

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 9/10 – 2022

DER WEIN- GENIESSER TIPP

Die Geschichte des
Vernatsch

GENUSS UND REISETIPPS

LAURIN KUX

jetzt im BOK Münster

BERLIN KULINARISCH

Restaurant Kin Dee
Thaiküche authentisch

POTS im The Ritz Carlton

The Heritage im Hotel Luc
am Gendarmenmarkt

GALAPAGOS

Insel Floreana

KROATIEN

EU gefördert – Green
Investments in Genuss

MEDIZIN NEWS

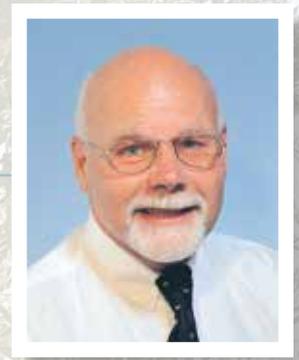
PHARMA NEWS

9/10 – 2022
41. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Julian Stowasser

im Restaurant Lakeside



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

In Zeiten, von denen wir glaubten, sie würden nie wieder unser Leben beeinträchtigen, müssen wir feststellen, dass nichts sicher ist. Der wahnsinnige Krieg, begonnen von Putin, einem Staatsführer, der zum Massenmörder und Genozid-Täter mutierte, ändert unseren Alltag grundlegend.

Die bevorstehende Jahreszeit verlangt persönliche Opfer. Energiesparen wird zur solidarischen Pflicht, Preissteigerungen in allen Bereichen sind der Alltag und wir alle schauen wehleidig in die Zukunft.

Unser Mitleid, Bedauern und Solidarität sollte aber bei den Ukrainern sein, die tapfer kämpfen, ihren Kopf hinhalten und unsere Freiheit und Demokratie verteidigen. Ihr Leid ist unerträglich.

Blicken wir nach vorn und bemühen uns, dem Alltag etwas Positives hinzuzufügen.

In dieser Oktober-Ausgabe haben wir Tipps und Vorschläge, wie Sie die – düstere – Vorweihnachtszeit mit Genuss schöner gestalten können.

Das Hamburger 5 Sterne-Hotel Fontenay mit dem besten Restaurant „Lakeside“, von uns schon einmal als Flaggschiff der Hamburger Hotels vorgestellt, ist ein Erlebnis, das gerade jetzt ermuntert und schöne genussvolle Stunden garantiert.



Wir haben Laurin Kux, der vom Restaurant Ferment in das bekannte Münsteraner „Brust oder Keule“ – kurz BOK genannt – wechselte, an seiner neuen Wirkungsstätte besucht. Nicht nur wir finden, dass seine Gerichte filigraner, ideenreicher, harmonischer und kreativer sind, diese Erfahrung bestätigt auch der Michelin-Restaurantführer. Laurin Kux ist für uns der 1. Anwärter in Münster auf eine höhere als 1 Sterne-Bewertung.

Dr. Alexander Pohlmann, Hobbykoch, Gewinner der TV-Show „Das perfekte Dinner“, hat den „Detmolder Hof“ besucht und dem Küchenchef Jan Diekjobst über die Schulter geschaut. Die Ostwestfalen können sich glücklich schätzen, einen Koch wie ihn in ihrer Nähe zu haben. Alexander Pohlmann war auch in der Wachau zur Visite im Landhaus Bacher, bei Thomas Dorfer und im Schloss Dürnstein. Seine Reisetipps sind empfehlenswert.



Amsterdam, die Metropole der Faszination niederländischer Kultur und Geschichte präsentiert Susanne Plaß eindrucksvoll.

Kroatische Agrar-Produkte sind begehrte und ertragreiche Investment-Anlagen, die, sehr stark EU gefördert, Kapitalanleger suchen. Wie es geht, lesen Sie in dieser Ausgabe.



Berlin, die Stadt mit der geballten Ansammlung von kulinarischen Top-Restaurants ist immer eine Reise wert. In der Rubrik „Berlin kulinarisch“ stellen wir einige der besten Häuser vor.

Wir hoffen und wünschen Ihnen mit unseren Empfehlungen etwas Abwechslung in dieser Zeit zu ermöglichen. Weitere Vorschläge finden Sie in „Kurz notiert“.

In den Fachbereichen lesen Sie die aktuellen Neuheiten aus der Medizin, Dentalmedizin und Pharmawissenschaft.

Eine gute besinnliche Herbstzeit mit vielen kulinarischen Überraschungen wünscht Ihnen Ihr

Klaus Lenser und das gesamte Gour-med-Team

NICHT VERGESSEN: ALLES WIRD GAR!!!

