusst häufig und noch konzentriert. Der Grund dafür ist denkbar einfach: Es entsteht ein intensiver Geschmack – und genau das ist mein Ziel. Am besten stellt man sich Poster aus frischen Kräutern her (viele Kräuter noch und noch mit so wenig Öl oder Wasser wie möglich mischen), die man dann wunderbar in kleinen Mengen (etwa in Gläsern) einfrieren. Somit sind sie schnell verfügbar – und man muss sie in der Mikrowelle, sogar sofort. Zweck dieser Übung ist, den maximalen Kräftegeschmack in die kleinste Dosis zu bekommen, dass in die Länge strecken können wir am Ende immer noch. Für mich sind die Favoriten dabei schnell definiert:

- Basilikum
- Minze
- Petersilie
- Dill

» Zum ein oder anderen Kraut kann ich durchaus was sagen – das hab ich ja bereits in unterschiedlichsten Variationen geschmacklich wahrgenommen. «

26 THEORIE

Diese vier Kräuter eignen sich zum Aromatisieren von fast allem, passen also ausgezeichnet zu Gemüse, Fisch, Fleisch, Salat, Obst etc. Je nach Liane destilliert und ergibt sie von Vorgehens über Hauptgericht bis hin zum Dessert ein ganzes Menü. Sie können als besondere Komponente ein Gericht oder auch sehr wichtig dabei kommen lassen. Darüber entstehen schlussendlich die Menge und Konzentration. Selbst, Laubblätter sowie Karotten darf man natürlich ebenfalls verwenden, man sollte sich allerdings über den intensiven Grundgeschmack im Klaren sein und die Kräuter dementsprechend vorsichtig gebrauchen.

Getrocknete Kräuter

Getrocknete oder geräucherte Kräuter sind ein Ersatz für frische Kräuter, vorzugsweise eignen sie sich für alle Vorgänge rund ums Kochen und Verarbeiten. Heißt: Für alles, was Geschmack stärken oder verstärken soll. Da getrocknete Kräuter – im Vergleich zu frischen – optisch meistens untergehen, pastiert man sie vor dem letzten Schritt heraus! Das Aroma bleibt gleichbleibend erhalten. Zu meinen ungeliebten Favoriten zählen:

- Kräuter der Provence
- Italienische Kräuter (wer möchte, kann diese noch separatieren)
- Oregano
- Koriander
- Liebstöckel

Nachdem viele dieser Kräuter meist schwer frisch zu bekommen sind, ist die Handhabung mit Trockenkräutern hier deutlich einfacher. Wer möchte, kann diese Kräuter auch selbst trocknen und pulverisieren.



Das aromatische Kräftegeschmack in die kleinste Dosis bekommen – das funktioniert auch super mit Salzen



Das aromatische Kräftegeschmack in die kleinste Dosis bekommen – das funktioniert auch super mit Salzen

KRÄUTER: KLEIN, ABER OHO! 27

Linse Fenchel Wurst

Zutatenliste für 4 Personen

50 min Zubereitungszeit

Zutaten

200 g Linseneintopf (Fertigprodukt)
150 g schwarze Linsen
3 EL Kräuternessig
2 TL Zwiebelgranulat
Salz und Pfeffer

20 g frisches Basilikum
8 EL Pflanzenöl

250 g Fenchel
1 Royal-Gala-Apple
3 EL Apfelessig
3 EL naturtrüber Apfelsaft
1 TL Ingwerpulver
½ EL gerebeltes Bohnenkraut
1 EL Sojasauce
Zucker

100 g Schmand
2 EL Kräuternessig
1 Schälchen Physalis

8 kleine Cabanossi (ca. 150 g)
4 Pfefferbeißer (ca. 200 g)

Linsenchips »Sour Cream«
Rucola

1. Für die Linsencreme die rohen Linsen nach Packungsanleitung weich kochen. Schließlich die gekochten Linsen (es sollten in etwa 250 g ergeben) mit dem Linseneintopf aus der Dose fein mixen. Mit Kräuternessig, Zwiebelgranulat sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Frisches Basilikum zusammen mit den Stängeln und dem Pflanzenöl für das Basilikumöl fein mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Für den Salat die Fenchelknolle vierteln, den Strunk entfernen und dann in sehr feine Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel füllen. Den Apfel ebenfalls vierteln, entkernen, in sehr feine Stückchen schneiden und zum Fenchel dazugeben. Mit Apfelsaft, Ingwerpulver, Bohnenkraut, Sojasauce, Apfelessig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Miteinander vermischen und abgedeckt ziehen lassen.

4. Schmand für den Dip in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Dann den Kräuternessig zugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Physalis halbieren.

5. Cabanossi in sehr feine Scheiben schneiden, die Pfefferbeißer halbieren und das Innere herauskratzen. Die Pfefferbeißer in einer beschichteten Pfanne röschen anbraten und anschließend auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Mit der Spritzflasche einen langen Strich mit dem Schmanddip an einem Lineal entlangziehen. Das Linsenpüree mit einem Eisportionierer auf den Teller setzen. Mit der runden Seite des Portionierers vorsichtig eine Mulde in das Püree drücken, ohne die Form zu zerstören. Auf die andere Seite der »Schmandabtrennung« Salat, Schmandtupfer, Rucola, Cabanossis Scheiben und Physalishälften anrichten. Auf die Seite des Linsenpürees großzügig das Basilikumöl verteilen. Die Pfefferbeißer in die Püreemulde füllen und mit Basilikumblättern, Physalis sowie Schmandtupfern dekorieren – alles mit aufgestellten Linsenchips dekorieren.

Wir bedanken uns bei dem Verlag Gräve und Unzer, der uns das Rezept und das Food-Foto (Volker Debus) aus dem Buch von Benedikt Faust „Sterneküche kann jeder“ zur Verfügung gestellt hat.





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

Rosé von Christian Bernhardt

Beginnen möchte ich mit dem Rosé von Christian Bernhardt. Vorab ein paar Informationen zum Wein: trocken ausgebaut, 13 Vol. % Alkohol, 2,0 g/l Restzucker und 6,7 g/l Säure. Beim ersten Lesen dieser Daten habe ich gedacht, puh, vielleicht etwas unausgewogen. Die Expertise ver-



Liebe Weinfreunde,

der Lockdown-Light hat Sie und auch „meinen“ Betrieb im festen Griff. Daher freue ich mich immer, wenn ich meiner Passion nachkommen kann und viele spannende Weine (und ja, es gibt viele mir Unbekannte in dieser großen Weinwelt) verkosten darf. Und wieder habe ich Weine von VinVenture, der Talentschmiede, welche mich schon in der letzten Verkostung sehr überrascht hat. Die Pfalz und die Nahe stehen auf dem Programm und ich lese gerade die Expertisen dieser beiden Weine. Ein 2019er Rosé von Christian Bernhardt aus der Pfalz, trocken ausgebaut und ein 2019er Riesling Kabinett von Lukas Bicking von der Nahe, feinfruchtig. Ich bin gespannt und freue mich auf diese „Unbekannten“.

rät mir auch die Rebsorten. Ein „buntes“ Potpourri: Acolon, Portugieser, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Syrah und Petit Verdot. Die Hälfte der Rebsorten wird dem „Gelegenheitstrinker“ nichts sagen, aber lassen Sie sich sagen, die Crème de la Crème der Rebsorten Frankreichs (und einem großen Teil der restlichen Weinwelt) ist hier vertreten und mit gutem Händchen kann ich mir vorstellen, dass etwas wirklich Gutes entstanden ist. Auch die Herstellungsmethode, das Saignée Verfahren ist typisch französisch (natürlich für hochwertige Weine) und erweckt Erwartungen. Beim Öffnen der Flasche mit dem Schrauber (keineswegs ein negatives Kriterium) verströmen schon die Fruchtaromen. Beim Einschenken und Schwenken intensive Aromen von roten Beeren, Erdbeere, Cassis, Himbeere und dies alles ausgewogen und intensiv. Die Nase kriegt nicht genug davon ;-)

Am Gaumen wiederholen und intensivieren sich diese Aromen und eine Würzigkeit macht sich breit. Erinnerungen an Südfrankreich (zumindest deren Weine) werden wach. Es erinnert mich sehr stark ans Languedoc-Herstellungungsverfahren, Würzigkeit, Aromen und die Dichte des Weines machen ihn spannend und wirklich zu einem ausgezeichneten Rosé.

Was würde ich mich freuen, weitere Weine dieses jungen Winzers zu verkosten. Denn dieser Rosé ist „Spaß im Glas“ und einfach richtig gut.

www.weingut-bernhardt.de





Riesling von Lukas Bicking

Nachdem Christian Bernhardt die Messlatte derart hochgelegt hat, bin ich neugierig, was Lukas Bicking auf die Flasche bringt. Meine Lieblingsrebsorte, der Riesling, lässt mein Herz höherschlagen. Feinherb ist der Wein ausgebaut und ich fühle mich sofort an die Mosel versetzt, denn genau

hier schlägt das Herz der feinherben Rieslinge. Für Interessierte: der Begriff feinherb wurde von Annegret Reh-Gartner (verstorben 2016) vom Weingut Reichsgraf von Kesselstatt (Schloss Marienlay) geprägt und verankert.

7,5 Vol.% Alkohol, 49,8 g/l Restzucker und 8,3 g/l Säure lassen mich aufhorchen. Wiederum sehr spannend. Also, Flasche auf (natürlich gut gekühlt), einschenken und Nase rein.

Schon der Geruch, sehr animierend und intensiv. Gelbfruchtig und reif (keine Petrolnoten oder ähnliches, aber ausgereifte Früchte) in der Nase. Man spürt eine hintergründige Mineralität und der Wunsch zu probieren, zu trinken wird stärker. Ein erster Probeschluck und ein erster Eindruck: Kabinett vom „Feinsten“, saftig und nicht überbordend. Diesen Wein muss man trinken. Ich möchte keinesfalls Alkohol schönreden, aber die 7,5 Vol. % bemerkt man nicht und Säure und Restzucker ergänzen sich perfekt. Der Wein ist weder fade noch pappig, er versprüht Charme und Eleganz und verführt zum Aus-trinken. Ob als Aperitif, als Essensbegleiter (zu herrlichen Terrinen, Innereien oder Gebratenem) oder einfach zum Überraschen, dieser Wein eignet sich perfekt und wird den Weg in meinen Weinkeller finden.

www.vinventure.de/produkt/riesling-kabinett-vom-anderen-fluss/

Ich denke wir werden von dieser crowdfinanzierten „Talentschmiede“ VinVenture noch vieles erwarten können und ich für meinen Teil werde es verfolgen.

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

Ihr Marcel Tekatz



Andreas Schlagkamp und Natascha Popp

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

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

www.vinventure.de



Sind Sie ein WEINSCHWÄRMER?

Wenn das für Sie zutrifft, lesen Sie bitte weiter. Wenn Sie noch kein WEINSCHWÄRMER sind, lesen Sie trotzdem weiter, denn die Chance einer zu werden ist bei diesem Projekt ziemlich wahrscheinlich.

Die WEINSCHWÄRMER sind einzigartig in der Weinbranche. Sie bieten Weinliebhabern den Einstieg in die faszinierende Welt des Weines:

Als Mitglied der WEINSCHWÄRMER werden Sie Pate im ersten, von Branchenexperten gegründeten Weinfonds

zur Unterstützung von Jungwinzern und Weinprojekten mit unternehmerischen Beteiligungen. Die Patenschaften und die damit verbundene Rendite ist eine ideologische und soziale Geldanlage für Weinfreunde, die mehr erleben, einen tiefen Einblick in die Weinwelt erhalten und natürlich am Erfolg ihrer Investition partizipieren sollen.

Nach einem kritischen Auswahlverfahren im „6-Augen-Prinzip“ wird Ihr Geld in talentierte Persönlichkeiten und deren Projekte investiert. Durch eine Beteiligung an mehreren, ausgewählten Wein-Projekten



erreichen Sie eine Risikostreuung Ihres Investments.

Selbstverständlich bekommen Sie durch die regelmäßigen Informationen und/oder Events 'Behind-the-Wine-' und

Landschaft in der Toskana



das Experten-Forum (Expertenrunde der Jungwinzer, Paten, Mentoren und Branchenexperten) eine einzigartige Gelegenheit, tief in die Weinbranche einzutauchen und begleiten die Winzer in ihrem (Arbeits-) Alltag und der unternehmerischen Entwicklung.

ZIELE der Weinschwärmer

- Unterstützung von talentierten Jungwinzern (Jungunternehmern / jung in der Branche), die ein eigenes Unternehmen aufbauen, übernehmen oder modernisieren möchten.
- Förderung von Innovationskraft und Nachhaltigkeit in der Weinbranche anhand konkreter Projekte.
- Sichere Existenzgründung durch die fachliche Begleitung der Projekte durch Branchenexperten.
- Finanzierung von jungen Unternehmen für die Realisierung ihrer Pläne durch Vergabe von Risikokapital aus den Fonds.
- Öffnung der Weinbranche als Anlageoption für Weinliebhaber und Visionäre.
- Lösung der Branchenprobleme von Fachkräftemangel und ungeregelter Hofübergabe.
- Aktiver Wissensaustausch zwischen Branchenexperten, Paten, Existenzgründern und Mentoren.

Fotos: Weinschwärmer



Natascha Popp,
Gründerin der WEINSCHWÄRMER



Steilhang Nahe

Neugierig?

Fragen zur Investition bei den WEINSCHWÄRMERN richten Sie bitte an:

WEINSCHWÄRMER
Natascha Popp
Gründerin

E-Mail: natascha.popp@diweinraete.de
Tel.: +49 (0) 6701-64 19 070



Hotel Wassersleben

Küchenchef und Hotelier aus Leidenschaft – Eicke Steinort

Gour-med

Wassersleben ...? Nie gehört. Das wird sich schnell ändern.

Das 1905 gegründete Hotel mit Strandzugang an der Flensburger Förde zieht in den letzten Monaten die Aufmerksamkeit und das Interesse von Gourmets und Fine Dining-Experten auf sich.

Im Hotel Wassersleben hat Eicke Steinort seine Ausbildung zum Koch absolviert und dann in internationalen großen Häusern wie dem Dorchester in London und unter anderem bei Sven Elverfeld, 3*Chef im Restaurant Aqua im Hotel Ritz Carlton in Wolfsburg gearbeitet. Nicht zu vergessen seine Zeit als Souschef bei Alain Ducasse, dem französischen Halbgott am



Blick auf das Hotel Wassersleben vom Strand



Herd. Die Liste der beruflichen Stationen von Eicke Steinort liest sich wie ein Almanach der Luxushäuser weltweit.

Den heimlichen Wunsch an seinen Heimatort zurückzukehren konnte sich der weitgereiste Koch im Jahr 2018 erfüllen. Dort, wo seine berufliche Laufbahn begann, im Hotel Wassersleben, ist er nun Besitzer und Küchenchef. Bei dem Küchenchef trifft „zurück zu den Wurzeln“ sprichwörtlich zu. Hier bringt er seine kreativen, französisch-inspirierten Menüs auf den Teller.

Seit seiner Rückkehr ist er ein begeisterter Unterstützer des seit mehr als 30 Jahren stattfindenden Schleswig Holstein Gourmet Festivals (SHGF).

Im Oktober 2020 war kein geringerer als Ronny Siewert, Sternekoch aus dem Grand Hotel Heiligendamm, als Gastkoch bei Eicke Steinort (vgl. Gour-med Ausgabe 11/12 – 2020).

Wassersleben gehört zu Harrislee, eine an Flensburg angrenzende Gemeinde und liegt ca. 2 km vor der dänischen

Grenze. Sylt-Besuchern bekannt durch die Ortsschilder wenn man von der A 7 nach Niebüll zum Autozug fährt.

Das kleine Hotel liegt unmittelbar an der Flensburger Förde mit Strandanbindung und einem Segelclub als Nachbarn. Der Blick auf das Wasser und die Marina hat was Idyllisches, Beruhigendes ja Sanftes. Die große Sonnenterrasse lädt zum Entspannen und Genießen ein, natürlich nur bei schönem Wetter. Das aber sei hier in den Sommermonaten selbstverständlich, versichert Eicke Steinort. Man muss ihm glauben, schließlich ist er von hier.

Das gastronomische Angebot präsentiert er in zwei Komponenten. Seine Liebe zu „Heimatprodukten“ offenbart er in alten Rezepten aus der Region. Die Tageskarte bietet eine sehr gute Auswahl regionaler Köstlichkeiten, die oft schon in Vergessenheit geraten sind. Dieser Trend wird gerade von auswärtigen Touristen wie den benachbarten Dänen sehr geschätzt. Die zweite Komponente gehört der Gourmetküche.

Die internationale kulinarische Erfahrung demonstriert der Koch mit dem Menu „Weltreise“ im Gourmetrestaurant „Der Steinort“. Zum Apéro wird ein Macaron mit Gänseleber und gebackener Lachs mit Tomate und Olive gereicht. Ein vielversprechender Auftakt. Sehr aromatisch



Eicke Steinort im Gourmetrestaurant „Der Steinort“

auch die Steinpilz-Consommé. Es folgt der Herbstgarten, eine Komposition aus Ziegenkäse und Beete. Leider war hier der Ziegenkäse für unseren Geschmack etwas zu dominant. Weiter führt die Reise nach London mit einer getauchten Jakobsmuschel, lila Romanesco, konfiertem Ei und Trüffel. Ein farbenfroher und sehr geschmacksintensiver Gang. Wir kommen in den Orient, hier ist es eine wilde



Husumer Rinderfilet mit Black Bean Jus



Eine lokale Spezialität: Ziegenkäse mit Roter Beete

Wachtel mit intensiven Gewürzen wie Kardamom und Zimt, die delikat aufeinander abgestimmt sind. Der südafrikanische Rosé von der Kleinood Winery aus Stellenbosch passt perfekt zu den Aromen der Wachtel. Zum Hauptgang geht es nach Fernost, das betrifft aber mehr die Beilagen, denn das zarte Rinderfilet kommt aus Husum. Die Verbindung zwischen der norddeutschen Heimat und Fernost ist gut gelungen. Sehr schön dazu ein 2016er Chianti Classico.

Jede Reise geht einmal zu Ende, so auch diese kulinarische. „Heimkehr“ ist ein Dessert aus heimischem Apfel und essbaren Wölkchen, abgerundet durch die Riesling Auslese vom Weingut Weber. Ein himmlischer Abschluss.



Bevorzugte Wohnlage: Blick auf den Flensburger Hafen



Gruß aus den Bayrischen Alpen: Blauschimmelmilch mit Rosinen

Dieses aus exklusiven aromatischen Zutaten bestehende Menu ist der Spiegel seiner beruflichen weltweiten Stationen. Jeder Weltreise-Gang ist eine Komposition nationaler Aromen mit betont differenzierten Texturen, immer auf höchstem Niveau.

Eine klare Trennung seiner unterschiedlichen Gastrovarianten gibt es nur in der Häufigkeit des Angebotes. Das Fine Dining-Menu wird im Gegensatz zu den regionalen Spezialitäten die täglich auf der Karte stehen nur 2-3 Mal in der Woche serviert. Gäste die dieses Menu zu spei-

sen wünschen, sollten bei der Reservierung nachfragen.

Das schon jetzt sehr schöne Hotel wird in den kommenden zwei Jahren renoviert, modernisiert und um einige Zimmer erweitert. Alle 25 bestehenden Zimmer bekommen neuen „Glanz“. Das Gourmet-Restaurant wird neu gestaltet, so das eine Trennung zwischen Gastraum und Gour-



Romantische Altstadt Flensburg: Kleine Gassen mit mittelalterlichen Häusern

met-Restaurant erreicht wird. Geplant ist auch ein kleiner Wellnessbereich mit Pool.

Hoffen wir, dass Corona den kreativen Plänen von Eicke Steinort, der auch noch den Dorfkrug, eine Strandbar in Wassersleben, bewirtschaftet, nicht das Konzept verdirbt.

Wenn alles so wie vorgesehen passiert, sind wir sicher, dass auch die verdiente Krönung, der erste Michelin Stern, nicht lange auf sich warten lässt. Der Küchenleistung von Eicke Steinort wird dieser Auszeichnung mehr als gerecht.

Es lohnt in Wassersleben einen kulinarischen Stopp einzulegen, wenn es denn die Zeiten wieder zulassen.

Fotos: Gour-med

Info:
Hotel Wassersleben
Wassersleben 4
24955 Harrislee

Mail: info@das-wassersleben.de
www.das-wassersleben.de

SUDSUDAN © Isabel Lorthier



*Liebe Kollegin, Lieber Kollege:
Wir brauchen
Ihre Solidarität!*

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

*Vielen Dank,
Volker Herzog*

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

JETZT PARTNERARZT WERDEN!

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



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



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

Träger des Friedensnobelpreises

„Außer-Haus wird wichtiges Standbein der Gastronomie“, sagt Christoph Rüffer

Seit 18 Jahren verantwortet Christoph Rüffer als Küchenchef das Restaurant Haerlin im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. Zwei Michelin Sterne leuchten seit 2011 über dem Top-Restaurant, das auf dem Sprung zum dritten Himmelskörper steht. Susanne Pläß führte das Interview mit dem 1973 in Essen geborenen Spitzenkoch.

Sie sind seit insgesamt 27 Jahren am Herd, haben Sie noch Spaß am Kochen?

Rüffer: Ja, denn das Kochen ist auch nach so langer Zeit im Restaurant Haerlin spannend, da es sich immer weiterentwickelt. Früher gab es Lachs im Blätterteig und Tournedo Rossini als Nonplusultra in der Gourmetküche. Heute gibt es leichtere Speisen, längere Menüs mit deutlich größerer Produktvielfalt. Das macht richtig Spaß. Deshalb bin ich auch nach wie vor mit Herz und Seele Koch!

Wer hat Sie in ihrer Laufbahn geprägt?

Rüffer: Auf jeden Fall Henri Bach und Berthold Bühler von der Résidence in Essen, die damals zu den 14 Zwei-Sterne-Häusern in Deutschland gehörte. Henri Bach war ein ruhiger, geschmackssicherer und überaus kreativer Küchenchef, der uns junge Köche sehr motiviert und viel gezeigt hat. Eine lehrreiche und tolle Zeit!

Die EU hat im Januar 2021 Insekten als Nahrungsmittel zugelassen. Mit welchen Produkten arbeiten Sie?

Rüffer (lacht): Grillen tue ich auch gerne, aber ich grille nicht Grillen. Insekten kann man mal im privaten Bereich zubereiten, aber in der Gastronomie ist das eher eine Seltenheit. Wir servieren unseren Gästen Produkte von kleinen Bauernhöfen, die in Niedersachsen und Schleswig-Holstein



Christoph Rüffer kocht am 27. + 28. März zum SHGF im „Der Seehof“ in Ratzeburg

liegen. Unser Fisch kommt überwiegend aus Frankreich, weil die noch eine Fischerflotte mit kleinen Booten haben.

Welchen Stellenwert haben Kräuter und Gewürze für Sie?

Rüffer: Frische Kräuter sind unverzichtbar und deren Vielfalt hat sich enorm verbessert. Wir arbeiten mit dem Bio-Kräuterbauern Marko Seibold zusammen, der sowohl Wildkräuter anbietet und auf einem Feld Kräuter wie Salbei, Pimpinelle und Liebstöckel anbaut. Ich liebe Liebstöckel, denn das Kraut gibt so einen runden Geschmack auf vielen Speisen und das ganz ohne Geschmacksverstärker. Bei Gewürzen hat es mir die fernöstliche Küche angetan mit ihrer Schärfe. Ich verwende gerne Chilischoten, arabisches Baharat oder Gewürzmischungen wie

die mexikanische Mole, die Wildgerichten und -saucen ein sehr schönes Aroma gibt.

