

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 3/4 – 2022

DER WEIN-
GENIESSER TIPP
Kellerei Meran

GENUSS UND
REISETIPPS

WALDHAUS REINBEK

BODENSEE
Restaurant Grüner Baum

SÜDTIROL
Romantik Hotel Oberwirt

Wandern in den
Dolomiten

ÖSTERREICH
Boutiquehotel Erika

TUNESIEN
Abseits des
Pauschal Tourismus

MEDIZIN NEWS

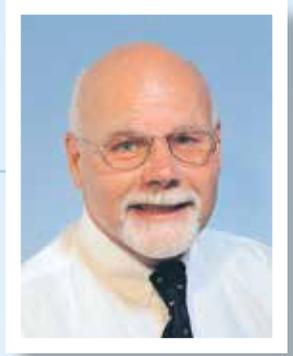
PHARMA NEWS

3/4 – 2022
41. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Marc Haeberlin

im Restaurant Auberge de l'III



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

Frühlingserwachen, das klingt wie ein Lockruf, der eine bessere Zeit verkündet. Angesichts des schrecklichen Krieges in der Ukraine und der seit mehr als zwei Jahren dauernden Pandemie fällt es schwer, daran zu glauben. Lassen wir uns nicht alles im Leben verdrießen und freuen wir uns auf den Frühling und den Sommer. Genuss macht glücklich, so das Motto von Marc Haeblerlin in Illhäusern im Elsass. Die kulinarische Legende, seit Jahren Treffpunkt aller Gourmet-Pilger weltweit, verwöhnt die Gäste, wie es nur in Frankreich möglich ist. Einmal im Leben sollte jeder Genießer hier gewesen sein.



Unser Autor Dr. Alexander Pohlmann entdeckt Tunesien neu. Abseits der touristischen Hochburgen und Urlaubssilos findet und empfiehlt er erstklassige Hotels und Restaurants. Deren Küchenchefs sind mit anspruchsvollen aromatischen Kreationen wahre Genussexperten.

Marcel Tekaats hat die Weine der Kellerei Meran für Sie verkostet und bestätigt einmal mehr, das Südtirol zu den Top Weinbaugebieten Europas gehört. In dem Interview mit Albin Thöni verrät der Kellermeister, warum das so ist.



Eine Restauranteröffnung in München hat Heiner Sieger für Sie besucht. Das WACA mit japanisch-peruanischer Küche wird schon bald in der ersten Reihe der gehobenen Münchener Gastronomie mitschicken. Wandern in den Bergen wird immer mehr zum Trend für Aktivurlauber. Unser Autor machte sich auf den Weg in die Dolomiten und weiß nur Gutes zu berichten.

So geht es auch Susanne Plaß die im österreichischen Tirol unterwegs war und begeistert über ihren Kitzbühelbesuch schreibt.



Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival feierte 35-jähriges Jubiläum. Einer der Genusshöhepunkte fand im Landhaus Reinbek statt. Mit dem 2 Sterne Koch Christoph Rüffer und dem Gastgeber, Küchenchef Christian Dudka. Die teilnehmenden Gäste honorierten das Menu mit „Standing Ovations“.



Das Romantik Hotel Oberwirt in Marling bei Meran ist für viele Gäste zur 2. Heimat geworden. Manche kommen seit mehr als 20 Jahren hierher. Es ist mehr als ein Urlaubshotel, schon eher ein Geheimtipp für einen Urlaub mit besonderer Note.

Wer dieses Jahr Richtung Bodensee unterwegs ist, sollte unbedingt an der Westseite in Moos bei Hubert Neidhart, Restaurant Grüner Baum, einkehren. Der Küchenchef ist nicht nur Genussbotschafter Baden Württembergs, er betreibt eines der besten Fisch-Restaurants am Bodensee auf der Halbinsel Höri.



Neue Entwicklungen aus den Fachbereichen Medizin, Pharma, Dental finden Sie wie immer in den einzelnen Rubriken.

Genuss macht glücklich, empfiehlt Marc Haeblerlin, wir können das bestätigen!

Einen Frühling mit Sonne und Hoffnung auf Frieden wünscht Ihnen Ihr **Gour-med** Team und

Klaus Lenser

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: Auberge de l'ill



04 Restaurant Auberge de l'III

- 10 DER WEIN-GENIESSERTIPP
10 Kellerei Meran
12 Interview mit Kellermeister Stefan Kapfinger

- 15 GENUSS- UND REISETIPPS
15 Restaurant WACA – Japan und Peru auf einem Teller
16 Christoph Rüffer 2 * Gastkoch im Waldhaus Reinbek
20 Hofküche Backensholz – Vom Hof auf den Teller
22 Höri – Restaurant Grüner Baum
26 Südtirol – Hotel Oberwirt
30 Kitzbühel – Boutiquehotel Erika
34 Wandern – Rund um die Königin der Dolomiten
38 Tunesien – Abseits des Pauschaltourismus
42 Galapagos Inseln – Schlemmen im Paradies

- 44 KURZ NOTIERT
44 Hamburg – Hotel Stella Maris
45 The David Kempinski eröffnet an Tel Aviv's Strandpromenade
46 Experteninterview Marie-Chantal Wüstefeld – Fontenay Spa
47 Unterwegs in Anbaugeländen für Olivenöl



26 Südtirol



34 Dolomiten



38 Tunesien

48 BUCH-TIPPS

50 DER GESUNDE ERNÄHRUNGS-TIPP

52 MEDIZIN NEWS

58 DENTAL NEWS

60 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
53 IMPRESSUM

Auberge de l'III

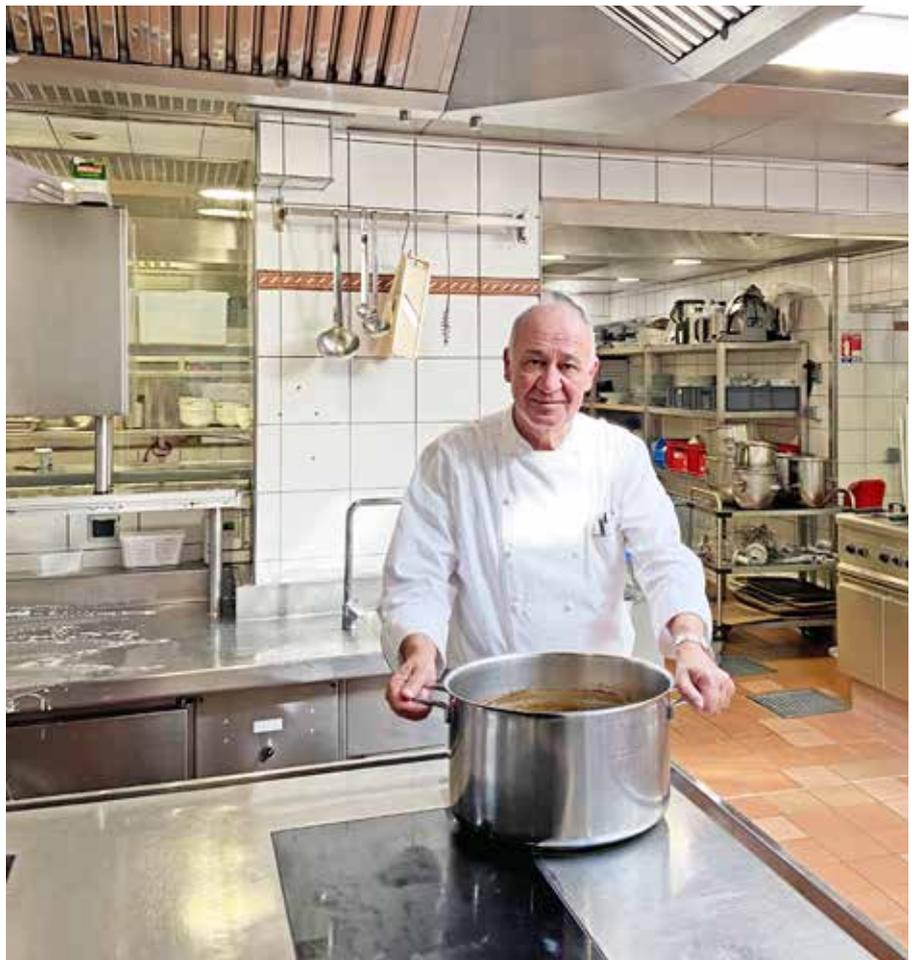


Marc Haeberlin die kulinarische Legende im Restaurant Auberge de l'III

Gour-med

LLLHAEUSERN – seit Jahrzehnten Pilgerort für Gourmets, Connaissseure und Menschen, die mindestens einmal im Leben die hohe Schule französischer Kochkultur genießen möchten – hat nichts von seiner Magie verloren. Das Restaurant Auberge de l'III, eines der wenigen Restaurants in Frankreich, das schon im Jahr 1967 mit 3 Michelin Sternen ausgezeichnet wurde, ist nach wie vor ein Garant für höchste Kunst am Herd, das traditionell an einigen Gerichten „alter Schule“ festhält. Hier, in dem Land, das die Haute Cuisine erfunden und entwickelt hat, bekennt man sich zur klassischen französischen Küche, ohne die Zeichen der Zeit zu ignorieren. Gemeinsam mit Paul Bocuse und den Brüdern Troisgros waren die Haeberlins nicht nur „Brüder im Geiste“, sie setzten Maßstäbe für zukünftige Kochgenerationen.

Marc Haeberlin pflegt ganz bewusst diese Familientradition der elsässischen Küche. Interpretiert anders, innovativer, unter Einbeziehung internationaler Kreationen. So unterscheidet er klug und sorgsam zwischen „Spielereien“ und Nut-



Monsieur Marc, der Chef, hat alles im Griff



Eines der Restaurants

zen. Das Prinzip ist Perfektion auf dem Teller. Effekthascherei ist verpönt. Speisen und Wein sollen einander ergänzen und nicht geschmacklich trennen. Ein wichtiger Partner für dieses Ziel ist der Chefsommelier Serge Dubs, einer der Besten seines Fachs.

Ein Händler des Glücks, so sieht sich der Koch, und verweist auf die Mitarbeit der

Familie und des Teams. Sie sind die Garantien für zufriedene, ja und auch für glückliche Gäste. Für Marc Haeberlin, der 1976 in der Küche seines Vaters begann, war es immer wichtig, die Philosophie der Familie mit zutragen. Dazu gehört außer einer exzellenten Kochleistung auch ein von eleganter Gemütlichkeit geprägtes Ambiente. Die verschiedenen Räumlichkeiten sind geschmackvoll mit vielen

Besonders empfehlenswert



Symbol der Familie Haeblerlin:
Das gespiegelte Signet

Kunstorignalen und Antiquitäten ausgestellt. Alles ist sehr proportioniert, nicht überladen, eher filigran-harmonisch in Farbe und Stil abgestimmt. Dieses Flair überträgt sich positiv auf die Stimmung der Gäste. Die heute auch in Sterne-Restaurants gelebte Coolness vermisst hier kein Besucher. Die Atmosphäre entspricht der Philosophie der Gastgeber. Jeder Gast soll wissen, es erwartet ihn et-



La Mousseline de Grenouilles Paul
Haeblerlin

was ganz Besonderes: Eine Harmonie aus Geschmack, herzlicher Gastfreundschaft und perfektem Service.

Eine Hommage an Monsieur Marcs Vater sind einige Gerichte, die seit vielen Jahren unverändert zubereitet werden. Unter anderem das „La Mousseline de Grenouilles Paul Haeblerlin“ und „Le Saumon soufflé Auberge de l'III“.

Die à la carte Gerichte sind eine Verführung der klassisch französischen Küche und sind nach Meinung einiger Gourmets

nicht immer „politisch korrekt“, aber von Genießern hoch geschätzt.

Die Foie gras großzügig à la Haeblerlin, mit dem Löffel serviert mit confit aux Fruits und Brioche, nicht nur von Franzosen noch sehr begehrt. Kalorienzähler sollten sich erinnern, bei welchem Gourmet-Papst sie essen. Das „Restaurant Auberge de l'III“ ohne Foie gras ist undenkbar.

Neben den à la carte Gerichten bietet die Auberge de l'III drei Menus an. Eines zeitgemäß vegan, das (Haus-) Menu Haeblerlin und natürlich ein traditionelles nach den Rezepten seines Vaters. Grundsätzlich muss man konzedieren, hier betont man ganz bewusst und deutlich die Jahrzehnte gepflegte Gastlichkeit, verknüpft mit höchsten Ansprüchen an kulinarische



Bretonischer Hummer mit
confit d'oignon rouge



Le Saumon soufflé Auberge de l'III



La petite pêche Haeblerlin

Virtualität. Dem Küchenchef Marc Haeblerlin ist es wichtig, mit seinem Kochstil zu verdeutlichen, wie exzellent Haute Cuisine – begründet in der Handwerkskunst seiner Ausbilder Paul Bocuse, den Brüdern Troisgras sowie der Handschrift seines Vaters – die Veränderungen der Gourmetküche positiv bereichern kann. Den Herausforderungen – der Verbreitung nationaler Länder-Spezialitäten – stellt er sich und beweist, dass er ein großer Komponist aromatischer Harmonien ist. Im Vordergrund steht der Wunsch, der Gast soll erkennen, was auf dem Teller ist.

Wer in dieser Tradition und auf diesem Niveau über mehrere Generationen zu den Besten der Welt zählt, schafft es nicht ohne ein perfektes Team. Küchenchef Marc Haerberlin ist Spiritus Rector, Kreativkopf, Innovator und bodenständiger Handwerker am Herd. So bekennt er freimütig: Ohne meine Toc (Kochmütze) kann ich nicht kochen. Einen besseren Beweis für Leidenschaft, Disziplin und Berufsehre findet man heute selten. Fast alle Köche der Sternekategorie die wir kennen, verzichten auf dieses berufstypische Accessoire, leider.

Alle Mitarbeiter, ob Küche, Service oder an anderer Stelle fühlen sich als Teil der Familie. Mitarbeiter, die mehr als 20 Jahre in der Auberge de l'Ill beschäftigt sind, bilden die Mehrheit der Angestellten. Es mag auch daran liegen, dass die Familie Haerberlin in verschiedenen Positionen mitarbeitet und die Seele des Unternehmens bildet.

Die Schwester von Marc Haerberlin, Dani-



Die Küchencrew: Jean-Paul Bostoën, Francis Bellicam, Jean Winter, Marc Haerberlin, Guillaume Schuller (v. l.)



Salomé Baumann, Frédéric Schaezel, Marc Haerberlin, Stéphane Laruelle und Laetitia Haerberlin (v. l.), ein perfektes Team

Patrick Zuccolin, Danielle Baumann, Laurent Schneider (v. l.)



elle Haerberlin-Baumann und ihre Tochter Laetitia empfangen besonders charmant und freundlich die Gäste. Marco Baumann, Ehemann von Danielle, leitet das sehr komfortable Hotel Des Berges und den attraktiven SPA.

Selbst die Seniorin Marie, Mutter von Marc und Danielle, ließ es sich bis vor einiger Zeit nicht nehmen, hin und wieder die Gäste zu begrüßen.

Das zur Auberge de l'Ill gehörende "Hotel des Berges" ist in Ausstattung, Komfort und Eleganz einem 5* Luxushotel gleich

Besonders empfehlenswert

Suite Torsado in der 1. Etage des SPA Bereichs



zu setzen. Geschmackvoll eingerichtete Zimmer und Suiten bieten alles, was man für einige erholsame und genussvolle Tage braucht. Ruhe, Entspannung und perfekte Gastgeber garantieren dieses. Der SPA-Bereich, mit Beauty- und Wellness-Angeboten lässt keine Wünsche offen. Beheizte Pools innen und außen, Sauna und Fitness-Möglichkeiten lassen die im Restaurant genossenen Kalorien schnell vergessen und den Aufenthalt in der Auberge de l'III zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Einmal im Leben in der Auberge de l'III genießen – dem Restaurant der Haeberlin Familienlegende- sollte für jeden Gourmet eine Pflicht sein.

Dem Chronisten sei gestattet, dass er auf weitere Restaurants der Haeberlin Dynastie hinweist. In Straßburg leitet der Küchenchef Francois Baur, ein Protégé Marc Haeberlins, die „Brasserie des Haras“ unterstützt von Maxime Muller, der die Restaurantleitung innehat. In Japan, in Tokyo, Nagoya und Sapporo bieten

sehr erfolgreich die Restaurants der Familie französische Küchenkunst oder besser, das Savoir vivre à la Haeberlin an. Wie Monsieur Marc kocht finden Hobbyköche und solche die es werden wollen in seinem Buch.



Den Restaurantkritikern, die 2019 die Auberge de l'III von 3 auf 2 Sterne herunter bewertet haben, empfehlen wir, ihre Entscheidung zu überprüfen. Denn die Gäste beurteilen das anders. Marc Haeberlin und sein Team kochen auf 3 Sterne-Niveau!!! Das wird sich auch durch eine andere, falsche Bewertung nicht ändern.

Die Auberge de l'III, eines der besten Sterne-Restaurants in Frankreich, wird immer in der Champions League spielen.

Fotos: Gour-med, Auberge de l'III, Hotel des Berges

Info:

www.auberge-de-l-ill.com/de/

Hotel

www.hoteldesberges.com

Brasserie des Haras / Straßburg

www.des-haras-brasserie.com

Japan

www.hiramatsurestaurant.jp/eng/aubergedelill-tokyo

www.hiramatsurestaurant.jp/aubergedelill-nagoya

www.hiramatsurestaurant.jp/aubergedelill-sapporo



SPA mit 25 m Außenpool, natürlich beheizt

Spargel im Blätterteig mit frischen Morcheln und Vin-Jaune-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

Blätterteig für die Spargelpastete

20 g	Weizenmehl zum Bearbeiten
200 g	Blätterteig
1 Ei	zum Bestreichen
1 EL	Sahne

Spargel und Morcheln

1 kg	grüner Spargel
400 g	frische Morcheln
1	Schalotte
20 g	Butter
	Salz, weißer Pfeffer

Vin-Jaune-Sauce

	Morchelsud
250 ml	Sahne
50 ml	Vin Jaune
40 g	Butter
	Salz, weißer Pfeffer

Anrichten

Blätterteigpasteten _ Fleischbrühe zum Erwärmen _ grüner Spargel
Morcheln _ Vin-Jaune-Sauce

Blätterteig für die Spargelpastete

Den Blätterteig auf eine Dicke von 5 mm ausrollen und mit einem Ausstecher 4 x 8 cm große Quadrate ausstechen. Die Quadrate für etwa 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Platten aus dem Kühlschrank holen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das Ei und die Sahne miteinander verrühren, die Teigplatten mit einem Küchenmesser rautenförmig einritzen, mit der Ei-Sahne-Mischung einpinseln und etwa 18 Minuten im Backofen backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Spargel und Morcheln

Das untere Drittel der Spargelstangen schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen zu 2 Bündeln zusammenbinden. In kochendem Salzwasser bissfest garen, herausnehmen, kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Stiele der Morcheln abschneiden und die Morcheln der Länge nach halbieren. Unter fließendem Wasser alle Verunreinigungen abspülen und die Morcheln abtropfen

lassen. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Die Morcheln zugeben, salzen, pfeffern und mit den Schalotten kurz anbraten. Abgedeckt bei niedriger Hitze 8 Minuten köcheln lassen. Die Morcheln durch ein Sieb geben, abtropfen lassen und den Kochsud auffangen. Die Morcheln warmhalten.

Vin-Jaune-Sauce

Den Sud in eine Kasserolle geben. Die Sahne unterrühren, alles aufkochen und bei mittlerer Hitze um ein Drittel einko-



chen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vin Jaune zugeben und die Butter in Stücken mit einem Stabmixer untermischen. Erneut abschmecken.

Anrichten

Die Blätterteigpasteten mit einem Sägemesser der Länge nach aufschneiden und die Unterseiten auf flache Teller geben. Etwas Fleischbrühe in eine tiefe Pfanne geben und die Spargelstangen darin kurz erwärmen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die gut abgetropften Spargelstangen gleichmäßig auf den Pastetenböden verteilen. Die Morcheln darauf geben, die Sauce etwas aufschäumen und über die Morcheln geben. Die Pastetendeckel daraufsetzen und sofort servieren.

Das Rezept und das Foto wurden uns freundlicherweise vom TRETORRI Verlag aus dem Buch „Kochlegende“ von Marc Haerberlin zur Verfügung gestellt.

Liebe Weinfreunde,

eine weitere Verkostung aus Südtirol wartet auf uns. Dieses Anbaugebiet Italiens überrascht immer wieder. Innovativ, traditionell und naturverbunden arbeiten die Winzer, Weingüter und Genossenschaften. Mit dieser Verkostung „verschlägt“ es mich nach Meran, diesem wunderschönen mediterranen Örtchen mit der famosen Kellerei Meran.

Architektonisch ein Hingucker und landschaftlich wunderschön gelegen werden hier Trauben von 245 ha aus den besten Lagen Merans und dem Vinschgau veredelt.

Für die heutige Verkostung habe ich einen Weißburgunder und einen Blauburgunder der Kellerei erhalten. Die Weine Zeno (Blauburgunder) und Tyrol (Weißburgunder) werden nur in besonderen Jahrgängen, aus bestem Lesegut und Weinlagen rund um Meran vinifiziert.



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



Weinberge am Fuß vom Schloss Tirol

2019 Tyrol, Weißburgunder Riserva, trocken, 14,5 Vol. % Alkohol

Dieser Weißburgunder wächst auf 550m Höhe unterhalb vom Schloss Tirol.

Ein sehr alter Weinberg, was sich in der Struktur und einem natürlich begrenzten Ertrag widerspiegelt. Eine große Temperaturamplitude (Tag/Nacht) führt zu idealen Wachstumsbedingungen und verleiht diesem Wein eine schöne Dichte und Tiefe. Die Gärung im Stahl mit anschließendem Ausbau im Holz, ein biologischer Säureabbau und achtmonatige Reife auf der Feinhefe, tun ihr übriges hinzu, damit dieser Wein zu einem der „Großen“ wird. Helles Strohgelb im Glas strahlt dieser Wein aus und weist eine hohe Viskosität auf. In der Nase ist das Holz gut eingebunden und eine feine, elegante Frucht von Birnen und Äpfeln macht sich breit. Auf den ersten Blick wirkt dieser Wein unheimlich saftig und animierend. Der hohe Alkoholgehalt (nicht ungewöhnlich für Südtirol) ließ mich erst ein wenig zucken, aber dieser Alkohol ist wunderbar eingebunden und keineswegs aufdringlich oder brandig in der Nase. Am Gaumen spiegeln sich diese Aromen wider und der Wein offenbart eine unglaubliche Länge. Bei mir als Sommelier greifen sofort Rädchen ineinander und ich „vermähle“ diesen Wein schon mit unseren Knödeln in einer leichten Pilzsauce ...

Ein schöner, tiefgründiger Wein, facettenreich und cremig. Ich glaube dieser Wein sollte nicht zu kalt serviert werden, da er sonst seine Aromentiefe nicht ausspielen kann. Ein klasse Weißburgunder!





2018 Zeno, Blauburgunder Riserva, trocken, 13,5 Vol. % Alkohol

Pinot Noir oder auch Blauburgunder gehört einfach zur Kellerei Meran. Die Reben gedeihen auf 500 – 700 m Höhe oberhalb Merans auf Schiefer, Granit und Gneis. Nach der Lese erfolgt eine Kaltmazeration und eine anschließende temperaturkontrollierte Gärung. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein in neuen und gebrauchten Tonneaux Fässern. Im Glas ist der Wein rubinrot und wirkt unheimlich lebhaft aber auch harmonisch beim Hineinriechen. Typische Düfte nach Kirsche und Himbeere (keineswegs überbordend) machen sich breit. Der Wein wirkt unheimlich fruchtig und gut ausbalanciert. Am Gaumen elegant, wie ich es von einem guten Blauburgunder erwarte. Der Alkohol schön eingebunden und wunderbar strukturiert. Ein langer Wein, der ein toller Begleiter ist. Braten und Wild spuken durch meinen Kopf und ich erwische mich, wie ich wieder kombiniere und ausschließe. Und noch immer ist der Wein „da“ und am Gaumen präsent.

Ein unbedingter Ratschlag meinerseits: BITTE unbedingt große Gläser für beide Weine nehmen oder karaffieren!! DANKE!

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



City.Vinothek

Die Wein- und Sekt-Kellerei Meran im Antlitz von Schloss Tirol

Eine Kellerei – zwei Weinbaugebiete an der Etsch: Das Meraner Land und der Vinschgau

Die Panorama-Önothek gewährt auf beeindruckende Weise den Blick über das Burggrafenamt und auf das Dorf Tirol oberhalb der Kurstadt Meran. Die ehemalige Landeshauptstadt der Grafschaft Tirol bis 1849 ist bekannt als Luftkurort mit ihrem berühmtesten Gast, der Kaiserin „Sissi“ – die zwischen 1870 und '97 öfters in Meran Gast war – mit seiner idyllischen Kulturlandschaft und dem Schloss Tirol, der Residenz-burg der Grafen von Tirol.

Die Burg – Schloss Tirol – erbaut um 1140 mit ihrer Blütezeit im 13. bis 14. Jahrhundert, gab dem Land Tirol seinen Namen.

Die Kellerei Meran verfügt über ungefähr 250 ha Rebfläche, hat 360 Mitglieder und produziert jährlich circa 1,3 Mill. Flaschen Wein. Die Führung der Kellerei liegt in den Händen des Obmannes Kaspar Platzer, des Verwaltungslleiters Hannes Paris und nicht zuletzt von Stefan Kapfinger, der sich seit 30 Jahren als Kellermeister für die Qualität der Weine verantwortlich zeichnet.



Obmann Kaspar Platzer

Die Weingärten – deren Höhenlagen auf den Hügeln und Berghängen in und um Meran und im Vinschgau sich zwischen 300 und 900 m Meereshöhe befinden – werden von den bis zu 3.300 m hohen Berggipfeln der Ötztaler Alpen hoch über dem Meraner Land vor kalten Winden aus dem Norden geschützt. Vom Süden her lässt das offene, vom Fluss Etsch - im geografisch-historischen Kontext von 1841: von der Etsch bis an den Belt – durchflossene Tal, die milden, mediterranen Temperaturen bis in das Meraner Becken vordringen. Die klimatischen Vorzüge zeigen sich in einem einzigartigen Landschaftsbild mit Palmen, Zypressen, terrassenartigen Hängen, sanften Hügeln zwischen den Flussläufen von Etsch und Passer. Dieses vorteilhafte „alpin-mediterrane Klima“ in dem das Meraner Land eingebettet ist und das einzigartigen Mikroklima im Vinschgau, das Tal, das bis zum Reschenpass reicht – mit rekordverdächtigen Wetterbedingungen – bietet ideale Voraussetzungen für den Weinbau und für gebietstypische, charaktervolle Weine und ermöglicht der Kellerei Meran ein vielfältiges Sortiment anzubieten und Spitzenweine in vier charakteristischen Linien zu produzieren: die Festival-Linie mit dem größten Sortenspekt-

Der Wein-Genießer-Tipp

rum, die Vinschgau-Linie mit alpinen Bergweinen, die Graf-Linie mit eleganten Weinen aus ertragsreduzierten Weinbergen und nicht zuletzt die Top-Qualitätslinie aus eigens ausgewählten Lagen mit den Spitzenweinen Südt. Meraner „Fürst“, Südt. Weißburgunder Riserva „Tyrol“, Südt. Blauburgunder Riserva „Zeno“ und der Rarität: Südt. Weißburgunder Riserva „V Years“, um nur einige zu nennen.

Der Passito Sissi 2017 ist ein „Strohwein“ aus Goldmuskateller 85% und Gewürztraminer 15% (Alk. 12 vol %, Restzucker 280 g/l), der 12 Monate lang im Stahl- und Tonneaux-Eichenfass reift. Der nach der Kaiserin Elisabeth benannte Dessertwein, deren Trauben – vor der Vinifizierung – in Kisten getrocknet werden, passt mit seinem Aroma hervorragend zu einem Tiroler-Strudel mit Vanillesoße, aber auch zu einem typischen Panettone, der traditionellen Backware aus Nord-Italien.

Interview mit dem Kellermeister Stefan Kapfinger



Kellermeister Stefan Kapfinger

Welches Potenzial bietet das alpin-mediterrane Klima im Meraner Raum und das Mikroklima im Vinschgau?

