

gegründet  
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

# Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 5/6 – 2022

## DER WEIN- GENIESSER TIPP

Kellerei Kaltern, Südtirol

## GENUSS UND REISETIPPS

### KÖLN

Ox & Klee

### BODENSEE

Hotel Gasthaus Hirschen

### ORTENAU

Hotel Ritter in Durbach

### SÜDTIROL

Plunhof

### Haubenhelden am

Holzherd

### ÖSTERREICH

Schlemmen am

Wörthersee

### FRANKREICH

La Maison dans le Parc

### TUNESIEN

Abseits des

Pauschalismus

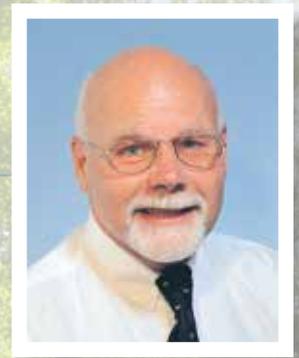
## MEDIZIN NEWS

## PHARMA NEWS

5/6 – 2022  
41. Jahrgang  
ISSN 0177-3941  
H 54575



## Restaurant Pavillon im Baur au Lac



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

die Zeit läuft uns davon, Ungewöhnliches wird Alltägliches, schreckliche Nachrichten werden zur Gewohnheit und machen uns glauben, dass sie nichts Neues sind. Ein Soziologe der Maximilian Universität München sagt: Tägliche Nachrichten über die gleiche Sache empfinden wir nicht mehr als informativ. Wenn wir aber anfangen, Krieg als Alltagsgeschehen zu akzeptieren, wissen wir bald nicht mehr die schönen Dinge des Lebens zu schätzen.

Etwas Schätzenswertes sind unsere Beiträge in dieser Ausgabe von Gour-med. Gute Weine, Hotels und Restaurants machen das Leben reicher. Seit fast 180 Jahren ist das Züricher 5 Sterne-Hotel „Baur au Lac“ eine Legende der Exklusivität und Gastfreundschaft. Kulinarisch an der Spitze in Europa und mit einem der weltbesten Sommeliers als Weinexperte ist das Haus für jeden Genießer eine lebensbereichernde Erfahrung. Ein Besuch in dem Hotel sollte unbedingt auf Ihrer to do Liste stehen.



Unser Sommelier Marcel Tekaats präsentiert in Kooperation mit seinem Kollegen Albin Thöni Weine und die Historie der großen Südtiroler Kellerei Kaltern. Geschmack und Genuss stehen im Fokus der Geschichte.

Wo der Name Programm ist. Susanne Pläß besuchte im Norden das Hotel und Restaurant „Zur Erholung“. Lassen Sie sich überraschen, ob der Name hält, was er verspricht.



Dr. Alexander Pohlmann berichtet im 2. Teil seiner Tunesien-Reportage, was er erlebt hat und welche Restaurants und Hotels er empfehlen kann. Beste kulinarische Bedingungen hat er im Kölner 2. Sterne-Restaurant Ox & Klee mit Küchenchef Daniel Gottschlich und in Nancy bei 1 Sternekoch Charles Coulombeau sammeln können.

Anne Wantia, bekennende Weingenießerin, hat sich im Umland des Bieres umorientiert. In Tschechien hat sie ihr Bierzapfdiplom gemacht und ist ganz stolz darauf.



Mit einem neuen Angebot für Gäste, die mehr als Ruhe und Erholung suchen, wirbt das historische Hotel Ritter in Durbach. Losgelöst vom Alltagsstress bietet man ein ganzheitliches Konzept zur Verbesserung der Lebensqualität.

Die Halbinsel Hörli im westlichen Bodensee ist um eine Hotelattraktion reicher geworden. Mit einem luxuriösen Neubau startet die Familie Amann in die Sommersaison.

Südtirol ohne Tradition ist nicht vorstellbar. Der Plunhof ist und bleibt die Heimat der Generationen. Ein Hotel, das sich für Ruhe und Aktivurlaub anbietet.

Heiner Sieger besuchte die Haubenhelden und hat am Wörthersee geschlemmt, was die Region hergibt.



Wer träumt nicht davon, einmal in das Flora- und Fauna-Urparadies Galapagos zu fahren. Eine kleine Inspiration lesen Sie in dieser Ausgabe.

In „Kurz notiert“ und den Rubriken Med-, Pharma-, und Dentalnews halten wir Sie mit aktuellen Informationen auf dem Laufenden.

Wir wünschen Ihnen eine schöne, genussvolle Sommerzeit. Bleiben Sie gesund und uns treu,

Ihr

Klaus Lenser und das Gour-med-Team

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

P.S. Die neuesten Informationen zwischen den normalen Ausgaben finden Sie hier: <https://gour-med.de/category/newsletter/>

Haben Sie Anregungen, Tipps oder auch Kritik, schreiben Sie uns per E-Mail an: [Gour-med@Gour-med.de](mailto:Gour-med@Gour-med.de)

Sie finden uns auch auf:  
**Facebook – Twitter**

Titelbild: Baur au Lac



20 Köln

40 Südtirol

## 04 Baur au Lac

10 DER WEIN-GENIESSERTIPP  
10 Kellerei Kaltern

14 GENUSS- UND REISETIPPS  
14 Restaurant ‚Zur Erholung‘ – Wenn Kohlrabi & Co Sexappeal haben  
16 Bodensee – Neues vom Hirschen  
20 2 Sternekoch Daniel Gottschlich im Kölner Ox & Klee  
23 Hotel Ritter Durbach mit zukunftsweisendem Gästekonzept  
27 Tschechien – Kulinarisches Prag und Pilsener Braukunst  
29 Frankreich – La Maison dans le Parc in Nancy  
32 Südtiroler Gastfreundschaft – Plunhof  
35 Südtirol – Anreize für einen autofreien Aufenthalt  
36 Österreich – Schlemmen am Wörthersee  
40 Gompalm – Haubenhelden am Holzherd  
44 Tunesien abseits des Pauschal Tourismus  
48 Galapagos – Ein Hiway mit Darwin Finken



44 Tunesien

50 KURZ NOTIERT  
50 the CORD Sunday Specials  
51 Christian Michel ist Küchenchef im Hotel de Rome  
52 Im Château de la Treyne genießt man Michelin gekrönte Gerichte

54 BUCH-TIPPS

56 MEDIZIN NEWS

60 DENTAL NEWS

62 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL  
61 IMPRESSUM

# Schweizer Capitale Zürich



## Baur au Lac

### Mehr als 175 Jahre eine Schweizer Hotel-Legende

#### Gour-med

Schweizer Gastfreundschaft, insbesondere in der Hotellerie, ist seit mehr als einhundert Jahren bekannt für Perfektion, Luxus und Genuss. Man ist geneigt, die Gastfreundschaft mit der Plattitüde „Wer hats erfunden“ zu belegen. Doch ein Stückchen Wahrheit steckt schon in dem Spruch. Die Ikonen der eidgenössischen Luxushotels existieren zum größten Teil immer noch und haben sich zu Institutionen, die nicht mehr wegzudenken sind, etabliert.

Das Baur au Lac in Zürich, wie der Name sagt, am Zürichsee ist eine der Hotel-Legenden, die seit vielen Jahrzehnten ihren

Ruf zu den exklusivsten Hotels der Welt zu gehören, bestätigt. Im Jahr 2024 wird das Haus einhundertachtzigstes Bestehen feiern und im Glanze des Erfolges erstrahlen. Das Haus wurde 1844 von dem Österreicher Johannes Baur – dem auch das „Baur en Ville“ – gehört, gegründet. Sozusagen als zweites Hotel, in der Absicht, ein Haus für „inkognito“ Reisende anzubieten, ist es bis heute im Familienbesitz. Es wird in 6. Generation jetzt von der Familie Kracht geführt. Von Beginn an eines der beliebtesten Luxushotels in der Schweiz.

Die Namen berühmter Gäste lesen sich wie das Who is Who aus Adel, Politik, Film, Theater und Literatur. Schon Mit-

te des 19. Jahrhunderts bezeichnete die Leipziger „Illustrierte Zeitung“ das Haus als „Die Verschönerung von Zürich“. Für die Mächtigen der Welt ist das Haus bis heute ein adäquates Domizil, Kaiser und Könige bevorzugten das Hotel mit ihren Hofscharen und genossen die Einzigartigkeit des Hauses. Die österreichische Kaiserin Elisabeth, kurz Sisi genannt, war ein geschätzter Stammgast. Künstler, von Richard Wagner, der hier 1856 eine Welturaufführung des 1. Akts seiner Walküre feierte, bis hin zu Glamour-Stars wie Brigitte Bardot, sie alle liebten den Luxus des Baur au Lac. Die höchsten Ansprüche waren nicht nur selbstverständlich, sie waren eine Notwendigkeit gleichbedeutend den technischen Fortschritt mitzu-



Gourmetrestaurant Pavillon mit Seeblick

# Besonders empfehlenswert

gestalten. Bereits 1852 errichtete das Hotel ein Telegrammamt. 1914 wurde der „Pavillon“ fertiggestellt und war schnell der Züricher Gourmet-Treffpunkt.

Der 1970 gegründete private Club Baur au Lac war für Mitglieder aus aller Welt ein aristokratisches Refugium mit dem Flair englischer Gentleman-Clubs. Frauen sind als Mitglieder nicht nur erlaubt, sie sind erwünscht. Bewerber für eine Mitgliedschaft benötigen zwei Paten aus den Reihen der Club-Mitglieder um in dem Club aufgenommen zu werden. Der 2017 komplett renovierte Club in der Villa Rosau verfügt über ein eigenes Restaurant und stilvoll gestaltete Räume mit luxuriösem Interieur.

Im Hotel Restaurant Pavillon, unter der Leitung von 2 Sternechef Laurent Eperon wird Haute Cuisine innovativ und mit frischen saisonalen Zutaten kreativ serviert.

## Ris de veau



2 Sternechef Laurent Eperon

Die Gerichte sind harmonisch mit französischen und internationalen Komponenten zu aromatischen Köstlichkeiten auf 3 Sterne-Niveau zubereitet. Sie werden höchsten kulinarischen Ansprüchen gerecht. Einige der Menu-Gänge muss man als herausragend betiteln.

Die Aromen der Entenleber, zubereitet mit P X Essig, Haselnuss und der Hand Buddhas (15 Jahre alter Balsamico, spezielle Zitrusfrucht) kann man als „unübertrefflich“ bezeichnen. Der Fischgang St. Petersfisch aus dem Ofen mit Beurre Blanc, Eukalyptus und geräuchertem Stör ist eine Freude für den Gaumen und beglückt die Geschmacksknospen. Der Hauptgang, Kalbskopfbäckchen, Trüffel, Absinth und Kalbsbries bestätigt nur was wir schon wissen. Laurent Eperon und Sous Chef Maximilian Müller kochen auf höherem Niveau als bewertet. Max Müller, gebürtiger Schwabe, ist die ideale

Ergänzung zu Laurent Eperon. Er bringt große Erfahrungen mit, die er in erstklassigen Häusern in Deutschland gemacht hat, z. B. bei Joachim Wissler im Vendome.

## Chevreuril d'été (Sommer-Hirsch)





Gourmetrestaurant Pavillon mit Rotunde

Auch das vegetarische Menu lässt Feinschmeckerherzen höherschlagen. Aus ganz „alltäglichen“ Gemüsezutaten wie Mangold, Sellerie oder der Kartoffel werden Gerichte auf allerhöchstem Level zubereitet. Das sollten „Nichtvegetarier“ unbedingt mal ausprobieren.

Chefkoch Laurent Eperon, eigentlich wollte er Musik studieren, machte seine Ausbildung in Biel im Hotel Elite. Nach vielen internationalen Stationen, u. a. in Madagaskar, Neuseeland, Singapur und Peru kocht er seit 1998 sehr erfolgreich im Baur au Lac. 2014 erhielt er den 1. Michelin Stern und seit 2019 hält er den 2. Stern. Sein Kochstil basiert auf der französischen Küche, seine Leidenschaft

sind variantenreiche Gewürze, aber auch Butter ist eines seiner Lieblingsprodukte. Nach Möglichkeit werden regionale Produkte verarbeitet. Seit zwei Jahren konzentriert er sich, ganz dem Zeitgeist folgend, intensiv mit der Entwicklung von vegetarischen und veganen Gerichten. Dass ihm dies auf hohem Niveau gelingt, können wir aus eigener Erfahrung bestätigen.

Neben den kreativen Kunstwerken, die auf den Tellern serviert werden, ist das elegante Restaurant Pavillon ein architektonisches Kunstwerk. Da der Raum fast komplett verglast ist, hat man von allen Plätzen einen fantastischen Blick in



Saint-Pierre de petites pêches  
(St. Peters Fisch mit Pfirsich)

die wunderschöne Parkanlage und auf den Zürichsee. Die große Rotunde und das darunter stehende riesige Blumenarrangement sind der Eyecatcher schlechthin. Die geschmackvoll harmonisierende Farbgestaltung in Symbiose mit dem In-



Erfolg macht glücklich, Laurent Eperon mit Besitzerin Madame Kracht

# Besonders empfehlenswert



Restaurantmanager Aurélien Blanc

terieur und den bequemen Sesseln schaffen ein angenehmes Wohlfühlambiente.

Besonderes Lob auch für das kompetente und sehr freundliche Team im Restaurant. Restaurantmanager Aurélien Blanc berät und hilft den Gästen bei der Menü-Zusammenstellung. Für die zum Menü passenden Weine ist Chefsommelier Marc Almert zuständig. Marc Almert ist die Weinkompetenz ad personam. Seine sensible Sensorik, gepaart mit Talent und Genius brachte ihm 2019 den Titel „ASI

Best Sommelier oft he World“ ein. Die Begebung des Sommeliers haben wir schon im Jahr 2014 erkannt, damals arbeitete er im Hamburger Hotel „Vier Jahreszeiten“ bei Christoph Rüffer im Restaurant Haerlin und überzeugte die Gäste mit seiner Weinkenntnis. Seine Karriere war vorauszusehen, er ist neben „Best Sommelier of

und Vizepräsident der Sommelier-Union Deutschlands. Unter anderem sitzt er in vielen Jurys bei Degustationen und Wettbewerben und ist mit seiner Qualifikation der Primus inter Pares.

Die Geschäftsführung des Baur au Lac engagierte Marc Almert ins Führungsteam



Ein perfektes Team: v. l. Laurent Eperon und Sous Chef Maximilian Müller

the World“ auch „Sommelier des Jahres“ der deutschen Sommelier-Union. Zu den vielen Auszeichnungen die er bisher erhalten hat, gehören außerdem diverse Ehrenämter und offizielle Funktionen wie z. B. Dozent an der IHK Genuss-Akademie

von Baur au Lac Vins, der Weinhandels-gesellschaft des Hotels. Trotz der Berufung ins Management wird er weiterhin seiner Leidenschaft nachkommen und den Gästen im Pavillon genussbereitende Weine zu den kreativen Innovationen von



Noix de coquille Saint-Jacques (Jakobsmuschel)



Feuilletés



Glücksdessert

# Besonders empfehlenswert



Primus inter Pares Sommelier Marc Almert

Zürcher Atmosphäre erleben die Gäste im gemütlichen „Baur’s“, dem Restaurant mit Schweizer Spezialitäten und natürlich dem Wohnzimmer der Stadt „Le Hall“ bzw. der Hotellobby. Liebhabern exklusiver Spirituosen empfehlen wir einen Besuch der Hotelbar. Edle Brände, alte gereifte Cognac und Whisky bis zu den feinsten Champagnern bleibt kein Wunsch unerfüllt.

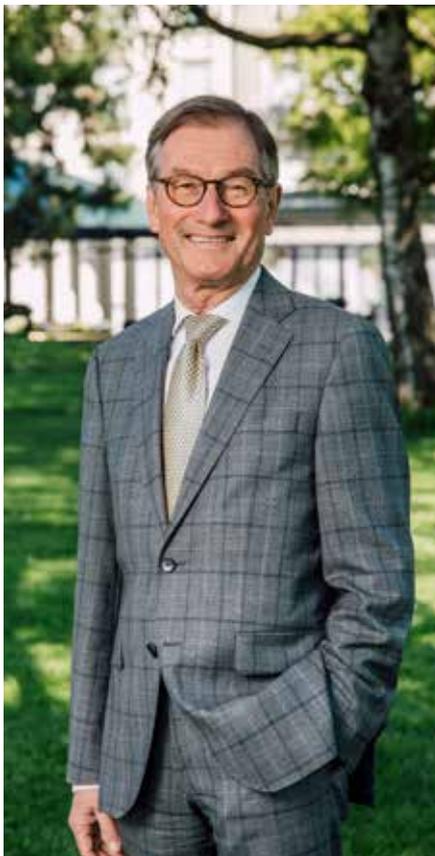
Genießen Sie Ihren Besuch in der Züricher Hotel-Legende „Baur au Lac“, so wie es die Philosophie des Hotels seit fast einhundertachtzig Jahren verspricht. Die Wertschätzung der Gäste ist oberstes Gebot, dafür stehen alle Mitarbeiter des Hauses ein.

Fotos: Baur au Lac, Gour-med

2 Sternechef Laurent Eperon empfehlen. „Wein sollte für jeden zugänglich sein“, so die Überzeugung des hochtalentierten Sommeliers. Unterstützt wird Marc Almert von seiner ebenso fachlich versierten Kollegin Angelika Grundler, die im

Dezember 2021 zur besten Nachwuchssommelière der Schweiz gekürt wurde. Beide ergänzen einander und sind gemeinsam mit dem Küchen- und Serviceteam Garanten für ein Genusserelebnis auf höchstem Niveau.

Baur au Lac  
Talstrasse 1  
CH-8002 Zürich, Schweiz  
E-Mail: [info@bauraulac.ch](mailto:info@bauraulac.ch)  
Tel.: +41 44 220 50 20  
[www.bauraulac.ch](http://www.bauraulac.ch)



Generalmanager Wilhelm Luxem



Elegantes Ambiente in allen Suiten und Zimmern

## Liebe Weinfreunde,

eine weitere Verkostung aus Südtirol wartet auf uns. Ich darf heute Weine der Cantina Kaltern verkosten. Aus den vorherigen Beschreibungen wissen Sie, dass die Region Südtirol eines meiner Lieblingsgebiete ist. Mich fasziniert eine tolle Dynamik und das stetige Streben danach, die „Seele“ und den Ausdruck Südtirols auf die Flasche zu bringen. Gegründet 1900 mit einer Weinbaufläche von 440 ha, 590 Mitgliedern und einer Produktion von ca. 4 Millionen Flaschen, bin ich immer wieder von der Qualität der Weine beeindruckt.

Heute verkoste ich mit Ihnen den Sauvignon blanc Stern, den Lagrein Riserva Lareith, den Quintessenz Weißburgunder und den Quintessenz Kalterersee Vernatsch. Ich freue mich auf diese Verkostung.

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



### Marcel Tekaat Sommelier (IHK)

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



### 2020 Sauvignon blanc, Stern, trocken, 13,5 Vol. % Alkohol

Sauvignon blanc, eine Rebsorte, welche mich immer wieder begeistert. Gewachsen auf ca. 500 m Höhe auf Urgestein findet diese Rebsorte beste Bedingungen vor. Nach der Kaltmazeration, Abpressen und einer natürlichen Mostklärung setzte eine langsame Gärung ein. Nach sechsmonatiger Lagerung auf der Feinhefe wurde dann abgefüllt. Im Glas strahlt dieser Sauvignon blanc in einem hellen Gelb und der typische Duft macht sich breit. Etwas exotisch, Stachelbeere, dieser herrliche Duft nach frischer Wiese und das vegetabile, was diese Rebsorte auszeichnet, machen diesen Wein so verführerisch. Am Gaumen macht sich die Frucht wunderbar breit und etwas Salzigkeit, was dem Wein unheimlich gut steht, gesellt sich hinzu. Schon etwas beruhigend „Lang“ (und das ist im positiven Sinne gemeint), saftig und wirklich fruchtig trocken wirkt dieser Wein lange nach. Eigentlich ein Wein, der ideal in die jetzige Spargelsaison passt, aber auch ein toller Begleiter zu Fisch und Salaten mit einem nicht allzu „sauren“ Dressing.



### 2019 Lagrein Riserva, Lareith, trocken, 13,5 Vol. % Alkohol

Lagrein, wer Südtirol kennt, kommt um diese Rebsorte nicht herum und das ist gut so. Ein ausdrucksstarker Wein, toller Speisenbegleiter, aber auch ein „Genußwein“. Nach Maischegärung und Mazeration von zwei Wochen, biologischem Säureabbau und 12-monatiger Lagerung im Barrique wurde der Wein abgefüllt. Die Lagerung tat dem Wein wirklich gut und er erstrahlt in einer tief dunklen Farbe mit violetten Reflexen am Rand. Hieran kann man erkennen, dass der Wein jung ist und gerne noch altern darf. In der Nase wirkt dieser Lagrein schon reif, was aber auf die geballte Frucht zurückzuführen ist und keineswegs ein Anzeichen von „Überreife“. Cassis, Holunder und eine kräftige Waldfrucht machen sich in der Nase bemerkbar. Eine leichte Kaffeernote ebenso. Am Gaumen wirkt dieser Wein unheimlich gehalt- und kraftvoll. Die Aromen der Nase bestätigen sich und der Wein erhält eine ansprechende Cremigkeit mit schön eingebundenem Tannin. Ja, das ist Lagrein und versetzt mich wortwörtlich nach Südtirol. Ein toller Begleiter zu Wildgerichten und Hartkäse, woran es ja in Südtirol nicht unbedingt mangelt ;-)

Bitte benutzen Sie die größten Gläser ...



**2020 Kalterersee Classico Superiore, Quintessenz, trocken, 13 Vol. % Alkohol**

Vernatsch, autochthon, fruchtig, purer Genuss. So kann man diesen Wein beschreiben. Er strahlt in einem leuchtenden Rot und versprüht einen betörenden Duft. Kirschen, Himbeeren und eine schöne florale Note holen mich sofort ab. In der Nase eine ansprechende Würzigkeit. Der erste Schluck und die so erhoffte Fruchtigkeit und Frische lassen meine Sinne aufhorchen. Ich entschließe mich, den Wein flux einzukühlen, was ihm unheimlich guttut. Langer, erfrischender Abgang gepaart mit feinem Tannin lassen uns (hab meine Frau hinzugeholt) in Urlaubsstimmung verfallen. Am Ende wirkt noch etwas Mandel nach, was dem Wein einen ausgezeichneten Charakterzug mitgibt. Ein toller Wein zu Grillabenden, aber auch zu hausgemachter Pasta und Pizza.

**2019 Weißburgunder, Quintessenz, trocken, 14 Vol. % Alkohol**

Weißburgunder eine meiner Lieblingsrebsorten. Leuchtend strohgelb mit grünlichen Reflexen am Rand erstrahlt der Wein. In der Nase eine kräftige Frucht und vegetabile Noten. Reifer Apfel und Erinnerungen an Honigmelone machen sich breit. Am Gaumen unheimlich cremig, fast schon an Chardonnay erinnernd und wunderbar eingebundener Säure wirkt dieser Wein lange nach. Kräftig und druckvoll und doch elegant ist dieser Wein eine wahrhafte Geschmacksexplosion, aber möchte gerne noch reifen. Zwei bis drei weitere Jahre würden ihm guttun und seine Stärken fördern. Ich muss gestehen, dass mich die 14 Vol. % Alkohol anfänglich ein wenig erschreckt haben, aber der Alkohol steht diesem Wein unheimlich gut und ist keineswegs fehl am Platze. Im Nachhall wirkt der Weißburgunder etwas salzig, was ihm eine schöne zusätzliche Note verleiht. Ein toller Begleiter zu gebratenem Fisch und hellem Geflügel.



## Cantina Kaltern

### Botschafterin für Genuss und entspanntes Lebensgefühl im Süden von Südtirol

Albin Thöni

Die Kellerei im malerischen Weindorf Kaltern, gegründet im Jahre 1900, ist mit 590 Winzerfamilien, 440 ha Rebfläche und einer Jahresproduktion von vier Millionen Flaschen die größte der 12 Südtiroler Genossenschaftskellereien, die in Italien einen hervorragenden Ruf genießen. Die Genossenschaften sind eine wesentliche Säule der Südtiroler (Wein-) Wirtschaft, die maßgeblich zum Erhalt der kleinstrukturierten Landwirtschaft beitragen. Die Führung der Kellerei liegt in den Händen des Obmannes



Weinlandschaft mit Blick auf den Kalterer See

Christian Sinn, des Vize-Obmannes Alexander von Egen, des Verkaufs- und Marketingleiters Martin Klammer und des Kellermeisters Andrea Moser.

