gegründet 1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

Das Magazin für Ärzte

+THERME EUROPA

Ausgabe 9/10 – 2021

DER WEIN-GENIESSER TIPP
Weingut Endrizzi

GENUSS UND REISETIPPS

SCHWEIZ
Kanton Freiburg/ Fribourg

ITALIEN
Region Cuneo im Piemont

KROATIEN
Kreuzfahrt durch die Kvarner Bucht

NEUES AUS DER GENUSSWELT

FRANKREICH
Champagne und Provence

MEDIZIN NEWS

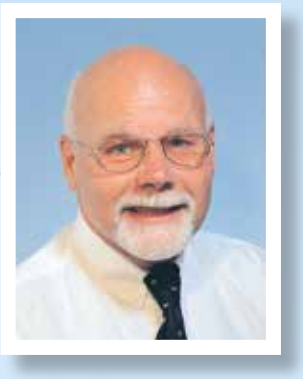
PHARMA NEWS

Constantin Kaiser

Restaurant L'étable im Hotel zum Stern in Bad Hersfeld

9/10 – 2021
40. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575

Editorial



Liebe Gour-med - Leser,

vor vier Wochen hat Deutschland gewählt. Das Ergebnis der Wahl hat niemanden überrascht, eher erstaunt. Bestätigt der Wahlausgang doch nur, was alle längst wissen. In Deutschland muss sich vieles, wenn nicht alles ändern. Die großen Klimafragen werden zukünftig unser Leben beeinflussen und uns einiges abverlangen. Ein Umdenken ist nötig, das Restaurants und Hotels vor enorme Aufgaben stellt. Neue Buchungsportale wie: www.selectgreenhotels.com bieten eine passende Plattform für Gäste um auf Klimaschutzaktivitäten der Mitgliederhotels aufmerksam zu machen.

Uns offerieren die neuen Covid 19-Lockerungen endlich wieder mehr Möglichkeiten zu reisen und Ihnen empfehlenswerte Restaurants, Hotels und attraktive Urlaubsziele vorzustellen.

In unserer Titelgeschichte stellen wir den wahrlich kaiserlichen Koch Constantin Kaiser vom L' étable in Bad Hersfeld vor. Der Küchenchef stand lange im Schatten seiner Vorgänger und beweist jetzt, dass er längst in die erste Kategorie gehört.

Ein Anliegen ist es unserem Sommelier Marcel Tekaat, endlich Weine aus dem Weingut Endrizzi im Trentino vorzustellen. Seine Begeisterung ist nachzuvollziehen.

Wir haben die Region um Freiburg (Fribourg) in der Westschweiz besucht. Da erwartet Sie nicht nur viel europäische Geschichte, der berühmte Gruyère-Käse und Callier Schokolade werden hier hergestellt. Nicht zu vergessen die Weine aus Vully.

Radtouren werden neben dem Wandern immer beliebter. Organisierte Mountain-Bike-Touren – mit E-Bikes – im Süd-Piemont, alpin oder weniger anspruchsvoll sind gerade ein Run. Genussreisen zu den besten Restaurants des Piemonts sind ebenso wie historische Kultur um Cuneo im Angebot.

Susanne Plaß, unsere Genussexpertin berichtet über die Tour de Gourmet-Solitaire (TdGS) eine Veranstaltung innerhalb des Schleswig Holstein Gourmet Festivals (SHGF). Weitere kulinarische Termin-Tipps zum SGHF empfiehlt sie außerdem.

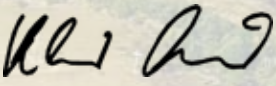
Im Elsass ist im Herbst Choucroute-Zeit. Dieses deftige Gericht ist für viele Grund genug ins benachbarte Frankreich zu fahren um die regionale Spezialität zu genießen. Für Leser die keine Zeit haben oder kein CO^2 verursachen möchten hat Jörg Hartwig, unser Gastautor, ein Originalrezept mitgebracht, das relativ einfach nach zu kochen ist.

Mit einem kleinen Kreuzfahrtschiff durch die kroatische Inselwelt zu schippern ist ein Vergnügen mit viel Badespaß. Lassen Sie sich mitnehmen auf die MS Maritimo, vorbei an zauberhaften Inseln und einen der größten europäischen Naturschutzparks.

Ein neuer Stern ist in Kroatien aufgegangen. Das Restaurant „Alfred Keller" in der Villa Alhambra, auf der Insel Lošinj, mit dem jungen österreichischen Küchenchef Michael Gollenz hat es geschafft. Die verdiente Anerkennung seiner innovativen Kochkunst wurde mit dem ersten Michelin Stern belohnt.

Weitere Tipps und Terminhinweise finden Sie unter „Kurz notiert" und den Rubriken Med-News, Pharma- und Dental-News.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Herbst, bleiben Sie gesund und kommen Sie gut durch die Zeit 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

Inhalt

04 L'étable und Sterns Restaurant

20 Piemont

26 Brixen

30 Kroatien

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP
10 Weingut Endrizzi

12 GENUSS- UND REISETIPPS
12 Westschweiz – Kanton Freiburg / Fribourg
16 Piemont – Kulinarik, Kultur und herrliche Landschaften zum Radeln
20 Brixen – Eine kulinarische Sinnesreise
23 Bulgarien – Tracian Cliffs, ein Sehnsuchtsziel im Golfsport
24 Kroatien – Fantastische Kreuzfahrt durch die Inselwelt der Kvarner Bucht
30 Lošinj – das Inselparadies in der Adria
32 Vietnams Süden – Vũng Tàu - Strand, Spezialitäten und ein Top Golfplatz

34 NEUES AUS DER GENUSSWELT
34 Brillante Idee für Alleinreisende – 7. Tour de Gourmet Solitaire
36 Sauerkraut mit Champagner
37 Der provenzalische Herbst verzaubert Kulinariker und lockt sie in die Region
38 „Flügel der Schönheit" – Interview mit Helmuth Köcher
40 Logan Seibert ist Patissier des Jahres
41 Fabio Toffolon ist Koch des Jahres

42 KURZ NOTIERT
42 Die neue Deutsche Weinkönigin
43 Select Green Hotels mit neuem Buchungsportal
44 Offiziell eröffnet – Das Atlantic Hotel Münster
45 25hours Hotels legt neues Longstay Angebot auf
46 Weinerlebnisse im Elsass
48 Ernest Dizdarevic lässt die Weltstadt Berlin im Le Faubourg nachhaltig aufleben
49 The Ritz Carlton – Go by Steffen Henssler mit neuer Berlin-Base

50 BUCH-TIPPS

52 MEDIZIN NEWS

58 DENTAL NEWS

60 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
63 IMPRESSUM

Bad Hersfeld

Zwei kulinarische „Hotspots“ unter einem Dach

Gourmetrestaurant L’étable und Sterns Restaurant im Romantik-Hotel zum Stern

Suite im Romantik-Hotel zum Stern

Gour-med

Achim Kniese, Besitzer des Romantikhotels zum Stern, ist nicht nur leidenschaftlicher Hotelier und Genießer, er ist ebenso ein großer Förderer der hohen Schule des Kochens. Für ihn war und ist es eine dauernde Herausforderung, dass seine Restaurants im Hotel „Zum Stern" in Bad Hersfeld die kulinarische Richtung vorgeben. Dass er mit dieser Einstellung Erfolg hat, wird durch Anerkennung der Gäste und Fachexperten bestätigt.

Die berufliche Karriere des Hoteliers ist die optimale Voraussetzung für den Erfolg seiner Häuser in Bad Hersfeld. Der gelernte Koch wechselt ins Hotelmanagement und arbeitet bis zu seiner Selbstständigkeit als Vizedirektor im Brenners Parkhotel in Baden-Baden.

Rathausplatz in Bad Hersfeld

Mit der Übernahme des Romantikhotels zum Stern legt er den Grundstein für ein kleines Gastronomie-Imperium in dem nordhessischen Kurort. Fünf Hotels und ein Brauhaus bereichern das Bad Hersfelder Hotel- und Gastronomieangebot, die Achim Kniese mit Erfolg durch die Pandemie führt.

Das Gourmetrestaurant L'étable im Stammhaus des Romantikhotel zum Stern verteidigt seit 15 Jahren seinen Michelin Stern. Wechselnde Küchenchefs haben die Auszeichnung immer wieder erhalten. Der Verdienst dieser beständigen Leistung ist auch oder gerade dem jetzigen verantwortlichen Küchenchef am Herd, Constantin Kaiser, anzurechnen. Seit 2013 trägt er als Sous Chef dazu bei, das L'étable zum besten Restaurant in Nordhessen zu etablieren. Seit Oktober 2020 hat er allein die Verantwortung am Herd des Gourmetrestaurants. Und ist zu Recht in den „Olymp der Köche" aufgestiegen. In diesem Jahr erhält er endlich den begehrten Michelin Stern für seine eigenen Kreationen.

Das Motto des 38-jährigen Constantin Kaiser lautet: „Es muss uns und den Gästen schmecken, die Gäste sollen begeistert hier rausgehen". Eine gute Einstellung wie wir meinen. Wer mit diesem Grundsatz arbeitet, folgt nur einem Trend, nämlich dem, dass alle Produkte für die Küche hochwertige Qualität haben, frisch und saisonal, wenn möglich regional sein sollten.

Gourmetrestaurant L'étable

Sternekoch Constantin Kaiser

Besonders empfehlenswert

Grundsolide mit kreativen Nuancen, Innovationen einbeziehend, mit diesem Kochstil möchte er nicht nur verwöhnte Gourmets überzeugen. Sein Ziel ist es, neue Gäste, die gerne Fine Dining ausprobieren möchten, für das L'étable zu begeistern. Seine Menus und à la Carte-Gänge werden sechsmal im Jahr aktualisiert und der Jahreszeit angepasst. Eine zusätzliche Karte gibt es zu den Bad Hersfelder Festspielen.

Seine Ausbildung beginnt er im Hotel „Bollants im Park" in Bad Sobernheim. Das berühmte Relais&Châteaux Hotel „Gasthof zur Post" in Lech und anschließend als Patissier im Hotel Auriga, auch in Lech, sind sehr wichtige Stationen für seine berufliche Entwicklung.

Toni Schoch, Maria Stoll, Enrique Armijo und Constantin Kaiser, ein kompetentes Team

Constantin Kaiser, gebürtiger Schwarzwälder, kann in vielen erstklassigen Restaurants Erfahrungen sammeln. Seine beruflichen Stationen sind die beste Voraussetzung für die Karriere am Herd. Er hat die Chance genutzt zu einem Küchenchef der First Class zu werden.

Seezunge „Petit Bateau"

Jakobsmuschel mit Boudin Noir und Topinambur

muschel mit Boudin Noir (Blutwurst), Topinambur und Roter Bete ergänzen sich mit Rustikalität und filigraner Abstimmung. Zusammen mit den Beilagen ein Genuss für Gaumen und Zunge! Der Hauptgang, eine Taube des berühmten französischen Züchters Claude Mieral, mit Blumenkohl, Spinat und Curry, bestätigt wie innovativ und selbstbewusst Constantin Kaiser seine Gerichte kreiert.
In der Küche wird Constantin Kaiser von Sous Chef Christopher Grün und Chefin de Partie Jona Shehu, unterstützt. Das Team teilt den Willen zum Erfolg und den

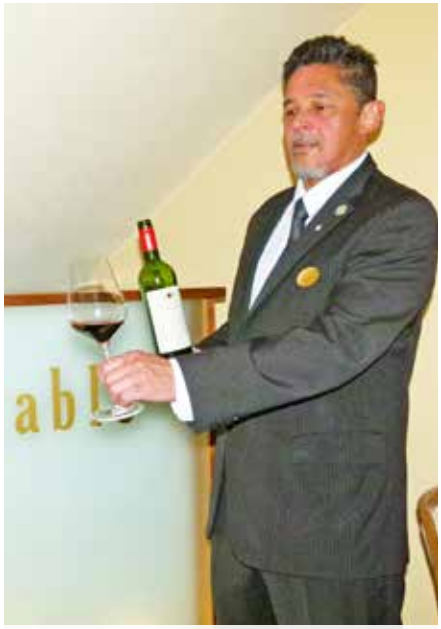
Elsässer Saibling mit geräucherter Gänseleber

Mit einigen Gerichten aus dem September-Menu möchten wir Sie gerne neugierig machen. Mit der Kombination vom Elsässer Saibling, Kohlrabi, Schnittlauch-Mayonnaise und Gänseleber sind alle Zutaten durch den zarten Schmelz der Gänseleber zu einer aromatischen Köstlichkeit entwickelt worden. Die Jakobs-

Ehrgeiz kontinuierlich eine exzellente Küchenleistung anzubieten.

Sous Chef Christopher Grün hat Sterne-Erfahrung. Er stand unter anderem bei Hubert Oberndorfer, im Sylter Söl'ring Hof und bei Jörg Sackmann am Herd. Die Partie Chefin Jona Shehu ist ein „Ei-

Besonders empfehlenswert



Sommelier Enrique Armijo

gengewächs“. Sie wurde in den Betrieben von Achim Kniese ausgebildet.

Für den Service ist der Weinberater und ausgebildete Sommelier Enrique Armijo verantwortlich. Seine sensorischen Fähigkeiten sind außerordentlich. In Peru geboren, hat er früh erkannt, dass gutes Essen und der dazu passende Wein ein Stück Lebensqualität sind. Auf seine Weinempfehlung können sich auch Experten verlassen. Zu jedem Gang hält er den Genuss ergänzenden Wein bereit. Seine Expertise und das Wissen von und über Wein sind beeindruckend

Bei so viel geballter Kompetenz wird das L’étable ganz sicher auch zukünftig zu den besten Restaurants in Deutschland gehören und hoffentlich bald den verdienten 2. Stern bekommen.

Das erfolgreiche Konzept, stets das Beste für die Gäste zu offerieren bezieht sich selbstverständlich auf die im gleichen Haus etablierte Gastronomie „Sterns Restaurant“ Verantwortlich am Herd ist der 28-jährige Toni Schoch. Er verarbeitet bevorzugt klassische saisonale Produkte wie Rote Bete, Kürbis, im Herbst Pilze und alles was er frisch bekommt. Akribisch entwickelt er neue Rezepte in denen die Textur seiner Produkte individuell aromatisiert zu harmonischen Gerichten komponiert wird. Seine Philosophie, so sagt er „Kreativ sein ist ok, aber in abgefahrene Sphären begebe ich mich nicht. Mit Stickstoff werde ich niemals kochen. Die Idee, lang vergessene, ja verschmähte, aus der Küche verdrängte Produkte zu neuem Genuss zu verhelfen, ist meine große Herausforderung und Chance zu gleich“.

Unermüdlich tüfteln die beiden Küchen-

Toni Schoch, Küchenchef in „Sterns Restaurant“

Gemütliches Ambiente in „Sterns Restaurant“

Toni Schoch und Constantin Kaiser, beide laden gemeinsam ...

chefs, Constantin Kaiser und Toni Schoch mit ihren Teams an Rezepturen und Aroma-Kombinationen. In der neuen, sehr aufwendig ausgestatten „Kochwerkstatt" können sie sich frei entfalten und variantenreiche (Küchen-) Fantasien entwickeln.

Zukünftig wird die Kochwerkstatt eine kulinarische Eventlocation sein. Beide Köche sind Gastgeber bei Kochkursen, Küchenpartys, Weinproben und privaten Feiern.

Für Hotelgäste stehen im Stern ein kleiner Spa-Bereich mit verschiedenen Angeboten sowie ein Innenpool zur Verfügung. Wer es sportlich mag kann auf vier Golfplätzen in der Nähe sein Handicap pflegen oder verbessern. Kulturkenner und Liebhaber wissen, dass Bad Hersfeld alljährlich im Sommer Festspiele veranstaltet, die weit über Deutschlands Grenzen bekannt sind und beachtet werden.

Sie sehen liebe Leser es gibt viele Gründe Bad Hersfeld zu besuchen, der wichtigste ist aber das kulinarische Angebot im Hotel zum Stern zu genießen.

Fotos: Gour-med, Hotel zum Stern

Buchungen:
Romantik-Hotel zum Stern
Lingplatz11
36251 Bad Hersfeld
Tel.: 06621- 1890
www.zumsternhersfeld.de

... oder jeder für sich in die „Kochwerkstatt" ein

Einkaufs-Tipp für Feinkostspezialitäten

Für alle Genießer die gerne kochen, naschen und Neues ausprobieren bietet das kleine Feinkostgeschäft „Hersfelder Fass" in der Klausstr. 26 ca. 200 m vom Hotel entfernt, eine exzellente Auswahl an erlesenen Pes-

Markus Glotzbach

tos, Ölen, Gewürzen, Naschwerk, Weinen und Spirituosen. Inhaber Markus Glotzbach, gelernter Koch, verkauft ausschließlich umweltverträglich hergestellte Ware, von kleinen Herstellern produziert und in erstklassiger Qualität. Gerne berät er seine Kunden wie seine Produkte am schmackhaftesten verarbeitet werden können. Ein Besucht lohnt sich, nicht nur aber auch des Genusses wegen.

Hersfelder Fass
Klausstr. 11, 36251 Bad Hersfeld
Tel.: 06621 7979960
www.hersfelder-fass.de

Rezept von Constantin Kaiser

Gebratene Jakobsmuschel

Rote Beete / Topinambur / Boudin Noir

Rezept für 4 Personen

Zutaten und Zubereitung

Rote Bete

500 g	gekochte Rote Bete Knollen
40 ml	Himbeeressig
50 ml	Rote Bete Saft
16 g	Zucker
2,8 g	Salz
1	kleine ½ Zwiebel

Die kleine ½ Zwiebel würfeln und mit allen anderen Zutaten in einen Topf geben alles zusammen aufkochen und 15 Minuten durchziehen lassen. Den Fond mit der gekochten Rote Bete in einen Beutel geben, vakumieren und bei 90° Wasserdampf 1 Stunde schieben. Danach 24 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen. Anschließend in 1cm dicke Scheiben schneiden und mit dem entsprechendem Ring ausstechen. Vorm Anrichten leicht auf Temperatur bringen

Rote Bete Gel

700 ml	Rote Bete Saft
1,4 g	Xanthan
1 g	Senfsaat
3 Stk.	Wachholderbeeren
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 g	Pfeffer
2 g	Salz
2 g	Zucker
100 ml	Himbeeressig
4,8 g	Agar Agar

Rote Bete Saft mit den ganzen Gewürzen und dem Xanthan einmal aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Fond anschließend passieren und mit dem Himbeeressig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Fond 20 Minuten runterkühlen lassen, anschließend mit Agar versetzen und 2 Minuten kochen lassen. Die Masse in eine Schüssel geben und fest werden lassen. Anschließend zu einer glatten Masse mixen.

Boudin Noir Crumble

100 g	Boudin Noir
2 g	Meersalz
1 g	Pfeffer schwarz gemahlen

Die Wurst von der Pelle befreien, anschließend ohne Öl in einer Pfanne leicht anbraten und immer wieder wenden dabei leicht mit einem Löffel zerdrücken. Zwischendurch mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Nach etwa 3-4 Minuten den Vorgang abbrechen und die Masse auf einen Teller mit Abtropfpapier geben und auskühlen lassen.

Topinambur Espuma

400 g	Topinambur geschält
1,2 l	Wasser
75 g	Butter
25 ml	Sahne
2 g	Salz

Die Topinambur vierteln und in den 1,2 l leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Ist die Topinambur weich mit einem Sieb abgießen. Die Sahne, Butter, Salz und Topinambur in einem Thermomix zu einer glatten Masse mixen und durch ein Sieb in eine Espuma Flasche geben. Mit zwei Kapseln versehen und stark schütteln. Bei 60° warmstellen bis zum Anrichten.

Topinambur Chip

2 Stk.	Topinambur
300 ml	Pflanzenöl

Die Topinambur waschen und schälen, mit einem Hobel der Länge nach dünn aufhobeln. Anschließend in 160° heißem Pflanzenöl goldgelb ausbacken.

Pilzschaum

200 g	weiße Champignons (in feine Scheiben geschnitten)
30 g	Butter
250 g	frische Steinpilze (in kleine Würfel geschnitten)
20 ml	Sherry
	Salz Pfeffer

Die weißen Champignons in der Butter anschwitzen bis ein leicht nussiges Aroma entsteht, dann die Steinpilzwürfel dazu und alles einmal kurz durchrühren. Anschließend mit dem Geflügelfond ablöschen und 15 Minuten leicht köcheln lassen, dann die Sahne und den Sherry dazugeben und alles einmal aufkochen, dann passieren. Den Pilzschaum mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jakobsmuschel

8	Jakobsmuscheln in der Schale (handgetaucht)
4	Schaschlik Spieße
20 g	Butter
1	Knoblauchzehe
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian

Die Jakobsmuschel aus der Schale holen und von allem Unrat befreien und 10 Minuten in Eiswasser legen. Immer zwei Jakobsmuscheln aufeinander stellen und in der Mitte einen Schaschlik Spieß vorsichtig durschieben. Nun eine gut beschichtete Pfanne auf hohe Temperatur bringen und mit etwas Alba Öl die Muschel rings rum gut anbraten. Ist die Muschel komplett goldbraun, Butter und Kräuter in die Pfanne geben und alles kurz durschwenken. Jetzt die Jakobsmuschel in einen tiefen Teller legen, Spieße entfernen, und mit der Butter übergießen. Im 48° vorgeheiztem Backofen die Muschel auf 33° Kerntemperatur bringen und aufschneiden.

Anrichten

Eine etwa 0,5 cm dicke Scheibe Boudin Noir von beiden Seiten anbraten. Eine 1 cm dicke Scheibe von der eingelegten Roten Bete, wie oben beschrieben ausstechen. Mit einem Ring von der Größe der ausgestochenen Roten Beete auf einen Teller stellen. Zuerst die Blutwurstscheibe in den Ring legen darauf die Rote Bete Scheibe setzen. Jetzt wie oben beschrieben die Jakobsmuschel zubereiten. Die vier aufgeschnittenen Muschelscheiben mit Meersalz abstreuen und um den Ring legen und mit dem Rote Bete Gel zwei schöne Punkte um den Ring machen. Anschließend den Topinambur-Schaum auf die Rote Bete Scheibe spritzen, mit Topinamburchip und Boudin Noir Crumble dekorieren und den Ring abziehen. Nun den erhitzten Pilzschaum mit einem Stabmixer auf schäumen und um die Jakobsmuschelscheiben geben.

Der Wein-Genießer-Tipp

Liebe Weinfreunde,

und wieder darf ich mit Ihnen zusammen Weine verkosten. Ich mag die wunderbare Weinwelt Italiens sehr, die Kulinarik und auch die Menschen.

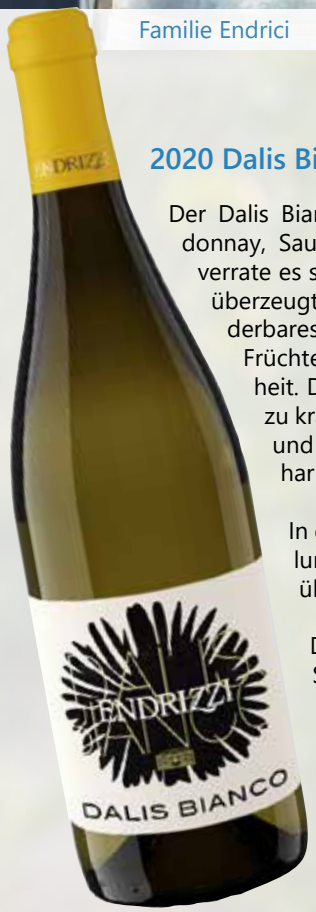
Seit 1885 ist die Geschichte des Trentiner Weinbaus mit der Familie Endrici, Endrizzi im lokalen Dialekt, verbunden. Das Weingut wird heute von Paolo und Christine Endrici gemeinsam mit den Kindern Lisa Maria und Daniele geführt.

Familie Endrici

Die Familie Endrizzi aus dem Trentino, wo etwa 55 ha bewirtschaftet werden, hat sich im Jahr 2000 entschlossen noch weitere Rebflächen in der Maremma (Toskana) zu erwerben und bewirtschaftet dort ca. 30 ha. Es entstehen sagenhafte Weine in beiden Anbaugebieten und ich habe das Glück, vier mit Ihnen „teilen" zu dürfen. Den Meria 2016 aus der Toskana, 2016 Piancastello Zero, Dalis Bianco und Gran Masetto 2015, allesamt aus dem Trentino. Uns erwarten spannende, autochthone Rebsorten aber auch französische Rebsorten die zusammen mit den italienischen Sorten, spannende Weine ergeben.

Masetto ist das Toponym des herrlichen Weinbergs, in dem das Unternehmen in der grünen Rotaliana-Ebene liegt. Das Juwel der Familie Endrici wird seit Jahrzehnten nach den umweltfreundlichen Richtlinien des nachhaltigen Weinbaus bewirtschaftet. Masetto als das Ergebnis von Innovationen und Experimenten steht für die Premiumlinie des Weinguts. Vom ursprünglichen Masetto Nero über den preisgekrönten Teroldego Gran Masetto bis zum seltenen Trentodoc Riserva Masetto Privé.

Endrizzi exportiert derzeit 60 % seiner Produktion, die aus 30 Weinen besteht und in folgende Linien unterteilt ist: Trentodoc, DALIS, Classica, Masetto, Serpaia di Endrizzi. Die Gesamtproduktion beträgt rund 600.000 Flaschen, die in den besten Restaurants und Weinhandlungen in 24 Ländern der Welt verkauft werden.



2020 Dalis Bianco, 12 Vol. % Alkohol

Der Dalis Bianco ist eine Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon und Nosiola und (ich verrate es schon) hat mich in ganzer Linie überzeugt. Schon beim Öffnen ein wunderbares florales Aromenspiel, gelbe Früchte und eine wunderbare Klarheit. Der Wein wirkt dicht aber nicht zu kräftig. Im Glas wirkt er blassgelb und am Gaumen ist er filigran und harmonisch. Ein Trinkwein ;-)

In die Nase mischt sich etwas Holunder und ein weiterer Schluck überzeugt mich durch Saftigkeit.

Dieser Wein macht einfach Spaß und ich denke, dass die Familie Endrizzi ihr Ziel erreicht hat.

Ob als „Trinkwein", zum Essen oder einfach für den Augenblick, ein gelungener Wein! DANKE!

2016 Piancastello Zero, 13 Vol. % Alkohol, Trento DOC

Winzersekt aus dem Trento nach klassischer Flaschengärung. Hier werden die Rebsorten Chardonnay und Pinot Nero vereint. Ich mag ja sehr gerne Schaumweine und kann diese auch in eine wunderbare Essensbegleitung in unserem Restaurant einbauen, aber dieser Schaumwein ist etwas Besonderes. 48 Monate auf der Hefe und keine Dosage, also unverfälschter Geschmack. Die Perlage ist ungemein fein und sehr beständig. Ein trockener, sehr eleganter Schaumwein.

Typische Aromen von Brioche und Nüssen beim Öffnen und wunderbar floral. Die Lage Piancastello ist hochgelegen und birgt alles, was die Produktion hochwertiger Schaumweine erfordert. Elegante Mineralität, gepaart mit frischen, grünen Früchten machen diesen Schaumwein erfrischend oder besser geschrieben belebend. Ein toller Aperitif!!

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

Ich hoffe, dieser kleine Einblick in das Trento und der Ausflug in die Toskana haben Ihnen gefallen und ich muss wirklich sagen, dass mir alle Weine unheimlich gut gefallen haben. Der Gran Masetto hat den Weg in meinen Weinkeller gefunden und bereichert unsere Weinkarte.

Ich wünsche Ihnen allzeit einen guten Tropfen im Glas und viel Gesundheit!

Ihr Marcel Tekaat

Fotos: ENDRIZZI, Gour-med

2015 Gran Masetto, 15,5 Vol.% Alkohol

Teroldego & Teroldego! Eine autochthone Rebsorte des Trento. Handlese und strenge Selektion machen diesen Wein zu etwas Besonderem. 50% der Reben werden getrocknet und intensivieren so ihr Aroma und ihre Kraft. Schon beim Öffnen der Flasche dunkle Beeren, Reife, Röstaromen. Ein tolles Zusammenspiel. Im Glas eine satte, tief-dunkelrote Farbe und meine Vorfreude ist geweckt. In der Nase eine Wucht! Brombeeren, Röstaromen, Würzigkeit, Vanille, Kakao, Pfeffer, alles was einen Rotwein, einen großen Rotwein ausmacht ist vorhanden. Kräftige Tannine schmiegen sich an den Gaumen und der hohe Alkoholgehalt ist nebensächlich. Kraft- und druckvoll bahnt er sich seinen Weg und wird unheimlich lang. Kurz gesagt: Ein toller Wein! Zu Wildgerichten (Ragouts) und kräftigem Hartkäse spielt er seine Stärken aus. In diesem Wein steckt unheimlich viel Potential und er kann getrost weitere 10 Jahre reifen!

