

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 1/2 – 2022

DER WEIN-
GENIESSER TIPP
Kellerei Bozen/Südtirol

GENUSS UND
REISETIPPS

MÜNSTER
Niklas Hoffmann
Atlantic Hotel

INTERVIEW
3 Sterne Legende
Dieter Müller

HAMBURG
Neue nachhaltige Küche
in Hamburger Restaurants

NORWEGEN
Spannende Erlebnisse

NEUES AUS DER
GENUSSWELT

25. Jubiläum des
Rheingau Gourmet &
Wein Festival

35. Schleswig-Holstein
Gourmet Festival

MEDIZIN NEWS

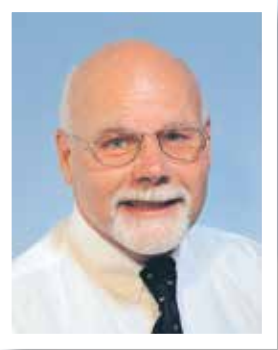
PHARMA NEWS

1/2 – 2022
41. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Daniel Raub

vom Dorfgasthof zum Sternerestaurant



Liebe **Gour-med** - Leserinnen und Leser,

den Start in dieses Jahr haben wir uns ganz anders vorgestellt oder gewünscht. Die derzeitige Covid-19-Mutation Omikron bestimmt unser Leben, den Tagesablauf und die Lebensqualität. Unser Impfstatus erlaubt es, dass wir Reisen und Recherchen durchführen dürfen. Diese Tatsache ist unzweifelhaft ein großer Vorteil gegenüber denen, die immer noch der Meinung sind: Impfen ist ein Eingriff in unsere Freiheitsrechte.

Die Einstellung verkehrt sich aber ins Gegenteil, alle Nichtgeimpften greifen mit ihrem Status erheblich in die Freiheitsrechte der Geimpften ein. Ausnahmen möchte ich ausdrücklich alle, die mit Rücksicht auf ihre gesundheitlichen Umstände auf eine Impfung verzichten müssen.

In dieser Ausgabe empfehlen wir einen Besuch der schönen Hafen- und Hansestadt Hamburg. Es lohnt sich nicht nur kulturell. Kulinarisch ist eine neue nachhaltige Restaurantszene entstanden, die auf sehr hohem Niveau, oft leider ohne die verdienten Meriten wie Sterne, Punkte oder Hauben köstliche Menus anbietet.



Unser Wein-Autor und Sommelier Marcel Tekaats hat sein Herz für Südtiroler Weine entdeckt. Dieses Mal präsentiert er die besten Tropfen der Kellerei Bozen. Begleitet wird die Weinbesprechung mit einem Interview des Kellermeisters, das Albin Thöni durchgeführt hat. Südtiroler und ebenso Sommelier wie Marcel Tekaats.

In einem unserer letzten Newsletter haben wir schon kurz über Niklas Hoffmann, Küchenchef im neuen Münsteraner Hotel Atlantic berichtet. Wie er kocht und was er kann, lesen Sie in dieser Ausgabe.

Was einer der ersten und berühmtesten 3 Sterneköche Deutschlands, Dieter Müller, so macht, lesen Sie auf den Seiten 18 – 19.

In der Titelgeschichte berichten wir, wie Daniel Raub in dem kleinen Dorf Friedland das ehemalige Landgasthaus zu einem Sternerestaurant macht.



Lieben Sie Fernreisen, Abenteuer und Natur die verzaubert? Dann empfehlen wir Ihnen unbedingt den Reisetipp von Beate Zwermann.



Genießer sollten zwei wichtige Gourmetfestivals in ihren Kalender eintragen. Das Rheingau Gourmet & Wein Festival kann nach Verschiebung im letzten Jahr endlich sein 25. Jubiläum feiern. Veranstalter H. B. Ullrich und seiner Tochter Johanna, auch Besitzer des Luxushotels „Kronenschlösschen“ in Hattenheim wo die meisten Veranstaltungen stattfinden soll, so sagt man „ein Stein vom Herzen gefallen sein“.



Im Norden Deutschlands finden noch die letzten Termine des 35. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals bis Ende März statt. Das 36. Festival ist ab September diesen Jahres schon geplant, versichert uns die Organisatorin Susanne Plass.

Dr. Alexander Pohlmann, ein junger Arzt, Hobbykoch und Sieger der November 2021 Kochshow „Das perfekte Dinner“ erzählt uns, warum er so gerne am Herd steht. Er wird uns zukünftig als Autor unterstützen (siehe Seite 27).



Weitere Restaurant-Tipps und Reise-Empfehlungen, die Leselust bereiten, finden Sie im Heft. Auf unseren Buchseiten stellen wir die Bestseller der letzten Wochen vor und in den Rubriken Med News, Pharma News und Dental News berichten wir Aktuelles aus Wissenschaft und Forschung.

Einen schönen, sonnigen Frühling, weniger Alltagsbeeinträchtigung aber mehr Abwechslung und viele genussvolle Tage wünschen Ihnen

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: Landhaus Biewald



04 Landhaus Biewald

- 10 DER WEIN-GENIESSERTIPP
 10 Kellerei Bozen
 12 Interview mit Stephan Filippi,
 Kellermeister der Kellerei Bozen

- 14 GENUSS- UND REISETIPPS
 14 Neuer kulinarischer Hotspot im Atlantic Hotel Münster
 18 Interview mit Dieter Müller
 21 Touristischer Ritterschlag für Amrum von CNN
 22 Hamburg kulinarisch, kulturell und nachhaltig
 27 Interview mit Dr. Alexander Pohlmann
 28 Südtirol – Golserhof
 31 Tristan Brandt im Sunshine State Florida
 32 Norwegen – Abenteuerreise ins norwegische Finnmark
 35 Gute Aussichten am Lago Maggiore
 36 Tibet – Dach der Welt

- 40 NEUES AUS DER GENUSSWELT
 40 25. Jubiläum des Rheingau Gourmet & Wein Festival
 42 Ecuador – Bekannt und exotisch
 44 35. Schleswig-Holstein Gourmet Festival



22 Hamburg



32 Norwegen



42 Ecuador

- 46 KURZ NOTIERT
 46 25hours eröffnet erstes Hotel in Skandinavien
 47 Hotel Luc am Berliner Gendarmenmarkt
 48 Mama Shelter startet in Lissabon
 49 Mit der WORLD VOYAGER die Kanareninseln erleben

50 BUCH-TIPPS

52 MEDIZIN NEWS

56 DENTAL NEWS

58 PHARMA NEWS

- 02 EDITORIAL
 53 IMPRESSUM



Von der Disco zum Sternerestaurant

Daniel Raub im Landhaus Biewald

Gour-med

Das „Landhaus Biewald“ im historischen Ortskern des kleinen Örtchens Friedland nahe Göttingen ist seit den 1960er-Jahren bekannt für gehobene Küche eines Dorfgasthauses.

Friedland, vielen Menschen geläufig als erste Station für Kriegsgefangene (Heimkehrer) und als Auffanglager für DDR-Flüchtlinge. Noch heute werden hier Asylantagsteller vorläufig untergebracht.

Inzwischen ist Friedland für Genießer und Gourmets ein Treffpunkt, den man nicht auslassen darf. Nach aufregenden, bewegenden Jahren wird das Landhaus Biewald heute in 3. Generation von Ster-

Besonders empfehlenswert

nekoch Daniel Raub und seiner Mutter Karin geführt. Schon der Großvater, Gründer des Gasthofes, war bestrebt, sich von den üblichen Angeboten der Dorfgastronomie zu unterscheiden. Statt Bier und Korn serviert man Wein und in der Speisekarte findet man ausgewählte Gerichte wie Froschschenkel die man in einer Dorfschenke nicht erwartet.



Daniel Raub, auf den verdienten zweiten Stern hoffend?

Dem Zeitgeist folgend wird Ende der 1960er Jahre neben der Gaststätte in einer umgebauten Scheune eine der beliebtesten Diskotheken in der Region, die Django Bar eröffnet. Stargäste wie Marianne Rosenberg, Boney M. etc. reichen sich die Mikrofone weiter und garantieren ein volles Haus.

So wie die Zeiten ändern sich auch die Interessen der Gäste und unterliegen einem ständigen Wandel. Eine Chance darüber nachzudenken, wie die Zukunft wirtschaftlich und den eigenen Ansprüchen entsprechend gestaltet werden soll. Jetzt war Küchenchef Daniel Raub gefragt, der gemeinsam mit seiner Mutter vor 11 Jahren die Verantwortung für das Landhaus Biewald übernimmt und schon früh bewiesen hat, dass er ein Koch mit herausfordernden Ansprüchen ist. Nach einem Praktikum im Relais & Chateaux Hotel Hohenhaus entscheidet er sich für den Kochberuf. Den Rat der Eltern weiter die Schule zu besuchen, folgt er nicht. Die Entscheidung steht. Mit 16 Jahren beginnt er die Kochausbildung bei Ster-

nekoch Achim Schwekendiek im Hotel Hohenhaus. Wie viele seiner Generation muss er nach der Berufsausbildung zur Bundeswehr. Hat aber das Glück, dank seiner Kochausbildung, nach Bonn ins Repräsentationscasino versetzt zu werden. Noch heute schwärmt Daniel Raub von dieser Zeit, in der er für prominente Gäste aus der ganzen Welt Menus nach seinen Vorstellungen zubereiten darf. Zu den Berühmtheiten für die er kocht, gehören u. a. Rudolf Scharping und der jetzt pensionierte General Kujat. Seine Dienstvorgesetzten sind begeistert von seinen anspruchsvollen Gerichten und vertrauen auch auf seine organisatorischen Qualitäten, Budgetverwaltung und Produkteinkauf.

Nach der Bundeswehrzeit ist 3-Sternekoch Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach die nächste Station. Hier kann er sein Können weiterentwickeln und ausbauen. Das exklusive Hotel Königshof in Bonn engagiert Daniel Raub als stellvertretenden Küchenchef. Mit 23 Jahren eine verantwortungsvolle Position. Während dieser Periode legt er nebenbei seine Prüfung zum Küchenmeister ab.

Nicht nur heute auch damals sind junge Köche mit Visionen und frischen Ideen



Immer für die Gäste da, Patronin Karin Raub

gesuchte Experten. So ist es nicht ungewöhnlich, dass mehrere Angebote mit großen Herausforderungen ihn in die weite Welt locken. Aber der Wunsch seiner Eltern, nach Hause zu kommen und dem elterlichen Betrieb neuen „Schwung“ zu verleihen kann er dann nicht ausschla-

Modern und komfortabel, die Zimmer im Landhaus Biewald



Besonders empfehlenswert



Zwei Beispiele aus dem Tassenmenu

gen. 2007 übernimmt Daniel Raub das Restaurant von seinen Eltern. Nach den üblichen Umstellungshindernissen startet er mit seiner Mutter Karin ein neues Konzept. Neben der gutbürgerlichen „Tränke“ wird ein Gourmet-Restaurant eingerichtet. Ziel von Beginn an ist es, in der „Genießer Stube“ einen Stern zu erkochen.

Das Konzept, gespickt mit innovativen, teils filigranen Gerichten, geht auf. Bereits 2014 verleiht der Guide Michelin der „Genießer Stube“ den 1. Stern. Bis heute verteidigt der Küchenchef die Anerkennung und ist Mitglied in der Top Liga Deutschlands.

Die Idee zum Lunch ein Tassen-Menü – 4 Gänge in 5 Tassen – zu servieren, wird von den Gästen sehr gut angenommen. Auch weil es neugierig macht, welche Kreationen – in der Tasse serviert – möglich sind.



Immer gut gelaunt, Ehepaar Daniel und Anne Raub

Der Kochstil von Daniel Raub ist klassisch-französisch mit harmonischen Kombinationen und diversen aromatischen Einflüssen.

Als Menu-Start serviert er verschiedene Amuse Bouche, heute ein Calamaretti mit mediterranem Gemüse und einen Hummer in Tempurateig mit Mayo-Curry-Creme. Das 6-gängige Menü – das Menü ist nach Wunsch auf 8 Gänge erweiterbar – startet mit einer Jakobsmuschel auf Blutwurst mit Apfel. Schon hier wird deutlich das klassische, die Blutwurst, mit modernen Elementen, der Jakobsmuschel, eine bevorzugte Variante von Daniel Raub ist. Die Kreation ist eine angenehme Verschmelzung von Fisch und Wurst. Die hohe Schule des Kochens zeigt Daniel Raub mit dem Skrei-Gang. Der junge Winterkabeljau mit einem Auberginen-Schafskäse-Baumkuchen ist auf den Punkt gegart. Die saftige Textur erfährt eine geschmackliche Aufwertung



Skrei-Filet mit Auberginen-Schafskäse-Baumkuchen

durch den Tomatenjus. Das zur Neutralisierung gedachte Sorbet, Wodka, aromatisiert mit Distelöl, passt zur Innovationsfreude des Küchenchefs. Eine anfängliche Skepsis weicht schnell der Begeisterung über diesen Aromenmix. Der folgende Gang, Hahn mit Gänseleber wird auf Empfehlung von Mathis Ahlers, begleitet von einem Amarone Valpolicella, eine wirklich gelungene Kombination. Eine Überraschung ist das Praedessert, ein mit Mokka Eis gefülltes Kosakenzipfelchen in Miniauführung. An diese Geschmacksexplosion im Mund erinnerten wie uns immer noch gerne.

Der Ehrgeiz von Daniel Raub fordert ihn immer wieder neu heraus. Grundbedin-



Geschmortes Kalbsbäckchen auf Spinatrisotto



Mit großer Zukunft, Mathis Ahlers



Matchaeis auf Honig-Rumsauce

gungen für seine Sterneküche sind bedingungslose Qualität, absolute Frische und Produktherkunft. Für ihn und sein Team bedeutet es, das Neue nutzen, das Traditionelle wahren. Wie ernst er das nimmt, beweisen zwei Signaturgerichte. Eine Menu-Karte ohne Reh und Hummer ist für ihn undenkbar. Ganz im Sinne seines Credo: „Meine Genussküche basiert auf Natürlichem in bester Qualität und Zubereitung. Echter Genuss entsteht wo sich die Dinge gegenseitig tragen und so fast wie von selbst zu etwas Unverwechselbarem werden. Erleben Sie das Fachwerk in der Architektur meiner Küche.“



Aus Leidenschaft an den Herd, nach dem Studium zur Köchin ausgebildet: Inka Passing

Für die Desserts ist Inka Passing mitverantwortlich. Die studierte Umweltingenieurin hat sich nach Abschluss ihres Studiums dazu entschlossen, eine Koch-

Besonders empfehlenswert



Traditionelles Ambiente mit modernen Elementen „Genießer Stube“

lehre bei Daniel Raub zu absolvieren. Im Sommer ist die Ausbildung beendet. Vor der Prüfung hat sie keine Angst, denn sie hat sich schon mit dem Gewinn der Kreismeisterschaft der Göttinger Köche erste Lorbeeren und Respekt, aber auch Akzeptanz verdient. Wir drücken die Daumen.

Der junge, sehr engagierte Service unter der Leitung von Mathis Ahlers in der „Genießer Stube“ bedient mit Leidenschaft und Begeisterung. Bietet Hilfe bei der Menu- und Weinauswahl und trägt mit guter Laune zum Genuss bei.

Die gastronomischen Ansprüche ändern sich und die Erwartungen steigen. Um deren Wünschen gerecht zu werden, renoviert und restauriert man die Restaurants. Die „Genießer Stube“ wird erweitert und im alten Hausteil mit dem typisch regionalen, gemütlichen Ambiente gestaltet. 2019 wird ein Hotelneubau mit modernen hellen 19 Zimmern eröffnet. Alle sind komfortabel und mit großer Sorgfalt im Detail ausgestattet. Die persönliche Note von Karin Raub, der Patronin, spiegelt sich geschmackvoll wider. Im Neubau wird als Pendant zum Fine Dining-Angebot eine Gaststätte mit Namen „Zur Tränke“ eingerichtet. Küchenchef ist der frühere Sous Chef von Daniel Raub, Dimitri Fuchs. Ehefrau Anne Raub ist ver-



Mit kulinarischer Expertise, das Team und der Sternechef
v. l. Daniel Raub, Mathis Ahlers, Inka Passing, Anne Raub und Dimitri Fuchs

antwortlich für die Leitung und den Service. Die Tränke verwöhnt mit regionalen und internationalen Speisen. Saisonale Gerichte stehen im Fokus, im Winter zum Beispiel Gans, Ente, Wild und verschiedene Kohlgerichte. Hier erleben Rezepte aus „Omas Küche“ eine Renaissance.

Die Baumaßnahmen waren Anlass, eine längst fällige unverkennbare Identifikation, sprich ein Logo für das Landhaus Biewald zu schaffen. Das neue Logo, zwei Papageien mit Weintrauben im Schnabel, ist eine Reminiszenz an den Großvater

des Küchenchefs, der diese Papageien bei der Restaurierung eines alten Schrankes vor vielen Jahren freilegte. Aus Freude an dieser Entdeckung hebt er diese Intarsie optisch besonders hervor. Chapeau. Eine solche ehrenvolle Erinnerung an seine Altvordenen ist nicht zu übertreffen.

Das Landhaus Biewald ist für Festlichkeiten wie Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenevents ein kompetenter Partner, oder wie man heute sagt: weit über den kleinen Ort hinaus ist es eine empfehlenswerte Location.

Für Hotelgäste beginnt der Tag mit einem umfangreichen Frühstück. Hier wird der Gast herzlich von Patronin Karin Raub umsorgt. So wie es in einem gut geführten Familienbetrieb erwartet wird.

Friedland in der Nähe von Göttingen ist mehr als ein kleines Dorf und Zufluchtsstätte für verfolgte Menschen, es ist ein

Treffpunkt für Gourmets, Connaissseure und Freunde guter Gastlichkeit.

Fotos: Gour-med, Landhaus Biewald

Info:
Landhaus Biewald
Weghausstr. 20
37133 Friedland
Tel: 05504-93500
Fax: 05504-935940
E-Mail: kontakt@landhaus-biewald.de
www.landhaus-biewald.de

Rezept von Daniel Raub



Hähnchenbrust mit Sesam und Kürbis-Knoblauch-Risotto

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

- 4 Hähnchenbrüste
- schwarzer und weißer Sesam
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- 1 kleiner Kürbis
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 150 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Geflügelbrühe
- etwas Butter (nach Geschmack)
- etwas Parmesankäse (nach Geschmack)
- frische Kräuter
- Oliveöl
- Rosmarin und Thymian
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Sie würfeln die Zwiebel und dünsten sie in Oliveöl an. Nun geben Sie den Reis hinzu und dünsten ihn kurz mit. Danach löschen Sie mit dem Weißwein ab und geben etwas Salz hinzu. Unter häufigem Rühren geben Sie nach und nach die Geflügelbrühe und einen Zweig Rosmarin sowie einen Zweig Thymian hinzu.

In einer Pfanne braten Sie den gewürfelten Kürbis und den gewürfelten Knoblauch scharf an und geben dies zum Risotto. In einer weiteren Pfanne braten Sie die Hähnchenbrust und schieben sie für 7-8 Minuten in den 180°C heißen Ofen.

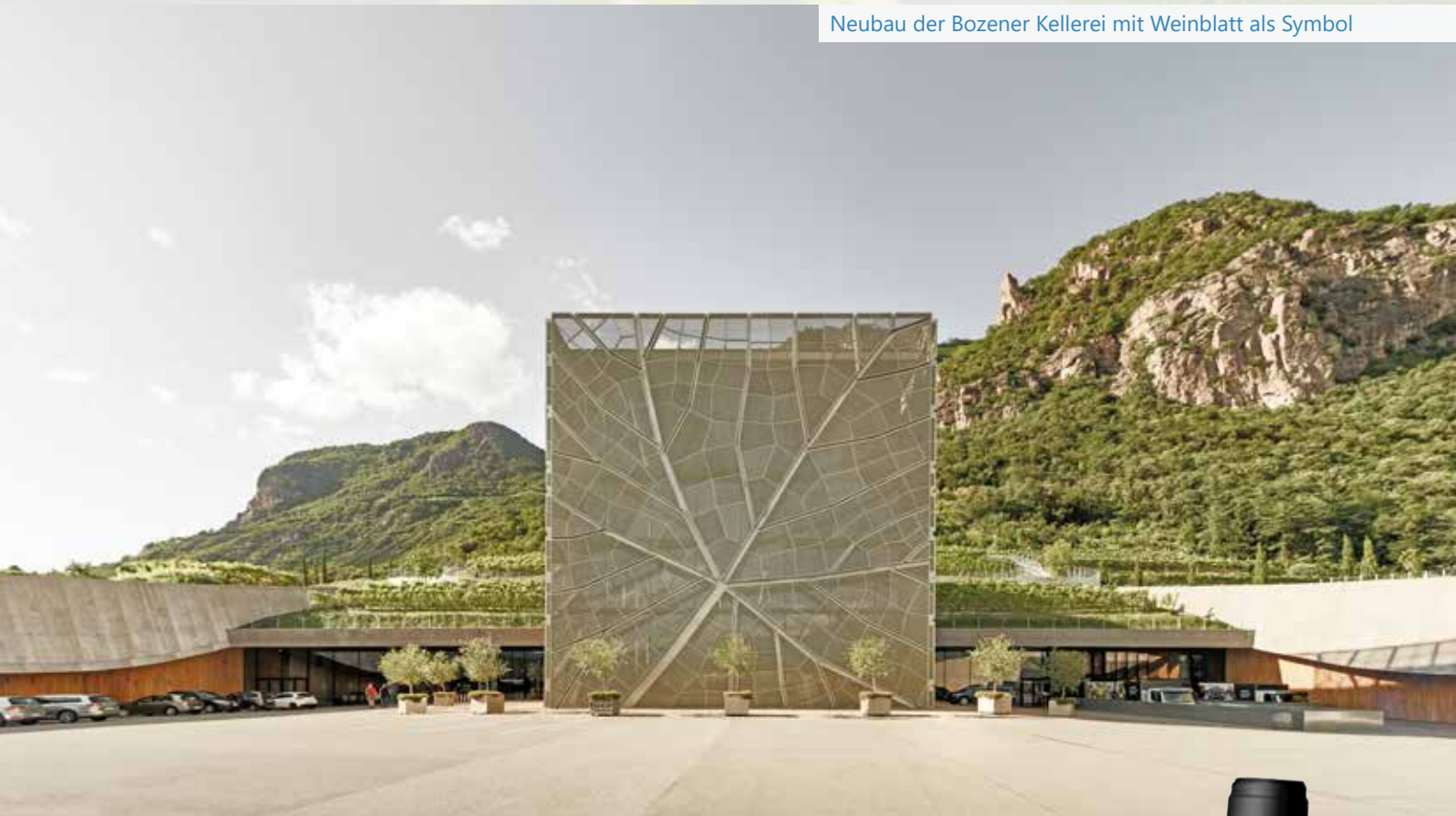
Wenn der Reis und der Kürbis die gewünschte Konsistenz erreicht haben, rühren Sie die kalten Butterwürfel sowie den frisch geriebenen Parmesankäse unter.

Zum Schluss wenden Sie die Hähnchenbrust im gemischten Sesam, geben die gehackten frischen Kräuter in den Risotto und schmecken mit etwas Salz gegebenenfalls nach.

Am besten passt zu diesem Gericht ein knackiger Blattsalat und ein spritziges Glas Riesling.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

Daniel Raub



Liebe Weinfreunde,

ich hoffe es geht Ihnen gut! Wieder einmal darf ich tolle Weine verkosten und wieder einmal „verschlägt“ es mich in eines meiner absoluten Lieblingsgebiete: Südtirol! Ich bin immer von den Möglichkeiten, dem Know-how und der unabdingbaren Liebe zum Wein begeistert, was hier gelebt wird. Mein großes Glück, denn ich darf die Weine eines meiner Lieblingsweingüter verkosten, der Kellerei Bozen. Das Weingut beeindruckt mich persönlich immer durch das stetige Bestreben nach Perfektion und durch eine schier nicht endende Vielfalt in Weinstilen und -qualitäten. Hier zeigt sich zu was eine Genossenschaft (wovon Südtirol ebenso geprägt ist wie Baden) im Stande ist. Ich habe von der Kellerei Bozen vier Weine zur Verkostung bekommen, welche ich Ihnen gerne vorstellen möchte: den Sauvignon blanc „Mock“, den Laven (Chardonnay, Weißburgunder und Pinot Grigio), den Moar St. Magdalener (Vernatsch und Lagrein) sowie den Mumelter (Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc).

2020 Mock, Sauvignon blanc, DOC, trocken, 14 Vol. % Alkohol

Die Reben dieses Weines wachsen direkt um Bozen auf einer Höhe von 500 Metern. Nach der Lese im Stahltank und nach

kurzer Kaltmazeration vergoren, eröffnen sich schon beim Entkorken die für mich typischen Aromen und eine Ausdrucksstärke. Grün und strohgelb im Glas erwachen Erwartungen an eine meiner Lieblingsrebsorten. Beim Hineinriechen eher auf der vegetabilen Seite, Gerüche von Kräutern, Brennnesseln und Holunder, aber auch sehr fruchtige Aromen „klopfen“ an. Pfirsich, die typische Stachelbeere und Honig. Eine wunderbar intensive Säure (aber keineswegs unangenehm) und schöne Länge am Gaumen. Der Wein ist kräftig, der Alkoholgehalt gut eingebettet und die Säure einfach belebend. Natürlich läuft in meinem Kopf umgehend das altbekannte Spiel ab. Zu welchen Gerichten passt dieser Wein? Und hier ist die Palette wirklich groß. Egal ob Krustentiere oder Fisch, Poulardenbrust oder knackige Salate, ich glaube dieser Wein ist unheimlich vielfältig einzusetzen.





Marcel Teka Sommelier (IHK)

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



2020 Laven, Bianco, DOC, trocken, 13 Vol. % Alkohol

Aus vulkanischem Laven ist der Bozener Porphyrt entstanden und diese Bodenart definiert Südtirol. Der Wein Laven ist eine Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder und Pinot Grigio welche genau wie der Boden typisch für Südtirol sind. Dieser Wein bzw. die Reben gedeihen auf 600 Meter Höhe rund um Bozen und am Ritten. Nach der Gärung fand spürbarer biologischer Säureabbau statt, was den Wein am Gaumen sehr angenehm macht. Im Glas leuchtet der Wein und zeigt eine deutliche Viskosität. In der Nase wirklich sehr fruchtig. Aromen von Apfel, Birne, Quitte und vor allem tropische Früchte machen sich breit. Am Gaumen spiegelt sich dieses wieder aber in einer eleganten Form mit viel Trinkfluss und einer sehr angenehmen Säure, die wahrscheinlich der Weißburgunder eingespielt hat. Ein gelungener Wein. Spaß im Glas und wer wirklich etwas sagen will mal „Ungewöhnlicheres“ sucht, der ist hier richtig beraten. Ab vom Mainstream. Ein Wein, der selbst uns aufhorchen lässt.



2020 Moar, St. Magdalener, DOC, trocken, 13,5 Vol. % Alkohol

Auf den Hügeln des Magdalenergebietes rund um Bozen stehen jahrzehntealte Reben. Hier ist die Heimat dieses Weines. Die Cuvée aus 85 % Vernatsch und 15 % Lagrein strahlt kräftig rubinrot aus meinem Glas. Schon beim Schwenken erkennt man eine hohe Viskosität und man bemerkt einen angenehmen, doch sehr intensiven Duft. Floral nach Rosen riechend, mit Anklängen von roten Früchten vor allem Kirschen verlockt der Wein. Im Mund wirkt er sehr samtig und die Himbeere mischt sich ein. Ein wenig Bittermandel und tolle Länge machen diesen Wein zu etwas Besonderem. Genau diese Vielfalt und Eleganz machen die Weine Südtirols so ansprechend und für mich faszinierend. Der Alkohol ist super eingebunden und der Hunger nach einem leckeren Gulasch oder Ragout macht sich breit. Dieser Wein wird zurückgestellt und ich werde ihn über die nächsten Tage trinken und seine Entwicklung beobachten!





2017 Mumelter Riserva, DOC, trocken, 14,5 Vol. % Alkohol

Der Wein gedeiht, wie soll es anders sein über Bozen auf verwittertem Porphyr. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc wird klassisch vergoren und reift anschließend für ca. 1 Jahr im Holz, was in der Nase und am Gaumen umgehend präsent ist. Ich mag diesen Stil und bin schon wieder bei den Essenskombinationen. In einem dunklen Rot mit strahlenden Reflexen blinkt mich der Wein an und lässt keinerlei Alterung erkennen. Zumindest nicht optisch;-). In der Nase Schwarze Johannisbeere, Brombeere, für mich etwas Paprika und leichte Gewürznoten vom dunklen Pfeffer erinnern im ersten Moment stark an das Bordeaux. Aber hier sind diese Rebsorten beheimatet. Am Gaumen unheimlich intensiv und kräftig. All diese Attribute passen herrlich

zusammen und stehen diesem Wein ausgesprochen gut! Der Wunsch nach einem zweiten Glas ist schnell geweckt und ich überlege ob ich heute Abend noch ein schönes Stück Fleisch grille. Denn hierzu ist der Wein perfekt. DANKE!

Eine wirklich tolle Verkostung mit wirklich ausgesprochen interessanten und einprägsamen Weinen.

Eigentlich überlege ich gerade, wie ich die Weinkarte in meinem Restaurant bereichern kann, aber ich glaube ich bin schon fünfzig geworden! In diesem Sinne, viel Gesundheit und allzeit einen guten Tropfen im Glas!