Kaltern liegt im Überetsch, auf den Hügeln rechts von der Etsch, zwischen Bozen und Tramin, zu Füßen des Mendelgebirges, des Hausberges von Kaltern, zwischen dem 1866 m hohen Gantkofel, der über dem Bozner Talkessel thront und dem 2116 m hohen Roen. Kaltern ist die wohl bekannteste Weinbaugemeinde Südtirols, gelegen an einer der schönsten Weinstraßen Italiens, mit historischen Ansitzen und dem besonderen Flair, mit dem See und dem berühmten Rot-Wein, dem Kalterersee als Weinsorte im Besonderen. Der „Kalterersee“ war und ist immer noch jener Wein, der eine Herzensangelegenheit für die Kellerei Kaltern darstellt. Die autochthone Rebsorte Vernatsch „Kalterersee“ ist aber in den letzten Jahren auf 74 ha, das sind 18 % der gesamten Rebfläche, gesunken, zu Gunsten des Weißweins, der derzeit 54% beträgt.

In der langen Geschichte der Kellerei steht der Kalterersee für den Zusammenhalt und die Heimatverbundenheit. Die Winzer pflegen ihre historisch gewachsenen Höfe und Weinberge, mit dem typischen traditionellen Erziehungssystem, den Pergeln, mit großer Hingabe. Sie fühlen sich stark verbunden in der Liebe zum Wein, zur Tradition, zur Kulturlandschaft, zum ihrem Weindorf Kaltern und zum gleichnamigen See. Dank seiner geographischen Lage zwischen Alpin und Mediterran findet man in Südtirol das Terroir für exzellente Weine. Diese Gegend gehört zum ältesten Weinbaugebiet des gesamten deutschsprachigen Raumes.

Im Zuge der in den letzten Jahren neu erbauten Produktionsstätten und dem neuen Bürogebäude, der imposanten Fassade mit den stilisierten Vernatschblättern, wurde auch der historische Barriquekeller, mit 900 Fässern der größte in Südtirol, aus dem Jahre 1908, renoviert. Zu bewundern und zu bestaunen sind etliche große Holzfässer, auch das 9.500 Liter große Kaiser - Franz Joseph - Fass.

In der Belle époque bis nach dem Ende des Ersten Weltkrieges wurde der Wein aus Kaltern über den k. u. k. Handelsminister Baron Joseph Di Pauli aus Kaltern an den kaiserlichen Hof nach Wien und an den Zarenhof nach St. Petersburg geliefert.

Mittlerweile stehen im historischen Keller auch Beton-Eier, da der Kellermeister Andrea Moser davon überzeugt ist, dass die Weine darin intensiver reifen und die Fruchtkomponenten be-



Obmann Christian Sinn



**Albin Thöni**

Mit der im Jahre 2017 aus der Taufe gehobenen Qualitätslinie „Quintessenz- Quint.es.senz, von lateinisch quinta essentia“, wurde von der Kellerei ein starkes Signal Richtung Qualität gesetzt. Fünf Spitzenweine, gekellert aus den Leitsorten Weißburgunder, Sauvignon blanc, Kalterersee, Cabernet Sauvignon Riserva und Goldmuskateller für den edelsüßen Passito. Um Weine in Vollendung zu erzielen, werden dafür nur Trauben gelesen, die in den besten Lagen Kalterns reifen. Mit diesem innovativen Konzept hat die Kellerei Kaltern diesen Namen für die berühmten Lagenweine mit dem eingprägten Logo auf der Kalternflasche geschaffen, mit der goldschwarzen Kapsel und den neuen Etiketten.

Wein wird in Kaltern als Kulturgut verstanden, denn die Weine stehen für unbeschwerten und entspannten Genuss, für Frohsinn und für ein heiteres Lebensgefühl. Das Dorf lebt mit und vom Wein.

sonders gut erhalten bleiben: „Vom Weinberg bis in den Keller läuft alles in einem Fluss. Es ist möglich, auch kleine Lagen separat auszubauen und die Anlieferungen der Trauben getrennt zu vinifizieren. Das Ergebnis sind sortentypische und extraktreiche Weine, die durch Eleganz, aber zugleich viel Tiefe und vor allem viel Trinkgenuss glänzen!“

Seit vier Jahren ist die Kellerei als erste Genossenschaft in Italien für nachhaltigen Weinbau zertifiziert nach den Richtlinien von FAIR and Green e.V. mit Sitz in Bonn und der Vergabe des Siegels, das an strenge Audits geknüpft ist und worauf der Obmann Christian Sinn besonders stolz ist. Genauso stolz ist die Führung der Kellerei auch darauf, dass es seit Jahrzehnten gelingt, die 590 Winzerfamilien, die fast ausschließlich Nebenerwerbsbauern sind, zusammen zu halten, sich mit ihrer Kellerei zu identifizieren und sich mit Herzblut für maximale Qualität im Weinberg für jede noch so kleine Parzelle einzusetzen. Bei der Weinlese ziehen die Familienmitglieder von Rebstock zu Rebstock, um jede einzelne Traube von Hand zu ernten.

Beim Besuch und bei der Führung durch die altherwürdigen Kellereigewölbe und nicht zuletzt beim Genießen der exzellenten Weine fällt mir unwillkürlich der griechische Philosoph Epikur aus Samos ein, der um 300 v. Chr. dazu geraten hat, das Vergnügen, die Lust und die Begierden im Leben zu genießen und den Genuss eines jeden Tages, ja jeden Augenblicks stetig auszukosten, freundschaftliche Beziehungen und vorzügliche Weine zu pflegen, aber das Überflüssige zu verachten!

*Fotos: Cantina Kaltern, Helmuth Rier, AlexFilz, Albin Thöni*

**Bezugsquellen:**  
**Die Weine der Kellerei Kaltern sind in der Gastronomie, sowie im gutsortierten Fachhandel erhältlich. Natürlich können die Weine aber auch direkt über die Kellerei Kaltern bestellt werden.**  
[www.kellereikaltern.com](http://www.kellereikaltern.com)



## Nomen est omen – Restaurant ,Zur Erholung‘

Wenn Kohlrabi & Co Sexappeal haben

Susanne Pläß

Von wegen Wirtshaussterben! Wie man einen Betrieb auch nach 160 Jahren noch zeitgemäß und wirtschaftlich attraktiv führen kann, beweisen die Geschwister Anne und Bernd Ratjen im Familienbetrieb ,Zur Erholung‘ in Uetersen. Das Gastronomie-Ensemble ist bis heute soziales und kulturelles Zentrum in der rund 17.700 Einwohnerstadt vor den Toren Hamburgs. Tradition und Zeitgeist finden eine gelungene Balance: Neben dem Saal für Festivitäten und Kultur-Events gibt es die Hof-Oase ,Bernie’s Backyard‘, das Fine Dine Restaurant ,Zur Erholung‘ sowie den ,Tante-Anne-Laden‘. Handwerkliche Tradition, Bio-Produkte und eine schonende Verarbeitung stehen im Mittelpunkt des nachhaltigen Wirkens der Geschwister.



360 qm Saal halbiert durch 5 Meter hohes Regal



,Tante-Anne-Laden‘ mit Eigenkreationen



Bernd Ratjen liebt die Herausforderung ...



... vegetarischer Gerichte

„Die Küche ist bodenständig, welttoffen und raffiniert. Behutsamer lässt sich Tradition kaum in die Zukunft führen“, schrieb Food-Journalist Stevan Paul in der Süddeutschen Zeitung über das Restaurant. Im ,Zur Erholung‘ wird eine hochwertige Küche im Rhythmus der Natur geboten. „Wer zu uns kommt, schmeckt unsere Haltung und Überzeugung mit jedem Bissen. Wir verarbeiten ausschließlich ganze Tiere - von der Snute bis zum Steert – machen alles selbst und mit Kreativität“, erklärt Bernd Ratjen seine Philosophie. Die modernen Gerichte stellen trotz internationaler Inspirationen eine Hommage an seine norddeutsche Herkunft dar. Das Rüstzeug für seine Stilistik erwarb er u.a. im ,Grand Hotel Regina‘ (Schweiz) und im Sterne-Restaurant ,Aquarello‘ (München) sowie im ,Park Hyatt Hamburg‘. „Ich arbeite gern mit Fleisch und Fisch, aber die vegetarische Küche bietet ein noch spannenderes Terrain“, findet der leidenschaftliche Kü-



160 Jahre Tradition – Anne und Bernd Ratjen gestalten verheißungsvolle Zukunft

sie während der Pandemie den florierenden Online-Shop ‚No Show Soup‘. Und im Januar 2021 eröffneten sie noch den ‚Tante-Anne-Laden‘ für bio-zertifizierte Weine und die vielen Produkte aus eigener Herstellung.

Locker, herzlich und mit guten Ideen führt die sechste Generation den als Bioland Gold ausgezeichneten Betrieb in eine verheißungsvolle Zukunft. Dazu gehört auch die Mitgliedschaft beim 36. Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF). Mit Michael Kempf vom Restaurant ‚Facil‘ im Hotel ‚The Mandala‘ in Berlin kommt ein erfahrener 2-Sterne-Koch am 4. und 5. März 2023 zum Einstand nach Uetersen. Mit dem Anschluss an die starke Marketing-Organisation des SHGF mit großer Stammklientel und 17 Mitgliedern wird der Schwerpunkt auf regionale Top-Produkte weiter ausgebaut. Geadelt durch die Kochkunst der trendgebenden Gastköche\*innen gewinnen sie an Bekanntheit. Win-Win auf allen Ebenen!

Fotos: Susanne Plaß, Mira-Luna Bruhn, Julia-Schumacher

Zur Erholung  
Mühlenstr. 56  
25436 Uetersen  
Tel.: +49 (0) 4122 2592  
E-Mail: [ratjen@zur-erholung-uetersen.de](mailto:ratjen@zur-erholung-uetersen.de)  
[www.zur-erholung-uetersen.de](http://www.zur-erholung-uetersen.de)

chenchef. Wer wissen möchte, wie sexy Kohlrabi sein kann, der sollte sein vegetarisches Menü probieren!

Mit modernen Konzepten hat sich der Familienbetrieb erfolgreich gegen die Landflucht gestellt. Hans-Hinrich Schulz und seine Ehefrau Margarete gründeten 1862 den Betrieb und übergaben ihn 1890 an ihren Sohn Jacob. Unter seiner Ägide entstand der Saal. Als Generalvertreter der Hamburg-Amerika-Linie und Spirituosenhersteller wurde das Wirtshaus ‚Zur Erholung‘ zum beliebten Treffpunkt. Das urbane Bistro-Ambiente mit langgezoge-

ner Bar und 5 Meter hoher Holzdecke ist flexibel gestaltbar – für Feiern mit Stil.

Das Jahr 2017 läutete eine neue Zeit der Erholung von A wie Ambiente bis Z wie Zukunftsgastronomie ein. Bernd und Anne Ratjen übernahmen das Ruder von ihren Eltern, eröffneten das Fine Dine ‚Zur Erholung‘ und riefen neue Veranstaltungen wie Küchenpartys, Live & Lecker und Winzerevents ins Leben. Anne Ratjen leitet den Service und bringt ihr in Hamburg und Berlin erworbenes Fachwissen auch auf der interessant gestalteten Weinkarte ein. Gemeinsam entwickelten



Fine Dine ‚Zur Erholung‘ bietet 40 Plätze



Kunstvoll angerichteter Fischgang

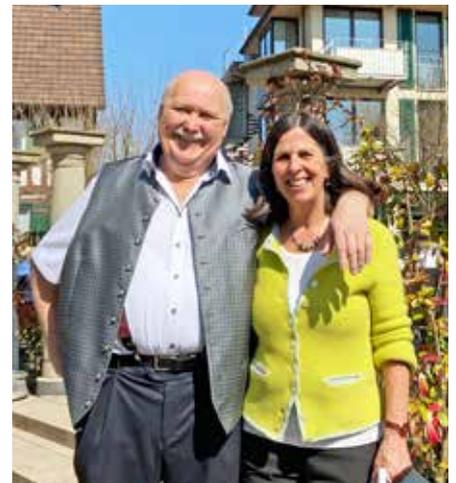
Bodensee

## Neues vom Hirschen

Die Halbinsel Höri wird exklusiv



wechselvolle Geschichte, die man hier miterleben kann. Erwerben kann man das Buch direkt im Hotel.



Gastgeber mit Herz, Karl und Verena Amann

Der Hirschen liegt in dem kleinen Ort Gaienhofen-Horn, nahe der Schweizer Grenze. Dieser Teil des Bodensees wird auch als Untersee bezeichnet. Nur wenige Schritte vom Hotel entfernt liegt der vielleicht schönste Aussichtspunkt über den Untersee. Wenn man den Blick schweifen lässt, entdeckt man die fruchtbare Insel Reichenau und die Silhouette

### Gour-med

**D**er Bodensee, oder wie auch liebevoll genannt das schwäbische Meer, vereint die Länder Deutschland, Österreich und die Schweiz. Die Inseln Reichenau und Mainau sind Besuchermagnete für jeden Touristen, weil ihre außergewöhnliche Vielfalt an Flora und Fauna sehenswerte Attraktionen sind. Im westlichen Teil des Sees liegt die Halbinsel Höri, seit vielen Jahren ein Naturschutzgebiet. Hier genießt man die Ruhe der Natur und Idylle, jenseits vom Trubel der touristisch überfüllten Regionen. Auf der Höri, bekannt als Künstler- und Literateninsel, haben Dichter und Maler wie

Hermann Hesse und Otto Dix gewirkt. Sie schätzten die Ausstrahlung und Kraft der Halbinsel.

Die Familie Amann, heute bereits in siebter Generation, schuf mit dem Hotel und Gasthaus Hirschen in Horn einen Ort, der von Tradition und Regionalität geprägt ist, eine Oase der Ruhe am See. In diesem Jahr feiert das Haus seinen 200. Geburtstag. Anlässlich des Jubiläums wird ein Buch über die Geschichte des Gasthauses erscheinen. Die Idee dazu hatte der Seniorchef Karl Amann, der es mit der langjährigen Freundin des Hauses, der Autorin Gaby Hauptmann zusammen geschrieben hat. Es ist eine spannende und



Saibling à la Hirschen

von Konstanz. Schiffe und zahlreiche Segelboote ziehen lautlos auf dem See ihre Bahnen. Das Hotel Hirschen Horn bietet einen guten Ausgangsort für Spaziergänge und Radtouren auf der sanft hügeligen, sonnenverwöhnten Halbinsel Hörli.

Das einzigartige Hotel identifiziert sich über die Menschen vor Ort, seiner ex-



Entspannt genießen auf der großen Terrasse



Der neue Infinitypool

ponierten Lage mit Blick auf den See, so wie die Insel Reichenau. Es zeichnet sich aus durch das Angebot von Herzlichkeit, Qualität und Authentizität und nicht zuletzt durch eine offene Willkommenskultur. Wichtig ist den Besitzern der Einklang

mit der Natur, Nachhaltigkeit und Schutz der Umwelt. Regionaler Genuss und Kultur haben hohe Priorität.

Das Hirschen Horn ist ein Treffpunkt für Menschen, die gesellig sind, gerne gut

## Fine Dining in der Unterseestube





Wellness-Suite mit Aussicht – Panoramablick über den Untersee



Immer gut gelaunt im Einsatz, Karl Amann

essen und ein gutes Glas Wein trinken. Ganz gleich ob spontan zum Abendessen im à la carte Restaurant oder einem 5-Gang Gourmet-Menü in der Untersee-Stube. Es ist immer ein besonderer Ort, an dem sich Gäste wohlfühlen und erholen. Zeit für sich selbst finden sollen die Besucher und in sich selbst hineinhorchen. Die Themen Gesundheit, Wohlbefinden und Natur stehen im Vordergrund.

Moderne zeitgemäße Neuausrichtungen und Ergänzungen sind die Symbiose für Hotel und Gastronomie. Leidenschaft und Visionen sind der Motor für die Energie der Gastgeber. Das Hotel Hirschen Horn wird damit zu einem Unikat geprägt durch die Individualität der Menschen, Zeit für sich zu haben, um Ruhe zu finden. Es entstand das Refugium am See, ein Wellnesshotel, das von der Familie Karl und Verena Amann, sowie ihren Söhnen Sebastian mit seiner Frau Nina und Martin mit seiner Frau Maria als klassisches Familienhotel geführt wird. Das gesamte



Kraftort der Erholung

Ensemble des Hotel Hirschen Horn umfasst Zimmer und Suiten im Stammhaus, im Haus Verena, in der Villa Maria sowie im gerade eröffneten Haus Seeblick. Komplettiert wird das Angebot mit dem Ferienhaus Nina und Apartments.

Der auf 1000 m<sup>2</sup> erweiterte Insel-Spa bietet vielfältige Behandlungen an, alle von qualifizierten Mitarbeitern durchgeführt. Mit dem 27 m langen Infinity Pool, einer verglasten Panoramasauna mit romantischem Blick über den Bodensee, einer Spa-Lounge und dem Fitnessbereich ist das Hotel in der Region ein Gästemagnet für hohe Ansprüche. Im gesamten Wellnessbereich steht die Erholung in und mit Hilfe der Natur im Vordergrund. Die Mission ist es, Momente der Berührung und des Glücks zu schaffen. Achtsam, gefühlvoll, wirkungsstark. Der Insel-Spa konzentriert sich auf die drei Säulen: Kraft tanken, die aktiviert und stärkt; Ruhe finden, die zentriert und durchatmen lässt und Schönheit, die pflegt und strahlen lässt. Es sollte ein Kraftort der Erholung sein.

Die sehr gefällige Architektur des neuen Haus Seeblick konzentriert sich an vier Materialien, die sich in allen Erlebnisbereichen im Hirschen wieder ergänzen. Weiches Holz in Verbindung mit Messing und braunem Leder. Abgerundet wird das Interieur mit einem durchdachten Farbkonzept aus warmen Naturtönen. Akzente werden durch farbliche Highlights und Wandgemälde mit Sprüchen des Malers Sultan Akram gesetzt. Ergänzt wird das

edle Ambiente durch hochwertige Möbel und traditionelle Gestaltungselemente, die Geschichten erzählen und eine Verbindung zur Region aufweisen. Unterstützend hierbei wirken Lichtelemente in den Räumen und unterstreichen dadurch die Wärme des verwendeten Holzes. Gemütlichkeit in Kombination mit wertvollem Design stehen hier im Vordergrund. Verantwortlich dafür ist Gastgeberin Verena Amann die mit viel Liebe und Leidenschaft diese Wohlfühl-Atmosphäre geschaffen hat. Hier findet jeder Gast seinen Lieblingsplatz. Der große naturbelassene Garten bietet Erholung inmitten idyllischer Natur, nicht nur für Liebhaber frischer Luft.

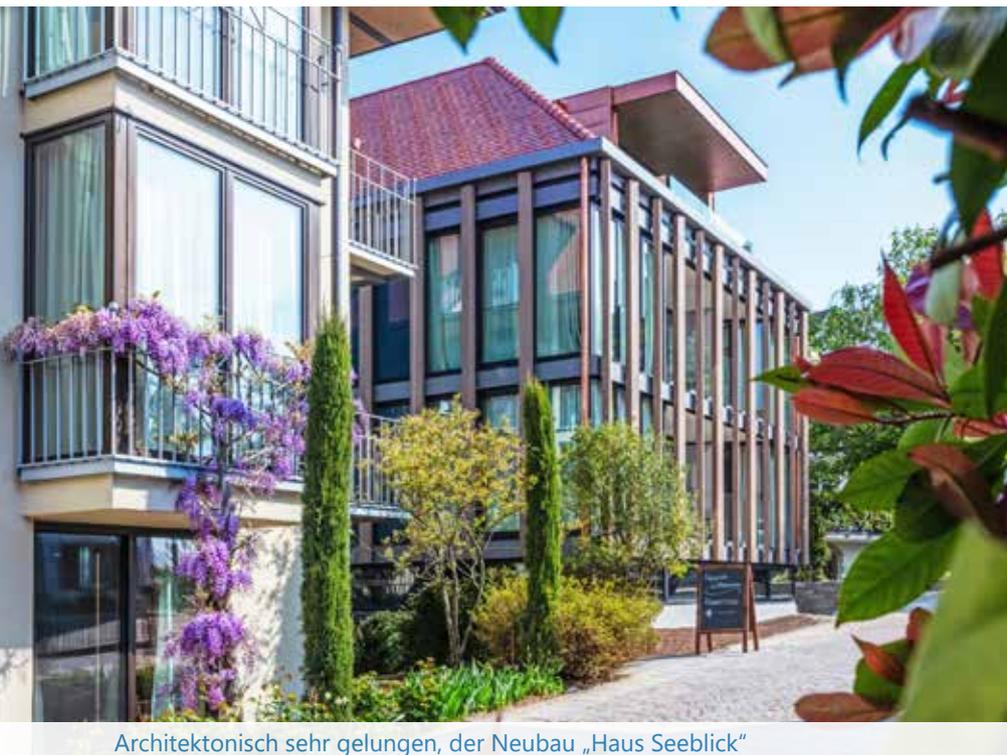


Zuständig für das Interior,  
Verena Amann

Wer erholsamen Urlaub, Ruhe, Entspannung, Genuss und Wellness wünscht, ist im Hotel Hirschen und den dazu gehörigen Häusern sehr gut aufgehoben.

Probieren Sie es aus, Sie werden begeistert sein.

Fotos: Hotel Gasthaus Hirschen, Gour-med



Architektonisch sehr gelungen, der Neubau „Haus Seeblick“

Info:  
Hotel Gasthaus Hirschen  
Kirchgasse 3  
78343 Gaienhofen-Horn  
Tel: +49 77 35 93380  
Info@hotelhirschen-bodensee.de  
www.hotelhirschen-bodensee.de



# Zu Besuch bei 2 Sterne Koch Daniel Gottschlich im Kölner Ox & Klee

Experience Taste – in über 15 Gängen den Geschmackssinn entdecken

*Dr. Alexander Pohlmann*

**E**s ist eine Reise durch die Geschmacks-sinne namens Experience Taste, auf die Daniel Gottschlich seine Gäste in seinem Kölner Restaurant Ox & Klee mitnimmt. Eine intensive Reise, eine Reise, die überrascht, eine Reise, die polarisieren will.

Im mittleren Kranhaus liegt das Ox & Klee direkt am Kölner Rheinufer. Der Gast betritt durch eine von außen unscheinbare Tür das Restaurant und gelangt durch einen dunklen, leicht beleuchteten Tunnel in das Innere des Restaurants. Direkt fühlt man sich, als würde man in eine andere Welt eintauchen. Es fällt eine entspannende, klangvolle Hintergrundmusik auf, die eigens für das Restaurant



Daniel Gottschlich 2-Sterne Koch,  
Betreiber des Ox & Klee und  
passionierter Schlagzeuger

komponiert wurde und mehr als nur im Hintergrund steht. Daniel Gottschlich ist nicht nur Sternekoch, sondern liebt die Musik fast ebenso wie das Kochen, er ist passionierter Schlagzeuger. Über eine Treppe gelangt man in den eigentlichen, mit Teppich ausgekleideten Gastraum. Der Teppich verleiht dem Raum Gemütlichkeit und man sitzt an kleinen Tischen, fast wie in einem Bistro. Von hier hat man einen guten Ausblick auf den Rhein. Noch sieht nichts danach aus, dass auf diesen Tischen gleich ein Geschmacksfeuerwerk entzündet werden soll. „Experience Taste ist mehr als Geschmack, es soll auch etwas Auditives und Visuelles vermitteln“, so Gottschlich, „der Ort soll etwas ganz Spezielles sein, es soll alles zusammenspielen“, berichtet er weiter.



