gegründet 1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

Das Magazin für Ärzte

+THERME EUROPA

Ausgabe 5/6 – 2021

DER WEIN-GENIESSER TIPP
Südtiroler Exklusivitäten
„do wechst der Tramyner!"

GENUSS UND REISETIPPS

GenussWerkstatt im Atrium Hotel Mainz

Zwei-Sterne-Koch Tohru Nakamura in drei Häusern der 12.18 Gruppe

Sylt: Restaurant Fitschen mit neuem Konzept

Berlin wird wach: theNOname und the CORD starten

VIETNAM
UNESCO-Weltkulturerbe Hoi An

MALERISCHE ROADTRIPS
durch Europa und entspannen in Four Seasons Hotels

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS

5/6 – 2021
40. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575

Philipp Stein

Steins Traube in Mainz-Finthen

Editorial

Liebe Gour-med - Leser,

spüren Sie es auch, das Aufatmen, die Erleichterung und Freude? Dieses schon fast unbekannte Gefühl selbstbestimmt das Leben, die Freizeit und Kontaktmöglichkeiten zu gestallten. Endlich möchte man ausrufen, endlich wieder etwas sorgenfrei den Alltag genießen.

Die letzten 14, 15 Monate waren alles andere als erfreulich. Berufe wie der Ihre waren besonders gefordert und in der Verantwortung. Sie, Ihr Team und alle in medizinischen Berufen Tätige haben unter schwersten Bedingungen Großartiges geleistet, DANKE!!!

Auch wir freuen uns. Endlich ist es uns erlaubt, wieder zu reisen, Restaurants zu besuchen und auszuprobieren.

In der Titelgeschichte stellen wir Ihnen einen Koch vor, der schon in ganz jungen Jahren erstaunliche Erfolge feiern durfte. Philipp Stein in Mainz und seine charmante Frau verstehen es Gäste kulinarisch, aber auch atmosphärisch zu verzaubern. Erleben Sie puren Geschmack mit harmonierenden Aromen und dem perfekten Wein dazu in „Steins Traube".

Eine beachtenswerte Leistung war von unserem Weinautor und Sommelier Marcel Tekaat gefordert. Von gleich vier Südtiroler Weingütern hat er acht Weine zu verkosten und – was nicht erstaunlich ist – fand, dass alle eine gute Empfehlung sind.

Albin Thöni, unser geschätzter Gastautor, langjährig tätiger Arzt und Weinexperte, klärt uns auf, wo der Tramyner wächst. Eine interessante und wissensreiche Geschichte über diese Rebsorte.

Wussten Sie, dass Ostfriesland die 15. zertifizierte Weinregion Deutschlands wurde? 40 mutige Menschen gründeten eine Genossenschaft und bauen jetzt unter fachkundiger Anleitung einer jungen Winzerin Weine an.

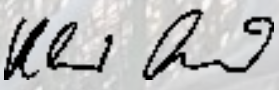
Susanne Plass, PR Managerin des Schleswig Holstein Gourmetfestival und gern gelesene Gour-med-Autorin war schon auf Sylt und im Restaurant Fitschen und weiß, wie sich das Haus mit feinsten Produkten auf die Saison vorbereitet.

Wer unter Fernweh leidet, findet etwas Trost mit unseren Tipps aus Vietnam.

Über viele kleine und größere Neuerungen berichten wir in dieser Ausgabe, wie immer auch mit den aktuellen Nachrichten aus der Medizin, Pharma-Industrie und Dental-Medizin.

Starten Sie mit guter Laune in die „Pandemie beherrschte Zeit", besinnen Sie sich auf das, was das Leben an schönen und lebenswerten Möglichkeiten bietet. Machen Sie mit, es ist Ihr Leben.

Wir wünschen Ihnen einen herrlichen Sommer und Urlaub, wo auch immer Sie ihn verbringen. Für eine spannende Zeit drücken wir die Daumen Ihr



Klaus Lenser und das gesamte Gour-med Team

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

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

Titelbild: Gour-med

Ihrer besonderen Aufmerksamkeit empfehlen wir den wissenschaftlichen Beitrag zum Thema „Wein und Gesundheit" auf Seite 54 von der Deutschen Weinakademie (DWA).

Inhalt

04 Steins Traube

16 Ostfriesland

22 Sylt

28 Tohru on Tour

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP
10 Vier Weingüter aus Südtirol
14 Historischer Abriss über das Weinland Südtirol

16 GENUSS- UND REISETIPPS
16 1. Ostfriesische Winzergenossenschaft
18 Münster – Das ATLANTIC Hotel
20 Mainz – GenussWerkstatt im Hotel Atrium
22 Sylt – Generationswechsel im „Fitschen am Dorfteich"
26 „Zsamm kemma" beim Kunst kosten
28 Tohru on Tour – Zwei-Sternekoch verwöhnt Gäste
30 Irland – Fisch fangfrisch auf den Tisch
32 Barcelona – Leonardo Royal überzeugt mit nachhaltiger Architektur
34 Buenos Aires – Verborgene Weinschätze
35 Malediven – Patina Maldives, Fari Islands empfängt Gäste
36 Roadtrips durch Europa
38 Vietnam – UNESCO Weltkulturerbe Hoi An
40 Asiaventura – Reise in das Land des Lächelns

41 NEUES AUS DER GENUSSWELT
41 the CORD – Stylischer Treffpunkt für Genießer
42 the NOname tischt mit kreativer Vielfalt auf
43 wineBANK eröffnet in Trier
44 Jinan – 21. Luxushotel von Kempinski eröffnet
45 Kulinarische Radtour um den Murtensee

46 KURZ NOTIERT
46 Unser Aufbruch
48 Berlin – Aus Sofitel wird Boutique Hotel Luc
49 Baur au Lac – Max Vetter ist weltbester Rezeptionist
50 Christian von Rumohr übernimmt Leitung des Designhotels THE LIBERTY
51 So schön ist Portugals Norden

52 BUCH-TIPPS

54 WEIN UND GESUNDHEIT

55 MEDIZIN NEWS

60 DENTAL NEWS

61 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
51 IMPRESSUM

Mainz

Tradition in 3. Generation: Steins Traube

Gour-med

Mehr als 150 Jahre, um genau zu sein seit 1870, ist das Restaurant in dem Mainzer Stadtteil Finthen im Familienbesitz. Zunächst als Weinwirtschaft geführt und heute ein Garant für kulinarische Besonderheiten. Der Besitzer und Restaurantgründer war selbst nicht so sehr interessiert, als Wirt und Gastgeber in Erscheinung zu treten. Erst ab dem Jahr 1906 übernahm die älteste Tochter Anna Schmitt die Bewirtschaftung. Durch Heirat mit dem Kaufmann Adam Stein wurde der Name geändert in „Steins Traube“. Das ursprünglich als Weinwirtschaft geführte Haus servierte nur an besonderen Tagen wie Hochzeiten oder der Kerb (Weinfest) Speisen.

Bis 1955 und durch zwei Weltkriege führten die Eheleute Anna und Adam Stein die Gastwirtschaft, die dann vom Enkel Reinhold Stein und seiner Frau Luzia übernommen wurde. Luzia stand am Herd und Reinhold organisierte den Service.

Der Aufbruch in die neue Zeit beginnt 1971. Der alte Gasthof wird durch einen Neubau ersetzt und das Konzept, Umwandlung von der Weinwirtschaft in ein Speiserestaurant, umgesetzt.

Der Sohn Peter macht eine Ausbildung zum Koch. Seine beruflichen Stationen führen ihn in die damals und teilweise bis heute führenden Genusstempel wie das Tantris/München und die Ente in Wiesbaden. Mit der Restaurantübernahme von Peter Stein beginnt, ganz dem Zeitgeist folgend, die kulinarischen Wende.

Die Menus werden filigraner, raffinierter und innovativer, die Weine exklusiver, internationaler und hochwertiger, kurzum Steins Traube wird ein Ziel für Gourmets. Die ersten Ehrungen, Auszeichnungen und Empfehlungen von Restaurant-Testern sind die logische Folge, das Restaurant Steins Traube spielt fortan in der 1. (Koch-) Liga.

Ein eingespieltes Team: Philipp und Alina Stein

Philipp Stein wächst mit seinen drei Schwestern im elterlichen Gastronomiebetrieb auf. Für ihn stand immer fest das Familienunternehmen in eigener Regie weiterzuführen. Philipp Stein, gerade 31 Jahre jung, hat bereits eine erfolgreiche Karriere als Küchenchef aufzuzeigen.

Steins Restaurant: Wegen Lockdown zum Weindepot umgewidmet

Sommelière Maria Vizsnyai

Nach der Ausbildung im benachbarten Hotel Atrium (s. Seite 20) folgen Stationen im Restaurant Ente Wiesbaden, Favorite Restaurant in Mainz und bei der 3* Kochlegende Dieter Müller auf den Luxus-Kreuzfahrtschiffen MS Europa und MS Europa 2. Bei dem leider viel zu früh verstorbenen 3* Koch Helmut Thieltges,

Besonders empfehlenswert

Waldhotel Sonnora in Dreis/Eifel bekommt Philipp Stein den „letzten Feinschliff", um danach wieder 2013 ins Favorite Hotel zu wechseln um seine erste Stelle als Chef de Cuisine anzutreten.

Schon im darauf folgenden Jahr wird er mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Mit 24 Jahren ist Philipp Stein jüngster Sternekoch in Deutschland. Weitere Ehrungen wie Aufsteiger des Jahres, Young Chef Award etc. etc. folgen.

Philipp Stein hat es geschafft, er gehört nun zur Kochelite in Deutschland. Seine kreative, moderne, aromatische Küche überzeugt nicht nur die Tester.

Im Herbst 2019 übernimmt er, ganz der Familientradition folgend, das elterliche Restaurant Steins Traube in Mainz-Finthen und verteidigt den Stern trotz Covid 19.

Der Weg in die immer Risiko behaftete Selbstständigkeit ist vorgezeichnet, fällt aber nicht schwer, da er in seiner charmanten Frau Alina – die zwei lernten sich im Hotel Favorite kennen - eine fachlich-kompetente Unterstützerin hat. Mit freundlichem Charme und sehr viel Feingefühl gewinnt sie schnell die Sympathien der Gäste, unterstützt wird sie von der Weinexpertin und Sommelière Maria Vizsnyai.

Mit Dominik Markowitz steht als Küchenchef ein anerkannter Experte am Herd. In der Sterne-Gastronomie ist er kein Unbekannter. Zuvor war Dominik Markowitz im besternten Restaurant Le Corange im Mannheimer Kaufhaus Engelhorn Küchenchef.

Große Champagner-Auswahl im Weinkeller

Modernes Ambiente in Steins Traube

Steins Spezialität: „Luxemburger Slow Food Brot“

Gebratener Kohlefisch mit Spargelsalat, Limettenvinaigrette und Tomatenchutney

Sternekoch Philipp Stein

Beide vereint das Ziel, Gäste zu verwöhnen, in entspannter Atmosphäre, mit einem schönen Glas Wein und kreativen Menus.

Nur aus guten Produkten lässt sich gutes Essen zubereiten, da sind Philipp Stein und sein Küchenchef kompromisslos. Die Gerichte orientieren sich an klassischer Küche, filigran verfeinert und wo es möglich ist mit regionalen, frischen saisonalen Waren. Regionalität ist aber für beide Köche kein Dogma. „Eine Seezunge oder Adlerfisch gibt es nun mal nicht in heimischen Gewässern, das sind aber klassisch hochwertige Produkte, die unsere Gäste auf der Karte erwarten, also müssen wir sie anbieten“ so Philipp Stein.

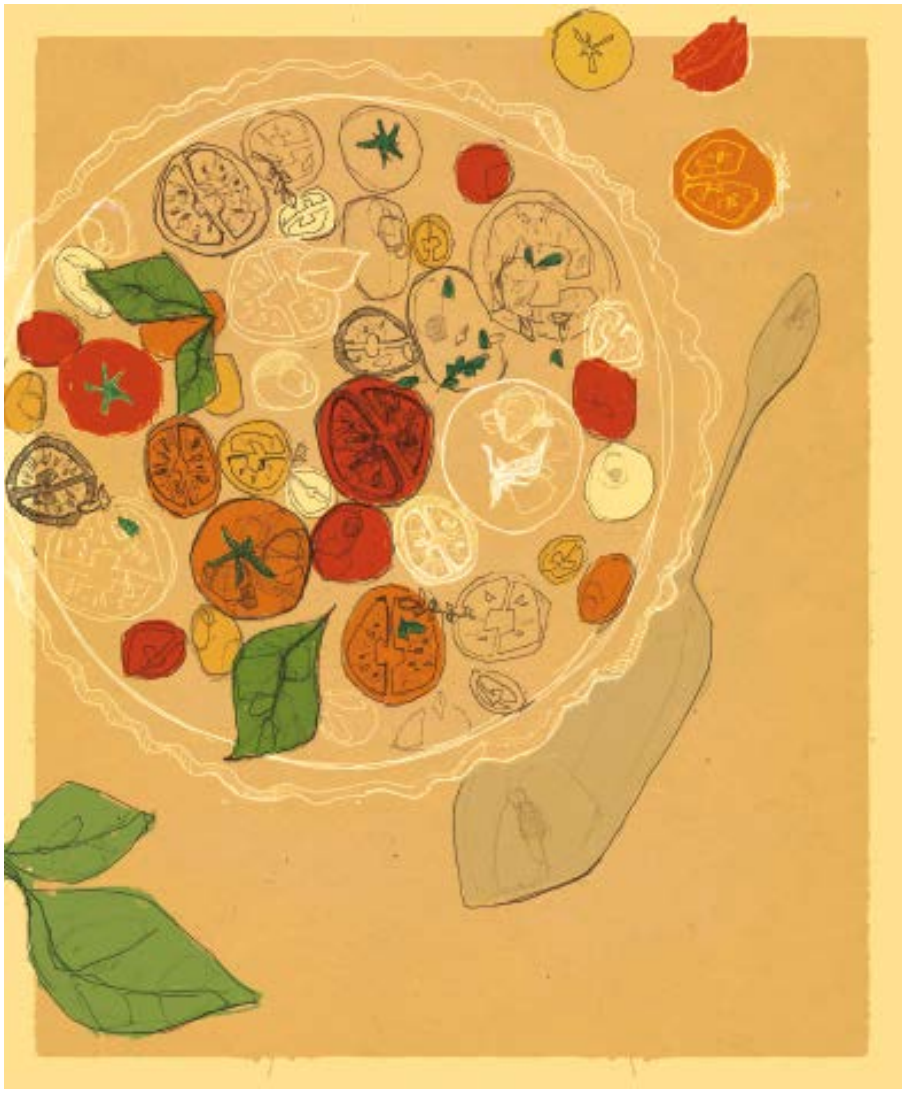
Wie innovativ seine Küche ist, beweist er mit seinem für uns servierten Menu und einem Amuse bouche aus gebratenem Kohlefisch, Limettenvinaigrette, Tomatenchutney und Spargelsalat. Der Appetizer ist ein sehr harmonischer Auftakt, ideal ergänzt durch den dazu gereichten Rosé Sekt der Kellerei Braunewell. Das Ceviche vom Adlerfisch mit Kokossud, Koriander Süßkartoffelcreme und Gurke ist eine köstliche Vorspeise, wie sie auch im Stammland des Ceviche in Peru nicht perfekter gelingen kann. Steins Traube Cuvée (Weißburgunder, Chardonney, Sauvignon Blanc), eine Kreation entwickelt von Philipp Stein und dem Weingut Knewitz, ist eine herrliche Ergänzung.

Label Rouge Perlhuhn mit Briochefüllung, Frühlingsgemüse und Trüffeljus

Mandel-Crème Brûlée mit Erdbeer und Rhabarber

Das im Hauptgang aufgetragene gefüllte Perlhuhn mit Trüffeljus und Frühlingsgemüse versöhnt mit dem in letzter Zeit wegen mangelnder Qualität etwas in Verruf geratenen Geflügel. Das Fleisch ist von einer geradezu perfekten Konsistenz, sehr aromatisch und von einer beeindruckenden Textur. Die Briochefüllung ist eine signifikante Bereicherung der Komposition dieses Gerichtes. Ein Spätburgunder krönt diesen Gang und macht

Besonders empfehlenswert



„Tarte a tomate“ von Paula Stein

Paula Stein

wöchentlich werden einzelne Gänge des Menus ausgetauscht. Ein kompletter Menu-Wechsel erfolgt alle zwei Monate.

Wer vegetarisch oder vegan essen möchte, wird nicht auf Genuss verzichten müssen. Genau wie bei den Menus oder à la carte-Gerichten werden die Gäste mit tollen Kreationen überrascht.

Das Ambiente des Restaurants wird harmonisch betont mit künstlerischen Arbeiten von Paula Stein, der Schwester von Phillip Stein. Ihre Kunst- und Linoldrucke, alles Originale und handsigniert sind fantasievoll aber auch real. Auf jeden Fall künstlerisch wertvoll und finden bei den Gästen genauso viel Beifall und Bewunderung wie das Essen und die Bewirtung in Steins Traube.

Fotos: Gour-med, Steins Traube, Paula Stein

Steins Traube
Poststraße 4
55126 Mainz-Finthen
Tel.: 06131 - 40249
E-Mail: info@steins-traube.de
www.steins-traube.de

Illustratorin Paula Stein
www.paula-stein.com

ihn – nicht nur für Geflügelfreunde – zu einem herrlichen Genusserlebnis.

Mit viel Energie, Ehrgeiz und Zeit ist Phillip Stein ständig auf der Suche nach dem optimalen Wein zu seinen Gerichten. Immer auf der Suche neuer, innovativer Aromen-Kombinationen experimentiert er mit befreundeten jungen Winzern so lange, bis die Weine zu seinen Gerichten passen wie eine gute Soße zum Fleisch.

Viele dieser „edlen Schöpfungen“ werden nur für sein Restaurant abgefüllt und tragen in der Bezeichnung den Zusatz „Steins Traube“.

Langweilig oder gar eintönig wird es in der Küche von Phillip Stein nicht. Fast

Für Feiern im kleinen Kreis, der Wintergarten

Rezept von Philipp Stein

Thunfischtatar nach Ceviche Art

mit Kokosnuss und Süßkartoffel

Rezeptempfehlung für 4 Personen

Kokossud

400 ml	Kokosmilch
1	Schalotte grob gewürfelt
1	Knoblauchzehe
4	Stängel Koriander
40 ml	Limettensaft
	Meersalz
	Tabasco

Kokosmilch, Schalotten, Knoblauch, Koriander und Limettensaft in einem Mixer fein pürieren, danach mit Salz und Tabasco abschmecken und durch ein grobes Sieb passieren. Bis zur Verwendung kaltstellen und nur einen Tag aufbewahren. Und vor der Verwendung noch einmal gut verrühren.

Süßkartoffelcreme

100 g	Süßkartoffel
	Saft von 2 Orangen
2	Zimtblüten
	Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Die Süßkartoffeln schälen, kleinschneiden und mit dem Orangensaft und den Zimtblüten in einem Topf mit Deckel weichdünsten. Danach die Zimtblüten entnehmen, den Kürbis in einem Mixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Sobald die Creme etwas abgekühlt ist, wird sie zur einfacheren Handhabung in einen Spritzbeutel gefüllt.

Thunfischtatar

400 g	weißer Thunfisch, grob gewürfelt
4	Zweige Koriander, fein gehackt
20 ml	Kokosessig
10 ml	weißer Balsamico, 5 Jahre gereift
1 El	Limettensaft
	Meersalz

Das Thunfischtatar in eine Schüssel geben und diese wiederum auf eine mit Eis gefüllte Schüssel stellen, damit es beim Marinieren schön kalt bleibt. Nun mit Koriander Salz, Limettensaft und Essig würzen und vorsichtig mit einer Gabel vermengen, damit die Struktur des Fisches nicht kaputt geht. Wichtig ist es das Tatar immer etwas zu „überwürzen", da es wenn es durchzieht immer noch etwas Geschmack verliert.

Anrichten

	Avocadospalten, mit einem Bunsenbrenner abgeflämmt
2	Stück Schalotten, in feine Ringe geschnitten
	verschiedene Kressen und Blütensorten
	Japanischer Bergpfeffer
	Frische Kokosnuss

Etwas von dem Kokossud in einen leicht vertieften Teller geben und das Tatar daraufsetzen. Den japanischen Bergpfeffer über das Tatar streuen und gleichermaßen Schalottenringe und Süßkartoffelcremepunkte darüber verteilen. Die Avocadospalten rundherum verteilen und zuletzt die frische Kokosnuss darüber raspeln und die Blüten und Kressen darüber verteilen.

Der Wein-Genießer-Tipp

Liebe Weinfreunde,

ich hoffe, Sie sind alle wohlauf und der Lockdown hat Sie nicht zu sehr beeinträchtigt.

Zum Start der Lockerungen habe ich ein spannendes Thema, auch bezüglich Ihrer eventuellen Urlaubsplanung: Südtirol – Alto Adige. Ich verkoste heute die Weine von vier Weingütern. Dabei handelt es sich um das Weingut Ritterhof in Kaltern, die Kellerei Tramin in Tramin, die Kellerei Kurtatsch in – Sie können es erahnen – Kurtatsch und die Kellerei Nals Magreid in Nals. Südtirol ist bekannt für sein einzigartiges Klima und einer herrlichen Lage inmitten der Alpen mit Meran und Bozen als wohl bekanntesten Städte. Ich darf heute die für Südtirol typischen Rebsorten verkosten: Sauvignon blanc, Pinot bianco, Gewürztraminer, Lagrein und eine Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon blanc, Gewürztraminer und Pinot bianco (gerade hierauf und auf die Gewürztraminer aus bestimmten Lagen bin ich sehr gespannt). Südtirol befindet sich im Norden Italiens und ist

2020 Gewürztraminer, DOC, trocken, 14,5 Vol.% Alkohol

Schon beim Öffnen, typisch Gewürztraminer, Rosenduft pur!

Strohgelb mit tiefgoldenen Reflexen im Glas. Schön anzusehen. Eine hohe Viskosität ist erkennbar und im Glas wirkt der Wein etwas „schwer". Ein schöner floraler Duft liegt in der Luft und ich hoffe, der Wein wirkt am Gaumen nicht so „schwer" wie angedacht. Auch am Gaumen, hohe Viskosität, ein breites Aromenspektrum und einfach mundfüllend. Der trockene Ausbau steht ihm sehr gut und ganz ehrlich, Spaß im Glas. Sofort muss ich an Schimmelkäse wie Gorgonzola denken oder auch Wildpastete, denn hier wird der Wein ideal ergänzt und kann sich entfalten.

Geschäftsführerinn im Weingut Ritterhof: Eva Kaneppele

2018 Lagrein, Latus, DOC, trocken, 13 Vol.% Alkohol

Lagrein, die autochthone Rebsorte Südtirols. Dieser Wein gedeiht an Rebstöcken, welche teils über 45 Jahre alt sind. Die Rebstöcke stehen bei Gries (Bozen) und in Auer (Südtiroler Unterland) auf Sand- und Schotterböden. Nach einer kurzen Maischestandzeit um Aromen und Farbstoffe zu extrahieren, wird der Wein für 12 Monate in französische Eiche gelegt und reift dort. Tiefdunkel im Glas und mit frischem Duft nach Erde, Waldbeeren und Schokolade präsentiert sich dieser Wein. Lagrein gehört immer zu meinen Favoriten in Südtirol und ist die perfekte Ergänzung zu jeglichem (dunklem) Fleisch vom Grill und auch zu reifem Hartkäse. Am Gaumen wirkt der Wein samtig und ausgewogen. Eine dezente Säure und sanfte Tannine begleiten jeden Schluck. In der Nase Veilchen und eine sehr große Beerenfülle. Der Wein wirkt sehr kraftvoll, aromatisch und mit wunderschöner Tiefe und ist einfach eine tolle Ergänzung zu der Rebvielfalt Südtirols. Ein schöner Wein, den ich in dieser Qualität ehrlicherweise nicht erwartet hätte! Danke!

Weingut Ritterhof | www.ritterhof.it

bekannt als Obst- und Weinanbaugebiet. Die Reberziehung in Pergolaform ist hier sehr verbreitet. Hierbei hängen die Reben fast mannshoch über dem Boden, um Feuchtigkeit und Schimmel zu entgehen sowie durch das dichte Blätterwerk gut vor zu starker Sonneneinstrahlung geschützt zu sein.

Fotos: Ritterhof Weingut-Tenuta, Cantina Tramin | Kellerei Tramin, Florian Andergassen, Rickard Kust, Nals Margreid, Kellerei Cantina KURTATSCH, Philipp Franceschini

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

2019 Cantina Tramin, Stoan, Chardonnay (> 60 %), Sauvignon, Gewürztraminer, Pinot bianco, 13,5 Vol. % Alkohol

Stoan? Diese Bezeichnung steht Umgangssprachlich für Stein und soll das Anbaugebiet beschreiben. Die Rebsorten sind klassisch für Südtirol, aber die Kombination und auch das Verhältnis mit > 60 % Chardonnay ist etwas ungewöhnlich. Ich bin gespannt. In der Nase mild, klar und mineralisch (wenn man das nasal wahrnehmen kann). Im Glas ein helles Gold mit schönen Reflexen. Er wirkt sehr elegant und ein Duft von Marille, weißen Blüten und etwas Würzigkeit. Am Gaumen, Ananas, Paprika, leicht salzig und lang anhaltend. Puh, ein toller Wein, welcher das gesamte Spektrum Südtirols (Weißwein) abdeckt.

2019 Cantina Tramin, Nussbaumer Gewürztraminer, DOC, trocken, 14,5 Vol. % Alkohol

Kurz einmal ins Internet geschaut und gesehen, dass dieser Wein der meistprämierte Gewürztraminer Italiens ist. Somit ist die Latte schon einmal sehr hochgelegt. Bei sehr geringem Ertrag pro Hektar und manueller Lese steigen meine Erwartungen. Die Flasche wird geöffnet und schon beim Einschenken erstrahlt der Wein förmlich in einem Goldgelb. Rosenduft, Honigmelone, Maracuja, Litschi, Zitrone, Kräuter und, und, und … ein so breites Spektrum in der Nase. Einfach toll. Am Gaumen wiederholt sich das gesamte Spektrum und ich verharre kurz. So macht Wein Spaß und dieser Gewürztraminer kann den „großen" Traminern aus dem Elsass nicht nur das Wasser reichen, sondern ist mindestens ebenbürtig. Um es auf den Punkt zu bringen, ein großer Wein!