Damit Sie immer gut informiert sind empfehlen wir Ihnen das kostenlose Abonnement unseres 2-3 x mtl. erscheinenden Newsletter. Anmeldungen hier: www.gour-med.de und www.gour-med.de/category/newsletter

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

Sie finden uns auch auf:
Facebook – Twitter

Titelbild: Gour-med



04 The Fontenay

- 10 DER WEIN-GENIESSERTIPP
- 10 Über die autochthone Rebsorte in Südtirol: Den Vernatsch

- 12 GENUSS- UND REISETIPPS
- 12 Laurin Kux im BOK Münster
- 16 Hamburg – Trattoria da Enzo
- 18 Berlin kulinarisch – Christopher Kujanski im POTS by Dieter Müller
- 21 Berlin kulinarisch – Hotel Luc und Restaurant The Heritage
- 24 Berlin kulinarisch – Kin Dee, authentische Thaiküche
- 27 Volker Fuhrwerk – Restaurant 1797 im Hotel Ole Liese
- 28 Louis Hotel in München
- 30 Österreich – Die Seele baumeln lassen im Hotel Schloss Dürnstein
- 32 Österreich – Landhaus Bacher in Mautern
- 36 Istrien / Kroatien – Die eigene Olivenplantage
- 39 Deutschlands Romantische Straße im herbstlichen Glanz
- 40 Jan Diekjobst – Kulinarisches Feuerwerk im Detmolder Hof
- 44 Grachtencruisen in Amsterdam
- 46 Hausboot-Woche auf der Theiß in Ungarn
- 50 Galapagos – Floreana, die Insel der Auswanderer



32 Österreich



36 Kroatien



50 Galapagos

- 52 KURZ NOTIERT
- 52 Nui – modernes Hotelkonzept
- 53 Hotel Berlin – Ein City Hotel erfindet sich neu

54 BUCH-TIPPS

56 MEDIZIN NEWS

60 DENTAL NEWS

62 PHARMA NEWS

- 02 EDITORIAL
- 61 IMPRESSUM

*B*esonders empfehlenswert

Die Hamburger Hotelinstitution

The Fontenay

Genießen im Lakeside



Besonders empfehlenswert

Gour-med

Legendäre Luxushotels sind in der Welt- und Hansestadt nichts Ungewöhnliches. Seit vielen Jahrzehnten sind sie ein Markenzeichen für Wohlstand und ein Spiegelbild für den Lebensstil der Hamburger Gesellschaft. Pompöser, protziger Prunk gehört eher nicht dazu, britisches Understatement entspricht mehr dem Lebensgefühl der Menschen der Weltmetropole. Vornehme Zurückhaltung, nach außen gelebte Solidität, Respekt und Achtung vor den Mitbürgern, das sind die charakteristischen Eigenschaften der Norddeutschen.

Architektonisch hat sich das 2018 eröffnete 5 Sterne-Haus zum Flaggschiff der Hamburger Hotellerie entwickelt. Die außergewöhnliche Form des Gebäudes weist schon auf ein besonderes Raumkonzept hin. Halbrunde Wände vermitteln eine großzügige, helle, lichtdurchflutete Raumaufteilung. Bodentiefe Panoramafenster unterstreichen das Konzept der geschaffenen Freiräume, das durch fast 3 Meter hohe Räume betont wird. Beste Materialien in sanften Farbabstimmungen mit exklusiven Designmöbeln ergänzen einander zu einer Symbiose, die eine Reflexion des Standortes, an der Alster bilden. Dänisches Industriedesign lässt die Originalkunstwerke des peruanischen Malers Antonio Märo im zu Recht verdienten Licht erscheinen. Die



Stets gut gelaunt am Herd, Sternechef Julian Stowasser



Master-Sommelière Stefanie Hehn



Restaurantleiter und Sommelier Michel Buder

Zimmertechnik ist einfach über Touchpad zu bedienen, die lästige Suche nach dem Schalter um die letzte Lampe auszuschalten, erübrigt sich.