2016 Méria, 14,5 Vol.% Alkohol

Dieser Wein aus der Maremma vereint klassische französische Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot mit der italienischen Rebsorte Sangiovese. Das heiße und trockene Klima gepaart mit einer Meeresbrise sorgt hier für eine perfekte Ausreifung der Trauben. Im Glas präsentiert er sich in dunklem Granatrot mit einer wunderbaren Viskosität. In der Nase dunkle Beeren, Röstaromen, Veilchen aus Omas Garten und eine ansprechende Würze. Der erste Schluck offenbart eine wunderbare Struktur und Dichte. Weich und saftig mit anhaltender Länge. Ein Supertuscan, der sich als Schnäppchen bezeichnen kann! Ein toller Begleiter zu gegrilltem Fleisch und zu Pasta-Gerichten, zu Wildschwein und Pulled Pork.

Weine zu beziehen im gut sortierten Fachhandel oder direkt über:
CANTINA ENDRIZZI
Località Masetto, 2
38098 San Michele all'Adige (Trento)
Tel. +39.0461.650129
E-Mail: info@endrizzi.it
www.endrizzi.it

Kanton Freiburg / Fribourg in der Westschweiz

Wo kulturelle Vielfalt die Lebensqualität erhöht

Blick auf die Zähringerbrücke in Fribourg

Gour-med

Die Region Fribourg in der Westschweiz pflegt ihr kulturelles Erbe und die Traditionen des Kantons. Sich mit seiner Herkunft zu identifizieren bedeutet Geschichte leben und erleben. Das ist für die Menschen im Kanton Freiburg, dem Teil der Schweiz, wo das Französische mit dem Deutschen eine Symbiose des gesellschaftlichen Zusammenhalts bildet und die Grundlage einer kulturellen Vielfalt ist, wie man sie selten findet.

Allein in Fribourgs Altstadt gibt es über 200 gotische Fassaden zu bewundern. Hier kommt einem schnell mal der Gedanke, im Mittelalter gelandet zu sein. Das Wahrzeichen der Stadt – die St. Nikolaus Kathedrale – mit dem 74 m hohen Aussichtsturm ist einen längeren Besuch wert. Sehr schöne, gut erhalten Fresken und religiöse Symbole und das von dem polnischen Künstler Jozef Mehoffer gestaltete Kirchenfenster gehören zu den bedeutendsten Kunstwerken Europas.

Die längste, ca. 900 Meter lange, noch existierende Befestigungsmauer der Schweiz findet sich in Fribourg zwischen Bollwerk, Murtentor und dem Garten der pädagogischen Hochschule. Ein Spaziergang über die Mauer, von Turm zu Turm, bietet abwechslungsreiche Aussichten und Perspektiven auf das alte und moderne Freiburg. Die Sehenswürdigkeiten in Verbindung mit der ausgeprägten Gastfreundschaft der Freiburger sind ein Grund, warum jedes Jahr viele Touristen die Stadt und Region besuchen. 12 unterschiedliche Museen, vom Naturhistorischen Museum, Museum für Kunstgeschichte bis hin zum Gutenberg Museum laden ein, sich mit der Stadtgeschichte und die der Region vertraut zu machen. Wer dem Trubel in den Gassen entfliehen möchte, unternimmt einen entspannenden Spaziergang am Ufer der Saane. Um noch detaillierter in die Geschichte der Stadt einzutauchen, empfiehlt es sich an einer der vielen angebotenen Führungen teilzunehmen.

Fribourg ist kulinarisch hervorragend aufgestellt. In allen Stadtteilen findet man gute Restaurants, die mit Produkten aus der Region die Gäste verwöhnen. Viele sind von den renommierten Gastroführern ausgezeichnet. Lassen Sie sich einfach treiben und entdecken Sie selber eines von den vielen kleinen Bistros die am Weg liegen.

Der Einfluss französischer Kochtradition ist in fast allen Restaurants und Bistros zu schmecken. Wie allgemein bekannt gehört die Küche des Nachbarlandes zu den besten in Europa.

Murtentor in Fribourg

Perfekt gemacht, die Multimedia-Schau im Museum Murten

Ein wichtiges Stück Schweizer Geschichte wurde in dem Städtchen Murten, oberhalb des gleichnamigen Sees gelegen, geschrieben. 1476 ist Murten Kriegsschauplatz zwischen dem burgundischen Heer, angeführt von Karl dem Kühnen und den Eidgenossen. In einer perfekt gemachten Multimediaschau im Museum Murten wird transparent und fast originalgetreu die Geschichte dieser für ganz Europa bedeutenden Schlacht gezeigt. Die Schlacht bei Murten, wie sie in den Geschichtsbüchern genannt wird, war entscheidend für die Aufteilung der Kantone.

Murten im 11. Jh. als Festung gegründet und ab 1228 freie Reichsstadt und großes Handelszentrum war ein Zentrum der Macht. Wer hier regierte und verwaltete, gestaltete die Entwicklung der Region, hatte Einfluss und Geld. Die Kämpfe um die Macht haben die Stadt bis heute geprägt.

Durch das Berntor, in der zum Teil noch erhaltenen Stadtmauer, betritt man die Altstadt und ist erstaunt über die gut restaurierten mittelalterlichen Gebäude. Die Hauptgasse mit den wunderschönen Laubengängen verzaubert die Besucher. Wenn jetzt noch eine Postkutsche um die Ecke biegen würde wäre das Bild komplett. In den Laubengängen verbergen sich kleine Geschäfte und Restaurants die ihre Waren gut und regensicher präsentieren.

Dass hier in den engen Gassen mit der beliebten Außengastronomie noch reger Autoverkehr herrscht und ausgewiesene Parkplätze vorhanden sind, ist verwunderlich und passt nicht mehr in die Zeit des Klimaschutzes. Schade, wenn die entzückende, sehenswerte historische Altstadt autofrei wäre, könnten Besucher gefahrenfrei hier bummeln.

Ein historisches Kleinod, Murten

Das Berntor, Durchgang zur Altstadt Murten

Blick über die Dächer zum Murtensee

Bei einem, empfehlenswerten Rundgang über die sehr gut erhaltene Befestigungsanlage entdeckt man immer wieder neue Perspektiven beim Blick über die Dächer. Schon vor Jahren hat man hier Antennen und SAT-Schüsseln auf den Dächern verboten und so stört nichts den Ausblick auf die Stadt, den See und die herrliche Landschaft. Eine weitere, auch der Schlacht von 1476 geschuldeten Besonderheit Murtens ist die Zweisprachigkeit der Bewohner, 83 % sprechen Deutsch und 15 % Französisch. Es kommt vor, dass bei einer Unterhaltung, von Murtener

Auf dem Murtensee

Einwohnern jeder in seiner bevorzugten Sprache redet. Verständigungsprobleme gibt es aber nicht.

Nach dem Bummel durch Murten setzen wir mit dem Schiff über den See ans andere Ufer nach Praz. Die jedes Jahr im September veranstaltete „Route Gourmande du Vully“ ist ein kulinarisches Erlebnis, bei dem ausschließlich regionale Spezialitäten einheimischer Erzeuger angeboten werden. Ein 3,5 km langer Erlebnis- und Genussweg durch die Weinberge am Mont Vully lädt zum Degustieren der Produkte ein. Die Verkostungsstationen bieten edle Tropfen der kleinsten Schweizer Weinregion und kulinarische Leckerbissen an. Aber Achtung, die Verführung ist groß, leicht unterschätzen die Teilnehmer die Wirkung der klein ausschauenden Gläser.

Degustation auf der „Route Gourmande du Vully“

Was aber wäre eine Westschweiz-Reise ohne Käse-Verkostung der berühmten Sorten die hier hergestellt werden. Der nächste Tag führt uns nach Charmey. Dort fahren wir mit der Seilbahn auf ca. 1300 Meter Höhe zur Fromagerie der Familie Piller in Vounetse. Wir erleben wie der köstliche Gruyère nach alter Tradition, und nur mit Handarbeit, aus der frischen Milch der Alpkühe hergestellt wird. Drei Generationen der Familie Piller stehen um den großen mit Milch gefüllten Kupferkessel über einem lodernden Feuer. Abwechselnd wird probiert wann die richtige Konsistenz erreicht ist um den Käse abzuseihen und in die bereit gestellten Holzformen zu füllen. In einem Nebenraum lagern die Käselaibe mit unterschiedlichen Reifegraden.

Selbstverständlich gibt es zum Abschluss große Portionen vom Gruyère und Vacherin zum Verkosten. Ein Paradies für Käseliebhaber, einfach nur köstlich.

Alles Handarbeit in der Alpkäserei Piller

Nach dem Käsegenuss fahren wir in die Stadt Gruyères, die dem Käse ihren Namen gab. Die kleinen, alten Häuser, z.T. aus dem Mittelalter, wirken wie eine Puppenstube. Es würde nicht wundern wenn die Einwohner in Garderobe damaliger Zeit gekleidet wären. Über allem thront das Schloss Gruyères, umgeben von den Freiburger Voralpen. Ein majestätischer Anblick. Die Besichtigung ist ein Spaziergang durch acht Jahrhunderte Geschichte, Architektur und Kultur. Auch hier wurde Schweizer Geschichte geschrieben. Wechselnde Besitzer der im 11. Jahrhundert erbauten Anlage haben wertvolle Zeugen ihrer Zeit hinterlassen. So findet man hier die Rauchmäntel der Ritter des Ordens vom Goldenen Vlies Karl des Kühnen und viele Bilder der im Jahr 1849, von der Familie Bovy gegründeten Künstlerkolonie, die berühmt waren für den Troubadour-Stil und natürlich für rauschende Orgien. Ein Familienmitglied wurde beauftragt die Münze der Schweizer Franken zu entwerfen. Der Entwurf wurde akzeptiert und ist bis heute gültig.

Im Anschluss kann man das direkt vor dem Aufgang zum Schloss liegende H R Giger Museum besichtigen. Giger war ein Schweizer Künstler der durch seine skurrilen Werke bekannt geworden ist. Im Museum befindet sich die größte Werksammlung von HR Giger und umfasst Bilder, Skulpturen, Möbel und Filmkulissen. HR Giger nimmt Sie mit auf eine Reise zwischen Realität und Fiktion, Vergangenheit und Zukunft. Auch die HR Giger-Bar, gleich gegenüber dem Museum, ist einen Besuch wert. Hier kann man zwischen Skeletten und Totenköpfen an einem Drink nippen. Nichts für Feinfühlige.

Wahrzeichen von Gruyères, das Schloss, erbaut im 13. Jahrhundert

Marguerite Brunners „Dialog mit der Seele“

Im Zentrum des Ortes ist die kleine Galerie „Le Calvaire“ in der Künstler aktuelle Werke ausstellen. Während unseres Besuchs stellte Marguerite Brunner ihre neuesten Werke zu dem Thema „Dialog mit der Seele“ aus.

Tagsüber tummeln sich reichlich Touristen in dem kleinen Städtchen. Die vielen Restaurants sind gut besucht, kein Wunder, denn in allen wird das berühmte Fondue moitié-moitié (bestehend aus 50% Gruyère- und 50% Vacherin-Käse) angeboten. Im wahrsten Sinne des Wortes ein Genuss zum Dahinschmelzen!

Zum Dahinschmelzen Käsefondue im Restaurant Le Chalet

Gruyères eignet sich sehr gut als Ausgangspunkt für die vielen anderen Highlights dieser herrlichen Naturlandschaft.

Bei einer geführten Kräuterwanderung erfährt man nicht nur viel über die Heilwirkung dieser Pflanzen, nein die meisten Kräuter sind auch essbar, wie uns Kräuterfee Marlyse Rauber erklärt. Einiges wird gleich mitgenommen und nach der Wanderung bei einem kleinen Kochkurs verarbeitet. Zum Beispiel kommt die Brennnessel ins Risotto und in das Sauerampferblatt wird Käse gewickelt und kurz angebraten. Aus vielen verschiedenen Blüten stellen

Kräuterfee Marlyse Rauber

wir einen Brotaufstrich her. Sieht nicht nur sehr appetitlich aus, es schmeckt auch köstlich.

Aber was wäre ein Besuch der Region Fribourg ohne auf den Gipfel des 2002 m hohen Moléson zu fahren und die fantastische Aussicht über weite Teile der Alpen, den Mont Blanc und den Jura zu genießen.

Nicht nur Schweizer Käse ist weltweit bekannt und beliebt, das Gleiche gilt natürlich auch für die Herstellung von Schokolade. Zum Abschluss dieser Tour unternehmen wir noch einen Abstecher nach Broc zur bekannten Schweizer Schokoladenfabrik Cailler. Eine kleine Führung durch das Museum Callier über die Anfänge der Schoggi-Herstellung bis zur Perfektion in der heutigen Zeit zieht selbst die jüngsten Besucher in ihren Bann. Der anschließenden Verkostung kann niemand widerstehen. Sie ist Höhepunkt des Besuchs.

Die Westschweiz mit der Region und dem Kanton Fribourg oder Freiburg – je nach Sprachbevorzugung – lohnt einen Besuch für Genießer, Geschichtsinteressierte, Kulturliebhaber, Weinkenner oder solche die es werden möchten und natürlich Naturbewusste die schöne Landschaften lieben.

Fahren Sie hin, Sie werden begeistert sein.

Weiderösschen: entzündungshemmend und fiebersenkend

Lecker: Brotaufstrich mit essbaren Blüten

Fotos: Gour-med

Infos:
www.fribourgregion.ch
www.regionmurtensee.ch
www.la-gruyere.ch
www.gruyereshotels.ch
www.chateau-gruyeres.ch
www.hrgigamuseum.com
Restaurant Chalet de Gruyères
www.chaletgruyeres.ch
www.cailler.ch

Alles aus Schokolade, im Museum Cailler

Piemont

Region Cuneo, Kulinarik, Kultur und herrliche Landschaften zum Radeln

Gour-med

Das Piemont genießt nicht nur bei Weinkennern und Experten einen exzellenten Ruf. Gourmets, Küchenchefs, Hobbyköche und Trüffelliebhaber schätzen die regionalen Spezialitäten ebenso. Der Herbst mit dem Start der Trüffelsuche und Esskastanien-Ernte sind Grund für viele Genießer, ins Piemont zu kommen.

Ein lohnenswertes Ziel ist das südliche Piemont mit der Stadt und der Region Cuneo. Die kleine reizvolle Stadt mit ca. 53 000 Einwohnern ist bekannt für Kunst und Kulinarik. Für Radsportler bietet die Region abwechslungsreiche Touren von leicht bis hin zur alpinen Herausforderung.

Die keilförmig angeordnete City (Keilspitze = pizzo di Cuneo) wird 1198 erstmalig urkundlich erwähnt. Im gleichen Jahr ist auch der Dom errichtet worden. Dom und die San-Francesco-Kirche gehören zu den wenigen gut erhaltenen Gebäuden des frühen Mittelalters. Die renovierten Altstadthäuser stammen dagegen aus dem 17. und 18. Jahrhundert. Das Zentrum der Stadt und Treffpunkt für Einheimische und Gäste ist die große Piazza Galimberti, auf der finden die kulturellen und sportlichen Veranstaltungen von Cuneo statt.

Zentrum von Cuneo: Piazza Galimberti

Eine der schönsten Europas „Alte Salzstraße“ durch Piemont, Ligurien und Frankreich

Den Altstadtbummel durch die kleinen Gassen zur Kathedrale oder den Museen sollte man hier starten. In den 2 km langen mittelalterlichen Arkaden, die bei starker Hitze einen schützenden kühlenden Effekt bieten, wird der Bummel zu einem Abenteuer durch die kulturelle Historie, Kunst und kulinarische Vielfalt von Cuneo.

Kloster San Francesco, heute Stadtmuseum

Parco Fluviale Gesso e Stura: Mit geschlossenen Augen auf der Linie bleiben

Die Via Roma, Cuneos älteste Straße und Genussmeile zu erobern ist ein Erlebnis, das man in bester Erinnerung behalten wird. Der Palazzo Lovera, mit dem „Il Grill del Lovera dal 1939“ gehört zu den Top-Adressen für Feinschmecker. Auf die Empfehlung von Besitzer Giorgio Chiesa, Kenner und Liebhaber von gutem Essen und exzellenten Weinen, können sich die Gäste verlassen. Alle Gerichte sind von ausgesuchter Qualität, frisch und sehr aromatisch zubereitet. Mit charmanten Worten empfiehlt der weltgewandte Grandseigneur, gelernte Koch und frühere Manager etlicher Luxushotels seine

Trüffelzeit

Menus und Weine. Spätestens nach dem Essen wissen die Besucher, das Giorgio Chiesa ein begabter und leidenschaftlicher Gastronom ist, dem das wichtigste glückliche Gäste sind. Die Plätze vor seinem Grill-Restaurant sind sehr begehrt, schon wegen der abwechslungsreichen Aussicht auf die Via Roma und das bunte Treiben.

Eingebettet zwischen den Flüssen Stura und Gesso am Rande der piemontesischen Alpen öffnet sich eine herrliche Landschaft mit attraktiven sportlichen Angeboten, insbesondere im Winter und ganzjährig für Mountain-Biker, die sich gerne auf ein Abenteuer einlassen.

Zum Einradeln bietet sich die Tour zum zentrumnahen „Fluss-Naturpark Parco Fluviale Gesso e Stura“ an. Der Themenpark ist als interaktive Erlebniswelt konzipiert. Das Besucherzentrum informiert über aktuelle Veranstaltungen und Ausstellungen. Schwerpunktthemen sind Bildungsaktionen zum Umwelt- und Klimaschutz. Darüber hinaus sind sensorische Tests mit interdisziplinären Aktionen für jedermann möglich. Wissenschaftliche und kulturhistorische Fragen werden ebenso behandelt wie experimentelle Aktivitäten zu Naturwissenschaften.

Trüffelsucher und Gastronom aus Leidenschaft: Giorgio Chiesa

Eine andere etwas größere E-Bike Tour mit leichten Steigungen führt durch den Naturschutzpark „Gesso-Stura“ Richtung Mondovì. Auf ca. 4500 ha breitet sich eine Oase für Flora und Fauna aus, die man von den deutlich gekennzeichneten Rad- und Wanderwegen sehr gut beobachten kann.

Aus dem Naturpark führt die Bike-Strecke nach Mondovì, einer historischen Altstadt. Hier sollte man nicht versäumen, die Belvedere Gärten und natürlich die gut erhaltene Chiesa della Missione zu besuchen.

Machen Sie unbedingt einen Abstecher und eine Pause in der Kloster-Ortschaft Rocca de' Baldi. Die romantische L'Osteria del Castello erfreut jeden Gast der dort eintritt. Die Chefin kocht „à la Mama“. Man muss es erlebt haben, so gut ist das. Ein „Weltwunder“ finden Sie in Vicoforte, unweit Mondovì, dort steht der Dom Magnificat al Santuario mit der größten elliptischen Kuppel der Welt. Der Dom

Gefährlich und spektakulär: Der Aufstieg in die elliptische Kuppel

ist ein Kunstwerk der Renaissance und des Barock. Die Kuppel, 75 Meter hoch mit einem Durchmesser von 35 Metern zu ersteigen ist ein Abenteuer, das man unbedingt erlebt haben muss. Man taucht ein in die Vergangenheit berühmter Kirchenmaler und Baumeister. Erstaunt und bewundernd schaut man auf die gemalte Geschichte des neuen und alten Testaments. Prachtvolle Farben, ausdrucksvolle Bilder mit emotionalen Gesichtern sind beeindruckend und ziehen Besucher in ihren Bann. Der Lichteinfall verzaubert mit Effekten, wie man sie selten erlebt. Das Bauwerk wurde von 1596 – 1733 fertiggestellt und ist heute UNESCO Weltkulturerbe. Der Aufstieg in die höchste Ebene der Kuppel ist etwas schwierig, aber die Aussicht ist eine adäquate Belohnung.

Barockkunst in der Kuppel in luftiger Höhe

Eine sehr schöne Tour – für E-Mountain-Bikes – ist die Strecke über Entracque nach St. Anna di Valdieri. Kehren Sie unbedingt in der Bio Magia nelle Maritime ein. Dieses Kleinod der Ruhe ist der ideale Platz für Naturliebhaber und alle,

Hilft immer: Diego Forneris

die gerne den Alltag vergessen möchten. Lediglich vier Appartements stehen zur Verfügung. Dafür gibt es aber ganz viel Wald und Ruhe. Die Appartements sind sehr gut eingerichtet und bieten erholsamen Komfort. Für Entspannung nach einem anstrengenden Wander- oder Skitag sorgen zwei Saunen. Baden kann man unterhalb der Ferienwohnungen in dem kühlen Gebirgsbach.

Es ist einsam, aber entschleunigend!! Die Besitzer Rita und Salvatore sind Gastgeber, wie sie nur in der Einsamkeit der Berge vorkommen, höflich, freundlich, hilfsbereit und vermitteln das aufrichtige Gefühl, willkommen zu sein.

Nicht weit von hier und passend zu der naturnahen Unterkunft von Rita e Salvatore, dem Bio Magia nelle Maritime befindet sich Europas bedeutendes Forschungszentrum für Wölfe, das Centro Uomini e Lupi. In einer gut erklärenden Ausstellung erfährt man alles über die Ausweitung der Wolfspopulation in Europa. Leider haben wir in dem der Ausstellung angeschlossenen Freigelände keine Wölfe gesehen.

Für Mountain E-Biker ist die Via del Sale – eine alte Salzstraße – eine besondere Herausforderung. Die frühere Verbindung zwischen Piemont, Ligurien und Frankreich wird nicht nur von Bikern geschätzt. An bestimmten Wochentagen ist es Autos und Motorrädern erlaubt, die schmale Schotterpiste zu befahren. Abenteuerliche Kurven und Steigungen mit bis zu 14 % sind zu bewältigen. Das kostet, trotzt E-Motor-Unterstützung, Kraft, Energie und große Konzentration. Wer nicht aufmerksam ist, landet schnell neben der Piste oder stürzt einen steilen Hang hinab. Die Mutigen, die es geschafft haben, erreichen glücklich aber erschöpft die Berghütte Don Barbera und genießen die rustikalen, aber sehr schmackhaften Spezialitäten der Region. In diesem Teil des Piemonts steht Europas größter Wald aus Esskastanien-Bäumen. In der Erntezeit, Anfang Oktober bis Mitte November, begeben sich Hunderte von Menschen in die Wälder und sammeln die braunen Früchte, um sie auf dem Markt oder an die Gastronomie zu verkaufen. In den Restaurants werden in dieser Zeit Gerichte, die aus der Esskastanie zubereitet werden, angeboten. Alles dreht sich um die Baumfrucht. In weniger ertragreichen Jahren erzielen die Sammler bis zu € 400,- für 100 Kilo. Kein schlechtes Geschäft für fleißige „Waldläufer".

Terrasse der Bio Magia nelle Maritime: Salvatore und Mama

Neben der Esskastanie ist die Haselnuss ein weiteres wichtiges Wirtschafts- und Handelsgut. In riesigen Plantagen reifen die Nüsse, gut bewacht, um sie nach der Ernte weltweit zu exportieren.

In der, mit erstklassigen Produkten wie Trüffel, Wein, Esskastanien und Haselnüssen u. v. m. gesegneten Region wie das Piemont ist gutes Essen eine wichtige Lebenshaltung.

Außer dem „Il Grill del Lovera dal 1939" an der Via Roma gibt es weitere empfeh-

lenswerte Restaurants die ausgezeichnet kochen und auf hohem Niveau mit elegantem Ambiente und dem Flair typischer italienischer Gastronomie einen Besuch lohnen.

Die Osteria Senza Fretta (Zeit nehmen, frei übersetzt) mit der Küchenchefin Daniela ist ebenso ein kulinarisches Erlebnis mit Esprit und kreativen Ideen wie das I 5 SENSI (die 5 Sinne), beide im Zentrum von Cuneo. Marco, der Mann von Küchenchefin Daniela im Senza Fretta, ist zuständig für den Service. Mit viel Leidenschaft betreiben beide ihre Osteria

Daniela und Marco von der Osteria Senza Fretta

und begeistern die Gäste. Das mediterrane Ambiente des I 5 SENSI wirkt eher puristisch mit gepflegtem Understatement. Was aber nicht auf die Speisen

Küchenchef vom Il Nazionale: Fabio Ingallinera

zutrifft. Die Vorspeise „Pink Veal Round e Daikon", piemontesische Ravioli gefüllt mit Kalbsragout und japanischem Rettich ist eine mediterran-asiatische Fusion die harmoniert und ein perfekter Auftakt ist. Der Hauptgang, karamellisiertes Spanferkel mit Auster lässt ahnen wie viel Potenzial der Chefkoch mitbringt. Leider kommt es nicht häufig vor, auch in Italien nicht, dass in einer so kleinen Region wie Cuneo eine erstaunliche Anzahl guter bis sehr guter Restaurants – zum Vergnügen der Gäste – ihre Leistung anbieten.

In Vernante, dem bekanntesten Wintersportort in den nahen Alpen, erweckt im Moment ein Restaurant mit Namen „Il Nazionale" das Interesse von Gourmets. Küchenchef Macario Andrea interpretiert alte lokale Rezepte neu. Vieles wird vegan oder vegetarisch „umkreiert". Die Mindestvoraussetzung für die Produkte ist Bio, lokal und frisch. Der Anspruch konzentriert sich ganz auf das Ziel möglichst schnell den ersten Michelin Stern zu bekommen. Man wird sehen!

Tajarin Burro mit Anchovis im Il Nazionale

Radeln mit E-Bike und auf keinen Fall ohne fachkundigen Guide, viel Kulinarik und Kultur plus einer bezaubernden Landschaft mit, noch, intakter Natur. Wenn das Ihren Wünschen von Urlaub und Erholung entspricht sind Sie im Piemont und der Region Cuneo bestens aufgehoben. Die Stadt ist von verschiedenen Flughäfen via München gut zu erreichen.

Fotos: Gour-med

Erschöpft aber glücklich: Mountain-Biker auf der historischen Salzstraße

Infos:
www.cuneoholiday.com
Hotelempfehlung:
Hotel Principe di Piemonte / Cuneo
www.hotel-principe.it
Grand Palais Excelsior / Limone
www.grandexcelsior.com
Restaurants:
Il Grill del Lovera dal 1939
www.palazzolovera.com
Osteria Senza Fretta
www.osteriasenzafretta.it
I 5 SENSI
www.i5sensiristorante.it
Bio Magia nelle Marittime / Casa Vacanze
www.cuneoalps.it/en/where-to-sleep/casa-vacanze-bio-magia-nelle-marittime-detail
L'Osteria del Castello / Rocca de' Baldi
www.losteriadelcastello.it
Restaurant Il Nationale / Vernante
www.ilnationale.com
Mountain-Bike Guide
Diego Forneris
www.cyclingnature.it

Eine kulinarische Sinnesreise

Heiner Sieger

Im Zentrum der Kulturstadt Brixen in Südtirol liegt das historische Hotel Elephant, mit einem entzückenden Ambiente voller Geschichte und Geschichten. Die Inhaber des seit 1773 familiengeführten Vier-Sterne-Hauses beweisen zudem in ihren beiden Restaurants, der Apostelstube und dem Elephant, dass Innovation und Tradition kein Widerspruch sein müssen.

Die kulinarische Sinnesreise beginnt im schönen Park des Hotels Elephant. Auf den Spuren des in Brixen berühmten Elefanten Soliman lässt ein Aperitiv in vier Akten den Gast eine wahre historische Begebenheit am Gaumen nachvollziehen. Eine feine Idee, die die Hotelinhaber Elisabeth Heiss und Michael Falk mit ihrem Küchenchef Mathias Bachmann hier regelrecht zelebrieren. Seinen Marsch begann der wackere Soliman 1551, aus Indien kommend in Portugal und gelangte dann über Spanien und die Alpen – mit einem Zwischenstopp in Brixen – bis nach Wien.

Der Weg ist auch ein kleines Wunder der europäischen Geschichte. Das Tier war ein Geschenk des portugiesischen Königs Johann III. an seinen Neffen Erzherzog Maximilian von Österreich. Die Schiffsreise von Lissabon nach Genua war für den Elefanten sicher kein Vergnügen, erst recht nicht der lange Fußmarsch über die Alpen. Die Menschen am Wegesrand erlebten das Tier als Sensation: In Trient applaudierten ihm Bischöfe und Kardinäle, in Bozen wurde er im Triumph empfangen. Auch im kleinen Brixen standen die Städter Spalier, als der Elefant kurz vor Weihnachten 1551 mit großem Gefolge einmarschierte. Für den Gasthof, der bald seinen Namen tragen sollte, wurde die Ankunft zum Glücksfall. Der Wirt Andrä Posch beherbergte den Elefanten 14 Tage lang, bis er am 2. Januar 1552 nach Norden weiterzog. Im Mai 1552 erreichte der Dickhäuter die österreichische Hauptstadt.

Das schon vor 1500 erbaute heutige Hotel Elephant steht mit 44 einzigartigen Zimmern, seinen zwei erstklassigen Restaurants und einer stilvollen Bar für klassische und zeitgemäße Gastlichkeit und wurde 2019 zum Hotel des Jahres gekürt. Die Gastlichkeit wird auch in der Villa Marzari im Park, einem wahren Geheimtipp, gepflegt. Nur wenige Meter vom Haupthaus entfernt, mitten im fast zwei Hektar großen Park mit Swimmingpool, Liegewiese, Gartenbar, 100 verschiedenen Rosensorten, unzähligen Streuobstbäumen sowie anderen seltenen Pflanzen und Gehölzen finden die Gäste auch zwei Tennisplätze und eine kleine Sauna mit türkischem Dampfbad und betörende Ruhe abseits jeglicher Hektik.