Ihr Marcel Tekaat

Cantina Tramin | Kellerei | Tramin www.CantinaTramin.it

Der Wein-Genießer-Tipp

2019 Nals Magreid, Mantele Sauvignon blanc, DOC, 14,5 Vol.% Alkohol

Auch hier wieder 14,5 % Alkohol ... puh ... Aber ganz ehrlich, erneut eine Überraschung. Strohgelb, grüne Reflexe, im ersten Gedanken fruchtig, hocharomatisch. Eigentlich alles typische Indikatoren für einen Sauvignon blanc. Pampelmuse, Holunder und Pfeffer sind ausschlaggebend. Am Gaumen kraftvoll und ausgewogen. Der Wein hat Rasse und Klasse. Er spielt mit vielen Aromen und ist druckvoll und lang anhaltend. 14,5 Vol.% Alkohol stehen dem Wein sehr gut und wirken keineswegs zu viel. Südtirol par excellence. Der Weinmacher versteht sein Handwerk, was natürlich nicht heißen soll, die anderen können es nicht. Aber einen so hohen Alkohol so einzubinden ist schon sehr gut. Auf allen Linien ein klasse Wein!

Nals Margreid | www.kellerei.it

2019 Nals Magreid, Sirmian Pinot bianco, DOC, 14,5 Vol.% Alkohol

Zuerst das große Schlucken, 14,5 % Alkohol im Weißburgunder ...
Ich weiß ja, dass Südtirol nicht zu dem Weinanbaugebiet zählt, in welchem mit Alkohol gegeizt wird, aber 14,5 für einen Weißburgunder?!?!? Also ran an die Flasche und ich hoffe, er überzeugt und der Alkohol ist gut eingebunden und wirkt nicht „brandig". Der Wein begrüßt im Glas mit grünen Reflexen und erstrahlt in einem hellen Gelb. Apfelaromen, Zitrone und Ananas in der Nase. Am Gaumen wirkt er sehr füllig mit einer angenehmen Salzigkeit. Er wirkt lebhaft und spielt mit einer Säure. Ein schöner Wein für lauwarme Sommerabende. In den gut gefüllten Eiskübel und einfach als Aperitif genießen. Die 14,5 Vol.% Alkohol merkt man diesem Wein nicht an und ein bisschen fühlt man sich in den Urlaub versetzt.

Der Wein-Genießer-Tipp

2017 Kellerei Kurtatsch, Freienfeld Cabernet Sauvignon Riserva, DOC, 14 Vol.% Alkohol

Beim Blick auf den Alkoholgehalt schon fast ein wenig Verwunderung. Bei den Rotweinen weniger Alkohol als bei den Weißen ... ich bin gespannt. 15 Monate in französischem Barrique, 9 Monate im großen Holz und mindestens 1 Jahr in der Flasche gereift sind meine Erwartungen hoch!

In der Nase sehr duftig. Schwarze, dunkle Waldbeeren mit Lavendel und Majoran lassen mein Herz höher schlagen. Samtige Tannine am Gaumen und eine stolze Länge machen diesen Wein zu einem Highlight. Minze und eine tragende Säure machen ihn zu einem Erlebnis. Seine Lagerfähigkeit lässt den Wein zu einem „Schätzchen" werden und er wird den Weg in meinen Keller finden. Ich bin äußerst überrascht und freue mich diesen Wein „gefunden" zu haben.

2018 Kellerei Kurtatsch, Brenntal Gewürztraminer Riserva, DOC, trocken, 15 Vol.% Alkohol

JA, der Alkohol wird nicht weniger ;-) Vollständig von Hand gelesen erkennt man umgehend die hohe Qualität. Leuchtend, gold-gelb im Glas mit Aromen von Rose, Honig, Lavendel und Orange besticht er im Auge und in der Nase. Am Gaumen wirkt er wunderbar saftig, mit belebender Säure und langanhaltend. Dieser Wein macht Freu(n)de. Als Aperitif oder aber auch zu Krustentieren und Meeresfrüchten macht er eine hervorragende Figur. Spannend ist diese Ausgewogenheit und eine wunderbare Struktur, die diesen Wein von anderen Gewürztraminern abhebt. Auf jeden Fall eine lohnende Investition und ein spannendes Erlebnis.

Sobald der Wein da ist, wird gegrillt ;-)

Ich hoffe, Ihnen werden diese Weine Spaß machen und Sie können diese genau so genießen wie ich. Diese Probe hat mir außerordentlich viel Spaß gemacht. Ich freue mich darauf, die „Reste" im Kreise meiner Familie zu genießen! In diesem Sinne, viel Gesundheit und allzeit einen guten Tropfen im Glas!

Ihr Marcel Tekaat!

Kellerei Cantina KURTATSCH | www.kellerei-kurtatsch.it

„do wechst der Tramyner!“

„A good body and a fine flavour“

Über die Weinfässer der Räter, die schönsten Kellnerinnen und die vorzüglichen Lagreintrauben

Ein kurzer historischer Abriss über das Weinland Südtirol

Albin Thöni

Südtirol ist ein Weinland mit einer weit über zweitausend Jahre alten Tradition – es ist das älteste Weinbaugebiet im heute deutschsprachigen Raum. Schon das Volk der Räter lagerte hier den Wein in Holzfässern ab. Als die römischen Legionen um 15 vor Christus auf ihrem Alpenfeldzug entlang der Etsch in Richtung Reschenpass vorrückten, fanden sie bereits gut ausgebaute Weingärten vor. Es waren angeblich die Illyrer, ein Volk vom nordwestlichen Balkan, die um 1.000 vor Christus die Rebe über den Balkan ins Etschtal gebracht hatten. Die Räter kultivierten den Weinbau dann weiter, ebenso das Einkeltern und die Weinbereitung, indem sie etwa die Pergel als Erziehungssystem (hölzerne Unterstützung für den Rebstock und die Reben) und Holzfässer für die Weinlagerung benutzten.

Als mit der „Via Claudia Augusta“ die erste Alpenverbindung von der Poebene entlang der Etsch über Bozen bis zum Reschenpass und über Reute und den Fernpass an die Donau, in den süddeutschen Raum, entstand, brachten zudem Reisende neues Wein-Wissen mit ins Land. Schon damals war der Wein aus dieser Gegend berühmt. Die „noblen Kreise in Rom“, insbesondere auch Kaiser Augustus, haben zufolge dem Geschichtsschreiber Marcus P. Cato, d. Ältere, um 200 vor Christus; Strabon, griechisch-römischer Geograph, 63 vor Christus; Vergil, Dichter und Epiker, geb. 70 v. Chr. in Mantua und Plinius, 77 n. Chr., die Meinung vertreten, dass der Wein aus der Provinz Rätien besonders köstlich sei. Vor allem Marcus P. Cato lobt in seinen Schriften diese Weine aus Rätien: „... et maxime delecatus est Raetico“.

Weingarten mit der Pergel-Reberziehung

Und Vergil, der Klassiker aus der lateinischen Schullektüre, befasst sich in seinem landwirtschaftlichen Lehrgedicht „Georgia: Über den Landbau“ intensiv mit der Pflege der Reben und dem geeigneten Standort für diese (In Georgica 2, 89 – 96). Auch zählt er 14 Rebsorten meist griechischen Ursprungs auf, darunter den berühmten Falerner und den Raeticum. Es muss demgemäß bereits vor 2.000 Jahren in Rätien, dem Land entlang der Etsch, das ideale „Terroir“ für exzellente Weine vorhanden gewesen sein.

Die Weinberge und die Reben rund um den Bozner Talkessel galten seit jeher für die Reisenden aus dem Norden als symbolträchtige Vorboten des Südens. Die ersten Weinberge waren Zeichen dafür, dass man sich nun bald „dem Land, wo die Zitronen blühen“ näherte. Die Reisenden, egal ob vom Norden oder auch vom Süden kommend, zeigten sich allesamt von der Reblandschaft im damaligen Deutschtirol, dem heutigen Südtirol und Welschtirol, dem heutigen Trentino, stark beeindruckt.

So hat der Verleger, Kupferstecher und Chronist Matthäus Merian im Jahre 1649

festgestellt: „Der rote Wein, so allhie wächst, ist trefflich gut“. Francois M. Missons aus Paris hat im „Italien-Handbuch“ für Reisende 1691 Bozen als eine von Weinbergen umkränzte Stadt beschrieben: „Tout la vallée de Bolsane est remplí de vignobles …“.

Der Dichter, Weinexperte und Genießer J. W. von Goethe wiederum entdeckte auf seiner Reise nach Italien, dem Land seiner Sehnsucht, im Herbst 1786 bei Tagesanbruch in der Gegend von Brixen und dem Künstlerstädtchen Klausen, am Fuße des Säbener Berges, die ersten Rebhügel, und als er bei heiterem Sonnenschein Bozen erreichte, beschrieb er detailliert die landschaftsprägenden Pergeln an den Hängen rund um Bozen, von Leitach und am Schwemmkegel von Rentsch „… die mit Wein bebauten Hügel am Fuße der Berge. Über lange, mächtige Lauben sind die Stöcke gezogen, die blauen Trauben hängen gar zierlich von der Decke herunter und reifen an der Wärme des nahen Bodens“.

Dieser Weingegend von Deutsch-Tirol, zwischen Brixen und Bozen, widmete auch die Reichsgräfin und Dichterin Elisa von der Recke ihre Aufmerksamkeit. Als sie im Jahre 1804 in der Pferdekut-

Kloster Säben mit Rebhängen im Eisacktal

sche durch Tirol reiste, bestaunte sie die Rebgärten am Säbener Berg, auf dessen Gipfel „… das prächtige Kloster thront. Im Zeitalter von Kutsche und Karrosse waren derart genaue Beobachtungen selbst im Vorbeifahren noch möglich.

Heinrich Heine hat in seinen „Reisebildern“ auf der Reise im August 1828 von München über Innsbruck und Brixen nach Genua in einem Gasthaus in Brixen Halt gemacht. Für Heine begann bereits

Der St. Madgalenerhügel mit den berühmten Vernatsch-Weinbergen über Bozen

in Deutsch-Tyrol Italien, wohl auch wegen der vielen Weinberge und Weinreben, die er bei der Kutschenfahrt durch das Eisacktal erblickte. Und wegen der Düfte von Zitronen und Orangen, die ihm südlich von Bozen entgegenströmten. In seinen Reisebeschreibungen kann man nachlesen, wie in einem Gasthaus in der Bischofsstadt Brixen „… ein geistlicher Herr die Kellnerin mit „Karessen“, mit „Schmeicheleien und Süßholzraspelei“ bedrängte, die das liebliche, bildschöne Mädchen nicht wenig anzuekeln schienen“. Fürwahr, vielen Reisenden fielen die feschen Tiroler Kellnerinnen auf, die auch die (sprachliche) Grenze zu Italien markierten, denn im ehemaligen Welschtirol, dem heutigen Trentino, waren damals nur Männer als Kellner tätig. Diesen Umstand hat die Malerin Marianne Kraus als Begleiterin der Gräfin Charlotte Erbach im Jahre 1791 humorvoll zusammengefasst: „Welche Nachricht für alle Reisenden sich der Mühe wert hält, ist, dass es in ganz Tirol die schönsten Kellnerinnen gibt […]. Wenn ich eine Reise mit meinem Manne machte, so würd ich Tirol überhüpfen.“

Als Wilhelm der Tapfere von Meißen auf der Pilgerreise 1461 ins Heilige Land am berühmten Dorf im Südtiroler Unterland vorbeiritt, vermerkte er in seinem Tagebuch: „**do wechst der Tramyner!**“

Der Schriftsteller und Alpinist Adolph Schaubach hat im Jahre 1847 die „dunkelrothe Lagreintraube“ als die „vorzüglichste Traubengattung“ der Bozner Umgebung gepriesen. Auch Terlan verdanke seine Berühmtheit seinem Weine. Der rothe, wie der weiße, ist vom Anfang an süß und hat ein äußerst liebliches Aroma. Er gehört unstreitig zu den besten Tyroler Weinen.

In Südtirol finden heute Dank der einzigartigen Symbiose von fruchtbarem Boden und dem alpin-mediterranen Klima über 20 heimische und internationale Rebsorten ideale Bedingungen vor, und lassen Dank exzellenter Kellermeister hochwertige Weiß-und Rotweine mit typisch Südtiroler Charakter heranreifen. Altlandeshauptmann Luis Durnwalder brachte es vor einigen Jahren auf den Punkt, er sagte: „Südtirol ist ein Weinland. Die Weinkultur hat eine sehr lange Tradition in unserem Land und sie hat unseren Alltag seit 3.000 Jahren geprägt und Eingang gefunden in die Kunst, in die Malerei, in die Bildhauerei, zumal auch in die sakrale Kunst. Der Wein ist Symbol für Lebenskraft und Leidenschaft. Beides ist miteinander beinahe unzertrennbar verwoben“.

Literatur:

1. Siegfried de Rachewiltz in: „Die blauen Trauben hängen gar zierlich“. Südtiroler Weinkultur in Reiseberichten vor 1850, S. 23 – 32. Aus Weinkunst. Weinland Südtirol in der Kunst. Lanserhaus Eppan, 2013
2. Jakob von Falke, Schriftsteller und Kustos am k & k Museum in Wien, 1866, S. 296
3. Adolph Schaubach: Die deutschen Alpen. Handbuch für Reisende durch Tyrol. Das Gebiet der Etsch. Vierter Theil, Jena 1846.
4. Luis Durnwalder in: Weinland Südtirol in der Kunst. Lanserhaus Eppan. Vorwort, 2013.

Fotos: Albin Thöni

1. Ostfriesische Winzergenossenschaft eG i.G.

Kein Ostfriesenscherz

Gour-med

Nach 150 Jahren gibt es wieder einen Weinberg in Ostfriesland.

Ostfriesen sind gottesfürchtig, der Glaube an Gott ist Grund für die feierliche Segnung der Reben durch Pastor Jörn Thiessen, auch Mitglied der OWG. Er weihte am 14. Mai den ersten ostfriesischen „Weinberg" ein. In der Bauernschaft Breinermoor, das gehört zur Gemeinde Westoverledingen, nahe Papenburg, wurde in den letzten Wochen der 1 ha große Weinberg mit 4.000 Reben durch die Mitglieder bepflanzt.

Mit Gottes Segen von Pastor Jörn Thiessen

Ostfriesland, jetzt 14. zertifiziertes Weinanbaugebiet Deutschlands, ist stolz auf die Entwicklung, die nach jahrelangen Bemühungen endlich Früchte tragen.

Prof. Dr. Torsten Oltmanns, Initiator und Vorsitzender der OWG: „Diese Eröffnung wäre nicht möglich gewesen, wenn uns nicht sehr viele Menschen geholfen hätten: Die Unterstützer aus Breinermoor, die Nachbarn und die Politiker waren von Beginn an begeistert und haben die Idee gefördert".

Voller Hoffnung und Vorfreude gepflanzt: 4.000 Reben der Sorten „Souvignier Gris" und „Solaris"

Der Landrat von Leer, Matthias Groote, sagte anlässlich der Eröffnung: „Nunmehr wird ein „Weinberg" unser Landschaftsbild prägen. Ich gratuliere der Ersten Ostfriesischen Winzergenossenschaft zur Pflanzung der letzten Rebe und somit zur Eröffnung des Weinanbaus in Ostfriesland. Ich bin guter Dinge, dass die Reben eine hervorragende Basis für einen qualitativ hochwertigen Wein liefern werden, sodass wir demnächst einen wohlschmeckenden Souvignier Gris und Solaris genießen können."

Die Idee, Wein nach Ostfriesland zu bringen, hat aufgrund der klimatischen Bedingungen Potenzial. Viele Winzer und Weininteressierte aus anderen Weinanbaugebieten haben sich bereits gemeldet, die das Projekt sehr aufmerksam verfolgen werden.

Die Ostfriesische Winzergenossenschaft möchte den Weinanbau nach rund 150 Jahren wieder nach Ostfriesland bringen. Die Mitglieder stammen aus der Gegend oder fühlen sich der Region verbunden. Ziel ist es, zwischen Ems und Nordsee qualitativ hochwertigen Wein anzubauen. Die OWG wurde im November 2019 gegründet, nachdem zuvor schon vier Jahre lang über das Projekt und die Verwirklichung nachgedacht und geplant wurde. Die offizielle Genehmigung zum Weinan-

Ein Ostfriesischer Weinberg

bau erfolgte 2020. Schnell fand sich ein entsprechendes Stück Land zu einem reellen Pachtpreis.

Auf dem rund 1 ha großen „Weinberg" werden Reben der Sorten „Souvignier Gris" und „Solaris" angepflanzt. Ostfriesland hat fast so viele Sonnenstunden wie Stuttgart – das macht den Weinanbau im hohen Norden möglich. Die ausgewählten Rebsorten sind zudem für die Herausforderungen harter Witterungen gezüchtet. Die Jungwinzerin Angelina Schmücker, die ein eigenes Weingut in Rheinhessen besitzt, steht den „jungen ostfriesischen Winzern" mit Rat und Tat zur Seite. Sie ist fest davon überzeugt, dass auch hier ein qualitativ guter Tropfen heranwachsen kann. Mit ihrem Start-up Weingut in Essenheim/Rheinhessen verzaubert sie seit 2017 die Weinwelt mit jungen, modernen und frechen Weinkreationen. Genau das will sie mit den Reben aus dem hohen Norden ebenso erreichen. Mit der ersten Lese und Abfüllung wird in ca. 3 Jahren gerechnet – wenn alles nach Plan verläuft.

Weingenießer und -experten blicken erwartungsvoll auf die erste Flaschenfüllung der neuen Winzergemeinde.

Fotos: Gour-med

Info: www.erste-owg.de

Winzerin Angelina Schmücker und Spiritus Rector und Initiator Prof. Dr. Torsten Oltmanns

Neues 4 Sterne plus Hotel für Münster

Das ATLANTIC Hotel

Das ATLANTIC Hotel Münster wird in Kürze eröffnet. Die futuristische Fassade wird im Inneren des Hotels durch einen modernen, urbanen Stil aufgegriffen. Behaglichkeit schaffen die warmen Farben und die schönen Materialien der Innenausstattung. Das Hotel hat den Anspruch, ein Ort der Begegnung, des Austausches und des Genusses zu werden. Und das nicht nur für Hotelgäste, sondern besonders auch für Münsteraner und Menschen aus der Umgebung. In der Lobby wurden darüber hinaus ein Co-Working Space geschaffen, an dem jeder arbeiten kann, der gerade einen Platz dazu in der Innenstadt sucht.

Unter kulinarischen Gesichtspunkten arbeitet das ATLANTIC Hotel Münster sehr eng mit vielen lokalen Partner zusammen. Der Fokus in der Deli Lounge liegt auf frischen Gerichten vom Grill mit Salaten und Snacks. Im Restaurant ATLANTIC Grillroom sorgen Fleisch, Fisch und Gemüse vom Lavasteingrill, gepaart mit exquisiten Weinen für ein erlebnisreiches Dinner. Das Restaurant und die ATLANTIC Skybar hoch über den Dächern Münsters wird neben Hotelgästen auch viele Münsteraner anziehen, die hier bei raffinierten Cocktails gemeinsame Stunden verbringen können. Die Begegnung der „Locals" aus Münster mit Gästen aus der ganzen Welt soll dem Hotel zusätzlich ein besonderes Flair verschaffen.

Für die kulinarischen Genüsse wird Niklas Hoffmann am Herd stehen. Er hat seine Ausbildung im Kaiserhof in Münster unter dem Sternekoch Andre Skupin absolviert. Danach ging Hoffmann nach Köln ins Taku. Bevor er nach Münster zurückgekommen ist, war er 2 ½ Jahre im Restaurant Lakeside (Hotel Fontenay) für den kulinarischen Erfolg mit verantwortlich.

„ATLANTIC Grillroom"

Das moderne Café „Deli Lounge“ präsentiert sich mit einem eigenen Kaffee, der „ATLANTIC Hotel Münster“ Mischung. Sie wurde von Münsteranern für Münsteraner entwickelt und ist etwas ganz Besonderes. Für den „ATLANTIC Grillroom“ stand der „Louis Grillroom“ im Münchner Hotel Louis Pate. Dort werden neben Fleisch- und Fischspezialitäten auch Cuts und vegetarisch-vegane Köstlichkeiten auf dem Lavasteingrill zubereitet. Die „ATLANTIC Skybar“ in der 6. Etage glänzt nicht nur mit dem Blick über die Dächer der Stadt, sondern auch mit vielen kreativen Cocktailideen.

Die ATLANTIC Hotel Gruppe ist Teil der weltweiten Kampagne „United against waste“ gegen die Verschwendung von Lebensmitteln.

Die stylische „Deli Lounge“

Die zukünftigen Gäste werden von der regionalen Verbundenheit des Hotels im Münsteraner Markt als auch von der Professionalität der Gruppe profitieren. Das bedeutet, dass das Erlebnis vor Ort durch die Einbindung lokaler Partner sehr individuell und von lokalen Besonderheiten geprägt sein wird. Grundsätzlich ist ein sehr angenehmer, entspannter Hotelaufenthalt für den Gast das Ziel.

ATLANTIC Komfort

Das Haus mit seiner einmaligen architektonisch herausragenden Fassade vom Architekturbüro Kresing aus Münster ist eine spannende Besonderheit. Im Haus befinden sich auf der 6. Etage ein 380 qm² großer, verglaster Veranstaltungsraum und die ATLANTIC Skybar Münster. Beide mit einem atemberaubenden Blick über die Dächer der Stadt. Eine solche Location ist kein zweites Mal in Münster zu finden. Der Hotelbetrieb richtet sich unter der Woche hauptsächlich auf Geschäftsreisende aus, die in bester Innenstadtlage ein modernes, technisch voll ausgestattetes Zimmer suchen. Nach einem anstrengenden Arbeitstag kann im Fitness- und Entspannungsbereich mit Laufbändern, Rudermaschinen etc. genauso abgeschaltet werden wie im Yoga-Raum oder in den Saunen mit Erlebnisduschen, Kamin und Ruheraum. An den Wochenenden richtet sich das Hotel an privatreisende Familien, Paare und Singles, die mit hoteleigenen Fahrrädern Münster erkunden und danach in den großzügigen Zimmern oder Studio-Suiten entspannen können. Das ATLANTIC Hotel Münster wird über 224 Zimmer / 448 Betten – Verteilt auf sechs Zimmerkategorien und Suiten verfügen.

Neben dem Hotelempfang befindet sich im Erdgeschoss ein Co-Working Space und 3 Tagungsräume mit Foyer. Zwei dieser Räume kann man zu einem 220 qm² verbinden. In der 6. Etage ist der 380 qm² große Engelsaal, zzgl. Foyer mit vier Meter hohen Decken und einem grandiosen Blick über die Stadt. Besonders positiv auffällig ist der großzügige Balkon direkt am Engelsaal, der sich über die gesamte Länge des Saals erstreckt. Weitere vier Meetingräume befinden sich auf dieser Etage sowie die ATLANTIC Skybar Münster. Die Bar wird für alle Gäste ein echtes Highlight.

Die Außenarchitektur stammt von Kresings Achitektur aus Münster und für die Innenarchitektur des ATLANTIC Hotels ist OlufemiMoser aus München verantwortlich.

Fotos: ATLANTIC Hotels

www.atlantic-hotels.de/hotel-muenster

„GenussWerkstatt“ im Hotel Atrium Mainz

„Brotzeit“ zum Auftakt der GenussErlebnisse

Selten beschreibt ein Restaurantname so zutreffend das, was es ist, eine GenussWerkstatt!

Die GenussWerkstatt im Mainzer Hotel Atrium mit Küchenchef Carl Grünewald ist wahrlich eine Werkstatt, die Genuss produziert und seit Bestehen zu den angesehensten Restaurantadressen in Mainz gehört. Carl Grünewald, der seine Ausbildung in der Nachbarschaft bei Peter Stein ja ganz richtig der Peter Stein, dessen Sohn Philipp heute Chef des Restaurants Steins Traube ist. (Siehe Titelgeschichte in dieser Ausgabe)

Weitere Stationen waren die Villa Merton und das Cocoon, beide Frankfurt. Seit Oktober 2020 ist Carl Grünewald verantwortlicher Küchenchef der drei Restaurants im Atrium Hotel, GenussWerkstatt, Adagio und dem Frühstücksrestaurant. Sein Fokus liegt aber auf der GenussWerkstatt. Gemeinsam mit Sous Chef Sebastian Schmidt haben sie das Restaurant zu einem Fine Dining Treff entwickelt. Für beide Köche gilt die simple These „extrem lecker muss es sein“ Beide setzen auf hochwertige Qualität, Nachhaltigkeit und regionale Produkte. Sie kennen die Erzeuger persönlich und halten engen Kontakt zu ihnen.

Küchenchef Carl Grünewald

Gäste der GenussWerkstatt haben die Wahl zwischen zwei GenussErlebnissen (Menus) – wie die Speisen hier heißen – eines davon wird vegetarisch zubereitet. Eine vegane Variante gibt es nicht. Die einzelnen Gänge, 11 kleine Gerichte, wechseln saisonal bedingt und nach Marktlage. Nach spätestens zwei Monaten wechselt das komplette Angebot.

Mit nur 20 Plätzen ist die GenussWerkstatt ein gemütliches Restaurant mit angenehmer Atmosphäre. Die GenussErlebnisse konzentrieren sich auf das Wesentliche. Eine klare Handschrift zieht sich durch alle Gerichte mit dem Ziel, den Eigengeschmack der Produkte unverkennbar hervorzuheben. Die als Vorspeise servierte Brotzeit macht deutlich, worauf es dem Küchenchef und seinem Sous Chef ankommt. Jedes Erzeugnis ergänzt

Carl Grünewalds „GenussWerkstatt“

Küchenchef Carl Grünewald und Sous Chef Sebastian Schmidt

die Komposition zu einem raffinierten Ganzen. Der Ziegenfrischkäse ist frisch und hat nicht das häufig übliche strenge Aroma. Der Honig von eigenen Bienen sorgt für die lieblichen Nuancen, der Zwiebelkuchen mit Schnittlauchcreme sowie die mit Liebstöckel eingelegten jungen Karotten sind eine tolle Ergänzung zu dem sehr köstlichen Roggen-Dinkel-Brot. Ein sehr gelungener Auftakt. Die Kombination von Ofenspargel, vom Bauern aus der Nachbarschaft, mit einem Sud aus Senf und Essig, mit roten Zwiebeln und Buchweizen, verdeutlichen, wie kreativ Carl Grünewald und Sebastian Schmidt ihre Gerichte verfeinern. Der Hauptgang, Damhirsch mit Spitzkohl und dezent eingesetztem Bärlauch lässt den Geschmack des Frühlings erleben. Das Fleisch ist auf den Punkt gegart. Zum Dessert wird Rhabarber serviert, verfeinert mit Blütenzucker, den der Küchenchef selbst herstellt (mit den Blüten von einem Kirschpflaumenbaum) begleitet zum Einsatz kommen. Und sicher noch ein Novum, Salz wird nicht verwendet. Der Name verspricht nicht nur, nein, er löst auch seine (Genuss-) Zusagen ein. Die uns servierten GenussErlebnisse sind stark Sterne verdächtig. Es wird hoffentlich nicht lange dauern, bis den beiden Köchen und Freunden diese Auszeichnung verliehen wird. Bis dahin wollen die zwei ihren Gästen einen schönen Abend bereiten, bei dem einfach alles rund ist. Dass sie das können, haben sie uns bei unserem Besuch bewiesen.