Hot & Cold: Starke Kontraste und intensive Geschmäcker

Auf eine freundliche, gelöste Atmosphäre wird hier Wert gelegt: „Sterneküche war in Deutschland immer den Leuten vorbehalten, die Geld haben. Diese Leute hatten immer eine gewisse Etikette und Klasse. Das Ganze hat sich in den letzten 10 Jahren gewandelt, die Menschen gehen heute viel lockerer an die Sache ran.“ Doch wie locker darf es in einem 2-Sterne-Restaurant denn zugehen? „Wenn man hier unbedingt in Shorts und Flip Flops sitzen möchte, kann man das machen. Ich weiß allerdings nicht, ob das so cool für einen selbst und die anderen ist. Man muss einen gewissen Anstand mitbringen, dann ist hier jeder willkommen“

men“, erläutert Gottschlich. Bereits vor dem Besuch wählt der Gast zwischen zwei Menus: das Menu „Klee“ rein vegetarisch oder „Ox & Klee“, bei dem vier vegetarische Gänge durch Fisch/Fleisch ersetzt werden. Insgesamt werden 15 Gänge (streng genommen sind es sogar mehr) serviert, was den ganzen Abend sinnvoll füllt. Mittwochs und Donnerstags gibt es für den kleinen Hunger wahlweise auch nur acht Gänge. Passend dazu wird eine Weinbegleitung angeboten, in die Sommelier Lucas Wenzl viel Herzblut gesteckt hat. Das Weinkonzept trägt sogar einen eigenen Namen, nämlich „Alpha-Omega“, das sich aus 12 aufgrund der geografischen sowie geschmacklichen Wurzeln ausgewählten Weinen zusammensetzt. Es ist eine Reise durch die Geschichte von fermentierten Trauben, von den Anfängen ihrer Geschichte bis zur heutigen Zeit.

Der Abend beginnt mit dem Amuse-Bouche, das auf eigens für das Ox & Klee designten Betonformen angerichtet wird. Dabei gilt es die Geschmackssinne zu schärfen. Denn jede der sechs Kleinigkeiten repräsentiert eine Geschmacksrichtung von sauer, süß, umami, bitter, salzig und fett; welche es jeweils ist, steht unter den Formen. Sie werden sich jetzt fragen, seit wann fett als Geschmacksrichtung gilt? Seit 2011 behaupten einige Wissenschaftler, Fettrezeptoren auf der Zunge identifiziert zu haben. Doch nicht nur die



Die sechs verschiedenen Geschmackssinne werden im Amuse Bouche repräsentiert



Ist das Kunst oder kann man das essen? Eine Tartelette mit Apfel, Heu-Emulsion, Chicoree, Buchweizen und Lauch



Die Dampfnudel neu interpretiert aus Chayote, Banane, Trüffel, Radicchio, Linse und Champignon



Eine außergewöhnliche Brezel begleitet von der Legende der Brezel

Geschmacksrichtungen werden herausgekitzelt, die Achterbahnfahrt geht weiter mit Hot & Cold. Heiß wird es durch eine Habanero, Mais und Basilikum Reduktion, eine Süßkartoffelcreme, geeiste Gurke und Timut Pfeffer sorgen für den kalten Kontrast. Es ist das Ausdrucksstarke und die extremen Kontraste, die jeden einzelnen Gang so besonders machen.

In jedem Gang spürt man den Wunsch des Teams, den Gast zu begeistern. Bestes Beispiel ist die Apfel-Tartelette, die sich unter einer Glasglocke mit Heu-



Hummerschwanz mit Mohnchips, Palmherz und Blaumohn-Vinaigrette



Aubergine mit Miso mariniert, Tamarillo, Maulbeere und gelbem Paprikasud



Raffinierte Desserts vom Pâtissier des Jahres 2021 Hannes Radeck

Rauch versteckt, einen Sommertag in die Nase zaubert, die aus so vielen verschiedenen Komponenten besteht und optisch einem Kunstwerk gleicht, sogleich aber mit den Fingern gegessen werden soll und nach zwei Bissen Geschichte ist. Man bereut fast, dieses wunderschöne Kunstwerk nicht länger gewürdigt zu haben. In einem Gang wird sogar die Brezel gefeiert: In einem großen Buch, das es aufzuklappen gilt, befindet sich auf einer Seite die Legende der Brezelform vom Hofbäcker Frieder aus Bad Urach, der durch die Entdeckung der Brezelform dem Tode entkam und auf der anderen Seite gut beleuchtet auf Glas eine nachempfundene Butterbrezel.

Und mit jedem Gang drängt sich immer mehr die Frage auf, ob hier noch Köche oder vielmehr schon Künstler am Werk sind? „Wir haben einen sehr hohen künstlerischen Aspekt und auch einen Design-Aspekt, der Experience Taste verstärken soll“, erklärt Gottschlich.

Unkonventionell und mutig ist auch die Weinauswahl von Sommelier Wenzl, der fachkundig und stolz seine Weine präsentiert: Beginnend mit einem Sauvignon blanc von Recanati aus Israel, der unglaublich buttrige Noten verspricht. Die Weinreise geht weiter über Georgien, Libanon, Griechenland und einem chinesischen Cabernet Sauvignon, der den Titel „Purple air comes from the east“ trägt und seinen französischen Pendanten in nichts nachsteht und endet mit dem Dessertwein Elysium aus Kalifornien.

Apropos Dessert, Deutschlands Pâtissier des Jahres 2021, Hannes Radeck krönt die Geschmacksreise im Ox & Klee mit Süßspeisen, die durch höchste Präzision und Finesse bestechen, wie er nicht zu-

letzt durch seine ausgefallene Kombination von Toffee, Rhabarber, Umeboshi und Kirschblüte beweist.

Es ist eine im positiven Sinne verrückte Reise im Ox & Klee, gesteht auch Gottschlich: „Es gibt auch 2-Sterne-Restaurants, die sehr bodenständig sind, die vielleicht nicht so crazy Zeug machen wie wir, aber ich finde das eben sehr wichtig“. Wir haben Lust bekommen auf mehr crazy Zeug.

Unternehmerischen Mut zum Risiko beweist Daniel Gottschlich mit der Neueröffnung eines Lokals in mitten der römischen Stadtmauer. Hier erfüllte er sich seinen Herzenswunsch, ein zweites Restaurant zu eröffnen, das Ende Mai an den Start ging.

Das „Puls“, benannt nach einer antiken Eintopfspeise aus der Zeit als die Römer in Köln lebten, heute als Polenta bekannt,



Sommelier Lucas Wenzl ist für die Weinbegleitung „Alpha-Omega“ verantwortlich

präsentiert sich die stylische Location mit einem anderen neuen Konzept als das Ox & Klee.

Als Restaurant & Bar werden hier keine 15 Gänge Menus zelebriert. Alle Gerichte werden à la carte in lockerer Atmosphäre serviert. Küchenchef ist Johannes Langenstück der mit kreativen Speisen Freude am Genuss erleben lässt.



Johannes Langenstück, Küchenchef im neu eröffneten „Puls“

Fotos: Dimi Katsavaris, Dr. Alexander Pohlmann

Restaurant Ox & Klee  
Daniel Gottschlich  
Im Zollhafen 18  
50678 Köln  
E-Mail: [contact@oxundklee.de](mailto:contact@oxundklee.de)  
[www.oxundklee.de](http://www.oxundklee.de)

[www.pulsrestobar.com](http://www.pulsrestobar.com)



## Hotel Ritter in Durbach

„The Meaning Hotel“ mit zukunftsweisendem Gästekonzept

### Gour-med

Mit seiner fast 350-jährigen Geschichte gehört das 4 Sterne Superior-Hotel Ritter in Durbach im Nordschwarzwald sicher zu einem der ältesten „Gasthäuser“ in Deutschland. Die lange Ahnenreihe kann nicht mehr nachverfolgt werden. Aber bis zum Verkauf an die 1. Brunner Familie soll der Ritter schon 12 Vorbesitzer gehabt haben. Nach über 100 Jahren im Besitz der Brunners übernehmen 2008 Ilka und Dominic Müller das geschichtsträchtige

Haus. „Wir möchten Tradition bewahren, aber auch täglich neu aufleben lassen in unserem Durbach Hotel. Im ganzen Haus werden Sie Zeugnisse früherer Zeiten und gleichzeitig die Verbindung zum Modernen entdecken, die Menschen, die den Ritter geprägt haben, sind allgegenwärtig“, so Familie Müller. Komplett renoviert und mit einem innovativen Konzept wird der Ritter im März 2008 neu eröffnet. Kurze Zeit später kommt mit dem Gourmet-Restaurant „Wilder Ritter“ ein weiteres Highlight für die Gäste dazu.

Komfort Deluxe Zimmer



# Genuss- und Reisetipps



André Tienelt, Küchenchef im Ritter

Durch die Erneuerung in 2013/14 wird der Ritter komplett verändert. Das alte Gästehaus weicht einem Neubau mit 40 Zimmern. Es entstehen neue Tagungsräume und ein lichtdurchfluteter Innenhof. Der Wellnessbereich wird auf 1200 m<sup>2</sup> erweitert. Die Zimmer und Suiten sind in warmen Farben und mit natürlichen Materialien modern und komfortabel ausgestattet. Eine andere Ritter-Epoche beginnt. Nicht geändert hat sich das Erfolgskonzept für Feinschmecker, Gourmets und Kenner feiner Küche. Der Ritter war schon immer und ist es noch Treffpunkt für Genießer.

Der Sternekoch André Tienelt übernimmt 2014 die Küchenleitung. Einig sind sich die Familie Müller und der Küchenchef, dass etwas Neues, Innovatives und sensibel Aromatisches entwickelt werden soll. Im Jahr 2019 steht das Küchenkonzept, ebenso der Name des Restaurants. Geändert in „maki:dan“, was so viel wie „Leckerer in bester Gesellschaft“ bedeutet.

Die „alte“ Ritterstube von Ilka Müller mit viel kreativer Energie erneuert, bekommt ein neues Lichtkonzept. Helle Lampen über den Tischen, damit die Gerichte ins rechte Licht gerückt und exzellent her-

vorgehoben werden. Der übrige Raum ist dezent beleuchtet. Die Tische mit Platzsets und Blumen geschmücktem Stück Rebholz dekoriert. Nichts soll den Blick vom Essen ablenken. Das Serviceteam ist leger gekleidet und berät bei Fragen der Gäste, die bei Beginn der neuen Ära nicht selten sind, höflich, geduldig, aber sehr kompetent.

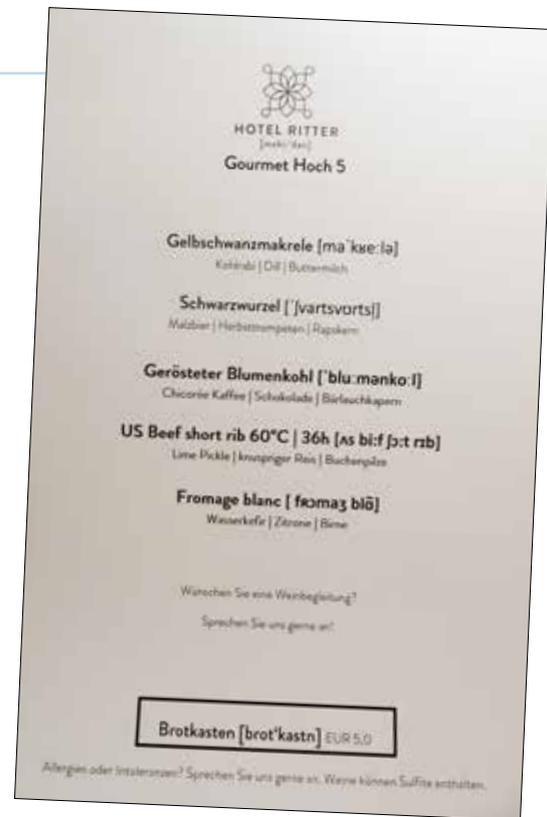
[maki:dan] im Ritter etabliert sich schnell unter den Top-Restaurants im Schwarzwald. Es bietet gastronomische Erlebnisse bei denen der Gast im Mittelpunkt steht. Essen und Esskultur neu definiert, klassische Menüfolgen aufgehoben. Man wählt aus 24 Positionen, die saisonal wechseln und bestimmt die Anzahl der



Gelbschwanzmakrele



Ritter Stube im neuen Licht



Gerichte und die Servierfolge selbst. Bei relativ günstigen Preisen ist es schon mal ein Gang mehr. Von der Zubereitung bis zum Servieren zelebriert das Team um Küchenchef André Tienelt die Rohstoffe. Ziel sind maximaler Genuss und die beste kulinarische Präsentation jedes einzelnen Produktes. Dass ihm das gelingt, können wir nur bestätigen. Die Gelbschwanzmak-



Esskultur neu definiert im [maki:dan]

rele mit Kohlrabi und einem Buttermilch-sud ist ein gelungener Auftakt. In den zwei vegetarischen Gerichten Schwarzwurzel, Malzbier und Herbsttrompeten sowie dem gerösteten Blumenkohl mit Chicorée Kaffee, Schokolade und Bärlauchkapern waren die einzelnen Komponenten gut herauszuschmecken und wurden von den Beilagen nicht überlagert. Das bei 60° gegarte US Beef short rib war sehr zart und geschmacklich ausgereift. Zum Dessert wurde ein Fromage blanc mit Wasserkefir, Zitrone und Birne serviert. Ein erfrischender Abschluss. Für Brotliebhaber empfehlen wir die Bestellung eines „Brotkasten“ zur Menubegleitung. Brot wird im maki:dan nicht obligatorisch gereicht.



Wer zwischendurch noch Appetit bekommt, dem empfehlen wir etwas vom „Bauchladen“. Zur Auswahl stehen zwei Gerichte. Bei unserem Besuch sind es ein Chicken Teriyaki oder ein japanischer Pfannkuchen. Dieses freundliche Angebot dient der Geschmacksneuorientierung und wird gern als kleine Abwechslung bestellt.

Traditionelle Küche genießen Haus- und Spa-Gäste im Restaurant Ritter Wiedergrün. Besonders hervorzuheben ist das



Gourmetfrühstück, hier bleiben keine Wünsche offen. Viele der angebotenen Produkte kommen direkt von heimischen Handwerksbetrieben. Durch die vielen Küchenutensilien, teils als Wanddeko, teils zu Lampen gestaltet, entsteht im modernen Restaurant ein gemütliches Ambiente.

Liebhaber gepflegter Autokultur bietet die Oldtimersammlung von Dominic Müller eine nostalgische Abwechslung. Wer möchte, kann eines dieser Fahrzeu-



Marco Feger und André Tienelt

Die von Restaurantleiter Marco Feger ausgesuchten Weine sollten Sie auf jeden Fall zu den Speisen ordern, sie werden jedes Gericht auf. Es empfiehlt sich, bei nicht auszuschließender anfänglicher Skepsis, dem Rat des Maitre zu folgen. Erst dann ist garantiert, dass auch Connaissure sensorische Erlebnisse mit Extranote haben.



Wellnessbereich mit Pool

# G

## Genuss- und Reisetipps

ge für eine kleine Tour durch die Region ausleihen.

Ein der hektischen Zeit gewidmeter Schritt ist das Angebot einer neuen Dimension der ganzheitlichen Persönlichkeitsentwicklung. Mit der Marke „The Meaning Hotel“ möchte man dem Gast anbieten, seinen individuellen Weg zum Glück zu finden. Das Konzept mit effektivem Erlebnisfaktor, getragen von Coaching und Kursangeboten hilft den eigenen Vorstellungen einer gelungenen Lebensart näher zu kommen. Die Anregungen der Kursleiter bieten Unterstützung für ein sinnhaftes, glückliches Leben. Grundsätzlich gibt der Gast vor, was ihm wichtig ist. Er bestimmt, welcher Wert beruflich oder privat in seinem Leben körperlich oder seelisch gestärkt werden soll. Das Hotel



Restaurant Ritter Wiedegrün

Ritter ist der „sichere Hafen“, losgelöst vom Alltagsstress, gemeinsam mit dem Coach zu interagieren. Der Anspruch des Hotels ist: Mit „The Meaning Hotel“ ein



Besitzer Dominic Müller



Immer gut gelaunt: André Tienelt und sein Team

ganzheitliches Angebot mit nachhaltiger Wirkung zu schaffen.

Viele Unternehmen werden diese Möglichkeit schätzen und ihren Mitarbeitern für die weitere berufliche und private Entwicklung anbieten. Für die Teilnehmer wird es wohl die spannendste Reise zu sich selbst. Der Ritter hat mit dem Angebot „The Meaning Hotel“ wie schon so häufig die Vorreiterrolle als modernes, der Zeit und Zukunft zugewandtes Hotel übernommen.

Das Motto: Der Gast steht im Mittelpunkt, als Mensch, Individualist und wichtigster Partner der Gastronomie und Hotellerie. Hinzu kommt das im Durbacher Ritter

Gäste moderne Details in historischer Umgebung vorfinden. Sie erleben zeitgemäßen Komfort, wie man ihn von einem Wellnesshotel erwartet. Die traditionellen Köstlichkeiten aus der Region und eine ausgezeichnete innovative aromatische Gourmetküche garantieren einen abwechslungsreichen Aufenthalt im Ritter.

Fotos: Günter Standl, Gour-med, Hotel Ritter Durbach

Info:  
Hotel Ritter Durbach  
An der Badischen Weinstraße Tal 1  
77770 Durbach  
Tel.: +49 781 9323 0  
[www.ritter-durbach.de](http://www.ritter-durbach.de)



Beste kulinarische Präsentation ...



... und maximaler Genuss



werden. Die Restaurants sind oft versteckt in kleinen Gassen und nicht immer leicht zu finden. Foodies oder die es gerne werden möchten haben die Gelegenheit bei einem kulinarischen Spaziergang, der „Foodie-Tour“ viele verschiedene Lokale und handwerkliche Betriebe zu besichtigen, um die Gerichte und Produkte zu probieren. Die „Foodie-Tour“ wird



Köstliches von „Naše maso“

täglich angeboten, und dauert ca. 3–4 Stunden. Highlights sind der Besuch der bekanntesten Metzgerei Tschechiens „Naše maso“ (unser Fleisch) mit Kostproben vom Beef Tatar, Prager Schinken und Gothai Salami, eine Art Mortadella. Das Bistro Kro kitchen liegt im Stadtteil Karlin. Der Teil Prags hat sich vom Arbeiterviertel zu einem der beliebtesten Wohn- und



Alles Bio – Speisen im Kro

Ausgehviertel entwickelt. Im Kro wird modernste tschechische Küche angeboten. Besitzer Vojta Vaclavik hat einige Zeit im 3 Sterne-Restaurant in Norwegen gearbeitet. Die Speisen waren lecker, einige mit asiatischen Aromen verfeinert, Salate und Gemüse kamen von Biobauern. Dazu gab es einen Cider oder wer mochte ein tschechisches Bier. In der „Praktika Bäckerei“ wurden wir mit „Ko-

## Tschechien Kulinarisches Prag und Pilsener Braukunst Eine Reise mit Genussversprechen

Anne Wantia

**T**raditionelle böhmische Küche wird in vielen Restaurants in Tschechiens Metropole Prag angeboten. Zu den außergewöhnlichen Spezialitäten zählt Svíčková, dass jede Hausfrau anders zubereitet, aber immer eine Köstlichkeit



Die Spezialität in Tschechien: Svíčková

ist. Zubereitet wird das Gericht – was sonst – natürlich mit Knödeln und einer leckeren Sahnesoße. Im tschechischen Landwirtschaftsmuseum unter Anleitung der bekannten Chefs Tomáš Kalina und Lukáš Vegrich haben wir die Speise bei einem Kochkurs nachkochen dürfen. (<https://www.czechspecials.cz/rezepte/lendenbraten-auf-sahnesauce-svickova>) Der kurzweilige Nachmittag, bei dem die Experten ihr Know how weitergegeben haben, hat uns auch ein herrliches Gericht beschert.

In den letzten 7–8 Jahren hat durch viele junge, kreative Köche ein Wandel hin zu modernen neu interpretierten innovativen Gerichten stattgefunden. Sie haben kleine Restaurants eröffnet, in denen mit meist regionalen, qualitativ hochwertigen Produkten kreative Gerichte zubereitet



Spezialität im Etapa Bistro:  
Brötchen gefüllt mit Pilzcreme und  
hausgemachten Sauerkraut



„Kolace“ aus der Praktika Bäckerei



Signature Dish im Restaurant Eska

lace“ verwöhnt, einem Hefengebäck mit Kirschen. Nächste Station war das Etapa Bistro. Dort gab es ein Brötchen gefüllt mit einer Pilzcreme und hausgemachtem Sauerkraut. Zum Ende der Tour kehrten wir im Restaurant Eska ein. Ein altes Fabrikgebäude, stylish umgestaltet zu einem Verkaufsraum im Erdgeschoss und einem Restaurant in der 1. Etage. Der Signature Dish ist eine Aschekartoffel in einer cremigen Soße mit geräucherten Stückchen vom Karpfen. Genauso empfehlenswert sind die leckeren Küchlein zum Dessert oder das hausgebackene Brot mit Butter. Die Food-Touren werden variabel angeboten, eine Teilnahme ist in jedem Fall ein kulinarisches Erlebnis.

Von Prag aus geht es weiter – Bier Freunde sagen endlich – Richtung Pilsen. Unterwegs machen wir noch einen Kulturstopp in Karlstein. Hier steht eine der bekanntesten Burgen Tschechiens. Sie wurde 1348 von Kaiser Karl IV. gegründet, um die Kronjuwelen und eine Sammlung heiliger Reliquien aufzunehmen. Ein Besuch der Kapelle mit den berühmten Bildern und Mosaiken ist ein Muss.

Endlich in Pilsen, hier dreht sich alles ums Bier, ist sie doch die „Hauptstadt“ des tschechischen Bieres. Für uns gibt es eine Besichtigung in der berühmten und größten Brauerei, bei Pilsner Urquell. Im 15-Minuten-Takt werden hier die Gruppen von morgens 10 bis abends 22 Uhr



Eines der ältesten Klöster Tschechiens:  
Plasy

durch die Brauerei-Anlagen geschleust. Interessant ist es in den alten Kellergewölben, in denen sich noch die „Urfässer“ befinden, da kann man unfiltriertes Urquell trinken. Sehr geschmackvoll übrigens! Dann gehts zum Bierzapfkurs. Zapfmeister Martin Pražan, übrigens seit Jahrzehnten bei Urquell beschäftigt, macht seit 2016 zusätzlich zu seiner normalen Arbeit die Zapfkurse. Und die sind wirklich eine lustige Angelegenheit. Hier

von Kanzler Metternich und dessen Familie. Bei einer Führung werden interessante Einzelheiten über die Geschichte des Klosters erzählt. Belohnt wird der Besuch mit köstlichem Biergenuss. Hier braut man Bier seit Gründung im Jahre 1144. Die Tradition des hiesigen Biers endete im Jahre 1966. Eine neue Brauereihistorie in Plasy beginnt 2015. In der ehemaligen historischen Brauerei wird an die Brautradition angeknüpft. Das Grundangebot



Hier dreht sich alles ums Bier, Pilsner Urquell Brauerei

erfahren wir, warum Bier ohne Schaum „Wassermann“ und wenig Bier mit viel Schaum „Snyt“ heißt. Am Ende erhält jeder Teilnehmer einen Glaskrug, als Anerkennung seiner Lernbereitschaft, mit der Aufschrift „Absolvent der Bierzapfschule“. Hat ja auch fast geklappt mit dem perfekten Zapfen.

besteht aus vier Biersorten, die je nach Saison mit verschiedenen Spezialbieren ergänzt werden, wie z. Bsp. mit Brenneselbier oder Weißbier.