Die Kellerei Meran vereint zwei kontrastreiche Anbauggebiete mit spannenden Gegensätzen: das Meraner Land und den Vinschgau. Die Kurstadt Meran (auf 324 m Höhe) wird nicht nur klimatisch vom Süden her beeinflusst. Entsprechende Vorzüge zeigen sich in der glücklichen Symbiose zwischen italienischer Spontaneität und deutscher Verlässlichkeit, neben dem einzigartigen Landschaftsbild zwischen

Palmen, Zypressen und steilen oder terrassenartig angebauten, sonnenverwöhnten Hängen.

Der Vinschgau zählt zu den trockensten Alpentälern und kann rekordverdächtige extreme alpine Wetterbedingungen vorweisen. Es ist seit 1995 geschützte Herkunftszone mit DOC-Status und wirklich eine einzigartige Gegend: An den kargen sandigen Böden entlang der steilen, warmen Hänge bis auf 900 m Höhe am Vinschger Sonnenberg wachsen hervorragende Trauben für filigrane Bergweine, die auch im Weinglas noch von ihrer Herkunft erzählen: von bissigen Frostnächten, starkem Wind, von leichten Brisen und langen Trockenzeiten, von sanfter Morgensonne und

intensiver Mittagshitze. Es sind außergewöhnliche Weine aus einem der höchstgelegenen Weinbaugebiete Europas.

Für beide Anbaugebiete gilt: Die hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ermöglichen Weine mit ausgeprägtem Fruchtaroma und bestens eingebundener Säure, ideale Voraussetzungen für den Weinbau.

Mit Bedacht überprüfen wir für jeden einzelnen Weinberg die Lagen, die Bodenbeschaffenheit und die klimatischen Bedingungen, damit wir jeder Sorte den optimalen Standort bieten können. Das ist zwar arbeitsaufwendiger, aber wir gehen keine Kompromisse ein. Dadurch entsteht ein erstaunlich vielfältiges und spannendes Repertoire mit über 16 Traubensorten, und diese eindrucksvolle Sortenvielfalt findet sich im abwechslungsreichen Weinsortiment unserer Kellerei wieder: 35 verschiedene Weine, darunter auch die drei autochthonen Rebsorten von Südtirol: Vernatsch, Gewürztraminer und Lagrein.

Warum wird die Geschichte rund um den Meraner Vernatsch immer wichtiger und hat der „Südtiroler Meraner“, der Vernatsch ganz im Westen von Südtirol, Zukunftsperspektiven?

Der Südtirol-Meraner, ein besonders fruchtiger Vernatsch, ist definitiv ein Wein mit Zukunftsaussichten. Es handelt sich um einen leichten, zeitgemäßen Rotwein, der nur im Meraner Raum angebaut werden darf und strengen DOC-Richtlinien unterliegt. Der Konsument bevorzugt heutzutage frische, filigrane und Weine mit niedrigem Alkoholgehalt, die zur leichten Küche passen. Das gilt auch für Rotweine, die sich mit zarten Tanninen als unkomplizierte Essensbegleiter für das ganze Jahr anbieten, mit vielen Gerichten harmonisieren und nicht lange gelagert werden müssen. Unser Meraner Vernatsch ist in den vergangenen Jahren zu einem leichten und modernen Rotwein herangewachsen. Der Südt. Meraner „Schickenburg“ der Graf-Linie kann auch im Sommer gekühlt sehr gut genossen werden und ist eine gute Alternative zum klassischen Weißwein-Aperitif.

Zusätzlich möchte die Kellerei Meran dem Meraner Vernatsch als autochthone Rebsorte auch jenen Stellenwert zuteilwerden lassen, den er verdient. Da ist in mir bereits vor Jahren die Idee und der Wunsch gereift, einen qualitativ hochwertigen Wein aus Vernatsch-Trauben herzustellen – besonders in Zeiten, in denen die Rebfläche der Vernatsch-Sorte immer mehr abnimmt. Mit dem „Fürst“, der die Top-Qualitätslinie der Kellerei Meran ergänzt, wurde ein ganz neuer Weg im Ausbau des Meraner Vernatsch bestritten. Neben der sorgfältigen Auswahl der Weinberge war vor allem die rigorose Ertragsreduzierung eine wichtige Voraussetzung, um eine hohe Traubenqualität zu garantieren. Mit dem Südtirol Meraner „Fürst“ wollen wir zeigen, zu welcher Komplexität ein Vernatsch reifen kann. Ein ehrgeiziges Projekt mit einem völlig neuen Wein, der auf der einen Seite die frische beschwingte Fruchtigkeit und Leichtigkeit dieser Rebsorte verkörpert, auf der anderen Seite aber auch tiefgründig und komplex ist. Mit seinen tertiären Aromen und seiner komplexen, runden Struktur ist unser neuer Meraner Vernatsch eine echte Alternative zum Blauburgunder. Aber was sag ich, man muss ihn



Albin Thöni

einfach probieren! Kurzum: Der Meraner Vernatsch ist ein ausgezeichnete Begleiter zu Südtiroler Spezialitäten, harmonisiert aber auch wunderbar zu leichten, mediterranen Gerichten ist und hat Potenzial vom Aperitif- bis zum Meditationswein.

Welches ist das Aushängeschild der Kellerei bei den Weißweinen; wie kam es zur Idee, diesbezüglich einen neuen Weg einzuschlagen?

Ein Aushängeschild und eine echte Rarität der Kellerei Meran ist der Weißburgunder Riserva „V Years“. Die Idee, einen großen Weißwein-Riserva zu kreieren, der 5 Jahre im Keller auf der Feinhefe reift, hatte ich bereits vor vielen Jahren. Um diese Vision in der Tat umzusetzen, mussten allerdings einige Jahre ins Land ziehen. Einerseits war es mir als Kellermeister wichtig, die Möglichkeiten der Verarbeitung unserer Weißwein-Leitsorte auszuloten, andererseits wollten wir als Kellerei Meran mit diesem Meisterstück einen komplett neuen Weg einschlagen und uns damit unter den Raritäten im höheren Preissegment positionieren. Dieser Gran Riserva scheut auch den Vergleich mit internationalen Größen nicht. Der Südt. Weißburgunder Riserva „V Years“ 2013 ist ein besonders exzellenter Vertreter! Der Wein ist reif, absolut harmonisch und erfreut mit einem extrem langen Finale. Es handelt sich definitiv um einen Meditationswein mit hohem Lagerungspotenzial.

War die vor sieben Jahren getroffene Entscheidung mutig, auch in die Schaumweinproduktion einzusteigen? Was hat Sie zu diesem besonderen Jahrgangssekt inspiriert und welche Zielsetzung ist damit verbunden?

Die Kellerei Meran ist 2016 in die Sektproduktion eingestiegen, und zwar wurde am 06.06.2016 mit der ersten „Tirage“ (Abfüllung Sektgrundwein mit Zugabe der Feinhefe) der Grundbaustein zum ersten Südtiroler DOC-Sekt der Kellerei Meran gelegt. Der Sektgrundwein setzt sich klassisch aus einer Cuvée aus Großteils Chardonnay-Trauben und ein wenig Weißburgunder- und Blauburgunder-Trauben zusammen. Die Sektproduktion ist ein sehr arbeitsaufwendiges und investitionsreiches Projekt, da der Sekt gemäß der klassischen Methode („metodo classico“), d.h. mittels Flaschengärung angefertigt wird. Nach der „Tirage“ kommt es zu einer zweiten Gärung des Weines – erst dadurch entsteht die feinperlige Kohlensäure (Perlage), die den Sekt vom stillen Wein unterscheidet. Der Sektgrundwein wird 36 Monate auf der Feinhefe in der Flasche gelagert, hierher rührt auch der Name des ersten Sektes der Kellerei Meran: Brut Riserva 36.

Der Brut Riserva 36 ist ein sehr fruchtiger und gereifter Südtiroler Sekt mit knackiger Säure sowie äußerst feinkörniger Perlage und besticht mit seinem spannenden Geschmack nach Brotkruste, mit einer leichten Hefe-Note und einem Ansatz von Ananas, grünen Äpfeln und Vanille. In seiner untypischen hellen Flasche und der edlen Etikette mit goldenen Akzenten, sticht dieser besondere Tropfen auf jeden Fall hervor. Ein passender Begleiter für leichte Vorspeisen und Fischgerichte sowie bestens geeignet als Aperitif.

Warum sehen Sie sich als „Geburtshelfer“ bei der Kreierung neuer Weine? Welche Philosophie steckt dahinter? Welches ist Ihre Handschrift und Ihre Botschaft, die insgesamt hinter den Weinen der Kellerei Meran stehen?

Ja, ich sehe mich als eine Art „Geburtshelfer“ (Anmerkung der Redaktion: Kellermeister Stefan Kapfinger lacht). Eben als „Wegbegleiter“ von der Traube am Rebstock zum fertigen Wein. Aber mal ehrlich: Ich mache diesen Job seit mehr als 30 Jahren. Eigentlich ist es gar kein Job mehr, denn mein einstiger Beruf wurde zu einer echten Berufung!

Ich habe große Ehrfurcht vor der Natur und es braucht sehr viel Fingerspitzengefühl, Geduld und Passion. Jedes Jahr bieten mir die Trauben eine neue Herausforderung und die Möglichkeit, neue Weine zu kreieren. Allerdings geben sie mir auch nicht die Chance, groß herumzuxperimentieren. Im Grunde habe ich nur einen Versuch und da darf nichts schief gehen!

Bei meiner Arbeit im Keller setze ich vorwiegend auf eine naturbelassene, schonende Verarbeitung der Trauben für authentische Weine, deren Ursprung erkennbar ist. Denn „Weniger ist mehr“, davon bin ich überzeugt. Bei der Weinverarbeitung geht es mir vor allem um Klarheit und Charakter und nicht um Styling oder Nachahmung. Unser oberstes Ziel ist es, Weine zu erzeugen, die den besonderen, einzigartigen Charakter des jeweiligen Anbaugebietes unterstreichen – der Ursprung muss so deutlich wie möglich im Aroma erkennbar sein.

Wie steht es mit dem Experiment, einen Portwein, der im Altstadtzentrum von Meran in Holzfässern heranreift, herzustellen und mit dem Rotwein, der – wie im Ursprungsland – der Region Kachetien in Ost-Georgien, in 5 hl gebrannten Tonamphoren ausgebaut wird?

Ja, mit unserem Amphorenwein „Saperaia“ haben wir antike Weinkultur neu interpretiert: ein für Südtirol einzigartiger Rotwein, hergestellt nach der wohl ältesten und traditionsreichsten Form der Weinproduktion. An den Ufern des Schwarzen Meers konnte diese alte traditionelle Form der georgischen Herstellung von speziellen Weinen in Tonamphoren bis heute überdauern. Nicht umsonst gilt Georgien mit seiner tief verwurzelten Weinkultur, die über 7.000 Jahre zurückreicht, als die Wiege des Weinbaus. Ich habe mich von dieser naturnahen Form des Weinausbaus inspirieren lassen. Dieser Amphorenwein überzeugt durch einen kraftvollen Körper, fein geschliffene Tannine

Der Wein-Genießer-Tipp

und mineralische Noten. Abgerundet wird er durch sein beispielloses Reife- und Alterungspotenzial von bis zu 50 Jahren. Der wohlklingende Name „Saperia“ leitet sich von einer alten Rebsorte aus Georgien ab. Mit einer limitierten Abfüllung von 700 Flaschen ist der Rotwein „Saperia“ eine echte Rarität auf dem Markt.

Was unseren Likörwein betrifft – „Portwein“ ist eine geschützte geografische Bezeichnung und darf für Weine hier in Italien nicht verwendet werden -: Im Douro-Tal in Portugal, aus dem der Portwein stammt, herrschen ähnliche Wetterbedingungen wie bei uns in Südtirol, und zwar warme, trockene Sommer und kalte Winter. Das ideale Klima für den Weinanbau und für eine hervorragende Traubenqualität, denen wir in Südtirol in nichts nachstehen. Unser Likörwein wird aus 100 % Merlot-Trauben gewonnen und die Reben werden bewusst einer strengen Ertragsreduzierung unterzogen, um qualitativ exzellente Trauben zu gewährleisten. Aber hier wird jetzt nicht zu viel verraten, denn dieser spezielle Tropfen muss noch reifen. Die Trauben für den ersten Jahrgang wurden bereits 2017 eingekellert. Es handelt sich um eine echte Rarität, da jedes Jahr nur 10 Barriquefässer davon produziert werden. Der erste Jahrgang wird voraussichtlich 2023 auf den Markt kommen.

Welche Rolle wird künftig die neu erbaute City-Vinothek im Herzen von Meran spielen?

Viele Monate haben sich die Renovierungsarbeiten in den geschichtsträchtigen Räumen hingezogen. Jetzt erstrahlt das Gebäude im Herzen von Meran im neuen Glanz! Die Sanierung historischer Gemäuer ist nie einfach, aber es war jede Mühe wert. Jetzt haben unsere spannende Weinkollektion, edle Destillate und das prickelnde Meisterstück unter den Südtiroler DOC-Sekten der Kellerei Meran ein gebührendes Schaufenster erhalten.

Der 2020 begonnene Umbau der Vinothek und der verschiedenen Kellerbereiche im Untergeschoss ist eine Hommage an die damals um die Jahrhundertwende prestigereiche Kurstadt Meran mit europäischem Rang und Namen. Der bekannte Architekt Werner Tscholl aus dem Vinschgau (2016 zu Italiens Architekt des Jahres gekürt), der bereits für den Umbau der Kellerei Meran in Marling federführend war, hat sich mit Begeisterung, Kreativität und Feingefühl dieser neuen Aufgabe gewidmet. Auch hier war dem Architekten der Erhalt der historischen Gemäuer wichtig. Die geschichtsträchtigen Steinmauern wurden restauriert und gesäubert, um ihre originale eindrucksvolle Ausstrahlung wiederzuerlangen, der danebenliegende ehemalige Weinkeller wurde zu einem Sektkeller umgebaut. Das gesamte Gebäude wurde im Erdgeschoss vollständig verglast. Dort befindet sich jetzt die neue City-Vinothek!

Ab jetzt bieten sich also zwei Treffpunkte der Kellerei Meran für genussvolle Momente an: Ob Sie nun die besondere Aussicht in der Panorama-Oenothek in Marling live erleben möchten oder die neue City-Vinothek im Zentrum von Meran besuchen wollen – in eindrucksvollem Ambiente werden alle Sinne verzaubert! Bei einer Kellerführung erhalten Sie hautnah Einblicke in die geheimnisvolle Welt der Meraner Genussvielfalt.



Sie haben als Kellermeister der Kellerei Meran seit nunmehr 30 Jahren sehr viel erreicht; haben Sie eigentlich noch weitere ehrgeizige Pläne für die Zukunft?

Wie schon gesagt, für manche ist Wein eine Leidenschaft und Genuss, für mich ist es eine Berufung, die mich fasziniert! Täglich setze ich mich mit diesem spannenden und vielfältigen Thema auseinander. Auch die „Welt des Weines“ verändert sich von Tag zu Tag, neue Trends kommen auf, neue und innovative Verfahren werden getestet. Es gibt keinen Stillstand, aber es braucht viel Geduld. In unseren Kellern horten wir noch einige Meisterstücke und einiges ist noch in Planung ...

Allerdings darf ich davon noch nichts verraten.

Fotos: Kellerei Meran/Helmuth Rier, René Riller, Albin Thöni

Weine zu beziehen im gut sortierten Fachhandel oder direkt über:

KELLEREI MERAN

Kellereistr. 9

I – 39020 Marling

Südtirol (BZ)

www.kellereimeran.it



Entwicklungen in der modernen Küche. Die Fülle an Aromen, Eindrücken und Geschmäckern, die man in unseren Breiten graden noch nicht so kennt, wollten wir unbedingt nach München mitbringen. Das Peruanische integriert den würzigen und intensiven Geschmack, während der japanische Einfluss eher nüchtern und zurückhaltend ist, aber auf sehr hochwertige Rohprodukte setzt.“

Elena Aichinger ist es auch, die die Rezepte und Plating-Guides für das WACA konzipiert hat. „Bis die Karte stand, haben wir ein dreiviertel Jahr entwickelt. Die Kunst ist es, hier ein durchgehendes Design zu schaffen. Unserer Köche, die das umsetzen, kommen zum Teil aus Deutschland, aber auch aus Peru, denn die haben den Umgang mit den Gewürzen im Blut.“



Steak-Cuts aus der Nikkei-Küche

In der offenen Showküche können die Gäste live verfolgen, wie aufregende Highlights aus der japanisch-peruanischen Nikkei-Fusion Küche ebenso wie hochwertige Steak-Cuts – von Black Angus bis Wagyu – zubereitet werden. Die abwechslungsreiche Speisekarte hält immer wieder neue, ausgefallene Geschmackserlebnisse aus besten Zutaten mit dem exotisch-unkonventionellen Touch bereit, darunter Ceviches und Tostadas, Hamachi Tiradito, Wagyu Beef Tataki, getrüffeltes Quisotto oder auch butterweiche Spare Ribs mit Kalbs-Glacé. Zu den Highlights auf der Speisekarte gehören neben den Steaks vom 400 Grad heißen Lava-Grill in jedem Fall die gebratenen Bällchen vom Honig-Sesam-Hähnchen, die Ceviche „Mixto“ von Fischen und Meeresfrüchten, verfeinert mit Koriander, Cancha Mais, Holunderblüten und Leche de Tigre sowie der exzellente Rocotto-Miso marinierte Black Cod.

Fotos: WACA

www.wacarestaurant.com

Japan und Peru auf einem Teller

Heiner Sieger

Eine gehörige Portion cosmopolitischen Flair verbreitet in München das Restaurant WACA. In exklusiver Umgebung – der MotorWorld – angesiedelt, setzen die Inhaber Elena und Markus Aichinger auf die hierzulande noch nicht oft zu findende Nikkei-Küche.

Seit dem Sommer 2021 hat der Norden Münchens einen neuen Publikumsmagneten: die MotorWorld. In einer aufgelassenen Lokomotiv-Ausbesserungshalle hat sich der Auto-Enthusiast Andreas Dünkel einen Traum erfüllt. Sein Konzept vereint Automobil-Museum, Konferenzzentrum und 4-Sterne-Hotel. Zwischen automobilen Unikaten, Oldtimerhändlern, Sportwagen-Büros von Alpine über Lotus Morgan bis zu McLaren und Kunsthandlern kommt man als Besucher nicht mehr aus dem Staunen heraus.

Genau in diesem, auch durch die teilweise original belassene Innenarchitektur einzigartigen Umfeld, schmiegte sich das WACA mit seinem gediegenen Club-Design ein wie das Dessert in ein feines Menü. „Wir wollten ein Restaurant schaffen, dass mit seinem sehr cosmopolitischen Ambiente so auch in New York, Hongkong oder London angesiedelt sein könnte“, begründet Markus Aichinger die Wahl für die ausgefallene Location. Zusätzliche Attraktivität gewinnt der Standort, durch die in unmittelbarer Nähe beheimatete Allianz Arena, der Heimstatt des FC Bayern München. Denn so manch einer, der zu einem Match

der Bayern anreist, kann hier bequem parken, im Hotel Amaron logieren und im WACA fein nach Nikkei-Art dinieren.

Eine der spannendsten Entwicklungen der modernen Küche

Das Prinzip der Nikkei Küche ist simpel: Sie verbindet das Beste aus zwei Regionen zu einer neuen, gesunden kulinarischen Linie. Die feine, komplexe Küche der Japaner veredelt raffiniert die sinnliche und intensive Kochkunst der Peruaner. Auf der Suche nach Gold waren Ende des 19. Jahrhunderts viele japanische Einwanderer in die Andenrepublik ausgewandert. Als der Traum vom großen Geld ausblieb, eröffneten zahlreiche Japaner kleine Restaurants und versuchten sich an traditionellem peruanischem Essen. Japanische Einflüsse verliehen den süd-amerikanischen Klassikern ein vollkommen neues Aroma. Hier findet die Nikkei Küche ihren Ursprung.



Lachs nach Teriyaki-Art

Auf einer der zahlreichen Reisen mit seiner Gattin Elena stieß auch Markus Aichinger auf die Nikkei-Küche: „Uns war sofort klar: Das ist eine der spannendsten



35. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Christoph Ruffer 2 * Gastkoch im Waldhaus Reinbek

Gour-med

Reinbek ein kleines Städtchen am westlichen Rand des Sachsenwaldes oder etwas präziser, ca. 25 KM östlich von Hamburg, verfügt über mindestens zwei Attraktionen, die man kennen sollte. Die eine ist das mittelalterliche, im 16. Jahrhundert im Stil niederländischer Renaissance erbaute Schloss, heute Museum und Eventlocation, die andere ist das

beliebte 5 Sterne-Hotel Waldhaus Reinbek. Obwohl ein Besuch des idyllischen Schlossparks und des sehr authentisch restaurierten Schlosses lohnenswert ist, möchten wir heute den Fokus auf das Hotel Waldhaus Reinbek legen.

Die Gründung als Gasstätte erfolgte 1874. Das erste Vereinshaus der Reinbeker Schützen war damals schon ein beliebter Treffpunkt für Gäste aus der Um-

Reinbeker Schloss



gebung. 1964 begann unter der Leitung des Ehepaars Christa und Dieter Schunke der steile Aufstieg als Hotel. Für unglaubliche 6,50 DM inkl. Frühstück konnte man damals hier übernachten. Nach einem Brand im Jahr 1992 wurde das Hotel als 5 Sterne-Haus neu eröffnet.

Die erfolgreiche Ära der Fam. Schunke endete nach 57 Jahren 2021. Seitdem wird

zwischen sechs verschiedenen Fairways inmitten der typischen nordischen Landschaft wählen. In unmittelbarer Nachbarschaft liegt Deutschlands drittälteste Golfanlage, der Club Wentorf, gegründet 1901.

Wie wär's mit einer Radtour durch das nahe romantische Billetal? Bei herrlichem Wetter ist das ein wunderbares Erlebnis.



Gesund relaxen z. B. in der Salzgrotte

Wer lieber shoppen geht, hat es nicht weit. Die Hansemetropole und Weltstadt Hamburg liegt nur wenige Kilometer entfernt.

Müßiggängern, bibliophilen Gästen oder Cocktail-Experten empfiehlt sich die American Bar „Bibliothek“.

Eine Besonderheit, die sehr viele Gäste aus fernen Ländern ins Waldhotel reisen lässt, ist die Kooperation mit der Reinbeker St. Adolf Klinik. Die Klinik hat weltweit ausgezeichnete Referenzen für Indikationen verschiedener Fachdisziplinen. Das Hotelmanagement und Klinikleitung arbeiten im Bereich der Patienten-Akquise und -Betreuung eng zusammen.



Komfortabel schlafen in der Juniorsuite

das Waldhaus von der Hoteliers-Familie Schlichting und Tochter Sandra Langhans geleitet. Unter gleicher Führung steht auch „Der Seehof“ in Ratzeburg.

Das Waldhaus am Rand des Naturschutzgebietes Sachsenwald ist ein Refugium, das Ruhe, Erholung, Entspannung und Genuss als prioritäres Angebot seinen Gästen offeriert. Persönliches, stilvolles Ambiente, umgeben vom Flair einer eindrucksvollen Naturlandschaft dem Sachsenwald sind Garanten für entspannende Tage. Die 49 individuell eingerichteten Suiten und Zimmer sind komfortabel, gemütlich und mit moderner Technik ausgestattet.

Für Wellness-Liebhaber steht ein vielseitiges Angebot zur Verfügung. Von der Salzgrotte über zwei Saunen bis hin zu Whirlpool und Infrarotkabine.

Golfer können quasi rund ums Haus



Verantwortlich für das Gelingen der Galaveranstaltung des 35. SHGF im Waldhaus Reinbek v. l. Christian Dudka, Moritz Kurzmann, Christoph Rüffer, Karl Schlichting



v. l. Christian Dudka Küchenchef im Waldhaus Reinbek und Christoph Rüffer 2* Chef im Luxushotel Vier Jahreszeiten in Hamburg

das einmal mehr die großartige Leistung der beiden Kollegen bestätigt. Der Auftakt mit einer traditionellen regionalen Spezialität, der Hamburger Aalsuppe mit Birnen, Bohnen und Speck versprach einen genussvollen Abend. Was sich dann auch mit dem Menu-Verlauf bestätigte. Die Meerforelle, als Tatar serviert mit Seegrasvinaigrette, violetter Rettich und grünen geistigen Meerrettichperlen war ein Gaumen-Verwöhner der Lust auf eine zweite Portion machte. Der nächste Gang, Jacobsmuschel mit Hummertortellini in Austern Beurre blanc mit Estragon war eine perfekte Ergänzung des vorausgegangenen Fischganges. Zwei Fleischgänge, Perlhuhnbrust mit Morchelrahm und gratinierter Lammrücken mit Ziegenkäse und Wildkräuterkruste waren beide von feiner Textur und filigraner Harmonie und rundeten das innovative Menu nachhaltig ab. Es begeisterte nicht nur Gourmets und Connaissseure, die aber ganz besonders.

Kulinarisch ist das Waldhaus Reinbek exzellent aufgestellt. Qualität, Kreativität und Vielfalt haben Priorität. Für Transparenz sorgt die offene Showküche. Wer mag, schaut den Köchen beim Anrichten der Speisen zu.

Küchenchef Christian Dudka überzeugt seit mehr als 20 Jahren die Gäste mit kreativen Menus und Gerichten. Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF)



Getauchte Jacobsmuschel mit Helgoländer Hummertortellini in Austern-Beurre blanc mit Estragon

ist seit einigen Jahren einer der kulinarischen Höhepunkte für den Küchenchef. Mit den Gastköchen ist es alljährlich ein Vergnügen, die Gäste im Waldhaus zu verwöhnen. In diesem Jahr ist es kein ge-



Tatar von der Meerforelle mit Seegrasvinaigrette, violetter Rettich & geistige grüne Meerrettichperlen

ringerer als 2 Sternechef Christoph Rüffer, der seit zwei Jahrzehnten im legendären Hamburger Luxushotel Vier Jahreszeiten für das Gourmet-Restaurant Haerlin die Verantwortung hat.

Christoph Rüffer und Christian Dudka haben für die SHGF Veranstaltung im Waldhaus Reinbek ein 6 Gänge-Menu kreiert,

Die dazu gereichten Weine eines Hamburger Weinfachhandels waren bis auf einen Wein mit großer Sorgfalt auf die vielfältigen Aromen ausgerichtet und eine angenehme sensorische Ergänzung. Wie so oft im Leben gilt auch hier: Wein unterliegt immer einer individuellen und natürlich auch subjektiven Beurteilung.

Ein festlicher Rahmen sorgt immer für gute Laune



Zwei glückliche Küchenchefs, bedanken sich für die „Standing Ovation“ der Gäste

Das Dessert, Frühtrachthonig mit Rhabarber, Haselnusseis und gerösteten Kürbiskernen komplettiert ein exzellentes Menu und machte den Abend zu einem Gourmet Festival Event.

Stehender, wohlverdienter Applaus der Gäste würdigte die herausragende Leis-

tung der beiden Küchenchefs Christian Dudka und Christoph Rüffer.

Wer noch die gesellige Zeit genießen wollte, nutzte die Gunst der späten Stunde und besuchte die American Bar „Bibliothek“. Selbst Raucherherzen fühlten sich hier wohl. Ein Angebot hochwertiger Zigarren erleichtert nicht die Wahl, aber jeder konnte sicher sein, ganz gleich, welche Marke man bevorzugt, es war immer 1. Wahl. Die altenglische Einrichtung der Bar lädt geradezu ein, mit einem Glas Wein oder dem Genuss einer Zigarre den Abend in Ruhe und Gelassenheit gemütlich zu beenden.

Zu erwähnen ist noch, dass der Service den hohen Anforderungen mehr als gerecht wurde. Chapeau, alle Service-Mitarbeiter haben Großartiges geleistet. Unterstützt wurden sie vom Besitzer Karl Schlichting und Direktor Moritz Kurzmann, die mit ihrem persönlichen Kontakt zu den Gästen sehr viel Freude bereitet haben.

Als Fazit bleibt, das Waldhotel Reinbek bestätigt einmal mehr seinen guten Ruf. Es ist ein würdiger Gastgeber und Mitveranstalter des Schleswig-Holstein Gourmet Festival. Es bleibt zu wünschen, dass das Waldhaus auch beim 36. SHGF wieder mit einem Gastkoch aus der Champions League dabei sein wird.

Ein Besuch im Waldhaus, unabhängig von speziellen Anlässen, wird immer belohnt mit Genuss, freundlichem Service und komfortablem Ambiente.