Ihr Marcel Tekaas

Fotos: Kellerei Bozen

**Kellerei Bozen Gen. Landw. Ges.
Cantina Produttori Bolzano Soc. Agric. Coop.**
Moritzinger Weg 36 • Via San Maurizio 36
I-39100 Bozen • Bolzano
E-Mail: info@kellereibozen.com
www.kellereibozen.com

Interview von Albin Thöni mit Stephan Filippi, Kellermeister der Kellerei Bozen

Stephan Filippi: „Wir haben in den letzten Jahrzehnten vieles richtig gemacht.“



Kellermeister Filippi und Obmann Bradlwarter

Die Kellerei Bozen gehört mit ihren 340 ha und 3 Millionen jährlich produzierten Flaschen zur Spitze der italienischen Weinwelt. In der 7. Ausgabe des „Guida Vini VITAE 2021“, des Weinführers der italienischen Sommeliervereinigung AIS, wurde die Kellerei mit dem Sonderpreis, den „Tastevin“ ausgezeichnet.

Gemeinsam mit dem Diplom der „Quattro Viti“ (Vier Reben) für den granatroten Lagrein Riserva Taber ist dies die höchste Anerkennung vonseiten der italienischen Sommeliervereinigung, mit über 40 tausend Mitgliedern der größten weltweit.

Ein idealer Anlass, den Meister hinter Bozens Weinen, Önologe Stephan Filippi, zum Interview zu bitten.

Stephan Filippi hat nach seiner Ausbildung zum Kellermeister an der renommierten, 1874 gegründeten Lehranstalt für Obst- und Weinbau in San Michele an der Etsch, in der Kellerei Sankt Magdalena in Bozen begonnen und war dort ab 1988 der Kellermeister und ist seit der Fusion der Kellereien St. Magdalena und Gries der verantwortliche Önologe der neu entstandenen Kellerei Bozen. Seit vielen Jahren ist er Präsident der Kellermeister von Südtirol und seit 2012 der Vizepräsident der Önologen von Italien.

Herr Filippi, was bedeuten Ihnen persönlich Auszeichnungen, wie der „Tastevin“?

Filippi: Sie sind eine schöne Bestätigung dafür, dass wir in den letzten Jahren und Jahrzehnten vieles richtig gemacht haben. Aber mehr als das, sie ermutigen nicht nur mich, sondern das gesamte Team und die über 200 Mitglieder der Genossenschaft konsequent in diese Richtung weiter zu arbeiten. Preise wie der „Tastevin“ sind also auch ein Auftrag für die Zukunft.



GF Klaus Sparer und Kellermeister Stephan Filippi

Der Preis ging im Speziellen an den Lagrein Taber, den die italienische Sommeliervereinigung AIS als „besonderen, ganz speziellen, aufsehen-erregenden und für Südtirol charakterisierenden Wein“ in ihrem Weinführer beschreibt. Mit anderen Worten: Sie haben aus der autochthonen Sorte Lagrein einen großen Rotwein kreiert. Wie lange war der Weg dorthin?

Sehr lang. Ich erinnere mich gerne zurück an meine Anfänge als damals noch blutjunger Kellermeister. Wir sprechen von den 1980er-Jahren, also einer Zeit, in der der Fokus der Weinwelt fast ausschließlich auf den berühmten französischen Sorten lag und immer mehr Lagreinreben gerodet wurden. Man glaubte hierzulande, dass man nur mit Cabernet Sauvignon und Merlot von den Weinführern wahrgenommen wird. Ich war jedoch schon damals davon überzeugt, dass wir unsere eigene weinkulturelle Identität erhalten und ausbauen müssen, um langfristig unterscheidbar und, man könnte auch sagen, besonders, eben speziell, zu bleiben. Also rief ich ein Qualitätsprojekt ins Leben, das vordergründig die Aufwertung der Sorte Lagrein zum Ziel hatte. Wir wollten den Lagrein, neben dem Vernatsch eine der typischen Rotweinsorten von Südtirol, wegbringen vom Image des damals noch eher hell abgepressten Weines und versuchen daraus einen charakterstarken Rotwein zu produzieren.

Also ein Experiment mit offenem Ausgang?

Nicht ganz. Wir haben schon geahnt, dass der Lagrein zu mehr imstande war, als man damals landläufig glaubte. Aber wir wussten es nicht genau. Wir hatten das Glück, dass wir als Kellerei vom Mitglied Klaus Mumelter am Taberhof im Talkessel von Bozen eine optimale Lagrein-Fläche zur Verfügung haben. Das gab uns die Möglichkeit, auf relativ kleiner Fläche gezielte Maßnahmen zu setzen und deren Auswirkungen nachzuverfolgen. Unsere Bemühungen waren relativ schnell von Erfolg gekrönt. Es gelang uns, die Qualität des Lagrein enorm zu steigern und ihn auf den Markt erfolgreich zu lancieren.

Was waren damals entscheidende Faktoren für die Qualitätssteigerung?

Ganz allgemein kann man sagen, dass es enorme Fortschritte durch die Reduzierung der Hektarerträge gab – und zwar um gut die Hälfte. Beim Taber, also dem Lagrein mit Trauben vom Taberhof, spielt zudem mit, dass die Rebstöcke sehr alt sind, teilweise über 80 Jahre. Die Trauben werden im Pergelsystem,



Albin Thöni

dem in Südtirol typischen Erziehungssystem für die Rotweine, erzogen. Der mit Sand und Kies durchsetzte Porphyrboden bewahrt die Sommerwärme bis zum Herbst, so können die Trauben perfekt ausreifen. All diese Faktoren tragen ihren Anteil dazu bei, warum der Taber seit vielen Jahrzehnten als Aushängeschild der Lagrein-Produktion in Südtirol gilt.

Wie lange dauerte es, bis auch die Fachwelt den Wert des Lagreins erkannte?

Dies dauerte bis in die 1990er Jahre hinein. Wir merken seit rund ein- bis eineinhalb Jahrzehnten, dass auch die Fachwelt nach dem Authentischen, dem Typischen, dem Charakteristischen und zugleich nach der Exzellenz in den jeweiligen Weinregionen Italiens, im speziellen Fall von Südtirol, sucht. Wir als Kellerei Bozen haben zudem in den vergangenen Jahren massiv investiert, um auch unter weinbautechnischen Aspekten die Qualität des Lagrein und der anderen Weinsorten weiter zu steigern.

Sie sprechen den Umzug an den neuen Standort in Moritzing, am westlichen Stadtrand von Bozen, an ...

Ja. Mit dem Neubau der Kellerei, der sozusagen das moderne „Wein-Wahrzeichen“ der Landeshauptstadt darstellt, ist zugleich eine neue Ära angebrochen. Am neuen Standort – der nach den strengen Klimahaus Standards erbaut worden ist – an dem wir das Traubenmaterial seit Herbst 2018 einkellern, nutzen wir die neueste Technik für die schonende Verarbeitung der Trauben. Die Produktion verläuft gänzlich vertikal, also von oben nach unten nach den Gesetzen der Schwerkraft. Die Trauben werden also am höchsten Punkt des Gebäudes angeliefert und gleiten danach Ebene für Ebene nach unten. Diese sanfte und äußerst schonende Produktionsweise wirkt sich auch auf die Weine aus, sie sind noch klarer, filigraner und noch wertiger geworden. Alles Attribute, die auch für die Qualität des Lagrein förderlich sind und aus dieser Sorte einen Spitzenwein machen.

Wohin soll die Reise mit dem Lagrein noch führen?

Das kann ich nicht genau sagen. Eines steht jedoch außer Frage: Die Reise ist auf jeden Fall noch nicht zu Ende. Ich werde mich sicherlich weiterhin für die Sorte einsetzen und versuchen, sie auf neue Qualitätsebenen zu heben und zu halten. Und zwar mit derselben Leidenschaft und Begeisterung, wie zu meinen Anfangszeiten, ganz im Sinne von: „Gute Weine zu machen bedeutet Handwerk, große Weine zu kreieren aber eine Kunst“! Ein solches Engagement ist nur möglich, wenn die Mitglieder, das Team und nicht zuletzt die Führung der Kellerei an einem Strang ziehen.

Fotos: Albin Thöni



Neuer kulinarischer Hotspot im Atlantic Hotel Münster

Gour-med

Schon kurze Zeit nach Neueröffnung des Atlantic Hotels in Münster ist das Restaurant Grillroom zu einem angesagten Treffpunkt für Genuss verwöhnte Gäste geworden. Die hohe Qualität und Frische der kreativen Gerichte von Küchenchef Niklas Hoffmann ist seine Signatur. Der erst 27-jährige Koch hat schon in verschiedenen hochkarätigen beruflichen Stationen Erfahrungen machen können. Seine Lehre absolviert er beim ehemaligen Sternekoch André Skupin im Kaiserhof Münster. Danach folgen zwei Jahre als Commis im Restaurant Taku im Kölner Hotel Excelsior. Hier entwickelt sich auch seine Affinität zur asiatischen Küche, die sich in vielen seiner Gerichte widerspiegelt. Fast alle werden mit einem „Hauch Asien“ kreiert, er verarbeitet gerne die Zitrusnoten von Yuzu und Dashi zur Aromatisierung seiner Gerichte. Mit seinem

Lehrmeister und Inspirator André Skupin erkornte er für das Restaurant Gourmet 1895 in Münster den 1. Stern, bevor er dem Ruf ins Restaurant Lakeside des Luxushotels Fontenay nach Hamburg folgt.

Niklas Hoffmann ist in Münster aufgewachsen und der Stadt immer noch sehr verbunden. Das Angebot im neuen Hotel Atlantic die Stelle als Küchenchef anzunehmen ist für ihn eine maßgeschnei-



Niklas Hoffmann mit Lebensgefährtin Lea-Maria Willschrey (stellv. Empfangsleitung)

Niklas Hoffmann beim Anrichten eines Tatars



derte Herausforderung, die er mit Begeisterung angenommen hat. Die neue Aufgabe möchte Niklas Hoffmann mit einem selbst ausgewählten Team bewältigen. „Nur ein Spitzenteam in der Küche und im Service kann Spitzenleistungen bringen“ sagt er.

Mit Souschef Stephan Jonescheit, dem „man of meat“, erfahren beide schon in kürzester Zeit eine hohe Akzeptanz bei Gästen und seinem Team. Menschlich und fachlich passt die Chemie, beide wissen worauf es ankommt. Wertschätzung und Integration auf Augenhöhe sowie fachliche Expertise sind die optimalen Bedingungen für zufriedene Gäste.

Obwohl oder gerade weil „Hotelrestaurant“ wird bei der Produktauswahl größter Wert auf Qualität gelegt. Was die Erzeuger in der Region frisch und qualitativ hochwertig herstellen wird dort gekauft. Ein Dogma ist es aber nicht. „Es gibt hier keine Hochseefische, also muss man sie dort kaufen, wo sie frisch zu beziehen sind“, stellt Niklas Hoffmann lakonisch fest. Seinem hohen Anspruch folgend ist Kochen auf hohem Niveau für den jungen Küchenchef absolutes Muss! Die Frage, was braucht es um in der „Küche Bundes-

liga“ dabei zu sein, antwortet Niklas Hoffmann „Kochen ist Handwerk verbunden mit Leidenschaft, sensorische Fähigkeiten um Aromen innovativ zu komponieren und den unbedingten Willen immer besser zu werden. Was auch heißt, ständig Neues auszutesten, ohne Innovationen bleiben schnell die Gäste weg“.



Eigelb, Blattspinat und Trüffel

Diese Einstellung hat das gesamte Team. Jeder, ob in der Küche oder im Service, will beweisen, dass im Grillroom des Atlantic Hotels Spitzenküche geboten wird. Dass ihm das gelingt belegen die Tischreservierungen. Selbst in der (jetzigen) Pandemie werden die erlaubten Gästezahlen fast täglich erreicht.

Festlegen auf einen bestimmten Kochstil möchte Niklas Hoffmann sich nicht. Seine Affinität zur asiatischen Küche betont er gerne und spielt damit in vielen seiner Gerichte. Der sensible Aromenmix bei der Vorspeise, Lachs mit Apfelkaviar auf einer Vychyssoise verspricht einen sehr geschmackvollen Auftakt. Die Waldpilzconsommé mit Petersilien-Öl und frischen Shitake-Pilzen ist eine gelungene Komposition, die Nuancen der Produkte sind gut herausgestellt ohne zu dominieren. Wachsweiches Eigelb auf Blattspinat gekrönt mit einer ordentlichen Portion Trüffel, wird als sehr beliebter Zwischengang bestellt. Die Textur erfüllt alle Erwartungen, Ei, Spinat und Trüffel werden parallel gewürdigt und harmonisieren prächtig.



Lachs, Apfelkaviar, Vichyssoise

Der Hauptgang, ein Flat iron Stück mit hauseigenem BBQ-Jus und einem Soufflé vom Serviettenknödel ist eine raffinierte Kreation. Das Fleisch ist auf den Punkt gegrillt, zart, saftig und würzig. Auf die Zubereitung der Saucen legt Niklas Hoff-



Köstliches Dessert



Angesagter Treffpunkt für Genießer: Restaurant Grillroom

Atmosphäre zu versetzen. So wie er mit den Gästen kommuniziert entsteht der Eindruck es gäbe nur diesen einen Tisch zu bedienen. Stress und Hektik sind Begriffe die Michael Fischer nicht zu kennen scheint.

Die Pâtissière, die schon jetzt für ihre wunderbaren Kuchen, Torten und süßen Spezialitäten, bei den Gästen einen exzellenten Ruf genießt, kann endlich ihre außergewöhnlichen Visionen verwirklichen und beweisen wie man (auch einfache) Zutaten zu innovativen Süßspeisen verarbeiten kann.

Ein Besuch im Grillroom des neu eröffneten Atlantic Hotel in Münster wird kulinarisch ein positives Erlebnis, das durch ein weiteres Topic ergänzt werden sollte. Die Rooftop Bar des Hotels bietet nicht nur erstklassige, moderne, internationale Cocktails, auch der Blick über die Dächer dieser historischen Stadt begeistert die Gäste.

Fotos: Gour-med,
ATLANTIC Hotel Münster

ATLANTIC Hotel Münster
Engelstraße 39
48143 Münster

Tel.: +49 (0) 251 20800-0
www.atlantic-hotels.de/hotel-muenster



Kleine Erfrischung für zwischendurch

senden Weine vorzuschlagen. Auf seine Empfehlungen kann man sich verlassen. Sein Weinwissen ist sehr fundiert. Da macht es Spaß mit ihm zu fachsimpeln.

Michael Fischer, der Restaurantleiter, und was in dieser Stadt nicht unwichtig ist, Westfale, versteht es charmant, höflich und humorvoll die Gäste in entspannte

mann großen Wert. Neue Rezeptideen werden von ihm vorgeschlagen und im Team weiter entwickelt. Der Prozess bis die Sauce auf den Teller kommt dauert oft Wochen. Die Entscheidung, wann die Sauce „reif“ für den Gast ist wird vom Küchenteam gemeinsam gefällt.

Der süße Abschluss dieses Menüs, „Hafer in verschiedenen Texturen“, zeigt wie wichtig natürliche Grundprodukte für den Küchenchef sind. Die daraus entstehenden köstlichen Desserts werden von der Pâtissière Britta Rydval gezaubert.

Tobias Kaboth, stellvertretende Restaurantleiter, quasi der Mann für den Wein, versteht es mit Fachwissen und ausgeprägter Sensorik zu jedem Gang die pas-



Ein eingespieltes Team: Tobias Kaboth, Niklas Hoffmann und Michael Fischer

Besonders empfehlenswert

Rezept von Niklas Hoffmann

Tatar von der Münsteraner Färse / gebeiztes Eigelb Kräuteremulsion

Rezept für 2 Personen

Zutaten

Tatar

- 100 g Rinderfilet
- Schalottenbrunoise (in Weißwein blanchiert)
- 1 TL Senf
- 1/2 TL Ketchup
- 2 Tropfen Tabasco
- 1/2 EL Gehackte Kapern
- 1 TL Gewürzgurkenwasser Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Schnittlauch

Das Fett und die Silberhaut vom Rinderfilet entfernen. Das Rinderfilet mit einem Messer in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Alle Komponenten zusammenfügen und das Tatar mit Salz und Pfeffer würzen.

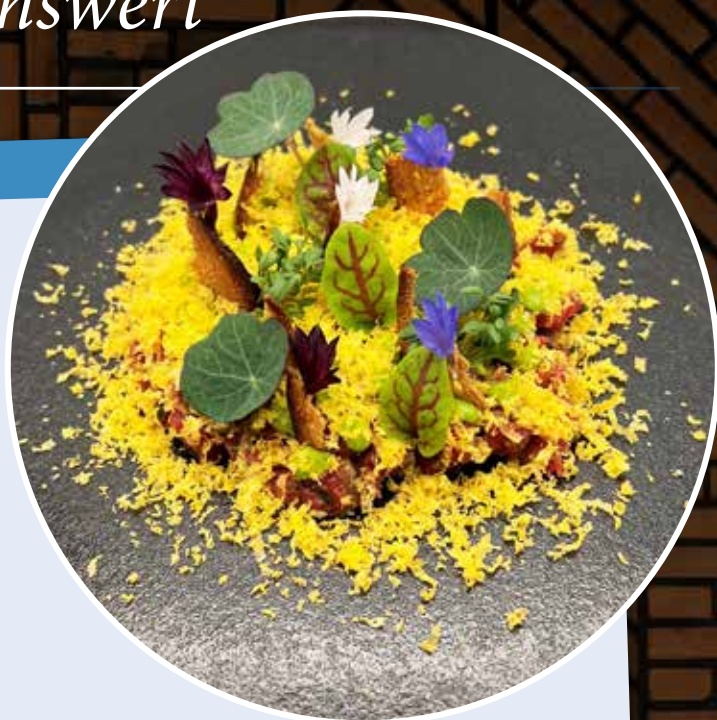
Gebeiztes Eigelb

- 2 Bio-Eier
- 100 g Salz
- 5 g Schwarzer Pfeffer
- 4 Stck. Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer und die Lorbeerblätter in einen Mixer geben und sehr fein mixen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Hälfte der Salzmischung in ein flaches Gefäß geben. Darauf nun die Eigelbe. Diese werden mit der anderen Hälfte der Salzmischung bedeckt, abfoliert und im Kühlschrank für vier Tage beizen. Nach vier Tagen die gebeizten Eigelbe unter kaltem Wasser abwaschen und im Ofen bei ca. 70° Grad für fünf Stunden trocknen lassen.

Kräuteremulsion

- 2 Schalen Gartenkresse
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Liebstöckel
- 100 ml Eiweiß
- 100 ml Gemüsefond
- 25 ml Japanischer Reisessig



- 1 Zitrone (Saft und Schale)
- 1 Messerspitze Xanthan
- Salz
- 750 ml Rapsöl

Kräuter grob hacken und mit den restlichen Zutaten mischen und in einen Thermomix geben.

Die Masse auf höchster Stufe mixen. Vorsichtig das Rapsöl hineinlaufen lassen bis die Masse fest wird. Die Kräuteremulsion durch ein Sieb streichen und kühl in einem Spritzbeutel lagern.

Brotchips

- Krimphoves Landbrot
- Traubenkernöl
- Paprikapulver edelsüß
- Salz
- Pfeffer

Das Landbrot, auf einer Brotschneidemaschine sehr dünn aufschneiden. Die aufgeschnittenen Scheiben mit dem Öl, Salz, Paprikapulver, Pfeffer marinieren und im Ofen langsam bei 150 Grad rösten bis das Brot eine goldgelbe Farbe annimmt. Nun die Brotchips in kleine Stücke brechen.

Anrichten

Tatar mittig auf einem flachen Teller platzieren. Die Kräuteremulsion auf das Tatar spritzen mit 8-10 Punkten. Zerbrochene Brotchips in das Tatar stecken. Dann mit einer Microplane Reibe das gebeizte Eigelb über das Tatar reiben. Mit etwas Gartenkresse, kleinen Kapuzinerblättern und ein paar Kornblumen verzieren.

Viel Spaß und guten Appetit!

Dieter Müller Kochgenius

Jetzt, im 3. Jahr der Corona Pandemie, ist die Gastronomie, insbesondere die Champions League der Sterneköche, in eine Situation geraten, die für alle nicht vorstellbar war. Es gilt Herausforderungen zu überwinden, die niemand ahnte oder kannte. Im Sommer 2020, dem ersten Jahr mit Corona-Einschränkungen, haben wir 3-Sterneköche befragt, wie sie damals auf die Situation reagiert haben (vgl. Gour-med Ausgabe 5/6 – 2020). Alle befragten Köche waren noch zuversichtlich und voller Hoffnung auf ein baldiges Ende der Restaurantschließungen.

Seit Jahrzehnten prägt Dieter Müller die kulinarische Szene mit seinen Kreationen, Ideen und Aromen-Kombinationen. Für diese Leistung wurde er schon 1997 mit 3 Michelin Sternen – als dritter – deutscher Küchenchef geehrt, sein Amuse

Bouche Menu hat Kochgeschichte geschrieben. Ende 2009 hat er sich aus dem Gourmet-Restaurant im Schloss Lerbach verabschiedet, um sich danach neuen Herausforderungen zu stellen.

Wir haben uns mit Dieter Müller zu einem sehr persönlichen Gespräch in seinem Wohnort Odenthal getroffen, um zu erfahren, was er macht und wie es ihm geht.

Herr Müller, Ihnen geht es gut, oder? Sie machen einen ausgeglichenen und zufriedenen Eindruck.

Danke der Nachfrage. Ja, mir geht es gut, ich bin glücklich und genieße etwas mehr Freiheit, seit ich nicht mehr täglich am Herd stehen muss.

Dass Sie sich zurzeit gar nicht betätigen, können wir kaum glauben.

Das ist richtig. Ein Hobby ist Fahrrad fahren, das hält fit und macht Spaß. Jetzt, nach dem unter bestimmten Voraussetzungen Menschen wieder zusammen kommen können, bieten wir – meine Frau und ich – wie vor der Pandemie Kochkurse an. In meinem Privathaus habe ich optimale Bedingungen für bis zu 10 Personen, die an einem Kurs teilnehmen dürfen. In der Kochschule bieten wir schon seit 2005 Kochkurse an.

Kochen ist ja nicht nur Ihr Beruf, es ist auch Ihre Leidenschaft. Wie kam es, dass Sie Koch wurden?

Wir hatten in meiner Kindheit eine kleine Pension im Südschwarzwald, die warf aber kaum Profit ab. Die wenigen Touristen kamen nur im Sommer, Wintersport gab es nicht in der Region. Mein Vater, begeisterter Hobbykoch, war für die Mahlzeiten zuständig. Meine Mutter war für die süßen Leckereien verantwortlich. Als einzige Gaststube im Ort besuchten uns natürlich auch die Einheimischen und wussten unsere Gastfreundschaft zu schätzen. Als meine Berufsausbildung anstand, war klar dass ich Koch werden sollte. Folgerichtig wurde ich von meinem Vater in einen guten Gasthof vermittelt.

War voraussehbar, dass Sie nicht „nur“ Koch werden, sondern in wenigen Jahren eine Spitzenstellung als einer der besten Köche in der deutschen Gastronomie einnehmen würden?

Meine Kochlehre habe ich als Lehrgangsbester abgeschlossen. Seitdem war immer klar, dass ich ein guter Koch sein wollte. Nachdem ich über Bern und Korfu von meinem Bruder Jörg in das Team der „Schweizer Stuben“ in Wertheim geholt

Seit vielen Jahren nicht nur in der Ehe, auch am Herd ein perfektes Paar, Birgit und Dieter Müller





Christopher Kujanski, Küchenchef im Restaurant POTS, Berlin mit Dieter Müller

Verändert insofern, dass ich jetzt bekannter und populärer bin. Falls Sie abgehoben meinen, kann ich das verneinen. Dafür hat schon meine Frau gesorgt, dass wir beide bodenständig und realitätsnah bleiben.

Ihre Bodenständigkeit wurde mindestens einmal auf eine harte Bewährungsprobe gestellt. Ich meine das Angebot Ende der 80er Jahre, als Max Grundig, damals Eigentümer des Luxus-Hotels Bühlerhöhe, Ihnen vorschlug für DM 500.000,- (fünfhunderttausend Deutsche Mark) Jahresgehalt die Position des Küchenchefs zu übernehmen. Sie haben abgelehnt. Haben Sie das jemals bereut?

Ich gebe zu, mich hat die Höhe des Angebotes fast umgehauen. Wo hat es das jemals gegeben, dass man einem 2-Ster-

wurde, ging es ständig nach oben. Zum Glück hatten wir in dem Restaurantinhaber Adalbert Schmitt einen Patron, der unseren Ehrgeiz unterstützte und unsere Disziplin zu schätzen wusste. Dadurch hatten mein Bruder Jörg und ich einige Freiheiten und konnten uns weiterentwickeln.

Verraten Sie uns etwas über Ihre Erfahrung mit Restaurantkritikern?

Einmal vor vielen Jahren wurde ich von einem Kritiker von 19,5 Punkten auf 19 Punkte heruntergestuft. Das kann passieren. Was ich nicht fair fand war die Tatsache, dass an dem Tag als der Restaurantführer erschien, mir der Chefredakteur, mit dem ich zusammen auf einer Veranstaltung war, nichts davon erzählt hat. Später stellte sich dann raus das Ganze war ein Missverständnis.

Sie haben fast alle Auszeichnungen und Ehrungen die man als Koch bekommen kann erhalten, hat sich Ihr Leben dadurch verändert?

Gebackene Gewürzbirne auf Schokoladen-Blätterteig, mit Karamelleis und Williams-Sabayon. Ein prämiertes Dessert von Dieter Müller bei dem internationalen Preis La Mazille 2000





Roulade vom St. Petersfisch mit Champagner-Zitronen-Eisenkraut-Sauce. Ein prämiertes Gericht von Dieter Müller bei dem internationalen Preis La Mazille 2000

nekokoch, zwar mit Option auf den 3. Stern, ein Gehalt in dieser Größe zusagt. Das Angebot haben wir, meine Frau und ich, sehr sorgfältig geprüft und haben dann aus verschiedenen Gründen abgelehnt. Bereut habe ich es nicht.

Haben Sie beruflich Zukunftspläne und verraten Sie unseren Lesern welche?

Wie sie wissen, habe ich noch einen Kooperationsvertrag mit dem Restaurant „Pots“ im Berliner Hotel The Ritz-Carlton. Der jetzige Küchenchef Christopher Kujanski ist auf dem Weg in die Berliner Kochelite. Da stehe ich gerne noch beratend und aktiv zur Seite. Wie schon zu Anfang erwähnt, ist es möglich wieder Kochkurse abzuhalten. Meine Frau und ich freuen uns sehr darauf, dass es losgeht. Weiterhin bin ich als Gastkoch für verschiedene Gourmet-Events gebucht und meine Tätigkeit als Präsident und Juryvorsitzender der Talentförderveranstaltung „Koch des

Jahres“ nimmt auch einige Zeit in Anspruch. Langweilig ist mir es noch nicht geworden.

Gibt es neue Projekte?

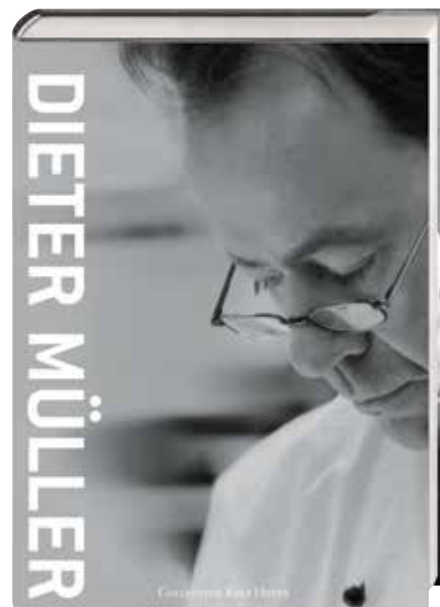
Es gibt immer wieder Angebote und Nachfragen. Konkretes kann und möchte ich aber noch nicht sagen.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Frau – auch im Interesse aller Gourmets – alles Gute, Gesundheit und noch ganz viel Freude am Herd. Danke für das Gespräch.

Nicht vergessen: Alles wird gar!!

Mehr über den Spitzenkoch erfahren Sie unter: www.dietermueller.de

Fotos: Dieter Müller, Gour-med,
Collection Rolf Heyne, Foodfotos Thomas Ruhl



Ein Bestseller von Dieter Müller, der mit der „Goldenen Feder“, die höchste Auszeichnung die ein Kochbuch bekommen kann, geehrt wurde.

Touristischer Ritterschlag für Amrum von CNN



Weißer Strand, viel Natur und Freiheit soweit das Auge reicht

Susanne Plaß

Das Jahr begann mit einer internationalen Ehrung für Amrum. Der US-Nachrichtensender CNN hat die rund 20 km² große nordfriesische Insel auf die Empfehlungsliste der „Best Beaches“ gesetzt. Deren Reisedirektion kürte den 15 km langen Kniepsand in ihrem Jahreskalender, der nach idealen Reisezeiten ausgesucht wurde, für den Monat Juli zu einem der schönsten Strände der Welt neben Bliss Beach (Kalifornien), Polignano de Mare (Italien), Nissi Beach (Zypern) und Mkambati Nature Reserve (Südafrika). Wow – was für ein Ritterschlag, der sich viral und über die klassischen Medien weltweit wie ein Lauffeuer ausbreitete. „Überrascht sind wir nicht, denn wir sind mit unserem Alleinstellungsmerkmal, dem Kniepsand, schon in einigen Rankings gewesen. Doch CNN hebt uns noch eine Welle höher und sorgt für internationale Aufmerksamkeit“, sagt Amrum Tourismus-Manager Frank Timpe erfreut.