Was haben heimische Produkte den internationalen voraus?

Rüffer: Heimische Produkte sind frischer durch kurze Anfahrtswege. Wo es möglich ist, arbeiten wir mit regionalen Produkten wie Lamm vom Elbdeich oder Wild aus dem Segeberger Forst, der Göhrde und Lüneburger Heide. Ein Bio-bauer bei Bargteheide beliefert uns mit Gemüse und ein Geflügelzüchter in Niedersachsen mit freilaufenden Hühnern und deren Eiern. Produkte wie die Bergamotte, die u.a. in Frankreich angebaut und vor allem für Parfum genutzt wird, lässt sich aufgrund der ätherischen Säure und Düfte auch in der Küche verwenden.

Wie haben Sie Ihr Netzwerk an nachhaltigen Produzenten aufgebaut?

Rüffer: Mithilfe meines Freundes Bernd Sautter-Gädeke. Der Foodscout fährt ungezielt durch die Lande und sucht gezielt kleine Produzenten, die eine tolle Qualität anbieten. Er vernetzt uns Köche mit interessanten Produzenten. Durch die lernen wir dann wieder neue kennen – wie bei einem Schneeballsystem.

Wo holen Sie sich Inspirationen für neue Gerichte?

Rüffer: Ich bin von Natur aus ein Genussumensch. Fünf Tage die Woche koche ich, an den zwei anderen Tagen schlüpfe ich gerne in die Rolle des Gastes. Was mir besonders gut schmeckt, speichere ich im Kopf ab, um das mit meinem Kombinationsvermögen und meiner Art zu kochen zu verknüpfen.

Wenn nicht Koch, was wäre dann Ihr Traumberuf?

Rüffer: Ich esse alles – von der Gourmetküche über internationale Speisen bis zur deutschen, bürgerlichen Küche. Mich interessiert immer die Art der Zubereitung. Wäre ich nicht Koch geworden, hätte ich mich als Restauranttester beworben.

Als Küchenchef sind Sie Allrounder mit welcher prozentualen Zeitintensität?

Rüffer: Kochen und Entwickeln nimmt 50 Prozent ein, fünf Prozent entfallen aufs Netzwerken mit Lieferanten und anderen Chefköchen. Einkauf mit Warenkontrolle sehe ich bei zehn Prozent und als Personaler – ganz wichtig, weil man mit vielen jungen Menschen zusammenarbeitet – investiere ich 25 Prozent meiner Zeit. Für den Preisgestalter bleiben 10 Prozent.

Der zweite Corona bedingte Lockdown seit November 2020 trifft das Gastgewerbe hart. Wie gehen Sie damit um?

Rüffer: Er kam, als das Wintergeschäft einsetzte, und ein Ende ist trotz Impfungen nicht absehbar. Wir nutzen die Zeit, um Renovierungen durchzuführen. Das Haerlin hat ein neues Parkett bekommen, die Rezeption bedurfte technischer und baulicher Neuerungen und unser Weinkeller wird zurzeit umgerüstet.

Welche Perspektiven entwickeln sich aus dieser Zeit für das Gastgewerbe?

Rüffer: Viele Gastronomen haben bereits im ersten Lockdown auf Außer-Haus-Service umgestellt, was sich derzeit verstärkt. Es muss nur was Besonderes sein, gut verpackt und einfach zu Hause nachvollziehbar. Außer-Haus wird künftig ein wichtiges Standbein für viele Gastronomen. Einige werden auf ihr Restaurant verzichten und sich auf den kostengünstigeren Straßenverkauf konzentrieren. Man muss mit weiteren Pandemien rechnen.

Wie hat sich Ihr Kochstil im Laufe der Zeit verändert?

Rüffer: Mein Kochstil ist freier, kreativer, in manchem Hinblick auch ein bisschen einfacher geworden. Ein Hauptgang bedarf heute keiner Sättigungsbeilage mehr. Wir sind Fisch-lastiger geworden, passt ja auch zu Hamburg. Früher schiel-

Schleswig-Holstein kommen sollen. Es bereichert, die Betriebe und deren Köche kennenzulernen. Tatsächlich haben einige Köche aus den Mitgliedshäusern schon mal nach einem Praktikum bei mir angefragt. Ein sehr schöner Austausch!

Nach den Trends der vergangenen Jahre wie Haute Cuisine, Molekular, Nordic Cuisine und jetzt Regionalität - wohin geht die Reise in der Kulinarik?

Rüffer: Ich denke, es wird auch durch die Globalisierung bedingt eine Art Mix der Länderküchen geben. Dabei werden Asien, die Klassik aus Frankreich und die nordische Regionalität eine Rolle spielen.

Wie sollte sich das Berufsbild Koch verändern, um attraktiver zu werden?

Rüffer: Die Stellschrauben sind Arbeitszeit und Bezahlung. 12 bis 14 Stunden Arbeit pro Tag sind nicht mehr zeitgemäß. Das



Tatar, Brunnenkresse, Kefir von Christoph Rüffer zubereitet

te ich immer ein bisschen auf den Lehrherren und das Gelernte. Mit den Jahren habe ich meinen eigenen Stil entwickelt.

Sie waren 2015 erstmals im Hotel Cap Polonio Gastkoch beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival. Welcher Mehrwert ergibt sich für Sie?

Rüffer: Erstmal ist es interessant, vom Norden für den Norden zu kochen, weil die meisten Produkte vorrangig aus

Freizeitbedürfnis steht bei vielen jungen Menschen im Fokus. Auch die Bezahlung muss fairer werden. Koch ist ein wunderbarer Beruf, denn man kann jede Menge im In- wie Ausland erleben und stetig dazulernen.

Das ganze Interview können Sie auf folgendem Podcast hören: <https://open.spotify.com/episode/46vaLP7bAqDXS3vmYHt9jy>

Interview und Fotos: Susanne Plab

Neues BEECH Resort Fleesensee verspricht legeres Urlaubserlebnis für Familien



BEECH Resort Fleesensee

Ferienapartments der Anlage laden mit ihrem skandinavischen Landhausstil zum Abschalten und Wohlfühlen ein. Die vier verschiedenen Apartment-Typen mit Wohnflächen zwischen 42 und 72 Quadratmetern bieten Platz für bis zu sechs Personen.

Auch kulinarisch kommen kleine und große Feinschmecker auf ihre Kosten: In den verschiedenen Restaurants innerhalb des Resorts haben Gäste die Wahl zwischen Buffet- und à la Carte-Gerichten. Viele der verwendeten Produkte entstammen der resorteigenen Landwirtschaft, zum Beispiel regionale Obst- und Gemüsesorten, das Fleisch der eigenen Rinderherde oder frische Eier der Hühnerschar. Dank der individuell-abgestimmten BEECH-Kochboxen können Familien in der modernen Küche ihres Apartments gesunde und leckere Mahlzeiten auf Wunsch auch selbst zubereiten. Im Sommer haben Gäste darüber hinaus die Möglichkeit,

- Eröffnung im Frühjahr 2021
- Mecklenburgische Seenplatte als facettenreiche Urlaubsdestination mit Erholungswert
- Flexible Buchungs- und Stornierungsoptionen

Startschuss für die neue Hotelmarke BEECH: Gelegen im Herzen der Mecklenburgischen Seenplatte, öffnet das von der 12.18. Hotel Management GmbH betriebene BEECH Resort Fleesensee ab Frühjahr 2021 seine Pforten für Gäste. Mit modernem Design, vielfältigen Gastronomiekonzepten und einem umfangreichen Freizeitangebot für Jung und Alt bietet das BEECH Resort Fleesensee speziell auf die individuellen Ansprüche von Familien abgestimmte Urlaubserlebnisse.

Lichtdurchflutet, gemütlich und komfortabel – die 193 vollausgestatteten

BEECH Resort Fleesensee Apartment





BEECH Resort Fleesensee Tennis

außerdem eine der zahlreichen Wassersportarten ausprobieren: Von Tretboot- oder Kanufahren über Surfen bis hin zu Standup-Paddlen gibt es eine breite Auswahl an Aktivitäten im nahegelegenen Fleesensee. Daneben locken weitere Aktivitäten wie Schnuppergolfs oder die Trendsportart Fußballgolf, Tennis, Squash, Beachvolleyball oder Radtouren in die umliegende Naturlandschaft.

Als facettenreiche Urlaubsdestination hat die Mecklenburgische Seenplatte viel zu bieten: Das Naturerlebniszentrum Müritzeum, der Bärenwald oder die Sommerro-

eine Grillbox mit Fleisch- und vegetarischen Spezialitäten zu bestellen und eine der im Resort befindlichen Feuerstellen zu reservieren – optimal für Lagerfeuerromantik im Kreise der Familie.

Für Ferienspaß voller Erlebnisse sorgt die Vielfalt an Aktivitäten für alle Altersgruppen im BEECH Resort: So steht das BEECH Atelier für alle offen, die gerne gemeinsam basteln oder werken. In der Little Farm lernt der Nachwuchs, wie man Gemüse anbaut, wie man aus Getreide Mehl mahlt oder welches Futter Eichhörnchen am liebsten mögen. Immer mit dabei: Die beiden BEECH-Maskottchen Eddi und Ewi begleiten die Kinder im Rahmen ihres Aufenthalts. Ob Schnitzeljagd, Fährtenlesen oder Drachensteigen lassen – mit



BEECH Aquafun Außenpool



BEECH Aquafun Wasserspielplatz

den liebenswerten Eichhörnchen können die Kleinen spannende Abenteuer im Resort erleben, während die Teenager im BEECH-Jugendclub mit Gleichaltrigen

Spaß haben und ihr erstes eigenes Graffiti-Kunstwerk designen, ihr Geschick auf der Slackline beweisen oder die große Kletterwand erklimmen. Für Kleinkinder im Alter von 8 Monaten bis 2 Jahren hat das Resort mit „BEECH Baby“ ein besonderes Angebot geschaffen, das den Bedürfnissen von Kleinkindern gerecht wird – etwa die bunte Krabbelwelt.

Erfrischung garantiert: Die neugestaltete Wellnessanlage Aquafun ist für alle Resortgäste gratis nutzbar und umfasst modern gestaltete Pools im Innen- und Außenbereich, eine Erlebnisschlange sowie einen aufregenden Wasserspielplatz für ausgiebigen Badespaß. Wer von Vergnügen im kühlen Nass nicht genug bekommt, kann im Land der tausend Seen

delbahn sind nur einige der zahlreichen Freizeitangebote in der Region, die es zu entdecken gilt.

Buchungen für einen Aufenthalt im BEECH Resort sind ab sofort unter <https://beechhotel.com/> möglich. Dank des „Feel good. Stay safe.“-Programms können Gäste ihre Reservierungen flexibel ändern oder stornieren.

Fotos: 12.18. Investment Management

BEECH Resort Fleesensee
Am Kalkberg 1
17213 Göhren-Lebbin
Tel.: +49 (0) 39932 80 3067
info@beechhotel.com
www.beechhotel.com



Mit hohen Investitionen in die Zukunft

****S Seeblick Genuss und Spa Resort auf Amrum

Susanne Pläß

Ein eisiger Wind peitscht die Schneeflocken über den endlos weiten Kniepsand, die See schubst Eisschollen vor sich her, die sich am Strand zu bizarren Kunstwerken auftürmen. Amrum ist in diesem knackigen Februar 2021 zum Winter-Wunderland geworden. Ach, könnten diesen Traum aus Freiheit, Natur und Urgewalten doch mehr Gäste erleben, sie würden statt nur im Sommer auch im Winter auf die rund 10 km lange und 2,5 km breite Nordseeinsel zum Entschleunigen kommen.



Eisgang am Fähranleger Dagebüll

Von November bis zum 10. Januar 2021 bescherte der zweite Corona-bedingte Lockdown den Insulanern ein Minus von 94.200 Übernachtungen und einen Verlust aus der touristischen Netto-Wertschöpfung von nahezu 8 Millionen Euro. Das geht langsam an die Substanz! Die zehn Hotels auf der Insel dürfen derzeit nur beruflich Reisende aufnehmen und schlossen das Jahr 2020 mit einem Minus von über 17% ab. Keine Zeit zum Klagen hat Familie Hesse mit ihrem ****S Seeblick Genuss und Spa Resort in Norddorf



50 Jahre Naturschutz Amrumer Dünen

auf Amrum. Als Anfang November alle schließen mussten, haben sie ihre lang geplanten Modernisierungsmaßnahmen um zwei Monate vorverlegt – die Firmen zogen mit. Fast 1,3 Millionen Euro wurden in die Zukunft investiert, davon allein 680.000 Euro in das Küchenparadies. Auf einer Insel ist es gar nicht so leicht, sein altes Mobiliar und funktionstüchtige Küchengeräte im Umlauf zu halten. „Wir haben ein Zelt auf unserer Terrasse aufgestellt und jeder konnte sich für Kleingeld nehmen, was er brauchte. Die Restauranteinrichtung haben wir dann für einen Glücks-Euro an einen Kollegen nach Heide verkauft“, erzählt Angelika Hesse. Sie hatte die 1913 erbaute Villa 1982 von ihren Eltern übernommen, alles abgerissen und das heutige Ensemble errichten lassen.

Als ihr Mann im Jahr 2000 verstarb, kamen ihr Sohn Gunnar Hesse mit seiner Frau Nicole zurück nach Amrum. Beide hatten gerade ihre Meisterprüfungen als Koch und Hotelfachfrau in der Tasche und wollten sich eigentlich in der Welt umschauen. Sie blieben auf Amrum, zogen ihre beiden Kinder Jannis und Jule groß, die einmal das gastgewerbliche Erbe an-

treten sollen. 2007 übernahmen sie gänzlich die Geschäftsführung und wie bei jeder Generation drücken auch Nicole und Gunnar Hesse dem Hotel ihren Stempel auf. Mithilfe der Kieler Tourismusberater Cordes & Rieger fanden sie einen neuen, maritimen Stil für ihr 4-Sterne-Superior-Hotel. Neben der zeitgemäßen und der Insel angepassten Einrichtung gehört im

und lassen ihre vielen Stammgäste auch in der schwierigen Zeit nicht ohne Eindrücke von der Nordseeinsel. Diese danken es ihnen mit zahlreichen Likes und Buchungen.

Gerade wurde das Herzstück, eine nagelneue Palux Küche mit Kapazitäten für bis zu 200 Gäste pro Abend, installiert.



Gunnar Hesse ist mehr als glücklich im neuen Küchenparadies von Palux

digitalen Zeitalter auch eine aussagekräftige, leicht zu bedienende Internetseite sowie das aktive Posten von kurzen Filmen, wichtigen Infos und ansprechenden Bildern in den Social Media Kanälen dazu. Hier sind Gunnar und Nicole wahre Profis



Rasende Freundschaft am Strand 33



Feinheimische Küche

Das Prachtstück in dem 100 qm großen Reich von Patron Gunnar Hesse ist der Maître Herdblock mit zwei vollflächigen Induktionsherden. In den 30 Kühlschubladen können die überwiegend regionalen Produkte bis zur Verarbeitung lagern. Im neuen Elektrokipper werden künftig Saucen mit bis zu 80 Litern gekocht. Innovativ ist der Nudelkocher mit Eiweiß-Abschneider für stets klares Wasser.



Inhabertrio: v. I. Angelika, Gunnar und Nicole Hesse © Helmut Heigert

Gunnar Hesse und sein engagiertes Team dürfen jetzt in einer Küche der kurzen Wege arbeiten. Alle Posten haben das, was sie brauchen, direkt vor oder neben sich platziert. Auch auf die Hygiene wurde großen Wert gelegt: alle Geräte, die Wasser benötigen, sind selbstbe- und abfüllend. Im Nebenraum sorgt die Spülstraße von Winterhalter für sauberes Geschirr und die Hygieneanlage von Dr. Schnell für automatisierte Dosierung des Putzwassers. Nachhaltigkeit ist bei Familie Hesse wichtig. So sind alle Kühlanlagen an die Wärmerückgewinnung angeschlossen, und eine Energiespar-Optimierungsanlage sorgt für 30% Einsparungen der angeschlossenen Geräte. „Unser neues, cloudbasiertes Kassensystem der Bremer Firma Gastronovi ist einfach genial. Wir haben damit nicht nur volle Kostenkontrolle und können unser Personal besser einplanen, auch unsere Gäste profitieren und können sich über unsere Homepage ihre Speisen jetzt direkt aus unserer Küche bestellen“, er-

klärt Gunnar Hesse begeistert mit Blick auf den Monitor am Pass. Im Seeblick wird viel Wert auf die Sicherheit gelegt mit Maskenschutz, Abstandsregeln und Desinfektionsstationen. Das 4-Sterne-Superior-Hotel hat sich fit für den Ansturm der Gäste gemacht und alles getan, um ihnen eine sichere und angenehme Zeit auf Amrum zu bereiten.

„Das Publikum auf Amrum gestaltet sich sehr heterogen und besteht aus rund 60% Stammgästen: von Familien bis anspruchsvollen Genießern, Campingurlaubern bis Individualisten, Paaren und Menschen, die sich stressfrei und ungezwungen auf unserer Insel entschleunigen“, so Amrums Touristikmanager Frank Timpe, der zugleich an die Gäste appelliert: „Die medizinischen Möglichkeiten und Kapazitäten auf Amrum sind begrenzt. Hier tragen wir alle Verantwortung, Disziplin und Umsicht zu wahren, um die eigene Gesundheit und insbesondere die unserer Mitmenschen nicht zu gefährden.“

Die Menschen wollen wieder reisen, aber nicht zu weit vom Heimatort entfernt mit dem Gefühl der Sicherheit, Planbarkeit und kurzfristigen Änderungsmöglichkeit. „Schleswig-Holstein ist durch seine einmalige Lage zwischen Nord- und Ostsee ein Urlaubsparadies mit hoher Abhängigkeit vom Tourismus. Unsere Beherbergungsbranche ist sehr gut vorbereitet mit den notwendigen Hygiene- und Schutzmaßnahmen sowie elektronischen Kontaktnachverfolgungsmöglichkeiten. Mit



Nordfriesische Austernvariationen

der nötigen Vorbereitungszeit können die Betriebe zu Ostern öffnen, wenn die Inzidenzzahlen weiter sinken und sicheres Reisen möglich ist“, sagt Dr. Bettina Bunge, Geschäftsführerin der TASH, zuversichtlich.

Fotos: Susanne Pläß, Seeblick

www.seeblicker.de



Kinderzimmer begeistern mit Kojen und Surftischen



Frisches maritimes Design

Den Lockdown sinnvoll nutzen

Auch 2021 gilt es, sich mit COVID-19 zu arrangieren. Für das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) bedeutet das: Warten, bis kulinarische Events unter entsprechenden Sicherheitsstandards wieder veranstaltet werden können. Einige Termine sind abgesagt, andere in die wärmeren Monate bis Juni verschoben. Wann was stattfindet, steht stets aktualisiert unter www.gourmetfestival.de. Dennoch sind die Mitgliedsbetriebe nicht untätig und nutzen die gästefreie Zeit für Modernisierungen und Mitarbeiterschulungen.

Online-Weinseminare mit Rindchen's Weinkontor

Wie bei allen Dingen gilt auch beim Wein: je größer das Wissen, desto bewusster und vielschichtiger der Genuss. Um Mitarbeiter in die Welt des Weins einzuführen und weiterzubilden, veranstalten die Mitglieder des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals mit ihrem Partner Rindchen's Weinkontor zwei Online-Weinseminare. Elisa Hoffmann und Robert Peters von Rindchen's Weinkontor haben dafür interessante Winzer in den Zoom geschaltet, wie Georg Fogt, Klaus Kilz, Oliver Gabel und Lukas Kesselring.



SPA-Suite © ambassador hotel & spa

Strandflügel und frischer SPA-Bereich für Meer-Verliebte

Das ambassador hotel & spa liegt an der historischen Seebrücke in St. Peter-Ording. Was für herrliche Impressionen, mit dem Rauschen der Nordsee und dem Schreien der Möwen aufwachen, ins Endlose über Salzwiesen, Strand und Nordsee schauen und die frische Seeluft genießen – dies macht den Kopf frei! Auf den Terrassen der Private-Spa-Suiten lässt es sich unterm Himmel im Whirl-

pool entspannen. „Im zweiten Lockdown haben wir unseren SPA-Bereich mit einer neuen Bio-Sauna und Wellnessduschen komplettiert“, sagt Karin Brockmeier, Direktorin im 4-Sterne Superior Hotel.



Sonntagsbraten © RH Kieler Kaufmann

Sonntagsbraten ‚to go‘ im Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Gerade in Corona-Zeiten sind Genussstunden wichtig. Take-Away-Menüs machen es möglich! Bis Ende Februar steht das Küchenteam rund um den neuen Küchenchef Arne Linke im Restaurant ‚Ahlmanns‘ vom Romantik Hotel Kieler Kaufmann jeden Sonntag am Herd, um unter Hygieneauflagen einen Sonntagsbraten aus besten regionalen Produkten zuzubereiten. Er wird ‚to go‘ verkauft.

Uriges GutsDeli eröffnet

Der Duft frisch gebackener Kuchen und geröstetem Kaffee liegt in der Luft, wenn das GutsDeli seine Pforten dienstags bis sonntags von 10 bis 18 Uhr auf dem Bio Gut Wulksfelde öffnet. Hausgemachte Bio-Snacks sowie einige Gutsküchen-Klassiker gehören zum Außer-Haus-Angebot. Das GutsDeli wurde nachträglich an das Restaurant Gutsküche von Gastgeber Rebecca und Matthias Gfrörer angebaut und versprüht dennoch den Charme eines alten Gemäuers. Sobald die Umstände es wieder zulassen, kann das Café außerhalb der Öffnungszeiten für Veranstaltungen gemietet werden.

VITALIA Seehotel schult Mitarbeiter

Das Team von Direktor Guido Eschholz im VITALIA Seehotel in Bad Segeberg war

fleißig. Während des Lockdowns wurden alle Zimmer gründlich renoviert - von der Fugendichtung bis zur Teppichreinigung. Die Badezimmer bekamen neue Duschwannen und die Marmortische einen Schliff. Die Mitarbeiter können an Weiterbildungsmaßnahmen teilnehmen. Beliebte sind die informativen Weinseminare, selbstverständlich Corona-konform mit Zuschaltung der Winzer per Video.

Azubi-Training und neue Böden im Hotel Cap Polonio

Das Hotel Cap Polonio in Pinneberg hat diverse Renovierungs- und Malerarbeiten in Angriff genommen. So wurden im Foyer, in der Küche sowie im Restaurant Rolin die Fußböden grunderneuert.

Im Friederikenhof greifen auch Chefs zum Pinsel

Der Friederikenhof vor den Toren Lübecks versprüht als ehemaliger Gutshof einen besonderen Charme. In der verordneten Auszeit wanderte die Rezeption in die ehemalige Diele am Parkplatz mit kurzem Weg für die eincheckenden Gäste. Aus dem großen Abstellraum wurden vier neue Zimmer mit Terrasse zum Garten geschaffen und ergänzen das Angebot auf 34 wohlige Gasträume. Zimmer und Flure erhielten einen neuen Anstrich im dezenten Shadow White – dabei schwangen Inhaber Johann Schunke und Direktor Patrick Wulf persönlich den Pinsel.