Eine Reise nach Tschechien, ob Prag oder Pilsen ist immer ein Erlebnis. Also dann bis bald

Fotos: Anne Wantia

Der Weg von Pilsen zum Kloster Plasy, eines der ältesten Klöster Tschechiens wird kein Büßergang für reuige Biertrinker. In Verbindung mit einem Besuch der Minibrauerei Plasy wird die spannende Geschichte des Klosters eine Exkursion durch die tschechische Klosterkultur. 1785 wurde das Kloster aufgelöst und diente anschließend als Privatresidenz

Info:  
[www.visitczechrepublic.com](http://www.visitczechrepublic.com)  
[www.prague.eu/de](http://www.prague.eu/de)  
Foodtour Prag:  
[www.tasteofprague.com/](http://www.tasteofprague.com/)  
[hello@tasteofprague.com](mailto:hello@tasteofprague.com)  
[www.visitpilsen.eu/de/](http://www.visitpilsen.eu/de/)



## La Maison dans le Parc in Nancy

Seit 2021 erneut mit 1 Stern ausgezeichnet, sorgt Charles Coulombeau für frischen Wind in alten Mauern

*Dr. Alexander Pohlmann*

**N**ancy, im Nord-Osten Frankreichs gelegen, ist für viele ein Zwischenstopp auf der Frankreichreise. Dabei bezaubert die Stadt durch eine Kombination aus Jugendstil, Renaissance und

Art déco. Im Zentrum befindet sich eine der schönsten Platzanlagen Europas mit dem Place Stanislas, der zum UNESCO-Welterbe zählt. Hier haben Architekten und Bildhauer ein Ensemble aus Architektur, Kunst und Gartenbau erschaffen. Nur einen Katzensprung vom Place

Stanislas entfernt liegt das Restaurant La Maison dans le Parc. Die Geschichte des La Maison dans le Parc beginnt 2007, als Françoise und Gilles Mutel sich in ein Familienabenteuer stürzten und ein Gourmetrestaurant eröffneten. 2014 wurde die Arbeit belohnt und das Restaurant wurde mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

2020 traten Charles Coulombeau und seine Ehefrau Roxane an, um das Restaurant zu übernehmen. Roxane hat die Leitung inne. 2021 erfolgte die erneute Auszeichnung mit einem Michelin-Stern, Gault & Millau bewertete das La Maison dans le Parc mit 15 Punkten und 3 Hauben.

Coulombeau war in seiner Karriere schon in prestigeträchtigen Häusern tätig, im Les Prés d'Eugénie oder in der Maison Lameloise, wo er mit nur 22 Jahren der jüngste Saucier in der Geschichte des hundertjährigen Hauses wurde. 2020



Gemütliche Gastlichkeit mit Blick in den Park mit seinen alten Bäumen. Bei gutem Wetter ist die Terrasse geöffnet



Moderne Einrichtung in alten Gemäuern

gewann er den renommierten Taittinger Preis.

Über einen langen Korridor mit seinen stimmungsvoll beleuchteten Steinen schreitet man in das La Maison dans le Parc und seinen modernen, durch klare Linien geprägten Gasträum. Es herrscht eine lebhaft, urbane Atmosphäre, die Gäste unterhalten sich angeregt. Hohe Fenster geben den Blick nach draußen in den Park frei. Neben den à la carte Ge-

richten bietet das Maison dans le Parc Degustationsmenüs an. Natürlich mit passender Weinbegleitung, die durch Chef Sommelier Matthias Cattelin und seinem dreiköpfigen Sommelier-Team sorgsam zusammengestellt wird.

In einer kleinen Küche müssen Coulombeau und sein Team mit dem Platz haushalten und kreativ sein. „Aktuell empfangen wir 60 Gäste pro Abend. Das ist sehr an der Grenze und man kann den Druck

spüren. Daher haben wir es bereits so aufgeteilt, dass wir jede halbe Stunde 12 Gäste empfangen, um einen angenehmen Service sicherstellen zu können“, so Coulombeau. Das Ziel ist klar, „den Stern sehr stark zu machen“ und dazu werde eine Reduktion der Gästezahl notwendig werden. Im Service merkt der Gast von der Hektik nichts. Viele Servicemitarbeiter sprechen Englisch, denn auch eine zunehmende Anzahl ausländischer Gäste sei seit der Auszeichnung mit dem Stern zu bemerken. „Um ehrlich zu sein, waren wir auch schon vor dem Stern jeden Abend ausgebucht, nur jetzt sind wir schon vier Wochen im Voraus komplett ausgebucht“, so Coulombeau.

Mit dem Amuse-Bouche u. a. bestehend aus Karotten, die wie Lachs angerichtet und mit Miso Geschmack versehen sind, offenbart Coulombeau dem Gast bereits, dass man sich im Maison dans le Parc nicht komplett der klassisch französischen Küche verschrieben hat. Der Küchenchef verbrachte einige Monate in Japan und so finden sich immer wieder japanische Elemente in seinen Speisen. In Japan lernte er auch die Ike-Jime Technik zum Schlachten von Fischen. Deshalb bekommt er seinen Fisch lebendig von einer Fischfarm aus der Nähe geliefert. „Wir sind die Einzigen hier in der Gegend, die ihren Fisch selbst schlachten“, berichtet der Patron.

Der erste Gang unseres Degustationsmenüs ist ebenso mutig wie originell, ein Teller voller roter Beete, 24 Komponenten an der Zahl, und jede repräsentiert eine andere Kochfertigkeit. Begleitet wird die-



Charles Coulombeau, Chef de Cuisine. Neben seinen renommierten Stationen lebte er einige Monate in Japan und brachte so japanische Einflüsse in seine Küche



Ganze 24 Komponenten finden sich in dieser herausragenden Komposition, alle haben einen Bezug zur roten Beete

ser Gang passend von einem Cabernet Franc aus der Touraine mit erdigen Noten. Doch auch die Klassik kommt nicht zu kurz, weiter geht es mit einem tadellosen Tartare de Bœuf. Unser persönliches Highlight wurde zwei Gänge später serviert: Ein Lammkarree mit Wasabi, Sardellen und einer Foyot mit Katsubushi. Katsuboshi ist ein getrockneter und fermentierter Bonito-Fisch, der in Japan als natürlicher Geschmacksverstärker gilt und bei uns zu einem Umami-Feuerwerk am Gaumen führte. Vom Lamm wird hier alles verwendet, Zero-Waste ist dem Patron wichtig: „Ich bin in der Nähe von Farmen aufgewachsen und weiß, wie es



Saibling / Erbse / Gin / Auster / Minze



Unser Highlight des 6-gängigen Menüs: Lamm / Wasabi / Sardellen / Foyot mit Katsubushi



Apfel / Clementine / Alunga / Vadouvan / Honig



Der letzte von drei Dessert Gängen lässt uns mit einer Trüffel/Schokoladen- und Maracuja-Note zufrieden zurück

ist, alles vom Gemüse zu verwenden. Das Gleiche gilt beispielweise auch für unser Lamm, da nutzen wir die Köpfe, um eine Sauce zu machen, wir nutzen das Fett zum Frittieren. Wir arbeiten mit einem Farmer zusammen, der seit ein paar Jahren Wagyu-Fleisch vertreibt. Wir haben all das Fett der Tiere bekommen und haben Schokolade mit dem Rinderfett gemacht. Immer wenn er ein Rind geschlachtet hat, musste er das Fett loswerden und wir haben es umsonst bekommen.“ Es scheint, als habe Charles Coulombeau für alles einen Plan und ein Konzept. Doch auf die Frage, was es zum nächsten Stern brauche, gesteht er „ich denke, das ist etwas sehr Privates, man muss an sich selbst arbeiten und sich immer wieder selbst herausfordern.“

Fotos: Dr. Alexander Pohlmann

Info: [www.lamaisondansleparc.com](http://www.lamaisondansleparc.com)

# Südtiroler Gastfreundschaft

## Heimat der Generationen – der Plunhof



### Gour-med

Seit gefühlt ewigen Zeiten ist Südtirol eines der beliebtesten Urlaubsziele für deutsche Touristen. Die herrliche Landschaft, Berge, Wasser, gute Luft, eine exzellente Küche, sehr gute Weine mit dem Flair mediterraner Einflüsse garantieren Erholung, Genuss und reichlich Abwechslung. Hinzu kommt das italienische Lebensgefühl, verknüpft mit deutscher Mentalität und Sprache. So wird Urlaub und Entspannung ohne große Umstellung möglich.

Südtirol bietet zu jeder Jahreszeit Urlaubern, was immer gewünscht wird. Im Winter schneesichere Berge, Mandel und Obstbaumblüte im Frühjahr, viel Sonne und gesundes Klima im Sommer und üppige Herbsttage in der Ernte – und Weinlesezeit. Das Hotelangebot lässt keine Wünsche offen. Von der Privatpension bis zum familiengeführten Wellness-Hotel mit Gourmetküche geht das Angebot.

Eine reizvolle landschaftliche Ausnahme ist das Ridnauner Hochtal. Im Winter ein Paradies für Wintersportler, in der schneefreien Zeit der ideale Platz für Wanderer, Mountain-Biker, Aktivurlauber und natürlich für Naturfreunde, die verbunden mit Wellness, Entspannung und

Genuss das Ridnauner Hochtal erleben möchten.

Nahe der Ratschings-Jaufen, dem Roßkopf und Ladurs liegt in ruhiger Hanglage das Familienhotel Plunhof. Dieses Haus ist einzigartig. Allein die Tatsache,

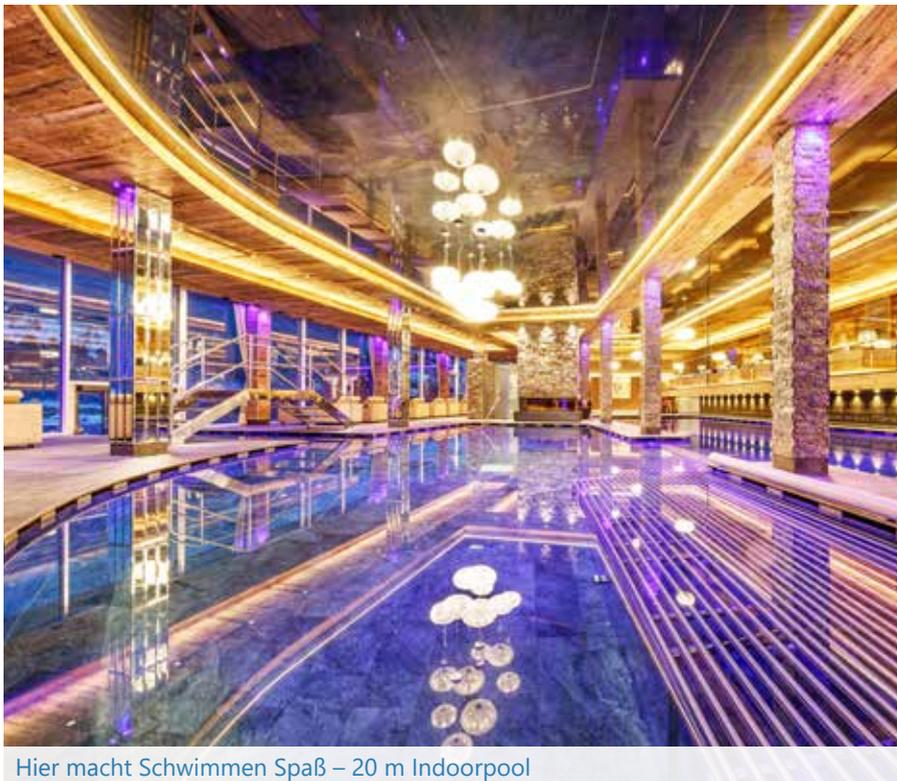


Der Plunhof im Ridnauner Hochtal

dass alle acht Kinder der Familie Volgger im Hotel mitarbeiten und Verantwortung tragen und das seit vielen Jahren ist ein Gütezeichen ersten Ranges. Heimat der Generationen lautet das Motto und ist der Leitfaden für die Unternehmensphilosophie. Die Seniorin, Mutter der Kinder und salopp Mama Paula betitelt, verweist zu Recht mit Stolz darauf, mit welcher Einstimmigkeit ihre Kinder das Haus leiten und die Gäste verwöhnen. Das Hotelkonzept bezieht immer den Begriff Heimat mit ein. Jedes Detail macht deutlich, Heimat bestimmt den Lebenszyklus der Menschen und ist der Anker für den eigenen Kraftort. „Die Gäste müssen spüren, dass sie hier willkommen sind, wir möchten, dass sie in dem entspannenden Ambiente den Kopf freibekommen und neu inspiriert werden“, so die Familie Volgger. In der beeindruckenden Landschaftskulisse des Ridnauntal werden alte Bräuche und Traditionen gepflegt, die den Bezug zur Heimat verdeutlichen. Das Hotel ist architektonisch eine Symbiose alpiner und moderner Baukultur. In allen Zimmern oder Suiten wird eine Beziehung



Heimatverbundenheit auch in den Zimmern



Hier macht Schwimmen Spaß – 20 m Indoorpool



Erwachsene, junge und nicht mehr ganz so junge Gäste. Attraktive Abwechslung außer den Outdoor-Aktivitäten gibt es für jeden Gast. Die Kunst, Balance zu finden, um den täglich wachsenden Veränderungen gerecht zu werden, ist bei den vielen angebotenen Kursen möglich wie Yoga, Meditation, Qi Gong etc.

Der 4.000m<sup>2</sup> große SPA- und Wellness-Bereich ist eine Oase der Entspannung für Körper und Seele. Innen – und Außenpool mit einer Länge von 20 bzw. 17m sind schon etwas Besonderes. Da

zur Heimat verdeutlicht. So entsteht bereits nach kurzer Zeit ein Gefühl, schon immer hier gelebt zu haben.

Gäste werden Freunde und kommen wieder zurück. In diesem Urlaubsparadies soll sich jeder wohlfühlen: kleine Gäste,



Blick auf eine beeindruckende Bergwelt

macht Schwimmen Spaß. Die transparent gestaltete Wasserwelt Acqua Minera mit beeindruckendem Blick auf die Bergwelt lässt den Alltag vergessen und wirkt beruhigend. Ein wahrer Hingucker ist der Glimmerschiefer nicht nur im SPA-Bereich, auch in verschiedenen Zimmern ist er verarbeitet und selbst in der Küche findet er Anwendung. Bestimmte Speisen werden auf ihm serviert.

Auch die Kulinarik des Hauses wird höchsten Ansprüchen gerecht. Die Küchenchefs, natürlich zwei der acht Kinder, Egon und Peter Volgger, bereiten täglich Gourmetmenüs zu, wie man sie oft in Urlaubshotels vermisst. Jeden Abend ein Menü aus 4-5 Gängen mit Hauptgängen zur Auswahl, die jedem Gourmet-Restaurant gerecht werden. Regionale und mediterrane Spezialitäten aus hochwertigen saisonalen Produkten werden zu aromatischen Kreationen verarbeitet. Ein umfangreiches Salat- und sehr verlockendes Käse-Buffer steht jeden Abend als Menükomplettierung zur Verfügung. Kom-

promise kennen die kochenden Brüder nicht, sehr zum Gefallen der Gäste.

#### Köstlichkeiten serviert auf Glimmerschiefer



So wundert es nicht, dass der Bacchuskelner des Hauses eine Vielzahl exzellenter - nicht nur Südtioler - Tropfen bereithält, zu vernünftigen Preisen. Selbst verwöhnte Gaumen werden von den Genussofferten bester gastronomischer Kunst begeistert sein.

Wer Urlaub im Ridnaunhohtal macht und Erholung, Abwechslung, Entspannung verbunden mit kulinarischem Verwöhnprogramm möchte, dem empfehlen wir, besuchen Sie den Plunhof, die Heimat der Generationen.

Bereuen werden Sie es nicht!

Fotos: Gour-med, Plunhof

Info:  
Plunhof  
Obere Gasse 7  
I 39040 Ratschings-Ridnaun (Südtirol)  
Mail: [info@plunhof.it](mailto:info@plunhof.it)  
[www.plunhof.it](http://www.plunhof.it)

## Südtirol schafft Anreize für einen autofreien Aufenthalt

### Nachhaltig unterwegs

**E**infach die Autoschlüssel an der Rezeption abgeben, die Vorteilskarte in Empfang nehmen und sich ganz entspannt durch Alta Badia bewegen. „Stopp, aber mit Genuss!“ heißt die Initiative, mit der die Ferienregion in Südtirol Urlauber dazu motiviert, einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten.

Die Karte bietet Preisnachlässe für Veranstaltungen und Ausflüge des Tourismusbüros Alta Badia, ermäßigten Zugang zum Biotopsee in Corvara sowie zum Hochseilgarten in Colfosco. Praktisch: Mit der App Moovit haben Gäste die Fahrpläne der Öffis und Bergbahnen immer dabei. Insgesamt 19 Aufstiegsanlagen bringen Touristen nachhaltig auf die Berge und wieder hinab. Sogar zwischen den Dörfern pendeln sie CO<sub>2</sub>- und stressfrei. Mit der Alta Badia Summer Card sind alle Bahnen für 39 Euro pro Tag inklusive. Wer die „Stopp, aber mit Genuss!“-Vorteile mitnehmen möchte, lässt das Auto zwei Tage lang stehen (bei einem Aufenthalt von drei Nächten) und bekommt dann den Autoschlüssel mit einem ladinischen Geschenk zurück. Die Angebote



Von Dorf zu Dorf: Auch zwischen Colfosco und Corvara können Gäste per Gondelbahn pendeln

zur nachhaltigen Fortbewegung tragen einen wichtigen Teil zur CO<sub>2</sub>-Einsparung bei. Alta Badia will bis 2030 klimapositiv

Autofreier Genuss: Mit Bergbahnen und Leih-Rädern erkunden Gäste nachhaltig die Region



Natur erleben: Wanderungen auf abwechslungsreichen Pfaden zeigen die Schönheit der Dolomiten



sein und strebt die Global-Sustainable-Tourism-Council-Zertifizierung an – für höchste soziale und umweltspezifische Standards.

Fotos: Fotoriva, Alta Badia Brand, Alex Moling

[www.altabadia.org/de](http://www.altabadia.org/de)

## Anarchisch schlemmen am Wörthersee



### Zum Prolog einmal über den See

Der Prolog am Vorabend des Gourmet-Festivals machte gleich mal Lust auf mehr. Mit dem Ausflugsboot „Velden“ ging es über den See zu ausgewählten Restaurants. Auch auf dem Boot selbst konnten die Gäste erste Kostproben der kulinarischen Künste einiger beteiligter Köche erleben. Zum Beispiel bei Schnittchen mit heimischem Fisch und Sekt aus Österreich.

Dafür verantwortlich: Josef Valentin Dörner, seit acht Jahren Chefkoch im Parkhotel Pörschach, ein glühender Verfechter der regionalen Küche. „Wir sind zwar ein 400-Betten-Haus, aber ich kaufe für die Küche nichts aus dem Ausland, sondern habe 45 regionale Lieferanten. Das Regionale ist das Ein und Alles. Ich koche keinen Hummer, keine Garnelen, keinen Thunfisch“, bekennt er. „Wir haben so viele gute Produkte hier. Und unsere Gäste stehen darauf, etwa das Kalbsbutterschnitzel vom heimischen Garten-Kalb mit Rahmsauce und echtem Kartoffelpüree und frischem Spargel. Da muss ich

Heiner Sieger

**V**orhang auf für die „See.Ess.Spiele 2022“ hieß es am 29. April dieses Jahres am Wörthersee. Der Spielplan des Kulinarikschauspiels in Kärnten hatte es in sich: 10 Tage, 13 Partner, 20 Hauben und mehr als 1000 Gerichte. Und ein bemerkenswertes Vorspiel auf der Hauptbühne – dem See.

Dass der Wörthersee knapp 20 km<sup>2</sup> groß und fast 17 km lang ist, mag der eine oder andere Urlauber ja vielleicht wissen. Aber, dass es am Wörthersee auch 20 mit Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Restaurants gibt? Eher nicht. Genau

diese vielfach prämierte Haubenküche, kombiniert mit regionalem Slow Food und internationaler klassischer Kochkunst, stand dort bei meist herrlichem Sonnenschein mehr als eine Woche lang im Rampenlicht zahlreicher Events der kulinarischen Art. „Wir möchten unseren Gästen zeigen, dass die Vielfalt der Genuss-Locations rund um den See vor allem eines verbindet: die einzigartige Atmosphäre am Wasser und das klare Bekenntnis der Köche zu besten ehrlichen Zutaten, der Leidenschaft für ihr Handwerk und ideenreiche Kreationen“, erklärt Wörthersee-Tourismuschef Roland Sint die Motivation hinter der kulinarischen Aufführung.



„Erbse & Kohlrabi“ an Schafstopfen und gepufftem Wildreis



Mit dem Ausflugs-Boot „Velden“ lassen sich viele der Haubenküchen bequem und romantisch ansteuern

auch nicht mit der Pinzette ein Kresseblatt dazulegen, damit es schmeckt.“

Während die Abendsonne allmählich tiefer sinkt und die sanften Wellen in gleißende Lichter verwandelt, tischt Marcel Vanic auf der Terrasse des Boots eine eigenwillige Kreation auf. Der humorvolle Genuss-Vordenker ist nicht nur Chefkoch im Restaurant „Die Yacht“ im Casino Velden, sondern auch oberster Küchenmeister für alle Casinos in Österreich. Auch er steht auf biologisch, nachhaltig, regional. Für die Rundfahrt hat er einen klassischen Gabelbissen nachgebaut, den er in einer originellen kleinen Fischdose wie

ein Fertiggericht mit Handsemmel und Holzgabel serviert. Die Dose ist gefüllt mit zartem Saibling, Saibling-Caviar, Zuckererbsen, Kren, Creme Fraiche und Zitrone. „Ideen wie diese entwickle ich alle mit meinem Team hier in Velden und lege das dann auf alle Casino-Betriebe um“, schmunzelt er voller Stolz. Dazu kredenzt er einen Ackersaft Rhabarbarpfel.

### Die Spannung steigt: Sushi mit heimischer Garnele im Seespitz

Der erste Zwischenstopp führt die Gäste ins legendäre Falkensteiner Schlosshotel Velden, einst im Besitz des Industriellen-



Josef Valentin Dorner kredenzt heimischen Birnen-Sekt



Gratinierter Rehrücken in Malzkruste

erben und „Gentleman-Playboy“ Gunter Sachs. Zum Hotel gehört auch das mit zwei Hauben dekorierte „Seespitz“, ein ehemaliges Badehaus, das von den neuen Hoteleigentümern 2007 als Restaurant aufgebaut wurde. Küchenchef Thomas Gruber setzt hier ebenfalls zu 99 Prozent auf Kärntner Produkte, die er aber international zubereitet. Auf dem Spielplan stehen „Erbse & Kohlrabi“ an Schafstopfen und gepufftem Wildreis, mit einem Dressing aus Limetten, Kohlrabi-Fonds, und Zitronengras. „Der Hauptbestandteil sind frische Erbsenschoten und Kohlrabi-Scheiben und-Viertel. Das sind Gemüse der Saison, die gut harmonieren und mal was anderes als der zu dieser Jahreszeit übliche Spargel“, sagt er. Anschließend serviert er noch ein Sushi mit heimischer Garnele im Tempura-Teig mit Avocado,



Marcel Vanic serviert kreative Gabelbissen

außen umhüllt mit einem geblähten Rinderfilet mit Trüffel-Mayonnaise und Kaviar vom japanischen Flugfisch – dem einen Prozent internationaler Anteil am Gericht. Als Begleitung empfiehlt er einen frischen Grünen Veltliner von 2021, vom Weingut Weszeli im Kamptal, Terroir Langenlois.

Auf der gediegenen Restaurant-Terrasse direkt am See, hätte man gerne noch länger verweilt. Doch mit dem Sonnenuntergang geht es auch schon weiter mit der „Velden“. Das nächste Ziel ist



Perfekte Bühne, spektakuläre Aussicht: Auftakt für die See.Ess.Spiele im Garten von Schloss Rosegg

das Gourmet Restaurant Hubert Wallner. Der Spitzenkoch des Jahres 2022 des Schlemmeratlas' und Träger von vier Gault-Millau-Hauben serviert einen gratinierten Rehrücken in Malzkruste mit dreierlei Karfiolpüree, Flan und Cous-Cous, als feine Zugabe veredelt mit einem roh marinierten Blumenkohl plus winzigen Blumenkohlbäumchen. Den Wild-Jus dazu hat er zuvor zwei Tage lang eingekocht. Das Reh stammt aus Zlan bei der Mallnitz-Schleuse und den Rehrücken hat er zehn Minuten Sous Vide gegart, kurz arosiert und in Butter mit der Malzkruste überbacken. „Die See.Ess.Spiele sind ein sehr guter Event, der auch den Zusammenhalt der hiesigen Köche zeigt“, sagt Hubert Wallner. „Die Gesellschaft des Neides unter den Köchen sollte vorbei sein. Nur gemeinsam können wir was bewegen. Nur vereint können wir die Regi-



Hubert Wallner: Vier Hauben und ein Rehrücken in Malzkruste

on zusammenbringen, in die ich mich als Niederösterreicher verliebt habe. Denn wir haben den wärmsten See, die nettesten Gäste, beste Zutaten und die allerbesten Mitarbeiter.“

Mit an Bord für die Rückfahrt steigt dann auch Ines Frank vom Restaurant Soleo in Krumpfendorf bei Pörtschach. Schließlich sollen die Gäste nicht ohne ein adäquates Dessert nach Hause kommen. An Bord serviert die junge Köchin ein perfekt austariertes Duo: Ein Zitroneneis mit Belvedere-Wodka, Rosé-Prosecco und Himbeere sowie eine Tarte mit gesalzener Karamell und übergossen mit einer Schoko-Ganache, Butter und Sahne, dazu Baiser und frische Waldbeeren.

