

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 7/8 – 2021

DER WEIN- GENIESSER TIPP

St. Antony Weingut

GENUSS UND REISETIPPS

Berlin kulinarisch

TheNOname

The CORD

Schlosshotel by Patrick
Hellmann

FRANKREICH

Chateau Troplong Mondot

BRIXEN

Musica e Vino

KRETA

Club Aldiana auf der
Götterinsel

FOOD FESTIVALS

Schleswig-Holstein

Gourmet Festival

Rheingau Gourmet &

Wein Festival

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS

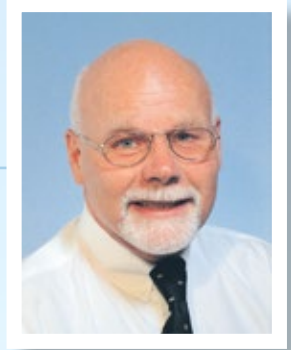


Christopher Kujanski

POTS Dieter Müller in Berlin



7/8 – 2021
40. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Liebe **Gour-med** - Leser,

voller Entsetzen erleben wir um uns herum apokalyptische Katastrophen. Waldbrände in Kanada, an der amerikanischen Westküste, in Griechenland und der Türkei vernichten unsere Natur und die Landschaft. Das Unwetter in Deutschland mit dem Hochwasser hat vielen Menschen das Leben gekostet und unzählige Existenzen vernichtet. Die angerichteten Schäden werden nur mit etlichen Milliarden Euro zu beheben sein. Um die Not zu lindern und die wichtigsten Bedürfnisse zu befriedigen, gibt es etliche Spendenaufrufe. In unserm Newsletter Nr. 18. vom 11. August haben wir ein Spendenkonto veröffentlicht, jede Spende und sei sie noch so klein hilft!



Es fällt nicht leicht, nach einem Bericht über schreckliche Katastrophen über Genuss, Lifestyle und Reisen unbefangen zu berichten. Versuchen möchte ich es aber auch, weil die schönen Seiten des Lebens ablenken und den Schmerz erträglich machen.

„Berlin kulinarisch“ so heißt der aktuelle Beitrag über einige der besonders herausragenden Genießer-Treffpunkte in Berlin. Thomas Kammeier trumpft auf in dem gerade eröffneten „the CORD“ im EUREF Campus. Der Küchenchef Florian Peters, ein Meister am Grill, überzeugt mit seiner Leistung auch den bekennenden Gourmet und ehemaligen Außenminister Joschka Fischer, der gerne und oft hier is(s)t.

Das TheNOname in Mitte verknüpft Musisches mit Kochkunst. Das Restaurant ist eine Empfehlung für Connaissseure, für die Ambiente und Flair die gleiche Bedeutung haben wie exzellente Speisen.



Das Schlosshotel im Grunewald wird gerade aus dem „Dornröschenschlaf“ erweckt. Stephan Athmann, ehemals GM des Luxushotels „Regent“ in Berlin, als einer der besten Hoteldirektoren geschätzt, möchte das Haus wieder an die verdiente Spitze Berliner Luxushäuser führen. Der gerade engagierte Küchenchef Sandy Blohm kocht auf Sternenniveau. Seine kreativen Innovationen sind eine harmonische Extraklasse.

Unser Reiseexperte Heiner Sieger hat zwei Hotelempfehlungen die auf Ihrer nächsten Reiseliste stehen sollten.



Susanne Plass war auf Kreta und berichtet wie das Clubleben sich in den Aldiana Clubs entwickelt hat. Außerdem stellt sie die neuen Termine und teilnehmende Gastköche des Schleswig Holstein Gourmet Festivals vor.

„DAS KRANZBACH“ hat Anne Wantia nach zwölf Jahren wieder besucht. Das Refugium zählt zur Spitze deutscher Wellnessoasen. Das neue „Haus der Ruhe“ von dem weltberühmten japanischen Architekten Kengo Kuma ist eine Sehenswürdigkeit und hält was es verspricht, Ruhe, Entspannung und Energiegewinn.

Rotweinkenner, Experten und Liebhabern empfehlen wir das, nach umfangreicher Renovierung und Restaurierung, eröffnete Château Troplong Mondot in St. Emilion im Bordeaux. Die Gäste erwartet ausschließlich Wein der Kategorie Premier Cru aus den besten Lagen in St. Emilion, Sterneküche und ein elegantes Château mit authentischem Flair à la France.

In unserer Rubrik „Kurz notiert“ finden Sie Tipps und Hinweise auf Veranstaltungen die empfehlenswert sind. Das Neueste aus der Medizin- und Pharma-Industrie steht wie immer im letzten Teil dieser Ausgabe.

Wir wünschen trotz der vielen negativen Ereignisse der vergangenen Wochen etwas Lebensfreude und Genuss,

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 52 von der Deutschen Weinakademie (DWA).

Beachten Sie unseren Spendenaufruf für die Flutopfer auf der Seite 48.



04 POTS Dieter Müller

10 DER WEIN-GENIESSERTIPP
10 St. Antony Weingut

12 BERLIN KULINARISCH
12 Schlosshotel Berlin by Patrick Hellmann
16 Berlin – TheNOname
19 Berlin – the CORD

22 GENUSS- UND REISETIPPS
22 Das Kranzbach – Eine Oase der Stille
25 5 Sterne Superior Hotel Regent in Berlin Mitte
28 Bordeaux / St. Emilion – Chateau Troplong Mondot
32 Lechtal – Haubenküche Hotel Post
36 Brixen Classics – Glücksmomente zwischen Geigen und Reben
39 Neumühle Resort & SPA schließt Renovierungsarbeiten ab
40 Griechenland – Health first im Aldiana Club Kreta

44 NEUES AUS DER GENUSSWELT
44 25. Rheingau Gourmet & Wein Festival
45 „Koch des Jahres“ im Kameha Grand Bonn
46 Schleswig-Holstein Gourmet Festival feiert sein 35-jähriges Bestehen



28 Frankreich



36 Südtirol



40 Kreta

48 KURZ NOTIERT
48 Flutkatastrophe im Arhtal
49 Traube Tonbach – Herbst-Termine für Gourmets

50 BUCH-TIPPS

52 WEIN UND GESUNDHEIT

53 MEDIZIN NEWS

58 DENTAL NEWS

60 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
63 IMPRESSUM

Besonders empfehlenswert



POTS

Dieter Müller

im Hotel „The Ritz Carlton“

Gour-med

Besucher, die in Berlin vor dem Mauerfall waren, werden sich, wenn auch ungern, erinnern, dass die Stadt nicht unbedingt zu den begehrten Zielen von Feinschmeckern gehörte. Von ganz wenigen Ausnahmen abgesehen wurde typische Berliner Küche, wie Buletten, Hackepeter, Eisbein und Grillhähnchen serviert. Na ja, Currywurst stand auch auf der Karte.

Der Aufbruch in die kulinarische Neuzeit startet erst mit dem Umzug der Bundesregierung nach Berlin. Zu den Gourmettempeln gehört bis dahin das „Maître“ mit dem Franzosen Henry Levy am Herd und Siegfried Rockendorf mit seinem Restaurant. Es folgen die ersten Küchenchefs mit einem „kulinarischen“ Anspruch wie Franz Raneburger, Karl

Besonders empfehlenswert



Küchenchef Christopher Kujanski

was gefällt, solange die Garderobe nicht zu lässig oder gar nachlässig ist. Jeans, stylische Hosen, T-Shirts, farbige Blusen oder Hemden sind nicht nur erlaubt, sie sind erwünscht. Das gefällt nicht nur den Gästen. Die Angestellten fühlen sich wohler und können, bei hohen Temperaturen etwas sommerlicher und somit weniger beschwerlich ihre Gäste bedienen.

Das Anliegen von Patron Dieter Müller ist es, mit dieser Enduniformierung eine Entkrampfung der vornehm steifen noblesse oblige zu erreichen. Die Gäste sollen sich ganz auf die Speisen und Aromen konzentrieren können.

Dieter Müllers Ideen und Konzept-



3 Sterne-Legende Dieter Müller

Wannemacher und Peter Frühsammer, etwas später dann Michael Hoffmann und Heinz Hauser. Der Weg in die Spitze zur Genussmetropole beginnt mit der Eröffnung vieler internationaler Luxushotels, die alle Fine Dining Restaurants beherbergen. Damit fängt ein Wettbewerb um die beste Auszeichnung der Spitzenköche an.

Berlin wird zum Hotspot der Sternegastronomie. Heute gibt es 24 besternte Restaurants – von einem bis zu drei Sternen.

In dieser Liga spielt das POTS. das im Jahr 2019 im Hotel „The Ritz Carlton“ eröffnet wird. Neu konzipiert unter der Anleitung und Beratung des weltweit berühmten 3* Kochs Dieter Müller. Das POTS ist für ein Luxushotel wie das „The Ritz Carlton“ überraschend unkonventionell und präsentiert sich erfreulich modern. Der Service arbeitet nicht in „Betriebsuniformen“, sondern erlaubt ist,



Modern, locker, mit lässiger Eleganz

Besonders empfehlenswert



Brot mit Kräuterquark, Zitronenbutter, süßsauren Gurken, Champignon und Radieschen

Schon das vorab gereichte Brot mit Kräuterquark, Zitronenbutter, süßsauren Gurken und Champignon Radieschen ist so geschmackvoll, das mancher Gast in Versuchung gerät sich allein daran satt zu essen.

Eine Reminiszenz an die Frankfurter grüne Soße ist der Gang „Frankfurter Kräuter, gebackenes Bio-Ei mit Perlgrauen. Da werden die früher so verpönten Grauen in Verbindung mit der Kräutersoße zu einer Delikatesse, die man so aromatisch nicht in Erinnerung hat.

Der Hauptgang Kohlroulade mit Waldpilzen und Buchweizen wird zu einer genussvollen Kraftrolle die überzeugend den Titel „Beste Kohlroulade Berlins“ verdient.

Beim ersten Blick auf die Speisekarte mit insgesamt 10-12 verschiedenen Gängen mag manchem Gast die Auswahl als zu klein erscheinen. Lassen Sie sich nicht irritieren, jeder Gang ist erkennbar frisch oder wie man früher sagte à la minute, zubereitet. Qualität ist das oberste Gebot in Verbindung mit Betonung auf den Urgeschmack aller Produkte, die auf dem Teller liegen.

Über Geschmack lässt sich bekanntlich diskutieren, aber nicht über Qualität, darin sind Dieter Müller und Küchenchef Christopher Kujanski einer Meinung.

vorschläge werden am Herd von dem 33-jährigen Christopher Kujanski realisiert. Der Koch war bereits im POTS als Sous Chef aktiv und übernahm vor einem Jahr die Verantwortung als Küchenchef.

Christopher Kujanski sammelt berufliche Erfahrungen in einigen hochdekorierten Häusern. Unter anderem im Restaurant Vendôme bei Joachim Wissler 3*, im Restaurant Facil des Berliner Hotels „The Mandala“ bei Joachim Germer 2* und bei Dieter Müller 3* als Sous Chef auf der MS Europa.

Der Patron und Christopher Kujanski interpretieren die deutsche Küche neu. Innovativ werden aromatische Produkte, die schon fast vergessen waren zu kulinarischen Symbiosen komponiert, die höchsten Genuss garantieren.



Ikejime Saibling, Ochsenherztomate, Büffel Ricotta

Besonders empfehlenswert



Backe und Tafelspitz vom Kalb, Karotte und Meerrettich

sucht er Kontakt auf Augenhöhe und möchte seinen Gästen ein beeindruckendes Essen und exzellente Weine servieren. Auf seine Weinvorschläge können sich auch Weinexperten verlassen. Fast akribisch definiert er die ausschließlich deutschen Weine und liefert den Grund warum gerade seine Empfehlung zu dem Gang die passende ist. Das Angebot der Weinkarte besteht aus ca. 200 edlen Tropfen aller deutschen Lagen.

Das Service-Team strahlt sowie ihr Chef, der Restaurantleiter, eine lockere, aber angenehme Fröhlichkeit aus. Das mag auch an den fehlenden „Dienstuniformen“ liegen. Es ist einfach eine andere, ungezwungenere Atmosphäre, wenn die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sich nach eigenem Geschmack kleiden dürfen. Authentizität ist das Gebot.

Das Ambiente des Restaurants ist stilvoll, modern und mit viel Tageslicht. Bequeme Sessel, wer mag auch Hocker, ermöglichen

Die passenden Weine zu jeder Speise werden treffsicher vom Restaurantleiter und geprüften Sommelier Mathias Brandweiner empfohlen. Er hat in einer beachtlichen Karriere mehrfach seine Kompetenz und fachliche Expertise unter Beweis gestellt. Große Namen wie Heinz Beck, Alain Ducasse und Pierre Gagnaire begleiten seine Laufbahn, bis es ihn vor



Maitre und Sommelier
Mathias Brandweiner



Bienenstich, Topinambur und Kräuter

neun Jahren in die Metropole Berlin zieht. Mehrere Auszeichnungen, unter anderem 2019 als Berliner „Gastgeber des Jahres“ werden ihm von der Jury, die auch alljährlich den Berliner Meisterkoch krönt, verliehen.

Der Maitre überzeugt durch seine herzliche Art mit den Gästen zu reden. Stets

chen gemütliche Stunden. Der offene Küchenbereich ist gut von allen Seiten einzusehen. Jeder Gast kann verfolgen, wer was gerade zubereitet. Auch das gehört zu dem Konzept dieses gastronomischen Angebotes.

Transparenz und Einblick in die Arbeit eines Restaurants, das sich auf höchste

Besonders empfehlenswert



Kulinarisches Dreigestirn Christopher Kujanski, Dieter Müller, Mathias Brandweiner

Küchenqualität mit frischen Produkten und kreativen Aromen-Kombinationen spezialisiert hat, ist ein nachahmenswertes Erfolgsmodell.

Das POTS ist längst ein hoch gehandelter Favorit für einen Michelin Stern. Das Hotel „The Ritz Carlton“, in dem das POTS zu Hause ist, hat gezeigt, dass man mit den richtigen Beratern, in diesem Fall der Experte Dieter Müller, und neuen, modernen, weniger steifen Konzepten Fine Dining Küche auch in Luxushäusern erfolgreich betreiben kann.

„The Ritz Carlton“ ist eines der schönsten Luxushotels in Berlin. Die zentrale Lage am Potsdamer Platz, umgeben von Relikten des alten und neuen Berlin, ist ein idealer Ausgangspunkt für Stadteroberungen aller Art.

Selbst wenn Sie nicht Gast im Hotel sind, empfehlen wir Ihnen unbedingt einen

Genussbesuch im POTS. Bei sommerlichem Wetter sollten Sie vorzugsweise die Terrasse buchen!

Fotos: Gour-med, The Ritz Carlton, Matthew Shaw

Mehr über das POTS
Dieter Müller erfahren Sie hier:
www.potsrestaurant.com/fahren

The Ritz Carlton
Potsdamer Platz 3
10785 Berlin
www.ritzcarlton.com/berlin



The Curtain Club

Wohlfühlambiente in den großzügigen Zimmern



Gebackenes Bio-Ei mit Frankfurter Grüne Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten und Zubereitung

4 BIO Eier
200 g Pankomehl
1L Pflanzenöl zum Frittieren

Das Bio Ei im Wasserbad bei 64°C 50 min pochieren und im Eiswasser abkühlen.

100 g Graupen (mittelfein)
200 g Geflügelfond
1 Schalotte in feinen Würfeln
30 g Parmesan gerieben
30 g Butter

Schalotten in etwas Öl glasieren und die Graupen hinzufügen mit Weißwein ablöschen und Geflügelfond auffüllen. Unter ständigem Rühren einkochen lassen, zum Schluss Parmesan und die Butter einrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Stk. Schalotten in feinen Würfeln
1 Zehe Knoblauch in feinen Würfeln
0.1 L Weißwein
0.5 L Sahne
0.5 L Geflügelfond
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Borretsch
1 Bund Kerbel
1 Bund Pimpinelle
1 Bund Sauerampfer
100 g Butter
1 Stk Zitrone

Schalotten und Knoblauch in etwas Öl andünsten mit Weißwein ablöschen, mit Sahne und Geflügelfond auffüllen und etwa 10 min leicht köcheln lassen. Alle Kräuter hinzufügen und kurz aufkochen lassen, dann die Sauce im Standmixer auf höchster Stufe für 5 min. mixen und die Sauce durch ein feines Haarsieb abpassieren.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss Butter und Zitronensaft hinzufügen und mit dem Stabmixer aufschäumen.



Anrichten

Das pochierte Ei aufbrechen und vorsichtig in das Pankomehl geben und mit dem Panko umhüllen, das Ei vorsichtig aus dem Panko heben und mit Hilfe von einer Schaumkelle langsam in das heiße (180°C) Öl geben und ca. 1 min frittieren bis es goldgelb gebacken ist. Das Ei auf Haushaltspapier abtropfen lassen und mit etwas Fleur de Sale würzen. Das Graupen-Risotto in eine kleine Schüssel geben und das gebackene Ei darauf anrichten, die aufgeschäumte Sauce um das Ei gießen und mit ein wenig Kräutern ausgarnieren.

Liebe Weinfreunde,

Nierstein, Roter Hang, Dirk Würtz, Orbel, St. Antony, all diese Namen lassen mein Herz in gewisser Weise höherschlagen. Ich freue mich auf eine tolle Verkostung mit Weinen, welche ich jüngst in meinem Restaurant auf die Weinkarte genommen habe! Rheinhessen ist eine der dynamischsten Weinanbauregionen in Deutschland. Innovativ, qualitätsorientiert und gerne auch auf der biologischen Seite unterwegs. Dirk Würtz, Visionär unter den „Weinbauern“ hat beim Weingut Balthasar Ress im Rheingau vieles bewegt, aber was in den letzten Jahren bei St. Antony passiert ist (ohne die Leistungen des Vorgängers schmälern zu wollen) ist schon toll.

Ich darf heute vier Weine, bis hoch zum Großen Gewächs aus dem Orbel verkosten und möchte Sie gerne teilhaben lassen! Ich freue mich auf großartige Weine und befürchte, dass ich die ein oder andere Flasche über die nächsten Tage austrinken werde ;-)



Dirk Würtz

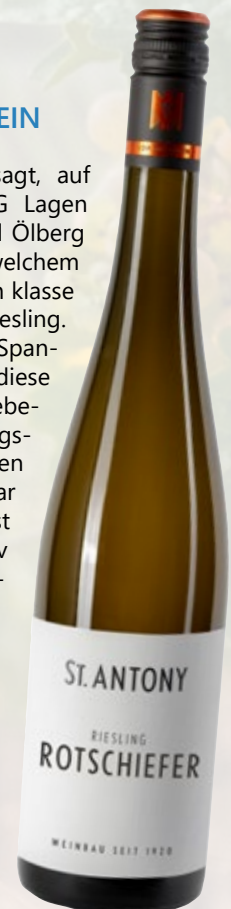
2020 Wunderschön ANDERS Rosé VDP. GUTSWEIN

Ungewöhnlich, Rosé aus der Rebsorte Blaufränkisch! Aber das Ungewöhnliche macht es so spannend. Schon beim Reinriechen wunderbar anders. Kraftvoll, facettenreich und eine unheimliche Tiefe lässt sich erahnen. 100 Prozent Blaufränkisch und spontanvergoren (zumindest erscheint es mir so) sind hier am Werk. Der erste Schluck, Rosé? Kraftvoll mit Druck und Zug, erinnert dieser Rosé eher an einen Rotwein. Ein unheimlich großes Aromenspektrum, welches nicht den „typischen“ Rosés zugeordnet werden sollte (ja, Erdbeere und Himbeere ist vorhanden). Eine tolle Säurestruktur und schöne Länge verleihen diesem Wein Charakter und Ausdruck. Ein Terrassenwein? Auf keinen Fall! Meines Erachtens eine tolle Alternative zu leichten Rotweinen, ja, sogar zu Gerichten mit Röstaromen, zu Wild und Wildgeflügel. Rosé einfach mal anders. Und wenn man dann noch weiß, dass dieser Rosé aus den besten Lagen des Roten Hangs kommt, wird er ein besonderer Genuss. Ich freue mich auf das Nachverkosten!



2020 Rotschiefer VDP. GUTSWEIN

Rotschiefer, wie der Name schon sagt, auf Rotschiefer gewachsen. Aus den GG Lagen am Roten Hang Orbel, Pettenthal und Ölberg wird hier ein Riesling vinifiziert, bei welchem das Preis-Leistungs-Verhältnis einfach klasse ist. Beim ersten Riechen, typisch Riesling. Zitrusduft, mineralisch, klar...die Spannung steigt! Ich persönlich mag diese Rieslinge sehr gerne. Etwas säurebetonter, leicht und doch spannungsgeladen. Ein Wort was diesen Riesling beschreibt gibt es gar nicht. Der erste Gedanke ist aber belebend! Sehr intensiv im Duft, lang anhaltend im Geschmack und mit einem schönen Schmelz ist dieser Wein der Inbegriff des „Terrassenweines“ für mich. Und dies ist in keiner Weise negativ gemeint. Was gibt es Schöneres als einen belebenden, erfrischenden Wein an einem Sommerabend mit guten Freunden?!





2018 Orbel GG VDP. GROSSE LAGE

Der Orbel! Mitten im Roten Hang liegt diese etwas unterschätzte Lage. Schon beim Einschenken erkennt man diese kräftige Farbe mit goldenen Akzenten. Ein Duft von tropischen, reifen Früchten...animierend! Schon in der Nase ist dieser Wein lang und die Vorfreude ist groß. Ein erster Schluck und unheimlich Druck- und kraftvoll kommt dieser Wein daher! Ein Dekanter für diesen sehr jungen Wein wäre eine gute Wahl gewesen. Wunderbar eingebundene Säure und Schmelz machen diesen Riesling zu etwas Besonderem. Das typische Rieslingglas hat hier ausgedient und ein großvolumiges Rotweinglas kommt zum Einsatz und dies bewährt sich! Ein toller Riesling! Seinen Preis wert und der perfekte Begleiter für das abendliche Menü. Ich muss sagen, unheimlich viel Wein im Glas, ausgewogen und mineralisch. Ein Highlight!



Marcel Teka 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

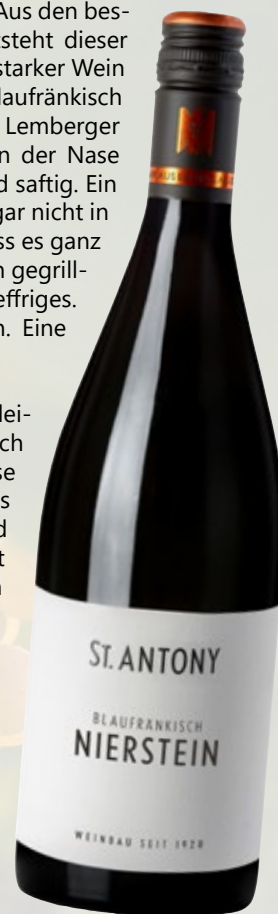
2019 Nierstein Blaufränkisch VDP. ORTSWEIN

Blaufränkisch, die typisch österreichische Rebsorte! Wer pflanzt diese in den Roten Hang? Aus den besten Lagen Pettenthal und Ölberg entsteht dieser tolle Wein. Beim Öffnen ein ausdrucksstarker Wein mit starken Kirschnoten! Ich mag Blaufränkisch oder wie auch hier in Deutschland Lemberger genannt sehr gerne. Tief dunkelrot, in der Nase kraftvoll, am Gaumen geschmeidig und saftig. Ein runder, extraktreicher Wein, den man gar nicht in Deutschland einordnen würde. Ich muss es ganz ehrlich sagen, ein Genuss! Ich denke an gegrilltes Fleisch, an Schmorgerichte und Pfeffriges. Ein unkomplizierter, anregender Wein. Eine unbedingte Kaufempfehlung

Ich hoffe, ich konnte Sie auf eine kleine Reise in den Roten Hang und nach Rheinhessen mitnehmen. Gerade diese Weingüter, wie St. Antony, machen das Anbaugebiet Rheinhessen so spannend und beenden alt Eingefahrenes (nicht dass Traditionen schlecht sind, auch ich arbeite in einem traditionellen Betrieb), aber hier wird zukunftsorientiert und nachhaltig gearbeitet. Diese Weine sind es wert in vielen Weinkellern Einzug zu halten und werden die nächsten Jahre wirklich Spaß machen!

In diesem Sinne, viel Gesundheit und allzeit einen guten Tropfen im Glas!
Ihr Marcel Teka

Fotos: St. Antony Weingut, Gour-med



Weine zu beziehen über:
St. Antony Weingut GmbH & Co. KG
Wilhelmstraße 4
55283 Nierstein am Rhein
Tel.: +49 61 33 509 110
E-Mail: info@st-antony.de
www.st-antony.de



Schlosshotel Berlin by Patrick Hellmann

Das Luxus-Hideaway im Grunewald

Gour-med

Das exklusive Berliner Wohnviertel Grunewald ist nicht nur Rückzugsort und Ruhe-Oase für die etwas wohlhabenderen Berliner, hier befindet sich auch das bekannte Schlosshotel Berlin by Patrick Hellmann. Einst war das Schlosshotel, in dem der Modedesigner Karl Lagerfeld zu Beginn der 90er seine kreativen Interieur-Ideen verwirklicht, die erste Adresse für Hotelluxus und Lifestyle in Berlin.