Fotos: Gour-med, Waldhaus Reinbek



Frühtrachthonig mit Rhabarber, Kürbiskernen & Vanille-Haselnusseis

Infos:
Waldhaus Reinbek
Loddenallee
21465 Reinbeck
www.waldhaus.de

Wentorf-Reinbeker Golf-Club e.V
Golfstraße 2
21465 Wentorf
www.wrgc.de/



im September 2022. „Die Präsentation des 5-Gänge-Menüs wird den ganzen Hof miteinbeziehen. So können wir unseren neuen Gästen zeigen, wo das wächst und gedeiht, was sie auf den Tellern haben“, verspricht der studierte Lebensmitteltechniker.

Zwischen Schleswig und Husum in Oster-Ohrstedt liegt der Backensholzer Hof mitten in der nordfriesischen Natur. Schon 1989 stellten die Eltern Martina und Ernst Metzger-Petersen ihren Betrieb von der konventionellen auf die ökologische Landwirtschaft nach Bioland-Richtlinie um. Auslöser ihres Umdenkens war der Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl in der Ukraine. 1991 eröffnete die Mutter Martina die Käserei, die sich prächtig entwickelte und derzeit täglich an sieben Tagen in der Woche um die 12.000 Liter Kuhmilch verkäst. Heute führen die beiden Söhne den Biolandhof. Ihre Vision: Beste Qualität der Lebensmittel, ein geschlossener Produktionskreislauf nach dem Vorbild der Natur und den Weg in eine ressourcenschonende Zukunft zu weisen.

Dazu gehört die Biogasanlage, die die Hof-Abfälle in Energie umwandelt. Für diese zeichnet Jasper Metzger-Petersen verantwortlich, der sich als gelernter Landwirt um die Landwirtschaft, die rund 450 Kühe und den Hofkindergarten kümmert: „Bei uns stehen die Kreisläufe im Mittelpunkt. Eine boden- und klimaschonende Bewirtschaftung der Felder, mit einer vielfältigen Fruchtfolge sowie eine auf das Einzeltierwohl fokussierte Tierhaltung.“ 2018 wurde der Tierwohlstall in Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Kiel gebaut, indem die Kühe viel Platz, immer frisches Futter und Wasser sowie Beschäftigungsmaterial haben.

Nachhaltige Kreislaufwirtschaft: Vom Hof auf die Teller

Hofküche Backensholz neues Mitglied beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Susanne Plaß

Ökologisch, ökonomisch, nachhaltig und zu 100 % Bio-Zutaten – das und noch so viel mehr ist der Backensholzer Hof. Neben der Landwirtschaft, Käserei, dem Hofladen und einem Kindergarten gehört jetzt auch ein Bio-Restaurant zum 750 Hektar großen Hof.

In der 36. Saison stößt die Hofküche Backensholz zum Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF). Thilo Metzger-Petersen, der den elterlichen Hof gemeinsam mit seinem Bruder Jasper leitet, freut sich über die Mitgliedschaft: „Wir sind ein junges Bio-Restaurant und möchten tolles Essen mit einer ökologisch-genussorientierten Küche zusammenbringen. Ich denke, wir können mit der Erfahrung als Landwirte, Käser und Gastronomen Impulse in eine Richtung setzen, die wir alle noch stärker gehen müssen. Bewusst-

ter Konsum heißt definitiv nicht Verzicht, sondern viel mehr Kreativität, Handwerk und Leidenschaft. Unsere Backensholzer DNA ist geprägt von Regionalität, Ökologie und Qualität – da können wir gute Anstöße geben. Zudem freuen wir uns auf inspirierende Gastköche!“ Wie es aussieht, kommt ein frisch gekürter 2-Sterne-Koch aus Hamburg zum SHGF Debüt

Thilo Metzger-Petersen



Jasper Metzger-Petersen





als Betrieb geplant, der sich bewusst mit der Umwelt und seinem sozialen Umfeld auseinandersetzt. Durch enge Lieferbeziehungen zu Biokollegen in der Nachbarschaft stärken wir unsere Region und prägen gleichzeitig unsere Küche. In den Hochbeeten und im Gewächshaus ziehen wir Kräuter, Gurken, Tomaten, Chilis sowie Salate. Im Winter wird das Gewächshaus durch die Abwärme der Wasserrecyclinganlage, die die Abwässer aus Küche und

Fast täglich gibt es Nachwuchs auf Hof Backenscholz



Durch Halsbänder-Tracker mit modernster Technik überwacht der Landwirt jede Kuh, um bei Erkrankungen frühzeitig gegensteuern zu können.

„Wir verkäsen ausschließlich unsere Kuhmilch. Daraus stellen wir qualitativ hochwertige Rohmilchkäse und Spezialitäten wie Frischkäse, Crème Fraîche, Dickmilch und Molke her. Der Ziegenkäse wird pasteurisiert und aus Milch von benachbarten Biohöfen hergestellt“, so Thilo, der für das Kulinarische zuständig ist: Rohmilchkäserei, Hofladen, Vermarktung der rund 15 Käsesorten und das 2019 eröffnete Restaurant ‚Hofküche Backenscholz‘. Die Eröffnung des Hofrestaurants ist ein Herzensprojekt für den Weltenbummler, der u. a. eine Kochschule in Irland besuchte und bei Sterneköchin Anna Sgroi in Hamburg mitwirkte. In der Hofküche wird verarbeitet, was selbst angebaut wird: Das ist gelebte Regionalität und führte auch



Von rustikal bis raffiniert

WC Anlage verwertet, aufgeheizt“, erklärt der Nordfrieze und freut sich über jeden WC-Gang seiner Gäste. „Wir machen daraus wertvollen Humus, der auf unseren Feldern landet und das mehrfach ohne chemischen Einsatz gefilterte Wasser dient zur Spülung der Toiletten und zur Bewässerung der Pflanzen.“

Ein wichtiges Standbein ist die Selbstvermarktung der Produkte im eigenen Hofladen, in dem es köstlich nach Käse unterschiedlichster Couleur duftet. Dazu gibt es Fleisch, Eier, Gemüse, ökologische Weine und Feinkostspezialitäten von kleinen Herstellern aus der Region. Der in vierter Generation geführte Familienbetrieb zeigt eindrucksvoll, wie eine ressourcenschonende Zukunft in der Landwirtschaft und Gastronomie aussehen sollte.

Fotos: Backenscholzer Hof, Susanne Plab



zur Mitgliedschaft bei FEINHEIMISCH. Das Fleisch wird aus eigenem Bestand gewonnen.

Seit Anfang 2020 beherbergt der Backenscholzer Hof auch 2000 Bioland Legehennen in einem Mobilstall, die für frische Eier sorgen. Was nicht aus Eigenproduktion kommt, wird aus direkter Nachbarschaft bezogen oder vom Öko-Großhändler Grell. Gekocht wird mal herzlich-bodenständig, mal kreativ-raffiniert. „Unsere Hofküche haben wir

Hofküche Backenscholz
Schwabstedter Damm 10
25885 Oster-Ohrstedt
Tel: 04626 1858295
<https://backenscholz.de>

Höri – Küchenchef Hubert Neidhart und die Bülle



rants „Grüner Baum“, Hubert Neidhart in Moos. Begeistert, ja ehrfurchtsvoll verarbeitet er in seiner Küche fast ausschließlich Agrarprodukte von der Höri. Schon als Kind, Sohn einer Gastwirtsfamilie, entwickelte er ein besonderes Verhältnis zu dem, was See und regionale Landwirtschaft hergaben.

Die Ausbildung zum Koch, so wie die anschließenden beruflichen Stationen prägten seine Einstellung zu den Pro-



Die jährliche Küchenparty, garantiert immer viele Gäste

Gour-med

Um den Namen der Höri ranken sich verschiedene Legenden, eine ist diese: Als der Herrgott die Erde schuf, hatte er am Ende noch etwas Erde, Sand und Wasser übrig. Er entschloss sich damit etwas ganz besonderes zu schaffen. Mit den Worten „jetzt höre ich uf“ (seealemanisch, etz hör i uf). Daraus wurde im Volksmund Höri. Eine schöne Legende, die sehr zur Mentalität der hiesigen Bevölkerung passt.

Als Zufluchtsort bekannt und geschätzt wurde Höri in den 30er-Jahren des letz-

ten Jahrhunderts. Viele Künstler und Intellektuelle, die als Nazigegner bekannt waren, u.a. Herrmann Hesse, suchten hier Schutz. Die Nähe zur Schweizer Grenze war einer der Gründe. Heute ist Höri ein beliebtes Urlaubsziel und ein bekanntes Gemüseanbaugbiet. Die Höri-Bülle eine nur hier angebaute und herkunftsgeschützte rote Zwiebel, wird in den Küchen der besten Köche zu edlen Gerichten verarbeitet. Zugegeben, die Höri-Bülle ist sehr aromatisch, mild und zart, somit ideal zum roh essen.

Ein Verehrer der Bülle und ein auf der Höri bekannter Koch ist der Chef des Restau-



Artenreiche Vielfalt aus dem Schwäbischen Meer ...

Seit fünf Generationen setzt sich das Restaurant „Grüner Baum“ für Regionalität und Nachhaltigkeit ein. Höri-Produkte sind vereint in der „Arche des Geschmacks“, die es sich zur Aufgabe gemacht, fast vergessene oder nicht mehr geschätzte, alte, wenig genutzte Lebensmittel modern interpretiert zu kulinarischen Gerichten auf den Teller zu bringen. Wie perfekt das Hubert Neidhart gelingt, kann man bei jeder seiner Speisen erfahren.

Spezialitäten wie Matjes vom Rotauge, Tatar von der Schleie oder confierte Hechtleber sind die kulinarischen Attraktionen, für deren Genuss Gäste lange Anreisen in Kauf nehmen.

Viele nutzen den Restaurantbesuch und versorgen sich im angeschlossenen Lädle um zu Hause zum Beispiel auf die beliebte Fischsuppe nicht verzichten zu müssen.

Wie ernst es der Küchenchef mit der Regionalität nimmt, erkennt man an der gut



... köstlich zubereitet ...

dukten. Mit Sorge beobachtete er, wie selbstverständlich zu allen Jahreszeiten fast alle saisonalen Lebensmittel verarbeitet wurden. Sie verloren ihre „Seele“. Diese Erfahrung bestätigte seine Philosophie. Für Hubert Neidhart ist es wichtig, seine Speisen unkompliziert mit den besten und gesündesten Produkten aus der Region auf den Teller zu bringen. Oberstes Gebot für den Küchenchef ist, Speise- und Getränkekarte müssen das Spiegelbild seiner Heimat sein. Konsequenz bleibt er sich treu, indem er das Prinzip, den Erhalt bedrohter Lebensmittelarten, umsetzt.



... von Hubert Neidhart ...



... im Restaurant Grüner Baum



Edel zubereitet mit der Höri Bülle

scher gesichert werden, auch die Gastronomie hat den Vorteil, weiterhin frische Seefische anzubieten.

Bei einem Besuch im „Grünen Baum“ spürt es jeder Gast, Hubert Neidhart ist nicht nur ein Koch der ersten Liga, ein guter Gastgeber und zu recht der Genussbotschafter seines Landes, er ist und das ist ihm ganz wichtig „Heimatspfleger“, der sich sehr engagiert für Nachhaltigkeit, Erhalt regionaler Lebensmittel, den Schutz der Heimat und ihrer Umwelt.

Genießen Sie in dem besten Fischrestaurant am Bodensee die feine, aromatische Fischküche, zelebriert von einem Küchenchef, der auf höchstem Niveau seine Gerichte harmonisiert.

Fotos: Gour-med, Gasthaus Grüner Baum

Gasthaus Grüner Baum
Radolfzellerstr. 4
78343 MOOS
Tel.: +49 7732 - 54077
www.gruenerbaum-moos.de

sortierten Weinkarte. Ausgesuchte Tropfen, perfekt abgestimmt mit den variablen Speisen und immer regional.

Das Motto „Gutes vom See“ ist zum Leitsatz für die große Auswahl von Fischgerichten geworden. Der Artenreichtum des Bodensees ist ein Füllhorn für Liebhaber frischer Fischgerichte. Nachhaltig wird jeder Fisch komplett verarbeitet, ob Felchen, Kaviar, Leber vom Hecht oder Wels, nichts geht in den Abfall, aus den nicht verzehrbaren Teilen produziert man Fischfond.

Eine sichere Zukunft für den Fischbestand im Bodensee ist nur gewährleistet, wenn alle Fischer grenzüberschreitend ressourcenschonend fischen und das gleiche Ziel verfolgen.

Hubert Neidhart, 2018 zum Genussbotschafter Baden Württembergs ernannt, und Mitgründer der Initiative „Wildfang Bodensee“ (www.bodenseefisch.eu) ist es gelungen, alle an den See grenzende Nationen zu vereinen, um die Bodenseefischerei zukunftssicher zu machen. Damit soll nicht nur die Existenz der Berufsfi-



Arunda: Gereift in den Bergen – der Südtiroler unter den Sekten

Mölten in den Südtiroler Bergen. 1976. In Josef Reiterer reift die Idee heran, seinen eigenen Sekt für besondere Anlässe zu kreieren. Der Südtiroler beginnt sein Projekt mit sage und schreibe 300 Flaschen. Für Freunde. Für die Familie. Bereits drei Jahre später beginnt die Geschichte der Familienkellerei Arunda. Rund, harmonisch, fruchtig, trocken und einzigartig – so lassen sich Reiterers Kreationen heute beschreiben.

Sekt in Mölten, warum gerade dort?

Auf diese Frage gibt es mehrere Antworten und sie kann auch nicht Eins zu Eins beantwortet werden. Vielleicht liegt es an der Leidenschaft von Marianne, die immer liebend gerne Sekt oder Champagner getrunken hat. Oder es liegt an der Bereitschaft von Josef etwas Verrücktes zu tun. Gelernt will gelernt sein. Damals war es noch nicht wie heute, wo man studieren und sich weiterbilden kann, wie man will.

Ja, Glück muss man haben. Aber es kommt nicht nur auf das Glück allein an, sondern auf Leidenschaft. Auf Herzblut, Intelligenz, Durchsetzungsvermögen und die ständige Bereitschaft des ewigen Lernens. Vermutlich haben die Reiterers von allem etwas. Auf jeden Fall muss Arunda Sekt wunderbar prickelnd sein. Man spürt sie beim ersten Schluck – die feinsten Perlen aus Europas höchstgelegener Sektkellerei. Da Mölten auf einer beachtlichen Höhe liegt, besitzt Familie Reiterer keine Weinberge.



Die Grundweine oder Trauben aus Terlan, Girlan, Eppan und Salurn werden zugekauft – nur vom Feinsten versteht sich. Dazu Chardonnay, Blauburgunder, Weissburgunder aus den besten Lagen. Weine mit einzigartigem Bouquet, Aroma, Finesse und Eleganz. Den richtigen Böden und der kreativen Leidenschaft der Familie ist es zu verdanken, dass die Sekte so prickelnd und wunderbar sind.

Arunda Sekt ist Hochgenuss, genießen Sie die exklusiven Perlen von Europas höchstgelegener Sektkellerei in den besten Restaurants, Hotels, bei Events rund um Südtirol, ja sogar bis Deutschland, Belgien, Finnland, Australien und Japan werden die Perlen aus Mölten verschickt. Fruchtig, delikates, trocken, elegant mit einem Touch nach mehr prickelnder Freude, mindestens 24–36 Monate lang auf der Hefe gereift. Besonders lohnt ein Besuch bei Familie Reiterer vor Ort – vielleicht ja im nächsten Südtirol-Urlaub? Dort erleben Sie das Herzblut und die Sektemotionen – und Sie erfahren auf einer Sektreise viel über die Geschichte von Arunda – von den Anfängen mit 300 Flaschen bis heute.

Ihr Sekt für jede Gelegenheit: www.arundavivaldi.it

Arunda Sektkellerei

Prof. Josef - Schwarz Str. 18 | 39010 Mölten (BZ) | Italien
Tel.: +39 0471 668033 | www.arundavivaldi.it
E-Mail: info@arundavivaldi.it

Unsere Vertriebspartner in Deutschland sind:

VINIZIA WEINHANDELSGES.m.b.H.
Buchnerstr. 16 | 71642 Ludwigsburg

VERITABLE NEGOCIANT GMBH & CO. KG
Hauptstr. 7 | 65347 Eltville am Rhein

HARALD L. BREMER GMBH
Efeuweg 3 | 38104 Braunschweig

FIRMA BERGWWEIN e.K. Dr. Claudia Schreiber
Corneliusstr. 18 | 80469 München

WEINSCHATULLE HEGER GMBH
Helmut-Bornefeld-Straße 22 | 89522 Heidenheim an der Brenz



Südtirol

Romantik Hotel Oberwirt, ein Ort, der Gäste magisch anzieht

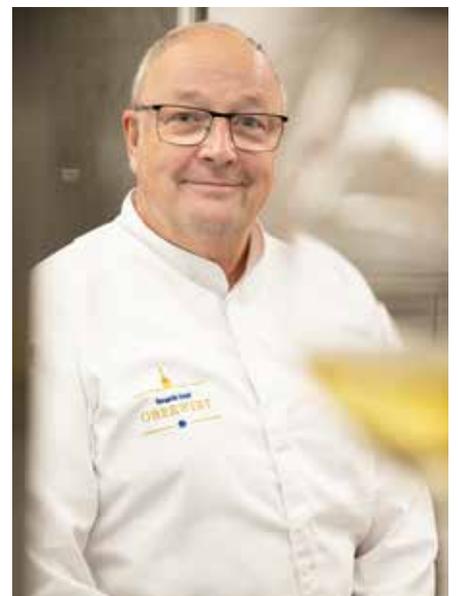


Barbara Waldner-Riess

Zeit im Jahr, den Urlaub zu erleben. Es gibt Hotels, wo man „Gast“ ist und solche in denen man sich zu Hause fühlt, zu Letzterem gehört der „Oberwirt“.

„Unsere Gäste sollen glücklich sein und nicht nur ein pseudo Urlaubsgefühl haben“, so sehen Barbara und Sepp Waldner ihre Aufgabe, ein Hotel zu leiten. Diesen Leitsatz teilen alle Mitarbeiter des Hauses, an welcher Stelle sie auch stehen. Betriebszugehörigkeiten von mehr als 20 Jahren sind eher normal als selten. Eine so lange Zeit schweißt zusammen, alle haben das gleiche Ziel, zufriedene, glückliche Gäste.

Küchenchef Werner Seidner, verantwortlich für die Genuss orientierte haubengekrönte Küche, versteht es mit innovativen



Seit 1989 Chef am Herd, Werner Seidner

Gour-med

Südtirol, der autarke Nordteil Italiens, ist eine Region, die schon deswegen bei Deutschen sehr beliebt ist, weil man sich hier schnell heimisch fühlt und es keine Sprachprobleme gibt. Hinzu kommt diese einmalige Landschaft, die so viele Facetten bietet wie sonst nirgendwo. Berge, Seen, mediterranes Klima und natürlich exzellente Kulinarik und Weine. Die Hauptstadt Meran ist seit vielen Jahrzehnten ein beliebter

Kurort in dem viele wunderbare Hotels erstklassige Urlaubs- und Erholungsmöglichkeiten anbieten.

Am Rande von Meran, in dem kleinen Dorf Marling gehört das Romantik Hotel „Oberwirt“ zu den ersten Adressen für Genießer, Erholungssuchende und Weinliebhaber. Das von der Familie Waldner – Sepp und Tochter Barbara – geführte Haus begeistert mit seiner individuellen, heimeligen Atmosphäre. Dies ist der Grund für viele Gäste, hier die schönste

Kreationen aus lokalen und internationalen Produkten höchst geschmackvoll die Gäste zu verwöhnen. Genuss macht glücklich, so die Philosophie des Küchenchefs. Werner Seidner steht seit 1985 beim Oberwirt am Herd und übernahm 1989 die Leitung der Küche. In den Wintermonaten, wenn der Oberwirt – damals – geschlossen war, nutzte er vielfältige Möglichkeiten, in den besten Wiener Restaurants seine Kenntnisse zu verfeinern und spezialisierte sich ganz auf die „Nouvelle Cuisine“. Unter seiner Leitung wurde die Küche im Oberwirt ein Treffpunkt für Genießer, die den Mix aus mediterranen Zutaten und heimischen Südtiroler Produkten zu schätzen wissen. Für den „süßen Part“ ist an seiner Seite Markus Bertagnolli zuständig. Der Patissier, von



Wiener Schnitzel à la Werner Seidner

Die Lobby, großzügig, hell und gemütlich



allen, auch den Gästen, Patti genannt, wird geradezu verehrt. Seine kunstvollen, kreativen, von unbegrenzten Ideen gestalteten Desserts, Pralinen, Kuchen oder Eis sind unwiderstehlich. Jeder Kalorienzähler ändert spätestens mit dem Verzehr dieser Klassiker seine Meinung. Getreu dem Motto: Genuss macht glücklich. Zu den „Glücklichmachern“ gehören natürlich weitere Unterstützer die dazu beitragen, dass der gute Ruf von Küche und

Keller nicht nur erhalten bleibt sondern ständig erneuert wird. Leider können wir nicht alle, obwohl sie es verdient haben, vorstellen.

Das Hotel Oberwirt ist ein Zeitzeuge gastronomischer Geschichte die seit 1496 dokumentiert ist. Durch bewegende Jahrhunderte wurden hier, von verschiedenen Eigentümern, Gäste bewirtet. Überall im Haus findet man gut erhaltene



Der beheizte Außenpool mit Terrasse



Romantisches Eckchen, nicht nur für „Ja-Sager“

Hinweise auf die vielseitige gastronomische Nutzung. Tradition ist nicht nur ein Begriff, sie wird gelebt und gepflegt, ohne die innovativen Neuerungen außer Acht zu lassen. Heute präsentiert sich das Haus in regionalem Ambiente, das sich in seiner Eleganz wohltuend von vielen alpinen Hotels unterscheidet, ohne pauschale Attitüde. Die hellen Restaurant-Räume sowie die Lobby laden zum Verweilen ein. Der Wunsch, immer hier sitzen zu bleiben drängt sich auf und wird durch die köstlichen Speisen und Weine bestärkt. Der freundliche, perfekte Service trägt ein Übriges dazu bei.

Maitre Lucas Felderer und Chef-Sommelier Heinz Schrott sind wahre Vorbilder für das Serviceteam. Sie leben mit Leidenschaft ihren Beruf. Ihre Expertise wird von Gästen und Mitarbeitern gleichermaßen geschätzt.

Wertvolle Bilder von berühmten Malern in allen Räumen bezeugen das Kunstinteresse und Verständnis an heimatlicher Kultur. Für die Familie Waldner ist es eine Selbstverständlichkeit, den Gästen ihre Heimatverbundenheit zu zeigen. Maler und Musiker waren zu Zeiten, in denen sie noch nicht so berühmt waren und

kaum oder sehr wenig Geld hatten, ständig zu Gast. Sie wurden, wie es damals oft Gepflogenheit war, mit Kost und Logis für ihre Arbeiten entlohnt. Eine nach Franz Liszt benannte Gaststube im Oberwirt ist eine Hommage an den ungarisch-österreichischen Komponisten, der hier im Jahr 1874 das Lied „Die Glocken von Marling“ schrieb und höchstwahrscheinlich im Oberwirt Gast war.

In den Wasserwelten stehen zwei temperierte Pools (innen und außen) zur Verfügung. In der Saunalandschaft gibt es mehrere Möglichkeiten für Experten, Anfänger und alle, die es weniger heiß mögen. Wer aktiv Fitness betreibt, findet im Fit- und Aktivbereich Abwechslung. Von Detox-Anwendungen bis hin zu HAKI, eine Behandlung nach Harald Kitz, werden die Gäste umfangreich betreut.

AMADEA SPA



Einen SPA-Bereich gibt es natürlich auch. Der moderne großzügige AMADEA SPA bietet Optionen für perfekte Beauty-Treatments und verschiedene Massagen von bestens ausgebildeten Fachkräften.

Der Oberwirt in Marling ist nicht nur eine Hotel- und Restaurant-Institution, das Haus verfügt über einen phänomenalen Weinkeller und natürlich ein, wenn auch kleines, Weingut. Auf der anderen Seite des Tales, oberhalb von Meran in bester Hanglage, wird exzellenter Wein - rot und weiß - in hoher Qualität ausgebaut. Einige hervorzuheben verbietet sich, alle sind erstklassig. Zwei möchte ich aber erwähnen, einen Weißwein namens Gloria Dei, eine Cuvée aus Sauvignon blanc, Weißburgunder und Riesling und den roten Baccara, eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc. Die Weine sind sensorisch nahezu perfekt ausgebaut. Fruchttige, aber harmonische Vielfalt und ein elegantes Volumen schmeicheln dem Gaumen wie eine duftende Blume. Sepp Waldners Weine tragen nicht ohne Grund die Namen der schönsten Rosen.



Maitre Lucas Felderer, auf seine Empfehlung ist Verlass

Martin Pollinger, der zuständige Kellermeister, hat Erfahrungen in vielen anerkannten Weinanbaugebieten sammeln können. Mit seinem Streben nach perfekten Nuancen und unübertrefflichen Aro-



Kellermeister Martin Pollinger ...



... und sein Revier

maharmonien scheut er keine Innovation. Dass er sein Handwerk beherrscht, schmeckt man mit jedem Tropfen Wein.

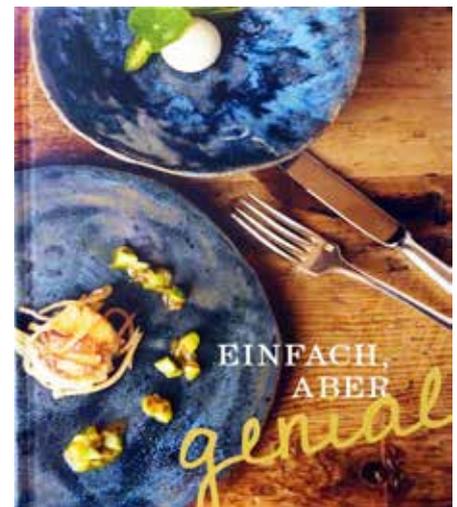
Oberhalb der Weinkellerei ist ein Refugium der Ruhe und Abgeschiedenheit entstanden. Für Gäste, die sich selber genug sind. Das luxuriöse Chalet Eichenstein - für zwei Personen - ist komfortabel ausgestattet. Mit beheiztem Infinitypool, Fitness-Raum, großem Wohn-Essraum mit integrierter Küche, in der neueste technische Geräte eingebaut sind sowie einem Schlafraum in elegantem Ambiente und dem Flair eines 5 Sterne Hotels. Den traumhaften Blick über das Meraner Tal, die Weinberge und die Stadt gibt es ohne Aufpreis dazu.

im Oberwirt dabei ist, mit den Gästen dort hinaufwandert. Marianne Mair ist trotz oder wegen ihres Alters unersetzlich. Immer fröhlich, höflich, stilvoll in Trachten gekleidet, ist sie für die Gäste der leuchtende Stern auf der Almhütte.

Südtirol und der Oberwirt in Marling sind nicht nur eine Reise wert. Es ist so herrlich familiär dort, dass es für die meisten Gäste zu einem festen jährlichen Ziel geworden ist. Was nicht zuletzt an den sehr attraktiven Angeboten von Genusstagen über Kuscheltage, Apfelblüten-Woche bis hin zu Freundinnentagen keine Wünsche offenlässt.

So werden aus Gästen, Stammgäste und

mit der Familie Waldner am 30. März ein Buch herausgebracht, in dem viele kulinarische Gerichte zum Nachkochen aufgeschrieben sind. Das Buch trägt den Namen: Einfach aber Genial



Probieren Sie es aus, Sie werden es erleben, wie genial im Oberwirt gekocht wird.

Fotos: Hotel Oberwirt, Gour-med

5-Sterne Luxus im Chalet Eichenstein



Zu erwähnen ist noch die nur im Sommer geöffnete Waldner Alm. Ein Besuch ist schon deswegen Pflicht, weil „Urgestein“ Marianne Mair (sie möge mir diesen Ausdruck verzeihen), die seit fast 60 Jahren

aus Stammgästen Freunde der Oberwirt-Familie.