Fotos: Gour-med

Info:
Restaurant GenussWerkstatt
Hotel Atrium
Flugplatzstr.44
55126 Mainz
Tel: +49 (0) 6131 / 491-0
www.atrium-mainz.de

Ofenspargel auf Petersilienspiegel mit Buchweizen und Schmand

Rhabarber mit Joghurteis

von einem Joghurteis, erinnert noch einmal an die vorsommerliche Zeit. Bei jedem Gang ist die schon erwähnte „klare Handschrift" zu erkennen. Alles ist, wie es sein soll, nichts verschnörkelt oder überaromatisiert. Jedes Produkt ist klar zu definieren, geschmackvoller kann man nicht kochen. Fürwahr das Restaurant ist eine GenussWerkstatt. Erwähnenswert finden wir auch, dass nur Gewürze, die die mitteleuropäische Küche ausmachen,

Damhirsch mit Spitzkohl

Ein knuspriger Abschluss

Genießertreff in Wenningstedt / Sylt

Generationswechsel im ‚Fitschen am Dorfteich' eingeleitet

Susanne Plaß

Fast 90 % Stammgäste genießen die Gastfreundschaft im Fitschen am Dorfteich

Meerumschlungen liegt die 38 km lange und mit gut 99 km² größte der nordfriesischen Insel zwischen Föhr und Amrum. Endlose Spaziergänge am feinsandigen Strand und Badespaß in den Nordseewellen bietet die Westseite von Sylt. Im Osten liegt das Naturschutzparadies Watt, dass seit 2009 zum UNESCO Weltnaturerbe zählt. Über das Watt führt auch der 1927 erbaute Hindenburgdamm, der von der DB Netz AG betrieben wird. Seit gut 90 Jahren transportiert die Deutsche Bahn Millionen von Autos und Gästen über die ertragreiche 8,1 km lange Trasse.

Es ist dem Sylter Sternekoch Jörg Müller zu verdanken, dass seine Schwester Verena und ihr Mann Manfred Fitschen im April 1989 auf die Insel kamen und geblieben sind. Der Niedersachse Manfred Fitschen ist in der Landwirtschaft bei Rothenburg an der Wümme groß geworden: „Ich habe den Beruf des Kochs im Fährhaus Lühe unter Küchenchef Wolf-Dieter Klunker erlernt, der später zusammen mit Rüdiger Kowalke für Furore im Hamburger ‚Fischereihafen Restaurant' sorgte." Auf seiner Station in der Schweiz am Genfer See lernte er die Hotelfachfrau Verena Müller kennen. Zusammen arbeiteten sie eine Sommersaison an der Côte d'Azur. Sie stammt aus einer kinderreichen Gastronomiefamilie im Schwarzwald. „Mein Vater führte das ‚Restaurant Lug ins Land' im Pachtbetrieb und ich wuchs mit sechs Geschwistern quasi zwischen Tisch und Herd auf. Mein Bruder Reinhard ist in die Industrie gegangen, die anderen sind mit

Passionierte Gastgeber: Manfred und Verena Fitschen

Manfred Fitschen übergibt das Küchenzepter an Schwiegersohn Cristian Pisacane

dem Gastgewerbe-Gen infiziert“, erzählt Verena Fitschen. Ihre Brüder Jörg (2 Sterne) und Dieter Müller (3 Sterne) haben die deutsche Top-Küche entscheidend mitgeprägt.

Weihnachten 1988 fragte Jörg Müller seinen Schwager, ob er das Restaurant ‚Moby Dick‘ in Munkmarsch auf Sylt bewirtschaften möchte. „Ich habe mir das Restaurant angeschaut und im April sind wir schon auf die Insel gezogen. Jörgs Deal war für uns ohne Risiko: Wir sollten fünf Jahre für ihn arbeiten und danach das Restaurant ‚Moby Dick‘ in eigener Verantwortung bewirtschaften“, berichtet Manfred Fitschen.

Kunstwerk von Marion Schulz-Jessen

Nach 16 Jahren Wattblick wechselte die Familie 2005 auf die Seeseite, kaufte das ‚Hinkfuß am Dorfteich‘ in Wenningstedt und entwickelte daraus das ‚Fitschen am Dorfteich‘. Ehepaar Fitschen zog neben dem Hotel und Restaurant vier Kinder groß. „Unsere Töchter Claudia und Sonja sind in der Gastronomie geblieben und übernehmen jetzt unsere Nachfolge. Claudia ist für das Restaurant und Sonja für das Hotel und Marketing zuständig. Da sie in Kürze ihr zweites Baby erwartet, müssen wir noch ein wenig unser Rentnerdasein verschieben“, sagt Verena Fitschen lachend und freut sich auf das achte Enkelkind. „Unser Sohn Erik wollte mal eine Brasserie eröffnen, ist dann aber Innenarchitekt in Hamburg geworden. Und Tochter Katharina lebt in Augsburg als erfolgreiche Steuerberaterin“, ergänzt ihr Ehemann. Er leitet gerade die Übergabe der Küche an seinen Schwiegersohn Cristian Pisacane aus Sizilien ein. Die gutbürgerliche Küche mit frischen Produkten aus der Region wie Fisch, Lamm und Wei-

Perlhuhn mit gebratenem Spargel, Karotte, Romanesco und Kartoffelstampf auf Rosmarinsauce

derind wird ergänzt durch aromatische, mediterrane Gerichte.

Für die Kinder hat das Ehepaar Fitschen in den letzten zwei Jahren kräftig in den Betrieb investiert. Seit Mitte 2020 komplettiert ein Wintergarten mit 20 Plätzen das Restaurant und sorgt für Flexibilität. Den zweiten Lockdown auf Sylt nutzten die Großeltern, um sich mal nur um die

Die junge Generation (v. l.) Sonja und Claudia mit Ehemann Christian übernimmt

Familie zu kümmern. „Doch dann wollten wir wieder loslegen und haben unser Haus aus eigenen Mitteln modernisiert. Aus dem vorderen Restaurant-Raum wurden zwei barrierefreie Suiten mit Gartenterrassen und eine trendige Bar“, sagt Verena Fitschen.

Der Traum einer neuen Küche scheiterte an den heutigen Arbeitsvorschriften für Abstände. „Deshalb haben wir lediglich neue MKN Geräte gekauft, eine Grillplatte, 16 Kühlschubladen und einen neuen Pass mit Salamander. Wir sind vom Gasherd auf eine Kombination aus Gas und Induktion umgestiegen. Rund 120.000 Euro hat uns die Modernisierung der Küche gekostet“, erzählt der Patron. Weitere Investitionen gingen in die Neuausstattung der Zimmer und Flure mit pflegeleichten Teppichen, neuem Mobiliar, die neuen Suiten und Bar mit Kupfer und Moos Elementen von Feinwerk aus Husum. Das ‚Fitschen am Dorfteich‘ mit zwölf Mitarbeitern ist bereit für die Gäste mit zehn gemütlichen Zimmer/Suiten ab 165 Euro pro Nacht, 60 Plätzen im Restaurant mit Wintergarten sowie 60 Gartenplätzen.

Helles Restaurant mit Blick auf den Dorfteich

Nur sieben Minuten vom ‚Fitschen‘ bis zu diesem Ausblick auf die Nordsee

Schon zu Zeiten vom Restaurant ‚Moby Dick‘ waren die Fitschens Mitglied beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival. Noch heute schwärmt der Patron von Gastköchen wie Michael Röhm aus Lüneburg oder Christian Rach mit seinem Lammbeuschel. Die Gastgeberin kann sich noch gut an Fritz Schilling erinnern, der per Telefon die Rezepte für seine Gänge durchgegeben hat, oder Ronny Siewert vom ‚Friedrich Franz‘ in Heiligendamm sowie Philipp Stein aus Mainz, der in der 33. Saison erstmals auf Sylt war und die Herzen der Gäste und Gastgeber im Sturm eroberte.

„Eine Zeitlang hatten wir fünf Sterneköche auf Sylt. Das hat abgenommen, weil die Sterneküche zu aufwendig ist. Aber unser Schleswig-Holstein Gourmet Festival ist legendär", erzählt Verena Fitschen: „Die Gäste kommen zu uns, philosophieren über das Essen und haben viel Spaß. Mit rund 160 Euro für das 5-Gänge-Menü inkl. begleitender Getränke vom Champagner Lanson über Weine aus Rindchen's Weinkontor bis zum Digestiv von der Brennerei Vallendar ist es ein attraktives Vergnügen."

Zimmer mit individueller Landhausnote

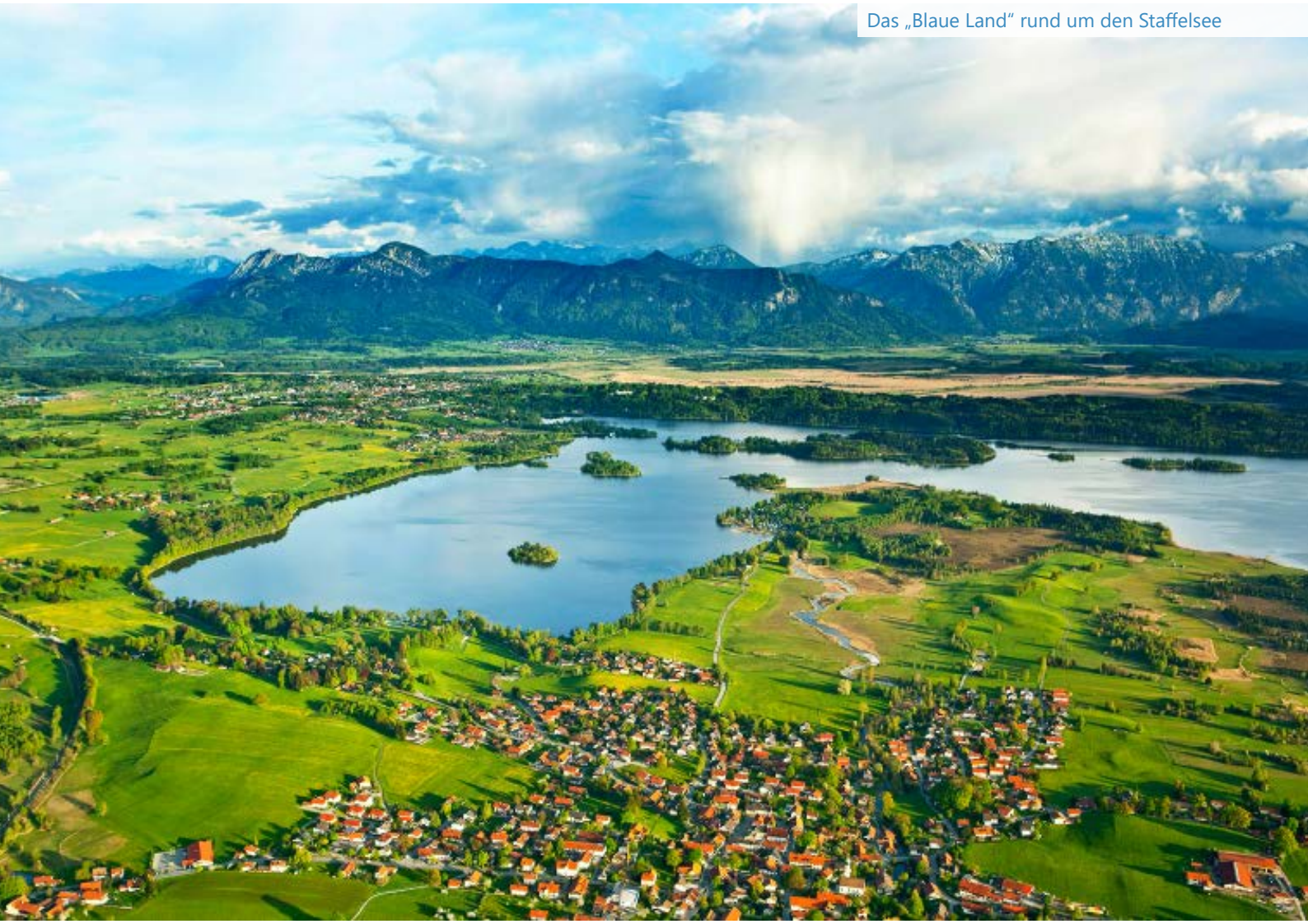
Ein geschützter Platz zum Genießen – der Strandkorbgarten

Sylt ist nicht nur durch die Pandemie ruhiger geworden. Das ehemalige Partydomizil des internationalen Jetsets wandelt sich zur familiären Insel mit Fokus auf Ruhe, kulinarischen Genuss und Gesundheit. Nur der starke Verkehr stört. Daher der Apell von Verena Fitschen: „Wir dürfen nicht mehr so viele Autos auf unsere Nordseeperle lassen, damit sie nicht vom Tourismus kaputt gemacht wird."

Fotos: Susanne Plaß, Günter Corinth

www.fitschen-am-dorfteich.de

Neue barrierefreie Gartensuite mit Kettentisch von Wohnkonzept auf Sylt



Das „Blaue Land“ rund um den Staffelsee

„Zsamm kemma“ beim Kunst kosten

Heiner Sieger

Die Murnauer Kunstwirte haben ihre eigene Antwort auf Corona. In diesem Sommer laden sie auch zu einer Outdoor-Variante ihrer „KunstKulinarischen Reisen“ ein. Zwischen Juni und Oktober verwandeln die Gastronomen, die sich der authentischen, regionalen Küche verschrieben haben, ihre Lokale in ungewöhnliche Ausstellungsräume. Dort goutieren die Gäste Kunst gleich doppelt: die auf den Tellern ebenso wie die, die an den Wänden hängt. Passend zum Motto „Zsamm kemma!“ (Zusammenkommen) lernen sie die Erschaffer der Werke – Köche wie Künstler – persönlich kennen. Zu den ausgewählten Restaurants, Gasthöfen oder Schlemmer-Werkstätten gelangen die Kunst-Feinschmecker entweder mit dem Bus oder zu Fuß.

Marc Völker, Künstler und Mit-Initiator der Murnauer „Kunstwirte“, die sich aus Kunstschaffenden der Region und der Vereinigung der „Staffelseewirte“ zusammensetzen sagt: „Wir haben uns für das Motto ‚Zsamm kemma!‘ entschieden, weil bei jeder Genuss-Station zwei scheinbar völlig konträre Künstler und ihre Werke aufeinandertreffen. Bei der genaueren Betrachtung erkennt man aber, dass Gegensätze durchaus etwas gemeinsam haben“, Er selber ist in Murnau meist in seinem Atelier „Kuhaus“ anzutreffen Hier

begrüßt er auch die Teilnehmer bei Kräuter-Limo und Garten-Häppchen, bevor es zur zweiten von insgesamt fünf Degustationen geht.

Wie in den Jahren zuvor ist hierfür ein Bus-Shuttle im Einsatz, der die Gäste zu den Locations in Murnau, Seehausen und Uffing bringt. „Aufgrund der derzeitigen Situation, haben wir für Gäste, die lieber zu Fuß und an der frischen Luft unterwegs sind, eine zusätzliche Variante geschaffen“, erklärt der Künstler die neue Outdoor-Spielart, die zu Murnaus besten Genuss-Stationen führt.

Filigrane Werke an der Wand und auf dem Teller

„Wir freuen uns sehr, dass wir erneut mit den ‚Kunstwirten‘ für Verwöhn-Momente sorgen können, sogar im doppelten Sinne“, sagt Alexandra Thoni, Tourismuschefin in Murnau, der zentralen Gemeide im „Blauen Land“ von Kandinsky & Co. 19 Künstler aus der Region zeigen, wie vielfältig und lebendig Murnaus Kunstszene auch heute noch ist. Da treffen filigrane Werke einer Hinterglasmalerin auf Grafiken und Installationen, Fotografien auf Holzskulpturen oder bunte Pop-Art-Welten auf Collagen im Wimmelbuch-Stil.

Mindestens ebenso geschmackvoll und raffinert sind die feinen Kreationen der „Staffelseewirte“, die während der „KunstKulinarischen Reisen“ Gerichte servieren, die sonst nicht auf der Speisekarte stehen: Hausgeräuchertes von Ente und Lachs auf Mango, Gurke und Lauchzwiebeln, Ravioli mit Birnen-Walnuss-Frischkäsefüllung oder Pistazienschwamm mit Schokolade, Himbeersorbet und Mousse vom Salzkaramell. „Manche Gerichte schaffen es aufgrund der hohen Nachfrage im Anschluss dann übrigens doch auf die reguläre Speisekarte“, erzählt Alexandra Thoni und freut sich, wenn 2021 wieder Kunstliebhaber und Feinschmecker in Murnau „zsamm kemma“.

Die Termine – Version Bus:

An jedem ersten Freitag im Monat ab 17 Uhr: 4. Juni, 2. Juli, 3. September, 1. Oktober
Die Stationen: Kuhaus, Alpenblick in Uffing, aLago in Seehausen, Auszeit in Murnau, Alpenhof Murnau.

Die Termine – Version zu Fuß:

An jedem zweiten Samstag von 11 bis 15 Uhr: 12. Juni, 10. Juli, 14. August, 11. September, 9. Oktober.
Die Stationen: Kuhaus, Schokoladenmanufaktur Krönner, Wirtshaus zum Beinhofer, Angerbräu, Griesbräu.

Fotos: Das Blaue Land/Stoess, Kirsten Luna Sonnemann

Infos:
www.murnau.de
www.kunstwirte.de

„KunstKulinarischen Reisen“: Hochgenuss par excellence erleben

„Tohru on Tour“

Münchener Zwei-Sterne-Koch Tohru Nakamura verwöhnt die Gäste in den exklusiven Häusern der 12.18. Hotel Collection

Der Star am Herd: Tohru Nakamura

Herrschaftliches Hotel: SCHLOSS Fleesensee

Der „Koch des Jahres 2020“ verwöhnt Gäste im SCHLOSS Fleesensee, Hotel Stadt Hamburg und 7Pines Resort Ibiza mit seinen Kreationen, einem 12-Gang-Menü mit regionalen Einflüssen der 12.18.-Destinationen vom 3.-10. Juli 2021. Tour-Abschluss findet im legendären Cone Club Ibiza mit internationalem Top-DJ Alle Farben.

Ein Spitzenkoch auf kulinarischer Reise durch Europa: Vom 3.-10. Juli 2021 begibt sich Tohru Nakamura mit seinem Team auf Tour durch die Häuser der 12.18. Hotel Collection und lädt gemeinsam mit 12.18. zu gastronomischen Events der Extraklasse ein.

Gäste des SCHLOSS Fleesensee an der Mecklenburgischen Seenplatte (3. Juli), des Sylter Traditionshauses Hotel Stadt Hamburg (5./6. Juli) und des 7Pines Resort Ibiza an der Westküste der „Weißen Insel“ (9./10. Juli) können den Zwei-Sterne-Koch und seine von Kritikern und Gästen gelobten aromatischen Kreationen live erleben.

Von mecklenburgischen Gerichten und Sylter Inselaromen über die mediterrane Leichtigkeit Ibizas bis hin zur Aromenvielfalt der französischen Küche mit asiatischen Einflüssen aus Japan – der „Koch des Jahres 2020“ entführt die Gäste in nahe und ferne Geschmackswelten, die er in einem 12-Gang-Menü überraschend vereint. Die Tickets für die exklusiven Dinner-Events sind limitiert und inklusive Weinbegleitung unter **https://tohru.12-18.com/de** buchbar.

Gäste des Events erhalten bei Buchung eines Hotelaufenthalts vergünstigte Konditionen.

Seit vielen Jahren Sylter Institution: Hotel Stadt Hamburg

Verwöhnoase: 7Pines Resort Ibiza

Zum Abschluss der kulinarischen Tour können die Gäste ein exklusives Casual Dine & Dance im 7Pines Resort Ibiza genießen. Das Event am Samstag, den 10. Juli, beginnt mit einem Sharing Dinner, gemeinsam zubereitetet von Tohru Nakamura, 7Pines-Küchenchef Andres Fernandez und Frans Zimmer, auch bekannt als „Alle Farben". Im Anschluss legt der internationale Top-DJ Songs wie „Fading", „Supergirl" oder „She Moves" auf. Direkt an der Steilküste Ibizas gelegen, dient der Cone Club als atemberaubende Kulisse des Events und offenbart einen einmaligen Blick auf die im Meer versinkende Sonne. Die Tickets sind für 180 EUR p.P. erhältlich.

„Die 12.18. Firmenphilosophie der 12.18 Gruppe „Anders ! Aus Prinzip" gilt im Besonderen für die kulinarischen Konzepte der Hotels und Restaurants.

„Jede der drei Destinationen ist atemberaubend. Diese Einzigartigkeit in unsere Gerichte einzubinden, ist eine spannende Herausforderung. In Kürze wird die 12.18 Gruppe den SALON rouge das Pop-Up-Gourmetrestaurant im Münchener Werksviertel-Mitte eröffnen.

Ab Herbst wird die altehrwürdige Schreiberei unweit des Münchner Marienplatzes die kulinarische Heimat von Tohru Nakamura und seinem Team. Im ersten Stock öffnet dann das Gourmetrestaurant seine Pforten, im Frühling 2022 kommt im Erdgeschoss der Schreiberei darüber hinaus ein Brasserie-Konzept hinzu.

Den Grundstein für „Tohru on Tour" legte der Gastronom Marc Uebelherr, der den Spitzenkoch und 12.18. zusammenbrachte: So ist das Düsseldorfer Unternehmen an der von Uebelherr gegründeten Gastro & System GmbH beteiligt, die unter anderem das Franchise-Restaurant OhJulia betreibt. Darüber hinaus hat Uebelherr mit Tohru Nakamura und drei weiteren

Partnern ein kulinarisches Ensemble gegründet, welches die Schreiberei betreibt.

Fotos: Hoang Dang, SCHLOSS Fleesensee, Hotel Stadt tHamburg, 7Pines Resort Ibiza

www.tohru.12-18.com/de

Fisch fangfrisch auf den Tisch

Heiner Sieger

Im Osten Nordirlands liegen an der Irischen See die Fischereizentren des Landes. Freunde köstlichen Seafoods finden hier auf einer kulinarischen Tour rund um die fischverarbeitenden Stätten reichlich Gelegenheit die Schätze des Atlantiks zu kosten.

Start der Tour ist „im Süden des Nordens", im netten Städtchen Kilkeel (irisch: Cill Chaoil). Die südlichste Stadt Nordirlands ist zugleich wichtigster Fischereihafen und Heimat der größten Fischereiflotte. Das Hafenstädtchen gab einem der jüngst kreierten aristokratischen Titel seinen Namen: dem „Baron Kilkeel, Duke of Sussex". Königin Elizabeth II. verlieh ihn am 19. Mai 2018 an ihren Enkel Prinz Harry anlässlich seiner Hochzeit mit Meghan Markle. Kilkeels Walking and Heritage Trail führt in die nahe und ferne Geschichte.

Kilkeel gilt als „Seafood Capital" zwischen den Mourne Mountains und der Irischen See. Hier ist unter anderem die preisgekrönte „Mourne Seafood Cookery School" zuhause, im Nautilus Centre, nahe dem Mourne Maritime Visitor Centre mit einem großartigen Ausblick über Kilkeel Harbour. Ebenfalls in Kilkeel ist „Rooney Fish" angesiedelt. Es ist spezialisiert auf die Verarbeitung des lokalen heimischen Fangs und liefert international Weißfisch und Schalentiere aller Art in 15 Länder in Europa und bis nach Südamerika. 2014 wurde eine eigene Austernfarm in Carlingford Lough eröffnet, deren Austern preisgekrönt sind.

Hering auf die Faust oder Muscheln im Restaurant

Weiter nördlich liegt der Fischerort Ardglass in einer natürlichen Einbuchtung der Ostküste im Distrikt „Newry, Mourne and Down", im Südosten von Downpatrick. Seit Jahrtausenden wird hier Fisch angelandet. Bis in die Jungsteinzeit zurück datiert die erste Besiedlung. Ard Ghlais bedeutet im Irischen „grüne Höhe": Der Ort auf der Lecale-Halbinsel liegt geschützt und besitzt einen der wenigen Häfen, die bei allen Wasserständen angefahren werden können. In den Restaurants an der Marina kommt der Fisch fangfrisch auf den Tisch.

Eine der besten Adressen für Gerichte aus dem Meer: die Mourne Seafood Bar

Frischer geht's nicht: Die Qualität der Zutaten überzeugt

Heutzutage gibt es zwei Anleger für die Trawler, den North und den South Pier. Zwar ist die silberne Zeit des Hering-Booms vorüber. Doch der Ardglass Hering wird immer noch hier verarbeitet und neben Garnelen und Weißfisch exportiert – im Wert von rund fünf Millionen Pfund. Nach einem Spaziergang sind eingelegter Hering auf die Faust oder frische Muscheln im Restaurant natürlich immer ein Genuss. Gut fünf Kilometer vom Fischerhafen Ardglass entfernt liegt East Coast Seafood. Am Killard Drive in Ballyhornan führt Marty Johnston das kleinen Familienunternehmen, das weithin bekannt ist für seinen geräucherten Lachs.

Alle halbe Stunde setzt die Fähre „Portaferry – Strangford" über die Engstelle der Mündung von Strangford Lough – hinüber nach Ards Peninsula. Entlang der Küste geht es auf der A2 weiter nach Portavogie. Das charmante Städtchen wurde im 16. Jahrhundert an der geschützten Bucht, dem „Stablehole", gegründet. Es hat zwei wunderbare Strände und blickt zurück auf eine große Vergangenheit als Fischereihafen. Kulinarisch gesehen ist es inzwischen ein Hotspot für alle Liebhaber von köstlichen Fischgerichten, die hier fangfrisch auf den Tisch kommen. Der Ort ist über die Region hinaus bekannt für seine Meeresfrüchte, besonders für Garnelen.

Fotos: Tourism Ireland

Weitere Informationen:
www.ireland.com/de-de/destinations/experiences/northern-ireland/

www.visitkilkeel.com/wp-content/uploads/2013/06/Kilkeel-Tourist-map.pdf

www.mourneseafoodcookeryschool.com/about/

www.mournemaritime.com/

www.rooneyfish.com/products/millbay-oysters/

Das Auge isst mit: Vorzügliche Fischgerichte

Die Hotspots an der nordirischen Küste sind ein kulinarisches Paradies für Liebhaber köstlicher Fischgerichte

Leonardo Royal überzeugt mit nachhaltiger Architektur

Erster Hotelneubau in Barcelona nach 6 Jahren

Das Leonardo Royal Barcelona Fira ist das erste Hotel in Barcelona, das nach einem sechsjährigen Tourismus-Baustopp in der Stadt genehmigt wurde. Es nimmt seinen Betrieb im Sommer 2021 auf.