Die Neuinszenierung einer langen Reise

Die eingangs erwähnte Reminiszenz an Soliman im Hotel-Park und die Neuinszenierung seiner langen Reise ist zwar nicht derart spektakulär, aber auf jeden Fall für Feinschmecker auch ein Höhepunkt. Und sie ist gleichzeitig die Eröffnung des siebengängigen Degustations-Menüs des Küchenchefs. Inszeniert wird die Reise auf einem quadratischen Bilderrahmen. In dessen Inneren ist unter einer Glasplatte eine historische Landkarte zu sehen, die die Stationen von Solimans Reise nachzeichnet. Auf der Glasplatte selbst sind liebevoll kleine Gaumenkitzler angerichtet, die den einzelnen Stationen zugeordnet sind und fast zu schön sind, um sie zu essen. Der Start ist in Lissabon mit einerm

Einzug des Elefanten Soliman in Brixen

Dekoriert mit Stern und Hauben: Restaurant Apostelstube im exklusiven Art-Deco-Stil der 1920er Jahre

kleinen, erfrischenden Limettenmacron mit roter Garnele. Dann geht es weiter übers Meer nach Barcelona, wo eine gebackene Kartoffelpraline mit Pata negra wartet. Und dann kommen auch schon bald die Berge näher: Im kleinen Brixen und dort im Haus „Zum hohen Felde" macht Soliman Zwischenstopp und der

Der Prolog zum 7-Gänge-Menü ist als kulinarisches Kunstwerk inszeniert

Gast des heutigen „Hotel Elephant" spürt der Reise bei einem Schwarzpolenta-Tartellete mit Felchenkaviar nach. Bei der Ankunft in Wien erfreut den Geinießer dann – wie könnte es anders sein – ein Mini-Wiener-Schnitzel mit feiner Mayonnaise garniert.

Zum Menü werden die Gäste dann in das Restaurant Apostelstube im exklusiven Art-Deco-Stil der 1920er Jahre geführt. Dekoriert ist sie mit einem Guide Michelin Stern und drei Gault-Millau-Hauben (16,5 Punkte). Hier, im edlen Ambiente, tischt der Schüler von Hans Haas und Joachim Wissler einen gelungenen Dreifach-Prolog auf: Tertelette mit Erbsen und Ponzu-Aal, Cassis Macarons mit Süßkartoffel

Küchenchef Bachmann kocht gerne mit Fisch. Hier: Black Cod an Aubergine und kandierter Zitronensauce

Mathias Bachmann, Virtuose am Herd des Hotels Elephant

und Morchel mit Trüffel und Parmigiano Reggiano. Damit nicht genug, sendet Mathias Bachmann als Amuse Bouche eine auch optisch überzeugende Tomatenschale mit Burrata und Wildkräutern.

Als erster Gang folgt eine nach Ikejime getötete Lachsforelle auf Knollensellerie an Kapernblättern und Holunder Beurre Blue. Der Gang ist auch eine Verneigung vor den japanischen Inspirationen, die der Küchenchef auf seinen verschiedenen Stationen gewinnen konnte. „Ich habe mit vielen Japanern zusammengearbeitet und mir dabei Qualitätsbewusstsein und Präzision angeeignet. Während meiner einmonatigen Tätigkeit in Japan habe ich auch Ikejime gelernt. Dabei wird der Fisch über eine Sonde übers Rückenmark getötet. Das ist zwar sehr aufwändig mit jedem einzelnen Fisch, aber zahlt deutlich auf den Geschmack ein, denn somit fließt kein Blut mehr ins Fleisch", erzählt Mathias Bachmann.

Große Lehrmeister, hohes Niveau

Der Virtuose lässt dann als zweiten Gang Langostinos von den Färoer Inseln an Pompelmo und Rettich servieren, eine außergewöhnliche, aber sehr stimmige Kombination. Die kulinarische Sinnesreise führt dann weiter über wahrhaft königlich mundende Fagottini mit Freilandhuhn gefüllt, an Haselnuss und Bergradicchio, gefolgt von einem geschmacksstarken Steinbutt in Tomatenbouillon mit Zucchini und Miso Hollandaise. Die Inspirationen für seine heutige Kochkunst sammelte der 33-Jährige aus dem benachbarten Mühlbach im Pustertal unter anderen bei zahlreichen Sterne- und Haubenrestaurants, wie dem Schöneck in Pfalzen und dem Hotel Castell in Dorf Tirol. Zwei Jahre war er im Münchner Tantris, und ein Jahr im Torre de Saracino an der Amalfiküste mit 2-Sterne Küche tätig.

Michael Falk und Eleonora Corazza präsentieren Solimans Reise kunstvoll im Park des Hotels Elephant

Seit sechs Jahren ist er nun schon Küchenchef in der Apostelstube und dort auch aus dem Schatten seines Vaters, einem bekannten Kochbuch-Autor getreten. „Ich habe dann irgendwann ein Zuhause in Südtirol gesucht, wo ich auf einem bestimmten Niveau kochen kann“, erzählt er. Das hat er nun in der Apostelstube gefunden, die inzwischen auch über Südtirol hinaus einen hervorragenden Namen bei Feinschmeckern genießt.

Zum Niederknieen: Fagottini mit Freilandhuhn gefüllt, an Haselnuss und Bergradicchio

Dass Kochen für Mathias Bachmann seine große Leidenschaft ist, darf man in der Apostelstube einen wundervollen Abend lang erschmecken. Er arbeitet präzise, raffiniert und überrascht stets aufs Neue mit seinen außergewöhnlichen Tellern. Aus der französischen Küche hat er die Kunst köstlicher Saucen übernommen. „Das wichtigste ist das beste Produkt und der Geschmack – vor allem, dass es mir selber schmeckt, so wie ich es zubereite“, bekennt der Küchenchef einen gewissen Hang zum Egoismus an der Kochplatte. „Ich arbeite gerne mit Salzwasserfischen, da bin ich immer auf der Suche, wo ich die besten Produkte herbekomme.“

Auf der Reise an die absolute Küchenspitze

Das Sieben-Gänge Menü setzt er zunächst fort mit knusprigen Kartoffelnocken an Pfifferlingen, gefolgt von einem auf der Haut gebackenen Black Cod an Aubergine und kandierter Zitronensauce. Als süße Abrundung folgt ein edler Saturn Pfirsich mit Tahiti Vanille und seinem sehr geschmacksintensiven, erfrischenden Kokos-Yuzo-Eis. Und wo es einen Prolog gibt, muss natürlich auch ein Epilog den Abschluss eines gelungenen Gaumenerlebnisses machen. Mathias Bachmann komponiert diesen so eigenwillig wie das gesamte Menü: aus Nussbutter-Praline, Kirschkuss und Ananaspâte. „Das Menü wechsle ich nach vier bis sechs Wochen, je nachdem, ob ich auch das Produkt in der passenden Qualität bekomme. Dann muss ich hin und wieder etwas anderes einbauen“, sagt Mathias Bachmann und schmunzelt: „Die Fagottini sind allerdings mein Steckenpferd, die kann ich fast nicht rausnehmen, da die Gäste das auch immer wünschen!“

Auch wenn Mathias in der Apostelstube eine Heimat gefunden hat, ist seine Reise auf dem Weg an die absolute Küchenspitze gewiss noch nicht zu Ende. Der langen Reise des Elefanten Soliman allerdings folgte nur ein kurzer Aufenthalt in Europa: Das Tier starb im Dezember 1553 in der Menagerie in Kaiserebersdorf, wo es an falscher Fütterung und wohl auch an Heimweh zugrunde ging. Nach dem Tod des Elefanten war seine Reise aber noch nicht vorbei. Sein Vorderfuß wurde abgenommen und die Knochen zu einem kunstvollen Stuhl umgestaltet, der bis heute im Stift Kremsmünster aufbewahrt wird. Den Rest verehrte Maximilian dem bayerischen Herzog Albrecht, der den ausgestopften Dickhäuter in seine Schausammlung aufnahm. Als Teil des Bayerischen Nationalmuseums in München überdauerte er noch 400 Jahre.

Solimans Reise als kulinarische Sinneserfahrung

Fotos: Heiner Sieger, Hotel Elephant

www.hotelelephant.com/restaurants/restaurant-elephant

Bulgarien

Thracian Cliffs

Ein Sehnsuchtsziel im Golfsport

Bruno Gerding

Die Bilder sind um die Welt gegangen. Vor jetzt 10 Jahren ist hier nach langer Bauzeit ein Platz entstanden, der seinesgleichen sucht. Auf 85.000 m² und 4,5 km Länge erstreckt sich die Anlage immer am Meer entlang und vielfach direkt am Rand der hohen Klippen. Weiß wie Schnee ragen sie steil an der Brandung vom Schwarzen Meer nach oben.

Das ist ein alle Vorstellungen übertreffendes Schauspiel zwischen dem blau bis türkis schimmernden Meer, den schroffen weißen Klippen, den kunstvoll geschwungenen und überaus schwierig modellierten grünen Bahnen und dem üppigen Baumbestand.

Golfplatz Thracian Cliffs

Hier geht keiner zu Fuß – jeder muss die extrem langen Wege und Höhenunterschiede mit dem E-Cart abfahren. Sonst wäre man wohl ca. 7 bis 8 Stunden unterwegs.

Rustikal Gutes im Golfrestaurant des Lighthouse Golfplatzes: Typischer bulgarischer Salatteller

Aber am 1. Tag waren wir verzweifelt – am 2. Tag wussten wir langsam warum. Wer spricht beim Golf von „Demut"? Hier wird Demut gelebt.

Natürlich reden alle über den Abschlag im Meer an Bahn 7. Der ist etwas in die bei gutem Wetter sanfte Brandung gebaut. Von hier aus muss der gute Golfer so zielsicher und weit schlagen , dass der Ball erst nach mehr als 160 Metern zu Boden geht. Mit nicht so gutem Handicap hat man eine verträglichere Distanz.

Das spektakulärste Loch hat man da aber schon hinter sich. Bahn 6 ist 200 Meter kurz und spannend. Hoch oben auf der Klippe und 40 Meter über dem Grün sieht man vom Abschlag der Top-Spieler nicht sehr viel mehr als Wasser und den Bereich um die Fahne. Da hilft nur ein gerader hoher Schlag. Sensationell!!! Und wir haben das sogar geschafft.

Essen im Restaurant am Golfplatz BlackSeaRama mit exzellenter Küche: Büffelmorzarella

Sollte man negative Erinnerungen erwähnen? Wenn ja , dann sind es die leider vielen nicht fertiggestellten Häuser, die beim Blick in die oberen Regionen der Anlage auffallen und das Gesamtbild stören. Wer so eine extrem teure Anlage bauen kann, wird doch auch da noch für die Optik sorgen können.

Natürlich haben wir auch auf den benachbarten Golfplätzen gespielt mit durchaus ordentlicher Bewertung einschließlich für die gute Gastronomie in den üppigen Clubhäusern. Super lecker die gegrillten Rippchen im Lighthouse – Club und perfekt die als Augenschmaus servierte Kochkunst in Black Sea Rama.

Shiv's Bar ab Loch 9, Lighthouse Golfplatz zur Trinkpause hoch auf den Klippen

Fotos: Bruno Gerding

www.blacksearama.com
www.lighthousegolfresort.com

Kroatien 1

Eine fantastische Kreuzfahrt durch die Inselwelt der Kvarner Bucht

Das Traumschiff, die MS Maritimo

Gour-med

Schon zu sozialistischen Zeiten, als Kroatien ein Teil Jugoslawiens war, gehörte die kroatische Inselwelt zu den bevorzugten Urlaubs- und Erholungszielen an der Adria.

Begründer des immer noch beliebten Gesundheitstourismus im Norden des Landes, hauptsächlich in Opatija und auf Lošinj waren die Österreicher. Sie haben in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts vorweg das Kaiserhaus und der Adel, die klimatischen und landschaftlichen Vorzüge geschätzt und erschufen die touristischen Infrastrukturen der Region. Heilklimatische Luftkurorte, Rehabilitationskliniken und Luxushotels wurden errichtet und damit die Voraussetzungen für Erholung, therapeutische Behandlungen und entspannende, zum Teil Monate dauernde Aufenthalte geschaffen.

Nach 1945 und der damit verbundenen Neuaufteilung Europas änderte sich alles. Die ehemaligen, meist luxuriösen Hotels waren den Parteibonzen und Touristen, die Devisen ins Land brachten, vorbehalten und meistens dem Verfall ausgesetzt. Ein erneuter Umbruch erfolgte nach dem Ende der kommunistischen Ära. Jugoslawien teilte sich – zum Teil mit Waffengewalt – in Nationalstaaten auf und orientiert sich an den demokratischen Staaten Westeuropas. Bereits 2013 wird Kroatien Mitglied der EU und knüpft an die Bädertradition der Vergangenheit an. Mit dem Aufbau neuer touristischer Attraktionen wie Kultur, Kulinarik, Natur und Strandurlaub entwickelt sich das Land schnell zu einer der meist besuchten Destinationen am Mittelmeer.

Die faszinierende Inselwelt mit pittoresken Felswänden rahmen kleine Buchten ein und sind ein idealer Ort für Wassersportler. Die vielen kleinen Inseln, einige sind nicht bewohnt, mit ihrer ursprünglichen Landschaft strahlen eine behagliche Ruhe aus und laden zum Verweilen ein. Das ist einer der Gründe, warum Inselkreuzfahrten von Nord nach Süd oder auch umgekehrt, immer beliebter werden. Einmal ganz abgesehen davon präsentiert sich das Land von seiner reizvollsten Seite.

Eine Tour mit der neuen, erst 2017 in Dienst gestellten „MS Maritimo“ von Opatija durch die Inselwelt Richtung Süden ist mehr als eine gewöhnliche Kreuzfahrt. Schon das Schiff ist kein typischer Vergnügungsdampfer. Es verfügt gerade mal über 19 moderne, helle und komfortable Kabinen, die den gleichen Luxus bieten, wie man es von den großen Cruisern kennt. Bloß der Massenandrang, wie er auf Ozeanriesen mit mehreren

Der Hafen von Mali Lošinj

MS Maritimo Restaurant

Tausend Passagieren üblich ist, fällt aus. Alles ist sehr familiär, ja zwanglos. Kein Dresscode, eher Badeanzug oder Badehose sind angesagt.

In dem hellen Salon werden Frühstück und Lunch serviert, legere Garderobe ist erwünscht, alles soll frei von Konventionen sein. Eine Tisch- oder Sitzordnung gibt es nicht. Jeder entscheidet wann man an welchem Tisch und mit wem sitzen möchte.

Um das Wohl der Gäste besorgt, Josipa (Josefine) Santini

Die MS Maritimo legt jeden Abend auf einer anderen Insel an. Ein Guide, bei unserer Reise ist es die immer um das Wohl der Gäste besorgte Josefine, mit Orts- und Geschichtskenntnissen begleitet die Tour und bietet fachkundige Führungen in den historischen, geschichtsträchtigen und sehr perfekt restaurierten alten Hafenstädten an. Wer nicht daran teilnehmen möchte, erkundet auf eigene Faust die Gegend oder lässt sich mit köstlichem, tagesfrischem Fisch, der in fast allen Restaurants angeboten wird, verwöhnen.

Unser Kapitän Dino Vuković erfüllt nicht das typische Klischee eines Gala-Offiziers. Eine elegante weiße Uniform hat er bestimmt, aber seine Dienstkleidung sind eine kurze Hose und ein T-Shirt. Das ist nicht nur der Hitze geschuldet, es entspricht ganz seine Mentalität. Gemeinsam mit seiner charmanten Frau Marina, unterstützt von fünf weiteren Crew-Mitgliedern, macht jeder das, was gerade getan werden muss. Hierarchien gibt es, aber man merkt sie nicht. Kapitän Dino ist ein freundlicher, unkomplizierter Schiffsführer, dem seine stets gut gelaunte Frau assistiert. Beide haben nur ein Ziel, dass alle Passagiere sich wohlfühlen und die Reise genießen.

Beeindruckende Felsformationen im Nationalpark Kornati

Kapitän Dino und seine immer gutgelaunte Frau Marina

Fangfrisch zubereitet

Genuss- und Reisetipps

Verantwortlich für den guten Geschmack, Küchenchef Edi

Die Verantwortung für den kulinarischen Genuss trägt Edi Kodzoman. Er hat 13 Jahre in Deutschland nahe Aachen, gekocht, spricht deutsch und verwöhnt die Passagiere mit einer exzellenten Auswahl aromatischer Speisen. Selbstverständlich erfüllt er auch gerne Sonderwünsche.

Hier an Bord sind seine Gerichte regional betont authentisch und aus frischen Produkten zubereitet. Die Vielfalt an köstlichen Zutaten ist beeindruckend. Kroatische Spezialitäten wie Fisch, frisch aus dem Meer sind ja unwidersprochen, wirklich eine Delikatesse.

Die „MS Maritimo" startet immer samstags in Opatija und macht den ersten Stopp auf der Insel Krk. Hier erwartet uns ein buntes Treiben, Einheimische und Touristen bevölkern die Promenade, die vielen Restaurants am Hafen sind gut besucht. Trotz allem verbringen wir eine ruhige Nacht an Bord des Schiffes. Die Kabinen sind sehr gut isoliert und man hört vom Trubel nichts.

Der zweite Hafen, den wir – nach einem willkommenen Badestopp in einer romantischen Bucht – anlaufen, ist die kleine Stadt Rab auf der gleichnamigen Insel. Schon 200 Jahre vor christlicher Zeitrechnung besiedelten die Illyrer die Insel und bauten Handelswege auf und konnten ihren Wohlstand mehren.

Edis Spezialität: Adriafisch auf Tomatensugo

Der erste Eindruck lässt vermuten, dass die Insel eine karge Felslandschaft ist, dieser Eindruck täuscht. Rab gehört zu den meist begrünten Inseln in der Adria, Olivenbäume, Mischwald und natürlich die in Kroatien überall zu findende Steineiche sowie grüne Wiesen prägen die

Blick vom Wasser auf das historische Rab

Die Hüterin des Geheimrezeptes der Rapska Torta: Ružica Ribarić

Insellandschaft. Der Grünanteil beträgt mehr als 50 %. Seit mehr als 120 Jahren ist Tourismus ein wichtiger Wirtschaftszweig für die Insulaner. Neben den vier sehr gut erhaltenen oder restaurierten Kirchen, den Heiligen gewidmet oder nach ihnen benannt, ist die Rapska Torta eine Berühmtheit in Rab und die kulinarische Attraktion für Liebhaber köstlicher Süßspeisen.

Diese aromatische, aus gemahlenen Mandeln, Zucker, viel Eiern und weiteren, zum Teil geheimen Zutaten hergestellte Torta ist ein ganz besonderer Genuss. Aromenreich und auf jeden Fall verführerisch lecker. Für eine Diät ist die Rapska Torta allerdings nicht geeignet, köstlich ist sie trotzdem.

Etwas abseits des touristischen Zentrums, idyllisch in einer kleinen Bucht gelegen, befindet sich das beliebte Fischrestaurant More. Küchenchef Petroslav Dumić, einer der bekanntesten Fischspezialisten auf Rab, verarbeitet alles was das Meer fangfrisch bietet zu feinen Speisen. Auf der Terrasse des Restaurants lässt sich bei romantischen Sonnenuntergängen mit exzellentem Essen ein wunderbarer Abend erleben. Eine Reservierung ist empfehlenswert.

Herrliche Buchten mit kristallklarem Wasser zum Baden und Entspannen

Scampi à la Restaurant More auf Rab

Der nächste Hafen, den das Schiff nach viel Badespaß in einer traumhaften Bucht ansteuert, ist Zadar, die drittgrößte Stadt Kroatiens. Sie wurde im 2. Weltkrieg nahezu komplett zerstört, umso beeindruckender ist der Wiederaufbau der herrlichen Altstadt gelungen.

Zadar ist ein in Stein verewigtes Geschichtsbuch. Die Spuren der Vergangenheit sind in vielen Kirchen, alten aber sehr gut restaurierten Gebäuden und dem Dom – gewidmet der Hl. Anastasia – zu finden. Zadar war Jahrhunderte lang die Metropole Dalmatiens und lange bevor die Venezianer hier einzogen, von den Osmanen besetzt. Wohin man schaut, die historischen Hinterlassenschaften der

Typisch für Zadar, Kirchen und Klöster

wechselnden politischen Herrscher sind Zeugen der Kultur und des ehemaligen Wohlstandes.

Das Forum Romanum und viele andere römische Viadukte sind heute Sehenswürdigkeiten, die touristisch vermarktet werden. Das Café Lorre ist eine von diesen Attraktionen. Das Haus wurde im 11. Jahrhundert gebaut und beherbergt im hinteren Teil des Cafés die Kapelle des Hl. Laurentius.

Café Lorre mit Durchgang zur 900 Jahre alten Kapelle

Dem wichtigsten Literaten der Renaissance, Petar Zoranić, hat der bekannte Bildhauer Ratko Petrić ein beeindruckendes Denkmal gesetzt, das, so sagt man, jeder Kroate, mindestens einmal im Leben besuchen sollte. Petar Zoranić schrieb den ersten von ihm selbst verfassten Roman in kroatischer Sprache.

Kulinarisch ist Zadar gut aufgestellt. Die meisten Restaurants konzentrieren sich auf lokale Spezialitäten wie Fisch und Lamm. An der Uferpromenade und in den Fußgängerpassagen findet man ein üppiges Angebot erstklassiger Restaurationen.

Unsere Restaurantempfehlung ist das 2Ribara im Zentrum der City. Mit einer großen Außengastronomie, die einen erstklassigen Blick auf das Treiben der Innenstadt ermöglicht.

Ein Besuch der weltweit einzigartigen Meeresorgel an der Uferpromenade gehört unbedingt bei einem Stadtrundgang dazu. Ein faszinierendes Kunstwerk, das jeden mit ihren Klangspielen in den Bann zieht. In unmittelbarer Nähe befindet sich ein weiteres Werk, die Lichtinstallation „The Greeting to the Sun".

Am nächsten Morgen legt das Schiff früh ab. Heute soll es mitten durch den Nationalpark Kornati fahren. Eine Landschaft von beeindruckender Schönheit fesselt uns. Wohin man schaut, kleine unbewohnte Inseln mit schroffen, steilen Felshängen aus Granit und Lavastein versetzen den Betrachter in eine andere Zeit. Diese Jahrmillionen alten zerklüfteten Inseln sind Lebensgrundlage für Flora und Fauna. Sie erinnern an Urzeiten, man kommt sich klein und unbedeutend vor. Der National Park ist auch für seinen Fischreichtum bekannt.

Nachmittags erreichen wir die Bucht Telašćica auf Dugi Otok. Eine Besonderheit ist der Salzsee „Mir"mitten auf der kleinen Insel. Viele Besucher nutzen den See, um ein ausgiebiges „Salzbad" zu nehmen. Von hier gibt es auch verschiedene Möglichkeiten die weißen, fast 100 m hohen Klippen von oben zu bestaunen.

Das einzige kleine Restaurant am Strand ist bei Gästen, die hier per Boot hinkommen wegen seiner Fischgerichte sehr beliebt. Aber auch das sollte gesagt werden, ziemlich überteuert.

Kleiner Yachthafen in Zadar

Am nächsten Tag fahren wir weiter nach Lošinj, bekannt als die Sonneninsel. Dichte Pinienwälder, Kräuter und wild wachsende Blumen verleihen der Insel ein besonderes Flair. Schon die Habsburger schätzen das Klima von Lošinj. Sie erklären die Insel zum Luftkurort, der besonders auch im Winter, wegen der milden Temperaturen bei dem österreichischen Kaiserhaus und Adel ein beliebter Gesundheitsurlaubsort war.

Inselwelt mit bewegter Vergangenheit

Kroatien: Kultur und Geschichte in der Kvarner Bucht

Über 2 000 Jahre war die Statue am Grund der Adria zwischen Felsen eingeklemmt, als ein Taucher sie 1999 vor Lošinj per Zufall entdeckte. Es war eine archäologische Sensation. Die antike Bronzestatue, die den griechischen Athleten Apoxyomenos in Originalgröße darstellt, war fast vollständig erhalten. Zu sehen ist dieses Meisterwerk heute im Museum in Mali Lošinj. Das reiche Kulturerbe der Insel begleitet den Besucher auf Schritt und Tritt. Kleine Kirchen, Kloster, Gebäude aus der Zeit der Renaissance, Basiliken und Ruinen aus dem Altertum – überall auf der Insel sind sie zu finden. Insel (**Infos: www.visitlosinj.hr**)

Wie Lošinj ist auch Krk ein beliebtes Reiseziel in der kroatischen Adria. Wegen ihrer Schönheit wurde Krk bereits in der Antike „goldene Insel" genannt. Als einzige von 1185 wohlgemerkt. Goldgelb schimmerten damals wie heute nicht nur die Sonnenuntergänge, Sandstrände und Felsen, sondern auch das Olivenöl, der Honig und der Wein. Bei einem Glas Weißwein der autochonen Rebsorte Vrbnička Žlahtina kann man Krk regelrecht schmecken. Und die vielen Fischerdörfer und Badeorte erzählen mit ihren alten Kulturdenkmälern von einer interessanten Vergangenheit. Wer auf den wilden Hirtenpfaden von Ort zu Ort wandert, dem bieten sich überwältigende Ausblicke auf die umliegenden Hügel und Nachbarinseln (**Infos: www.krk.hr**).

Auch Rab hat eine reiche Geschichte. Schon in der Antike war sie ein wichtiges Zentrum im römischen Reich. Die alten Römer tauften die Insel einst „Felix Arba" („Felix" für glücklich und „Arb" für dunkel, üppig und grün), weil sie so gut entwickelt war. Von Rab stammt auch der Gründer der ältesten noch existierenden Republik der Welt: San Marino. Handelsgeschäfte hatten den kroatischen Steinmetz Marinus auf die andere Adriaseite an den Apennin verschlagen. Als Christ wurde er bald verfolgt und floh in die Berge. Dort gründete er eine Art Zufluchtsort für Opfer der Christenverfolgung. Heute ist der Heilge Marinus auch der Schutzheilige von Lopar und eine besonders wichtige Persönlichkeit für die Bevölkerung (**Infos: www.rab-visit.com**)

Skulptur und Geschichte des Apoxyomenos Museums auf Lošinj

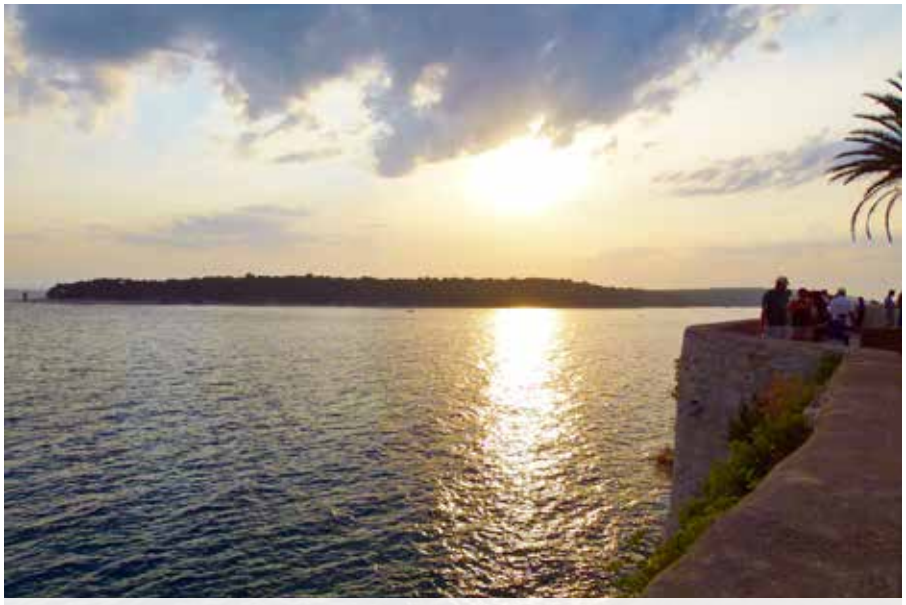
Ein kulturelles Highlight ist das etwas futuristisch anmutende, aber der Antike gewidmete Museum Apoxyomenos. Das Museum ist nach einem Olympioniken benannt dessen Statue im Jahr 1997 im Meer vor der Insel gefunden und 1999 geborgen wird. Das sollte man sich auf keinen Fall entgehen lassen.

Besonders empfehlenswert auf Lošinj ist das Gourmetrestaurant „Alfred Keller" in der Villa Alhambra (siehe dazu Seite 30 – 31).

Unser nächstes Ziel ist Cres, auch Insel der Lämmer genannt. Seit uralten Zeiten wird traditionelle Schafzucht betrieben. Lammgerichte sind neben Fisch in jedem Restaurant auf der Speisekarte zu finden. Ein Rundgang durch die kleine Stadt ist auch hier wieder ein Stück Erinnerung kroatischer Geschichte und Kultur.

Von Cres geht es zurück an den Ausgangsort der Tour nach Opatija. Die Stadt an der adriatischen Riviera mit ihren prachtvollen Hotels und prunkvollen Villen der Belle Époque.