Für Freunde, Gäste und Genießer hat das Team vom Oberwirt in Zusammenarbeit

Infos:
 Romantik Hotel Oberwirt
 St. Felixweg 2
 I 39020 Marling bei Meran
 Info@oberwirt.com
 www.oberwirt.com



Geschliffenes Juwel – Boutiquehotel Erika

Susanne Plaß

Über 120 Jahre stand das 1897 gebaute Jugendstilensemble im Besitz der Familie Schorer. Das imposante 4-Sterne-Hotel liegt zwischen dem Bahnhof Kitzbühel und Dorfkern. Es bietet mit seinem angelegten Garten, dem Landschafts-Pool, einem schmiedeeisernen Pavillon und einer beheizbaren Terrasse eine Oase der Ruhe und Abgeschiedenheit. Das Hotel, benannt nach der hier üppig vorkommenden Pflanze Erika, verbindet auf einzigartige Weise das architektonische Flair der Jahrhundertwende mit modernstem Komfort und individuellen Annehmlichkeiten. Familie Schorer gehört zu den Pionieren im Kitzbüheler Tourismus. Uschi und Benedikt Schorer sind mit ihrem Hotel alt geworden und hatten keine familiären Nachfolger. Sie verkauften 2018 ihr Haus an die Unternehmerfamilie Tönnies aus Rheda-Wiedenbrück, die neben der Lebensmittelbranche auch im Immobiliengeschäft



agieren. Als Betreiber und verantwortlich für die Neuausrichtung wurde die in Rostock ansässige arcona Hotels & Resorts der Gesellschafter Alexander Winter und Prof. Stephan Gerhard engagiert.

Mit Gespür für die zeitgemäßen Bedürfnisse der Gäste wurde aus dem orange-farbenen Gartenhotel mit Tiroler Holzschick das stylische Boutiquehotel Erika mit edler Fassade in Grau und Weiß. „Wir haben die Zeit der Lockdowns in 2020/21 genutzt, um das Haus innerhalb von neun Monaten in allen Bereichen komplett zu renovieren und zu modernisieren. Unsere Neuausrichtung im Freizeit- und Ferien-sektor soll das Hotel fit für den Ganzjahresbetrieb machen“, erklärt Alexander Winter das Konzept.

Das ist vollumfänglich gelungen. Für die edle wie wohnliche Inneneinrichtung wurde Kitzig Interior Design beauftragt. Ob im Winter oder Sommer, dieses Hotel mit seinen 54 hochwertig eingerichteten



Direktor Henning Reichel spricht auf Augenhöhe mit Küchenchef Frank Ackermann (v. l.)

MBA, Stationen im Hotel Louis C. Jacob (Hamburg) und von 2004-2007 als Vize-Direktor in seiner Ausbildungsstätte. Den ersten Posten als General Manager übte Reichel im a Capella Hotel Schloss Velden am Wörthersee aus. Von 2011 bis 2018 leitete der versierte Manager das Kempinski Hotel Das Tirol in Jochberg und danach die Kitzbüheler Häuser Schwarzer Adler und Weißes Rössl, das einzige Leading Hotels of the World im Ort, sowie das Falkensteiner Hotel am Kronplatz in Südtirol.

„Ich habe die letzten Jahre ein Kempinski Hotel mit 150 Zimmern geleitet. Jetzt

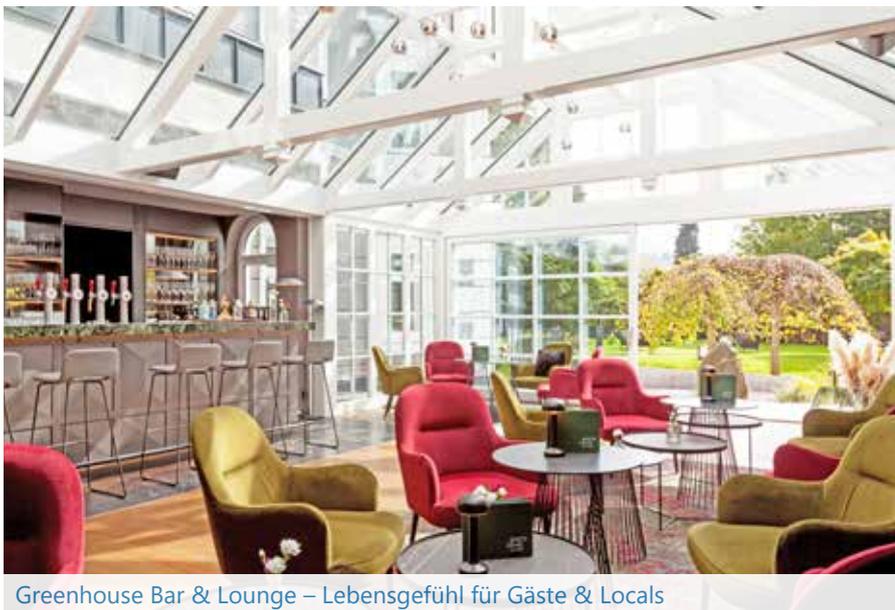
freue ich mich sehr darauf, das charmante Boutiquehotel Erika ins nächste Kapitel seiner traditionsreichen Geschichte führen zu dürfen. Zusammen mit einem engagierten Team werden wir hier echte Gastgeberchaft leben und die Neupositionierung vorantreiben“, sagt Henning Reichel. Man merkt dem sympathischen 50-Jährigen seine Leidenschaft für Tourismus an. Der Harley-Fahrer versteht es, seine überaus freundlichen und hilfsbereiten Mitarbeiter auf Augenhöhe zu führen. „Das USP vom Boutiquehotel Erika ist seine sehr persönliche Note, klein und fein, bei Vollbelegung sind es 120 Gäste“, so der Direktor und ergänzt: „Im Winter

Zimmern in den Farben Grau, Grün und Aubergine, edler Designausstattung, einer zeitgemäßen Wellnesslandschaft mit zwei Pools, zwei Saunen sowie Yoga- und Fitnessraum, einer gemütlichen Bar mit Kamin und einem in mehrere Bereiche aufgeteilten Restaurant RIKS zieht jeden Gast in seinen Bann.

Seit Juli 2021 leitet Henning Reichel das neue Jugendstil-Juwel. Der gebürtige Braunschweiger blickt auf eine beeindruckende Hotelkarriere: Ausbildung zum Hotelfachmann im Brenner's Park-Hotel (Baden-Baden), BWL Studium und



Superior Zimmer mit atemberaubendem Blick in die Berge



Greenhouse Bar & Lounge – Lebensgefühl für Gäste & Locals

Lang genug zum Schwimmen



bis Ostern ist Skitourismus angesagt, von April bis Juni sprechen wir vor allem sportbegeisterte und erholungssuchende Gäste und kleine, individuelle Gruppenreisen an. Der Sommer ist Familienzeit



Restaurant RIKS – facettenreiche Küche von Tirol in die Welt

mit Golf, Fahrrad und anderen Aktivitäten in der Natur. Das Gros unserer Gäste in Kitzbühel kommt aus dem deutschsprachigen Raum, je 5% sind Holländer und Engländer. Leider ist der US Markt durch Corona völlig eingebrochen.“

Unter dem Management von arcona hat das Boutiquehotel Erika auch seine kulinarische Kompetenz ausgebaut. Henning Reichel konnte 2021 mit Frank Ackermann einen erfahrenen Küchenchef engagieren, der gern Neues ausprobiert und seine Liebe zu hochwertigen Produkten in farbenfrohen Speisen ausdrückt. Der gebürtige Saarländer hat nach seiner Ausbildung lange Jahre in einem französischen Familienbetrieb in Sarreguemines gearbeitet und Stationen in Deutschland gemacht, bevor er 2019 Sous-Chef im Hotel Schweizerhof in Kitzbühel wurde. „Ich koche klassisch französisch mit

Tiroler Produkten und füge ab und an eine asiatische Note ein“, erklärt Frank Ackermann, der jeden Tag seinen Gästen im Restaurant RIKS ein anderes Länder-Vorspeisen-Büffet zubereitet. Täglich gibt es zwei 5-Gänge-Menüs am Abend, eines als vegane Variante, um jeder Eventualität vorzubeugen.

Seit Kurzem wurde Christian Lohse als kulinarischer Botschafter von den arcona Hotels & Resorts engagiert. Der ehemalige 2-Sterne-Koch aus Berlin soll die Abläufe in den sieben zur arcona Gruppe gehörenden Hotels optimieren, neue Konzepte entwickeln und hohe Standards vom Frühstück bis zum Abendgeschäft entwickeln. „Über Weihnachten hat er sich unser Hotel angeschaut und war ein kompetenter Sparringspartner mit vielen Ideen“, sagt Reichel und freut sich auf die Zusammenarbeit.

Kitzbühel mit seinen etwas über 8.200 Einwohnern liegt mitten in den Kitzbüheler Alpen in Tirol. Mit KitzSki wird die wohl längste Skirunde der Welt angeboten – vom Wilden Kaiser über den Hahnenkamm bis zu den Hohen Tauern. 57 Seilbahnen und Lifte bringen die Gäste auf Höhe in das 575 ha große Skigebiet. „Wir haben in Kitzbühel eine Ober- und Unterstadt, viele attraktive Boutiquen, Bars und Restaurants. Auf der Agenda steht Ganzjahrestourismus wo neben Naturerlebnissen von Bergseen bis Grasberge auch jede Menge Veranstaltungen wie Oldtimer-Rallye, Musikevents, internationale Tennis- und Golfturniere stattfinden“, erklärt der Hoteldirektor, der seit seiner Kindheit Ski fährt. Das attraktive Skigebiet mit breiten Pisten aller Schwierigkeitsgrade und der berühmten Streif zieht im Winter das Who is Who der Schneeszene und Prominenz an. Ob durchgestylte oder Tiroler Holzhütten entlang der Pisten, der VIP Faktor ist hier überall gegeben. Wenn im Frühjahr der Schnee schmilzt, kommt unter den Langlaufloipen im Tal das Grün der Golfplätze hervor. Allein vier Plätze gibt es in Kitzbühel und weitere 14 innerhalb eines Radius von nur einer Autostunde. Auch Wanderer und Mountainbiker finden ihr Eldorado in den Kitzbüheler Alpen.

Greenhouse – ein Lebensgefühl für Gäste und Locals

Bei so viel Aktion bietet sich eine Auszeit im Boutiquehotel Erika auf der großen Sonnenterrasse oder im Pavillon mit Kaiserschmarrn und heißem Apfelstrudel an. Gleich nebenan öffnet sich die Tür zur Greenhouse Bar & Lounge mit lodernem Kaminfeuer am Abend. Rainer Pasch, Barkeeper und schon bei den Vorbesitzern am Shaker, hat sichtlich Spaß,



Yoga bringt Geist und Seele in Einklang



immer wieder neue Signature Cocktails zu mixen. Für den prickelnden Erika Herbal Gin Fizz mit hausgemachtem Kräutersirup, Enzianlimonade und Thymian geht er in die Berge, um die frischen Triebe der Erika zu suchen und als Aroma in seinen Drinks zu verwenden. Im Greenhouse schlägt der Puls des Hotels, hier treffen Gäste auf Locals und kommen fernab des Dorfrubels ins Gespräch. Denn auch die Einbeziehung der heimischen Bevölkerung ins Restaurant und die Bar gehört zum neuen Hotelkonzept.

Fotos: Susanne Plab, Boutiquehotel Erika Kitzbühel

www.erika-kitz.at

Genuss- und Reisetipps



Im Sommer wie Winter ein kuscheliger Terrassenplatz mit Gartenfeeling

Zwei Pools innen und das erfrischende Naturbad im Hotelgarten



Rund um die Königin der Dolomiten



Der Marmolada-Gipfel ist fast überall von den Dolomiten aus zu sehen. Die Schönheit des Fedaia-Sees zu seinen Füßen erschließt sich erst dem Wanderer in seiner Nähe

Heiner Sieger

Markante Massive, mystisch anmutende Bergseen, spektakuläre Ausblicke und feine Einkehradressen – das Wanderangebot Dolomiti Hike Galaxy mit Liftunterstützung ist für jeden Naturliebhaber ein einzigartiges Erlebnis. Das 3.000 Quadratkilometer große Berggebiet bietet rund 10.000 Kilometer markierte Wanderwege, die von Dörfern im Tal bis zu den höchsten Gipfeln führen. Und das mitten im UNESCO Welterbe Dolomiten.

Es braucht nicht mal einen langen Urlaub, um die Faszination der Dolomiten

auf Schusters Rappen zu verinnerlichen. Begeisterte Wanderer können auch an nur einem Wochenende so manchen Höhepunkt in der Galaxie des UNESCO Welterbes mitnehmen. Um Zeit und Kräfte zu sparen, bringen die rund 120 Sommerlifte von Dolomiti SuperSummer die Wanderer in die Höhe. Die Bergbahnen laufen von Mitte Juni bis Mitte September und viele sogar bis Allerheiligen. Von der Höhe aus lassen sich längere und panoramareiche Wanderungen in Angriff nehmen und dabei die schönsten Ecken der Dolomiten erleben. Die Kontraste unterwegs könnten dabei größer kaum sein. Nicht nur, dass die Szenerie sich mit jedem Höhengewinn, jeder umkurv-

ten Bergkuppe und dem Wechselspiel von Sonne und Wolken, von Licht und Schatten ständig ändert: Mal schaut man vom höchsten Punkt der Dolomiten, dem Marmolada-Gletscher, hinab auf die Welt. Mal streckt man seine Füße zur Abkühlung in einen versteckten Bergsee. Und erlebt nebenbei auch sonst noch die eine oder andere kulinarische Überraschung.

Für unsere drei Wandertage haben wir als „Basislager“ das Sporthotel in Arabba-Buchenstein gewählt, ein Haus mit traditionell-rustikalem Ambiente und Zeitzeuge der wechselvollen Geschichte der Dolomiten. So wurde Arabba, der höchstgelegene Ortsteil von Buchenstein, im 1. Weltkrieg bis auf die Kirche komplett zerstört. Heute ist er aufgrund seiner Lage zu Füßen der Sella Gruppe ein beliebter Ausgangsort für viele erlebnisreiche Touren per Rad oder Pedes. Der Gletscher der majestätischen Marmolada oder die senkrechten Felswände der Civetta und des Monte Pelmo liegen ebenso nicht weit entfernt wie die vier ladinischen Täler Gadertal, Buchenstein, Fassatal und Grödnertal.

Durch die Bec de Rocces zum Lago di Boé

Mit dem Bus 471 geht es in der Morgensonne vom Ortszentrum Arabba in knapp zehn Minuten auf den auf 1875 Meter Meereshöhe gelegenen Campolongo-Pass. Von dort startet der Campolongo-Sessellift hinauf zur Schutzhütte Bec de Rocces. Bei einem Capuccino lassen wir dort erst mal den grandiosen Rundblick auf die Dolomitengipfel auf uns wirken: Von Heiligkreuzkofel und Conturines im Osten, über die Tofanen, den Setsass, und den Monte Firmin bei Cortina wandert der Blick über den im 1. Weltkrieg gesprengten Gipfel des Col di Lana hinüber zu Monte Pelmo, Civetta, und den



Die Bergbahnen von Dolomiti SuperSummer bringen Wanderer bequem in die Höhe



Das Sporthotel Arabba, zu Füßen des mächtigen Sella-Stocks, ist ein guter Ausgangspunkt für Wanderer und Biker

gezackten Padonkamm. Dahinter lugt die Marmolada hervor, die Königin der Dolomiten. Im Rücken dann ragt das Sella-Massiv in den nur leicht bewölkten Himmel, und die Bec de Rocas (Felszacken) bilden das Finale eines dramatischen Gesamtensembles.



Der spektakuläre Weg durch die Bec de Rocas erfordert eine gewisse Trittsicherheit

Durch deren spektakuläre Felsformationen hindurch führt dann der mittelschwere Wanderweg Nr. 636 Richtung Boé, der mit gutem Schuhwerk und Wanderstöcken entsprechend achtsam, aber gut zu meistern ist. Je nach Wetter und Wanderlaune besteht die Wahl zwischen einer kurzen und einer langen Variante. Auf jeden Fall führt die Wanderung dann vom Veneto über die Landesgrenze nach Südtirol, hinein ins Sella-Massiv. Ein paar kleine Rasten zwischendrin tun gut und

lohnem nicht zuletzt wegen der abwechslungsreichen Landschaft mit Ausblicken, von denen einer schöner als der andere ist. Auch das samtige Edelweiß ist hier ständiger Begleiter. Der Weg ist das Ziel, heißt es ja und beides führt die Wanderer hier zu einer wundervollen Überraschung von Mutter Natur: In einer von den Sella-Felsen geschützten Kühle liegt auf 2.275 m Meereshöhe der Lago di Boé, oder auch „Lech de Boé“, wie er auf ladinisches genannt wird. Dieser fast runde Bergsee scheint ein wahres Wunder zu sein – er hat keinen sichtbaren Zufluss oder Abfluss, sondern wird von Schmelzwasser gespeist. Die darin lebenden Mikroorganismen verleihen ihm seine smaragdgrüne Farbe. Der Verlockung, Schuhe und Strümpfe ausziehen, die Hose hochzukrempeln und ein paar Schritte durch das kühle Nass zu waten, kann kaum ein Wanderer widerstehen.

Mittagsrast mit Tagliata und Pizzapan aus dem Holzofen

Der Rückweg führt dann über den Berg Rücken wieder hinunter Richtung Campolongo. Hier ist es Zeit für eine Mittagsrast oder eine zünftige Nachmittagsjause. Dazu lädt die, zwar erst 2016 eröffnete, aber längst bei Feinschmeckern bekannte wie beliebte Ütia La Tamba ein. Deren Speisekarte bietet Klassiker wie Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln oder Polenta mit einheimischem Schmelzkäse, Pilzen und Wurst, ladinische Spezialitäten wie frittierte Kartoffelblätter mit Sauerkraut und Preiselbeer-Marmelade und würzige Schweinerippen bei niedriger

Temperatur gegart, mit Röstkartoffeln und Sauerkraut. Aber auch die üppige Tagliata vom Rinderfilet mit Salzflöckchen und gegrilltem Gemüse sowie gebratenes Hähnchen mit Rosmarin-Rösti und Alabama-Sauce.

Die Empfehlung des Hauses ist aber Pizzapan aus dem Holzofen, in vielen außergewöhnlichen Variationen: mit Culatta-Schinken aus Lagrimone und geräucherter Burrata oder à la Marinara mit Sardellen aus der Kantabrischen See und Kapern, mit Mozzarella, Spanferkel aus Ariccia, Ruccola und Caciocavallo-Käse, mit im Haus mariniertem Lachs, Straciatella-Käse und gehackten Pistazien oder mit einheimischen Käsesorten und Gewürzmarmeladen. Wer gut wandert, kann eben auch gut essen. Und weil wir



Pizzapan mit Tiroler Speck aus dem Holzofen

gut gegessen haben, verzichten wir für die Rückkehr nach Arabba auf den Linienbus und nehmen stattdessen den etwa einstündigen Wanderweg.

Kulissen-Kino auf dem Weg zum Dach der Dolomiten

„Sei mir begrüßt, Königin der Dolomiten!“ heißt es dann am zweiten Wandertag. Um 9 Uhr startet von Arabba aus die erste Bergfahrt des Tages mit der Kabinenumlaufbahn Europa 1+2 zum Portavescovo auf 2.478 Metern. Von hier fallen die ersten atemberaubenden Blicke auf auf den etwas wolkenumkränzten und uns direkt gegenüberliegenden Gipfel der Marmolada. In der Ferne sieht man den Rosengarten, die Rotwand, im Rücken die dominante Sellagruppe. Der leichte Wind weht das fröhliche Läuten von Kuhglocken herüber. Vom Hang

über uns tönen die Stimmen der frühen Felskletterer herab. Dann treten wir die Wanderung über den geologischen Pfad in Richtung Padonpass an. Der Weg ist mit einem leichten Auf- und Ab zu bewältigen, erfordert aber Trittsicherheit – und wartet auch ebenfalls mit einer Überraschung auf. Denn nach den ersten hundert Metern eröffnet sich der Blick auf dem Fedaia-Pass und vor allem auf den gletscherblauen Fedaia-See zu Füßen der Marmolada.



Beim Wandern im Civetta-Massiv fällt der Blick auch immer wieder auf den erhabenen Monte Pelmo

Mit jeder Steigung, mit jeder Bewegung im Gelände ändert sich auch die Kulisse, und immer wieder tun sich neue imposante Panoramen auf. Mit einem Mal taucht auch die große Civetta – unser Ziel für den nächsten Tag – vor den Augen der Wanderer auf, der vierthöchste Gipfel der Dolomiten. Die Bergdohlen krächzen, und hin und wieder hört man das Pfeifen der Murmeltiere, die ihre Artgenossen warnen. Wer sich die Zeit nimmt, kann trotzdem das eine oder andere der posierlichen Tiere erspähen.

Nach einer knappen Stunde erreichen wir die Padonhütte, wo Zeit genug für einen ersten Cappuccino bleibt. Mit dem Sessellift geht es dann ins Tal und zu Fuß über einen wunderschönen Wiesenweg zwischen Heuhütten, duftenden Fichten und lilafarbenen Herbstzeitlosen in Richtung Malga Ciapela. Hier startet die Auffahrt

mit der Gondel zum Marmolada-Gipfel. Über zwei Stationen erreichen wir in rund 15 Minuten den Gipfel und überwinden dabei gut 1800 Höhenmeter von 1450 auf 3265 Meter Meereshöhe. Oben angekommen, macht ein plötzlicher Wetterumschwung die Hoffnung auf die grandiose Aussicht vom höchsten Punkt der Dolomiten bis fast nach Venedig einen Strich durch die Rechnung. Nut gut, dass der Reiseveranstalter uns bereits vorgewarnt und die Mitnahme einer Gletscher-

jacke empfohlen hatte. Denn inzwischen hat auch ein Schneeschauer eingesetzt. Aber es gibt noch eine nette Alternative im Programm – die Besichtigung der Madonnengrotte auf der Punta Rocca (3.265 m) sowie der Besuch des Museums zum Ersten Weltkrieg bei der Mittelstation der Seilbahn.

Zurück in Malga Ciapela erreichen wir nach einem kurzen Marsch Richtung Padonpass die Baita Duvech. Hier zelebriert der Inhaber und Küchenchef Jacopo Rossi eine eigenwillige einheimische Küche. „Ich koche typische regionale Sachen. Aber keine Knödel wie überall sonst, sondern zum Beispiel mit Steinpilzen, die es gerade hier viele gibt“, erzählt er. „Wenn alle alles gleich machen, braucht es auch jemand, der es anders macht.“ Allein optisch beeindruckend sind bereits die knorrigen Grissini „fatto in casa“ als



Frische Pasta mit Kaisergranaten und Steinpilzen

Küchengruß, mit leichter Knoblauchnote angereichert. Dann serviert er ein feines Süsspchen aus Lamosa-Bohnen und als Hauptspeise frische Pasta mit lauwarmer Kartoffel-Steinpilzschäum und Kaisergranaten, pulverisierten schwarzen Oliven, fermentiertem Sellerie, Tomaten-Gelee und Wiesenblüten. Dazu schmeckt ein frischer Lugana Tommasi. „Das Lokal ist eigentlich atypisch für die Gegend, weil vom kulinarischen Niveau zu hoch“, meint Diego Clara, unser Begleiter von Dolomiti SuperSki. „Wäre es im benachbarten Alta Badia beheimatet, würden sich die Leute die Klinke in die Hand geben.“ Für den Rückweg nach Arabba stehen dann zwei Alternativen zur Verfügung – entweder mit dem Shuttlebus oder die Bergfahrt mit dem Sessellift zum Padonpass und zu Fuß zurück über den Hinweg zur Mittelstation der Kabinenumlaufbahn Europa 1+2.

Durch die Schwingen der „Eule“ zum Coldai-See

„Berg und Wasser“, so lautet das Motto unseres dritten Wandertags. Nach einem kurzen Transfer nach Alleghe bringt uns die Kabinenumlaufbahn ins Wandergelände Civetta. Das ist italienisch für „Eule“,



Der Lago de Boè verdankt seine Farbe lebenden Mikroorganismen

und tatsächlich mutet das Massiv schon von weitem wie eine Eule mit ihrem ausgebreiteten Gefieder an. Von der Gondel aus faszinieren die Ausblicke auf den hellgrün schimmernden Lago di Alleghe unter uns, die Schwingen der Civetta Richtung Süden und die imposante Formation des Monte Pelmo, die im Osten in den blauen Spätsommer-Himmel ragt. Von der Bergstation aus startet auf 1922 Metern eine schöne, knapp fünf Kilometer lange Wanderung durch die östlichen Schwingen der Eule Richtung Coldai-Bergsee. Da uns Seilbahnen die ersten 1000 Höhenmeter Aufstieg ersparen, starten wir am Col dei Baldi in 1922 m Höhe gleich mit prächtigem Rundumblick. Nach einem kurzen Abstieg geht es vom Wiesensattel der Forcella d'Alleghe auf einem steingepflasterten Karrenweg hinauf zur aussichtsreich gelegenen Schutzhütte Sonino al Coldai. Der bei trittsicheren Wanderern beliebte Aufstieg bietet herrliche Ausblicke auf das Val Zoldana und einen privilegierten Aussichtspunkt auf den Monte Pelmo, aber auch auf die ebenso imposanten Silhouetten von Cristallo und Antelao bei Corvara sowie auf das zerklüftete Profil der Croda da Lago.



Unterwegs betören Franssenian, Schlüsselblumen, aber auch Edelweiß und Silberdisteln die Sinne

Die Coldai-Hütte ist das Reich von Hüttenwirt Luca, der als Fünfjähriger mit seinen Eltern zum ersten Mal hier hochkam und seit inzwischen 54 Jahren lebt. Die Hütte mit ihren 19 Betten ist bei Wandernern aus der ganzen Welt beliebt, denn sie liegt am Dolomiten-Höhenweg, der vom Pragser Wildsee bis nach Belluno führt. Dieser Weg ist zwar in einer Woche zu schaffen. „Aber um bei uns übernachten zu können, sollte man schon ein Jahr vorher reservieren“, empfiehlt Hüttenwirt Luca. Die imposante Bergwelt fasziniert ihn jeden Tag aufs Neue: „Jeden Morgen wache ich auf und das Panorama ist immer anders, es war mir noch keinen Tag



Auf dem Weg zum Coldai-See ist die Refugio Coldai eine willkommene Zwischenstation

langweilig hier oben.“ In der Nebensaison entspannt er bei der Jagd, aber immer allein. „Wenn ich unterwegs zwei Menschen sehe, gehe ich wieder heim“, sagt er und lächelt. Aber seine Gäste profitieren dennoch von seinen Ausflügen: Die Spezialität auf der regional geprägten Speisekarte ist das Gulasch vom selbst geschossenen Hirsch.

Bruschetta mit Lardo und „Cafe Furbo“

Hinter der Hütte führt der Weg dann weiter, und über die Scharte Forcella Coldai gelangen wir zum malerischen Lago di Coldai, zu Füßen der mächtigen, mehrere Kilometer breiten Felsmauer des Civetta-Massivs. Auch hier tut es gut, die Füße im kühlen Nass zu erfrischen.

Der Rückweg führt dann noch vorbei an einer kleinen Hütte bei Piani die Pezzé, die von Primo betrieben wird, der in jüngeren Jahren jahrzehntelang der Trainer der Eishockeymannschaft des HC Alleghe war. Heute bekocht er als Hobby gerne kleine Gästegruppen. Zur Einstimmung auf sein spezielles Menü reicht er erstmal eine Runde Prosecco. Dann zieht er aus dem Backofen schlichte Bruschettas hervor, die mit einem knusprigen Lardo-Speck aus dem benachbarten Fassatal

belegt sind. Dazu stellt er noch zwei Platten mit Käse aus dem Colle Santa Lucia, der letzten ladinischen Bastion Richtung Süden auf den Tisch. Zur flüssigen Begleitung zieht er die Korken aus einem Lugana Monte del Fra, einem Montells Colli Asolani sowie einem I'll Rosso Dell Abrazia.

Die Hauptspeise hat es dann in sich, aber für hungrige Wanderer ist sie ein Gedicht: Eine riesige Pfanne mit Pasta „Wodka Peperoncina al Primo“, verfeinert mit Pancetta, Petersilie und Zitronenabrieb. Zur besseren Verdauung reicht er dann zunächst einen „Cafe Furbo“ – einheimisch für Espresso mit Grappa. Und zum Abschluss zieht er noch diverse selbst angesetzte Schnäpse aus dem Schrank: einen Nusseler, einen Zirben und einen Kräuter. Nur gut, dass der Rückweg zur Gondel nicht mehr allzu weit ist und uns die Bergbahn gemütlich wieder zurück nach Alleghe bringt.