Zwei neue Zimmer und Herd im Fitschen am Dorfteich

Das Fitschen am Dorfteich sorgt für Glücksmomente auf Sylt, denn Gastfreundschaft wird in dem Familienbetrieb großgeschrieben. Dass die weiße Villa in Wenningstedt nun leer steht, ist für Verena und Manfred Fitschen ein Novum. Der gemütliche Wintergarten wurde 2020 fertiggestellt. Für den Patron gab's jetzt neue Küchengeräte. Aus acht mach zehn: Zwei neue Zimmer ergänzen zum Frühjahr das Wohnangebot im Inselidyll.

www.gourmetfestival.de



Die Wachau

Wein, Kultur und kulinarische Überraschungen

Albin Thöni

Die Wachau ist mehr als nur UNESCO-Weltkulturerbe. Wein, Marille, Rieden und Kulinarik machen die Naturlandschaft an der schönen blauen Donau zu einem (Schlaraffen-) Land für Genießer und Wanderer.

Die Wachau ist mit den bekannten Heimat-Filmen der 60er Jahre, zum Mariandl-andl-Landl geworden und mit diesem Namen weit über die Grenzen Österreichs ein Begriff.

Wer hat noch nichts gehört von den mittelalterlichen, malerischen Wein-Dörfern Spitz, Joching, Weißenkirchen, Dürnstein,

Loiben, sowie Mautern und Rossatz am orographisch rechten Donauufer mit den berühmten „Rieden“ beidseits des Stromes, wie die Weingärten oder Lagen in der Wachau genannt werden?

Die Wachau ist eine der schönsten und bekanntesten Natur- und Kulturlandschaften in Mitteleuropa, die es mit allen Sinnen zu erleben gilt.

Das romantische Tal links und rechts der Donau, stromabwärts mit dem Stift Melk im Westen, dem Kloster Göttweig und der Altstadt von Krems, beginnend am Steiner Tor im Osten, wurde im Jahre

2000 als Kulturlandschaft Wachau in die Liste des Weltkulturerbes der UNESCO aufgenommen. Die Donau, der mächtige Strom mit der eindrucksvollen Flusslandschaft, fließt hier auf seinem 2857 KM langen Weg beginnend von der Quelle im Schwarzwald, in diesem 35 Kilometer langen Abschnitt frei dahin, ohne in eine Bahn gedrängt zu werden.

Die archaische und mythische Landschaft weist viele Einzigartigkeiten auf, von denen ich im Folgenden die wichtigsten anführen möchte: Sie beginnt mit dem Nibelungengau bei Melk und Pöchlarn und erinnert an den traurigen II. Teil des mittelalterlichen Heldenepos der Nibelungen aus der germanischen Heldensage vom Drachenbezwinger Siegfried und Kriemhild, der Schwester des Burgunderkönigs Gunther.

Die Ruine Dürnstein, das sagenumwobene Schloss, im 12. Jh. als Mautstelle und Herrschaftssitz von den Kuenringern erbaut, in dem angeblich der legendäre englische König Richard Löwenherz auf dem Rückweg vom dritten Kreuzzug im



Das Städtchen Dürnstein mit der Burgruine Schloss Dürnstein

Heiligen Land im Jahre 1192 gefangen gehalten und für ein horrendes Lösegeld frei gekauft worden sei. Von der imposanten Burg sind nur mehr die zinnengekrönten Wehrmauern, sowie Teile der Hochburg erhalten, die heutzutage frei zugänglich sind.

Die weltberühmte Venus von Willendorf, aus Kalkstein gehauen und etwa 25.000 Jahre alt, die 1908 bei archäologischen Ausgrabungen entdeckt worden ist. Es handelt sich um eine 11 cm große, üppige, um nicht zu sagen fettleibige Statuette, eine nackte Frauenfigur, ein „Schön-



Schönheitsideal vor 25.000 Jahren:
Die Venus von Willendorf



Barock-Highlight: Deckenfresko in der Kaiserstiege im Stift Göttweig

heitsideal“ der Altsteinzeit, aber auch ein Symbol für die Fruchtbarkeit, die im Naturhistorischen Museum in Wien und im Venusium in Willendorf als Nachbildung ausgestellt ist.

Unterwegs entweder als Wanderer auf den vielen Welterbe-Steigen zu Fuß, mit dem Fahrrad, oder besser als Schiffspassagier, früher sprach man von der Donau-Dampfschiffahrts-Gesellschaft, gewährt der bis zu 250 Meter breite und oftmals auch gefährliche Strom (vom keltischen dona-aw = das tiefe Wasser), faszinierende Einblicke und zauberhafte Ausblicke auf die Landschaften mit den steilen, charakteristischen Weinterrassen. Mit den Rieden zwischen den typischen Trockenmauern, den weitläufigen Obstgärten am Ufer des Flusses, den Burgen

und Burgruinen und den imposanten Benediktiner-Klöstern Melk, der größten Klosteranlage des österreichischen Barock, und Göttweig, der majestätisch über der Donau thronenden Klosteranlage.

Die Welterbe-Steige verknüpfen die Orte zu einer landschaftlich einzigartigen Perlenkette, sie sind für jedermann leicht begehbar und das Panorama, das man dabei genießen kann, ist unvergesslich. Wandern wird in der Wachau zum Kulturerlebnis.

Wunderbare Gelegenheiten zur stillen inneren Einkehr abseits der Alltagshektik, und zur Bewunderung der Deckenfresken

im Marmorsaal in Melk und der Kaiserstiege in Göttweig. Einmalige Kunstwerke, die von einem der bedeutendsten Maler des Barock, Paul Troger, um 1750 geschaffen wurden, der aus Welsberg stammt und auch im Brixner Dom in Süd-



Lohnswerter Anstieg: Kloster Melk

tirol Zeugnisse seiner Kunst hinterlassen hat.

In der Bibliothek des Stiftes Göttweig ist mir übrigens der Hinweis auf ein Exemplar des Standardwerkes „Sylvicultura Oeconomica“ von Hans Carl von Carlowitz aus Sachsen aufgefallen, der in seinem



Die berühmte Bibliothek im Stift Melk mit dem Deckenfresko des Barockmalers Paul Troger

Werk über die Forstwirtschaft bereits im Jahre 1713 von der „... kontinuierlichen, beständigen und nachhaltigen Nutzung im Anbau des Holzes“ schreibt und fordert, dass nur so viel Holz geschlägert werden darf, wie nachwachsen kann. Dementsprechend lebt das Kloster die Nachhaltigkeit auf seiner 5300 ha großen Waldfläche und der ca 30 ha großen Rebfläche bereits seit dem 18. Jh. als es noch

keine geregelte Aufforstung des Waldes und keinen planmäßigen Weinbau gab.

Fürwahr, die Wachau ist eine Reise wert, ein Land zum aktiven Genießen, aber auch zum Entspannen und „Entschleunigen“.

Die Gäste im erhabenen Renaissance-schloss Dürnstein, das unmittelbar auf einem Felsen über der Donau thront neben dem markanten Wahrzeichen der Wachau, dem von Weitem sichtbaren, verschnörkelten, blau-weißen, barocken Glockenturm der ehemaligen Klosteranlage der Augustiner Chorherren, genießen diese beschauliche Ruhe im fürstlichen Ambiente.

Das 5-Sterne Schlosshotel wird seit vielen Jahrzehnten vom gastfreundlichen Patron Hans Thiery und seiner charmanten Frau Rosmarie geleitet, die es mit viel Liebe und privater Initiative in ein Hotel der Spitzenklasse, in ein Mitglied von „Relais & Chateaux“ verwandelt haben. Stammgäste freuen sich immer wieder auf erlebnisreiche Tage in der Wachau, wo „Wein, Marillennektar und Honig“ fließen und wo viele in der Kellergasse am Heiligenstein im nahen Kamptal schon „versumpft“ sind. Ja, die Wachau ist ein Paradies für Weingenießer und die Promillegrenze darf ab und zu und zu bestimmten Anlässen auch übertreten werden, nicht nur, wenn es im Herbst „aus'gsteckt ist!“.



Seniorchefs Johann und Rosemarie Thiery, sowie die Geschwister Maria Katharina Thiery-Schroll und Christian Thiery und die Kinder von Maria Katharina: Alexander und Marlene.

Das wohl berühmteste Weinbaugebiet Österreichs mit 1400 ha Rebfläche verdankt seine raffinierten und eleganten Weißweine nicht nur der großen Klasse der vielen berühmten Winzer, sondern geradezu idealen natürlichen Voraussetzungen. Im einzigartigen Klima und den typischen Urgesteinsterrassen aus Gneis, Glimmer und Schiefer entstehen hervorragende Weine, vorwiegend die Weiß-



Blick auf Dürnstein. Auf der anderen Donauseite liegt das Dorf Rossatz

weinsorten Grüner Veltliner (G. V.) zu 70 % und der Riesling mit 20 %.

Der breite Donaustrom ist ein Klimaregulator, er speichert tagsüber Wärme, die er nachts an die Weingärten zurückgibt, und er ist für eine der wesentlichen Komponenten des Wachauer Weinstils verantwortlich. Neben den warmen Winden im Sommer und den kälteren im Winter, die aus Pannonien, aus dem nördlichen Burgenland um den Neusiedler See und der ungarischen Tiefebene, heranströmen. Aber es sind nicht nur die Rieden und der Wein, die die Wachau und den Zauber dieser Landschaft ausmachen. Der Reichtum der Landschaft liegt in der Kombination und Vielfalt, in der Kultur und Kulinarik.

Das Klima ist auch ideal für die Marillen- und Mandelbäume, die im Frühling mit einem Meer aus rosa-weißen Blüten wie ein Schleier das Auge bezaubern. Die Original Wachauer Marille ist EU-weit die einzige mit der geschützten Ursprungs-

bezeichnung „g. U.“. In der Wachau gibt es eine Vielzahl Marillenaubauern, die um die 100.000 Bäume auf rund 170 Hektar pflegen. Die alte Wachauer Marillensorte mit der prallen Form ist wegen der hohen Geschmacksqualität gefragt, mit ihrem einzigartigen Aroma, ihrem saftigen Fruchtfleisch, süß und doch leicht säuerlich. In einem Atemzug ist auch der „Palatschinken“ zu nennen, der, Kenner wissen es, nicht vom Schwein kommt. Es ist jener weiche, an den Rändern leicht knusprige, flaumige Cousin der französischen Crêpe, sorgfältig mit Marillenmarmelade bestreichen, eingerollt und leicht gezuckert, der sich am schönsten Platz mit Donaublick im Restaurant von Schloss Dürnstein genießen lässt.

Zum Abschluss des vorzüglichen Menüs empfehlen wir noch einen abgekühlten Röster, einer Spezialität zwischen Kompott und Mus aus Marillen oder Zwetschgen (Zwetschken) zu einem Marillenflambée, eine Spezialität, kombiniert mit einem Marillen-Wein-Chateau. Eine Ze-

remonie zum Zusehen und Genießen und zum Träumen.

Irgendein Marillendessert steht überall auf der Karte, denn für bekennende „Süßschnäbel“ ist in der Wachau kein Weiterkommen. Aber auch Liebhaber regionaler Fischspezialitäten, wie Karpfen und Wels sowie den Donauhuchen kommen beim Suchen auf der Speisekarte nicht zu kurz. Manchmal fällt es leicht, den Moment, die „Leichtigkeit des Seins“, zu genießen, den kalorienmäßigen Sündenfall und den süßen Versuchungen ohne schlechtem Gewissen Tribut zu zollen.

Wann lassen Sie sich in der Wachau verwöhnen?

Fotos: Albin Thöni,
Hotel Schloss Dürnstein

Info:
www.weltkulturerbe-wachau.at
www.schloss.at

Verlässlichkeit aus Tradition, Qualität durch Hingabe

**Gut zu wissen,
dass es noch etwas
von Bestand gibt
in Zeiten wie diesen.**

Auf Fels gebaut im Herzen der
UNESCO-Weltkulturerbe-Region Wachau.
Nah, sicher und preislich attraktiv.



Schloss Dürnstein
★★★★ HOTEL | RESTAURANT

Hotel Schloss Dürnstein GmbH, Familie Thiery
3601 Dürnstein 2, Wachau, Österreich
T: +43 2711 212, www.schloss.at

Wo die Zirbe in der Nase kitzelt

Heiner Sieger



Die Innicher nennen den Haunold auch den „schlafenden Riesen“

Der große Star im Südtiroler Hotel Leitlhof ist die Natur: Von allen Zimmern fällt der Blick direkt auf die gegenüberliegende, dramatische Dolomiten-Gruppe Haunold. Das erste und einzige Energie-positive Hotel Europas heizt zudem Pool und Zimmer mit Hackschnitzeln aus den Wäldern der Inhaberfamilie. Und auf den Tisch kommen Fleisch

und Gemüse vom eigenen Bauernhof, ergänzt durch weitere regionale Köstlichkeiten.

Gewaltig liegt er da, der schlafende Riese. Majestätisch hingestreckt, dominiert der zackige Gebirgszug des „Haunold“ die Region mit seiner Wucht und zieht den Urlauber mit seiner Präsenz unmittelbar



Typische Dolomitenarchitektur in Innichen

in den Bann. Egal ob bei strahlend blauem Himmel oder wolkenumkränzt etwa nach einem Gewitter – seine archaische Kraft verströmt der Berg von früh bis spät. Er ist die prägende Erscheinung im Südtiroler Hochpustertal, dass sich von Toblach bis Innichen erstreckt. Es ist die Heimat der berühmten Sextener Dolomiten, mit ihrem typischen Kontrast von sanft geschwungenen Berghängen und schroffen Gipfeln.

Unterhalb des Haunold liegt das älteste Dorf Tirols, das 2019 seine 1250 Jahr-Feier beging. Der Grenzort Innichen, der seine Gründung dem bischöflichen Auftrag zur Errichtung eines Benediktinerstiftes im Jahr 769 verdankt, gilt heute als einer der beliebtesten Urlaubsorte im Hochpustertal. Diese wunderschöne Landschaft ist auch die Heimat eines außergewöhnlichen Naturhotels. Der „Leitlhof“ hat seinen Namen von dem Tiroler Wort „Leitl“, was soviel bedeutet wie „steiler Hang“. An so einem Steilhang residiert das Hotel, eingebettet zwischen Wald und Bergen: Im Wald hinter dem Haus wachsen dicht gedrängt Fichten und Lärchen, Tannen, Kiefern und Zirben.

Hotelarchitektur im Bauernhof-Stil

Beim Betreten ist es der feine Duft nach Zirbe, der sofort die Nase kitzelt. Schon nach den ersten Schritten ins Hotel hinein nimmt er den Gast gefangen – als dezenter Willkommensgruß, der sich vom Eingangsbereich bis in mein Zimmer zieht. Dort angekommen, wird endgültig klar: Die Natur spielt in diesem Haus, das ein wenig aussieht wie ein überdimensionaler Südtiroler Bauernhof, innen wie außen eine essenzielle Rolle.



Naturhotel Leithof in Innichen

In Zeiten von Corona ist der Weg zum Hotelzimmer gespickt mit Hygienestationen: An der Rezeption, im Aufzug, vor den Zimmern – überall ist es den Gästen im Naturhotel Leithof im Südtiroler Hochpustertal möglich, die Hände zu desinfizieren. Die Rezeptionistinnen tragen wie das übrige Servicepersonal Mund- und Nasenschutzmaske. „Wir haben alle erdenklichen Hygienemaßnahmen laut den Vorschriften der Weltgesundheitsorganisation sowie der Südtiroler Behörden umgesetzt“, sagt Inhaber Stefan Mühlmann bei der Begrüßung. „Denn wir möchten, dass die Gäste hier unbeschwert und sicher Urlaub machen können.“

Das klingt vertrauenerweckend. Und viele Hygienemaßnahmen kennt man ja eh von Zuhause. Spätestens beim Betreten des Hotelzimmers stellt sich dann auch sowieso das Urlaubsfeeling ein. Das Alpin-Zimmer ist auf das Wesentliche reduziert und doch mit allem Komfort ausgestattet. Das für Wände, Möbel und Verkleidungen verwendete Zirbenholz wurde

gehobelt, sodass die Poren offen bleiben und der Duft jahrelang anhält. Die weichen Möbelstoffe schaffen Gemütlichkeit, der Lehmputz an den Wänden vermittelt ein erholsames Raumklima, dezent ver-



Typisch Südtiroler Marende

bauter Naturstein setzt architektonische Akzente. Dazu: eine Ofenbank zum Ausruhen, eine Couch, um Gedanken fliegen zu lassen. Und auf dem Zimmerbalkon zwei breite Liegestühle, von denen der Blick direkt auf den mächtigen Haunold schweift: Es fühlt sich an, als sei man dem Alltag direkt auf eine Hütte hoch oben in den Bergen entflohen.

Nachhaltigkeit als Philosophie

Als die einheimische Familie Mühlmann den Leithof 1997 übernahm, hatte sie von Beginn an eines im Sinn: Urlaub und Nachhaltigkeit dauerhaft und sinnvoll zu verbinden. Bis die Idee Wirklichkeit wurde, dauerte es allerdings eine Zeit lang – wie bei allen guten Dingen, die eben brauchen, um zu reifen. Heute spürt der Gast die Philosophie der Nachhaltigkeit an allen Ecken im Hotel.

Denn vor rund zehn Jahren beschlossen die Inhaber: Der Leithof soll energieautark werden. Im Jahr 2012 bauten sie ein

eigenes Holz-Heizkraftwerk, was für sie doppelt Sinn machte. Zum einen weil die Mühlmanns viele Hektar Wald besitzen, den Rohstoff also günstig beziehen. Zum anderen, weil sie damit ihrem Ziel einen großen Schritt näher kamen. Mit dem Holzvergaser-Kraftwerk gelang es, den Leitlhof auf vielen Ebenen klimaneutral zu machen. Die Hotelgäste hinterlassen damit einen neutralen Klima-Fußabdruck.

„Wir sind nach meinem Wissen derzeit noch das einzige Energie-positive Hotel in Europa“, sagt Stefan Mühlmann. Seit 2019 ist der Leitlhof GSTC-zertifiziert und entspricht damit den strengen Standards des Global Sustainable Tourism Council (GSTC). Nicht nur das: Der Leitlhof war auch das erste Hotel in Italien mit einer Ladestation für Elektro-Autos, wie Walder stolz erzählt. Der grüne Strom dafür kommt ebenso aus dem eigenen Kraftwerk wie die Ladungen der E-Bikes, die das Hotel seinen Gästen kostenlos für Touren durch die heimische Natur zur Verfügung stellt.

Angusrindfleisch von der eigenen Alm

Für die Verpflegung seiner Gäste nutzt der Leitlhof seinen eigenen Bauernhof, den Mühlhof. Dort wird Gemüse angepflanzt und hier haben auch 24 Angusrinder ihr Zuhause, die für ihre besonders zarte Fleischqualität berühmt sind. Für die Sommerfrische verbleiben die An-

Stefan Mühlmann, Inhaber des Leitlhofs, kümmert sich um seine Angusrinder auf der Alm



gusrinder auf einem besonders schönen Fleckchen im Hochpustertal: der Klamm-bach Alm.

Käse, Brot, Butter, Honig, Eier: Wo immer möglich, kommen zu den Mahlzeiten regionale Köstlichkeiten auf den Teller „Im Frühjahr entscheiden wir, welches Gemüse im Sommer am Mühlhof wachsen soll: Von seltenen Sorten, wie dem dreifarbigem Rhabarber oder der Bergartischoke bis zum klassischen Salat, der Zucchini und den Kartoffeln vom eigenen Acker ist alles dabei“, erzählt Stefan Mühlmann bei einem Rundgang. Auf dem Speiseplan soll nur stehen, was gerade reif ist.

Dazu wachsen im Kräutergarten all jene Kräuter heran, die den Gerichten den besonderen Pfiff verleihen. Das sind übrigens nicht nur Rosmarin, Basilikum oder Thymian: Mit Brennessel oder Bachkresse

Heimische Küche im Naturhotel Leitlhof: Soufflé vom Sextner Almkäse mit Brennessel-Spinatcreme



wird auch genutzt, was vielerorts als Unkraut gilt.

Das Geheimnis des Küchenchefs

Küchenchef im Leitlhof ist seit dem Sommer 2019 Markus Auer. Der gebürtige Südtiroler pflegt eine authentische, bodenständige Küche: „Ich wünsche mir, dass die Gäste schmecken, wie viel Liebe und Arbeit hinter den Gerichten steckt“, lächelt er bescheiden. Dabei ist sein Kochstil eine gelungene Mischung aus



Markus Auer, Chefkoch des Leitlhofs, setzt am liebsten heimische Produkte wie den Holunder in seiner Küche ein

Alpinem und Mediterranem. „Ich versuche, die Region und ihre Produkte so gut wie möglich in meine Gerichte einzubauen.“ Und seine Lieferanten wählt er persönlich aus: Butter vom Veiderhof, Käse vom Lechnerhof und der Sennerei Drei Zinnen, Honig von der Familie Joas, Eier von Pustertaler Bauernhöfen, Speck von Südtiroler Bauern, das knusprige Brot von den Bäckereien Walder und Happacher in Toblach und Sexten.



Petersilienbandnudeln mit
Räucherlachs

Aber wie gelingt es Markus Auer, die Natur in die Gerichte einzubauen? Er verrät eines seiner Geheimnisse: „Ich arbeite beispielsweise gerne mit Latschenbutter. Sie hat einen intensiven Geschmack und lässt sich hervorragend für Infusionen verwenden. Ich verwende die Butter auch für mein cremiges Risotto. Es wird mit Latschenbutter aufmontiert und mit Äpfeln verfeinert“, nennt er ein Beispiel. Inspirationen für neue Ideen holt sich der junge Koch – na klar – aus der Natur: „Ich bin selbst viel draußen und am Berg unterwegs. Und dann gibt es noch den Kräutergarten im Hotel. Da fällt mir auch immer wieder Neues ein.“

Auf den Teller kommen dann Köstlichkeiten wie ein Terlaner Weißweinschaumsüppchen mit Zimtbrotcroutons, ein Soufflé vom Sextner Almkäse mit Brennessel-Spinatcreme, Petersilienbandnudeln mit Räucherlachs und rotem Pfeffer, Streifenbarschfilet vom Grill mit Paprikaratatouille und gebackenen Zucchini, wahlweise Tagliata vom Eichelschwein mit Estragonjus, Sauté von Pastinake und Steinpilzen und als süße Verfüh-



Viel Platz zum Austoben im Reich des Riesen Haunold

rung ein Topfen-Wadlfrüchte Strudel mit Zimtblüten Eis.

Waldspaziergang mit Drei-Zinnen-Blick

Die wunderschöne Landschaft, die vielfältige Natur und das zünftige Innichen lässt sich direkt vom Hotel aus erkunden, das eigene Auto wird bis zur Abreise nicht mehr bewegt. Wer einen weiter entfernten Ausflug unternehmen möchte, den bringt und holt das kostenlose Hoteltaxi. Für einen ersten bleibenden Eindruck von der Schönheit der Region empfiehlt sich ein bequemer Spazierweg, der direkt vom Hotel über den Innicherberg bis zum Stauderhof und zum Mehlhof führt. Die Strecke ist ideal für eine kleine Nachmittagswanderung. Unterwegs tauchen dann auch im Blickfeld immer wieder die berühmten Drei Zinnen auf, die südwestlich hinter dem Haunold hervorlugen.

Wer es gerne etwas sportlicher mag, reserviert sich an der Rezeption eines der knallroten E-Mountain-Bikes der Marke Cube. Strecken zum Austoben gibt es reichlich: Entweder auf etwas flacheren Strecken quer durchs Tal nach Sexten oder gar bis Lienz oder in die andere Richtung nach Bruneck gibt der Akku kilometermäßig locker her. Das Motto lautet auch hier: Rein in Gottes schöne Natur – zum Toblacher See und über kernige Waldwege zum – in der Hochsaison allerdings von Autos überlaufenen – Pragser Wild-

see, einem der beliebtesten Fotomotive Südtirols. Lohnenswert ist auch ein Besuch in Innichen: Besonders sehenswert sind das Stift Innichen mit Stiftskirche und Museum, das Franziskanerkloster sowie das Dolomithos-Museum, das die



Mit dem E-Bike geht es geschmeidig
auch zu höher gelegenen Zielen

Geschichte des laut Bergsteigerlegende Reinhold Messner schönsten Gebirges der Welt erzählt – den Dolomiten.