Einige der auf dieser Reise besuchten Orte sind längst im modernen Tourismuszeitalter angekommen, andere haben sich ihren Charme der Vergangenheit erhalten. Wie dem auch sei, eine Kreuzfahrt wie diese wird zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Romantischer Sonnenuntergang über der Kvarner Bucht

Ein schönes Land, ein Deluxe Superior Schiff das Freude macht, ein Kapitän und seine Frau die Freunde werden, ein Koch der Genuss bereitet und die netten Mitreisenden sind die beste Voraussetzung für einen erholsamen und entspannenden Urlaub. Als sehr angenehm empfinden wir, dass das Schiff über Nacht im Hafen liegt, sodass ausreichend Zeit für Erkundungsgänge bleibt.

Probieren Sie es aus, Sie werden überzeugt sein.

Fotos: Gour-med

Info:
Buchungen über
www.katarina-line.com
info@katarina-line.hr
Tel.:+385 51 603 413

Restaurant More
Supetarska Draga 321, 51280 Rab
Tel: +385 (51) 776 457

Restaurant 2Ribara
Blaza Jurjeva 1a, Zadar
Tel.: +385 (0)23 213 445
www.2ribara.com

Kvarner Region
www.kvarner.hr

Lošinj – das Inselparadies in der Adria

für Geniesser, Erholungssuchende und Gesundheitsbewusste

Gour-med

Zu den schönsten Inseln in der Kvarner Bucht zählt Lošinj. Das milde Klima und die ca. 300 Sonnentage sowie die fantastische Fauna und Flora auf der Insel garantieren unvergessliche Tage und wecken die Sehnsucht immer dort zu bleiben.

Schon der österreichische Hochadel erkannte die exponierte Lage der Insel mit seinem gesundheitsfördernden Klima und den Vorzügen der Meerluft. Auf Grund der klimatischen Vorzüge hat die österreichisch-ungarische Monarchie bereits 1892 Lošinj zum Heilklimatischen Kurort erklärt. Die Insel entwickelt sich zum exklusiven Reiseziel des Hochadels aus Österreich, Ungarn und ganz Europa. Bis heute ist Lošinj ein geschätzter Therapieort für Allergiker und Atemwegserkrankte.

Kulturinteressierte erwartet hier eine Vielzahl an Sehenswürdigkeiten. Allen voran das Museum Apoxyomenos. Die Häfen rund um die Insel und das kristallklare Wasser locken Segler, Taucher und Schwimmer an.

Urlauber finden ein umfangreiches Angebot an Hotels und Pensionen.

Zu den attraktivsten und mit variantenreichen Angeboten wie Wassersport, Wellness, Beauty-Treatments, von Fachärzten kontrollierten und entwickelten Gesundheitspaketen bis zu kulinarischen Exklusivitäten auf Sterneniveau gehört das Resort der Jadranka Hotelgruppe Losinj Hotels und Villas an der Cikat-Bucht.

Das Flaggschiff der Gruppe ist unbestritten das Small Luxury Hotel Villa Alhambra inmitten der exklusiven Anlage, direkt an der Strandpromenade. Elegante Jugendstilarchitektur und modernes, edles Design in den Innenräumen knüpfen an vergangene Zeiten als der Adel hier noch zu Hause war. Ein eher dezenter Luxus vermittelt ein Wohlfühlambiente, auch für den anspruchsvollsten Gast.

Die Küche des Restaurants „Alfred Keller", der Name ist eine Hommage an den Wiener Architekten der 1912 die Villa entworfen hat, ist heute einer der kulinarischen Hotspots an der adriatischen Küste. Der junge österreichische Küchenchef Michael Gollenz, ein Ausnahmetalent am Herd, hat beste Referenzen. Ausgebildet wurde er unter anderem bei den 2 Sterneköchen Chistian Kuchler und Rolf Fliegauf.

Michael Gollenz, Küchenchef im Restaurant Alfred Keller

So ist die gerade gewürdigte Leistung mit einem Michelin Stern eine Bestätigung für die innovativen Gerichte von Michael Gollenz und seinem Team. Zusammen

„Vitello Tonnato“ ...

Michelin Stern ist für den jungen Küchenchef kein Grund sich auf den Lorbeeren auszuruhen. Wir sind sicher es ist für ihn Ansporn, sein Können zu perfektionieren um den nächsten, dann 2. Stern zu erhalten.

... und weitere ...

mit Christian Kuchler entwickelt er das gesamte gastronomische Konzept der Villa Alhambra vom Frühstück bis zum Dessert bevor er die alleinige Verantwortung übernimmt.

Feinste Fleisch- und Fischgerichte sowie regionale Produkte werden in den Menus zu aromatischen Kompositionen verarbeitet. Michael Gollenz Kochstil basiert auf der klassisch-französischen Küche mit asiatischen Einflüssen. Seine Kompositionen mit absolut frischen Produkten sind eine gewaltige Geschmacksharmonie die Gourmets geradezu verzaubert.

Favoriten unter den Produkten hat er keine, egal ob Fisch, Fleisch, Gemüse oder Gewürze. Das spielt für ihn keine Rolle, für ihn zählt ausschließlich die Qualität. Das beweist er auch in jedem der einzelnen Menu-Gänge. Das Vitello Tonnato mit Lamm- statt Kalbfleisch, ein absolut regionales Produkt, zeigt wie innovativ

... köstliche Gänge ...

... kreativ interpretiert von Michael Gollenz

der junge Küchenchef seine Menus kreiert. Regionales zuerst, so das Motto, die Nachbarinsel Cres ist bekannt für ihre freilaufenden Schafe die berühmt für ihr hervorragendes Fleisch sind.

Die umfangreiche Weinkarte ergänzt die anspruchsvolle Menu- und à la Carte-Speisekarte. Sie enthält alles was sich ein Weinliebhaber und Experte wünscht und erwartet. Weine von lokalen Winzern bis hin zu edlen Tropfen aus der ganzen Welt. Die Auszeichnung mit dem verdienten 1. Die besten Voraussetzungen bringen Michael Gollenz und sein Team mit.

Fotos: Gour-med, Lošinj Hotels & Villas

Buchungskontakt:
Lošinj Hotels & Villas
by Jadranka turizam Ltd, Croatia
Telefon +385 (0) 51 661 111
booking@losinj-hotels.com
www.losinj-hotels.com

Die Küste vor Vũng Tàu ist teils felsig, die Sandstrände sind naturbelassen

Vũng Tàu - Strand, Spezialitäten und ein Top Golfplatz in Vietnams Süden

Wer in den Süden Vietnams reist, bleibt meist in Saigon (Ho-Chi-Minh-Stadt) und besucht vielleicht die Mekong-Delta Region. Das ist absolut lohnenswert. Wer noch mehr sehen will, dem bietet sich etwa zwei Stunden Fahrt nach Süden an die Küste zum Südchinesischen Meer die Halbinsel Vũng Tàu. Mit 340.000 Einwohnern ist das die größte Stadt an der Küste Südvietnams. Die Anreise kann mit dem Bus aus Saigon erfolgen oder – sehr eindrucksvoll – von dort aus per Schiff.

Vũng Tàu ist auch dank der meist günstigen Windverhältnisse immer noch eine florierende Hafenstadt, aber auch als ganzjähriges Strandziel bei Vietnamesen und internationalen Besuchern beliebt. Die vier Hauptstrände der Stadt sind naturbelassen. In der Trockenzeit von November bis April liegen die Temperaturen zwischen 20 und 25 Grad Celsius – aber auch im Sommer ist ein Strandurlaub möglich, die Regenphasen sind sehr kurz.

Schöne Ausblicke vom kleinen Berg

Schon von weitem ist die Jesus Statue auf dem Small Mountain an der südlichen Spitze der Halbinsel zu sehen. Sie ist 32 Meter hoch und nur sechs Meter kleiner als der berühmte Cristo Redentor in Rio de Janeiro. Von ganz unten führen 800 Stufen zum Fuße der Statue. In der Statue gelangt man über eine enge Wendeltreppe mit weiteren 100 Stufen auf zwei Aussichtsplattformen auf den Schultern der Figur, von denen man einen wunderbaren Blick über die Bucht hat. 1970 errichtete eine christliche Minderheit die Statue.

Wer Ausblicke mag, kann auch etwas weiter westlich ebenfalls auf dem Small Mountain auf den Leuchtturm aus dem Jahr 1911 klettern. Direkt an der Küste steht ein Relikt aus der französischen Kolonialzeit, die sogenannte „Villa Blanche“, die in einem schönen Park steht.

Tempel über Tempel – Affen und Inseln

In Vũng Tàu und Umgebung sieht man eher buddhistische Tempel – sehenswert ist der Chua Khi (Affentempel) in

Das Wahrzeichen von Vũng Tàu ist die Jesus Statue auf dem Small Mountain

Die vorgelagerte Insel Hon Ba kann man bei Ebbe zu Fuß erreichen

der Nähe der Stadt. In diesem buddhistischen Pagodenkomplex am Meer leben fast 200 freche Langschwanzaffen.

Der 18-Loch Golfplatz The Bluffs Ho Tram Strip hat auch international ein großes Renommé

Besonders ist auch die im Südosten von Vũng Tàu vorgelagerte kleine Insel Hon Ba: Sie ist bei Ebbe zu Fuß zu erreichen. Nicht nur kann man dort nach Muscheln suchen, auch gibt es einen sehenswerten buddhistischen Tempel, der der Gönnerin von Matrosen und Fischern gewidmet ist.

Renommiertes Golfspielen

Golfliebhaber wissen einen der besten Golfplätze des Landes in der Nähe von Vũng Tàu: Etwa eine Fahrtstunde nach Osten liegt The Bluffs Ho Tram Strip. Die Sanddünen an der Küste und der teils unberechenbare Wind machen den Platz zum Linkland, den großen Plätzen Großbritannien nachempfunden. Greg Norman, der den Platz mit seinem Team designed hat, sagt über ihn: „Diesen True-Links-Platz zwischen den Dünen Südvietnams zu spielen und dabei die ganze Zeit spektakuläre Ausblicke auf das Meer zu genießen, machen den The Bluffs Ho Tram Strip zu einer weltweit einzigartigen Golferfahrung". Auch internationale und professionelle Golfspieler wissen die Qualitäten dieses Platzes zu schätzen. Zu dem 18-Loch-Platz gehören auch ein schickes Club House sowie ein 5*-Hotel, das The Grand Ho Tram Strip, direkt am Meer.

Leckeres aus der Pfanne

Auch kulinarisch hat Vũng Tàu einiges zu bieten: Neben leckeren Gerichten aus frischem Fisch oder Meerestieren mit regionalem Gemüse sind die Banh Khot besonders hervorzuheben. Das sind kleine Teigfladen aus Reismehl mit Kurkuma, die in einer großen Pfanne mit vielen kleinen Vertiefungen direkt über dem Feuer frittiert werden. Oben drauf kommt eine Garnele oder frischer Tintenfisch. Die Fladen werden dann auf einem Salatblatt zusammen mit frischen Kräutern wie Minze und thailändischem Basilikum sowie Papaya-Salat zusammen gerollt und in Fisch-Sauce mit Chili getunkt. Mmmh!

Fotos: Anh Nhi Do Le/Pixabay, harryruhr/Pixabay, An Nguyen/Pixabay, The Bluffs Ho Tram Strip, Pebblestone/Pixabay

Weitere Empfehlungen sowie Organisation von Reisen nach Vietnam, Laos, Kambodscha und Myanmar richten sich am besten an die Experten von ITS Vietnam an info@itsvietnam.com. Inspiration finden Sie auf der Webseite unter www.itsvietnam.com.

Nicht nur als Snack zwischendurch sind die frittierten Teigfladen Banh Khot lecker!

Brillante Idee für Alleinreisende – entstanden durch Gäste der 7. Tour de Gourmet Solitaire

Susanne Plaß

Mit Kaiserwetter empfing das Hotel Der Seehof in Ratzeburg am 26. September 2021 die bunt gemischte Gästegruppe auf der Sonnenterrasse am Küchensee zur „7. Tour de Gourmet Solitaire" (TdGS). Das Wasser glitzerte, der Lanson Champagner perlte in den Gläsern und aus der Küche von Felix Duwe wurden regionale Appetizer gereicht, wie der in Kürbiskernen gewälzte und gebackene Ziegenkäse mit karamellisierter Walnuss, Forelle auf Rote Bete und knusprige Wachtelkirsche auf Trüffel-Sellerie-Beet. Da fiel das Kennenlernen der Alleinreisenden in entspannter Atmosphäre nicht schwer. Nach dem Fischgang hieß es Abschied nehmen von der herrlichen Seenlandschaft, denn

Felix Duwe präsentiert Vitello Tonnato

das Team vom Waldhaus Reinbek wartete schon mit dem Hauptgang. „Das 5-Sterne-Hotel haben wir im Juni von Ehepaar Schunke gekauft und werden es peu à peu in den Farben Creme und Grüntönen sowie mit zeitgemäßem Mobiliar modernisieren", erläuterte Karl Schlichting seine Pläne. Küchenchef Christian Dudka verarbeitet als passionierter Jäger gern Saisonales. So gab es zweierlei vom Reh mit einer schlotzigen Jus, Brombeeren und gegrilltem Kräuterseitling. Der wortgewandte Service schenkte einen 2018 Marqués de Velilla von der spanischen Grandes Bodegas in die Gläser, ein fruchtiger und tiefroter Crianza, der sich an der Sauce orientierte. Das Dessert mit Nougat, Birne und Krokant begleitet von einem Williams-Christ-Birnenbrand aus der Brennerei

Zweierlei vom Reh mit gegrilltem Kräuterseitling im Waldhaus Reinbek

ganisation einer WhatsApp Gruppe, um schneller Termine absprechen zu können. „Alleine mag ich die Events nicht buchen, da man weder an einem Einzeltisch, noch mit Paaren oder einem geschlossenen Freundeskreis sitzen möchte“, erzählt Friederike (65/Husum), die schon mehrfach bei der TdGS mitgemacht und immer begeistert war.

Hubertus Vallendar und dampfende Darboven Kaffeespezialitäten rundeten den gelungenen Sonntag der fröhlichen Ü 50 Runde ab.

Seit sieben Jahren findet das vergnügliche Restaurant-Hopping als Zielgruppenevent für Alleinreisende innerhalb des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals statt. Die jährlich wechselnde Routenführung sorgt für stets andere Restaurants in dem vor 75 Jahren gegründeten Bundesland. Das Konzept trifft den Zeitgeist, wie die Gäste berichten, so z. B. Günter (69) aus Hamburg: „Es ist sensationell, wie abwechslungsreich die Touren sind – von den Menüs über die Weine bis hin zu den Örtlichkeiten und Gästen!“

Während geschlemmt wurde, entstand der Wunsch, sich gemeinsam auch bei anderen Veranstaltungen des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) anzumelden. Die Idee von Singletischen war geboren und wurde gleich in die Tat umgesetzt. Der 57-jährige Feinschmecker Torsten aus Schülp übernahm die Or-

Whirlpool-Terrasse im neuen Strandflügel vom ambassador hotel & spa

Festival-Debüt von **Tony Hohlfeld

Gastkoch-Geschenk: Chroma Messer

Die 15 Mitgliedshäuser waren angetan von der Erweiterung des Gästekreises. Ab sofort können sich Interessierte für die Singletische an den SHGF Abenden anmelden. Schnell waren die acht Single-Plätze im Boutique Hotel Wassersleben ausgebucht. Bei Interesse stellt das ambassador hotel & spa in St. Peter-Ording zum Festival-Debüt am 28. + 29. Januar 2022 von 2-Sterne-Koch Tony Hohlfeld aus dem Restaurant Jante in Hannover einen Tisch für Alleinreisende zur Verfügung. Nachfragen lohnt sich.

Fotos: Susanne Plaß, Der Seehof, The Mandala Hotel, ambassador hotel & spa

Infos und Buchungen unter www.gourmetfestival.de

Sauerkraut mit Champagner

Kohlernte um Brienne-le-Château

Jörg Hartwig

Ab Herbstbeginn kann man in der „Aube en Champagne" wieder eine ganz besondere Spezialität kosten. Hier wird für die Herstellung von Sauerkraut Champagner in großzügigen Mengen verwendet.

Um Brienne-le-Château im französischen Departement „Aube en Champagne" gehört Kohl zum Landschaftsbild. Er wird dort seit mehr als einem Jahrhundert angebaut, nachdem sich Elsässer in dem Gebiet angesiedelt hatten, und man macht Sauerkraut daraus. Heute ist die „Aube en Champagne" nach dem Elsass der zweitwichtigste französische Sauerkrautproduzent. Hier befindet sich auch die größte Sauerkrautfabrik Frankreichs mit 6.500 Tonnen pro Jahr und Gütesiegel „Label Rouge".

Kohl wird von Ende Juli bis Ende November geerntet. Sobald der Kohl in der Fabrik angekommen ist, muss er schnell eine Reihe von Umwandlungen durchlaufen, die vom Schälen und Reinigen bis zur Milchsäuregärung reichen, einschließlich des Salzens.

Die Hersteller in der „Aube en Champagne" haben eigene Zubereitungsmethoden entwickelt. Wie Monsieur Laurent, der in Blignicourt ein Champagner-Sauerkraut herstellt, das bei den Verbrauchern sehr beliebt ist. Es hebt sich sehr vom traditionellen Sauerkraut ab. Das mit Champagner ist feiner und weniger säurehaltig als das mit Wein.

In ausgesuchten Restaurants kann man diese regionale Spezialität genießen. Die Köche sind dabei mit der Verwendung von Champagner nicht zimperlich. In ein gutes Sauerkrautgericht kommt eine komplette Flasche des edelsten aller Getränke.

Dazu trinkt man auch gerne ein Glas Champagner

Neben Restaurantbesuchen bietet die „Aube en Champagne" auch kulturelle und landschaftliche Highlights. Hauptstadt des Departements ist Troyes, die Schöne aus dem Mittelalter mit ihrer Kathedrale und neun Kirchen im Stadtzentrum. Die Stadt ist für Buntglasfenster, historische Fachwerkhäuser und auch als moderne Shopping-Destination mit großen Outlet-Zentren bekannt. In der Nähe sind das Dorf des Malers Renoir und das Museum Camille Claudels unumgänglich. Die „Großen Seen" begeistern Naturfreunde.

Wer das Sauerkrautgericht lieber zuhause selbst zubereiten will, findet auf den Internetseiten von „Aube en Champagne Tourisme" die richtige Anleitung:

Sauerkraut mit Champagner ist feiner als das mit Wein

Sauerkraut mit Champagner

(Rezept) Schmalz und gehackte Zwiebeln in einer Auflaufform schmelzen. Thymian, Lorbeerblatt, Pfeffer und den Inhalt einer Flasche Champagner hinzufügen. Fünf Minuten köcheln lassen, dann Sauerkraut, frischen Speck und Räucherspeck hinzufügen. Die Auflaufform abdecken. Nach 30 Minuten Garzeit das Fleisch hinzufügen.

Fotos: Choucrouterie Laurent, CDT Aube - Olivier Douard

Allgemeine touristische Informationen:
Tourismusamt
„Aube en Champagne Tourisme"
34 Quai Dampierre
10000 Troyes, Frankreich
Tel.: +33 325 42 50 00
www.aube-champagne.com

Nb. Corona: https://de.france.fr/de/nuetzliche-tipps/info-coronavirus-die-situation-in-frankreich

Der provenzalische Herbst verzaubert Kulinariker und lockt sie in die Region

Die Erntezeit ist für Genießer die Gelegenheit, regionale Spezialitäten vor Ort zu entdecken und das Know-how rund um das Produkt aus erster Hand zu erfahren. Die Provence ist der Garten Frankreichs und bietet Kulinarikern eine enorme Auswahl. Wer die Wahl, der hat die Qual, deshalb beschränken wir uns auf Wein und Edelkastanien. Beides erfüllt die provenzalischen Produzenten mit Leidenschaft, die sie liebend gerne mit Gästen teilen.

Kastanien aus dem Massif des Maures beim Rösten

Zentrale für Weinkompetenz

Im provenzalischen Departement Var trifft man auf vier geschützte Ursprungsbezeichnungen für Wein: Bandol, Côtes de Provence, Côteau Varois und Côteau d'Aix. Weltweit bekannt sind die ausgezeichneten Roséweine aus der Gegend. Wer statt Weingüter abklappern, eine Gesamtübersicht über die provenzalischen Weinvariationen wünscht, begibt sich ins „Maison des Vins Côtes de Provence" in Arcs-sur-Argens. Ob von Nizza oder Marseille erreicht man diese einzigartige Weinauslage in rund einer Stunde. Die Vinothek repräsentiert über 800 Weine der AOP „Côtes de Provence", die zum selben Preis wie beim Winzer verkauft werden. Weinverkostungen gibt es kostenlos. In der Boutique findet man lokale Produkte zum Verkauf, während Weinfreaks Önologie-Kurse buchen können, um ihr Wissen zu bereichern. Außerdem treffen sich Genießer jeden dritten Samstag im Monat bei einem Wine & Dine. Dabei bekocht ein Chef aus der Region die Gäste und den idealen Begleitwein gibt es gleich dazu. Interessierte melden sich im Voraus beim „Maison des Vins Côtes de Provence" an. www.maison-des-vins.fr – Mehr über Wein im Var / https://www.visitvar.fr/en/taste/wine/wine-tourism/

Verliebt in die Provence

Sie strahlt innere Kraft aus, besitzt eine rührende menschliche Wärme und eine Leidenschaft für den Weingarten, der sie nährt. Diese Beschreibung passt zu Corinna Faravel, eine Winzerin aus Deutschland, die sich 2002 in den Dentelles de Montmirail niedergelassen hat. Beachtlich sind die Hürden, die sie auf dem Weg dahin bewältigt hat: Hektar für Hektar Land zu kaufen, das Bedienen der Maschinen lernen, ein Weingut mit kleinem Weinkeller aufbauen sowie nach den ersten beiden Jahren, in denen die Produktion praktisch bei Null lag, wieder Mut zu fassen. Sie überwand, dank ihrer Hartnäckigkeit und Verbundenheit zu ihrer Wahlheimat alle Hindernisse. Corinna ist heute auf ihre drei Bio-Weine stolz. Darunter finden sich zwei Rotweine. Obwohl sie aus der Gegend um Düsseldorf kommt und Deutschland eher für Weißweine bekannt ist, träumte sie von einer Region, in der Rotwein hergestellt wird. https://martinelle.com

Ein Fest für die Kastanie

Als „Brot der Armen" bekannt, beugte die Kastanie früher Hungersnöten vor. Nach dem Niedergang im Verlauf des 19. Jahrhunderts, erlebte sie im Massif des Maures im Departement Var ein Revival. Auf einer Anbaufläche von 2.000 Hektar erntet man zeitgerecht nach Trauben- und vor Olivenlese rund 150 Tonnen davon. Im Var dreht sich zur Erntezeit alles um die leckere Baumfrucht. Die Kastanienfeste im Massif des Maures sind dabei der Höhepunkt. Allen voran in Collobrières, der Hauptstadt der Edelkastanie, wo jährlich an den letzten drei Sonntagen im Oktober der „Kastanienpunk" abgeht. Handwerker stellen ihr Know-How zur Schau, bieten lokale Produkte und einheimisches Kunsthandwerk feil. An den rund 200 Ständen sollten sich Besucher durch die Kastanienspezialitäten probieren. Mehr Infos – https://www.visitvar.fr/en/taste/local-produce/chestnuts/

Foto: Var Tourisme/John Walzl

Inspirationen über die Destination
www.provence-tourismus.de
www.visitvar.fr/en

„Flügel der Schönheit“

Helmuth Köcher, Präsident und Gründer des Merano WineFestivals. spricht exklusiv mit Gour-med über die schwere Zeit während des Lockdowns, die Highlights der kommenden Veranstaltung im November und aktuelle Trends, wie Apulien, Amphorenweine und Rosé.

Heiner Sieger

Wie haben Sie die Coronazeit für Ihr Festival überlebt?

Am 19. Oktober im Vorjahr war klar, dass wir nicht stattfinden können. Ich musste das Büro schließen, und die Mitarbeiter freistellen. Zwei von vier Mitarbeitern sind inzwischen gottlob wieder an Bord. Wir hatten einen erheblichen Einbruch, aber dank Zuschüssen, die die Fixkosten zum Teil abdeckten, haben wir uns über Wasser halten können. Wir haben dann am 21. Juni dieses Jahres mit 40 Produzenten eine Anteprima in Meran gemacht, um zu testen, wie das mit dem Greenpass funktioniert. Das war für mich wichtig, so konnte ich alle wesentlichen Elemente kennenlernen und eine organisatorische Basis legen für das Merano Winefestival in diesem November.

Helmuth Köcher

Was planen Sie für die neue Veranstaltung in diesem Herbst, wird das ein hybrides Event – mit 2G oder 3G?

Die Infektionszahlen machen mir schon Sorge. Obwohl rund 60–70 Prozent geimpft sind, infizieren sich viele Menschen. Aber die Klinikaufenthalte sind gering und es sieht so aus, als kämen wir bei den gesundheitlichen Auswirkungen auf das Niveau einer normalen Grippe. Hoffentlich läuft alles gut, so dass wir mit dem Greenpass die Veranstaltung durchführen können. Ich bin jedenfalls positiv gestimmt, mit den vorgeschriebenen Vorschriften starten zu können. Wir müssen uns natürlich an die gesetzlichen Vorschriften halten, da gilt 3G. Wer den Greenpass nicht hat, kann sich in einer Meraner Apotheke testen lassen. Zudem gilt: Fünf Quadratmeter pro Person sind derzeit zugelassen. Die Kapazität des Kurhauses liegt bei 450 Personen, dazu kommt unsere Zeltstruktur mit 350 Personen, also 800 Personen gleichzeitig können teilnehmen. Ich hoffe aber, das wird noch gelockert. 2019 hatten wir 3000 Besucher gleichzeitig.

Wie haben Sie die Veranstaltung strukturiert?

Wir haben die Veranstaltungstage auf drei verschiedene Zeitabschnitte aufgeteilt. So werden am 5. und 6. November jeweils 160 Produzenten im Kurhaus plus 100 in den Zelten auftreten. Am Sonntag und Montag, den 7. und 8.11. kommen dann 260 neue Produzenten. Parallel findet an vier Tagen die Bio@Dynamica mit jeweils 21 Produzenten – insgesamt also rund 80 – im Hotel Therme statt, mit biologisch zertifizierten Weinen und Winzern, die im biologischen Umbau sind. Dazu kommen noch 100 Produzenten kulinarischer Produkte. Und wir haben noch eine Spirits Area mit einem Bartender-Contest. Dabei müssen die Bartender einen Drink auf Basis der vertretenden Produzenten erstellen und die Drinks auch erklären. Das ist eine tolle Geschichte, da wird auch der Roséwein integriert. Das Ganze wird auch digital kommuniziert, etwa runde Tische und Liveschaltungen. Auch das Finale läuft über Instagram und Facebook, live und aufgezeichnet.

Findet die Veranstaltung auch wieder unter einem Motto statt?

Na klar! Mein Ziel ist folgendes: 20 Prozent weniger Produzenten als früher, aber mehr Platz. Das bedeutet also auch mehr Zeit, in die Gespräche mit den Produzenten zu kommen, den Wein zu genießen und zu erleben. Dafür steht dann unser diesjähriges Motto: „Flügel der Schönheit“. Wir haben ja das Schöne der Natur wiederentdeckt in der Covid-Zeit. Das Naturprodukt Wein muss man erleben, etwa einen Wein vom Ätna, da muss ich das beim Trinken spüren und

verinnerlichen. Dann bekommt der Wein den Bezug zum Territorium und insgesamt eine andere Dimension.

Wie sehen die inhaltlichen Schwerpunkte aus?

Amphorenweine beispielsweise werden ein spannendes Thema sein. Bei den eingeschickten Weinen zur Verkostung kommen immer bessere Qualitäten. Das Ganze wird auch in Bezug gesetzt zum Ursprung in Georgien, mit einer 9000 Jahre alten Weinkultur, die heute noch präsent ist. Da gibt es auch eine große Vielfalt, das muss gut kommuniziert und differenziert werden. Ein Amphorenwein sollte auch die Natürlichkeit des Weines widerspiegeln. Nachhaltigkeit spielt auch da rein, weil die Weine nicht konstruiert sind, also im Keller der Kellermeister seine Hand nicht anlegt. Das wird auch eine Herausforderung für die nächsten Jahre, denn in eine Amphore kommt die Rebe mitsamt Stengel und Schale zusätzlich zum Saft, dann erst wird er abgezogen und kommt in eine zweite Amphore. Das Weinerlebnis hat dann eine völlig neue Natürlichkeit. Amphorenwein hat eben kein Make-up. Das allerdings ist erst mal auch gewöhnungsbedürftig. Das Schöne daran ist: Das Thema ist ein Erlebnis, denn ich habe dann beim Trinken alles vor Augen, von der Arbeit im Weinberg übers Wimmen bis zur Lagerung in der Amphore, da lässt man dem Wein seinen Lauf. Ein weiterer Schwerpunkt wird der Rosé sein. Das wird gerade in Italien stark angekurbelt, wie etwa der Lagrein Kretzer hier in Südtirol. Und es kann ja auch mal ein Rosé sein vom Brunello. In dem Zusammenhang wird auch der Klimawandel ein Thema sein, denn die Erderwärmung würde ja bedeuten, dass verschiedene Anbaugebiete umdenken müssen. Man bekommt ein anderes Trinkgefühl wenn man das versteht.