Gleichzeitig ist es das erste Haus der Marke „Leonardo Royal" in Spanien. Das Projekt zeichnet sich durch eine avantgardistische Ästhetik, nachhaltige Architektur und smarte Technik aus – und geht mit dem Bestreben Barcelonas einher, im Rahmen des europäischen Green Deal klimaneutraler zu werden. Speziell für Businessreisende, Messegäste und Eventveranstalter ausgelegt, punktet das 4-Sterne Superior Haus mit seiner Lage im Stadtteil Sants-Montjuïc neben der Fira de Barcelona, einem in Europa bedeutendem Messezentrum, und der sich neu entwickelnden Hafensiedlung. Mit seinen über 10.000 Quadratmetern Gesamtfläche verfügt das Leonardo Royal Barcelona Fira über ein großzügiges Raumkonzept, welches in einer sehr gefragten Stadt wie Barcelona seit langer Zeit wieder neue Maßstäbe setzt. Das 11-stöckige gläserne Gebäude mit 204 Zimmern und einer acht Meter hohen Open Lobby krönt eine Dachterrasse mit Infinity-Pool und Sky-Bar und wird garantiert zum nächsten Szene-Hingucker der katalanischen Hauptstadt, wo Leonardo Hotels jetzt mit vier und in ganz Spanien mit neun Hotels vertreten ist.

Hotel-Ressourcen schonen – mit Öko-Energie, Urban Garden und mehr

Im Rahmen des europäischen „Green Deal" will sich Barcelona bis 2030 zum Pionier in Sachen urbaner Planung mit klimaneutralem Charakter entwickeln. Die intelligente Hotelmanagement-Strategie des Leonardo Royal Barcelona Fira passt hervorragend in die Pläne. Sie basiert auf zwei Säulen: Umweltbewusstsein und parallel dazu die Entwicklung einer effizienteren Ressourcennutzung,

die Kosten und Verbrauch reduziert. Ein umfassendes Nachhaltigkeitsprogramm wird dafür umgesetzt: dazu gehört unter anderem die Verwendung umweltfreundlicher Materialien wie recyceltes Aluminium für Fensterrahmen, welches bei der Herstellung weniger CO2 produziert oder die Installation eines Abwasserrückgewinnungssystems, bei dem das gefilterte Wasser aus den Duschen zur Befüllung der Toilettentanks wiederverwendet wird. Diese Recycling-Technologie ermöglicht erhebliche Einsparungen beim Wasserverbrauch. Ein weiteres Highlight ist der Urban Garden im zweiten Stock, der die Wärmedämmung maximiert und den „Wärmeinseleffekt'' minimiert. Dieser 690 Quadratmeter große Garten nimmt einheimische Pflanzen auf, die sich auf natürliche Weise optimal akklimatisieren, und schafft so eine Grünfläche innerhalb des Hotels. Darüber hinaus wird der Garten mit einem Regenwasserspeichersystem bewässert. Das Nachhaltigkeitsprogramm umfasst weitere energiesparende Maßnahmen, wie die Nutzung von Öko-Energie durch den Anschluss an das Econergies Fernwärme- und Fernkältenetz zur Erzeugung von Sanitärwarmwasser und Klimatisierung durch Warmwasser für Heizung und Kühlung. Die Installation von Photovoltaik-Solarmodulen auf dem Dach und an der Süd- und Westfassade, erzielen Einsparungen von fast 33 Prozent. Ein neues LED-Beleuchtungssystem mit Bewegungserkennung gewährleistet maximale Effizienz und die Verpflichtung zur maximalen Energiebewertung (A) bei CO2-Emissionen erzielt Einsparungen von bis zu 60 Prozent. Zusätzlich werden Stellplätze für E-Fahrzeuge mit Ladestationen bereitgestellt.

Fokus auf Unternehmen, Business und Events

Der Lage neben der Fira de Barcelona geschuldet, liegt ein weiterer Fokus auf dem Corporate- und MICE-Segment, mit einem attraktiven Angebot für den Tagungsmarkt und Eventveranstalter. Insgesamt stehen hier sieben Räume für Veranstaltungen und Meetings aller Art zur Verfügung, die die Namen bekannter spanischer Künstler tragen und je nach Bedarf mit Paneelen geteilt werden können, ausgestattet mit modernster Technik und coronakonformen Kaffee- und Lunchpausen bekannt als die Brain Breaks. Zu den weiteren Einrichtungen des Hotels gehören Restaurant, Cafeteria, Fitnessstudio und Wellnesscenter mit Personal Care-Behandlungen für Geschäfts- und Städtereisende. Es gibt 120 hauseigene Parkplätze und einen separaten Bereich für Busparkplätze. Für das Innendesign zeichnet Andreas Neudahm, Chefdesigner der Leonardo Hotels verantwortlich, der die Farben der Stadt am Mittelmeer hier mit maurischer Kunst und Jugendstil-Elementen von Gaudí verknüpft – ergänzt mit hochwertigen Materialien, luxuriösem Mobiliar und exzellenter Ausstattung.

Mit dem Leonardo Royal Barcelona Fira erweitert Leonardo Hotels Central Europe die Präsenz in der katalanischen Hauptstadt auf vier und in ganz Spanien auf neun Häuser. Die Hotelgruppe stieg 2015 in den spanischen Markt ein und hat seither Hotels in Barcelona, Madrid, Granada und Bilbao eröffnet. In Barcelona betreibt Leonardo Hotels zusätzlich das Leonardo Barcelona Las Ramblas, das Leonardo Barcelona Gran Vía und das Leonardo Boutique Hotel Barcelona Sagrada Familia.

Fotos: Neudahm Hotel Interior Design GmbH, Marc Sánchez

www.leonardo-hotels.com

Die verborgenen Weinschätze von Buenos Aires entdecken

Heiner Sieger

Wer an Argentinien denkt, dem kommt neben dem Tango unweigerlich der große Grill-Klassiker des Landes in den Sinn: der Asado, im Idealfall begleitet von einem guten Glas Wein. So gut und lecker dieser Klassiker auch ist: Wer nur daran denkt, vergisst die große Vielfalt an Aromen und Geschmacksnoten, die in diesem Land des Weins und des großen kulinarischen Erbes zu finden sind.

Denn in Argentinien gibt es zahlreiche kulinarische Highlights zu entdecken. Und so kommt es nicht von ungefähr, dass viele Liebhaberinnen und Liebhaber des Weintourismus und der lokalen Gastronomie mittlerweile auch alternative Reise-Routen für sich entdecken, abseits der bekannten Weinstraßen in Mendoza, Salta oder San Juan.

Buenos Aires als Weinreiseziel

Zum Beispiel überrascht die Provinz Buenos Aires seit geraumer Zeit mit ihren Weinen. Heutzutage beherbergt sie viele Weinkeller, die zu den besten des Landes gehören und bietet eine Vielzahl spannender Reiseziele für den Weintourismus. Die Sierra de la Ventana im Südwesten der Region wartet mit zahlreichen natürlichen, historischen und kulturellen Attraktionen auf, darunter die Weinberge Ita Malal und Cerros Colorados. Letzterern sehen die heimischen Winzer als den besten der Region an. Er hat das Potenzial, mit den besten Weinen der Welt mitzuhalten. Nur neun Kilometer entfernt, in Saldungaray, liegt das renommierte gleichnamige Weingut, in dessen gemütlichem Restaurant sich vorzügliche Tropfen genießen lassen.

Jeder dieser Orte ist einen Besuch wert. Aber in der Nähe von Mar del Plata, nicht weit entfernt vom Meer erstrecken sich über die Felder von Chapadmalal einzigartige Weinberge. Hier lässt sich so mancher verborgene Schatz entdecken, versteckt zwischen dem Meer und den endlosen Weiten, durchdrungen vom besonderen maritimen Klima des Südatlantiks und der majestätischen Anmutung dieser Ländereien. Wer einmal hier war weiß, warum die Weine, die in der Kellerei Costa y Pampa entstehen, so einzigartig sind.

Der Wiederaufstieg der Provinz Entre Ríos

Eine Renaissance erlebt gerade Entre Ríos, eine alte Weinbauregion, die bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts für ihre Weine bekannt war. Die Umgebung der Stadt Victoria positioniert sich dort mit der Tannat-Traube als Wein-Referenz, die unbedingt probiert werden muss. Umarmt von den Flüssen Paraná, Uruguay, Gualeguay und Gualeguaychú, zeichnet sich die Geographie von Entre Ríos durch eine besonders üppige Wald- und Pflanzenwelt aus. Die geografische Lage der Region mit Höhen zwischen 20 und 30 Metern über dem Meeresspiegel macht sie zu einem besonderen Ort für die Weinproduktion. Denn diese natürlichen Gegebenheiten machen den Weinanbau auf diesem Terrain zwar kompliziert, aber mit einer korrekten agronomischen Bewirtschaftung, entstehen dafür einzigartige und eigentümliche Weine. Durch ihre vielfältige und exotische Gastronomie – auf den Speisekarten finden sich zum Beispiel Flussfische wie die Dorado, Surubí, Boga oder Pacú – bringt die Provinz ihre Kultur und Identität zur Geltung, die ihren Höhepunkt in der Weinherstellung in den Kellereien Vulliez Sermet, BordeRío und Los Aromitos findet.

Foto: Turismo de Argentina

www.visitargentina.site/en/

Eine brandneue Lifestylemarke erobert die Malediven

PATINA MALDIVES, FARI ISLANDS empfängt ab sofort Gäste

Nach jahrelanger Planung und Monate intensivster Vorbereitung erwartet das einzigartige Luxury Resort PATINA Maldives, Fari Islands seine ersten Gäste!

„Wie immer bei diesen Projekten war der Endspurt nochmal eine enorme Herausforderung, aber nun sehnen wir uns alle nach dem „normalen" Resortbetrieb" so General Manager Marco den Ouden.

Das Resort bietet insgesamt 90 Strand- und Wasservillen, die sich diskret in die Fauna der Insel einfügen. Für Abwechslung stehen den Gästen der Fari Beach Club und Fari Marina Village zur Verfügung, die das pulsierende Herz der Inselgruppe bilden. Die Fari Islands wurden gerade für ihren besonderen Beitrag zum verantwortungsvollen Reisen mit dem Global Vision Award 2021 vom renommierten Travel + Leisure Magazin ausgezeichnet.

12 großartige kulinarische Highlights, Restaurants und Food-Outlets, vom veganen Slow-Food-Restaurant bis zum coolen Burger-Truck, begeistern mit verlockenden und vielseitigen Genuss Angeboten.

Das Spa- und Wellbeingprogramm lässt keinen Gäste Wunsch offen, es umfasst unter anderem Biohacking, Stressabbau, Sound Healing sowie Haltungs- und Schlaftherapie.

Inspiration für die Sinne bieten Kunstinstallationen, ein interaktives Musikprogramm und vieles mehr.

Das PATINA Maldives Fari Islands zelebriert eine neue Art des Reisens. Erholung, Genuss und unvergessliche Naturerlebnisse sind ebenso selbstverständlich wie Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Umweltschonung. Wer im PATINA MALDIVES, FARI ISLANDS Urlaub macht wird den Unterschied erkennen und zu schätzen wissen.

Fotos: PATINA Maldives, Fari Islands

www.patinahotels.com/maldives-fari-islands

Sechs malerische Roadtrip-Routen durch Europa

Auf die Iberische Halbinsel, über die Alpen oder entlang der Donau Abenteuerliche Reiserouten, die zu 13 europäischen Four Seasons Häusern und herrlichen Landschaften führen

Der Weg ist das Ziel – Während Reisesehnsüchtige anfangen Pläne zu schmieden und nach Inspiration zu suchen, rückt Four Seasons Hotels & Resorts den wahren Geist des Reisens mit der Einführung von sechs neuen Scenic Route with Four Seasons Roadtrips wieder in den Mittelpunkt.

Dabei erwarten Reisende atemberaubende Ausblicke von der Corniche Road an der Côte d'Azur, iberische, mittelalterliche Dörfer und ein Blick auf die Moldau von der Karlsbrücke in Prag. Die Roadtrips bieten einzigartige Erlebnisse für alle Sinne und verbinden 13 bezaubernde europäische Four Seasons Hotels über sechs kuratierte Routen, die zu Schlössern und Weingütern, Höhlen und Städten, Bergen und Seen und vielem mehr führen. Von der Suche nach den besten versteckten Restaurants mit authentischer Küche bis hin zu Insider-Tipps für touristenfreie Aussichten - die fachkundigen Four Seasons Concierges an jedem Reiseziel arbeiten mit den Gästen zusammen, um jeden Moment individuell zu gestalten.

Die Seele der Iberischen Halbinsel: Zwischen Lissabon und Madrid

Von einer feurigen Flamenco-Vorstellung in Madrid bis zum Nervenkitzel einer Fototour im Motorrad-Beiwagen durch Lissabon - die 625 Kilometer lange Reise zwischen dem zeitgenössischen Flair des Four Seasons Hotel Madrid und der Art-Deco-Finesse des Four Seasons Hotel Ritz Lissabon ermöglicht es die faszinierende Iberische Halbinsel zu erkunden. Der sechsstündige Roadtrip führt vorbei an einer Fülle von UNESCO-Weltkulturerbestätten, mittelalterlichen Dörfern, pulsierenden Städten sowie Küsten- und Gebirgslandschaften - mit vielen Möglichkeiten unterwegs einen authentischen Eindruck von Spanien und Portugal zu gewinnen. Im idyllischen Alentejo, einem der aufregendsten Weinanbaugebiete Europas, wird mit einem edlen Tropfen auf Slow Travel angestoßen. In der winzigen ummauerten Stadt Reguengos de Monsaraz fühlt man sich in ein Märchen aus dem 14. Jahrhundert zurückversetzt. In Badajoz, der Heimat des zartschmelzenden Jamón Íberico, kommt der Gaumen voll auf seine Kosten und in Mérida werden altehrwürdige römische Ruinen und der Tempel der Diana bestaunt.

Eine alpine Odyssee: Zwischen Megève und Genf

Die zweistündige Fahrt zwischen dem schicken Four Seasons Hotel Megève auf dem Mont d'Arbois und dem ruhigen Four Seasons Hotel des Bergues in Genf am Seeufer führt durch die atemberaubende Landschaft der französischen Alpen. Auf der 70 Kilometer langen Strecke können Reisende die Alpen in vollen Zügen genießen, von der Aussicht auf den höchsten Gipfel Europas, den Mont Blanc, bis hin zu einem Schweizer Schokoladenherstellungskurs oder einem Bad im Genfer See bei Sonnenuntergang. Ein Picknick mit Blick auf den schimmernden Annecy-See - einen der schönsten Seen Europas - bildet die Kulisse für einen adrenalingeladenen Nachmittag beim Gleitschirmfliegen vom Col de la Forclaz. Ebenso beeindruckend ist die 7-minütige Fahrt mit der Seilbahn und der 10-minütige Spaziergang, der unerschrockene

Abenteurer zum abgelegenen Bauernhof La Ferme de Lorette und zu einer Kostprobe des Reblochon, eines traditionellen Käses, bringt.

Romantik am Fluss: Zwischen Prag und Budapest

Eine epische Zeitreise durch Geschichte, Kunst und Kultur – der fünfeinhalbstündige Roadtrip durch Mitteleuropa verbindet das prächtige Four Seasons Hotel Prag und das Four Seasons Hotel Gresham Palace Budapest versprüht die Eleganz und Erhabenheit einer vergangenen Zeit. Auf einer Länge von 527 Kilometern, die größtenteils am Wasser verlaufen, erwarten Reisende unzählige Highlights entlang der Moldau und der Donau. Das berühmte Märchenschloss von Lednice verzaubert alle, die es besuchen, und steht im faszinierenden Kontrast zur ehrfurchtgebietenden Macocha-Schlucht im Höhlensystem des Mährischen Karsts in Tschechien. Für eine einzigartige Perspektive von Budapest legen Gäste mit dem Boot von der privaten Anlegestelle des Gresham Palace ab und lassen sich auf der Donau treiben, während sie authentisches Gulasch, Hühnerpaprikasch und Käseknödel zu den Klängen der pulsierenden Musikszene der Stadt genießen.

Ein russischer Wandteppich: Zwischen Moskau und St. Petersburg

Von einer Backstage-Tour durch das Bolschoi-Theater in Moskau bis hin zu einem Kaviar-Degustationsmenü in St. Petersburg – der 705 Kilometer lange Roadtrip zwischen den russischen Four Seasons-Häusern lässt reisende eintauchen in die beiden atemberaubenden Hauptstädte

des Landes. Reich an beeindruckender Architektur, natürlicher Schönheit und lebendiger Kultur, führt die achtstündige Route hinein in die Tiefen der Moskauer Landschaft, wo eine einheimische Familie Volkslieder, Akkordeonspiel, Essen und Märchen an ihrem gemütlichen Hausfeuer teilt. Jenseits der bukolischen Einblicke in das ländliche Leben wartet beeindruckendes Spektakel bei zahlreichen Touren: exquisite traditionelle Stickereien in der Krestetskaya Strochka Fabrik; die 76 Seen, ein Kloster aus dem 17. Jahrhundert und die heiligen Quellen des UNESCO Biosphärenreservats im Valdaysky National Park; und die Architektur von Nikolai Alexandrovich Lvov - dem russischen Leonardo da Vinci - in Torzhok.

Eine durch und durch britische Angelegenheit: Zwischen Hampshire und London

Auf diesem zweiteiligen, typisch britischen Roadtrip treffen verborgene Juwelen auf bekannte Sehenswürdigkeiten – die ersten sechs Kilometer folgen der Themse zwischen den Londoner Four Seasons-Schwesterhotels Park Lane und Ten Trinity Square, während die zweiten 83 Kilometer von London hinaus zum Four Seasons Hotel Hampshire und seiner wunderschönen, üppigen Umgebung führen. Die Route durchquert Jahrhunderte - wie auch Grafschaften - von der zeitgenössischen Kunst in der Tate Modern bis hin zur feinen ländlichen Kunst des Tontaubenschießens. Auf die Wachablösung im Buckingham Palace folgen Cottage-Gärten und die Schreibzimmer der Romanautorin Jane Austen aus dem 19. Jahrhundert. Reisende genießen den traditionellen Afternoon Tea in den Royal Botanic Gardens in Kew, bevor sie die Geheimnisse von Stonehenge ergründen. Obwohl die Fahrt nicht einmal zwei Stunden dauert, liegen 5.000 Jahre an Wundern der Geschichte auf der Strecke zwischen diesen drei britischen Four Seasons-Perlen.

Ein französisches Fest für die Sinne: Zwischen Paris und Cap-Ferrat

Der Duft der Lavendelfelder der Provence, das Zirpen der Zikaden und atemberaubende Ausblicke auf das Mittelmeer: Der 949 Kilometer lange Roadtrip zwischen der Grandezza des Four Seasons Hotel George V, Paris und der zeitlosen Eleganz des Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel ist ein französisches Fest für die Sinne. Von einer Champagner-Kreuzfahrt auf der Seine bis hin zu einem romantischen Segeltörn bei Sonnenuntergang an der Côte d'Azur warten einige der klassischsten französischen Erlebnisse entlang der kultigen Urlaubsroute. Unter anderem ein Besuch bei den Lieblingsweingütern des weltbesten Vize-Sommeliers Eric Beaumard, Direktor des mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Le Cinq, im Loiretal, oder im Avignons Palais des Papes aus dem 14. Jahrhundert, dem größten gotischen Bauwerk der Welt. Zwischen Juni und August lohnt zudem ein Fotostopp in Nyons, wenn sich die Landschaft in eine lila Patchworkdecke verwandelt.

Fotos: Four Seasons Hotels & Resorts

www.fourseasons.com

Kunst, Kultur und Geschichte

Hoi An seit 1999 UNESCO-Weltkulturerbe und Vietnams Kunstzentrum

Die gelben Häuser in der Altstadt Hoi Ans sind oft mit bunten Lampions geschmückt

Die kleine Küstenstadt mit etwa 75.000 Einwohnern liegt in Zentralvietnam und gilt zurecht als Zentrum für Kultur, Kunst und Geschichte des Landes. Die Altstadt – rund um die Japanische Brücke aus dem 17. Jahrhundert – mit ihren über 800 schmucken Wohn- und Handelshäusern ist seit 1999 Unesco Weltkulturerbe. Die bunten Lampions, die nachts das Ensemble zu einem ganz besonderen Ort machen, der Chinesische Tempel und die beleuchtete Uferpromenade am Thu Bon Fluss, die per Fahrrad oder auch vom Wasser aus im Boot einen phänomenalen Anblick bieten.

Zu dem Kulturzentrum gehören die vielen Kunstgalerien in der Stadt sowie Theater und kulturelle Projekte, Workshops oder Kochkurse. Wegen der Corona-Beschränkungen ist vieles derzeit noch geschlossen oder nicht möglich, aber einige planen schon wieder neue Aktivitäten.

Kaffee und Tee

Sehr engagierte Menschen haben im Jahr 2000 die Organisation „Reaching Out Vietnam" gegründet. Hier wurden Menschen mit Behinderungen angelernt, traditionelle Handwerksgegenstände wie bronzene Kaffeefilter, Patchwork-Überdecken oder Schmuck zu produzieren. In einem angeschlossenen Laden gab es sie zu kaufen. Ebenso gab es Kreativworkshops, die vermittelten, wie man traditionelle Papierlaternen herstellt. Im Teahouse konnte man zum Beispiel den Tee und Mediations-Workshop „Quiet Tea" buchen oder lernen wie man vietnamesische Kokosnusswaffeln zubereitet. Nicht zu vergessen die kulinarischen Köstlichkeiten wie verschiedene Tees oder traditionelles Gebäck, die angeboten wurden.

Das vietnamesische Kaffeefilter-Set aus dem Laden Reaching Out Vietnam

Hoi Ans Uferpromenade mit den gelben Häusern ist häufig Fotomotiv

Ein Franzose zeigt Vietnam

Der Fotograf Réhahn stammt eigentlich aus Bayeux in der Normandie. Er reist gerne, ist fasziniert von den Kulturen in den vielen Ländern auf der Welt und nimmt dabei seine Kamera(s) mit. Er schafft schnell einen Draht zu den Menschen und hat so bereits zahlreiche Fotos geschaffen, die weltweit bekannt

Große Aufführungen bei den Hoi An Memories faszinieren alleine wegen ihrer spektakulären Präsentation

sind. Mittlerweile hat er sich in Vietnam niedergelassen und arbeitet aus Hoi An. Eine umfangreiche Dokumentation der 54 ethnischen Stämme in Vietnam sowie ihrer traditionellen Kleidung ist in Hoi Ans Altstadt in der Precious Heritage Museum and Art Gallery dokumentiert. In einem der Häuser aus dem 19. Jahrhundert finden sich hunderte Portraits.

Getanzte Geschichte

Um Tradition geht es auch bei den Hoi An Memories Shows. Auf einer künstlichen Insel im Thu Bon Fluss von 25.000 Quadratmetern und Platz für 3.300 Interessierte machen mehr als 500 Tänzer und Schauspieler die 400-jährige Geschichte des Landes eindrucksvoll erlebbar. Es gibt ein wahres Feuerwerk von Tänzen und Darstellungen der Traditionen und Geschichte, aufgeteilt in die fünf Themenbereiche Leben, Hochzeit, Lampen und Meer, Hafen und Stadtgeschichte von Hoi An.

Golfer's Paradise

Neben der herausragenden Kultur bietet sich die Region Hoi An auch für Golfliebhaber an: Hier finden sich einige der Top-Golfplätze des Landes, darunter der Montgomerie Links, Dalat Palace Golf Club oder Laguna Golf Lang Co. Diese Plätze können ohne Mitgliedschaft bespielt werden. Um die gegebenenfalls heißen Temperaturen am Tag zu umgehen, empfehlen Experten möglichst früh morgens Golf zu spielen. Weitere Informationen zu Golfspielmöglichkeiten in Vietnam oder Golfpaketen gerne auf Anfrage an info@itsvietnam.com

Montgomerie Links ist einer der Top Golfplätze in Vietnam

Leckeres auf die Hand

In Hoi An genauso wie überall in Vietnam lässt es sich hervorragend speisen. Was aber in Hoi An nicht fehlen darf, ist das Bánh Mì, das typische Sandwich. Das „leckerste Brot der Welt" ist ein knuspriges Stück Baguette gefüllt mit weich gekochtem, speziell gewürztem Schweinefleisch, schmackhafter Pastete, frischem Gemüse, Mayonnaise, frischem Koriander, eingelegtem Rettich, Möhre, einem Hauch Chili und speziellen Saucen. Straßenstände bieten das Bánh Mì zu jeder Tageszeit an. Es ist nicht nur wegen seines einzigartigen Geschmacks beliebt, sondern auch weil es umgerechnet nur 1,50 EUR kostet.

Das Baguette-Sandwich Bánh Mì ist überall in Vietnam ein bisschen anders und sehr beliebt

Fotos: Tho-Ge/Pixabay, Reaching Out Vietnam, Letinna/Pixabay, Hoi An Impression, Montgomerie Links, vtoanstar/Flickr

Weitere Empfehlungen auch für Kombinationstouren Kultur und Golf oder für andere Regionen Vietnams, Kambodscha und Myanmar geben die Experten von ITS Vietnam gerne auf Anfrage an info@itsvietnam.com. Inspiration dazu finden Sie auch auf der Webseite von Indochina Travel Services: www.itsvietnam.com

Eine Reise in das Land des Lächelns inmitten der Pandemie

Authentische Eindrücke mit Asiaventura

Typische Straßenküche in Thailand: Genuss garantiert

Ab sofort können Südostasien-Fans authentische Reisen nach Thailand und bald auch nach Vietnam, Kambodscha, Myanmar und Laos buchen. Asiaventura zeigt deutschsprachigen Gästen auf exklusiven Touren in kleinen Gruppen die vielen Facetten ihrer Heimat und lässt die Gäste intensiv in das Leben vor Ort eintauchen.

Großen Wert setzt der Reiseveranstalter Asiaventura auf einen respektvollen Umgang mit Natur und Umwelt und lehnt versteckte Kosten sowie Massentourismus ab. Im Fokus jeder Reise stehen vielmehr die Begegnungen mit Menschen – ob beim Übernachten im familienbetriebenen Gästehaus, beim Meditieren mit buddhistischen Mönchen oder beim Gespräch mit traditionellen Seidenweberinnen. Auch die kulinarische Seite Südostasiens sollen die Reisenden entdecken: in Kochkursen mit einheimischen Köchen gibt es Originalrezepte für asiatische Lieblingsspeisen.

„Eine Reise durch das Land des Lächelns" heißt Asiaventuras erste Pilotreise nach Thailand. Sie findet im Februar 2022 statt. Die Gäste reisen in die imposanten Bergen im Norden, durch mystische Regenwälder, vorbei an schwimmenden Märkten und ehrfurchtsvollen Tempelanlagen bis hin zu den weißen Stränden im Süden. Sie lernen dabei viele Einheimische kennen und erhalten einen Einblick in ihre Lebensweise. Auch grauen Riesen begegnen die Gäste, jedoch nur aus der Ferne. Im Elephant Nature Park Halt können die Gäste gerettete Elefanten beim Herumtollen in der Natur beobachten.