Fotos: Heiner Sieger, Leitlhof,
Mike Rabensteiner

Info: www.leitlhof.com



Apulien

Teil 2

In der Oktober-Ausgabe 2020 hatten wir das Refugium, die Masseria Alchimia, von Caroline Groszer in Fasano als idealen Ort für Urlauber die totale Ruhe, Entspannung und Individualität, als höchstes Gut im Urlaub schätzen, vorgestellt. Die Besitzerin hat die (Covid-19)Tage des Verzichts genutzt und einige nicht notwendige, aber verschönernde Veränderungen in der Masseria vorgenommen. Zu den Appartements der Masseria Alchimia sind weitere Ferienappartements

Gour-med

Die Fortsetzung unserer Apulien-Reportage in der Oktober-Ausgabe von Gour-med hatten wir fest für die Weihnachtsausgabe im Dezember eingeplant. Leider ist die Corona-Pandemie mit dem im November beginnenden verstärkten Lockdown der Grund, warum wir diese Reportage über die kulinarische, kulturelle und landschaftlich attraktive Region im Stiefel Italiens auf die Februar-Ausgabe verschoben haben.

Wir wollten nicht verantworten, eine Reise-Empfehlung zu geben, ohne das eine Realisierung in absehbarer Zeit möglich ist. Jetzt ist die Situation etwas entspannter. Restaurants, Cafés und Geschäfte sind teilweise wieder geöffnet und das Leben kehrt in Apulien zurück.

Stylishes Interior in der Masseria Alchimia





Caroline Groszer, immer stilsicher

oberhalb von Fasano, ein Trullo und ein Lamie, dazugekommen, mit wunderbarer Aussicht auf das Meer.

Caroline Groszer weiß, wie man Gäste verwöhnt und einen angenehmen nachhaltigen Aufenthalt ermöglicht. Ihre Leidenschaft lebt sie mit ihrer tollen Gastfreundschaft und sucht immer nach noch perfekteren Möglichkeiten eine angenehmen Aufenthalt anzubieten. Sie hat nicht nur exzellente Kenntnisse über die Region, sie ist auch bestens vernetzt. Ihre Leidenschaft gut zu essen, garantiert, dass ein Restaurant-„Fehlgriff“ ausgeschlossen ist. Gäste, die ihrem Rat folgen, werden nicht enttäuscht sein.

Eine ihrer Top-Empfehlungen ist den Beach Club der Masseria Torre Coccaro zu besuchen. Der Club ist eine elegante, ge-

pfligte Anlage mit einem kulinarisch sehr gut aufgestellten Restaurant und zählt zu den schönsten Strandabschnitten in der Nähe von Fasano. Frischer Tagesfang aus dem Mittelmeer, dazu passende kühle Weißweine, hausgemachte Pasta und Desserts, wie sie in Apulien bekannt und beliebt sind.

Gestatten Sie mir die kleine Anmerkung, die apulische Küche steht zu Recht in

Security-Mitarbeiter, die auch gerne Mal für einige Zeit die „Kinderbetreuung“ übernehmen. Wer eine Liege bucht, kann sicher sein, das nach einem Bad im Meer, diese noch auf ihn wartet. Die Mitarbeiter achten ganz genau darauf, dass niemand die Liege okkupiert.

Das Stammhaus des Beach Club ist die Masseria Torre Coccaro. Ein ehemaliger Gutshof ist zu einem luxuriösen 5



Caroline Groszers neuestes Objekt: ein Trullo

dem Ruf, eine der frischesten und aromatischsten im Süden Italiens zu sein.

Für Sicherheit am und im Wasser sorgen

Rezeptionsbereich in der Masseria Torre Coccaro



Piero Longo, Direktor im Torre Coccaro

Sterne-Hotel entwickelt worden. Die Apartments und Zimmer fügen sich harmonisch in das Häuserensemble ein. Die historischen Grundmauern bilden die Basis einzelner Gebäude. Das Interieur ist eine einzigartige Ausstellung antiker Möbel, die wo nötig stilvoll mit modernen Elementen ergänzt wurden. Bei einem Rundgang durch die Gebäude und über die Außenanlagen entdeckt man manch interessantes Mobiliar.



Küchenchef im Torre Coccaro:
Donato Vanella

Der gut abgeschirmte Poolbereich lädt zum Relaxen und individuellem Urlaubsvergnügen – wie Lesen – ein. Hier ist es ruhig und die weit auseinanderstehenden Sonnenliegen garantieren private Atmosphäre. An der Poolbar werden vorzügliche Snacks und Getränke serviert.

Eine riesige Terrasse im Garten der Masseria Torre Coccaro ermöglicht, dass jeder Gast zum Abendessen dort einen Platz findet. Wer lieber im Restaurant essen mag, kann dieses natürlich auch. Das einmal in der Woche veranstaltete Grillfest im Innenhof der Masseria ist ein Hochgenuss lokaler Spezialitäten. Über gegrillten Pulpo bis zu feinen Scampi, Fleisch und hausgemachter Pasta - die berühmten Orecchiette - gibt es weitere diverse Köstlichkeiten, frisch zubereitet. Oft sind auch regionale Anbieter vor Ort und zeigen den Gästen z. B. wie Mozzarella hergestellt wird. Allein das Dessert-Buffer ist mehrere Meter lang, da kann niemand widerstehen.

Die Qualität und die Aromen apulischer Weine sind über jeden Zweifel erhaben. Weinkenner in Deutschland wissen die Tropfen schon länger zu schätzen, nicht zuletzt wegen des Preis-Leistungsverhältnisses.



Romantische Stimmung ...

Erwähnenswert ist, dass alle Mitarbeiter im Coccaro – einige sprechen deutsch – es perfekt verstehen, Gäste zu verwöhnen.

Ein Urlaub in der Masseria Torre Coccaro wird zu einem Genuss- und Entspannungserlebnis auf höchstem Niveau. Dazu trägt auch der Fitness- und Spa-Bereich mit seinem großen Angebot an Behandlungen bei. Termine sollten rechtzeitig vereinbart werden.

Wie so oft sind die kleinen empfehlenswerten Restaurants für Touristen nicht leicht zu entdecken. Caroline Groszer von der Masseria Alchimia kennt die meisten, weiß, wie es dort schmeckt und verriet gern, wie man sie findet. Einer ihrer



... beim Grillabend

Tipps ist das ANTICALAMA in dem kleinen Örtchen Pezze di Greco in der Nähe von Fasano. Mirella Gioraio und Marino Rubino, beide ausgebildete Juristen, haben ihre Liebe zur Heimat, der regionalen Küche und historischen Kultur genutzt und die Juristerei nebst Robe, nach kurzer Zeit an den Nagel gehängt und ein viele Jahrhunderte altes Kloster zu einem Kleinod für Gourmets umgewidmet. Nur Selbsterzeugtes kommt auf den Teller. Qualität und Frische sind oberstes Gebot.



Lokale Spezialitäten: Oktopus und ...



... Salsiccia vom Grill



Inhaber des Restaurants ANTICALAMA: Mirella Gioraio und Marino Rubino

der minimalistischen Einrichtung hat bestimmt seine Anhänger, wer's mag!!! Wir fühlten uns hier nicht so wohl, trotz des freundlichen Servicepersonals.

Fotos: Gour-med, Masseria Alchimia

Info:
Masseria Alchimia
 Contrada Fascianello 50
www.alchimia-collection.it
 E-Mail: Info@alchimia-collection.it

Die Speisekarte mit feinsten lokalen Gerichten ist überschaubar. Unverfälschte Aromen geben den Ton an und versetzen den Gast inmitten eines mehr als zweitausend Jahre alten Olivenhains, von der Klostermauer eingegrenzt, in eine fast mystische Umgebung. Die beiden Besitzer haben nur eine Köchin angestellt. Servieren, beraten, Weintipps geben etc. erledigen sie mit viel Liebe und Hingabe selber. Ein Abend im ANTICALAMA ist ein



Typisch für Apulien: Tausende Jahre alte Olivenbäume



Leckeres Essen und stimmungsvolles Ambiente im ANTICALAMA

Balkon einen Platz zu bekommen, speist mit Blick auf die wunderschön erleuchtete Altstadt.

Einen guten Ruf genießt das Fischrestaurant La Battigia direkt an der Uferstraße in Bari. Die Küchenqualität ist lobenswert, der Service dagegen war bei unserem Besuch nicht sehr freundlich. Unser Wunsch nach einem Sitzplatz im Freien, der Tisch war ca. 2 Wochen vorher bestellt worden, wurde barsch abgelehnt, obwohl reichlich Platz war. Unsere italienischen Sprachkenntnisse reichten aus, um mitzubekommen, dass viele lokale Gäste, die nach uns kamen, ohne Reservierung ihren gewünschten Tisch draußen bekommen haben. Der gesamte Service war uns nicht wohlgeneigt, das in der Tat leckere Dinner hätte uns mehr Freude bereitet. Schade!

Für Liebhaber futuristischer Gebäude bietet sich als Übernachtungsmöglichkeit das Grande Albergo delle Nazioni an. Das abstrakte Haus in Uferlage und mit geradezu surrealistischen Farben sowie

Masseria Torre Coccaro
 Contrada Coccaro
 872015 Savelletri di Fasano (BR)
www.masseriatorrococcaro.com
 E-Mail: Info@masseriatorrococcaro.com

Restaurants:
ANTICALAMA
 C. da Torre Spaccata 27
 72010 Pezze di Greco (BR)
www.ANTICALAMA.it
 E-Mail: Info@ANTICALAMA.it

Fischrestaurant in Bari:
 La Battigia
www.ristorantelabattigia.it

Hotels in Bari:
 Hotel Palace
www.palacehotel-bari.com

Grande Albergo delle Nazioni
 E-Mail: reservation.nazioni@ih-hotels.com

Italienische Zentrale für Tourismus
www.enit.de

absolutes Muss. Lassen Sie sich einfangen von der Gastfreundschaft und dem außergewöhnlichem Ambiente der Klosteranlage.

Die Region Bari/Brindisi erreicht man am unkompliziertesten mit dem Flieger. Wer Bari „erobert“ möchte, was sehr zu empfehlen ist, sollte im Hotel PALACE buchen. Dieses ehrwürdige Haus, direkt im Zentrum mit dem Charme der Belle Epoque strahlt eine gelassene Ruhe aus. Man fühlt sich wohl in den Mauern des Gebäudes. Die Küche ist bekannt für solide Heimatgerichte. Und wer das Glück hat, im Restaurant Murat auf dem kleinen



Die Region Sapa

Etwa 300 Kilometer nordwestlich von Hanoi liegt Sapa, eine noch etwas unbekanntere Region, in der auch Fansipan, der mit 3.143 Metern höchste Gipfel von ganz Südostasien, zu finden ist. Eine mögliche Unterkunft für Hochzeitsreisende dort ist das Victoria Sapa Resort & Spa. Nicht nur genießen Gäste den Komfort stilvoll eingerichteter Zimmer mit fantastischer Aussicht auf die umliegenden Hügel, sie können im Hotel exquisit speisen, sich im Wellness Bereich und im Schwimmbad erholen oder auf dem Tennisplatz austoben. Besonders sind bei den Victoria Hotels in Vietnam die Ausflüge, die vom Sapa Resort zu bunten Märkten in der Region, zu den Völkern der H'mong und der Dao oder zum silbernen Wasserfall führen. Ebenso können die Honeymooners das traditionelle

Ein romantisches Picknick in den Bergen in der Region Sapa ist ein unvergessliches Erlebnis



Hochzeitsreisen nach Vietnam

Naturparadiese im Norden

Flitterwochen, das klingt nach plätscherndem Wasser, bunten Cocktails und Blütenblättern auf dem Bett. Wer zu denen gehört, die auch in den Flitterwochen unbekanntes Terrain erobern möchten, für die empfiehlt die Incoming-Agentur ITS Vietnam einige Orte rund um die Hauptstadt Hanoi im Norden des Landes – und garantiert ein unvergessliches Honeymoon-Erlebnis.

Hanoi

Hanoi kann als Angelpunkt dienen. Hier gibt es mit dem Wasserpuppen-Theater und der Mischung aus modernen und kolonialen Gebäuden sowie vielerlei kulinarischen Spezialitäten bereits eine Menge Abwechslung. Golfliebhaber finden um die Hauptstadt Vietnams einige spannende Golfplätze, wie etwa das Sky Lake Resort & Golf Club oder den BRG Kings Island Lakeside Golf Course.

Hanoi ist ein guter Startpunkt für Touren in die Umgebung





Vom Pool der Mai Chau Ecolodge hat man einen fantastischen Blick auf die Berglandschaft

Webhandwerk erlernen. Da es im Winter recht kalt werden kann in Sapa und zwischen Mai und September Regenzeit ist, bieten sich die Frühlings- und Herbstmonate für eine Reise dorthin an.

Die Region Mai Chau

Eine weitere interessante Region liegt nur etwa 130 Kilometer südwestlich von Hanoi: Mai Chau ist seit jeher vom Reis-anbau geprägt. Je nach Jahreszeit sind die Reisfelder grün oder golden. Auch hier wohnen ethnische Minderheiten, die Thai, die H'mong und die Dao. Übernachten können Reisende gut in der Mai Chau Ecolodge, einer der besten ihrer Art in ganz Vietnam. Die in traditionellem Stil erbauten Hütten liegen in einem kleinen Tal von Hügeln und Reisfeldern umgeben. In den umliegenden Dörfern können Besucher auch in Homestays besonders viel Nähe zu den Einheimischen erleben. Mehr Privatsphäre und höheren Komfort gibt es allerdings in der Ecolodge. Hier sind Ausflüge zu spektakulären Höhlen in der Umgebung möglich, sowie Wandertouren in das nahe Pu Loung Naturreservat oder zum Hoa Binh See, dem größten künstlichen See in Südostasien.

Die Lan Ha Bucht bei der Insel Cat Ba

Die Ha Long Bucht, etwa 175 Kilometer östlich von Hanoi ist jedem ein Begriff. Da sich hier mittlerweile sehr viele Besucher tummeln, ist es für die romantischen Flitterwochen eher ungeeignet. Die Heritage Line bietet verschiedene Tages- und

Übernachtungstouren in die nahe Lan Ha Bucht, im Südosten der Insel Cat Ba gelegen, die wesentlich weniger besucht ist. Auf dem luxuriösen Schiff Ylang gibt es zehn Suiten zwischen 40 und 54 Quadratmetern. Alle sind mit traditionellen Schnitzereien sowie mit Privatbalkon, luxuriösen Badezimmern mit Blick nach draußen sowie einem Whirl-Pool ausgestattet. Die Hälfte des Schiffes ist dem Wellness-Bereich gewidmet: In drei privaten Spa-Räumen, einem Pool, einer Sauna und einem Dampfbad sowie einem Fitnessstudio können sich die Reisenden verwöhnen lassen. Außerdem gibt es jeden Tag Tai Chi und Mediations-Sessions



Ein ganz besonderes Erlebnis ist die Fahrt mit den Schiffen der Heritage Line in der Lan Ha Bucht

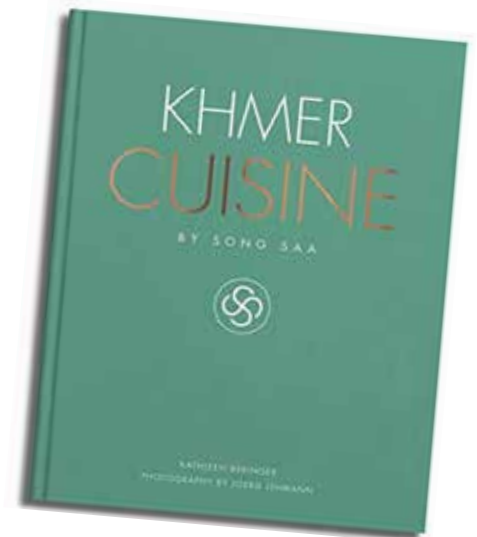
an Bord. Frisches vietnamesisches Essen nehmen sie im runden Glasrestaurant oder in der eigenen Suite ein. Spannende Ausflüge mit dem Kayak oder dem Fahrrad in die paradiesische Umgebung run-

den das unvergessliche Flitterwochen-Feeling ab.

Fragen zu Ihrer Reise nach Vietnam? Die erfahrenen Berater von ITS Vietnam haben viele weitere Reiseideen für abenteuerlustige, interessierte Hochzeitsreisende, die bei Reiseveranstaltern und Reisebüros im deutschsprachigen Raum gebucht werden können.

Weitere Informationen:
www.itsvietnam.com

ITS Vietnam organisiert auch Reisen nach Kambodscha. Wie passend ist als Inspiration das neue Buch „Khmer Cuisine by Song Saa“ von Kathleen Beringer.



Elsa Publishing, 176 Seiten, 38,00 €, ISBN: 978-3-948859-03-9

Es ist, als wenn man durch das bloße Ansehen der schönen Bilder eine Reise zu dem mehrfach ausgezeichneten Eco-Resort im Süden Kambodschas unternimmt: Sonnenuntergänge satt, kristallklares Wasser, das in der Sonne glitzert, Einblicke in das liebevolle Zubereiten von frischen Speisen und dazu 50 Rezepte der regionalen, feinen Khmer Küche. Wer da nicht animiert ist, das traditionelle Fish Amok, ein grünes Curry oder einen Süßkartoffelpudding nachzukochen und dazu einen der leckeren Cocktails mit und ohne Alkohol zu trinken, dem ist nicht zu helfen!

Fotos: Victoria Sapa Resort & Spa, Pixabay, Mai Chau Ecolodge, Heritage Line

Entspannter Winterspass in Liechtenstein



Winterferienort Malbun

In Zeiten wie diesen wünscht man es sich manchmal, dem Alltag entfliehen und den Kopf auslüften zu können. Im tiefverschneiten Malbun im Fürstentum Liechtenstein ist dies möglich. Der kleine Bergort liegt zwischen 1600 und 2000 m. ü. M. in einem romantischen Talkessel und bietet mit seinen 23 Kilometern Skipisten für jedes Niveau eine traumhafte Pistenlandschaft – weit weg vom Massentourismus.

Familiär und übersichtlich

Der kleine Winterferienort Malbun lädt auf rund 1600 Höhenmetern zu fürstlichen Skiferien ein. Im verkehrsberuhigten Bergdorf Malbun liegen die Hotels direkt an der Piste. Das Wintersportgebiet ist idyllisch, nicht überlaufen und verfügt ausschließlich über Sessel- und Schlepplifte (keine Gondeln).

www.tourismus.li/erlebnisse/winterurlaub-in-liechtenstein/skifahren-und-snowboarden/

Langlaufen in Steg

Liechtenstein bietet Anhängern des gesunden Wintersports einen ganz besonders idyllischen Rahmen. Im Langlauf-



Langlaufgebiet Steg-Valüna

gebiet Steg-Valüna laden 15 Kilometer gespurte Loipen in einer abwechslungsreichen und herrlich ruhigen Naturlandschaft zum sportlichen Genuss ein.

Langlauf wird immer beliebter, gerade bei den Jüngeren. In Liechtenstein können Sie den gesunden Wintersport in einer Naturlandschaft genießen, wie sie idyllischer kaum sein könnte. Auf 1300 Metern Höhe, auf der Zufahrtsstrecke ins beliebte Alpin-Skigebiet Malbun, liegt das Langlaufparadies Steg-Valüna. Es

bietet 15 Kilometer gespurte Loipen, gleichermaßen geeignet für den klassischen Stil wie die Skating-Variante. Ganz gleich, ob man nun entspannt dahingleiten oder ambitioniertes Ausdauertraining betreiben möchte, hier kommt jeder Langlauf-Fan auf seine Kosten. Und das auch bei Dunkelheit: Denn 3 Kilometer der Loipenstrecke sind am Abend beleuchtet.

Neben seinen sportlichen Reizen besticht das Langlaufgebiet Steg-Valüna durch Abgeschiedenheit und landschaftliche Vielfalt. Völlig ungestört von Trubel oder Verkehrslärm geht es über Wiesen, durch dichten Fichtenwald, am Samina-Bach entlang und über zahlreiche Brücken hinweg. Zum Langlaufgebiet Steg-Valüna bestehen von Vaduz aus regelmäßige Verbindungen mit öffentlichen Bussen. Autofahrer finden Parkplätze direkt am Zugang zur Loipe. Dort befindet sich

auch ein beheizter Umkleideraum mit kleiner Tee-Küche.

Streckentypen (klassisch und skating)

- 4 Kilometer einfach (Grundloipe)
- 15 Kilometer coupiert (Valüna-loipe)
- 3 Kilometer Nachtloipe (jeden Abend bis 21.30 Uhr)

Verein Valünalopp: www.valuenalopp.li

Nordic-Club Liechtenstein, Schaan:
www.nordicclub.li



Der slowenische Karst

Eine Urlaubsregion mit Charakter für echte Genießer

Steinreich, farbenfroh und mediterran. Im Südwesten Sloweniens liegt der Karst mit seinem weltberühmten Natur- und Kulturerbe hoch über dem Golf von Triest. Wer aktive Auszeiten und ausgezeichnete Kulinarik liebt, findet hier das ganze Jahr über einzigartige Möglichkeiten zum Erholen. Sicherer Urlaub im Grünen, nur ein paar Autostunden entfernt.

Die Nähe zum Meer, das angenehme mediterrane Klima, die unberührte Natur und die vielfältigen Möglichkeiten für Unternehmungen: Der slowenische Karst begeistert zu jeder Jahreszeit mit seiner Schönheit.

Bodenständige Karstküche

Wer den Karst besucht, muss einfach eine der vielen kulinarischen Köstlichkeiten der Region probieren. Allen voran der berühmte Karst-Schinken und andere feine getrocknete Fleischspezialitäten. Diese passen nämlich hervorragend zu einem Glas Teran, ein typischer Wein der Gegend. Schinken und Wein genießen Besucher direkt in den urigen touristischen Bauernhöfen.

Zusätzlich begeistern die einheimischen Köche im Frühling und Herbst mit Spargel sowie unterschiedlichen Wildpflanzen, aus denen sie aromatische Gerichte zaubern.

Neben der bodenständigen Karstküche wird auch auf hohem Niveau gekocht: Zwei Köche sind von Michelin ausgezeichnet, zwei Restaurants gehören zu den Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Alle Informationen über die Region (deutschsprachig) gibt es unter:

www.visitkras.info/de

Foto: Visit Kras/Jaka Koren/
Zana Kapetanovic



Lama Trekking

Winterspass abseits der Piste

Wer die Berge und die herrlich verschneite Naturlandschaft lieber neben der Piste genießen möchte, kommt nicht zu kurz. Eislaufen, Schlitteln, Eisklettern, Winter-spaziergänge oder eine Fackelwanderung mit Lamas sind nur einige der vielen Möglichkeiten.

www.tourismus.li/erlebnisse/winterurlaub-in-liechtenstein/winterzeit-liechtenstein/winterspass-abseits-der-piste/

Unterwegs mit den Bergprofis

Die Berggottas und Berggöttis kennen die fürstliche Bergwelt in- und auswendig. Auf ihren geführten Schneeschuhtouren entdeckt man sagenumwobene Täler und tiefverschneite Wälder in Kleinstgruppen.

www.berggottaberggoetti.li/touren

Fotos: Liechtenstein Marketing



SPA away mit dem neuen Cinq Mondes Spa des Beau-Rivage Palace



Rezeption

Exklusiv präsentiert sich der brandneue und im Juni 2020 eingeweihte 1.500 m² große Spa Cinq Mondes, der in der Schweiz einzigartig ist und das 5-Sterne-Haus Beau-Rivage Palace in Lausanne zu einer wahren Oase der Erholung macht.