Fotos: Heiner Sieger

www.dolomitisupersummer.com
www.utiatalambra.it
www.rifugiocoldai.com
www.baitadovich.it
www.sporthotelarabba.com

Tunesien abseits des Pauschaltourismus – die besten Hotels des Landes (Teil 1)



Sidi Bou Said – ein malerisches Dorf

Dr. Alexander Pohlmann

Wer an Tunesien denkt, denkt wohl bisher unweigerlich an All-Inklusive Urlaub in einer Bettenburg auf Djerba. In Sachen Luxus- und Individu-

Ein Café in der lebhaften Medina



alltourismus steht das Land mit seinen ca. 11 Millionen Einwohnern (noch) im Schatten seines größeren Nachbarn Marokko. Doch Tunesien hat viel zu bieten: pulsierende Altstädte, orientalischen Charme, eine moderne und weltoffene Bevölkerung, feine Sandstrände, die Sahara-Wüste, kleine Berberdörfer und viele archäologische Stätten. Das Land bietet mit seiner Diversität und seinen entspannten, höflichen und hilfsbereiten Einwohnern ideale Voraussetzungen für eine Rundreise. Gleichzeitig findet immer mehr ein Wandel hin zu Luxustourismus statt. Wir haben für Sie einige der besten Hotels des Landes besucht.

Die Seele Tunesiens ist die Hauptstadt Tunis mit der vor Charme strotzenden,

lebhaften Medina. Allein in der Medina kann man problemlos einen ganzen Tag verbringen und sich treiben lassen, ohne dabei von aufdringlichen Händlern belästigt zu werden. Einen Katzensprung von Tunis entfernt befindet sich das kleine Künstlerdorf Sidi Bou Said, das nicht ohne Grund bei manchen als schönstes Dorf Tunesiens gilt. Es begeistert durch einen Panoramablick auf das Meer und seinen gepflegten weiß-blauen Häusern, vergleichbar mit Santorin nur ohne Touristenmassen.

Tunis und Sidi Bou Said sollten auf keiner Rundreise fehlen und es gibt noch einen guten Grund, hier einen Stopp einzulegen: das Hotel Four Seasons Tunis.

Direkt am Meer gelegen empfängt einen das Resort bereits in der Lobby mit den



Frische Blumen in der einladenden Lobby



Mediterranes Flair in der gepflegten Hotelanlage direkt am Meer

für Four Seasons typischen Blumendekorationen. Das Hotel steht für Eleganz, Ruhe und Qualität. Auch bei schlechtem Wetter fühlt man sich hier gut aufgehoben und kann die Sicht auf die raue See genießen. Das Highlight unseres Aufenthaltes im Four Seasons Tunis war ein Besuch im Restaurant „The Creek“ mit Küchenchef Alessandro Fontanesi. Der Italiener hat mit seinen 37 Jahren in seiner Karriere schon viele Stationen durchlaufen und kochte unter anderem bereits



Lamm gekonnt mit Parmesan kombiniert

in Vietnam, Doha, Mauritius, Frankreich und in der Schweiz.

„Es ist wie eine Droge immer wieder in einem neuen Land zu kochen“, so Fontanesi.

Languste mit selbstgemachter Pasta, Kaviar und Ceviche



Er versteht es, die lokale Küche mit italienischen und internationalen Einflüssen zu kombinieren. Jeder Gang seines Degustationsmenüs beinhaltet Elemente der tunesischen Küche mit regionalen wie auch saisonalen Produkten. Bereits beim Amuse-Bouche erwartete uns u. a. eine tunesische Foie gras und ein raffiniertes Doraden-Tatar, dessen Rezept uns der

Rezept von Alessandro Fontanesi

Zum Einstimmen auf den nächsten Urlaub im Süden haben wir Ihnen von Chef Alessandro Fontanesi ein Rezept zum Nachkochen mitgebracht.

Exzellentes Doraden Tatar

Rezept für 4 Personen

- 2 große Doradenfilets, ca. 250 g, ohne Haut und Gräten
- 10 ml natives Olivenöl extra
- 3 g Salz
- 30 g gehackter Ingwer
- 40 g gehackte Pflaume oder Pfirsich
- 40 g Schalotten in kleinen Würfeln
- 20 g Schnittlauch, fein geschnitten

Für die Soße

- 60 ml Kokosnussmilch
- 20 ml Saft einer grünen Zitrone

- 10 g gehackter Chili
- 5 g Salz

Die Doraden in kleine Würfel schneiden und mit allen Zutaten würzen.

Tatar nach Belieben mit Blüten, Radieschen, knackigem Grün oder Kirschtomaten dekorieren. Die Soße extra servieren.

Wichtiger Hinweis: Keinen Zitronen- oder Limettensaft hinzugeben, sonst wird der Fisch durch die Säure gegart und wir haben eine Ceviche und kein Tatar.





Drittgrößtes Amphitheater der Welt in El Djem

Küchenchef freundlicherweise zur Verfügung stellt. Tunesisches Lamm kombiniert er gekonnt mit Parmesan und Pistazien, serviert Skorpionfisch-Suppe von Fischen, die keine zwei Kilometer entfernt gefangen werden und auch der Show-Effekt darf nicht zu kurz kommen. So wird als Dessert ein Teller mit einem kleinen schwarzen Klecks gereicht, der erst nach einigen Minuten des Wartens gekostet werden darf und zunächst etwas Verwunderung hervorruft. Im Anschluss gibt es jedoch die Aufforderung, den Teller umzudrehen und auf der Rückseite ist eine Foie gras Crème brûlée versteckt.

Diese Gaumen- und Augenfreude, die man so nicht in Tunesien erwarten würde, werden von dem größten Weinangebot Tunesiens begleitet. Neben bekannten internationalen Rebsorten finden sich auch tunesische Weine, die definitiv nicht zu verachten sind. Die Geschichte des Weinbaus geht bis ins alte Karthago zurück. Das heutige tunesische Weinrecht



Komfortable und luxuriöse Zimmer im Four Seasons Hotel Tunis



Show Cooking wird im LTI Orangers groß geschrieben

folgt dem französischen Vorbild. So tragen 70% der Weine das französische AOC-Siegel und auch bei den Rebsorten lassen sich viele Verbindungen zu Frankreich erkennen.

Weiter geht es im Uhrzeigersinn an Tunesiens Küste. Nächster Halt ist Hammamet, idealer Ausgangspunkt, um verschiedene Ziele an der Küste anzusteuern. Die Hafenstädte Sousse und Monastir sowie die kleine Fischerstadt Mahdia sind von hier sehr gut erreichbar oder man besucht das drittgrößte Amphitheater der Welt in El Djem, das 238 n. Chr. errichtet wurde und



Eine große Auswahl frischer, lokaler Salate

dem großen römischen Vorbild nachempfunden ist. Hammamet selbst ist touristischer Dreh- und Angelpunkt, bietet kilometerlange Sandstrände, eine historische Medina und eine Vielzahl von Resorts.



Geräumige und moderne Zimmer im LTI Orangers

Das LTI Les Orangers Garden Villas & Bungalows wird von vielen als bestes Hotel Hammamets gesehen. Ein 2018 eröffnetes 5* All-inclusive-Strandresort, das durch sein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis besticht und sich so auch besonders für Familien eignet. Gäste schätzen den schönen Sandstrand und das ausgezeichnete Buffet-Restaurant, das seinesgleichen in Hammamet sucht. Kamel Groun, Executive-Chef, versteht es, lokale Spezialitäten dem in-

ternationalen Publikum schmackhaft zu machen.

Den zweiten Teil der Tunesien-Rundreise präsentieren wir Ihnen in der nächsten



Viele Möglichkeiten zum Verweilen in der weitläufigen Anlage

Ausgabe der **Gour-med**. Mit dem **Anantara Sahara Tozeur Resort & Villas** und der **L'Auberge de Tamezret** stellen wir die besten Hotels des weniger besuchten Südens von Tunesien vor.

Fotos: Alexander Pohlmann

<https://www.fourseasons.com/tunis/>
<https://orangersgarden.com>

Schlemmen im Paradies – ein Insider-Tipp



Langusten auf Patacones

Mathias Espinosa Knoche

Das Restaurant El Muelle De Darwin (Darwins Ankerplatz) auf der Galapagos-Insel Santa Cruz verwöhnt die Besucher nach aufregenden Begegnungen von Mensch und Tier mit köstlichen Gerichten

Ein wichtiger Aspekt vorab: Der berühmte britische Wissenschaftler Charles Darwin würde sich wahrscheinlich heute selber fragen, wo das nach ihm benannte Restaurant wohl liegt, hat er doch die Insel Santa Cruz nie betreten. Nun denn, man sollte es nicht immer so genau nehmen.

Wer heute die Galapagos-Inseln besuchen will, fliegt vom ecuadorianischen Festland auf die Insel Baltra, überquert mit einer Fähre den kleinen Itabaca-Kanal zwischen Baltra und der Nordseite der Insel Santa Cruz und fährt 45 Minuten Richtung Süden bis zur Hafenstadt Puerto Ayora. Sie ist der Bauchnabel des

Tourismus auf den Galapagos-Inseln. Ein paar Meter vom Fischpark an der Promenade Charles Darwin befindet sich das



Chefkoch Marco Bazan

Restaurant „El Muelle De Darwin“. Hier kann man sich seinen Gaumen mit einem guten ecuadorianischen Weißwein und lokalen Köstlichkeit verwöhnen lassen.

Kochen mit lokalen Produkten

Die Besitzer sind echte „Galapagueños“. Yandry Moreira, seine Frau Maria Del Mar und seine Schwiegereltern eröffneten das Restaurant im November 2018.

Yandry absolvierte als junger Bursche eine Lehre in der Gastronomie auf dem „Colegio Nacional Galapagos“ und sammelte danach viel Erfahrung in anderen Restaurants von Puerto Ayora. „Meine

Restaurant Muelle de Darwin





Yandry Moreira an der Nachtschtheke

Philosophie schreibt es uns vor, möglichst ausschließlich mit lokalen Produkten zu arbeiten, damit das Geld der Touristen auf den Inseln bleibt“, berichtet Yandry. Und so kauft er lokalen Fisch wie Zackenbarsche, Drachenköpfe, Schwertfische, Stachelmakrelen, Gelbflossen-Tunfisch und auch Baerenkrebse auf dem lokalen Fischmarkt. Von Farmen im Hochland bezieht er frisches Gemüse wie Brokkoli, Salat, Tomaten, Blumenkohl, Zucchini, Süßkartoffeln, Paprika, Kräuter und Obst.

Nach seinen zwei besten Hauptgerichten gefragt, schmunzelt Yandry und nennt das Filet der Stachelmakrele mit Süßkartoffel-Püree und Gemüse an einer Soße aus Kokosnussaft und Ginger sowie Langusten mit Patacones – gebratenen Kochbananen.

Vom Paradies umgeben

Mit solchen proteinreichen Leckerbissen im Magen sind Galapagos-Besucher mit genug Energie ausgestattet und für weitere Expeditionen gewappnet. Yandry empfiehlt ihnen zur Verdauung eine 40-minütige Wanderung zu einem der schönsten Strände Südamerikas – der Tortuga Bay. Dieser weiße, lange Strand wurde per Zufall von einer der ersten Touristengruppen im Jahr 1969 entdeckt. Große fette Meeresechsen schwimmen hier in die Wellen, um leckere Meeressalgen zu verschlingen. Eine Kajak-Tour in der ruhigen Mangrovenbucht lohnt sich. Dabei sieht man große Meeresschildkröten, Rochen und kleine Haie.

Ein weiterer Tipp für einen Spaziergang nach dem Essen ist ein kurzer Besuch der Charles-Darwin-Station. Die Wälder des Nationalparks ziehen hier kleine Riesen-

Meerechse am Strand Tortuga Bay



landschildkröten groß und schützen sie vor eingeführte Ratten, die den weichen Panzer der Jungtiere durchbeißen können.

Da sich die Insel Santa Cruz in der Mitte des Galapagos-Archipels befindet, kann man mit Tagestouren sowohl schöne Tauch- als auch Landexpeditionen zu den Nachbarinseln starten. Berühmte Tauchplätze voll mit Fischen, Rochen und Haien sind Gordon Rocks, Daphne Minor und

Was kann nach all dieser fantastischen Natur das Herz und den Magen eines Galapagos Besuchers erfreuen? Vielleicht ein lokales Galapagos-Bier, der Marken Endémica oder Darwin Stout. Auch das gibt es.

Über den Autor: Mathias Espinosa Knoche lebt seit 30 Jahren auf den Galapagos-Inseln. Er ist von Haus aus Journalist & Tauchlehrer und einer der besten Naturführer im Archipel.



Baby-Landschildkröten auf der Charles Darwin-Station

Mosquera. Auf der nördlichen Nachbarinsel Seymour leben große Kolonien von Fregattvögeln und Blaufußtölpeln. Plaza-Sur im Osten ist voller Landechsen und Seelöwen. Und schließlich ist auch die Insel Bartolomé nicht weit, berühmt für das Wahrzeichen der Galapagos-Inseln, den Pinnacle Rock, mit dem schönsten Aussichtspunkt und seinen einzigartigen Pinguinen.

Mathias Espinosa Knoche



Fotos: Mathias Espinosa Knoche

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

<https://www.elmuellededarwin.com/>



Eingang Hotel Stella Maris

Experten und Sammlern bestaunt und bewundert werden.

Das beliebte Portugiesen-Viertel ist der Ankerplatz des Hotels. Das Viertel genießt den Ruf, ein Stückchen portugiesischen Lebensstil mit sehr guter Gastronomie anzubieten. Die vielen Bars, Restaurants und urtümlichen Kneipen sind ein Teil der Szene.

Das Hotel ist bei Hamburg-Besuchern nicht nur wegen seiner perfekten Lage so beliebt, auch die Übernachtungspreise sind für Weltstädte wie Hamburg äußerst günstig. Zimmer gibt es schon ab ca. €

Hotel STELLA MARIS Hamburg

Place to be für
Citybesucher

Gour-med

Die Welthandelsmetropole und alte Hansestadt, seit eh und je bei Touristen ein beliebtes Städtereiseziel, ist ohne Pandemie bedingte Auflagen zu besuchen. Pflichtbesuche für jeden, der nach Hamburg kommt, sind die Landungsbrücken. Wer maritimes Ambiente liebt, wohnt im Hotel Stella Maris, ein Mitglied der Raphael Hotel Gruppe.

Das Haus liegt direkt im Hafenviertel in unmittelbarer Nähe der U/S-Bahnstation Landungsbrücken. Die Lage des Hotels ist der ideale Ausgangspunkt für die bedeutendsten Besuchermagneten wie Elbphilharmonie, Reeperbahn, Fischmarkt,



Der kleine Garten lädt zum Relaxen ein



Beliebteste Zimmerkategorie, die Captain's Class

Speicherstadt und weitere Sehenswürdigkeiten.

Seit Mitte der 1950er-Jahre war das Stella Maris für Seefahrer aller Nationen und Dienstgrade als Seemannsheim eine wichtige Anlaufstelle, um preiswert zu übernachten. Seit 2005 ist es nach umfangreicher Renovierung ein gepflegtes 3 Sterne-Hotel mit modernen hellen Zimmern, die gemütlichen Komfort bieten. Ganz der Geschichte des Hauses verbunden findet man überall maritime Hinweise, die an Seefahrerzeiten erinnern sollen. Schon in der Lobby trifft man auf eine große Zahl maritimer Raritäten die von

90,- und ein reichhaltiges Frühstück wird für € 13,- angeboten.

Das Hotel STELLA MARIS ist eine empfehlenswerte Alternative für alle, die im Zentrum - aber ruhig - übernachten möchten, ohne auf den gewohnten Komfort verzichten zu müssen.

Fotos: Hotel Stella Maris

Hotel Stella Maris
Reimarusstr.12
20459 Hamburg
Info@stellamaris-hamburg.de
www.stellamaris-hamburg.de

The David Kempinski eröffnet an Tel Aviv's Strandpromenade

Kempinski Hotels bringt 125 Jahre europäische Luxushotellerie nach Tel Aviv

Kempinski Hotels heißt in seinem neuesten und weltweit 80. Hotel, dem The David Kempinski Tel Aviv, die ersten Gäste in Israel willkommen. Das von Feigin Architects entworfene 34-stöckige Hochhaus mit 250 Zimmern und Suiten eröffnet passend zur Wiederöffnung der israelischen Grenzen für den internationalen Tourismus vor wenigen Wochen. Mit erstklassigem Fünf-Sterne-Service à la Kempinski wird das The David Kempinski Tel Aviv zweifellos zum Maßstab für das Angebot an Luxushotels in der Stadt werden.



Zu den Highlights des Hauses gehören 56 große Suiten, die mit raumhohen Fenstern einen herrlichen Blick auf das Mittelmeer bieten. Darunter befindet sich auch die größte Triplex-Penthouse-Suite in ganz Tel Aviv mit einer Fläche von mehr als 370 m² und einem Panoramablick durch sechs Meter hohe Fenster. Das Penthouse verfügt über zwei Schlafzimmer mit eigenem Bad, einen Wohn- und Essbereich, einen Fitnessraum und eine private Terrasse mit einem 10 Meter langen Infinity-Pool, der den Himmel mit dem Horizont verschmelzen lässt.

Unter der Leitung des preisgekrönten Küchenchefs Mor Cohen kann sich der Gast in fünf unterschiedlichen, koscheren Restaurants kulinarisch verwöhnen lassen: Im Sereia Restaurant, einem gehobenen Fischrestaurant mit fangfrischem Angebot; in der Sereia Lounge, die ein gesundheitsorientiertes Menü

und köstliches Gebäck anbietet; in der Horizon Lounge im 22. Stock, die Gästen ausgewählter Zimmer und Suiten zur Verfügung steht und in der rund um die Uhr Speisen serviert werden; an der Pool Bar, die leichte Snacks und erfrischende Getränke mit Blick auf Infinity-Pool und Mittelmeer offeriert; und in der Common Bar, einem Zwei-in-Eins-Barkonzept, das eine Zigarrenbar der Marke Cohiba Atmosphäre sowie Israels erste House of Macallan Whisky Bar umfasst.

Die Dachterrasse mit Privatpool ist tagsüber den Gästen der Signature Suites vorbehalten – ab Juli 2022 verwandelt diese sich am Abend in das Cloud51 Restaurant und Bar.

Im Herzen des „tayelet“ (wie die Uferpromenade von Tel Aviv auf Hebräisch genannt wird) gelegen, befindet sich das neue Luxushotel nur wenige Schritte von den Outdoor Sport- und Wasseraktivitäten der Stadt entfernt, wo Gäste vom Standup-Paddling über Surfkurse bis hin zu Fahrradtouren oder Yogakursen ein umfassendes Angebot erwartet. Das The David Kempinski Tel Aviv hat einen direkten Zugang zum Strand.

„Mit der Eröffnung des 80. Hotels und der Ankunft in einer der aufregendsten Destinationen der Welt, setzt das The David Kempinski Tel Aviv einen weiteren Meilenstein für die Marke Kempinski“, so General Manager Guy Klaiman. „Es verbindet die Kempinski Tradition von exzellentem Service, entspanntem Luxus und hervorragender europäischer Gastfreundschaft mit unserer unverwechselbaren Herzlichkeit und Innovation. Unser Ziel ist es, unseren Gästen ein Zuhause zu bieten, in das sie bei jedem Besuch in der Stadt gerne zurückkehren werden.“

Foto: Alexander Maistern

Weitere Informationen gibt es unter www.kempinski.com/tel-aviv

Die Geschichte der Traube Tonbach

Begann 1789 mit einer kleinen Schänke, am 8. April 2022 wurde an gleicher Stelle ein ganz neues Kapitel aufgeschlagen, die Eröffnung des Stammhauses an historischer Stätte. Die neue Schwarzwaldstube unter der Regie von Torsten Michel steht den Gästen wieder zur Verfügung. Gleichzeitig erhält die Gourmetküche von Florian Stolte, neben neuen Räumlichkeiten auch einen neuen Namen „1789“. Und ein ganz neues à la Carte Restaurant mit schwäbisch-badischer Küche „Das Schatzhauser“, wird ebenfalls eröffnet.

Torsten Michel und Florian Stolte



4 Sterne bestätigt!

Mit der diesjährigen Ausgabe verleiht der Guide Michelin erneut drei Sterne an die Schwarzwaldstube unter der Regie von Küchenchef Torsten Michel sowie einen Stern an das Team von Küchenchef Florian Stolte.

Dieter Müller zu Gast

Zwei ganz besondere Gastspiele für Gourmets dürfen wir Ihnen auch noch ans Herz legen: am **3. Mai** und am **27. September** beehrt Dieter Müller mit seiner Kochkunst das Restaurant Silberberg – und auch dafür werden attraktive Arrangements für Gäste zusammengestellt.



Fotos: Traube Tonbach

www.traube-tonbach.de

Hamburg

Experteninterview Marie-Chantal Wüstefeld – Fontenay Spa

Seit August 2020 ist sie das Gesicht des Fontenay Spa: Marie-Chantal Wüstefeld. Die gebürtige Göttingerin leitet den großzügigen Fontenay Spa im sechsten Stock des Luxushotels an der Hamburger Außenalster. Hier berichtet sie über aktuelle Entwicklungen im Spa-Bereich und über den Stellenwert von Wellness in Pandemiezeiten.

Warum ist Wellness in diesen Zeiten wichtiger denn je?

Hinter uns allen liegt eine herausfordernde Zeit und durch die damit verbundenen Einschränkungen sind die erholsamen und kraftspendenden Momente kostbarer denn je. Der Umgang mit den eigenen körperlichen und geistigen Ressourcen sowie das Bedürfnis nach Nähe ist viel bewusster geworden. Wir reflektieren noch stärker ‚Was brauche ich?‘, ‚Was ist mir wichtig?‘. Es gibt eine große Sehnsucht nach den kleinen Auszeiten zwischendurch, die Körper und Seele im Gleichgewicht halten und helfen, neue Kräfte zu tanken.

Was macht für Sie den Fontenay Spa besonders?

Vom ersten Moment an hat ich mich die besondere Atmosphäre hier im sechsten Stock des The Fontenay begeistert: Der wunderbar entschleunigende Blick auf die Außenalster und die grüne Nachbarschaft, die mit viel Liebe zum Detail gestalteten Ruheräume, die warmen Farben und die hochwertigen und sorgsam ausgewählten Materialien sowie der hochwertig ausgestattete Fitnessraum mit Geräten der Marke TechnoGym. Beim Schwimmen im 20 Meter langen Infinity-Pool schweift der Blick über die Alster und man fühlt sich ein bisschen von der Welt entrückt. Das Herzstück des 1000 qm² Spa sind unsere exzellent ausgebildeten

Mitarbeiter, die mit viel Leidenschaft ein besonderes Gästelerlebnis schaffen.

Welche Wellness-Trends sehen Sie für das Jahr 2022?

Der veränderte Umgang mit Ressourcen und Nachhaltigkeit hat den Fokus wieder verstärkt auf die Ganzheitlichkeit der Spa-Kultur gelenkt: Achtsamkeits-Trainings und Meditationskurse, individuelle Fitnessstrainings sowie die immer effizientere Weiterentwicklung von Clean Beauty sind ein wichtiger Bestandteil dieser Entwicklung.

Welche Hygienemaßnahmen werden derzeit zusätzlich im The Fontenay Spa getroffen?

Sauberkeit und Hygiene sind zu allen Zeiten essenzielle Faktoren, welche durch



Marie-Chantal Wüstefeld

die Möglichkeit, feste Zeitfenster für die Wohlfühlzeit im Spa zu reservieren. Zwischen diesen wird der gesamte Spa intensiv gereinigt und desinfiziert.

Wie können Hamburger Gäste aktuell den Fontenay Spa für sich nutzen?

Die Möglichkeit des Day-Spa-Besuchs bieten wir leider auf Grund der aktuellen Situation nicht an. Unser Fontenay Spa ermöglicht jedoch auch für unsere Hamburger Gäste mit herrlichen Körper- & Gesichtsanwendungen erholsame Momente und einen behaglichen Rückzugsort, so dass Energiereserven schnell aufgefüllt werden können und Körper und Geist wieder in Balance gebracht werden. Entspannte Stunden, fernab des hektischen Alltags, lassen sich in unserer 50 Quadratmeter großen Private Spa Suite erleben. Ausgestattet ist der in warmen Tönen gehaltene Raum mit einem einzigartigen Panoramablick über Hamburg,



Rooftop Pool mit Blick auf die Alster

Corona einen noch höheren Stellenwert erlangt haben. Ich bin mir sicher, dass uns auch weiterhin eine gewisse Distanz wichtig sein wird, damit wir uns wohlfühlen, wenn viele Menschen auf engem Raum zusammenkommen. Aus diesem Grund bieten wir unseren Hotelgästen

einer Sauna (90°C), einem Dampfbad (45°C), Whirlpool, Wellnessdusche sowie komfortablen Ruhemöglichkeiten.

Fotos: Fontenay Hamburg

www.thefontenay.com

Looking for the perfect food

Unterwegs in den Anbaugebieten für Olivenöl entdeckt man kulinarische Schätze von Seltenheitswert

Die Geschmacksvielfalt von Olivenölen mit geschützter Ursprungsbezeichnung ist so unterschiedlich wie beim Wein. Vom Feld bis zur Flasche bestimmen spezifische Regeln einer jeden g.U die Produktion. Sorten, Kulturtyp, Bewirtschaftung oder Erntedatum – alles ist im Pflichtenheft genau angegeben, um die geschützte Ursprungsbezeichnung zu beanspruchen. Daraus ergeben sich die spezifischen Geschmacksmerkmale jeder geschützten Ursprungsbezeichnung. Da die Vielfalt der europäischen Olivenproduktion enorm ist, erhält man in Delikatessenläden nur eine Auswahl. Wer in das Universum der Olivenöle und -Produkte eintauchen möchte, macht sich am besten auf den Weg in die Anbaugebiete. Zu unterschiedlichen Jahreszeiten trifft man dabei auf verschiedene Produktionsstufen. Von der Blüte bis zur Ernte gewinnt man dabei einen Einblick vor Ort über die qualitativen



Olivenhain in Südfrankreich

Merkmale einer jeden g.U. Wir stellen hier eines der französischen Anbaugebiete vor.

Alpilles und Vallée des Baux de Provence

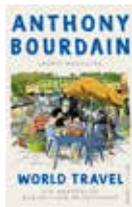
Im Nordwesten des Departements Bouches-du-Rhône befinden sich die Alpilles und das Vallée des Baux-de-Provence. In dieser Gegend mit authentischem Charme werden folgende Produkte hergestellt: Huiles d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U. – intensiver Geschmack, Huiles d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U. – olives mûrées (gereifte Oliven) – ursprünglicher Geschmack, Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence g.U. (schwarze Tafeloliven) und Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence g.U. (Grüne Tafeloliven in spezieller Salzlake)

Fotos: Jérôme Liegois/France Olive, Magali Ancenay/France Olive



Pesto Genovese

Mehr Informationen
www.lookingfortheperfectfood.eu/de



Geständnisse eines Globetrotters: Die Welt neu entdecken mit dem Küchenchef

World Travel

Ein gnadenlos subjektiver Reiseführer

Anthony Bourdain und Laurie Woolever
Ullstein
576 Seiten, 24,99 Euro
ISBN: 978-3-86493-197-0

Anthony Bourdain war Zeit seines Lebens ein wahrer Globetrotter und hat mehr von der Welt gesehen als sonst jemand. Seine Reisen führten den Spitzenkoch und Gourmet von seiner Heimatstadt New York in die aufregendsten und entlegensten Winkel dieser Erde: nach Borneo in ein Holz-Langhaus mit traditioneller Stammes-Bemalung, in die betörenden Feucht- und Trockensavannen Tansanias, in die Einsamkeit von Omans „Leerem Viertel“, dem größten Sandmeer der Welt – und vielen weiteren Traumorten und pulsierenden Metropolen. In diesem posthum veröffentlichten Werk versammelt Anthony Bourdain seinen mehr als reichen Reise-Erfahrungsschatz und liefert eine gleichermaßen geistreiche wie praktische Gebrauchsanweisung für die ganz persönlichen Lieblingsorte des Küchenchefs. Ein faszinierender und inspirierender Reiseführer, inklusive kulinarischer Empfehlungen!