Hervorgehoben haben die US Reiseexperten die „Ruhe und Natur zu allen

Jahreszeiten: die weißen Sanddünen, die Nordsee, ihre Winde und Wellen, die pittoresken Ortschaften und Grabsteine, die vom Leben der Menschen auf der Insel erzählen“, heißt es im Artikel schwärmerisch. Gerade das Gefühl von Weite und Abgeschiedenheit sorgt für Glücksgefühle. Amrum, in Sichtweite zur Promi- und Gourmet-Insel Sylt und der ‚Karibik des

Nordens‘ Föhr, verliert damit den Status Geheimtipp. Gottseidank ist die Erreichbarkeit der Naturschönheit im Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer nur durch Fähren ab Dagebüll oder Nordstrand gewährleistet, was einen internationalen Reiseansturm in Grenzen halten wird.

Für Gäste stehen auf Amrum mit seinen 2.300 Einwohnern gerade mal 12.000 Betten verteilt auf fünf Ortschaften zur Verfügung. Familie Hesse betreibt in Norddorf mit dem Seeblick ****Genuss und Spa Resort eines der wenigen Hotels auf der Insel. Nicole Hesse freut sich sehr über die Wertschätzung durch CNN und die dadurch ausgelöste Berichterstattung: „Wir hatten bereits Anfragen. Aus der Geschichte heraus durften wir in der Vergangenheit schon amerikanische Gäste in unserem 4-Sterne-Superior-Hotel begrüßen. Denn es gibt einige Amrumer, die nach Amerika ausgewandert sind, und deren Nachfahren unser Fleckchen Glück in der Nordsee besuchen kommen“, erzählt Nicole Hesse. Wer mehr wissen möchte, der hört in den SHGF Podcast Folge 40.

Fotos: Christiane Wolf aus Kalender 2022



Auch in der kalten Jahreszeit ist Amrum zum Dahinreisen!



Hamburg kulinarisch, kulturell und nachhaltig

Gour-med

Fragt man in Hamburg Touristen, wie ihnen die Stadt mit all ihren facettenreichen Angeboten gefällt, bekommt man nicht selten zur Antwort „Hamburg ist wunderbar, hier könnte ich leben“. Ein größeres Kompliment kann man einer Weltmetropole nicht machen. Die einst bedeutendste Hafenstadt Europas hat sich ihre Ursprünglichkeit, das typische Regionale erhalten und ist gleichwohl eine vornehme, elegante Stadt mit Flair und individuellem Ambiente. In den letzten 35 Jahren hat sich eine beachtenswerte Kultur- und Musikszene etabliert, die durch die Fertigstellung der Elbphilharmonie geadelt wurde. Parallel dazu gab es eine kulinarische Entwicklung, für die Gourmets von weiter anreisen. Die altbekannten Top-Restaurants bekamen Mitbewerber. Junge kreative Köche in modernen Locations, stylish nicht steif erweckten die kulinarische Szene und wurden schnell zu Hotspots. Ein Trend, der sich immer häufiger durchsetzt und die Gäste überzeugt ist das Thema Nachhaltigkeit.

Kochen mit Köpfchen besser gesagt mit innovativem Konzept könnte man es auch nennen. So läßt sich die Philosophie und der Kochstil des Restaurant Zeik beschreiben. Zeik??, wie erklärt sich der Name? Ganz simpel. Die Hausbesitzer, häufige Besucher des Hamburger Kiez, wollten gerne, um die Kiez-Besuche zu

ersetzen, ein eigenes Restaurant. Auf der Suche nach einem passenden Namen hat man Kiez rückwärts gelesen. Das wars, der Name Zeik war geboren.

Der 33-jährige Betreiber des Restaurant Zeik, Maurizio Oster, erklärt, dass ihm die Beachtung von Natur, Klimaschutz, Energieeinsparung als Vater von zwei kleinen Kindern sehr wichtig ist. Eine Grundvoraussetzung ist, dass in seiner Küche das ganze Produkt verarbeitet wird. Alles ist essbar, man muss nur die Zubereitung neu interpretieren. Viele Innereien haben einen schlechten Ruf, warum? Sie wurden als „Produkte für arme Leute“ verpönt. Mit neuen, vielfach bis vor Kurzem unbekannten Aromen zubereitete Gerichte schätzen auch Genießer diese nachhaltige Verarbeitung.

Das erst 2018 von Maurizio Oster übernommene Zeik hat sich trotz oder gerade wegen der schlechten (Corona-) Bedingungen nach kurzer Zeit einen Spitzen-



Küchenchef im Zeik: Maurizio Oster

platz unter den Hamburger Gourmet-Restaurants erobert. Maurizio Oster hat eine Kochkarriere hinter sich, die nicht geprägt ist mit Erfahrungen bei Kollegen in Sterneküchen. Seine Ausbildung war, wie er sagt, bodenständig, aber mit einigen Stationen, die ihn prägten. Wie die Zeit auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa. Er bezeichnet sich als jemand, der durch seine Experimentierfreude seine Gerichte entwickelt und zu exzellenten Kombinationen reifen lässt. Ganz zeitgemäß wird zu dem „normalen“ Menu ein vegetarisch/veganes Menu serviert. Die Produkte sucht er nach Qualität aus, dogmatische Linien kennt er nicht. Seine Menus bezeichnet er als kreativ-regional.



Einstieg ins Menu im Zeik „Suppengemüse“

Schon die vier Begrüßungssnacks – aus den Feldern in Hollenstedt – sind ein Beweis für die Geschmacksvielfalt der Roten Bete. Filigran kombiniert mit verschiedenen Kräutern und Jus. Der Favorit dieser Quadriga ist das Rote Bete-Püree mit Kapuzinerkresse und Kirschholzwessig. Das Suppengemüse als Einstimmung in das Menu ist köstlich. Beim selbst gemachten Sauerteigbrot muss man aufpassen, dass man nicht zu viel davon isst! Die folgenden zwei vegetarischen Gänge sind tolle Aromen-Kompositionen. Der Fischgang, eine Lachsforelle aus den Teichen der Eltern von Maurizio Oster, mit Grünkohlvariationen, unter anderem fermentiert, gepickelt, gebeizt ist eine verdiente Aufwertung des Grünkohl, die er schon lange verdient hat. Der Fleischgang, Hirsch mit Quitte und Kerbelwurzel ist eine sensorische Meisterleistung. Hier passt alles, Textur, Gewürze, Aromen und Kreativität! „Der Anfang vom Ende“ sind drei außergewöhnliche Desserts.

Rezept von Maurizio Oster

Forelle | Grünkohl | Rauch

(Vorspeise für ca 4 Personen)

Zutaten

Forelle

1	Forelle ca 400-600g
60 g	Salz
40 g	brauner Zucker

Rauchsud

50 g	Forellenkarkassen
50 g	Dörräpfel
50 g	Dörrpflaumen
2	Zweige Thymian
1/2	Knoblauch
2 Stk	Sternanis
	Salz
	Zuckerrübensirup
	Rauchmehl (Apfel oder Buche)

Grünkohl süß/sauer

200 g	Grünkohl
200 ml	Apfelsaft
200 ml	Weissweinsig
200 g	braunen Zucker
	Grünkohl Creme
400 g	Grünkohl
14 g	grobes Meersalz
	Rauchmehl
	Senf Kaviar
100 g	Senfsaat
100 ml	Apfelsaft
100 ml	Weissweinsig
100 g	brauner Zucker
	Forellenrogen Rolle
40 g	Forellenrogen
100 ml	Grünkohlfond (süß/sauer)
1 g	Agar agar
1 Blatt	Gelatine
	Besonderes Equipment
	Rauchpfefte oder alter Topf

mit Sieb und Alufolie

Zubereitung

- Als Erstes wird die Forelle gewaschen und mit Küchenpapier trocken getupft.
- Anschließend die Forelle filetieren, entgräten und von der Haut nehmen.
- Wichtig: die Fischkarkassen mit Haut und Gräten aufbewahren.
- Die Fischkarkassen in einer Salzlake (400 ml Wasser 25 g Salz) über Nacht im Kühlschrank lagern.

- Salz und Zucker vermengen und die sauberen Forellenfilets für 10 Min. trocken beizen.
- Anschließend werden die Filets mit kaltem Wasser abgespült und in einem trockenen Tuch über Nacht im Kühlschrank gelagert.
- Für den Rauchsud die Salzlake abgießen und die Karkassen 15 Min. räuchern.
- Anschließend werden die Karkassen zusammen mit dem Dörrbrot, Thymian, Sternanis und Knoblauch in einen Topf gegeben und mit Wasser bedeckt.
- Der Sud wird langsam erhitzt und sollte ca 1 1/2 bis 2 Stunden köcheln.
- Nun den Fond durch ein feines Tuch gießen und anschließend reduzieren (auf ca. 300 ml)
- zum Schluss wird der Sud mit Zuckerrübensirup und gegebenenfalls Salz abgeschmeckt.
- WICHTIG: Da die Karkassen in der Salzlake lagen, geben die Fischkarkassen schon Salz in den Fond. Während der Fond köchelt und reduziert, immer wieder probieren!
- Um den Grünkohl einzulegen, werden alle Zutaten, bis auf den Grünkohl, aufgekocht.
- Den Fond abkühlen lassen und lauwarm über den Grünkohl geben.
- über Nacht ziehen lassen.
- TIPP: in einem Weckglas hält sich der Grünkohl über mehrere Monate.
- Für die Grünkohl Creme wird der geputzte und gewaschene Grünkohl mit dem Salz solange geknetet, bis die Struktur des Grünkohls gebrochen ist und der Grünkohl auf ca. 1/10 zusammengefallen ist. (Hierfür kann auch gerne eine Küchenmaschine benutzt werden.)
- Anschließend wird der Grünkohl geräuchert (für ca 10 Min.)
- Nun den Grünkohl fein mixen.
- Bei Bedarf kann ein kleiner Schuss von dem Grünkohl Einlegesud hinzugefügt werden damit der Mixer die Masse besser greifen kann.
- Um den Senfkaviar herzustellen wird die Senfsaat zunächst geröstet.
- Nun die Senfsaat mit dem Essig, Apfelsaft und Zucker aufkochen und für 10 Min. köcheln lassen.
- Die Senfsaat bis zum Anrichten auskühlen lassen.

- Für die Forellen-Rogen-Rolle wird zunächst der Einlegesud mit Agar Agar aufgekocht.
- Anschließend wird die eingeweichte Gelatine hinzu gegeben.
- Nun die heiße Masse auf ein gefettetes kleines Blech gießen (alternativ geht auch ein Teller)
- Das Gelee abkühlen lassen. Hierbei darauf achten, dass der Untergrund gerade ist um ein gleichmäßiges Gelee zu bekommen.
- Das ausgekühlte Gelee in 10x7 cm Rechtecke ausschneiden.
- Anschließend werden die rechtecke mit ca. 10 g Rogen belegt und vorsichtig eingerollt

Anrichten

- Die Forelle wird in ca 12x2 cm lange Streifen geschnitten und mit einem kaltgepressten Rapsöl bepinselt.
- Nun die Forelle in einem vorgeheizten Ofen (60°) für 10 Minuten warm stellen.
- Die Forellen Rogen Rolle wird in der Mitte des Tellers platziert
- Rechts neben die Rolle kommt eine kleine Nocke von der Grünkohlcreme
- Die Grünkohl Creme kann mit frittierten Grünkohl garniert werden.
- Anschließend wird die Forelle links neben die Rolle auf dem Teller platziert und abwechselnd mit eingelegtem Grünkohl und Senfkaviar bedeckt.
- Zum Schluss den heißen Sud angießen und genießen.

Das Zeik Team wünscht viel Spaß beim Nachkochen und Genießen.

Falls Sie noch Fragen zu dem Rezept haben sollten, freuen wir uns über eine Nachricht von Ihnen Info@zeik.de.



Der Küchenchef ist im gesamten Menu seiner Linie treu geblieben. Teamarbeit ist für Maurizio Oster von gleicher Bedeutung wie exzellentes Kochen. Er verkörpert exemplarisch die neue Generation von Küchenchefs. Sein Motto und Motivationsargument: Keine Überstunden, Aufgabenteilung, Vertrauen, Transparenz und Mitsprache. Das kleine Team weiß die Zusammenarbeit zu schätzen und ist sehr perfekt eingespield. Souschef Joachim Schult ist nicht nur die rechte Hand des



Souschef Joachim Schult, Maurizio Oster und Patissière Frederike Binder

Küchenchefs, er ist auch ein guter Freund, was die Freude an der Arbeit fördert. Frederike Binder, Patissière und einzige Süddeutsche im Team, vollendet den Menu-Genuss mit ihren herrlichen Desserts aus Kräutern und klassischen süßen Zutaten. Tobias Greve, Restaurantleiter, unterstützt von den Damen Lea Diehl und Petra Piskacs, tragen mit ihrem freundlichen, gutgelaunten Service dazu bei, dass der Abend im Zeik ein entspannter, sehr genussreicher Aufenthalt wird.



Ganz entspannt, Serviceteam im Zeik:
Tobias Greve, Petra Piskacs und Lea Diehl

Maurizio Oster und sein Souschef Joachim Schult kochen auf Sterne-Niveau. Wir wünschen und hoffen, dass die Anerkennung nicht mehr lange auf sich warten lässt und Maurizio Oster in die erste Liga der Hamburger Restaurants aufsteigt.

Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Naturverbundenheit ist das Thema unserer Zeit, nicht nur für Köche. Ein meisterhaftes Beispiel, wie man diese Aufgaben sensibilisiert und anschaulich verdeutlicht erleben die Gäste des Hotels Wälderhaus im Hamburger Stadtteil auf der Elbinsel Wilhelmsburg. Das Haus gehört zu der Raphael Hotelgruppe. Anlässlich der internationalen Gartenschau 2013 wollte man architektonisch die Zusammenhänge von Wald, Umwelt, Klimaschutz und Nachhaltigkeit erläutern. Das Ergebnis ist beeindruckend. In einer permanenten Ausstellung „Service Center Wald“ wird die Atmosphäre des Waldes erlebbar. Eine perfekte Symbiose von Komfort und Umweltschutz. Für jeden verständlich und nachvollziehbar sehen die Gäste, wie unkompliziert Naturschutz möglich ist. Ein speziell für das Wälderhaus entwickeltes Umweltmanagement-System ermöglicht höchste Energie-Effizienz, ohne auf moderne Technik zu verzichten. Wohin man schaut, Holz ist das dominierende Material. Alle Innen- und Außenwände selbstverständlich auch die Möbel sind aus ökologischem Holz gefertigt. Die Zimmer sind nach heimischen Bäumen oder Sträuchern benannt, in den Räumen wird dekorativ veranschaulicht wie die Gewächse aussehen. Das Positive ist, niemand soll das Gefühl bekommen, belehrt zu werden. Alles dient dem Ziel: Die Gäste sollen sich wohlfühlen.

Das Restaurant „Wilhelms“ im Hotel unter der Leitung von Küchenchef Thomas Wahnschaffe und seinem Kollegen Manfred Steinwender, hat sich zur „Genussinsel“ in Wilhelmsburg entwickelt. Alles, was auf den Teller kommt, wird aus frischen, lokalen, nachhaltigen Produkten zubereitet. Im Sommer wird am Wochenende auf der großen Restaurant-Terrasse gegrillt, häufig mit musikalischer Begleitung einer Jazzband. Das „Wilhelms“ bietet für Freunde des nachmittäglichen Kaffeepauschens aus der eigenen Patisserie hervorragende Torten und diverse Kuchen an. Das Wälderhaus und das Restaurant Wilhelms sind ein exemplarisches Beispiel, wie Gastfreundschaft, Umwelt- und Klimaschutz miteinander zu vereinbaren sind. Lehrreich, nicht nur für Erwachsene, verständlich und aufklärend, so möchte das Hotel als Vorreiter für ökologische Hotelbauten zukunftsweisend sein.

durch die Lage direkt an der Elbe mit wunderbarem Blick auf den internationalen Schiffsverkehr ist es einen Besuch wert. Das helle, lichtdurchflutete Restau-



Manfred Steinwender und Thomas Wahnschaffe, Restaurant Wilhelms



Nachhaltigkeit und Klimaschutz im Hotel Wälderhaus

Eine Stadt mit der Historie wie Hamburg hat einen ganz besonderen Bezug zu Fisch. Da ist der seit 1703 stattfindende Fischmarkt, eine Institution, die Besucher aus der ganzen Welt anzieht. Bekannt ist der Markt für Händler, die mit frechen, originellen Sprüchen ihre Ware anpreisen und dafür oft Applaus vom Publikum bekommen. Rund um den Fischmarkt an den Landungsbrücken sind der Fischhandel und einige auf Fisch spezialisierte Restaurants angesiedelt.

Zum Bekanntesten und bestbeurteilten gehört das Restaurant Rive. Allein

rant bietet Platz für ca. 150 Gäste. Mittags und abends ist es immer gut gebucht, was den Ruf, den das Rive genießt, bestätigt. Das Ambiente ist, was die Restaurantgröße nicht vermuten lässt, locker, leger, gemütlich, mit freundlicher Atmosphäre. Allen Service-Mitarbeitern ist die typisch übliche Hektik in Restaurants, die täglich viele Besucher bedienen, nicht anzumerken. Höflich, humorvoll, ambitioniert und immer Gast orientiert arbeiten alle perfekt zusammen.

Restaurantleiter Marcello Soto-Villar ist bestes Vorbild für die Motivation des

Serviceteams. Küchenchef Felix Dietz, geboren in Altötting, Bayern, beherrscht die hohe Schule Fisch anzurichten, wie jemand, der an der Küste aufgewachsen ist und nie etwas anderes zubereitet hat. Seine Ausbildung mit den anschließenden beruflichen Stationen in Sterne bewerteten Restaurants bis hin zum Vendôme bei Joachim Wissler ist eine optimale Basis. Mit Unterstützung seines Souschefs Mads Birkholz sind sie die Garanten für exzellente Fischgerichte. Felix Dietz kennt das Rive bereits aus der Zeit, bevor das Restaurant von der Familie Tschebull 2017 nach einigen weniger erfolgreichen Jahren übernommen wurde, ehe er hier Chef wurde. Nach dem Besitzerwechsel ergreift er die Chance, wird Küchenchef im Rive und führt es mit seiner Kompetenz und Expertise in die Spitze der Hamburger Fischrestaurants.

Gekocht wird à la carte, Menus stellen sich die Gäste aus der Menu-Karte selber zusammen, wenn gewünscht, mit Beratung des Küchenchefs oder Restaurantleiters. In den angebotenen frischen, köstlichen Delikatessen ist alles zu finden, was Flüsse, Seen und Meer zu bieten haben. Hummer, Seezunge, Pulpo, Thunfische, das Angebot ist üppig. Da fällt eine Entscheidung nicht leicht. In der Speisekarte stehen Gerichte, die es schon

immer gab, aber eben auch viel kreative neue Kombinationen mit exotischen Gewürzen und Kräutern. Die vielseitige Verwendung dieser Produkte hat Felix Dietz in seiner Karriere kennen und schätzen gelernt. Aal Benedict, Rive Nuggets, Steinbeißer mit Zitronen-Karamell-Sauce oder Zander mit Pata Negra Schinken sind einige der aromatischen Signaturen, die den Küchenchef auszeichnen. Besonders wichtig für Felix Dietz sind die Soßen. „Jede wurde von uns neu gedacht und wird in unserer Küche hergestellt“, betont der Koch nicht ganz ohne Stolz. Zugegeben, alle Soßen, die wir auf dem Teller hatten, waren unschlagbar köstlich.



Kreativ zubereitet, Fisch im Rive



COOLE GEISHA

von Marcello Soto-Villar

Zutaten

3cl	1le Four Yuzu
3cl	Yuzu Sake
1 ½ cl	Gin
1	dash Campari
1x	Orangenschale
1x	Zitronenschale

Zubereitung

Cocktailglas kühlen, Orangenschalen einschneiden und Zitronenschale hindurchstecken sodass ein Kreuz entsteht.

Zutaten mit 5-6 Eiswürfeln im Shaker rühren-shaken ist nicht notwendig. Deko-Kreuz und drei Eiswürfel in das gekühlte Glas geben, Cocktail abseihen und servieren.



Ein eingespieltes Team: Restaurantleiter Marcello Soto-Villar und Küchenchef Felix Dietz

Nicht auslassen sollten Sie die Cocktail-Empfehlung „coole Geisha“ von Marcello Soto-Villar. Der erfrischend fruchtige Drink ist genau der richtige Einstieg in einen genussvollen Abend. Dass der Restaurantleiter sensorische Qualitäten hat, bestätigt er mit seinen Weinvorschlägen zu den einzelnen Gängen. Seine Empfehlung war eine Weinreise durch die Welt von Deutschland über Österreich bis Südafrika. Alle Weine bereicherten die Speisen optimal. Das Rive steht zu Recht an der Spitze der Hamburger Gourmet-Restaurants. Etwas mehr Anerkennung und Akzeptanz der „Gastro-Testpäpste“ sollte es hier schon sein.

Hamburg ist kulinarisch immer eine Reise wert, aber nicht nur deswegen. Kultur, Geschichte, Sehenswürdigkeiten und last but not least Shopping gehören auch zu dieser Weltstadt. Hamburg-Besuchern



Rezept von Felix Dietz

Jakobsmuschel Kürbis | Harissanage

(4 Personen)

Zutaten

1 Stk.	Butternusskürbis
500 ml	Botte Brantweinessig
500 g	Wasser
350 g	Zucker
2 El	Koriandersaat
1 Stk.	Sternanis
1 Stk.	Peperoncino
1 Stk.	Hokkaidokürbis (ca. 1 kg)
0,5 lt	Kokosnussmilch mit hohem Fettgehalt
20 g	Frischer Ingwer
2 El	Honig
1 halbe	Salz, Piment d'espellette
	Zitrone
50 g	Schalotte
50 g	Knollensellerie
50 g	Weißer Champignons
25 g	Harissa
1 Eßl.	Tomatenmark
150 g	Butter
150 ml	Sahne
500 ml	Fisch-Muschelfond (halb/halb)
50 ml	Noilly Prat
	Salz
1 TL	Zucker
4 Stk.	Jakobsmuschel XL (U10)
	Olivöl
1 Eßl.	Butter
2 Zweige	Thymian

Zubereitung

Eingelegter Kürbis

Den Butternusskürbis waschen, schälen und auf einer Aufschnittmaschine in

2 mm dicke Scheiben schneiden. Alternativ kann ein Hobel oder Gemüseschneider verwendet werden. Den dünn geschnittenen Kürbis in ein Gefäß geben und beiseite stellen. Den Essig zusammen mit Wasser, Zucker und den Gewürzen einmal aufkochen und sofort über den Kürbis gießen. Alles bei Seite stellen und durchziehen lassen.

Kürbiscreme

- Den Hokkaidokürbis waschen, den Stielansatz entfernen und vierteln. Das Kerngehäuse mit einem Löffel aus den Vierteln kratzen. Die Kürbisviertel auf ein Blech legen. Den Ingwer in Scheiben schneiden und auf dem Kürbis verteilen. Mit etwas Salz würzen und den Honig darüber träufeln.
- Das Blech mit Alufolie abdecken und an den Rändern gut verschließen, damit kein Dampf entweichen kann. Den Kürbis bei 150°C Umluft für 45 Minuten garen.
- Die Kokosnussmilch einmal aufkochen und zusammen mit dem weichen Kürbis in einem Standmixer zu einem glatten Püree mixen. Mit Salz, Piment d'espellette und ein paar Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Harissanage

- Die Schalotten und den Knollensellerie in 1 cm große Würfel schneiden.
- Die Champignons putzen und blättrig schneiden.
- Die Hälfte der Butter in einen Topf geben und zergehen lassen. Die andere Hälfte der Butter kaltstellen.
- Das Gemüse in der Butter farblos anschwitzen, eine Prise Salz, den Zucker, das Tomatenmark und die Harissapaste hinzugeben und kurz mit anschwitzen.
- Mit Noilly Prat ablöschen, kurz reduzieren und mit dem Fond aufgießen.
- 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen, anschließend die Sahne zugeben und einmal aufkochen.
- Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, bei Seite stellen.
- Die Sauce bei Bedarf erwärmen und mit der restlichen kalten Butter mit einem Stabmixer aufschäumen.
- Die Jakobsmuscheln öffnen und den Muskel auslösen. In kaltem Wasser kurz abwaschen, trocken tupfen und bis zum Braten kaltstellen.
- In einer Pfanne, wenig Pflanzenöl erhitzen, die Jakobsmuschel leicht salzen und in die sehr heiße Pfanne geben. Ca. 1 Minute braten lassen, anschließend die Hitze reduzieren, die Jakobsmuschel wenden und einen Esslöffel Butter zugeben.
- Den Thymian in die Schäumende Butter geben, die Pfanne von der Hitze nehmen und 1 Minute ziehen lassen.

möchten wir unbedingt empfehlen, die eindrucksvolle Metropole mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erobern (Bus, S- und U-Bahn). Erleichtert wird das mit der Hamburg Card, die neben kostenloser Nutzung der Verkehrsmittel auch eine Menge weiterer Vorteile wie freier Eintritt in verschiedene Museen etc. bietet.

Weitere Informationen unter:

www.hamburg-tourismus.de

und mehr Restaurant Tipps:

www.marketing.hamburg.de/kulinarik.html

www.marketing.hamburg.de/kulinarik.html

Unser Übernachtungstipp für Gäste die lieber im Zentrum des Geschehens wohnen möchten empfehlen wir das Renaissance Hotel im Hanseviertel:

<https://www.marriott.de/hotels/travel/hamrn-renaissance-hamburg-hotel>

Noch eine kleine Episode zu einem Busfahrerlebnis. Auf dem Weg, per Bus, ins Rive, regnete es in Strömen. Wir standen an der falschen Bushaltestelle, erst Nachfragen klärte das auf. Unser schneller Lauf zu der richtigen Haltestelle, etwa 250 m weiter um die Ecke, schien erfolglos, denn der Bus nahte ca. 150 m vor dem Ziel. Plötzlich quietschen Bremsen, der Bus stoppt, die Fahrertür öffnet sich und ein freundlicher Busfahrer ruft: Bevor Sie stolpern und noch nasser werden steigen Sie bitte hier ein.

Ja so sind sie die Hamburger, freundlich, hilfsbereit und vorausschauend. Chapeau!!!

Fotos: Jörg Modrow, Restaurant Zeik, Restaurant Rive, Hotel Wälderhaus, Gour-med

Infos zu den Restaurants und Hotels:

Hotel Wälderhaus

Am Inseipark 19

21109 Hamburg

www.waelderhaus.de

Restaurant Zeik

Sierichstraße 112

22299 Hamburg

www.zeik.de

Restaurant Rive (JRE)

Tschebull Betriebs GmbH

Van der Smitten-Str.1

22767 Hamburg

www.rive.de

Dr. Alexander Pohlmann aus Münster rockt „Das perfekte Dinner“

Fast-Facharzt mit 32 Jahren, promoviert und Gewinner der November TV-Kochschau „Das perfekte Dinner“ – braucht's mehr zum glücklich sein?

Alexander Pohlmann, aufgewachsen in der niedersächsischen Kleinstadt Melle nahe Osnabrück, hat gezeigt, dass neben einem anstrengenden Studium, der Facharztausbildung zum Onkologen/Hämatologen und der Promotion auch noch Zeit für Genuss bleibt.

Im November letzten Jahres hat er sich der Herausforderung des TV-Senders VOX gestellt und mit vier anderen Hobbyköchen an dem Wettbewerb nicht nur teilgenommen, sondern auch mit bravourösen 39 Punkten gewonnen. Grund für **Gour-med** ein Gespräch mit dem Hobbykoch zu führen.



Zunächst einmal herzliche Glückwünsche. Waren Sie sehr überrascht, Sieger dieses Kochevents zu sein?

Ja schon, denn meine Mitbewerber brachten teilweise bessere Voraussetzungen und viel mehr Kocherfahrung mit. Eine Dame z. Bsp. ist Kochbuchautorin.

Wie viel Gänge hatte Ihr Menu und was haben Sie zubereitet?

Jeder Teilnehmer sollte ein 3 Gang-Menu kochen. Mein Menu startete mit

einem Scampi Tatar mit Avocado Salat und Tomaten-Espuma mit einem Passionsfruchtspiegel, garniert mit einem Parmesantaler. Zum Hauptgang gab es Rehkarrée, Süßkartoffel-Pastinaken-Stampf, Petersilienwurzel-Püree und gebackenen Rotkohl – aromatisiert mit Blauschimmelkäse. Das Dessert war ein falscher Apfel vom Granny Smith mit Limoncello und Schokolade.

Das hört sich sehr anspruchsvoll an. Wie sind Sie zum Hobbykoch geworden?

Mit ca. 15 Jahren hatte ich schon den Wunsch, Mediziner zu werden. Das bedeutete für das Studium, mein Elternhaus zu verlassen und für mich selber zu sorgen. Fast Food mochte ich nicht, also war ich mehr oder weniger gezwungen, für mich zu kochen. Was mir insbesondere während meiner Studienzeit in Heidelberg/Mannheim und Arizona zu Gute kam.