Cinq Mondes vereint eine breite Palette an Qualität, Authentizität und exquisitem Service, die von großen Wellnessstraditionen aus der ganzen Welt inspiriert wurden. Jean-Louis Poiroux, der Gründer von Cinq Mondes, bereiste dafür mehr als zehn Jahre den Erdball, um die besten Behandlungen und Massagen zusammenzutragen. Neben duftenden Bädern, balinesischen oder taoistischen Massagen sowie anderen exotischen Behandlungen umfasst das Spa neun Behandlungskabinen, eine private Spa-Suite, einen Ruheraum, Wärme- und Wassererlebnisbereiche sowie aquasensorische Bereiche, einen Fitnessraum, ein Yoga-Studio, zwei

Behandlungsraum



beheizte Pools und das Sommerrestaurant „Ö Terrasse“. Der unmittelbare Zugang zum vier Hektar großen Park, das angenehme natürliche Licht und der Blick auf den Genfer See verstärken das von diesem Ort vermittelte Gefühl von Gelassenheit.

In den Augen der General Direktorin Nathalie Seiler-Hayez stellt das neue Spa im Cinq Mondes-Design mit seinem diskreten, herzlichen sowie authentischen Empfang eine Quelle für allgemeines Wohlbefinden dar. Das Projekt als solches war dem Architekten Alexandre Pierart (Suprem Architectures) anvertraut worden, der sich zum Ziel setzte, eine Entdeckungsreise körperlicher Empfindungen und visuellen Emotionen zu schaffen.

Ruheraum



„Seine Besucher werden zu einer Sinnesreise eingeladen, auf der sie eine Reihe mysteriöser Räume kennenlernen, die Ruhe spenden und gleichzeitig die Fantasie anregen. Dabei handelt es sich um einen intimen, von der Aussenwelt abgeschirmten Ort, den weibliche und organische Formen prägen. Weiche Rundungen und natürliche Materialien wie Stein, Eiche, Gold und Wasser werden hier von warmem, gedämpftem Licht untermalt. Der Parcours steckt voller architektonischer Überraschungen, die von Kunst und Natur inspiriert sind. Eine poetische Vision von Raum, Materialien und Licht, die zur Selbstbeobachtung und Erneuerung einlädt.“, so Alexandre Pierart, Architekt des Cinq Mondes Spa im Beau-Rivage Palace.



Außenpool

Das Cinq Mondes Spa hält viele exklusive Besonderheiten für Wellnessliebhaber bereit. Eine davon bietet das neue Spa mit der „immersiven Massage“ an. Dabei handelt es sich um ein einzigartiges, interaktives Erlebnis, bei dem der Spa-Therapeut eine persönliche musikalische Partitur für jede Massage kreiert. Diese wurde aus Geräuschen von Tieren und der Natur komponiert und ist für jeden Besucher individuell. Das perfekte Zusammenspiel zwischen der Musik und den Bewegungen des Spa-Therapeuten ermöglicht es Gästen, sich völlig fallen zu lassen und sofort zu entkommen.

Zusätzlich zu diesem Renovierungsprojekt gibt es noch einige weitere Neuheiten wie beispielsweise eine außergewöhnliche Doppelsuite mit exquisitem Service, ein neu gestalteter Ruheraum sowie ein neu geschaffener Yoga- und Meditationsbereich, in dem auch Gruppenkurse stattfinden können. Als eine Art physische Manifestation für die neue Philosophie steht der «Tree of Life», der sich im Herzen der neuen Spa-Landschaft befindet. Eine kraftvolle, organisch wirkende Holzkonstruktion, die dank Lichteffekten richtiggehend zu leben scheint. Ziel des neuen Weges ist es, dass Gäste künftig vom Moment der Buchung ihres Aufenthaltes an die Hand genommen werden und ihren Urlaub bis in Detail personalisieren können.

Das neue Cinq Mondes Spa im Beau-Rivage Palace bedeutet den ersten Schritt in Richtung „Wellness Experience“, der von Nathalie Seiler-Hayez ins Leben gerufenen Geschäftsphilosophie, die Schritt für Schritt auf das gesamte Hotel ausgeweitet werden soll.

Fotos: Fabrice Rambert

www.brp.ch/de/home

Gault&Millau-Guide Österreich 2021 kürt die Hubertus Stube des 5-Sterne-Spa-Hotel Jagdhof mit 4 Hauben und 17 Punkten

Die Hubertus Stube des 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof erzielte laut dem Gault&Millau-Guide 2021 wieder eine Spitzenbewertung, die die Topleistung vom letzten Jahr bestätigt hat. Das Team um Gourmet-Küchenchef Boris Meyer erkochte sich wieder 4 Hauben und 17 Gault&Millau-Punkte, wie im Vorjahr. Somit bestätigt die Hubertus Stube die steigende Tendenz seit 2018 und baut ihre Stellung am Gourmet-Himmel aus. Gerade auch das Bewertungsstatement des Guides war voll des Lobes für die Gourmet-Küche des Hotels, die neben höchster Qualität vor allem sehr viel Wert auf Regionalität legt.



Hubertus Stube

Jagdhof-Chef Armin Pfurtscheller war von der Auszeichnung restlos begeistert: „Besonders in diesen herausfordernden Zeiten dieses Niveau zu halten, ist eine großartige Leistung“.

Zur Hubertus Stube

Täglich werden in der Gourmet-Küche des SPA-HOTEL Jagdhof sechs- und achtgängige Degustationsmenüs mit reizvollen Kombinationen in kreativem, neuösterreichischem Küchenstil zubereitet. Ein Großteil der Zutaten stammt direkt aus der Region oder der eigenen Produktion. Alle Gerichte werden im Sommer auch

auf der Panorama-Terrasse mit Blick auf den Stubai Gletscher serviert.

Highlight ist der hoteleigene Weinkeller, ein ehemaliger Atombunker, der zu den besten Österreichs zählt: Unter den rund 1.1000 Positionen finden sich auch erlesene Raritäten aus Bordeaux und dem Burgund sowie umfangreiche Sammlungen von Romanée-Conti- und Château Mouton-Rothschild-Weinen, zwei der renommiertesten Weingütern der Welt. Nicht umsonst wurde die Weinkarte des Jagdhof 2015 vom britischen Magazin „The World of Fine Wine“ mit der Höchstnote von drei Sternen ausgezeichnet.

Neben der Hubertus Stube speisen Gäste auch im Hotelrestaurant, das tägliche 5-Gang-Menüs mit Wahlmöglichkeiten serviert. Ein weiteres Highlight ist die Fondue-Gondel auf der Panorama-Terrasse: Mit Platz für nur maximal sechs Personen ist sie das wohl kleinste Gourmetrestaurant Tirols mit Blick auf den Stubai Gletscher.

Bourbon, Vanille, Pistazie mit
marinierte Waldbeeren



Fotos: 5-Sterne SPA-HOTEL Jagdhof

Koch des Jahres“ findet als Hybridevent vom 8.-10. März 2021 in der Messe Stuttgart statt

Das bekannte Live-Event „Koch des Jahres“ richtet das Event in Kooperation mit der digitalen Intergastra aus und per Livestream auf die Plattform der digitalen Intergastra übertragen.

„In Zeiten der Krise geht der Wettbewerb „Koch des Jahres“ neue Wege. Das Format, das eigentlich für seine spektakulären Live-Events und gefüllten Veranstaltungshallen bekannt ist, wird vom 8.-10. März der aufstrebenden Kochelite abermals eine Bühne bieten – diesmal aber ohne jeglichen Besucherverkehr. Hybrid-event ist hier das Stichwort. Der Kochwettbewerb wird live in den Räumlichkeiten des Cateringunternehmens Aramark in der Landesmesse Stuttgart ausgetragen.

Die Teilnehmer für den Wettbewerb stehen bereits fest, denn im vergangenen Jahr wurden bereits zwei Bewerbungsverfahren für den Wettbewerb abgeschlossen. Zu den acht Ausnahmetalenten, die im März ihr Können demonstrieren werden, gehören unter anderem: Mario Aliberti (Küchenchef, IVY Restaurant, Karlsruhe), Francesco D'Agostino (Küchenchef, Restaurant Gioias, Rheinau), Niels Möller (Küchenchef, Restaurant Merkles*, Endingen), Hermann Retzer (Küchenchef, Metzgerei und Catering Retzer, Straubing), Fabio Toffolon (Küchenchef, zum äusseren Stand*, Bern), Franz-Josef Unterlechner (Küchenchef, Atlantik Fisch, München) und Jendrik Wollesen (Küchenchef, Belvoirpark Hotelfachschule, Zürich). Bewertet werden Ihre Leistungen von den bekannten Kochgrößen Tristan Brandt (Pino's Bar, Heidelberg), Anton Geschwendtner (Oli-vo**, Stuttgart), Benjamin März (Restaurant Maerz*, Bietigheim-Bissingen) und Christian Sturm-Willms (Yunico*, Bonn). Auch Jurypräsident und Dreisternelegende Dieter Müller wird live dabei sein, um abermals eine neue Riege aufstrebender Kochtalente auf ihrem Weg zu begleiten. Nur den zwei Besten wird es gelingen sich ins Finale zu kochen.

www.hotel-jagdhof.at

www.kochdesjahres.de

Star Clippers

Frühbucher-Vorteil und Titel als Green Cruise Line



- Weltgrößter Anbieter von Segel-Kreuzfahrten verlängert den Frühbucher-Vorteil für die drei Großsegler bis zum 31. März 2021
- Gleich zwei Auszeichnungen bei den „World Travel Awards“
- Zum siebten Mal Sieger in der Kategorie „Green Cruise Line“

Star Clippers, weltgrößter Anbieter von Segel-Kreuzfahrten, verlängert nicht nur die Frist für Frühbucher-Vorteile bis zum 31. März 2021, sondern freut sich auch über gleich zwei Auszeichnungen bei den „World Travel Awards“: Als die weltweit führende Green Cruise Line 2020 und die weltweit führende Luxus-Segelkreuzfahrtgesellschaft 2020. Den Titel als „Green Cruise Line“ erhielt Star Clippers bereits zum siebten Mal.

Die kommende Sommersaison 2021 führt den Fünfmaster »Royal Clipper«, das größte Vollschiiff der Welt, zur Segelregatta Le Voiles de St. Tropez und zu einer viertägigen Schnupper-Kreuzfahrt unter weißen Segeln ab und bis Venedig. Die Lagunenstadt ist im Sommer 2021 auch Starhafen für verschiedene Törns entlang der Küsten Kroatiens und Montenegros.

Der Viermaster »Star Flyer« setzt ebenfalls im Mittelmeer die Segel: Hier führen die Routen ab Piräus zu den südlichen und den nördlichen Kykladen Griechenlands oder in Kombination mit Kroatien ebenfalls nach Venedig. Das Schwesterschiff »Star Clipper« befährt letztendlich unterschiedliche Routen in Asien: Ko Samui, Singapur, Bali, Kambodscha und Java sind die Traumziele für die maximal 166 Passagiere.

Der Frühbucher-Vorteil, verlängert bis zum 31. März, beträgt bis zu 20 %.

Star Clippers Schiffe wurden zum siebten Mal als Sieger bei den World Travel Awards als „World's Leading Green Cruise“ ausgezeichnet

Die World Travel Awards, die weltweite Initiative zur Anerkennung und Belohnung herausragender Leistungen in den Bereichen Reisen und Tourismus, gelten laut Wall Street Journal als die „Oscars der Reisebranche“. Star Clippers erhielt gleich zwei der renommierten Auszeichnungen in seiner Kategorie: Als die weltweit führende „Green Cruise Line 2020“ und die weltweit führende „Luxus-Segelkreuzfahrtgesellschaft 2020“. Und dies nicht zum ersten Mal: Seit 2010 hat Star Clippers sieben Mal den Titel der weltweit führenden „Green Cruise Line“ erhalten und seit 2020 auch neun Mal den Titel als weltweit führendes Luxus-Segelkreuzfahrtunternehmen.

Foto: Star Clippers

Weitere Informationen:
www.starclippers.com
Telefon: 00800-782 72 547



Neueröffnung des Mandarin Oriental in Madrid

Die legendäre asiatische Hotelgruppe erweitert ihr europäisches Portfolio an Luxushotels und eröffnet im Frühsommer 2021 ein neues Hotel in Madrid. Nach der bisher umfassendsten Renovierung in der 110-jährigen Geschichte des Hotels freut sich das Mandarin Oriental Ritz, Madrid darauf, Gäste empfangen zu können.

Die dreijährigen Renovierungsarbeiten erschufen spektakuläres Design und bieten insgesamt 153 luxuriöse Zimmer und Suiten, sowie fünf Restaurants und Bars, die alle von dem bekannten spanischen Küchenchef Quique Dacosta gestaltet wurden. Das Hotel wird weiterhin seiner wichtigen Rolle als kultureller und gesellschaftlicher Mittelpunkt der spanischen Hauptstadt nachkommen und dazu die Zusammenarbeit mit lokalen Künstlern, Designern, Handwerkern, Kunstschaffenden sowie lokalen Marken wieder aufnehmen. Schon ab dem 15. März 2021 können Reservierungen getätigt werden.

Neueröffnung 2021 mit visionärem Design, welches Mensch und Natur verbindet

Ein besonderes „Zukunftsprojekt“ ist das Patina Maldives, dessen Eröffnung im zweiten Quartal 2021 geplant ist und ein revolutionäres Beispiel für biophiles Design bildet – eine Baugestaltung, die den Menschen mit der Natur verbindet. Das Designkonzept stammt von dem renommierten Architekten Marcio Kogan.

Fotos: Mandarin Oriental Hotel Group

www.mandarinoriental.com/madrid/hotel-ritz/luxury-hotel/presentationv

Der Krise öfters mal davonlaufen: kleine Landflucht ins Unbekannte

Hidden Secrets: zwischen Bauernhöfen, Bachlandschaften, Blumenwiesen

Schon mal was vom Eckfelder Urpferdchen gehört? Von der „Kochquelle“? Oder der fast 1.000-jährigen Linde in Reinborn? Aktivspezialist Wikinger Reisen hat Tipps für eine kleine Landflucht ins Unbekannte. Aktuell für die, die in der Nähe zu Hause sind und der Krise mal davonlaufen wollen. Und sobald es wieder losgeht, für alle anderen Deutschland-Entdecker.

Eckfelder Urpferdchen

Das Eckfelder Urpferdchen steht – oder besser gesagt liegt – in einer der bekanntesten europäischen Fossilien-Fundstätten in der Eifel. Für Eifelwanderer auf dem beschaulichen Lieserpfad lohnt sich der Abstecher Richtung Eckfelder Trockenmoor. Auch ansonsten sind die Maare –

Heimat vieler seltener Pflanzen – jeden Schritt wert. Zum Urpferdchen geht es auch auf der Wikinger-Tour „Berge, Burgen und Basalt“ – ein Wandertrip durch die brodelnde Geschichte der Vulkaneifel.

„Kochquelle“

Das Dosse-Seen-Land, nur rund eine Stunde von Berlin entfernt in Brandenburg, ist das Gegenteil eines touristischen Hotspots: weit, ruhig, nicht überlaufen. Ein Naturphänomen der Region ist die „Kochquelle“ in Kunsterspring bei Neuruppin. Das blubbernde mineralische Gewässer liegt versteckt in einer traumhaften Waldszenerie. Kleine Wikinger-Gruppen erobern das Dosse-Seen-Land im Sommer zu Fuß und per Kanu – natürlich inklusive „Kochquelle“.



Landflucht in Brandenburg: das Dosse-Seen-Land



Maare sind das Markenzeichen der Vulkaneifel

1.000-jährige Linde

Wie gemacht für eine kleine Landflucht ist auch die schwach besiedelte Region des Hohen Taunus. Bauernhöfe, Bachlandschaften, Blumenwiesen, bedingungsloses Freiheitsgefühl. Und beste Weine. Diese Gegend hat alles, was der Mensch jetzt braucht. Wer auf dem Panoramaweg rund um Niederems unterwegs ist, entdeckt obendrein in Reinborn eine imposante, fast 1.000-jährige Linde. Mit Bank darunter zum „Wegträumen“ aus der Pandemie.

Reisetermine und -preise 2021, z. B. Wanderreisen in kleinen Gruppen

- Die Vulkaneifel – Berge, Burgen und Basalt: 7 Tage ab 549 Euro, Mai bis Oktober, min. 10, max. 20 Teilnehmer
- Wein, Wald, Wiesen und weite Blicke – der Taunus: 8 Tage ab 955 Euro, Mai bis Juni und Oktober, min. 10, max. 20 Teilnehmer
- Geheimtipp: Zu Fuß und per Kanu durchs Dosse-Seen-Land: 6 Tage ab 598 Euro, Juni bis August und Oktober, min. 10, max. 20 Teilnehmer

Fotos: Wikinger Reisen

www.wikinger-reisen.de



Autobiografie des Unternehmers Peter Maria Löw

Flusenflug

Die Bekenntnisse eines Firmenjägers

Peter Maria Löw
Osburg Verlag
300 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-955-10233-3

Bis in die frühen 90er-Jahre war das Konzept der »Mergers & Acquisitions« eigentlich nur in den USA bekannt. Einen Restrukturierungsmarkt, den sich Peter Maria Löw seitdem als erster weltweit erschloss und der heute etwas ganz Selbstverständliches darstellt, gab es damals noch nicht. Was im Frühjahr 1993 in einem Biergarten in München als flüchtiger Gedanke entstand, sollte in der Folge eine wahre Revolution auslösen. In die Rolle des Vorreiters wurde Löw jedoch eher durch die Umstände als durch echtes Kalkül gedrängt. Die Entscheidung, keine Bankkredite in Anspruch zu nehmen, und der unbeugsame Wille, dennoch die teuersten und riskantesten Investitionsgüter der Welt, nämlich Unternehmen, zu kaufen, zwang ihn förmlich dazu, sich auf die Übernahme und Restrukturierung unprofitabler oder leistungsschwacher Unternehmen zu beschränken.



Eine Hilfe für Sterbende

Vom Sterben

Zehn Meditationen zur spirituell-palliativen Praxis

Michael von Brück
C.H.Beck
237 Seiten, 16,95 Euro
ISBN: 978-3-406-75094-6

Menschen, die sich bewusst auf ihr Sterben vorbereiten wollen oder andere im Sterben begleiten, erhalten in diesem Buch Anregungen zum Denken und zu einer Praxis für Leben und Sterben, die auf dem jahrhundertealten Wissen der Menschheit in ganz unterschiedlichen Kulturen und Religionen aufbaut. Der bekannte Religionswissenschaftler sowie Zen- und Yoga-Lehrer Michael von Brück verknüpft dabei eigene Erfahrungen in der Hospiz-Praxis und in der Meditation mit den modernen wissenschaftlichen Erkenntnissen der Palliativmedizin und der Sozialpsychologie.



Verstörender, spannender und facettenreicher Thriller

Die perfekte Sünde

Helen Fields
Bastei Lübbe
492 Seiten, 10,00 Euro
ISBN: 978-3-404-18316-6

Am Stadtrand von Edinburgh wird die Leiche von Zoey Cole gefunden. Sie wurde entführt, festgehalten und dann ermordet. Bei der Obduktion wird klar, dass der Täter ihr zwei Hautstücke entfernt hat. DI Luc Callanach und seine Chefin DCI Ava Turner nehmen die Ermittlungen auf, doch der Täter hat kaum Spuren hinterlassen. Dann verschwindet eine weitere Frau, und ihr Baby wird zurückgelassen in einer Seitenstraße gefunden. Im Kinderwagen liegt eine Puppe — genäht aus der Haut von Zoey Cole ...



Eindringlich, erschreckend und ergreifend Meine dunkle Vanessa

Kate Elizabeth Russell
C. Bertelsmann
448 Seiten, 20,00 Euro,
ISBN: 978-3-570-10427-3

Vanessa ist gerade fünfzehn, als sie das erste Mal mit ihrem Englisch-Lehrer schläft. Jacob Strane ist der einzige Mensch, der sie wirklich versteht. Und Vanessa ist sich sicher: Es ist Liebe. Alles geschieht mit ihrem Einverständnis. Fast zwanzig Jahre später wird Strane von einer anderen ehemaligen Schülerin wegen sexuellen Missbrauchs angezeigt. Taylor kontaktiert Vanessa und bittet sie um Unterstützung. Das zwingt Vanessa zu einer erbarmungslosen Entscheidung: Stillschweigen bewahren oder ihrer Beziehung zu Strane auf den Grund gehen. Doch kann es ihr wirklich gelingen, ihre eigene Geschichte umzudeuten — war auch sie nur Stranes Opfer?



Abschied für immer!

Mutter

Chronik eines Abschieds

Melitta Breznik
Luchterhand Literaturverlag
160 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87506-4

Mit „Mutter“ legt Melitta Breznik ein intensives Kammerspiel vor, der langsame Abschied von der Mutter. Als Tochter, Pflegerin und Ärztin, die ihre Mutter in den letzten Monaten beim Sterben begleitet, schildert die Autorin mit genauem Blick die Veränderungen, die von den beiden Frauen Besitz ergreifen. Es gibt Momente der Verbundenheit, der Trauer, des Lichts, Kleinigkeiten erstrahlen in schlichter Schönheit in diesen letzten Tagen. Eine Familiengeschichte wird erzählt, bis zurück zu den beiden Kriegen. Fragen nach Schuld und Vergebung tauchen auf und nach dem, was bleibt, wenn jemand stirbt.



Nachdenkliche und besinnliche Geschichte

Palmen in Dublin

Hugo Hamilton
Luchterhand Literaturverlag
288 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87301-5

Ein Wanderer zwischen den Sprachen: Der Ich Erzähler dieses Romans wuchs mit einer deutschen Mutter und einem irischen Vater auf, der das Englische verteilte und von den Kindern verlangte, Gälisch zu sprechen. Inzwischen ist der Mann erwachsen, er kehrt mit seiner Frau und zwei kleinen Töchtern nach langer Zeit aus Berlin zurück und möchte in Dublin wieder heimisch werden. Doch Erinnerungen und Zweifel überwältigen ihn, und es fällt ihm schwer, Fuß zu fassen — anders als die Palmen in ihrer Straße, die hier gut gedeihen. Sie werden dem Ich Erzähler zum Sinnbild für seine eigene Wurzellosigkeit.



Was haben Eagle, Albatros und Birdie auf dem Golfplatz zu suchen?

„101 Dinge, die man über Golf wissen muss“

Wer Golf mit seinem Regelwerk und Vokabular als ein Mysterium sieht, dem sei das Buch ‚101 Dinge, die man über Golf wissen muss‘ empfohlen. Kompakt und übersichtlich auf 198 Seiten, lehrreich ohne dabei belehrend zu sein, dafür kurzweilig mit einem Schmunzeln formuliert erzählt Autor Michael F. Basche Geschichte und Geschichten über den Golf-Kosmos. Praktisch - schon im Klappcover stehen wichtige Antworten für das Allgemeinwissen über Golf. In kurzen Kapiteln wird kein Part dieses über 600 Jahre alten ‚Millionenspiels‘ ausgelassen. Das zeitintensive Vergnügen über 18 Loch vereint Athletik und Ästhetik, Konzentration und Koordination, Architektur und Kunst, Natur und Kultur, Freizeit und Business, Lebensart und Lebensfreude. Die Wiege des Golfsports in den Dünen von Schottland findet genauso Berücksichtigung wie die Ursprünge der Begrifflichkeiten mit zeitgemäßen Ergänzungen. Der diplomierte Golfbetriebsmanager vergleicht die Golfplätze mit Kompositionen, deren Partituren (Designs) von unterschiedlich schwierigen Noten (Bunker, Gewässer, Fairways, Slopes und Breaks sowie Greens) durch die Bahnfolgen den Spielfluss der Protagonisten beeinflussen. Erdacht von Komponisten wie beispielsweise Donald Ross, Tom Morris oder Ben Crenshaw, die außergewöhnliche bis zeitlose Meisterwerke an den schönsten Flecken unserer Erde schufen. Michael F. Basche hat seine eigene, subjektive Hitliste der Traumplätze unter den weltweit 38.864 notiert und bebildert, dabei darf natürlich die Alma Mater – der Old Course in St. Andrews – nicht fehlen.