Voraussichtlich kann das Merano Winefestival im Meraner Kursaal in diesem November stattfinden

Was sind aus Ihrer Sicht die aktuellen Trends bei Weißwein, Rotwein und Rosé?

Das Interesse seitens der Konsumenten für die Rosés ist groß, da sie auch leichter zu trinken sind. Die Nachfrage nach den schweren Weinen mit 15 Grad Alkohol und mehr wird eher zurückgehen. Mit Apulien etwa haben wir auch eine Region als Trend. Apulien hat sich stark in den Vordergrund gespielt, weg von Masse hin zu Qualität. Bei Negroamaro und Primitivo etwa geht der Alkoholgrad nicht mehr auf bis zu 18 Prozent, sondern bleibt auch mal unter 15 Grad. Damit haben die Weine nicht mehr den Marmeladengeschmack, sondern sind leichter zugänglich und bringen mehr Trinkfreude. Die Balance zwischen Frucht und Säure wird immer besser. Auch unser Körper kann das ganz anders verarbeiten. Den gerade aufkommenden Trend zu Prosecco-Rosé sehe ich eher negativ, da man dem Prosecco damit etwas die Identität nimmt. Weiterer Trend: Einige Anbauzonen in Italien bieten jetzt dem Franciacorta etwas Paroli. Das Trento-Doc, die Zone rund um Trient, hat sich gut etabliert von 20 auf 60 Produzenten in den vergangenen zehn Jahren. Oltre-Po Pavese, die Region in der Lombardei bei Pavia hatte zuvor auf billige Schaumweine gesetzt, ändert sich jetzt und geht qualitativ mehr in einen geschmeidigen Bereich. Und Alta-Langa im Piemont, nördlich von Turin, wo der Barolo herkommt, ist das Ursprungsgebiet der Schaumweinproduktion in Italien, zurückgehend auf das 18. Jahrhundert. Die Produkte besitzen noch mehr die Identität des Nordens, sind etwas komplexer und bringen mehr Charakter mit.

Stellen Sie durch Corona auch eine Veränderung am Markt fest?

Die Qualität spielt eine zunehmende Rolle. Die Konsumenten sind anspruchsvoller geworden und setzen sich mehr mit den Anbauzonen auseinander und sind bereit, dafür auch etwas mehr auszugeben.

Das Merano Winefestival feiert heuer sein 30-jähriges Jubiläum – was hat sich in der Zeit verändert?

In der Tat habe ich alle Veränderungen des Marktes seit den späten 80er-Jahren durchgelebt. Heute spielt der anspruchsvolle Wein eine wesentlich größere Rolle, zuhause, aber auch in den Restaurants. Und ganz aktuell: Durch die Covidzeit erlebe ich bei den Menschen eine zunehmende Intensität in Bezug auf die Bedeutung der Natur. Man hört im Weinberg die Vögel singen, erlebt den Mikrokosmos unter den Reben. Der Wein spiegelt das alles und wir Menschen finden uns im Wein wieder. Das geht auch auf die griechische Mythologie zurück, wo der Wein ein Spiegel der Seele ist. Dafür bekommen gerade immer mehr Menschen ein Gespür.

Fotos: Stefania Mafalda

Logan Seibert ist Patissier des Jahres

Der Chefpatissier aus dem 959 in Heidelberg sichert sich den Titel

Am 10.10. fand das große Finale „Patissier des Jahres“ auf der Anuga in Köln statt. Aus über 100 Bewerber:innen standen die besten sechs Patissiers der gesamten DACH-Region im Finale und bereiteten live und vor hunderten Fachbesucher:innen ihre Wettbewerbsmenüs für die Jury zu. Restlos begeistert waren die Juroren von Logan Seiberts Kreationen. Der Chefpatissier aus dem 959 in Heidelberg sicherte sich den prestigeträchtigen Titel. Auf dem zweiten und dritten Platz folgten Christophe Loeffel aus dem „Maison Décotterd“ in Glion (CH) und Christian Kramer aus dem Restaurant Cäsar Ritz im Walliserhof Grand Hotel & Spa in Saas-Fee (CH). Abermals Logan Seibert überzeugte bei der Galbani-Challenge und lieferte das beste Dessert mit Mascarpone. In der Kategorie Verantwortungsvolle Gastronomie by Valrhona wurde Maximilian Döring aus Wettsteins Restaurant in Merode-Langerwehe ausgezeichnet.

Christophe Loeffel, Logan Seibert und Christian Kramer (v. l.)

Sechs der besten Patissiers der gesamten DACH-Region standen im Finale

Hunderte Fachbesucher:innen wohnten am 10. Oktober dem süßen Wettkampfspektakel bei und verfolgten live und in Echtzeit, wie die sechs Finalisten ihre Dessertkreationen zubereiteten und um den prestigeträchtigen Titel „Patissier des Jahres“ kämpften. Über 100 Bewerbungen waren im Vorfeld für einen Platz im Finale eingegangen, doch nur die besten sechs konnten sich im schriftlichen Vorentscheid durchsetzen und bekamen die Chance ihr Können im Live-Wettbewerb auf der Anuga in Köln vor den Augen bekannter Spitzenpatissiers und Branchenkolleg:innen unter Beweis zu stellen.

1. Platz: Dessertvariationen von Logan Seibert

Der Live-Wettbewerb – das waren die Herausforderungen

Angereist aus Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen, der Schweiz und Österreich und in Gourmetküchen, gutbürgerlichen Restaurants und der Gemeinschaftsverpflegung zu Hause standen die sechs Finalisten im Wettbewerb alle vor denselben Herausforderungen.

Logan Seibert begeisterte die Jury restlos

Verköstigt wurden die Menüs von den Spitzpatissiers Bernd Siefert (Café Siefert, Michelstadt), Sebastian Kraus (Patissier des Jahres 2019), Felix Vogel (Konditorei Vogel, Braunfels) André Siebertz (Clostermanns Hof*; Niederkassel-Uckendorf) und Alejandro Wilbrand (Hotel zur Post*, Odenthal).

Es folgten auf Platz zwei Chefpatissier Christophe Loeffel (Maison Décotterd, Glion (CH)) neben Assistent Romain Zbinden und auf Platz drei Chefpatissier Christian Kramer (Cäsar Ritz, Walliserhof Grand-Hotel & Spa) neben Assistent Marcello Giancaspro.

Fotos: Erik Witsoe, Melanie Bauer Photodesign

Weitere Informationen gibt es unter www.patissierdesjahres.com

Fabio Toffolon ist Koch des Jahres

Der Titel bleibt in der Schweiz – Sternekoch aus Bern sichert sich den Sieg

Am 11. Oktober fand das große Finale „Koch des Jahres" auf der Anuga in Köln statt. Aus über 300 Bewerber:innen aus der gesamten DACH-Region standen die besten im Finale und bereiteten live und vor Tausenden Fachbesucher:innen der Fachmesse ihre Wettbewerbsmenüs für die hochkarätige Jury zu. Am meisten begeisterte Fabio Toffolon (zum Äusseren Stand *, Bern) mit seinen Kreationen und sicherte sich so den Titel und 10.000€ Preisgeld. Auf dem zweiten und dritten Platz folgten Yann Bosshammer aus dem Opus V in Mannheim und Stephan Haupt aus dem Restaurant Ente* in Wiesbaden. Außerdem gab es für die Finalisten Sonderpreise zu gewinnen. Den Nachhaltigkeitspreis von Unilever Food Solutions ging an Marvin Böhm aus dem Aqua*** und abermals Yann Bosshammer überzeugte mit seiner Vorspeise bei der Galbani-Challenge.**

Stephan Haupt, Fabio Toffolon und Yann Bosshammer (v. l.)

Die Herausforderungen im Finale – Hochkarätige Jury

Sieben Stunden hatten die Finalisten am Wettbewerbstag Zeit, gemeinsam mit ihren Assistent:innen ihre Drei-Gänge-Menüs für insgesamt fünf Personen zuzubereiten. Dabei musste das Menü folgende Challenges erfüllen:

Vorspeise: Vegan mit Hülsenfrüchten und Datteln
Hauptspeise: Vier Teile vom Kalb, davon zwei Innereien
Dessert: Cremiges, Eisiges, Fruchtiges, Gebackenes, Warmes

Unter der Schirmherrschaft von Dreisternelegende Dieter Müller versammelten sich in der Jury die Besten der Besten um den neuen „Koch des Jahres" zu küren, darunter Sebastian Frank (Horváth**, Berlin), Torsten Michel (Traube Tonbach, temporaire***, Baiersbronn), Clemens Rambicher (Waldhotel Sonnora***, Dreis), Eric Menchon (Le Moissonnier**, Köln), Dominik Sato (dasRestaurant*, Congress Hotel Seepark, Thun (CH)), Thomas Schanz (schanz.restaurant**, Piesport) und Tristan Brandt (959, Heidelberg).

Es folgten auf Platz zwei Yann Bosshammer, Souschef im Opus V** in Mannheim neben Assistenten Logan Seibert und auf Platz drei Stephan Haupt, Souschef Restaurant Ente* im Nassauer Hof in Wiesbaden neben Assistentin Zanda Mierkalne.

Küchenparty im Zeichen der Wertschätzung

Gebührend gefeiert wurde in der Küchenparty Champions Edition. Diese stand ganz im Zeichen der Wertschätzung und Gemeinschaft und sollte neben dem neuen „Koch des Jahres" auch alle Held:innen der Auflage nochmal ins Rampenlicht rücken. „Das Ziel von „Koch des Jahres" war schon immer diesen wundervollen Beruf eine Bühne zu bieten und ihn attraktiver zu machen, damit er nicht ausstirbt – in Anbetracht des akuten Personalmangels, der vielerorts herrscht und der starken Abwanderung aus der Branche nach der Pandemie ist dies jetzt wichtiger denn je. Umso stolzer sind wir auf alle Talente, die wir schon entdecken durften und die mit ihrer Leidenschaft und ihrem Kampfgeist bereit sind die Branche zu revolutionieren", sagt Veranstalterin Nuria Roig.

Siegermenu von Fabio Toffolon

Foto: Melanie Bauer Photodesign

Mehr Informationen gibt es unter www.kochdesjahres.de

Die Krone der 73. Deutschen Weinkönigin geht nach Baden

Die neue Deutsche Weinkönigin heißt Sina Erdrich und kommt aus Baden. In einem spannenden, zweistündigen Finale setzte sich die 24-Jährige gegen ihre fünf Mitbewerberinnen durch. Als Deutsche Weinprinzessinnen stehen ihr Saskia Teucke aus der Pfalz und Linda Trarbach von der Ahr zur Seite.

Als die Geschäftsführerin des Deutschen Weininstituts (DWI), Monika Reule, die Entscheidung der rund 70-köpfigen Fachjury im Saalbau von Neustadt an der Weinstraße verkündete, war Sina Erdrich die Überraschung deutlich anzusehen. Freudestrahlend und sichtlich bewegt nahmen sie und die beiden neugewählten Weinprinzessinnen unter lautstarkem Applaus des etwa 400-köpfigen Publikums die Kronen von ihren Vorgängerinnen entgegen.„Ich bin völlig überwältigt, es war wie eine emotionale Achterbahnfahrt“, sagte die frisch gekrönte Weinkönigin.

Linda Trarbach, Deutsche Weinkönigin Sina Erdrich und Saskia Teucke (v. l.)

Sina Erdrich wird als 73. Deutsche Weinkönigin ein Jahr lang für die heimischen Weine und deren Erzeuger im Auftrag des Deutschen Weininstituts (DWI) auf rund 200 Terminen im Inland und auf internationalen Bühnen unterwegs sein – soweit es das Infektionsgeschehen zulässt. „Die sechs Finalistinnen haben es der Jury nicht leicht gemacht“, berichtete Monika Reule. „Mit dem gewählten Majestäten-Trio werden drei außerordentlich kompetente und souveräne Fachfrauen als neue Botschafterinnen die heimischen Weine weltweit repräsentieren“, so die DWI-Chefin.

Nachdem die Finalistinnen bereits im Vorentscheid die fachliche Messlatte sehr hoch gelegt hatten, ging es in der finalen Wahlgala auch um ihre rhetorischen Fähigkeiten und Persönlichkeit. So galt es als fiktive Reporterin „live“ von einer Veranstaltung zu berichten oder im „Weinimprovisationsspiel“ mit dem renommierten Bonner Improvisationstheater Springmaus in drei Szenen ihre Spontaneität unter Beweis zu stellen. Großen Respekt hatten die Kandidatinnen auch vor der Aufgabe, in 30 Sekunden einen Wein verdeckt zu erkennen.

Der vorläufige Höhepunkt der Wahl-Gala war gegen 22 Uhr erreicht, als die Jury nach der Zwischenabstimmung aus den sechs Finalistinnen die drei Kandidatinnen für das neue Majestäten-Trio auswählte.

Entsprechend spannungsgeladen war die Stimmung auf der Bühne und im Saal bei den letzten beiden entscheidenden Aufgaben. Nach der Beantwortung von drei schwierigen Fragen sollten die drei Bewerberinnen abschließend die Jury mit einer kurzen Rede zum Thema „My Challenge“ von sich überzeugen. Darin berichteten sie sehr emotional und persönlich, welche Situationen für sie in ihrem Leben zu den größten Herausforderungen zählen und wie sie diese meistern.

Sina Erdrich, die auch schon bei den Aufgaben zuvor mit ihrer souveränen Bühnenpräsenz gepunktet hatte, überzeugte hier mit Eloquenz und Natürlichkeit und qualifizierte sich so für das Amt der 73. Deutschen Weinkönigin.

Holger Wienpahl moderierte den live vom SWR-Fernsehen übertragenen Wahlabend, in dem Kabarettist Bernd Stelter mit einem „Weinseminar“ und Sänger Andy Ost für unterhaltsame und humorvolle Zwischentöne sorgten.

Vor ihrer Verabschiedung ließ Eva Lanzerath im Gespräch mit dem Moderator ihr Jahr als 72. Deutsche Weinkönigin Revue passieren, welches sich pandemiebedingt und durch die Flutkatastrophe an der Ahr in vielerlei Hinsicht gänzlich anders als das ihrer Vorgängerinnen gestaltet hatte. Bereits zu Beginn der Wahlgala hatte die aus dem Ahrtal stammende Deutsche Weinkönigin auf die noch immer sehr ernste Situation in ihrer Heimat hingewiesen und weiterhin zur Solidarität mit der Ahr aufgerufen. Dies kam auch während der Wahlgala zum Ausdruck: Die Finalistinnen hatten vorab die Aufgabe bekommen, mit ihren Fans die Buchstaben des Wortes „SolidAHRität“ bildlich darzustellen. Der Dank von Eva Lanzerath galt allen, die ihr und ihrem WeinköniginnenTeam in diesem besonderen und schwierigen Jahr zur Seite standen.

Foto: DWI

Mehr Informationen und Fotos der Finalistinnen unter: www.deutscheweinkönigin.de

Select Green Hotels mit neuem Buchungsportal

Ökologische und soziale Nachhaltigkeitsstandards werden immer häufiger nachgefragt

Select Green Hotels startet als neues Buchungsportal mit einer sorgfältig kuratierten Auswahl der schönsten und zugleich nachhaltigen Hotels in Europa. Transparente und anspruchsvolle Bewertungskriterien zeichnen das Portal aus und erleichtern die nachhaltige Reisebuchung für designverliebte Reisende. Das Portal überzeugt durch intuitive Bedienbarkeit und inspirierendes, übersichtliches Design. Es bietet Kunden zudem Sicherheit und Transparenz bei der Buchung. Mit Select Green Hotels geht eine nachhaltige Alternative in der Welt der Online Buchungsportale an den Start.

Nachhaltiger Tourismus ist mehr als ein Trend: Eine YouGov Studie von 2020 hat ergeben, das 71 % aller Deutschen nachhaltiger reisen möchten, doch die meisten wissen nicht wie sie nachhaltige Hotels finden und buchen können. Genau hier setzt Select Green Hotels an: leichte Bedienbarkeit und eine hochwertige Selektion an grünen Hotels vereinfacht das Finden umweltfreundlicher Unterkünfte. „Neben einer guten Suchfunktion war es uns besonders wichtig, die Hotels mit ihren Nachhaltigkeitsbestrebungen auch visuell in den Vordergrund zu stellen", so Isabelle Winter, Gründerin der Plattform. Reisende können Hotels nach jedem der acht Nachhaltigkeitskriterien filtern und so ihren eigenen Schwerpunkt setzen. Auch für Yogis, Veganer oder Skifahrer gibt es unter anderem eigene Suchfilter.

Die Selektion der exklusiven Hotels erstreckt sich von hippen Stadthotels, wie dem HoY Yoga Hotel in Paris oder dem Michelberger in Berlin über schicke Farm Stays wie das La Donaira in Andalusien bis hin zu legendären Luxus-Resorts wie dem Marbella Club Hotel oder dem Domaine des Etangs in Frankreich. Gemeinsam haben diese Hotels, dass sie Nachhaltigkeit in den Vordergrund ihres Handelns stellen und gleichzeitig großen Wert auf hochwertiges Design und exzellenten Service legen.

Jedes Select Green Hotel wird persönlich bewertet und getestet. Die Auswahl erfolgt für die Hoteliers kostenfrei und ist nicht gebunden an eine Mitgliedschaft. Dadurch kann die Plattform ihren Kunden eine transparente und unabhängige Bewertung sowie gute Qualität gewährleisten. Hotels können direkt über die Plattform gebucht werden. Die Nutzung ist für Reisende kostenfrei: gezahlt wird direkt an das Hotel zur besten verfügbaren Rate und ohne zusätzliche Kosten für die Buchung. Select Green Hotels geht mit 30 handverlesenen Hotels an den Start und erweitert die Auswahl kontinuierlich.

Die acht Nachhaltigkeitskriterien von Select Green Hotels

Als Mitglied des Global Sustainable Tourism Councils (GSTC) orientiert sich das Münchner Reise-Start-up an den Vorgaben der Organisation sowie an den 17 Zielen zur Nachhaltigen Entwicklung (17 SDGs) der Vereinten Nationen. Anhand dieser hat Select Green Hotels acht eigene Nachhaltigkeitskriterien definiert:

Die Unterkünfte werden anhand eines Fragenkatalogs nach diesen Kriterien geprüft. Nachhaltigkeit steht auch visuell im Vordergrund des Portals . Reisesuchende können anhand der Icons auf den ersten Blick erkennen, welche Nachhaltigkeitskritierien ein Hotel erfüllt. Hotels, die zudem mit einem vom GSTC anerkannten Zertifikat wie GreenSign, Green Globe, Green Key und Travelife ausgestattet sind, werden entsprechend markiert.

Foto: LJs Ratxó Eco Luxury Retreat

https://selectgreenhotels.com

Offiziell eröffnet

Das Atlantic Hotel Münster freut sich auf Gäste aus Münster und aller Welt

Am 2. September wurde das ATLANTIC Hotel in Münster feierlich eröffnet. Nach knapp zwei Jahren Bauzeit ist das Großprojekt fertiggestellt. Das quirlige Stadthotel in bester Lage punktet besonders bei Gästen, denen eine enge, lokale Verbundenheit zu Stadt und Umgebung wichtig ist. Im Restaurant „Grill Room", in der Deli Lounge und in der ATLANTIC Skybar begegnen sich Menschen aus Münster und aller Welt – so entsteht eine ganz eigene Atmosphäre, die unverwechselbar den Charakter der Universitätsstadt spiegelt: jung, aufgeschlossen, qualitätsbewusst. Die Architektur unterstützt dieses lokale Lebensgefühl. Das Hotel wirkt in die Stadt hinein und umgekehrt. Über die Glasfassade im Erdgeschoss fließt die grüne Promenade sinnbildlich in das Hotel hinein. Hoteldirektor Sascha von Zabern: „Nach der intensiven Zeit der Vorbereitung dürfen wir endlich Gastgeber sein! In den letzten Wochen konnten wir bereits die ersten Gäste verwöhnen und unseren Abläufen den letzten Schliff verpassen. Wir freuen uns nun auf die kommenden Monate mit vielen Veranstaltungen und ganz besonderen Momenten mit unseren Gästen."

Markus Griesenbeck, Geschäftsführer ATLANTIC Hotels Gruppe, Marc Rohe, Leiter Projekte und Entwicklung ATLANTIC Hotels Gruppe, Sascha von Zabern, Hoteldirektor ATLANTIC Hotel Münster, Markus Lewe, Oberbürgermeister Stadt Münster, Joachim Linnemann, Investor, Rainer Maria Kresing, Architekten KRESINGS, Christian Olufemi, Olufemi Moser Architekten, Kurt Zech, Investor

Das gesamte Hotel wirkt durch die bodentiefen Fenster im Erdgeschoss einladend – für Münsteraner:innen und Reisende zugleich. Deshalb ist der Zugang zum Hotel auch barrierefrei gehalten. Die Rezeption ist organisch in die Lobby eingefasst. Alles wirkt offen und freundlich. Menschen sollen im ATLANTIC Hotel Münster einen Ort finden, in dem drei Themen im Vordergrund stehen: Begegnen, Vernetzen und Verweilen. Für das räumliche Konzept des Hotels und das urbane Design der Innenräume ist Olufemi Moser aus München verantwortlich. Die Projektleitung für den Bau lag in der professionellen Hand von Justus Grosse – einem Schwesterunternehmen der ATLANTIC Hotels Gruppe. Die Architekten KRESINGS aus Münster/ Düsseldorf entwickelten das markante Gebäude. Mit seiner futuristischen, dreidimensionalen Fassade ist es schon jetzt ein Meilenstein der modernen Architektur in der Universitätsstadt.

Das ATLANTIC Hotel Münster ist das fünfzehnte Hotel der ATLANTIC Hotels Gruppe, die in Bremen beheimatet ist. Das neue Flaggschiff im Westen der Republik umfasst 224 Zimmer und Suiten auf neun Ebenen inklusive Tiefgarage, Spa-Bereich, Restaurants und sechs Veranstaltungsräumen. Besonderes Highlight ist der 300 qm-große „Engelsaal", ein verglaster Veranstaltungsraum mit Balkon im Dachgeschoss und angeschlossener ATLANTIC Skybar. Einzigartig im ganzen Münsterland ist dabei auch der traumhafte Blick über die Dächer von Münster. Zimmer gibt es in sechs verschiedenen Kategorien. Alle Zimmer haben einen gemeinsamen Nenner: extra bequeme Betten, Parkettböden, Smart-TV, Bluetooth Boxen, Minibar, Safe, WLAN. Damit Gäste nach dem Check-in sofort abschalten können, ist alles aus hochwertigen Materialien in warmen Erdtönen gehalten.

Liebe geht auch im ATLANTIC Hotel Münster durch den Magen – dafür sorgt das F&B Team gemeinsam mit Küchenchef Niklas Hoffmann, der unter Sternekoch André Skupin gelernt und zuletzt im Hamburger Luxushotel The Fontenay gearbeitet hat. Sie legen großen Wert auf Produkte und Erzeugnisse lokaler Partner aus dem Münsterland.

Am offiziellen Eröffnungsakt nahmen u.a. die Investoren Kurt Zech und Joachim Linnemann teil sowie Markus Lewe, Oberbürgermeister Stadt Münster. Markus Griesenbeck, Geschäftsführer der ATLANTIC Hotels Gruppe, hielt die Eröffnungsrede und übergab ein Gästebuch und eine Statue als Symbol des feierlichen Aktes. Sascha von Zabern, Hoteldirektor, führte im Anschluss durch das neue Hotel.

Fotos: M.C.Moeller für ATLANTIC Hotel Münster

www.atlantic-hotels.de/hotel-muenster

Stay a little longer:

25hours Hotels legt neues Longstay Angebot auf

Home away from home! Gäste, die in den letzten Monaten auf ihr Lieblingshotel verzichten mussten, können ab sofort ein neues Angebot in allen 25hours Hotels nutzen. Unter dem Motto „Stay a little longer" bietet die Hamburger Hotelgruppe ein Zuhause auf längere Zeit. Ob auf Wohnungssuche in der neuen Stadt, bei einem ausführlichen, privaten Besuch oder Praktikum - für alle, die ein temporäres „Home away from home" suchen, gibt es in Berlin, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köln, München, Paris, Wien und Zürich die ideale Alternative: Stay a little longer!

Geräumig, romantisch, mit Spezialausrüstung: Jungle-M Hängematte

Alle Longstay-Zimmer sind vollausgestattet mit Schreibtisch, Kühlschrank, Bett und Bad und natürlich den bekannten 25hours Extras: die FREITAG oder canvasco Tasche und die UE BOOM stehen für die gesamte Zeit des Aufenthalts zur freien Verfügung. Bei der Begrüßung erwartet die Mitbewohner auf Zeit zudem eine volle Minibar. Für die Fahrt zur Uni oder zum Freibad gibt es MINIs und Schindelhauer Bikes ebenfalls kostenfrei – first come, first served. Und wem es auf dem Zimmer zu langweilig wird – in den 25hours Hotels haben alle Gäste dank der großzügigen öffentlichen Bereiche zahlreiche Möglichkeiten, um zu lernen und zu arbeiten – oder bei einem Highball oder Feierabend-Bier mit Hummus oder Meeresfrüchten den Feierabend zu genießen.

NENI Bar Berlin: Blick von der Dachterrasse

Folgende Leistungen sind inkludiert:

- Große Zimmerkategorie
- Kühlschrank auf dem Zimmer
- Schreibtisch
- Nespresso Kaffeemaschine & samova Teestation
- Schindelhauer Bike Verleih nach Verfügbarkeit
- MINI Verleih nach Verfügbarkeit
- UE Boom Bluetooth Lautsprecher
- High-speed W-Lan
- Wöchentliche Zimmerreinigung
- Bügelbrett & Bügeleisen auf Anfrage
- FREITAG oder canvasco Tasche auf dem Zimmer
- Immer freitags: das erste Getränk in der Bar geht aufs Haus

25hours Hotels gibt es jetzt auch in Italien. Am 8. September wurde das erste Haus in Florenz eröffnet.

Fotos: Stephan Lemke

www.25hours-hotels.com

Weinerlebnisse im Elsass

Wer die kostbaren Tropfen des Elsass liebt, taucht auf der Weinstraße vollends in Bacchus' Imperium

Winzerjause bei Riquewihr

Das Elsass und der Wein sind zwei unzertrennliche Komponente. Für Weinliebhaber ist die Gegend kaum neue Erde. Wer sich vor Ort begibt, wird dennoch auf Unentdecktes stoßen. Sich mit der Arbeit eines Winzers vertraut zu machen und selbst anzupacken, ist nicht nur zur Weinlese möglich. Eine Reise im Zeichen des Weins, erleben Elsass Fans Mitte Oktober voller Animationen während des „Fascinant Week-end". Wer glaubt, das Elsass in Sachen Wein wie seine Hosentasche zu kennen, wird erstaunt sein, wenn er im Herzen von Straßburg auf einen steinalten Gewölbekeller trifft, wo zudem Rebensaft von anno 1472 lagert. Oder statt Kopfkino findet man das im Elsass auch auf dem Fass. Zu all dem beweist die Region, dass Wein keinesfalls nur Männersache ist. „Les DiVINes d'Alsace" vereint engagierte Frauen der Winzerbranche, die von ihrer Leidenschaft mit Herzblut berichten.

Winzer sein – just for one day!

Wein trinken kann jeder. Wer jedoch über den Glasrand blickt, wird sein Lieblingsgetränk mit anderen Augen betrachten. Das haben sich die unabhängigen Winzer des Elsass' zu Herzen genommen und bieten Weinliebhabern die Möglichkeit, sich einen Tag mit dem Winzerhandwerk vertraut zu machen. Wer bei der Weinlese helfen möchte, sollte sich in den Monaten September und Oktober Zeit nehmen. Dabei ist man 1-2 Stunden mit der Rebschere im Weinberg unterwegs, bevor man im Keller begutachtet, wie aus den Trauben der Saft gewonnen wird. Eine Weinverkostung darf nicht fehlen und wer will, bucht eine gesellige Winzermahlzeit dazu.