„Wir gestalten unsere Reisen so, wie wir sie selbst gerne erleben würden. Für mich ist das ein wahr gewordener Traum. Die Pandemie hat unsere Leidenschaft, unsere Liebe und unseren Glauben an nachhaltiges Reisen nicht verändert" Erklärt Vera Senapan, Gründerin von Asiaventura.

Gegründet wurde Ventura Travel 2015 mit der klaren Vision und Leidenschaft für bestimmte Reise-Nischen. Mittlerweile versammeln sich unter dem Dach von Ventura Travel 12 Marken, Asiaventura kam 2021 dazu.

„Alle Touren der Reisespezialisten sind hervorragend organisiert und vermittelten einen authentischen Einblick in das Leben fremder Länder und Menschen.

Eine sympathische Botschafterin aus dem Land des Lächelns: Vera Senapan

Weitere Informationen finden Interessierte unter https://www.asiaventura.de/reise/thailand-rundreise

Thailand-Fans, die bis Ende Juli 2021 bei Asiaventura buchen, erhalten bei Nicole Korlath mit dem Code "LÄCHELN DURCH DIE MASKE" ein Willkommensdinner in Chiangmai als Geschenk.

Fotos: Asiaventura

www.asiaventura.de

the CORD neuer stylisher Treffpunkt für Genießer

Thomas Kammeier stellt sein Team vor

Thomas Kammeier, mehrfach ausgezeichneter Meisterkoch und gastronomischer Leiter zeigt hier gemeinsam mit Küchenchef Florian Peters und Restaurantleiter Olaf Rode, dass auch Küchen Innovationswerkstätten sind.

Küchenchef Florian Peters ist vor allem durch das Restaurant VOX im Hyatt Hotel Berlin bekannt. Dort hat er seine Kochausbildung gemacht und ist nach einigen Jahren zurückgekehrt, um hier für drei Jahre die Stelle des Küchenchefs zu übernehmen. Florian Peters ist Bekenner innovativer europäische Küche modern, filigran und detailliert inszeniert und vorrangig mit saisonalen Produkten.

Alle Zutaten sind mit großen Qualitätsansprüchen gewählt und verarbeitet, mit Fokus auf Regionalität und Saisonalität. Fleisch und Fisch kommen ausschließlich aus nachhaltiger, fairer und artgerechter Tierhaltung.

Neben Seafood wie Austern, Riesen-Garnelen oder auch dem klassischen Loup de Mer gibt es eine große Auswahl an Fleischspezialitäten. Hierzu gehört das Wagyu Rib Eye genauso wie das US-amerikanische oder das irische Rinderfilet.

Restaurantleiter Olaf Rode, Küchenchef Florian Peters und gastronomischer Leiter Thomas Kammeier (v.l.)

Besonders einzigartig sind die zwei Arten der Grillzubereitung bei Fleisch und Fisch. Zum einen der Lavastein Grill, auf dem beispielsweise die Riesengarnelen gegrillt werden, und zum anderen ein amerikanischer Beefer, der durch kleine Keramik-Pyramiden eine unglaubliche Hitze im inneren Bereich des Grills generiert und das Fleisch einzigartig karamellisiert. Eine extrem heiße Eisen-Platte, die zum Angrillen beispielsweise vom Rib Eye oder Rinderfilet genutzt wird, verleiht den vorletzten Schliff, bevor das Fleisch im inneren Bereich des Grills fertig gegrillt wird.

Neben dem Schwerpunkt auf Fisch und Fleisch bietet das the CORD eine Auswahl vegetarische Optionen an, jeder Gast kann sein vegetarisches Menü zusammen stellen. Neben der nachhaltigen, auf dem EUREF-Campus erzeugten Energie, die das Restaurant nutzt, wird vor allem bei der Auswahl der Produkte auf Nachhaltigkeit geachtet. So gibt es regionales Bier aus der in Neukölln ansässigen Rollberg-Brauerei und auch der Wein wird von Winzern bezogen, die umweltbewusst produzieren. Beispielsweise von Christoph Stahl vom Winzerhof Stahl, der 2018 als „Winzer des Jahres“ ausgezeichnet wurde.

Fünf Tagesrestaurants bieten Gästen, Mitarbeitern und Geschäftspartnern des EUREF-Campus mittags eine große Auswahl an verschiedenen Gerichten. Neben einem asiatischen und italienischen Restaurant sowie einem Burger-Restaurant können die Besucher des „Grüns“ beispielsweise ausschließlich vegetarische/vegane Küche genießen. Kulinarischer Leiter der Gastronomien ist seit 2015 Thomas Kammeier. Der Guide Michelin zeichnete seine Kochkünste im Restaurant Hugos, für das er viele Jahre tätig war, mit einem Stern aus. An Kammeiers Seite im Hugos war auch Restaurantleiter Olaf Rode tätig.

Das Restaurant the CORD hat Mittwoch bis Sonntag von 17:30 bis 23:00 Uhr geöffnet.

Fotos: EUREF AG/Andreas Schwarz
EUREF-Event GmbH/Florian Bolk

the CORD
EUREF-Campus 23-24
10829 Berlin
https://thecord.de

Endlich wieder kochen für Gäste – theNOname tischt mit kreativer Vielfalt auf

Mit neuen Ideen, neuem Interior und Ausbilderschein startet die Saison 2021 aus dem Lockdown-Think-Tank

Dass das Team vom theNOname während des Lockdowns sehr aktiv war, merkt man gleich an der neuen Menükarte inklusive à la-carte-Auswahl, mit der das Restaurant seit dem Ende zunächst den Außenbereich wiedereröffnet hat.

Auf der Karte stehen raffinierte Hauptspeisen wie Nierenzapfen mit Rauchkartoffeln, Sauerkraut und Knochenmark, Makrele mit Spargel und Tomate oder Dinkelrisotto mit Spargel und Onzenei. Auch die Vorspeisen wie Rettich mit Lardo, schwarzem Knoblauch und Bockshornklee zeigen, wie Küchenchef Vicenzo Broszio und sein Team das Spiel mit starken Kontrasten und feinen Nuancen beherrschen. Alle Speisen können à la carte bestellt oder als Menü kombiniert werden. Neben besonderen Weinen gibt es auch selbstgemachte Longdrinks und alkoholfreie Kreationen von Sarah Buchbinder, der stellvertretenden Restaurantleiterin, als subtile Begleiter zur Aromenvielfalt.

Geschäftsführerin Janina Atmadi sagt: „Die Vorbereitung zum nächsten Öffnungsschritt – voraussichtlich am 18. Juni – laufen bereits: Die nun ins Blickfeld der Gäste gerückten Weinkühlschränke geben Einblicke in unsere sorgsam ausgewählten Kellervorräte, die hervorragend zu den sinnlichen Kreationen aus der Küche passen. Außerdem wird ein erhöhter Bartisch Gäste künftig dazu einladen, einen Gourmetabend oder Snacks im lässigen Barstyle zu genießen – gern auch in gemischter Runde."

Die Geschäftsleitung hat Restaurantleiter Mathias Raue und Sarah Buchbinder die Fortbildung und Qualifikation zu Ausbildern ermöglicht. Mit dem erfolgreich erworbenen Ausbilderschein kümmern die beiden sich nun um den Nachwuchs in der Spitzengastronomie.

theNOname Team mit Mathias Raue und Vicenzo Broszio

Die Terrasse des Restaurants theNOname ist ab dem Ende von Donnerstag bis Sonntag von 12:00 bis 21:00 Uhr geöffnet, soweit das Wetter es zulässt.

Reservierungen per E-Mail oder über die Buchungsplattform OpenTable: https://www.opentable.de/r/the-noname-berlin?ref=18491.

Foto: Florian Kottlewski

theNOname
Oranienburger Str. 32
10117 Berlin
www.the-noname.de
E-Mail: info@the-noname.de

Elsässer Weinstraße

Radparadiese im Elsass

Das Elsass liegt an der Kreuzung internationaler Radwege und gehört mit dem umfassenden Angebot zu den Radparadiesen der Welt.

Auf 132 Kilometern verläuft die Radtour entlang der elsässischen Weinstraße von Marlenheim nach Thann. Die rund hundert Winzergemeinden entlang der Strecke, laden ein, die Elsässer Weine zu verkosten.

Radeln mit Yoga an der elsässischen Weinstraße

Die Elsässer Weine sind immer eine Reise wert und warum nicht gleich per Rad? Der Radweg entlang der elsässischen Weinstraße verläuft zwischen Marlenheim und Thann auf über 132 Kilometern.

Inspirationen über die Destinationen
www.radfahrenimelsass.de
www.visit.alsace

Mehr Infos:
www.tourisme-obernai.fr/de

Radtouren ohne Grenzen
www.radfahrenimelsass.de/de/radwege/grenzuberschreitende-radwege.html

Kürzere Thementouren fürs Familienerlebnis
www.radfahrenimelsass.de/de/radwege/ortliche-fahrradrundwege.html

Sightseeing per Drahtesel
www.radfahrenimelsass.de/de/radwege/ortliche-fahrradrundwege/bl835-street-art-und-industrielles-erbe-im-gross-raum-mulhouse-153.html

www.radfahrenimelsass.de/de/radwege/ortliche-fahrradrundwege/bl806-barba-rossastadt-haguenau-169.html

Foto: Infra/ADT/AAA

wineBANK eröffnet in Trier

Private Members' Club im historischen Gewölbekeller des Alten Posthofs

Was lange währt, wird endlich gut: Nach einer gut zweijährigen Bauphase eröffnet im Herzen Triers die wineBANK von Unternehmer Daniel Müller.

Der Private Members' Club für Weinbegeisterte befindet sich im historischen Gewölbekeller des Alten Posthofs unweit des Kornmarktes, einem der schönsten Plätze in Trier. Der Club bietet ausreichend Platz für ausschweifende Weinverkostungen, diskrete Meetings und gute Gespräche unter Weinfreunden. In der separierten Zigarrenlounge können zudem erlesene Tabakwaren genossen werden. Potentielle Clubmitglieder können sich ab sofort auf der Website bewerben. Mitgliedsbeiträge in Trier beginnen bei 59,- EUR im Monat.

„Bereits in der Antike kelterten Winzer ihre Trauben an der Mosel. Und schon beim ersten Blick in die wineBANK Trier spürt man die reiche Weingeschichte der Stadt. Es könnte folglich keinen passenderen Ort für eine wineBANK geben", sagt Christian Ress, Geschäftsführer des wineBANK Netzwerkes. „Daniel Müller ist ein erfahrener Unternehmer, ein weinverrückter Genussmensch und herzlicher Gastgeber – wir sind sehr stolz darauf, dass ihm unsere Idee gefällt und er die wineBANK in Trier entwickelt hat!"

Vinophiler Treffpunkt in der Römerstadt

Trier liegt mitten im wunderschönen Weinanbaugebiet Mosel und blickt auf eine über 2000jährige Weintradition zurück. Das ansprechende Design der wineBANK Trier wurde von dieser reichen Geschichte inspiriert und zieht jeden Gast in seinen Bann.

„Ich habe keinen Zweifel daran, dass die wineBANK der neue Treffpunkt für die vinophile Community der Stadt sein wird", sagt Daniel Müller. „Die Resonanz ist bisher sehr positiv. Ich bin glücklich, dass wir nun endlich starten und mit unseren Mitgliedern viele schöne Momente in der wineBANK erleben können!"

Die exklusive Weinwelt unterhalb der Fußgängerzone verfügt über vier Privatkeller und 240 Fächer in zehn Tresoren. Insgesamt können Mitglieder hier über 22.000 Flaschen Wein einlagern. Ein Meetingraum kann für private Verkostungen oder Treffen in größerer Runde genutzt werden.

Gastgeber Daniel Müller

Der Experte für Feinkost, Spirituosen und Wein wird in seiner wineBANK zahlreiche attraktive Genussformate anbieten, um Mitglieder immer wieder neu zu begeistern. Mit der wineBANK möchte der gebürtige Bergweilerer die Stadt Trier aus ihrem „vinophilen Dornröschenschlaf erwecken". Gute Weine, Austausch mit Gleichgesinnten, eine repräsentative Atmosphäre in zentraler Lage – so sollen Mitglieder die wineBANK in Trier erleben.

Fotos: Simon Engelbert

www.winebank.de/trier

In Jinan, „Stadt der Quellen“, eröffnet Kempinski sein 21. Luxushotel in China

Inmitten des neuen Finanzzentrums und im Hanyu Financial Valley gelegen, befindet sich das neue Hotel in den oberen Etagen des Yunding Building, dem 339 Meter hohen Wahrzeichen Jinans mit eindrucksvollem Blick auf die berühmte „Stadt der Quellen“. Hier erleben Gäste die zeitlose Gastfreundschaft à la Kempinski mit europäischem Flair in Verbindung zur Geschichte der wohlhabenden Provinz Shandong.

„Als Hauptstadt der Provinz Shandong ist Jinan ein wirtschaftlicher Knotenpunkt und kulturelles Zentrum der Region.

„Small is beautiful“ ist die Devise von Kempinski im Vergleich zu den Hotelketten mit hunderten von Hotels und diese Exklusivität wird von uns kultiviert. Handwerkskunst, persönlicher Service und das einzigartige Angebot der Stadt mit ihren historischen Wurzeln verbinden wir zu einem Ganzen. Zudem garantieren wir mit unserem ‚Kempinski White Glove Service‘ einen hygienisch sicheren und gesunden Aufenthalt für unsere Gäste aus aller Welt.“

Europäisches Flair meets „Sechs Künste“
Das südlich des Gelben Flusses gelegene Jinan ist weithin bekannt als die “Stadt der Quellen”, ein für seinen Reichtum an wunderschönen, natürlichen artesischen Quellen und seine einladende Gastfreundschaft und Kultur beliebtes Reiseziel. Das vom preisgekrönten Designstudio Wimberly Interiors entworfene Kempinski Hotel Jinan lässt sich von seiner Umgebung inspirieren und präsentiert eine Farbpalette aus Stein, Smaragdgrün und Goldakzenten. Das Spektrum der Farbthemen und die zeitgenössische Designsprache werden mit den traditionellen Elementen der sogenannten „Sechs Künste“ kombiniert, die Riten, Musik, Bogenschießen, Wagenrennen, Kalligraphie und Arithmetik in die Erzählung der tiefgründigen Kultur rund um die Quellen einbeziehen und die Gäste auf eine Reise in ein Wechselspiel von Bergen, Quellen, Seen, Flüssen und der Stadt mitnehmen. Die 314 eleganten Gästezimmer und Suiten, die sich auf der 55. – 70. Etage des Gebäudes befinden, verfügen über begehbare Kleiderschränke, Essbereich, spezielle Arbeitstische und luxuriöse Bettwäsche im europäischen Stil. Beim Blick durch die hellen und breiten französischen Fenster genießen Gäste die großartige Aussicht auf die Skyline der Stadt. Gemusterte Teppiche evozieren ein Gefühl von fließendem Wasser mit Goldfisch symbolisierenden orangenen Farbklecksen, und schaffen Ruhe und Gelassenheit.

Sky Lobby

Zukünftig können Gäste im Kempinski The Spa des Hotels die Hektik der Großstadt hinter sich lassen und im Infinity Pool, dem Fitnessstudio, beim Yoga oder einer maßgeschneiderten Behandlung relaxen.

Das Hotel verfügt über sechs Restaurants und Bars, die ein vielfältiges Angebot an lokal und international inspirierter Küche bieten. The View auf Etage 53 serviert ganztägig Fusionküche, während das Spring Palace Restaurant authentische Qi-Lu Gerichte und kantonesische Gerichte auftischt. Das Ambiente besticht durch chinesische Malerei, Keramik-Kunstwerke im Jinan-Stil und thematisiert auch hier die “Sechs Künste” mit kalligraphischen Wandgemälden. Sieben Privaträume erlauben Zurückgezogenheit und Ruhe. Während in der Lobby Lounge Afternoon Tea und Cocktails angeboten werden, glänzt das Café Deli im europäischen Stil. Hier können Gäste frisch gebackenes Brot, Sandwiches, Kuchen und Snacks genießen oder auch zum Mitnehmen kaufen.

Das Kempinski Hotel Jinan bietet über 3,600 m² für Veranstaltungen und Konferenzen mit sieben Banketträumen und multifunktionalen Konferenzräumen, darunter der Yunding Bankettsaal mit einer Fläche von 1,200 m² und einer Kapazität von bis zu 1,200 Personen. Darüber hinaus verfügt das Hotel über einen 1,600 m² großen Dachgarten, auf dem Veranstaltungen im Freien, Cocktailpartys und Launch-Events stattfinden können. Alle Räume sind mit modernster High Tech und Projektoren ausgestattet, um den unterschiedlichen Kundenbedürfnissen wie zum Beispiel auch Hochzeiten gerecht zu werden.

Fotos: Kempinski Hotels

www.kempinski.com/en/jinan/kempinski-hotel-jinan/
www.kempinski.co
www.discoveryloyalty.com

Radeln mit Genuss

Kulinarische Fahrradtour um den Murtensee

- Genusstour: Mit dem Velo an den gedeckten Tisch
- Mittelalter-"Stedtli" Murten und Winzerdörfchen entdecken
- Vully-Kuchen, Wein und frischen Fisch genießen

Bilderbuchschweiz, mediterranes Klima, historische Städtchen und Weingebiete direkt am See: Die Region Murtensee ist wie gemacht für einen Urlaub für Herz und Gaumen. Bei einer gemütlichen Velotour rund um den See entdecken Urlauber die Natur und ihre idyllischen Ortschaften. Regionale Spezialitäten verwandeln jede Pause in ein kulinarisches Highlight.

„Mit dem Velo an den gedeckten Tisch" – unter diesem Motto lädt die Region Murtensee zu einer besonderen Fahrradtour ein. Ausgestattet mit einem Genussbüchlein entdecken Urlauber auf zwei Rädern die Region und ihre kulinarischen Besonderheiten. Auf dem gut ausgeschilderten Radweg rund um den See können sie in ihrem eigenen Tempo die Gegend erkunden.

Abenteuer Mittelalter

Die einfache Rundfahrt startet im mittelalterlichen „Stedtli" Murten. Die historische Altstadt mit ihren zahlreichen Laubengängen und den begehbaren Ringmauern aus dem 13. bis 17. Jahrhundert lädt zu einem Bummel ein, bevor man in die Pedale tritt. Wehrtürme, Verliese, Stiegen und geheimnisvolle Kammern lassen Murtens bewegte Geschichte neu aufleben – auch für Kinder ein Abenteuer. Über ländliche und ruhige Sträßchen geht es von dort Richtung Faoug und weiter nach Salavaux mit einem der längsten Sandstrände des Landes. Ein paar Kilometer weiter ist es Zeit für eine erste kulinarische Pause: ein Stück Nidel- oder Vullykuchen und einen Kaffee. Die Rezepte für den legendären Vully-Kuchen, ob salzig mit Speck und Kümmel oder süß, wurden früher nur innerhalb der Familie weitergegeben. Heute lässt die Region auch ihre Gäste an diesem Brauch teilhaben: Auf www.fribourgregion.ch gibt es das Rezept für ein Stück Schweiz zum Nachbacken für Zuhause.

Weingenuss mit Geschichte

Frisch gestärkt geht es weiterhin leicht ansteigend durch zahlreiche Winzerdörfer auf den Mont Vully. Der Hügelzug nördlich des Murtensees verleitet mit seinem herrlichen Blick auf die Alpen und den Jura und einem reichen historischen Erbe zum nächsten Stopp. Die keltischen Helvetier erbauten hier um 58 v.Chr. ein Oppidum, dessen Festungswall heute noch sichtbar ist. Wo die Römer schon vor 2000 Jahren erste Rebstöcke pflanzten, pflegen in den Weinbergen die Freiburger und Waadtländer Winzer dort heute gut 20 Rebsorten, hauptsächlich Chasselas und Pinot Noir. Wer sich genauer über den Vully-Wein informieren möchte, kann auf dem Reblehrpfad am Mont Vully zwischen Môtier und Sugiez spazieren – oder natürlich eine Kostprobe in einem der kleinen Winzerdörfer nehmen.

Nach einer erfrischenden Abfahrt führt die Route durch den Chablaiswald und quasi vorbei am „Großen Moos", bekannt als größter Gemüsegarten der Schweiz, geht es zurück nach Murten. Spätestens dort wartet die nächste Spezialität: ein frisches Eglifilet mit Salat und wunderbarem Blick auf den Murtensee. Bei einem gemütlichen Ausklang des Tages ist Zeit, den nächsten Tag zu planen. Eine schöne Möglichkeit, die Region weiter zu erkunden, ist zum Beispiel eine Schifffahrt ab Murten.

Weiter auf dem Schiff

Von der Seepromenade starten die Ausflugsschiffe unter anderem zur berühmten „Drei-Seen-Schifffahrt". Über den längsten schiffbaren Wasserweg der Schweiz geht es vom Murtensee über den Neuenburgersee bis hin zum Bielersee – malerische Blicke auf die Alpen und die Höhen des Schweizer Jura inklusive. Weitere Informationen unter www.fribourgregion.ch. Ein besonderes Erlebnis ist auch eine Fahrt auf der Attila Boutique Boatel: Das einstige Frachtschiff lädt zu entschleunigenden Kreuzfahrten über die drei Seen ein.

Foto: Switzerland Tourism/Julien Mayer

Alle Informationen zur Genusstour unter https://www.fribourgregion.ch/de/P27790/genussreise-um-den-murtensee?group=505

Weitere sommerliche Aktivitäten in der Region Fribourg finden Sie unter https://www.fribourgregion.ch/de/Z13431/homepage-sommer-2021

„Aufbruch“ eine exklusive Cuvée Kreation der VDP-Winzer St. Anthony, Battenfeld-Spanier und Weil feierte im Restaurant Frank Buchholz und auf Schloss Groenesteyn Premiere

Wilhelm Weil

Hans-Oliver Spanier

Dirk Wirtz

Die drei Weingüter St. Anthony, Battenfeld-Spanier und Weil wollen ein Zeichen setzen mit einer einmaligen Aktion, die eine Gruppe befreundeter Gastronomen dies- und jenseits des großen Stromes unterstützen soll.

Bedingung dieser kreativen Idee war, dass jedes der drei Weingüter von der besten 2020er Kelterung für eine gebietsübergreifende Cuvée aus dem Rheingau und aus Rheinhessen ein Halbstück beisteuern musste. Eines aus dem Niersteiner Hipping von St. Antony, eines von Weil aus dem Kiedricher Gräfenberg, eines aus dem Nieder-Flörsheimer Frauenberg von Battenfeld Spanier. Die rund 2000 Flaschen werden nun in Tranchen von 60 Flaschen kostenlos an Gastronomen abgegeben, deklariert sind sie als „deutscher Wein“. Die Gastronomen verpflichten sich ihrerseits zur Präsentation dieses Weins und werden im weiteren Jahresverlauf mit der Listung dieses Weins auf ihren Karten zu Botschaftern des „Aufbruch“ werden.

Diese Aktion, einen „Aufbruch“ zu starten, ist eine Folge der Corona-Einschränkungen, sie ist ein Signal für Lebensfreude, Genuss und Zusammenhalt. Gastredner bei der Präsentation war Johannes Lafer im Restaurant Frank Buchholz. Fritz Keller, bekannter Winzer, Gastronom und Genießer vom Kaiserstuhl, ehemaliger SC Freiburg-Präsident, der gerade als Präsident des Deutschen Fußballbundes wegen einer miesen Intrige zurückgetreten ist, begeisterte die Zuhörer im Schloss Groenesteyn.

In seinem engagierten Vortrag stellte Keller eine Verbindung von Fußball, Weingenuss bis hin zu der sozialen Bedeutung. „400.000 Menschen engagieren sich in ca. 25.000 Fußballvereinen ehrenamtlich“, so Keller. Fußball, ja Sport ganz allgemein ist die beste Integrationsmöglichkeit für die ca. 1.8 Millionen jungen Spielerinnen und Spieler. Kollegen von Keller aus der Slowakei, Ungarn, Tschechien, der Schweiz und Polen, die in ihren Ländern die sozi-

Eine erfrischende Vorspeise von Frank Buchholz

Johann Lafer setzt auf die digitale Zukunft

Kurz notiert
für **Gour-med** *-Leser*

Corona Pandemie zu wesentlichen und zukunftsweisenden Veränderungen führt. Die Zeit ist überreif für neue digitale Konzepte.

Nachhaltigkeit, Klimaschutz, Tierwohl und gesunde Ernährung werden eine immer größere Bedeutung spielen. Gäste werden bei ihren Restaurantbesuchen mehr darauf achten, welches Konzept der Küchenchef anbietet.

Es kommt nicht so sehr darauf an, welche Ehrungen, Auszeichnungen und Preise dem Restaurant oder Koch verliehen wurden. Entscheidend wird sein, wie umweltbewusst das Angebot auf der Speisenkarte ist.

Die innovative „Aufbruch"-Idee und das Engagement der drei Winzer ist ein erfreuliches Signal, nicht nur für die Gastronomie, auch für die Gäste. Es ist eine Aufforderung zur Rückbesinnung auf das, was uns Freude macht und was unser Leben verschönert. Dem kann man nur zustimmen.

Fotos: Gour-med, Unser Aufbruch

Mehr Infos:
www.unser-aufbruch.de
www.weingut-robert-weil.com
www.kuehlingandbattenfeld.com
www.st-antony.de

ale Wertschöpfung des Amateurfußballs haben untersuchen lassen, berichteten von enormen Erfolgen. Keller beauftragte den DFB zu untersuchen, ob es auch Erkenntnisse aus Deutschland dazu gibt. Heraus kam, dass der Amateurfußball unterhalb der dritten Liga bei den Männern und unterhalb der Bundesliga bei den Frauen eine soziale Wertschöpfung von 13,9 Milliarden Euro erwirtschaftet.

Die enorme Summe fuhr den Anwesenden ebenso in die Glieder wie Kellers Resümee, dass jeder, der sich in den Dienst des Fußballs stelle, sich angesichts dieser Dimensionen darauf befragen lassen müsse, ob es ihm wirklich um die Sache gehe oder ausschließlich um eine persönliche Karriere.

Der wohl bekannteste deutsche Kochstar, Johannes Lafer, verdeutlichte in seinem Referat bei der „ Aufbruch" Präsentation im Restaurant Frank Buchholz, dass die

In seinem Element: Honoriger Winzer, Gastronom und Ex-DFB Präsident Fritz Keller (l.) neben ihm Franz Josef Jung, ehemaliger Verteidigungsminister und ein weiterer Gast

Berlin: Sofitel wird neues Boutique Hotel Luc

Bald ist der Gendarmenmarkt – einer der schönsten Plätze Berlins – um ein außergewöhnliches Hotel reicher: Nach einer grundlegenden Modernisierung durch die Eigentümerin Union Investment wird das ehemalige Sofitel Berlin im Spätsommer 2021 als Mitglied der Marriott Autograph Collection unter dem Namen Hotel Luc neu eröffnet.