Während der Fußball-Weltmeisterschaft 2006 ist die deutsche Nationalmannschaft hier untergebracht. Das Hotel-Restaurant bekommt einen Michelin Stern verliehen und ist stolz auf seine Gäste. Danach wird es etwas ruhiger um das 5 Sternehaus bis 2015 der Modedesigner Patrick Hellmann mit neuem Design die Zimmer modernisiert und frischen Glanz verleiht.

Stefan Athmann seit 2019 General Manager des Schlosshotels, wird durch die Corona Pandemie bei seinen Bemühun-



Stefan Athmann

gen, das Hotel wieder in die Gruppe der Berliner Spitzenhotels zu führen, ausbremsst und nimmt nach der 3. Welle des Lockdowns einen neuen Anlauf.

Die Berufung von Stefan Athmann zum General Manager ist ein Glücksgriff, hat er doch als Direktor des Luxushotels „Re-

gent“ am Gendarmenmarkt in Berlin Mitte seine Expertise und fachliche Kompetenz mehr als bewiesen. Das Schlosshotel soll wieder für Urlauber und Geschäftsreisende der Rückzugsort sein, in dem man den Großstadttrubel zurücklässt, verwöhnt wird und genießen kann.

Das von dem berühmten Modedesigner und Architekten Patrick Hellmann gestaltete Interieur und die vielen Kunstwerke in Kombination mit der 100-jährigen Geschichte des Hauses bieten dem Gast ein wunderbares Ambiente mit erhabenem Flair.

Erbaut im Jahre 1911 im Renaissance-Stil der französischen Paläste des 18. Jahrhunderts, ist dieses architektonische Kleinod ein Haus für Gäste, die gediegene Individualität und Luxus zu schätzen wissen. Von allen sehr eleganten, unterschiedlich gestalteten Zimmern und Suiten hat man einen wunderbaren Blick auf

den idyllischen Garten, der bei schönem Wetter zum Entspannen einlädt. Wellness und Entspannung findet man im SPA mit Innenpool und Sauna. Das Schlosshotel vereint alle Vorzüge eines Urlaubs in der Millionenmetropole. Die Flaniermeile Ku'damm und Berlin Mitte sind gut zu erreichen. Wer möchte, kann den Shuttledienst des Hotels nutzen.

Der Naturpark Grunewald liegt direkt vor der Tür, vielfältige Freizeit- und Erholungsmöglichkeiten sind hier möglich. Bei einem Spaziergang durch die Wohngegend ist es nichts Ungewöhnliches,



Terrasse mit Parkblick

den ein oder anderen Prominenten, die bevorzugt im Grunewald wohnen, zu begggen.

Kulinarisch wird das Schlosshotel sehr bald wieder in Berlins erster Liga spielen.

Rotunde mit Restaurant



Der neue Küchenchef Sandy Bohm, ein weit gereister 43 jähriger Koch, der in vielen Spitzenhäusern und mit ebenso berühmten und vielfach geehrten Kollegen Erfahrungen sammeln konnte, wird mit seiner europäisch-asiatischen Fusion-Küche die Gäste begeistern. Sandy Bohm ist nach vielen Stationen in internationalen Luxushäusern rund um die Welt wieder in seiner Heimat angekommen. Mit Leidenschaft und Ehrgeiz möchte er auf der Skala der Berliner First Class Köche ganz oben dabei sein. Während seiner beruflichen Aufenthalte im asiatischen Raum



Sandy Bohm

hat er die dortige Produktvielfalt lieben und schätzen gelernt.

An seiner neuen Wirkungsstätte im Schlosshotel möchte er die Gäste mit Kreationen aus Zutaten der europäischen sowie asiatischen Küche begeistern. Die kreativen, innovativen Gerichte beweisen schon jetzt, dass er die Vielfalt der Aromen perfekt in seine Speisen integriert.

Ein sommerliche Gericht ist die Jakobs- muschel mit Ikarami Lachs und Ananas Carpaccio, Wakame, Sesam und Enoki Teriyaki mit Asia Schaum zeigt wie filigran verschiedene Kräuter und Gewürze



Zweierlei vom Huhn mit Kräuterseitling, Entenstopfleber, Selleriepüree, Finger-Möhre, Spinat und Trüffel-Schaum

Schoko-Brownie mit Sorbet und verschiedenen Gelen



eine Geschmackssynergie bilden. Das Risotto Primavera, eine Komposition von grünen Erbsen, Spargel, Spinat, dicken Bohnen und Frühlingszwiebeln (siehe Rezept) verführt Zunge und Gaumen. Jeder Gang aus dem Menu ist eine kulinarische Freude, perfekt zubereitet, die Produkta-romen klar erkennbar und harmonisch ergänzt mit Beilagen, die optimal dazu passen.

Hier werden außergewöhnliche Gaumenfreuden im hauseigenen Restaurant oder

auf der herrlichen Terrasse serviert. Oder genießen Sie in der GQ-Bar fantastische Cocktails und Drinks. Die Bar in klassischem Ambiente und ausgefallenem Design ist neben der neuen Champagner-Lounge der Treffpunkt vor oder nach dem abendlichen Dinner. Auf der Weinkarte findet man edle Tropfen von den besten Weingütern aus aller Welt.

Nach einer kurzen Phase der Eingewöhnung wird jetzt schon deutlich, dass Küchenchef Sandy Bohm zu den Top-Chefs der lokalen Genussszene gehören wird. Das Schlosshotel Berlin by Patrick Hellmann wird seinem Ruf als Luxushotel im grünen Nobelviertel Grunewald gerecht. Es ist das perfekte Hideaway für alle, die den Trubel einer Weltstadt meiden möchten, aber nicht darauf verzichten wollen. Alle im Palais befindlichen Premium-Zimmer zeigen Kunstwerke aus aller Welt. Viele sind von Patrick Hellmann, aber auch andere Künstler dekorieren sehr ansprechend die Räume. Die großzügigen Badezimmer verfügen über stilvollen Komfort mit royaalem Anspruch. Bademantel, hochwertige Toilettenartikel, Klimaanlage, HDTV, kostenloses WLAN, eine kosten-

freie Minibar, die täglich nachgefüllt wird, sowie ein Safe sind eine Selbstverständlichkeit. Das Hotel bietet in einem Umkreis von max. 5 Kilometern unentgeltliche Transfers Wunsch und nach Verfügbarkeit.

Ruhe, Entspannung, Genuss und Eleganz in einem grünen Umfeld ist eine Seite des Angebotes, Museen, Theater, Oper, Luxus-Boutiquen und Lifestyle ist die, wenn gewünscht andere Seite der Möglichkeiten, die das Haus bietet. Hier passt alles, Lage, Ambiente, Flair, Küchenleistung und perfekter Service. Was braucht's mehr für einen entspannten und erholsamen Besuch des Hauses.

Fotos: Gour-med, Schlosshotel Berlin by Patrick Hellmann

Info:
Schlosshotel Berlin by Patrick Hellmann
Brahmsstraße 10
14193 Berlin
Tel.: +49 30 895 84 30
E-Mail: info@schlosshotelberlin.com
Reservations: reservations@schlosshotelberlin.com
www.schlosshotelberlin.com



Royales Ambiente mit exklusivem Interior

Risotto Primavera

Rezeptempfehlung für 4 Personen



Zutaten

320 g	Risotto-Reis
720 ml + 120 ml	Hühnerbrühe
20 g	gesalzene Butter
	Salz
100 g	fein gehackte Schalotten
½	Koblauchzehe, gehackt und zerquetscht
160 g	dicke Bohnen
100 g	Erbsen
100 g	grüne Bohnen
100 g	Spargel
4	Frühlingszwiebeln (fein geschnitten)
60 g	Babyspinat
80 g	geriebener Parmesan
40 g	Parmesanflocken
1	Körbchen Erbsensprossen
25 ml	Vinaigrette
25 ml	natives Olivenöl extra
120 g	Essigbutter

Essigbutter

240 ml	Weißwein
120 ml	Weißweinessig
1	gehackte weiße Zwiebel
100 g	ungesalzene Butter

Zubereitung

Die Bohnen und den Spargel in kochendem Salzwasser blanchieren und in gesalzenem Eis-Wasser kühlen. Bereiten Sie die Risottogrundlage vor, indem Sie die Schalotten in der Butter anschwitzen, bis sie weich und transparent sind. Fügen Sie den Knoblauch hinzu, dann nach und nach die heiße Brühe, bis alles aufgesogen ist. Anschließend sofort auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech abkühlen lassen.

Anrichten

Die Brühe zum Kochen bringen und den Reis dazugeben – 2 Minuten kochen lassen. Bohnen und Spargel zugeben und weitere 1 Min. kochen. Frühlingszwiebeln, Spinat und geriebenen Parmesan hinzufügen und dann mit der Essigbutter abschließen. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken und alles in eine warme Schüssel geben und vorsichtig schütteln, damit sich alles setzen kann. Die Erbsensprossen mit etwas Vinaigrette beträufeln und zusammen mit den Parmesanflocken auf dem Teller anrichten. Etwas Olivenöl darüber träufeln.

TheNOname

Ein Restaurant das mit kulinarischer Expertise und hedonistischer Philosophie überzeugt

Gour-med



Geschäftsführerin und Spiritus Rector Janina Atmadi

Dass die Berliner gastronomische Szene vielseitig, spannend und abwechslungsreich ist, überrascht in der Weltmetropole niemanden.

Neu und aufregend ist das Restaurant „TheNOname“ an der Oranienburger Straße in Berlin Mitte. Dieses unkonventionelle Fine Dining Restaurant kokettiert mit der aufregenden, ganz dem Genuss frönenden Zeit in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts. Die dezente, aber deutlich wahrnehmbare Verknüpfung kulinarischer Genüsse mit erotischer Kunst ist in Berlin einmalig. Ganz der hedonistischen Philosophie verbunden, wird mit vielen kleinen und großen historischen Details immer wieder darauf hingewiesen, dass Genuss mehr ist als exzellentes Es-

sen. Sinnlichkeit, Lust und Genuss werden zu einer Symbiose von Glücksmomenten, die Zeit, Raum und Alltagssorgen vergessen lassen. Mit modernen Elementen der Fotografie, Kunst und Technik wird der lebhaft „Kiez“ präsentiert. Beim Betreten des Restaurants lenkt jeder Gast den Blick automatisch auf die hintere Wand des Gastraumes, dort sieht man ein übergroßes Street-Art-Kunstwerk des Berliner Künstlerkollektivs Murales, eine Hommage an die bekannte japanische Bondage-Kunst Shibari. Mit dieser Inszenierung erotischer Seil- und Knotenkunst wird der Bezug zur Geschichte der Oranienburger Straße hergestellt. Das für manchen Gast provozierende Kunstwerk soll an das frühere weltoffene, kontroverse Berlin erinnern.



Köstliche Grüße aus der Küche

Der Restaurantname „TheNOname“ steht für No limits, NO boundaries, NO name, erklärt uns die charmante Geschäftsführerin Janina Atmadi. Keinesfalls aber soll es von der exzellenten Küche ablenken. Geschäftsführerin Janina Atmadi und Küchenchef Vincenzo Broszio möchten die kulinarische Reise der Gäste mit erotischer Kunst, burlesker Malerei und Street-Art begleiten und damit auf die vielschichtige Weltoffenheit Berlins hinweisen. Die hohen Räume, verkleidet mit langen weißen Vorhängen zwischen goldenen Säulen, ein hölzernes, decken-hohes Wandregal mit Spirituosen aller Art und wunderbarer Deckenstück be-



Bondage Kunst an der Wand



Traubenkernbrot mit Hefebutter und Leinöl

Gängen. Wer möchte, dem werden einzelne Gerichte aus der Karte serviert. Zu empfehlen ist der Start mit dem herrlichen Traubenkernbrot, zu dem Leinöl und Hefebutter gereicht wird. Als erster Gang



Langostino, Tomate, Sesam

geistern den Gast. Die kleinen, eleganten schwarzen Tische passen hervorragend zum übrigen Ambiente. Ein neuer Hochtisch zum Socializing für bis zu 10 Personen und der Secret Table Room für private Dinner zeigen einmal mehr den Ideenreichtum Janina Atmadis.

etwas anderes“ Fine Dining Restaurant zu sein, überzeugt und begeistert. Der ehrgeizige junge Küchenchef steht für eine innovative Küche auf hohem Niveau. Neues wird ausprobiert und ohne Tabus kreativ verarbeitet. Alles was die Natur bietet, auch mal Zutaten, die normalerweise nicht in der Gourmetküche zu finden sind.

folgt Rettich mit einer Bockshornklee-Vinaigrette, Lardo und einem Steinpilzchip. Die Aromen-Harmonie begeistert Zunge



Küchenchef Enzo Broszio

Seit Dezember 2019 ist der ehemalige Sous Chef Enzo Broszio für die Küche zuständig. Der gebürtige Berliner lernte im Borchardts und im Grosz. Nach Stationen im Goldhorn Beef Club und im „einsuntennull“ startete er 2019 im „TheNOname“.

Geschäftsführerin Janina Atmadi hat den ehemaligen Sous Chef für die Idee „ein



Rettich und Lardo mit Bockshornklee-Vinaigrette



Ein neuer Hochtisch für Socializing

und Gaumen. Der zweiten Vorspeise, Kastanienseitling auf Wacholder-Hollandaise gekrönt mit einem Shitake-Chip folgt – ein hier leider sehr selten verwendetes Stück vom Rind – ein Onglet, optimal gegart und begleitet von Rote Bete Jus, Schalotte und Rauchkartoffel.

Enzo Broszio hat mit diesem Gang deutlich gezeigt, dass er in der ersten Liga am Herd spielt. Kreativ auch der gebratene Blumenkohl mit einer Blauschimmelsoße und Apfelgelee – ein weiterer Höhepunkt des Tasting-Menüs. Als Dessert wird eine Spezialität des Hauses gereicht, eine Pavlova mit Fichteneis. Dies bestätigt einmal mehr, dass die Philosophie der Gastgeberin den Gästen ein lustvolles, sinnliches und glücklich machendes Angebot zu bieten Früchte trägt.

Hier passt zusammen, was woanders so nicht beachtet würde, minimalistisches Interieur und Lässigkeit im Raum!

Auf der Getränkekarte findet man besondere Weine, selbstkreierte Drinks und

Alkoholfreies. Immer mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit.

Das „TheNOname“ liegt am Eingang der Heckmann-Höfe mit einer schönen Terrasse vor dem Eingangsbereich. Bei sommerlichen Temperaturen lässt es sich hier gut verweilen und das lebhaftes Treiben der Oranienburger Straße mit den kulinarischen Genüssen von Enzo Broszio genießen.

Bedauerlicherweise verlässt der Küchenchef das „TheNOname“ im Einvernehmen mit der Geschäftsführerin auf eigenen Wunsch Ende August. Wir wünschen ihm viel Erfolg. Ganz bestimmt werden wir demnächst wieder von ihm hören. Die

Verantwortung am Herd übernimmt ab dem 1. September sein jetziger Sous Chef Konrad Most.

Berlinern und Nichtberlinern ist das Restaurant wegen der erstklassigen Küche und dem Ambiente sowie dem typischen Flair dieser Stadt sehr zu empfehlen.

Fotos: Gour-med, Florian Kottlewski

Info
TheNOname
Oranienburger Str. 32
10117 Berlin-Mitte
Tel.: +49 (30) 27 90 990-27
info@the-no-name.de
www.the-no-name.de



Sous Chef und Nachfolger von Enzo Broszio: Konrad Most



Gour-med

Berliner Gastronomen eröffnen auch in eher weniger bekannten Lagen Restaurants, die mit ihren Angeboten und kulinarischen Verführungen die Gäste überzeugen und schnell zu den beliebtesten Treffpunkten Berliner Genießer werden. Das „the CORD“ auf dem EUREF Campus in Schöneberg gehört zu diesen bemerkenswerten Restaurants.

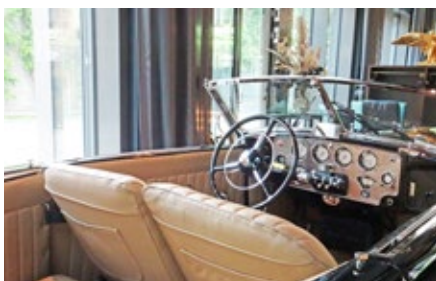
EUREF, der Name steht für das Europäische Energieforum gegründet zum

Zweck für Wissenstransfer von Wirtschaft und Forschung, mit dem Ziel, Klimaschutz und Nachhaltigkeit weiter zu entwickeln. Heute arbeiten dort ca. 5000 Menschen an den Themen Energie und Mobilitäts-

wende. Bereits seit 2014 erfüllt der EUREF Campus die Klimaziele der Bundesregierung für das Jahr 2045.

Die Entscheidung, dort gehobene Gas-

[Fjordforelle & Kamebishi, Escabeche, rote Bete & Brombeere](#)



Der „Cord“, Namensgeber des Restaurants



Mediterraner Dinnerauftakt

tronomie anzubieten, ist nicht nur folgerichtig, sondern auch konsequent. Insgesamt beherbergt der Campus fünf gastronomische Betriebe, von denen das Flaggschiff „the CORD“ erst Ende Mai d. J. eröffnet wurde.

Thomas Kammeier, Direktor der Gastronomie, hat sich seinen Herzenswunsch erfüllt. Der Restaurantname „the CORD“ ist eine Reminiszenz an ein amerikanisches Automobil aus dem Jahr 1937. Der „Cord 810/812“ wurde als erster stromlinienförmiger Pkw entwickelt, damit gilt er als fortschrittlichstes Auto seiner Zeit. Weil auf dem EUREF Campus neue zukunftsweisende, nachhaltige Mobilitätskonzepte erforscht werden, ist der „Cord“ auch Programm.

Lange Jahre ist Thomas Kammeier Küchenchef im Berliner Sternerestaurant Hugos, das im InterContinental Hotel beheimatet war. Die kulinarische Berliner Szene wurde und wird von Thomas Kammeier geprägt und maßgeblich beeinflusst. Dreimal wird er mit dem Prädikat „Berliner Meisterkoch“ ausgezeichnet. Bisher ist er der einzige Berliner Koch dem dieser Titel so häufig verliehen wurde.

Die Verantwortung am Herd im „the CORD“ hat Florian Peters. Seine berufliche Laufbahn startet er im Hyatt Hotel am Potsdamer Platz und ist dort ab 2017 Küchenchef im VOX. Florian Peters

verarbeitet vorrangig saisonale Produkte aus der Region. Nachhaltigkeit ist für ihn ebenso wichtig wie Einhaltung fairer und artgerechter Tierhaltung. Besondere Vorlieben für Fisch oder Fleisch kennt er nicht, beide Produkte verdienen höchsten Respekt und sorgfältige Zubereitung.

Der Auftakt des Menus mit hausgemachtem Brot, serviert mit erstklassigem Olivenöl und gerösteten Mandeln, schmeckt verführerisch gut und verleitet manchen Gast zu viel davon zu nehmen. Der 1. Gang, eine Kombination von Fjord-Fo-



Spezialitäten vom Grill



Karree vom Duroc-Schwein

relle, Roter Bete, Brombeeren und Mohn geht detailliert auf die Aromen jedes Produktes ein. Das ist ganz hohe Schule von Textur-Kompositionen.

Das perfekt auf dem Grill gegarte Kotelett vom Duroc-Schwein mit Pfifferlingen und einem traumhaften Rotweinschalotten-Jus erhöht den Puls eines jeden Genießers. Dazu sei angemerkt, dass die Qualität eines Küchenchefs in der Zubereitung seiner Jus erkennbar ist.

Die dazu gereichten Weine, vorgeschlagen vom Restaurantleiter Olaf Rode, ergänzen und bereichern die Gerichte, wie man es sich besser nicht wünschen kann. Olaf Rode war zuvor im Hotel InterContinental in Berlin tätig.

Das Angebot der auf der Karte empfohlenen Gerichte ist erlesen und abwechslungsreich, über Fleisch, Fisch, vegetarisch und vegan wird jeder Gast sein Lieblingsgericht finden.



Crème Brûlée & Kokos



Küchenchef Florian Peters



Petit four zum süßen Finale

Das Dessert, eine Crème Brûlée nach Art des Hauses und die zum Kaffee gereichten Pralinen runden den kulinarisch perfekt gestalteten Abend auf der sommerlichen Terrasse des „the CORD“ ab.

Fotos: the CORD, Gour-med

The CORD
EUREF Campus 3
10829 Berlin
E-Mail: info@euref.de
Reservierungen: +49 30 264 767-92
www.theCORD.de



ten für Bewegung. So zum Beispiel beim Wandern, Mountainbiken, Klettern oder im Winter Langlaufen und Schneeschuhwandern.

Das Kranzbach verdankt seine Entstehung einer adeligen Dame aus London – Mary Portmann. Sie verliebt sich in die Schönheit des Tales und die blühenden Kranzbach-Wiesen. Kurz entschlossen erwirbt sie die Wiesen, um für sich einen privaten Rückzugsort zu schaffen. Leider erlebt sie die Fertigstellung ihres im schottischen Baustil geplanten Schlosses nicht mehr. Der idyllische Zauber aber ist bis heute spürbar. Die Folge sind wechselnde Eigentümer, bis der jetzige Besitzer Dr. Jakob Edinger das Haus 2003 kauft. Im Jahr 2007 ist es soweit, „Das Kranzbach“ wird als Wellness- und Ferienhotel für Gäste mit hohen Ansprüchen eröffnet.

Das Haus, heute mit 131 Zimmern und Suiten, präsentiert sich im luxuriösen Ambiente mit allem Komfort. Landschaftstypisch sind viel Holz- und Naturmaterialien verbaut. Sie erhöhen das Wohlfühlen. Der ideale Rückzugsort für Erholung in bester Bergluft. Das gediegene Badehaus mit unterschiedlichen Pools, variierenden Dampfbädern, Saunen, die flexible Temperaturen anbieten, Ruheräumen und dem attraktiven japanischen „Onsen“. Ein Fitnessbereich sowie zahlreiche sportli-

„Das Kranzbach“

Eine Oase der Stille – für Kraft und Energie

Anne Wantia

Natur heilt die Seele“, davon war **/// Friedrich Nietzsche** überzeugt. Wenn es Das Kranzbach zu Nietzsches Zeiten schon gegeben hätte, wär ihm diese Erkenntnis bei einem Aufenthalt in diesem Refugium gekommen.

Nach den anstrengenden vergangenen Monaten mit den Lockdowns sehnen wir uns alle nach Urlaub. Möglichst in entspannter, ruhiger Atmosphäre. Was liegt da näher als einen Urlaubsort in Deutschland aufzusuchen? Wir sind einer Einladung in „Das Kranzbach“ gefolgt und können aus voller Überzeugung das Resort für Ruhe und Entspannung Suchende empfehlen. Das Hideaway, unweit von Garmisch-Partenkirchen am Fuß der Zugspitze ist umgeben von Natur pur. Hier gibt es absolute Stille und – sofern man möchte – ausreichend Möglichkei-



v. l. Hoteldirektor Ralf Enseleit, ärztl. Leiterin Dr. Christine Müller und Eigentümer Dr. Jakob Edinger

che Aktivitäten lässt – immer vorausgesetzt, man möchte – keine Wünsche offen.

Besonderer Wert wird auf die Kommunikation mit dem Gast gelegt, um den Vorstellungen und Wünschen der Gäste nach einem perfekten Urlaub nachzukommen. Seit der Wiedereröffnung nach dem Lockdown hat man festgestellt, dass „Outdoor das neue Indoor“ für den Gast ist. Leicht nachzuvollziehen, da „Das Kranzbach“ von 13 ha Grund umgeben ist, somit ausreichend Platz für jeden Besucher bietet. Hygienemaßnahmen und



Wellness- und SPA-Tempel



Japanische Meisterarchitektur: das Meditation House



Asiatische Entspannung mit Dr. Müller

Abstandsregeln sind problemlos einzuhalten, zumal nur Hausgäste im Restaurant- und SPA-Bereich geduldet werden.

Das „Meditation House“, geplant vom japanischen Stararchitekten Kengo Kuma, ist die Rückzugsoase des Kranzbachs. 200 m vom Hotel entfernt liegt der Ort

der Stille mitten im Wald. Diese einzigartige Symbiose eines architektonischen Bauwerks aus edlen Holz- und Glas Elementen fügt sich harmonisch in das Waldstück ein. Allein 1550 Schindeln aus Weißtanne wurden für die beeindruckende Fassade benötigt. Die Entstehung und den Bau können interessierte Gäste in einem Video anschauen.

Erfahrene Yoga- und Meditationslehrer stehen insbesondere Neulingen beratend zur Seite, um den Spannungswert asiatischer Selbstbesinnung nahe zu bringen. Lassen Sie sich auf eine „Reise in die Stille“ entführen und erleben Sie diesen Standort der „Energie“.

Frisch, leicht, natürlich, so das Motto der Küche unter Leitung des Küchenchefs Michael Eigl. Seit 2019 ist der erfahrene Koch für die abwechslungsreichen Menüs zuständig. Das aus 30 Personen

bestehende Team steht für eine alpine Küche mit mediterranem Einfluss. Neben vegetarischen Gerichten gibt es auch ein tägliches Angebot für Veganer. Alles ist hausgemacht, wenn möglich regional eingekauft und frisch zubereitet. Die täglich zum Frühstück angebotenen 70 Sorten Brot und Brötchen werden in der hauseigenen Bäckerei hergestellt, wie auch die köstlichen Kuchlein zum Nachmittagskaffee. Mittags gibt es ein Salatbuffet und ein leichtes, warmes, meist vegetarisches Gericht.