Die Elsässer Weinstraße in Feierlaune

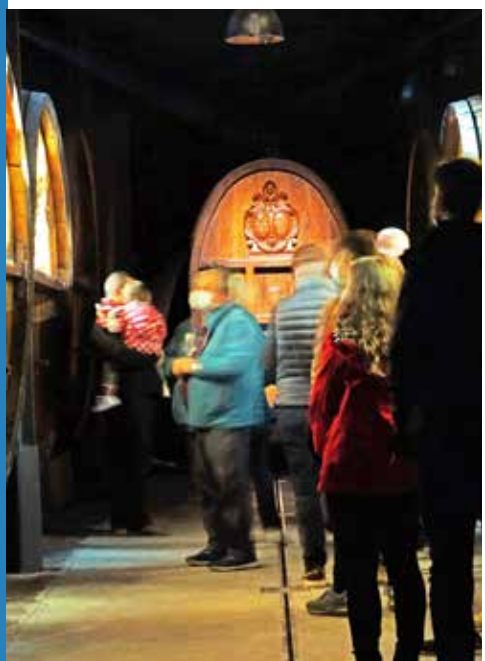
Man braucht nicht unbedingt einen Grund, um die Elsässer Weinstraße zu bereisen. Die nationale Initiative „Le Fascinant Week-end" (das faszinierende Wochenende) ist aber eine angenehme Gelegenheit, sie von der besten Seite kennenzulernen. Vom 14. bis 17. Oktober 2021 warten nämlich Weinkellereien, Restaurants und Veranstalter mit einer Reihe an originellen Animationen auf, um die edlen Tropfen des Elsass zu verkosten. Ob mit dem Segway durch die Weinberge,

Winzer für einen Tag

an einer Blinddegustation teilnehmen, Weine entdecken im Verbund mit sportlichen Aktivitäten oder im Zusammenhang mit kulinarischen Schlemmereien – über siebzig Veranstaltungen warten auf die aktive Teilnahme von Jung und Alt. „Le Fascinant Week-end" fand 2020 zum ersten Mal im Elsass, in der Champagne und in der Region Occitanie statt.

Kino auf dem Weinfass

Nachdem das Weingut Zeyssolff in Gertwiller 2018 die ganze Produktion auf Bio umstellte, war das ebenso Anlass, die ehemalige Weinkellerei zu renovieren und ihr eine neue Funktion zuzuführen. Daraus wurde ein originelles Besucherzentrum mit Filmtheater, Verkostungsbereich, Weinladen, Teestube und Essbar. Der Stolz des Familienunternehmens ist die Sammlung der rund zwanzig Eichenfässer, wovon das Älteste anno 1897 für



Kino auf dem Weinfass bei Zeyssolff

die Weltausstellung in Paris gefertigt wurde und noch heute der Vinifikation des Grauburgunders dient. Dieselben Fässer dienen auch als Leinwand, worauf ein Film ausgestrahlt wird, der die Familiengeschichte sowie die Arbeitsphilosophie des Weinguts erzählt. Die Vorführung des Films ist derart gestaltet, dass der Besucher völlig gebannt ins Weinuniversum eintaucht.

Caves Historique des Hospices de Strasbourg

In verborgenen Kellern gedeiht guter Wein

Die „Cave Historique des Hospices de Strasbourg" ist ein wahrer Geheimtipp im Herzen der elsässischen Hauptstadt. Seit 1395 wird in diesen Kellern Wein produziert. Vorwiegend für die Versorgung von Pilgern, Armen und Kranken. Im Laufe der Zeit führten verschiedene Gründe dazu, dass man die Nutzung der Kellereien 1994 einstellte. Ein Konsortium an Winzern setzte sich für die Rettung dieser Tradition ein und testete diverse Lösungsansätze. 1999 fand man das heute gültige Konzept. Die Keller wurden restauriert, während um die dreißig Winzer aus dem Elsass dort eine Auswahl ihrer besten Tropfen ausbauen. Die Auswahl der Weine erfolgt durch Blindverkostung einer Jury.

Superwomen im Weinberg

Auch in der eher männerdominierten Branche wie der Weinwirtschaft waren Frauen nie wegzudenken. In Frankreich scheint sogar, dass Weingüter zunehmend von der Damenwelt geführt werden oder sie dort führende Rollen übernehmen. So ist das auch im Elsass, wo 2011 etwa fünfzig Frauen des Weinsektors die Vereinigung „Les DiVINes d'Alsace" gegründet haben. Ob Winzerinnen, Verkaufsleiterinnen, Önologinnen oder Sommelières, das Ziel der Vereinigung ist zuvorderst der Austausch und Initiativen umzusetzen. Martine Becker, ein Mitglied der ersten Stunde, beschäftigt sich seit Kindesbeinen mit Wein und führt das Familiengut mit ihren zwei Brüdern.

Fotos: J.P. Krebs/ADT, Florence / Conseil Vins Alsace, Vins Zeyssolff Gertwiller, Lez Broz/Visit Alsace, Vincent Muller

Inspirationen über die Destination
www.visit.alsace
www.weinstrasse.alsace

Martine Becker vom Weingut Jean Becker

Ernest Dizdarevic lässt die Weltstadt Berlin im Le Faubourg nachhaltig aufleben

Ernest Dizdarevic

Das Le Faubourg steht für modern french und casual chic – das soll auch so bleiben, allerdings verbindet der neue kulinarische Direktor Ernest Dizdarevic nun die traditionellen französischen Techniken und Rezepte mit Einflüssen aus aller Welt. „Berlin ist eine Metropole, in der viele Kulturen vertreten sind", meint der 35-Jährige: „Das macht die Stadt so spannend und das wird unsere Küche widerspiegeln." So bringen zum Beispiel orientalische und asiatische Aromen einen ungewöhnlichen Kick, während die Zutaten hauptsächlich aus der Region stammen. Nachhaltigkeit steht für Ernest Dizdarevic nämlich genauso im Fokus wie klare Kompositionen. Sein Faible für Eingemachtes und Eingewecktes hilft ihm dabei, Food Waste konsequent zu vermeiden.

Die Karte zeigt sich entsprechend unkonventionell: So spannt Dizdarevic gekonnt den Bogen von einfachen Gerichten wie einem Croque Monsieur, den er mit Rosmarinschinken, Champignon und Gruyère in eine ungewöhnliche Spezialität verwandelt, zu exquisiten Speisen aus der französisch-asiatischen-Fusionsküche wie einem Schwarzfederhuhn, das Sous-vide gegart mit Haferwurzel-Püree, Shabu Shabu Jus und knusprigem Thai-Curry-Müsli die Kreativität des kulinarischen Direktors präsentiert.

Für den gebürtigen Bosnier ist der Antritt als Küchenchef im Le Faubourg wie ein Nachhausekommen. Dizdarevic war hier bereits Sous Chef unter dem früheren Küchenchef Felix Mielke und kennt seither auch Carsten Colmorgen, der vier Jahre bis 2018 als Hoteldirektor dem Sofitel vorstand und der heute das Dorint am Kurfürstendamm leitet. Die beiden freuen sich enorm auf die erneute Zusammenarbeit. Colmorgen sagt: „Ich habe Ernest bereits sehr schätzen gelernt, als er an der Seite von Felix Mielke im Le Faubourg kochte. Umso mehr freue ich mich, dass ich ihn nun als kulinarischen Direktor zurückgewinnen konnte! Er wird dem Restaurant nicht nur am Abend einen neuen Schliff geben, sondern auch mit dem Businesslunch die Werktage am Kurfürstendamm weiterhin zuverlässig bereichern – mit hoher Qualität zu angemessenen Preisen."

Dizdarevic hat seine Karriere 2005 im Parkhotel Luisenbad in Bad Reichenhall begonnen. Es folgten u.a. Stationen am Hotel Residenz Bavaria – ebenfalls Bad Reichenhall –, am Hotel Elisenhof in Mönchengladbach und am Hotel Intercontinental in Düsseldorf in der Position als Sous Chef. 2011 wechselte Dizdarevic als Sous Chef nach Berlin ins Restaurant Vivaldi im Schlosshotel in Grunewald. Ab 2014 war Dizdarevic Sous Chef im Le Faubourg. Ende 2019 wurde er Executive Chef im Steigenberger Hotel Berlin.

Unverändert bleiben die anderen beiden Top-Positionen im Le Faubourg: Andrea Sinner sorgt mit ihrer herzlichen Gastfreundlichkeit für Wohlfühlatmosphäre im Restaurant, während Sommelier Nikolas Hopchet die Weinkarte mit Weinen aus Deutschland, Frankreich, Österreich und Italien an die neue Klarheit der Küche anpasst.

Fotos: Le Faubourg

Le Faubourg
Augsburger Straße 41
10789 Berlin
Reservierung unter:
+49 30 80 09 99 77 00 oder per
E- Mail an lefaubourg@dorint.com
www.lefaubourg.berlin

Willkommen im The Ritz Carlton

Go by Steffen Henssler mit neuer Berlin-Base

Der Premium-Sushi-Lieferdienst GO by Steffen Henssler ist weiterhin auf Erfolgskurs. Ab sofort werden die einzigartigen Boxen mit Sushi, Sashimi, Ceviche, Veggie-Variationen oder Tatar im The Ritz Carlton gefüllt. Der General Manager des Luxushotels, Torsten Richter, freut sich sehr über die neue Kooperation, die nicht nur in Berlin ansässigen Genussmenschen zugutekommt: „Auch unsere anspruchsvollen Gäste aus aller Welt werden das Premium Sushi ganz sicher zu schätzen wissen", zeigt er sich überzeugt. „Im Ritz Carlton haben wir die Möglichkeit, unsere extrem hohen Standards zu halten und neue Ideen zu entwickeln", meint Tristan Mißner, Managing Director von GO by Steffen Henssler Berlin. Vom Potsdamer Platz aus wird auch das Umland und der Osten der Republik weiterhin mit den außergewöhnlichen Sushi-Kreationen beliefert. Um der wachsenden Nachfrage entgegenzukommen, verstärkt der erfahrenen Sushi-Koch Anh-Tan Nguyen das Team, der bereits im angesagten Sticks'n'Sushi in Tiergarten seine Kreativität unter Beweis gestellt hat.

„Eigentlich haben wir es der Pandemie zu verdanken, dass wir uns im angebotsreichen Berlin ausprobieren konnten", erklärt Tristan Mißner, „und es ist großartig, wie gut wir hier aufgenommen werden." Während des Lockdowns hatte sich das Hamburger Unternehmen – mit Dependancen in Frankfurt am Main, München, Düsseldorf und Stuttgart – in der Produktionsküche des Hotel de Rome eingerichtet, die wegen der ausbleibenden Events und Feierlichkeiten freie Kapazitäten hatte. Das Luxushotel nimmt seinen Betrieb wieder vollständig auf und die Zeit des Pop-ups endet wie geplant.

General Manager Torsten Richter und Managing Director Tristan Mißner

Foto: inteamsphaere

Alle Informationen zu den Boxen, zu passenden Weinen und Sake, den Lieferorten und alle Ost-Standort-Termine sind online zu finden: www.gobysteffenhenssler.com

Neuer Chef de Cuisine im französischen Gourmet-Restaurant C'est la vie in Leipzig

Im französischen Restaurant C'est la vie in Leipzig übernimmt ab sofort David Mahn die Führung des engagierten Küchenteams als Küchenchef. Nach seiner Ausbildung zum Koch und der Konditorenlehre unter Spitzenpatissier Pierre Lingelser im Fünf-Sterne-Hotel Traube Tonbach hat er unter anderem als Chef Patissier in der hochdekorierten Villa Joya in Portugal und im zwei-Sterne-Restaurant Ammolite im Europapark in Rust gearbeitet. Des Weiteren machte Mahn sich durch seine Teilnahme am internationalen Wettbewerb „Patissier des Jahres" einen Namen, wo er 2015 den zweiten Platz belegte. 2018 wurde er außerdem vom Schlemmer Atlas zum „Patissier des Jahres" gekürt.

In seiner neuen Rolle als Küchenchef möchte Mahn bei den Gästen weiterhin durch das Zusammenspiel von Aromen für Geschmacksexplosionen und Wow-Effekte sorgen. Geprägt durch seine Kindheit auf dem Bauernhof der Großmutter, verarbeitet der gebürtige Thüringer gerne regionale und saisonale Rohstoffe.

Seit 2015 ist das Restaurant C'est la vie nicht aus der kulinarischen Landschaft Leipzigs wegzudenken – klassische französische Küche mit modernen Einflüssen gepaart mit Spitzenprodukten aus der Region. Zudem weist das Restaurant eine beachtliche Weinliste mit ausschließlich französischen Weinen auf.

Foto: C'est La Vie

www.cest-la-vie.restaurant

Buch-Tipps
von **Gour**-med *für Sie*

Ausgezeichnet mit dem Deutschen Kochbuchpreis Gold & GOURMAND AWARD 2020 GERMANY in der Kategorie »Man Chef Book«

Cook The Mountain

Norbert Niederkofler
Südwest Verlag
560 Seiten, 98,00 Euro
ISBN: 978-3-517-09920-0

Als zentralen Punkt seiner Kochkunst bezeichnet Norbert Niederkofler den Respekt vor dem Produkt und die Kenntnis der richtigen Garmethode, um geschmacklich das Beste herauszuholen. Das hochwertig ausgestattete Werk vermittelt die einzigartige Arbeitsweise und Philosophie des Autors in noch nie dagewesener Weise. Der Bildband zeigt in brillanten Fotos das vielfältige Gesicht Südtirols. Wie dieser Landstrich durch den Menschen im Lauf von Jahrtausenden zur Kulturlandschaft umgestaltet wurde, spiegelt sich in den Aufnahmen unberührter Landschaft ebenso, wie in Bildern landwirtschaftlich genutzter Flächen.

Familienroman von großer Wärme

Borgo Sud

Di Pietrantonio und Donatella
Kunstmann
208 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-95614-454-7

Alle im Hafenviertel Borgo Sud scheinen zu wissen, was wirklich hinter Adrianas Unfall steckt. Nur ihrer Schwester sagen sie es nicht. Pietrantonio erzählt die Familiengeschichte von Arminuta weiter, spannend und mit großer literarischer Kraft. Von Geschwisterliebe und einem Italien, wie man es selten zu sehen bekommt. Das Leben der beiden Schwestern könnte unterschiedlicher nicht sein.

Als Anwalt kämpft Guido Guerrieri für das Recht der Unschuldigen

Zeit der Schuld

Gianrico Carofiglio
Goldmann Verlag
304 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-442-31619-9

In ihrer Jugend war Lorenza der Schwarm aller Männer: schön, klug und weltgewandt. Doch als sie dem italienischen Anwalt Guido Guerrieri eines späten Nachmittags in seinem Büro in Bari gegenübersteht, hat sie nichts mehr von der einst so faszinierenden Frau. Trotzdem ist er sofort bereit, Lorenzas Sohn Jacopo vor Gericht zu vertreten, der wegen Mordes im Gefängnis sitzt. Doch die Beweislage ist erdrückend, und bald muss sich Guerrieri fragen, ob sein nostalgisches Gefühl für seine Vergangenheit mit Lorenza nicht nur seine Urteilskraft beeinträchtigt, sondern auch seinen Ruf als Anwalt zerstören wird ...

Radfahrerlebnisse, die Radfahren mit Genuss verbinden

Die 22 schönsten E-Bike-Touren für Genießer

im Alpenvorland, Österreich, Südtirol, Venetien und Friaul

Georg Weindl
BVA BikeMedia
224 Seiten, 14,95 Euro, ISBN: 978-3-969-90040-6

Diese 22 Radtouren sind absolute Genusserlebnisse. Wenn die Fahrt etwas länger wird, gibt es Empfehlungen mit stilvollen Übernachtungsmöglichkeiten von gemütlich und regional bis edel und luxuriös. Die Strecken verteilen sich auf Gegenden, die Radler ganz traditionell anziehen: das Alpenvorland in Bayern, die Alpen und Gegenden in Norditalien. Ob es durch den Chiemgau oder die bayerischen Voralpen geht mit romantischen Biergärten und zünftigen Brauereigasthöfen oder ob man entlang idyllischer Seen quer durch Kärnten radelt und sich von Buschenschanken, Bars oder Fischrestaurants verführen lässt oder ob man einfach durch die Alpen fährt.

Zwei Frauen. Zwei Jahrhunderte. Ein Dorf, in dem die Zeit stillsteht.

Sternenbucht

Lorna Cook
Penguin Verlag
464 Seiten, 10,00 Euro
ISBN: 978-3-328-10497-1

1943: Der Krieg steht vor den Toren Englands. Nur mit dem Allernötigsten im Gepäck verlässt die junge Lady Veronica das edle Anwesen an der malerischen Südküste, das für sie immer mit ihrer großen Liebe verbunden sein wird. Die britische Armee braucht das Gebäude als Stützpunkt. Doch Veronica weiß, dass sie auch nach Ende des Krieges niemals zurückkehren wird. Denn das Haus birgt nicht nur glückliche Erinnerungen ... 2018: Im Sommerurlaub an der englischen Küste entdeckt Melissa die Fotografie einer geheimnisvollen Frau. Gemeinsam mit dem attraktiven Journalisten Guy versucht sie, mehr über sie herauszufinden. Immer tiefer taucht sie in ihre Vergangenheit ein – nicht ahnend, dass dort ein Geheimnis begraben liegt.

Sprachschätze – Die verborgene Herkunft unserer Wörter

Körper und Gesundheit
Essen und Trinken

Dudenredaktion
Duden 1. Edition
128 Seiten, je 10,00 Euro
ISBN: 978-3-411-74006-2 und ISBN 978-3-411-74007-9

Wir alle benutzen tagtäglich Wörter, deren Ursprung wir nicht kennen. Doch welche Geschichten verbergen sich hinter Wörtern wie Auge, Akupunktur, Patient oder Brezel, Nougat oder Wurst? Jeder dieser Begriffe enthält unbekannte Fakten, die auf alte Sprachen und Kulturen oder nicht mehr gebräuchliche Techniken aus vergangenen Zeiten verweisen. Mit den Mini-Herkunftswörterbüchern von Duden bekommen die Leserinnen und Leser einen Überblick zu Wörtern aus ihrem eigenen Lieblingsthema. Zum Blättern, Nachlesen, Entdecken und Staunen.

Tagebuch zur Corona-Krise

Jetzt reisen und die Welt retten

Die Reiseveranstalterin, PR-Frau und Journalistin Beate Zwermann hat ihre Tagebucheinträge, Interviews und Aktionen während der Corona-Krise in einem Buch veröffentlicht. Es trägt den Titel „Jetzt reisen und die Welt retten“; der Untertitel lautet: „Wie Deutschland in der Pandemie zur Bananenrepublik wird, während der Bananen-Exportweltmeister Ecuador in der Corona-Krise über sich hinauswächst.“

Auf 144 Seiten vergleicht die Autorin im Zeitverlauf die Pandemiebekämpfung in Deutschland mit der in ihrer zweiten Heimat Ecuador. Sie beschreibt den Überlebenskampf der Reisebranche, die wirtschaftlich am stärksten von der Covid-19-Krise betroffen ist. Zwermann hinterfragt die Medienberichterstattung und das PR-Narrativ der Bundesregierung sowie die Meinungsäußerungen vieler Politiker zum Reisen in Corona-Zeiten und fordert einen Realitätsabgleich.

Talking Heads – on the Road to Nowhere

Im April 2020 begann Beate Zwermann, ihre Erlebnisse zu dokumentieren und zu veröffentlichen. Über ihre vier ersten Tagebucheinträge wurde in Wirtschafts- und Fachmedien berichtet. Im Mai 2020 stellte die Autorin einen Offenen Brief an die Bundeskanzlerin zur Unterschrift ins Netz, in dem sie einen Masterplan zur Wiedereröffnung der Welt forderte. Bundeswirtschaftsminister Altmaier bekam von ihr eine CD der Talking Heads mit dem Lied „Road to Nowhere“ überreicht – aus ihrer Sicht das Sinnbild für die Planlosigkeit der Bundesregierung in der Corona-Krise. Ende September korrigierte Zwermann die Reisehinweise zu Ecuador auf den Seiten des Auswärtigen Amts. Dort hatte drei Monate die Falschaussage gestanden, dass Ecuadors Grenzen prinzipiell geschlossen seien, obwohl das Land seit dem 1. Juli 2020 über den Luftweg wieder geöffnet war.

Defacto Berufs- und Reiseverbot seit 14 Monaten

Seit dem 16. März 2020 darf die Autorin ihr Geschäft eigentlich nicht mehr ausüben. Eine Reisewarnung auf den Seiten des Auswärtigen Amtes bedeutete in der Vergangenheit, dass Reiseveranstalter die Reisen absagen, abbrechen und erstatten mussten. Seit September 2020 schickt Zwermann dennoch Kunden wieder nach Ecuador und auf die Galapagos-Inseln. Außenminister Maas betont: Reisewarnungen sind kein Reiseverbot.

Durch die Überbrückungshilfen kommt der kleine Reiseveranstalter durch die Krise. Für die Unternehmerin bedeutet diese Zeit einen sechsstelligen Einkommensverlust.

Über die Autorin:
Beate Zwermann ist mit ihren beiden kleinen Unternehmen – Galapagos PRO GmbH und XSP Kommunikation – in der Reisebranche tätig. In ihrer Jugend flog sie sieben Jahre als Lufthansa-Flugbegleiterin um die Welt und studierte gleichzeitig in Mainz Publizistik. Seit 1989 ist Ecuador Ihre zweite Heimat.

Interview mit Beate Zwermann

Wie geht es Ihnen und den Galapagos-Inseln?

Wir überleben derzeit sehr gut. Die Inseln sind offen, Covid-19-frei und alle Menschen ab 12 Jahre vollständig geimpft. Im August waren wir auf 50 Prozent des Tourismus von vor der Krise. Das lässt hoffen. Auch aus Deutschland reisen unsere Kunden wieder.

Und wie geht es der Reisebranche insgesamt?

Die Bundesregierung und die Regierungen weltweit machen uns das Leben weiterhin schwer. Vor allem, weil sie keine Perspektive geben. Die Menschen brauchen Hoffnung und Zuversicht, dass wir zu einer gewissen Normalität zurückkehren werden und zwar bald. Nur dann planen sie auch wieder Reisen. Wer aktuell reist, hat dabei oft noch ein schlechtes Gewissen. Diese Mutigen kommen in der Regel mit einem guten Gefühl zurück, da die Sicherheitsmaßnahmen funktionieren. Der Aufwand ist überschaubar.

Was stimmt Sie zuversichtlich?

Ich hoffe, dass die kommende Regierung mutiger ist und mehr Verantwortung übernimmt. Wir müssen vorausschauend handeln und nicht nur die Krise verwalten. Umso eher die aktuellen Akteure abgewählt sind, umso besser. Außerdem wünsche ich mir, dass wir wieder die Welt in den Blick nehmen. Ecuador zum Beispiel wird gerade zum Impfweltmeister, Argentinien, Chile, Brasilien und Uruguay kommen gut voran. Die Krise wird global gelöst. Gute Nachrichten in die Welt zu senden, ist das Gebot der Stunde. Wir können uns wieder vertrauen.

Das Buch ist im BoD-Verlag, Norderstedt erschienen. ISBN-Nr. 978-3-75349-936-9

Welchen Einfluss hat ein persistierender PSA-Wert nach radikaler Prostatektomie auf die Langzeitprognose?

- Wissenschaftler analysierten die Daten von 1 225 Prostatakrebs-Patienten
- Bei Patienten mit einem Hochrisiko-Prostatakrebs ging ein persistierender PSA-Wert mit einem höheren Risiko für ein biochemisches Rezidiv und Metastasen sowie mit einem höheren Sterberisiko einher
- Bei Patienten mit mittlerem Risiko erhöhte der persistierende PSA-Wert das Risiko für ein biochemisches Rezidiv
- Bei Patienten mit niedrigem Risiko hatten der persistierende PSA-Wert keinen Einfluss auf die untersuchten Endpunkte

Ein persistierender PSA-Wert nach radikaler Prostatektomie ging mit einer schlechteren Langzeitprognose einher. Dies war vor allem bei Patienten mit einem Hochrisiko-Prostatakrebs der Fall. Bei Patienten mit einem niedrigen Risiko hatte ein persistierender PSA-Wert hingegen keinen Einfluss auf die untersuchten Endpunkte.

Viele Prostatakrebs-Patienten entscheiden sich für eine radikale Prostatektomie. Im Idealfall sinkt der PSA-Wert im Anschluss an die Operation unter die Nachweisgrenze. Es kommt jedoch vor, dass der PSA-Wert nicht so stark abfällt, sodass er auch nach der Operation noch immer nachweisbar ist. In diesem Fall ist von einem persistierenden PSA-Wert die Rede. Doch wie wirkt sich ein persistierender PSA-Wert auf die Langzeitprognose der Patienten aus? Dies untersuchten Wissenschaftler aus Litauen in einer Studie.

Wissenschaftler analysierten die Daten von 1 225 Prostatakrebs-Patienten

Die Wissenschaftler werteten die Daten von 1 225 Männern (durchschnittlich 64 Jahre alt) aus, die sich aufgrund von Prostatakrebs einer radikalen Prostatektomie unterzogen. Sie untersuchten, ob die Patienten von einem persistierenden PSA-Wert (≥0,1 ng/ml 4-8 Wochen nach radikaler Prostatektomie) betroffen waren. Zudem teilten sie die Patienten nach ihrem präoperativen PSA-Wert, dem pathologischen Stadium, der Grade Group und dem Lymphknotenstatus in verschiedene Risikogruppen ein (niedrig, mittel, hoch). Die Wissenschaftler untersuchten, ob der persistierende PSA-Wert in den folgenden 10 Jahren mit einem biochemischen Rezidiv, mit Metastasen, mit der krebsspezifischen Mortalität und mit der Gesamtmortalität zusammenhängt und ob es diesbezüglich Unterschiede zwischen den verschiedenen Risikogruppen gibt.

Schlechtere Prognose bei persistierendem PSA-Wert

Von den 1 225 Männern wiesen 246 (20,1 %) einen persistierenden PSA-Wert auf. Verglichen mit Männern ohne nachweisbaren PSA-Wert nach der Operation, hatten die Patienten mit persistierendem PSA-Wert ein größeres Risiko für ein biochemisches Rezidiv (HR: 4,2; p<0,0001) und für Metastasen (HR: 2,7; p=0,002). Auch das krebsspezifische Sterberisiko (HR: 5,5; p=0,002) und das allgemeine Sterberisiko (HR: 1,8; p=0,01) waren bei den Patienten mit persistierendem PSA-Wert erhöht.

Einfluss des persistierenden PSA-Werts auf die Prognose bei verschiedenen Risikogruppen

Wurden die verschiedenen Risikogruppen getrennt voneinander betrachten, fiel auf, dass bei Patienten mit einem Hochrisiko-Prostatakrebs ein persistierender PSA-Wert mit einem erhöhten Rezidiv-Risiko, Metastasen-Risiko, krebsspezifischen Sterberisiko und allgemeinen Sterberisiko einherging (HR: 2,5 – 6,2; p=0,02 – p<0.0001). Bei Patienten mit mittlerem Risiko erhöhte der persistierende PSA-Wert hingegen nur das Risiko für ein biochemisches Rezidiv (HR: 3,9; p<0,0001). Bei Patienten mit niedrigem Risiko hatte der persistierende PSA-Wert keinen Einfluss auf die untersuchten Endpunkte.

Bei Patienten mit einem Hochrisiko-Prostatakrebs ging ein persistierender PSA-Wert nach radikaler Prostatektomie mit einer schlechteren Langzeitprognose einher. Bei Patienten mit niedrigem Risiko war dies nicht der Fall.

Original Titel
The Significance of Prostate Specific Antigen Persistence in Prostate Cancer Risk Groups on Long-Term Oncological Outcomes

www.DeutschesGesundheitsPortal.de

Erneut zertifiziert: Endoprothesen-zentrum der Zentralklinik Bad Berka erhält Qualitätsauszeichnung

Mahmoud Otabashi, Departmentleiter Orthopädie (li.) und Prof. Olaf Kilian, Chefarzt der Klinik für Orthopädie und Unfallchirurgie der Zentralklinik Bad Berka

Die Klinik für Orthopädie und Unfallchirurgie der Zentralklinik Bad Berka hat erneut das Zertifikat als EndoProthetikZentrum (EPZ) Bad Berka erhalten. Die Prüfer des Zertifizierungsinstituts ClarCert bescheinigten dem Zentrum eine hohe Anzahl von durchgeführten Prothesenimplantationen mit dem Nachweis von optimalen Behandlungsabläufen und der Erfüllung der Qualitätsindikatoren.

„Die Auszeichnung ist für alle Kolleginnen und Kollegen aus der Pflege, dem operationstechnischen und dem medizinischen Dienst eine schöne Anerkennung", erklärt Chefarzt Prof. Olaf Kilian.

Die Chirurgen des EPZ der Zentralklinik Bad Berka haben inzwischen rund 100 künstliche Hüftgelenke minimal-invasiv eingesetzt. Als eine der wenigen Kliniken in Thüringen bieten sie die sogenannte AMIS-Technik an. Dabei werden die Implantate nicht seitlich oder von der Rückenseite aus eingesetzt, sondern von vorn. „Dieses Verfahren schont Muskeln, Sehnen und Nerven. Die Muskulatur wird nicht durchtrennt, eingekerbt oder gequetscht, der Blutverlust ist geringer. Der Vorteil ist, dass die Patienten weniger Schmerzen haben, schneller wieder laufen und selbständig ihren Alltag meistern können. Zudem ist das Ausrenk-Risiko geringer", erklärt Mahmoud Otabashi, Departmentleiter Orthopädie. .

Der Ersatz von Hüft- und Kniegelenken wegen eines Gelenkverschleißes gehört zu den häufigsten Operationen in der Orthopädie. Die Zentralklinik Bad Berka ist bereits seit 2014 zertifiziertes Endoprothesen-Zentrum.

Die zum Verbund der RHÖN-KLINIKUM AG gehörende Zentralklinik Bad Berka zählt mit ihren 21 Fachkliniken und Fachabteilungen sowie ihrer über 120-jährigen Geschichte zu den großen Thüringer Kliniken. Jährlich werden hier rund 40.000 Patienten behandelt, 1.800 Mitarbeitende sind an der Klinik beschäftigt.