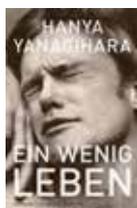


Kochtrend Fermentation

Das Noma-Handbuch Fermentation

René Redzepi und David Zilber
Antje Kunstmann
456 Seiten, 40,00 Euro
ISBN: 978-3-95614-293-2

Fermentation hat sich zum wichtigsten, spannendsten – und gesündesten – Kochtrend entwickelt. Dieses Handbuch zur Fermentation aus dem Forschungslabor und der Küche des Noma ist ein Grundlagenwerk, das neue Maßstäbe setzt. Im Noma – dem derzeit einflussreichsten Restaurant der Welt – enthält jedes einzelne Gericht etwas Fermentiertes: einen spritzigen Schuss Essig, Miso, das für volles, rundes Aroma sorgt, einen explosiven Tropfen Garum oder schwarzen, fermentierten Knoblauch mit seiner intensiven Süße. Die Fermentation ist, wie Noma-Chef René Redzepi sagt, das Fundament des außergewöhnlichen Aromenspektrums des Restaurants.



Epos über Trauma, menschliche Güte und Freundschaft als wahre Liebe

Ein wenig Leben

Hanya Yanagihara
Piper
896 Seiten, 30,00 Euro
ISBN: 978-3-546-10051-9

„Ein wenig Leben“ handelt von der lebenslangen Freundschaft zwischen vier Männern in New York, die sich am College kennengelernt haben. Jude St. Francis, brillant und enigmatisch, ist die charismatische Figur im Zentrum der Gruppe – ein aufopfernd liebender und zugleich innerlich zerbrochener Mensch. Immer tiefer werden die Freunde in Judes dunkle, schmerzhafteste Welt hineingesogen, deren Ungeheuer nach und nach hervortreten.



Eine köstliche literarische Feier der Genussfreude und Gastfreundschaft

Babettes Gastmahl

Tania Blixen
Manesse Verlag
120 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-7175-6001-2

Die Französin Babette hat es ins norwegische Dörfchen Berlevaag verschlagen, wo sie jahrein, jahraus ihren Dienst im Haushalt der Pfarrerstöchter Philippa und Martine tut. Dabei ahnen ihre Herrinnen nicht, welches Talent in ihr schlummert: Menschen mit ihren Kochkünsten glücklich zu machen. Babette war ehemals die gefeierte Meisterköchin eines Gourmettempels, des Pariser «Café Anglaises». Doch für Schwelgereien und sublimen Genüsse scheint im hohen pietistischen Norden niemand einen Sinn zu haben. Bis Babette eines Tages in der Lotterie gewinnt und die Damen samt Gästeschar zu einem echt französischen Festmahl lädt.

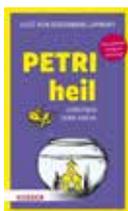


Eine aufrüttelnde Reise ins Herz der deutschen Finsternis

Der Ausflug

Dirk Kurbjuweit
Penguin Verlag
192 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-328-60171-5

Amalia, Josef, Gero und Bodo, Freunde seit Kindheitstagen, haben sich zu einer sommerlichen Kanutour verabredet. Kaum sind sie an ihrem Ausflugsziel angekommen, verdichten sich die Anzeichen, dass sie hier nicht willkommen sind. Vor allem Josef, der schwarz ist, bekommt die Ablehnung von Menschen zu spüren, die aus Prinzip gegen alles Fremd-Aussehende sind. Doch soll man sich von ein paar ewiggestrigen Provinzler einschüchtern lassen? Einfach klein beigeben? – Amalia, Josef, Gero und Bodo entscheiden sich dafür, zu bleiben. Alle ahnen, dass dieser Ausflug kein gutes Ende nehmen wird.



Deutschlands lustigster Seelsorger über Christsein in der Zukunft

Petri heil

Christsein ohne Kirche

Lutz von Rosenberg Lipinsky
Verlag Herder
176 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-451-39034-0

Der Mitgliederschwund der Kirchen ist massiv. Christen fragen sich: Wie sollen wir ohne sie überleben? Ist das das Ende? Folgt dann das jüngste Gericht? Lutz von Rosenberg Lipinsky gibt den Ketzer und fragt: Kann das Ende der Institution nicht der Beginn einer neuen Bewegung sein!? Statt den Untergang des Abendmahls zu beweinen, erinnert der Kabarettist daran, wie viele Sorgen und Nöte die Kirchen ihrerseits bereitet haben. Wie oft man sich rechtfertigen musste, anstatt einladen zu können. Stellen wir uns vor: Wie man die richtigen Fragen stellt und sich nicht immer nur selbst infrage stellen lassen muss. Wie man sammelt, ohne Steuern abzubuchen. Wie man Menschen fischt – nicht nur im Netz. Das Kirchenschiff sinkt – wir machen den Freischwimmer!



Eine Geschichte, düster und voller Komik, über Intrigen, Liebe und Verrat

Die Verschwörung der Krähen

Markus Gasser
C.H. Beck
238 Seiten, 23,00 Euro
ISBN: 978-3-406-78150-6

Am Ufer der Themse finden Kinder beim Spielen die Leichenteile des größten Verbrechers im britischen Königreich, und nur einer weiß, wie sie dort hingelangt sind ... London besteht um 1700 aus zwei Städten, in beiden regiert die Gewalt. In der Unterwelt kämpfen Einbrecher und Auftragsmörder um die Vorherrschaft, am Hof streiten sich Minister und Aristokraten. Alles untersteht der Kontrolle Queen Anne Stuarts, religiös und politisch Andersdenkende werden zu Staatsfeinden erklärt, zum tödlichen Pranger verurteilt und weggesperrt im gefürchtetsten Kerker Europas, Newgate Prison.



Über Freundschaft, Liebe und einen tückischen Verrat

Der Feuerturm

Catalin Dorian Florescu
C.H. Beck
358 Seiten, 25,00 Euro
ISBN: 978-3-406-78148-3

Als er 1892 errichtet wird, ist der Feuerturm von Bukarest das höchste Gebäude der Stadt. 1989, beim Aufstand gegen die kommunistische Diktatur, ist er es längst nicht mehr, aber er war Zeuge eines ereignisreichen Jahrhunderts. Victor Stoica, der Ich-Erzähler dieses Romans, dessen Familie seit Generationen Feuerwehrmänner stellt und beim Turm lebt, ist der erste, der mit dieser Tradition bricht. Aber sein Leben, das von einem tückischen Verrat gebrandmarkt ist, steht doch ganz im Zeichen des Turms ...



Ein Thriller über ein gefährdetes Europa am Rande eines zweiten Kalten Krieges

Der Tallinn-Twist

Thomas Hoeps und Jac. Toes
Unionsverlag
320 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-293-00575-4

Erst ein Jahr arbeitet Marie Vos bei der Anti-Betrugseinheit der EU in Brüssel, aber ihre Erfolge bringen ihr schon einen Karrieresprung ein: Die Security-Abteilung rekrutiert sie für einen Spionagefall in der hart umkämpften Wasserwirtschaft, der den Abschluss eines Vertrags in Tallinn gefährdet. Wirtschaftsspionage, außereuropäische Geheimdienste, ein Inside-Job? Schon die erste Festnahmeaktion wird auf rätselhafte Weise vereitelt, und in Estland tauchen skrupellose Gegner auf. Undercover reist Marie Vos mit dem internationalen Verhandlungsteam nach Tallinn, während ihr Geliebter in Brüssel heimlich auf eigene Faust ermittelt.



Geschichte einer innigen Freundschaft

Wie Staub im Wind

Leonardo Padura
Unionsverlag
528 Seiten, 26,00 Euro
ISBN: 978-3-293-00579-2

Während in Berlin die Mauer fällt, kommt in Havanna das Leben zum Stillstand. Das Einzige, was alle im Übermaß besitzen, ist Zeit. Verbunden durch den Durst nach Leben findet sich eine verschworene Gemeinschaft zusammen, der »Clan«. In ihrer Mitte die kämpferische Elisa, Clara, ruhig und liebevoll, und Irving, mit seiner Fähigkeit zu uneingeschränkter Hingabe. Ein altes Haus, durchzogen von vielfarbigem Licht und dem Duft nach Kaffee und Rum, wird zum Zufluchtsort. Hier kommen sie alle zusammen, feiern, streiten, trinken, lesen, begehren. Doch der Clan zerbricht, zerstreut sich in alle Himmelsrichtungen. Erst Jahrzehnte später, mit dem Fund eines vergilbten Fotos, beginnen sich die unter der Zeit begrabenen Geheimnisse der einst so engen Freunde zu lüften.



Geschichte durch Erinnerungen vermittelt

Wir sind nur noch wenige

Erinnerungen eines hundertjährigen Ritchie Boys

Guy Stern
Aufbau
304 Seiten, 23,00 Euro
ISBN: 978-3-351-03943-1

Im Zweiten Weltkrieg baut die US-Armee in Camp Ritchie, Maryland, eine schlagkräftige Truppe zur Feindaufklärung auf. Dazu zieht sie auch deutsch-jüdische Flüchtlinge aus Europa heran, die man später Ritchie Boys nannte. Für den jungen Emigranten Guy Stern, der durch seine Flucht vor den Nazis als Einziger aus seiner Familie den Holocaust überlebte, beginnt in Camp Ritchie die aufregendste und prägendste Zeit seines Lebens. Bei der Invasion in der Normandie betritt Guy Stern erstmals wieder europäischen Boden, um deutsche Kriegsgefangene zu verhören. Nach dem Krieg macht Guy Stern eine Karriere als weltweit renommierter Germanist, der sich der Exilliteratur und dem Holocaust widmet und zu einem Brückenbauer zwischen Deutschland und den USA wird.



Eine Diplomatin verliert den Glauben an die Diplomatie

Die Diplomatin

Lucy Fricke
Claassen
256 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-546-10005-2

Fred ist eine erfahrene und ehrgeizige deutsche Konsulin. Eine Frau, die eigentlich nichts aus der Ruhe bringt, überall und nirgends zu Hause. Dann jedoch, in Montevideo, scheitert sie erstmals in ihrer Karriere. Sie wird versetzt ins politisch aufgeheizte Istanbul, ihrer bisher größten Herausforderung. Zwischen Justizpalast und Sommerresidenz, Geheimdienst und deutsch-türkischer Zusammenarbeit, zwischen Affäre und Einsamkeit stößt sie an die Grenzen von Freundschaft, Rechtsstaatlichkeit und europäischer Idee. In ihrem neuen Roman erzählt Lucy Fricke von einer Diplomatin, die den Glauben an die Diplomatie verliert.

Was ist gesundes Trinkwasser? Die 8 wichtigsten Parameter!

Wasser (aber gesundes!) zu trinken ist essentiell für ein starkes Immunsystem! Aber woher wissen wir, welches Wasser gesund ist bzw. auf welche Parameter man bei Trinkwasser besonders achten sollte?

Leider gibt es dafür nicht wirklich gute Vorgaben von der Gesetzgebung und auch die Kennzeichnungspflicht ist erschreckend lax.

Daher hier einige vielleicht interessante Fakten der Familie Muhr: Wasserexperten, die sich seit über 20 Jahren intensiv mit dem Thema Trinkwasser beschäftigen:

Acht Kernparameter für gesundes Trinkwasser:

Alle acht Kernparameter erfüllt zwar nur das Hallstein Wasser der Familie Muhr,



aber die Parameter geben auch allgemein gute Hinweise, auf was man bei seiner Wasserwahl achten sollte. Nur besonders reines Wasser hilft dem Körper, sich von Giftstoffen zu reinigen und unterstützt zudem das Immunsystem, was zu einem

verringerten Risiko an Entzündungen und anderen Gesundheitsproblemen führt.

1. Niedrige Austrittstemperatur an der Quelle

Tiefbrunnen mit niedrigen Austrittstemperaturen produzieren saubereres Wasser d.h. aufgrund der niedrigen Temperatur wird das Wasser nicht von Bakterien verunreinigt. Im Idealfall sollte die Austrittstemperatur unter 7 Grad Celsius liegen. Hallstein Wasser kommt aus 214 Meter Tiefe mit einer Austrittstemperatur von kühlen 5,6 Grad Celsius.

2. Hohe natürliche Alkalität

Ein alkalischer pH-Wert im Trinkwasser trägt dazu bei, den pH-Wert des Körpers wieder auf den neutralen Wert (7) zu bringen und saure Elemente auszuglei-

chen. Ein ideales Trinkwasser hat einen alkalischen pH-Wert zwischen 8 und 9. Der pH-Wert von Hallstein Wasser beträgt 8,3. Eine Übersäuerung im Körper führt zu Sauerstoffmangel im Blut, was wiederum Antriebsschwäche, Müdig-



keit, Muskelschmerzen und Gelenksbeschwerden auslösen kann. Ein Wert über 9,5 lässt den Körper wiederum zu viele Säure bilden. Störungen des Säure-Basen-Haushalts können schwerwiegende Folgen für die Gesundheit haben, daher ist gerade ein idealer pH-Wert wichtig für einen gesunden Organismus.

3. Niedriger Natriumgehalt

Um die Sicherheit von Säuglingen und die Vermeidung von Bluthochdruck bei Erwachsenen zu gewährleisten, muss das Trinkwasser natriumarm sein mit einem Gehalt von 1 mg / l oder weniger. Hallsteinwasser hat nur 0,15 mg / l.

Laut der WHO (World Health Organisation) sollte man nicht mehr als 5g Kochsalz pro Tag zu sich nehmen. Dieser Wert wird meistens schon durch die Ernährung stark überschritten. Daher sollte der Natrium-Wert im Wasser sehr niedrig sein, gerade wenn man bedenkt, dass man am Tag 1,5 – 2 Liter trinken sollte.

4. Hoher Gehalt an gelöstem Sauerstoff

Ein Gehalt von 10 mg / l oder mehr an gelöstem Sauerstoff verleiht dem Wasser einen frischen Geschmack. Der Sauerstoffgehalt von Hallstein Wasser beträgt 10,8 mg / l. Ein hoher Gehalt an gelöstem Sauerstoff bedeutet auch Reinheit und die Wahrscheinlichkeit, dass der Kohlenstoff-Wert niedrig ist.

5. Niedriger organischer Kohlenstoffgehalt (TOC)

Der organische Kohlenstoffgehalt im Wasser wird als Maß für seine Reinheit verwendet, da es das wichtigste Summenparameter für die Beurteilung der organischen Belastung vom Wasser ist. Das Risiko, dass sich Bakterien im Wasser bilden, ist höher, je mehr Kohlenstoff enthalten ist. Im Trinkwasser sollten höchstens 0,15 mg / l an organischem Kohlenstoff vorhanden sein. Der Kohlenstoff-Wert von Hallstein Wasser beträgt nur 0,09 mg / l.

6. Niedriger Nitratgehalt

Ein zu hoher Anteil an Nitrat im Wasser ist vor allem für Säuglinge gesundheitsschädigend. Der Nitratanteil sollte daher unter 10 mg / l liegen. Der Nitratgehalt von Hallstein Wasser beträgt nur 1,83 mg / l und ist somit unbedenklich. Nitrat an sich ist für Erwachsene nicht schädlich, jedoch wird es gefährlich, wenn bestimmte Darmbakterien Nitrat zu Nitrit umwandeln oder wenn sich Nitrosamine, die als krebserregend gelten, bilden. Daher sollte der Nitrat-Gehalt im Wasser immer so niedrig wie möglich sein.

7. Mäßiger Gehalt an gelösten Feststoffen

Sowohl ein zu hoher Gehalt (über 300 mg / l) als auch Werte unter 50 mg / l an gelösten Feststoffen können gesundheitsschädigend sein. Trinkwasser soll den Körperzellen hauptsächlich als Vehikel zum Transport von Nährstoffen und Abbauprodukten dienen, denn die Mineralien und Spurenelemente beziehen der Organismus hauptsächlich aus der Nahrung. Daher ist Wasser mit einem niedrigen Gehalt an gelösten Feststoffen gesünder. Hallstein Wasser enthält 84 mg / l an gelösten Feststoffen.

8. Ausgeglichenes Verhältnis von Kalzium und Magnesium

Der Körper nimmt Kalzium im Verhältnis von 2 zu 1 mit Magnesium auf. Mit Kalzium beworbene Wasser ohne das entsprechende Magnesium sind daher

unwirksam oder entziehen dem Körper sogar Kalk. Hallstein Wasser hat das ideale Verhältnis von 2 zu 1. Kalzium und Magnesium brauchen sich im Doppelpack. Denn Magnesium aktiviert Vitamin D, das wichtig ist für die Kalziumresorption im Darm. Daher ist Magnesium das Schlüsselineral für die Knochengesundheit.

Das artesische Wasser von Hallstein, das Ergebnis einer jahrelangen Suche nach dem besten Trinkwasser erfüllt alle diese



acht Anforderungen und ist daher sicher das qualitativ hochwertigste und nachhaltigste Wasser auf dem Markt. Übrigens sind auch viele Spitzensportler von der gesundheitsfördernden Wirkung von Hallstein Wasser überzeugt.

Familie Muhr: wie sie Wasserexperten wurden und ihre besondere Wasser Story

Bereits 1999 verschieden sich Elisabeth und Karlheinz Muhr mit ihren Kindern Stephanie, Phillip und Alexander der Frage „was macht gesundes Trinkwasser aus“. Eigentlich wollte die Austro-Amerikanische Gründerfamilie von Hallstein Wasser gar keine Wasserfirma starten, sondern nur für sich als Familie Entzündungen im Körper, die durch die tägliche Nahrungsaufnahme wie Zucker, Kohlenhydrate und chemische Zusätze (Haltbarkeitsmittel) entstehen, vermeiden. Daher entschlossen sich die Muhrs mit Ärzten und Nahrungsexperten die Eigenschaften von Wasser, die besonders wirksam für die Gesundheit sind, herauszufinden.

Es wurde ein immer umfangreicheres Projekt für die gesamte Familie, aus dem sich besonders acht Kernparameter für die Definition der Trinkwasserqualität herauskristallisierten. Mit diesen Erkenntnissen wurden handelsübliche Wasser getestet (bis heute hat die Familie Muhr über 4.000 Wasser analysieren lassen.)

Doch das Ergebnis war nicht gut: Alle erhaltlichen Wasser – ob aus dem Wasserhahn oder dem Geschäft – wurden chemisch und mechanisch verändert.

Daher beauftragte die Familie Muhr Hydrogeologen eine entsprechende Quelle zu finden. In der österreichischen Gemeinde Obertraun in der Dachsteinregion wurden sie 2016 fündig. Die geologische Kalkstein-Struktur in Kombination mit der glazialen Verschiebung der Quelle ist weltweit eine Rarität. Das Wasser ist quantitativ limitiert, da das Wasser unter Eigendruck, spricht artesisch, aus großer Tiefe an die Oberfläche in den Quellschloß kommt und dabei saisonal variiert.

Das Hallstein Artesian Water der Familie Muhr wird einfach von der Natur perfektioniert: ungefiltert, unbehandelt, nicht erhitzt oder gepumpt und ist somit das oder eines der reinsten Natur-Wasser der Welt.

Fotos: Hallstein Water

<https://www.hallsteinwater.com/>

Zulassung eines neuen, nicht-steroidalen Mineralokortikoidrezeptor-Antagonisten (MRA) ohne endokrine Nebenwirkungen (Finerenon) in der Europäischen Union

MRA sind für die Therapie des Primären Hyperaldosteronismus, der schweren Hypertonie und der Herzinsuffizienz essentielle Medikamente. Der wichtigste MRA ist immer noch Spironolacton, ein Steroid mit zusätzlich stimulierender Wirkung auf den Progesteron-Rezeptor und antiandrogener Wirkung. Diese Nebeneffekte führen bei Frauen vor der Menopause und bei Männern bei höherer Dosierung oft zu unangenehmen unerwünschten Arzneimittel-Wirkungen (UAW). Ein weiterer steroidaler MRA, Eplerenon, hat diese UAW nicht, ist aber in Deutschland nur für Patienten mit Herzinsuffizienz nach Myokardinfarkt zugelassen.

In den USA und der EU wurde am 9. 7. 2021 bzw. 21. 2. 2022 der MRA Finerenon (Kerendia®) der Firma Bayer für die Zusatzbehandlung von Patienten mit diabetischer Nephropathie zugelassen. MRA's gehören in den Leitlinien bisher noch nicht zu den generell empfohlenen Medikamenten bei Niereninsuffizienz und Diabetischer Nephropathie, obwohl sie die Proteinurie deutlich reduzieren (1). Finerenon ist ein von Dihydropyridinverbindungen (wie z.B. Amlodipin) abgeleiteter hochpotenter MRA ohne die unerwünschten UAW von Spironolacton.

In der FIDELIO-DKD-Studie (2) wurden 5734 Patienten mit Diabetischer Nephropathie (eGFR 25-74 ml/min/1,73 qm KOF) mit Finerenon (10-20 mg / Tag) oder Placebo (zusätzlich zu antihyperglykämischer Therapie, ACE-Hemmern oder Sartanen und ggf. Diuretika) behandelt. Primärer Endpunkt waren dauerhafte Abnahme der eGFR um mind. 40 % und Tod aus renaler Ursache im Verlauf von 2.6 Jahren. Sekundäre Endpunkte waren kardiovaskuläre (CV) Ereignisse, CV Tod und Krankenhaus-aufnahmen. In der Sicherheitsanalyse

spielte Hyperkaliaemie eine besondere Rolle.

Ergebnisse: Der primäre Endpunkt trat bei 17,8 % der Verum- und bei 21,1 % der Placebo-Patienten ein ($p < 0.001$), ein sekundärer Endpunkt bei 13 % bzw. 14,8 % ($p = 0.03$). Von den Einzelkomponenten des primären Endpunktes war nur die geringere Abnahme von eGFR unter Finerenon grenzwertig signifikant.

Kommentar des Referenten

Finerenon wird es nicht ganz leicht haben, sich bei der einzigen bisher zugelassenen Indikation (Diabetischer Nephropathie) und vermutlich hohen Preisen gegen Spironolacton zu behaupten, weil letzteres, falls indiziert, sehr selten höher als mit 25 oder 50 mg /Tag dosiert werden müsste, so dass mit den o.g. UAW nicht zu rechnen ist. Finerenon wurde bereits mit günstigen Ergebnissen in Studien an Patienten mit Herzinsuffizienz untersucht (3, 4). Leider scheint es bisher keine Studien mit Finerenon zur Behandlung von Primärem Hyperaldosteronismus (PHA) oder der refraktären Hypertonie zu geben. Hier wäre die Verfügbarkeit eines ggf. auch hoch dosierten MRA ohne endokrine UAW wünschenswert. Diese Dosierung ist mit Spironolacton wegen UAW oft nicht möglich.

Literatur

1. Amazit L. et al., J. Biol. Chem. 2015, 290, 21876
2. Bakris G.L. et al., JAMA 2015, 314, 884
3. Filippatos G. et al., Eur. Heart J. 2016, 37, 2105
4. Rush C.J. et al., JAMA Cardiol 2021, 6, 1130
5. Hundemer G.L. et al., Lancet Diab. Endocrinol. 2018, 6,51

Übersichtsarbeit: Insulinresistenz bei PCOS, was hilft?

Das Polyzystische Ovarien Syndrom (PCOS) ist eine komplexe endokrine Erkrankung, von der Frauen im gebärfähigen Alter betroffen sind. Häufig tritt in Kombination mit PCOS auch Insulinresistenz auf, wodurch ein erhöhtes Risiko an Diabetes vom Typ 2 zu erkranken entsteht.

Vom Polyzystischen Ovarien Syndrom (PCOS) betroffene Frauen leiden häufig an Symptomen wie Übergewicht, Akne, Hirsutismus und teilweise auch an einer Insulinresistenz. Da diese Insulinresistenz das Risiko erhöht, an Typ 2-Diabetes mellitus zu erkranken, werden PCOS-Patientinnen dahingehend oft medikamentös behandelt. In dieser Übersichtsarbeit geben die Autoren einen Überblick über aktuell gängige Behandlungsmöglichkeiten und deren Wirksamkeit

Alle untersuchten Medikamente können hilfreich sein

In 58 randomisierten Kontrollstudien konnte durch Metformin im Placebovergleich der Blutzuckerspiegel (nüchtern) signifikant reduziert werden (-0,23 mmol/l). Wurde Acarbose mit Metformin verglichen, reduzierte Acarbose den Blutzuckerspiegel stärker als Metformin (-10,5 mg/dl). Der Insulinwert (nüchtern) konnte durch Pioglitazon signifikant um 0,55 mmol/l reduziert werden. Die Insulinresistenz (HOMA-IR) konnte anhand von Exenatid stärker gesenkt werden als durch Metformin (Differenz: -0,34). Die Beta-Zell-Funktion (HOMA-B) änderte sich dabei nicht. Medikamentöse Behandlungen mit Metformin, Acarbose, Pioglitazon und Exenatid können signifikante Einflüsse auf den Blutzucker und den Insulinwert (nüchtern) haben sowie auf die Insulinresistenz. Es muss aber beachtet werden, dass Dosierung und Dauer der Einnahme signifikant ausschlaggebend für das Gelingen der Therapie sein können.

NCCN: Neue Informationen zur Krebsbehandlung für Menschen in der Ukraine

Das National Comprehensive Cancer Network, eine in den USA ansässige Non-Profit-Organisation, bietet kostenlose, auf die Patienten zugeschnittene Leitlinien zur Krebsbehandlung, die ukrainischen Krebspatienten helfen sollen, die bestmögliche Versorgung zu erhalten, online verfügbar unter NCCN.org/Ukraine.

Das National Comprehensive Cancer Network® (NCCN®), ein Zusammenschluss führender US-Krebszentren, schließt sich dem globalen Friedensappell in der Ukraine an und erkennt die tiefgreifenden Auswirkungen auf die Krebsbehandlung. Als Organisation, die sich für die Verbesserung der Krebsversorgung weltweit einsetzt, ist das NCCN solidarisch mit dem ukrainischen Volk. Im Rahmen dieser Unterstützung stellt das NCCN auf NCCN.org/Ukraine kostenlose, ukrainischsprachige Informationsbroschüren zur Krebsbehandlung zur Verfügung.

„In dieser ungerechten Invasion und humanitären Krise sind unsere Gedanken bei den Menschen in der Ukraine“, so Robert W. Carlson, MD, Chief Executive Officer des NCCN. „Der Krieg bedroht nicht nur unmittelbar die Sicherheit der Menschen, sondern erschwert auch die notwendige Gesundheitsversorgung, und dazu gehört auch die Krebsversorgung. Wir hoffen, dass diese ukrainischsprachigen Behandlungsleitfäden den Patienten, ihren Pflegern und ihren Anbietern in dieser schwierigen Zeit helfen können.“ Die NCCN-Ressourcen umfassen 14 neu übersetzte NCCN Guidelines for Patients® mit patientenfreundlichen, evidenzbasierten Experteninformationen zu den folgenden acht Themen in der Krebsversorgung:

- Brustkrebs (duktales Karzinom in situ/ DCIS, invasiv und metastasierend)
- Gebärmutterhalskrebs
- Darmkrebs
- Vorgehen in Notlagen

- Kopf- und Halskrebs (nasopharyngeal, oral und oropharyngeal)
- Lungenkrebs (frühes Stadium und metastasierend)
- Lymphome (diffuse große B-Zellen)
- Prostatakrebs (frühes und fortgeschrittenes Stadium)

Die englischsprachigen Versionen dieser Patientenleitlinien basieren auf den NCCN Clinical Practice Guidelines in Oncology (NCCN Guidelines®) – dem anerkannten Standard für klinische Ausrichtung und Richtlinien in der Krebsbehandlung und die gründlichsten und am häufigsten aktualisierten Leitfäden für die klinische Praxis, die in allen Bereichen der Medizin verfügbar sind.

„So schwer eine Invasion für alle ist, für Menschen mit Krebs, die zusätzliche, dringende medizinische Probleme haben, ist es noch schwieriger“, erklärte Nelya Melnitchouk, MD, von der Global Medical Knowledge Alliance (GMKA).

Das NCCN verpflichtet sich, die Menschen in der Ukraine weiterhin zu unterstützen und aktualisiert stets die Informationen auf NCCN.org/Ukraine und über die NCCN-Apps. Weitere Ressourcen werden in Kürze veröffentlicht.

Informationen zum National Comprehensive Cancer Network

Das National Comprehensive Cancer Network® (NCCN®) ist ein gemeinnütziger Zusammenschluss von führenden Krebszentren, der sich der Patientenversorgung, Forschung und Ausbildung widmet.

Informationen zur NCCN Foundation

Die NCCN Foundation® wurde vom National Comprehensive Cancer Network® (NCCN®) gegründet, um Menschen mit Krebs zu stärken und Innovationen in der Onkologie voranzutreiben. NCCN.org/foundation.