Luc – diesen Spitznamen gab der französische Philosoph Voltaire seinem Freund und Förderer Friedrich II. von Preußen - orientiert sich an der preußischen Geschichte des Berliner Gendarmenmarkts und nimmt im Design und Interior die geometrische Klarheit der Friedrichstadt auf. Die großen Ideale der damaligen Zeit, Weltoffenheit und Geradlinigkeit spiegeln sich im Lounge- und Food Konzept wider und auch der ungesehene Seite Preußens – Leichtigkeit, Witz und Augenzwinkern – wird mit auffälligen Stilelementen Tribut gezollt.

„Wir freuen uns, unsere Partnerschaft mit Union Investment und Marriott nun auch auf den Berliner Hotelmarkt ausweiten zu können. Im vielfältigen und anspruchsvollen Berliner Marktumfeld, in welchem der Anteil der Boutique Hotels bei nur knapp drei Prozent liegt, sind Positionierung und Lage - direkt an einem der exponiertesten Standorte der Stadt - beste Voraussetzung für einen erfolgreichen Markteintritt des Luc – selbstverständlich immer mit dem notwendigen Augenzwinkern. „Der Berliner Gendarmenmarkt ist für uns mehr als nur der schönste Platz Berlins. Wir sehen hier das Potenzial, einen eigenen Zugang zur Geschichte dieses Ortes zu entwickeln. Uns geht es darum, lokales Erbe in ein zeitgenössisches Hotelerlebnis zu übersetzen." so MHP Geschäftsführer Dr. Jörg Frehse.

Fotos: Munich Hotel Partner

Mehr Infos: www.mhphotels.com/hotels/hotel-luc-autograph-collection

Neues Gesundheitszentrum in der Therme Meran

Ihren ganzheitlichen Gesundheitsansatz hat die Therme Meran jetzt mit einer Medical Area. Besucher von Südtirols bekanntester Wellnessoase finden seit Mai 2021 neue Bereiche vor: Ästhetische Medizin, Ernährungsberatung sowie Physiotherapie, aber auch Hals-Nasen-Ohren-Heilkunde, Orthopädie und Sportmedizin. Hinzu kommen sollen noch die Fachrichtungen Dermatologie, Kardiologie und Gefäßchirurgie.

Für spezielle Behandlungen arbeiten die deutsch- und italienischsprachigen Fachärzte eng mit anderen Abteilungen der Therme zusammen. Die Mediziner profitieren zudem von Synergie-Effekten: So nutzt der Physiotherapeut für Übungen unter anderem die Räume des über 700 Quadratmeter großen Fitness-Centers, der HNO-Arzt demonstriert Patienten mit chronischen Atemwegsentzündungen die therapeutische Wirkung des Thermalwassers bei Inhalationen und Bädern. „Mit der Gründung der Therme Meran Medical Area positionieren wir uns an der Spitze der Einrichtungen, die sich der Prävention und Behandlung widmen", sagt Thermenarzt Dr. Salvatore Lo Cunsolo. Nach der Visite entspannen Urlauber zum Beispiel in der 2.200 Quadratmeter großen Saunalandschaft oder in der Parkanlage mit ihren zehn Außenpools. Arzttermine können per E-Mail (medicalarea@thermemeran.it) oder telefonisch bzw. per WhatsApp (+39 0473 252090) gebucht werden, auch kurzfristig. Die Rechnung reichen Patienten anschließend bei ihrer Krankenversicherung ein.

Foto: Therme Meran/Gigi Sommese

www.termemerano.it

Max Vetter aus dem Baur au Lac zum weltbesten Rezeptionisten 2021 gekürt

Das Baur au Lac ist glücklich, dass ein weiterer Champion aus der Baur au Lac Familie hervorgetreten ist. Vor zwei Jahren wurde der damals erst 27-jähriger Marc Almert zum Sommelier-Weltmeister gekrönt. Seit vergangenem Samstag darf das Zürcher Traditionshaus nun auch den weltbesten Rezeptionisten in seinen Reihen begrüssen. Der ebenfalls 27-jährige Max Vetter, seit März 2020 Empfangsmitarbeiter im Baur au Lac, gewann den Titel des «World's Best Receptionist 2021». Der Wettbewerb, organisiert von der International Association of Front Office Managers and Hotel Managers (AICR), fand dieses Jahr erstmalig vollständig virtuell statt und erstreckte sich über 8 Monate. Über 1000 Hotels weltweit konnten ihre Vertreter anmelden. Die 12 nationalen Champions kämpften beim internationalen Finale in Genf (CH) um die prestigeträchtige «David Campbell Trophy», welche sich Max Vetter am Ende sicherte und somit ab jetzt den Titel «World's Best Receptionist» trägt.

Max Vetter

«Der AICR World's Best Receptionist hat sich zu einem globalen Wettstreit entwickelt und Rezeptionisten aus der ganzen Welt können ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen», erklärte Egidio Marcato, AICR International Councillor und Chefjuror. Das Wettbewerbsformat wurde 1995 ins Leben gerufen und findet normalerweise von Angesicht zu Angesicht statt, wobei ein Live-Rollenspiel im Mittelpunkt der Herausforderung steht. In diesem Jahr wurde der Wettbewerb neu konzipiert und ist nun zu 100 % virtuell aufgebaut. Der AICR World's Best Receptionist Contest zielt darauf ab, herausragende Serviceleistungen zu küren – unabhängig von der Hotelkategorie und dem Standort, unabhängig von der Hotelgesellschaft oder der Hotelfachschule, jeder kann Teil des AICR werden und am Contest teilnehmen.

«Trotz der anhaltenden globalen Situation ist es fantastisch, dass dieser Wettbewerb stattgefunden hat», sagte Max Vetter, «und ich bin überwältigt, dass ich aus diesem am Ende als Sieger hervorgehen durfte. Die ursprüngliche Motivation für meine Teilnahme war jedoch der Wunsch gewesen, wertvolle Erfahrungen in diesem Wettkampf zu sammeln. Besonders gut gefallen hat mir, dass dieses Jahr neben den Rollenspielen auch die eher hintergründigen Aufgaben eines Rezeptionisten und ein sogenannter «Elevator Pitch» Teil der Prüfungen waren. Die grösste Herausforderung war sicherlich die fehlende menschliche Interaktion während der Online-Rollenspiele.»

«Die Förderung junger Talente ist Teil unserer Berufskultur im Baur au Lac. Es ist für uns von grosser Wichtigkeit, jungen Talenten eine Plattform zu bereiten, auf der sie ihre beruflichen und persönlichen Fähigkeiten weiterentwickeln können. Mit dem Titel «World's Best Receptionist» hat Max Vetter eine herausragende Anerkennung erhalten und damit aufs Neue gezeigt, dass unser Haus, insbesondere durch die Spitzenleistung eines engagierten Teams, fachlich und emotionell für Höchstleistungen steht», so Wilhelm Luxem, Direktor des Baur au Lac.

Im Team ist Max Vetter als engagierter Mitarbeiter mit dem Herz am rechten Fleck bekannt. Seine Mentorin Cosima Sendker (Front Office Manager), die sich in der Vergangenheit bereits den vom AICR Deutschland vergebenen Titel «Receptionist of the Year» sichern konnte, beschreibt ihn als einen Vollblutgastgeber mit hohem Anspruch an sich selbst und ehrgeizig, stets Neues zu lernen. Der gebürtige Deutsche bringt für sein junges Alter einen bereits gut gefüllten «Rucksack» an Erfahrung mit, bedingt durch seine Ausbildung an der Hotelschule Bad Woerishofen, Deutschland (2015-2017) und der Hotelschool The Hague, Niederlande (2017-2019) sowie seinen bisherigen Stationen The Westin Grand Hotel München, Hotel Koenigshof München, Luton Hoo Hotel, Golf and Spa, England und dem Four Seasons Hotel Landaa Giraavaru auf den Malediven.

Foto: Baur au Lac

www.bauraulac.ch

Kurz notiert
für Gour-med *-Leser*

Neuer digitaler Reiseführer der die schönsten Buchten und Häfen entlang der Costa Brava vorstellt

Von Portbou im Norden bis nach L'Escala im Süden finden Segler und Bootsbesitzer 18 Yachtclubs und Marinas sowie mehr als 100 malerische Buchten entlang der Costa Brava. Darunter so emblematische Orte wie der Naturpark Cap de Creus, der östlichsten Spitze der iberischen Halbinsel. Die meisten Buchten am Cap de Creus sind aufgrund der Beschränkungen für den Autoverkehr im Naturpark nur über das Wasser oder zu Fuß zu erreichen. Besondere Highlights am Cap de Creus sind die kleinen Küstenorte Cadaqués und Portlligat.

Der neue Guide informiert außerdem über technische Voraussetzungen und Dienstleistungen wie Stromanschlüsse, Sanitäranlagen oder medizinische Einrichtungen an den einzelnen Häfen. Auch nahe gelegene Sehenswürdigkeiten wer-

Cala Giverola

den kurz vorgestellt. Der Guide stellt eine kompakte Zusammenfassung von Informationen für alle dar, die die Costa Brava per Boot entdecken wollen. Er ersetzt jedoch keine nautischen Karten. Für alle Reisenden, die auch gern das Hinterland der Costa Brava entdecken möchten, bietet der Reiseführer Informationen zu den touristischen Attraktionen und Aktivitäten, wie z. B. Museen, Wander- und Radrouten sowie kulinarischen Erfahrungen in den Weingebieten der Costa Brava.

Foto: Oficina Municipal de Turisme de Tossa de Mar

www.katalonien-tourismus.de

„Nordlicht" Christian von Rumohr übernimmt die Leitung des Designhotels THE LIBERTY in Bremerhaven

Bremerhavens THE LIBERTY ****S startete im Mai unter neuer Leitung. Der erfahrene Hotelier Christian von Rumohr übernimmt ab sofort die Position des Hoteldirektors. Die Führung des spannenden Themenhotels an historischer Stelle zu übernehmen ist für den gebürtigen Irländer eine spannende Aufgabe und Herausforderung.

Christian von Rumohr

Nach 10-jähriger Leitungsposition im Berliner Hotel Mondial am Kurfürstendamm zieht es ihn zurück ans Meer.

„Den positiven Weg Bremerhavens als attraktives Tourismusziel möchte er mit gestalten und viele neue Gäste für die Seestadt begeistern". Das Thema Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung von Unternehmen ist dem 52-jährigen sport- und naturverbundenen Familienvater sehr wichtig, denn er absolviert derzeit eine Weiterbildung zum zertifizierten CSR – und Nachhaltigkeitsmanager. Das im Herzen der Havenwelten liegende THE LIBERTY ****S verbindet modernen Luxus mit nordischem Understatement. Von diesem geschichtsträchtigen Ort brachen sieben Millionen Menschen in eine neue Welt auf. Das THE LIBERTY verkörpert die Freiheit des New Yorker Lebensstils, gepaart mit vielen Erinnerungen an die Vergangenheit der Stadtgeschichte.

Im Restaurant MULBERRY ST serviert Küchenchef Phillip Probst die kulturelle Vielfalt aus regionaler, mediterraner und asiatischer Küche. Die NEW YORK Bar im 5. Stock offeriert eine große Auswahl exklusiver Drinks und begeistert mit ihrem einzigartigen Blick übers Wasser.

Foto: Christian von Rumohr, The Liberty Hotel

THE LIBERTY Hotel
Columbusstraße 67
27568 Bremerhaven
www.liberty-bremerhaven.com

So schön ist Portugals Norden

Wanderer erleben Berge, Küste und viel Natur

Auf dieser Wanderreise genießen Sie die frische Bergluft in herrlichen Naturgebieten sowie traditionellen Kulturlandschaften in den abgelegenen ländlichen Gemeinden des einzigen Nationalparks Portugals, dem Peneda-Gerês.

Schäferhütten, eine mittelalterliche Burg, ein Bergheiligtum, eine traditionelle Wolfsfalle, einen riesigen Staudamm, Eichenwälder, Wildblumen und kristallklare Wasserwege ... Malerische und authentische Dörfer erwarten Sie. In den Ausläufern der Amarela-Berge wo winzige terrassierte Grundstücke und Weinberge die Ansammlungen von Granithäusern umgeben, erkunden Sie eine Region Portugals mit besonderen Attributen. Steinerne Getreidespeicher und die alten Wassermühlen, die für das Mahlen von Mais und Weizen in diesen abgelegenen, autarken Gemeinden unerlässlich waren, zeugen von den menschlichen Aktivitäten seit vielen Jahrhunderten.

Wandern auf Pfaden, die bis ins Mittelalter zurückreichen und herrliche Ausblicke auf die Amarela und Peneda-Gerês Gebirgsketten bieten. Vielleicht begegnen Sie neben Schafen und Pferden auch einigen gutmütigen langhörnige Cachena-Kühe, die frei auf den umliegenden Hängen grasen.

Zum Abschluss geht es entlang der sich ständig verändernden Küste mit breiten Sandstränden, felsigen Buchten, Kieselstränden, gemütlichen Küstenstädten und Fischerdörfern.

Foto: Portugal Green Walks

Die genaue Route finden Sie unter:
www.activida.de/reisen/portugal/berge-und-kueste/

IMPRESSUM

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

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

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

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

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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

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

Buch-Tipps
von Gour-med für Sie

Kreativ kombinieren für neue Geschmackserlebnisse

Aromen

Das Kochbuch

Heiko Antoniewicz
Dorling Kindersley Verlag
240 Seiten, 28,00 Euro, ISBN: 978-3-8310-4009-4

Das ultimative Aromen-Buch für experimentierfreudige Hobbyköche. Schluss mit langweiligen Konventionen in der Küche! Dieses Foodpairing-Buch kombiniert genau die Produkte, die auf den ersten Blick nicht unbedingt zusammenpassen – geschmacklich jedoch zu einer wahren Offenbarung führen. Lassen Sie sich von verblüffenden Aromenkombinationen überzeugen wie z.B. geschmorter Karotte mit Oliven und Passionsfrucht oder Hähnchen mit weißer Schokolade und Kardamom.

Mit Rezepten von Sternekoch Heinz Winkler

Wie eine Auster das Zarenreich rettete

Und andere kulinarische Geschichten

Dieter Weidenfeld
EMF Edition Michael Fischer
208 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-7459-0167-2

Es ist angerichtet! Feinschmecker und Musikmogul Dieter Weidenfeld sammelt die schönsten Anekdoten rund ums Essen: Wie kam Crêpe Suzette zu ihrem Namen? Wer ist der Erfinder des Sauerkrauts? Und was hat eine Schweinshaxe mit der Hinrichtung Ludwig XVI. zu tun? Abgeschmeckt wird die kleine, aber feine kulinarische Sammlung mit Rezepten von Sternekoch-Legende Heinz Winkler (u. a. Tantris, München; seit 1991 Residenz Heinz Winkler, Aschau). Guten Appetit!

In Zeiten von #blacklivesmatter und #metoo hochaktuell!

In Aufruhr

Inga Vesper
Kindler Verlag
384 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-463-00022-0

Schwarze Putzfrau und weißer Cop ermitteln in der kalifornischen Vorstadtidylle. Sommer 1959. Die perfekt getrimmten Rasen von Sunnylakes, Kalifornien, erschlaffen unter der Sonne. Die Swimming Pools glitzern. Und während eines langen Nachmittags verschwindet Joyce Haney. An diesem Tag kommt Ruby Wright zum Putzen ins Haus der Haneys und trifft nur die zwei Kinder an. Zu Tode erschrocken stehen sie neben einer Blutlache auf dem Küchenboden. Detective Mick Blanke, mit dem Fall betraut, wendet sich in seiner Verzweiflung an Ruby Sie ist ein Außenseiter so wie er, aber sie weiß mehr als jeder Detective über die Geheimnisse, die hinter den geschlossenen Vorhängen der Sunnylakes-Häuser lauern. Für Ruby – schwarz, arm und aus South-Central stammend – ist die Polizei jedoch eher Problem als Lösung. Trotzdem entscheidet sie sich, Mick zu helfen, und bringt damit alles in Gefahr – vor allem sich selbst.

70 geniale No-Waste-Rezepte mit dem Brot von gestern

Das ganze Brot

Margit Proebst
Christian Verlag
160 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-959-61535-8

Nie wieder altes Brot wegwerfen! Brot ist ein Grundnahrungsmittel, doch kaum etwas wird so oft weggeworfen. Denn was lässt sich schon mit altem Brot anfangen? Ganz viele grandiose Gerichte! Hier sind 70 einfache, kreative und leckere Rezepte gegen Lebensmittelverschwendung zum Verwenden von altbackenem Brot. Herzhaft oder süß, es bleibt kein Krümel übrig: Von »Brotauflauf mit Pilzen und Petersilienpesto« über »Arabischen Brotsalat mit Granatapfel und Minze« bis zu »Brot-Bananen-Pfannkuchen mit Krokant« hier wird jeder Brotrest verwertet. Nachhaltig kochen kann so einfach sein!

Nahostkonflikt packend und einfühlsam erzählt

Die Experten

Merle Kröger
Suhrkamp Verlag
688 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-518-46997-2

Rita Hellberg, Tochter eines Ingenieurs, will ihre Eltern in Kairo eigentlich nur besuchen. Doch der Vater entscheidet: Die Familie gehört zusammen. Ägyptens Präsident Nasser träumt von einer afrikanischen Rüstungsindustrie, und so baut der Vater einen Jagdbomber. Während ihre Mutter sich dem Leben in Kairo verweigert, erkennt Rita bald, dass es für sie keinen besseren Ort geben kann, um ihre eigene Zukunft zu betreten. Sie lässt sich mitreißen in eine faszinierende Welt im Umbruch. Erst mit der Zeit wird ihr klar, dass sie mitten in einem Konflikt gelandet ist.

Geschichte eines Besessenen

Mein Tag im anderen Land

Peter Handke
Suhrkamp Verlag
93 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-518-22524-0

In der Gegend gilt er als Besessener, »besessen nicht allein von einem, sondern von mehreren, vielen, gar unzähligen Dämonen«. Tags geht er, der eigentlich Obstgärtner ist, durch den Ort. Leise redet er in Zungen in einer nichtexistierenden Sprache, erschreckt die Dorfbewohner mit Beschimpfungen und Schmähreden, mit Orakelsprüchen. Nur die Schwester hält zu ihm, die Eltern leben schon lang nicht mehr. Sie beobachtet, wie er anderen Lebewesen, Tieren zuspricht, und will nicht wahrhaben, dass er wie aus der Kehle eines Engels singt. Sie folgt ihm, auch an den See – dort blickt ihn ein Mann an und da fahren die Dämonen aus ihm heraus. So macht er sich, »nach einem freilich langgezogenen Abschied, auf den Weg hinüber ins andere Land«.

Gebrochene Herzen und andere Notfälle

Das Inselkrankenhaus

Sommerstürme

Liv Helland
Rowohlt Taschenbuch
432 Seiten, 10,00 Euro
ISBN: 978-3-499-00310-3

Die Hansen-Klinik ist das wahrscheinlich kleinste Krankenhaus Deutschlands. Mit viel Herz und Einsatz versorgt hier ein engagiertes Team Insulaner und Touristen. Gerade ist Greta Paulsen dazugestoßen. Die selbstbewusste Krankenschwester ist auf der kleinen Nordseeinsel großgeworden. Als sie eines Morgens am Strand eine bewusstlose junge Frau findet und diese in die Klinik bringt, rasselt sie prompt mit Dr. Mark Ritter zusammen. Niemand versteht, warum es den talentierten, aber unnahbaren Chirurgen aus Hamburg in das kleine Inselkrankenhaus verschlagen hat. Der Fall der jungen Frau gibt Greta und Mark Rätsel auf.

Zeitzeuge des jungen Deutschland

Die Akte Adenauer

Ralf Langroth
Rowohlt Taschenbuch
400 Seiten, 16,00 Euro
ISBN: 978-3-499-00475-9

Die dunklen Geheimnisse einer jungen Demokratie. Die Entstehung des BKA. Das biedere Rheinland als Hitzekessel der Mächte, auf das der Schatten des Kalten Krieges fällt. Mitten im Wahlkampf 1953 wird Philipp Gerber Kriminalhauptkommissar beim BKA. Seine Aufgabe: den Mord an seinem Vorgänger aufzuklären. Sein Geheimnis: Wie der Ermordete ist Gerber Agent der Amerikaner. Gemeinsam mit der Journalistin Eva Herden findet er heraus, dass die rechtsgerichteten «Wölfe Deutschlands» noch aktiv sind. Um ein Zeichen gegen den Kommunismus zu setzen, wollen sie einen der führenden linken Politiker töten.

Korrupte Oligarchen, Journalisten in Lebensgefahr un die eisigen Weiten Sibiriens

Die Spur des Bären

Martin Cruz Smith
C. Bertelsmann Verlag
272 Seiten, 16,00 Euro
ISBN: 978-3-570-10418-7

Der legendäre Moskauer Ermittler Arkadi Renko ist in größter Sorge um seine ehemalige Geliebte Tatjana. Die mutige Enthüllungsjournalistin ist nicht planmäßig aus Sibirien zurückgekehrt. Dort wollte sie den politischen Dissidenten Kusnezow porträtieren – einen charismatischen, aber auch skrupellosen Mann, der das ehrgeizige Ziel verfolgt, die Dauerherrschaft Putins zu brechen. Getrieben von bösen Vorahnungen, aber auch rasender Eifersucht, begibt sich Renko auf eine riskante Reise. Erst eine grausame Bärenjagd, von der er sich wichtige Insider-Informationen verspricht, führt ihm vor Augen, in welche gefährlichen politischen Fänge Tatjana geraten ist …

Humorvolle Übertreibung

Ich bin nicht in meinem Alter

Geschichten

Christian Bartel
SATYR Verlag
200 Seiten, 15,00 Euro
ISBN: 978-3-947106-64-5

In seiner neuen Geschichtensammlung fühlt der Bonner Autor, Satiriker und Redakteur dem Zahn der Zeit auf denselben. Mit überbordender Fabulierlust und morbider Freude am eigenen Verfall umkreist er das Befinden der alternden Generation X und wirft die Frage auf, wann man eigentlich in seinem Alter ist. An guten Tagen steht Christian Bartel mit Prunkzigarette auf einem Streitwagen aus Schweinemett, während sein Arzt in einem Brokkoli-Kostüm hinter ihm steht und »Bedenke, dass du unsterblich bist« in sein Ohr flüstert, während die Menge seine hervorragenden Leberwerte bewundert. An schlechten Tagen sucht der Mittvierziger im Möbelhaus schon mal nach einem gemütlichen Sterbebett.

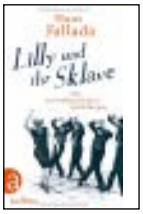
Essays, Geschichten und Novellen

Kilometer 101

Skizzen und Geschichten

Maxim Ossipow
HOLLITZER Verlag
352 Seiten, 25,00 Euro
ISBN: 978-3-99012-887-9

Maxim Ossipows zweite deutschsprachige Veröffentlichung versammelt Essays, Geschichten und Novellen. Egal welches Genre der Autor wählt, egal wo seine Erzählungen spielen (die russischen Provinzen, Westeuropa, die USA), sein Fokus gilt den Erwartungen, Ambitionen und Ängsten seiner Protagonisten. Was diese teilen, ist eine existentielle Einsamkeit; ein schmerzhafter Zustand, der bisweilen aber auch produktive Kräfte freisetzt. Ossipows Charaktere leben voll und ganz im 21. Jahrhundert, sind jedoch getrieben von elementaren zeitlosen Fragen, die endgültige Antworten erfordern, denen sie sich in der Regel entziehen.



MeToo-Geschichte aus dem 1920er-Jahre-Berlin

Lilly und ihr Sklave

Mit unveröffentlichten Erzählungen

Hans Fallada
Aufbau Verlag
269 Seiten, 22,00 Euro, ISBN: 978-3-351-03882-3

Hans Fallada stellte sich 1925 nach Unterschlagungen, mit denen er seine Alkohol- und Morphiumsucht finanzierte, selbst der Polizei. Eine bislang verloren geglaubte Gerichtsakte fördert nun einen unerwarteten literarischen Fund zutage – fünf Geschichten von Fallada, die selbst vor damals tabuisierten Themen nicht haltmachen: Lilly, Marie und Thilde – drei starke Frauen, die sich gegen die vorgezeichneten Lebensmuster auflehnen, während die beiden Außenseiter Pogg und Robinson auf der Suche nach Liebe und Geborgenheit Zuflucht in einer Gefängniszelle suchen.

Dank von der Leber: normaler BMI und (nur) maßvoller Konsum

Wer nicht zu viele Kilos auf die Waage bringt und maßvoll alkoholische Getränke genießt, muss sich um seine Leber nicht sorgen. Allerdings sind heute immer mehr Menschen übergewichtig oder gar adipös. Das allein macht der Leber zu schaffen. Auch wer zu tief ins Glas schaut, riskiert Lebererkrankungen. Doch wie sieht es mit jenen Zeitgenossen aus, die beide Risikofaktoren auf sich vereinen? Die Antwort gibt eine neue britische Studie.

In Großbritannien hat sich die Sterblichkeit an chronischen Lebererkrankungen wie der Leberzirrhose und dem Leberkrebs seit Beginn der 1970er Jahre vervierfacht. Im gleichen Zeitraum verbreiteten sich zwei Risikofaktoren: Übergewicht und Adipositas einerseits und ein zu hoher Alkoholkonsum andererseits. Welche Folgen hat das für die Lebergesundheit?

Übergewicht und hoher Konsum steigern das Risiko

Ein Team von der Universität in Southampton trug die Daten aus neun Beobachtungsstudien zusammen, in denen sich Angaben zum Body-Mass-Index, zum Konsum alkoholischer Getränke und zum Erkrankungs- und Sterberisiko durch chronische Lebererkrankungen fanden. Insgesamt konnten die Werte und Angaben von gut 1,1 Millionen Probanden ausgewertet und zusammenfassend analysiert werden.

Dabei zeigte sich, dass im Vergleich zu einem normalen Körpergewicht ein Body-Mass-Index (BMI) ab 25 das relative Risiko für eine chronische Lebererkrankung um 25 % steigert. Liegt der BMI über 30, klettert das relative Risiko schon um 103 % nach oben. Auch erwies sich im Vergleich zu einem maßvollen Konsum alkoholischer Getränke, hier definiert als maximal 14 Trinkeinheiten pro Woche, ein hoher Konsum als risikosteigernd (plus 165 %). Anders gesagt: Bei normalem Körpergewicht und maßvollem Konsum ist das Risiko am geringsten.