Wer hat Ihnen Kochen beigebracht, haben Sie Unterricht gehabt?

Ich habe mich hauptsächlich über Rezept-Apps und auf vielen Reisen inspirieren lassen. Mit der Zeit sind die Gerichte und Techniken anspruchsvoller und ausgefallener geworden. Nebenbei habe ich auch noch eine Affinität für gute Drinks und Cocktails entwickelt.

Hat sich Ihr Leben seit der TV-Sendung geändert?

Nein, eigentlich nicht. Ich bin jetzt etwas bekannter, werde täglich darauf angesprochen, aber grundsätzlich hat sich



Dr. Alexander Pohlmann

nichts geändert. Viele, die mich kennen, finden es gut, dass ich ein leidenschaftlicher Hobbykoch bin.

Für wen kochen Sie meistens?

Am liebsten verwöhne ich mit meinen Gerichten meine Frau und genieße selber gern.

Die Quintessenz dieser Erfahrung ist für Sie?

Eine sehr positive. In der Teilnehmergruppe gab es keine Missgunst untereinander, alles war sehr harmonisch. Wir treffen uns weiter regelmäßig und tauschen uns aus.

Eine letzte Frage, könnten Sie sich vorstellen, unseren Lesern, also Kollegen, zukünftig Restaurants zu empfehlen?

Wenn es zeitlich machbar ist gern!

Vielen Dank für das Gespräch

Fotos: Alexander Pohlmann

Romantischer Sonnenplatz in den Weinbergen



Raum außen: Durch die zahlreichen großen Fensterfronten blickt man von überall direkt hinaus in die Landschaft.

Und die hat einiges zu bieten: inmitten der Weinberge oberhalb von Meran und umrankt von imposanten Berggipfeln beflügelt das kleine Luxushotel mit fesselnden Ausblicken die Sinne. Das Auge fällt auf Meran und ins Etschtal, zu den Hausbergen Gantkofel und Ifinger und wandert bis hinüber zu den Dolomiten. Der Kontrast von Palmen, blühenden Sträuchern, Zypressen, schneebedeckten Gipfeln, grünen Rebflächen und dem Blau des Himmels ist ein wahrer Genuss für die Seele. „Wir haben hier eigentlich immer Sonne“, lacht Hiltrud Gufler. Mit 300 Sonnentagen im Jahr ist das Meraner Land gesegnet. Ein außergewöhnliches, romantisches Plätzchen, um das Frühlingserwachen in einem privat anmutenden Ambiente zu genießen ist der Anstiz damit allemal.

Heiner Sieger

„Herzlich. Klein. Besonders.“ So steht es geschrieben auf einer Tafel an der Einfahrt zum Anstiz Golserhof im Südtiroler Ort Dorf Tirol bei Meran. Und beschreibt die Philosophie, die sich die Hoteliers Hiltrud Gufler und Patrick Mair für ihre Gäste ausgedacht haben. Auch Feinschmecker fühlen sich hier wohl: Südtiroler Küche und cucina italiana gehen eine schmackhafte Symbiose ein.

Mit viel Hingabe pflegt die Inhaberbefamilie seit jeher den Anstiz Golserhof. Mit innovativen Einfällen und der Liebe zu ihrem Beruf haben Hiltrud und Patrick es gemeinsam geschafft, aus dem einstigen Bauernhaus ein 4-Sterne-Superior-Hotel zu machen – übrigens das kleinste und familiärste im Meraner Land. Es bietet mit seinen 30 Zimmern trotzdem sehr viel Raum und Platz für die Gäste. „Wir wissen, dass weniger mehr ist und möchten unseren Gästen einen Urlaub auf höch-

tem Niveau bieten. Locker, entspannt, individuell“, sagt Hiltrud Gufler. Trotzdem gibt es viel Raum innen und noch mehr

Die erste urkundliche Erwähnung des einstigen Helfenrainhofes geht auf das



Frühlingsgefühle lassen sich im Anstiz Golserhof in einem privat anmutenden Ambiente erleben



Für Wanderer ist der Anstiz eine perfekte Ausgangsbasis, um lohnende Ziele in der Meraner Bergwelt anzusteuern

Jahr 1400 zurück. Die Familie Golser, die vor mehr als 400 Jahren in den Besitz des Hofes gelangte, gab ihm den heutigen Namen. So lebt der alte Familienname im Hofnamen weiter. Heute ist der Golserhof in der zwölften Generation im Familienbesitz. Außergewöhnlich für Südtirol ist, dass bereits viermal die Töchter die Kontinuität der Erbfolge gesichert haben.

Rendezvous mit dem Genuss

Schon am Morgen kitzelt im Hotel ein Feinschmecker-Buffer den Geschmacksinn wach: Hausgemachte Marmeladen, Milchprodukte von Südtiroler Sennereien, leckere Säfte, Speck und Würste von heimischen Bauern, frisches Brot vom lokalen Bäcker, eine Honigauswahl,



Am Morgen kommt gesunde und leckere Kost auf den Tisch: Hausgemachte Marmeladen und Milchprodukte von Südtiroler Sennereien

Genuss- und Reisetipps

auf Wunsch zubereitete Eierspeisen und 30 erlesene Teesorten liefern eine gute Grundlage für einen ausgedehnten Wandertag. „Unser Speisenangebot ist sehr regional und sehr viel Bio“, sagt die Hotelchefin. „Das Beste wächst und gedeiht bei uns praktisch vor der Haustür. Gemüse und alles was geht, nehmen wir vom Biobauern im Dorf. Die Äpfel kommen vom Bio-Äpfelbau meines Bruders Florian.“

Aus den Produkten zaubert die Brigade um Küchenchef Erhard Flora mit viel Gespür feinste Kreationen. Von der Heimat



Passaier Saiblingsfilet mit Espuma

inspiriert, mediterran angehaucht und neu interpretiert. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarische Köstlichkeiten: Abends stellen sich die Gäste aus der Tageskarte ein Fünf- bis Sieben-Gänge-Feinschmecker-

menü zusammen. Erhard Flora ist seit 28 Jahren im Haus und eine Konstante, die vor allem Stammgäste schätzen. Er kocht sehr gerne leichte, mediterrane Gerichte wie Nudelgerichte. Der Nudelteig zum Beispiel für die gefüllten Teigtaschen – mit Kürbis und Ricotta oder mit Spargel im Frühjahr –, stammt ebenfalls aus der Hotelküche. „Unsere Küche verändert sich immer weiter. So schauen wir auch auf den Zeitgeist und haben eine ganze Seite vegetarische Speisen auf der Karte. Gekocht wird leicht und mediterran, mit hochwertigen Ölen und hin und wieder Butter. Zudem verwenden wir sehr vie-



Gekocht wird leicht und mediterran

le frische und getrocknete Kräuter“, so Eberhard Flora.

Auf den Tisch kommen dann zum Beispiel „Traditionelle Schlemmereien der Grafen von Tirol“: Als Vorspeise ein knusprig gebackenes Wachtelbrüstchen mit Berglinsen und Kürbis sowie Karotten-Bergkäsenocken mit Petersiliencreme oder ein samtig-cremiges Terlaner Weißwein-Süppchen mit Zimtroutons. Als Hauptspeise haben Gäste die Wahl zwischen einer Variation vom Spanferkel mit frischem Gemüse und Kartoffelröstchen, einem konfierten Passaier Saiblingsfilet mit neuen Kartoffeln und Bohnenröllchen oder typisch Südtiroler Sauerkrauttaschen – Tirteln genannt – an einer leckeren Gewürzsauc. Als Dessert rundet ein klassischer Kaiserschmarrn mit frischem Apfelmus das Menü ab. Die Weinkarte dazu ist – wie oft in Südtirol anzutreffen – üppig mit feinen heimischen Tropfen bestückt.

Lebenskraft von Kopf bis Fuß

Als Schmuckstück des Golserhofs bezieht das Rooftop mit seinen drei privaten Whirlpools das Freiheitsgefühl: Ein unver-



Der Tisch ist gerichtet für die „traditionellen Schlemmereien der Grafen von Tirol“

bauter, freier Weitblick über Weinberge und Obstgärten, hinein in die Berge und auf Meran, breitet sich vor den Augen aus. „Wir wollten das so gestalten, dass man dort oben viel Privatsphäre hat“, sagt Hiltrud Gufler. Acht Himmelbetten und zwei Kuschelnester ermöglichen zudem weitere romantische Momente. 90 Prozent des großen Aktivprogramms mit Fitness, Yoga und Pilates finden ebenfalls auf der Dachterrasse statt.

Auch das Wellness-Angebot widmet sich dem ganzheitlichen Wohlfühlgefühl, mit heilsamen Bade- und Schönheitsritualen. Eine Apfel- oder Heubehandlung oder uralte Traditionen aus Fernost, die Ruhe der Sawnawelt genießen – man kann es sich recht gut gehen lassen im Golserhof. „In vino sanitas“ lautet der passende Wellnesstipp des Frühlings: Ein exquisites Weintrester-Peeling regeneriert die Haut. Ein wohliges Trauben-Bad samt Trauben-Trunk und eine abschließende Behandlung mit kostbarem Traubenöl pflegen samtig weich. Wer in der Laune dafür ist, setzt den Schlusspunkt bei einem Glasl heimischen Weins auf der Sonnenterrasse.

Für Wanderer ist der Ansitz eine perfekte Ausgangsbasis, um lohnende Ziele anzusteuern. Idyllisch gelegene Almen, urige Hütten, Kraftplätze, rauschende Wasser, Waalwege, stille Seen: Der Golserhof liegt eingebettet in eine unvergleichliche Wanderregion. 600 Kilometer Wanderwege, unendliche Natur zum Staunen und Erleben lässt Wanderer und Bergsportler hier gefangen. Hotelchef Patrick sowie Luis

und Maggie sind die Wanderführer des Hotels. Sie finden auch in puncto Herzlichkeit und lehrreiche Ausführungen immer den richtigen Weg und machen sich vier Mal pro Woche mit den Gästen auf in die Natur.

In der bevorstehenden Jahreszeit weckt die Frühlingssonne ohnehin den Bewegungsdrang: Das Meraner Land ist bekannt für seine hervorragend ausge-

sich der Meraner Höhenweg mit einer Länge von 100 Kilometern durch diese Naturlandschaft mit ihrer einzigartigen Flora und Fauna. Laub- und Lärchenwälder wechseln ab mit hoch gelegenen Mooren und Almen, mit schroffen Felswänden, Wildbächen, glasklaren Bergseen und aussichtsreichen Gipfeln.

Der imposante Partschinzer Wasserfall und die größte hochalpine Seenlandschaft Europas, die Spronser Seen, sind nur zwei von unzähligen imposanten Zielen in dieser herrlichen Wanderregion zwischen 400 und 2.500 Metern Höhe. Ein Sessellift und Busse verbinden zudem Dorf Tirol mit der romantischen Altstadt von Meran, die zum Bummeln und Shoppen lockt. Der Golserhof ist zudem ein Gründerhotel des benachbarten Golfclubs Passeier-Meran und bietet ab sieben Tagen Aufenthalt eine Ermäßigung von 20 Prozent auf das Spiel auf den Golfplätzen Passeier und Lana.

Übrigens wissen auch andere Experten die Vorzüge des kleinen, aber feinen Hotels zu schätzen: 2021 wurden Hiltrud Gufler und Patrick Mair von Gault & Millau als Hoteliers des Jahres ausgezeichnet.



Der Rooftop mit seinen drei Whirlpools bietet einen unverbauten, freien Weitblick ins Meraner Land

bauten Radwege durch eine vielfältige Natur- und Kulturlandschaft – entlang der Passer, durch blühende Apfelgärten und Wälder mit frischem Grün. Weiter oben, im Naturpark Texelgruppe, dem größten Naturpark Südtirols, schlängelt

Fotos: Heiner Sieger, Tiberio Sorvillo, TV Dorf Tirol, Ansitz Golserhof

Info:
www.golserhof.it
www.merano-suedtirol.it

Tristan Brandt im Sunshine State Florida

Carillon Miami Wellness Resort verkündet kulinarische Partnerschaft

Der Mannheimer 2 Sterne Koch Tristan Brandt und Geschäftsführer des Restaurants 959 & Pino's Bar in Heidelberg sowie Patron des „epoca by Tristan Brandt“ im 5 Sterne-Resort Waldhaus Flims in der Schweiz entwickelt neues kulinarisches Restaurantkonzept für angesagtes Luxus-Wellness-Resort in Miami. Die Eröffnung ist für das Frühjahr 2022 geplant.



Tristan Brandt

Tristan Brandt gilt national wie international als kulinarischer Innovator und Visionär, der eine moderne französische Küche mit asiatischen Einflüssen als „Kunstwerk auf dem Teller“ zelebriert.

Der erfolgreiche, vielfach ausgezeichnete und weitgereiste Spitzenkoch (ehemals Deutschlands jüngster 2 Sterne Koch) wird den kulinarischen Betrieb des Restaurantkonzepts in Miami Beach mit seiner Expertise unterstützen. „Alles, was Spitzenkoch Tristan Brandt im Laufe seiner Karriere angefasst hat, hat sich in Gold verwandelt. Unser Ziel ist es gemeinsam mit ihm, die Gäste unseres Hotelkonzepts mit einem erstklassigen kulinarischen Erlebnis zu überraschen und zu begeistern, dass keine Wünsche mehr offen lässt, erklärt Hotel Manager Patrick Fernandes.

Und da der Guide Michelin gemeinsam mit Visit Florida den ersten Michelin-Führer im Sunshine State plant, könnte der Zeitpunkt für die Partnerschaft zwischen uns und Tristan Brandt nicht besser sein“, sind sich die Beteiligten einig.

Jetzt klopft der Guide Michelin an, um die besten auszuzeichnen. Mit einem reichhaltigen Angebot lokaler Zutaten von Land & Meer und einer begeisterten Kundschaft, kann es der Sternekoch kaum noch erwarten, loszulegen und das kulinarische Carillon Erlebnis ganz nach oben zu bringen.“

Tristan Brandt wird Deutschland aber nicht den Rücken kehren, ganz im Gegenteil: „er ist ständig auf kulinarischer Wanderschaft und entwickle sich weiter, wovon alle Projekte und Konzepte, für die er arbeitet gleichermaßen profitieren.

Das Carillon Miami Wellness Resort liegt am weißen Sandstrand von Miami Beach und bietet einen speziellen Ansatz für Gesundheit, Wellness und vollständiges Wohlbefinden. Das Luxus-Resort für Wellness setzt den Fokus darauf, die körperliche, geistige und spirituelle Gesundheit seiner Gäste in Einklang zu bringen, indem es einen umfassenden Rückzugsort, das größte Spa- und Wellness-Center an der Ostküste (6500 m²), ein einzigartiges Thermal-Erlebnis und eine medizinische Wellness-Abteilung, personalisierte Gesundheitskuren und -dienstleistungen durch die Biostation im Carillon Miami und mehr anbietet. Das Resort verfügt über 150 geräumige Luxusapartments mit einem oder zwei Schlafzimmern, die zwischen 65 und 110 m² groß sind. Den



Res Head Shrimp, roasted, Broccoli, Miso Galgant

Gästen stehen eine Reihe von Freizeitaktivitäten zur Verfügung, darunter die zweistöckige Felswand im Innenbereich und die Pools des Resorts, die sich auf dem Gelände befinden: der Cabana Pool am Meer und der Atlantic Pool auf dem Dach, der nur für Erwachsene zugänglich

Carillon Miami Wellness Resort



ist. Das Carillon Miami Wellness Resort fördert einen Weg zur Selbstfindung und bietet Hilfsmittel für einen gesünderen Lebensstil, der über den Aufenthalt der Gäste hinausgeht. 2021 wurde das Carillon Miami Wellness Resort im Rahmen der „Travel + Leisure's World's Best Awards“ als einziges Hotel in Florida als eines der „Top 15 Domestic Destination Spas“ ausgezeichnet und zudem bei den 34. Condé Nast Traveler's 2021 Readers' Choice Awards zu einem der „Top 30 Destination Spa Resorts in den Vereinigten Staaten“ ernannt. Das Resort hat sich verpflichtet, die höchsten Gesundheits- und Sicherheitsstandards einzuhalten. Der Forbes Travel Guide hat das Resort zudem mit dem „Sharecare Health Security VERIFIED®“-Siegel ausgezeichnet.

Fotos: BestChefs!, lvffood.com, Carillon Miami Wellness Resort

Mehr Informationen unter:
Restaurant Tristan Brandt
www.959heidelberg.com

www.carillonhotel.com



Vogelperspektive auf Tromsø mit der 1 km langen Brücke über den Tromsøysund

Perspektivwechsel – Abenteuerreise ins norwegische Finnmark

Susanne Plaß

Nur zwei Stunden Direktflug trennen Oslo von Hamburg. Mit dem Schiff geht es täglich ab Kiel 20 Stunden über die Ostsee zur Hauptstadt von Norwegen. Das Land der Gletscher, Berge und Fjorde ist für seine atemberaubende und intakte Natur bei Wanderern, Anglern, Skisport-

lern und Abenteurern beliebt. Es ist größer als Deutschland, hat aber nur knapp 5,4 Millionen Einwohner.

Seit dem 12. Februar 2022 hat das Land seine Corona-Maßnahmen entschärft. Touristen können jetzt ohne Tests und Registrierungen einreisen. Sogar die Maskenpflicht entfällt – auch in Bars, Re-

staurants, Kulturstätten und auf Events. Norwegen ist ein Paradebeispiel für Digitalisierung: fast überall im Naturparadies ist gutes WLAN vorhanden und die Karte erstes Zahlungsmittel.

Neben Oslo ist Tromsø inmitten der Arktis ein begehrtes Ziel für den internationalen Tourismus. Die pulsierende Stadt mit viel Kultur und jahrhundertealten Holzhäusern ist zwischen September und März Hotspot für das magische Polarlicht (Aurora), das am besten zwischen 21 Uhr und 1 Uhr nachts bei wolkenlosem Himmel zu beobachten ist. Und im Sommer wird die nicht untergehende Mitternachtssonne gefeiert – zum z. B. mit dem nördlichsten Marathon der Welt.

Tromsø liegt teils auf der Insel Tromsøya und teils auf dem Festland mit dem Hausberg Storsteinen, auf dessen 441

Clarion Hotel The Edge zentral am Hafen



Meter hohen Aussichtsplattform eine Gondel fährt. Am Fuße der rund 1 km langen Tromsø Brücke steht das Wahrzeichen der Stadt, die Eismeerokathedrale mit dem größten Glasmosaikfenster Europas. Die Hafenstadt besitzt die nördlichste Universität und auch Brauerei der Welt. Es gibt viele namhafte Hotels, die gut mit dem Flughafen-Busexpress verbunden sind. Für ein DZ mit Hafenblick zahlt man im modernen 4-Sterne Clarion Hotel The Edge inkl. Frühstück ab 130 Euro. Die Lage ist perfekt, um die Stadt zu Fuß zu erkunden. Im Restaurant bietet Küchenchef Damian Gerichte der Region an: „Wir haben Fisch aus Flüssen und Eismeer in bester Qualität. Wenn bis zu 500 Samen ihr Jahrestreffen in unserem Hotel durchführen, koche ich deren Lieblingspeise: Rentier-Stew.“

Das 1794 gegründete Tromsø gilt als Tor zum sensiblen Ökosystem der Arktis und trägt das Siegel ‚Sustainable Destination‘. Neben nachhaltigem Tourismus sind Forschung, Fischexport und Satellitentechnologie wichtige Wirtschaftszweige. Größter Arbeitgeber ist das Universitätsklinikum, an dem auch viele deutsche Ärzte arbeiten.

Wer in der 2020 vereinigten Provinz ‚Troms og Finnmark‘ Abenteuer sucht, der ist bei Bjørn-Tore Helgesen gut aufgehoben. Der Vater von fünf Kindern hat sein Hobby Huskys mit Hundeschlittenfahrten zum Beruf gemacht. Auf seiner ‚Aurora Husky Farm‘ im Gebiet Målselv bellen 57 zugstarke Hunde, die heiß darauf sind, täglich vor die Schlitten gespannt zu werden. Jeder Husky hat seine eigene Stelzenhütte mit Strohbett aufgrund des arktischen Bodenfrostes. Vier bis sechs Hunde gehören zu einem Gespann, das sich nur durch Gewichtsverlagerung lenken lässt. Geht es rasant bergab oder in die Kurve, wird die Bremse zwischen den Kufen mit Gefühl in den Schnee getreten. Ist das Gewicht bergauf zu schwer, unterstützt man die Hunde durchs Anschieben, um geschwind wieder aufzuspringen, wenn der Zenit erreicht ist. Und nie den Schlitten loslassen, denn die Hunde laufen weiter! Dreimal pro Tag bietet Bjørn-Tore – in Norwegen wird geduzt – einen Bus-



Die Hundeschlitten werden nur durch Gewichtsverlagerung gelenkt

transfer von Tromsø zu seiner Huskyfarm an. Neben Hundeschlittenfahrten durch tief verschneite Wälder können die Gäste auch bis zu zehn moderne Schneemobile ausleihen und mit einem Guide Spaß beim Geschwindigkeitsrausch durch die Natur erleben. Warme Overalls, Fellmützen, Helme und Schuhe stellt Bjørn-Tore zur Verfügung. Daneben organisiert der



Nils-Ole Oskalfährt täglich mit Elchhund Svart zu seinen 600 Rentieren

45-jährige Norweger auch Unterkünfte von Airbnb bis Iglus und führt Leihwagen im Portfolio.

Ein besonderes Highlight in seinem Programm ist die Schneemobiler-Tour mit Samen in die Berge von Målselv. Die Nomaden des Nordens leben größtenteils in der norwegischen Provinz Finnmark, aber auch in Finnland, Schweden und Russland. Früher zogen die Ureinwohner mit ihren Rentierherden und waren ausgezeichnete Fischer. Nils-Ole Oskalf gehört zum indigenen Volk und hat sein Wissen über Fauna und Flora von seinen Vorfahren erlernt. Ihm gehört die Region, wo auch der Skiort Målselv angesiedelt



Rentierfütterung auf den Berggipfeln von Målselv



Bjørn-Tore Helgesen liebt seine Huskys, die in Stelzenhütten leben



Jahrhunderte alte und moderne Häuser säumen die Hafenmole

ist. In dem riesigen Gebiet leben seine rund 600 Rentiere, die er im Winter täglich zur Fütterung aufsucht. „Wir haben als Sami besondere Rechte und dürfen mit Schneemobilen in den Bergen fahren, Bäume fällen und Tiere schießen“, sagt der Meister im Fährtensuchen und auf dem Schneescooter. Rentiere sind scheu, doch wenn der 35-Jährige auf dem Berg-

erschießen wir 20-30 männliche Tiere zur Fleischgewinnung. Wir verlieren im Winter auch Rentiere durch den Angriff von Wolverine. Der Vielfraß ist in Norwegen geschützt. Doch in Målselv gibt es so viele, dass wir bis zu 15 Tiere im Jahr abschießen und die Felle verkaufen dürfen.“

In den Wintermonaten zeigt sich das Tageslicht zwischen 10 und 14 Uhr. Die Straßen sind geräumt und gut befahrbar. Auf dem Weg durch die mit Schnee bepuderten Wälder zurück nach Tromsø liegt ‚Tromsø Ice Domes‘ im Tamok Tal. „Vor fünf Jahren haben wir uns mit den



Kleinste Bar von Tromsø

Iglus aus Eis selbstständig gemacht“, erzählt die Managerin Eelke Emilia Christnesdottir: „Wir bauen für jede Saison von Dezember bis Ende März das Igludorf mit großen Eisquadranten aus einem nahegelegenen See neu auf. Derzeit gibt es sieben Zimmer mit Doppelbetten, ein Kino und eine Bar aus Eis. Die lokalen Drinks werden in Eisgläsern ausgeschänkt.“ Ein unvergessliches Abenteuer ist die geführte Schneeschuh-Wanderung durch das zauberhafte Tal mit Chance auf das Nordlicht, Essen am Lagerfeuer und cooler Übernachtung auf Rentierfellen im Ice Domes. Gelungener Perspektivwechsel!

Fotos: Susanne Plaß

Weitere Informationen:

<http://www.aurorahusky.com>

<https://www.tromsoicedomes.com>

<https://clarion-hotel-edge-tromso.h-rez.com>



Cooler Übernachtung auf Rentierfellen unter einer Wolverine-Eisskulptur

gipfel seine Glocke läutet, kommen die Herden zur Fütterung angelaufen. „Im September ist Paarungszeit, dann kann der stärkste Renhirsch bis zu 100 Renkühe schwängern. Zum Winter verlieren die männlichen Tiere ihre Geweihe, zum Frühjahr die weiblichen. Wir lassen sie in der Natur liegen, denn sie enthalten wichtige Nährstoffe für die Böden“, erklärt Nils-Ole den Kreislauf: „Pro Jahr

Illuminierte Eisbar im Tromsø Ice Domes



Gute Aussichten am Lago Maggiore

zu einem regelrechten Mountainbiker-Paradies entwickelt. Über seine teils waldigen, teils baumlosen Hänge verlaufen Parours unterschiedlicher Länge und Schwierigkeitsgrade.

Ein Ort, wie schwebend zwischen Felsen und See

Die Einsiedelei Santa Catarina del Sasso gehört zu den eindrucksvollsten Ausflugszielen am Lago Maggiore. Hier, wo sich eine steile Felsenwand ohne nennenswerten Uferstreifen in den See stürzt, soll sich im Mittelalter ein Mailänder Kaufmann und Wucherer nach einem einschneidenden Erlebnis als Eremit in eine Grotte zurückgezogen haben, um

Raus aus dem Wintergrau, neue Wege beschreiten, weite Horizonte wirken lassen. Das geht bestens am Lago Maggiore. Der See, der schon Ernest Hemingway, Hermann Hesse und viele andere Kulturschaffende in seinen Bann gezogen hat, bietet zu jeder Jahreszeit traumschöne Landschaften und Fernblicke vom Feinsten.

Vor den Drei- und Viertausendern in seiner Nachbarschaft wirkt der Sasso del Ferro wie ein Zwerg. Nur rund 1000 Meter über Seehöhe erhebt sich der „Eisenstein“ am östlichen – dem lombardischen – Ufer des Lago Maggiore. Auf dem Gipfel des Zwergs aber bietet sich eine Szenerie zum Niederknien. Am Horizont die Gipfelder Tessiner und der Oberwalliser Alpen und das alles überragende Monte Rosa-Massiv, das wie ein erhabener Koloss die italienisch-schweizerische Grenze markiert. Am Fuße der Berge, wie blaue Perlen in die Landschaft gestreut, kleinere und größere Seen und der Lago Maggiore mit den Borromäischen Inseln, die wie behäbige Fregatten vor Anker zu liegen scheinen. An klaren Tagen – und die sind vor allem in den Wintermonaten zahlreich – empfiehlt sich der Sasso del Ferro als eine der besten Aussichtsterrassen weit und breit. Sie lässt sich zu Fuß oder mit dem Auto erreichen. Am schönsten ist es aber, sich von der „Funivia del Lago Maggiore“ sanft in Gipfelnähe befördern zu lassen. Rund 15 Minuten dauert die Fahrt.

Cadorna-Linie – Militärgeschichte und Schweiz-Blick

Pläne, Italiens Nordgrenze mit einer militärischen Anlage zu sichern, um den jungen Nationalstaat vor Angriffen der Nachbarn zu schützen, wurden schon Ende des 19. Jahrhunderts geschmiedet. Im Ersten Weltkrieg wurden sie umgesetzt. Italiens Heeresführung befürchtete, österreich-ungarische oder deutsche Truppen könnten von der Schweiz aus ins Land gelangen. Luigi Cadorna, Chef des Generalstabes, ließ hochüber dem

Lago Maggiore ein System aus Tunneln, Gräben und Beobachtungsposten anlegen. Heute ist die „Cadorna Linie“ nicht nur für Militärgeschichtler interessant. Sie bietet sich für Panorama-Wanderungen und Mountainbike-Touren an. Zu jeder Jahreszeit leicht begehbar ist die Strecke, die von der Passhöhe Il Colle am Rande des Val Grande-Nationalparks Richtung Monte Morissolo führt. Ein Stück unterhalb des Gipfels liegt der Eingang zu den



freizugänglichen Tunneln. Ihre Scharten eröffnen weite Blicke über das Grenzland.

7-Seen-Blick auf dem Monte Mottarone

Zwischen Lago Maggiore und Ortasee erhebt sich der Monte Mottarone. Radsportfans ist er vielleicht als kräftezehrende Etappe beim Giro d'Italia ein Begriff. Seinen Charme entfaltet der Mottarone, wenn man auf seinem Gipfel in aller Ruhe das 360-Grad-Panorama bewundern kann. Lago Maggiore, Lago d'Orta und fünf weitere Seen liegen Gipfelstürmern zu Füßen – und mehr noch, ein Stück Norditalien, das sich vom Alpenrand bis in die Poebene hinein erstreckt. In den letzten Jahren hat sich der Mottarone

fortan ein gottgefälliges Leben zu führen. Neben der Grotte wurde später ein Kloster errichtet. Die anmutige Kirche und die Nebengebäude scheinen sich förmlich an den Felsen zu klammern. Am lombardischen Ufer, zwischen Arona und Laveno gelegen, lässt sich der Ort mit dem Auto erreichen. Seine ganze Schönheit offenbart er aber nur, wenn man am gegenüberliegenden, piemontesischen Ufer in ein Ausflugsschiff steigt und sich auf dem Wasserweg nähert. Vom See aus erscheint Santa Catarina als beinahe unwirklicher Ort, der zwischen Felsen und Wasser schwebt.