IMPRESSUM

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

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

Redaktion:
Anne Wantia (Reise, Foto)
Klaus Lenser (Gastronomie, Reise)
Bruno Gerding (Reise, Golf)
Heiner Sieger (Reise)
Marcel Tekaat (Wein)
Susanne Plaß (Kulinarik, Reise, Foto)
Dr. Alexander Pohlmann (Gastronomie und Hotels)
Albin Thöni (Südtirol Spezialist für Wein und Gastronomie)

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 Verlagsurlaubnis werden strafrechtlich verfolgt.

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

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

Neue Studie zur Akutbehandlung der hepatischen Enzephalopathie

L-Ornithin-L-Aspartat auch in Kombination mit Lactulose und Rifaximin überlegen wirksam

Die hepatische Enzephalopathie (HE) zählt zu den häufigsten und schwerwiegendsten Komplikationen der Leberzirrhose. Die Therapie konzentriert sich neben der Identifikation und Beseitigung von auslösenden Faktoren auf eine Reduktion der Ammoniakbelastung zur Verbesserung der HE-Symptomatik. Dabei gibt es zwei unterschiedliche therapeutische Ansätze. Lactulose oder schwer resorbierbare Antibiotika (z. B. Rifaximin) verringern die enterale Resorption von Ammoniak. L-Ornithin-L-Aspartat (LOLA, Hepa-Merz®) aktiviert hingegen die systemische Entgiftung von Ammoniak über das duale Wirkprinzip der Stimulation von Harnstoff- und Glutaminsynthese in der Leber.¹ Zahlreiche Studien belegen die Wirksamkeit von LOLA in der Monotherapie² oder in Kombination mit Lactulose.³ In einer aktuellen randomisierten placebokontrollierten Doppelblindstudie wurde nun erstmalig die Wirkung einer kombinierten Gabe von LOLA i.v. mit Lactulose und Rifaximin bei Patienten mit Leberzirrhose und HE Grad III–IV untersucht.⁴ In der Studie konnte durch die Therapie mit LOLA i.v. sowohl eine signifikante Verbesserung des HE-

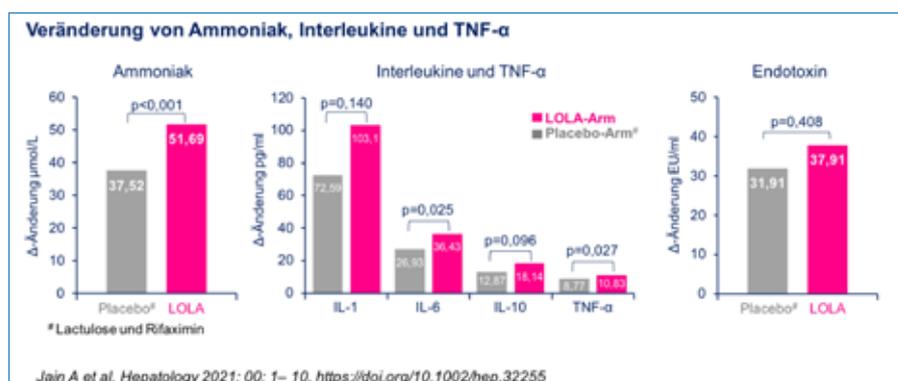
Schweregrade als auch eine signifikante Senkung des NH_3 -Spiegels und der Entzündungsmarker IL-6 und $\text{TNF-}\alpha$ sowie eine signifikante Reduktion der Mortalität nachgewiesen werden.

Bei der hepatischen Enzephalopathie handelt es sich um eine Funktionsstörung des zentralen Nervensystems, die durch neurologisch-psychiatrische Auffälligkeiten gekennzeichnet ist und als Komplikation der Leberzirrhose bekannt ist. Hierbei wird aufgrund der stark eingeschränkten Leberfunktion das neurotoxische Ammoniak (NH_3) nur unzureichend eliminiert. Diese Hyperammonämie führt schließlich zur Ausbildung eines Hirnödems und den damit einhergehenden kognitiven Defiziten, die von subklinischen Erscheinungen (minimale HE) bis zum hepatischen Koma (Grad IV nach West-Haven) reichen. Für die Behandlung der hepatischen Enzephalopathie sind verschiedene Substanzen zugelassen, deren Wirkung auf unterschiedlichen pharmakologischen Mechanismen und Wirkorten beruht. So wirken Laxanzien wie das synthetische Disaccharid Lactulose oder schwer resorbierbare Antibiotika (z. B. Rifaximin) im Darm. Als leberspezifischer Therapie-

ansatz ist L-Ornithin-L-Aspartat (Hepa-Merz®) das einzige zugelassene HE-Medikament, welches den neurotoxischen Ammoniak über die duale Wirkweise in der Leber entgiftet. L-Ornithin-L-Aspartat stimuliert die Harnstoff- und Glutaminsynthese¹ und senkt über diesen dualen Wirkmechanismus nachweisbar die Blutammoniakspiegel.² Die Wirksamkeit von L-Ornithin-L-Aspartat ist umfassend für die orale (Granulat) und parenterale Gabe (Infusionslösungskonzentrat) sowohl in der Monotherapie als auch in der Kombination mit Lactulose belegt.^{2,3} Nun liegen mit einer neuen Studie, welche von Jain et al.⁴ im Journal „Hepatology“ publiziert worden ist, erstmals auch Daten zur Wirksamkeit von L-Ornithin-L-Aspartat (Hepa-Merz®) in einer Kombinationstherapie mit Lactulose und Rifaximin vor.

L-Ornithin-L-Aspartat verbessert das klinische Bild und die Prognose der hepatischen Enzephalopathie

In dieser randomisierten placebokontrollierten Doppelblindstudie wurde bei 140 Patienten (18–70 Jahre) mit Leberzirrhose und HE (Grad III–IV) die Wirksamkeit von LOLA i.v. untersucht. Die Patienten der Kombinationsgruppe (n=70) erhielten über 5 Tage LOLA i.v. (30g (6x5g/d), Lactulose und Rifaximin, die Patienten der Kontrollgruppe (n=70) die Vergleichstherapie (Lactulose und Rifaximin) plus Placebo. Die Gabe von LOLA i.v. führte zu signifikanten Verbesserungen des klinischen Bildes: 92,5 Prozent aller Patienten in der Versuchsgruppe (vs. 66 % der Kontrollgruppe) zeigten nach fünf Tagen entweder eine Verbesserung der HE um mindestens zwei Schweregrade oder ein



vollständiges Abklingen. Auch die Zeit bis zur Genesung wurde durch die Gabe von LOLA signifikant reduziert ($2,70 \pm 0,46$ Tage vs. $3,00 \pm 0,87$ Tage bei Placebo).⁴ Neben einer Verbesserung der Symptomatik konnte durch die LOLA-Infusionen auch die Mortalität signifikant gesenkt werden: In der Verumgruppe verstarben innerhalb von 28 Tagen signifikant weniger Patienten (16,4 % vs. 41,8 %; $p=0,001$), und die mittlere Überlebensrate war höher als in der Vergleichsgruppe ($p=0,001$). Darüber hinaus wurden auch positive Effekte auf labormedizinische Parameter beobachtet: LOLA senkte nicht nur die Blutammoniakspiegel (Tag 5: $47,57 \pm 8,68$ vs. $62,73 \pm 14,90$ $\mu\text{mol/L}$, $p < 0,001$), sondern auch Entzündungsmarker wie Interleukin-6 und Tumornekrose-Faktor- α konnten signifikant gesenkt werden ($p < 0,05$).⁴

Fazit: Die Therapie mit LOLA i.v. (Hepa-Merz®) ist in der Behandlung der akuten HE als Monotherapie und in Kombination nachweislich signifikant wirksam. Die Verbesserung des HE-Schweregrads sowie die Effekte auf inflammatorische Parameter beruhen auf der einzigartigen, leberspezifischen Wirkweise der systemischen Ammoniakentgiftung von L-Ornithin-L-Aspartat.

¹ Kircheis G et al. Therapeutic efficacy of L-ornithine-L-aspartate infusions in patients with cirrhosis and hepatic encephalopathy: results of a placebo-controlled, double-blind study. *Hepatology* 1997; 25: 1351–1360.

² Butterworth R et al. Efficacy of L-Ornithine L-Aspartate for the Treatment of Hepatic Encephalopathy and Hyperammonemia in Cirrhosis: Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials. *J Clin Exp Hepatol* 2018; 8 (3): 301–313.

³ Sidhu S et al. L-ornithine L-aspartate in bouts of overt hepatic encephalopathy. *Hepatology* 2018; 67 (2): 700–710.

⁴ Jain A et al. L-ornithine L-aspartate in acute treatment of severe hepatic encephalopathy: A double-blind randomized controlled trial. *Hepatology* 2021; doi: 10.1002/hep.32255.

www.hepa-merz.de

Adipositas

Gefährliche Immunantwort

- Eine neue Studie von LMU-Forschenden untersucht die Auswirkungen hochkalorischer Diät auf das Immunsystem.
- Bereits nach drei Wochen kann es zu krankhaften Veränderungen von Immunstatus und Stoffwechsel kommen.
- Immunzellen akkumulieren im Fettgewebe und bilden dort tertiäre lymphatische Organe, der Stoffwechsel entgleist und die Entzündungswerte steigen an.

Adipositas und Übergewicht sind eine der größten gesundheitlichen Herausforderungen des 21. Jahrhunderts, schreibt die Weltgesundheitsorganisation (WHO).

Knapp 60 Prozent der Deutschen gelten als übergewichtig, 25 Prozent von ihnen sind adipös. Übergewicht ist dabei häufig der Auslöser für schwere Folgeerkrankungen wie Diabetes, Arteriosklerose oder Herzinfarkte.

Immunologische Prozesse entscheiden hierbei über den Krankheitsverlauf. Im Rahmen einer neuen Studie konnten die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der LMU um Dr. Susanne Stutte (<https://cv.physiol.med.uni-muenchen.de/people/scientists/susanne-stutte/index.html>) und Professorin Barbara Walzog (https://www.sfb914.med.uni-muenchen.de/principal_investigators/principal_investigators/walzog_barbara/index.html) zeigen, dass schon eine dreiwöchige hochkalorische Diät drastische Effekte auf das Immunsystem haben kann.

„Bestimmte Immunzellen, sogenannte plasmazytoide dendritische Zellen (pDCs), akkumulieren im Viszeralfettgewebe“, erklärt Stutte. Viszeralfett ist Fettgewebe, das sich im Inneren des Bauchraums um die Organe legt. Dort bilden sich kleine Lymphknötchen – tertiäre lymphatische Organe –, die akut in den Stoffwechsel eingreifen.

„Diese pDCs im Viszeralfett befinden sich



Ebenso beliebt wie ungesund: Currywurst mit Pommes

in ständiger Alarmbereitschaft und schützen den Botenstoff Typ-1-Interferon aus“, erklärt Walzog. Dieser Botenstoff vermittelt eigentlich die Bekämpfung von Infektionen und löst hier das metabolische Syndrom aus: Der Stoffwechsel entgleist und die Entzündungswerte steigen.

Wird die Einwanderung der pDCs ins Fett blockiert, verbessert sich der metabolische Zustand deutlich.

Die Ergebnisse dieser Studie, die in Kooperation mit der Harvard Medical School entstanden, können nun dazu beitragen, neue Ansatzpunkte für eine therapeutische Intervention zu entwickeln.

Publikation

Susanne Stutte, Hellen Ishikawa-Ankerhold, Lydia Lynch, Sarah Eickhoff, Simona Nasiscionyte, Chenglong Guo, Dominic van den Heuvel, Daniel Setzensack, Marco Colonna, Daniela Maier-Begandt, Ludwig Weckbach, Thomas Brocker, Christian Schulz, Barbara Walzog, Ulrich von Andrian: High-Fat Diet Rapidly Modifies Trafficking, Phenotype, and Function of Plasmacytoid Dendritic Cells in Adipose Tissue. In: *The Journal of Immunology* 2022

Foto: IMAGO / Westend61

www.jimmunol.org/content/208/6/1445
www.lmu.de

Gesunde Knochen trotz Brustkrebstherapie: Was hilft?

Eine Reduktion der Knochendichte tritt häufig als Nebenwirkung während der Brustkrebstherapie auf. In einer Analyse der aktuellen Studien haben Wissenschaftler die Wirksamkeit von Medikamenten untersucht, die der Reduktion der Knochendichte bei der Behandlung von Frühstadiums-Brustkrebs in der Postmenopause entgegenwirken. Die vielversprechendsten Ergebnisse dieser antiresorptiven Wirkstoffe zeigten Denosumab und Zoledronat. Insgesamt ist die Datenlage zu einigen Medikamenten jedoch widersprüchlich und es fehlen Studien bezüglich der Langzeitwirkung der Medikamente.

Aromatasehemmer werden standardmäßig zur adjuvanten Behandlung bei der Brustkrebstherapie eingesetzt. Diese Hormontherapie wird jedoch mit einer Reduktion der Knochendichte bei den Patientinnen in Verbindung gebracht. Um dem entgegenzuwirken werden antiresorptive Medikamente eingesetzt, die über unterschiedliche Wirkmechanismen lokalem Knochenabbau verhindern.

In einer Meta-Analyse der aktuellen Studien haben Wissenschaftler die Wirksamkeit dieser Medikamente untersucht. Hierfür wurden die medizinisch-wissenschaftlichen Datenbanken PubMed, Scopus, und Web of Science nach Studien durchsucht, welche die Behandlung der Reduktion der Knochendichte durch die adjuvante Behandlung mit untersuchen. Teilnehmerinnen der inkludierten Studien waren ausschließlich Patientinnen in der Postmenopause mit Brustkrebs im Frühstadium. Insgesamt wurden 21 Publikationen inkludiert.

Denosumab und Zoledronat möglicherweise die effektivsten Optionen

Die Analyse ergab, dass durch den Einsatz von Denosumab sowohl die effektivste Verbesserung bezüglich der Knochendichte als auch die größte Re-

duktion des Risikos von Frakturen bei den Brustkrebspatientinnen erzielt werden konnte. Die Studien bezüglich Zoledronat zeigten eine starke Verbesserung der Knochendichte im Lendenwirbel- und Hüftbereich. Der Einsatz von oralen Aminobisphosphonate zeigte ebenfalls eine Verbesserung der Knochendichte. Hier war die Datenlage im Vergleich zu Denosumab und Zoledronat jedoch schlechter, mit weniger Patientinnen in den Studien, kürzeren Beobachtungszeiträumen und insgesamt inkonsistenten Ergebnissen.

Schlechte Datenlage bezüglich krankheitsfreier Überlebenszeit

Die Autoren bemängeln das Fehlen von Langzeitdaten bezüglich der Veränderung der krankheitsfreien Überlebenszeit bei der Behandlung mit antiresorptiven Medikamenten. Dies gilt vor allem für die Aminobisphosphonate, bei denen in den Studien teils unterschiedliche Resultate berichtet werden.

Insgesamt seien mehr Studien nötig, die die Reduktion der Knochendichte durch die Therapie mit Aromatasehemmern untersuchen, um eine optimale standardisierte Behandlung für Brustkrebspatientinnen bereitstellen zu können.

Original Titel

Efficacy of Antiresorptive Drugs on Bone Mineral Density in Post-Menopausal Women With Early Breast Cancer Receiving Adjuvant Aromatase Inhibitors: A Systematic Review of Randomized Controlled Trials

Europas größter Fach- arztverband BDI kooperiert mit praktischArzt

Der BDI – Berufsverband Deutscher Internistinnen und Internisten kooperiert ab 1.3. mit dem Jobportal praktischArzt. Diese Kooperation ermöglicht über die Internetseite des BDI einen umfangreichen fachspezifischen Zugriff auf Jobangebote von der Famulatur bis zur Chefarzt- und ärztinnen-Stelle aus dem breiten Spektrum der Inneren Medizin. praktischArzt verstärkt dadurch seine Reichweite zu Ärztinnen und Ärzten aller Karrierelevel im Bereich der Inneren Medizin.

Vom 1.3.2022 an ist praktischArzt – eine führende Stellenbörse für alle Studierenden und Ärzte und Ärztinnen in Deutschland – neuer Kooperationspartner des BDI. Durch die Anbindung des Jobportals praktischArzt.de mit über 5.000 Jobs stehen den BDI-Mitgliedern viele attraktive Angebote für das praktische Jahr und die Famulatur bis hin zu Stellen als Ober- und Chefärztinnen und -ärzte aus der Inneren Medizin zur Verfügung.

„Wir versprechen uns mit dieser Kooperation eine Ausweitung unseres umfangreichen Service-Angebots einerseits und einen deutlich breiteren Transport von BDI-Inhalten aus berufspolitischem Standpunkt der Inneren Medizin andererseits.“, sagt BDI-Geschäftsführer Tilo Radau. „Mit dem BDI gewinnen wir Europas größten Facharztverband als Partner, was unsere enorme Reichweite zu Ärzten nochmals steigert.“ so Michael Schmitt, Geschäftsführer hinter praktischArzt, zur neuen Kooperation beider Branchengrößen.

Im Rahmen der Kooperation wird der BDI zukünftig im Magazin von praktischArzt mit wichtigen Artikeln zu seinen Fortbildungsangeboten, seinen gesundheitspolitischen Standpunkten und mit Informationen zu drängenden Rechtsfragen rund um die Innere Medizin vertreten sein.

Magersucht

Wenn der Blick in den Spiegel zur Qual wird

Weltweit größte Behandlungsstudie zu Psychotherapie bei Magersucht: Ergebnisse zur Fünf-Jahres-Nachbeobachtung der international renommierten ANTOP-Studie in Lancet Psychiatrie veröffentlicht.

Zur weltweit größten Psychotherapiestudie für ambulante Magersucht-Patientinnen (ANTOP-Studie) haben Forschende der Universitätskliniken Heidelberg (UKHD) und Tübingen jetzt in der renommierten Fachzeitschrift Lancet Psychiatry die Ergebnisse einer Nachuntersuchung veröffentlicht: Fünf Jahre nach Therapieende konnten 41 Prozent der Patientinnen als genesen eingestuft werden, weitere 41 Prozent zeigten teilweise Magersucht-Symptome und 18 Prozent litten immer noch am Vollbild der Erkrankung. Weitere Verbesserungen von Diagnostik und Therapie seien notwendig, um besonders gefährdete Betroffene zu erkennen und langfristig erfolgreich behandeln zu können, so die Expertinnen und Experten.

Magersucht (Anorexia nervosa) ist eine schwerwiegende psychosomatische Erkrankung, die insbesondere Frauen betrifft und oft tödlich verlaufen kann. Die Betroffenen sind enormen körperlichen und psychischen Beeinträchtigungen ausgesetzt. Aber auch ihre Angehörigen stehen unter einem großen Leidensdruck. Bereits 2014 entstand aus einer Kooperation zehn deutscher psychosomatischer Universitätskliniken unter der Leitung von Prof. Dr. Stephan Zipfel (Universitätsklinikum Tübingen) und Prof. Dr. Wolfgang Herzog (Universitätsklinikum Heidelberg) die weltweit größte Psychotherapiestudie für ambulante Magersucht-Patientinnen.

Psychosomatische Erkrankung mit starken körperlichen Auswirkungen

Für Anorexia nervosa Patienten und Patientinnen ist der Blick in den Spiegel eine regelrechte Tortur. Sie nehmen sich als

übergewichtig wahr, obwohl ihr Body-Mass-Index bereits eine bedrohliche Form angenommen hat. Die Gewichtsreduktion wird durch eine chronisch geringe Nahrungsaufnahme erreicht. Frauen sind überproportional häufig von der Krankheit betroffen (Verhältnis 1:12). Obwohl die Krankheit auf den ersten Blick rein äußerliche Merkmale aufweist, wie ein stark abgemagertes Erscheinungsbild, handelt es sich in erster Linie um eine schwere psychosomatische Erkrankung.

Deutliche Verbesserungen in allen drei Therapiegruppen fünf Jahre nach Behandlungsende

„Fünf Jahre nach Therapieende wiesen die Patientinnen im Mittel in allen drei Therapiegruppen deutliche Verbesserungen auf, z.B. eine Zunahme des Gewichts, weniger gestörtes Essverhalten, weniger psychische Symptome“, fassen Prof. Herzog und sein Nachfolger, Prof. Hans-Christoph Friederich, die Ergebnisse zusammen.

Ursprünglich wurden 242 Patientinnen mit diagnostizierter Magersucht mittels eines randomisierten Verfahrens in die drei Therapiegruppen eingruppiert. Fünf Jahre nach Therapieende konnten 41 Prozent als genesen eingestuft werden, weitere 41 Prozent zeigten teilweise Magersucht-Symptome und 18 Prozent litten immer noch am Vollbild der Erkrankung. „Ein guter Therapieverlauf wird begünstigt von einem höheren Ausgangsgewicht, einer kürzeren Krankheitsdauer und dem Fehlen einer Depression bei Therapiebeginn“ charakterisiert Prof. Beate Wild vom UKHD robuste Variablen des Erkrankungsverlaufs. Da aber eine nicht zu unterschätzende Gruppe von Patientinnen leider einen ungünstigen Verlauf aufwies, fordert Prof. Stephan Zipfel vom Universitätsklinikum Tübingen auch weitere Verbesserungen von Diagnostik und Therapie: „Wir brauchen weitere und

spezifischere Marker in der Frühphase der Erkrankung, um gezielter potentiell besonders gefährdete Patientinnen erfolgreich behandeln zu können.“

Literatur

Herzog W, Wild B, Giel KE, et al. Focal psychodynamic therapy, cognitive behaviour therapy, and optimised treatment as usual in female outpatients with anorexia nervosa (ANTOP study): 5-year follow-up of a randomised controlled trial in Germany [published online ahead of print, 2022 Mar 4]. Lancet Psychiatry. 2022;S2215-0366(22)00028-1. doi:10.1016/S2215-0366(22)00028-1

Weitere Informationen im Internet Klinik für Allgemeine Innere Medizin und Psychosomatik am UKHD

<https://www.klinikum.uni-heidelberg.de/zentrum-fuer-innere-medizin-medizin-klinik/klinik-fuer-allgemeine-innere-medizin-und-psychosomatik>

Psychosomatische Interventions- und Prozessforschung am UKHD

<https://www.klinikum.uni-heidelberg.de/zentrum-fuer-innere-medizin-medizin-klinik/klinik-fuer-allgemeine-innere-medizin-und-psychosomatik/ueber-uns/sektionen/psychosomatische-interventions-und-prozessforschung>

Psychosomatische Medizin und Psychotherapie am Universitätsklinikum Tübingen

<https://www.medizin.uni-tuebingen.de/de/das-klinikum/einrichtungen/kliniken/medizinische-klinik/psychosomatik>

Kompetenzzentrum für Essstörungen Tübingen (KOMET)

<https://www.medizin.uni-tuebingen.de/de/das-klinikum/einrichtungen/zentren/kompetenzzentrum-fuer-essstoerungen>

Universitätsklinikum und Medizinische Fakultät Heidelberg: Krankenversorgung, Forschung und Lehre von internationalem Rang

www.medizin.uni-tuebingen.de
www.medizinische-fakultaet-hd.uni-heidelberg.de

Parodontitis: Gute Behandlung und Information gleichermaßen wichtig

Aktualisierte Patienteninformation über die Volkskrankheit

Mit der Richtlinie zur systematischen Behandlung von Parodontitis und anderer Parodontalerkrankungen (PAR-Richtlinie) wurde die Parodontitis-Behandlung in der vertragszahnärztlichen Versorgung im vergangenen Jahr grundlegend neu ausgerichtet. Millionen von gesetzlich versicherten Patientinnen und Patienten, die an dieser weit verbreiteten Volkskrankheit leiden, können in Zahnarztpraxen seitdem nach dem aktuellen wissenschaftlichen Stand zahnmedizinischer Erkenntnisse behandelt werden.

Um dem weiterhin großen Informationsbedarf zu den neuen Leistungen gerecht zu werden, hat die Kassenzahnärztliche Bundesvereinigung (KZBV) ihre bewährte Patienteninformation „Parodontitis - Erkrankungen des Zahnhalteapparates vermeiden, erkennen, behandeln“ in einer inhaltlich grundlegend überarbeiteten und ergänzten Neuauflage veröffentlicht, die ab sofort online und gedruckt verfügbar ist. Die Broschüre ist seit vielen Jahren die mit Abstand am häufigsten nachgefragte Publikation der KZBV.

Informationen über Ursachen, Auswirkungen und Risikofaktoren

Laienverständlich und wissenschaftlich abgesichert erläutert die Publikation Ursachen und Auswirkungen von parodontalen Erkrankungen, informiert über Risikofaktoren, gibt Tipps zur Vorsorge und Früherkennung und geht umfassend auf die neuen Behandlungsmöglichkeiten ein. Versicherte erhalten zudem einen Überblick, welche Leistungen ihre gesetzliche Krankenkasse übernimmt. Die wissenschaftliche Beratung für die Neuauflage hat Prof. Dr. Bettina Dannewitz, Präsidentin der Deutschen Gesellschaft für Parodontologie übernommen.

Hintergrund: Die neue PAR-Behandlungstrecke

Die Parodontitis ist der Hauptgrund für den Verlust von Zähnen bei Erwachsenen. Auf Grundlage der neuen Behandlungsrichtlinie kann sie mit umfassenden und am individuellen Bedarf ausgerichteten Maßnahmen bekämpft werden. Dazu gehört unter anderem eine individuelle Mundhygieneunterweisung, ergänzt um ein parodontologisches Aufklärungs- und Therapiegespräch. Darüber hinaus wurde der Parodontale Screening Index als echtes Screeninginstrument ausgestellt und an aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse angepasst. Ein wesentlicher Therapieschritt ist auch die unterstützende Parodontitistherapie, um die Ergebnisse der antiinfektiösen und gegebenenfalls chirurgischen Behandlung zu sichern.

Für Zahnärzte: KZBV-Sonderwebsite zur neuen PAR-Richtlinie

Für Zahnärztinnen und Zahnärzte stellt die KZBV auf einer Sonderwebsite ein multimediales Informationsangebot zur PAR-Richtlinie bereit. Über das Portal finden sich zahlreiche Informationen, um die Richtlinie zielgerichtet in der Versorgung umzusetzen. Im Zentrum der Kampagne stehen drei Videos, die die neue Behandlungstrecke, Abrechnungsmodalitäten, standespolitische und wissenschaftliche Hintergründe sowie Regelungen für die Behandlung vulnerabler Gruppen erläutern. Zu den angebotenen Materialien zählen zudem ein Katalog wichtiger Fragen und Antworten, detaillierte Erläuterungen von Fachinhalten, Formulare und Ausfüllhinweise, Musterbeispiele sowie Statements, Artikel und Presseunterlagen. Das Kommunikationsangebot der KZBV zum Thema PAR wird mit der überarbeiteten Patientenbroschüre zur Auslage und Weitergabe in der Praxis jetzt um einen wichtigen Baustein ergänzt.

Die Patienteninformation „Parodontitis – Erkrankungen des Zahnhalteapparates vermeiden, erkennen, behandeln“ kann in Deutsch sowie in den Hauptmigrantensprachen Türkisch und Russisch auf der Website der KZBV (<https://www.kzbv.de/infomaterialien>) als PDF-Datei kostenfrei heruntergeladen oder als gedrucktes Einzelexemplar bestellt werden. Praxen können zudem Sets mit gedruckten Exemplaren zum Selbstkostenpreis über den Webshop der KZBV (<https://www.kzbv.de/infomaterialien>) bestellen.

Gesundheitsversorgung gehört nicht in die Hände von Spekulanten!

Kassenzahnärztliche Bundesvereinigung (KZBV) und Bundeszahnärztekammer nehmen die aktuellen Berichterstattungen in den zahlreichen Medien, insbesondere die Recherchen des Magazins „Panorama“ (NDR) zum Anlass, um erneut eindringlich an die Politik zu appellieren, endlich den ungebremsen Zustrom versorgungsfremder Finanzinvestoren aus dem In- und Ausland in die ambulante ärztliche und zahnärztliche Versorgung wirksam zu unterbinden.