Autor: Michael F. Basche, Preis: 14,99 Euro im Oktober 2020 im GeraMond Verlag erschienen, ISBN: 978-3-964-53058-5.



Die Legende der Heiligen Drei Könige neu erzählt

Maria in der Hafenkneipe

Willem Elsschot
Unionsverlag
96 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-293-00564-8

Ein regennasser, kalter Wintertag – und Feierabend für Frans Laarmans. Er hat die besten Vorsätze und will schnurstracks nach Hause. Da kommen ihm drei afghanische Matrosen in die Quere. Sie halten ihm den Boden einer Zigaretenschachtel unter die Nase, worauf in Krakelschrift der Name »Maria« und eine Adresse stehen. Eine Dame von zweifelhaftem Ruf? Laarmans geht mit den drei Fremdlingen auf die Suche. Als gegen Mitternacht ihre abenteuerliche Reise durch die Gassen Antwerpens endet, sind sie nicht nur Freunde geworden, sondern haben zu ihrer eigenen Überraschung auch allerlei Glaubensrätsel und Kulturdifferenzen gelöst.



Eine mit sprühendem Witz geschriebene Alternativweltgeschichte

Eroberung

Laurent Binet
Rowohlt Verlag
384 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-498-00186-5

Was, wenn in der Geschichte Europas zwei Dinge anders gelaufen wären? Erstens: Die Wikinger wären mit Pferden und eisernen Waffen bis nach Südamerika gesegelt. Zweitens: Kolumbus wäre nie aus Amerika zurückgekehrt. In diesem Fall erobern die Inkas Europa. Sie landen im 16. Jahrhundert in Portugal, besiegen Karl V. in Frankreich und die Anhänger der Inquisition in Spanien. In Deutschland helfen ihnen die Fugger, das viele Gold zu verteilen. In Paris wird eine Pyramide errichtet, in Wittenberg schlägt man nach Luthers Tod die „95 Thesen der Sonne“ an. Federschmuck ziert die Häupter der Europäer, auf den Feldern wächst Quinoa, Schafe sind heilig ... Wie ginge es uns heute, fragt Binet, wären wir statt der kapitalistischen Ideologie den Lehren des Inkahäuptlings Atahualpa gefolgt?



Finten, Spleens und Verrücktheiten

Mein abenteuerliches Leben als Hochstapler

Fürst Lahovary/Georges Manolescu
Manesse Verlag
448 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-717-52514-1

Hoteldieb, Hochstapler, Glücksspieler. Georges Manolescu, um 1900 eine Weltberühmtheit, gebot über alles, was es braucht, um die Welt im großen Stil zu betrügen: gutes Aussehen, Charme, Geistesgegenwart, 1-A-Manieren, Chuzpe und «ein elastisches Gewissen». Als falscher Fürst Lahovary steckte er alle und alles in die Tasche, betörte die Schönen und Reichen und brachte es sogar zu künstlerischen Ehren: Thomas Mann setzte ihm mit dem »Felix Krull« ein weltliterarisches Denkmal, und Ernst Lubitsch huldigte ihm in der Filmfigur des Juwelendiebs »Gaston Monescu«. Seine Memoiren waren Manolescus wohl raffiniertester Clou. Hier erfährt man amüsiert, mit welchen Bluffs sich der arme Schlucker aus der rumänischen Provinz in schwindelnde Höhen empormogelte.



Eine Familie, vier Generationen, schicksalhaft verbunden mit den Wäldern Kanadas

Das Flüstern der Bäume

Michael Christie
Penguin Verlag
560 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-328-60079-4

Jacinda Greenwood weiß nichts über ihre väterliche Familie, deren Namen sie trägt. Sie arbeitet als Naturführerin auf Greenwood Island, doch die Namensgleichheit, so glaubt sie, ist reiner Zufall. Bis eines Tages ihr Ex-Verlobter vor ihr steht. Im Gepäck hat er das Tagebuch ihrer Großmutter. Jahresring für Jahresring enthüllt sich für Jacinda endlich ihre Familiengeschichte. Seit Generationen verbindet alle Greenwoods eines: der Wald. Er bietet Auskommen, ist Zuflucht und Grund für Verbrechen und Wunder, Unfälle und Entscheidungen, Opfer und Fehler. Die Folgen all dessen bestimmen nicht nur Jacindas Schicksal, sondern auch die Zukunft unserer Wälder ...

Krebsrisiko auch bei moderatem Weinkonsum?

Ein Beitrag zum EU-Krebsbekämpfungsplan. Ein leichter bis moderater Weinkonsum geht im Rahmen einer insgesamt gesunden Lebensweise mit einer besseren Lebenserwartung einher. Selbst die Krebssterblichkeit ist bei moderatem Weinkonsum verringert, wenn zugleich gesund gegessen wird. Eine neue Auswertung vorhandener Daten aus der EU kommt nun zu dem Schluss, den moderaten Konsum alkoholischer Getränke als nennenswertes Krebsrisiko einzustufen. Wie lässt sich dies einordnen?

Es gibt keinen Zweifel daran, dass ein hoher Konsum alkoholischer Getränke - unabhängig welche - das Risiko für verschiedene Krebserkrankungen steigert. Eine neue Studie unterstützt jedoch die oft geäußerte, pauschale Aussage, jeglicher Konsum sei krebserkrankend. Dazu hatte ein internationales Forscherteam anhand vorhandener Daten zum Konsum alkoholischer Getränke in der EU im Jahr 2008 und der Zahl der Krebsneuerkrankungen 2017 Berechnungen angestellt. Die Frage war, ob auch ein leichter bis moderater Konsum alkoholischer Getränke ein nennenswertes Krebsrisiko darstellt.

Vereinfachende Modellrechnung

Als Obergrenze definierten die Wissenschaftler einen durchschnittlichen Konsum von 20 g Alkohol pro Tag, was in etwa 600 ml Bier, 0,2 l Wein oder 4 cl Spirituosen entspricht. Die Daten entnahmen sie aus vorhandenen Studien, um sie zur Anzahl der Krebsneuerkrankungen in der EU neun Jahre später in Beziehung zu setzen. Dies ist nachvollziehbar, da die Entwicklung einer Krebserkrankung viele Jahre benötigt.

Anhand ihrer Rechenmodelle wurde nun nach Zusammenhängen zwischen einem leichten bis moderaten Konsum alkoholi-

scher Getränke und allen Krebsleiden geschaut sowie dem Anteil jener Krebsarten, die mit diesen Getränken in Verbindung stehen. Dies sind Krebserkrankungen der Lippen, der Mundhöhle, des Kehlkopfes und der Speiseröhre, des Dick- und Enddarmes, der Leber und der Brust.

Die Ergebnisse

- Bei gut 73 Prozent aller Krebserkrankungen des Jahres 2017 (ca. 3,7 Mio.) gab es keinen Zusammenhang zum Konsum alkoholischer Getränke.
- Für rund 22 Prozent aller Krebsfälle (knapp 1 Mio.) galt der Konsum alkoholischer Getränke allgemein als ein Risikofaktor.
- Etwa 4 Prozent der Krebserkrankungen des Jahres 2017 in der EU (172.600 Fälle) wurden auf den Konsum alkoholischer Getränke zurückgeführt (siehe obige Liste).
- Insgesamt 0,62 Prozent aller Krebserkrankungen des Jahres 2017 in der EU (23.000) wurden auf einen leichten bis moderaten Konsum alkoholischer Getränke zurückgeführt.
- Davon entfiel die Hälfte (ca. 0,3 Prozent, 11.000 Fälle) auf Brustkrebserkrankungen bei Frauen.

Die Autoren schließen daraus, dass auch ein moderater Konsum ein nennenswertes Krebsrisiko darstelle und dass die Bevölkerung davor zu warnen sei. Damit haben sie es sich etwas zu einfach gemacht.

Wo bleibt der Kontext?

Bedauerlicherweise berücksichtigt diese Studie mehrere Punkte nicht, von denen bekannt ist, dass sie das Krebsrisiko beeinflussen: die Art der Getränke, das Trinkmuster (z. B. täglich vs. Wochenende) sowie den Kontext der gesamten Ernährungsweise und des Lebensstils. Neben dem Krebsrisiko sollte auch die

Sterblichkeit nicht aus den Augen verloren werden: Beispielsweise hatte sich in einer amerikanischen Studie neben dem Nichtrauchen, einem normalen Body-Mass-Index, einer gesunden Ernährung und regelmäßiger Bewegung als fünfter Punkt ein mäßiger Konsum alkoholischer Getränke (bis 15 g/Tag für Frauen, bis 30 g für Männer) als günstig für die Lebenserwartung erwiesen.

Ein weiterer Fallstrick ist das „Underreporting“ (engl. für zu geringe Angaben), das gerade beim Thema alkoholische Getränke besonders ausgeprägt ist und die Studienergebnisse erheblich verfälschen kann.

Alkohol ist nicht gleich Alkohol; Pauschalurteile: nicht zielführend

Diese Studie zeigt, dass Pauschalurteile der komplexen Situation nicht gerecht werden. Ob und inwiefern der Konsum alkoholischer Getränke ein Gesundheitsrisiko darstellt, wird von vielen Faktoren beeinflusst, die in dieser Analyse unberücksichtigt blieben. Professor Ramon Estruch von der Universität in Barcelona weist in seinen Vorträgen darauf hin, dass für jeden Menschen je nach Alter, Geschlecht, Krankheiten und Risiken eine individuelle Nutzen-Risiko-Abwägung vorzunehmen ist. Dazu seien mehr hochwertige Studien durchzuführen, die sowohl die Ess- als auch die Trinkmuster berücksichtigen. Dann, so Estruch, werde sich zeigen, dass ein moderater Weingenuss im Rahmen einer gesunden (mediterranen) Ernährung das Krebsrisiko sogar senken könne.

Deutsche Weinakademie GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim

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

Multiple Sklerose – Immunzellen greifen Synapsen der Hirnrinde an

Schädigungen der grauen Hirnsubstanz tragen maßgeblich zur Progression der Multiplen Sklerose bei. Ursache sind Entzündungsreaktionen, die zum Synapsenverlust führen und die Aktivität der Nervenzellen vermindern, wie Neurowissenschaftler zeigen.

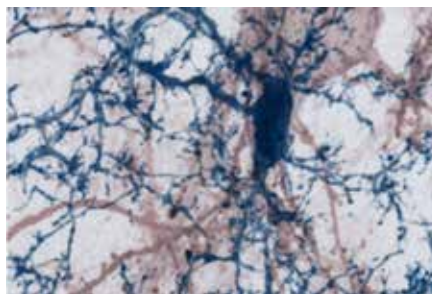
Multiple Sklerose (MS) ist eine chronische entzündliche Erkrankung des Zentralen Nervensystems, bei der Nervenzellen durch das eigene Immunsystem geschädigt und zerstört werden. Im Krankheitsverlauf entwickeln viele Patienten eine fortschreitende Form der MS, bei der sich der Krankheitsprozess zunehmend von der weißen in die graue Hirnsubstanz verlagert, also in die Hirnrinde. Diese Phase der Erkrankung ist therapeutisch bisher nur schlecht zu erreichen und trotz ihrer großen klinischen Bedeutung nur unzureichend verstanden. Ein Team um Martin Kerschensteiner, Direktor des Instituts für Klinische Neuroimmunologie der LMU, hat nun in Kooperation mit Thomas Misgeld (Technische Universität München) und Doron Merkler (Universität Genf) im Mausmodell gezeigt, dass Entzündungen in der grauen Substanz die Aktivität der Nervenzellen verringern, da es zu einem potenziell reversiblen Synapsenverlust kommt. „Die gezielte Hemmung bestimmter Immunzellen kann diesen Vorgang bremsen und bietet einen interessanten Ansatz für neue Therapien“, erklärt Martin Kerschensteiner.

Der Verlust von Synapsen, also der Kontaktstellen zwischen zwei Nervenzellen, ist ein frühes Anzeichen von Schädigungen der Hirnrinde bei progredienter MS. Deshalb vermuteten die Wissenschaftler, dass die Synapse bei dieser Form der MS die Schlüsselstelle für das Entstehen neuronaler Schäden ist. Mithilfe verschiedener Imaging-Methoden konnten die Forscher nun nachweisen, dass sich dieser weit verbreiteten Synapsenverlust auch in einem Mausmodell der MS nachstel-

len lässt. Dabei werden die Dornfortsätze der Nervenzellen, auf denen sich die Synapsen befinden, von bestimmten Immunzellen abgebaut. „Die Immunzellen entfernen Dornfortsätze, die durch hohe Calciumlevel charakterisiert sind. Wir gehen davon aus, dass die Entzündung einen Calciumeinstrom auslöst, der die Dornfortsätze schädigt“, sagt Kerschensteiner. „Solche Veränderungen in den späten Stadien der MS erinnern an Veränderungen, die sich auch in frühen Stadien der Neurodegeneration beobachten lassen“, fügt Misgeld hinzu.

Störung des neuronalen Netzwerks im Gehirn ist reversibel

Der Verlust trifft vor allem erregende Synapsen, die Impulse an andere Nervenzellen weiterleiten. In der Folge nimmt die Aktivität der Neuronen ab und das neuronale Netzwerk im Gehirn wird geschwächt. „Die Nervenzellen verstummen“, sagt Kerschensteiner. „Zu unserer Überraschung haben wir aber gefunden, dass dieser Prozess in unserem Modell reversibel ist.“



Kontakte einer Mikrogliazelle (blau) mit einer Nervenzelle und ihren dendritischen Fortsätzen (rot) im Mausgehirn

Sobald sich die Entzündung zurückbildete, erholte sich die Zahl der Synapsen und die Nervenzellen stellten ihre ursprünglichen Aktivitätsmuster wieder her. Diese Beobachtung steht im Gegen-

satz zu Befunden, nach denen die Hirnrinde bei Patienten mit progredienter MS dauerhaft geschädigt wird. „Vermutlich kommen die Erholungsmechanismen hier nicht zum Tragen, weil bei MS die Entzündung bestehen bleibt“, erklärt der Neuropathologe Merkler. „In unserem Modell dagegen handelt es sich um eine akute Entzündung, die nach ein paar Tagen wieder abklingt.“

Möglicherweise könnte ein neuer Wirkstoff die Aktivierung der Synapsen-abbauenden Immunzellen hemmen und so den Krankheitsverlauf bremsen. Entscheidend ist dabei, dass die Immunzellen nicht komplett blockiert werden, sondern andere essenzielle Funktionen weiterhin erfüllen können. Mit diesem neuen Therapieansatz hoffen die Wissenschaftler, dem Fortschreiten der MS entgegenwirken zu können.

Nature Neuroscience 2021

Originalpublikation:

Phagocyte-mediated synapse removal in cortical neuroinflammation is promoted by local calcium accumulation

Mehrnoosh Jafari, Adrian-Minh Schumacher, Nicolas Snaidero, Emily M. Ullrich Gavilanes, Tradite Neziraj, Virág Kocsis-Jutka, Daniel Engels, Tanja Jürgens, Ingrid Wagner, Juan Daniel Flórez Weidinger, Stephanie S. Schmidt, Eduardo Beltrán, Nellwyn Hagan, Lisa Woodworth, Dimitry Ofengeim, Joseph Gans, Fred Wolf, Mario Kreutzfeldt, Ruben Portugues, Doron Merkler, Thomas Misgeld and Martin Kerschensteiner

Nature Neuroscience 2021

<https://www.nature.com/articles/s41593-020-00780-7>

doi: 10.1038/s41593-020-00780-7

Foto: Thomas Misgeld, Martin Kerschensteiner

www.neuroimmunology-munich.de

Online-Portal für Meldungen nach Transplantationsgesetz gestartet

Seit dem 15. Januar 2021 steht ein Online-Meldeportal für die Meldungen der Gewebeeinrichtungen gemäß § 8d Abs. 3 Transplantationsgesetz (TPG) zur Verfügung.

Gewebeeinrichtungen sind in Deutschland gemäß § 8d Abs. 3 Transplantationsgesetz (TPG) verpflichtet, ihre Tätigkeiten zu dokumentieren und jährlich bis zum 1. März des Folgejahres einen Bericht mit den Angaben zu Art und Menge der entnommenen, aufbereiteten, be- oder verarbeiteten, aufbewahrten, abgegebenen oder anderweitig verwendeten, eingeführten und ausgeführten humanen Gewebe aus dem Vorjahr an das Paul-Ehrlich-Institut zu übermitteln.

Bisher erfolgte die Meldung mithilfe eines TPG-Meldebogens, der vom Paul-Ehrlich-Institut auf der Website zur Verfügung gestellt wurde und per Post bzw. per E-Mail an das Paul-Ehrlich-Institut übermittelt werden musste. Seit 15. Januar 2021 ersetzt die TPG-Onlinedatenbank den TPG-Meldebogen. Ab diesem Zeitpunkt ist die Meldung ausschließlich über das Online-Portal möglich und obligatorisch. Zu beachten ist, dass mit der Einführung der TPG-Onlinedatenbank jede meldepflichtige Einrichtung eine eigene Registrierung und Meldung vornehmen muss. Das gilt auch für alle Entnahmeeinrichtungen.

Die TPG-Onlinedatenbank ermöglicht den meldepflichtigen Einrichtungen eine einfache elektronische Eingabe der Daten und eine direkte Online-Meldung an das Paul-Ehrlich-Institut. Zusätzlich können die Gewebeeinrichtungen die übermittelten eigenen Daten jederzeit einsehen und als PDF-Dokument abspeichern. Die Übermittlung an das Paul-Ehrlich-Institut sowie die Eingangsbestätigung werden im System dokumentiert.

www.pei.de

Mit Hemibodies das Multiple Myelom zielgenau bekämpfen

In vitro und in vivo bewiesen: Der Einsatz von bestimmten Antigen-Fragment-Paaren – sogenannten Hemibodies – hat das Potenzial, das Multiple Myelom effektiv und hochspezifisch zu bekämpfen. Eine aktuelle Publikation des Uniklinikums Würzburg erläutert die Wirkungsweise und fasst den derzeitigen Entwicklungsstand der zukunfts-trächtigen Immuntherapie zusammen.

Eine der Hürden bei der Therapie des Multiplen Myeloms ist die Unterscheidung zwischen den Tumor- und den gesunden Zellen des Körpers. Diese „Unschärfe“ kann bei der Behandlung von Patienten, die an dieser bösartigen Krebserkrankung des Knochenmarks leiden, drastische Folgen haben: Es kann zu teils schweren, unter Umständen auch lebensbedrohlichen Nebenwirkungen kommen. Zur Lösung dieser Misere arbeitet seit dem Jahr 2010 ein Team um die Würzburger Mediziner Prof. Dr. Gernot Stuhler und Dr. Thomas Bumm an einer Therapie mit Hemibodies, einer speziellen Kombination von Antigen-Fragmenten. Im Januar 2021 erschien in der Fachzeitschrift Communications Biology ein Beitrag, in dem Expert*innen der von Prof. Dr. Hermann Einsele geleiteten Medizinischen Klinik II des Uniklinikums Würzburg (UKW) die Funktionsweise von Hemibodies und die mit ihnen beim Multiplen Myelom bislang erreichten Erfolge darlegen.

Präzision durch Paare von Antigen-Fragmenten

Im wahrsten Sinne des Wortes Ansatzpunkte des Verfahrens sind die Antigene SLAMF7 und CD38. Diese kommen beide häufig auf der Oberfläche von Myelom-Zellen vor. Jedes dieser „Targets“ für sich alleine genommen ist allerdings nicht sonderlich spezifisch, sie finden sich auch auf der Oberfläche anderer Zellen des Körpers. In Kombination sind sie jedoch hochspezifisch für die Tumorzellen. Bei der Hemibody-Technologie wird für

jedes dieser Zielmoleküle ein gentechnisch maßgeschneidertes Antikörper-Fragment injiziert. Sie binden jeweils am passenden Ziel-Antigen und finden sich anschließend zu einem Paar mit dann immunstimulierenden Eigenschaften zusammen. Das bedeutet, dass sie zusammen in der Lage sind, T-Zellen auf der Oberfläche der Tumorzellen festzuhalten und zu aktivieren. Die Immunzellen können daraufhin die Krebszellen – und zwar nur diese – zerstören.

Nebenwirkungen werden zuverlässig vermieden

„Neben dem Beleg der Effizienz beim Kampf gegen die Myelom-Zellen konnten wir bislang im Reagenzglas und im Tiermodell beweisen, dass bei diesem Verfahren ungewollte Effekte, wie eine massive Zytokinfreisetzung und T-Zell-Brudermord-Reaktionen, zuverlässig vermieden werden können“, sagt Maria Geis, die Erstautorin der Publikation. Und Dr. Bumm ergänzt: „Unter dem Strich ist damit der Weg frei, Hemibodies zu einer effektiven und hochspezifischen Immuntherapie des Multiplen Myeloms weiterzuentwickeln.“

Literatur:

Geis, M., Nowotny, B., Bohn, MD. et al. Combinatorial targeting of multiple myeloma by complementing T cell engaging antibody fragments. Commun Biol 4, 44 (2021). doi.org/10.1038/s42003-020-01558-0

www.med.uni-wuerzburg.de

Protein-Anker als neu entdecktes Schlüssel-molekül für Krebsausbreitung und Epilepsie

Bestimmte Anker-Proteine hemmen einen zentralen Stoffwechsel-Treiber, der bei Tumorerkrankungen und Entwicklungsstörungen des Gehirns eine wichtige Rolle spielt. Zu diesem Ergebnis, das neue Chancen für personalisierte Therapien von Krebs und neuronalen Erkrankungen eröffnen könnte, kamen Wissenschaftlerinnen des Deutschen Krebsforschungszentrums (DKFZ) und der Universität Innsbruck gemeinsam mit einem europaweiten Forschungsnetzwerk. Sie publizierten ihre Arbeit in der Fachzeitschrift *Cell*.

Das Signalprotein MTOR (Mechanistic Target of Rapamycin) ist ein Sensor für Nährstoffe wie Aminosäuren und Zucker. Wenn genügend Nährstoffe zur Verfügung stehen, kurbelt MTOR den Stoffwechsel an und sorgt dafür, dass ausreichend Energie und Zellbausteine zur Verfügung stehen. Da MTOR ein zentraler Schalter für den Stoffwechsel ist, führen Fehler in seiner Aktivierung zu ernsten Krankheiten. Krebserkrankungen und Fehlentwicklungen des Nervensystems, die zu Verhaltensstörungen und Epilepsie führen, können die Folge sein, wenn MTOR fehlgeschaltet ist.