### Im Hauptakt: Rebellion gegen eingefahrene Küchendogmen

Den offiziellen Auftakt der See.Ess.Spiele macht am nächsten Tag am frühen Nachmittag die Veranstaltung „tADELLOSE ANARCHIE“ im ehrwürdigen Schloss Rosegg. Mit spektakulärem Blick auf den See und die imposante Silhouette der Karawanken bewegen sich die Gäste zwischen Schloss, Terrasse und Schlossgarten und haben zwischendurch die Freiheit, sich nach Belieben an den Kochtöpfen der 14 beteiligten Spitzenköche zu bedienen. Wer eine Eintrittskarte zu dem exklusiven Event ergattert hat, bekommt als Währung bunte Roulette-Jetons, die bei den farblich entsprechenden Küchenstationen im Schloss gegen ein Gourmetgericht eingetauscht werden können. Auf der Menükarte findet sich zu den jeweiligen Gerichten eine Weinempfehlung, ausgesucht von Sommeliers

der Firmen Transgourmet, Trinkwerk und Kärtner Wein und wo es passt, auch eine Bierempfehlung.

Die Weine werden von den Weinexperten auch in unmittelbarer Nähe der Kochstationen ins Glas gefüllt, oder als Flasche mit an den Tisch gegeben.

Was es mit der Anarchie auf sich hat, erklärt Tourismuschef Roland Sint: „Die beteiligten Köche präsentieren auch eine Rebellion gegen eingefahrene Küchendogmen. Denn: Jeder der 14 genialen Köche präsentiert an seiner „Live Cooking“-

### Soleo-Lamm-Bun aus Ines' Kitchen



Station sein persönliches, bisweilen eigenwilliges Lieblingsgericht. Den Gästen obliegt die Freiheit, zu stehen oder zu sitzen, den Herdtüftlern über die Schulter zu schauen, mit ihnen zu plaudern und sich selbst ihre Speisen direkt beim Koch abzuholen.“ Und nicht nur die Kochelite des Wörthersees steht für dieses einzigartige kulinarische Spektakel, sondern auch Gault & Millau-Chefin Martina Hohenlohe ist mit ihrem Kochsalon persönlich vor Ort.

### Haubenküchen als Bühnen des Genusses

Und jeder der beteiligten Köche rebelliert ein wenig auf seine eigene Weise. So hat Martin Eisenkölbl, Chefkoch in Werzers Badehaus (1 Haube) als Fischgericht nicht den üblichen Karpfen oder Zander in der Pfanne, sondern kocht einen pochierten Hecht. Thomas Eichwald vom Seehotel Hubertushof (2 Hauben) serviert Nuarts Schafsmozzarella mit besonders sauer



Wallners Kletzennudeln mit Kurkuma-Eis

mariniertem Spargel und einem kontrastreichen Bärlauchöl. Daniela Sternad und Patrick Samek vom Gasthaus Messner Sternberg (1 Haube) kochen eine Topfenreinklerl auf Salatbeet und kerniger Chioggia-Rübe mit Topinambur-Chip und Rosenoxymel. Und Marcel Vanic vom Restaurant „Die Yacht“ (3 Hauben) hat wieder seine Dosen dabei. Die sind aber diesmal mit einem köstlichen Dessert gefüllt: einem Kärntner After Eight – mit Erdbeeren, frischer Minze und Schokoguss.

Die Küchen der an den See.Ess.Spielen beteiligten Partner wurden aber auch an den anderen Tagen zu erlebbaren Bühnen des Genusses. So konnten die Gäste beim täglichen kulinarischen Roulette im Casino Restaurant „Die Yacht“ bei Marcel Vanic ihr Glück versuchen oder im Falkensteiner Schlosshotel Velden Thomas Gruber im „Seespitz“ über die Schulter schauen. Ines Frank von „Ines Kitchen“ hatte sich etwas Außergewöhnliches einfallen lassen und forderte Otto Jaus vom österreichischen Kabarettisten- und Musiker-Duo „Pizzera und Jaus“ zum Kochen heraus. Küchenchef Thomas Eichwald vom „Seehotel Hubertushof“ holte Josef Mühlmann, das Villgrater Urgestein der Bioküche als Verstärkung an seinen Herd. Haubenkoch Thomas Guggenberger unternahm einen kulinarischen Streifzug durch 17 Jahre Geschichte des Restaurants „Caramé“. Hubert Wallner kochte in seinem „Gourmetrestaurant“ für den ka-

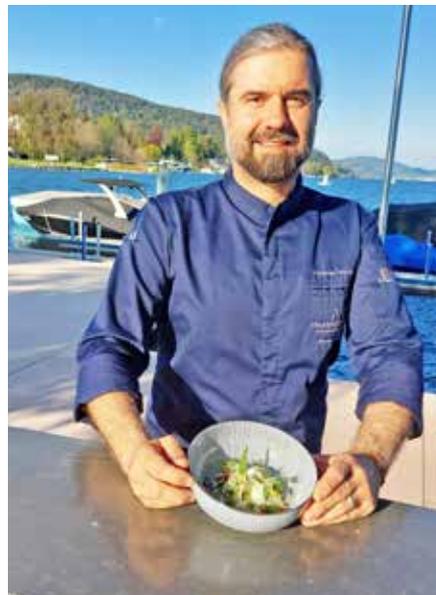


Zitroneneis mit Rosé-Prosecco und Himbeere

ritativen Zweck: ein Teil des Menüpreises wird für Kinder in Not gespendet.

## Standing Ovation in Werzers Badehaus

Und im Restaurant von Werzer's Badehaus, einer einzigartigen Schwimmschule aus dem Jahr 1895 wurden den Gästen direkt am Wasser die edelsten Gemüse aus heimischen Flüssen und Seen in einem siebengängigen Menü unter dem Motto „Ein guter Fang“ serviert. Zum Beispiel Aalrutte, auch Quappe genannt. Ein Süßwasser-Raubfisch von größter Delika-



Thomas Gruber: Kohlrabi statt Spargel

tesse, mit außerordentlich festem, saftigem und wohlschmeckendem Fleisch, der in unseren Breiten nur ganz selten angeboten wird – dezent, aber schmackhaft zubereitet mit Riesling und Kräu-

tern. Oder ein Filet vom Huchen – dem Donaulachs – an Rollgerste und Schaum von der Kapuzinerkresse. Ein besonderer Leckerbissen war aber auch der Weiße Amur, auch als Graskarpfen bekannt – der übrigens nicht mit dem heimischen Karpfen verwandt ist – abgerundet mit Lardo-Speck, Thaispargel und Balsamico. „Wir sind zwar spezialisiert auf Fische und bekommen auch ausgefallene Fische angeboten wie die Laxe, die Kärntner Urforelle aus dem Millstätter See. Aber all' diese heimischen Fischspezialitäten für das Menü zu bekommen, hat mich zwei Wochen Vorbereitung gekostet. Drei da-



Thomas Guggenberger: Garnele aus der Steiermark

von kamen erst am ersten Tag des Events bei mir an“, erzählt Chefkoch Markus Eisenkölbl. „Das war spannend bis zuletzt.“ Für die Gäste spielte der Maestro am Herd dann aber zum glücklichen Ende hin ein insgesamt exzellentes Repertoire, dessen geschmackliche Brillanz auf jeden Fall Standing Ovation verdient hatte.



Sushi mit heimischer Garnele im Tempura-Teig

Fotos: Heiner Sieger, Jutta Jauch-Sieger, Wörthersee Tourismus, Hannes Krainz

Weitere Informationen:  
[www.woerthersee.com](http://www.woerthersee.com)  
[www.see-ess-spiele.com](http://www.see-ess-spiele.com)  
[www.rosegg.at](http://www.rosegg.at)  
[www.parkhotel-poertschach.at](http://www.parkhotel-poertschach.at)  
[www.badehaus.werzers.at](http://www.badehaus.werzers.at)



(Talvo by Dalsass, St. Moritz/Schweiz, ein Michelin-Stern), der auch der Olivenöl-Papst der Schweiz genannt wird – doch dazu später noch mehr.

Dabei bereiteten die Sterne- und Haubenhelden ihre Kreationen ausnahmslos auf alten Holzherden zu. Passend dazu wurden auch die Show-Einlagen der örtlichen Welt-Musiker „unplugged“ mit Gitarre, Klarinette, Alphorn und Akkordeon dargeboten. Und harmonisierend mit jedem Gang kredenztren renommierte Südtiroler und internationale Winzer den angereisten Feinschmeckern ihre Weine. Selbst der Kaffee wurde in alten Mokkakannen auf den Herden aufgekocht.

### Überraschende Genussmomente

An sechs unterschiedlichen, auf dem weitläufigen Almgelände verstreuten Kochstationen konnten sich die Gäste von „the unplugged taste“ ab 12 Uhr von der Vorspeise bis zum Dessert durchprobieren. Plaudereien mit den Köchen und

# Haubenhelden am Holzherd

Heiner Sieger

**E**s ging mal wieder zur Sache auf der Südtiroler Gomp-alm: Gleich sechs Südtiroler Spitzenköche hatten für einen Tag ihre vertrauten Profiküchen im Tal verlassen und sich auf 1.800 Meter Höhe begeben. Bei der Neuauflage der einzigartigen Gourmet-Veranstaltung „the unplugged taste“ kochten sie ihre feinen Speisen auf unprätentiöse Weise auf der Almwiese unter freiem Himmel und an Großmutter's Herd.

Die Gomp Alm im Hirzgebiet oberhalb von Schenna ist schon rein optisch ein kleines Idyll, fast eine Bilderbuch-Alm. Und wenn Helli und Nadia Gufler, die Hüttenwirte, zu dieser außergewöhnlichen Kochveranstaltung einladen, kommen sie alle, die Südtiroler Topköche:

Und so fanden sich an einem etwas umwölkten Augustsonntag folgende Mitglieder der Südtiroler Koch-Hautevolee

Die Sterneköche Reimund Brunner, Luis Haller, Michael Mayr, Othmar Raich, Martin Dalsass und Gerhard Wieser (von links) und die Hüttenwirte Nadia und Helli Gufler



auf der Gomp Alm ein: Gerhard Wieser (Restaurant Trenkerstube, Dorf Tirol, zwei Michelin-Sterne), Reimund Brunner (Restaurant Anna Stuben, St. Ulrich/Gröden, ein Michelin-Stern), Luis Haller (Luisl Stube im Schlosswirt Forst, Algund, drei Gault-Millau-Hauben), Othmar Raich (Restaurant Miil, Tscherm's, drei Gault-Millau-Hauben), Michael Mayr (Gourmetstube 1897, Quellenhof Passiertal, drei Gault-Millau-Hauben) sowie der internationale Gastkoch Martin Dalsass

Winzern gehörten dabei ebenso zur Tagesordnung wie weitere überraschende Genussmomente: Neben der Gourmetküche ließen sich die rund 400 Gäste auf den Wiesen rund um die Schenner Gomp Alm die Spezialitäten ausgesuchter lokaler Erzeuger schmecken, schauten beim Show-Backen zu, oder genossen einfach das urige Ambiente und den Panoramablick auf die Gipfel rund ums Hirzer Wandergebiet. Bemerkenswert auch, dass alle Gäste, die eines der

limitierten Tickets für diese Veranstaltung gelöst hatten (140,00 Euro), in zünftig-alpines Gewand gekleidet waren.

Entstanden war die Idee irgendwann vor rund zehn Jahren bei einem Hüttenabend, als Hüttenwirt Helli und Küchenchef Luis Wieser beisammensaßen und über Kochen ohne Strom philosophierten. Aus der Idee wurde ein Konzept, ein Freund suchte die alten Holzherde zusammen und Luis Wieser trommelte bei seinen Kollegen für die Veranstaltung, die dann gleich vom ersten Mal an ausverkauft war. „Es ist zwar ein exklusives Event, aber wir haben den Preis trotzdem ziemlich tief gehalten, obwohl ja auch die Weine inbegriffen sind. Wir wollten, dass es jedem möglich ist, sich eine Eintrittskarte zu erlauben“, beschreibt Veranstalter Helli seine Philosophie. Und wo hat man schon mal die Gelegenheit gleich einem halben Dutzend Spitzenköchen über die Schulter zu schauen und ihre Köstlichkeiten auch noch umgehend zu vernaschen?

## 700 Portionen Geschmorte Kalbsstelze

Gerhard Wieser etwa, Küchenchef im Restaurant Castel fine dining im Hotel Castel in Dorf Tirol bereitete 700 Portionen Geschmorte Kalbsstelze an mariniertem Mark mit Bergsafran-Reisschaum zu, dazu gab es auch noch später ein Buchweizenmousse mit in Heumilch eingelegten Malz-Kirschen. „Wir haben das Osso Bucco für diesen Event etwas kreativer gemacht und alpin angepasst“ erklärt der kulinarische Tüftler sein Gericht. „Die



einheimische Stelze haben wir dazu mit viel Gemüse angesetzt, das Mark rausgelöst und mit Kräutern wie Petersilie und Minze sowie Zitronenschale, Chili und Olivenöl veredelt. Dann das Safranrisotto als Schaum dazu gegeben, aber den Reis auch zusätzlich gepufft, damit es das knusprige Gefühl am Gaumen gibt. Ich liebe solche Veranstaltungen, das ist eigentlich wie Freizeit“, feiert er das Alm-Cooking. „Und ich koche auch Zuhause mit dem Holzherd. Ich mag das sehr, erst recht hier oben: Man riecht das verbrannte Holz und die Natur, das macht großen Spaß!“ Den hatten auch die Gäste, für die es zur Begleitung des Osso Bucco einen feinen Blauburgunder aus dem Hause Franz Haas gab.

Im Passeiertal unterhalb der Gomp Alm aufgewachsen, entdeckte sein Kollege Luis Haller schon früh seine Leidenschaft fürs Kochen. Für seine Gerichte, die er sonst im Schlosswirt Forst in Algdun krenzentz, verwendet er stets nur drei bis vier ausgewählte Zutaten und erschafft daraus immer wieder etwas völlig Neues. Auf der Alm servierte er Pfifferling-Servietten-Knödel mit einheimischem Hirschragout, Bergkäs-Espuma und Schnittlauch. Zur Dessertrunde servierte er ein Berghheu-Crème Brulée mit Walderdbeeren und Zitronenverbene. „Jetzt ist ja gerade Pfifferlingzeit, und da habe ich meine eigenen Klauber die schon in der Früh die Pilze suchen und sammeln. Die werden mit Tüchern geputzt und mit Schalotten, Thymian und Rosmarin angedünstet. Die Serviettenknödel aus regionalem Knödelbrot und Eiern werden dazu garniert und darüber kommt das Ragout von der einheimischen Hirschschulter.“

Diese hat Luis Haller zuvor ausgelöst und mit Wurzelgemüse, Rotwein, Essig und Trockengewürzen wie Wachholder, Sternanis und Nelken 14 Tage eingelegt, später dann die Flüssigkeit einreduziert und als Fonds für die Sauce verwendet. „Das Fleisch wird kleingeschnitten und scharf angebraten, mit der Beize abgelöscht und dem Wildfond aufgegossen. Das Ganze wird dann induziert bei 65 Grad vier Stunden geschmort, mit Wildpreiselbeeren und wildem Thymian abgeschmeckt und als letzter Pfiff mit



Edelschwarz Gin verfeinert. Ein einfaches, aber tolles Gericht, dessen Idee in der Küche der Gompalm entstanden ist“, hat auch er sichtlich Freude, hier zu sein. Als Getränk dazu schmeckte – wie sollte es bei der Herkunft anders sein – ein Forst V.I.P.-Pils.

### Mediterrane Feinheiten auf der Alm

Aus Bozen-Leifers stammend, hat auch Martin Dalsass eine emotionale Verbindung in die Heimat. Der unter Gourmets als „Olivenöl-Papst“ bekannte Südtiroler überzeugt seine Gäste mit mediterranem Fingerspitzengefühl und herzlicher Gastfreundlichkeit im geschichtsträchtigen Restaurant Talvo vor den Toren von St. Moritz. „Es ist einfach schön hier auf den Holzöfen zu kochen, aber vor allem der direkte Kontakt mit dem Gast hat mich angespornt, hier mitzumachen“, strahlt der Küchenchef übers ganze Gesicht. „Das ist faszinierend, auch der Geschmack ist anders und hier musst du mit der Pfanne von links nach rechts laufen, immer dahin wo gerade am Ofen die Hitze ist.“



Othmar Raich vom Restaurant Miil ...

das ich nie von der Karte nehmen werde.“ Begleitet wurde die Köstlichkeit von einem frischen Chardonnay aus der Weinkellerei Pratenberg. Als Nachspeise kam dann auch noch das Olivenöl zum Einsatz, nämlich bei einem wirklich genialen Olivenöl-Schokoladenmousse mit 72



servierte als Dessert Südtiroler Strauben

den Wäldern und Wiesn. Das auch schon zu seiner Zeit auf der Gompalm, die er in jungen Jahren selber drei Jahre lang geführt hatte. Die Kunst, Regionales mit Raffinesse zu vereinen, verfeinerte er mit der Zeit in seinem Restaurant Miil im Kränzelhof in Algend immer weiter. Während der Kränzelhof aus sieben Gärten besteht, pflegt Othmar Raich dort seit der Corona-Zeit seinen achten Garten. „Das ist mein Experimentiergarten, bei dem ich Individuelles ausprobieren“, plaudert er aus dem Nähkästchen. „Zum Beispiel, wie muss die richtige Karotte für den richtigen Boden sein, das muss alles Sinn machen und passen. So habe ich auch 15 Tomatensorten angebaut und überlege, was ich aus meinen 15 verschiedenen Zucchiniarten kochen kann oder wie ich die 15 verschiedenen Kräuter und Blüten am Herd einsetzen kann. Ich muss mich ja nicht an Standards halten.“

Zwei Kostproben seines Könnens konnten die Gäste auf der Gompalm zu sich nehmen: Zum einen mit der auf Salzstein gegarten Forelle an Pilzen und Wildkräutern. Und zum anderen mit knusprigen Latschenkieferstrauben mit Himbeeren. „Strauben sind ein Teil von Südtirol. Daher muss man auf den Bergen hier auch was Traditionelles haben, bei so einer Veranstaltung“, so der haubengekrönte Hobby-Gärtner. „Es reicht nicht, den Hunger der Gäste zu stillen, man muss ihnen auch eine Emotion mitgeben.“ Und einen guten Topfen dazu, wie den Sauvignon Blanc von der Bergkellerei Passeier.



Michael Dalsass tauschte sein Nobellokal bei St. Moritz für einen Tag mit der Gompalm

Angesichts von 600 Portionen Cavatelli mit Muscheln, Calamaretti und Datteltomaten waren er entsprechend viel unterwegs an diesem Tag. „Der mediterrane Geschmack der Cravatelli, einem Gericht aus Apulien, ist einfach sensationell“, kommt er sogar ins Schwärmen. „Du glaubst, du bist am Mittelmeer, nicht am Berg. Und es ist das einzige Gericht,

Prozent Felchlin Arriba Kakao, verfeinert mit Himbeere und Pfefferminz.

### Der achte Garten

Die Achtung vor Naturprodukten lernte Othmar Raich bereits von seiner Mutter. Und die Inspirationen für seine heutige Küche holt er sich von Südtirols Natur,



Feiner Happen: Forelle mit Pilzen und Wildkräutern

## Das Lamm kam sehr gut an!

Reimund Brunner schafft in den Anna Stubn in St. Ulrich im Grödner Tal meisterliche Kreationen. Auf unwiderstehliche Weise verwirklicht er dabei seine Idee von hoher Kochkunst. Klar, dass auch er dabei bevorzugt einheimische und regionale Produkte von hoher Qualität einsetzt. Für die Gäste auf der Gompalm hatte er ein Gerstenrisotto mit Rindschulternathl an Kürbis dabei, begleitet von einem edlen Brunello di Montalcino von der Tenuta Corte Pavone der Loacker Wine Estates. Der Knüller war allerdings seine Nachspeisen-Kreation: ein Schokoladen Lego an Blaubeeren, fein gewürzt mit einer leichten Prise Curry.

Der gebürtige Tiroler Michael Mayr hatte es auch nicht weit auf die Gompalm. Für gewöhnlich kocht er in der Gourmetstube 1897 im Quellenhof im Passeiertal auf. Sein Stil ist dabei geprägt von der Neuinterpretation regionaler Südtiroler Küche in Verbindung zum mediterranen Einfluss aus Italien. Anders als für den einen oder anderen Kollegen, war das Kochen auf dem Holzherd für ihn keine besondere Herausforderung: „Ich nehme öfter an Challenges teil, bei denen man auf Holzöfen kochen muss. Das ist hier eher eine leichte Übung für mich. Toll finde ich, dass die Wertschätzung des Berufs Koch in Südtirol sehr hoch ist, das sieht man auch an dieser Veranstaltung“, erzählt er zwischen Hauptgang und Nachspeise. Und freut sich über das

Lob der Gäste: „Das Lamm kam sehr gut an!“

Genauer gesagt: die Schulter vom Milchlamm an gedörrter Karotte mit Bergkäse, Getreide und Pekannuss. „Für das Gericht haben wir die Lammschulter 24 Stunden lang auf 80 Grad niedergelassen, dann die Schulter ausgelöst und die Soße mit Portwein, Lagrein und Traubensaft einreduziert und mit Schalotten abgesetzt. Dann haben wir dazu fluffige Gnocchi mit geriebenem Bergkäse und regionaler Karotte, Zitronengras, Ingwer und Karottensaft 12 Stunden gegart. Die Zwiebelcreme aus den geschmorten Schalotten haben wir püriert mit Marillen und Balsamico-Öl – das bringt den Kick rein“, lacht er. „Dazu haben wir dann



Reimund Brunner von den Anna Stubn in Gröden kochte ein Gerstenrisotto mit Rindschulternathl an Kürbis auf Omas Holzherd



Michael Mayr vom Quellenhof im Passeiertal hatte ein Heimspiel

Getreide-Bob aus Amaranth, Chinoa und Pekannüssen serviert.“ Als Weinbegleitung kitzelte ein süffiger Pinot Noir Rosé von der Kellerei St. Michael-Eppan am Gaumen. Und auch die Nachspeise war alles andere als gewöhnlich: Buchweizen mit Bergzitrone und Rote Beete.

Die Vorfreude auf die nächste Auflage von „the unplugged taste“ dauert diesmal allerdings etwas länger als sonst: Nach 30 farbenfrohen Jahren auf der Gompalm ziehen sich die Hüttenwirte Helli und Nadia mit ihren drei kleinen Kindern ein Jahr zurück und machen eine Pause vom Wirtsleben.

Fotos: Heiner Sieger, Lisa Renner, Gompalm  
The Unplugged Taste - Patrick Schwienbacher

Weitere Informationen:  
[www.gompalm.it](http://www.gompalm.it)  
[www.suedtirol.info](http://www.suedtirol.info)  
[www.schennaresort.com](http://www.schennaresort.com)

Buchung:  
Tourismusbüro Schenna  
Tel.: +39 0473 945 669  
E-Mail: [info@schenna.com](mailto:info@schenna.com)



# Tunesien abseits des Pauschal-tourismus – die besten Hotels des Landes (Teil 2/2)

*Dr. Alexander Pohlmann*

**I**n unserer letzten Ausgabe haben wir Ihnen den Norden Tunesiens mit dem lebhaften Tunis und dem luxuriösen Four Seasons Hotel sowie die Küste des Landes mit dem LTI Orangers Garden & Villas präsentiert.