Foto: Roberto Maggioni

www.visit-lakemaggiore.com

Lhasa – Erinnerungen – Tibet

Vergangenheit, Moderne und gutes Essen auf dem Dach der Welt

Bruno Gerding

Corona hat die Welt, hat unser Leben verändert. Für das Fernweh gibt es seit nun gefühlt sehr langer Zeit keine „Erlösung“, – überall nur Beschränkungen oder gar keine Perspektive für Reisen.

Ich habe eine besondere Vorliebe für Asien und wäre schon längst wieder auch nach China gereist. Aber dort hat die Angst vor Corona eine „neue chinesische Mauer“. Ausländer dürfen – von wenigen Ausnahmen abgesehen – nicht mehr ins Land.

Da darf und sollte man Erinnerungen aufgreifen, z. B. an die letzte Reise durch Tibet. Mit einem Zwischenstopp in der atemberaubend gigantischen Industriestadt Chengdu haben wir begonnen und staunend im Park vor den vielen schwarz-weißen und den kleinen roten Pandas gestanden. Wenn hierzulande ein oder zwei Pandas eine absolute Sensation für einen Zoo bedeuten, gibt es diese vertraulich wirkenden Tiere dort in großer Vielfalt.

Wir fliegen in die Hauptstadt von Tibet und landen auf dem eng auf 3.750 m Höhe von Bergen gesäumten Flughafen von Lhasa – Gonggar. Eine abenteuerlich schöne Ankunft! Die Reise geht quer durch das Land mit seiner gigantischen Natur, hohen Bergpässen, Wanderdünen und Gletschern. Extreme und häufige Unwetter sorgen immer wieder dafür, dass ganze Straßen für kurze Zeit weggespült werden. In kürzester Zeit wird alles perfekt neu aufgebaut, was wir selbst gleich zweimal erleben durften. Wir stehen vor dem freundlich winkenden Panchen Lama und treffen auch viele Menschen. Wir sehen, dass ganze Dörfer aufgebaut werden mit Schulen und Gesundheitszentren überall. Eine Krankenversicherung ist allgemein verbindlich. Es ist uns erlaubt bis in das Basislager zum Mount Everest zu steigen und stehen staunend auf einem der 5.000 m hohen Rastplätze. Die



Natur pur in den Bergen



Ein neuer Abt nach der Wahl auf dem Weg zum Kloster

Pracht alter Tempel überwältigt uns. Die Amtseinführung eines neuen Abtes war der emotionale Höhepunkt, den wir ganz zufällig erleben durften. Und ja, der charismatische Mann war für uns auch ansprechbar.

Die Hauptstadt Lhasa ist mit ihren historischen Tempeln und Gebäuden dann ganz anders. Sie ist groß, modern und – chinesisch. Hier konnten wir den Kontrast in den letzten beiden Tagen unserer Reise beeindruckend erleben.

Die Aussichten erscheinen trübe, als wir um 9 Uhr den Bus besteigen, um in das 15 Kilometer vor der Stadt liegende Kloster Drepung zu fahren. Es liegt hoch auf dem Berg und hatte seine Bedeutung als Sitz des Dalai Lama bis vor rund 1.300 Jahren, bis es von einem in der Ebene errichteten prächtigen neuen Tempel abgelöst wurde, dem Jokhang Tempel.

Diesen erreichen wir nach dem Mittagessen bei strahlendem Sonnenschein. Da wird es richtig heiß und von Regen gibt es keine Spur mehr. Auch hier Massen von Pilgern und Touristen. Es wird allenthalben gespendet ohne Ende. Viele Mönche sind nur damit beschäftigt, das Geld aus den Opferstöcken und von den vielen Figuren zu sammeln und zu zählen. Eine besondere Führung erhalten Gruppen, die Gold mitgebracht haben, mit dem die

Statuen regelmäßig eine üppige Auffrischung bekommen.

Rund um den Tempelbezirk führt eine mit prächtigen Gebäuden gesäumte Marktstraße. Ein Geschäft reiht sich an das andere. Menschenmassen bewegen sich zähflüssig in bunter Vielfalt. Man lässt sich gerne treiben, denn es herrscht eine fröhliche Stimmung.

Leider fehlt die Zeit, in den zur Straße hin ganz offenen und erst in der Nacht durch Rollgitter geschlossenen Geschäfte zu stöbern. Aber vielleicht sollten wir hier auch nicht kaufen, wo alles erkennbar auf Pilger und Touristen ausgerichtet ist.

Weil kein gemeinsames Essen für den Abend vorgesehen ist, biete ich an, einer Empfehlung aus dem Reiseführer zu

folgen und das HOUSE OF SHAMBALA in der Nachbarschaft aufzusuchen. Sechs Leute machen trotz des strapaziösen Besichtigungsmarathons mit. Auf dem Weg zum Hotel werfen wir einen kurzen Blick hinein und sind begeistert. Worte können das Aussehen und die Gestaltung dieses winzig kleinen Hauses (10 Räume) und Restaurants nicht ausreichend loben und beschreiben.

Wir treffen uns auf der obersten von zwei Dachterrassen inmitten bunter tibetanischer Dekoration mit einheimischem Bier und einer Flasche Weißwein. Die Sonne strahlt, inzwischen ist es heiß. Die klare Luft ermöglicht einen beeindruckenden Blick auf die Berge. Zum Essen gehen wir ins Erdgeschoss und entscheiden uns dazu, im Innenhof zu sitzen. Der Blick geht nach oben in den blauen Himmel.



Restaurant „House of Shambala“



Blick in den Himmel – House of Shambala

Die Temperatur ist hier unten angenehm kühl.

Die wie oft im Ausland üblich gestaltete Speisekarte mit Bildern und englischen Texten hilft die richtige Wahl zu treffen. Die Gerichte sind überwiegend lokal, also tibetanisch ausgerichtet, haben aber prägnante und teilweise witzige Namen. So gibt es z. B. – Princes Bhrituti's Curry Concoction – Maditating Master's Mulligatawny – Explorer Roerich's Russian Goulash. Ich nehme ebenso wie zwei andere im Gedenken an unsere 5/8 Himalayabesteigung – Sir Edmund Hilary's Himalaya Steak.

Auch Yak Tika (Geschnetzelttes vom Yakrind) und Lamm nach Nomadenart kommen auf den Tisch, schließlich noch eine Pizza India.

Tigure Dolkar heißt der Herr des Hauses. Ihm gilt unser Dank auch dafür, dass er die Rückseite der Weinflasche mit einem lebensbejahenden Vers des 6. Dalai Lama

Tasangyang Gyatso (1683 – 1706) – eines großen Poeten – geschmückt hat. Der soll sich des öfteren aus dem Regierungssitz Potala Palast abgesetzt haben, um mit schönen Frauen in den Teehäusern zu trinken und zu singen. Der Schluss des hier zitierten Gedichts lautet: So if we drink such wine with a sacred vow we shall never have to taste the waters of bitterness.

Lhasa hat unter Einbeziehung des Umlandes 480.000, die Stadt selbst etwa 180.000 Einwohner. Davon sind aktuell (noch) 70 % Tibeter. Das wird sich bald ändern. Denn die Zentralregierung hat eine Steigerung der Bevölkerung in Großlhasa auf zukünftig eine Million Einwohner fest eingeplant.

Neue Stadtviertel präsentieren sich wie im Schnellgang (aber hochwertig) vom Reißbrett errichtet. Ein 8-Stockwerk-Haus reiht sich an das nächste entlang von breiten Straßen. Der Verkehrsfluss ist mit eingeplant.

Die architektonische Vielfalt und die kreative Gestaltung sind dabei leider auf der Strecke geblieben. Schade, denn gerade Chinesen können auf diesem Gebiet doch eine ganze Menge. Man denke nur an Shanghai.

Wer es sich leisten kann, hat die Möglichkeit, Immobilien zu erwerben. Neubauwohnungen, erstellt in den Größen von etwa 45 m² bis 140 m², kosten aktuell im Schnitt um 800 € pro m².

Wo die große Zahl der Neubürger Arbeit finden soll, konnten wir nicht erfahren. Offizielle Arbeitsmarktpläne sind nicht öffentlich. Man muss wissen, dass hier in Tibet der normale Arbeitnehmer schon mit 45 Jahren in Rente geht – und dass bei 80 % seiner letzten Bezüge. Regierungsangestellte bleiben fünf Jahre länger im Dienst. Da kann man noch lange gut mit dem traditionellen Gruß THASHI DILEK („Glück und Wohlstand“) leben.

Wir fahren zunächst zum Potala-Palast. Das ist ein riesiger und eindrucksvoll auf einer Anhöhe über der Stadt weit hin sichtbarer Prachtbau der Regierenden aus dem 7. Jahrhundert. Wegen des permanent großen Andrangs dürfen Besucherguppen nur in Einheiten von ma-

ximal 14 Personen durch die dreifachen Sicherheitskontrollen. Die Besuchszeiten sind auf den Eintrittskarten streng vorgeschrieben. Wir müssen uns zum Schluss schon beeilen, um rechtzeitig wieder den Ausgang zu passieren.

Von der ersten Treppenstufe bis an die Spitze zu den wertvoll mit Tonnen von Gold ausgestatteten Begräbniskapellen früherer Dalai Lamas ist ein Höhenunterschied von 150 m zu überwinden. Und das alles über die vielen Treppen, die sich außen am Palast so malerisch nach oben winden. 3.720 m Höhe erreichen wir mit einer Kondition, an die wir vorher nicht geglaubt hätten.

Nach dem Mittagessen wächst der Wunsch, noch einmal etwas gastronomisch Besonderes zu finden. Deshalb suche ich anschließend nach einem Restaurant mit Dachterrasse für das Abschiedessen. Am nächsten Tag fliegen wir wieder nach Chengdu, von wo aus es nach einem Zwischenstopp weiter nach Hause geht.



Goldbock auf der Dachterrasse



Schmackhafte Vielfalt im Dachrestaurant des Rhasa Hotel

Bei der zweiten Adresse werden wir fündig. Das Rhasa Hotel liegt in der Altstadt neben der zentralen Einkaufs- und Besucherstraße. Es sind hauptsächlich Pilger, die das Straßenbild bestimmen.

Wir steigen in den 4. Stock und finden uns auf einer stylish möblierten Terrasse ein. Sitzgruppen für drei Personen aus grauem Geflecht, ausgelegt mit roten Polstern und Kissen sowie einem hochklappbaren Bügelüberwurf aus hellem Leinen sind gegenübergestellt mit einem länglichen Glastisch in der Mitte. Darüber hängt noch ein großer und schwenkbarer Sonnenschirm aus Leinen.

Für uns habe ich direkt an der Balustrade mit Blick auf Kloster und Palast reserviert. Wir sind begeistert und werden von der akkurat gekleideten und top agierenden Servicemannschaft freundlichst empfangen. Natürlich wird nur mit Mundschutz – hier mit schwarzer Maske! – und Handschuhen aus Plastik bedient.



Wir bestellen Variationen von Gerichten und genießen den lauen Abend in dieser stimmungsvollen Umgebung. Für die hiesigen Verhältnisse ist die Gesamtleistung schon luxuriös. Und das umgerechnet für rund 20 € pro Person einschließlich Trinkgeld.



Palast und Tempel sind stimmungsvoll beleuchtet. Da öffnen sich die Herzen!

In der lauen Abendluft schlendern wir noch einmal durch die Händlerstraßen. Dort herrscht auch nach 21:00 Uhr ein reges Treiben. Einen schöneren Abschied dieser erlebnisreichen Reise durch Tibet ist kaum vorstellbar.

Fotos: Bruno Gerding

House of Shambala
No.7 Jiri Erxiang
Lhasa. Tel.: 0891 – 6326533

Rhasa Hotel (Boutique Hotel)
Tel.: 0891-6406222
E-Mail: dazhen@rhasahotel.com



Rheingau Gourmet & Wein Festival

Zum 25. Festival-Jubiläum trifft das Who is Who der weltbesten Köche auf Winzer-Eliten der berühmtesten Weinanbaugebiete

Gour-med

Das konnte selbst Hans-B. Ullrich, Initiator und Gründer des Rheingau Gourmet & Wein Festival, nicht ahnen, als er 1997 inspiriert durch das kalifornische Festival „Masters of Food and Wine“ seine Idee für das Rheingau Gourmet & Wein Festival zu einer Institution unter allen kulinarischen Veranstaltungen in Europa wurde.

H.B. Ullrich der auch Besitzer des kleinen luxuriösen Hotels „Kronenschlösschen“ in Eltville-Hattenheim ist hat damals mutig einen Schritt gewagt für den Gourmets, Connaissseure und Liebhaber exzellenter Weine mit großem Respekt und Anerkennung dankbar sind.

Zum 25. Mal, mit zweijähriger, Corona bedingter, Unterbrechung ist in diesem Jahr das Kronenschlösschen erneut der Hotspot für Genießer aus aller Welt.



Hans B. Ullrich mit seiner Tochter Johanna Ullrich



Küchengenieies, Aroma-Komponisten, Gewürzveredler Produktverfeinerer und Bacchus-Schwesteren und Brüder geben sich die Ehre mit dem Ziel allen Gästen unvergessliche Genussstunden zu bereiten.

Mehr als 60 Veranstaltungen, Weinverkostungen, Lunch oder Dinner, lassen keinen kulinarischen Wunsch unerfüllt.



licher, dass sie aus einer anspruchsvollen Küche kommen Das Potential dieser Art von Gerichten wird hier im Kronenschlösschen wirklich einmal ausgeschöpft ... Eine attraktive Adresse vor allem für Gäste, die den Wein zum Essen und das Essen zum Wein lieben.“

Besser als diese geradezu philosophische Eloge lassen sich ein Restaurant, eine Veranstaltung und die Mitwirkenden nicht adeln. Eine Bewertung wie diese von Jürgen Dollase kommt einem Ritterschlag gleich. Dem müssen wir nichts hinzufügen!

Deutschlands berühmtester, ganz sicher geachtetster, Gastro-Journalist Jürgen Dollase schreibt in seinem Kommentar „Hier spricht der Gast“ in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung vom 16. Jan. d. J.:

„Das „Kronenschlösschen“ ist aus verschiedenen Gründen eine der wichtigsten deutschen Gourmet-Adressen. Zum einen kommen zum „Rheingau Gourmet & Wein Festival“ viele der besten Köche und der besten Weine der Welt zusammen, was dem Kronenschlösschen und seinem Inhaber Hans B. Ullrich längst ein beträchtliches internationales Renommee verschafft hat. Zum andern ist es das tägliche Geschäft, das mittlerweile Johanna Ullrich, die Tochter des Hauses, leitet.

Chefkoch Roland Gorgosilich ist nicht nur gut in aller Welt unterwegs gewesen, sondern stammt auch aus Österreich, wo man für typische Bistrogerichte fast immer ein besonders gutes Gefühl hat. Und wenn man aus der Karte des Gourmetrestaurants die „Taube Royal“ bestellt, staunt man. Sie ist nicht nur ausgesprochen gut, sondern hat geradezu das Zeug zu einem Gericht, das weithin als Spezialität bekannt werden könnte: ein hochfeiner, zarter Geschmack. Das Besondere ist die feine, aber auch bodenständige Begleitung mit Kohlrabi, dem Semmelstoppelpilz, geschmorten Schalotten, Filet und Innereien-Ragout, die eine grandiose Qualität hat und verrät, dass dieser Koch über ein ganz großes Potential verfügt.... Bei den Hauptgerichten wird noch deut-



Küchenchef im Kronenschlösschen:
Roland Gorgosilich



Wer sich bis jetzt nicht entschieden hat, sollte nicht mehr allzu lange warten. Noch stehen für einige Veranstaltungen wenige Plätze zur Verfügung, bzw. gibt es Wartelisten.

Fotos: Hotel Kronenschlösschen

Das ganze Programm und alle Informationen über Reservierungen finden Sie unter:
<https://www.rheingau-gourmet-festival.de/programm/>
E-Mail: info@kronenschloesschen.de

Ecuador: Bekannt und exotisch

Beate Zwermann

In Ecuador gibt es vier geografisch völlig unterschiedliche Regionen, viele seltene Tierarten und 351 Kartoffelsorten. Das Land bietet eine große Vielfalt an Naturerlebnissen, die direkte und freundliche Begegnung mit Seelöwen und Echsen sowie eine eigenständige, exzellente Küche, die europäischen Gaumen gleichzeitig bekannt und exotisch erscheint.

Da liegt ein Land in Südamerika, das vereint die ganze Natur in sich. Jedenfalls fast. Mit 284.000 Quadratkilometern ist Ecuador etwa vier Fünftel so groß wie Deutschland, mit 18 Millionen zählt es aber nur ein Fünftel so viele Einwohner. Es ist also viel Platz für Regenwald, Vulkane, Nebelwaldkolibris und Andenkondore. Und für fruchtbare Böden und besondere Aromen.

Die Lage an der Westküste Südamerikas bringt es mit sich, dass das Land vom Meer sehr rasch bis ins Hochgebirge steigt. Die beiden höchsten Berge ragen schon in sehr dünne Luft: Der Chimborazo erreicht 6260 Meter, der Cotopaxi fast 5900 Meter.



Wasserfall San Raphael in Ecuador

Das Andenhochland durchzieht das Land von Nordosten nach Südwesten und bildet eine der vier großen Regionen Ecuadors. Reisende merken sich in der Regel weniger die Namen der parallelen Gebirgszüge Cordillera Occidental und Cordillera Central, sondern den der rund

500 Kilometer langen Hochebene dazwischen: Die „Straße der Vulkane“ eröffnet spektakuläre Ausblicke auf schneebedeckte Gipfel und grüne Hänge. Die Hochebene lässt sich bequem per Bus oder Zug bereisen. Am nördlichen Ende liegt Quito, eine der höchstgelegenen Hauptstädte der Welt (2850 Meter). Sie bietet eine außergewöhnliche Konzentration prächtiger historischer Architektur – an wenigen Orten in Lateinamerika finden sich so viele Schätze der Kolonialzeit auf so engem Raum. Kein Wunder, dass die Altstadt schon seit 1978 zum Weltkulturerbe der Unesco zählt.

Östlich der Anden liegt der ecuadorianische Teil des Amazonasbeckens, der Oriente, ein sehr dünn besiedelter Regenwald. Westlich erstreckt sich die Costa, die Küstenregion. Hier lebt etwa die Hälfte der Ecuadorianer, hier liegen große Städte, aber auch viele Fischerdörfer und ausgedehnte Sandstrände, die sich hervorragend zur Erholung eignen.

Die Fahrt von Quito bis zur Küste ist eine Sache weniger Stunden – aber auf Geschwindigkeit kommt es dabei überhaupt nicht an. Der Weg führt durch sechs der



Quito mit dem Vulkan Cotopaxi im Hintergrund



Fregattvogel (o.) und Blaufußtölpel auf der Insel Seymour



Markt in der Hauptstadt Quito

sieben Klimazonen des Landes, und die geringste Veränderung der Luftfeuchtigkeit oder der Temperatur führt zu anderen Tieren, anderen Pflanzen und damit zu anderen Ernten. In Ecuador lebt ein Sechstel aller irdischen Vogelarten auf kleinstem Raum. Und das sind nur die Vögel.

Denn die Galapagos-Inseln, die vierte Region des Landes, sind einer der berühmtesten Hotspots für Tierbeobachtung. Rund 1000 Kilometer vor der Küste hat sich eine einzigartige Tier- und Pflanzenwelt entwickelt. Von Lava geformte Mondlandschaften, bemooste Felsen und Fontänen bilden die Kulisse – 95 Prozent der Landfläche ist bis heute im Urzustand. Am Wasser liegen Meerechsen in der Sonne und wärmen sich auf den Lavafelsen. Seehunde dösen sogar auf den Straßen. Fast ganz Galapagos ist ein Nationalpark, nur wenige der rund 130 Inseln sind bewohnt. Mit einer Kreuzfahrt kommt man dennoch hin.



Die Insel Bartolomé

Andenhochland, die Schwemmländer der Küste und die Gewässer des Pazifiks sind fruchtbar und liefern exzellente Genüsse: Mais und andere Getreide, Früchte wie Papayas und Bananen, Knollenpflanzen wie Kartoffeln und Yacón, dazu Fisch und Meeresfrüchte, zum Beispiel Hummer und den Brujo-Fisch der Galapagos-Inseln.

Überall im Land finden sich klassische ecuadorianische Gerichte wie Locro, eine typische Suppe aus Mais und Kartoffeln, und das Fischgericht Ceviche, das es auch in anderen Ländern gibt, das aber in Ecuador auf eigene Art zubereitet wird, zum Beispiel mit Garnelen.

In Metropolen wie Quito sammeln sich die verschiedenen Einflüsse in jungen, experimentierfreudigen Restaurants. „Man kann in Quito für wenig Geld sehr gut essen. Und ab fünfzig Euro herausragend“, schrieb Kolja Reichert 2020 in der „Frankfurter Allgemeinen“. „Die Biodiversität einer Region auf dem Teller erkun-

den: Klingt erstmal sehr bequem, ist aber beglückend, belehrend“, fügte er hinzu.

Und so ist es: Die ecuadorianische Küche verbindet herausragende Zutaten, jahrtausendealte Tradition und die Kreativität der verschiedenen Bevölkerungsgruppen zu ganz eigenen Geschmackserlebnissen. Jede Provinz hat ihre Gerichte und Getränke, je nach den Früchten der Erde und den Vorlieben der Menschen. Wer diese Gerichte probiert, verinnerlicht im wahrsten Sinne des Wortes die ecuadorianische Lebensart und Kultur. Und das ist beglückend.

Fotos: Shutterstock / Ammit Jack, Shutterstock / Ecuadorpostales, Röder Fotografie, Galapagos PRO, Shutterstock / Fotos593, Shutterstock / Rene Stevens



Das ecuadorianische Gericht Locro

Vier ganz unterschiedliche Regionen – und alle sind lecker. Sowohl der Regenwald als auch die vulkanischen Böden im

Nach Ecuador und auf die Galapagos-Inseln mit der Galapagos PRO GmbH, Frankfurt
Tel.: 069-71914030
www.galapagos-pro.com

35. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Fulminanter Start zur 2. Saisonhälfte

Susanne Pläß

Mit drei hochkarätigen Herdartisten aus Hannover, der Normandie und Münster eröffnete die zweite Hälfte des 35. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF). Große Begeisterung war bei den Mitarbeitern und Gästen zu spüren: Endlich wieder exquisite Genussfreuden erleben und soziales Leben spüren! Selbstverständlich gilt bei allen Events ‚Safety first‘.



2-Sterner Tony Hohlfield an der Nordsee

Applaus gab es zum Einstand von Tony Hohlfield am 28. Januar 2022 von den 160 Gästen im ‚ambassador hotel & spa‘ in St. Peter-Ording. Prima klappte die Zusammenarbeit mit Küchenchef Robert Lorenz und seinem Team. Der 2-Sternekoch betreibt in Hannover das Restaurant ‚Jante‘ mit seinem innovativen Küchenstil. ambassador Hotelmanager Eric Janßen begrüßte jeden Gast mit einem Glas Lanson Champagner oder LYKKE Bier, dazu reichte der junge Service ein farbenfrohes Amuse-Bouche. Das Carpaccio vom Rind, das im eigenen Fett ablagerte und daher einen einzigartigen Geschmack entwickelte, wurde mit Champignon, Johannisbeere und Popcorn serviert. Robert

Peters von Rindchen's Weinkontor führte kenntnisreich durch die begleitenden Weine. Besonders der 2020 Chablis ‚Le Marche du Roi‘ La Paulière von Jean Durup aus dem Burgund sorgte mit leichter Cremigkeit, angenehmer Frische und salzigem Nachklang für Begeisterung zum Saibling mit Ampfer und saurem Spargel sowie zum vegetarischen Gang Sellerie, Heu, Trüffel und Haselnuss. Der 2018 Cabernet Franc ‚The Cab‘ von Muratie Wine Estate in Stellenbosch unterstützte mit seiner leichten Paprikanote das Lamm mit Kürbis und Karotte. „Ich nenne meist nur drei Komponenten. Im Hauptgang stecken allein rund zehn Stunden Arbeit“, erzählt der 32-Jährige. Hohlfield kocht regional und verlängert die Saison durchs Fermentieren. Den Pfirsich zum Dessert mit Mohn und Radicchio hat er aus dem Garten seines Kaffeelieferanten. Der Rote Weinbergpfirsichbrand von Hubertus Vallendar war das i-Tüpfelchen!



Tony Hohlfield's vegetarischer Aromakick

Zeitgleich zündete David Görne beim 35. SHGF an drei Tagen im Hotel ‚Der Seehof‘ in Ratzeburg ein Feuerwerk seiner französischen Küche! Der gebürtige Hamburger hat sich mit seinem Restaurant ‚G.A.‘ in der Normandie als erster deutscher Sternekoch einen klingenden Namen erarbeitet. Zusammen mit dem Seehof-Team von Küchenchef Felix Duwe wurden die Feinschmecker nach allen Regeln der Kunst verwöhnt. Statt sechs Gängen, zog Görne einen Spannungsbogen über zehn Gänge bester handwerklicher Qualität



Küchenteam „Der Seehof“ mit Gastkoch David Görne (stehend 3. v. r.)

und erstklassiger Produkte – jeder für sich Sterneklasse! Eine Pfefferblüte zum Le Black Label Champagner öffnete die Geschmacksnerven. Es folgten: Gebackene Auster mit Kaviar * gebeizter Lachs an feinem Wasabieis, Basilikum und Forelenkaviar * Räucheraal, Apfelschaum und Fois Gras von nicht gestopften Gänsen * zarter Hummer mit aromatischer Sauce flankiert von frischem Grün. „Für 5 l Sauce haben wir die Schale von 100 Hummern immer wieder aufgeköcht“, erklärt David Görne und ließ dazu einen 2020 Mâcon-Fuissé vom Château Vitallis, Burgund, ins Glas schenken.

Einen kulinarischen Orgasmus bereitete das Kobefleisch bestrichen mit 25 Jahre alter Sojasauce aus Japan und frisch gehobelter Wasabiwurzel! Der Wahnsinn! Delikat das saftige Cidrebeef mit süffi-



In bunten Kokosschalen reichte David Görne Lachs mit Wasabieis



Einzigartig: Kobefleisch mit 25 Jahre alter Sojasauce mariniert

ger Rotweinjus. Ein weiterer Wow-Effekt steckte im geflammten Crème vom Backensholzer Hof mit Trüffel gefüllt, worüber David Görne noch reichlich schwarzen Trüffel hobelte. „Wir haben an den drei Tagen rund 3 Kilo Trüffel verwendet“, erzählt der Hanseat, dessen Mission es ist, Gäste glücklich zu machen! Das Dessert Tahiti-Vanille mit Passionsfrucht & Valrhona Schokolade hatte er zusammen mit Stephan Franz, Ex-Pâtissier von Eckart Witzigmann, für das Schleswig-Holstein Gourmet Festival kreiert.

Ein fischreiches Debüt gab Laurin Kux aus Münster am 4. und 5. Februar im

VITALIA Seehotel in Bad Segeberg. Der Sternekoch brillierte mit Makrelen-Tatar, fermentierter Gurke, Apfel und würzigem Dill-Meerrettich-Sorbet. Dazu schenkte Hoteldirektor und Weinkenner Guido Eschholz einen 2020 Riesling „Alte Reben“ aus den Steillagen vom Weingut Reh an der Mosel ein. Mit ausgewogener Säure präsentierte der Sternekoch seinen Rauchaal, Sellerie, Radieschen und Sauerkrautsud. Der gedämpfte Steinbutt mit Kaviar schwamm im köstlichen Seeigelschaum. Kux legt Wert auf Nachhaltigkeit: „Ich verwende überwiegend angelegten Fisch, bleibe in europäischen Gewässern und baue meine Kräuter und

einige Gemüsesorten in unseren Gewächshäusern vom Restaurant ‚Ferment‘ an.“ Die Produkte für den Hauptgang kamen aus Schleswig-Holstein: Zweierlei von der Färse – sous vide gegart und geschmort – dazu Bete, Blumenkohl und schwarzer Knoblauch. Fazit: Der Fischkoch kann auch Fleischgerichte hervorragend kochen!



Laurin Kux mit Makrelentatar, Dillsorbet

Nicht versäumen sollten Sie am 4. & 5. März Gastkoch Ronny Siewert (Friedrich Franz) im Berger's Hotel & Landgasthof und das Champagnermenü ‚Glücksgefühle in 4 Gängen‘ am 25. März im Friederikenhof.

Fotos: Susanne Plaß

Infos unter www.gourmetfestival.de

Cøme as you åre

25hours eröffnet am 15. März 2022
das erste Hotel in Skandinavien

Mitten in der dänischen Metropole Kopenhagen hat das 25hours Hotel Indre By sein Zuhause gefunden und öffnet im Frühjahr 2022 alle Pforten. Das Haus aus dem 19. Jahrhundert beherbergte einst eine Porzellanfabrik und wurde später als Universitätsgebäude genutzt. Zentral zwischen dem Runden Turm und der Einkaufsstraße Købmagergade gelegen, warten ein Neubau und drei Bestandsgebäude darauf, erkundet zu werden. Der Name ist hier tatsächlich Programm, denn der dänische Begriff „Indre By“ bedeutet Innenstadt bzw. Stadtzentrum. Das Hotel befindet sich in Fussnähe des Bahnhofs Nørreport. Dieser Bahnhof ist zentraler Knotenpunkt für die Metro, Schnellzüge und Busse. Auch der Flughafen kann von hier aus direkt angefahren werden.