Eine Besonderheit im Kranzbach ist der große Kräutergarten mit 130 Kräutern und Heilpflanzen. Die Kräuterfee Susanne Erhart aus Österreich betreut und umsorgt die Beete seit drei Jahren. Ihre ausgeprägte Passion und Naturkenntnis lässt hier Pflanzen gedeihen, die in diesem Klima nicht zu Hause sind. Dienstag und



Kräuterfee Susanne Erhart



Der Kräutergarten für Küche und SPA-Bereich

Rückzug in klarer Bergluft, umgeben von Buckelwiesen, Wäldern und hohen Bergen. Ein einzigartiges Refugium für den Erholung suchenden Gast. Umsorgt von einem exzellenten Team fühlt sich der Besucher wohl und kann den Aufenthalt genießen.

Die Naturverbundenheit des Hotels kann man am nachstehenden Beispiel nachvollziehen. Ein kleines Mäuschen lässt sich ungeniert von den Gästen verwöhnen und nascht mit Vorliebe vom Obstteller im Zimmer. Die Gäste stört es nicht, sie finden es eher lustig. Die Hotelleitung erklärt, dass es ein weiteres Zeichen ist, wie sehr man alles, was Natur und Umgebung ausmacht, ehrt und schätzt. Ganz so, wie es die Philosophie des Hauses verspricht.

Das Kranzbach nimmt eine Spitzenstellung unter den Hotels ein, die ihren Gästen Ruhe, Besinnung, Entspannung und

Donnerstag dürfen die Hotelgäste sich gerne für eine Führung durch den Garten anmelden, an den anderen Tagen haben Gäste jederzeit die Möglichkeit, einen Rundgang durch den Kräutergarten ohne Führung zu machen. Susanne Erharts Kenntnisse und ihr Wissen über die einzelnen Kräuter und Heilpflanzen versetzen Laien immer wieder in Erstaunen. Aus 21 verschiedenen Kräutern, Blättern und Blüten habe ich gelernt, wie man eine individuelle „21-Kräuter-Tinktur“ herstellt. Von Ackerschachtelhalm, Lavendel, Melisse, Pfefferminze bis zur Zitronenverbene findet alles den Platz in dem Aqua mirabilis- (40% Alkohol) Fläschchen. Nach drei Wochen wird die Flüssigkeit abgefiltert und man besitzt eine ganz persönliche Tinktur, die äußerlich wie innerlich



Das Restaurant mit Bergblick

angewandt werden kann. Ich bin schon gespannt.

Neben der Küche ist die Hauptabnehmerin der frischen oder auch getrockneten Kräuter Dr. Christine Müller, langjährige ärztliche Leiterin im Kranzbach und verantwortlich für die medizinisch korrekt durchgeführten Detox-Kuren. Die ausgebildete Dozentin für Meditation und Yoga leitet die „Besinnungssitzungen“ im Meditationshaus und ist auch zuständig für „Waldbaden“ unter ärztlicher Anleitung. Das Kranzbach steht für Natur, Stille,

genussvolle Erholung bieten. Lassen Sie sich überzeugen und probieren Sie es selber aus.

Fotos: Anne Wantia, Das Kranzbach/
Anneliese Kompatscher

Info:

Das Kranzbach
Hotel & Wellness-Refugium
D-82493 Kranzbach/Klais
Tel.: +49 (0)8823 – 92 8000
E-Mail: info@daskranzbach.de
www.daskranzbach.de



Vitello Tonnato: alpin mediterrane Küche



Berlin Mitte

5 Sterne Superior Hotel Regent

Gour-med

In Berlin mangelt es nun wirklich nicht an exklusiven 5 Sterne Superior Hotels, viele der Luxushotels haben nach dem Mauerfall in Berlin Mitte Häuser eröffnet, die mehr als Schlafgelegenheiten bieten. Einige der Hotelbetriebe sind weitergezogen, andere haben sich mit guten Konzepten und überzeugenden Angeboten etabliert und behaupten sich in dem hart umkämpften Berliner Markt.

Im Jahr 2004 übernimmt die Regent Hotelgruppe das als „Four Seasons“ eröffnete Haus an der Charlottenstraße im Zentrum von Berlin Mitte. Das Hotel befindet



General Manager Claus Geißelmann

sich seitdem in der ersten Liga der 5 Sterne Superior Hotels in Berlin.

Das Haus liegt im Zentrum der touristischen und kulturellen Attraktionen Berlins, direkt am Gendarmenmarkt mit Blick auf Französischen Dom und Konzerthaus. Der Einkaufsboulevard Friedrichstraße, neuerdings autofrei und nur für Radfahrer und Fußgänger erlaubt, ist wenige Schritte entfernt. Das Brandenburger Tor und die berühmte, viel besungene Straße „Unter den Linden“ liegt, wie der Berliner sagt „ums Eck“.

Das Hotel mit seiner luxuriösen Ausstattung und sehr persönlichem Service ist erste Wahl bei Stars, Prominenten, Privat-



Elegante Suite mit Blick auf Gendarmenmarkt

sehr selten ist, am Tisch serviert wird. Der Tag beginnt ohne den sonst üblichen Stress am Frühstücksbuffet. Eierspeisen werden à la minute zubereitet, frisch gepresste Säfte nachgereicht und Sonder-



Küchenchef Klaus Beckmann

personen, die sich gern verwöhnen lassen und Geschäftsreisenden. In dem stilvollen Ambiente kann man nach einem anstrengenden Tag gut entspannen.

Die Zimmer sind großzügig mit allem Komfort eines Luxushotels dieser Kategorie ausgestattet. Internationale TV-Sender, technische Standards für Internet und Notebook sind ebenso selbstverständlich wie eine gut sortierte Minibar und erlesene Bad-Produkte.

Kulinarisch bietet das Restaurant Charlotte & Fritz genussvolle, frische, regionale Küche auf hohem Niveau. Küchenchef Klaus Beckmann, seit 2019 am Herd und leider Corona bedingt etwas „ausgebremst“ bevorzugt heimische Küche mit besten Zutaten, die er kreativ zubereitet.

Klaus Beckmann freut sich schon darauf, ab September die Gäste mit dem traditionellen Sonntags-Lunch zu verwöhnen. Der Küchenchef hat mehr als 40 Jahre Berufserfahrung in Ländern wie Korea, Südafrika und Ghana sammeln können. Er hat in Tophäusern die Verantwortung am Herd gehabt und sein Können perfektioniert.

Ein besonders genussreiches entspannendes Erlebnis ist das individuell angebotene Frühstück, das, was heute leider



Restaurant Charlotte & Fritz



Mittelpunkt des Hotels, die Lobby

wünsche schnell erfüllt. Lästiges Nachfragen, ob dieses oder jenes noch erhältlich ist entfällt und Warteschlangen vor dem Buffet gibt es schon gar nicht. Das Frühstück so zu zelebrieren wie im Regent, ist eine großartige Idee. Es garantiert einen gut gelaunten Start in den Tag.

Zu einer Institution ist der viktorianische Afternoon Tea im Regent geworden. Hier wird der „british way of (Tea) life“ täglich ab 14:00 Uhr gepflegt. Zusammen entschleunigen, britische Lebensart genießen und Zeit für Gespräche haben, so sagt der Tea Master des Hauses Roland Pröh ist das Ziel unserer Tea-Time. Der Tee wird selbstverständlich, wie in England üblich, gebrüht. Über die losen Teeblätter wird kochendes Wasser gegossen, der Tee bleibt in der Kanne, dazu wird heißes Wasser und Milch gereicht. Ganz stilgerecht serviert man süße und herzhaft Snacks dazu. Live Musik am Piano begleitet die Zeremonie und lässt die Welt um sich herum vergessen.

Poet's Haven, so heißt der Rückzugsraum für bibliophile Gäste. Der Name ist zurückzuführen auf das 18. und 19. Jahrhundert als im Kellergewölbe dieses Hau-

ses „Dichter und Denker“ zu ihren intellektuellen Kolloquien zusammen kamen. Im Poet's Haven findet man eine Vielzahl guter Literatur, zu der sehr schmackhaf-

te kleine Köstlichkeiten bestellt werden können.

Beliebter Treffpunkt am Nachmittag oder Abend ist die Regent Bar mit einer großen Auswahl an Cocktails, Spirituosen und Weinen.

Richtig gut relaxen und neue Energie tanken kann man im Regent Health Club. Erfahrene Therapeuten verwöhnen mit unterschiedlichen Massagen. Modernste Fitnessgeräte stehen ebenso zur Verfügung wie eine finnische Sauna mit getrennten Einrichtungen für Damen und Herren.

Ambiente und Flair des Regent Hotels bieten eine Symbiose von Annehmlichkeiten, die den Aufenthalt zu einem stressfreien Berlin-Besuch werden lassen, den man gerne in Erinnerung behält.

Fotos: Hotel Regent

Infos:
Regent Berlin
Charlottenstraße 49
10117 Berlin
www.ihg.com/regent/hotels/de/de/berlin/berct/hoteldetail
www.charlotteundfritz.com



Täglich ab 14 Uhr Tea Time wie nicht nur die Engländer sie lieben

Bordeaux / St. Emilion

Chateau Troplong Mondot

1^{ER} Grand Cru Classé Weine, Sterneküche und luxuriöse Suiten



Gour-med

Bordeaux, Sitz der Präfektur des Departements Gironde und Hauptstadt der Nouvelle-Aquitaine ist die Stadt mit dem größten Bekanntheitsgrad aller französischen Städte nach Paris. Diese Berühmtheit verdankt die Region den dort wachsenden Rotweinen. Die Landschaft, geprägt von Weinbergen und beeinflusst durch die vom Atlantik begünstigte Luft, erzeugt ein ideales Klima für die besten und teuersten Rotweine der Welt.

Blick auf die erste Lage der hochprämierten Weine



Die Weine, immer bezeichnet mit ihrer Herkunftslage und dem Weingut wie Margaux, Petrus oder St. Emilion unterliegen strengsten Kontrollen, um Qualitätsverluste auszuschließen.

Viele der Chateaux waren oder sind seit vielen Generationen in Familienbesitz und pflegen die Tradition ihrer Vorfahren. Sie nutzen aber auch neue moderne Methoden erfolgreich für ihren Weinbau.

Das Château Troplong Mondot besetzt den 18. Platz unter 1000 Chateaux in St.



General Manager Aymeric de Gironde

Emilion. Das ist eine Platzierung die ausschließlich First Class Weine garantiert.

Troplong Mondot, bis 2016 über 300 Jahre in Familienbesitz, wurde mangels Nachfolger 2017 von dem französischen Versicherungskonzern Scor übernommen. Für die Übernahme sprachen zwei Faktoren. Zum einen waren es patriotische Gründe. Man wollte vermeiden, dass ein ausländischer Investor das Château kauft, der andere Grund war die Aussicht, mit einigen Investitionen ein luxuriöses Urlaubsrefugium zu schaffen, um eine ertragreiche Kapitalanlage im Portfolio zu haben. General Manager ist der 48-jährige Aymeric de Gironde, der lange Jahre als Vertriebschef für Krug Champagner und Hennessy Cognac in den USA tätig war.

Aymeric de Gironde ist nach eigenem Bekunden kein verifizierter Weinfachmann. Er sieht seine Aufgabe primär in der touristischen Entwicklung und Vermarktung des luxuriös restaurierten Château.

Für die Neuausrichtung rekrutierte der Manager ein Expertenteam von Hotelfachleuten, PR- und Marketingspezialisten, um das Château bekannt zu machen. Die Begeisterung und Leidenschaft, mit der das Team diese verantwortungsvolle Herausforderung bewältigt, ist überzeugend.



Arbeiten sie doch für eines der schönsten und authentisch restaurierten Châteaux in der Region. Ein Ziel, das Weingut nach der Renovierung „wach zu küssen“ ist erreicht.

Ein Urlaubsrefugium wie dieses eröffnet man nicht einfach so man „küsst es wach“, alles andere wäre zu profan.

Im Hauptgebäude, kurz das Château, wurden fünf exklusive Appartements errichtet, deren Ausstattung ganz den



Sportlich und bequem, der Pool

Vorstellungen von „Mode de vie de luxe“ gerecht werden. Großzügige Räume mit einer detailliert farblich abgestimmten Möblierung, teils antike oder Vintage-Möbel zeigen wir akribisch die Räume geplant sind. Betten, die traumhafte Nächte und tiefen, gesunden Schlaf in Aussicht stellen. Bäder, die an feudale Zeiten der Aristokratie erinnern, gehören ebenso dazu wie die exklusiven Kosmetikprodukte und die flauschigen Hand- und Badetücher. Alles ist geprägt von dem Wunsch, den Gästen ihren Aufenthalt so komfortabel wie sie es von zu Hause gewohnt sind. Eine optisch gut getrennte kleine Küche und ein Abstellraum sind selbstverständlich auch vorhanden.



Romantische Gassen in St. Emilion



Luxuriöser Schlafkomfort im Chateau Troplong Mondot

Außer den fünf Appartements in der 1. Etage des Château sind im Erdgeschoß ein großer Dinner-Raum und zwei geräumige, elegant eingerichtete Living-Räume. Die geradezu prädestiniert für individuelle Veranstaltungen wie Familienfeiern oder Business-Meetings sind. Zur Erhöhung des Gemütlichkeitsfaktors tragen zwei Kamine, gemauert aus Steinen der Region bei. Vor den Kaminen laden elegante, bequeme Möbel zum Verweilen ein.

Auf der großen Terrasse trifft man sich auf ein Glas Wein oder zu Kaffee und Kuchen und erfreut die Augen mit der Aussicht in die Weinberge. Authentische französische Gastfreundschaft anzubieten ist oberstes Gebot.

Wer es ganz vornehm und gemütlich



Restaurant Belles Pedrix

gut abgeschirmt, das Gäste, die dort relaxen oder schwimmen, niemanden stören oder beeinträchtigen.

Beeindruckend ist der Blick von der Terrasse. Die Aussicht auf das kleine, nur ca. 2 km entfernte, etwas verträumt wirken-

de Städtchen St. Emilion, dass sich harmonisch in die Weinberge einfügt, hat etwas Beruhigendes.

Neben dem Hauptgebäude gibt es weitere Appartements in verschiedenen Größen und Ausstattungen, die alle erlesen eingerichtet sind. Hier gilt – wie im Château – Eleganz. Mit viel Geschmack abgestimmtes Interieur und wertvolle Kunstgegenstände sind Standard. Die Möbel verschiedener Stil-Richtungen und Epochen ergänzen sich harmonisch zu eleganten Ensembles. Auch hier spürt der Gast mit wie viel Leidenschaft und Kompetenz alles arrangiert ist.

Sehr beliebt ist das Vineyard House, ein Hideway in den Weinbergen mit zwei Appartements und großem Wohnraum. Dieser Rückzugsort wird bevorzugt von Familien oder gut befreundeten Paaren gebucht. Umgeben von unverfälschter Natur vergießt man schnell den Alltag.

Das vor wenigen Wochen nach Renovierung wiedereröffnete Restaurant „BELLES PERDRIX“, vorher mit einem Stern ausgezeichnet, gehört zu den führenden Res-



Zurück zum Stern: Küchenchef David Charrier

möchte, mietet das Château mit all-Inklusive-Service. Wer diese Leistung bucht, muss sich um nichts kümmern. Darin enthalten sind alle Mahlzeiten, Getränke, auch alkoholische und natürlich ein 24-Stunden-Service.

Das Château Troplong wird als Einheit komplett an Gäste mit bis zu 10 Personen vermietet.

Der das Château umgebende Park bietet naturnahe Erholung und schattige Ruheoasen. Ein mit Naturstein gefliester Pool, wenige Meter vom Haupthaus ist so

Kulinarische Highlights, die Amuse Bouche





Jeder Gang eine aromatische Köstlichkeit: Der Steinbutt ...



... die Langustine ...



... und auch das Lobster Ragout in Rotweinsauce

taurants der Region. Der Name „BELLES PEDRIX“ ist eine Hommage an den vor ca. 100 Jahren gegründeten „Club des Belles“. Das war die erste französische Gourmetgesellschaft, in der nur Frauen und ausgewiesene Gourmets Mitglied werden konnten.

Küchenchef David Charrier, eine Institution im Département steht zu seinen Prinzipien und hält sie konsequent ein. Nur Qualität, Saisonalität und Frische sind Garantien für eine herausragende Küche. Seine Waren bekommt er zum großen Teil aus hauseigenem Anbau oder Öko-Tierhaltung. Nachhaltigkeit, Demut und Respekt vor dem Produkt sind der Leitfaden für seine Arbeit.

Wie ernst er das nimmt, demonstriert er bei der Zubereitung von Fisch. Die Tiere werden nach der japanischen Methode Ikejime getötet. Diese für den Fisch schonende Vorgehensweise stammt aus Japan und bezeugt den Respekt vor dem Lebewesen.

Ein riesiger Kräuter- und Gewürzgarten (Permakultur) in der Größe eines Fußballfeldes, den der Koch selber angelegt hat, bietet Möglichkeiten, Aromen aus der ganzen Welt zu fusionieren. Die Ergebnisse, die Kompositionen begeistern jeden Tag die Gäste.

Die Restaurantterrasse mit einer Aperitif-lounge unter schattigen, kühlenden Platanen ist der passende Rahmen für die kulinarischen Highlights von David Charrier. Sein Signature-Gericht, Heilbutt mit Sauerampfer, Spinat und geräucherter Aalbutter kann man nur mit dem Begriff „einfach köstlich“ treffend beschreiben.

Der dazu gereichte Premier Grand Cru Classé liefert die besondere Note.

David Charrier wird die Auszeichnung, die wegen der Renovierung aberkannt wurde, ganz sicher erneut erhalten. Alles andere wäre eine große Fehleinschätzung der Michelinintester.

Im Château Troplong Mondot erwarten Sie nicht nur Wein, Gourmetküche und

Ein Aufenthalt im Château Troplong Mondot gehört zu den Erfahrungen des Lebens, die Genießer und Liebhaber eines gepflegten Lebensstils unbedingt machen sollten. Sie werden begeistert sein!

Noch ein Hinweis in eigener Sache. In der **Gour-med** Dezember Ausgabe werden wir Ihnen einige exzellente Weine des Château vorstellen.



Für jeden Gast eine kleine Begrüßungsüberraschung

Luxus-Ambiente. Individuell zugeschnittene attraktive Angebote, die zu unvergesslichen Erlebnissen werden, gehören auch dazu. Ein Besuch des kleinen romantischen Städtchens St. Emilion sollte man nicht auslassen. Yoga, E-Bike fahren, Weinverkostungen und Exkursionen, Trüffel-Essen oder bei der Weinherstellung dabei sein, sind einige der Möglichkeiten, die Besucher nutzen können.

Fotos: Gour-med, Château Troplong Mondot

Info:
Château Troplong Mondot
Fr - 33330 Saint -St. Emilion
www.troplong-mondot.com



Haubenküche am wilden, freien Fluss

Heiner Sieger

In den schönsten Türkisnuancen fließt er durch das Tal. Manchmal stürmisch, manchmal sanft – aber immer auf seine eigene Art und Weise. Die Rede ist vom Lech, dem letzten Wildfluss in den nördlichen Kalkalpen. Ja, wild ist er und frei. Und er prägt die Menschen, die in seinem Tal und an seinen Ufern leben, wie sich bereits bei einem Kurz-Urlaub im oberen Lechtal hautnah erleben lässt.

„Weil Regionalität ein gutes Bauchgefühl macht!“ Hoch über dem Ortsschild des kleinen Flecken Steeg im oberen Lechtal hängt noch das überdimensionale Plakat des Tiroler Bauernbundes, der seit dem Sommer 2020 mit diesem mehrdeutigen Spruch für die verpflichtende Herkunftsbezeichnung von bäuerlichen Produkten warb. Eine glaubwürdige Kampagne.

Denn wer zum Beispiel in Steeg im 4-Sterne-Hotel Post urlaubt, kann am eigenen Leib spüren, wie diese innere Einstellung in der heimischen Gastrono-

Hotel Post in Steeg: Naturverbundene Urlaubsbleibe mit Charme und hoher Tiroler Kochkunst



mie auch gelebt wird. „Unsere Produkte stammen zu 99 Prozent von heimischen Metzgern, Bauern und Züchtern“, erzählt Norbert Obwegeser, der das Hotel 1992 übernommen hatte und seitdem mit

seiner Frau Martina führt. Ursprünglich war es das Postamt des Ortes. Das Hotel hat zudem eine eigene Fischerei für Forellen mit Fliegenfischerei frisch aus dem Lech und eine eigene Jagd. Gäste

mit Jagdberechtigung können sogar mit Norbert auf die Pirsch gehen. Auf der Piemig Alpe, züchtet er Rinder, von denen pro Jahr zwei bis drei für die Hotelküche geschlachtet werden. „Aber das fällt mir jedes Mal richtig schwer“, seufzt der naturverbundene Hotelier.

Zirbenstube im alten Postamt

In das frühere Postamt baute Norbert Obwegeser eine historische Zirbenstube ein und erfüllte sie mit frischem Leben. Genau dort erkochte er sich schon 2011 seine erste Gault-Millau-Haube. Heute zelebriert hier sein Sohn Florian hohe Kochkunst: 2020 und 2021 wurde das Restaurant mit drei Hauben und 15 Punkten vom Gault Millau ausgezeichnet. „In unserer Küche erfinden wir traditionelle Tiroler Rezepte neu und schaffen damit eine alpine Küche, die beste regionale Zutaten kreativ verfeinert“, bringt der junge Küchenchef Florian Obwegeser seine Philosophie auf den Punkt.

Kartoffelbrot und Hirschtrockenfleisch



Beim Degustationsmenü kommt erst mal Bodenständiges als Gruß aus der Küche an den Tisch: Butter von der Lechtaler Naturkäserei mit Hirschtrockenfleisch aus der eigenen Jagd, begleitet von knusprig-zartem Kartoffelbrot vom Schwager, seines Zeichens Bäckermeister. Danach folgt ein lauwarmer gebackener Steeger Ziegenkäse auf Tomatenvinaigrette, eine wahre Wucht. Der Begriff Gaumenkitzler muss wohl für derartige Köstlichkeiten erfunden worden sein.

Als zweiter Gang folgt auf den Punkt gegarter Spargel aus Markfeld in Niederösterreich, äußerst knackig und ge-

schmackvoll, überstrichen mit an Miso aufgeschlagener Hollandaise. Ein weiterer Höhepunkt des Menüs ist dann der knusprig gebratene Bachsaibling mit Nage von Butter, Champagner und weißem Balsamico, Erbsen und Shitake. Wie perfekt regionales Fleisch schmecken kann, beweist der gebratene Schweinebauch auf Spitzkohl und Tomatenmouseline, übergossen mit Senfkörnersauce.

mer kochte er im Fünf Sterne Hotel Post in Lech, dann im Sternelokal von Philipp Bohrer im Elsaß, vier Sommer-Saisons verbrachte er in Portugal im Top-Restaurant Vila Joya. „Hier bin ich nach und nach die Hierarchie hochgeklettert, von den Vorspeisen, über den Entremétier bis zum Fischmeister“, erzählt er. „Das war schon gewaltig, an der Atlantikküste den Fischposten von A-Z durchzumachen.“



Zartes Rind mit hausgemachten Schupfnudeln, Pfifferlingen, Zuckerschoten und Rotweinjus

Ein zartes Erlebnis ist auch der Rehrücken an Liebstöckl-Kartoffelroulade mit eingelegten Kirschen und jungen Buchenpilzen. Zum Schluss lässt sich die Überraschung des Abends feiern: ein Schoko-Erdbeere-Mousse im Schokomantel an Erdbeersorbet und Pistaziencreme, zubereitet von der jungen Patissiere Jasmin Jehle. Später an die Bar sendet sie den Restaurantgästen dann noch eine Zigarre aus Zartbittermantel, gefüllt mit Schoko- und Pistazienmousse. Die passt perfekt zum selbst angesetzten Zirbenschnaps von Hotelwirt Norbert.

Von der Atlantikküste zurück in die Alpen

Küchenchef Florian Obwegeser ist zwar „erst“ 24 Jahre alt, aber hat schon reichlich Erfahrungen auf seinen Ausbildungsstationen sammeln dürfen. Fünf Jahre lang erlernte er seinen Beruf in der touristischen Hochschule Villa Blanca in Innsbruck – mit Abschluss als Koch, Kellner, Hotelkaufmann und Matura. Zwei Som-

Deftige und feine Kost im Cafe Uta





Knusprig gebratener Bachsaibling auf Erbsenpüree an Champagner-Nage

Das Gelernte kann er in der Post alles auf die Süßwasserfische übertragen, vom Garen in der Salzkruste bis zu den Saucen wie Champagner-Nagé oder die Rote-Schalotten-Butter. „Das sind so Sachen, die man mitnimmt und dann zu seinen eigenen Ideen und Gerichten dazu interpretiert.“ Zwischendrin hatte er auch noch eine Station bei Maitre Martin Sieberer in der Patzner Stube in Ischgl eingelegt. „Hier in der Post habe ich noch gewaltige Möglichkeiten mich in der Küche weiter zu entwickeln. Aber ich will auch noch mal irgendwo hingehen und ein bis zwei Jahre Erfahrungen sammeln, bevor ich irgendwann die Post dann mal von den Eltern übernehme“, blickt Florian optimistisch in die Zukunft. Seine Philosophie am Herd bezeichnet er schlicht als „alpine Küche“. Wichtig ist ihm als Jäger der Respekt vor dem toten Tier. „Man kann auch ein tolles Gulasch abseits der Haubenküche machen, wo man als Koch wie als Jäger dahinterstehen kann.“

Seinen Fisch bezieht der Maitre neben den Lechforellen nur aus nachhaltiger Zucht, die Wildtiere stammen ausnahmslos aus der eigenen Jagd, der Käse stammt aus der Käserei gleich gegenüber auf der anderen Straßenseite, der Zie-

genkäse vom Ziegenbauer im Ort, die Nachbarin backt Brot und Nusstollen und die meisten anderen Produkte liefert die hoteleigene Landwirtschaft. „Wichtig ist mir, die Produkte voll ins Szene zu setzen. Weniger ist mehr. Was auf dem Teller ist muss schmecken und das handwerkliche Können muss erkennbar sein. Ich spiele gerne mit Säure und Salz, dem Geschmackbild, den Texturen und den Konsistenzen. Ich mache mir jeden Tag viele Gedanken, damit das stimmige Bild am Gaumen passt und setze mir immer zu Beginn der Saison ein hohes Ziel. Das wird von Anfang bis Ende durchgezogen“, beschreibt er seine Linie.