In unserem zweiten Teil reisen wir ca. 6 h mit dem Auto in den Süden in den weitaus weniger besuchten, aber nicht weniger interessanten Teil des Landes. Nicht umsonst finden sich viele Drehorte der Star-Wars-Reihe in der Gegend. Tozeur ist das Tor zur Sahara, ein Ort der

Auf kurzen Wanderungen lässt sich viel entdecken, wie z. B. der Tamerza Canyon



Dünen und wilden Kamele, von Wadis und Oasen voller Dattelpalmen. Ein internationaler Flughafen kann die Anreise in die 47.000 Einwohner-Stadt bequem machen, aber die 460 km Fahrt von Tunis nach Tozeur ist auch ein Erlebnis. Tozeur hat den Charme einer Wüstenoase, eine bezaubernde Medina, viele Dattelpalmen und außerdem grenzt das größte Salzseegebiet der Sahara an Tozeur. Wer besonders tief in diese Landschaft eintauchen möchte, für den gibt es keinen besseren Ort als im Anantara Sahara Tozeur Resort & Villas.

Luxus pur in den Villen des Anantara Tozeur



## Das Anantara Tozeur als Tor zur Pracht der Sahara

Die Anantara Gruppe ist bekannt dafür, an außergewöhnlichen und verführerischen Flecken Hotels zu betreiben, umso logischer erscheint es, das erste Hotel in Nordafrika Ende 2019 hier eröffnet zu haben. Es fügt sich perfekt in die Landschaft ein, die wüstenfarbenen Ziegel, die für den Bau verwendet wurden, kommen aus einer Ziegelei aus dem Ort, es wurde lokales Palmenholz genutzt und „80 % unserer Angestellten kommen aus Tozeur, das war uns wichtig“, berichtet Jesus Arnedo, General Manager des Hotels. Die Anlage versprüht Wüstenflair, es gibt keine Zimmer, sondern Villen, die kleinste ist 79 m<sup>2</sup> die zwei Royal Villas sind ganze 865 m<sup>2</sup> groß. „Entspannung und Leichtigkeit wird im Anantara großgeschrieben, unsere Angestellten haben stets ein Lächeln im Gesicht“, so Arnedo. Entspannen kann man auch wunderbar im Spa-Bereich des Hotels, der bei der thailändischen Anan-



Leben wie Gott in Frankreich in unserer großen Villa (107m<sup>2</sup> + Terrasse)



Es werden authentisch zubereitete mehrgängige Menüs der thailändischen Küchenchefin Noom angeboten



À la Carte Restaurant „Mekong“, eine willkommene Abwechslung auf einer Rundreise



Die Medina von Tozeur lädt zum Schlendern ein

tara-Kette traditionell einen großen Stellenwert genießt. Bei den thailändisch angehauchten Massagen findet das Salz aus dem angrenzenden Salzsee Verwendung. Hinter allem steckt hier eine Geschichte. Thailändische Einflüsse finden sich auch im à la carte Restaurant „Mekong“, wo authentische südostasiatische Küche der Küchenchefin Noom serviert wird. „Das Anantara ist oft auch Teil einer Rundreise, uns war wichtig, einen Kontrast zur lokalen Küche zu schaffen“, so Arnedo. Es werden auch Kochkurse angeboten, was bei zu warmem Wetter sicherlich eine sinnvolle Beschäftigung sein kann.



Das Café Berbère, ein traditionelles Teehaus in Tozeur ist unbedingt zu empfehlen

alle gemeinsam am selben Tisch in einer Grotte. Gastgeber Patrick, der aus einer deutschsprachigen Gemeinde in Belgien stammt, kann mit seinen Gästen in seiner Muttersprache Deutsch, auf Englisch, Französisch oder Arabisch kommunizieren und so bekommen die Besucher authentische Einblicke in das wahre Leben in Tunesien. Alle Speisen in der Auberge werden von Gastgeberin Sabine zubereitet und das auf einem hohen Niveau, sodass Genießer auf ihre Kosten kommen. „Wir sind bemüht, ein Maximum an Qualität zu bieten“, so Patrick. Positiv waren wir überrascht, als wir zum ersten Mal Dromedarfleisch genießen durften. Freundlicherweise haben uns Sabine und Patrick das Rezept zur Verfügung gestellt, das wunderbar auch mit Rinderbraten klappt, sollte bei Ihrem Metzger gerade kein Dromedarfleisch erhältlich sein.

Das Hotel eignet sich gut für Besuche der nahe gelegenen Berberdörfer Chebika, Tamerza und Mides, idealerweise in einem Tagesausflug.

bietet die Unterkunft unverwechselbaren Charme. Die Renovierung dauerte zweieinhalb Jahre. Maximal werden sechs Gäste beherbergt und abends speisen

Und dann ist da noch die Sache mit Star Wars. Das Hotel nimmt seine Gäste mit auf einen Ausflug nach Ong Jemel, bei Filmfans besser bekannt als Mos Espa, wo man die Überreste der Filmkulisse erkunden kann, bevor man in einem Jeep eine wilde Dünenfahrt unternimmt.

Ausblick von der Auberge de Tamezret



### L'Auberge de Tamezret – wohnen im alten Berberhaus

Viele Touristen besuchen Tozeur auf einer Rundreise und so drängt sich als nächstes Ziel das ca. 3h entfernte, auf einem Hügel gelegene Berberdorf Tamezret aus dem 8. Jahrhundert förmlich auf. Die Häuser in Tamezret haben ihren Wohnraum in den Fels erweitert und so sind einzigartige Höhlenwohnungen entstanden. Patrick Bourseaux führt hier mit seiner tunesischen Ehefrau Sabine die Herberge L'Auberge de Tamezret. Mit nur drei Zimmern, wovon keines dem anderen ähnelt,



Das Grottenzimmer, eines der drei sehr individuellen Zimmer der Auberge



Alles ist liebevoll und stimmungsvoll gestaltet worden



Gespeist wird auch in einer Grotte mit Blick auf die Weinauswahl

Hervorzuheben sind außerdem die Weine: Weinkenner Patrick empfiehlt gerne einen seiner über 70 verschiedenen tunesischen Weine. Und auch bei der Routenplanung ist Patrick behilflich und spricht Empfehlungen aus. „Das Dahar Gebirge ist eine Rumfahr-Region, es gibt alle 10 min etwas zu gucken“, so Patrick. Auch zu Fuß kann man auf vielen Wanderwegen in die Landschaft eintauchen.

Fotos: Dr. Alexander Pohlmann,  
Anantara Tozeur

Anantara Tozeur:  
[www.anantara.com/de/sahara-tozeur](http://www.anantara.com/de/sahara-tozeur)

L'Auberge de Tamezret:  
[www.tamezret.com](http://www.tamezret.com)



Auch in Tamezret gibt es ein Café Berbère, ebenso individuell wie in Tozeur

## Dromedar Ragout „Markha Hlouwa“ – Ragout de Dromadaireaux Fruits Secs

Für 6 Personen

- 1 kg Dromedarhüfte (alternativ Rindfleisch)
- 3 l Rinderbrühe
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel Sesamöl
- Salz & Pfeffer
- Ingwer
- Zimt
- Safran
- 20 g Butter
- 50 g Honig
- je 50 g Trockenobst: Aprikosen, Pflaumen, Rosinen
- je 30 g Nüsse: weiße Mandelscheiben, Walnüsse, Cashew, Pinienkerne

### Schritt 1 Fleisch:

Die Zwiebel fein schneiden und Knoblauch hacken. Das Fleisch in große Würfel schneiden (ca. 2cm Kantenlänge). Im Bräter, Zwiebeln und Knoblauch mit Sesamöl anschwitzen. Fleisch mit Ingwer, Safran und etwas Salz leicht anbraten. Mit Brühe auffüllen und je nach Fleischqualität 3–4 Stunden abgedeckt köcheln lassen.

### Schritt 2 Sauce:

Die Trockenfrüchte in etwas Butter in einer

Pfanne anschwanken. Die Nüsse zugeben und den Honig und Zimt zufügen.

### Schritt 3:

Das gekochte Fleisch mit der Sauce vermischen und mit Bratensaft ablöschen. Ca. 10

Minuten einkochen lassen, mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Kroketten oder Reis servieren.





Ruhe verleiht. Auf einer Fläche von 2,5 Hektar, befinden sich 21 Zimmer und 6 Suiten, in denen 54 Gäste begrüßt werden können.

Das Hotel verfügt auch über ein kleines, aber sehr feines SPA, das Massagen mit Vulkansteinen und Mineralsalzen aus der Umgebung anbietet. Räume für Fitness-Training und Yoga stehen ebenfalls zu Verfügung.

Der Gästeteil ist von lokaler Vegetation wie Mangroven und Kakteen umgeben. Es ist sehr wahrscheinlich, dass Gäste besonders Kaktusfinken (eine der 17 Arten von Darwin Finken) beobachten können, die sich hauptsächlich von dem Nektar und Früchten verschiedener Kakteenarten ernähren .

# Ein Hideway mit Darwin Finken

*Mathias Espinosa Knoche*

**F**inch Bay Hotel bedeutet übersetzt „Hotel in der Bucht der Finken“. Auch in der Realität wird dieses Hotel von vielen Meeres- und Landvögeln besucht, darunter auch die berühmten Darwin Finken.

Die Finch Bay findet man etwas versteckt in der kleinen Hafenstadt Puerto Ayora, an

der Südküste der Galapagos-Insel Santa Cruz, wenige Meter hinter der „Playa De Los Alemanes“ – Strand der Deutschen. Er heißt so, weil sich hier einige deutsche Familien vor und nach dem zweiten Weltkrieg niedergelassen haben.

In der Umgebung des Finch-Bay-Hotels sind nur kleine Gehwege erlaubt, die Nutzung von Fahrzeugen ist nicht gestattet, was dem Ort eine ausgesprochen schöne



Kaktusfink

Das Hotel wurde ursprünglich im Jahr 1978 von der Familie Sievers, deutschen Auswanderer aus Neumünster, Schleswig-Holstein, erbaut und hieß damals Hotel Delfin.



Suite im Finch Bay Hotel



SPA



Baby George

2005 wurde es von Metropolitan Touring, einem der renommiertesten und ältesten Tourismusunternehmen in Ecuador, übernommen.

Das Finch Bay Hotel entwickelt sich – wie die Darwin Finken – ständig weiter und schafft es so, sich auch neueren Kundenbedürfnisse, wie Nachhaltigkeit und Umweltschutz, zu stellen. Gleichzeitig analysieren die Inhaber, wie die natürliche Umgebung besser vor Umweltverschmutzung geschützt werden kann.

Die verantwortliche Managerin, Ana Moya, weist mit großer Begeisterung



Andrés Orlando

darauf hin: „60 % des Stroms des Hotels wird durch Sonnenkollektoren erzeugt und wir haben ein ausgeklügeltes Abwasserrecyclingsystem. Das recycelte Wasser wird für das Bewässerungssystem der Gärten wiederverwendet. Die Putzmittel, mit denen wir die Zimmer reinigen, sind biologisch abbaubar und wir sammeln sogar Regenwasser.“

Das Hotel beschäftigt und bildet auch Einheimische Galapagageños aus, wie den Barmann Luis Guerrero, der die geheimen Zutaten des Getränks „Baby George“ auswendig kennt.



Barmann Luis Guerrero

Besonderes Augenmerk wird auf das Essen gelegt, die meisten Zutaten stammen aus der Region.

Die Qualität der Speisen wird von Andrés Orlando, dem gastronomischen Direktor, überwacht, der an der Pariser Kochschule „Le Cordon Blue“ ausgebildet wurde. Eines seiner exquisitesten Gerichte ist zum Beispiel Bären-Krebs in Kokosmilch mit „Achote Öl“, das aus lokalen Samen gepresst wird, welche den Speisen eine rötliche Farbe verleihen. Weitere Zutaten sind Zwiebeln, Knoblauch, Fischbrühe mit Patacones und Gemüse.

Das Hotel bietet verschiedene Touren an. Mit dem Kajak geht es von „La Playa de

los Alemanes“ um die Bucht von Puerto Ayora, wo man junge Haie und Meeresschildkröten beim Algenfressen sieht.

Mit dem Bus fährt man ins Hochland von Santa Cruz, um den vulkanischen Ursprung von Galapagos zu verstehen und einzigartige Pflanzen wie die „Scalesias“, ein Art Sonnenblumenbaum, der sich an das lokale Klima angepasst hat, kennenzulernen.

Darüber hinaus kann man auf der Südseite des oberen Teils der Insel Santa Cruz die Riesenschildkröten bewundern. Der Nationalpark schätzt die lokale Population auf ungefähr 6.000 Tiere.

Diese Reptilien genießen ihr langes Leben in Schlammbecken, um sich so ein wenig vor Zecken zu schützen. Besonders die Männchen sind riesig und können bis zu 300 Kilogramm wiegen.

Nach den Seelöwen ist die kleine Yacht „Sea Lion“ benannt, die das Finch Bay Hotel für Tagesausflüge zu den umliegenden Inseln anbietet. Besonders lohnt sich ein Ausflug zur Nachbarinsel Santa Fe, die sich südöstlich von Santa Cruz befindet.

Santa Fe hat eine spektakuläre türkisblaue Bucht, weiße Strände mit Seelöwen, Land- und Meerechsen sowie riesige Kakteenbäume, die so alt sein können wie die Riesenschildkröten. Mit etwas Glück begegnet man dort vielleicht sogar dem gefährlichsten Raubvogel im Archipel – dem Galapagos-Bussard.

Schließlich lohnt es sich, einen Tag im Hotelpool zu entspannen. Aber wundern Sie sich nicht, wenn plötzlich neben Ihnen ein paar lokale Wildenten daher schwimmen, die auch das Recht haben, diesen besonderen Ort zu genießen, auch wenn sie über keine Kreditkarte verfügen.

Fotos: HFBay, FBHotel, ME, Luis Guerrero, Andrés Orlando

Nach Ecuador und auf die Galapagos-Inseln mit der Galapagos PRO GmbH, Frankfurt  
Tel.: 069-71914030  
[www.galapagos-pro.com](http://www.galapagos-pro.com)

[www.finchbayhotel.com/](http://www.finchbayhotel.com/)

## the CORD Sunday Specials

Am 3. Juli 2022 (Sonntag) findet das nächste Sunday Special mit dem Thema, Beef & Barbecue, statt – ein interaktives Erlebnis, fernab des normalen à la Carte Angebots. Gäste können an 4 Sonntagen mit jeweils unterschiedlichen Themen von 16:00 - 21:00 Uhr hinter die Kulissen des erfahrenen Teams schauen. Die Köche, u. a. Meisterkoch und gastronomischer Leiter des EUREF-Campus Berlin, Thomas Kammeyer und Küchenchef Florian Peters verraten Tipps & Tricks beim LIVE-Cooking. Zu jedem Sunday Special gibt es ein Welcome Drink an der Bar, spannende Weinbegleitungen und Präsenz der besten deutschen Winzer und natürlich nette Gespräche in einer ungezwungenen Atmosphäre.

Der 3. Juli 2022 steht ganz unter dem Motto „Best of Barbecue“ und wird vom Wein- und Sektgut „Bamberger an der Nahe“ begleitet und persönlich vom Winzer-Ehepaar Bamberger vorgestellt.



Rindertatar & Tomatenbrot



Terrasse

### Wann?

**03. Juli 2022**

Sunday Special: Beef & Barbecue

### Das Beste vom Grill in 8 Flying Dishes:

Welcome-Snacks

- Geräucherter Ikarimi Lachs
- Ziegenfrischkäse

### Stationen in der CORD-Küche

- Paprika-Kirsch-Gazpacho
- Fine de Claire Auster No 1
- Tatar vom Weide-Kalb
- Karamellierte Keule vom Schwarzfederhuhn
- Gegrillte Ananas & Rum-Karamell

### Stationen auf der Terrasse

- Gegrillter Romanosalat
- Schottischer-Eismeerlachs
- Wagyu Rib Eye & Iberico Pluma

### Weitere Termine

**21. August 2022**

Sunday Special: 1 Jahr the CORD (NEU)

**16. Oktober 2022**

Sunday Special: Wild

**04. Dezember 2022**

Sunday Special: Xmas-Markt

Reservierungen bis zum 28. Juni 2022 online (<https://www.opentable.de/r/restaurant-the-cord-berlin>) oder telefonisch unter 030 264 767 92. Die telefonische Reservierung ist Mittwoch – Sonntag von 17:30-23:00 möglich. Alle Events finden von 16 – 21 Uhr statt.

Fotos: The CORD Restaurant

The CORD Restaurant  
EUREF-Campus 23-24  
10829 Berlin  
[www.thecord.de](http://www.thecord.de)



## SALITOS übernimmt größte, bestehende Indoor- Icebar der Welt

**S**ALITOS hat die größte, bestehende Indoor-Icebar der Welt übernommen. Die Kühlkammer der Superlative steht im niedersächsischen Schüttorf im Club «Index». Wer mag, fährt in der SALITOS Icebar mit dem Bob bis vor die Theke, um sein SALITOS zu ordern.

Mit einer Grundfläche von 330 Quadratmetern und einer Deckenhöhe von sechs Metern darf sich die SALITOS Icebar in der Diskothek Index als weltweit größte, bestehende ihrer Art nennen. Die Icebar ist beständig gefroren und schmilzt auch dank dauerhafter Kühlung und Wartung nicht ab. Hier ist alles aus Eis – von den meterdicken Innenwänden über den Tresen bis zur gesamten Inneneinrichtung einschließlich Bobbahn, Dekoration und zahlreichen Skulpturen. Über 300 Tonnen Eis wurden in der einzigartigen Icebar verarbeitet.

Als besonderes Highlight gilt die Bobbahn, auf der jeder Gast mit einem Schlitten durch einen 35 Meter langen Eiskanal gleiten kann. Um den Moment festzuhalten wird ein Bild des «Bobfahrers» auf die Homepage der Diskothek übertragen.

Foto: SALITOS

[www.i-n-d-e-x.de](http://www.i-n-d-e-x.de)  
[www.salitos.com](http://www.salitos.com)

## Christian Michel ist Küchenchef im Hotel de Rome – Berlin

Ab sofort verantwortet der 38-Jährige die kulinarischen Geschicke des Fünf-Sterne-Superior Hotels

**C**hristian Michel wird neuer Executive Chef im Hotel de Rome. Das Rocco Forte Hotel erhält mit ihm eine erfahrene und starke Führungskraft, die ab sofort die kulinarische Ausrichtung in dem Berliner Fünf Sterne Superior-Hotel verantwortet und dem Umbruch, den die gesamte Gastronomie und Hotellerie-Landschaft aktuell erlebt, mit kreativen und innovativen Maßnahmen begegnen wird. Zu den F&B Outlets gehören neben dem CHIARO Restaurant & Bar unter anderem auch die Rooftop Terrace mit grandiosem Blick über das historische Berlin.



Christian Michel

Christian Michel blickt mit seinen 38 Jahren auf einen beachtlichen Karriereweg zurück. Nach seiner Koch-Ausbildung, im FHG-Modell mit Zusatzqualifikation, im namhaften Hotel Bareiss in Baiersbrunn, stieg er in den Alltag einer Sterneküche ein. Kein Geringerer als 3-Sterne Koch Claus Peter Lump, nahm ihn im Restaurant Bareiss unter seine Fittiche – zunächst als Demichef de Cuisine, dann als Chef de Partie. Es folgten weitere nennenswerte Stationen, wie die MS Europa, unter der kulinarischen Leitung von Dieter Müller, das Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten sowie das Louis Hotel in München – letzteres mit dem japanischen Restaurant Emiko. 2017 legte Michel außerdem einen mehrwöchigen Aufenthalt in Tokyo ein, um an der TSA Sushi Acade-



Hotel de Rome

my seiner Leidenschaft für die japanische Küche nachzugehen und einen Kurs über Sushi sowie authentische japanische Küche zu belegen.

Bevor er den Weg in die deutsche Hauptstadt fand, gastierte er als Küchenchef im Atlantic Grill & Health Restaurant des bekannten Hamburger Atlantic Hotels.

Gordon Debus, General Manager des Hotel de Rome, freut sich ganz besonders über den Zuwachs: „Nach der erfolgreichen Markteinführung von CHIARO, ist es jetzt wichtig, im nächsten Schritt am Feinschliff und der konstanten Weiterentwicklung des Konzepts zu arbeiten. Christian Michel wird hier maßgeblich beteiligt sein und seine kreativen Ideen mit einbringen. Zudem ist er eine starke Führungskraft und ich bin sehr glücklich darüber, ihn künftig an meiner Seite zu wissen“.

Das CHIARO Restaurant & Bar wurde im Oktober 2021 eröffnet und bietet ein einmaliges kulinarisches Erlebnis. Das Gesamtkonzept entstand in Zusammenarbeit mit tellerrand consulting und dem bekannten TV-Koch Tim Mälzer: kreative italienische Küche mit japanischem Twist in einer ungezwungenen, urbanen Lifestyle-Atmosphäre.

Fotos: Rocco Forte Hotels

[www.roccofortehotels.com/de/hotels-and-resorts/hotel-de-rome/](http://www.roccofortehotels.com/de/hotels-and-resorts/hotel-de-rome/)

## Haute Cuisine mit natürlichen Zutaten

Im Château de la Treyne, hoch über der Dordogne gelegen, genießt man Michelin gekrönte Gerichte aus kurzen Lieferketten

**D**as Relais & Château Hotel „Château de la Treyne“ bietet in seinem historischen Ambiente einen romantischen Rahmen für höchsten Genuss. Das Dreiergespann aus Chefkoch Stéphane Andrieux, dem Pâtissier Marc Jean und dem englischen Gärtner Greg setzt dem Ganzen mit originellen Kompositionen aus kurzen Lieferketten das Krönchen auf. Das Tal der Dordogne liefert dabei hochqualitative, landwirtschaftliche Produkte, während der Ecocert-Garten und das Anwesen des Schlosshotels mit Zutaten aus dem Eigenanbau den Genuss an der Tafel bereichern. Wer im Château de la Treyne speist, genießt vom Michelin ausgezeichnete Küche und lernt die Vielfalt des Gartens der Dordogne kennen.

### Ein Chefkoch mit Michelin-Stern

Stéphane Andrieux orchestriert die Schlossküche schon seit 23 Jahren und sorgt dafür, dass die Gäste kulinarisch verwöhnt werden. Seine ersten Schritte



Das Château de la Treyne hoch über der Dordogne



Chefkoch Stéphane Andrieux

am Herd machte er in der Hotelfachschule von Angoulême. Danach verdiente er sich seine Sporen bei großen Chefköchen der französischen Gastronomie, wie z. B. bei Marc Meneau im burgundischen Vezelay, bei der legendären Kochdynastie Pic in Valence und schließlich bei Didier Clément im Lion d'Or in Romorantin. Der in Nontron im Departement Dordogne geborene Kochkünstler kehrte in La Treyne zu seinen Wurzeln zurück. Er vereint dort die Grundlagen der traditionellen Küche aus dem Périgord und dem Quercy mit seiner Kreativität sowie der Wertschätzung lokaler Produkte. Damit verdiente er sich 2001 seinen Michelin-Stern. Gault et Millau zeichnete Stéphane Andrieux mit drei „Toques“ aus. Der ebenso geschätzte wie gefürchtete Gastronomiekritiker Gilles Pudlowski war voll des Lobes für die Kochkunst und den Service des Hauses.

### Eigenes Gemüse und lokale Produkte

Engländer gehören zu den besten Gärtnern und wie es der Zufall will, ist auch Greg, der Schlossgärtner, Brite. Eigentlich war er Sommelier aber der Brexit trieb ihn nach Frankreich. Während seine Frau



Tournedos mit Nüssen und Pilzen



Eines der vielen Kunstwerke des Pâtissiers Marc Jean

an der Rezeption die Gäste empfängt, wollte er sich fortan seiner Leidenschaft, dem Gärtnern, hingeben. Seit zwei Jahren kümmert er sich um den hauseigenen Bio-Garten mit Ecocert-Label. Vom Salat über Tomaten bis zu Erbsen liefert er der Küche eine Menge Gemüse. Greg ist aber auch der Chef der Schlossbienen, die für Honig beim Frühstück sorgen. Er pflegt die französischen Gärten und das weite Anwesen um das Schloss. Trotzdem kann

Umgebung. Das garantiert einwandfreie Produkte und Nachhaltigkeit in der Sterneküche.