Das Interior Design des aus vier Gebäuden bestehenden Komplexes entstand bei der erstmaligen Zusammenarbeit von 25hours und den Martin Brudnizki Design Studios aus London. Project Director Copenhagen Henning Weiß sagt zu den ungewöhnlichen Gestaltungsideen: „Coming of Age war unser an die Uni-

versitätsnutzung anknüpfender Grundgedanke bei der Entwicklung des Hotel-Konzepts. Leidenschaft und Wissen, Kunst und Wissenschaft finden im Hotel in einer spannenden Verbindung ein neues Zuhause.“

Die 243 Zimmer in den Designs „Passion“ und „Knowledge“ reichen von Small bis Gigantic und bieten für jeden Reisenden und seine Bedürfnisse einen passenden Rückzugsort. Einige der Zimmer haben sogar eine kleine Terrasse und Zugang zum Secret Garden – dies ist so gut wie einzigartig in Kopenhagen.

Ob Vinyl Room oder Love Library, überall im Hotel befinden sich versteckte Orte, die es zu erforschen gilt. The Assembly Hall bildet den zentralen Treffpunkt und den perfekten Ort für einen schnellen Kaffee am Morgen, einen Snack nach dem Stadtbummel oder einen Drink, bevor man sich in das Kopenhagener Nachtleben stürzt. Das NENI Restaurant und das Café Duse sind Anlaufstelle für Hotelgäste und Locals gleichermaßen und die Boilerman Bar im Untergeschoss eignet sich besonders für gemütliche Abende bei Musik und guten Drinks.

Im Erdgeschoss des Hotels erstreckt sich neben dem Café, dem Restaurant und den Bars der Tagungsbereich des 25hours Hotel Indre By. Meetings für bis zu 15 Personen können in den Räumen ‚Opinion‘ und ‚Style‘ stattfinden. Doch eher Typ ‚F**k Everything‘? Dieser Tagungsraum bietet ebenfalls Platz für Meetings mit 15 Personen. Als Break-Out-Raum oder als Ort für lockere Get-Together, eignen sich auch der ‚Vinyl Room‘, der ‚Doubt‘-Co-Working-Space oder die Gigantic Suiten. Der großzügige Wellbeing-Bereich des Hotels befindet sich im ersten Stock. Besucher erwartet hier ein vollausgestatteter Fitnessraum mit neuestem Techno-Gym-Equipment, Yogamatten und Blick auf die Terrasse. Tiefenentspannung finden Gäste in der Outdoorsauna mit Lie-



gen im Innen- und Außenbereich. Wer früh anreist und noch vor dem Check-in die Stadt unsicher machen möchte, kann die Power-Shower in einem extra für Frühreisenden bzw. Spätabreisenden eingerichteten Bereich nutzen, um sich für das Tête-à-Tête mit Kopenhagen frisch zu machen.

Das Fahrrad gehört zu Kopenhagen wie das berühmte Smørrebrød: Die Stadt lässt sich perfekt mit dem Rad erkunden, daher kommen auch die Gäste des 25hours Hotels Indre By in den Genuss der urbanen Bikes von der Berliner Manufaktur Schindelhauer. Sowohl klassische City-Räder als auch E-Bikes sind verfügbar – ideal für eine entspannte Tour durch die Nachbarschaft. Eine eigens für 25hours von Fahrradprofis kuratierte Tourkarte mit den schönsten Strecken der Stadt gibt es gleich dazu.

25hours feiert die Eröffnung des ersten skandinavischen Hotels mit einem Spezial-Angebot, das Gäste bis 31.8.2022 auf 25hours-hotels.com buchen können. Interessierte erhalten ab zwei Übernachtungen 25 Prozent Rabatt auf die Normal-Rate sowie das Frühstück auf Einladung des Hauses.

Fotos: 25hours Hotels/Stephan Lemke

Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: www.25hours-hotels.com

Hotel Luc am Berliner Gendarmenmarkt



Während das vielfältige Frühstück bis 16 Uhr angeboten wird – am liebsten auf der Terrasse oder zumindest mit Blick darauf – übernimmt ab 18 Uhr Küchenchef Florian Glauert mit seinem Team und serviert eine frische, moderne Küche mit besonderen Akzenten im Heritage Restaurant und Bar. Der angrenzende Clubroom mit geschichtsträchtigem Tresor kann für bis zu 20 Personen exklusiv gebucht werden.

Für die körperliche Ertüchtigung steht dem geschätzten Gast ein Gym mit neuestem Cardio-Equipment, traditionellen Hanteln, sowie eine Sauna und Dampfbad zur Verfügung.

Ganz nach den Worten des Preußenkönigs: „Wo es um Freundschaft geht, bin ich nicht zu überbieten“, freuen sich Hotelmanager Thomas Duxler und sein Team auf ihre Gäste, für die ab dem 01. Februar 2022 die Türen geöffnet sind.

Fotos: Marriott

Infos: <https://www.marriott.de/hotels/travel/berag-hotel-luc-autograph-collection/>

Das Hotel Luc am Gendarmenmarkt trägt den Spitznamen Friedrichs II. König von Preußen, den der französische Philosoph seinem Freund und Förderer gab.

mit der außergewöhnlichen Fotokunst des ungarischen Fotokünstlers Andras Dobi, das Preußische Lebensgefühl ins heutige Berlin transportiert. Auch die Zusammenarbeit mit der Königlichen Porzellan-Manufaktur zeigt, dass die Kombination aus Preußischer Qualität und Offenheit durchaus zeitgemäß ist.



Lobby im Hotel Luc

Während das Design die geometrische Klarheit der Friedrichstadt aufnimmt, spiegeln sich die Ideale der damaligen Zeit - Weltoffenheit, Toleranz und Großzügigkeit im Lounge- und Food Konzept wider. Das Interior von Innenarchitektin Oana Rosen wählte erwartungsgemäß ein tiefes Preußischblau und kombinierte es mit auffälligen Stilelementen, die akzentuieren und eine Referenz an die eher verborgenen Seiten Preußens – Leichtigkeit, Witz und Augenzwinkern – sind.

Das Innendesign der insgesamt 70 Zimmer und 22 Suiten überzeugt mit seiner Geradlinigkeit, die in der Kombination



Living Area in der Junior Suite

Mama Shelter startet in Lissabon

Verspielte Atmosphäre und farbenfrohes Design:
Der neue Treffpunkt für Lifestyle-Liebhaber in Lissabon

Mama Shelter eröffnete in Lissabon das erste Hotel auf der iberischen Halbinsel. Mama Shelter wurde 2008 von der Familie Trigano (Mitbegründer des Club Med) gegründet und bietet seinen Gästen eine entspannte Atmosphäre und außergewöhnlichen Service zu einem erschwinglichen Preis. Mit seinem verspielten und zugänglichen Konzept findet man Mama Shelter in jenen Städten und Vierteln, die untypische Geschichten erzählen.



„Mama Lisboa ist eine Mischung aus den funkelnden Lichtern der Stadt, der Energie, der Nonchalance ihrer Bewohner, aber auch ihrer Modernität und Kreativität. Das einzige Problem wird sein, sich zu motivieren, das Mama zu verlassen und die Magie Lissabons zu entdecken“, so Serge Trigano, Gründer von Mama Shelter.

Mama Lisboa hat sich im Herzen Lissabons zwischen dem lebendigen Stadtteil

Príncipe Real und dem monumentalen Praça Marquês de Pombal niedergelassen, nur 10 Minuten zu Fuß vom Parque Eduardo VII entfernt, der einen atemberaubenden Blick über die ganze Stadt bietet. Vom Geist Lissabons beseelt, bietet Mama Lisboa ein Ort, an dem Einheimische und Reisende zusammenkommen, um ihre Erfahrungen auszutauschen. Das Hotel ist auch immer für all jene geöffnet, die einfach nur im Restaurant lunchen, einen Cocktail in der Bar genießen oder auf der Dachterrasse zu Abend essen möchten, oder wie Mitbegründer Serge Trigano es ausdrückt: „Mama ist ein Restaurant mit Zimmern darüber“.

Das Restaurant wurde als portugiesische Neuinterpretation einer französischen Brasserie entworfen und bietet eine Speisekarte, die portugiesische Klassiker, französische Spezialitäten und die charakteristischen Gerichte von Mama miteinander verbindet. Mama Lisboa bietet in der Pizzeria auch die köstliche Pizza de la Mama an, die zum ersten Mal über eine Theke zur Straße hin direkt zum Mitnehmen verkauft wird. In der Bar können Cocktails, portugiesischer Kaffee, frisch gepresste Säfte und Smoothies an einer beeindruckenden Theke aus lokalem Marmor genossen werden. Die Gäste können drinnen in einer leichten Atmosphäre speisen, die ein modernes Pop-Dekor mit Elementen der portugiesischen Kultur mischt (gekachelte Säulen mit Kapitellen, die mit Bordallo Pinheiro-Fischkeramik verziert sind, Kronleuchter in Fischform), oder draußen in einem begrünten, weiß und terracottafarben gestrichenen Innenhof, den das gedämpfte Licht der portugiesischen Sonne sanft erwärmt.

In der Abenddämmerung wird Mama Lisboa dann zu einem echten Hotspot. Mit einem unverbauten Ausblick auf Lissabon und den Tejo ist das Dach des Hotels der perfekte Ort, um sich den Sonnenuntergang über den Dächern der Stadt



anzusehen. Es ist von morgens bis spät in die Nacht geöffnet und verfügt über eine Küche und eine Backsteinbar, eine DJ-Station und viele lauschige Ecken zum Entspannen. Ob Tag oder Nacht, unter dem blauen Himmel Lissabons oder unter den Lichterketten – das Rooftop des Mama Lisboa wird seinen Besuchern unvergessliche Erinnerungen beschern.

Auch für Geschäftsreisende und Termine hat Mama an alles gedacht. Das Nachbargebäude in der Rua do Vale de Pereiro 26 beherbergt ein Atelier – einen Tagungsraum für bis zu 25 Personen mit einem 50-Zoll-Bildschirm, kostenlosem WLAN und Inklusivleistungen (Essen, Trinken und sogar ein Badezimmer).

Mama kümmert sich um alles, vor allem aber um die Gesundheit ihrer Gäste und Mitarbeiter. Jedes Mama Shelter-Haus ist mit neuen Sanitäranlagen ausgestattet, die von Bureau Veritas zertifiziert wurden.

Fotos: Mama Shelter Lisboa

Mama Shelter Lisboa
Rua do Vale de Pereiro 19
1250-189 Lisboa, Portugal
Pre-Opening-Kontakt:
lisboa@mamashelter.com
www.mamashelter.com/lisboa/

Mit der WORLD VOYAGER die Kanareninseln mit speziellem Entertainment erleben

11 Tage Sonne und Natur – mit viel Zeit für Entdeckungen

Die beiden kanarischen Schwesterinseln, Madeira und Porto Santo sind bekannt für milde Temperaturen und beeindruckende Flora.

Die elftägige Kreuzfahrt mit WORLD VOYAGER führt zu beliebten, aber auch unbekannten Inseln im Atlantik. Für das kleine Schiff mit höchstens 200 Gästen gilt die Maxime Slow Cruising par excellence.

Für die Reiset termine im März und April 2022 bringt die Reederei zusätzlich zu den landeskundlichen Lektoren zwei ausgewiesene Kreuzfahrtexperten an Bord.

Die Kanaren eignen sich ideal für eine Auszeit vom Alltag mit herrlicher Natur und frühlingwarmen Temperaturen. Auf einer 11-tägigen Kreuzfahrt, die auf Teneriffa startet und endet, erleben die Reisenden Madeira, die kleine Nachbarinsel Porto Santo und alle Schmuckstücke der Kanarischen Inseln: Teneriffa, El Hierro, La Palma, Gran Canaria, La Gomera, Fuerteventura und Lanzarote. Insbesondere das Anfahren der kleinen und unbekannten Inseln ist ein ganz besonderes Reisehighlight. Die Gäste erwartet zudem ein abwechslungsreiches Ausflugsprogramm: Von Panoramafahrten über Wanderungen und Verkostungen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Für ein noch intensiveres Eintauchen in die Destination sorgen Zodiac-Ausfahrten. Mit den robusten, motorisierten Schlauchbooten geht es, wann immer möglich, mit der Flora und Fauna auf Tuchfühlung. Auf dieser Route genießen die Gäste den Inbegriff des Slow Cruising.

Was gleichzusetzen ist mit langen Liegezeiten. Bei einem Übernacht-Aufenthalt in Funchal haben die Passagiere ausreichend Zeit für das intensive individuelle Entdecken der faszinierenden Natur. Auf der WORLD VOYAGER genießt man eine echte Kreuzfahrt ohne Massentourismus mit einer überschaubaren Anzahl Mitrei-

sender: persönlicher, authentischer, und inspirierender geht es nicht.

Auf allen Kreuzfahrten mit WORLD VOYAGER bereichern außerdem Lektoren das Reiseerlebnis und geben Einblicke in die Kultur sowie die Pflanzen- und Tierwelt des Zielgebietes. Auf zwei Abfahrten im

Helmut Stapel. Kapitänssohn, passionierter Segler und begeisterter Kreuzfahrer qualifizieren Helmut Stapel für das Reisen auf dem Wasser, so als wäre es in seinen Genen und im Blut. Inzwischen ist er ein internationaler Reisejournalist mit dem Schwerpunkt Kreuzfahrt und außerdem Wissenschaftsjournalist. Er schreibt für



Kanareninsel El Hierro, im Hintergrund die Insel Teneriffa

Frühling diesen Jahres sieht die Reederei noch weiteres Entertainment vor.

Auf der Tour vom 24.03. – 03.04.2022 begleitet der Moderator und Kreuzfahrt-Experte Uwe Bahn, fachkundig die Passagiere. Der Moderator und Entertainer versteht es Menschen zu begeistern und zu unterhalten. Der Experte blickt er auf eine lange Karriere zurück. 2002 entdeckte er die Kreuzfahrt und konnte nicht mehr von ihr lassen. Seitdem arbeitet er als ausgewiesener Experte für Events und Unterhaltungsprogramme. Mit viel Witz und Charme nimmt er die Urlauber mit auf musikalische und virtuelle Reisen durch die Welt, moderiert eine Talk-Show mit Gästen, Crew und Alexa oder sorgt mit Stand-Up-Comedy für einen Angriff auf die Lachmuskeln.

Die Reise vom 10.04. – 20.04.2022 begleitet der Journalist und Reise-Experte

GEO, die ZEIT und kooperiert mit der ARD, dem BR und dem Deutschlandfunk. Helmut Stapel beeindruckt mit vielseitigen Vorträgen wie beispielsweise über Vulkanismus, den Sternenhimmel, das Walschutzgebiet und über kulinarische Besonderheiten und eröffnet den Gästen dabei viele weitere Blickwinkel auf die beliebten Inseln.

Foto: nicko cruises

Alle Informationen rund um das Thema Lektoren an Bord von WORLD VOYAGER gibt es unter: <https://www.nicko-cruises.de/lektoren>

Die Reisen sind zu buchen in jedem guten Reisebüro oder bei www.nicko-cruises.de



Alles über Speisefisch

Das Meer – Seen, Teiche und Flüsse

Das Meer – Seen, Teiche und Flüsse
Port Culinaire
336 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-9473-1098-2

Im Jahre 2006 erschien das Buch „Die See“. Ein Werk, das begeisterte und mehrfach international ausgezeichnet wurde, unter anderem als das beste Fischbuch aller Zeiten. Dieses nun vorliegende Werk tritt die Nachfolge an. Mehr Inhalt, erweitertem Lexikonteil und Rezepten vom einfachen Grundrezept bis zu Gerichten von Starköchen.

- Lexikon der Speisefische – es werden 128 Spezies beschrieben
- Fischereimethoden, Marikulturen und Teichwirtschaft
- spannende Stories über die Fischerei
- vom Boot zum Teller – der Fischhandel
- Biologie der Fische, Frische erkennen
- Fische vorbereiten und richtig filetieren
- Rezepte von den Starköchinnen und -köchen : Sebastian Bruns • Quique Dacosta • Thomas Dorfer • Richard Ekkebus • Andreu Genestra • Serkan Güzelcoba • Sarah Henke • Ángel León • Frédéric Morel • Heinz Reitbauer • Jörg Sackmann



Neues Meisterwerk der Erinnerungsliteratur von Edmund de Waal

Camondo

Eine Familiengeschichte in Briefen

Edmund de Waal
Paul Zsolnay Verlag
192 Seiten, 26,00 Euro
ISBN: 978-3-552-07257-2

Geschichte ist nicht Vergangenheit, sie hört nie auf und entfaltet sich in unseren Händen. Das schreibt Edmund de Waal in seinem neuen Buch, das ihn zurückführt in die Pariser Rue de Monceau, in der einst sein Vorfahre Charles Ephrussi den berühmten »Hasen mit den Bernsteinaugen« hütete, wo Marcel Proust wohnte und wo der Bankier Moïse de Camondo aus Konstantinopel ein Palais errichten ließ. Niemand war zufällig in dieser »Straße der Anfänge«, sagt de Waal und beginnt, imaginäre Briefe an Moïse zu richten.



Über die Übel der Gesellschaft

Vernichten

Michel Houellebecq
DuMont Buchverlag
624 Seiten, 28,00 Euro
ISBN: 978-3-8321-8193-2

Kurz vor den französischen Präsidentschaftswahlen 2027 taucht im Netz ein Video auf, das die Hinrichtung des möglichen Kandidaten Bruno Juge zu zeigen scheint. Paul Raison ist Absolvent einer Elitehochschule und arbeitet als Spitzenbeamter im Wirtschaftsministerium. Aber nicht nur die Arbeit, auch das Privatleben von Paul Raison ist alles andere als einfach. Er und seine Frau Prudence leben zwar noch zusammen, aber sie teilen nichts mehr miteinander. Während Juge um seine Kandidatur kämpft, kann Paul entscheidende Hinweise für die Aufklärung der Anschläge liefern.



Die Kunst des Raclette in 52 köstlichen Rezepten

Haute Raclette

Jennifer Favre und Arnaud Favre
Helvetiq
160 Seiten, 24,90 Euro
ISBN: 978-3-907293-32-4

Raclette ist beliebt bei fast allen, ob in der Schweiz oder darüber hinaus. Normal ist, dass es mit Gürkchen, Kartoffeln und Silberzwiebeln serviert wird ... Ja, aber ist das alles? In Haute Raclette bleibt der Käse im Mittelpunkt. Aber die Beilagen und Beläge sind kreativ und divers. Es ist für jeden Geschmack und für jede Jahreszeit etwas dabei: Entscheiden Sie sich für eine Sommerkreation mit eingelegten Paprikaschoten, ein Herbst-Raclette mit Kastanien und getrocknetem Fleisch oder lassen Sie sich von der Kombination von Ziegenkäse und gegrillter Ananas überraschen. Wagemutigere versuchen ein »japanisches« Raclette mit Wasabi und eingelegtem Ingwer: Szenenwechsel garantiert!



Money, Macht und Willkür in China

Chinesisches Roulette

Ein Ex-Mitglied der roten Milliardärskaste packt aus. Der brisante Insiderbericht aus Chinas Elite

Desmond Shum
Droemer HC
312 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-426-27878-9

Wann ist man wirklich mächtig? Wenn auf dem Konto eine Milliarde liegt? Wenn die Ehefrau mit der Frau des Premiers beim Shoppen große Geschäfte macht? Desmond Shum wächst in Shanghai und Hongkong auf. Nach dem Studium in den USA stürzt er sich ins Beijinger Businessleben mit dem Blickwinkel eines Outsiders und den richtigen Connections. Er scheffelt mit Immobilientransaktionen Geld. Ehefrau Whitney pflegt Beziehungen zu Ehefrauen wichtiger politischer Akteure. Und doch sind Desmond Shum die Hände gebunden, als Whitney, Multimilliardärin wie er, spurlos verschwindet. Wem aber konnte Whitney Duan gefährlich werden? Was wusste sie über Staatspräsident Xi Jinping - oder was außer Ärger mit der Staatsführung könnte hinter ihrem plötzlichen Verschwinden stecken?



Eine faszinierende Familiengeschichte und gleichzeitig ein zeitlos gültiges Anti-Kriegsepos

Stalingrad

Wassili Grossman
Claassen
1280 Seiten, 35,00 Euro
ISBN: 978-3-546-10013-7

April 1942, der Deutsch-Sowjetische Krieg tobt seit einem Jahr, doch im Hause der Familie Schaposchnikow mag man nicht glauben, dass die deutschen Truppen bis nach Stalingrad vorrücken könnten. Dann aber schlägt die Rote Armee ihre Lager dort auf, und die scheinbar noch ferne Bedrohung ist plötzlich grausame Wirklichkeit. Die zahlreichen engeren und fernen Mitglieder der Familie Schaposchnikow müssen sich mit dem Alltag des Krieges auseinandersetzen.



Basierend auf realen Gerichtsakten
aus den 1930er Jahren

Unwert

Der Weg des Kirschmädchens

Yasmin Alinaghi
Tinte & Feder
312 Seiten, 7,99 Euro
ISBN: 978-2-49670-792-2

Rheingau 1935: Die dreizehnjährige Käthe Klepper wächst auf einem Bauernhof in der kleinen hessischen Gemeinde Gudenshain auf. Obwohl sie von klein auf hart arbeitet und die Volksschule nach nur drei Jahren verlassen muss, ist sie zufrieden. Als Erntehelfer Zores sich mehrfach an Käthe vergeht, gerät ihr Leben jedoch aus den Fugen, und was nun geschieht, stellt den Zusammenhalt im Dorf, der seit der Machtübernahme der Nazis ohnehin bröckelt, auf eine harte Probe. Die Machenschaften der fanatischen Nazi-Anhänger – angeführt vom ortsansässigen Amtsarzt – bleiben zunächst unbemerkt, bis sie Käthe ins Visier nehmen und damit eine Entwicklung in Gang setzen, die die gesamte Gemeinde für immer verändert ...



Die Hebamme von Berlin

Fräulein Gold

Die Stunde der Frauen

Anne Stern
Rowohlt Polaris
464 Seiten, 16,00 Euro
ISBN: 978-3-499-00652-4

Berlin, 1925: Hulda Gold ist in der Frauenklinik in Berlin-Mitte zur leitenden Hebamme aufgestiegen. Gegen die Übermacht der männlichen Ärzte kämpft sie für das Wohlergehen der Schwangeren. Nur zu dem jungen Arzt Johann Wenckow hat sie großes Vertrauen. Zwischen ihnen entsteht ein zartes Band – obwohl er aus der wohlhabenden Villengegend Frohnau stammt und seine Eltern nicht gerade begeistert sind von der Verbindung ihres vielversprechenden Sohns mit der unabhängigen, starrsinnigen Hebamme. Hulda selbst fühlt sich zwischen den Welten hin- und hergerissen. Zum einen ist da das quirlige Viertel in Schöneberg, wo sie immer noch «Fräulein Hulda» ist, zum anderen die reiche Villenkolonie an der Havel mit all ihren Erwartungen und ihrer strengen Etikette. Aber wo Glanz ist, ist auch Schatten.



Ein Fall für Sebastian Bergman

Die Früchte, die man erntet

Michael Hjorth und Hans Rosenfeldt
Wunderlich
512 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-8052-5089-4

Drei Morde innerhalb weniger Tage: Die beschauliche schwedische Kleinstadt Karlshamn wird vom Terror erfasst. Vanja Lithner und ihre Kollegen von der Reichsmordkommission stehen unter Druck, den Heckenschützen zu stoppen, bevor weitere Menschen ums Leben kommen. Aber es gibt keine Hinweise, keine Zeugen und keine eindeutigen Verbindungen zwischen den Opfern.



Ein Buch der Selbstbehauptung, das
von Scham und Trauer so genau er-
zählt wie von Tod und Liebe

Welten auseinander

Julia Franck
S. Fischer Verlag
368 Seiten, 23,00 Euro
ISBN: 978-3-10-002438-1

Das Mädchen wird in Ostberlin geboren. Julia ist acht, als ihre Mutter sie und die Schwestern in den Westen, erst ins Notaufnahmelaager Marienfelde und dann nach Schleswig-Holstein mitnimmt. In dem chaotischen Bauernhaus kann die Dreizehnjährige nicht länger bleiben und zieht aus, nach Westberlin. Neben der Sozialhilfe verdient die Schülerin Geld mit Putzen, sie lernt ihren Vater kennen und verliert ihn unmittelbar, macht ihr Abitur und begegnet Stephan, ihrer großen Liebe. Wenn sie sich erinnert, ist es Gegenwart.



Nobelpreis für Literatur 2021

Das verlorene Paradies

Abdulrazak Gurnah
Penguin Verlag
336 Seiten, 25,00 Euro
ISBN: 978-3-328-60258-3

Ostafrika, Ende des 19. Jahrhunderts: Der zwölfjährige Yusuf führt mit seiner Familie ein einfaches Leben auf dem Land. Als der Vater sich mit seinem kleinen Hotel verschuldet, wird Yusuf in die Hände von Onkel Aziz gegeben und landet im lebhaften Treiben der Stadt, zwischen afrikanischen Muslimen, christlichen Missionaren und indischen Geldverleihern. Yusuf hilft in Aziz' Laden und bei der Pflege seines paradiesisch anmutenden Gartens. Doch als der Kaufmann ihn auf eine Karawanenreise ins Landesinnere mitnimmt, endet Yusufs Jugend abrupt. Die gefährliche Unternehmung bringt Krankheit und Tod und zeigt allen Teilnehmern schmerzhaft, dass die traditionelle Art des Handels keine Zukunft mehr hat. Was Yusuf erlebt, lässt ihn erwachsen werden.



Ein Frauenschicksal von Flucht und
Vertreibung prägt eine Familie
über Generationen hinweg

Das Geheimnis

Ellen Sandberg
Penguin Verlag
432 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-328-60196-8

München, 2020. Ulla ist eine starke Frau, obwohl sie es nie leicht hatte. Ihre Mutter Helga verließ sie als Neunjährige. Warum? Das weiß sie bis heute nicht. Erst als das Leben sie auf den Moarhof am Chiemsee zurückführt, entdeckt sie, dass dort Antworten auf sie warten – auf Fragen, die sie jahrelang verdrängt hat. Moosleiten am Chiemsee, 1975. Helga lebt in einer Kommune auf einem Bauernhof. Als Künstlerin ist sie für ihre düsteren Werke bekannt, deren wahre Bedeutung sich niemandem erschließen. Denn nur sie weiß, welche Erinnerungen sie quälen. Und dass sie als junge Frau eine Entscheidung treffen musste.

Stoffwechsel verbessern mit begrenztem Zeitraum zum Essen

Time-Restricted-Eating

Time-Restricted-Eating kann bei Patienten mit metabolischem Syndrom dazu beitragen, zirkadiane Rhythmen wiederherzustellen und zahlreiche Stoffwechselfaktoren zu verbessern.

Das metabolische Syndrom (MetS) tritt bei circa 30 % der erwachsenen Bevölkerung auf und ist mit einem erhöhten Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes assoziiert. Das MetS setzt sich aus folgenden kardiometabolischen Risikofaktoren zusammen:

- zentrale Adipositas
- erhöhte Nüchtern-Plasmaglukose
- Fettstoffwechselstörung (Dyslipidämie)
- erhöhter Blutdruck

Unregelmäßige Essensmuster wie Essen über einen längeren Zeitraum pro Tag und unregelmäßige Essenszeiten sind bei Patienten mit MetS häufig zu beobachten. Eine Fehlausrichtung zwischen den täglichen Rhythmen der Nahrungsaufnahme und endogenen Rhythmen kann zu einer Störung des zirkadianen Rhythmus beitragen, was zu einer gestörten Stoffwechselregulation führen kann und sich nachteilig auf die kardiometabolische Gesundheit auswirkt. Neue Ansätze zur Wiederherstellung zirkadianer Rhythmen durch Änderung des Zeitpunkts und der Dauer der täglichen Nahrungsaufnahme stellen laut Experten eine vielversprechende Strategie für Patienten mit MetS dar. Die Einschränkung der Essperiode (in der Regel 8-10 h) während eines Tages (zeitbeschränktes Essen, TRE) kann dazu beitragen, die zirkadiane Störung und die kardiometabolischen Ergebnisse zu verbessern. Die Ernährungs- und -qualität oder körperliche Aktivität muss bei diesem Ansatz nicht verändert werden.

Ein aktueller Überblicksartikel hat nun TRE-Studien bei Patienten mit MetS oder seinen Komponenten näher untersucht. Insbesondere zeigten mehrere kleine Studien an Patienten mit Stoffwechsel-

störungen, darunter eine Pilotstudie mit Patienten mit MetS, dass TRE zu folgenden Veränderungen führte:

- Gewichtsverlust
- Verringerung der Essensdauer
- Abnahme der Fettmasse
- geringere Energieaufnahme
- verbesserte Glukosetoleranz und Insulinresistenz
- bessere glykämische Kontrolle
- verbesserter Lipidstoffwechsel
- besserer Schlaf
- reduzierter Blutdruck

In einer Pilotstudie an amerikanischen Patienten mit MetS wurden Verbesserungen bei Körpergewicht und Körperfett, Taillenumfang, atherogenen Lipiden und Blutdruck beobachtet.