Weinkeller im früheren Geldspeicher

Begleitet werden Florian Obwegesers Menüs im Restaurant Postamt von österreichischen und internationalen Weinen – vom „Gault&Millau 2021“ ebenfalls positiv hervorgehoben. Seine Mutter Martina, ihres Zeichens Sommelière empfiehlt zum Menü einen 2018er Grünen Veltliner vom Schloss Gobelsburg/Kamptal von der Lage Lamm. Der gehaltvolle Wein



Die „Gams-Vroni“ verzückt ihre Gäste mit bodenständiger Hüttenkost

mit leichter Marillennote und eingebundener Säure umschmeichelt Zunge und Gaumen. Martina Obwegeser hatte recht mit ihrer Empfehlung: „Ich bin sicher, der macht Ihnen Spaß!“ Als sehr gute Ergänzung zum Reh legte sie einen 2016er



Blick vom Whirlpool auf den Hausberg

St. Laurent, Lage/Ried Frauenfeld vom Weingut Reinisch ans Herz, ein dem Burgrunder ähnlicher Tropfen, mit reichlich Ecken und Kanten.

200 Weine, die zu 90 Prozent aus Österreich kommen lagern im kleinen, aber feinen Weinkeller. Zu dem führt eine schmale Stiege direkt vom Restaurant Poststube hinunter. Früher beherbergte dieser Raum den Geldspeicher des Postamts. Als Reminiszenz an diese Zeit ist

noch die Originaltür von damals mit zwei Schlössern übrig geblieben. „Unsere Weine sind ja auch besondere Schätze, da passt das noch ganz gut“, findet Martina Obwegeser, die den Weinkeller immer wieder mit edlen Tropfen bestückt.

Das Haus selber ist seit jeher bei den vielen Stammästen beliebt wegen seiner heimeligen Atmosphäre in allen 46 Zimmern, Suiten und Apartments. 2013 kam das Wellnesshaus „Lechquell“ mit einem großzügigem Spa-Bereich hinzu. Die zweistöckige Wohlfühl-Oase lädt mit großem Pool, Kinderbecken, verschiedenen Saunen und Panorama-Ruheraum zu entspannten Stunden ein. Vom Whirlpool auf der Dachterrasse schaut man direkt auf die Hausberge Biemig und Ellenbogenspitze. Ein Fitness- und Yogaraum, E-Bike-Verleih sowie eine Reitschule runden das vielfältige Freizeitangebot des Hotels ab. Hotelier Norbert war früher selber Turnierreiter. Für seine Gäste stehen seit 27 Jahren sechs Pferde, Warmblüter und ein Lipizzaner, samt zwei Reitlehrern zur Verfügung.

sonst nie sehen würden“, freut sich der Hotelier, der auch stellvertretender Tourismusobmann des Lechtals ist.

Unterwegs zu Geier-Wally und Gams-Vroni

Und das hat auch sonst noch einiges zu bieten, zum Beispiel mutige Frauen, wie etwa die „Geier-Wally“, der die Einheimischen direkt in den markanten Felsen der Bernhardstalschlucht in ihrer Heimat Elbigenalp vor wenigen Jahren ein eigenes Theater gebaut haben. Nicht weit entfernt überspannt die wohl spektakulärste und einst längste Hängebrücke Österreichs die Höhenbachtalschlucht. Sie ist 200 Meter lang, 110 Meter hoch und etwa einen Meter breit. Für nicht ganz schwindelfreie Wanderer gibt es einen

Zum Hotel Post gehört auch ein Reitstall



Österreichs längste und höchste kostenlos begehbare Hängebrücke führt über das Höllenbachtal

Ein paar Kilometer entfernt vom Hotel pflegt er dagegen ein persönliches Steckenpferd: Mitten im Wald an einer Lichtung hat er die Postalm aufgebaut, eine Niedrigenergiehütte aus altem Holz. Im Winter, wenn der Weg dorthin eine Rodelstrecke ist, bereitet er hier für die Hausgäste Fondues zu. Im Sommer gibt es Brunch und spezielle Grillabende. Oder man wandert weiter, zu Norberts eigener Jagdhütte, wo Kässpätzn und ein feiner Enzian serviert werden. „Da haben die Leute schon eine Freude, wenn sie mal in solche Nischen kommen, die sie

Alternativweg nach Elbigenalp. Das Tal der ersten österreichischen Emanze lässt sich übrigens auch mit dem E-Bike wunderbar erschließen.

En Naturerlebnis ist aber vor allem eine Wanderung von Elbigenalp durch das Höhenbachtal. In Begleitung von „Kräuterhexe“ Sigrid Wolf, die einst Österreichs erste olympische Goldmedaillengewinnerin im Super G war, schärft man den Blick für Pimpinella, Wiesensalbei, Rotklee, Spitzwegerich, Ehrenpreis, wilden Spinat, Knabenkräuter, Blutwurz und

Orchideen wie den gelben Frauenschuh. Der gedeiht besonders gut an den zerklüfteten Ufern des Höhenbachs beim Cafe Uta, einem lohnenden Ausflugsziel unweit der Hängebrücke. Hier überrascht nicht nur die außergewöhnliche Speisekarte mit Bowl an der geräucherten Lechtaler Forelle, sondern erst recht die Qualität der Weinkarte. „Wir selber lieben Weine, daher haben wir die, die uns gut schmecken“, lacht Hüttenwirt Charly Perl. „Und vom Preis her sind sie auch sozialverträglich. Denn wir freuen uns, wenn die Menschen mehr Wein trinken.“

Zu einer lebenden Legende gelangt man dagegen von der Postalm aus. Idyllisch am Bergbach entlang läuft man weiter zur sehr urigen Jausenstation der „Gams-Vroni“. Die Wirtin soll als junges Mädchen dem Jäger eine Gams gestohlen und unter dem Mist versteckt haben. Im Garten und in der 500 Jahre alten Stube verückt sie ihre Gäste seit 1983 mit bodenständiger Hüttenkost.

Fotos: Heiner Sieger, Posthotel Steeg, Charly Perl, Tiroler Lechtal/Gerhard Eisenschink, Lechtal Tourismus/Ratko Medienagentur, Netzwerk Kulinarik/wildbild.at

Info:
www.poststeeg.at
www.geierwally.at
www.cafe-uta.at
www.facebook.com/LechtalerKraeuterhexen

Glücksmomente zwischen Geigen und Reben



Sounding Vineyards: Mit Blick über die Eisacktaler Weinberge Klänge von Buena Vista Social Club genießen

Heiner Sieger

Pünktlich zum Ende des Lockdowns brachte das Südtiroler Städtchen Brixen eine vielversprechende Attraktion an den Start: die Brixen Classics. Mitte Juni fand unter dem Motto: „Musica e Vino“ die Premiere zu einem achttägigen außergewöhnlichen Festival statt – einem Zusammenspiel von klassischer Musik, Eisacktaler Weinen und kulinarischen Spezialitäten Südtirols. Die Wiederholung erfolgt im Juni 2022.

Unter der Kastanie im historischen Pacherhof in Neustift bei Brixen streift ein sanfter Sommerwind durch die Reihen der Gäste. Vom Brunnen unter einem Rebstock plätschert frisches Wasser. Hier, im Hof des Weinguts mit Wurzeln bis ins 12. Jahrhundert, geben vier Spitzen-Musiker ihre klassischen Delikatessen zum Besten. Sie gehören zum Münchner

Quartett „Passo Avanti“, das mit unbändiger Spielfreude und Virtuosität Klassikern, die zu ihrer Zeit unerhört modern waren, neues Leben einhaucht. Zum Einstieg präsentieren sie die Ouvertüre aus Mozarts *Le Nozze di Figaro*, modern interpretiert.

Während dessen sind in einer Nische des ehrwürdigen Gemäuers schon zahlreiche Weingläser aufgereiht und warten auf ihren Einsatz bei der Weinprobe. Die findet jeweils zwischen den einzelnen Stücken des Hofkonzerts statt. Und gleich nach der Ouvertüre hat dann auch Andreas Huber seinen Auftritt, der in Südtirol bestens beleumundete Kellermeister des Pacherhofs. Serviert wird ein Grüner Veltliner, im Akazienholz trocken ausgebaut, ohne Restsüße. Wie sich herausstellt, ein süffiger Sommernachmittagswein, trefflich passend zu der leichten Salzigkeit der zwischendurch gereichten Schnitt-

chen mit Südtiroler Speck. Sein Aroma ist nicht nur der Kunst des Kellermeisters zu verdanken, sondern auch dem besonderen Klein-Klima des oberen Eisacktals, das mit heißen Tagen und kühlen Nächten in einer Lage zwischen 600 und 950 Metern delikate und charakterstarke Weißweine hervorbringt.

„Sie können den Rest auch wegschütten“, scherzt der Kellermeister. „Aber der bekommt dann nichts mehr natürlich!“ Das wäre doch zu schade. Denn als zweiter Wein wird ein Eisacktaler Kerner serviert, benannt nach dem schwäbischen Richter und Sänger Julius Kerner. Der gedeiht bestens in Randzonen wie dem oberen Eisacktal, da er auch Minusgrade gut verträgt. Der servierte Tropfen wurde je zur Hälfte im Holz und im Alutank ausgebaut, was eine trockene Fruchtigkeit hervorbringt, die auf Anhieb an Holunder und weißen Pfirsich erinnert. Während die Gäste ihn noch am Gaumen spüren, spielt *Passo Avanti* zu einem außergewöhnlichen Stück auf, der „Runde der Elfen“ – im Elfachtel-Takt. Bevor es ans letzte Stück geht, wartet der Kellermeis-

Winzer Hannes Baumgartner serviert einen frischen, leichten Sommerwein: Müller-Thurgau aus dem Jahr 2020





Star-Sopranistin Camila Nylund aus Finnland

ter mit einem weiteren Scherz auf: „Auch in Südtirol gilt die alte Regel: Je mehr getrunken wird, desto besser die Musik!“ Zum Abschied vom Pacherhof gibt das Quartett dann passenderweise das „Lied der Trennung“, ebenfalls von Wolfgang Amadeus Mozart, zum Besten.

Doch der Nachmittag ist noch nicht zu Ende. Denn das Hofkonzert ist Teil der Veranstaltung „Sounding Vineyards“ im Rahmen der Brixen Classics. Und die hat noch mehr Glücksmomente zwischen Geigen und Reben zu bieten, denn das nächste Weingut wartet schon – doch dazu später.

Unter dem Motto „Musica e Vino“ haben sich die Touristiker Brixens dieses außergewöhnliche Festival ausgedacht – ein Zusammenspiel von klassischer Musik, Eisacktaler Weinen und kulinarischen Spezialitäten Südtirols. Das abwechslungsreiche Programm reicht von der großen Oper bis zur Kammermusik, von der kleinen Weinwanderung mit Swing und Klassik bis zum intimen, meditativen Klosterkonzert. Der Ohren-, Augen- und Gaumenschmaus der besonderen Art findet mal vor atemberaubender, mal vor romantischer Kulisse der historischen Stätten in einer der ältesten und reichsten Kulturlandschaften Europas statt. Die ehemalige Bischofsstadt Brixen ist ja von je her ein Zentrum von Kultur und Lebensgenuss. Hier trifft man – von Norden kommend – auf die ersten Weinreben und Palmen, hier macht sich zum ersten mal hinter dem Brenner deutlich das milde, mediterrane Klima Südtirols bemerkbar. Auch an kulturellen Schätzen ist Brixen reich: der Dom, die Hofburg mit dem Diözesanmuseum oder das nahe Kloster Neustift gehören zu den Highlights, die es zu entdecken gilt.

„Wir haben die Veranstaltung seit Frühjahr 2020 konzipiert“, erzählt Markus Huber, Tourismusobmann der Genossenschaft Brixen Tourismus und Inhaber des Hotels MyArbor in St Andrä oberhalb von Brixen. „Die Idee dahinter: Wir wollen eine neue Tourismus-Exzellenz im Alpenraum darstellen. Dazu gehören Genuss, Nachhaltigkeit, Bodenständigkeit und auch ein Hauch Extravaganz, aber nicht im Sinne von hochnäsiger, sondern mutig und passend zur Region. Klar könnte jemand sagen: ‚Was bildet ihr Euch ein?‘ Aber wir sind die älteste Stadt Tirols, da dürfen wir uns auch trauen, etwas Besonderes aufzuziehen. Es ist ein langer Weg, und mal schauen, wie weit wir kommen.“ Zunächst ist das Festival auf acht Tage angelegt. „Aber wenn es gut ankommt“,

und hochtalentierten Nachwuchsmusikern. Für das Klanglabor@BrixenClassics hatte Daniel Geiss unter anderem Stanko Madic, Konzertmeister des Bayerischen Rundfunkorchesters, Solo-Cellist Arthur Hornig vom der Deutschen Oper Berlin sowie die Pianistin Julia Okruashvili, Dozentin an der Hochschule für Musik und Tanz in Köln begeistern können. Die spielten dann teilweise zusammen mit 40 jungen Talenten aus 20 Nationen, die unter 200 Bewerber*innen ausgewählt wurden.

„Wir möchten mit Brixen Classics klassische Musik authentisch mit lokalen Spielstätten und regionalem Genuss verbinden“, erläutert Michael Laimer, Hotelinhaber des Pacher Hofes und im Verwaltungsrat des Tourismusbüros der



Geschichtsträchtiges Ambiente: In der Barockbibliothek des Klosters Neustift wird Barockmusik gespielt

hofft Markus Huber, „kann es irgendwann mal auch zwei Wochen laufen.“

Die musikalische Leitung des Festivals verantwortet der bekannte Dirigent Daniel Geiss, seit Anfang 2020 auch musikalischer und künstlerischer Leiter des Belgrade Chambre Orchestra. In Brixen mit eingebracht hat er sein „Klanglabor“, ein „Education Project“ dessen Konzept eine visionäre Ausbildung junger Musiker*innen weltweit umsetzt. Dabei arbeiten Stimmführer*innen aus führenden Orchestern zusammen mit jungen

Wein-Experte. So wird in der Brixener Hofburg zur Eröffnung eine „Night at the Opera“ geboten mit den besten Arien aus den bekanntesten Opern von Verdi, Puccini, Rossini, Mozart und Donizetti, vorgetragen von der Sopranistin Camila Nylund aus Finnland und Tenor Juan Diego Flores. In der Barockbibliothek des Klosters Neustift wird Barockmusik gespielt, im Renaissance Schloss Pallaus romantische Musik von Mendelssohn, und in der Engelsburg des Klosters Neustift erleben 32 Personen meditative Musik bei Kerzenlicht.



Musiker von „Passo Avanti“ im Pacherhof

Die zweite Station der „Sounding Vineyards“ führt indes zum Strasserhof, wo die heranwandernden Gäste bereits mit einem musikalischen Gruß des zehnköpfigen Brixner Blechbläserensembles in Empfang genommen werden. Zu einer Malagueña als Swing im Big Band Sound mit lateinamerikanischen Elementen und Rhythmen von Buena Vista Social Club serviert Winzer Hannes Baumgartner einen frischen, leichten Sommerwein, einen Müller-Thurgau aus dem Jahr 2020. Dazu werden typisch Südtiroler „Tirtelen“ gereicht. Zu den ältesten Weinhöfen im Südtiroler Eisacktal gehörend, birgt der aus dem 11. Jahrhundert stammende Strasserhof in Neustift bei Vahrn nicht nur historische Mauern. Der von Tradition geprägte Hof auf 700 m Meereshöhe ist Heimstatt charakteristischer Eisacktaler Tropfen. „Man kann unsere Weine mit drei Attributen beschreiben: viel Mineralität, große Saftigkeit und angenehme, jugendliche Frische“, erzählt Hannes Baumgartner, auch Vorsitzender der Freien Weinbauern im Tal, seinen Gästen. Zu einem zackigen „Swing low Sweet Chariot“ der Blechbläser folgt dann noch ein süffiger 20er Sylvaner, der Rebe mit der längsten Tradition im Eisacktal, hier ausgebaut zu 60 Prozent in Aluminium und 40 Prozent im Holzfass.

Der nächste Spaziergang führt dann zum Köferer Hof, der übrigens den ange-

lich ältesten Weinkeller Südtirols beherbergt. Hier, auf einer Höhe von knapp 800 Metern ist das Klima etwas rauer, die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind größer, die Trauben reifen etwas später als in den klassischen Weinbaugebieten. Aber Winzer und Kellermeister Günther Kerschbaumer zieht daraus das Beste: „Bei gewissenhafter Arbeit sind rauere Bedingungen nicht negativ, sie tragen sogar das Ihre dazu bei, dass intensive, mineralische, saftige und komplexe Weißweine entstehen“, sagt er. Als leidenschaftlicher Winzer muss er es wissen, verlassen doch immerhin 48.000 Flaschen dieser Weine Jahr für Jahr den Keller des biologisch bewirtschafteten Köfererhofes. Es sind ausschließlich Weiße, in erster Linie Sylvaner, Gewürztraminer, Riesling, Müller Thurgau und Kerner.

Im historischen Kellergewölbe, zwischen den Alutanks und Holzfässern, präsentieren dann die aus Moskau stammende Pianistin Julia Okruashvili, Dozentin an der Hochschule für Musik und Tanz in Köln und der in Belgrad geborene Violonist Stanko Madić, erster Konzertmeister im Münchner Rundfunkorchester, unter anderem Stücke von Piotr Iljitsch Tchaikovsky sowie den Liebesgruss von Edgar Elgar. Günther Kerschbaumer und seine Gattin Gaby verfeinern den Genuss noch mit feinen Häppchen und einem Pinot Grigio, der zur Hälfte im Holzfass ausgebaut ist. „Das Holz verleiht ihm Langlebigkeit und Cremigkeit, das Alufass gibt

die Frische“, beschreibt der Kellermeister seinen Tropfen. Eine gelungene Melange, wie auch die gesamte Veranstaltung, bei der sich Musik, Genuss und Gäste zu einer gelungenen Premiere verwoben haben.



Das Renaissance-Schloß Pallaus bildet den Rahmen für einen „Mittsommernachts-Traum“

Fotos: Heiner Sieger, Brixen Tourismus/Andreas Tauber

Info:
www.brixenclassics.com
www.koefererhof.it
www.strasserhof.info
www.pacherhof.com



Neben Musikklassikern und regionalem Ambiente steht auch der Genuss Südtiroler Kulinarik bei Brixen Classics auf dem Programm

Neumühle Resort & SPA schließt Renovierungsarbeiten ab

Rund 500.000 Euro hat das Neumühle Resort & SPA an der Fränkischen Saale in den letzten acht Monaten in Renovierungsarbeiten investiert. „Vom Restaurant über den Wellness-Bereich und einen Großteil der Zimmer, vom Garten bis hin zu den Parkplätzen – fast überall dürfen sich unsere Gäste auf Neuerungen, neue Akzente und natürlich auch mehr Komfort freuen“, so Geschäftsführer Christoph Hoenig. „Mit dieser Investition sind wir dem Anspruch unseres neuen Namens als ‚Resort & SPA‘ einen ganzen Schritt nähergekommen. Unsere Philosophie, nämlich das Alte gekonnt, überzeugend und versöhnlich mit dem Neuen zu verbinden, haben wir dabei jedoch nicht aus den Augen verloren.“



Neuer Behandlungsraum

Optimales Klima im Restaurant und mehr Doppelzimmer

Im Zuge der Arbeiten hat das Neumühle Resort & SPA einige Einzel- in Doppelzimmer umgewandelt, um hier der höheren Nachfrage gerecht zu werden. Gleichzeitig wurden vier Superior-Zimmer und vier Maisonette-Suiten renoviert und unter anderem auch mit neuen Schlafsofas ausgestattet. Gleiches gilt für die Family Suite, wo sich – wie in fast allen Gästezimmern – ein offenes Fachwerk, antike Ölgemälde und Mobiliar aus Ur-Großmutterns Zeiten zusammen mit modernen Elementen und High-Tech ein behagliches Stelldichein geben. Im gleichen Stil präsentiert sich ebenfalls das Restaurant



Ofenzimmer

Scheune mit seinem imposanten, offenen Giebel: Es erhielt einen neuen Treppenaufgang und einen neuen „alten“ Dielenboden; zudem sorgt nun eine technisch komplett überholte Lüftungsanlage für optimales Raumklima.

Der Pool noch blauer, leuchtende Bäume und Strom für E-Autos

Ein weiteres Highlight des Vier-Sterne-Superior-Hotels ist das 800 Quadratmeter große und sich über drei Etagen erstreckende Wellness-Refugium „Neumühle SPA“: hier wurden die Behandlungsräume im Massage- und Beauty-Bereich umgebaut und neugestaltet, der Fitnessraum ist umgezogen und hat Platz für einen neuen Ruheraum gemacht. Darüber hinaus ist das kühle Nass im Indoor-Schwimmbad ab sofort noch frischer und blauer, denn der Boden und die Wände des Pools erstrahlen mit neuen Fliesen. Im Garten lässt eine neu installierte Illumination die majestätischen Bäume noch beeindruckender erscheinen, der neue Spielplatz lässt die Herzen von kleinen

Gästen höherschlagen und die neuen Ladesäulen für E-Autos sind ein weiterer, kleiner Beitrag des Neumühle Resort & SPA für mehr Nachhaltigkeit.



Neues Superior-Zimmer

Fotos: Neumühle Resort & SPA

Weitere Informationen:
Neumühle Resort & SPA
Neumühle 54

D-97797 Wartmannsroth
Tel.: +49-(0)97 32-80 30

E-Mail: info@neumuehle-resort.de
www.neumuehle-resort.de



Sport-Genuss-Urlaub mit ‚Health first‘ im Aldiana auf der Götterinsel

Susanne Pläß

Raus aus dem Alltag, den Stress zuhause lassen und vom reichhaltigen Sportangebot in den Aldiana Clubs die Figur und den Kopf auf Vordermann bringen. Nach nicht mal drei Stunden Flug unter Maskenluft kommt einem die Meeresbrise am Airport von Kreta auch bei 36°C noch frisch vor. Der Flughafen

der Hauptstadt Heraklion liegt auf der Nordseite der größten griechischen Inseln direkt am Meer. Ein Shuttleservice ist entspannter, doch der Leihwagen punktet mit halbem Preis, hoher Flexibilität bei der Urlaubsgestaltung und die ausgeschilderten Straßen sind in einem guten Zustand.

Nur 95 km vom Flughafen gen Osten liegt der Aldiana Club Kreta in der Bucht von Mochlos. Es ist ein Club der kurzen Wege inmitten einer blühenden Gartenanlage, der durch seinen authentischen, griechischen Stil besticht: weiße, einstöckige Bungalows, deren Zimmer entweder einen Balkon oder eine kleine Terrasse haben. In den Bougainvillas, Oleander, Zitronen- und Olivenbäumen summen Bienen, tanzen Schmetterlinge und zirpen lautstark die Zikaden ihre Lockrufe. Auf den Dächern sorgen Warmwassertanks für heiße Duscherlebnisse, wenn man die bei der Hitze noch benötigt. „Die Gartenanlage liegt mir am Herzen. Ich musste viel Energie darauf verwenden, meinen Leuten zu zeigen, wie man grünen Rasen pflegt. Aber es hat sich gelohnt“, ist Moritz Gräßle, seit 2019 General Manager der Anlage, zufrieden. Gern zeigt er den Gästen beim Rundgang, wo sich der Ruhegarten, die Tennisplätze, der Wellnessbereich oder der romantische Pavillon befinden.

Sonnenaufgang über dem clubeigenen Sandstrand mit täglich desinfizierten Liegen





Viele Tavernen bestimmen die Hafenkulisse von Mochlos

Schon die Götter schätzten die griechische Mittelmeerinsel – wo Zeus einst als weißer Stier getarnt die schöne Europa verführte. Die Insel mit einer über 1000 Kilometer langen Küste punktet mit bizarren Felsformationen, romantischen Buchten, türkisfarbenem Wasser, intaktem Fischbestand, Sandstränden, hohen Bergen, Rad- und Wanderwegen, sagenhaften Stätten jahrtausendealter Kulturen sowie pittoresken Dörfern.

So eines ist Mochlos. Der authentische Fischerort liegt unterhalb der Küstenstraße von Agios Nikolaos nach Sitia. Von den Tavernen bei griechischer Livemusik und einem Glas Agiorgitiko Wein, einer der

ältesten Reben der Welt, lässt sich der traumhafte Sonnenuntergang mit Genuss beobachten. Gegenüber liegt eine unbewohnte Insel, die in der minoischen Zeit ein bedeutender Handelsumschlagplatz war.