Daher kontrolliert die Zelle die MTOR-Aktivität sehr genau, unter anderem mithilfe sogenannter Suppressoren. Das sind Moleküle, die ein Protein hemmen und dabei helfen, seine Aktivität zu dosieren. Der TSC-Komplex ist so ein Suppressor für MTOR. Er ist nach der Erkrankung, die sein Fehlen hervorruft, benannt – der tuberösen Sklerose (engl. tuberous sclerosis, TSC). Der TSC-Komplex sitzt gemeinsam mit MTOR an kleinen Strukturen in der Zelle, den sogenannten Lysosomen, und hält dort MTOR in Schach. Wenn der TSC-Komplex – beispielsweise durch Veränderungen in einer seiner Komponenten – nicht mehr am Lysosom bleibt, kann dies zu übermäßiger MTOR-Aktivität mit schweren gesundheitlichen Folgen führen.

Protein mit Ankerfunktion

Die Teams um Christiane Opitz am DKFZ und Kathrin Thedieck an der Universität Innsbruck erforschten deshalb, auf welche Weise der TSC-Komplex an Lysosomen bindet. Hierbei entdeckten sie, dass die G3BP-Proteine (engl. Ras GTPase-activating protein-binding protein) zusammen mit dem TSC-Komplex an Lysosomen sitzen. „Dort bilden die G3BP-Proteine einen Anker, der dafür sorgt, dass der TSC-Komplex an die Lysosomen binden kann“, erläutert Mirja Tamara Prentzell vom DKFZ, Erstautorin der Publikation. Diese Ankerfunktion spielt in Brustkrebszellen eine entscheidende Rolle. Ist die Menge von G3BP-Proteinen in Zellkulturen vermindert, so führt dies nicht nur zu einer erhöhten MTOR-Aktivität, sondern steigert auch die Migration der Zellen. Wirkstoffe, die MTOR hemmen, verhindern diese Ausbreitung, konnten die Forscherinnen in Zellkulturen zeigen. In Brustkrebspatientinnen korreliert eine niedrige G3BP-Menge mit einer schlechteren Prognose. „Marker wie die G3BP-Proteine könnten hilfreich sein, um Therapien zu personalisieren, die auf einer Hemmung von MTOR beruhen“, erklärt Kathrin Thedieck, Professorin für Biochemie an der Universität Innsbruck. Das Gute daran: Wirkstoffe, die MTOR hemmen, sind sogar bereits als Krebsmedikamente zugelassen und könnten gezielt in weiterführenden Studien eingesetzt werden.

Auch im Gehirn hemmen die G3BP-Proteine MTOR. Im Zebrafisch, einem für die Forschung wichtigen Tiermodell, beobachteten die Forscherinnen Störungen der Gehirnentwicklung, wenn G3BP fehlt. Dies führt zu neuronaler Hyperaktivität ähnlich wie bei Epilepsie im Menschen. Diese neuronalen Entladungen konnten durch Wirkstoffe, die MTOR hemmen, unterdrückt werden. „Wir hoffen deshalb, dass Patienten mit seltenen erblichen

neurologischen Erkrankungen, bei denen Funktionsstörungen der G3BP-Proteine eine Rolle spielen, von Wirkstoffen gegen MTOR profitieren könnten“, sagt Christiane Opitz vom DKFZ. Dies möchten die Wissenschaftlerinnen zukünftig gemeinsam mit ihrem europaweiten Forschungsnetzwerk untersuchen.

Die Autorinnen der aktuellen Studie wurden u.a. von der Deutschen Forschungsgemeinschaft und der Europäischen Union im Rahmen des Brustkrebskonsortiums MESI-STRAT (www.mesi-strat.eu), der deutschen Tuberöse Sklerose Stiftung und der niederländischen Stiftung TSC Fonds gefördert.

G3BPs tether the TSC complex to lysosomes and suppress mTORC1 signaling. Prentzell MT*, Rehbein U*, Cadena Sandoval M*, De Meulemeester A*, Baumeister R, Brohée L, Berdel B, Bockwoldt M, Carroll B, Chowdhury SR, von Deimling A, Demetriades C, Figlia G, Genomics England Research Consortium, Eca Guimaraes de Araujo M, Heberle AM, Heiland I, Holzwarth B, Huber LA, Jaworski J, Kedra M, Kern K, Kopach A, Korolchuk VI, van't Land-Kuper I, Macias M, Nellist M, Palm W, Pusch S, Ramos Pittol JM, Reil M, Reintjes A, Reuter F, Sampson JR, Scheldeman C, Siekierska A, Stefan E, Teleman AA, Thomas LE, Torres-Quesada O, Trump S, West HD, de Witte P, Woltering S, Yordanov T, Zmorzynska J, Opitz CA#, Thedieck K#.

Cell 2021, DOI: <https://doi.org/10.1016/j.cell.2020.12.024>

Forschungsteam vom Leibniz-IPHT erkennt Alzheimer an der Netzhaut

Alzheimer an den Augen erkennen, lange bevor die unheilbare Erkrankung ausbricht: Diesem Ziel ist ein europäisches Forschungsteam unter Beteiligung des Leibniz-Instituts für Photonische Technologien (Leibniz-IPHT) einen Schritt näher gekommen. Mithilfe eines laserbasierten Verfahrens gelingt es den Forschenden, eine Alzheimer-erkrankte Netzhaut von einer gesunden anhand ihres spektralen Fingerabdrucks zu unterscheiden. Anders als bislang vorliegende Studien setzen die Forschenden nicht auf den kontrovers diskutierten Nachweis bestimmter Biomarker – etwa alzheimertypischer Eiweißablagerungen –, sondern entschlüsseln mit spektroskopischen Mitteln die biochemische Zusammensetzung der Netzhaut.

„Feinste biochemische Modifikationen finden vermutlich bereits statt, bevor sie sich auf der Netzhaut zeigen“, erläutern Dr. Clara Stiebing und Dr. Izabella Jahn vom Leibniz-IPHT, Erstautorinnen der Studie. Während sich morphologische Veränderungen der Netzhautschichten mit der gängigen optischen Kohärenztomographie (OCT) in vivo diagnostizieren lassen, können Abweichungen in der biochemischen Zusammensetzung so jedoch nicht erkannt werden. „Hier liefert die Raman-spektroskopische Untersuchung einen entscheidenden Beitrag, um die Genauigkeit der Diagnose zu verbessern“, so Prof. Jürgen Popp, wissenschaftlicher Direktor des Leibniz-IPHT.

Gemeinsam mit der Medizinischen Universität Wien sowie Partnern aus den Niederlanden entwickelt das Team vom Leibniz-IPHT eine neuartige Diagnoseplattform für altersbedingte Augenkrankheiten und Alzheimer. Sie kombiniert die Raman-Spektroskopie mit der OCT.

Diagnostische Merkmale für die Entwicklung von Medikamenten

Ob spezifische Biomarker für eine Alzhei-

mer-Erkrankung nichtinvasiv in der Netzhaut nachgewiesen werden können, ist in der Forschung umstritten. In einigen Studien konnten die für die Erkrankung charakteristischen Eiweißablagerungen – amyloide Plaques und Tau-Fibrillen – sowohl in menschlichen Netzhäuten wie an Mausmodellen identifiziert werden. Andere dagegen berichten vom Fehlen dieser Indizien und stellen den diagnostischen Wert des Ansatzes infrage.

Indem die Jenaer Forschenden erstmals spektroskopische Methoden zur Unterscheidung von gesunden und kranken Proben verwendet haben, zeigen sie nun einen neuen Weg auf, um eine Alzheimer-Erkrankung an der Netzhaut zu erkennen. Wir haben zwei definierte Mausmodelle biochemisch charakterisiert. Dabei gelang es den Forschenden, die einzelnen Schichten der Netzhaut anhand von Querschnitten über ihren unterschiedlichen Gehalt an Nukleinsäuren, Rhodopsin, Lipiden und Proteinen biochemisch zu identifizieren. Anhand von Frontalaufnahmen – die der angestrebten In-vivo-Anwendung näher kommen – konnten sie gesunde und kranke Maus-Retinas mit einer Genauigkeit von 86 Prozent unterscheiden.

Medizinisches Zulassungsverfahren in Kürze abgeschlossen

Dass spektroskopische Untersuchungen der Netzhaut – ein Augenscan per Laserlicht – theoretisch möglich sind und wertvolle Hinweise auf Krankheiten liefern können, hatte das Jenaer Forschungsteam bereits in einer früheren Studie gezeigt.

Man müsse natürlich vorsichtig sein, Ergebnisse aus Messungen an Mäusen auch auf den Menschen zu verallgemeinern, präzisiert Rainer Leitgeb. „Die neuen Ergebnisse bestärken uns jedoch in unserem konkreten Ziel, auch neurodegenerative Erkrankungen wie Alzheimer durch

einen einfachen Augenscan erkennen zu können. Auch ohne den wie bisher angenommenen Ablagerungen von amyloiden Plaques gibt es Veränderungen der Netzhaut, welche potentiell durch die Raman-Spektroskopie erkannt werden könnten.

Die Partner der Medizinischen Universität Wien bauen nun ein Gerät, das die Raman-Spektroskopie mit der optischen Kohärenztomografie (OCT) kombiniert. Die medizinische Zulassung solle im kommenden Monat abgeschlossen sein.

Publikation:

Clara Stiebing, Izabella J. Jahn, Michael Schmitt, Nanda Keijzer, Robert Kleemann, Amanda J. Kilian, Wolfgang Drexler, Rainer A. Leitgeb, and Jürgen Popp: Biochemical Characterization of Mouse Retina of an Alzheimer's Disease Model by Raman Spectroscopy. ACS Chem. Neurosci. 2020, 11, 20, 3301–3308. doi.org/10.1021/acscchemneuro.0c00420

Das Forschungsprojekt MOON // Multimodale optische Diagnostik für altersbedingte Erkrankungen des Auges und des Zentralnervensystems

Die neuen Technologien für die Diagnose altersbedingter Augenerkrankungen und neurodegenerativer Erkrankungen erforschen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Jenaer Leibniz-IPHT gemeinsam mit Partnern aus Österreich, Frankreich und den Niederlanden. Die Europäische Union fördert das Projekt MOON (multimodale optische Diagnostik für altersbedingte Erkrankungen des Auges und des Zentralnervensystems) im Rahmen des Horizon2020-Programms mit rund 3,7 Millionen Euro als Initiative der Photonics Public-Private-Partnership (Öffentlich-Private-Partnerschaft) Photonics21.

www.leibniz-ipht.de

Internistenkongress 2021 findet erstmals digital statt

Mit dem Schwerpunktthema „Von der Krise lernen“ findet vom 17. bis 20. April 2021 der 127. Internistenkongress erstmals vollständig digital statt. Damit trägt das Kongressteam sowohl thematisch als auch organisatorisch dem derzeit prägendsten Ereignis in Medizin und Gesellschaft – der Corona-Pandemie – Rechnung. Der jährliche Kongress der Deutschen Gesellschaft für Innere Medizin gehört zu den größten Fachkongressen in Deutschland, bei dem sich mehr als 8000 Wissenschaftlerinnen und Ärzte aller Versorgungsbereiche über sämtliche Aspekte internistischer Erkrankungen informieren und fortbilden. Präsident des 127. Internistenkongresses ist der aktuelle Vorsitzende der DGIM, Professor Dr. med. Sebastian Schellong.

„Die Pandemie wird auch im Frühjahr 2021 noch keine Krise der Vergangenheit, sondern weiterhin gegenwärtig sein. Wir beleuchten sie daher unter dem Leitmotiv ‚Von der Krise lernen‘ aus verschiedenen Richtungen“, sagt Kongress-Präsident Professor Dr. med. Sebastian Schellong, Chefarzt der II. Medizinischen Klinik des Städtischen Klinikums Dresden. „Zum einen werden wir uns über die neuesten medizinisch-wissenschaftlichen Erkenntnisse zu COVID-19 austauschen, die sich rasant und stetig aktualisieren – und daraus abgeleitet auch über die wichtige Frage, welche auch langfristigen Auswirkungen die Pandemie auf unser Gesundheitswesen hat. Die Corona-Krise kann und sollte hier als Lehrmeister betrachtet werden: Aus den Erfahrungen, die wir in der Pandemie machen und gemacht haben, lässt sich viel lernen über die grundsätzliche Notwendigkeit und Möglichkeit, verantwortungsvoll gute Medizin zu machen, auch wenn Ressourcen knapp werden“, so Schellong.

Auch der mit der Krise einhergegangene Digitalisierungsschub wird Thema sein und sich nicht nur im digitalen Kongressformat widerspiegeln: Welche Erfahrungen haben Ärztinnen und Ärzte

beispielsweise mit Online-Sprechstunden und Online-Fortbildungen gemacht? Nicht zuletzt lässt sich die aktuelle Krise eng mit einem Thema verbinden, das die DGIM schon lange beschäftigt: Den Auswirkungen der Klimakrise auf Gesundheit und ärztliches Handeln. Denn neben den gesundheitlichen Folgen des Klimawandels für Patienten, sind Ärztinnen und Ärzte auch mit der Frage befasst, wie sie selbst und wie die Institutionen des Gesundheitswesens einen Beitrag zur Bewältigung der Klimakrise leisten können.

Die weiteren geplanten Schwerpunktthemen des digitalen Kongresses werden das breite Spektrum der Inneren Medizin abbilden und dem interdisziplinären Ansatz folgend unterschiedliche medizinische Fächer zusammenzubringen:

- „Weniger ist mehr“ – Wie kann im Sinne des Patienten ein Zuviel an Leistungen vermieden werden?
- „Gefäße verbinden“ – Gefäßerkrankungen als bedeutende Ursache für Morbidität und Mortalität
- „Geschlechterunterschiede in der Inneren Medizin“ – wie unterscheiden sich Verlauf und Versorgung internistischer Erkrankungen nach Geschlecht? Was tun gegen Geschlechterungleichheit im Arztberuf?
- „Schnittstelle Psychosomatik“ – Wie kann eine bessere Verzahnung zwischen psychosomatischer und internistischer Versorgung gelingen?
- „Wandel der Behandlungsziele“ – Therapiezieldefinition im Spannungsfeld von medizinischen Möglichkeiten, Ethik und Patientenwunsch
- „Wie lernt man Innere Medizin?“ – Ausbildung junger Medizinerinnen und Mediziner

Das vollständige wissenschaftliche Programm sowie Informationen zum Ablauf und der Teilnahme am digitalen Kongress werden in den nächsten Wochen auf der Kongress-Website <https://kongress.dgim.de/> sowie in der DGIM App Kongress App | DGIM 2021 abrufbar sein.

Gesundheitsdaten bvitg zeitgemäß sichern und nutzen

- In seinem Positionspapier betont der Bundesverband Gesundheits-IT (bvitg) das Potenzial von Cloud-Computing einer zeitgemäße Gesundheitsversorgung.
- Erfolgsentscheidend sind aus Sicht des Verbands unter anderem bundesweit einheitliche Richtlinien und Rahmenbedingungen sowie ein klares politisches Bekenntnis für Cloud-Lösungen.

Daten können im Gesundheitsbereich die Patientenversorgung verbessern sowie neue Möglichkeiten für die Erforschung von Krankheiten eröffnen – und damit Leben retten. Grundlage dafür ist eine zeitgemäße Vernetzung aller relevanten Akteure.

„Gesundheitseinrichtungen sind zunehmend mit wachsenden Anforderungen an ein zeitgemäßes Management von Daten konfrontiert“, so Sebastian Zilch, Geschäftsführer des bvitg. „Cloud-basierte Anwendungen bieten unter anderem einen schnellen und flexiblen Datenzugriff, ein hohes Sicherheitsniveau und begünstigen neue, dezentrale Versorgungsmodelle.“

In seinem Positionspapier nennt der bvitg fünf Kernforderungen für den erfolgreichen Einsatz von Cloud-Lösungen in der Gesundheitsversorgung:

- Eine bundesweit einheitliche IT-Sicherheitsrichtlinie, welche die unterschiedlichen Landesrichtlinien ersetzt und eine bundeslandübergreifende Nutzung von Cloud-Computing ermöglicht.
- Ein konsequentes politisches Bekenntnis zu Cloud-Lösungen und damit einhergehend die Aufwertung gegenüber der bisherigen regional begrenzten Praxis der Datenspeicherung und -verarbeitung.
- Ein klarer Rechtsrahmen, welcher den DS-GVO-konformen Datenaustausch über nationale Grenzen möglich macht.

Das komplette Positionspapier und alle Publikationen sind auch auf der bvitg-Website abrufbar: <https://www.bvitg.de/0121-positionspapier-cloud/>

Sechste Deutsche
Mundgesundheitsstudie gestartet

Zahnfehlstellungen und Kieferanomalien bei Kindern zunächst im Fokus



Der Startschuss für die größte Mundgesundheitsstudie im deutschsprachigen Raum ist gefallen - die "Sechste Deutsche Mundgesundheitsstudie (DMS 6)" - Deutschland auf den Zahn gefühlt! heißt es seit diesem Monat. Dabei wird die Mundgesundheit ausgewählter Bürgerinnen und Bürger in der ganzen Bundesrepublik systematisch beurteilt. Pandemiebedingt findet die aktuelle Untersuchung unter Einhaltung strengster Hygienemaßnahmen statt.

Die wissenschaftliche Studie zur repräsentativen Erforschung der Mundgesundheit verschiedener Altersgruppen der Bevölkerung findet bereits seit 1989 etwa alle acht Jahre statt. Das Institut der Deutschen Zahnärzte (IDZ) leitet die Deutschen Mundgesundheitsstudien.

Die DMS 6 setzt sich aus mehreren Modulen zusammen, die für den Zeitraum 2021 bis 2023 geplant sind. Im diesjährigen Modul liegt der Fokus auf der Kieferorthopädie: Bei 8- und 9-jährigen Kindern sollen die Mundgesundheit sowie Zahnfehlstellungen und Kieferanomalien ermittelt werden, um daraus den kieferorthopädischen Versorgungsbedarf abzuleiten. Dieses kieferorthopädische Modul wurde von der Deutschen Gesellschaft für Kieferorthopädie (DGKFO) in Auftrag gegeben. Finanziert wird es entsprechend auch maßgeblich von der DGKFO. Die Kassenzahnärztliche Bundesvereinigung (KZBV) und die Bundeszahnärztekammer (BZÄK) leisten hierzu ebenfalls jeweils einen Beitrag. Die Firma Kantar organisiert den diesjährigen Studienteil und führt ihn operativ durch.

Das Modul Kieferorthopädie der DMS 6 - Hintergrund und Ablauf

Von Januar bis März 2021 werden an 16 verschiedenen Orten in Deutschland annähernd 700 Kinder untersucht. Entsprechende Zahnfehlstellungen und Kieferanomalien wurden seit mehr als 30 Jahren nicht mehr flächendeckend ermittelt. Nach den Untersuchungen wird ein Ergebnisbericht verfasst, der unter anderem dem Bundesministerium für Gesundheit zur Verfügung gestellt wird.

Teilnehmende Kinder sind im ersten Quartal 2021 gemeinsam mit ihren Eltern zu einem Besuch in einem Untersuchungszentrum in der Nähe ihres Wohnortes eingeladen. Im Anschluss an die Terminvereinbarung erhalten sie eine schriftliche Bestätigung des Termins. Der Bestätigung liegt ein Fragebogen bei, der von einer sorgeberechtigten Person ausgefüllt werden soll. Darin geht es zum Beispiel um Zahnarztbesuche und den Gesundheitszustand des Kindes. Diesen Fragebogen bringen die Teilnehmenden bereits ausgefüllt zu ihrem Termin im Untersuchungszentrum mit.

Dort wird mit Eltern und Kind ein Interview durchgeführt, bei dem etwa Fragen zu Zahnschmerzen und zur Behandlung von Zahnfehlstellungen (kieferorthopädische Therapie) gestellt werden. Anschließend nimmt das Kind an einer zahnärztlichen Untersuchung teil, die vom Umfang her einer ausführlichen Kontrolluntersuchung in der Zahnarztpraxis entspricht.

Dabei wird ein Zahnbefund erhoben und eine Scan-Aufnahme (kein Röntgen) von Zahnreihen gemacht.

Auswahl der Studienteilnehmenden

Da die Studie im öffentlichen Interesse ist, werden von den Einwohnermeldeämtern der jeweiligen Gemeinden Adressdaten von 8- und 9-jährigen Kindern zur Kontaktaufnahme bereitgestellt. Die jeweiligen Kinder werden dabei rein zufällig ausgewählt, um ein möglichst realistisches Abbild der gesamten Altersgruppe zu gewinnen. Die Teilnahme ist freiwillig.

Datenschutz und Datensicherheit

Die Daten der Teilnehmenden sind gemäß dem Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) und der Europäischen Datenschutzgrundverordnung (EU-DSGVO) und weiteren datenschutzrechtlichen Bestimmungen streng geschützt.

Kommunikation

Anfragen von Zahnärztinnen und Zahnärzten oder Teilnehmenden der Studie - können per E-Mail an dms6@idz.institute an die Studienleitung beim IDZ gerichtet werden.

Weitere Informationen zur DMS 6
sind auf den Websites von IDZ
(www.idz.institute),

KZBV (www.kzbv.de/dms6) und
BZÄK (www.bzaek.de/dms) abrufbar.

Gut für die Zähne, besser für den Planeten

TePe setzt auf nachhaltige Interdentalbürsten

Nicht ohne Grund ist das Unternehmen TePe Marktführer bei Interdentalbürsten in Deutschland: Die Produkte erfüllen höchste Ansprüche im Hinblick auf Wirksamkeit, Sicherheit und Hygiene. Nun hat der schwedische Mundhygienespezialist sich ein neues Ziel gesetzt: Die Reduzierung der CO₂-Bilanz – und das ohne Kompromisse bei Qualität, Effizienz und Design. Im Februar 2021 launcht TePe seine nachhaltig hergestellten Interdentalbürsten und macht Mundhygiene damit noch umweltfreundlicher. Es ist der nächste Schritt des Unternehmens bei seinem Ziel, bis Ende 2022 mit allen Produkten und Verpackungen klimaneutral zu werden.

Kleine Dinge können Großes bewirken – Interdentalbürsten von TePe sind das beste Beispiel dafür: Denn Zahnputzen allein beseitigt nur etwa 60 % der bakteriellen Plaque auf den Zähnen; erst die tägliche Reinigung der Zahnzwischenräume sorgt für eine gründliche Mundhygiene, die wiederum zu einer besseren Allgemeingesundheit beiträgt. Alle Produkte des schwedischen Mundhygienespezialisten werden in Zusammenarbeit mit zahnmedizinischen Experten entwickelt und erfüllen höchste Ansprüche im Hinblick auf Wirksamkeit, Sicherheit und Hygiene.

Mit dem Massenbilanzansatz den CO₂-Fußabdruck mindern

Das erneuerbare Rohmaterial für die Interdentalbürstengriffe ist Kiefernöl, ein Nebenprodukt der Papier- und Zellstoffindustrie, das in Skandinavien eingekauft wird. Der Massenbilanzansatz kommt z. B. auch beim Forest Stewardship Council (FSC) oder fair gehandeltem Kakao (Fair-Trade) zum Einsatz. Für das Material der Interdentalbürstengriffe werden erneuerbare Rohstoffe zusammen mit fossilen Rohstoffen eingesetzt. Dabei ist die Nutzung bestehender Produktionssysteme

möglich, was ein ökologischer und wirtschaftlicher Vorteil ist. Im Massenbilanz-Verfahren entspricht die gesamte Masse der neuen Interdentalbürstengriffe genau der Masse des von TePe eingekauften und vom Zulieferer für die Materialproduktion verwendeten erneuerbaren Rohstoffs Kiefernöl; er wird in der gesamten Herstellungskette nachverfolgt und zertifiziert (ISCC).