Foto: RHÖN-KLINIKUM AG/ Detlef Zeh

www.zentralklinik.de

PM: DIVI-Kongress im Dezember findet erneut komplett virtuell statt

Es ist entschieden: Ein DIVI-Präsenz-Kongress in Hamburg ist in seiner Größenordnung nicht zu verantworten. Der Kongress der Deutschen Interdisziplinären Vereinigung für Intensiv- und Notfallmedizin (DIVI) wird in diesem Jahr nochmals komplett online stattfinden. Innerhalb des Präsidiums habe man in den letzten Wochen intensiv darüber gesprochen, ob der DIVI21 mit rund 5.000 Teilnehmern wie geplant wieder im Dezember in Hamburg stattfinden kann – und sich einstimmig dagegen entschieden.

„Auch wenn wir selbst alle geimpft sind: Die Entwicklung der pandemischen Lage lässt uns heute erahnen, dass es im Winter doch wieder zu einer sehr starken Auslastung oder sogar Überlastung der Intensivstationen kommen kann, inklusive Dienstreiseverbote in den Kliniken", so Marx. „Wir werden dann alle Hände an Deck brauchen und nicht reisen können." So habe man sich angesichts der Entwicklung der Corona-Pandemie entschieden, den im vergangenen Jahr erstmals virtuell durchgeführten und viel gelobten Kongress nochmals in diesem Format auszurichten.

Gemeinsam! Treffen. Diskutieren. Gestalten.

Kongresspräsident Professor Hans-Jörg Busch hatte bewusst als Kongress-Motto für dieses Jahr „Gemeinsam! Treffen. Diskutieren. Gestalten." gesetzt. So ist auch in Planung, einige der praktisch ausgerichteten Hands-on-Workshops virtuell abzubilden.

Gebuchte Kongress-Tickets für den DIVI21 behalten ihre Gültigkeit und werden in Online-Tickets zu einer reduzierten Teilnahmegebühr umgewandelt.

Infos: www.divi.de

Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) fordert Paradigmenwechsel in der Politik

Klimawandel und Diabetes lassen sich nur mit gesetzlichen Vorgaben bekämpfen

Menschen mit Diabetes sind besonders durch Hitze und Extremwetter gefährdet", warnte Dr. Eckart von Hirschhausen bei einer Pressekonferenz, bei der die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) Maßnahmen zur Bekämpfung der aktuellen Diabetes-Pandemie vorstellte. Mehr als acht Millionen Menschen in Deutschland leiden aktuell an einem Diabetes mellitus. Jedes Jahr erkranken bundesweit bis zu 600.000 Menschen neu an Typ-2-Diabetes – viele von ihnen aufgrund von ungesunder Ernährung und mangelnder Bewegung. Um diese Zahl effektiv zu reduzieren und Patienten auch in Zukunft gut versorgen zu können, hat die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) von der Politik einen Paradigmenwechsel gefordert: Sie muss Verhältnisse schaffen, damit jeder Mensch gesund leben kann.

„Deutschland wird immer dicker. Deshalb müssen wir weg von der bisher praktizierten Ernährungsbildung und -aufklärung, denn sie erreicht meist nur jene, die sowieso schon gesund leben", erklärte DDG-Geschäftsführerin Barbara Bitzer. „Menschen, die sozioökonomisch schwach sind und ein hohes Risiko haben, an Adipositas zu erkranken, werden dabei abgehängt." Bitzer forderte die Politik dazu auf, Verhältnisse zu schaffen, die es allen Menschen erlauben, sich gesünder zu ernähren. Dazu zählten vor allem ein gesetzliches Verbot von Werbespots für ungesunde Lebensmittel, die sich an Kinder richten und eine „gesunde Mehrwertsteuer". „Gesunde Lebensmittel wie Obst, Nüsse oder Gemüse würden dann geringer besteuert als jene mit einem hohen Anteil an Zucker, Fetten und/oder Salz." Sie plädierte außerdem für die verpflichtende Kennzeichnung von Lebensmitteln mit dem Nutriscore.

Der Arzt und Moderator Dr. med. Eckart von Hirschhausen ging sogar noch einen Schritt weiter: Er wies auf den Zusammenhang zwischen Klimawandel und Diabetes hin und forderte, dass Erzeuger von Lebensmitteln auch deren Co2-Abdruck ausweisen müssten. Das erleichtere den Verbrauchenden den Griff zu gesünderen und klimafreundlichen Nahrungsmitteln – zumal ein Überkonsum von rotem Fleisch auch Diabetes begünstige. „Wir halten pro Mensch 400 Nutztiere und das macht den Menschen und den Planeten krank", so von Hirschhausen. Wenn Menschen leichter gesunde von ungesunden Nahrungsmitteln unterscheiden könnten, ließe sich noch eine Kehrtwende erreichen – für das Klima sowie die Gesundheit jedes Einzelnen. Unterstützt wurden diese Forderungen auch durch den DDG-Vizepräsidenten und Wissenschaftler Professor Dr. med. Andreas Fritsche: Hitzewellen belasteten Menschen mit Diabetes in besonderer Weise. „Ein gesünderer Lebensstil mit mehr Bewegung und weniger Fleischkonsum schont das Klima und verhindert künftige Diabeteserkrankungen", so Fritsche.

Wenn die Politik nicht gegensteuert, werden Schätzungen zufolge im Jahr 2040 bis zu zwölf Millionen Menschen in Deutschland an Diabetes erkrankt sein. Voraussichtlich wird bis dahin auch die Zahl der Diabetologinnen und Diabetologen deutlich sinken: Ein Drittel ist heute schon älter als 50 Jahre. Für ausreichend Nachwuchs sollte die Diabetologie deutlich besser im Studium verankert werden. Aktuell werden Patienten mit Diabetes vor allem in Hausarztpraxen und von rund 1.100 niedergelassenen Diabetologen versorgt. Seit Einführung der Fallpauschalen sind die Betten für Diabetes-Patienten in deutschen Krankenhäusern kontinuierlich zurückgegangen.

Auch um das Wohl der Jüngsten ist die Fachgesellschaft besorgt: DDG-Präsident und Kinderdiabetologe Professor Dr. med. Andreas Neu betonte zu Beginn des neuen Schuljahrs, dass besonders die Unterstützung von Grundschulkindern mit Diabetes im Zuge der Inklusion verbessert werden müsse. Sie sind damit überfordert, ihren Blutzuckerspiegel zu messen, die Daten zu interpretieren und sich dann auch noch Insulin zu spritzen. Er forderte deshalb an allen Grundschulen nach dem Vorbild Dänemarks den Einsatz von Schulgesundheitsfachkräften. Diese könnten Eltern und Lehrer entlasten, aber auch bei Unfällen, Missbrauch, Misshandlung und Vernachlässigung oder bei Ernährungsfragen Hilfestellung leisten. „So könnten die Bildungs- und Gesundheitsbiografien chronisch kranker Kinder etwa mit Diabetes mellitus deutlich verbessert werden", betonte Neu.

Alle Expertinnen und Experten der DDG waren sich einig, dass nur eine gesetzlich besser verankerte Prävention die Zahl der Diabetes-Erkrankungen in Deutschland perspektivisch verringert. „In der nächsten Legislaturperiode muss der Gesetzgeber die Diabetesprävention ganz oben auf die politische Agenda setzen."
Zum Mitschnitt der Hybrid-Pressekonferenz am 13. September 2021 in Berlin/online: https://www.deutsche-diabetes-gesellschaft.de/pressekonferenzen/hybrid-pressekonferenz-der-deutschen-diabetes-gesellschaft-ddg

Link zu den Politischen Forderungen der DDG: https://www.deutsche-diabetes-gesellschaft.de/politik

www.deutsche-diabetes-gesellschaft.de

Homöopathie in der ärztlichen Praxis

Rund 7.000 Ärztinnen und Ärzte haben in Deutschland eine Weiterbildung in Homöopathie und integrieren sie in ihre tägliche Praxis. In aller Regel sind sie Fachärzt*innen, zumeist Allgemeinärzte, Internisten, Kinder- und Jugendärzte oder Gynäkologen.

Dr. med. Karl Grunow ist Facharzt für Dermatologie mit Zusatzbezeichnung Homöopathie Berlin. Er setzt in seiner Praxis dann Homöopathie ein, wenn er mit der konventionellen Medizin bei seinen Patienten nicht weiterkommt: „Bei chronischen therapieresistenten Hauterkrankungen kann die Homöopathie – vorausgesetzt man gibt das richtige Mittel – helfen, zum Beispiel bei Neurodermitis, rezidivierenden Feigwarzen, wiederkehrenden Herpesinfektionen, chronischen Hand-Fuß-Ekzemen oder Acne vulgaris. Alle meine homöopathischen Patienten wurden bereits schulmedizinisch ohne nachhaltigen Erfolg vorbehandelt", berichtet Grunow in einem Interview. Ähnliche schildert dies Dr. med. Peter Lehmann, er ist in einer internistischen Praxis in Gräfelfing bei München niedergelassen. Lehmann ist Internist, Anästhesist, Notarzt – seit über 40 Jahren Arzt. Erst gegen Ende seiner Berufstätigkeit hat er in München die Weiterbildung Homöopathie begonnen und darüber ist er froh: „Ich treffe immer wieder auf Patienten, die nach eingehender internistischer Untersuchung trotz Leidensdruck keinen wirklich krankhaften Befund aufweisen. Daher stellte ich mir die Frage, wie ich diesen Patienten gerecht werden kann und habe für mich in der Homöopathie einen guten Weg dorthin gefunden." Diese beiden Beispiele zeigen recht typische Ausschnitte aus der ärztlichen Praxis mit Homöopathie.

Die Weiterbildung Homöopathie kann erst nach der Approbation beginnen, bis zum Abschluss muss jedoch in den meisten Ärztekammern die abgeschlossene fachärztliche Ausbildung vorliegen. Die Weiterbildung dauert rund 1,5 Jahre. Eine weiterführende Ausbildung ist das Homöopathie-Diplom des Deutschen Zentralvereins homöopathischer Ärzte (DZVhÄ), das berufsbegleitend rund drei Jahren dauert. In einigen Landesärztekammern wurde in den vergangenen zwei Jahren die Homöopathie aus der Weiterbildung herausgenommen, entgegen der Musterweiterbildungsordnung, die beim Deutschen Ärztetag 2018 in Erfurt verabschiedet wurde. In diesen Kammerbezirken können Ärzt*innen nach wie vor das DZVhÄ-Diplom erwerben.

Die ärztlichen Homöopathie-Leistungen können sowohl in der Privatpraxis als auch in der Kassenpraxis abgerechnet werden. Zurzeit erstatten rund 70 Krankenkassen – darunter auch Barmer und Techniker – im Rahmen von Selektivverträgen die Homöopathie fair. Voraussetzung zur Abrechnung ist das DZVhÄ-Diplom.

Seit vielen Jahren ist die Inanspruchnahme durch Patienten sehr hoch. In den jährlichen repräsentativen Forsa-Umfragen geben rund 55 Prozent – so auch 2021 – der Befragten an, bereits Erfahrungen mit Homöopathie gemacht zu haben, zumeist positive. Schaut man sich Zahlen nur aus Berlin an, so konnten hier im ersten Quartal 2020 70.000 Patient*innen homöopathisch behandelt werden. Gerade die Therapievielfalt wird von Patienten sehr geschätzt, da sie erfahren haben, dass ihnen die konventionelle Medizin alleine oft nicht helfen konnte. Inzwischen entstehen vermehrt Lehrstühle für Integrative Medizin und auch die AWMF forderte erst im Juli in der neuen S3-Leitlinie Komplementärmedizin in der Behandlung von onkologischen PatientInnen mehr Aus- und Weiterbildung in Homöopathie & Co. Der Grund auch hier: die hohe Inanspruchnahme von Patienten. In dieser Leitlinie wurde der Homöopathie ein Evidenz-Level 2b zugesprochen.

Auch in der Tiermedizin wird mit Homöopathie therapiert

Ob in der Haus- oder Nutztierpraxis, die Homöopathie wird gleichermaßen bei der Katze wie beim Rind eingesetzt. Vor allem, aber nicht nur, auf Bio Höfen werden Homöopathie und Phytotherapie stark eingesetzt. Eine bereits 2018 erlassene EU Bio Verordnung tritt nun Anfang 2022 in Kraft und bringt einschneidende Veränderungen auch für den Bereich der Homöopathie mit sich. In der Verordnung heißt es, „...chemisch-synthetische allopathische Tierarzneimittel einschließlich Antibiotika dürfen erforderlichenfalls unter strengen Bedingungen und unter der Verantwortung eines Tierarztes verabreicht werden, wenn... die Behandlung mit phytotherapeutischen, homöopathischen und anderen Mitteln ungeeignet ist!" Mit anderen Worten: Homöopathie und Phytotherapie werden im Stall zur First-Line-Medicine erhoben, es sei denn, der Tierarzt entscheidet sich aus therapeutischen Gründen dagegen. Das heißt, die Veterinäre benötigen eine entsprechende Ausbildung, um überhaupt auf einer soliden Grundlage entscheiden zu können. In einem Interview berichtet Dr. med. vet. Brigitte Hentschel über die Homöopathie beim Nutztier und die neue EU Bio Verordnung (https://www.dzvhae.de/interview-hentschel-eu-bio-verordnung/).

Auf einem Hybrid Kongress im Mai Homöopathie kennenlernen

Der nächste Ärzte-Kongress für Homöopathie (https://2022.homoeopathie-kongress.de/) findet vom 25. bis 28. Mai 2022 als Hybrid Veranstaltung in der Halle Münsterland statt. Diese 170. Jahrestagung des DZVhÄ hat das Thema Homöopathie: Ökologisch – Nachhaltig – Wissenschaftlich und richtet sich mit praxis-nahen Vorträgen an Ärztinnen und Ärzte – und natürlich auch an die tierärztlichen Kolleginnen und Kollegen.

Informationen zu allen hier angesprochenen Themen erhalte Sie auf www.dzvhae.de

Covid-19 – eine Gefäßerkrankung

Warum eine Schädigung der Blutgefäße für schwere Langzeitfolgen verantwortlich ist

Atemwegserkrankungen sind unmittelbare Auswirkungen von COVID-19 – das ist längst bekannt. Verantwortlich für die oft gravierenden Langzeitfolgen des Virus ist jedoch vor allem eine Schädigung der Blutgefäße. Laut Expertinnen und Experten der Deutschen Gesellschaft für Gefäßchirurgie und Gefäßmedizin e.V. (DGG) kann es bei einer Coronavirus-Infektion zu schweren Schädigungen in den Blutgefäßen und zur Bildung von Blutgerinnseln kommen. Über diesen medizinischen Zusammenhang berichteten sie auf ihrer Online-Pressekonferenz am 13. Oktober 2021, die anlässlich ihrer 37. Jahrestagung statt fand. Dabei schließen sie sich den Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts (RKI) an, in der Behandlung des Coronavirus neben entzündungshemmenden und virenbekämpfenden Medikamenten auch Gerinnungshemmer einzusetzen, um die gestörte Blutgerinnung zu behandeln. Zudem raten sie Patientinnen und Patienten mit gefäßmedizinischen Erkrankungen dringend zu einer Corona-Impfung.

Seit fast zwei Jahren hat die COVID-19-Pandemie die Welt fest im Griff. Mit über 228 Millionen Betroffenen und fast 4,7 Millionen Todesfällen stellt diese Erkrankung eine gewaltige medizinische, politische und humanitäre Herausforderung dar (1). Zunächst wurde Covid-19 aufgrund seiner primären Krankheitssymptome vor allem als Erkrankung der Atemwege wahrgenommen. „Heute wissen wir jedoch, dass eine Hauptursache für die unterschiedlichen Ausprägungen und Langzeitfolgen dieser Infektionskrankheit eine primäre Schädigung der Blutgefäße ist", erklärt Privatdozent Dr. med. Farzin Adili, DGG-Experte und Klinikdirektor der Klinik für Gefäßmedizin, Gefäß- und Endovascularchirurgie am Klinikum Darmstadt. „Im Zuge einer Coronavirusinfektion entzünden sich die Blutgefäßwände, wodurch die Blutgerinnungsneigung deutlich erhöht ist."

Untersuchungen an Gefäßen der Lunge haben gezeigt, dass bei Covid-19-Erkrankten im Vergleich zu Kontroll- und Influenzapatientinnen und -patienten massive Störungen in der Lunge auftreten: So kommt es bei ersteren beispielsweise besonders häufig zu einem Verschluss von Blutgefäßen durch Blutgerinnsel – Thrombosen – und zu gravierenden Schäden an den kleinsten Blutgefäßen, den Mikroangiopathien. „Diese und weitere Phänomene können schwere Lungenerkrankungen – wie etwa einem Lungeninfarkt – zur Folge haben", so Adili.

Zudem leiden Covid-19-Patientinnen und -Patienten häufiger als andere Erkrankte aus den anderen erwähnten Gruppen auch an Entzündungen der Blutgefäße. „Infolge dessen kann es vermehrt zu schwerwiegenden Komplikationen mit potenziell tödlichem Ausgang wie Thrombosen, Lungenembolien, Schlaganfällen oder Durchblutungsstörungen in den Armen oder Beinen kommen", sagt der DGG-Experte. Neue Studienerkenntnisse haben gezeigt, dass die Belastung durch venöse Thromboembolien bei Covid-19-Patientinnen und -Patienten mit Krankenhausaufenthalt beträchtlich ist – und bei einer Inzidenz von bis zu 25 Prozent liegt. Auch die Lungenembolie-Inzidenz ist bei diesen hospitalisierten Patientinnen und Patienten mit 20 Prozent sehr hoch (5,6).

Die überragende Bedeutung der durch eine SARS-CoV-2-Infektion hervorgerufenen krankhaften Veränderungen der Gefäße lässt sich auch anhand der aktuellen Empfehlungen des RKI zur medikamentösen Therapie ablesen: Neben entzündungshemmenden und die Viren bekämpfenden Medikamenten sollten demnach Gerinnungshemmer eingesetzt werden, um die gestörte Blutgerinnung zu beeinflussen. Die DGG schließt sich diesen Empfehlungen an.

Quellen

1. COVID-19 Data Repository by the Center for Systems Science and Engineering (CSSE) at Johns Hopkins University; https://www.arcgis.com/apps/dashboards/bda7594740fd40299423467b48e9ecf6 (eingesehen am 20.09.2021)
2. Ackermann M, Verleden SE, Kuehnel M, Haverich A, Welte T, Laenger F, et al. Pulmonary vascular endothelialitis, thrombosis, and angiogenesis in Covid-19. N Engl J Med. 2020 Jul 9;383(2):120–8.
3. Lax SF, Skok K, Zechner P, Kessler HH, Kaufmann N, Koelblinger C, et al. Pul- monary arterial thrombosis in COVID-19 with fatal outcome: results from a prospective, single-center, clinicopathologic case series. Ann Internal Med May 14 2020:M20–2566.
4. https://www.eurekalert.org/news-releases/783249
5. Zhang C, Shen L, Le K-J, Pan M-M, Kong L-C, Gu Z-C, et al. Incidence of ve- nous thromboembolism in hospitalized coronavirus disease 2019 patients: a systematic review and meta-analysis. Front Cardiovasc Med Aug 6 2020;7:151.
6. Helms J, Tacquard C, Severac F, Leonard-Lorant I, Ohana M, et al., CRICS TRIG- GERSEP Group (Clinical Research in Intensive Care and Sepsis Trial Group for Global Evaluation and Research in Sepsis) High risk of thrombosis in patients with severe SARS-CoV-2 infection: a multicenter prospective cohort study. In- tens Care Med. Jun 2020;46(6):1089–98.

Mehr Informationen zur Jahrestagung siehe: www.gefaesschirurgie.de

Wissenschaftliche Herbsttagung der Gesellschaft für Kinder- und Jugendrheumatologie

Rheumatoide Arthritis: Analyse einzelner Zellen erlaubt neue Einblicke ins Krankheitsgeschehen – neue Therapieansätze erwartet

Zur rheumatoiden Arthritis kommt es, wenn das Immunsystem die Synovialmembran der Gelenkhaut angreift. Unter den Folgen, schmerzhaften Schwellungen in wechselnden Gelenken, leiden in Deutschland über eine halbe Million Menschen, bei denen es ohne Behandlung zur allmählichen Zerstörung der Gelenke käme. Neue Einblicke in das Krankheitsgeschehen liefern derzeit Massenuntersuchungen einzelner Zelltypen.

Die Behandlung der rheumatoiden Arthritis hat in den letzten Jahrzehnten stark von den Erkenntnissen der Grundlagenforschung profitiert. „Die Rheumatologen können den Krankheitsverlauf mittlerweile durch die Injektion oder Infusion von verschiedenen biologischen Antikörpern von Abatacept bis Rituximab gut beeinflussen“, erklärt der Sprecher der Arbeitsgemeinschaft Kompetenznetz Rheuma, Professor Dr. med. Ulf Wagner vom Universitätsklinikum Leipzig. Zuletzt seien noch synthetische Medikamente wie Baricitinib oder Tofacitinib hinzugekommen, die als Tablette eingenommen werden können.

Die genannten Wirkstoffe blockieren einzelne Zytokine oder deren Rezeptoren, die im Rahmen der Entzündungsprozesse von den Zellen des Immunsystems freigesetzt werden. Die Grundlagenforschung hat sich mittlerweile den unterschiedlichen Entzündungszellen zugewandt, die diese Zytokine produzieren. Neuere sogenannte Omics-Methoden wie Einzelzell-RNA-Sequenzierung, Ribosomen-Profiling, oder die Massenspektrometrie ermöglichen erstmals einen Einblick in einzelne Zellen. „Die Untersuchungen zeigen, welche Zellgruppen sich bei Rheumapatienten anders verhalten als bei Gesunden und welche deshalb wahrscheinlich am Krankheitsprozess beteiligt sind“, erläutert Professor Wagner.

Einer der zentralen Akteure der rheumatoiden Arthritis sind die Gewebsmakrophagen, die auch bei gesunden Menschen in der Synovialmembran vorhanden sind. „Die Forschung will klären, was diese Zellen dazu bewegt, die entzündlichen Zytokine freizusetzen, und wie dies verhindert werden könnte“, so der Experte. Die Grundlagenforscher haben beispielsweise herausgefunden, dass es zwei Gruppen von Gewebsmakrophagen gibt, die sich durch die Oberflächenmarker MerTK und CD206 unterscheiden. Eine kürzlich in Nature Medicine (2020; 26: 1295-1306) publizierte Studie ergab, dass MerTK-negative und CD206-negative Gewebsmakrophagen eine Reihe von entzündungsfördernden Zytokinen und Alarminen produzieren und damit die Entzündungsreaktionen in der Synovialmembran fördern. Im Gegensatz dazu scheinen MerTK-positive und CD206-positive Gewebsmakrophagen die Entzündungsreaktionen zu hemmen. Diese Zellen werden vor allem bei Patienten gefunden, deren Entzündung vollständig abgeklungen ist. Professor Wagner erklärt: „Die Idee für einen Therapieansatz wäre, die Gewebsmakrophagen durch Medikamente in einen dauerhaften Ruhezustand zu versetzen und dadurch die Krankheit langfristig zu stoppen.“

Ein weiterer neuer Behandlungsansatz könnte sich aus Erkenntnissen zum Stoffwechsel in den B-Zellen und T-Zellen ergeben. „Wir gehen derzeit davon aus, dass am Anfang der Erkrankung ein Verlust der Selbsttoleranz steht, der T-Zellen normalerweise davon abhält, körpereigene Zellen in der Synovialmembran zu attackieren“, sagt der Rheumatologe. „Die T-Zellen beginnen, die Synovialzellen anzugreifen, und sie veranlassen die B-Zellen zur Bildung von Antikörpern, von denen der Rheumafaktor das bekannteste Beispiel ist.“ Die Omics-Untersuchungen zeigen nach Auskunft des Experten, dass sich der Stoffwechsel von T-Zellen im Verlauf der Erkrankung komplett umstellt. Die Energieversorgung werde beispielsweise von der Glykolyse auf den Pentosephosphatweg umgestellt. „Diese veränderten Stoffwechselvorgänge liefern möglicherweise völlig neue Möglichkeiten zur therapeutischen Beeinflussung von chronisch-entzündlichen Autoimmunerkrankungen“, sagt Professor Wagner. „Unser Ziel müsste es sein, die ‚bösen‘ T-Zellen in ‚gute‘ T-Zellen zu verwandeln und den Krankheitsprozess gleich zu Beginn zu stoppen.“.

Quellen

Alivernini S, MacDonald L, Elmesmari A et al. Distinct synovial tissue macrophage subsets regulate inflammation and remission in rheumatoid arthritis. Nat Med, 26(8), 1295-1306 (2020). https://doi.org/10.1038/s41591-020-0939-8

Qiu J, Wu B, Goodman S B, Berry G J, Goronzy J J, Weyand C M. Metabolic Control of Autoimmunity and Tissue Inflammation in Rheumatoid Arthritis. Frontiers in Immunology, Vol. 12 (2021), 1038, https://doi.org/10.3389/fimmu.2021.652771

www.dgrh-kongress.de

Komplexe Sachverhalte verständlich vermittelt

5. Jahresbericht der Zahnärztlichen Patientenberatung „Den Verbraucher gut informieren“

Hinter einer vermeintlich einfachen Patientenfrage zu einer Adresse verbirgt sich häufig der Wunsch nach verständlichen Informationen über komplexe Zusammenhänge des Gesundheitswesens. Das zeigt der 5. Jahresbericht der Zahnärztlichen Patientenberatung mit dem Titel „Den Verbraucher gut informieren“, der von der Kassenzahnärztlicher Bundesvereinigung (KZBV) und Bundeszahnärztekammer (BZÄK) vorgestellt wurde. Im Fokus der diesjährigen Auswertung stehen Anfragen zum Themenkomplex Adressenvermittlung und Verbraucherinformationen.

Patientinnen und Patienten haben häufig Schwierigkeiten, das überaus komplexe Gesundheitssystem zu verstehen. Es besteht eine andauernd hohe Nachfrage nach leicht verständlichen Informationen, um Ansprüche, Abläufe und Entscheidungen innerhalb dieses komplexen Systems möglichst für alle Bevölkerungsgruppen verständlich zu machen. Hier kann die zahnärztliche Patientenberatung in den meisten Fällen unmittelbar weiterhelfen und die Anliegen der Ratsuchenden abschließend lösen. Zentral ist dabei für die zahnärztlichen Körperschaften auf Bundes- und Landesebene, die Patientenberatung auch Zahnärztinnen und Zahnärzten näher zu bringen. Sie sollen unser bewährtes und seit vielen Jahren etabliertes Beratungsangebot als Ergänzung zu Beratungssituationen im Praxisalltag wahrnehmen. Wir verstehen die Beratung von Patientinnen und Patienten also als gemeinsame Aufgabe von Zahnärzteschaft und Patientenberatung, um unser Angebot in diesem Bereich immer weiter zu verbessern.“

Prof. Dr. Christoph Benz, Präsident der BZÄK: „Für größere Zahnbehandlungen macht es Sinn, Beratung und Behandlung gezielt zu trennen. Bei einem separaten Termin in einem Besprechungsraum entsteht eine viel angenehmere Atmosphäre als im Zahnarztstuhl. „Auf Augenhöhe“ lassen sich die verschiedenen Behandlungsoptionen und -kosten in Ruhe klären und Nachfragen sind leichter möglich. Die Zahnärztliche Patientenberatung kann hier ergänzen und unterstützen, etwa wenn der Patientin bzw. dem Patienten zu den Auskünften aus der Zahnarztpraxis noch eine Frage einfällt oder ein weiterer gezielter Informationsbedarf besteht.

Dem Bericht zur Arbeit der Beratungsstellen der Kassenzahnärztlichen Vereinigungen und (Landes-)Zahnärztekammern zufolge wurden im Jahr 2020 bundesweit mehr als 31.000 Beratungen durchgeführt (2019: mehr als 33.000). Mehr als die Hälfte aller Beratungen betrafen Kosten- und Rechtsthemen, wie Versichertenansprüche und Patientenrechte. 11 Prozent der Beratungen fanden zu Anfragen aus dem Bereich Adressen und Verbraucherinformationen statt. Darunter fallen Fragen von Ratsuchenden zu Adressen von Zahnarztpraxen oder auch Adressen oder Informationen zu zahnärztlichen Organisationen. Zusätzlich bestand im Jahr 2020 vermehrter Beratungsbedarf hinsichtlich der Corona-Pandemie, vorrangig zu Hygienekosten beim Zahnarztbesuch. Über alle Beratungsthemen hinweg konnte den Ratsuchenden meist unmittelbar weitergeholfen werden.

Hintergrund: Die Zahnärztliche Patientenberatung

Die Patientenberatungsstellen der Kassenzahnärztlichen Vereinigungen und (Landes-)Zahnärztekammern leisten bundesweit eine kostenlose und fachlich unabhängige Beratung durch zahnmedizinische Experten. Das Angebot richtet sich an gesetzlich und privat Krankenversicherte gleichermaßen.