Von den 625.000 Kretern leben rund 150 Einwohner in Mochlos. In der Saison profitiert der Ort von dem nur 20 Fußminuten entfernt liegenden Aldiana Club Kreta. Die 1980 von der Bau Eigentümer Gesellschaft Mochlos S.A., im Besitz einer griechischen Familie, errichtete Feriendorfanlage wurde 1984 an das Management von Aldiana übergeben. Dieser Touristenmagnet hat den Ausbau

der Infrastruktur mitsamt Strom, Elektrizität und Internet in der gesamten Bucht forciert. „Der traditionelle Fischerort ist mit Aldiana gewachsen. Wir sind eng mit den Einwohnern verwurzelt, soziale Verantwortung ist uns wichtig. So beziehen wir z. B. über Jorgos Taverne Olivenöl und Meersalz, ordern bei den Fischern frische Meeresfrüchte und Fisch und kaufen unser Lamm-, Rind- und Schweinefleisch von umliegenden Bauern“, erzählt Moritz Grässle. Sein Steckpferd ist der



F&B-Bereich, was nicht verwundert. Der gebürtige Schwabe hat Koch gelernt und fünf Jahre in der Top-Gastronomie im Schweizer Nobelskiort St. Moritz gearbeitet. Den Betriebswirt machte er auf der Hotelfachschule in Heidelberg, um sich dann ins Clubleben zu stürzen – erst bei Robinson und dann beim Mitbewerber Aldiana. „Ich komme aus der klassischen



Vom Aldiana Club sieht man die unbewohnte Insel, einst bedeutender Warenumschlagplatz

Hotellerie und habe mir anfangs die gesamten Abläufe im Club angeschaut, um den Bereichen F&B, Housekeeping und Entertainment nach meinen Erfahrungen das Feintuning zu geben. Der Gast soll bei uns spüren: Jede*r kann, keine*r muss!“, gibt der 35-Jährige das Motto aus.

Während 2020 die Anlage unter strengen Hygieneregeln und bei Kapazitätsverknappung vom 3. Juli bis 31. Oktober die Gäste verwöhnte, öffnete der Aldiana Kreta dieses Jahr schon am 18. Juni. „Wir dürfen in 2021 unsere 170 Zimmer mit voller Auslastung fahren. Es gibt für alle Fälle Quarantänezimmer, Mindestabstän-



General Manager Moritz Grässle legt großen Wert auf die Kulinarik im Club



Fitnesstrainerin Sabine gibt beim Cycling auch bei 32 Grad Vollpower

ling-Kurse bei Sabine. Die Fitnesstrainerin ist eigentlich Zahnarztassistentin und bringt mit ihrer schwäbischen Power die Gäste auf Trab.

Den Club-Mittelpunkt bildet die Bar am langen Pool mit darüber liegendem Restaurant. Ob als Single, Pärchen oder Familie, bei Aldiana lernt man sich ungezwungen bei den Mahlzeiten kennen. Im Restaurant herrscht Maskenpflicht. An den Türen stehen Desinfektionsspender und Behälter mit Plastikhandschuhen, damit sich keiner beim Auflegen am Büffet infizieren kann. Das und die AHA Regeln sind in allen Hotels in Griechenland derzeit Pflicht. Am Eingang begrüßt der GM oder der F&B Direktor abends persönlich die Gäste. Das Büffet von Küchenchef An-

de im gesamten Gastronomiebereich und bei den Sonnenliegen, die morgens und abends von unserem Personal gewissenhaft desinfiziert werden. Unsere Anlage trägt das ‚Health first‘ Zertifikat, was uns erlaubt, vollständig für den Tourismus zu öffnen“, so der General Manager, der rund 120 Mitarbeiter in der Hochsaison führt, davon kommen 80% aus der Region für die Bereiche Housekeeping und Technik. Das deutschsprachige Personal für die Bereiche Entertainment, Kinderclub, Welldiana und Sport wird über die Aldiana Zentrale in Frankfurt rekrutiert.

Der Club bietet einen charmanten Sandstrand mit Liegen und Strohschirmen, vier Quarzsand-Tennisplätze, einen trendigen Fahrradfuhrpark, Tauchschule, Wassersport, Beachvolleyball, Bogenschießen und jede Menge Fitness- und Fun-Sportarten. Schnell ausgebucht sind die Cyc-



Der Aldiana Club besticht mit authentischer Architektur und Vegetation



Jede Woche gibt es einen Galaabend, das Motto Schwarz-Weiß wird elegant von den Gästen umgesetzt

gelo Alletto huldigt täglich einem anderen Land – von Asien über den Orient bis nach Europa. Der 42-jährige Italiener ist

Minute-Stationen gibt es Klassiker aber auch Speisen, die einen Feinschmecker beeindrucken. Die Backwaren kommen

vom Mischpult des DJ nach den Shows im Amphitheater aus – Tanzen ist leider bislang untersagt.



Gourmet-Teller mit Rotbarbe, Shrimps-Zitronen-Risotto und Paprika-Fenchel Bisquit

Für die Modernisierung der Clubanlage finden Gespräche mit den griechischen Eigentümern statt. Mehr Nachhaltigkeit durch z.B. eine Meerwasserentsalzungs-

Tauchkurs erst im Pool, dann im Meer



anlage, Solarpaneele auf den Dächern und Wärmerückgewinnung in der Küche wünscht sich GM Moritz Grässle für die Zukunft, um autarker und wirtschaftlicher zu agieren.

Fotos: Susanne Plab, Aldiana Club Kreta

in Köln aufgewachsen. 2015 war sein Einstieg bei Aldiana auf Kreta. „Obwohl wir bei Aldiana ‚all inclusive‘ bieten, schauen wir, dass wir reduziert und bewusst kochen, um keinen Abfall zu produzieren. Dabei präsentieren wir qualitativ hochwertiges Essen, darunter viel frisches Gemüse aus Kreta und vom Festland. Haben Fischer einen großen Fisch gefangen, bekommen wir den in die Küche. TK-Ware kommt nicht aufs Büffet. Da ich auch Metzger gelernt habe, kann ich ganze Tiere zerlegen und verarbeiten. Bei uns gilt das Nose-to-Tail-Prinzip. Auf Kreta gibt es auch wilde Hasen, die bis zu 7 kg schwer werden“, kommt der Küchenchef ins Schwärmen. An jedem Abend wird ein Gourmet-Teller vor den Augen der Gäste zubereitet. Auf dem Büffet mit à la



Dessert aus nachhaltiger Schokolade

frisch aus der hauseigenen Bäckerei. Um keine Nahrungsmittel entsorgen zu müssen, wird beispielsweise aus älterem Brot der Nachtisch ‚Armer Ritter‘ – einfach köstlich! Die Abende unterm Sternenzelt klingen mit Livemusik an der Bar oder

Aldiana Club Kreta
Mochlos
72057 Sitia
Kreta / Griechenland
Tel.: +30 28430 94211

E-Mail: info.kreta@aldiana.com
www.aldiana.com/de-de/kreta

Neue Startzeiten für das 25. Rheingau Gourmet & Wein Festival

vom 24.02. bis 16.03.2022 treffen sich Kochgenies und innovative Küchentrends im Hattenheimer Kronenschlösschen

Gour-med

Gastgeber, Gourmet und Weinliebhaber Hans Burkhardt Ullrich und seine Tochter Johanna Bächstädt lassen es wahr werden. Das 25. Rheingau Gourmet & Wein Festival in Eltville-Hattenheim im Hotel Kronenschlösschen findet auch im nächsten Jahr statt. Das Jubiläums-Festival ist eine große Herausforderung in dieser schwierigen Zeit. Die Covid-19-Auflagen, machten es unmöglich das Fest in diesem Jahr durchzuführen.

Die Stars des Festivals: Rolf Fliegau ...



Umso größer ist die Freude über die vielen Zusagen der angefragten Köche und Weingüter. Der Auftakt findet am **24. Febr. 2022** traditionell im Kloster Eberbach statt.

International bekannte Köche übernehmen die kulinarische Verantwortung.

Die besten Weingüter Deutschlands bieten ihre hochkarätigen Kreszenzen für die perfekte Begleitung der innovativen Köstlichkeiten an.

An den folgenden Tagen reihen sich die Angebote feinsten Speisen und Weine wie Perlen auf einer Kette aneinander.

Die weiteren Veranstaltungen bis zum **16. März** sind Highlight an Highlight. Vom Weinraritäten-Dinner bis zum literarischen Streifzug durch die kulinarische Welt oder Masterclass Tastings, wird das



... Ralf Berendsen ...



... Cornelia Poletto

25. Rheingau Gourmet & Weinfestival wieder einmal – nicht nur für Connaisseurs und Experten – ein Treffpunkt für alle, die gerne genießen.

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

Fotos: www.studiolassen.de, Giardino Ascona, RGWF

Weitere Details und Termine
finden Sie auch hier:
www.rheingau-gourmet-festival.de

„Koch des Jahres“ im Kameha Grand Bonn

Das Live-Event „Koch des Jahres“ fand am 18. und 19. Juli im Kameha Grand in Bonn statt. Es war das erste Live-Event mit Publikumsverkehr für die Branche seit über einem Jahr. Hunderte Besucher*innen zog es in die bekannte Bonner Location, um live mitzuerleben, wie die 16 Kandidaten um den Einzug ins Finale kämpften. Im Wettbewerb durchsetzen konnten sich schlussendlich Souschef Stephan Haupt aus Wiesbaden, Souschef Yann Bosshammer aus Mannheim, Souschef Marvin Böhm aus Wolfsburg und Küchenchef Niels Möller aus Emdingen am Kaiserstuhl. Somit stehen jetzt alle sechs Finalisten fest, die im Oktober 2021 auf der Anuga in Köln, um den prestigeträchtigen Titel und 10.000€ Preisgeld antreten werden. Neben dem Live-Wettbewerb rückte das Eventformat relevante Themen und wegweisende Konzepte für einen starken Restart in den Fokus.

Hunderte Besucher*innen beim „Koch des Jahres“ im Kameha Grand Bonn

Bühne frei für hohe Kochkunst, innovative Trends und brennende Themen hieß es als sich das Who'sWho der Gastronomieszene zum „Koch des Jahres“ im Kameha Grand Bonn versammelte. Hunderte Besucher*innen wohnten an den zwei Tagen dem Eventspektakel bei und waren live vor Ort als die letzten vier Finalisten des renommierten Wettbewerbs gekürt wurden.

Vier Köche ziehen ins Finale ein

Insgesamt 16 Kochtalente kämpften im

Kameha Grand um den Finaleinzug. Je acht Kandidatenteams traten pro Vorfinale gegeneinander an von denen sich nur die besten zwei für das Finale qualifizieren konnten. Innerhalb von sieben Stunden galt es für jeden der Kandidaten das eigens für den Wettbewerb entwickelte Drei-Gänge-Menü für insgesamt 5 Personen zuzubereiten. Überzeugen mussten Sie mit ihrer Leistung die hochkarätige Wettbewerbsjury die unter anderem mit Dreisternelegende Dieter Müller, Julia



Zwei Siegerteams: Thomas Engler und Niels Möller (links), Marvin Böhm und Simone Kubitzek

Komp, Tristan Brandt (959 Heidelberg, Heidelberg), Wolfgang Becker (Beckers Restaurant*, Trier), Carmelo Greco (Carmelo Greco*, Frankfurt), Eric Menchon (Le Moissonnier**, Köln) und Thomas Gilles (Clostermanns Hof Le Gourmet*, Niederkassel-Uckendorf) besetzt war. „Man kann stolz sein, so viele dekorierte Kollegen in der Jury dabeizuhaben, die wirklich auch einschätzen können, ob es schmeckt und was vielleicht nicht so gut war. Dass wir den Wettbewerb als Juroren unterstützen und unsere Bewertung abgeben ist wichtig, denn was die Kandidaten hier leisten ist schon großes Kino“, sagt Jurypräsident Dieter Müller.

Durchsetzen konnten sich am ersten Wettbewerbstag Stephan Haupt aus der Ente* in Wiesbaden neben Assistentin

Zanda Mierkalne auf dem ersten Platz und Yann Bosshammer aus dem Opus V** in Mannheim neben Assistenten Logan Seibert auf dem zweiten Platz. Am zweiten Wettbewerbstag folgten ihnen Marvin Böhm aus dem Aqua*** in Wolfsburg neben Assistentin Simone Kubitzek und Niels Möller aus dem Restaurant Merckes* in Emdingen am Kaiserstuhl neben Assistent Thomas Engler ins Finale. „Das spannendste ist immer zu sehen, wie unterschiedlich man den Warenkorb interpretieren kann. Die Menüs waren unfassbar vielfältig heute. Zu sehen, wie hoch das Niveau meiner Wettbewerbskollegen war und jetzt im Finale zu stehen, ist eine Ehre.“ sagt Finalist Niels Möller.

Finale auf der Anuga

Die vier bekamen bei der Preisverleihung den goldenen Schlüssel von Friedr. Dick verliehen und ziehen neben Schweizer Sternekoch Fabio Toffolon (zum äusseren Stand*, Bern) und dem badischen Küchenchef Francesco D'Agostino (Giosias Restaurant, Rheinau) ins Finale ein, die sich bereits beim ersten Vorfinale im Frühjahr 2021 in der Messe Stuttgart qualifiziert hatten. Die sechs Finalisten werden im Oktober 2021 auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln im Kampf um den prestigeträchtigen Titel und 10.000 Euro Preisgeld gegeneinander antreten.

Kulinarisches Highlight – Die Küchenparty

Ihr fulminantes Ende fanden die zwei Eventtage jeweils in der Küchenparty Deluxe Summer Edition, die direkt im Anschluss an die Preisverleihung stattfand.

Für alle die, die Highlights des Events nochmal Revue passieren lassen wollen, gibt es diese auf der Onlineplattform Spoonfellas zu schauen.

Foto: Melanie Bauer

Mehr Informationen gibt es unter www.kochdesjahres.de

35 Genuss-Events zum Jubiläum

Susanne Plab

Vom September 2021 bis April 2022 kocht der Norden wieder auf hoher Flamme. Voller Optimismus feiert das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) sein 35-jähriges Bestehen! Corona hat das soziale Leben stark beeinflusst und tut es weiterhin. Doch die letzte Saison hat gezeigt, die Sicherheitskonzepte und Hygienemaßnahmen funktionieren in den 15 Mitgliedshäusern: kein Gast, Gastkoch oder Mitarbeiter hat sich mit Corona angesteckt. Das macht Mut!

Auf 35 Veranstaltungen sorgen 15 Gastköche*innen mit Leidenschaft, Kreativität und Handwerkskunst für inspirierende Feinschmecker-Erlebnisse. Internationales Flair bringen Naturliebhaber *René Mammen (Dänemark), *David Görne (Frankreich) sowie zweimal 2-Sterne-Koch Rolf Fliegau aus dem 'Ecco' und *Philipp Heid (beide Schweiz) nach

Schleswig-Holstein. Ihr Debüt geben **Jan-Philipp Berner, tritt die Nachfolge von Johannes King im 'Söl'ring Hof' an, **Tony Hohlfeld vom 'Jante' in Hannover, *Daniel Raub mit nuancenreichen Kreationen in Friedland sowie Fermentier-Künstler *Laurin Kux aus Münster. Der Mix aus neuen und bekannten Herdchampions sorgt für große Begeisterung. In der Jubiläumssaison wieder dabei: Berlins Sterneköchin Sonja Frühsammer; Nils Henkel mit seiner Nature Cuisine; Thomas Martin kreiert die puristische Haute Cuisine sowie **Christoph Rüffer mit der perfekten Balance zwischen Aromen und Texturen. Viele Fans hat auch **Michael Kempf, der seine Speisen mit hintergründiger Raffinesse zubereitet. Mecklenburg-Vorpommerns unangefochtene Nummer Eins *Ronny Siewert setzt auf einen bodenständigen Kochstil aus erstklassigen Produkten. Auch Henri Bach aus Essen, der drei Jahrzehnte in der



'Residence' zu den Top-Ten Deutschlands gehörte und oft Gastkoch beim SHGF war, darf zum Jubiläum nicht fehlen.

75 Jahre Schleswig-Holstein

Schleswig-Holstein feiert derzeit sein 75-jähriges Bestehen. Nach dem Zweiten Weltkrieg endete mit der Gründung des Landes Schleswig-Holstein am 23. August 1946 der Status einer Provinz des Freistaates Preußen. Die beiden Jubilare



Jan-Philipp Berner avanciert 2022 vom Küchenchef zum Gastgeber



Nils Henkel setzt der Gemüseküche Sterne auf



Tony Hohlfeld gibt sein SHGF Debüt im ambassador hotel & spa



René Mammen kocht zu 90 % Bio



David Görne aus der Normandie



Philipp Heid besucht erstmals Amrum

ergänzen sich prächtig, denn das SHGF sorgt nicht nur für eine trendige Gastronomielandschaft und viel Public Relations im Land zwischen den Meeren, sondern auch für Tourismus in der umsatzschwächeren Zeit im Herbst und Winter. Das freut den Tourismusminister Dr. Bernd Buchholz.

ist das LYKKE Bier der Brauerei Markwirtschaft zu Glücksburg.

Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival hat sich seit seiner Gründung Nachhaltigkeit auf die Fahne geschrieben. Dazu gehörte der Fokus auf regionale Produkte. Seit dieser Saison wird bei der Auswahl ausdrücklich auf die Achtung des Tierwohls hingewiesen.

Fotos: Susanne Plab, SHGF, Jens Schmidt, Dominik Ketz, Giardino, David Görne

Infos unter: www.gourmetfestival.de

Wer mehr über Gastköche, Mitglieder und Partner erfahren möchte, hört in den SHGF Podcast <https://www.podcast.de/podcast/882949/schleswig-holstein-gourmet-festival>



Felchen von Rolf Fliege aufgedeckt

„Ein großer Dank gebührt unseren langjährigen Partnern: Original Selters, Champagner Lanson, Rindchen's Weinkontor, J.J. Darboven, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger, Brennerei Vallendar, Valrhona Schokolade und Chroma Messer. Sie alle stehen auch in schwierigen Zeiten an unserer Seite und ermöglichen es uns, das älteste Gourmetfestival Deutschlands in diesem Rahmen durchzuführen“, sagt Präsident Klaus-Peter Willhöft. Neu dabei

Am 26. September 2021 findet mit der 7. „Tour de Gourmet Solitaire“ (TdGS) das beliebte Restaurant-Hopping für Alleinreisende ab 40 Jahren im Hotel „Der Seehof“ in Ratzeburg sowie im „Waldhaus Reinbek“ statt. Spaß haben, interessante Speisen und neue Häuser kennenlernen sowie Freundschaften schließen stehen dabei im Zentrum!

Zum Jubiläum gibt es ein neues Event „Glücksgefühle in vier Gängen“, das am Freitag, 25. März 2022, im Friederikenhof (Lübeck) stattfindet. Champagner Lanson prickelt im Glas, auf den Tellern werden Speisen mit Valrhona Schokolade veredelt und zum Finale umschmeicheln die mehrfach ausgezeichneten Edelbrände von Hubertus Vallendar die Gaumen.

Die Preise für die Events liegen zwischen 110 Euro und 189 Euro inkl. Menü und begleitender Getränke der SHGF Partner.



Gänsebrust à la Michael Kempf

Flutkatastrophe – Ahrtal

Aussichtslose Lage für Gastronomie und Winzer



Hochwasser in Altenahr-Kreuzberg

Der VDP-Vorstand des Regionalverbandes Ahr hat gleich nach der Katastrophe vor allem für die Winzerkollegen ohne Versicherung einen Verein gegründet, der international zu Spenden aufgerufen hat: den »Ahr - A Wine Region Needs Help« e.V. (siehe unten). »Das Geld wird allen Weingütern zu Gute kommen, egal ob VDP oder nicht. Die Spendenbereitschaft ist zwar gut, aber noch nicht unbedingt sensationell.

Große Solidarität unter Winzerkollegen

Das enge Zusammenstehen der Menschen an der Ahr macht Mut und gibt Hoffnung. Zwei-Sternekoch Hans Stefan Steinheuer, der in Heppingen am unteren Ende des Tals etwas weniger stark von der Flut betroffen war als die Menschen flussaufwärts, liefert jeden Tag unentgeltlich Hunderte Mahlzeiten an Winzer und Helfer im ganzen Tal. Das hoch über dem Fluss oberhalb der Spitzenlage Walporzheimer Kräuterberg liegende Hotel Hohenzollern ist zu einem Obdachlosen asyl geworden. Hier ist ein Teil der heimatlos gewordenen Familien untergebracht. Viele Menschen bringen ihre, meistens

(Kleider-)Spenden dort hin. Weitere nicht betroffene Hotels helfen und unterstützen mit allem was nötig ist.

Winzer aus ganz Deutschland bieten ihre Hilfe an, manche fahren einige 100 Kilometer, um mit anzupacken. Ein existenzielles Problem ist für die Winzer, dass die 2021er Lese gefährdet ist, die Feuchtigkeit begünstigt den falschen Mehltau, die Peronospora.

Einer der Betriebe, die Genossenschaft Dagnova in Bad Neuenahr hat eine riesige Unterstützungsaktion gestartet. Vorstand Dominik Hübinger erläutert, was der Plan ist: »Formell ist es zwar nicht die Dagnova, die dieses Projekt durchführt, aber es wird über die Dagnova und meinen Schreibtisch abgewickelt. Kollegen an der Mosel füllen Benefizwein ab, die Ahr Weine reichen nicht aus für eine solche Aktion. Alle Mitglieder der Wertschöpfungskette liefern einen kostenlosen Beitrag zur Herstellung des Produkts. Der Handel verzichtet auf seine Marge. Praktisch alle großen Player aus LEH und Discounter versichern, den Wein mit Namen »SolidAHRität« in die Regale zu stellen. Und niemand habe dabei Exklusivität beansprucht.

Foto: Martin Seifert

Weite Möglichkeiten die Winzer der Ahr zu unterstützen finden Sie hier:

Spendenkonten:

Ahr – A Wineregion needs Help e.V.

Kreissparkasse Ahrweiler

IBAN: DE94 5775 1310 0000 3395 07

Der VDP.Adler hilft e.V.

Rheingauer Volksbank

Betreff: Solidarität Ahr Weinbau

IBAN: DE 21 5109 1500 0000 2045 28.

Wine Saves Life e.V.

(auf Initiative von Vinissima - Frauen & Wein e.V.)

Nassauische Sparkasse

IBAN: DE24510500150135177776

Sterne Koch Michael Dyllong verlässt das Restaurant Palmgarden in der Spielbank Hohensyburg

Sterne Koch Michael Dyllong verlässt das Restaurant Palmgarden in der Spielbank Hohensyburg. Der seit 2011 beschäftigte Koch geht auf eigenen Wunsch zu Ende August neue Wege. Die weitere Ausrichtung des Restaurants Palmgarden wird in den kommenden Wochen sorgfältig geplant. Darüber hinaus kann das Team vorerst keine Reservierungen mehr berücksichtigen.



Michael Dyllong

Michael Dyllong betreibt in Dortmund auch noch die Restaurants luma & Dyllong und Dyllong & De Luca. Gemeinsam mit seinem Partner Ciro De Luca werde er sich mit ganzer Kraft einem neuen Projekt widmen, teilte Dyllong auf Instagram mit. „In den frisch designten Räumen des ehemaligen Cielo über den Dächern von Dortmund-Hombruch starten wir mit einem einzigartigen Restaurant-Konzept. Meinen Küchenstil aus Kreativität und Streben nach Perfektion werde ich beibehalten und immer wieder neu interpretieren“, heißt es in dem Posting.

Foto: Gour-med

Herbst-Termine für Gourmets

Erlebniskalender Traube Tonbach

Kochen, Genießen und vieles mehr mit den besten Köchen Deutschlands

Wer jetzt auf den exquisiten Geschmack gekommen ist, dem seien die Kochkurse im Hotel Traube Tonbach ans Herz gelegt. Unter der Anleitung des stellvertretenden Küchendirektors Henry-Oskar Fried oder einem der Küchenchefs können Sie dort die hohe Traube Tonbach Kochkunst erlernen und das Menü anschließend natürlich gemeinsam in der Kochhülle genießen. In dem Erlebniskalender finden Sie aber auch noch weitere Termine und Themen, wie zum Beispiel Yoga- oder Tanzwoche.

06. – 10.09.21

Wanderwoche „Wandern und Weingenuß“ / Länge ca. 12 km

13.09.21

Kochseminar: Badische und Elsässische Spezialitäten.

13. – 17.09.21

Yoga „Energy-Flow“ mit Dagmar Buhler

14.09.21

Kochseminar: Variationen der Bauernente.

Das neue Gourmetrestaurant
„temporaire“ in der Traube Tonbach



Das Genussbereiter-Team der Schwarzwaldstube: Maitre David Breuer, Küchenchef Torsten Michel, Patissier Logan Seibert und Sommelier Stéphane Gass

20. – 24.09.21

Wohlfühl-Wanderwoche / Länge ca. 8 km

04. – 08.10.21

Rücken Fit mit Iris Mahler

11.10.21

Kochseminar: Ganz wild auf Wild.

12.10.21

Kochseminar: Gin and Food. Kreationen mit Gin, Auster, Pulpo, Thunfischbauch und Lamm kombiniert mit Gin Cocktails.