Kombinierte Risiken multiplizieren sich

Da mittlerweile etwa ein Viertel der britischen Bevölkerung übergewichtig, adipös oder zuckerkrank ist und zugleich auch mehr trinkt als empfohlen wird, gingen die Wissenschaftler der Frage nach, wie sich diese Kombination auf das Risiko von Lebererkrankungen auswirkt. Es zeigte sich, dass sich die Probleme nicht nur addieren, sondern multiplizieren: Wer mehr wog und zu viel trank, hatte ein 3,3-fach bis 5,4-fach erhöhtes Risiko für eine chronische Lebererkrankung. Diese Erkenntnis ist nach Ansicht der Autoren aus mehreren Gründen wichtig: Ohne sie würde das Risiko von übergewichtigen oder adipösen Menschen, die zu viel Alkoholisches zu sich nehmen, unterschätzt. Zudem mache sie deutlich, wie groß der Anteil gefährdeter Personen ist und sie erlaube es, das Zusammenspiel beider Risikofaktoren zu quantifizieren, was zuvor nicht möglich gewesen sei.

Einschränkend muss jedoch festgehalten werden, dass es anhand der hier vorgestellten Daten nicht möglich ist, eine Dosis-Wirkungs-Beziehung aufzuzeigen: Denn ob die Wirkung tatsächlich bereits ab 14 Trinkeinheiten wöchentlich steigt oder erst bei deutlich höheren Mengen, lässt sich anhand dieser Auswertung nicht sagen. Die Studie zeigt jedoch einmal mehr, wie wichtig ein guter Lebensstil mit einem gesunden Gewicht und einem (nur) maßvollen Konsum alkoholischer Getränke ist.

Quelle: Glyn-Owen, K et al.: The combined effect of alcohol and body mass index on risk of chronic liver disease: A systematic review and meta-analysis of cohort studies. Liver International 2021;41:1216-1226

Grafik: DWA

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

Lebensbedrohliches Blutgerinnsel minimal-invasiv aus der Hauptschlagader abgesaugt

Erstmals in der Schweiz entfernten Spezialisten des USZ einem Patienten mit einer neuen Methode ein riesiges Blutgerinnsel aus der Hauptschlagader. Statt dieses mit einer offenen Herzoperation zu beseitigen, die zu riskant gewesen wäre, saugten sie das Gerinnsel mit einem Katheter ab.

Beim betroffenen Patienten handelt es sich um einen 66-jährigen Mann, der wegen einer Coronavirus-Infektion hospitalisiert und künstlich beatmet werden musste. Der bis dahin gesunde Mann erholte sich zwar rasch vom Lungenbefund, entwickelte aber schwere Gefässkomplikationen.

Gerinnsel in der Hauptschlagader führt zu Organschäden

Der Patient entwickelte ein grosses Gerinnsel in der Hauptschlagader. Teile davon lösten sich ab und wurden mit dem Blutstrom in die Darmgefässe verschleppt. Daraufhin mussten Teile des Dünn- und Dickdarms notfallmässig chirurgisch entfernt werden. Um weitere lebensbedrohliche Organkomplikationen zu verhindern, galt es, das Gerinnsel aus der Hauptschlagader zu entfernen. Bisher musste hierfür der Brustkorb geöffnet und der Patient an die Herz-Lungen-Maschine angeschlossen werden. Eine offene Herzoperation wurde in diesem Fall indes als zu riskant eingestuft. Das interdisziplinäre Team mit Spezialisten der Angiologie, Herzchirurgie und Anästhesie entschied, dafür einen Vakuum-Saugkatheter einzusetzen. Der Saugkatheter wurde bisher erst zur Entfernung von Gerinnseln in Venen verwendet.

Minimal-invasiver Eingriff

Für den Eingriff wurden die Kanülen des Absaugsystems in der Leiste durch Arterie und Vene eingelegt und mit einem in sich geschlossenem Schlauchkreislauf verbunden. Darin integriert waren eine Zentrifugalpumpe und ein Blutfilter. Mit Hilfe einer in die Speiseröhre eingelegten Ultraschallsonde konnte das über 3 cm messende Blutgerinnsel in der Hauptschlagader, mit einem Durchmesser von 2 cm, exakt visualisiert werden. Die Pumpe wurde nun aktiviert, so dass bei einem Blutfördervolumen von 4 Litern pro Minute ein erheblicher Sog an dem in der Hauptschlagader platzierten Saugkatheter entstand. Der Saugkatheter wurde anschliessend Richtung Blutgerinnsel manövriert, um unter maximalem Sog an das Blutgerinnsel anzudocken. Das Blutgerinnsel wurde nun stückweise abgesaugt und durch den Schlauch aus dem Patienten in den Blutfilter geleitet.

Entferntes Blutgerinnsel im Filter

Die Fragmente des Blutgerinnsels blieben im Filter hängen, während das gefilterte Blut über das Schlauchsystem dem Patienten über die zweite (venöse) Kanüle zurückgegeben wurde (Foto des Blutgerinnsels im Filter). Der Blutverlust war dadurch äusserst gering. Kontinuierliche Ultraschallmessungen und minutiöse Überwachung der Herzlungenmaschine waren mitentscheidende Faktoren für das Gelingen. Entsprechend wichtig ist bei solchen Eingriffen auch die gute Kommunikation zwischen den verschiedenen Fachspezialisten.

Bis zu 20 % der Corona-Patienten erleiden Blutgerinnsel

Thrombosen sind eine ebenso gefürchtete wie häufige Komplikation bei Patienten mit einer Coronavirus-Infektion: Rund jeder fünfte hospitalisierte Patient leidet an Blutgerinnseln, die in der Folge kleinere oder grössere Blutgefässe verstopfen. Die Folge können Organschäden sein – zum Beispiel am Darm wie im oben geschilderten Fall –, aber auch Schlaganfälle oder Lungenembolien. Hintergrund dieser Komplikationen ist die durch das Coronavirus verursachte Blutgerinnungsstörung. Das Team der Angiologie des USZ konnte bereits im Frühjahr 2020 im Zusammenarbeit mit einer grossen Mailänder Klinik in einer Studie zeigen, dass SARS-CoV-2 arterielle und venöse Blutgerinnsel verursacht.

Foto: USZ

www.usz.ch

Gesundheitskongress des Westens am 7. und 8. September 2021 in Köln

Gesundheitssystem am Limit – Wie sieht der Weg in die Zukunft aus?

Die Corona-Pandemie hat Deutschland und die Welt nach wie vor fest im Griff. Wir hoffen jedoch, dass sich die Lage in einigen Monaten entspannt und die Impfkampange deutlich fortgeschritten ist. Der Gesundheitskongress des Westens findet am 7. und 8. September 2021 im Kölner Gürzenich statt. Auch in diesem Jahr wird der Kongress hybrid durchgeführt, das heißt Teilnehmer können dann wählen, ob sie vor Ort oder online dabei sein möchten.

Das Kongressmotto beim Gesundheitskongress des Westens lautet deshalb: „System am Limit – Wie sieht der Weg in die Zukunft aus?".

Gesundheitspolitiker, Krankenhausmanager, Ärzte, Pflegefachkräfte, Heilmittelerbringer, Reha-Experten, Gesundheitsökonomen und Versorgungswissenschaftler diskutieren zukunftsweisende Ideen, wo und wie das deutsche Gesundheitswesen Konsequenzen aus der Pandemie ziehen muss.

So wird sich der Kongress mit der von vielen Experten geforderten Reform des Öffentlichen Gesundheitsdienstes befassen. Soll es eine bessere politische Koordinierung geben, etwa durch ein zu schaffendes Bundesgesundheitsamt? Wie viel mehr Personal, Ausstattung und Etat benötigt die dritte Säule des Gesundheitswesens, um ihre Aufgaben zu erfüllen? Der Pharmastandort Deutschland steht ebenfalls auf der Agenda: Wie kann er gefördert werden? Und wie kann Deutschland als Exportnation unabhängiger vom Weltmarkt werden?

Kurz vor der Bundestagswahl wird sich der Gesundheitskongress des Westens 2021 jedoch nicht ausschließlich mit Corona und den Folgen beschäftigen, sondern auch viele andere wichtige Themen der aktuellen Gesundheitspolitik aufgreifen: Wie geht es weiter mit den Fallpauschalen in der Krankenhausvergütung, zu denen es immer weiter reichende Ausnahmeregelungen und immer mehr Kritik von Fachleuten gibt? Wie sieht die Zukunft der stationären Versorgung aus und welchen Beitrag dazu leistet die Krankenhausplanung in Nordrhein-Westfalen? Wie sehen Technologievisionäre den State of the Art der Digitalisierung in 10 Jahren? Wie wird Künstliche Intelligenz die Medizin, vor allem Radiologie und Dermatologie, verändern? Stellen Markt, Staat oder Selbstverwaltung die Weichen für die Zukunft des deutschen Gesundheitswesens? Welche Systemrelevanz hat die Reha und wie kann die Finanzlage der Rehakliniken dieser Bedeutung entsprechend verbessert werden?

Notieren Sie sich den Termin oder buchen Sie schon jetzt Ihr Ticket zum Frühbuchertarif unter:
https://www.gesundheitskongress-des-westens.de/anmeldung/kongressanmeldung.html?pk_campaign=nl-wiso&pk_kwd=20210505

Weitere Infos finden Sie laufend unter:
www.gesundheitskongress-des-westens.de

124. Deutscher Ärztetag

Ärzteparlament macht Druck bei Novellierung der Approbationsordnung

Der 124. Deutsche Ärztetag hat die Bundesregierung und den Bundesrat aufgefordert, die Novellierung der Ärztlichen Approbationsordnung schnellstmöglich zu beschließen. An dem seit November 2020 vorliegende Referentenentwurf bestehe zwar Nachbesserungsbedarf. Die Novelle sei dennoch ein „wegweisender Entwicklungsschritt" für die ärztliche Ausbildung, so der Ärztetag. Bund und Länder müssten nun zügig ein Finanzierungskonzept für die Reform vorlegen. Sparmaßnahmen dürften nicht zu Lasten der medizinischen Ausbildung beziehungsweise des ärztlichen Nachwuchses gehen.

Für die Studierenden im Praktischen Jahr (PJ) forderte der 124. Deutsche Ärztetag eine obligatorische existenzsichernde Aufwandsentschädigung. Ihnen müsse die Möglichkeit gegeben werden, sich während des PJ voll auf die Ausbildung zu konzentrieren. „In Ausbildungsberufen ist das bereits die Regel, ebenso bei Rechtsreferendaren im juristischen Vorbereitungsdienst", heißt es in dem Beschluss des Ärztetages. Die Aufwandsentschädigung dürfe nicht auf BAFöG-Leistungen angerechnet oder mit Sachleistungen abgegolten werden.

Darüber hinaus forderte der 124. Deutsche Ärztetag alle noch nicht am bundesweiten PJ-Portal teilnehmenden medizinischen Fakultäten dazu auf, sich diesem Online-Vergabe-Tool anzuschließen. Es sei Medizinstudierenden nicht vermittelbar, weshalb die PJ-Bewerbung für die Lehrkrankenhäuser von neunzehn Universitäten unkompliziert digital möglich sei, aber bei vielen anderen Fakultäten noch Formulare ausgefüllt werden müssten. „Dieser Flickenteppich muss durch die einheitliche Lösung des PJ-Portals ersetzt werden", so der Ärztetag.

www.baek.de

Stellungnahme der DEGUM zum nicht-invasiven Pränataltest NIPT

Pränataldiagnostik: Bluttest kann Ultraschall nicht ersetzen

Der nicht-invasive Pränataltest NIPT zur Erkennung von Trisomien kann voraussichtlich noch in diesem Jahr als Kassenleistung in Anspruch genommen werden. Mit ihm kann Erbmaterial aus der Plazenta aus dem Blut der Mutter isoliert und auf mögliche Chromosomenanomalien hin untersucht werden. In der Diskussion um den Stellenwert des NIPT in der Schwangerenvorsorge hat sich die Deutsche Gesellschaft für Ultraschall in der Medizin e.V. (DEGUM) klar positioniert: Da der Test nur eine begrenzte Aussagekraft besitze, solle er nur unter bestimmten Voraussetzungen angewendet werden und keinesfalls die etablierten vorgeburtlichen Untersuchungsverfahren wie den Ultraschall verdrängen, so die Fachgesellschaft. Die Anwendung des NIPT ist auf begründete Fälle beschränkt und setzt ein Aufklärungsgespräch und eine genetische Beratung voraus. Bei diesem Gespräch muss verbindlich auch die Versicherteninformation zum NIPT zum Einsatz kommen, die nun als Entwurf zur breiten Stellungnahme vorliegt.

„Zunächst einmal begrüßen wir es sehr, dass die Kostenübernahme für den NIPT durch die gesetzlichen Versicherungen nicht wahllos erfolgt, sondern an bestimmte Voraussetzungen sowie eine ausführliche Aufklärung und genetische Beratung geknüpft ist", sagt Professor Dr. med. Karl Oliver Kagan, Leiter der Sektion Gynäkologie und Geburtshilfe der DEGUM. Der Test, den der G-BA im Herbst 2019 als Kassenleistung beschlossen hat, sei für die Detektion von Trisomien entwickelt worden; die Trisomie 21, 18 und 13 könne der NIPT sehr zuverlässig erkennen. Eine Aussage über andere Chromosomenstörungen oder gar über Fehlbildungen, die nicht auf strukturelle Fehler im Erbgut zurückgingen, erlaube der Test jedoch nicht. „Letztere machen aber die überwiegende Mehrzahl der kindlichen Fehlbildungen aus", so Kagan. Als Beispiel nennt er die Spina bifida, auch offener Rücken genannt, die meist nicht auf eine Chromosomenstörung zurückgeht. Auch viele andere Fehlbildungen – wie etwa kindliche Herzfehler – könnten nur im Rahmen einer differenzierten Ultraschalluntersuchung erkannt werden. Diese ist bereits im Rahmen des Ersttrimesterscreenings möglich.

„Bei Fehlbildungen rücken andere Chromosomenstörungen in den Fokus, die nicht mittels NIPT erkannt werden können. In diesen Fällen ist weiterhin eine diagnostische Punktion, wie zum Beispiel eine Fruchtwasseranalyse notwendig", betont Kagan. „Daher ist es aus unserer Sicht notwendig, dem NIPT eine Ultraschalluntersuchung vorzuschalten", betont Kagan.

Bereits im vergangenen Jahr hat die DEGUM zehn Empfehlungen formuliert, die Medizinern, aber auch den Schwangeren selbst als Hilfestellung in Bezug auf den NIPT dienen sollen. Einzelne Punkte – wie etwa die Forderung nach einem ärztlichen Aufklärungsgespräch vor und nach der Untersuchung oder der Hinweis darauf, dass ein auffälliger NIPT-Befund aufgrund eines möglichen Fehlalarms immer das Angebot einer invasiven Abklärung nach sich ziehen muss – finden sich bereits in dem aktuell vorgelegten Entwurf der Versicherteninformation. Andere Aussagen sieht Kagan aber noch nicht klar genug dargestellt. „Sie betreffen hauptsächlich die begrenzte Aussagekraft des Tests", so der Leiter der Pränatalmedizin am Universitätsklinikum Tübingen. So sei der NIPT bei Zwillingsschwangerschaften, nach künstlicher Befruchtung und bei stark übergewichtigen Schwangeren – all dies sind zunehmend häufige Situationen – mit einer höheren Versagerquote behaftet.

Ein wesentliches Augenmerk gilt auch dem Anteil der zellfreien DNA, der der Schwangerschaft zugeordnet werden kann: je geringer dieser ist, desto weniger zuverlässig ist das Testergebnis. „Dieses Qualitätsmerkmal sollten dem Arzt und der Schwangeren nicht vorenthalten werden", bekräftigt Kagan.

Neben den Störungen des Erbguts gibt es eine Vielzahl von anderen Komplikationen in der Schwangerschaft. Allen voran ist hier die Präeklampsie zu nennen, die sowohl die Schwangere als auch den Feten gefährden kann. Das Ersttrimesterscreening erlaubt eine Beurteilung des persönlichen Risikos der Schwangeren, welches bei einer erhöhten Wahrscheinlichkeit mit ASS gesenkt werden kann. „All diese Vorteile des Ersttrimesterscreenings sollten nicht aufgegeben werden und müssen der Schwangeren klar aufgezeigt werden".

Eine ausführliche Fassung der „Zehn goldene Regeln für die Durchführung eines NIPT-Tests" ist auch auf der DEGUM-Homepage einsehbar:

www.degum.de/sektionen/gynaekologie-geburtshilfe/informationen-zum-fach.html

Länder müssen bei Stärkung der Schmerztherapie nachbessern

Deutsche Schmerzgesellschaft e.V. fordert mehr Schmerzbetten, bessere Nachwuchsförderung und Umsetzung eines strukturierten Akutschmerzmanagements nach Operationen

Mehr als jeder vierte Erwachsene in Deutschland leidet an chronischen Schmerzen. Dies verursacht jährliche Kosten für das Gesundheitssystem in Höhe von schätzungsweise 38 Milliarden Euro, zwei Drittel davon für Arbeitsausfall und Frühberentung.

Um die Schmerzversorgung und damit die Situation der Betroffenen maßgeblich zu verbessern, fordert die Deutsche Schmerzgesellschaft e.V. die Gesundheitspolitik in Bund und Ländern auf, auch im Lichte des Wahljahrs 2021 und für die Zeit danach konkrete Maßnahmen zu beschließen. Dazu gehören unter anderem die Finanzierung von Weiterbildungsstellen in Spezieller Schmerztherapie und die Sicherstellung von Schmerzversorgung bei Praxisnachfolge. Bei einer Online-Pressekonferenz appellieren die Schmerzexpertinnen und -experten zudem an die Gesundheitsministerinnen/-minister von Bund und Ländern, auch auf Landesebene nachzubessern: Im Rahmen der Landeskrankenhausplanung sollten Schmerzbetten explizit ausgewiesen werden. Außerdem müsse sichergestellt sein, dass in mehr Kliniken eine interdisziplinäre, multimodale Versorgung stattfindet und diese mit der ambulanten Nachbehandlung verschränkt ist.

In repräsentativen Erhebungen berichten etwa 23 Millionen Deutsche von chronischen Schmerzen, sechs Millionen davon fühlen sich durch ihren Schmerz im Alltag beeinträchtigt, bei 2,2 Millionen Patientinnen und Patienten stellt Schmerz ein eigenständiges, komplexes, psychosoziales Krankheitsbild dar, das bedeutet, die ursprünglich auslösende Ursache ist häufig nicht mehr nachweisbar. „Die Gesundheitspolitik darf diese Patientinnen und Patienten nicht aus dem Blick verlieren", betont apl. Professor Dr. med. Winfried Meißner, Präsident der Deutschen Schmerzgesellschaft e.V. Vor sechs Jahren haben die Gesundheitsminister der Länder und des Bundes (GMK) Maßnahmen zur Verbesserung der Schmerztherapie und Stärkung der Versorgung beschlossen – die Schmerzgesellschaft hat den Stand der Umsetzung abgefragt (vgl. Link untenstehend zu Antworten), und muss feststellen, dass die Länder nachbessern müssen. „Wir fordern die Länder dringend auf, bereits im Rahmen der Landeskrankenhausplanung Schmerzbetten oder aber an schmerzspezifischen OPS-Prozeduren definierte Ressourcen der teilstationären und stationären Versorgung explizit auszuweisen", sagt Meißner.

Auch die ambulante Schmerzversorgung ist nach wie vor lückenhaft. „Ambulante Versorgung ließe sich im Rahmen der Bedarfsplanung über Kassenärztliche Vereinigungen sicherstellen, auch bei Nachbesetzung von Arztpraxen", erklärt Meißner. Die Regelung der Praxisnachfolge sei dabei besonders wichtig, ansonsten fehle es sowohl an Therapeuten für die Patientenversorgung als auch an weiterbildungsbefugten Experten für die Nachwuchsarbeit. Ohnehin sei Nachwuchsförderung in der Schmerzmedizin die Grundlage zukünftiger Patientenversorgung.

Auch die Akutschmerztherapie ist in deutschen Krankenhäusern nach wie vor unzureichend, dies kann zu gravierenden Folgeerscheinungen wie etwa Schmerzchronifizierung führen. „Laut dem HTA-Bericht 126 leiden 56 Prozent aller Patienten unter nicht akzeptablen Schmerzen nach einer OP, Schmerzpatienten auf konservativen Stationen werden unterversorgt, 41 Prozent der Patienten mit nicht akzeptablen Schmerzen erhalten keine schmerzstillende Behandlung", berichtet Meißner. Erstmals hat der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA) auf Initiative der Patientenvertretung und mit Beratung der Deutschen Schmerzgesellschaft e.V. daher am 17. September 2020 beschlossen, dass Krankenhäuser und ambulant operierende Praxen ein Konzept zum Akutschmerzmanagement als Bestandteil ihres internen Qualitätsmanagements etablieren müssen. „Der Beschluss muss aber auch umgesetzt werden", sagt der Präsident der Schmerzgesellschaft. So sollen Krankenhäuser beispielsweise Akutschmerzdienste mit pflegerischen und ärztlichen Expertinnen und Experten vorhalten – derzeit ist das nur bei zwei Drittel der Kliniken der Fall.

Der Beitrag wurde leicht gekürzt.

Weitere Informationen:
Antworten der Bundesländer (Selbstauskunft) auf Umfrage der Deutschen Schmerzgesellschaft e.V. zur Umsetzung des 88. GMK-Beschlusses, Download unter: https://ncl.dgss.org/index.php/s/fmtn2Tft4tXkEGj

Das aktuelle Forderungspapier „Perspektiven in der Schmerztherapie – Erwartungen an die Gesundheitspolitik in der kommenden Legislaturperiode" finden Sie unter: https://www.schmerzgesellschaft.de/fileadmin/pdf/3_Empfehlungen-Aktionstag_gegen_den_Schmerz2021-final.pdf

Umfangreiches Update der S3-Leitlinie zum Prostatakarzinom jetzt online

Prostatakrebs bleibt mit jährlich rund 60.000 Neuerkrankungen in Deutschland mit Abstand die häufigste bösartige Tumorerkrankung bei Männern. Deshalb ist die S3-Leitlinie zum Prostatakarzinom von zentraler Bedeutung in der Urologie und wird nach dem Prinzip einer Living-Guideline regelmäßig aktualisiert. Das inzwischen fünfte und sehr umfangreiche Update der „S3-Leitlinie Prostatakarzinom" wurde erneut unter Federführung der Deutschen Gesellschaft für Urologie e. V. (DGU) erstellt und ist ab sofort online abrufbar.

Die Konsultationsphase der Leitlinie, in der die (Fach-)Öffentlichkeit Gelegenheit zur Kommentierung hatte, war am 12.04.2021 abgelaufen; die eingegangenen Kommentare und Überarbeitungsvorschläge wurden geprüft und die S3-Leitlinie zum Prostatakarzinom in der Version 6 im Rahmen des Leitlinienprogramms Onkologie veröffentlicht. „Der gesamte Aktualisierungsprozess hat dank der engagierten Arbeit aller beteiligten Leitlinienautoren und -autorinnen, Fachgesellschaften und Organisationen in einem vergleichsweise schnellen Zeitrahmen eine große Zahl wesentlicher Neuerungen mit sich gebracht, welche einen Rahmen für die Patientenversorgung auf dem aktuellsten Stand der Wissenschaft aufzeigt", sagt Leitlinienkoordinator und DGU-Vorstandsmitglied Professor Dr. Marc-Oliver Grimm.

Grundlegende Änderungen und Neuerungen gab es in insgesamt vier Kapiteln unter anderem zu folgenden Themen: Früherkennung, multiparametrische MRT (mpMRT) in der Primärdiagnostik, Brachytherapie, fokale Therapie, adjuvante Strahlenbehandlung, lokale Therapien beim oligometastasierten Prostatakarzinom und PSMA-PET/CT in der Ausbreitungsdiagnostik. Die Kapitel zur systemischen Therapie (hormonsensitives und kastrationsrefraktäres metastasiertes sowie nicht-metastasiertes kastrationsrefraktäres Prostatakarzinom) wurden vollständig überarbeitet. Außerdem wurde auf Basis der aktuellen Evidenz ein neues Kapitel zur lokalen Therapie bei metastasiertem Prostatakarzinom erarbeitet. „Die neuen Empfehlungen zur mpMRT in der Primärdiagnostik, zur PSMA-PET für den Nachweis von Prostatakarzinom-Metastasen und vor allem die komplette Überarbeitung der Kapitel zur systemischen Therapie auf der Basis neuer Evidenz zählen zu den wichtigsten Neuerungen dieser Leitlinien-Aktualisierung", betont Grimm.

Herausgeber der S3-Leitlinie Prostatakarzinom ist das Leitlinienprogramm Onkologie der Arbeitsgemeinschaft der Wissenschaftlichen Medizinischen Fachgesellschaften e. V. (AWMF), der Deutschen Krebsgesellschaft e. V. (DKG) und der Deutschen Krebshilfe (DKH). Die 5. Aktualisierung haben Leitlinienautor*innen und Patientenvertreter des Bundesverbandes Prostatakrebs Selbsthilfe (BPS) unter Federführung der DGU und in Zusammenarbeit mit weiteren Organisationen und Fachgesellschaften gemeinsam erarbeitet. Methodische Begleitung und Redaktion lagen u.a. beim Ärztlichen Zentrum für Qualität in der Medizin. Die Aktualisierung der begleitenden Patientenleitlinie wird zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen.

Die Leitlinie ist auf dieser Webseite abrufbar: https://www.leitlinienprogramm-onkologie.de/leitlinien/prostatakarzinom/
Zudem sind die Inhalte in der kostenfreien Leitlinien-App integriert. Android-Smartphone- und iPhone-Nutzer können die Leitlinien-App hier herunterladen:

www.leitlinienprogramm-onkologie.de/app/
www.leitlinienprogramm-onkologie.de/home/
www.urologenportal.de
www.krebsgesellschaft.de

gesund.de launcht App

Erste Version geht in die App-Stores

gesund.de, die zentrale Gesundheitsplattform, bringt die erste Version der Endverbraucher-App in die App-Stores. Die App wurde bereits in die App-Stores geladen und wird in Kürze - sobald der Release-Prozess von Apple und Google durchgeführt wurde - für die Nutzer zum kostenlosen Download bereitstehen. Die App wird bereits im dritten Quartal 2021 weiter ausgebaut und um Features wie einen state-of-the-art E-Commerce-Marktplatz ergänzt.

Grundlage für die neue App sind zunächst die Features der erfolgreichen Apotheken-Apps „deine Apotheke" und „callmyApo" von PHOENIX und NOVENTI, zwei der Gesellschafter von gesund.de. Sie wurden um weitere Mehrwerte ergänzt und bilden nun die Startkonfiguration der App von gesund.de. Die neue Applikation ermöglicht Endkunden die Suche nach Apotheken und Ärzten im Umkreis, wobei nach verschiedenen Services gefiltert werden kann. So können etwa geöffnete Notdienstapotheken gefunden, die Ärzte nach der gesuchten Fachrichtung ausgewählt werden. Dabei findet der Nutzer zu allen Apotheken, Allgemeinmedizinern und Fachärzten vor Ort Detailinformationen wie Adresse, Öffnungszeiten, Telefon und E-Mail und er kann seine Stammapotheke speichern.