### Dessertkreationen wie aus dem Bilderbuch

Den kunstvoll gestalteten Desserts von Pâtissier Marc Jean konnten bis jetzt selbst eingeschworene Zuckerverächter nicht widerstehen. Seit 26 Jahren hält er schon die Standarte des Château de la Treyne. Als Praktikant fing er an, verliebte sich in das familiär geführte Hotel und blieb. Diese Liebe drückt er in überaus kunstvoll gestalteten Nachtischen aus. Er bildet sich in den Monaten, wenn das Hotel geschlossen ist, mit Leidenschaft weiter. Das Ergebnis daraus ist, dass seine Kreationen einen aufs Köstlichste verzaubern. Seine Künste beschränken sich jedoch nicht nur auf die Krönung des Diners. Fürs Frühstück backt er verschiedene Brote und Variationen an Croissants, wie es in Frankreich Tradition ist. Zudem verarbeitet er das geschmacksintensive Obst vom Schlossgut zu Desserts und einer Palette an Marmeladen fürs Frühstücksbuffet.

bietet den perfekten Rahmen dazu. In den Salons blieb der Geist des einstigen Schlosslebens erhalten. Der mächtige Kamin, die Wandteppiche aus der berühm-



Auf der Schlossterrasse genießt man den Blick über die Dordogne



Der denkmalgeschützte Grand Salon Louis XIII.

der Gemüsegarten nicht den ganzen Bedarf der Küche abdecken. Die Dordogne ist jedoch bekannt für qualitativ hochwertige Produkte aus der Landwirtschaft und kurze Lieferketten. Alles kommt nach Möglichkeit von Bauern aus der nächsten

### Speisen in nobler Atmosphäre

Exzellente Küche und Gastfreundlichkeit wird im Château de la Treyne in eleganter Atmosphäre zelebriert. Das Schlosshotel mit seinen historischen Räumlichkeiten

ten Weberei von Aubusson und die Kassettendecke im „Grand Salon Louis XIII.“ bilden den eleganten Rahmen für ein Diner im Kerzenschein. Ab Mai genießen Gäste die Köstlichkeiten der Küche auch auf der Terrasse hoch über der Dordogne. Bei untergehender Sonne, wird der Abend zu einem ganz besonderen Erlebnis. Der „Salon Vert“ ist der ideale Raum, um beim Blick auf die drei Jahrhunderte alte Zeder und die französischen Gärten das Frühstück zu genießen. Historische Gemälde, antike Möbel und der von Holzpfeilern gesäumte Kamin bilden hier den historischen Rahmen.

Fotos: Château de la Treyne

[www.chateaudelatreyne.com](http://www.chateaudelatreyne.com)



## Die erfolgreichen Methoden aus Japan für sich nutzen und endlich schmerzfrei werden

### Arthrose im Knie selbst behandeln

Shintarô Sakai  
 TRIAS Verlag  
 96 Seiten, 16,99 Euro  
 ISBN: 978-3-4321-1348-7

Arthrose ist die häufigste aller Gelenkerkrankungen. Ab dem 60. Lebensjahr sind etwa die Hälfte der Frauen und ein Drittel der Männer in Deutschland davon betroffen. Risikofaktoren sind Übergewicht und eine langjährige starke körperliche Belastung. Aber auch das Gegenteil, nämlich zu wenig Sport und Bewegung, können vorzeitigen Gelenkverschleiß begünstigen. In seinem Ratgeber leitet Sakai die Leser\*innen mit einfachen Übungen dazu an, selbst aktiv gegen die Schmerzen anzugehen.



## Die Geschichte einer Liebe und einer unlösbaren Aufgabe

### Eine Liebe in Kairo

Amir Hassan Chehelan  
 C.H.Beck  
 380 Seiten, 25,00 Euro  
 ISBN: 978-3-406-77427-0

Als der iranische Botschafter in Ägypten 1947 seinen Dienst antritt, muss er zwei Aufgaben lösen: Er soll Fausia, die Schwester des ägyptischen Königs, zur Rückkehr in den Iran bewegen, wo sie seit 1939 mit Schah Mohammed Reza Pahlevi verheiratet ist. Sie ist aus der unglücklichen Ehe zurück in ihre Heimat geflohen. Und er soll dafür sorgen, dass der Leichnam des in Südafrika verstorbenen Vaters Schah Rezas in den Iran überführt wird. Während sich der Botschafter in Kairo an die Erfüllung seiner Aufgabe macht, verliebt er sich in Sakineh, die Frau eines indischen Philosophieprofessors in der ägyptischen Metropole. Kairos Atmosphäre und Stimmung, zwischen Rückständigkeit und Moderne, Bedrohung und Aufbruch in diesen Jahren fängt der neue Roman von Amir Hassan Chehelan wunderbar ein.



## Alltag in Norwegen

### Der Morgenstern

Karl Ove Knausgård  
 Luchterhand Literaturverlag  
 896 Seiten, 28,00 Euro  
 ISBN: 978-3-630-87516-3

Es ist Sommer in Norwegen. Eigentlich eine beschauliche, sonnengetränkte Zeit. Doch nun scheint etwas aus den Fugen geraten zu sein. Krabben spazieren an Land, Ratten tauchen an überraschenden Stellen auf, eine Katze kommt unter seltsamen Umständen ums Leben. Kurzum: Die Tiere verhalten sich wider ihre Natur. In seinem neuen Roman schildert Karl Ove Knausgård eine Welt, in der die Natur und die Menschen aus dem Gleichgewicht sind, obwohl das Buch eigentlich ganz realistisch vom Leben einiger Menschen, neun an der Zahl, während mehrerer Hochsommertage erzählt, und zwar in deren eigenen Worten.



## Deutschlands schönste Halbinsel Fischland-Darß-Zingst erleben und genießen

### Fischland-Darß-Zingst

Mit Graal-Müritz  
 Maja Kunze und Klaus Scheddel  
 via reise verlag  
 144 Seiten, 12,95 Euro  
 ISBN: 978-3-949138-09-6

Traumstrände, Künstler- und Boddendörfer, Seebäder und ein atemberaubender Nationalpark. Deutschlands schönste Halbinsel hat landschaftlich und kulturell viel zu bieten. Für diesen komplett überarbeiteten und neu gestalteten Reiseführer sind die Autoren über die Halbinsel gestreift und haben die besten Tipps für nachhaltiges Reisen zusammengetragen. Auf Tourenkarten und Ortsplänen sind auch versteckte Sehenswürdigkeiten markiert sowie Wanderungen, Radtouren und Bootsausflüge eingetragen.



## Familien und ihre Hintergründe

### Liebesheirat

Monica Ali  
 Klett-Cotta  
 592 Seiten, 25,00 Euro  
 ISBN: 978-3-608-98498-9

Yasmin Ghorami ist sich sicher: Mit Joe Sangster hat sie den Mann fürs Leben gefunden. Doch als der Hochzeitstermin näherrückt und Yasmins Eltern auf die unkonventionelle, feministische Mutter von Joe treffen, wirbeln ungeahnte Geheimnisse Yasmins strukturiertes Leben durcheinander. Was als tragikomischer Liebesroman beginnt, entwickelt sich zu einer bewegenden Geschichte über Menschen aus zwei Kulturen, die versuchen, einander zu verstehen. Yasmin und Joe haben große Pläne für die Zukunft. Doch bevor es für die beiden angehenden Ärzte ans Heiraten geht, steht das erste Kennenlernen ihrer Familien an. Und das hat es in sich. Denn während Yasmins traditionsbewusste Eltern schon bei einem Zungenkuss empört den Fernseher ausschalten, eilt Joes Mutter ein Ruf als feministische Ikone voraus. Und tatsächlich hält das Abendessen im noblen Primrose Hill überraschende Entwicklungen bereit.



## Mörderische Ernte im Elsass

### Tag der Asche

Jean-Christophe Grangé  
 Lübbe Belletristik  
 366 Seiten, 22,00 Euro  
 ISBN: 978-3-7857-2787-4

Das Elsass während der Weinernte: In einer Kapelle wird unter den Trümmern eines Freskos die Leiche eines Mannes entdeckt. Das Gebetshaus liegt unweit des Wohnorts einer religiösen Gemeinschaft, deren Bewohner ein Leben wie vor 300 Jahren führen und sich durch den Weinbau finanzieren. Kommissar Pierre Niémans ahnt schon bald, dass der mysteriöse Todesfall nicht das einzige finstere Geheimnis der Täufergemeinde ist. Um mehr zu erfahren, beschließt er, seine Assistentin Ivana undercover als Erntehelferin einzuschleusen. Als ein weiterer Mord geschieht, gerät auch Ivana in große Gefahr ...

SUDSUDAN © Isabel Corthier



Liebe Kollegin, Lieber Kollege:  
Wir brauchen  
Ihre Solidarität!

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

Vielen Dank,  
Volker Herzog

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

## JETZT PARTNERARZT WERDEN!

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



Geprüft + Empfohlen!

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



**MEDECINS SANS FRONTIERES**  
**ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.**

Träger des Friedensnobelpreises

## Management der hepatischen Enzephalopathie Diagnose und Therapie durch interdisziplinären Ansatz optimieren

**D**ie alkoholische Leberzirrhose und die Fettleber gehören zu den häufigsten chronischen Lebererkrankungen.

Oft kommt es dabei zu schwerwiegenden Komplikationen wie z. B. der hepatischen Enzephalopathie (HE). Diese kann als leberbedingte Funktionsstörung des Gehirns in Diagnostik wie Therapie einen interdisziplinären Ansatz erforderlich machen. Eine solche fachübergreifende Perspektive nahmen die Referenten eines Symposiums der Merz Therapeutics GmbH im Rahmen des DGIM-Kongresses 2022 ein. Dabei beleuchteten sie verschiedene Aspekte chronischer Lebererkrankungen am Beispiel des alkoholischen Zirrhosepatienten mit HE aus internistischer, psychiatrischer und rechtlicher Sicht. Chronische Lebererkrankungen bleiben häufig lange Zeit unerkannt. Im Fall der alkoholischen Leberzirrhose

wird und es dadurch zu einer Hyperammonämie mit den typischen neurologisch-psychiatrischen Ausfallerscheinungen kommt, kann das Vorliegen einer HE u. a. durch entsprechende psychometrische Tests und die Patientenanamnese festgestellt werden.

### Therapie der hepatischen Enzephalopathie auch für den Entzugserfolg hilfreich

Aufgrund der HE-bedingten kognitiven und motorischen Funktionsstörungen und oftmals reduzierten Compliance ist auch aus Sicht des Suchtklinikers vor Einleiten des Entzugs zunächst eine HE-spezifische Therapie indiziert, so Prof. Thomas Hillemacher: „Zu jeder Entzugsbehandlung gehört eine Abklärung der hepatischen Enzephalopathie mit dazu“, betonte der ärztliche Leiter der Klinik für

eine systemische Ammoniak-Entgiftung: Über sein duales Wirkprinzip aus Stimulation des Harnstoffzyklus und Stimulation der Glutaminsynthese<sup>1</sup> senkt es die Blutammoniakspiegel. Die Wirksamkeit von LOLA i.v. und p.o. (Hepa-Merz® Infusionslösungskonzentrat; Hepa-Merz® Granulat 6000) in der Therapie der HE ist in zahlreichen klinischen Studien nachgewiesen.<sup>2</sup> Aktuelle Daten aus dem renommierten Journal Hepatology belegen bei akuter HE (Grad 3 und 4 nach West-Haven) eine signifikant bessere Wirksamkeit der kombinierten Gabe von LOLA i.v., Lactulose und Rifaximin gegenüber der Vergleichsgruppe mit Placebo, Lactulose und Rifaximin.<sup>3</sup> 92,5 % 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 Morta-



etwa wird der Patient vom Hausarzt meist aufgrund der Alkoholabhängigkeit zum Entzug in eine Suchtklinik überwiesen – der Leberstatus ist zu diesem Zeitpunkt oft unklar. Im Rahmen der Aufnahme sollte daher in der Psychiatrie i. d. R. auch ein internistisches Konsil mit gastroenterologischer Diagnostik stattfinden. Da bei der HE das neurotoxische Ammoniak nicht ausreichend hepatisch eliminiert

Psychiatrie und Psychotherapie, Klinikum Nürnberg Nord, in seinem Vortrag. Die Therapie der HE hat neben der Beseitigung von auslösenden Faktoren das Ziel, über verschiedene Ansätze die systemische Ammoniakbelastung zu reduzieren. Das synthetische Disaccharid Lactulose etwa verringert die enterale Resorption von Ammoniak. L-Ornithin-L-Aspartat (LOLA, Hepa-Merz®) erzielt dagegen

lität innerhalb von 28 Tagen konnte durch die LOLA-Infusionen (6x5g/d über 5 Tage) signifikant reduziert werden (16,4 % vs. 41,8 %; p=0,001). Darüber hinaus wurden auch positive Effekte auf labormedizinische Parameter beobachtet: LOLA senkte nicht nur die Blutammoniakspiegel (Tag 5: 47,57±8,68 vs. 62,73±14,90 µmol/L, p<0,001), sondern auch die Spiegel der Entzündungsmarker wie In-

terleukin-6 und Tumor-Nekrose-Faktor- $\alpha$  ( $p < 0,05$ ).<sup>3</sup>

## Die Sekundärprophylaxe der hepatischen Enzephalopathie interdisziplinär gestalten

Nach erfolgreicher HE-Behandlung und Entzugstherapie bleibt die zugrundeliegende Lebererkrankung i. d. R. jedoch weiterhin bestehen. Dies beeinflusst die Prognose ungünstig und erhöht das Risiko eines HE-Rezidivs. Die Prävention erneuter HE-Episoden sollte daher nach Entlassung aus der Suchtklinik einen hohen Stellenwert im Patientenmanagement einnehmen. Laut Prof. Alexander Dechéne, ärztlicher Leiter der Klinik für Innere Medizin 6, Klinikum Nürnberg Nord, ist dabei auch in der ambulanten Nachsorge ein interdisziplinärer Ansatz erstrebenswert: „Für die Sekundärprophylaxe der hepatischen Enzephalopathie ist eine engmaschige Überwachung und konsequente Weiterbehandlung durch den niedergelassenen Arzt ganz entscheidend“, so die Erfahrung des Internisten. Zu den pharmakotherapeutisch bewährten Möglichkeiten der HE-Sekundärprophylaxe zählt neben Lactulose und schwer resorbierbarer Antibiotika vor allem das gut verträgliche oral verabreichte LOLA (z. B. Hepa-Merz® Granulat 6000). In einer doppelblinden, randomisierten, placebokontrollierten Studie bei 150 Patienten mit Leberzirrhose, die sich in den vorangegangenen 12 Monaten von einer akuten HE erholt hatten, konnte das Risiko eines Wiederauftretens der HE in der Verumgruppe (Hepa-Merz® Granulat 3x6g/d p.o.) im Vergleich zur Placebogruppe signifikant um 57% reduziert werden ( $p=0,018$ ).<sup>4</sup> Die LOLA-Gabe führte außerdem bereits nach 3 und 6 Monaten zu einer signifikanten Verbesserung der psychomotorischen Leistungsfähigkeit und krankheitsbezogenen Lebensqualität.<sup>4</sup> Mit LOLA (Hepa-Merz® Granulat 6000) steht dem Behandlungsteam somit eine effektive und einfach anzuwendende Option der medikamentösen Sekundärprophylaxe zur Verfügung, die zudem bei verschlüsselter Angabe gemäß ICD-10 zulasten der GKV verordnungs- und erstattungsfähig ist.<sup>5</sup> Zusätzlich zur pharmakologischen Sekundärprophylaxe sollte der behandelnde Hausarzt auch re-

gelmäßige Leber-Kontrolluntersuchungen durchführen bzw. diese bei einem niedergelassenen Gastroenterologen oder einer Leberambulanz veranlassen. Neben der medizinisch-therapeutischen Dimension gehören zu einem interdisziplinären Management chronischer Lebererkrankungen auch verschiedene Aspekte der Alltagsbewältigung. Auf dem Symposium stellte Rechtsanwalt Jürgen Peitz dies am Beispiel der Fahrtauglichkeit exemplarisch dar: Diese ist bei Patienten mit chronischen Lebererkrankungen und HE bereits bei minimalem oder leichtem Schweregrad (Grad 0–1) deutlich eingeschränkt. Juristisch gesehen darf und soll der Arzt behandeln, aufklären und dokumentieren, darf allerdings nicht die Fahrerlaubnis entziehen. Stattdessen empfiehlt der Jurist behandelnden Ärzten, Patienten im Zweifel zur Überprüfung der grundsätzlichen Fahreignung an eine Fahrschule zu überweisen.

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Butterworth RF, McPhail M. L-Ornithine L-Aspartate (LOLA) for Hepatic Encephalopathy in Cirrhosis: Results of Randomized Controlled Trials and Meta-Analyses. *Drugs* 2019; 79 (Suppl 1): S31–S37.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Varakanahalli S et al. Secondary prophylaxis of hepatic encephalopathy in cirrhosis of liver: a double-blind randomized controlled trial of L-ornithine L-aspartate versus placebo. *Eur J Gastroenterol Hepatol* 2018; 30 (8): 951–958.

<sup>5</sup> Arzneimittel-Richtlinie des G-BA, Abschnitt F, Anlage I, Stand: 15.04.2021.

Foto: Merz Therapeutics

[www.hepa-merz.de](http://www.hepa-merz.de)  
[www.merztherapeutics.com](http://www.merztherapeutics.com)

## „AUFWIEDERSEHEN“ – Großer internationaler Osteopathie-Kongress 2022 / VOD: Vom 16.–18.9. in Bad Nauheim

Nach zweijähriger Pause ist es endlich wieder soweit: Der Verband der Osteopathen Deutschland (VOD) e.V. veranstaltet einen internationalen Osteopathiekongress. Vom 16. bis 18. September kommen im Hotel „Dolce by Wyndham“ am malerischen Kurpark in Bad Nauheim Referenten aus den USA, Frankreich und Deutschland mit mehreren hundert Osteopathen unter dem Schwerpunkt Biodynamik zusammen.

„Spannende Vorträge und interessante Workshops stehen neben dem lang vermissten persönlichen Austausch mit Kollegen auf der Tagesordnung. Das Interesse nach zwei Jahren Pandemie und wenigen persönlichen Kontakten ist riesig. Wir freuen uns auf einen Kongress mit vielen Kolleginnen und Kollegen aus dem gesamten Bundesgebiet“, sagt VOD-Vorstandsmitglied und Kongressorganisatorin Ulrike von Tümpling DO. Ein Get-together am Freitagabend, ein festlicher Abend am Samstag, Fachaussteller und Angebote sowie die Möglichkeit zum fachlichen Austausch unter Kollegen vor und zwischen den Workshops runden das Programm ab. **Anmeldungen und Informationen unter:** [www.osteopathie-kongress.de](http://www.osteopathie-kongress.de)

Dem Kongress vorgelagert ist am Donnerstag, 15. September, ein wissenschaftlicher Tag der Akademie für Osteopathie (AFO) e.V. in Kooperation mit dem VOD. Von 14 bis 16 Uhr werden im Hotel „Dolce by Wyndham“ neueste Forschungsergebnisse in Form von D.O.-Thesen präsentiert.

Verband der Osteopathen  
Deutschland e.V.  
Wilhelmstraße 42  
65183 Wiesbaden  
[www.osteopathie.de](http://www.osteopathie.de)

## Priv.-Doz. Dr. med. Maximilian Kückelhaus erhält Sonderpreis des Drei-Länder-Wundpreises 2022

- Auszeichnung für Arbeit in der Gen- und Stammzelltherapie
- Aktuelle Studie zur Hauterkrankung Epidermolysis bullosa im „New England Journal of Medicine“ publiziert
- Preis für Forschung ist mit 2.000 Euro dotiert

**F**ür seine Arbeit in der Gen- und Stammzelltherapie erhält Priv.-Doz. Dr. med. Maximilian Kückelhaus von der Fachklinik Hornheide und dem Universitätsklinikum Münster den Sonderpreis des Drei-Länder-Wundpreises 2022. Die internationale Auszeichnung wird für herausragende Projekte mit einem fachübergreifenden medizinisch-pflegerischen Ansatz aus Deutschland, Österreich und der Schweiz vergeben. Herr Kückelhaus überzeugte mit seiner im „New England Journal of Medicine“ publizierten Arbeit und erhält ein Preisgeld in Höhe von 2.000 Euro.

„Über diese Auszeichnung freue ich mich sehr. Sie ist für mich Ehre und Ansporn zugleich“, sagt Dr. Maximilian Kückelhaus, Oberarzt und Leiter der Experimentellen Plastischen Chirurgie an der Fachklinik Hornheide und der Universitätsklinik Münster. Im Jahr 2015 war er an der weltweit zum ersten Mal durchgeführten, großflächigen Transplantation genmodifizierter Hautstammzellen beteiligt, die im Rahmen eines lebensrettenden Heilversuchs an einem schwerkranken sechsjährigen Jungen mit der Hauterkrankung Epidermolysis bullosa vorgenommen wurde. Für diese genetische Erkrankung, die zu massiven Hautdefekten und häufig zum Tod der meist jungen Patientinnen und Patienten führt, gab es bis dato keine Heilung.

Den als spektakulär einzustufenden Therapieerfolg publizierte das Fachjournal „Nature“ als Titelstory. „Da der kleine Patient der derzeit weltweit einzige Mensch ist, der mit einem nahezu vollständig durch transgene Zellen ersetzten Organ lebt, in diesem Fall der Haut, war

### Forschung in Münster, Bochum, Duisburg und Modena

Notwendig hierzu waren aufwändige histologische, molekularbiologische und klinische Untersuchungen mit Koordination von Arbeitsgruppen in Münster, Bochum, Duisburg und Modena, Italien, über einen Zeitraum von fünf Jahren. Die Ergebnisse der Studie wurden im Dezember 2021 erstmals im „New England Journal of Medicine“ veröffentlicht und bilden nunmehr eine Grundlage für die Initiierung klinischer Studien zur ersten heilenden Therapie von Epidermolysis bullosa-Patientinnen und -Patienten.

Der Drei-Länder-Wundpreis wird von der gemeinnützigen Stiftung „Foundation URGO“ zur Förderung von Wissenschaft und interdisziplinärer Kooperation über Landesgrenzen hinaus bereits zum fünften Mal vergeben. Prämiert werden vor allem Projekte mit einem fachübergreifenden medizinisch-pflegerischen Ansatz. Das Team der Abteilung Plastische, Rekonstruktive & Ästhetische Chirurgie, Handchirurgie der Fachklinik Hornheide, der Plastischen Chirurgie der Universitätsklinik Münster und der Abteilung für Plastische und Rekonstruktive Chirurgie der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster um Univ.-Prof. Dr. med. Tobias Hirsch

erhält die Auszeichnung bereits zum dritten Mal.

Foto: Fachklinik Hornheide



Dr. Kückelhaus und Prof. Hirsch

eine minutiöse Erforschung der Langzeiteffekte dieser experimentellen Therapie notwendig“, erläutert Dr. Kückelhaus, der die Studie maßgeblich verantwortete. Dabei konnte ein stabiles und hautphysiologisch hochwertiges Ergebnis ohne Evidenz von Krebsentstehung belegt werden.