18. – 22.10.21

Yoga „Energy-Flow“ mit Dagmar Buhler

08.11.21

Kochseminar: Leichte Küche – näheres entnehmen Sie bitte der PDF Datei – Kochkurse

09.11.21

Kochseminar: Opulente Küche – näheres entnehmen Sie bitte der PDF Datei – Kochkurse

15. – 19.11.21

Yoga mit Sabine Broghammer

22. – 26.11.21

bodyART „energy pure“ mit Iris Mahler

29.11. – 03.12.21

Tanzwoche „Let's Dance!“ mit Tanzpaar Martina und Eberhard Braig

07.12.21

Kochseminar: Training für ein Weihnachtsmenü – näheres entnehmen Sie bitte der PDF Datei – Kochkurse

13. – 17.12.21

Yogatage „Advent“ mit Sabine Broghammer

Foto: Traube-Tonbach / René Riis

**Details zu den einzelnen Terminen
erfahren Sie unter:
www.traube-tonbach.de**



70 internationale Rezepte zum Dahinschmelzen

Je ne RACLETTE rien!

Maria Panzer
Edition Michael Fischer
144 Seiten, 15,00 Euro
ISBN: 978-3-96093-422-6

Länderküche trifft Raclettepfännchen. Jeder liebt Raclette! Aber seien wir doch einmal ehrlich: die Füllung ist eigentlich immer gleich. Und dabei gibt es doch so viele Möglichkeiten! Maria Panzer stellt 70 internationale Rezepte zum Dahinschmelzen vor. Kombiniert in unterschiedlichen Länderkapiteln präsentiert sie: Radicchio-Pfännchen mit Walnüssen und Prosciutto aus Italien, Makkaroni and Cheese-Pfännchen aus den USA, Koriander-Kartoffeln mit Granatapfel aus dem Orient, Gyros-Pfännchen aus Griechenland oder Dulce de leche-Brownies aus Südamerika.

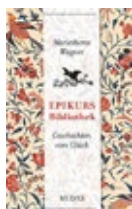


Über das Leben in der Fremde, eine unkonventionelle Liebe und eine Welt im Umbruch

Das Land der Anderen

Leila Slimani
Luchterhand Literaturverlag
384 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87646-7

Mathilde, eine junge Elsässerin, verliebt sich am Ende des Zweiten Weltkriegs in Amine Belhaj, einen marokkanischen Offizier im Dienst der französischen Armee. Die beiden heiraten und lassen sich in der Nähe von Meknès nieder. Während er versucht, dem steinigen Boden einen kargen Ertrag abzutrotzen, zieht Mathilde die beiden Kinder groß. Voller Freiheitsdrang hatte sie den Aufbruch in ein neues, unbekanntes Leben gewagt und muss doch bald ernüchternde Erfahrungen machen: den alltäglichen Rassismus der französischen Kolonialgesellschaft, in der eine Ehe zwischen einem Araber und einer Französin nicht vorgesehen ist, die patriarchalischen Traditionen der Einheimischen, das Unverständnis des eigenen Mannes.



Eine Anthologie zu Epikurs Philosophie vom Glück

Epikurs Bibliothek

Geschichten vom Glück

Marietheres Wagner
Midas Verlag
224 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-038-76119-8

Worin besteht die Kunst, ein glückliches Leben zu führen? Um diese Frage dreht sich die Philosophie des Epikur. Aber was genau bedeutet „Philosophieren“ nach Epikur? Die wenigen dazu noch erhaltenen Original-Texte sind mehr als 2000 Jahre alt und entsprechend sperrig zu lesen. Deshalb hat Marietheres Wagner nach Büchern gesucht, in denen sein Denken zum Ausdruck kommt. Romane, Sachbücher und auch Bilderbücher sind darunter. Die Auswahl orientiert sich dabei an den zentralen Themen in Epikurs Schriften: Was bedeutet Freundschaft? Wie lässt sich Angst überwinden? Wie lassen sich Grenzen durchbrechen, die durch Herkunft oder Geschlecht vorgegeben sind? Und was macht uns wirklich glücklich?



Mit 28-Tage-Programm

Re-Power

Gesund, schlank und glücklich mit Hilfe unserer wichtigsten Organe

Susanne Esche-Belke und Suzann Kirschner-Brouns
Lübbe Life
256 Seiten, 20,00 Euro, ISBN: 978-3-431-07027-9

Der Darm liebt fermentierte Lebensmittel, die Schilddrüse steht auf Massagen, und die Nebenniere blüht beim Meditieren regelrecht auf: Wir haben weit mehr Einfluss auf unsere Organe, als gemeinhin angenommen. Und das Schöne ist, wir können ihnen mit überschaubarem Einsatz und wenig Veränderung Gutes tun. Mit Hilfe von Care-Paketen und ihrer Auswahl an effektiven und sinnvollen Maßnahmen stärken wir unsere treuen Begleiter - und damit auch Immunsystem, Nerven und Fitness - und können aktiv Einfluss auf unser Wohlbefinden nehmen. Dieses Body-Mind-Programm lässt sich leicht umsetzen und führt zu Energie, Power und viel Lebensqualität.



Der ewige Kampf um das Hotel

Palais Heiligendamm

Stürmische Zeiten

Michaela Grünig
Lübbe
528 Seiten, 14,90 Euro
ISBN: 978-3-7857-2717-1

Palais Heiligendamm, 1922: Während der Währungs Krise kämpft Elisabeth erneut um das Überleben des frisch renovierten Palais. Erst als ein berühmter Regisseur in der schönen Kulisse des Hotels einen Film dreht, gibt es neue Hoffnung. Während der berufliche Erfolg zum Greifen nah ist, steht Elisabeths Liebe zu Julius unter keinem guten Stern. Auch ihr Bruder Paul muss Abschied von seinen Träumen nehmen. Er ist zutiefst unglücklich. Als er in den Dunstkreis der NSDAP gerät, trifft er eine Entscheidung, die die ganze Familie in Gefahr bringt ...



Eine etwas andere Urlaubsreise

Adria mortale

Bittersüßer Tod

Inga Vesper
Kindler Verlag
282 Seiten, 12,90 Euro
ISBN: 978-3-785-72738-6

Türkisblaues Meer. Zartduftende Aprikosenhaine. Sanfte Strände. Doch die Idylle trägt ... Sommer 1958. Für die deutschen Touristinnen Sonja und Elke ist es das große Abenteuer: Mit ihrem Roller fahren die jungen Frauen nach Italien in den Urlaub. In einem kleinen Dorf an der Adriaküste steigen sie in der Pension von Federica Pellegrini ab. Ein paar Tage später wird der Lehrer des Ortes tot aufgefunden, mit dem Elke zuvor geflirtet hat. Die beiden fürchten, unter Mordverdacht zu geraten. Zum Glück nimmt Federica sich des Falles an und ermittelt auf eigene Faust. Sehr zum Missfallen von Commissario Garibaldi, der anreist, um herauszufinden, wer den Mann aus dem Weg räumen wollte. Und Garibaldi ist nicht der Einzige, dem Federica auf die Füße tritt ...



Ein Roadtrip voller Komik, Dramatik und unvorhersehbarer Abzweigungen

Der erste letzte Tag

Sebastian Fitzek
Droemer HC
250 Seiten, 16,00 Euro
ISBN: 978-3-426-46252-2

Livius Reimer macht sich auf den Weg von München nach Berlin, um seine Ehe zu retten. Als sein Flug gestrichen wird, muss er sich den einzig noch verfügbaren Mietwagen mit einer jungen Frau teilen, um die er sonst einen großen Bogen gemacht hätte. Zu schräg, zu laut, zu ungewöhnlich – mit ihrer unkonventionellen Sicht auf die Welt überfordert Lea von Armin Livius von der ersten Sekunde an. Bereits kurz nach der Abfahrt lässt Livius sich auf ein ungewöhnliches Gedankenexperiment von Lea ein – und weiß nicht, dass damit nicht nur ihr Roadtrip einen völlig neuen Verlauf nimmt, sondern sein ganzes Leben!



Hebamme auf neuen Wegen

Fräulein Gold

Der Himmel über der Stadt

Anne Stern
Rowohlt Verlag
480 Seiten, 16,00 Euro
ISBN: 978-3-499-00431-5

Berlin, 1924. Hulda Gold arbeitet in der neuen Frauenklinik in Berlin-Mitte und versorgt dort die Frauen und ihre Neugeborenen. Die Geburtshilfe ist modern. Doch es kommt zu einem tragischen Todesfall: Eine junge Schwangere stirbt bei einer Operation, die ausgerechnet der ehrgeizige Chef-Gynäkologe Egon Breitenstein durchführt. Zufällig stößt Hulda auf Ungereimtheiten, die einen üblen Verdacht keimen lassen. Die Mauer des Schweigens, ist für die Hebamme aber kaum zu durchdringen. Ein Dickicht aus Ehrgeiz und falschen Ambitionen umgibt die Ärzte, die bereit sind, ihr männliches Imperium zu verteidigen – wenn nötig, bis zum Äußersten.



Auftakt der großen neuen Sehnsuchtstrilogie rund um einen wunderschönen Gutshof

Gut Schwansee

Deine Liebe in meinem Herzen

Jette Martens
Penguin Verlag
384 Seiten, 10,00 Euro
ISBN: 978-3-328-10477-3

Leni sehnt sich dringend nach einer Auszeit: von ihrer Beziehung und ihrem Berliner Großstadtleben. Kurzerhand flüchtet sie nach Gut Schwansee, wo wunderschöne antike Möbel zum Verkauf stehen, die sie restaurieren möchte. Auf dem von blühenden Rapsfeldern umgebenen Gestüt an der Ostsee wird sie herzlich empfangen – nur Nathan, der attraktive Sohn des Gutsbesitzers, hält sie für ein verwöhntes Stadtmädchen. Als Leni überraschend die Chance bekommt, sich auf dem traumhaften Gut eine kleine Werkstatt einzurichten, kann sie ihr Glück kaum fassen. Dass Nathan sich ihr gegenüber so unverschämt verhält, ignoriert sie – genauso wie das warme Kribbeln, das sein Anblick jedes Mal in ihr auslöst ...



Der Auftakt einer atemberaubenden neuen Thrillerreihe

Die Verlorenen

Simon Beckett
Wunderlich
416 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-8050-0052-3

Als Jonah das Blut roch, war ihm klar, dass er in Schwierigkeiten steckte. Jonah Colley ist Mitglied einer bewaffneten Spezialeinheit der Londoner Polizei. Seit sein Sohn Theo vor zehn Jahren spurlos verschwand, liegt sein Leben in Scherben. Damals brach auch der Kontakt zu seinem besten Freund Gavin ab. Nun meldet Gavin sich überraschend und bittet um ein Treffen. Doch in dem verlassenen Lagerhaus findet Jonah nur seine Leiche, daneben drei weitere Tote. Fest in Plastikplane eingewickelt, sehen sie aus wie Kokons. Eines der Opfer ist noch am Leben. Und für Jonah beginnt ein Albtraum ...



Auf gute Nachbarschaft ...

Home, sweet home

Joy Fielding
Goldmann Verlag
480 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-442-31574-1

Nach einem traumatischen Erlebnis zieht Maggie mit ihrer Familie nach Florida. Sie hofft, in der gepflegten Gegend mit den freundlichen Nachbarn ihre Vergangenheit endlich hinter sich zu lassen. Doch dann verlässt sie ihr Mann, und auch die Idylle ihres Viertels erweist sich als trügerisch: Eine lautstarke Auseinandersetzung im Haus gegenüber, spitze Bemerkungen bei einem gemeinsamen Grillfest. Maggie gerät zwischen die Fronten und muss um ihre und die Sicherheit ihrer Kinder fürchten. Als an einem heißen Sommermorgen der Knall eines Schusses die Stille zerreißt, ist allen klar: Hier ist mehr passiert als ein gewöhnlicher Nachbarschaftsstreit ...



Umfassende Biografie über den Staatspräsidenten Chinas

Xi Jinping

Der mächtigste Mann der Welt

Stefan Aust und Adrian Geiges
Piper
288 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-492-07006-5

China wächst weiter unaufhaltsam, ist aus der Corona-Pandemie sogar noch gestärkt hervorgegangen. Der Westen hingegen versinkt in Krise und Chaos. Mächtigster Mann der Welt ist heute nicht mehr der Präsident der USA, sondern Xi Jinping, Generalsekretär der Kommunistischen Partei und Staatspräsident Chinas. Wie funktioniert der Funktionär, der eine Machtfülle auf sich vereint wie vor ihm nur Mao? Welche Rolle spielt seine Frau Peng Liyuan, Chinas bekannteste Volkssängerin und Sonderbotschafterin der Weltgesundheitsorganisation (WHO)? Wie wurde er, wer er ist? Was hat er vor? Wie hält er es mit der Ökologie? Warum schafft er eine neue Seidenstraße? Was bedeuten seine Pläne für uns? Das faszinierende Porträt einer Persönlichkeit, die unser aller Leben beeinflusst.

Wie bewerten Verbraucher den moderaten Weinkonsum?

Gesundheitseffekte von alkoholischen Getränken und die Differenzierung zwischen moderatem Konsum und Alkoholmissbrauch werden in der Medizin, Gesellschaft und Politik zum Teil unterschiedlich bewertet. Wie die Konsumenten dies sehen, wie sie „moderat“ definieren und ob sie zwischen Ge- und Missbrauch unterscheiden, wurde in Zusammenarbeit mit der Universität Geisenheim und der DWA untersucht.

Was versteht man unter moderat?

Ob und wie differenziert moderater und missbräuchlicher Weinkonsum beim Verbraucher angesehen wird, untersuchte eine repräsentative Studie mit 2000 Personen in Deutschland und 1500 in Ungarn unter Federführung von Prof. Dr. G. Szolnoki von der Universität Geisenheim. Um die Validität und die Verlässlichkeit der Daten der Ergebnisse zu erhöhen, wurden face-to-face-Interviews durchgeführt. Bezüglich der Aussagen, wie Deutsche und Ungarn moderaten bzw. exzessiven Weinkonsum definieren, wurden folgende Fragen gestellt:

Bis zu viel Gläser Wein kann man als moderat bezeichnen? Ab wie vielen Gläsern Wein spricht man von exzessivem, missbräuchlichem Trinken?

Die Ergebnisse zeigten, dass eine moderate Dosis in Ungarn leicht höher, aber im gleichen Bereich definiert wird wie in Deutschland. Dort lag der Wert mit etwa 0,3 l Wein, entsprechend 32 Gramm Alkohol, in Ungarn bei 0,36 Liter Wein bzw. 37 Gramm Alkohol. Beide Werte sind höher als die offiziellen Richtlinien von täglich 12 (Frau) bzw. 24 (Mann) g (BZgA Deutschland) bzw. 20 bzw. 30 g (Wine

in Moderation) und 17 und 34 Gramm in Ungarn. Die Einschätzung hing sehr davon ab, ob man Weintrinker war oder nicht. Je weniger Wein getrunken wurde, desto niedriger lagen die Schätzwerte für moderaten Konsum.

Alkoholmissbrauch wird allerdings signifikant unterschiedlich definiert. In allen Altersbereichen lagen die Werte in Ungarn höher als in Deutschland: Deutsche schätzten den exzessiven Konsum durchschnittlich auf 0,76 l pro Tag (79 Gramm Alkohol, etwa eine Flasche Wein), während für die Ungarn der exzessive Konsum erst bei über einem Liter (106 Gramm) begann. In beiden Auswertungen lagen die Werte für Frauen etwa 10 bis 20 % (aber nicht 50 % wie die Leitlinien es vorsehen) niedriger.

Die Teilnehmer stimmten in beiden Ländern überein, dass exzessiver Weinkonsum gesundheitliche Schäden hervorruft und bestimmte Verbrauchergruppen, wie Schwangere oder Jugendliche (unter 16 Jahren) keinerlei Alkohol - auch keinen Wein - trinken sollten.

Deutschland und Ungarn repräsentieren verschiedene kulturelle und soziale Gegebenheiten innerhalb der EU. Deutschland ist ein typisches West-Europa-Land mit einem höheren Gesundheits- und Lebensstilstatus. Trotz dieser Unterschiede haben diese beiden Länder einen ähnlichen Pro-Kopf-Konsum von Alkohol, und zwar 11,8 Liter pro Kopf und Jahr in Deutschland und 13,1 l in Ungarn bei nahezu gleichem Konsum von 24 l Wein pro Jahr und Kopf.

Gibt es Unterschiede in den Bewertungen zwischen Ungarn und Deutschland? Trotz einer Vielzahl von Studien mit positiven Effekten bei leichtem bis moderaten Alkoholkonsum, vor allem in Form von Wein, steht der Missbrauch mit sei-

nen negativen sozialen Effekten immer mehr im Vordergrund.

Daher interessiert in dieser Studie auch, wie in Ungarn und Deutschland die gesundheitlichen Effekte von Wein bewertet werden. Die größte Zustimmung erreichte in beiden Ländern die Aussagen, dass einige Menschen jeglichen Alkoholkonsum meiden sollten (Schwangere) und dass exzessives Trinken schlecht für die Gesundheit sei. „Jeglicher Alkoholkonsum ist schädlich“ wurde allerdings signifikant von mehr Deutschen als Ungarn bejaht. Auch bei den eher positiven Einschätzungen zu moderatem Weinkonsum und einem gesunden Lebensstil hingen die Bewertungen sehr davon ab, ob jemand Weintrinker war oder nicht. Den Aussagen „Moderater Weinkonsum passt zu einem gesunden Lebensstil“ und „Ich sehe moderaten Weinkonsum nicht als Alkoholmissbrauch“ stimmten Weintrinker signifikant mehr zu als Nicht-Weinkonsumenten.

Festzuhalten ist, dass die Konsumenten beider Länder durchaus sensibilisiert sind für die Problematik Alkohol in der Schwangerschaft und bei Jugendlichen. Bezüglich dem moderaten Konsum, einer bewussten Lebensweise sowie die gesundheitlichen unterschiedlichen Einschätzungen bei leichtem bis moderatem Konsum einerseits und Missbrauch andererseits besteht in beiden Ländern ein Informationsdefizit.

Quelle: International Journal of Wine Business Research © Emerald Publishing Limited 1751-1062 DOI 10.1108/IJWBR-12-2020-0060

Deutsche Weinakademie GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim

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

Refuse! Reduce! Re-use! Repair! – die „Vier R-Regel“ auch für die Zeit nach Corona

Ein Blick über den Tellerrand im Sommerloch

Es gibt „7 R“- , „6 R“- und „5 R“-Regeln, – nicht alle sehr originell formuliert bzw. leicht zu merken, wenn zum Beispiel jede Forderung mit „Der (die, das) Richtige...“ beginnt. Sehr bedenkenswert ist aber eine „4 R-Regel“, welche der Referent eigentlich seit seinen Kindertagen bis heute befolgt, ohne sie in dieser Diktion gekannt zu haben: **Refuse! Reduce! Re-use! Repair!**

Refuse! Nicht alles annehmen bzw. einlösen. So bekommt man etwa als Bahn-Card-Inhaber immer wieder Gutscheine für die kostenlose Mitreise einer Person/ PartnerIn, wenn man bis zu einem bestimmten Datum selbst eine Fahrkarte kauft. Dann überlegt man, ob man in dieser Zeit nicht doch irgendwohin fahren sollte/müsste/könnte. Die Bahn erhält den Preis für einen Fahrschein, und ein Platz, der sonst ohnedies leer bliebe, wird halt besetzt. Oder in der Zeitung findet sich ein „Gutschein über „30% auf Alles“. Also geht man in das Geschäft um etwas einzukaufen, ohne wirklich ein Bedürfnis zu haben (ein Bedürfnis ist in der Volkswirtschaftslehre der „empfundene Mangel und der Wille, diesen Mangel zu überwinden“). Ein Kollege erzählte einmal belustigt, seine Frau sei schon wieder heimgekommen mit der Botschaft, sie habe 250 Euro „gespart“, weil sie bei der Ankündigung einer 25 %igen Reduktion etwas gekauft hatte, was vorher 1000 Euro gekostet hatte.

Reduce! Immer weniger kaufen, kochen, bevorraten! Warum gibt es alles im Doppel-, Dreifach- oder gar 6-fach-Pack billiger? Dann liegt vieles zuhause herum, wie bei mir etwa Radiergummi, oder Glühbirnen im Mehrfachpack. Nie zuviel kochen! Friedrich Torberg erzählte die Geschichte von der Tante Jolesch, deren Essen immer allen Gästen hervorragend geschmeckt hatte. In ihrem Nachlass

fand man dann eine Eintragung auf der 1. Seite ihres Kochbuchs: „Koche immer etwas zu wenig!“ Gleiches gilt für die Bevorratung: Die Inhaberin einer Pension im Pitztal, wohin ich seit 20 Jahren zum Skisport auf den Gletscher fahre, hatte einmal einen hervorragenden Koch angestellt. Sie entließ ihn aber bald, da er nicht die Haushaltsführung beherrschte, sondern immer zuviel einkaufte. In Deutschland soll, heißt es, etwa ein Drittel der eingekauften Lebensmittel weg- geworfen werden, da sie verdorben sind oder das Ablaufdatum schon lange überschritten ist.

Re-use! Viele Gegenstände lassen sich auch anderweitig wiederverwerten. Unsere „Wegwerfgesellschaft“ sollte ein Ende haben. Das gilt für Kleider, aber auch Möbelstücke u.a. Man sagt, die heutigen Geräte würden für eine Anwendungsdauer von etwa 10 Jahren gebaut. Meine Geschirrspülmaschine hält schon weit über 30 Jahre, wobei nur einmal eine kleine Reparatur nötig war. Und damit sind wir beim 4. R:

Repair! Kürzlich war zu lesen, dass Prinz Charles seine Schuhe und seine Anzüge reparieren läßt. Freilich wird er wohl Maßschuhe von Church oder einem anderen renommierten Maßschuhmachermeister, oder Maßanzüge aus der Londoner Savile Row tragen. Aber auch bei uns in Deutschland nehmen die „Reparatur-Cafés“ und wie sie sich nennen zu, wo man unter Anleitung Haushaltsgeräte usw. in- standsetzen kann.

Ein Modewort kommt hier zur Geltung: Nachhaltigkeit!

Helmut Schatz

www.endokrinologie.net
www.hormongesteuert.net

Umgang mit Suizidalität

BÄK veröffentlicht Orientierungshilfe für Ärztinnen und Ärzte

Die Bundesärztekammer veröffentlicht vor dem Hintergrund des Urteils des Bundesverfassungsgerichts zum Recht auf ein selbstbestimmtes Sterben Hinweise zum ärztlichen Umgang mit Suizidalität und Todeswünschen.

Das Bundesverfassungsgericht hat im vergangenen Jahr in einem grundlegenden Urteil entschieden, dass der im Jahr 2015 eingeführte Straftatbestand der „Geschäftsmäßigen Förderung der Selbsttötung“ gemäß § 217 Strafgesetzbuch nicht mit dem Grundgesetz vereinbar und nichtig ist. Das „Recht auf ein selbstbestimmtes Sterben“ sei Ausdruck persönlicher Autonomie des Suizidwilligen. Es schließe die Freiheit ein, sich das Leben zu nehmen und hierfür bei Dritten Hilfe zu suchen und, soweit sie angeboten wird, in Anspruch zu nehmen. Besonders wichtig ist jedoch aus ärztlicher Sicht: Niemand – und das gilt selbstverständlich auch für Ärztinnen und Ärzte – kann verpflichtet werden, eine solche Suizidhilfe zu leisten.

Die Bundesärztekammer hat aus Anlass dieser Entscheidung vom 26. Februar 2020 (Az.: 2 BvR 2347/15) als Orientierungshilfe „Hinweise der Bundesärztekammer zum ärztlichen Umgang mit Suizidalität und Todeswünschen nach dem Urteil des Bundesverfassungsgerichts zu § 217 StGB“ erstellt. Das Papier gibt Ärztinnen und Ärzten Informationen an die Hand, die ihnen helfen sollen, wenn an sie der Wunsch herangetragen wird, „Hilfe zum Suizid“ zu leisten.

www.bundesaerztekammer.de

Angina pectoris

Myokardszintigrafie macht Durchblutungsstörungen auch in den kleinen Herzgefäßen sichtbar

Eine Angina pectoris macht sich durch Herzbeschwerden wie Luftnot oder Engegefühl im Brustkorb bemerkbar. Eine neue Meta-Analyse aus den Niederlanden zeigt jetzt: Ein Drittel der Patientinnen und Patienten mit diesen Symptomen leidet unter Durchblutungsstörungen der kleinen Herzgefäße, auch mikrovaskuläre Angina (MVA) genannt. Die MVA bliebe jedoch oft unentdeckt, weil die CT-Angiographie oder die Herzkatheter-Untersuchung nur kritische Engstellen in den größeren Arterien finden können, stellen die Studienautoren fest. Der Berufsverband Deutscher Nuklearmediziner e.V. (BDN) rät daher bei anhaltenden Symptomen und normaler CT-Angiographie oder Herzkatheter-Untersuchung zu einer Myokardszintigrafie, um eventuelle Durchblutungsstörungen in den kleinsten Herzgefäßen sichtbar zu machen. Eine MVA muss diagnostiziert und behandelt werden, denn sie kann bis zum Herztod führen.

Wenn plötzlich Schmerzen im Brustkorb auftreten, kann eine Angina pectoris die Ursache sein. Ausgelöst wird die Herzkrankung meist durch einen Sauerstoffmangel des Herzens, der von einer Verkalkung der Arterien herrührt. Um den Verdacht auf eine koronare Herzkrankung abzuklären, wird bei solchen Beschwerden eine Reihe von Untersuchungen veranlasst, die vom Belastungs-EKG über eine CT-Angiographie bis hin zu einer Herzkatheter-Untersuchung führen können. Findet man keine relevante Engstelle in den größeren Herzgefäßen, die als bedeutsam für eine mangelhafte

Sauerstoffversorgung des Organs angesehen wird, gilt der Befund als unauffällig („Ausschluss-KHK“).