Prädiabetische und adipöse Männer, die eine TRE-Intervention durchführten, ohne Gewicht zu verlieren, zeigten Verbesserungen der Insulinsensitivität, des Blutdrucks, des oxidativen Stresses sowie einen reduzierten Appetit.

TRE führte bei zentraler Adipositas zu einer Verringerung des Körpergewichts, des Taillenumfangs, des Hungergefühls, des Ghrelins, des systolischen Blutdrucks und zu einer Verbesserung der Insulinresistenz, der glykämischen Kontrolle, des oxidativen Stresses, des Schlafs und der Lebensqualität.

Ein konsistenter täglicher Ess- und Fastenrhythmus durch TRE bei Patienten mit MetS kann dazu beitragen, endogene zirkadiane Rhythmen wiederherzustellen und metabolische Regulationsmechanismen zu verbessern.

Original Titel:

Time-Restricted Eating and Metabolic Syndrome: Current Status and Future Perspectives

www.deutschesgesundheitsportal.de

HSK 2022 | Deutsches Ärzteforum:

HAUPTSTADTKONGRESS

vom **22. bis 24. Juni 2022** in Berlin

Das Deutsche Ärzteforum unter dem Dach des HAUPTSTADTKONGRESSES wird vom 22. bis 24. Juni 2022 alle wichtigen Themen, Entwicklungen und die damit verbundenen Fragestellungen in den Blick nehmen, diskutieren und bewerten.

Innovationen

- Stehen wir vor einem Durchbruch in der Krebstherapie?
- Trotz Corona-Pandemie: Fortschritte
- Robotik in der med. Versorgung

Medizin – Gesundheit – Digitalisierung

- Früherkennung und Sekundärprävention: Möglichkeiten der Weiterentwicklung
- Gesundheit ganzheitlich denken: Behandlungsoptimierung durch Digitalisierung
- Digitale Gesundheitsanwendungen in Therapie und Prävention
- Transformation des Gesundheitssystems: Ambulantisierung

Gesundheits- und Berufspolitik

- Ärztliches Direktorat: zeitgemäßes Ehrenamt? Problemfelder und Lösungsvorschläge
- Professionelles Recruiting und Employer Branding: best practice gegen den Personalmangel
- G7-Präsidentschaft und „global health“: Wo steht Deutschland?
- „BIS 2030-Strategie“: Muss politisch nachgesteuert werden?

Ärzteforum und Pflegekongress

- Medizin und Pflege: Gemeinsam sind wir besser! Teamarbeit als Ressource
- Zentrale Notaufnahme: Planung – Strukturierung – Patientenorientierung

Frühbuchertarif:

www.hauptstadtkongress.de

Adagio Medical meldet erfolgreiche Erstanwendung der gepulsten Feldkryoablation zur Behandlung von Vorhofflimmern beim Menschen

Adagio Medical, Inc., ein führender Innovator im Bereich der Katheterablationstechnologien für Vorhofflimmern (AF) und ventrikuläre Tachykardie (VT), gab heute die ersten Fälle von Pulsfeld-Kryoablation (PFCA) zur Behandlung von Vorhofflimmern (AF) beim Menschen bekannt. Die Fälle wurden im Medicover-Krankenhaus in Warschau, Polen, von Dr. Pawel Derejko, Leiter der Abteilung für Kardiologie bei Medicover, und Dr. Atul Verma, MD, FRCPC, Direktor der Arrhythmieabteilung am Southlake Regional Medical Centre in Newmarket, Ontario, Kanada, und außerordentlicher Professor an der Universität von Toronto, durchgeführt. Die Patienten, ein 32-jähriger Mann mit paroxysmalem Vorhofflimmern und ein 60-jähriger Mann mit persistierendem Vorhofflimmern, wurden mit einem speziellen PFCA-Katheter, der von den proprietären Adagio iCLAS™-Konsolen für die Kryoablation und die Pulsfeldablation (PFA) betrieben wird, erfolgreich isoliert und in die Pulmonalvene und die Hinterwand eingeführt.

„PFCA ist eine einzigartige Kombination aus der Ultra-Niedrigtemperatur-Kryoablation (ULTC) von Adagio und der anschließenden PFA unter Verwendung desselben Katheters“, so Dr. Verma. „Physiologisch gesehen umhüllt der ULTC-Kurzzeitkatheter den Katheter mit Eis und friert das Herzmuskelgewebe vor, wodurch das gepulste elektrische Feld auf die gefrorenen Bereiche fokussiert und abweichende elektrische Ströme an anderen Stellen reduziert werden. Klinisch bedeutet dies, dass Skelettmuskelkontraktionen, die Abtrennung des Zwerchfellnervs und Mikroblasen, die mit herkömmlicher PFA verbunden sein können, vermieden werden, während gleichzeitig

eine wirksame akute Isolierung gewährleistet wird. Mit dem eisbeschichteten Katheter können wir höhere Spannungsimpulse ohne diese unerwünschten Effekte abgeben. Darüber hinaus fördert ULTC einen stabilen Gewebekontakt und die Kontiguität der Läsion, ohne dass der Katheter neu positioniert werden muss. Diese Vorteile wurden erstmals in der präklinischen Arbeit beobachtet, über die Anfang des Jahres berichtet wurde, und haben sich nun in den ersten Fällen beim Menschen bestätigt. Wir freuen uns darauf, diese Technologie in größeren Studien weiterzuentwickeln und die chronische Dauerhaftigkeit des PFCA-Ansatzes nachzuweisen.“

„Die Ultra-Niedrigtemperatur-Kryoablation wurde unter der Prämisse entwickelt, dass Dauerhaftigkeit, Kontiguität und Transmuraltät von Myokardläsionen zu besseren Langzeitergebnissen bei der Ablation von Herzrhythmusstörungen führen“, sagte Olav Bergheim, Präsident und CEO von Adagio Medical. „Die Kombination von ULTC und PFA zu PFCA nutzt die Vorteile und überwindet die Grenzen beider Technologien. Unsere unmittelbaren Pläne sehen vor, eine prospektive, multizentrische Studie zu initiieren, um eine zukünftige CE-Zulassung und eine frühe Machbarkeitsstudie in den USA zu unterstützen.“

Auf dem AF-Symposium am 15. Januar 2022 (www.afsymposium.com) wurden erstmals aufgezeichnete Fälle von PFCA beim Menschen vorgestellt.

Folgen Sie Adagio Medical auf: www.linkedin.com/company/adagio-medical-inc/.

www.adagiomedical.com

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 Tekaart (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 Verlagserslaubnis werden strafrechtlich verfolgt.

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

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

COVID-19-Impfstoffe auch für Menschen mit Rheuma verträglich und wirksam

Patient*innen mit entzündlichen oder autoimmunen rheumatischen und muskuloskelettalen Erkrankungen (RMD) vertragen COVID-Impfstoffe gut. Dies zeigen die Ergebnisse der europäischen COVAX-Studie mit Registerdaten von mehr als 5.000 Patient*innen. Das Sicherheitsprofil der Impfung unterscheidet sich nicht von dem der Allgemeinbevölkerung, berichten Expert*innen der Deutschen Gesellschaft für Rheumatologie e.V. (DGRh). Eine geringe Zahl an Impfdurchbrüchen bestätigte den Nutzen. Die Erkenntnisse können Betroffenen auch die Sorge nehmen, nach der Impfung einen Krankheitsschub zu erleiden, hofft die Fachgesellschaft.

Die aktuellen Ergebnisse beruhen auf Daten von 5.121 Menschen aus 30 Ländern mit verschiedenen rheumatischen Erkrankungen, die mindestens eine Impfung mit einem COVID-Impfstoff erhalten haben. Unter den von Februar bis Juli 2021 Erfassten litten 90 Prozent an einer chronischen entzündlich-rheumatischen Erkrankung. Ihr Durchschnittsalter lag bei 60,5 Jahren. Die häufigsten Nebenwirkungen waren kurze lokale und systemische Reaktionen auf die Injektion – wie etwa Rötungen oder Schmerzen an der Einstichstelle. „Eine der häufigsten Sorgen von Menschen mit entzündlichen RMDs ist, dass die COVID-Impfung die rheumatische Grunderkrankung aufflammen lässt“.

Sie finden diese Meldung auch online unter <https://dgrh.de/Start/DGRh/Presse/Pressemitteilungen/2022/Pressemitteilung-Nr.-1-2022.html>

Neue Therapien für Neugeborene mit Hirnschädigung nach Sauerstoffmangel

Universitätsklinikum Bonn erhält 2 Mio. Dollar
von Bill & Melinda Gates Foundation

PD Dr. Hemmen Sabir, Oberarzt der Neonatologie und Kinderintensivmedizin am Universitätsklinikum Bonn (UKB), untersucht neue Therapiemöglichkeiten für reife Neugeborene, die eine Hirnschädigung durch Sauerstoffmangel bei der Geburt erlitten haben. Mithilfe einer Förderung der Bill & Melinda Gates Foundation soll die bisher übliche „Kühlungstherapie“ durch zielführendere Behandlungsmöglichkeiten ersetzt werden.

Laut aktuellem Unicef-Report versterben jedes Jahr fast zwei Millionen Neugeborene im Rahmen der Geburt. Eine der Ursachen: Sauerstoffmangel vor oder während der Geburt. In Deutschland sind schätzungsweise zwei bis vier pro 1.000 Neugeborene davon betroffen. Während für einige Neugeborene jede Hilfe zu spät kommt, überleben andere mit z. T. starken körperlichen und geistigen Beeinträchtigungen. „Dramatisch ist, dass gesunde Neugeborene mit eigentlich normaler Lebenserwartung durch den plötzlichen, unerwarteten Sauerstoffmangel oft irreversible Hirnschäden erleiden. Vor allem in Entwicklungsländern ist das ein großes Problem“, so PD Dr. Sabir. Seit mehr als zehn Jahren gibt es zwar eine Therapie, diese hilft aber nur bei 50 bis 60 Prozent aller betroffenen Neugeborenen.

Kühlung kann das Gehirn schützen

Bei der sogenannten Hypothermie wird die Körpertemperatur der Neugeborenen drei Tage lang auf 33 bis 34 Grad herabgesetzt. Diese milde Kühlung verhindert das Absterben von Zellen und schützt das Gehirn des Babys. Die Wahrscheinlichkeit auf ein gesundes Leben betroffener Kinder ist dadurch schätzungsweise um 20

bis 30 Prozent gestiegen. Vor allem in ärmeren Ländern funktioniert die Methode aber sehr schlecht, was an einer höheren Infektionsrate der Neugeborenen liegen könnte. Bereits vor zwei Jahren hat Dr. Sabir für seine Forschung nach alternativen Therapien eine Förderung von 1,1 Millionen US Dollar von der Bill & Melinda Gates Foundation erhalten. 25 neuroprotektive Therapien – sowohl Medikamente als auch Moleküle – hat er seitdem zusammen mit seiner Forschungsgruppe am Deutschen Zentrum für Neurodegenerative Erkrankungen (DZNE) im Kleintiermodell bei Ratten untersucht und verglichen.

Neue, vielversprechende Therapien

„Wir haben mittlerweile die sechs besten alternativen Therapiemöglichkeiten herausfiltern können, die alle besser wirken, als die bisher angewandte Hypothermie. Mit der neuen Förderung hoffen wir nun, ans Ziel zu kommen und die Endauswahl in die Phase der klinischen Studie zu bringen“, so Dr. Sabir. Bis 2025 werden die Therapien nun weiter auf ihre Wirksamkeit analysiert, in Großtiermodellen validiert und eine zielführende Dosierung der einzelnen Mittel erprobt. Außerdem werden Biomarker, also biologische Merkmale aus dem Blut oder Gewebeproben, etabliert, um die Entzündungsreaktion des Körpers besser zu verstehen und ihr entgegenwirken zu können. Das langfristige und wichtige Ziel ist es aber, reifen Neugeborenen, die Sauerstoffmangel erlitten haben, überall auf der Welt die Chance auf ein gesundes Leben bieten zu können.

www.ukbonn.de

Dem E-Rezept zum Fliegen verhelfen

- Anlässlich der Verschiebung der Einführung des E-Rezepts fordert der Bundesverband Gesundheits-IT (bvitg) einen Richtungswechsel.
- Aus Sicht des Verbands muss eine zentrale Stelle mit der Koordinierung des Prozesses beauftragt werden, die unter enger Einbeziehung der Anwenderseite sowohl Feldtest als auch Roll-out und Weiterentwicklung des E-Rezepts vorantreibt.

Die letzten Weihnachtsgeschenke haben im vergangenen Jahr viele – nicht zuletzt bedingt durch die Corona-Pandemie – ganz selbstverständlich durchgehend online besorgt. Im Gesundheitswesen, genauer bei der Ausstellung und Einlösung von Rezepten, bleibt dies den Bürgerinnen und Bürgern leider weiterhin verwehrt. Denn die verpflichtende Einführung des elektronischen Rezepts zum Jahreswechsel wurde kurz vor Weihnachten abgesagt.

„Mit der Verschiebung ist klar, dass der Feldtest in seiner derzeitigen Form gescheitert ist“, fasst Sebastian Zilch, Geschäftsführer des Bundesverbands Gesundheits-IT (bvitg) zusammen. „Es wäre jedoch das falsche Signal, wenn sich die Beteiligten nun im Klein-Klein der Schuldzuweisungen verlieren würden. Stattdessen muss der Blick nach vorne gerichtet werden, damit das E-Rezept mitsamt seinen Mehrwerten für Versicherte und Leistungserbringer zeitnah in die Versorgung gelangen kann.“

Der Weg zum Erfolg

Konkret fordert der Verband, dass die Bundesregierung eine Organisation offiziell mit der Koordinierung des Projekt E-Rezepts betraut und mit den entsprechenden Kompetenzen ausstattet. Der bvitg schlägt dafür die gematik vor, da diese die Rolle schon jetzt bereits zum Teil ausfüllt. Oberstes Ziel muss es aus Sicht des bvitg sein, die Reife des E-Rezepts weiter voranzubringen, damit der E-Rezept-Start überhaupt möglich wird. „Der Weg dorthin führt nur über Tests,

weshalb deutlich mehr Anwender für die Teilnahme an der Testphase motiviert werden müssen. Dafür braucht es unter anderem eine deutlich transparentere Kommunikation zu den Rahmenbedingungen und Zielen der Feldtests. Auch im Anschluss an die Tests muss alles dafür getan werden, Praxen, Apotheken und Krankenhäuser zur aktiven Mitarbeit und -gestaltung des Projekts zu animieren“, so Zilch.

E-Rezept weiterdenken

Über Test und Roll-out hinaus müsse aus Sicht des bvitg schon jetzt die Weiterentwicklung des E-Rezepts vorbereitet werden. Das E-Rezept dürfe nicht als elektrifizierte Papierform mit Zugriff über nur eine separate App stehen bleiben, sondern müsse die Nutzung der Daten in weiteren Digitalanwendungen wie der elektronischen Patientenakte ermöglichen. Nur so können Mehrwerte und damit auch die Akzeptanz bei Versicherten und Leistungserbringern erreicht werden. Zudem appelliert der Verband an die Politik, die Erfahrungen aus dem Projekt E-Rezept in die Planung zukünftiger Digitalisierungsvorhaben und insbesondere die angekündigten eHealth-Strategie miteinbeziehen, um ähnliche Fehler in Zukunft zu vermeiden. Die Industrie stehe gerne bereit, diese Weiterentwicklung aktiv zu begleiten.

Über den Bundesverband Gesundheits-IT – bvitg e.V.

Der bvitg e. V. vertritt in Deutschland die führenden IT-Anbieter im Gesundheitswesen, deren Produkte je nach Segment in bis zu 90 Prozent des ambulanten und stationären Sektors inklusive Reha-, Pflege- und Sozialeinrichtungen eingesetzt werden. Über 70 Prozent der Unternehmen sind international tätig.

Jahrestagung der DGIM findet als Hybrid-Kongress statt

128. Kongress der DGIM: Internisten tagen unter dem Motto „Die Grenzen der Inneren Medizin“

Nach einem pandemiebedingt abgesagten Kongress in 2020 und einem ausschließlich digital abgehaltenen Kongress in 2021 findet die Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Innere Medizin e.V. (DGIM) im Frühjahr wieder als Präsenzveranstaltung statt. Vom Tagungsort im Wiesbadener Rhein-Main-Congress-Center aus werden Vorträge auch auf der Kongressplattform gestreamt und stehen im Nachgang on demand zur Verfügung. Die Jahrestagung findet vom **30. April bis 03. Mai 2022** statt.

Die Schwerpunktthemen des Kongresses im Einzelnen sind:

- Grenzen ärztlichen Handelns – Was kann die Medizin, was kann die oder der Einzelne leisten?
- Ethische Grenzen – Welche medizinischen Maßnahmen können oder sollten gerade am Lebensende noch ergriffen werden?
- Medizinische Grenzen – Was ist medizinisch möglich und welchen Preis ist die Gesellschaft bereit, dafür zu zahlen?
- Überwindung von Grenzen – Der (medizinisch-)technische Fortschritt verschiebt die Grenzen des Machbaren immer weiter.
- Grenzen zwischen der Inneren Medizin und anderen Fachgebieten – sind nicht in Stein gemeißelt.
- Nicht überwundene Grenzen – Wie kann die Umsetzung von wissenschaftlichen Erkenntnissen in die klinische Praxis – etwa bei der personalisierten Medizin – besser und schneller gelingen?

Terminhinweise:

128. Kongress der DGIM – Hybridkongress / Termin: 30. April bis 3. Mai 2022

www.bvitg.de

www.dgim.de

Gesund ab Mund in die Offensive

Bundeszahnärztekammer startet bundesweite Kommunikationsoffensive

Die Corona-Krise hat Patient:innen stark verunsichert. Sollte man die Zahnarztpraxis nur in dringenden Fällen aufsuchen? Ist ein Vorsorgetermin jetzt notwendig? Steigt beim Zahnarztbesuch nicht die Gefahr einer Infektion? Auf diese und viele andere Fragen möchten und müssen wir als Bundeszahnärztekammer reagieren.

Ein Besuch beim Zahnarzt oder der Zahnärztin ist aufgrund der schon vor Corona strengen Hygienevorschriften in Zahnarztpraxen so sicher wie eh und je.

Und er bleibt so notwendig und sinnvoll wie vor der Corona-Krise. Denn Erkrankungen im Mundraum müssen so schnell wie möglich erkannt und behandelt werden. Oft geht es dabei nicht nur um die Zähne und die Gesundheit im Mundraum.

Mundgesundheit ist Lebensqualität

Mundgesundheit ist wichtig für unser Wohlbefinden und das beschränkt sich nicht auf den Mundraum. Sie stärkt auch das Immunsystem und kann unter anderem Herzkreislauf-, Nieren- und Lungenerkrankungen oder auch Diabetes vorbeugen. Viele Menschen wissen das nicht. Und genau das und noch einiges mehr wollen wir mit der aktuell gestarteten Kommunikationsoffensive ändern. Die letzten Monate haben gezeigt, wie wichtig es ist, die Bevölkerung in Sachen Gesundheitsschutz transparent und umfassend aufzuklären und gesellschaftliche Debatten mitzugestalten.

Verständlich, überraschend, digital

Unter dem Motto #GesundAbMund – Mit Ihren Zahnärzten rücken wir das Thema Prävention ebenso in den Fokus wie die Rolle der Zahnarztpraxen als Arbeitgeber und Wirtschaftsfaktor.

Wie genau? Indem wir verständlich und eingängig kommunizieren, mit oft unbekannten Fakten überraschen und einen Blick in den Alltag der Praxen ermöglichen.

lange standardmäßige Hygienevorschriften, die denen während einer Pandemie stark ähneln. Wer sich über effektive Hygienemaßnahmen und Erfahrungen aus der Praxis informieren möchte, der ist bei den Zahnärzt:innen an der ersten und richtigen Adresse.

Partner und Ratgeber

Die Corona-Krise bleibt herausfordernd, auch für die über 70.000 Zahnmediziner:innen, eine der größten Arztgruppen in Deutschland. Die Kommunikationsoffensive #GesundAbMund unterstreicht, dass Zahnärzt:innen auch in der Corona-Krise verlässliche Partner:innen der Patient:innen und der Politik sind, wenn es darum geht, kluge Lösungen zu entwickeln, um gut durch die Krise zu kommen. „Die Corona-Krise wird uns noch einige Zeit beschäftigen. Die Zahnarztpraxen sind und bleiben ein sicherer Ort für die Patient:innen, dafür sorgen die Zahnärzt:innen und ihr qualifiziertes Personal.

Und mit ihrem Praxiswissen stehen sie und ihre Standesvertreter:innen auch als Partner:innen und Ratgeber:innen für die Politik bereit, die in dieser Krise oft weitreichende Entscheidungen von großer gesundheitspolitischer Bedeutung treffen muss. Die Kommunikationsoffensive soll dazu wirkungsvolle Impulse geben“, erklärt Dr. Peter Engel, ehemaliger Präsident der Bundeszahnärztekammer.

Foto: bzak

Mehr unter www.bzak.de



Hygiene first

Den Auftakt der bis 2022 angelegten Kommunikationsoffensive #GesundAbMund bildet aus gegebenem Anlass das Thema Hygiene. Denn hier besteht Aufklärungsbedarf. Schon vor dem Corona-Ausbruch haben Zahnarztpraxen laut einer Studie des Instituts der Deutschen Zahnärzte durchschnittlich rund 70.000 Euro pro Jahr in die Hygiene investiert – deutlich mehr als andere Ärzt:innen. Zahnärzt:innen tragen seit Jahren Schutzmasken und haben schon

DESS Dental startet seine neue Website und vereinheitlicht Sprachen und Länder

Die Marke DESS Dental des katalanischen Unternehmens Terrats Medical hat alle ihre Online-Kommunikationskanäle auf einer einzigen Website vereinheitlicht: Ziel ist es, dass die professionellen Nutzer alle Informationen über ihre Produkte und Dentallösungen schneller, intuitiver und leichter zugänglich finden. Die Website ist länderübergreifend und mehrsprachig angelegt.

Diese neue Website ist auf die Bedürfnisse von Kunden in mehr als 40 Ländern ausgerichtet, in denen die Marke präsent ist. Von nun an können Labore, Fräscentren und Zahnkliniken alle Produkte, CAD/CAM-Implantatbibliotheken sowie die neuesten Ergänzungen des DESS Dental-Produktkatalogs leicht finden.

DESS Dental vertreibt in allen Ländern der Welt die gleichen Produkte und hält sich dabei stets an die gesetzlichen Bestimmungen und Zertifizierungen des jeweiligen Landes. Diese Ausrichtung auf den weltweiten Verkauf ermöglicht uns die Vereinheitlichung der Website unter einer einzigen Domain, um der hohen Nachfrage nach Exportprodukten gerecht zu werden - 2018 machten diese 80% des Jahresumsatzes des Unternehmens aus. Bis zum Jahr 2022 rechnen wir mit einem weiteren Wachstum von etwa 25%, so dass die für 2021 in Rechnung gestellten fünfzehn Millionen Euro überschritten werden.

DESS Dental ist eine Marke mit mehr als 70 Jahren Erfahrung in der Herstellung von Präzisionskomponenten und bietet eine breite Palette an prothetischen Abutments, die zu 100% mit den gängigsten Implantatmarken auf dem Markt kompatibel sind. Wir sind führend bei implantologischen Produkten.

Dies ist unseren fortschrittlichen und innovativen Produkten zu verdanken, wie z. B. der abgewinkelten AURUMBase® -

Lösung, mit der die Einschubachse um bis zu 25° verändert werden kann, der neuen ELLIPTIBase® Ti-Base, die für begrenzte Interdentalräume entwickelt wurde, oder der SELECTGrip®-Oberflächenbehandlung, die eine fünfmal bessere Haftung als Titanoberflächen bei prothetischen Versorgungen bietet. „Die digitale 3D-Implantologie hat eine große Zukunft vor sich, indem sie die prothetische Herstellung von analog auf digital umstellt, basierend auf einer auf die Implantologie spezialisierten CAD-Software. Die digitale 3D-Technologie führt zu erheblichen Material- und Zeiteinsparungen und ist auch für den Patienten viel besser, was die Wartezeit und die Präzision bei der endgültigen Ausarbeitung des prothetischen Teils von Zahnimplantaten angeht.“ Ruben Espuche, DESS Spezialist für Zahnprothetik.

Haftung als Titanoberflächen bei prothetischen Versorgungen bietet.

„Die digitale 3D-Implantologie hat eine große Zukunft vor sich, indem sie die prothetische Herstellung von analog auf digital umstellt, basierend auf einer auf die Implantologie spezialisierten CAD-Software. Die digitale 3D-Technologie führt zu erheblichen Material- und Zeiteinsparungen und ist auch für den Patienten viel besser, was die Wartezeit und die Präzision bei der endgültigen Ausarbeitung des prothetischen Teils von Zahnimplantaten angeht.“ Ruben Espuche,

DESS Spezialist für Zahnprothetik
www.dessdental.com

Die FDI World Dental Federation startet die Mouth Proud Challenge und fragt: Wie achten Sie auf Ihre Mundgesundheit?

Bei der Challenge feiern die Menschen gemeinsam den World Oral Health Day 2022 am 20. März, indem sie lustige Bilder und Videos teilen, wo sie zeigen, wie sie sich für ihr Glück und Wohlbefinden um ihre Mundhygiene kümmern. Dabei inspirieren sie andere zum Mitmachen.

Zur Feier des World Oral Health Day 2022 lädt die FDI World Dental Federation (FDI) alle Menschen ein, an der #MouthProud-Challenge teilzunehmen und persönliches Engagement für Mundgesundheit zu zeigen, indem sie den Moment mit dem online verfügbaren #MouthProud Custom Poster Tool oder den Mouth Proud-Social-Media-Filtern festhalten (verfügbar auf Instagram, Facebook).

„Am World Oral Health Day kann sich jeder beteiligen, um einen neuen Trend für Glück und Wohlbefinden zu starten“, sagt FDI President Prof. Ihsane Ben Yahya. „Lassen Sie uns auf globaler Ebene zusammenkommen, um Bewusstsein zu schaffen, Bildung zu verbessern und persönliches und kollektives Handeln zur Wichtigkeit der Mundgesundheit für alle zu fördern.“

Die FDI verkündet mit Stolz zwei neue Partner für die Kampagne Be Proud of Your Mouth – for your happiness and well-being: Align Technology und Dentsply Sirona, die die Kampagne gemeinsam mit dem langjährigen und geschätzten Partner der FDI, Unilever, unterstützen werden. Zusätzlich tritt Listerine® dem Wrigley Oral Healthcare Program als neuer Global Supporter bei.

Besuchen Sie
<http://www.worldoralhealthday.org> oder
nutzen Sie folgende Website
<https://www.worldoralhealthday.org/mouthproudchallenge> um mehr darüber zu erfahren.

Wissenschaftsministerium fördert Entwicklung von Covid-19-Medikament

Ein Spray gegen Lungenschäden bei Corona

rnatrics, ein Start-up der Technischen Universität München (TUM), hat einen RNA-basierten Wirkstoff entwickelt, um entzündliche Lungenschäden zu verhindern. Diese treten besonders bei schweren Corona-Verläufen auf. Das Bundesforschungsministerium (BMBF) unterstützt die weitere Entwicklung des Medikaments mit rund 7 Millionen Euro. Das rnatrics-Team setzt dabei auf eine Substanz, die entzündungsfördernde microRNA blockiert. Der Ansatz ist unabhängig davon, welche Virusvariante die Schäden verursacht.

Schwere Lungenentzündungen und Vernarbungen des Lungengewebes (Fibrosen), sind eine der möglichen Folge von Covid-19-Erkrankungen. Sie können die Lungenfunktion langfristig einschränken und sind eine der Ursachen für das Phänomen „Long Covid“. Ein Team um Stefan Engelhardt, Professor für Pharmakologie und Toxikologie an der TUM, hat einen neuen RNA-Wirkstoff entwickelt, mit dem sich diese entzündlichen Lungenschäden verhindern lassen. Wenn er über die Atemwege verabreicht wird, bindet dieser Stoff schnell und gezielt an Immunzellen der Lungenbläschen und hemmt dort ein bestimmtes microRNA-Molekül. Bei einer Corona-Erkrankung tragen fehlgeleitete Immunzellen, genauer: Makrophagen, wesentlich zur Bildung von übersteigerten Entzündungen und Lungenschädigung bei. Wurde jedoch durch den neuen Wirkstoff das microRNA-Molekül gezielt in Makrophagen blockiert, traten bei Mäusen deutlich weniger Entzündung und Lungenschädigung auf, die Lungenfunktion verbesserte sich deutlich.

Erstes Medikament seine Wirkstoffklasse

Ausgehend von dem Wirkstoff RCS-21,

einem sogenannten zuckergekoppelten Oligonukleotid-Inhibitor, entwickeln Engelhardt und seine Partner jetzt ein Medikament für die Behandlung von Covid-19-Erkrankungen. Das RNA-Medikament wäre das erste seiner Wirkstoffklasse, das gezielt in Makrophagen aufgenommen wird. „Dadurch, dass es nicht das Virus, sondern die Immunzellen beeinflusst, sollte RCS-21 auch bei Erkrankungen durch Omicron oder zukünftige, aggressivere Virusvarianten wirksam sein“.