Weitere Informationen unter:  
[www.fachklinik-hornheide.de](http://www.fachklinik-hornheide.de)

## Innovative Myo-Prothese – erstmals für den Oberarm

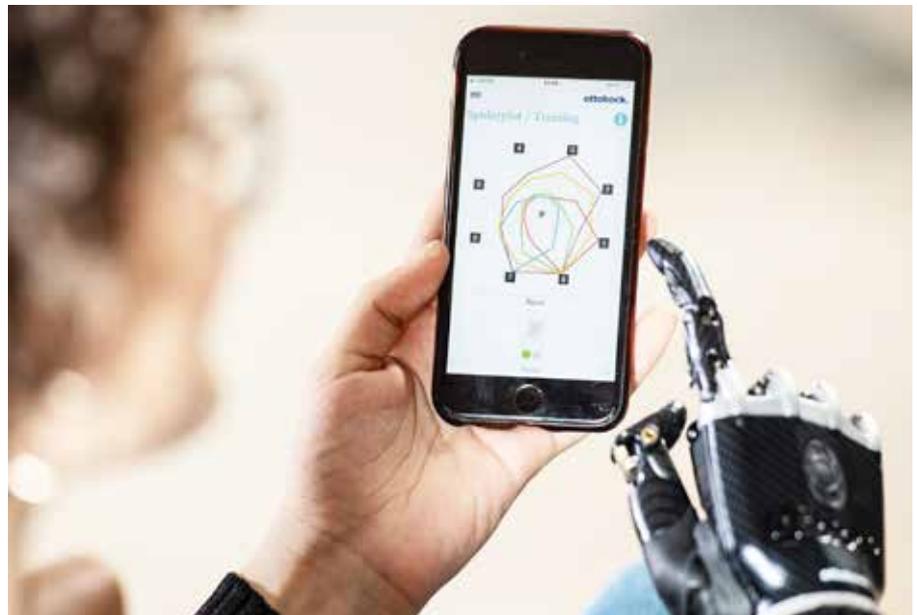
**K**arl-Heinz Ammon hat seinen Arm bei einem Arbeitsunfall oberhalb des Ellenbogens verloren. Er freut sich, dass die Myo Technologie endlich auch für Anwender wie ihn, also mit Oberarm-Amputation, funktioniert: „Meine vorherige Prothese hat mir die Bewegungen vorgegeben“, sagt er. „Mit Myo Plus gebe ich die Bewegungen der Prothese vor. Sie lernt von mir. Das ist die Zukunft!“

### Darum gab es Myo Plus bisher nur für den Unterarm

Myoelektrische Impulse sorgen im Muskel für Bewegungen, z.B. der Hand. Intelligente Handprothesen machen sich das zunutze: Elektroden im Prothesenschaft nehmen die Muskelimpulse auf und eine Künstliche Intelligenz (KI) lernt, welche Bewegungen ProthesenträgerInnen ausführen möchten, zum Beispiel das Greifen nach einer Tasche. Solche „gedankengesteuerten“ Prothesen bot Ottobock bisher nur für den Unterarm an (Myo Plus). Im Oberarm sind nämlich deutlich weniger myoelektrische Signale vorhanden: Öffnen und Schließen, die Innen- und Außendrehung der Hand, sowie das Beugen und Strecken des Ellenbogens passieren im Unterarm. Bei einem fehlenden Arm oberhalb des Ellenbogens müssen diese Bewegungen daher aufwendig ersetzt und gesteuert werden.

### Myo Plus TH: Ottobocks neuer Lösungsansatz für den Oberarm

Ottobock hat sich der technologischen Herausforderung angenommen und präsentierte den Lösungsansatz erstmals am 11. Mai 2022 auf der OTWorld Konferenz in Leipzig: Myo Plus TH. Dabei handelt es sich um eine Prothesensteuerung für den Dynamic Arm, die mit Künstlicher Intelligenz (KI) und Mustererkennung die gewünschten Bewegungen im Oberarm erlernt und intuitiv ausführt. Dafür kommen im Prothesenschaft mit Myo Plus



Die Myo Plus Steuerung von Ottobock mit zugehöriger App zur Mustererkennung

TH Steuerung deutlich mehr Elektroden zum Erkennen von Muskelimpulsen zum Einsatz. „Mit der innovativen Oberarm-Lösung erhoffen wir uns, noch mehr Menschen eine ideale Versorgung bieten zu können“, sagt Ottobocks Chief Technology Officer, Dr. Andreas Goppelt. „Bei ersten In-House Tests konnten wir vielversprechende Ergebnisse erzielen und arbeiten jetzt für unsere AnwenderInnen intensiv an der Marktreife!“

### Bereits das Myo Plus System war ein Meilenstein in der Prothetik

„Wir haben Myo Plus erstmals 2018 auf der OTWorld in Leipzig vorgestellt. Genau vier Jahre später präsentierten wir stolz die Weiterentwicklung für den Oberarm: der nächste große Schritt“, sagt Produkt Manager Martin Wehrle von Ottobock, der selbst eine Armprothese trägt. Gemeinsam mit Matthias Sommer (Trainer Upper Limb, Ottobock) stellte er das Konzept der „Myo Plus TH“ im OT-

World Workshop „bionic und Myo Plus: Lessons Learned und Ausblick“ der Öffentlichkeit vor.

Karl-Heinz Ammon war der erste Europäer mit einer TMR (Targeted Muscle Reinnervation) Operation und trägt nun als erster Anwender die neue Myo Plus TH Steuerung, einen Dynamic Arm und die bionic Hand im Rahmen des Entwicklungsprojektes von Ottobock. Die TMR-Operation nach einer Amputation ist keine Voraussetzung für die Versorgung mit Myo Plus TH – bietet aber einen deutlichen Mehrwert: ChirurgenInnen verbinden Nerven, die Signale an den natürlichen Arm übertragen haben, mit noch vorhandenen Muskeln. So kann die Prothese auf mehr Steuersignale zurückgreifen. Die Kombination aus TMR und Myo Plus TH zeigt daher großes Potential, um die Versorgungsqualität zu erhöhen.

Foto: Ottobock

[www.ottobock.com](http://www.ottobock.com)

## Zahnärzteschaft geht Kampf gegen Parodontitis aktiv an

### Neue PAR-Richtlinie in den Versorgungsalltag integriert

**D**ie neue Richtlinie zur systematischen Behandlung von Parodontitis und anderer Parodontalerkrankungen (PAR-Richtlinie) wird von den Vertragszahnärztinnen und Vertragszahnärzten überaus positiv aufgenommen und in den Versorgungsalltag integriert. Das belegen belastbare Abrechnungsdaten, die die Kassenzahnärztliche Bundesvereinigung (KZBV) anlässlich des morgigen Europäischen Tages der Parodontologie erstmals vorgelegt hat.

Seit Einführung der neuen Behandlungsstrecke im Juli 2021 sind die Neuplanungs-Zahlen für Parodontitisbehandlungen - nach einer kurzen Übergangsphase und Umstellungsprozessen bei der Praxis-EDV - ab Oktober 2021 deutlich angestiegen und liegen im ersten Quartal 2022 mit etwa 110.000 Fällen pro Monat um 15 bis 17 Prozent oberhalb der Vorjahreswerte und auch oberhalb des Monatsdurchschnitts 2019. Mit der neuen PAR-Richtlinie sind Zahnärztinnen und Zahnärzte in der Lage, ihre Patientinnen und Patienten im Rahmen der vertragszahnärztlichen Versorgung auf Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse zu behandeln und einer strukturierten Nachbehandlung zuzuführen.

Dr. Wolfgang Eßer, Vorsitzender des Vorstandes der KZBV: „Die Tatsache, dass der Berufsstand die neue Behandlungsrichtlinie so überaus positiv annimmt unterstreicht, wie wichtig es war, ihr nach langen Jahren des Stillstands endlich eine aktuelle wissenschaftliche Basierung zu geben und gleichzeitig zu einer angemessenen Vergütung für die Therapie der großen Volkskrankheit Parodontitis zu finden. Deshalb schaue ich zuversichtlich in die Zukunft und bin überzeugt, dass es uns ähnlich wie bei der Bekämpfung der Karies auch hier gelingen wird,

die besorgniserregende Parodontitislast in Deutschland nachhaltig zu senken. Gemeinsam mit der Bundeszahnärztekammer und der Wissenschaft unternehmen wir gleichzeitig große Anstrengungen, um das fehlende Wissen um Ursachen und Prävention der Parodontitis in der Bevölkerung zu verbessern und so die Gesundheitskompetenz auf diesem Gebiet zu festigen.“

Prof. Dr. Bettina Dannewitz, Präsidentin der Deutschen Gesellschaft für Parodontologie: „Mit der neuen Behandlungsrichtlinie sind Maßnahmen in die systematische Parodontitistherapie von gesetzlich versicherten Patienten aufgenommen worden, die wesentlich für den Erfolg dieser Behandlung sind. Zudem haben sich die Rahmenbedingungen für die Umsetzung der Parodontitistherapie in der Praxis umfassend verbessert. Nach vielen Jahren des Stillstandes in diesem Bereich der Zahnmedizin, gibt es endlich einen positiven Trend. Parodontitistherapie bedeutet Patientinnen und Patienten langfristig und umfassend zu betreuen. Es gilt weiter, dieses Konzept in den Praxen fachlich und personell zu verankern.“

### Hintergrund: Informationsangebot zur neuen PAR-Richtlinie

Mit Einführung der neuen PAR-Leistungen geht weiterhin erheblicher Informationsbedarf seitens Patienten und Praxen einher, dem die KZBV mit einem medialen Informationsangebot begegnet. Im Zentrum stehen drei Erklärvideos. Angeboten werden für Praxen zudem ein Katalog mit wichtigen Fragen und Antworten, Grafiken, Formulare, Ausfüllhinweise, Musterbeispiele sowie die aktualisierte Patienteninformation „Parodontitis - Erkrankungen des Zahnhalteapparates vermeiden, erkennen, behandeln“.

### Hintergrund: Die neue PAR-Behandlungsstrecke

GKV-Versicherte erhalten seit Juli 2021 im Zusammenhang mit der Parodontitisbehandlung als eigenen Therapieschritt zunächst ein parodontologisches Aufklärungs- und Therapiegespräch. Dadurch soll das Verständnis über die Auswirkungen der Erkrankung geschaffen und die Mitwirkung der Versicherten gestärkt werden. Anschließend folgt eine patientenindividuelle Mundhygieneunterweisung. Beide Maßnahmen dienen dazu, die Mundhygienefähigkeit und Gesundheitskompetenz zu erhöhen. Einen wichtigen Stellenwert hat die unterstützende Parodontitistherapie (UPT) - nicht zuletzt im Hinblick auf die nachhaltige Sicherung des Behandlungserfolgs.

Die UPT besteht aus einer Mundhygienekontrolle, wenn erforderlich einer erneuten Mundhygieneunterweisung, der vollständigen Reinigung aller Zähne von Biofilmen und Belägen, je nach Grad der Erkrankung (Grading) der erneuten Messungen von Sondierungstiefen der Zahnfleischtaschen und Sondierungsbluten sowie gegebenenfalls erneuter subgingivaler Instrumentierung (unterhalb des Zahnfleischsaumes) an betroffenen Zähnen und - ab dem 2. Jahr - einer jährlichen Untersuchung des Parodontalzustandes.

Versicherte haben mit der UPT innerhalb von zwei Jahren nach Abschluss der aktiven Behandlungsphase einen verbindlichen Anspruch auf eine strukturierte Nachsorge, die bedarfsgerecht an das individuelle Patientenrisiko angepasst wird.

[www.kzbv.de](http://www.kzbv.de)

## DESS Dental bringt 2022 einen neuen Katalog mit Attachments und prothetischen Lösungen auf den Markt

**D**ESS Dental ist ein Anbieter von zahnmedizinischen Attachments und prothetischen Lösungen, ein Unternehmen mit mehr als 12 Jahren Erfahrung im Dentalbereich. Die prothetischen Geschiebe von DESS Dental werden nach dem Pure-Switch-Konzept hergestellt, d.h. sie können jedes Marken-Geschiebe mit der gleichen Präzision ersetzen, ohne dessen Eigenschaften zu verlieren, und verleihen dem Produkt Qualität und Widerstandsfähigkeit.

DESS Dental arbeitet mit verschiedenen Fachleuten aus der Dentalbranche zusammen und entwirft jedes Teil bis ins Detail, damit es dem Zahnarzt oder Zahntechniker ein Maximum an Leistung bieten kann. Um dies zu erreichen, verfügen sie über die neueste Maschinenteknologie, die es ihnen ermöglicht, die besten prothetischen Aufsätze für Zahnimplantate unter höchsten Qualitätsstandards herzustellen.

### Der DESS Dental Smart Solutions Katalog



DESS Dental Smart Solutions präsentiert seinen neuen Katalog 2022/2 (<https://www.dessdental.com/downloads/dess-katalog-2022.pdf>) mit eini-

gen der innovativsten Lösungen auf dem Markt. Einige dieser neuen Produkte und Referenzen sind:

- Spezialwerkzeuge für DESSLoc kompatibel mit Locator®: Direkter Drehmomentschlüssel für Nobel Biocare™ und Straumann®.
- Titanbasen Ausziehwerkzeug: für Cone-log®, Zimer Screw-Vent® und Medentis ICX®.
- PEEK-Provisoriumsaufbau für Multi-Unit-Verbindung: mit RP/4.8 und WP/6.5 Plattform.
- Neue Referenzen für die Kompatibilität des Astra Tech Implant System™ EV.

### Der DESS Dental Quick Guide

Es ist erwähnenswert, dass die DESS Dental in diesem Jahr auch eine Kurzanleitung einführt. Dies ist ein Nachschlagewerk, in dem Sie schnell und einfach das gewünschte Produkt finden können. Es handelt sich um einen kleineren Katalog, der nach Produktkategorien und Kompatibilität geordnet ist. Das Ziel dieses Leitfadens ist es, die Suche nach den Produkten zu erleichtern, die Dentallabore am meisten benötigen könnten.

Das DESS Dental-Sortiment an prothetischen Aufsätzen ist mit den 32 beliebtesten Marken auf dem Weltmarkt kompatibel. Mit mehr als 2.500 Referenzen, einem kompletten Portfolio an hochwertigen Produkten und einem klaren Fokus auf digitale Lösungen. Hervorzuheben ist die 24-Stunden-Lieferung in Europa, die lebenslange Garantie auf alle Produkte und der spezialisierte technische Support. Die Herstellung dieser Teile verbessert die Mund- und Zahngesundheit der Patienten und erleichtert die Arbeitsabläufe der Zahnärzte.

Foto: DESS Dental

[www.dessdental.com](http://www.dessdental.com)

### IMPRESSUM

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

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

Augenbeschwerden nicht aussitzen

## Trockene Augen behandeln: mit Wirkstoffen aus der Natur

**S**chätzungsweise 596 Millionen Menschen weltweit haben eine Beeinträchtigung in der Fernsicht, 510 Millionen sind beeinträchtigt in der Nahsicht und 43 Millionen sind blind. Mehr als 90 Prozent dieser Sehbeeinträchtigungen haben laut einer Studie<sup>1</sup> eine vermeidbare oder behandelbare Ursache, was verdeutlicht, dass Maßnahmen zur Förderung der Augengesundheit unbedingt erforderlich sind. Wichtige Aspekte stellen hier regelmäßige Vorsorgeuntersuchungen sowie die Selbstmedikation mit Hilfe „grüner“ Arzneimittel dar. Eine gute Empfehlung zur Selbstbehandlung können z. B. Visiodoron® Malva Augentropfen (Medizinprodukt) von Weleda sein: Sie befeuchten, beruhigen und erfrischen trockene und gereizte Augen mit einer Kombination aus Hyaluronsäure und einem Extrakt aus biologisch angebauter Malve. Jetzt neu in zwei Darreichungsformen.

Ältere Menschen haben häufig Probleme mit trockenen Augen, da anatomische und organische Veränderungen (nachlassende Spannkraft der Haut und des Bindegewebes, schwächere Muskulatur) Risikofaktoren darstellen: Eine verbreitete Folge ist der inkomplette Lidschluss, bei dem es zur stärkeren Verdunstung von Tränenflüssigkeit im Auge kommt. Jüngere klagen aufgrund ihrer hohen Bildschirmnutzung jedoch ebenfalls vermehrt über müde, trockene Augen. Präparate mit Wirkstoffen aus der Natur sind gut verträglich und in der Regel für alle Altersgruppen geeignet. So ist etwa die neue 10-ml-Tropfflasche Visiodoron® Malva für Betroffene mit wiederkehrenden Beschwerden eine gute Empfehlung, da die Tropfen dank der innovativen Dosiervorrichtung nach Anbruch 12 Monate haltbar sind – und das ganz ohne Konservierungsstoffe.

Auch bei Kopfschmerzen an die Augen denken Symptome, bei denen Betroffene nicht direkt ans Auge denken, wie Kopfschmerzen und Lichtempfindlichkeit, können ebenfalls Augenbeschwerden als Ursache haben und sollten daher immer mit dem Arzt abgeklärt werden. Augenärztin Dr. med. Corina Röscheisen, Zürich, kennt die Zusammenhänge



und weiß: „Nicht immer hat ein lokales Problem eine lokale Ursache.“ Beispielsweise erklärt sie: „Im trockenen Auge wird das Licht durch kleine Risse in der Hornhaut stärker gestreut und kann so zur Lichtempfindlichkeit führen.“ Kopfschmerzen beobachtet sie ebenfalls häufig bei ihren Photophobie-Patienten. Eine mögliche Empfehlung bei Augenbeschwerden im Sommer – durch Sonne und Zugluft herbeigeführt – sind die Euphrasia D3 Augentropfen von Weleda. Mit einem Auszug aus der Heilpflanze

Augentrost (*Euphrasia officinalis*) wirken sie lindernd bei entzündeten und tränenenden Augen.

### Natur punktet: „grüne“ Arzneimittel auf dem Vormarsch

Es zeichnet sich ein deutlicher Trend hin zur „grünen“ Medizin in der Gesellschaft ab. Laut Weleda Augen-Report<sup>2</sup> legen 74 Prozent der Menschen Wert auf Wirkstoffe aus der Natur, 80 Prozent möchten Präparate ohne Konservierungsstoffe, 66 Prozent wünschen sich nachhaltig und ökologisch angebaute Inhaltsstoffe. Auch die Forderung nach integrativen Behandlungsansätzen wird lauter – vor allem bei Eltern. So zeigte eine Umfrage aus 2021<sup>3</sup>, dass Eltern sich mehr komplementärmedizinische Verfahren für ihre Kinder wünschen (80 %).

Die Visiodoron® Malva Augentropfen mit gentechnikfreiem Natriumhyaluronat und Extrakt aus biologisch angebauter Malve sind ohne Altersbeschränkung einsetzbar und in ihrer Wirksamkeit bestätigt. Dank Malve ist Visiodoron® Malva schneller und besser benetzend als Präparate mit Hyaluronsäure allein, wie eine Studie belegt.<sup>4</sup>

Augenbeschwerden natürlich behandeln Neben regelmäßigen Vorsorgeuntersuchungen ist die Empfehlung von Präparaten mit Wirkstoffen aus der Natur durch Fachpersonal eine entscheidende Maßnahme zur Förderung der Augengesundheit. Patient:innen steht ein „grünes“ Angebot an OTC-Produkten zur Selbstmedikation zur Verfügung, mit dem Beschwerden wie trockenen, gereizten und geröteten Augen natürlich entgegengewirkt werden kann.

### Tipp: Euphrasia comp. Augensalbe – natürlich wirksam bei Gerstenkorn und Bindehautentzündung

Für die Behandlung von Beschwerden bei Bindehautentzündung und Gerstenkorn ist die Euphrasia comp. Augensalbe

eine gute Empfehlung. Sie ist die derzeit einzige <sup>5</sup> OTC-Augensalbe auf dem deutschen Markt mit Indikation Gers-tenkorn. Sie lindert mit Heilpflanzenausügen aus Augentrost, Ringelblume und Sonnenhut Symptome des entzündeten, tränenden und geröteten Auges (Juck-reiz, Brennen, Schmerz) und eignet sich besonders für eine Anwendung zur Nacht.

## Calendula D4 Augentropfen: zur Behandlung eitrig- Bindehautentzündung

Ein weiteres Produkt des Weleda Portfolios für Augengesundheit sind Calendula D4 Augentropfen. Sie wirken entzündungshemmend, reizlindernd und abschwellend. Mit Auszügen aus der Ringelblume hemmen sie das Wachstum von Entzündungserregern auf dem Tränenfilm und unterstützen den Heilungsprozess.

<sup>1</sup> Burton MJ, Ramke J, Marques AP et al. The Lancet Global Health Commission on Global Eye Health: vision beyond 2020. Lancet Glob Health 2021; 9 (4): E489-E551.

<sup>2</sup> Weleda Augen-Report Deutschland 2021, Umfrage von Bilendi im Auftrag von Weleda, Stichprobe: 1.051 Personen der deutschen Bevölkerung ab 18 Jahren, Befragungszeitraum 17.05. bis 21.05.2021.

<sup>3</sup> Anheyer D, Koch AK, Anheyer M et al. Integrative pediatrics survey: Parents report high demand and willingness to self-pay for complementary and integrative medicine in German hospitals. Complement Ther Med. 2021; 60: 102757.

<sup>4</sup> Künstle G et al. Mallow extract-containing hyaluronic acid (HA) eye drops for the treatment of dry eyes is perceived superior over an HA-only product. Planta Medica 2019; 85: 1560, P-418.

<sup>5</sup> Stand: Januar 2022, Deutschland; Quelle: LAUER-TAXE®

Fotos: Weleda

[www.weleda.de](http://www.weleda.de)

## Multiple Sklerose

### Neue Ansatzpunkte in der Therapie

**Auf der Suche nach einem Impfstoff, der künftig den Ausbruch von Multipler Sklerose (MS) verhindern könnte, ist der Wissenschaft ein entscheidender Durchbruch gelungen. Einer Forschergruppe der Harvard Universität konnte in einer Studie den Zusammenhang zwischen einer Infektion mit dem Epstein-Barr-Virus und der Entstehung einer MS bestätigen. Dank der pharmazeutischen Forschung stehen Patientinnen und Patienten mittlerweile eine Vielzahl an unterschiedlichen Wirkstoffen und Therapieoptionen zur Verfügung. Pharmazeutische Unternehmen und akademische Einrichtungen arbeiten daran, weitere Therapiefortschritte zu erzielen. Das sind gute Nachrichten zum Welt-MS-Tag!!**



Durchbruch in der MS-Forschung: Wissenschaftler haben das Epstein-Barr-Virus als einen entscheidenden Auslöser für Multiple Sklerose identifiziert

### Ohne Epstein-Barr-Virus-Infektion keine Multiple Sklerose

„Die wissenschaftliche Evidenz zeigt jetzt: Ohne eine Epstein-Barr-Virus-Infektion kein Ausbruch einer MS“, erklärt Dr. Pablo Serrano, Geschäftsfeldleiter für Innovation, Forschung und Biotechnologie beim Bundesverband der Pharmazeutischen Industrie (BPI). Die Harvard-Studie brachte außerdem zum Vorschein, dass sich bestimmte Biomarker – also biologische Merkmale, die krankhafte Veränderun-

gen im Blut oder in Gewebeproben anzeigen können – nur in Verbindung mit einer EBV-Infektion veränderten. Und das schon viele Jahre zuvor, bevor überhaupt klinische Symptome der Erkrankung sichtbar wurden.

„Das Ziel der pharmazeutischen Industrie ist es, einen Impfstoff zu produzieren, der die natürliche Infektion mit dem Epstein-Barr-Virus verhindert. Das würde folglich einem Ausbruch der MS-typischen chronischen und schubartigen Entzündungsprozesse entgegenwirken und zu weniger MS-Erkrankungen führen. MS ist leider eine sehr komplexe Autoimmunerkrankung, die bei jeder Patientin oder jedem Patienten individuell unterschiedlich verläuft. Es ist deshalb davon auszugehen, dass Forscherinnen und Forscher künftig noch weitere Auslöser identifizieren“, betont Serrano.

### Neue MS-Therapien

Um das Krankheitsbild besser zu verstehen, forschen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler daher weiter an neuen Therapieformen. In letzter Zeit kamen neue, in Tablettenform leicht einzunehmende Arzneimitteltherapien auf den Markt, welche die MS-typischen Schübe verringern können, erklärt Serrano.

Zudem profitieren MS-Patientinnen und Patienten auch von monoklonalen Antikörpern. „Die unter die Haut gespritzten Antikörper unterdrücken Entzündungen und reduzieren die MS-typischen Schübe. Dadurch lassen sich einhergehende Behinderungen, wie z. B. Seh-, Geh- und Gleichgewichtsstörungen, Spastiken oder Lähmungserscheinungen aufhalten. Ziel ist es, den Fortschritt der Erkrankung auszubremsen“, sagt Serrano.

Foto: Shutterstock/Kateryna Kon

[www.bpi.de/de/themendienste/multiple-sklerose](http://www.bpi.de/de/themendienste/multiple-sklerose)

# 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](http://www.unicef.de/impfkation)