Herzkatheter negativ, Myokardszintigrafie positiv

Dennoch gibt es Patientinnen und Patienten, die trotz der Entwarnung weiterhin unter Beschwerden wie einem Engegefühl im Brustkorb oder Müdigkeit leiden. „Auf diese Patienten richtet sich seit einigen Jahren verstärkt das Augenmerk der Forschung“, erläutert der BDN-Vorsitzende Professor Dr. med. Detlef Moka. Denn auch Veränderungen in den kleinen und kleinsten Herzgefäßen wird mittlerweile ein Krankheitswert zuerkannt, obwohl die Zusammenhänge noch nicht genau erforscht sind: Experten sprechen bei diesem Syndrom von einer mikrovaskulären Angina (MVA). In der nuklearmedizinischen Bildgebung des Herzens, der Myokardszintigrafie, sind die Auswirkungen dieser Veränderungen sicht- und messbar. „Wir erleben nicht selten, dass bei einer Herzkatheter-Untersuchung keine Engstellen gefunden werden, wir aber bei der Myokardszintigrafie eine sichere Durchblutungsstörung feststellen“, sagt BDN-Experte Professor Dr. med. Sigmund Silber, niedergelassener Kardiologe aus München mit Fachkunde Nuklearkardiologie. Die Myokardszintigrafie ist eine Leistung der gesetzlichen Krankenkassen.

Frauen doppelt so häufig wie Männer betroffen

Wie häufig eine MVA vorkommt, belegt jetzt eine neue Übersichtsarbeit aus den

Niederlanden (1). Die Forscher werteten insgesamt 20 Studien aus, in denen Betroffene mit Herzbeschwerden untersucht worden waren. Ergebnis: Sie fanden bei durchschnittlich 30 Prozent der Patientinnen und Patienten, bei denen in der CT-Angiographie oder im Herzkatheter keine Engstelle gesehen wurde, eine gesicherte MVA. Als gesichert galt eine MVA, wenn das Belastungs-EKG positiv war und weitere Diagnostik wie Acetylcholin-Test, Koronarflussreserve oder transthorakale Doppler-Echokardiografie auf eine beeinträchtigte Funktion der kleinen Herzgefäße hinwies. Weiteres wichtiges Resultat der Meta-Studie: Frauen waren von der MVA mehr als doppelt so häufig wie Männer betroffen. Zu ähnlichen Ergebnissen kam auch die vielbeachtete ISCHEMIA-Studie (2).

Die Resultate sollten Anlass sein, schlussfolgern die niederländischen Wissenschaftler, die zugrunde liegenden Mechanismen der MVA weiter zu erforschen und zugleich bei Patientinnen und Patienten ohne sichtbare Engstelle mit weiteren diagnostischen Verfahren nach einer MVA zu suchen. „Die Myokardszintigrafie ist empfindlich und präzise genug, dies zu leisten, sofern sie unter hohem Qualitätsstandard erfolgt und Fehlerquellen ausschließt“, betont Silber. MVA-Patienten bedürfen ärztlicher Kontrolle und Behandlung, da sie einem erhöhten Risiko unter anderem für Herzinfarkt und Schlaganfall ausgesetzt sind; eine MVA beeinträchtigt zudem die Lebensqualität und geht mit erheblichen Gesundheitsausgaben etwa durch Klinikaufenthalte einher. Eine medikamentöse Therapie verbessert Behandlungsergebnisse und Lebensqualität bei MVA, belegt eine weitere Studie (3).

Der Beitrag ist leicht gekürzt. Den kompletten Beitrag mit Quellen finden Sie unter:

<https://www.berufsverband-nuklearmedizin.de/presse/pressemitteilungen/meldung/news/angina-pectoris/>

www.berufsverband-nuklearmedizin.de

Medizinische Fachgesellschaften warnen vor „Online-Versorgen“ mit orthopädischen Einlagen

Versand und Selbstvermessung durch Versicherte bergen enormes gesundheitliches Risiko

Unter dem Motto „Passt perfekt. Passt zu Dir“ können seit kurzem knapp 8 Millionen Versicherte ohne fachmännische Vermessung medizinische Einlagen online und im Versand bestellen. In der Kooperation mit der BARMER Ersatzkasse werben Anbieter wie craftsoles oder Meevo zudem mit der „geschenkten gesetzlichen Zuzahlung“. Was sich smart, modern und hip anhört birgt allerdings erhebliche Risiken für die Gesundheit.

Nach Auskunft der Fachgesellschaften, zu denen u. a. die Deutsche Gesellschaft für Orthopädie und orthopädische Chirurgie (DGOOC) und die Deutschen Gesellschaft für interprofessionelle Hilfsmittelversorgung (DGIHV) zählen, ist die durch die BARMER angebotene Versorgung ohne Fachkontrolle „hoch Fehler-anfällig und birgt die Gefahr einer Fehlversorgung oder gar einer sekundären gesundheitlichen Schädigung in sich“.

Die Stellungnahme wird von folgenden medizinischen Fachgesellschaften gemeinsam getragen: des Beratungsausschusses der DGOOC für das Handwerk Orthopädieschuhtechnik, der Deutschen Gesellschaft für Orthopädie und Unfallchirurgie (DGOU), der Deutschen Gesellschaft für Orthopädie und Orthopädische Chirurgie (DGOOC), des Berufsverbandes für Orthopädie und Unfallchirurgie (BVOU), der Deutschen Gesellschaft für interprofessionelle Hilfsmittelversorgung (DGIHV) und des Zentralverbandes für Orthopädieschuhtechnik (ZVOS) der Vereinigung Technische Orthopädie der DGOU.

Beitrag gekürzt. Der komplette Text liegt dem Bundesinventionsverband für Orthopädie-Technik in voller Länge vor.

www.biv-ot.org

Umfrage unter Kongressteilnehmenden

Die Zukunft des Internistenkongresses ist hybrid

Teilnehmende, Referierende und Industriepartner sind sich einig: Die Zukunft des Internistenkongresses sollte hybrid sein. Das ist ein Ergebnis einer Umfrage, die die Deutsche Gesellschaft für Innere Medizin e.V. (DGIM) unter den Beteiligten des 127. Internistenkongresses durchgeführt hat. Inhalt der Umfrage waren unter anderem die inhaltliche und zeitliche Gestaltung des Kongressprogramms, die digitale Kongressplattform sowie das individuelle Nutzungsverhalten. Außerdem konnten die Befragten Wünsche für die zukünftige Gestaltung des Kongresses äußern. Die Ergebnisse bestärken die Verantwortlichen in ihrer Entscheidung, beim 128. Internistenkongress Vor-Ort-Sitzungen mit Online-Elementen zu kombinieren und so mehr Menschen die Teilnahme zu ermöglichen. Der 128. Internistenkongress findet zwischen dem 30. April und 3. Mai 2022 in Wiesbaden statt. Kongresspräsident Professor Dr. med. Markus M. Lerch hat ihn unter das Motto „Die Grenzen der Inneren Medizin“ gestellt.

Der Internistenkongress gehört zu den größten medizinischen Fachtagungen in Deutschland, im April 2021 fand er erstmals vollständig digital statt. Mehr als 9.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer besuchten mehr als 1.200 Vorträge in 357 Sitzungen. „Eine Tagung von der Größe des Internistenkongresses zu einem Online-Event umzugestalten war eine enorme Herausforderung, die dank der großen Einsatzbereitschaft aller Beteiligten jedoch ausgezeichnet gelungen ist“, erklärt Professor Dr. med. Sebastian M. Schellong, Kongresspräsident des Internistenkongresses 2021. „Umso mehr freut mich die ganz überwiegend positive Rückmeldung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer“, so der Dresdener Angiologe weiter.

Mehr als 800 Kongressteilnehmende, Re-

ferierende und Industriepartner gaben in der Umfrage nach dem Kongress Feedback zu inhaltlichen und organisatorischen Fragen, der Programmgestaltung, der Kongressplattform oder ihrem eigenen Nutzungsverhalten. Dabei sprachen sich über 60 Prozent der Teilnehmenden und 55 Prozent der Referierenden für das hybride Kongressformat mit einer Verbindung von Online- und Präsenzelementen aus. „Dies bestätigt unsere derzeitigen Planungen. Denn ein Hybridkongress hat den Vorteil, dass sowohl diejenigen, die vor Ort das Programm verfolgen und Kolleginnen und Kollegen treffen wollen, auf ihre Kosten kommen als auch diejenigen, denen eine Reise nach Wiesbaden aus beruflichen, familiären oder anderen Gründen nicht möglich ist“, sagt Professor Dr. med. Markus M. Lerch, Vorsitzender der DGIM und als Kongresspräsident für die Gestaltung des 128. Internistenkongress 2022 verantwortlich.

Die große Bandbreite und Ausgewogenheit des Kongressprogramms mit Formaten zu Klug entscheiden, Falldiskussionen oder dem Kongressschwerpunkt „Weniger ist mehr“ bewerteten die Umfrageteilnehmer besonders positiv. Daneben sprachen sich viele Befragte für längere Diskussionszeiten und mehr Interaktion in den Sitzungen durch TED-Abstimmungen aus. Auch das On-Demand-Angebot wurde sehr gut bewertet. Über 10.000 Mal griffen die Nutzerinnen und Nutzer im April und Mai bereits nachträglich auf Kongressinhalte zu.

Terminhinweis

128. Internistenkongress unter dem Motto „Die Grenzen der Inneren Medizin“

30. April – 3. Mai 2022

RheinMain CongressCenter, Wiesbaden und online

www.dgim.de

Brustkrebs-Therapie: ABCSG 16

S.A.L.S.A. Studie setzt weltweit neue Standards

New England Journal of Medicine bestätigt die Exzellenz klinischer Brustkrebsforschung in Österreich.

Die österreichische Studiengruppe ABCSG hat weltweit erstmals die optimale Dauer einer langjährigen Antihormontherapie bei der Behandlung von postmenopausalem Brustkrebs in einer breitangelegten klinischen Studie untersucht. ABCSG 16 / S.A.L.S.A. stand unter der Leitung der österreichischen BrustkrebsexpertInnen Univ.-Prof. Dr. Michael Gnant, Assoz. Prof. Priv.-Doz. Dr. Marija Balic, Univ. Prof. Dr. Richard Greil, Univ.-Prof. Dr. Christian Marth und Univ.-Prof. Dr. Christian Singer sowie weiteren SpezialistInnen der teilnehmenden österreichischen Zentren. Michael Gnant, Comprehensive Cancer Center, Medizinische Universität Wien, Studieninitiator und Präsident der ABCSG: „Österreichweit haben rund 75 Zentren und knapp 3.500 Frauen an der Studie teilgenommen. Das ist eine großartige Leistung und ich bedanke mich bei allen Frauen, ÄrztInnen und dem gesamten medizinischen Personal für die wertvolle Unterstützung. Gemeinsam ist es uns gelungen, zu zeigen, dass eine optimale Therapie dem Grundsatz – So viel als nötig, so wenig als möglich – folgen sollte.“

Die ABCSG 16 / S.A.L.S.A. Studie wurde von 2004 bis 2017 durchgeführt und endete im Juni 2020. Die Ergebnisse wurden am 29. Juli 2021 im weltweit renommiertesten medizinischen Fachjournal New England Journal of Medicine unter dem Titel „Duration of Adjuvant Aromatase-Inhibitor Therapy in Postmenopausal Breast Cancer“ veröffentlicht. Mit der Publikation der Ergebnisse werden in Zukunft die internationalen Standards in der Behandlung dieser Erkrankung neu definiert. Christian Marth, Leiter der Universitätsklinik für Frauenheilkunde der Medizinischen Universität Innsbruck und Vizepräsident der ABCSG, freut sich daher sehr über die internationale wis-

senschaftliche Anerkennung: „Die ABCSG hat mit der vorliegenden Studie weltweit neue Standards in der Brustkrebstherapie gesetzt. Die Anerkennung dieser Leistung durch das renommierte New England Journal of Medicine ist eine große Ehre und macht uns sehr stolz.“

Weltweit häufigste Krebsart bei Frauen

Die internationale Bedeutung der Studie zeigt ein Blick auf die Patientinnen-Zahlen: Ende 2020 gab es weltweit rund 7,8 Millionen Frauen mit der Diagnose Brustkrebs, bei keiner anderen Krebsart waren es mehr. Marija Balic, Klinische Abteilung für Onkologie, Universitätsklinik für Innere Medizin, Leiterin Brustzentrum-CCC Graz, Medizinische Universität Graz, und Vizepräsidentin der ABCSG: „Auch in Österreich ist das Mammakarzinom mit rund 5.500 Neuerkrankungen pro Jahr die häufigste Krebserkrankung bei Frauen. Die größte Gruppe stellen dabei die sogenannten hormonrezeptorpositiven Mammakarzinome mit etwa 70 Prozent dar, wobei vor allem das Luminale A-Mammakarzinom besonders häufig nach der Menopause auftritt. Trotz signifikanter Ergebnisverbesserungen in der Behandlung bleibt das Risiko für ein Krankheitsrezidiv auf unbestimmte Zeit bestehen, wobei mehr als 50 Prozent der Rezidive nach den ersten fünf Jahren auftreten. Mit der längeren Dauer der Therapie steigt auch das Risiko knochenassoziierter Nebenwirkungen. Dank unserer Studie können wir unsere Brustkrebspatientinnen mit hormonrezeptorpositiver Erkrankung nun noch gezielter behandeln.“

Sieben Jahre Hormontherapie bringen das beste Ergebnis

In der prospektiven Phase-III-Studie ABCSG 16 / S.A.L.S.A. erhielten postmenopausale Patientinnen mit frühem hormonrezeptor-positivem Brustkrebs eine

zusätzliche zwei- bzw. fünfjährige erweiterte Anastrozol-Therapie mit dem Ziel, deren Wirksamkeit zu überprüfen. Das krankheitsfreie Überleben war dabei der primäre Endpunkt, sekundäre Endpunkte waren das Gesamtüberleben, die Zeit bis zum Auftreten eines kontralateralen Brustkrebses, die Zeit bis zum Auftreten eines zweiten Primärkarzinoms und die Rate der klinischen Knochenbrüche. Michael Gnant: „Mit der umfangreichen und vor allem auch lange nachbeobachteten Patientengruppe konnten wir eindeutig zeigen, dass postmenopausale Patientinnen mit hormonrezeptor-positivem Brustkrebs mit durchschnittlichem Risiko nicht von einer verlängerten adjuvanten Anti-Hormontherapie nur mit Anastrozol über eine Gesamtbehandlungsdauer von sieben Jahren hinaus profitieren.“

Internationale Standards werden neu definiert

Richard Greil von der III. Medizinischen Universitätsklinik Salzburg, Onkologisches Zentrum, Leiter des Salzburg Cancer Research Institutes und des Cancer Clusters Salzburg, und Vizepräsident der ABCSG: „Die (Krebs)forschung Österreichs ist im internationalen Vergleich durch eine Reihe struktureller Schwächen gekennzeichnet, und dies sowohl im basiswissenschaftlich und translationalen Bereich an der Schnittstelle zwischen Laborforschung und klinischen Studien, als auch im klinischen Forschungsfeld. Diese Schwächen, wie etwa das völlige Fehlen öffentlicher Finanzierungsunterstützung für klinische Studien, sind nur zum Teil durch Innovationskraft, Geschwindigkeit und hohe Motivationslage kompensierbar.“

ABCSG (Austrian Breast & Colorectal Cancer Study Group)

Seit über 30 Jahren führt Österreichs größte akademische Studiengruppe Austrian Breast & Colorectal Cancer Study Group (ABCSG) unabhängig klinische

Studien zum Mammakarzinom und kolorektalen Karzinom sowie zum Pankreaskarzinom durch. Die Ergebnisse finden international größte wissenschaftliche Anerkennung und haben maßgeblich dazu beigetragen, die Heilungs- und Überlebenschancen der PatientInnen zu verbessern. Allein in Österreich arbeitet die ABCSG mit zahlreichen Zentren und hunderten PrüfarztInnen zusammen, weltweit gesehen sind es bei internationalen Kooperationen mehrere Tausend. Bislang nahmen mehr als 29.000 PatientInnen an klinischen Studien der ABCSG teil. Die Publikationen und weitere Informationen finden Sie unter www.abcsrg.at.

Duration of Adjuvant Aromatase-Inhibitor Therapy in Postmenopausal Breast Cancer

Michael Gnant, Florian Fitzal, Gabriel Rinnerthaler, Guenther G. Steger, Siggrun Greil-Ressler, Marija Balic, Dietmar Heck, Raimund Jakesz, Josef Thaler, Daniel Egle, Diether Manfreda, Vesna Bjelic-Radisic, Ursula Wieder, Christian F. Singer, Elisabeth Melbinger-Zeinitzer, Ferdinand Haslbauer, Paul Sevela, Harald Trapl, Viktor Wette, Kerstin Wimmer, Simon P. Gampenrieder, Rupert Bartsch, Stephanie Kacerovsky-Strobl, Christoph Suppan, Christine Brunner, Christine Deutschmann, Lidija Soelkner, Christian Fesl, Richard Greil, on behalf of the Austrian Breast and Colorectal Cancer Study Group

N Engl J Med, 29 July 2021;385:395-405.
DOI: 10.1056/NEJMoa2104162

Der Beitrag wurde leicht gekürzt.

Weitere Informationen:

ABCSG Website DE Press Corner:
<https://www.abcsrg.org/veroeffentlichungen/presse/abcsrg-pressemitteilungen-2021/>

ABCSG Website EN Press Corner:
<https://www.abcsrg.com/?p=14628>

Ärzte der Schilddrüsenclinic am Krankenhaus Agatharied entwickeln Idee, die zur Serie reift

Nachblutungsdetektor: Quantensprung für die Patientensicherheit

Nachblutungen nach Operationen können zu schwerwiegenden Komplikationen führen. Chefarzt Prof. Dr. med. Hans Martin Schardey und sein Team haben auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse, medizinischer Erfahrung und in intensiver Zusammenarbeit mit Technologiefirmen den sogenannten Nachblutungsdetektor entwickelt. Das Gerät, das nun die erste Gebrauchstauglichkeitsprüfung bestanden hat, überwacht die Patienten nach Operationen und erkennt mögliche Nachblutungen unmittelbar.



Nachblutungsdetektor Thyro

„Die Idee für den Nachblutungsdetektor entstand, um Risiken nach Schilddrüsenoperationen zu verringern. Gerade bei Operationen der sogenannten endokrinen Drüsen können Nachblutungen zu tödlichen Komplikationen führen“, so Schardey, Chefarzt der Abteilung für Allgemein-, Viszeral-, Gefäß- und Endokrine Chirurgie. Doch auch die Sicherheit anderer Eingriffe, bei denen dieselben kritischen Verläufe auftreten können, ließe sich durch die neue Methode deutlich erhöhen. Weitere Anwendungsmöglichkeiten sieht Prof. Schardey zum Bei-

spiel bei Operationen an der Hals- oder Bauchschlagader, der Bandscheibe oder bei Unterschenkelbrüchen.

Was genau bei diesen Nachblutungen passiert und welche funktionellen Strukturen betroffen sind, erforscht Prof. Schardey seit mehr als zwölf Jahren intensiv. Er und sein Team haben hierfür viele Forschungsgelder erhalten. In Kooperation mit verschiedenen wissenschaftlichen Einrichtungen und Medizintechnikfirmen ist aus einer ersten Idee nun der Nachblutungsdetektor entstanden.

„Der Detektor wird am Ende der OP angelegt. Der Patient trägt ihn am Arm, verbunden mit einer kleinen Sonde im Hals. Steigt der Druck im Hals durch eine Nachblutung, gibt das Gerät sofort selbst Alarm und zusätzlich per Bluetooth ein Signal an ein Handy, das wiederum das Klinikpersonal informiert“, erläutert Schardey die Funktionsweise. Die Sicherheit für die Patienten ist deutlich erhöht und gleichzeitig reduziert sich der Stress für alle Beteiligten. Durch die Messungen des Nachblutungsdetektors weiß man jederzeit über den Zustand des Patienten Bescheid und kann sofort die nötigen Maßnahmen einleiten.“

Am 4. Mai 2021 fand die erste Gebrauchstauglichkeitsprüfung in der Schilddrüsenclinic Agatharied statt, bereits in zwei Monaten beginnt die Zulassungsstudie. Noch in diesem Jahr wird der Nachblutungsdetektor an über 50 Zentren für Schilddrüsenchirurgie in Europa getestet. Die Zulassung ist für das 4. Quartal 2022 geplant. Entwickler und Hersteller des Detektors ISAR-M THYRO® ist die Firma ISAR-M GmbH aus Holzkirchen.

Grafik: ISAR-M GmbH

www.khagatharied.de

Agenda Mundgesund- heit 2021 – 2025

Positionierung von Entscheidungs-
trägern zu Themen der Vertrags-
zahnärzteschaft

Anlässlich der bevorstehenden Bun-
destagswahl im September hat die
Vertreterversammlung der Kassenzahn-
ärztlichen Bundesvereinigung (KZBV)
mit der Agenda Mundgesundheit 2021-
2025 die gesundheitspolitischen Positi-
onen der Vertragszahnärzteschaft für die
Sicherstellung und Weiterentwicklung
einer wohnortnahen und präventionsori-
entierten Versorgung beschlossen.

In Videostatements haben politische
Entscheidungssträgerinnen und Entschei-
dungsträger zu ausgewählten Themen
der Agenda Stellung bezogen. Die Videos
können – ebenso wie die Agenda Mund-
gesundheit 2021-2025 – ab sofort unter
www.kzbv.de/agenda-mundgesundheits
abgerufen werden. Zudem werden die
Filmclips in Kürze über die Social Media-
Kanäle der KZBV bei Twitter, Facebook
und Youtube verbreitet.

Hintergrund: Die Agenda Mundgesundheit 2021–2025

Die Agenda Mundgesundheit 2021-2025
gibt einen umfassenden Überblick über
die wichtigsten vertragszahnärztlichen
Themen und zentralen politischen Posi-
tionen des Berufsstandes. Zu den Inhal-
ten gehören unter anderem der weitere
Ausbau der Präventionserfolge bei der
Mundgesundheit, die Chancen der Di-
gitalisierung zur Verbesserung der Ver-
sorgung und Entlastung der Praxen, die
Eindämmung der zunehmenden Verge-
werblichkeit der zahnärztlichen Versor-
gung bei gleichzeitiger Förderung der
Niederlassung vor allem junger, freiberuf-
licher Zahnärztinnen und Zahnärzte sowie
die Stärkung der Krisenreaktionsfähigkeit
des vertragszahnärztlichen Versorgungssystems
als Lehre aus der Corona-Pandemie. Desweiteren
setzt sich die KZBV seit vielen Jahren dafür
ein, die Selbstverwaltung im Gesundheitssystem
zu stärken.

Videostatements unter www.kzbv.de

Der KBV-Vorstand zum aktuellen Beschluss der Gesundheitsminister- konferenz

Durchaus kritisch bewerten Dr. And-
reas Gassen, Dr. Stephan Hofmeister
und Dr. Thomas Kriedel vom Vorstand
der Kassenzahnärztlichen Bundesvereini-
gung (KBV) die Beschlüsse der Gesund-
heitsministerkonferenz. „Impfungen von
gesunden Kindern und Jugendlichen
sind nach heutiger Studienlage of-
fensichtlich in der Risiko-/ Nutzenab-
wägung noch mit zu vielen Unwäg-
barkeiten behaftet, um eine generelle
Impfempfehlung für alle gesunden Kin-
der auszusprechen.

Den derzeitigen Stiko-Empfehlungen ist
an dieser Stelle nichts hinzuzufügen. Lei-
der wälzt die Politik ihr Versäumnis, an-
dere Schutzmaßnahmen zu ergreifen, um
etwa Präsenzunterricht nach den Som-
merferien wieder zu ermöglichen, jetzt
auf Kinder und Jugendliche und deren
Eltern ab, indem ein erheblicher Impf-
druck aufgebaut wird“, erklärte der Vor-
standsvorsitzende Dr. Andreas Gassen.
„Ich sehe es sehr kritisch, dass von poli-
tischer Seite großer Druck auf die StiKo
ausgeübt wird. Letztlich handelt es sich
doch um eine medizinische Frage, wann
jemand geimpft werden sollte. Sie sollte
medizinisch, nicht politisch, beantwortet
werden. Es sollte vielmehr alles daran ge-
setzt werden, die noch nicht geimpften
Erwachsenen vom unbestrittenen Sinn
der Impfung für diese Gruppe zu über-
zeugen“, sagte Dr. Stephan Hofmeister,
stellvertretender Vorstandsvorsitzender
der KBV. Zum Aspekt möglicher Drittimp-
fungen erläuterte er: „Eine Auffrischungs-
impfung für klar definierte Gruppen ist
sinnvoll. Das zeigen auch die wissen-
schaftlichen Daten. Wir brauchen eine
klare Vorgabe der StiKo. Diese Vorgabe
aus der Wissenschaft muss dann politisch
geregelt werden. Nicht umgekehrt.“

www.kbv.de

Ab 1. Juli d. J. Pflicht eZahnarztausweis

Der eZahnarztausweis ist der elektro-
nische Heilberufsausweis (HBA) für
Zahnärztinnen und Zahnärzte.