Weitere Informationen und die Kontaktdaten der Beratungsstellen in den Ländern können unter www.patientenberatung-der-zahnaerzte.de sowie auf den Websites von KZBV und BZÄK abgerufen werden.

5. Jahresbericht zur Evaluation der Zahnärztlichen Patientenberatung – zentrale Ergebnisse:

- Die meisten Ratsuchenden (etwa 85 Prozent) sind gesetzlich krankenversichert, rund 7 Prozent haben eine private Krankenversicherung. Das entspricht in etwa den jeweiligen Anteilen der Allgemeinbevölkerung.
- In rund drei Vierteln der Fälle findet eine unmittelbare Lösung des Problems durch die zahnärztliche Patientenberatung statt.
- Die Beratungsgespräche erfolgen in den meisten Fällen (74 Prozent) telefonisch.
- Rund 11 Prozent der Anfragen betreffen den Bereich Adressen und Verbraucherinformationen.
- Ein Großteil der Beratungen zum Thema Adressen und Verbraucherinformationen (83 Prozent) bezieht sich auf die Vermittlung von Adressen von niedergelassenen Zahnärzten oder beispielsweise dem zahnärztlichen Notdienst.

Original-Content von: Kassenzahnärztliche Bundesvereinigung,

www.bzaek.de

Erhöhtes Kariesrisiko bei Geschwistern

Wenn das erstgeborene Kind Zahnkaries hat, steigt die Wahrscheinlichkeit, dass auch die jüngeren Geschwister daran erkranken. Der Kariesstatus der Älteren könnte deshalb dazu dienen, gezielte Präventionsmassnahmen einzuleiten, berichten Forschende der Universität Basel und des Universitären Zentrums für Zahnmedizin Basel.

Für ihre Studie analysierten die Forschenden die Resultate einer zahnärztlichen Untersuchung, bei der im Kanton Basel-Stadt 13'596 Kindern auf Karies geprüft wurden. Dabei konnten sie einen deutlichen Zusammenhang zwischen Geschwistern feststellen: Wenn das erstgeborene Kind bereits Karies hat, weist dies auf ein erhöhtes Kariesrisiko bei den jüngeren Geschwistern hin.

Deutlicher familiärer Zusammenhang

Ist das erste Kind bereits mit Karies in Berührung gekommen, so ist die Wahrscheinlichkeit für jüngere Geschwister 3,7-mal höher, die Zahnkrankheit ebenfalls zu bekommen. Aktive Fälle von Karies, die dringend behandelt werden sollten, sind 3,5-mal wahrscheinlicher. Je kleiner der Altersunterschied dabei ist, desto grösser ist das Risiko für die jüngeren Geschwister.

Die Nationalität hat ebenso einen Einfluss auf die Häufigkeit, mit der Karies bei Kindern auftritt. Die Wahrscheinlichkeit ist für Schweizer Schülerinnen und Schüler insgesamt niedriger als bei Kindern mit Migrationshintergrund. Zudem spielt das Wohnquartier eine grosse Rolle: je nach Quartier lag der Anteil der Schülerinnen und Schüler, die bereits einmal Karies hatten, zwischen 26,8 und 65,7 Prozent.

Hälfte der Kinder ist kariesfrei

Jedes Jahr werden im Kanton Basel-Stadt obligatorische zahnärztliche Kontrollen bei Schulkindern im Alter von 4 bis 15 Jahren durchgeführt. Im Schuljahr 2017/2018 wurden dabei 6738 Geschwister aus 3089 Familien erfasst. Diese Daten dienten den Forschenden als Grundlage für ihr Studie. Bei rund der Hälfte der Kinder (51,9 Prozent) wurde ein kariesfreies Gebiss festgestellt. Beinahe jedes fünfte Kind wies aber Zähne mit aktiver Karies auf.

Grosse Relevanz für die Prävention

Bisherige Studien hätten zwar untersucht, wie häufig Karies bei einzelnen Geschwistern verschiedener Familien verglichen, jedoch habe bisher keine Forschung zur Situation innerhalb der Familie stattgefunden, sagt die Zahnmedizinerin Andreina Grieshaber aus der Forschungsgruppe um Prof. Dr. Michael M. Bornstein, Dr. Eva Kulik und Prof. Dr. Tuomas Waltimo.

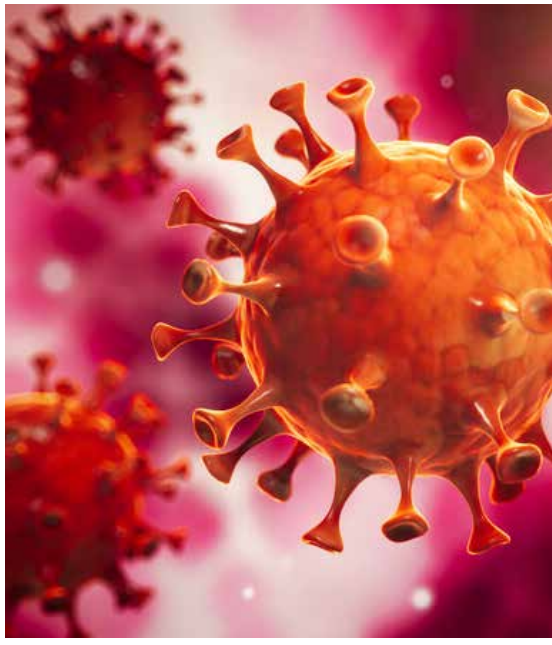
Die Korrelation zwischen den Geschwistern war für die Forschenden nicht ganz unerwartet. «Gerade deshalb haben wir versucht, diesen Zusammenhang nachzuweisen», sagt Grieshaber. «Durch diesen Befund können Präventionsmassnahmen bei betroffenen Familien nun gezielter eingesetzt werden, damit wir dem Ziel der Kariesfreiheit bei Kindern und Jugendlichen wieder näherkommen.»

Originalpublikation
Andreina Grieshaber, Asin Ahmad Haschemi, Tuomas Waltimo, Michael M. Bornstein & Eva M. Kulik
Caries staus of first-born child as predictor for caries experience in younger siblings
Clinical Oral Investigations (2021), doi: 10.1007/s00784-021-04003-6

www.unibas.ch

Covid 19 und Behandlung in der Zahnarztpraxis

Die Bundeszahnärztekammer empfiehlt den Zahnärztinnen und Zahnärzten die Behandlung von Patienten, die bereits Symptome einer akuten respiratorischen Erkrankung der unteren Atemwege zeigen, auf die Zeit nach Ende der Erkrankung zu verschieben, sofern es sich nicht um Notfälle handelt.



Für die zahnärztliche Behandlung von Patienten, für die kein dringender Verdacht besteht, mit SARS-CoV-2 infiziert zu sein gilt, dass Schutzbrillen oder Visiere und Mund-Nasen-Schutz (MNS) eine Barrierefunktion gegen die Infektionsübertragung der Viren durch Tröpfchen bieten.

Für unaufschiebbare zahnärztliche Behandlungen von Patienten, die unter Verdacht stehen, an COVID 19 erkrankt zu sein, sind weitere Vorsichtsmaßnahmen zu treffen. Lesen Sie hierzu die Informationen und Empfehlungen zum Risikomanagement:

www.bzaek.de/berufsausuebung/sars-cov-2covid-19/risikomanagement.html

Foto: peterschreiber.media – stock.adobe.com

Psoriasis / Schuppenflechte

Schmalband-UVB-Therapie kann Behandlung mit Fumarsäureestern in Anfangsphase unterstützen

Während der Anfangsphase bei einer Behandlung mit Fumarsäureestern könnte eine unterstützende Therapie mit Schmalband-UVB-Licht die Behandlung daher unterstützen, bis die volle Wirkung der Fumarsäureester einsetzt. Eine Therapie mit Schmalband-UVB gilt dabei als eine sehr nebenwirkungsarme Therapieoption.

Die Psoriasis-Therapie besteht sowohl aus äußerlichen Anwendungen wie auch aus systemischen, im ganzen Körper wirksamen Wirkstoffen. Wissenschaftler aus Wien haben untersucht, ob eine Schmalband-UVB-Therapie die Wirkung von Fumarsäureestern unterstützen kann. Fumarsäureester werden als Tablette eingenommen

Fumarsäureester beziehungsweise der Hauptwirkstoff Dimethylfumarat sind schon seit 1994 zur systemischen Behandlung der mittelschweren bis schweren Plaque-Psoriasis zugelassen. Die Tabletten sollen die unkontrollierte Vermehrung der Hautzellen hemmen, Entzündungen unterdrücken und das Immunsystem regulieren. Das Arzneimittel ist zwar gut wirksam, die Wirkung setzt allerdings erst langsam ein. Die Wissenschaftler verglichen daher die Wirkung einer Fumarsäureester-Monotherapie mit einer kombinierten Therapie mit UVB-Licht während der ersten Wochen der Behandlung.

Ultraviolettes (UV) Licht wird bei verschiedenen Hauterkrankungen eingesetzt, um Zellwachstum zu bremsen und Entzündungen zu verhindern. Bei der Schmalband-UVB-Therapie ist das Lichtspektrum auf eine geringe Wellenlänge begrenzt, sodass Nebenwirkungen möglichst verhindert werden. Die Behandlung wird mehrmals die Woche angewendet und kann unter Umständen auch zu Hause durchgeführt werden.

Die Kombination aus Fumarsäureestern und Schmalband-UVB-Therapie war am wirksamsten

Die Wissenschaftler untersuchten jetzt 30 Psoriasis-Patienten mit einem PASI (Psoriasis Area and Severity Index) von mindestens 10 und einer betroffenen Körperoberfläche von mindestens 10 % und einem durchschnittlichen Alter von 52 Jahren. Der PASI bewertet die Hautläsionen und bestimmt daraus den Schweregrad der Psoriasis. Ein Wert von 10 oder darüber beschreibt eine mittelschwere oder schwere Psoriasis. 16 Patienten erhielten eine Monotherapie mit Fumarsäureesten und 14 Patienten erhielten eine Kombination aus Fumarsäureestern und einer Schmalband-UVB-Therapie. Nach 6 Wochen wurde die Veränderung des PASI und auch der Lebensqualität (DLQI, Dermatology Life Quality Index) bestimmt. Bei Patienten, die mit einer Kombination aus Fumarsäureestern und Schmalband-UVB-Therapie behandelt worden waren, konnte der Schweregrad der Psoriasis (PASI) stärker und die Lebensqualität schneller verbessert werden als bei Patienten, die nur Fumarsäureester erhielten.

Während der Anfangsphase bei einer Behandlung mit Fumarsäureestern könnte eine unterstützende Therapie mit Schmalband-UVB-Licht die Behandlung daher unterstützen, bis die volle Wirkung der Fumarsäureester einsetzt. Eine Therapie mit Schmalband-UVB gilt dabei als eine sehr nebenwirkungsarme Therapieoption.

Original Titel
Fumaric acid esters in combination with a 6-week course of narrowband ultraviolet B provides an accelerated response compared with fumaric acid esters monotherapy in patients with moderate-to-severe plaque psoriasis: a randomized prospective clinical study

Autor
Tzaneva S, Geroldinger A, Trattner H, Tanew A. Fumaric acid esters in combination with a 6-week course of narrowband ultraviolet B provides an accelerated response compared with fumaric acid esters monotherapy in patients with moderate-to-severe plaque psoriasis: a randomized prospective clinical study Br J Dermatol. 2018;178(3):682-688. doi:10.1111/bjd.16106.

www.DeutschesGesundheitsPortal.de

Häufig schwache Leistung von Antidepressiva – geht das besser mit ergänzender Akupunktur?

- Antidepressiva wie SSRI wirken häufig nicht ausreichend
- Ergänzende Akupunktur in randomisierter Studie
- Untersuchung von fast 500 Patienten zeigte bessere antidepressive Wirkung mit Akupunktur

Viele depressive Patienten erreichen keine ausreichende Verbesserung ihrer Symptome mit typischen Antidepressiva wie etwa SSRI. Ob die SSRI-Wirkung mit begleitender Akupunktur verbessert werden kann, war bisher aber nicht ausreichend belegt. Chinesische Forscher zeigten nun in einer randomisierten kontrollierten Studie bessere SSRI-Wirkung und häufigere Remission (Symptomfreiheit) mit ergänzender Akupunktur.

Selektive Serotoninwiederaufnahmehemmer, nach dem englischen Begriff abgekürzt als SSRI (selective serotonin reuptake inhibitors) bekannt, sind Antidepressiva, die häufig als erste Mittel bei ausgeprägter Depression verschrieben werden. Allerdings erreichen mit diesen Mitteln etwa 60 % der Patienten keine ausreichende Verbesserung ihrer Symptome. Bisherige Hinweise auf eine Verbesserung dieser Wirkung und bessere Verträglichkeit der Medikamente durch Akupunktur sind bislang nicht ausreichend durch wissenschaftliche Daten belegt.

Häufig schwache Leistung von Antidepressiva – geht das besser mit Akupunktur?

Chinesische Forscher führten daher nun eine randomisierte kontrollierte Studie durch, in der die Behandlung von Depression mit SSRI untersucht wurde. Um die ergänzende Wirkung von Akupunktur zu ermitteln, wurden stark depressive Patienten zufällig entweder der Therapie mit SSRI allein, ergänzt mit manueller Akupunktur, oder ergänzt mit Elektroakupunktur zugeordnet. Diese Behandlungen wurden jeweils über 6 Wochen hinweg durchgeführt. Eine Nachbeobachtung erfolgte anschließend für weitere 4 Wochen. Der Schweregrad der Depression wurde jeweils mit der Depressionsbewertungsskala HAM-D zu Beginn der Untersuchung und nach 6 Wochen bestimmt. Dabei wurde eingeschätzt, wie viele Patienten eine Linderung der depressiven Symptome erlebten (Ansprechrate), wie viele Patienten nach der Behandlung symptomfrei waren (Remissionsrate), wie stark die Patienten selbst ihre Depression einschätzten, und wie stark sie der behandelnde Arzt einschätzte. Außerdem wurden eventuelle Nebenwirkungen bewertet und die Dosierungen der Medikamente verglichen.

Behandlungsstudie mit fast 500 depressiven Patienten in drei Vergleichsgruppen

Insgesamt nahmen 477 Patienten an der Studie teil. 161 der Betroffenen erhielten die manuelle Akupunktur ergänzend zu den Medikamenten, 160 Patienten erhielten die Elektroakupunktur zusätzlich zu den SSRI, und 156 Patienten nahmen ausschließlich SSRI ein. Die Ansprechrate (verbesserte Depression in der HAM-D-Skala nach 6 Wochen) war bei beiden Gruppen mit ergänzender Akupunktur besser als nur mit den Medikamenten. Mit der zusätzlichen Akupunkturbehandlung schätzten die Patienten auch ihre eigene Depression nach 6 Wochen als milder ein als zuvor und wurden auch vom begutachtenden Arzt als gesünder eingestuft. Die Remissionsrate unterschied sich zwischen Elektroakupunktur und SSRI allein – die Art der Akupunktur schien also auch relevant zu sein. Für die Höhe der notwendigen SSRI-Dosierungen schien die Methode der Akupunktur dagegen unerheblich zu sein: sowohl manuell als auch elektronisch zeigte sich ein verstärkender Effekt der antidepressiven Behandlung, der eine geringere Dosis der Medikamente im Vergleich zur ausschließlichen SSRI-Behandlung ermöglichte. Die SSRI-Wirkung mit begleitender Akupunktur war also durchweg besser also ohne begleitende Akupunktur. Ernste Nebenwirkungen der Akupunktur wurden nicht gefunden.

Bessere SSRI-Wirkung mit begleitender Akupunktur

Damit zeigte die Untersuchung einen messbaren Vorteil der ergänzenden Akupunktur bei der antidepressiven Behandlung mit SSRI-Medikamenten. Sowohl manuelle als auch Elektroakupunktur können demnach die notwendige Dosis der Medikamente senken und die Wirksamkeit steigern. Die Behandlung ist nach diesen Ergebnissen gut verträglich und stellt somit eine risikoarme Option zur Verbesserung der Therapie dar.

Original Titel
Manual or electroacupuncture as an add-on therapy to SSRIs for depression: A randomized controlled trial.

www.DeutschesGesundheitsPortal.de

Das metabolische Syndrom kann die Fruchtbarkeit beeinflussen

Die Studie zeigte, dass das metabolische Syndrom negative Auswirkungen auf die Fruchtbarkeit bei Frauen mit PCO-Syndrom haben kann. Auch eine künstliche Befruchtung könnte dadurch beeinflusst werden.

Das metabolische Syndrom beschreibt eine Kombination aus Fettleibigkeit, Bluthochdruck, einem erhöhten Blutzuckerspiegel und einem gestörten Fettstoffwechsel. Auch Frauen mit PCO-Syndrom leiden vermehrt an diesen Symptomen. Die Wissenschaftler aus China untersuchten, welchen Einfluss das metabolische Syndrom auf die Fruchtbarkeit und auf die Ergebnisse einer künstlichen Befruchtung hat.

Dazu wurden die Daten von 1508 unfruchtbaren Frauen mit PCO-Syndrom ausgewertet. Zu Beginn wurden verschiedene Werte gemessen (Gewicht, Blutdruck, Blutfettwerte, Blutzuckerwerte) und die Teilnehmer in 2 Gruppen eingeteilt: mit oder ohne metabolisches Syndrom. 410 Patientinnen, also etwa ein Viertel, litten am metabolischen Syndrom.

Das metabolische Syndrom kann auch eine künstliche Befruchtung negativ beeinflussen

Die Wissenschaftler stellten fest, dass Patientinnen mit metabolischem Syndrom schon länger an Unfruchtbarkeit litten als Patientinnen ohne metabolisches Syndrom. Im Rahmen einer künstlichen Befruchtung (IVF) brauchten sie mehr Hormone, es konnten weniger Eizellen entnommen werden, es standen weniger Embryonen zur Verfügung und sie hatten häufiger ein Überstimulationssyndrom. Die Zahl der Lebendgeburten war jedoch vergleichbar. Für weitere Auswertungen wurden andere mögliche Gründe für Unterschiede zwischen den Gruppen wie das Alter oder Medikamente in der Bewertung berücksichtigt. Die Auswertungen ergaben, dass das metabolische Syndrom zu einer geringeren Lebendgeburtenrate führte. Die Anzahl der Embryonen beeinflusste die Lebendgeburtenrate hingegen positiv.

Die Studie zeigte daher, dass das metabolische Syndrom negative Auswirkungen auf die Fruchtbarkeit bei Frauen mit PCO-Syndrom haben kann. Auch eine künstliche Befruchtung könnte dadurch beeinflusst werden.

Original Titel
Influence of metabolic syndrome on female fertility and in vitro fertilization outcomes in PCOS women

www.DeutschesGesundheitsPortal.de

Antikörper im Kampf gegen das Vergessen

Im Kampf gegen die Alzheimer-Erkrankung gibt es neue Therapieansätze. Diese setzen anders als bisherige Arzneimitteltherapien an dem zu Grunde liegenden Krankheitsmechanismus an: Monoklonale Antikörper zielen darauf ab, den Krankheitsverlauf zu verlangsamen und die gefährlichen Eiweißablagerungen zwischen den Nervenzellen entweder gar nicht erst entstehen zu lassen oder aufzulösen. Gute Nachrichten anlässlich des Welt-Alzheimer-Tages!

Alzheimer kurz erklärt

Bei der Alzheimer-Erkrankung lagern sich Eiweiße zwischen den Nervenzellen ab und bilden sogenannte „Plaques". Diese Plaques behindern die Verbindung von Nervenzellen und zerstören ihr umliegendes Nervengewebe. In der Folge verlieren Betroffene oft ihre kognitiven Fähigkeiten – ihr Gedächtnis, ihren Orientierungssinn, ihre Sprache. Auch emotionale und soziale Fähigkeiten können in Folge der Erkrankung schwinden. Dabei können alle Symptome bei Alzheimer-Patienten individuell unterschiedlich stark ausgeprägt sein. Eins haben alle Begleiterscheinungen jedoch gemein: Sie nehmen im Laufe der Zeit zu.

Alzheimer-Forschung braucht einen langen Atem

Ziel der pharmazeutischen Forschung und Entwicklung ist es, Arzneimittel zu entwickeln, die bestenfalls einem Entstehen der Erkrankung vorbeugen oder zumindest in einem frühen Krankheitsstadium zum Einsatz kommen. Alzheimer beginnt meist schleichend. Heutzutage ist bekannt, dass die Erkrankung bereits etwa zwanzig Jahre vor dem Auftreten erster Symptome beginnt. Daher forschen Pharmaunternehmen intensiv daran, mit Therapeutika einen vorbeugenden Effekt zu generieren, oder zumindest den Zerfall des Nervensystems maximal zu verzögern.

Pharma sucht weiter nach Lösungen

Trotz eines meist ungewissen Ausgangs über den Erfolg von Forschungsprojekten stieg in den vergangenen drei Jahren die Anzahl an Forschungsprojekten in der klinischen Arzneimittelentwicklung für Erkrankungen des Zentralen Nervensystems (ZNS) um 30 Prozent an. Jedes fünfte Entwicklungsprojekt für Arzneimittel aus dem ZNS-Bereich zielt auf einen Einsatz bei der Alzheimer-Erkrankung ab. Aktuell laufen laut dem EU-Studienregister 76 Studien mit Arzneimitteln gegen Alzheimer, die sich in der klinischen Phase III befinden – die Hälfte davon auch in Deutschland. Das sind gute Nachrichten für die Alzheimer-Forschung.

www.bpi.de

Mit Biopharmazeutika vorbeugend gegen Migräne

Jeder Fünfte leidet in Deutschland unter Migräne: Viele Symptome der wiederkehrenden Kopfschmerzattacken können Migräniker mit Arzneimitteln bereits gut behandeln. Doch damit gibt sich die pharmazeutische Forschung nicht zufrieden. Mit Hilfe biopharmazeutischer Arzneimittel lassen sich schwere Migräne-Attacken vorbeugen. Unsere gute Nachricht zum Welt-Kopfschmerz-Tag.

Biotechnologisch hergestellte Antikörper können Migräneattacken nachweislich reduzieren

Leben mit Migräne

Migräne ist kein gewöhnlicher Kopfschmerz. Betroffene leiden unter meist pochend oder hämmernden einseitig verlaufenden Kopfschmerzattacken, einhergehend mit Übelkeit oder Licht- und Geräuschempfindlichkeit. Die Anfälle können entweder sporadisch oder regelmäßig auftreten. Eine akute Attacke kann zwischen 4 und 72 Stunden andauern. Alle Formen der Migräne haben eines gemein: Sie beeinträchtigen die Lebensqualität der Betroffenen enorm. Arbeiten, Einkäufe erledigen, Kinder versorgen, Freunde treffen – all das ist dann oftmals nicht mehr möglich.

Migräne vorbeugen mit Antikörpern

Aktuelle Behandlungsmöglichkeiten der Migräne im medikamentösen Bereich umfassen vor allem Akuttherapien wie Schmerzmittel oder spezifisch wirkende Migränemittel. „Neben einer medikamentösen Akuttherapie braucht fast jeder dritte Migräniker zusätzlich eine medikamentöse Prophylaxe“, sagt Dr. Matthias Wilken, Apotheker beim Bundesverband der Pharmazeutischen Industrie. „Betroffene können hier mittlerweile auch auf biopharmazeutische Arzneimittel, sogenannte CGRP-Antikörper, zurückgreifen.“

Der Botenstoff CGRP (Calcitonin Gene-Related Peptide) wirkt gefäßerweiternd und spielt eine Rolle beim Eindämmen des Entzündungsgeschehens bei Migräne. CGRP-Antikörper sind die ersten Wirkstoffe, die Wissenschaftler speziell für die Vorbeugung von Migräne entwickelt haben. „Diese besondere Arzneimitteltherapie kommt vor allem für Personen in Frage, die regelmäßig unter starken oder langandauernden Migräneattacken leiden oder bei denen Schmerz- oder Migränemittel nicht ausreichend wirken“, erklärt Dr. Wilken. „Der besondere Vorteil der Antikörper ist es, dass sich die Patienten diese in Form von Nadelstiften, sogenannten Pens, oft nur einmal pro Monat spritzen müssen. Zudem wirken sie schnell bei einem, im Hinblick auf den therapeutischen Nutzen, guten Nebenwirkungsprofil“, ergänzt der Experte.

Diese besondere Wirkstoffgruppe kann ergänzend zu weiteren Behandlungsoptionen vielen Patienten zusätzlich helfen und ihnen somit ein Stück Lebensqualität zurückgeben. Eine gute Nachricht!

Foto: Shutterstock/fizkes

www.bpi.de

IMPRESSUM

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

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

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

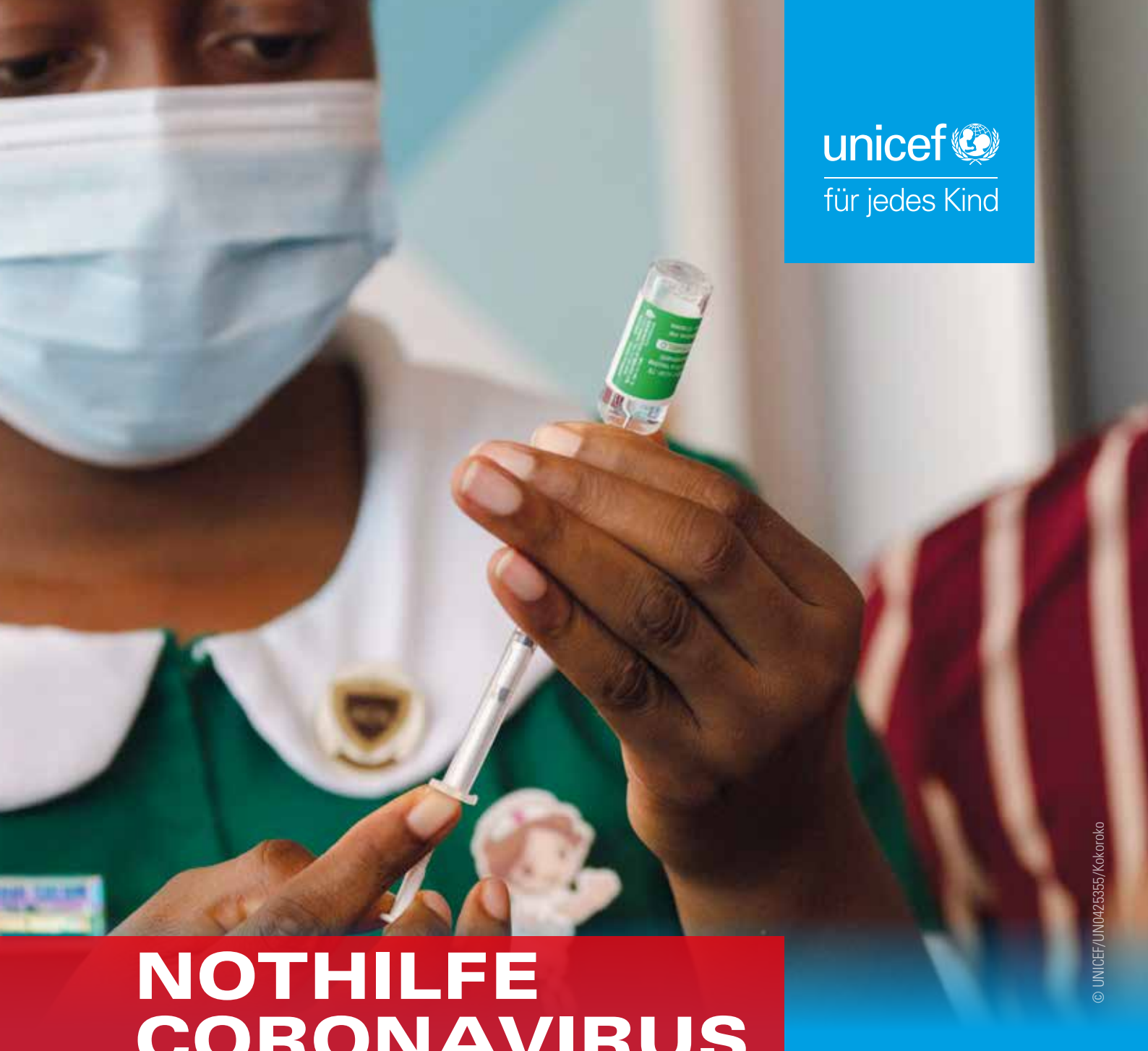
Layout:
Jennifer Bahn
Tel.: +49 (0) 02501 / 971 09 54

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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

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



unicef
für jedes Kind

NOTHILFE CORONAVIRUS

Unterstützen Sie die weltweite Impfaktion in Ihrer Praxis.

In Deutschland werden jetzt mehr und mehr Menschen geimpft. Doch weltweit ist die Pandemie noch nicht beendet. Erst wenn das Virus überall besiegt ist, kann es sich nicht erneut ausbreiten. UNICEF sorgt dafür, dass Corona-Impfstoffe auch Menschen in den ärmsten Ländern erreichen. Mit Ihrem Engagement helfen Sie mit, Corona-Impfstoffe in Entwicklungsländer zu bringen und Spritzen für Millionen Impfungen bereitzustellen.

Jetzt Flyer und Plakate bestellen!

www.unicef.de/impfaktion

© UNICEF/UN0425355/Kokoroko