Dieses Verfahren erlaubt TePe, weiterhin qualitativ hochwertige Materialien bei gleichzeitig deutlich niedrigerem CO₂-Fussabdruck zu verwenden. Darüber



hinaus ermöglicht der Massenbilanzansatz – mit steigender Nachfrage vieler Hersteller und Verbraucher – den zunehmenden Einsatz von erneuerbaren Materialien bei schrittweisem Ausstieg aus der Verwendung fossiler Rohstoffe.

Nachhaltigkeit als Unternehmensstrategie

TePe hat sich seit langem dem Klimaschutz verschrieben und verpflichtet sich zu Klimaneutralität bei Produkten und Verpackungen bis Ende 2022. Die eigenen Fokusbereiche – Good People, Good Practice und Good Product – hat TePe dabei an der UN-Nachhaltigkeitsagenda ausgerichtet*. Das Unternehmen setzt in seinem Werk in Malmö bereits heute zu 100 % auf grüne Energie, stellt bei allen Produkten und Verpackungen sukzessive

auf erneuerbare und recycelte Materialien um und verfolgt in der gesamten Fertigung einen zirkularen Ansatz, um Reststoffe weiter zu minimieren und zu reintegrieren.

Die neuen TePe Interdentalbürsten

Die nachhaltige Wahl für eine schonende und besonders effektive Reinigung der Zahnzwischenräume.

Bei täglicher Anwendung befreit diese effizient von Speiseresten (Plaque) und es werden Karies sowie Zahnfleischerkrankungen vorgebeugt – für ein strahlendes und gesundes Lächeln, ein Leben lang. Und damit dies nicht nur die optimale Vervollständigung für die Zahnreinigung ist, sondern auch die nachhaltige Wahl für unsere Umwelt, werden die TePe Interdentalbürsten jetzt zu 80 % klimaneutral hergestellt.

- Zylindrisches Bürstendesign für eine effektive Reinigungsleistung
- Benutzerfreundlicher Griff mit Kiefernöl durch das Massenbilanz-Verfahren hergestellt
- Für die optimale Reinigung von Zahnzwischenräumen, Implantaten und festen Zahnsparren
- 9 Größen zur Auswahl für die individuellen Zahnzwischenräume
- Hygienische Schutzkappe aus pflanzenbasiertem Material
- Produziert in Schweden mit 100 % erneuerbarer Energie
- Verpackung überwiegend aus Recycling-Material – 100 % recycelbar

Foto: TePe

Weitere Informationen unter:
www.tepe.com

Essentiale® – zurück bei Sanofi ab dem 01. Februar 2021

Jeder vierte Deutsche hat pathologisch erhöhte Leberwerte, so das Ergebnis einer aktuellen Publikation¹. Gerade auch bei jungen Erwachsenen nimmt die Prävalenz hepatologischer Erkrankungen immer mehr zu. Bei einer in Lancet veröffentlichten britischen Studie hatte jeder fünfte Teilnehmer im Alter von Mitte 20 bereits eine Fettleber². Diese ist häufig ein Zufallsbefund, da in der Regel keine subjektiven Beschwerden vorliegen.

Das Lebertherapeutikum Essentiale® – ab Februar 2021 zurück bei Sanofi Consumer Health Care

Obwohl eine Fettleber kaum Beschwerden macht, gilt sie als eigenständiger metabolischer Risikofaktor unter anderem für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und sollte möglichst frühzeitig behandelt werden. So kann nicht-reversiblen strukturellen Schäden an der Leber vorgebeugt werden. Angereicherte Phospholipide aus Sojabohnen in dem pflanzlichen Lebertherapeutikum Essentiale® Kapsel 300 mg fördern die Zellerneuerung der Leber und sind bei der Reparatur beschädigter Leberzellen essenziell. Essentiale® wird angewendet zur Verbesserung des subjektiven Beschwerdebildes, wie Appetitlosigkeit, Druckgefühl im rechten Oberbauch, bei toxisch-nutritiven Leberschäden (z. B. Lebersteatose) und bei Hepatitis. Es wirkt dabei auf dreifache Weise: regenerierend, stärkend und schützend.

Ab dem 01.02.2021 wird das Arzneimittel wieder durch Sanofi vertrieben. Es wird in zwei Packungsgrößen zur Verfügung stehen:

- Essentiale Kapsel 300 mg, 100 Hartkapseln
- Essentiale Kapsel 300 mg, 250 Hartkapseln

Hintergrundbaustein 1: Fettleber

Die Leber ist als größte Drüse das Zentrum des Stoffwechsels. Erhöhte Leberwerte können auf eine Erkrankung, wie zum Beispiel eine Fettleber, hinweisen und sollten abgeklärt werden. Die nicht-alkoholische Fettleber (NAFLD) ist in der westlichen Bevölkerung mittlerweile die häufigste hepatologische Erkrankung. Sie betrifft vor allem Risikopatienten mit Übergewicht oder Diabetes mellitus Typ 2. Neben Übergewicht in Verbindung mit zu wenig Bewegung können übermäßiger Alkoholkonsum, Autoimmunerkrankungen aber auch Viren oder bestimmte Medikamente die Leber schädigen und eine Leberentzündung (Hepatitis) oder Fettleber hervorrufen. Die Fettleber gilt als eigenständiger metabolischer Risikofaktor insbesondere für Gefäß- und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die Symptome einer NAFLD sind gerade im Anfangsstadium eher asymptomatisch und heterogen. Die meisten Patienten haben zum Zeitpunkt der Diagnose keine Beschwerden oder Anzeichen einer Lebererkrankung, manche klagen über vermehrte Müdigkeit oder ein Druckgefühl im rechten Oberbauch. Ausgelöst durch die vermehrte Einlagerung von Fett in die Leberzellen werden je nach Ausmaß der Verfettung verschiedene Schweregrade unterschieden.

Hintergrundbaustein 2: Gut zu wissen

Essentiale® ist für die Behandlung von Lebererkrankungen wie der nicht-alkoholischen Fettlebererkrankung (NAFLD), der alkoholischen Fettlebererkrankung (ALD) und der Hepatitis (z. B. chronische Virushepatitis) indiziert. Dabei unterstützt es andere Therapiemaßnahmen, wie beispielsweise eine Ernährungsumstellung und regelmäßige Bewegung bei der nichtalkoholischen Fettlebererkrankung. Essentiale® Hartkapseln enthalten 300 Milligramm (mg) entölte angereicher-

te Phospholipide aus Sojabohnen. Das pflanzliche Arzneimittel kann dabei die Gesunderhaltung der Leber nachweislich unterstützen. Darüber hinaus ist es sehr gut verträglich sowie nebenwirkungs- und wechselwirkungsarm.

Hintergrundbaustein 3: Belegte Dreifach-Wirkung

Essentiale® hilft Apothekenkunden gleich auf dreifache Weise:

1. Es regeneriert geschädigte Leberzellen
2. stärkt diese
3. und schützt den Körper durch Stärkung der Abwehr von Toxinen.

Essentiale® enthält entölte angereicherte essentielle Phospholipide (EPL) aus Sojabohnen. Die Phospholipide sind quantifiziert auf 73 bis 79 Prozent Phosphatidylcholin. Die spürbare Wirksamkeit lässt sich auf die signifikante Verbesserung der Symptome bei einer vorliegenden Leberschädigung durch EPL zurückführen. Im Rahmen einer Lebererkrankung kommt es im Verlauf zu strukturellen Schäden an den Leberzellen. Diese Schäden sind mit einer veränderten Phospholipidzusammensetzung und einer dadurch veränderten Membranfluidität gekennzeichnet. Die Folge sind negative Auswirkungen auf die membranabhängigen Leberzellfunktionen. Der Einbau von Phosphatidylcholin aus EPL führt zu einer erhöhten Regeneration und Fluidität der Leberzellmembranen und der damit verbundenen membranabhängigen Funktionen. Die regenerativen, membranreparierenden und -schützenden Effekte der EPL in Essentiale® konnten in Tierversuchen und in-Vitro-Studien gezeigt werden. In klinischen Studien konnte eine Verbesserung von subjektiven Symptomen sowie eine Verbesserung der klinischen, biochemischen und bildgebenden Befunde bei Lebererkrankungen wie einer Fettleber unterschiedlicher Herkunft, Medikamentenhepatotoxizität oder bei chronischer Virushepatitis gezeigt werden. Somit unterstützt Essentiale® die Leberregeneration auf pflanzliche Weise.

Weitere Infos und Quellen unter:
www.sanofi.de

Typ-2-Diabetes

Neue Hinweise bestärken die Bedeutung von Übergewicht für Spätfolgen

Eine erfolgreiche Gewichtsreduktion gilt als wichtiger Teil der Therapie von Typ-2-Diabetes. Trotzdem tauchen immer wieder Studien auf, die den Stellenwert des Abnehmens in Frage stellen. Neue Daten einer groß angelegten Beobachtungsstudie, die am DfE in Kooperation mit dem Deutschen Zentrum für Diabetesforschung (DZD) durchgeführt wurde, sprechen aber für die aktuellen Empfehlungen der Ärzte. Die im Fachblatt ‚Diabetologia‘ veröffentlichten Ergebnisse deuten darauf hin, dass Fettleibigkeit und Gewichtszunahme zu Gefäßstörungen führen können, die Haupterkrankungs- und Haupttodesursache für Menschen mit Typ-2-Diabetes sind.

Gefäßstörungen unter der Lupe

Das Gewicht spielt eine entscheidende Rolle für die Entstehung eines Typ-2-Diabetes. Ob und wie Fettleibigkeit und Gewichtsveränderungen zu Spätfolgen von Typ-2-Diabetes führen, ist jedoch wenig erforscht. Insbesondere Studien, die Vergleichsdaten zwischen mikro- und makrovaskulären Erkrankungen liefern, fehlen bisher. Mikrovaskuläre Komplikationen betreffen die kleinen Blutgefäße und können unheilbare Schäden in Nieren, Nerven und Augen verursachen, also zu Dialyse, Amputation und Blindheit führen. Makrovaskuläre Komplikationen wirken sich hingegen auf die großen Blutgefäße aus und begünstigen Herzinfarkt und Schlaganfall.

Verschiedene Studien weisen darauf hin, dass Menschen mit Typ-2-Diabetes ihr Risiko für Herzinfarkt und Schlaganfall durch weniger Kilos auf der Waage kaum beeinflussen können. „Die meisten Studien beginnen allerdings bei bereits erkrankten Personen, bei denen das Gewicht auch Folge der medikamentösen Therapie sein kann. Wir haben den Body-Mass-Index (BMI) vor der Diabetesdiag-

nose und somit unbeeinflusst durch die Therapie untersucht“, erklärt die Erstautorin Elli Polemiti, Promovierende der Abteilung Molekulare Epidemiologie von Professor Schulze am Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DfE).

Bedeutung des BMI für das Risiko mikrovaskulärer Komplikationen

Das Team um Professor Matthias Schulze untersuchte, ob der BMI vor einer Typ-2-Diabetes-Diagnose und eine BMI-Änderung nach der Diagnose im Zusammenhang mit dem Auftreten mikro- und makrovaskulärer Komplikationen steht. Dafür beobachtete das Forschungsteam über zehn Jahre hinweg rund 1.000 Teilnehmende der EPIC-Potsdam-Studie mit neu diagnostiziertem Typ-2-Diabetes, die frei von anderen chronischen Krankheiten waren.

Keinen eindeutigen Zusammenhang konnten die Forschenden zwischen dem BMI und dem Auftreten makrovaskulärer Komplikationen feststellen. Anders sah es mit den mikrovaskulären Komplikationen aus: Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass Übergewicht die Funktion der kleinsten Blutgefäße, also der Arteriolen und Kapillaren, stören kann. Jeder um fünf Punkte höhere BMI zum Zeitpunkt der Diabetes-Diagnose war mit einem 21 Prozent höheren Risiko für mikrovaskuläre Komplikationen verbunden. „Dieses kontinuierlich steigende Risiko ist unabhängig vom Ausgangswert. Das heißt, ein Patient mit einem BMI von 35 im Vergleich zu 30 hat ein um 21 Prozent höheres Risiko. Genauso jemand, der einen BMI von 28 im Vergleich zu 23 hat“, erklärt Elli Polemiti.

Das Forschungsteam untersuchte auch

die Auswirkungen von Gewichtsveränderungen nach der Diabetes-Diagnose. Ärzte empfehlen übergewichtigen und adipösen Menschen mit Typ-2-Diabetes routinemäßig, mindestens fünf Prozent des Körpergewichts zu verlieren, um die Stoffwechsellage zu verbessern. Für einen 80 Kilogramm schweren Menschen bedeutet das einen Verlust von vier Kilogramm. Eine Gewichtsreduktion kann zu verbesserten Blutdruck-, Blutfett- und Blutzuckerwerten führen. „Unsere Daten bestärken die Empfehlungen zum Gewichtsmanagement: Je stärker die Gewichtsabnahme nach der Diagnose war, desto geringer war auch das Risiko für mikrovaskuläre Komplikationen. Nahmen die Probanden jedoch stattdessen zu, so stieg auch das Risiko“, fasst Professor Matthias Schulze die Ergebnisse zusammen.

Mit Gewichtskontrolle Blutgefäße schützen

Schulze und sein Team geben mit ihrer Beobachtungsstudie einen differenzierten Blick darauf, wie Übergewicht die Spätfolgen eines Typ-2-Diabetes begünstigen kann. „Wir konnten zwar keinen klaren Zusammenhang zwischen Übergewicht und makrovaskulären Komplikationen beobachten, dafür sind unsere Daten für mikrovaskuläre Komplikationen ziemlich eindeutig. Unsere Ergebnisse unterstreichen somit, wie wichtig die Gewichtsabnahme für die Verhinderung schwerer diabetesassoziierter Komplikationen ist“, erklärt die Nachwuchswissenschaftlerin Polemiti.

Original-Publikation:

Polemiti, E., Baudry, J., Kuxhaus, O., Jäger, S., Bergmann, M. M., Weikert, C., Schulze, M. B.: BMI and BMI change following incident type 2 diabetes and risk of microvascular and macrovascular complications: the EPIC-Potsdam study. *Diabetologia* in press (e-pub ahead of print) (2021) [Open Access] <https://doi.org/10.1007/s00125-020-05362-7>

Deutsches Zentrum für Diabetesforschung (DZD)
www.dzd-ev.de

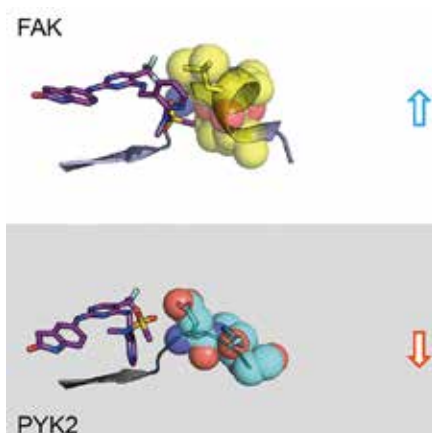
Pharmaforschung

Wenn sich Wirkstoff und Zielprotein „umarmen“

Wie sich die Passform bestimmter Wirkstoffe optimieren lässt, damit sie länger an ihre Zielproteine binden und damit eine stärkere pharmakologische Wirkung entfalten, haben jetzt Wissenschaftler:innen der Goethe-Universität Frankfurt zusammen mit Kolleg:innen aus Darmstadt, Heidelberg, Oxford und Dundee (UK) am Beispiel so genannter Kinase-Hemmstoffe untersucht. Solche Stoffe werden vielfach in der Krebstherapie eingesetzt. Das Ergebnis: Besonders lange dauert die „Umarmung“ von Hemmstoff und Protein, wenn sich das Protein an den Hemmstoff „anschmiegt“. Künftig wollen die Forscher:innen mit Computersimulationen die Bindedauer von Substanzen vorhersagen. Viele Krebsmedikamente blockieren in Krebszellen Signale, mit deren Hilfe sich entartete Zellen unkontrolliert vermehren und aus dem Gewebeverband herauslösen. So führt zum Beispiel die Blockade des Signalproteins FAK, einer sogenannten Kinase, dazu, dass bestimmte Brustkrebszellen weniger beweglich werden und somit weniger stark metastasieren. Das Problem: Wenn FAK durch einen Hemmstoff blockiert wird, wird das nahe verwandte Signalprotein PYK2 viel aktiver und übernimmt so einen Teil der Aufgaben von FAK. Ideal wäre daher ein Hemmstoff, der in gleicher Weise sowohl FAK wie auch PYK2 möglichst langanhaltend inhibiert.

Ein internationales Team um den Pharmakochemiker Prof. Stefan Knapp von der Goethe-Universität hat eine Reihe eigens synthetisierter FAK-Hemmstoffe untersucht. Alle Hemmstoffe banden ungefähr gleich schnell an das FAK-Signalprotein. Sie unterschieden sich jedoch in der Dauer der Bindung: Der wirksamste Hemmstoff blieb am längsten mit dem FAK-Signalprotein verbunden.

In biochemischen und molekularbiologischen Analysen sowie Computersimulationen fand das Forschungsteam heraus, dass hierfür die Art der Wechselwirkung zwischen FAK-Signalprotein und Hemmstoff verantwortlich ist.



Oben: Lange Bindungsdauer. Ein Inhibitor (links: Stäbchenmodell) bindet an das Signalprotein FAK (rechts: ein Teil des FAK-Proteins dargestellt als Kalottenmodell mit Halbkugeln). Die strukturellen Veränderungen in FAK verursachen wasserabweisende Kontakte (gelb, so genanntes DFG-Motiv) und eine lang anhaltende Bindung. **Unten: Kurze Bindungsdauer.** Das PYK2-Signalprotein ändert seine Struktur nicht, was zu einer schnellen Dissoziation des Inhibitors führt.

Durch die Bindung des Wirkstoffs verändert das FAK-Signalprotein seine Form und bildet an einer der Kontaktstellen eine bestimmte, wasserabweisende Struktur aus. Diese veränderte (induzierte) FAK-Struktur bindet besonders gut an eine ebenfalls wasserabweisende Struktur

des Hemmstoffs, vergleichbar einer innigen Umarmung.

Das Schwesterprotein PYK2 hingegen bleibt vergleichsweise steif, und obwohl der wirksamste FAK-Hemmstoff auch PYK2 blockierte, war sein Effekt hier deutlich schwächer.

Den Forscher:innen gelang es, das Bindungsverhalten der Inhibitoren in Computersimulationen zu modellieren und so eine Methode zu entwickeln, mit deren Hilfe sich künftig in der pharmazeutischen Forschung Wirkstoffkandidaten optimieren lassen.

Prof. Stefan Knapp erklärt: „Weil wir jetzt die molekularen Mechanismen der Interaktion von potenten Hemmstoffen dieser zwei Kinasen besser verstanden haben, hoffe wir, künftig anhand von Computersimulationen die Verweildauer potenzieller Wirkstoffe besser vorhersagen zu können. Die Verweildauer von Wirkstoffen wurde bisher nur wenig beachtet. Diese Eigenschaft hat sich jedoch als wichtiger Parameter für die Entwicklung von effektiven Wirkstoffen entpuppt, die nicht nur spezifisch, sondern auch langanhaltend ein oder mehrere Zielproteine – wie im Fall von FAK und PYK2 – hemmen sollen.“ Die Arbeiten sind im Rahmen des Public Private Partnerships K4DD (Kinetics for Drug Discovery) der Innovative Medicines Initiatives (IMI) entstanden. <https://www.k4dd.eu/home/>

Originalpublikation:

Benedict-Tilman Berger, Marta Amaral, Daria B. Kokh, Ariane Nunes-Alves, Djordje Musil, Timo Heinrich, Martin Schröder, Rebecca Neil, Jing Wang, Iva Navratilova, Joerg Bomke, Jonathan M. Elkins, Susanne Müller, Matthias Frech, Rebecca C. Wade, Stefan Knapp: Structure-kinetic relationship reveals the mechanism of selectivity of FAK inhibitors over PYK2. *Cell Chemical Biology* <https://doi.org/10.1016/j.chembiol.2021.01.003>

Grafik: Knapp Laboratory,
Goethe-Universität Frankfurt

www.uni-frankfurt.de

Diabetes-Medikament Metformin reduziert Chemotherapie-bedingte Neuropathien bei Patienten mit Darmkrebs

Das Diabetes-Medikament Metformin könnte Darmkrebs-Patienten während einer Chemotherapie mit Oxaliplatin vor Neuropathien schützen. Hinweise darauf lieferte die vorliegende Studie. Neuropathien sind eine sehr häufige Nebenwirkung von Oxaliplatin und können den Alltag der Betroffenen stark einschränken.

Darmkrebs ist eine schwere Erkrankung, die oftmals drastische Behandlungen erfordert. Bei Patienten, deren Lymphknoten, nicht aber weiter entfernt liegende Körperregionen befallen sind (Stadium III), wird zusätzlich zur Operation eine Chemotherapie empfohlen. Häufig kommt dabei der Wirkstoff Oxaliplatin zum Einsatz. Obwohl Oxaliplatin bei der Behandlung von Darmkrebs bereits viele Erfolge erzielen konnte, ist dessen Anwendung nicht frei von Nebenwirkungen. Eine sehr häufige Nebenwirkung von Oxaliplatin ist die periphere sensorische Neuropathie. Es handelt sich dabei um Schwäche oder Taubheitsgefühl infolge einer Nervenschädigung. Die periphere sensorische Neuropathie äußert sich unter anderem in Missempfindungen oder Taubheitsgefühlen, die zumeist in Händen und Füßen auftreten. Aber auch Schmerzen treten häufiger auf. Daher machen sich Wissenschaftler zur Aufgabe, Wirkstoffe und Maßnahmen zu erforschen, die diese häufige Nebenwirkung von Oxaliplatin reduzieren können.

Manche Darmkrebs-Patienten bekamen zusätzlich zu der Chemotherapie Metformin

Wissenschaftler der Universität Tanta (Ägypten) untersuchten nun in einer kleinen Studie, wie sich Metformin auf Neuropathien, die während einer Chemotherapie mit Oxaliplatin auftraten, auswirkte. Zu diesem Zweck sammelten

die Wissenschaftler Daten von 40 Patienten mit Darmkrebs im Stadium III, die sich zwischen 2014 und 2016 12 Zyklen einer Chemotherapie mit den Wirkstoffen 5-Fluoruracil, Folinsäure und Oxaliplatin (FOLFOX4-Regime) unterzogen hatten. Von diesen 40 Patienten bekam die Hälfte eine alleinige Chemotherapie, während die andere Hälfte zusätzlich Metformin (dreimal täglich 500 mg) erhielt.

Metformin schien Patienten während einer Chemotherapie vor Neuropathien zu schützen

Bei der Auswertung der Daten stellten die Wissenschaftler fest, dass die Patienten, die zusätzlich Metformin bekamen, seltener am Ende des 12. Zyklus unter moderater oder schwerwiegender Neuropathie litten als Patienten, die diesen Wirkstoff nicht erhielten (mit Metformin: 60 % vs. ohne Metformin: 95 %). Auch bezüglich der Schmerzen, welche mithilfe eines speziellen Fragebogens ermittelt wurden, schienen die Patienten vom zusätzlichen Metformin zu profitieren. Diese waren nämlich im Durchschnitt bei den Patienten geringer, die zusätzlich Metformin bekamen.

Metformin schien somit Patienten mit Darmkrebs im Stadium III vor Neuropathien, die durch eine Chemotherapie verursacht werden, schützen zu können. Weitere Forschung ist nötig, um diese Ergebnisse zu bestätigen.

Original Titel:

Role of metformin in oxaliplatin-induced peripheral neuropathy in patients with stage III colorectal cancer: randomized, controlled study

www.DeutschesGesundheitsPortal.de

IMPRESSUM

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

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

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

Layout:
Jennifer Bahn
Tel.: +49 (0) 2501 / 971 09 54

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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

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



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