Dr. Wolfgang Eßer, Vorsitzender des Vorstandes der KZBV: „Seit Jahren belegen wir der Politik mit Analysen und Gutachten die fatalen Folgen der Einflussnahme versorgungsfremder Investoren auf die Patientenversorgung, ohne dass bisher wirklich wirksame gesetzliche Maßnahmen ergriffen wurden. Das aktuelle Gutachten der Kassenzahnärztlichen Vereinigung Bayerns (KVB) belegt eindrucksvoll die Richtigkeit der seinerzeitigen im Auftrag der KZBV erstellten Gutachten. Auch die Gesundheitsministerkonferenz (GMK) teilt die Sorgen der Ärzte- und Zahnärzteschaft und hat in einem Beschluss dringenden gesetzgeberischen Handlungsbedarf festgehalten. Wir schließen uns den Forderungen an, die bestehenden gesetzlichen Regelungen passgenau fortzuentwickeln. Darüber hinaus sollte für mehr Transparenz und Patientenschutz auf Bundes- und Landesebene ein

verpflichtendes Register für Medizinische Versorgungszentren (MVZ) geschaffen werden. Angaben von gesellschaftsrechtlichen Eigentümerstrukturen auf Praxisschild und Website von MVZ müssen verpflichtend werden. Weiteres Abwarten der Politik führt zu unabwendbaren negativen Folgen für die Patientenversorgung in Deutschland.“

Prof. Dr. Christoph Benz, Präsident der BZÄK: „Die aktuellen Recherchen des NDR bestätigen, dass es bereits 5 nach 12 ist. Wenn dort gezeigt wird, wie auf Zahnärztinnen und Zahnärzte in einigen iMVZ massiver Umsatzdruck ausgeübt wird, hat das mit indikationsgerechter Zahnmedizin nichts mehr zu tun, zumal die Zahnärztekammern als Berufsaufsichtsbehörden gegen das Konstrukt iMVZ keine Durchgriffsrechte haben. Zahnmedizin ist kein Gewerbe, so steht es schon in §1 des Zahnheilkundengesetzes. Sollte die ungebremsste Zunahme von iMVZ weiterhin nicht eingedämmt werden, ist zu befürchten, dass in absehbarer Zeit die zahnmedizinische Versorgung zu einem großen Teil aus renditeorientierten Gesundheitsfabriken besteht. Dies sollte die Politik jetzt aufrütteln. Auch die Erkenntnisse der neuen IGES-Studie, nach der die iMVZ deutlich höhere Abrechnungszahlen produzieren, sollte zu einem raschen Umdenken führen. Die Zahnmedizin in unserem Lande ist international auf Spitzenniveau - und das auch ohne Fremdkapital, welches nur zu Umsatzdruck, Über- und Fehlversorgung und somit Qualitätsverlust führen wird. Zahnmedizin ist persönliche Dienstleistung am und für den Menschen und keine Fließbandarbeit.“

Weitere Informationen zum Thema iMVZ darunter auch zwei Gutachten sind auf der Website der KZBV abrufbar. Die „Panorama“-Sendung ist in der ARD-Mediathek eingestellt. Das Gutachten der KVB wurde auf der Website der KVB veröffentlicht.

www.kvb.de/ueber-uns/gesundheitspolitik/spekulationsobjekt-gesundheit/

Speziell für Zahnarztpraxen: So funktioniert das E-Rezept ...

Infofilm: Die wichtigsten Features der neuen Anwendung in knapp 3 Minuten

Um speziell Zahnarztpraxen auf die Einführung des elektronischen Rezepts (E-Rezept) vorzubereiten, hat die Kassenzahnärztliche Bundesvereinigung (KZBV) einen neuen Informationsfilm produziert, der auf die besonderen Belange des Berufsstands abstellt. Der Clip erläutert in knapp drei Minuten anschaulich und allgemeinverständlich Grundlagen, Voraussetzungen und Rahmenbedingungen der digitalen Anwendung E-Rezept. Zudem illustriert er konkrete Anwendungsszenarien und Vorteile im Rahmen der zahnärztlichen Versorgung.

Hintergrund: Das E-Rezept

Bereits heute können Zahnarztpraxen das E-Rezept im Rahmen der verlängerten Testphase erproben und erste Erfahrungen sammeln - und viele beteiligen sich aktiv. Die Testphase ist erfolgreich abgeschlossen, wenn die zuvor vereinbarten Qualitätskriterien, vor allem mindestens 30.000 abgerechnete E-Rezepte, erreicht worden sind. Dann kommt das E-Rezept - nach dem Willen des Gesetzgebers - in einem schrittweisen Rollout als Pflichtanwendung in die Versorgung und ersetzt das herkömmliche Muster 16-Formular für alle apothekenpflichtigen Arzneimittel, die zu Lasten der gesetzlichen Krankenversicherung (GKV) verordnet werden.

Das Rezept wird verschlüsselt in einem zentralen Dienst der Telematikinfrastruktur (TI) gespeichert, nachdem die Verordnungsdaten im Praxisverwaltungssystem zusammengestellt und mit dem eZahnarzteausweis signiert wurden. Der Zugriff wird über einen sogenannten „(Zugriffs-) Token“ gesteuert, der zusammen mit dem E-Rezept erzeugt wird. Patientinnen und Patienten können wählen, ob sie ihre E-Rezepte per Smartphone in der E-Rezept-App verwalten oder die Einlösein-

formation (den „Token“) in der Praxis als Ausdruck erhalten möchten.

Hintergrund: Informationsmaterialien der KZBV zur TI

Neben mehreren Erklärfilmen zur TI hat die KZBV eine Serie von kostenfreien Leitfäden, Flyern und Broschüren aufgelegt, die Zahnarztpraxen und Patienten den Umgang mit Deutschlands größtem Gesundheitsnetzwerk erleichtern sollen. Dazu zählen - neben einem Leitfaden zum E-Rezept - die Publikationen „Die elektronische Patientenakte (ePA): Leitfaden für die Anwendung in der Zahnarztpraxis“, „Telematikinfrastruktur - ein Überblick“, „Elektronischer Medikationsplan/Arzneimitteltherapie-Sicherheitsprüfung (eMP/AMTS)“, „Notfalldatenmanagement (NFDm)“ sowie ein Leitfaden zum Nachrichtendienst KIM (Kommunikation im Medizinwesen).

Zudem sind Informationen zu den Themen Videosprechstunden, Videofallkonferenzen und Telekonsile, Komfortsignatur, elektronische Patientenakte sowie Datenschutz und Datensicherheit verfügbar. Sämtliche Publikationen sind als PDF-Dateien auf der Website der KZBV abrufbar:

www.kzbv.de/telematik-und-it

GKV-Finanzierungsgesetz

Maßnahmen gefährden kritische Infrastruktur!
Versorgungsrisiken drohen akut!

Heute wurde der Entwurf eines GKV-Finanzierungsgesetzes bekannt. Die darin geplanten Kostendämpfungsmaßnahmen im Arzneimittelbereich kommen aus Sicht des Bundesverbandes der Pharmazeutischen Industrie e.V. (BPI) zur absoluten Unzeit: „Gerade in der aktuellen Situation, in der wir es mit massiven Lieferschwierigkeiten zu tun haben, dringend auf die Entwicklung von neuen Medikamenten angewiesen sind und zusätzlich noch die Versorgungsschwierigkeiten durch den Ukrainekrieg haben, ist jede weitere Belastung nicht zu verantworten!“ sagt der BPI-Vorsitzende Dr. Hans Georg Feldmeier.

Schon jetzt nehme das Zusammenspiel von verschiedenen regulatorischen Eingriffen wie Abschläge, Festbeträge und Rabatte den pharmazeutischen Unternehmen zunehmend die Möglichkeiten, die wachsende Zahl an Aufgaben und Ausgaben refinanzieren zu können. Und das in einer anhaltenden Pandemie, die täglich deutlich zeige, wie wichtig Forschung, Entwicklung und Produktion von Arzneimitteln in allen Bereichen ist, so Feldmeier. „Dass unter diesen Vorzeichen jetzt auch noch das seit 2009 geltende Preismoratorium verlängert werden soll, obwohl in anderen Industriezweigen gerade aufgrund der explodierenden Energie- und Transportkosten Entlastungen geplant sind, ist nicht nachvollziehbar. Wir sind die einzige Branche, die Kostensteigerungen nicht weitergeben kann und das ist eine unhaltbare Situation.“ Selbst in der Hochphase der Coronapandemie habe die einheimische Pharmaindustrie Lücken bei globalen Lieferstopps geschlossen und die Versorgung gesichert, so Feldmeier. „Da waren wir der Politik offenbar gut genug, aber das wird schnell wieder vergessen! Ich weise darauf hin, dass die Arzneimittel nach Steuern und Handelsstufen nur rund 11 Prozent der Ausgaben der Gesetzlichen Krankenversicherung (GKV) ausmachen, sie also

nicht der entscheidende Kostenfaktor im System sind. Außerdem sparen die Krankenkassen allein durch Rabattverträge mittlerweile jährlich rund fünf Milliarden Euro ein“, so Feldmeier. „Dazu kommen Einsparungen von jährlich rund 1,4 Milliarden Euro durch Zwangsabschläge und von rund 8 Milliarden Euro durch die seit 30 Jahren geltenden Festbeträge. Und nicht zu vergessen das AMNOG, durch das allein in 2021 über 4,7 Milliarden Euro eingespart wurden.“

Vor diesem Hintergrund hält der BPI-Vorsitzende auch die im Gesetzentwurf geplante Geltung des AMNOG-Erstattungspreises ab dem 7. Monat und die Aufweichung des Orphan Drug Status für fatale Signale: „Neue Arzneimittel müssen in Deutschland weiterhin schnell verfügbar sein. Die aktuelle Corona-Krise belegt, wie wichtig dafür ein innovationsoffenes System ist. Anstatt gerade an diesem neuralgischen Punkt zu kürzen, sollte der Minister zunächst einen Vorschlag machen, wie wir unsere Arzneimittelversorgung gerade vor dem Hintergrund der instabilen Lieferketten weltweit und auch den stark steigenden Kosten für Forschung, Entwicklung und Produktion sichern können. Wir werden die Herausforderungen in der Versorgung und sichere Lieferketten nur erreichen, wenn es dafür verlässliche Rahmenbedingungen und auskömmliche Preise für alle Arzneimitteltherapien gibt“, so Feldmeier. „Deutschland braucht eine unabhängige Arzneimittelversorgung. Und dafür braucht es eine leistungsstarke Arzneimittelproduktion in Deutschland und der EU. Kritische Infrastruktur darf nicht kaputt gemacht werden. Die mangelnde Finanzierung der Verteidigung und die teilweise naive Energieversorgung zeigen uns aktuell, wie ernst man kritische Infrastruktur nehmen muss.“

Foto: BPI / Kruppa

Tocilizumab senkt Sterblichkeit bei COVID-19-Pneumonie

Forscher ermittelten in einem systematischen Review, wie wirksam der Antikörper Tocilizumab, ein Interleukin-6-Rezeptor-Inhibitor, zur Behandlung erwachsener Patienten mit COVID-19-Pneumonie ist. Die Behandlung war mit gesenkter Sterblichkeit erwachsener Patienten assoziiert und stellt somit eine mögliche Therapieoption dar.

Die Coronavirus-Pandemie und die Erkrankung COVID-19 stellen ein weltweites Problem dar, das Millionen Menschen nicht nur akut, sondern mit Long-COVID auch längerfristig betrifft. Neben der Impfung gegen eine Infektion mit dem neuen Coronavirus stehen daher auch wirksame Behandlungen von COVID-19 immer noch im Fokus der Forschung.

Forscher ermittelten nun in einem systematischen Review, wie wirksam der Antikörper Tocilizumab, ein Interleukin-6-Rezeptor-Inhibitor, zur Behandlung erwachsener Patienten mit COVID-19-Pneumonie ist.

15 Studien mit insgesamt 1 993 Patienten konnten analysiert werden. Die Studien wurden meist in Europa oder den USA durchgeführt und enthielten alle eine Behandlungs- und eine Kontrollgruppe. 854 COVID-19-Patienten erhielten Tocilizumab, 1 139 Patienten waren in der jeweiligen Kontrollgruppe.

Niedrigere Sterberate mit immunosuppressivem Tocilizumab

Die Studienlage bis Februar 2021 deutet somit auf einen Vorteil der frühen Behandlung mit Tocilizumab bei einer COVID-19-Pneumonie.

[DOI: 10.3389/fmed.2022.838904]

Original Titel

Effects of Tocilizumab on Adults With COVID-19 Pneumonia: A Meta-Analysis

www.bpi.de

www.deutschesgesundheitsportal.de

Neurologie

Langfristiger Benzodiazepin-Gebrauch greift Synapsen an

- LMU- und DZNE-Wissenschaftler zeigen im Tiermodell, dass Benzodiazepine zum Verlust von Nervenverbindungen im Gehirn führen.
- Vor allem bei älteren Menschen kann die dauerhafte Einnahme der weit verbreiteten Beruhigungsmittel zu kognitiven Beeinträchtigungen führen.
- Die Studie liefert erstmals eine mechanistische Erklärung und kann nach Ansicht der Autoren Einfluss auf die zukünftige Behandlung von Menschen mit Demenzrisiko haben.

Benzodiazepine sind wirksame und weit verbreitete Medikamente zur Behandlung von Angstzuständen und Schlafstörungen. Während Kurzzeitbehandlungen als sicher gelten, kann ihre langfristige Einnahme zu körperlicher Abhängigkeit und vor allem bei älteren Menschen zu kognitiven Beeinträchtigungen führen. Auf welche Weise Benzodiazepine diese Veränderungen auslösen, war bisher unbekannt. Forscher um Prof. Jochen Herms und Dr. Mario Dorostkar vom Zentrum für Neuropathologie und Prionforschung der LMU und dem Deutschen Zentrum für Neurodegenerative Erkrankungen konnten nun im Tiermodell nachweisen, dass der Wirkstoff zum Verlust von Nervenverbindungen im Gehirn führt.

Eine zentrale Rolle spielen dabei Immunzellen des Gehirns, sogenannte Mikroglia. Benzodiazepine binden an ein bestimmtes Protein – das Translokatorprotein (TSPO) – auf der Oberfläche von Zellorganellen der Mikroglia. Diese Bindung aktiviert die Mikroglia, die dann Synapsen, also Verbindungen zwischen Nervenzellen, abbauen und recyceln. Experimente der Wissenschaftler zeigten, dass der Synapsenverlust bei Mäusen, die mehrere Wochen lang täglich eine schlafördernde Dosis des Benzodiazepins Di-

azepam erhalten hatten, zu kognitiven Beeinträchtigungen führte.

„Es war zwar bekannt, dass Mikroglia sowohl während der Gehirnentwicklung als auch bei neurodegenerativen Erkrankungen eine wichtige Rolle bei der Beseitigung von Synapsen spielen“, sagen Dr. Yuan Shi und Mochen Cui, Ko-Autoren der Studie. „Sehr überraschend war für uns aber, dass so gut untersuchte Medikamente wie Benzodiazepine diesen Prozess beeinflussen.“ Nach Absetzen von Diazepam hielt der Effekt noch länger an, war letztlich aber reversibel. Nach Ansicht der Wissenschaftler könnte die Studie Auswirkungen auf die Behandlung von Schlafstörungen und Angstzuständen bei Menschen mit einem Demenzrisiko haben. „Medikamente, von denen bekannt ist, dass sie keine Affinität zu TSPO haben, sollten, wenn möglich, bevorzugt werden“, so die Autoren.

Kontakt

Dr. med. Dr. Mario Dorostkar
Mario.Dorostkar@med.uni-muenchen.de
<https://ots.de/ETncQv>

Prof. Dr. Jochen Herms
Jochen.Herms@med.uni-muenchen.de
<https://ots.de/y9VqCa>

Publikation

The benzodiazepine diazepam impairs dendritic spine plasticity via microglial translocator protein (TSPO)

Yuan Shi, Mochen Cui, Katharina Ochs, Matthias Brendel, Felix L. Strübing, Nils Briel, Florian Eckenweber, Chengyu Zou, Richard B. Banati, Guo-Jun Liu, Ryan J. Middleton, Rainer Rupprecht, Uwe Rudolph, Hanns Ulrich Zeilhofer, Gerhard Rammes, Jochen Herms, Mario M. Dorostkar

Nature Neuroscience 2022

Tofacitinib verbessert rheumatoide Arthritis in Kombination mit konventionellen Antirheumatika

Die Studie untersuchte den Januskinase-Hemmer Tofacitinib. Die Ergebnisse zeigten, dass 5 mg und 10 mg Tofacitinib in Kombination mit konventionellen krankheitsmodifizierenden Antirheumatika die Symptome und den Verlauf der rheumatoiden Arthritis verbessern kann.

Der Wirkstoff Tofacitinib ist seit 2017 in Deutschland auf dem Markt. Er greift – wie der ebenfalls letztes Jahr erschienene Wirkstoff Baricitinib – ein neues Wirkstoffprinzip auf. Die Januskinase-Hemmer blockieren einen Signalweg, der von verschiedenen Botenstoffen des Immunsystems genutzt wird. Im Gegensatz zu den Biologika wie den TNF-Hemmern wird also nicht nur ein Botenstoff, sondern mehrere Botenstoffe beeinflusst.

Tofacitinib konnte Schmerzen und Lebensqualität nach 3 Monaten bessern

Die Wissenschaftler untersuchten jetzt Patienten mit rheumatoider Arthritis: 86 Patienten erhielten 5 mg Tofacitinib, weitere 86 Patienten erhielten 10 mg Tofacitinib und jeweils 22 Patienten wechselten von Placebo zu 5 mg Tofacitinib beziehungsweise 10 mg Tofacitinib.

Die Patienten wurden ein Jahr lang begleitet. Nach 3 Monaten zeigte sich eine Verbesserung der Behinderung, des Schmerzes, der Krankheitsaktivität und der Lebensqualität bei Patienten mit Tofacitinib. Die Verbesserungen konnten auch nach einem Jahr beibehalten werden.

Original Titel

Tofacitinib with conventional synthetic disease-modifying antirheumatic drugs in Chinese patients with rheumatoid arthritis: Patient-reported outcomes from a Phase 3 randomized controlled trial

www.deutschesgesundheitsportal.de

Gesunde und starke Knochen

Kalziummangel bevorzugt durch natürliche Nahrungsmittel beheben

Patientinnen und Patienten, die an Osteoporose leiden, sollten täglich eine Extraportion Kalzium für den Knochenaufbau einnehmen. Dies gilt auch für Menschen, die von einer Vorstufe des Knochenschwunds, der Osteopenie, betroffen sind. Doch eine Kalziumzufuhr mittels Tabletten kann, wenn sie über 500 mg/Tag dosiert ist, Nierensteine und Gefäßverkalkungen nach sich ziehen. Da viele Patienten mehrere Nahrungsergänzungsmittel einnehmen, ist zudem eine versehentliche Überdosierung möglich. Keine schädlichen Obergrenzen gibt es jedoch bei kalziumreichen Lebensmitteln. Deshalb sollte der Mineralstoff im Normalfall bevorzugt über die Nahrung eingenommen werden, sagt Privatdozent Dr. med. Stephan Scharla, Sprecher der Sektion Knochen- und Mineralstoffwechsel der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie e. V. (DGE).

Kalzium ist ein lebenswichtiger Mineralstoff. Etwa 98 Prozent des Kalziums ist in Knochen und Zähnen enthalten und hält sie stabil. Das mengenmäßig wichtigste Mineral im menschlichen Körper ist darüber hinaus ein wichtiger Faktor bei der Blutgerinnung. Auch ist es an zahlreichen Funktionen wie der Weiterleitung von Reizen im Nervensystem beteiligt. Die häufigste Folge von Kalziummangel ist Osteoporose. Mehr als sechs Millionen Menschen in Deutschland sind davon betroffen, von den Frauen über 50 Jahre jede vierte.

Erwachsene benötigen etwa 1000 mg Kalzium pro Tag

Grundsätzlich gilt: „Gesunde Menschen mit einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung, die auch Milchprodukte enthält, benötigen keine medikamentöse Kalziumergänzung“, sagt PD Dr. Scharla. „Eine Ausnahme bilden jene,

die wenig oder keine Milchprodukte verzehren (können) und Patienten mit einer sogenannten Malabsorption – etwa nach einer Magen-Bypass-OP bei Adipositas. Sie haben ein hohes Risiko für einen ernährungsbedingten Kalziummangel“, so das DGE-Mitglied.

Als optimal wird eine Kalziumzufuhr von 1000 mg am Tag angesehen. Davon können bis zu 500 mg/Tag unbedenklich über Kalzium-Ergänzungspräparate eingenommen werden. „Am wirkungsvollsten ist dann eine Einnahme zu den Mahlzeiten“, rät Scharla. Höhere Dosierungen ab 1000 bis 1500 mg können jedoch unter anderem das kardiovaskuläre Risiko erhöhen. Dies gelte gleichermaßen für die frei verkäuflichen Präparate wie für Medikamente, da die Inhaltsstoffe im Prinzip gleich seien.

Natürliche Nahrungsmittel sind die beste Kalziumquelle – auch bei Osteoporose

Auch bei Vorliegen einer Osteoporose sollte die Kalzium-Zufuhr bevorzugt durch die Ernährung erfolgen, betont der Endokrinologe. Ein Zuviel des Knochenminerals scheidet der Körper aus. „Milchprodukte sind eine gute Kalziumquelle, ebenso grünes Gemüse wie Broccoli oder Grünkohl sowie Mineralwässer mit einem hohen Kalziumgehalt. Menschen mit einer Laktose-Intoleranz oder einer Abneigung gegen Milchprodukte können auf andere Kalziumquellen ausweichen. Mittlerweile gibt es im Lebensmittelhandel auch viele laktosefreie Milchprodukte“, sagt Scharla. Studien zeigen, dass die Bioverfügbarkeit von Kalzium aus Mineralwasser ähnlich gut ist wie die von Milch. Enthält Mineralwasser mindestens 150 mg Kalzium/Liter, darf es den Hinweis ‚kalziumhaltig‘ tragen. Dieser wird auf dem Flascheneetikett angegeben. Die Kalziumaufnahme

beeinträchtigen Wurstwaren mit hohem Phosphatgehalt, Kaffee und schwarzer Tee (bei Konsum großer Mengen), alkoholische Getränke, Softdrinks (wie Cola, Fanta), Schmelzkäse sowie Lebensmittel mit einem hohen Gehalt an Oxalsäure wie etwa Spinat, Rhabarber und Spargel.

Für die Kalziumaufnahme braucht der Körper Vitamin D

Um Kalzium aus dem Darm aufnehmen und in die Knochen einbauen zu können, benötigt der Körper darüber hinaus Vitamin D. Im Winter ist wegen des geringeren UV-Licht-Anteils eine Vitamin D-Ergänzung mit täglich 1000 I.E. anzuraten. Dies verbessert nicht nur die Kalziumaufnahme, sondern stärkt auch das Immunsystem.“

Zu beachten sei ein eventuell erhöhter Kalzium-Bedarf bei Patienten, die Osteoporose-Medikamente einnehmen, etwa intravenöse Bisphosphonate, Teriparatid oder Romosozumab. Hier empfehlen Ärzte eine zusätzliche medikamentöse Kalzium-Zufuhr, sagt Scharla. „Kalzium allein reicht jedoch nicht, um einer Osteoporose vorzubeugen oder sie gar zu behandeln“, fasst Professor Dr. med. Stephan Petersenn von der ENDOC Praxis für Endokrinologie und Andrologie in Hamburg und Pressesprecher der DGE zusammen. „Dazu gehören immer auch regelmäßige körperliche Aktivität mit Muskeltraining, ein täglicher Spaziergang an der frischen Luft zur Versorgung mit Vitamin D, das Vermeiden von Untergewicht, Sturzprophylaxe und Raucherentwöhnung.“

Interessenkonflikte

Keine

Quellen: Burckhardt P., Ballmer E., Bischoff-Ferrari HA., Nowitzki-Grimm S., Remer T., Borner RT., Scharla S., Zwettler E.: Ernährung und Knochengesundheit. Osteologie 2015; 24:107–119

Weitere Informationen:

www.dv-osteologie.org/osteoporose-leitlinien

www.osd-ev.org/osteoporose/knochen/calcium/

www.dv-osteologie.org

Abatacept reduziert Risiko für Herzinfarkt und Schlaganfall bei Patienten mit rheumatoider Arthritis und Diabetes

Die Studie konnte zeigen, dass das Risiko für die oben genannten Folgen von Gefäßerkrankungen bei Patienten mit Abatacept geringer war als bei Patienten mit TNF-Hemmern– und zwar am deutlichsten bei Patienten mit Diabetes. Abatacept könnte daher das Risiko für Herzinfarkt oder Schlaganfall bei Patienten mit Diabetes reduzieren. Patienten mit rheumatoider Arthritis haben ein erhöhtes Risiko für Begleiterkrankungen wie zum Beispiel Diabetes mellitus. Diabetes ist eine Stoffwechselerkrankung, bei der Zucker nicht richtig verwertet werden kann und Zucker in erhöhter Konzentration im Blut zu finden ist. In Folge dessen kann es zu Schädigungen der Blutgefäße kommen, die das Risiko für Herzinfarkt oder Schlaganfall erhöhen können. Wissenschaftler aus den USA und Korea untersuchten jetzt, wie Wirkstoffe, die zur Behandlung der rheumatoiden Arthritis eingesetzt werden, das Risiko für Gefäßerkrankungen beeinflussen.

Die Studie untersuchte Abatacept und TNF-Hemmer

Zu den Wirkstoffen, die als Basistherapie bei der rheumatoiden Arthritis eingesetzt werden, zählen unter anderem Abatacept und TNF-Hemmer. Abatacept hemmt die Aktivierung von Immunzellen und die Produktion von Botenstoffen des Immunsystems. TNF-Hemmer, zu denen Adalimumab, Etanercept oder Infliximab gezählt werden, hemmen den entzündungsfördernden Botenstoff TNF- α . Die Basistherapie soll das Immunsystem unterdrücken und die chronisch-entzündlichen Reaktionen der rheumatoiden Arthritis verhindern.

Abatacept reduzierte die Folgen von Gefäßerkrankungen

Die Wissenschaftler untersuchten etwa 26000 Patienten, die mit Abatacept oder einem TNF-Hemmer behandelt wurden. Ein Teil der Patienten litt an Diabetes mellitus. Die Wissenschaftler bestimmten, wie viele Patienten einen Herzinfarkt, einen Schlaganfall oder eine transitorische ischämische Attacke erlitten oder Maßnahmen zur Wiederherstellung der Durchblutung in den Herzkranzgefäßen durchführen lassen mussten. Bei einem Herzinfarkt kommt es zu einem Verschluss eines Herzkranzgefäßes, so dass die Blutversorgung unterbrochen ist. Bei einem Schlaganfall oder seinem Vorläufer, der transitorischen ischämischen Attacke, wird das Gehirn nicht mehr ausreichend mit Blut versorgt, da Blutgefäße verstopft sind. Die Studie konnte zeigen, dass das Risiko für die oben genannten Folgen von Gefäßerkrankungen bei Patienten mit Abatacept geringer war als bei Patienten mit TNF-Hemmern– und zwar am deutlichsten bei Patienten mit Diabetes. Abatacept könnte daher das Risiko für Herzinfarkt oder Schlaganfall bei Patienten mit Diabetes reduzieren.

Original Titel

Comparative Cardiovascular Risk of Abatacept and Tumor Necrosis Factor Inhibitors in Patients With Rheumatoid Arthritis With and Without Diabetes Mellitus: A Multidatabase Cohort Study

CMG901 für die Behandlung von Magenkrebs und Adenokarzinomen des gastroösophagealen Übergangs wurde von der Food and Drug Administration der Vereinigten Staaten die Orphan-Drug Designation erteilt

Keymed Biosciences (2162.HK) gab bekannt, dass sein neuer Arzneimittelkandidat CMG901 (die „Claudin 18.2-Antikörper-Wirkstoff-Konjugate“) zur Behandlung von Magenkrebs und Adenokarzinom des gastroösophagealen Übergangs von der US-amerikanischen Food and Drug Administration („FDA“) kürzlich die Orphan-Drug Designation erhalten hat. Zuvor, im März 2021, hatte das Unternehmen von der FDA die Genehmigung für die klinische Studie von CMG901 für die Behandlung von Magenkrebs und Adenokarzinomen des gastroösophagealen Übergangs in den Vereinigten Staaten erhalten.

„Die laufende Phase-1-Studie mit CMG901 hat eine vielversprechende Anti-Tumor-Aktivität bei Patienten mit fortgeschrittenem Magen- und GEJ-Adenokarzinom gezeigt“, sagte Joy Yan, MD, PhD, Chief Medical Officer von Keymed Biosciences. „Wir freuen uns darauf, eng mit der FDA zusammenzuarbeiten, um das Design der globalen Zulassungsstudie bei Claudin 18.2-positivem fortgeschrittenem Magen- und GEJ-Adenokarzinom abzuschließen“.

www.deutschesgesundheitsportal.de

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter: <http://en.keymedbio.com/>

NO THILFE 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