Der nächste große Schritt steht schon im dritten Quartal an: Dann wird der E-Commerce-Marktplatz als Web-Lösung live gehen und gesund.de damit sowohl im Web als auch per App als die zentrale Gesundheitsplattform Deutschlands nutzbar. Auch die Einbeziehung der weiteren Heilberufe sowie von Pflegediensten und Sanitätshäusern ist bereits in Planung.

Weitere Infos unter www.gesund.de und gesund-apotheke.de

Kreidezähne frühzeitig erkennen - Folgeschäden durch engmaschige zahnärztliche Betreuung entgegenwirken

Die KZBV zum diesjährigen BARMER-Zahnreport

Anlässlich der Veröffentlichung des diesjährigen BARMER-Zahnreports mit dem Schwerpunkt „Kreidezähne bei Kindern" betont die Kassenzahnärztliche Bundesvereinigung (KZBV) einmal mehr die Bedeutung von Früherkennung und Prävention. „Molaren-Inzisiven-Hypomineralisation, kurz MIH - auch bekannt als „Kreidezähne" - können bereits beim Zahndurchbruch erkannt werden. Eine frühzeitige Erkennung des Krankheitsbildes mit engmaschiger, intensiver Betreuung und Einleitung therapeutischer Maßnahmen sind ausschlaggebend, um einem weiteren Verlust von Zahnschmelz entgegenzuwirken und einen Zahnerhalt langfristig zu sichern", sagte Dr. Wolfgang Eßer, Vorsitzender des Vorstands der KZBV.

Zur Verbreitung der Erkrankung bei Kindern in Deutschland sagte Prof. Dr. A. Rainer Jordan, Wiss. Direktor des Instituts der Deutschen Zahnärzte (IDZ): „So genannte Kreidezähne sind hierzulande recht verbreitet. Bei etwa 29 Prozent der 12-Jährigen fanden wir in der Fünften Deutschen Mundgesundheitsstudie mindestens einen 6-Jahr-Molar oder einen Schneidezahn mit solchen Befunden. Schwerwiegende Erkrankungsfälle, die einer umfangreichen Behandlung bedürfen, sind jedoch mit einer Häufigkeit von etwa 5 Prozent vergleichsweise selten."
Prof. Dr. Katrin Bekes, Präsidentin der Deutschen Gesellschaft für Kinderzahnheilkunde (DGKiZ): „Die Ursachen für die Entstehung der MIH sind noch nicht abschließend geklärt. Zwar werden weiterhin zahlreiche auslösende Faktoren diskutiert, ein einzelner Faktor mit einem hohen Evidenzgehalt konnte jedoch bisher nicht ermittelt oder ausreichend belegt werden. Als Auslöser kommen Einflussfaktoren in Betracht, welche die Zahnentwicklung während der Schmelzbildung betroffener Zähne stören. Pränatale Faktoren scheinen hier ebenso als potentielle Faktoren in Frage zu kommen wie geburtliche oder postnatale Ursachen."

In den vergangenen Jahren habe der zahnärztliche Berufsstand einen erfolgreichen Wandel gestaltet: „Die Zahnheilkunde hat sich weg von der kurativen und hin zu einer präventiven Ausrichtung entwickelt - „Vorsorgen statt versorgen" lautet das Motto", sagte Eßer. „Damit haben wir einen wichtigen Grundstein gelegt, um für alle Menschen beste Voraussetzungen für ein lebenslang gesundes Gebiss zu schaffen." Das fange bereits bei den Kleinsten an: „Wenn mit Durchbruch des ersten Zahnes eine präventive Betreuung beginnt, wird mittels Prävention das Fundament für die spätere dauerhafte Mundgesundheit gelegt. Eltern sollten deshalb mit ihren Kindern möglichst regelmäßig Untersuchungen in Zahnarztpraxen wahrnehmen."

Hintergrund: Zahnärztliche Früherkennung und Prävention bei Kindern

Der Leistungskatalog der gesetzlichen Kassen sieht seit einigen Jahren für gesetzlich versicherte Kleinkinder bis zum vollendeten 33. Lebensmonat spezielle zahnärztliche Früherkennungsuntersuchungen vor. Diese beinhalten unter anderem die eingehende Untersuchung des Kindes, die Beratung der Eltern zu Ernährung, Zahnpflege und Fluoridierungsmaßnahmen und eine praktische Anleitung zum täglichen Zähneputzen. Zudem haben Kleinkinder zusätzlichen Anspruch auf eine Zahnschmelzhärtung mit Fluoridlack zweimal je Kalenderhalbjahr in der Praxis. Mit diesem Konzept wird dem Entstehen der sog. „Nuckelflaschenkaries" wirksam vorgebeugt. Weitere Früherkennungsuntersuchungen können ab dem 34. bis 72. Lebensmonat in Anspruch genommen werden. Anspruch auf Leistungen der Gruppen- und Individualprophylaxe haben Kinder und Jugendliche, die das 6., aber noch nicht das 18. Lebensjahr vollendet haben.

Hintergrund: Molaren-Inzisiven-Hypomineralisation

Die MIH ist ein qualitativer Defekt des Zahnschmelzes, der sich während der Zahnbildung im Kiefer entwickelt und weltweit verbreitet ist. Der Zahnschmelz ist verringert mineralisiert und führt zu Verfärbungen und Schmelzabbrüchen. Die MIH tritt vor allem im bleibenden Gebiss an den 6-Jahr-Molaren mit oder ohne Beteiligung der Schneidezähne auf. Die Therapie richtet sich nach dem Schweregrad der Erkrankung und erstreckt sich von der Intensivprophylaxe bis hin zu restaurativen Maßnahmen oder sogar der Extraktion von Zähnen.

www.kzbv.de

Der Krebsimpfsstoff AccuVAC-D001 von Defence Therapeutics löst eine wirksame langanhaltende Antitumor-Antwort aus

Vancouver, (British Columbia), Kanada, Defence Therapeutics Inc. („Defence" oder das „Unternehmen") freut sich, den Abschluss der präklinischen Studie zu seinem Krebsimpfstoff AccuVAC-D001 bekannt geben zu können. Der AccuVAC-D001-Krebsimpfstoff zeigte einen Heilungserfolg von 70% bei Mäusen mit bereits etablierten soliden Tumoren und bestätigte somit eine wirksame Antitumor-Antwort.

Der nicht-spezifische Abbau von endozytosierten Tumorantigenen durch endolysosomale Organellen in dendritischen Zellen (DCs) stellt eine wesentliche Einschränkung bei der Krebsimpfung dar. Defence AccuVACTM von Defence begegnet diesem Problem durch seine neuartige Antigenformulierung. AccuVACTM schützt das endozytosierte Antigen vor einem nicht-spezifischen endosomalen Abbau, indem es die Freisetzung über die Ruptur der endosomalen Membran fördert. Als solche akkumulieren endozytosierte Antigene- in ihrem nativen Zustand – im Cytosol der dendritischen Zellen, was zu einer effizienten Kreuzpräsentation der Antigene gegenüber den reagierenden Immunzellen führt.

AccuVACTM verbesserte die Proteinprozessierung und die Kreuzpräsentation durch ex vivo entwickelte, aus Monozyten abgeleitete dendritische Zellen, was wirkungsvolle CD4- und CD8- T-Zellreaktionen im Vergleich mit dem Einsatz des reinen Antigens auslöst. Das Ergebnis sind wirksame Antitumor-Antworten, die 70% der Tiere mit bereits etablierten soliden Tumoren heilten.

„Die überzeugenden Ergebnisse der AccuVACTM-Studie zeigen, wie diese Strategie an die universellen dendritischen Zellvakzine angepasst werden kann. Damit zeigen Defence und seine Technologie den Weg für die zukünftige Entwicklung von universellen therapeutischen Krebsimpfstoffen und Impfstoffen gegen Infektionskrankheiten auf", erklärte Herr Plouffe, CEO von Defence Therapeutics.
Gemäß dem Marktforschungsunternehmen Future Business Insights wird prognostiziert, dass die Größe des Impfstoffmarkts von 2021 bis 2027 auf ein Volumen von 104,87 Milliarden USD steigen wird, was einer durchschnittlichen jährlichen Wachstumsrate (CAGR) von 10,7% entspricht.

Für den Inhalt der Mitteilung ist der Emittent / Herausgeber verantwortlich.

www.defencetherapeutics.com

Hinweis bezüglich zukunftsgerichteter Aussagen

Diese Mitteilung enthält bestimmte Aussagen, die als ‚zukunftsgerichtete Aussagen' eingestuft werden können., Mit Ausnahme von Angaben über historische Fakten sind alle Aussagen in dieser Mitteilung, die sich auf Ereignisse oder Entwicklungen beziehen, deren Eintritt vom Unternehmen erwartet wird, zukunftsgerichtete Aussagen. Zukunftsgerichtete Aussagen, bei denen es sich nicht um historische Fakten handelt, sind im allgemeinen – jedoch nicht immer – durch Begriffe wie „erwartet", „plant", „antizipiert", „glaubt", „beabsichtigt", „schätzt", „prognostiziert", „möglich" und vergleichbare Ausdrücke oder die Aussage, dass bestimmte Ereignisse oder Zustände eintreten „werden", „würden", „könnten" oder „sollten", gekennzeichnet. Auch wenn das Unternehmen der Ansicht ist, dass die in solchen zukunftsgerichteten Aussagen enthaltenen Erwartungen auf angemessenen Annahmen beruhen, stellen diese Erklärungen keine Garantien für die zukünftige Leistung dar, und die tatsächlichen Ergebnisse können wesentlich von den in diesen zukunftsgerichteten Aussagen enthaltenen Angaben abweichen. Zu den Faktoren, die dazu führen könnten, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich von den in den zukunftsgerichteten Aussagen ausgedrückten Ergebnissen abweichen, gehören Maßnahmen von Aufsichtsbehörden, Marktpreise und die anhaltende Verfügbarkeit von Kapital und Finanzierungsmöglichkeiten sowie allgemeine Wirtschafts-, Markt- oder Geschäftsbedingungen. Anleger werden darauf hingewiesen, dass solche Aussagen keine Garantien für die zukünftige Leistung darstellen, und die tatsächlichen Ergebnisse oder Entwicklungen wesentlich von den in diesen zukunftsgerichteten Aussagen enthaltenen Angaben abweichen können. Die zukunftsgerichteten Aussagen beruhen auf den Überzeugungen, Schätzungen und Ansichten der Geschäftsleitung des Unternehmens zum Datum, an dem die Aussagen vorgenommen werden. Sofern dies nicht durch die einschlägigen Börsengesetze vorgeschrieben ist, ist das Unternehmen nicht verpflichtet, diese zukunftsgerichteten Aussagen zu aktualisieren, falls Änderungen bei den Überzeugungen, Schätzungen oder Ansichten der Geschäftsleitung oder bei anderen Faktoren eintreten.

Weder die kanadische Wertpapierbörse (CSE) noch deren Aufsichtsbehörde (wie dieser Begriff in den Richtlinien der CSE definiert wird) übernehmen eine Verantwortung für die Angemessenheit oder Richtigkeit dieser Mitteilung.

Die Achillesferse des Coronavirus

Das Sars-CoV-2-Virus ist für die Produktion seiner Proteine auf einen speziellen Mechanismus angewiesen. Ein Forscherteam unter der Leitung einer Forschungsgruppe an der ETH Zürich konnte nun molekulare Einblicke in die Proteinproduktion des Virus gewinnen. Das Team zeigt zudem auf, wie chemische Substanzen den Mechanismus in infizierten Zellen hemmen und dadurch die Virenvermehrung markant reduzieren.

Um sich zu vermehren und sich weiterzuverbreiten, benötigen Viren zwingend die Ressourcen einer von ihnen gekaperten Zelle. Ein wesentlicher Schritt im Lebenszyklus der Erreger ist, dass die Zelle auf der Grundlage der in sie eingeschleusten Virengene (im Fall von Coronaviren in der Form eines Bauplans aus Ribonukleinsäure, RNA) neue virale Proteine herstellt. Dafür zuständig ist die zelleigene Proteinfabrik, das Ribosom.

In Abwesenheit einer Infektion bewegt sich das Ribosom in streng vorgegebenen Schritten entlang der RNA und liest dabei jeweils drei RNA-Buchstaben gleichzeitig aus. Diese drei Buchstaben definieren die entsprechende Aminosäure, die an das neu entstehende Protein geknüpft wird. Da das Ribosom sehr genau arbeitet, kommt es nur äusserst selten vor, dass es um eine oder zwei Positionen vorwärts oder rückwärts rutscht, statt der üblichen Abfolge aus drei Buchstaben zu folgen. Sollte das dennoch passieren, verschiebt sich das Leseraster, was Biologen als «Frameshifting» bezeichnen. Die Auswirkungen des Frameshiftings können fatal sein: Es führt dazu, dass das Ribosom die RNA falsch abliest und nicht funktionierende Proteine herstellt.

Gewisse Viren wie Coronaviren oder das HI-Virus sind allerdings auf solche Verschiebungen des Leserasters zwingend angewiesen, um die Produktion ihrer Proteine zu regulieren. Das SARS-Cov-2-Virus, welches Covid-19 verursacht, führt das Frameshifting durch eine ungewöhnliche und komplexe Faltung seiner RNA herbei.

Detailliertes Bild eines essenziellen Vorgangs für Coronavirus-Vermehrung

Einem Team von Forschern der ETH Zürich sowie der Universitäten Bern, Lausanne und Cork (Irland) ist es nun erstmals gelungen, die Wechselwirkung zwischen dem viralen Genom und des Ribosoms während des Frameshifting-Prozesses zu enthüllen. Ihre Resultate wurden soeben in der Fachzeitschrift «Science» veröffentlicht.

Die Ergebnisse lieferten überraschende Erkenntnisse. Sie zeigten, dass das Frameshifting die an sich dynamische Ribosomenmaschine in eine gespannte Konformation zwingt. Nenad Ban, Professor für Molekularbiologie der ETH Zürich und Co-Autor der Studie, betont: «Die hier vorgestellten Resultate über das SARS-Cov-2-Virus werden uns auch helfen, die Frameshifting-Mechanismen anderer RNA-Viren besser zu verstehen.»

Frameshifting als mögliches therapeutisches Ziel

Die Abhängigkeit des Coronavirus von der Verschiebung des Leserasters könnte für die Entwicklung antiviraler Wirkstoffe genutzt werden. Frühere Studien berichteten, dass mehrere chemische Verbindungen das Frameshifting in anderen Coronaviren unterdrücken können. Die vorliegende Studie liefert jedoch erstmals Informationen darüber, wie sich diese Verbindungen auf die Konzentration von SARS-CoV-2 in infizierten Zellen auswirken.

Obwohl diese Verbindungen derzeit nicht wirksam genug sind, um als Medikamente eingesetzt zu werden, zeigt diese Studie, dass die Hemmung des ribosomalen Frameshiftings einen tiefgreifenden Effekt auf die virale Replikation hat. Das ebnet den Weg für die Entwicklung besserer Verbindungen. Da alle Coronaviren auf diesen Frameshifting-Mechanismus angewiesen sind, könnte ein auf diesen Vorgang abzielendes Medikament auch nützlich sein, um Infektionen durch andere, entfernter verwandte Coronaviren zu behandeln. «Unsere zukünftige Arbeit wird sich darauf konzentrieren, die zellulären Abwehrmechanismen zu verstehen, die das virale Frameshifting unterdrücken, da dies für die Entwicklung von kleinen Wirkstoffen mit ähnlicher Aktivität nützlich sein könnte», erklärt Ban.

Nationaler Forschungsschwerpunkt RNA & Krankheit

Drei der fünf an dieser Studie beteiligten Gruppen (Ban, Gatfield und Thiel) sind Mitglieder des Nationalen Forschungsschwerpunkts (NFS) RNA & Krankheit. Der NFS «RNA & Krankheit – Die Rolle von RNA in Krankheitsmechanismen» untersucht eines der zentralsten Moleküle des Lebens: Die RNA (Ribonukleinsäure). Sie ist essenziell für viele lebenswichtige Prozesse und funktionell viel komplexer als zunächst angenommen. Die Covid-19-Pandemie, die durch das RNA-Virus SARS-CoV-2 verursacht wurde, und die mRNA-Impfstoffe, die zur Bekämpfung der Pandemie entwickelt wurden, sind aktuelle Beispiele für die Bedeutung von RNA für Gesundheit, Krankheit und Medikamentenentwicklung.

Literaturhinweis

Bhatt PR, et al. Structural basis of ribosomal frameshifting during translation of the SARS-CoV-2 RNA genome, Science, online publiziert am 13.5.2021. DOI: 10.1126/science.abf3546

Der Beitrag wurde leicht gekürzt den vollständigen Beitrag finden Sie unter dem folgenden Link.

Weitere Informationen:
www.nccr-rna-and-disease.ch
www.molecool.ch
www.bangroup.ethz.ch

Beeinflussen Purine die Krebsentstehung?

Zahlreiche Entstehungsprozesse von Krankheiten stehen in Verbindung mit der epigenetischen Regulation. Ein Protein, das dabei eine Rolle spielt und als wichtiger Krebsmarker identifiziert wurde, ist BRD4. Eine aktuell in „Nature Metabolism" publizierte Studie von Molekularmediziner/innen der ÖAW zeigt nun, dass die Zufuhr von Nährstoffen, sogenannten Purinen, sowie die Purin-Synthese einer Zelle die BRD4-Aktivität beeinflussen können.

Chromatin ist eine zentrale Komponente des Zellkerns. Es bezeichnet den Komplex der menschlichen DNA mit Proteinen, die diese organisieren, sodass – je nach Zelltyp – bestimmte Gene aktiviert beziehungsweise deaktiviert werden. Damit Zellen sich an verschiedenste Situationen und Einflüsse anpassen können, lesen sie die für sie relevante Information an der DNA ab. Wird dieser Prozess gestört, entstehen Krankheiten wie beispielsweise Krebs.

In der Wissenschaft wird seit vielen Jahren erforscht, wodurch dieser Prozess beeinflusst wird. Dabei wurde das Protein BRD4, das einen entscheidenden Beitrag zum Ent- und Verpacken der DNA im Chromatin leistet, als Marker für Krebserkrankungen identifiziert. Seither gehen Wissenschaftler/innen der Frage nach, wie sich BRD4 regulieren lässt. Einen neuen Beitrag zur Antwort auf diese Frage liefert eine aktuelle Studie des CeMM – Forschungszentrum für Molekulare Medizin der Österreichischen Akademie der Wissenschaften (ÖAW).

Das Team um Kai-Chun Li aus der Forschungsgruppe von Scientific Director Giulio Superti-Furga untersuchte, wie bestimmte von außen zugeführte Nährstoffe, sogenannte Purine, BRD4 und somit den Entstehungsprozess diverser Krebserkrankungen beeinflussen. Purine sind Grundbausteine der Zelle. Störungen des Purin-Stoffwechsels in der Zelle wurden bereits in der Vergangenheit mit einigen Krankheitsbildern assoziiert.

In der nun in der Fachzeitschrift „Nature Metabolism" publizierten Studie zeigte sich einerseits, dass das Hemmen der Purin-Zufuhr sowie die Störung der Purin-Synthese eine Funktionsstörung von BRD4 auslösen und somit die Chromatinzugänglichkeit beeinflussen kann. Andererseits konnte durch die Zugabe von Adenin die BRD4-Funktionalität wiederhergestellt werden.

In der Forschungsgruppe von Superti-Furga stehen besonders jene Transportproteine im Genom im Fokus, die zahlreiche wichtige Stoffe wie unter anderem Nährstoffe und Metabolite in die Zelle und aus dieser hinaus transportieren – sogenannte Solute Carriers (SLC). Studienautorin Kai-Chun Li erklärt: „Unser Ziel war es, die Beteiligung von SLC-vermittelter Purin-Aufnahme und zellulärem Stoffwechsel an der Regulierung zellulärer epigenetischer Zustände zu untersuchen, denn der Purin-Stoffwechsel spielt eine wesentliche Rolle im Zellmetabolismus."

Mithilfe der SLCs konnten die Wissenschaftler/innen für ihre Studie die Purin-Zufuhr regulieren und die direkten Effekte beobachten. Sie nutzten sowohl ein genetisches Screening basierend auf einer CRISPR/Cas9-Bibliothek, fokussiert auf Transporter, sowie ein Drug Screening mittels einer Substanzbibliothek – hauptsächlich bestehend aus zellulären Metaboliten und Arzneimitteln, um der Regulation von BRD4-abhängigen Chromatinzuständen in myeloischen Leukämiezellen auf die Schliche zu kommen. Die Forscher/innen verglichen „normale" Krebszellen mit jenen Krebszellen, bei denen die SLCs, die Purine transportieren, gehemmt wurden. Zudem wurden in verschiedenen Versuchen Purine im Wachstumsmedium der Zellen hinzugefügt oder weggelassen, wodurch die Purin-Biosynthese in den Zellen reguliert wurde.

Die Studie zeigt, dass ein Ungleichgewicht der intrazellulären Purin-Pools zu einer Funktionsstörung der BRD4-abhängigen Transkriptionsregulation des Chromatins führt, das heißt, dass das korrekte Ablesen der DNA-Information gestört wird. „Diese Ergebnisse belegen eine pharmakologisch wirksame Achse zwischen dem Purin-Stoffwechsel und BRD4-abhängigen Chromatinzuständen", erklärt Studienleiter Giulio Superti-Furga. In der Vergangenheit wurden bereits Medikamente entwickelt, die BRD4 beeinflussen. Gleichzeitig wurden einige Krebsarten auch resistent gegen derartige BET-Inhibitoren. „Wir zeigen mit unserer Studie einen weiteren Weg auf, um BRD4 zu regulieren – durch Beeinflussung des Purin-Stoffwechsels." Auch auf die Frage, wie die BRD4-Funktionalität wiederhergestellt werden könnte, fand das Team am CeMM der ÖAW eine Antwort: Es konnte zeigen, dass Adenin, eine von Purin abgeleitete Verbindung, die stärkste Rolle bei der BRD4-Interaktion spielt. „Unsere Ergebnisse legen nahe, dass Adenylate (Adenin, ATP etc.) wichtig für gesunde Zellen sind. Dies könnte ein wichtiger Ansatzpunkt zur Entwicklung neuer Therapien gegen BRD4-induzierte Krebsarten sein", so Superti-Furga.

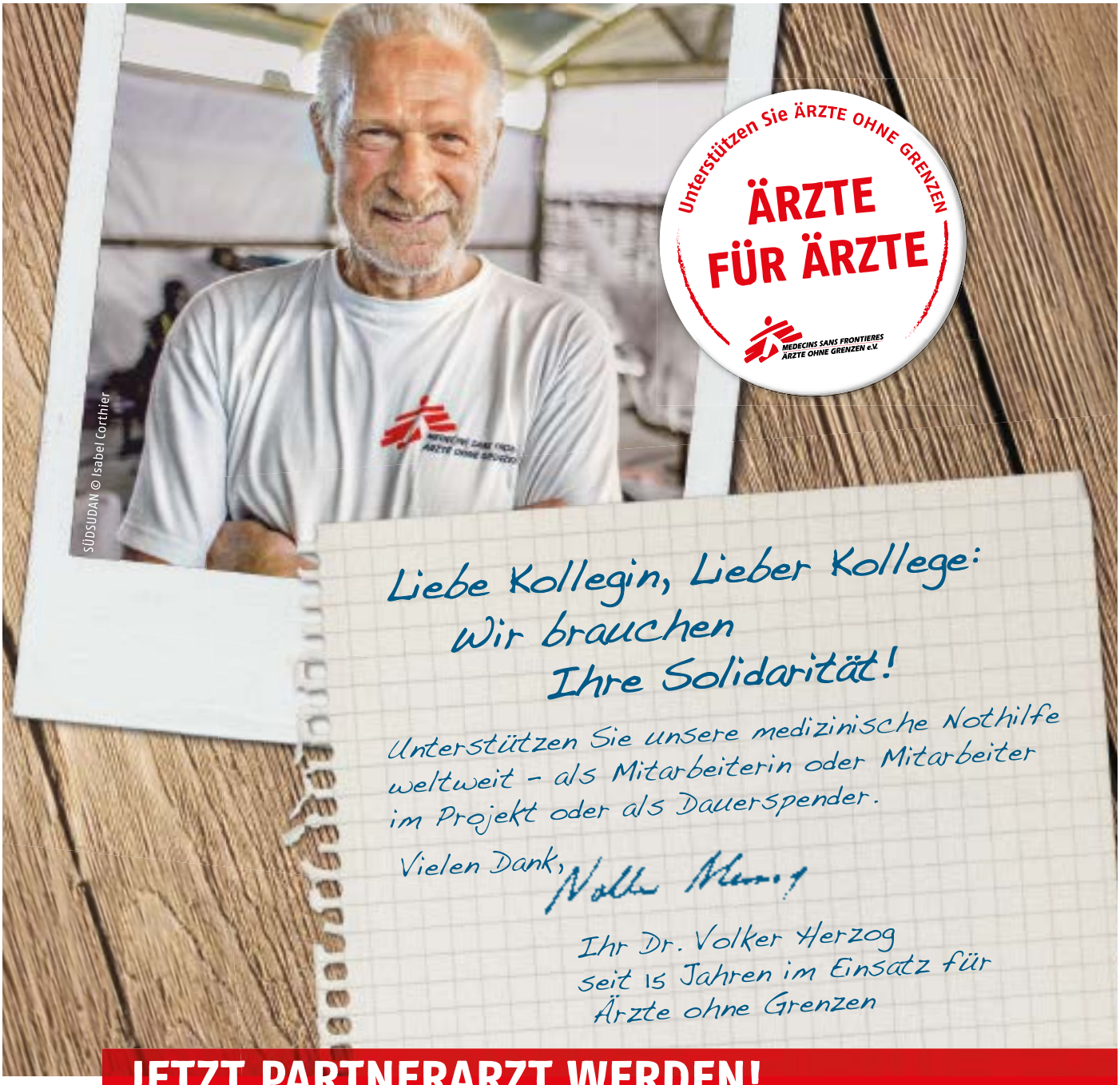
Publikation

„Cell-surface SLC nucleoside transporters and purine levels modulate BRD4-dependent 2 chromatin states", Kai-Chun Li et al., Nature Metabolism, 2021
DOI: 10.1038/s42255-021-00386-8

Förderung

Die Studie wurde unterstützt durch den Österreichischen Wissenschaftsfonds (FWF), den Europäischen Forschungsrat (ERC), die Europäische Kommission (Marie Sklodowska-Curie Action Fellowship), ein EMBO long-term Fellowship sowie durch die Peter und Traudl Engelhorn-Stiftung.

www.oeaw.ac.at



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**

DZI Spenden-Siegel Geprüft + Empfohlen!

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

MEDECINS SANS FRONTIERES
ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.
Träger des Friedensnobelpreises