Das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) hat in einem sogenannten Advice-Meeting eine positive Einschätzung für den Wirkstoff RCS-21 ausgesprochen – eine wichtige Bedingung für die abschließende Entwicklung eines Medikaments. „Wir gehen davon aus, dass wir die präklinische toxikologische Bewertung im dritten Quartal 2022 abschließen können. Gibt das BfArM die Genehmigung, können wir in etwa einem Jahr in Phase eins der klinischen Prüfung einsteigen“, sagt Stefan Engelhardt.

Mit Unterstützung des TUM Venture Labs Healthcare konnte das Start-up rnatrics in kürzester Zeit ausgegründet werden und die notwendigen Vorbedingungen für die Entwicklung eines Medikaments erfüllen.

Mehr Informationen:

Da sich die Entwicklung des Medikaments in der vorklinischen Phase befindet, ist eine Teilnahme an klinischen Studien zum gegenwärtigen Zeitpunkt nicht möglich.

- Professorenprofil Stefan Engelhardt: <https://www.professoren.tum.de/engelhardt-stefan>
- Institut für Pharmakologie und Toxikologie: <https://www.ipt.med.tum.de/>
- Pressemitteilung des BMBF: <https://www.bmbf.de/bmbf/shareddocs/pressemitteilungen/de/2021/12/231221->

Therapeutika.html

- Die Vorarbeiten zu dem Wirkstoff wurden durch die Bayerische Forschungstiftung gefördert.
- Die TUM und ihr An-Institut UnternehmerTUM, Europas größtes Zentrum für Innovation und Gründung, haben in Sachen Ausgründungen bereits eine einzigartige Erfolgsgeschichte geschrieben: 70 bis 80 technologiebasierte Start-ups werden hier jedes Jahr gegründet. Mit den TUM Venture Labs wollen die Partner ihre Entrepreneurship-Aktivitäten auf ein neues Niveau heben und ganze Deep-Tech-Familien von potentialreichen Unternehmensgründungen auf zukunftsfähigen Technologiefeldern fördern. Seit dem Start im Oktober 2020 sind acht Venture Labs auf den Technologiefeldern Healthcare, Software/AI, Robotics/AI, Quantum, Aerospace, Built Environment, Chemistry und Food/Agro/Biotech operativ tätig. Geplant sind drei weitere Labs in den Fokusbereichen Additive Manufacturing, Smart Mobility und Sustainability/Bioeconomy/Energy.

- Ein weiteres Team mit Beteiligung von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern der TUM entwickelt derzeit ein Medikament, das eine Infektion mit dem SARS-Cov2-Virus verhindern soll. Das Team hat einen Wirkstoff geschaffen, der das Spike-Protein des Virus blockiert. In Zellkulturversuchen konnten damit das Virus komplett neutralisiert werden.

Der Beitrag ist aus Platzgründen gekürzt. Den vollständigen Text finden Sie unter: <https://www.tum.de/die-tum/aktuelles/pressemitteilungen/details/37137>

www.tum.de

Besondere Heilpflanzen, Herstellungsverfahren und mehr

Weleda ist der weltweit führende Hersteller von anthroposophischen Arzneimitteln und zertifizierter Naturkosmetik. Im Mittelpunkt der Produkte stehen ausgewählte Rohstoffe von höchster Qualität, die in speziellen Herstellungsverfahren so aufbereitet werden, dass sie der besonderen Verbindung von Mensch und Natur gerecht werden.

**Wissen Sie eigentlich, ...
... dass sich ein Blick in die
Vielfalt der besonderen
Herstellungsverfahren bei
Weleda lohnt?**

Bei Weleda finden unterschiedlichste Verfahren zur Herstellung von anthroposophischen Arzneimitteln Anwendung. Die pharmazeutischen Herstellungsverfahren sind neben den hochwertigen Ausgangssubstanzen und den besonderen Rezepturen entscheidend für die Qualität und Wirkung der Weleda-Arzneimittel. Das Unverwechselbare dabei: spezielle rhythmische Verfahren (Herstellung verschiedener Arzneimittelpotenzen), abgestufte Wärmeprozesse (Herstellung von Pflanzenauszügen) und ein ganz eigener Umgang mit Metallen und Mineralien.

**... warum die Weleda-Vision
„Im Einklang mit Mensch und
Natur“, die seit 100 Jahren das
Unternehmen prägt, heute noch
genauso aktuell ist wie 1921?**

Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln steht bei Weleda im Fokus – genauso wie die ganzheitliche Betrachtung des Menschen und dessen Gesundheit. Um Körper, Geist und Seele in Einklang zu bringen, können Weleda-

Arzneimittel die Selbstheilungskräfte unterstützen. Die hierfür benötigten natürlichen Rohstoffe werden so verarbeitet, dass sie ihre ganzheitliche Wirkung zum Wohl des Menschen entfalten können, z. B. durch pharmazeutische Prozesse wie



Heilpflanze blauer Eisenhut

rhythmische Verfahren oder Wärmeprozesse. Den Reichtum der Natur schätzen und schützen – das setzt Weleda durch nachhaltiges Denken und Handeln um. Die natürlichen Ressourcen werden geschont und erhalten, indem biodynamischer



scher Anbau und Biodiversität z. B. durch Anbauprojekte gefördert werden.

**... dass der Blaue Eisenhut eine
Zier- und Arzneipflanze ist,
die hochgiftig ist, jedoch in
pharmazeutischer Aufbereitung
in der anthroposophischen
Medizin ihre Bedeutung hat?**

Aconitum napellus, der Blaue Eisenhut, gehört zur Familie der Hahnenfußgewächse (wie Anemone, Christrose oder Rittersporn) und wirkt auf den ersten Blick mit seinen schönen blauen Blüten nicht unbedingt gefährlich. Doch das täuscht: Alle Pflanzenteile sind hochgiftig! Wird er allerdings pharmazeutisch richtig verarbeitet, so wird der Blaue Eisenhut zu einer wirksamen Heilpflanze und unterstützt in potenziierter Form z. B. bei fieberhaften Erkältungskrankheiten. Im biologisch-dynamisch bewirtschafteten Weleda-Heilpflanzengarten in Wetzgau wächst der Blaue Eisenhut unter anderem für unsere Erkältungsarzneimittel, wie z. B. Infludoron® Streukügelchen. Dank ihrer 6-fach-Kombination mit weiteren natürlichen Wirkstoffen wirken Infludoron® Streukügelchen in allen Phasen einer Erkältung – schon bei ersten Anzeichen. Sie sind bewährt für die ganze Familie ab dem Säuglingsalter und alkohol-, laktose- und glutenfrei. Die fünf in Infludoron® Streukügelchen enthaltenen Heilpflanzenextrakte unterstützen zusammen mit potenziertem Ferrum phosphoricum die Selbstheilungskräfte des Organismus bei den typischen Erkältungssymptomen.

Fotos: Weleda

www.weleda.de



Mensch & Natur im Fokus

100 Jahre Weleda – 100 Jahre Partnerschaft mit der Natur

Das Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur begleitet Weleda als Unternehmen schon von Anfang an. Bei der Herstellung aller Weleda-Produkte wird darauf geachtet, die natürlichen Ressourcen zu schonen, um auch zukünftigen Generationen eine Lebensgrundlage zu bieten. So unterstützt Weleda zum Beispiel Anbaupartner bei der Umstellung auf eine kontrolliert-biologische Landwirtschaft – ohne Pestizide und Monokulturen. Aber die Unternehmensgeschichte beinhaltet noch mehr Spannendes!

**Wussten Sie schon, dass ...
... Nachhaltigkeit ein wesentlicher Teil der Weleda-Identität ist?**

Weleda ist ein nachhaltig wirtschaftendes Unternehmen, welches weltweit biodynamische Landwirtschaft, gesunde Böden und faire Beziehungen mit seinen Anbaupartnern fördert. Übrigens: 98 % aller während des Herstellungsprozesses anfallenden Abfälle werden wiederverwendet, 100 % erneuerbare Energie wird an den Weleda-Produktionsstätten in der Schweiz, Deutschland und Frankreich verwendet und 60 % der Verpackungen bestehen aus Glas.

... Nachhaltigkeitskriterien laut der Weleda Natur-Studie 2021 für die Deutschen eine wichtige Rolle spielen?

Die Befragung von 1.050 Deutschen ergab unter anderem, dass vielen der Zusammenhang zwischen Nachhaltigkeit, Erhalt der Biodiversität und Klimaschutz bewusst ist. So versuchen nach eigener Aussage 69 % der Befragten, Verpackungsmüll immer oder häufig zu vermeiden. Mehr als die Hälfte der Deutschen gab außerdem an, dass Nachhaltigkeitskriterien ein fester Bestandteil ihrer Kaufentscheidung

sei. 83 % ist es (sehr) wichtig, dass Inhaltsstoffe von Kosmetikprodukten oder rezeptfreien Arzneimitteln auf eine umwelt- und ressourcenschonende Art gewonnen werden. Weleda hat diesen Weg bereits eingeschlagen: die Heilpflanze Euphrasia beispielsweise, die im Volksmund auch „Augentrost“ genannt wird und deren Auszüge in Arzneimitteln bei Augenbeschwerden eingesetzt werden, wird aus nachhaltiger Wildsammlung in Europa bezogen.

... dass die Heilpflanze Euphrasia unseren Augen seit hunderten von Jahren etwas Gutes tut?

Es handelt sich hierbei um eine zierliche Wiesenblume, die als Halbschmarotzer in die Wurzeln der sie umgebenden Gräser wächst, um aus ihnen Nährstoffe und Wasser abzu ziehen. Damit schwächt sie die Vitalkräfte dieser Pflanzen und nutzt sie für das eigene Wachstum. Ihr Extrakt ist z. B. in Euphrasia D3 Augentropfen von Weleda enthalten. Was die Heilpflanze so besonders macht? Bei der Behandlung von Konjunktividen schwächt Euphrasia das „Fremdleben“ auf der Bindehaut und entzieht Entzündungserregern ihre Wachstumsgrundlage. Augentrost hat entzündungshemmende Eigenschaften, lindert Schmerzen und wirkt adstringierend an der gereizten Bindehaut. Euphrasia D3 Augentropfen von Weleda werden bei Beschwerden eingesetzt, die mit einer Bindehautentzündung verbunden sind: Juckreiz, Sehstörungen, Fremdkörpergefühl und Schmerzen. Für die Anwendung zur Nacht eignet sich bei einer Bindehautentzündung ergänzend auch Euphrasia comp.

Das Arzneimittel kann nicht nur bei Bindehautentzündungen eingesetzt werden, sondern ist derzeit die einzige* OTC-Augensalbe mit der Indikation Gerstenkorn.

Foto: Weleda

www.weleda.de

Arzneimittelentwicklung

Langwierig und teuer

Neu e Arzneimittel zu entwickeln ist ein kostenintensiver, aufwendiger, risikoreicher und langwieriger Prozess. Allein die klinische Phase III der Entwicklung verschlingt fast 30 Prozent der Investitionen.

Die Entwicklung von mehreren hochwirksamen, sicheren, sehr gut verträglichen und qualitativ hochwertigen Impfstoffen gegen SARS-CoV-2 in weniger als zwölf Monaten ist eine „unfassbare Erfolgsgeschichte“, schreibt der Bundesverband der Pharmazeutischen Industrie (BPI) in seiner Publikation „Pharma-Daten 2021“.

Das aber darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass „bei der Medikamentenentwicklung von rund 10.000 Molekülen, die am Anfang als Wirkstoff in Frage kommen könnten, [...] es in der Regel nach etwa acht bis zwölf Jahren gerade eine Substanz“ schafft, den Segen der Zulassungsbehörden zu erhalten. Auch im 21. Jahrhundert – und trotz der Erfolge in der Pandemie – gilt der Merksatz: Die Forschung und Entwicklung (F&E) innovativer Medikamente misst sich nicht in Monaten, sondern in Jahren.

Rund 44% der F&E-Kosten fließen in klinische Studien. Die Entwicklung neuer Arzneimittel läuft in klar definierten Phasen ab. Erst dann beginnen die drei Phasen der klinischen Prüfungen, die insgesamt mit rund 44 Prozent den größten Kostenblock ausmachen. Am teuersten dabei sind Phase III-Studien. Doch was kostet nun die Entwicklung eines neuen Arzneimittels? Der US-Ökonom Joseph DiMasi schätzt sie mittlerweile auf rund zwei Milliarden US-Dollar. Auch Wissenschaftler:innen des Deutschen Krebsforschungszentrum (DKFZ) sind der Frage nachgegangen, was die Entwicklung eines neuen Arzneimittels kostet. Dabei wurde deutlich, dass es keine einheitlichen Kriterien gibt, nach denen die F&E-Kosten gemessen werden.

Die komplette Studie finden Sie unter:
www.bpi.de

Phase 2-Studie bei depressiver Episode bei Bipolarer Störung Typ 1/2: Keine klaren Vorteile der Behandlung mit Cariprazin, allerdings Limitierung durch flexible Dosierung

Die Behandlung bipolarer Depression stellt eine besondere Herausforderung dar. Die Substanz Cariprazin ist zur Behandlung von Schizophrenie und in den USA auch zur Behandlung akuter manischer Phasen sowie depressiver Episoden bei Bipolarer Störung Typ 1 zugelassen. Nun wurde die Wirksamkeit, Sicherheit und Verträglichkeit auch bei depressiven Episoden bei Bipolarer Störung Typ 1 und Typ 2 untersucht. Die Studie bot keine klaren Hinweise auf Wirksamkeit von Cariprazin im Vergleich zum Placebo, bestätigte allerdings das bisherige Sicherheitsprofil des Medikaments. Die Autoren geben Empfehlungen für weitere Studien zur Wirksamkeit von Cariprazin bei bipolarer Depression.

Die Behandlung bipolarer Depression stellt eine besondere Herausforderung dar. Beispielsweise ist das Risiko für einen Wechsel in eine manische Phase (manischer Switch) mit erhöhtem Risiko zur Selbstgefährdung gegeben. Cariprazin wirkt nicht nur auf dopaminerge Rezeptoren und beeinflusst dadurch vermutlich auch manische Phasen, sondern hat wahrscheinlich auch Effekte auf das serotonerge System (5-HT_{1A}). Die Substanz ist zur Behandlung von Schizophrenie und in den USA auch zur Behandlung akuter manischer Phasen sowie depressiver Episoden bei Bipolarer Störung Typ 1 zugelassen. Es wird aktuell auch für die unipolare Depression untersucht. In Europa ist der Wirkstoff bislang nur für die Behandlung von Schizophrenie zugelassen. Nun wurde die Wirksamkeit, Sicherheit und Verträglichkeit von Cariprazin im Vergleich zu einem Placebo zur Behandlung depressiver Episoden im Rahmen einer Bipolaren Störung sowohl bei Typ 1 als auch bei Typ 2 untersucht.

Cariprazin: Bei Schizophrenie, in den USA bei Bipolarer Störung Typ 1 – wirkt es auch bei Typ 2?

In dieser doppelblind durchgeführten, Placebo-kontrollierten Studie der Phase 2 wurden feste oder flexible Dosierungen von Cariprazin eingesetzt. Die Wirksamkeit wurden anhand der Änderungen in der Montgomery-Åsberg Depressionsbewertungsskala MADRS ab Studienbeginn bis 8 Wochen der Behandlung eingeschätzt. Ebenso wurde die Verbesserung des klinischen Gesamteindrucks nach 8 Wochen ermittelt (CGI, clinical global impressions).

Klinische Studie der Phase 2 mit flexiblen Dosierungen in zwei festen Dosierungsbereichen

Die Patienten wurden zufällig Placebo, niedrig-dosiertem Cariprazin (0,25-0,5mg/Tag) oder hoch-dosiertem Cariprazin (1,5-3,0mg/Tag) zugewiesen. Zur Einschätzung der Sicherheit und Verträglichkeit wurden unerwünschte Ereignisse dokumentiert. Laborwerte und klinische Untersuchungen wie Blutdruck oder Körpergewicht sowie Anzeichen für Effekte wie extrapyramidale Symptome wurden ebenso ermittelt. Außerdem wurde das Suizidrisiko eingeschätzt.

233 Patienten nahmen an der Studie teil. Die Behandlungsgruppen mit Cariprazin unterschieden sich nicht signifikant von der Placebobehandlung in dem vorrangigen Behandlungsziel, nämlich der Besserung der depressiven Episode (MADRS-Wert-Differenz zu Placebo: niedrig-dosiert = -0,7, p = 0,7408; hoch-

dosiert = 0,0, p = 0,9961). Auch der klinische Gesamteindruck ergab keine Unterschiede.

Gleichzeitig ergaben sich keine neuen Sicherheitsbedenken mit Cariprazin. Typische unerwünschte Ereignisse im Rahmen der Behandlung ($\geq 5\%$ der Cariprazinpatienten und doppelt so viele wie unter Placebo) beinhalteten Schlafstörungen, Akathisie (Bewegungsunruhe), Mundtrockenheit, Übelkeit, Gewichtszunahme, Durchfall, Unruhe, Erbrechen, Muskelsteifheit, Migräne und Husten. Veränderungen des Stoffwechsels und des Körpergewichts waren aber generell ähnlich bei Patienten mit Cariprazin und mit Placebo.

Keine klaren Vorteile der Behandlung mit Cariprazin, allerdings Limitierung durch flexible Dosierung

Die Autoren schließen, dass die Studie keine klaren Hinweise auf Wirksamkeit von Cariprazin im Vergleich zum Placebo bietet, allerdings auch das bisherige Sicherheitsprofil des Medikaments bestätigt. Weitere Studien zur Wirksamkeit von Cariprazin bei bipolarer Depression sollten klare Dosierungen definieren, um eine Analyse zu erleichtern – auch wenn die flexible Dosierung der klinischen Praxis näher kommt. Die Studie wurde genutzt, um folgende Phase 2b/3-Studien besser zu gestalten.

Original Titel:

Evaluation of Cariprazine in the Treatment of Bipolar I and II Depression

www.deutschesgesundheitsportal.de

Neuer Wirkstoffkandidat für die Zweitlinienbehandlung bei kleinzelligem Lungenkrebs

Lurbinectedin hemmt Prozesse in der Zelle und kann so Krebszellen absterben lassen. Wissenschaftler berichten, dass der Wirkstoff sich in einer klinischen Studie als wirksam und sicher gezeigt hat und für den Einsatz als Zweitlinientherapie bei kleinzelligem Lungenkrebs geeignet sein könnte.

Der Wirkstoff Lurbinectedin hemmt die Transkription des Erbguts. Das bedeutet, er unterbricht gezielt Prozesse, die beim Ablesen von DNS eine Rolle spielen. Außerdem kann er Brüche in der DNS auslösen. Dadurch kann der Transkriptions-Hemmer Krebszellen abtöten.

Ist Lurbinectedin wirksam und sicher bei kleinzelligem Lungenkrebs?

In einer Phase-II-Studie wurde der Wirkstoff hinsichtlich seiner Wirksamkeit und Sicherheit bei verschiedenen Krebsarten untersucht, darunter auch kleinzelliger Lungenkrebs (SCLC). Für die Behandlung des kleinzelligen Lungenkrebses ist bisher nur der Wirkstoff Topotecan zugelassen.

Ziel war, dass etwa jeder dritte Patient auf die Behandlung anspricht

Die Wissenschaftler schauten, ob bei den Teilnehmern mit kleinzelligem Lungenkrebs eine Ansprechrate von mehr als 30 % erreicht wurde. Insgesamt wurden 105 Patienten mit kleinzelligem Lungenkrebs mit Lurbinectedin behandelt. Sie waren zwischen 40 und 83 Jahre alt, 60 % von ihnen waren Männer. Von den Teilnehmern hatten 41 % Lebermetastasen, bei knapp 4 % war das zentrale Nervensystem ebenfalls betroffen. Alle Patienten hatten zuvor eine Chemotherapie mit Topotecan erhalten. Die Behandlung erfolgte im Mittel 3,5 Monate nach der Chemotherapie. Fast 8 % der Teilnehmer hatten

zuvor außerdem eine Immuntherapie erhalten. Im Mittel erhielten die Patienten vier Runden Lurbinectedin als Infusion.

Patienten überlebten im Mittel 9,3 Monate mit der Behandlung

Die Auswertung der gesammelten Daten zeigte, dass 35,2 % der Patienten mit kleinzelligem Lungenkrebs auf die Behandlung ansprachen. Im Mittel schritt die Erkrankung für knapp vier Monate nicht weiter fort. Das Gesamtüberleben der Patienten lag im Mittel bei 9,3 Monaten. Die Behandlung mit Lurbinectedin zeigte sich sowohl bei sensitiven als auch bei resistenten Erkrankungen als wirksam. Die häufigsten unerwünschten Ereignisse, die während der Behandlung auftraten, waren eine verminderte Zahl bestimmter weißer Blutkörperchen, Übelkeit, Erbrechen und Ermüdung.

Forscher bewerten Wirkstoffkandidaten als wirksam und sicher

Die Wissenschaftler fassen zusammen, dass der Wirkstoff als Zweitlinientherapie bei kleinzelligem Lungenkrebs wirksam ist. Das Sicherheitsprofil des Wirkstoffes sei akzeptabel und handelbar. Lurbinectedin sei damit ein neuer vielversprechender Wirkstoffkandidat für die Zweitlinienbehandlung bei kleinzelligem Lungenkrebs. Weitere Studien sind nötig, um Wirkung und Sicherheit zu bestätigen.

Original Titel:

Efficacy and safety profile of lurbinectedin in second-line SCLC patients: Results from a phase II single-agent trial

www.deutschesgesundheitsportal.de

Neue S2k-Leitlinie

Die neue S2k-Leitlinie der Deutschen Interdisziplinären Vereinigung für Intensiv- und Notfallmedizin (DIVI) – „Diagnostik und Therapie der Kohlenmonoxidvergiftung“ – ist bei der AWMF veröffentlicht. Besonderen Wert bei der Erstellung hat das Expertengremium auf praxisorientierte Empfehlungen entsprechend des Versorgungsablaufes gelegt. Es war immer unser Ziel, Ärzten und Ärztinnen, Feuerwehrpersonal, Personal von Rettungsdiensten und weiterem medizinischem Assistenzpersonal dabei zu helfen, Menschen mit einer Kohlenmonoxidvergiftung besser medizinisch versorgen und die Behandlung bestmöglich planen zu können“.

Unter der Registernummer 040-012 werden bereits seit November auf 38 Seiten die aktuellen Erkenntnisse und Empfehlungen in der Diagnostik und Behandlung von Patienten mit Kohlenmonoxidvergiftung darstellt. Unter der Federführung der DIVI arbeiteten weitere zwölf Fachgesellschaften fünf Jahre lang an der Erstellung. Kontroverse Diskussion um die Anwendung der Hyperbaren Sauerstofftherapie. „Eine Herausforderung war die kontroverse Diskussion um die Anwendung der Hyperbaren Sauerstofftherapie“, erzählt Jüttner. Es sei wichtig gewesen, hier einen nationalen Konsens für die Therapie der Kohlenmonoxidvergiftung zu erreichen. Die resultierenden Empfehlungen entsprechen dem aktuellen wissenschaftlichen Diskurs und geben den Anwendern der Leitlinie dennoch einen therapeutischen Korridor. Die Sektion Hyperbarmedizin der DIVI hat sich die Aufgabe gestellt, das Versorgungspotenzial der Hyperbaren Sauerstofftherapie (HBOT) für alle intensiv- und notfallmedizinisch aktiv tätigen ärztlichen und nicht-ärztlichen Berufsgruppen verständlich zu machen und darzustellen.

Die neue S2k-Leitlinie „Diagnostik und Therapie der Kohlenmonoxidvergiftung“ ist veröffentlicht unter:

<https://www.awmf.org/leitlinien/detail/II/040-012.html> und <https://doi.org/10.3205/000300>

Probiotikum wird Apothekenprodukt des Jahres 2022

Darmflora plus select intens

Das Probiotikum ‚Darmflora plus select intens‘ von Dr. Wolz wurde vom PACs Verlag und dem „Journal für die Apotheke“ zum Apothekenprodukt des Jahres 2022 in der Kategorie OTC gekürt. Die Pharmazeutin und Jury-Vorsitzende Dr. Barbara Spohrer begründete die Entscheidung mit der hohen Qualität und der in vielen Humanstudien geprüften und in Erfahrungsberichten bestätigten Wirkung des Präparats und der enthaltenen Stämme.

Das Mikrobiom ist in letzter Zeit immer stärker in den Fokus des wissenschaftlichen Interesses geraten, ihm wird bei der Koordination der Infektabwehr eine Schlüsselfunktion zugeschrieben. Folgerichtig sind Nachfrage und Angebot für Produkte zur Unterstützung des Mikrobioms in den letzten Jahren sprunghaft gewachsen. Dadurch wurde der Markt für Pre- und Probiotika immer unübersichtlicher – ein Grund für das Journal für die Apotheke, Präparate zu identifizieren, die höchsten Qualitätsanforderungen genügen und für den therapeutischen Einsatz uneingeschränkt zu empfehlen sind.

Die Wahl der Jury fiel auf ‚Darmflora plus select‘, weil dieses Präparat durch die Kombination aus qualitativ überaus hochwertigen Milchsäurebakterien in einer sehr hohen Dosierung von 100 Milliarden pro Tag und der wissenschaftlich fundierten Grundlage überzeugt:

Die in Darmflora plus select intens enthaltenen 18 Bakterienstämme sind stabil gegenüber vielfältigen Antibiotika und sind säureresistent, d.h., sie überleben auch bei hohen Säurekonzentrationen im Magen und im Gastrointestinaltrakt. Da sie eine sehr gute Anhaftungsfähigkeit an der Darmmukosa haben, verbleiben sie im Darm und werden nicht unmittelbar wieder ausgeschieden.

Die Stämme wurden nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen im Rahmen

eines Multi-Species-Konzepts sorgfältig ausgewählt. Ihre Wirkung und sichere Anwendung beim Menschen wurden in entsprechenden Humanstudien geprüft. Insgesamt liegen über 100 Studien zu den verwendeten Stämmen vor.

Darmflora plus select intens enthält zusätzlich die für das Wachstum der Bakterien nützlichen Vitamine B1, B2, B6 und B12 sowie Biotin und Folsäure zur Unterstützung der Darmschleimhaut und des Immunsystems. Das Präparat ist vegan und enthält nur die reinen Wirkstoffe, ist also frei von Gelatine, Gluten, Lactose, Fructose und Histamin. Es sind auch keine Zusatz-, Farb- oder Füllstoffe wie Magnesiumstearat oder Titandioxid enthalten, wie es bei anderen Probiotika häufig der Fall ist. Durch die Aufteilung der Tagesdosis auf 4 Kapseln ist eine einschleichende und individuelle Dosierung möglich. Auch bei der Kapsel wurde Wert auf höchste Qualität gelegt: Sie besteht aus Cellulose, ist magensaftresistent und zeichnet sich durch eine Time-Release-Technologie aus: Der Kapselinhalt wird erst im Darm vollständig frei gegeben. Die Summe dieser Eigenschaften macht Darmflora plus select intens zu einem qualitativ besonders wertvollen Präparat. „Daher war es nur konsequent,“ so die Jury-Vorsitzende, Dr. Barbara Spohrer, „Darmflora plus select intens als Apothekenprodukt des Jahres 2022 im OTC-Bereich auszuzeichnen.“

Darmflora plus select intens ist in Apotheken (40 Kapseln PZN 13839419 und 80 Kapseln PZN 13839425) erhältlich.

Weitere Informationen zu dem Präparat finden sich hier: <https://ots.de/f1Vlmu>

Weitere Informationen unter www.wolz.de

Hauptstadtkongress 2022

Ein resilientes Gesundheitssystem – Mythos oder Möglichkeit?

Unter dem Motto „Ein resilientes Gesundheitssystem – Mythos oder Möglichkeit?“ erwarten die Teilnehmer auf dem Hauptstadtkongress spannende Sessions zu einem brandaktuellen Thema. Denn: Wie ist es um die Widerstandsfähigkeit unseres Gesundheitssystems wirklich bestellt? Die Corona-Pandemie hat einige Schwachstellen offen zu Tage gefördert: Mängel bei den Krisenplänen, bei Zuständigkeiten und Abläufen sowie in Bevorratung, Lieferung und Verteilung.

Doch schon vor der Corona-Krise gab es fundamentale Fragestellungen: Ist die Finanzierung unseres Gesundheitswesens noch ausreichend, um auch künftig allen Menschen den Zugang zu medizinischen und pflegerischen Leistungen zu garantieren?

Hier eine kleine Auswahl der Top-Themen:

- Die Gesundheitspolitik der neuen Bundesregierung: Der Koalitionsvertrag im Stresstest – was kommt, was kommt nicht, was fehlt?
- Digitale Lösungen für eine bessere, sektorenübergreifende und zukunftsgerichtete vernetzte Versorgung
- Die Fachkräftelücke als Gefahr für den (Gesundheits-)Wirtschaftsstandort Deutschland?

Auch die Veranstaltungsreihe Tag der Versicherungen am 2. Kongresstag ist wieder dabei.

Überblick zu den Themen: <http://www.hauptstadtkongress.de/programm-hauptstadtforum-gesundheitspolitik/>

Weitere Infos: www.hauptstadtkongress.de

Frühbuchertarif unter: https://events.mcon-mannheim.de/frontend/index.php?page_id=7210&booking_registration_action=index&booking_registration_controller=index&pgid=0&voucher=&hash=&booksAgain=0&memberId=&memberListId=

NOTHILFE CORONAVIRUS

Unterstützen Sie die weltweite Impfkation 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/impfkation