Verfügbarkeit

Der eZahnarztausweis ist aktuell für alle
(Landes-) Zahnärztekammern erhältlich.

Ausgabe

Für die Ausgabe sind die (Landes-)Zahn-
ärztekammern zuständig, so sehen es die
Heilberufesetze der Länder vor. Die
Bundeszahnärztekammer koordiniert das
Projekt und hat eine bundesweit einheit-
liche Herausgabeinfrastruktur geschaffen.

Notwendigkeit / HBA-Pflicht

Die Bundeszahnärztekammer empfiehlt,
soweit noch nicht vorhanden, schnellst-
möglich einen eZahnarztausweis zu be-
stellen. Für den Bestellvorgang sollten
6-8 Wochen eingeplant werden.

Seit Inkrafttreten des Patientendaten-
Schutzgesetzes im Oktober 2020 ist das
Vorhandensein eines HBA und damit
eines eZahnarztausweises (oder einer
ZOD-Karte) in der Praxis verpflichtend.

Mit Blick auf das eRezept (ab 01.01.2022
verpflichtend geplant) und die elektroni-
sche Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung
(eAU, ab Oktober 2021 verpflichtend ge-
plant), muss jede Zahnärztin und jeder
Zahnarzt, die bzw. der eine entsprechen-
de Verordnung ausstellen können muss,
in Besitz eines eZahnarztausweises sein.

Herstellung

Die Herstellung des eZahnarztausweises
erfolgt mit der Hilfe von folgenden An-
bietern, die nach dem marktoffenen Zu-
lassungsmodell zugelassen werden (Rei-
henfolge alphabetisch): D-Trust GmbH |
Medisign GmbH | SHC+CARE | T-Systems
International GmbH

www.bzaek.de

eAU: Starttermin 1. Oktober bleibt – KBV konnte Übergangsregelung erwirken

Die elektronische Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung startet wie geplant am 1. Oktober. Ärzte übermitteln Krankschreibungen dann digital an die Krankenkassen. Für Praxen, die bis dahin noch nicht über die nötigen technischen Voraussetzungen verfügen, konnte die KBV mit dem GKV-Spitzenverband eine Übergangsregelung vereinbaren.

Diese sieht vor, dass Ärztinnen und Ärzte übergangsweise das alte Verfahren anwenden können, solange die zur Übermittlung von elektronischen Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen (eAU) notwendigen technischen Voraussetzungen in der Vertragsarztpraxis nicht zur Verfügung stehen. Die Regelung gilt bis 31. Dezember 2021. Bis dahin ist auch die Nutzung des „gelben Scheins“ (Muster 1) noch möglich.

Kriedel: eAU kann mit Übergangsphase starten

„Mit der Übergangsphase kann die eAU ab 1. Oktober starten. Denn nun gibt es eine Lösung für jene Arztpraxen, die nicht rechtzeitig mit der nötigen Technik ausgestattet werden können“, betonte KBV-Vorstandsmitglied Dr. Thomas Kriedel.

Praxen, die zum Starttermin über die technischen Voraussetzungen verfügten, können selbstverständlich die eAU nutzen, rät Kriedel. So könnten sie die eAU bereits in ihre Praxisabläufe integrieren, bevor ab Januar 2022 das elektronische Rezept komme.

Trotz Übergangsregelung rät die KBV den Vertragsärztinnen und Vertragsärzten, sich zügig auf die Umstellung vorzubereiten und unter anderem unbedingt einen KIM-Dienst zu bestellen. Denn nur mit einem Dienst für Kommunikation im Medizinwesen – kurz KIM – können sie Krankschreibungen digital an die Krankenkassen übermitteln. Derzeit gibt es 32 von der gematik zugelassene Anbieter,

einer davon ist die KBV mit ihrem KIM-Dienst kv.dox.

eHBA, KIM und Updates erforderlich

Für die eAU benötigen Ärzte neben einem KIM-Dienst einen Anschluss an die Telematikinfrastruktur (TI) mit mindestens einem TI-Konnektor-Update der Stufe PTV3 (E-Health-Konnektor). Um die Komfortsignatur nutzen zu können, empfiehlt die KBV einen PTV4+-Konnektor, den inzwischen alle drei Konnektoranbieter bereitstellen. Außerdem ist ein PVS-Update erforderlich, um digitale AU-Bescheinigungen erstellen, digital versenden und ausdrucken zu können.

Für die elektronische Signatur der AU-Bescheinigungen wird ferner ein elektronischer Heilberufsausweis (eHBA) der zweiten Generation benötigt. Ärzte, die am 1. Oktober noch keinen eHBA haben, können übergangsweise die SMC-B-Karte zum Unterschreiben nutzen. Eine SMC-B-Karte haben alle an die TI angeschlossenen Praxen.

Umsetzung in mehreren Schritten

Nach den Plänen des Gesetzgebers wird die eAU in zwei Schritten eingeführt: Ab 1. Oktober übermitteln Haus- und Fachärzte Krankschreibungen elektronisch an die Krankenkassen. Ihren Patienten händigen sie einen Papiausdruck für den Arbeitgeber und einen für deren Unterlagen aus.

Die zweite Stufe beginnt am 1. Juli 2022: Ab dann übermitteln die Krankenkassen die AU-Bescheinigung an die Arbeitgeber. Patienten erhalten von ihrem Arzt nur noch für sich einen Papiausdruck.

Die KBV hatte mehrfach vor Problemen zum Start der eAU gewarnt und unter anderem kritisiert, dass es für eine Massen-anwendung wie die Krankschreibung

bislang keine Tests in Praxen gegeben habe. Diese sollen nun Ende August beginnen. Auch die Krankenkassen müssen ihre Abläufe auf die neue Technik und das digitale Verfahren umstellen.

Detaillierte Informationen zur eAU

Auf einer Themenseite im Internet informiert die KBV detailliert zur eAU. Daneben stehen für Haus- und Fachärzte ein Video und eine ausführliche Praxisinformation bereit.

Mehr zum Thema

KBV-Themenseite eAU

www.kbv.de/html/e-au.php

Erklärvideo zur eAU

www.kbv.de/html/e-au.php#content51437

Praxisinfo: elektronische Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung - Anwendungen in der TI (Stand: 11.08.2021, PDF, 211 KB)

www.kbv.de/media/sp/Praxisinformation_eAU.pdf

KBV-Themenseite kv.dox

www.kbv.de/html/kvdox.php

Pressemitteilung der KBV: Praxen sind kein digitales Experimentierfeld (Stand: 30.07.2021)

www.kbv.de/html/2021_53556.php

PraxisNachrichten: Die elektronische AU-Bescheinigung – direkte digitale Übermittlung an die Krankenkasse (Stand: 17.06.2021)

www.kbv.de/html/1150_52847.php

PraxisNachrichten: Ausdrucke bei digitalen Formularen: Hinweise für Praxen (Stand: 06.05.2021)

www.kbv.de/html/1150_52163.php

www.kbv.de

BioNTech gibt Update zu Entwicklungsplänen für nachhaltige Lösungen gegen Infektionskrankheiten auf dem afrikanischen Kontinent

BioNTech SE (Nasdaq: BNTX, „BioNTech“) hat den Beginn eines eigenen Malaria-Projekts bekanntgegeben. Das Ziel des Projekts ist es, einen gut verträglichen und hochwirksamen Malaria-Impfstoff zu entwickeln sowie nachhaltige Lösungen zur Impfstoffversorgung auf dem afrikanischen Kontinent zu realisieren.

BioNTechs Malariaprojekt hat zwei wesentliche Ziele: Das erste Ziel besteht in der Entwicklung eines sicheren und hochwirksamen mRNA-Impfstoffs mit länger anhaltender Immunität zur Vorbeugung von Malaria und krankheitsbedingter Sterblichkeit. Zu diesem Zweck wird BioNTech mehrere Impfstoffkandidaten untersuchen. Diese könnten bekannte Malaria-Zielstrukturen wie das Circumsporozoiten-Protein (CSP) nutzen, aber auch neue Antigene verwenden, die eigens in der präklinischen Forschungsphase identifiziert werden. Die vielversprechendsten mRNA-Impfstoffkandidaten werden anschließend für die klinischen Studien ausgewählt. Der Start der klinischen Studie mit dem vielversprechendsten Kandidaten ist für Ende 2022 geplant. Das Entwicklungsprogramm für den Malaria-Impfstoff ist eine Erweiterung von BioNTechs COVID-19-Impfstoffaktivitäten. BioNTech hat, aufbauend auf zwei Jahrzehnten mRNA-Forschung und der klinischen mRNA-Plattform, gemeinsam mit seinem Partner Pfizer den ersten mRNA-basierten COVID-19-Impfstoff entwickelt.

Das zweite Ziel ist der Aufbau nachhaltiger Lösungen für die Impfstoffproduktion und -versorgung auf dem afrikanischen Kontinent. Derzeit prüft BioNTech Möglichkeiten, wie das Unternehmen in

Zusammenarbeit mit Partnern oder eigenständig hochmoderne mRNA-Produktionsanlagen aufbauen könnte. Die Anlagen sollten verschiedene zugelassene mRNA-basierte Impfstoffe herstellen können, sodass ein nachhaltiger Versorgungsbetrieb gewährleistet wäre. BioNTech würde die eigenen Produktionskapazitäten in unmittelbarer Nähe zu den afrikanischen Technologietransferzentren aufbauen. Den Bau der Technologietransferzentren verantwortet die WHO. Dies geschieht in Übereinstimmung mit der afrikanischen Produktionsstrategie, die von der Africa CDC entwickelt wurde. Die afrikanische Produktionsstrategie zielt auf die Erweiterung der Produktionskapazitäten von Ländern mit niedrigem und mittlerem Einkommen ab, sodass moderne Impfstoffe vollständig vor Ort hergestellt werden. So soll die Produktion erhöht und der weltweite Zugang zu Impfstoffen verbessert werden.

„Die Pandemie hat gezeigt, dass Wissenschaft und Innovation das Leben von Menschen verändern können, wenn alle Involvierten auf ein gemeinsames Ziel hinarbeiten. Wir setzen uns dafür ein, unsere Innovationen dorthin zu bringen, wo sie dringend gebraucht werden“, sagte Prof. Dr. Ugur Sahin, CEO und Mitbegründer von BioNTech. „Wir sind mehr als dankbar, Teil der gemeinsamen Bemühungen der Initiative ‚eradicateMalaria‘ zu sein. Gemeinsam setzen wir alles daran, einen sicheren und wirksamen Malaria-Impfstoff auf mRNA-Basis zu entwickeln. Er soll die Krankheit verhindern, die Sterblichkeit reduzieren und eine nachhaltige Lösung für den afrikanischen Kontinent und andere von Malaria betroffene Regionen bieten. Unsere Bemühungen um-

fassen zukunftsweisende Forschung und Innovation, erhebliche Investitionen in die Impfstoffentwicklung, den Aufbau von Produktionsanlagen und den Transfer von Produktions-Knowhow an Produktionsstätten auf dem afrikanischen Kontinent und überall dort, wo er benötigt wird.“

BioNTech hat ein umfassendes Programm zur Identifikation von Antigenen für verschiedene Impfstoffkandidaten gestartet. Seit 2019 arbeitet BioNTech mit der Bill and Melinda Gates Stiftung zusammen, um Impfstoffprogramme für das Humane Immundefizienz-Virus (HIV) und Tuberkulose voranzubringen und Ländern mit niedrigem und mittlerem Einkommen Zugang zu erschwinglichen Impfstoffen zu ermöglichen. Den Start der klinischen Studie für den Tuberkulose-Impfstoffkandidaten plant BioNTech im kommenden Jahr, nur etwa zwei Jahre nach der Initiierung des Impfstoff-Entwicklungsprogramms. Derzeit entwickelt BioNTech mit seinen Partnern Impfstoffe gegen neun verschiedene Infektionskrankheiten und arbeitet an 15 Onkologie-Programmen im klinischen Stadium, die auf vier verschiedenen Wirkstoffklassen basieren, darunter auch mRNA.

Das Malariaprojekt von BioNTech ist Teil der Initiative „eradicateMalaria“ der kENUP Stiftung, um die Ausrottung von Malaria zu beschleunigen. Die kENUP-Stiftung ist eine gemeinnützige Stiftung, die forschungsbasierte Innovationen in der weiter gefassten Gesundheitsbranche zum gesellschaftlichen Nutzen unterstützt.

Weitere Information finden Sie unter:
www.BioNTech.de

5 Kernforderungen für eine zukunfts-sichere Gesundheitsversorgung

Der BPI hat in seinem Positionspapier zur Wahl Lösungsvorschläge für eine zukunftsichere Gesundheitsversorgung formuliert und seine gesundheitspolitischen Positionen zusammengefasst.

Mit seinen Vorschlägen will der BPI das Gesundheitswesen patientenorientiert weiterentwickeln und sicherstellen, dass Patienten die für sie notwendigen Medikamente und Therapien erhalten. Die pharmazeutische Industrie ist Teil der Versorgung und beteiligt sich intensiv an der gesundheitspolitischen Reformdiskussion. Im konstruktiven Dialog setzt sich der BPI für die Sicherung der Vielfalt qualitätsorientierter Arzneimittel aller Therapierichtungen ein.

Versorgung für alle Menschen verbessern: Alle Gesundheitsakteure müssen zum Nutzen der Patienten arbeiten. Mit dem Arzneimittelmarktneuordnungsgesetz (AMNOG) meinte der Gesetzgeber, dafür einen Mechanismus gefunden zu haben. Es sollte Patienten den raschen Zugang zu Innovationen und den besten und wirksamsten Arzneimitteln zu wirtschaftlichen Preisen garantieren. Die Prozesse im Gesundheitswesen müssen endlich genutzt werden, wofür sie konzipiert worden sind. Wir fordern eine Rückkehr von einer primär kostengetriebenen Versorgung zu einer auf den Patienten zentrierten Versorgung. Hierzu muss vor allem die frühe Zusatznutzenbewertung wieder auf ihr eigentliches Ziel zurückgeführt werden: Sie ist die Basis der Preisverhandlung, soll aber die patientenindividuelle Verordnungsfähigkeit nicht einschränken.

Qualität sichern – Liefersicherheit erhalten: Produktion und Anbietervielfalt müssen am Standort Deutschland erhalten werden. Wir brauchen verlässliche nationale Rahmenbedingungen, die es der Industrie möglich machen, von ausländischen Lieferanten unabhängiger zu operieren. Nur so können langfristig Liefersicherheit und Arzneimittel-

sicherheit auf unserem hohen Niveau bestehen.

„Made in Europe“ fördern: Innovationen gedeihen, wo Chancen ergriffen werden können. Wir fordern in Deutschland das Ende einer Blockadepolitik, die mit Zwangsmaßnahmen wie dem Preis-moratorium oder Instrumenten wie Rabattverträgen das Wachstum im eigenen Land torpediert und medizinischen Fortschritt „Made in Europe“ mit ungerechten Bewertungsregularien ausbremst. Innovationen müssen endlich wieder als das gesehen werden, was sie sind: Investitionen in die Gesundheitsversorgung der Menschen. Sie gehören gefördert

Arbeitsplätze schaffen: In der Pharmazeutischen Industrie findet sich ein enormes Wissen. Hoch qualifizierte Experten stellen Arzneimittel her, die jeden Tag Leben retten und Krankheiten heilen können; sie treiben die Forschung voran und vermitteln neues Wissen. Die Menschen sind das größte Kapital der Pharmaindustrie; dennoch wird die Branche in der Politik oft nur im Kontext von Kosten im Gesundheitswesen diskutiert. Wir fordern, dass der besondere Wert von Arbeit und Wirtschaft in der Gesundheits- und Zukunftsbranche hervorgehoben und Deutschlands wissensbasierter Wettbewerbsvorteil ausgebaut wird.

Digitalisierung gestalten: Die Digitalisierung im Gesundheitswesen umfasst viel mehr als die Implementierung der elektronischen Gesundheitskarte. In der Digitalisierung liegen immense Chancen. Zur bestmöglichen Nutzung müssen Wissensmanagement gebündelt, strategische Allianzen geknüpft und Kommunikationsbeziehungen ausgebaut werden. Wir fordern eine vorausschauende Digitalisierungsstrategie, in der die Pharmazeutische Industrie einen aktiven Part übernimmt.

Sanofi arbeitet bei der Erforschung von Amcenestrant als adjuvante Therapie für Patientinnen mit Östrogenrezeptor-positivem Brustkrebs mit führenden akademischen Kooperationsinitiativen zusammen

- Sanofi schließt eine Partnerschaft mit der Breast International Group (BIG), der European Organization for Research and Treatment of Cancer (EORTC) und Alliance Foundation Trials (AFT); dabei handelt es sich um weltweit führende akademische Arbeitsgruppen, deren klinische Forschung die Therapielandschaft beim Brustkrebs wesentlich mitprägt
- Die Kooperation betrifft die Phase-III-Studie AMEERA-6, die Erwartungen zufolge die erste Zulassungsstudie zu einem oralen selektiven Östrogenrezeptor-Degrader (SERD) im Rahmen der adjuvanten Therapie sein wird; in der Studie soll die Sicherheit und Wirksamkeit von Sanofis Prüfpräparat Amcenestrant bei Östrogenrezeptor-positiven (ER+) Patientinnen untersucht werden, die eine Standardtherapie vorzeitig abbrechen und ein hohes Rezidivrisiko haben
- Die genauen Bedingungen dieser Kollaboration müssen noch endgültig beschlossen werden
- Es werden zusätzliche Behandlungsmöglichkeiten für Brustkrebs im Frühstadium benötigt, um die Progression zu einem fortgeschrittenen, unheilbaren Krankheitsstadium zu verhindern; dies wäre ein großer Fortschritt in der Brustkrebstherapie

MAT . Es gilt das englische Original unter: <https://www.sanofi.com/en/media-room/press-releases/2021/2021-06-04-07-00-00-2241809>

Text: www.bpi.de

www.sanofi.de

Endlich rauchfrei – wie Kaugummi, Pflaster & Co. das Aufhören erleichtern

Gute Vorsätze eingehalten? Oder noch Raucher mit dem Willen, das zu ändern? Für Aufhörwillige gibt es Kaugummi, Pflaster, Lutschpastillen, Tabletten, Sprays und Inhalatoren. Die Bandbreite an Nikotinersatzprodukten ist groß. Sie helfen, die unangenehmen Begleitbeschwerden des Rauchentzugs zu lindern. BPI-Experte Thomas Brückner erklärt, warum das Aufhören vielen schwer fällt, und was es bei Ersatzpräparaten zu beachten gibt.

„Mit Nikotinersatzprodukten lässt sich der Nikotinspiegel im Blut über einen längeren Zeitraum hinweg senken, bis die Entwöhnten auch diese Ersatzprodukte nicht mehr einnehmen müssen“, erläutert Thomas Brückner. Anstelle von Zigaretten übertragen Ersatzprodukte zudem reines Nikotin, so dass weitere Giftstoffe wie zum Beispiel Teer und Kohlenstoffmonoxid nicht mehr in den Körper gelangen. Doch was gilt es bei der Anwendung solcher Präparate zu beachten?

Experten-Tipps:

- Lesen Sie den Beipackzettel stets aufmerksam. Nikotinersatzmittel enthalten den Wirkstoff Nikotin in unterschiedlichen Dosierungen, um Entzugssymptome abhängig vom vorherigen Rauchverhalten individuell zu lindern.
- Wenden Sie sich bei Fragen oder Unsicherheiten an Ihre Apotheke vor Ort. Es ist möglich, verschiedene Nikotinersatzprodukte in der Entwöhnungstherapie miteinander zu kombinieren. Achten Sie auf mögliche Nebenwirkungen. Bei der gleichzeitigen Einnahme mit anderen

Arzneimitteln können Wechselwirkungen auftreten.

- Wenn ein Ausschleichen der Abhängigkeit mit nicht verschreibungspflichtigen Präparaten erfolglos bleibt, verschreiben Ärzte auch rezeptpflichtige Arzneimittel für einen Entzug. Lassen Sie sich hier von Ihrer Apotheke vor Ort oder ihrem Arzt beraten.



- Seit kurzem haben gesetzlich Krankenversicherte mit einer schweren Tabakabhängigkeit Anspruch auf eine einmalige Versorgung mit Arzneimitteln zur Tabakentwöhnung. Anfallende Kosten übernehmen die Krankenkassen.

Wir wünschen viel Erfolg bei der Entwöhnung und dem Start in ein gesünderes Leben!

Weitere Informationen zum Thema Selbstmedikation finden Sie unter:
www.bpi.de/de/alle-themen/selbstmedikation

HINWEIS: Die hier genannten, allgemeinen Ratschläge bieten keine Grundlage zur medizinischen Selbstdiagnose oder -behandlung. Sie können keinen Arztbesuch ersetzen.

Die Veröffentlichung erfolgte am 27.7. 2021 durch den Bundesverband der Pharmazeutischen Industrie e.V.

Ärzte-Seminare Karlsruhe in Präsenz Vor-Ort- und Online- Teilnahme bieten volle CME-Punkte

Endlich wieder persönlich netzwerken, sich vor Ort fortbilden: Dazu laden die Ärzte Seminare Karlsruhe in ihrer 27. Ausgabe ein. Am 26. und 27. November 2021 versammeln sich Hausärzte, Neurologen, Gynäkologen und Hebammen im Konferenz Center der Messe Karlsruhe, um sich zu ihren Fachgebieten auszutauschen und weiterzubilden. Die beiden ersten Intensivkurse werden live übertragen und können somit alternativ online besucht werden. Die digital Teilnehmenden können ebenfalls Fragen an die Referenten stellen. Beide Varianten bieten die vollen Fortbildungspunkte der Landesärztekammer Baden-Württemberg.

Das zweitägige fachspezifische Fortbildungsprogramm wird unter behördlich genehmigtem Hygienekonzept in großzügigen räumlichen Gegebenheiten und unter Einhaltung der zu diesem Zeitpunkt geltenden Schutzmaßnahmen der Corona-Verordnung veranstaltet. Gynäkologie und Geburtshilfe bieten die vollen Fortbildungspunkte der Landesärztekammer Baden-Württemberg. Infektiologie ist Fokusthema des Hausarzt-Spezials.

Der Intensivkurs für Hausärzte setzt das Thema Infektiologie in den Mittelpunkt. Neben den Themen Global Health und Pandemie umfasst das Programm Infektionskrankheiten im Allgemeinen.

Für die Veranstaltung wurden bei der Landesärztekammer Baden-Württemberg 15 Fortbildungspunkte beantragt.

Karlsruher Messe- und Kongress GmbH
www.messe-karlsruhe.de

www.bpi.de

Rezeptfreie Arzneimittel sind die zweite tragende Säule der Arzneimittelversorgung des deutschen Gesundheitssystems. Diesem wichtigen Markt widmet sich der BPI in der neuen Branchen-Broschüre OTC-Daten 2021

Präparate der Selbstmedikation sind ein wichtiger Bestandteil der Arzneimittelversorgung in Deutschland. Das zeigen auch die neuen OTC-Daten des BPI. Ein Blick auf die Anzahl der im Jahr 2020 in der Apotheke und im Versandhandel abgegebenen Arzneimittelpackungen macht deutlich, dass mehr als jede zweite Packung auf die rezeptfreien Arzneimittel entfiel. Neben der Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen und breit aufgestellten Versorgung einer Vielzahl von Patienten leisten OTC-Arzneimittel auch einen Beitrag zur Stabilisierung des Gesundheitssystems in Deutschland.

Bei vielen leichteren Erkrankungen, wie Husten, Schnupfen oder Magen-Darm-Problemen, kann der Patient diese Leiden durch rezeptfreie Arzneimittel erfolgreich selbst behandeln und spart sich den Arztbesuch. Zudem tragen die Patienten die Ausgaben für OTC-Arzneimittel fast ausschließlich selbst. Somit wird die Gesetzliche Krankenversicherung (GKV) erheblich entlastet. Die Marktdaten für das von der Corona-Pandemie maßgeblich geprägte Jahr 2020 zeigen starke Schwankungen im Arzneimittelmarkt, insbesondere im

OTC-Markt. Es wird deutlich, dass es einen direkten Zusammenhang zwischen den Einschnitten in den gesellschaftlichen Alltag sowie dem veränderten Konsumentenverhalten und den Marktentwicklungen im Jahresverlauf 2020 gibt.

Um Informationen rund um dieses bedeutende Marktsegment für interessierte Leser besser zugänglich zu machen, einen breiten Überblick zu ermöglichen und die Bedeutung innerhalb der Pharmabranche aber auch für die deutsche Gesundheitsversorgung einordnen zu können, hat der BPI die Publikationsreihe OTC-Daten ins Leben gerufen.

Die Broschüre wird vom BPI kostenfrei abgegeben.

Sie können die OTC-Daten hier bestellen: www.bpi.de/de/bibliothek/publikationen



OTC-Daten als Download:

https://www.bpi.de/fileadmin/user_upload/Downloads/Publikationen/OTC-Daten/OTC-Daten_2021.pdf

www.bpi.de/fileadmin/user_upload/Downloads/Publikationen/OTC-Daten/OTC-Daten_2021_Grafiken.zip

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) 2501 / 971 09 54

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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

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

SUDSUDAN © Isabel Corthier



Liebe Kollegin, Lieber Kollege:
Wir brauchen
Ihre Solidarität!

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

Vielen Dank,
Nalla Muniy

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

JETZT PARTNERARZT WERDEN!

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



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



MEDECINS SANS FRONTIERES
ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.

Träger des Friedensnobelpreises