Die Philosophie des Hauses erläuterte der Hoteldirektor Thies Sponholz in einem aktuellen Interview mit den Worten: „Es ist von wesentlicher Bedeutung, dass sich die Gäste sicher, geborgen und wohlfühlen. Dazu braucht es versierte, kompetente, immer ansprechbare Mitarbeiter, die auf die Gästewünsche eingehen und Bedürfnisse voraussehen. So gewinnt man Stammgäste, die letztlich auch uns weiter empfehlen“. Der Hoteldirektor weiß aber auch um die Vorteile des luxuriösen Hauses. „Die einmalige Lage am südwestlichen Ufer der Außenalster ist ein wunderbarer Ort im Herzen Hamburgs. Das Fontenay gilt als Paradebeispiel des globalen Trends für urbane

Besonders empfehlenswert

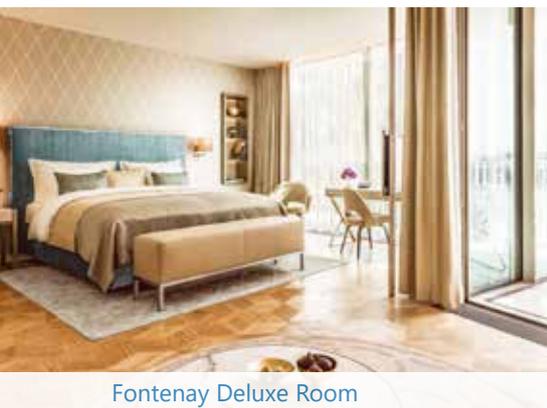


Restaurant Lakeside mit Blick auf die City

Natur. Es ist eine perfekte Balance aus Natur und weltstädtischem Leben“.

Was aber wäre ein Hotel dieser Kategorie ohne ein Fine Dining-Restaurant mit exzellenter Küche. Das Gourmet-Restaurant „Lakeside“ gehört von der Eröffnung an zu den Top Gourmet-Restaurants in Hamburg. Es ist stilprägend für moderne, innovative Gerichte, die dem Zeitgeist einer gesunden, aber sehr genussvollen Ernährung entspricht.

Julian Stowasser, gebürtiger Bayer aus Freising, hat im März 2020 die Leitung der Lakeside Küche übernommen und



Fontenay Deluxe Room

folg. Er arbeitet unter anderem im Bares in Baiersbronn, bei Sven Elverfeld (3*) im Aqua und erkocht mit Jan Hartwig im Bayrischen Hof in München 3 Sterne. Im März 2020 übernimmt Julian Stowasser als Küchenchef das Lakeside und wird bereits nach einem Jahr mit dem ersten Michelin Stern ausgezeichnet. Sein Kochstil, eher angelehnt an die klassisch französische Küche, aber mit sehr kreativen



Gruß aus der Küche



Hausgemachte Butter in der Architektur des Hotels

von Beginn an keine Zweifel gelassen, dass er zur ersten Liga der deutschen Küchenchefs gehört. Seine beruflichen Stationen legen die Basis für seinen Er-

Variationen, die sich durch aromatische Harmonien zu geschmackvollen Gerichten ergänzen. Regionalität ist ihm wichtig, obwohl er betont, kein „Biotyp“ zu

Besonders empfehlenswert



Bretonischer Hummer



Limousin Lamm

sein. Er nutzt internationale Gewürze und Kräuter gerne, um eine nuancenreiche Komposition auf den Teller zu bringen. Sein Menu ist eine kulinarische Reise, die alle sensorischen Reflexe anspricht.

Ob Ceviche von der Bernsteinmakrele oder bretonischer Hummer, die aromatische Abstimmung aller Zutaten gelingt immer perfekt. Die Textur zeugt von der Produktfrische, filigrane Details bestimmen die Kompositionen. Die „Spielerei“ mit asiatischen oder orientalischen Gewürzen ist pointiert unaufdringlich er-

gänzend eingesetzt. Der Küchenchef, ein immer positiv fröhlicher Mensch, ist ein klassischer Teamworker. Neue Gerichte werden in vielen Versuchen unter Beteiligung aller, die im Lakeside arbeiten, entwickelt.

Für die Weinauswahl ist die mehrfach ausgezeichnete Master-Sommelière Stefanie Hehn zuständig. Stefanie Hehn hat in den Top Häusern Gäste mit ihren Weinempfehlungen begeistert und Geschmackswelten eröffnet, die glücklich machen. Ihre beruflichen Stationen wa-

ren unter anderem am Tegernsee das Restaurant „Überfahrt“ bei dem 3 Sternekoch Christian Jürgens und das Louis C. Jacob bei 2 Sternekoch Thomas Martin.



Rooftop Pool mit Alsterblick

Küchenchef Stowasser mit seinem Souschef und Restaurantleiter Michel Buder mit seinem Serviceteam



Ihrer Expertise kann, ja sollte jeder Gast vertrauen. Alle sorgfältig deklarierten Weinempfehlungen bereichern jeden Gang und lassen das Menu zu einem kulinarischen Highlight werden.

Einen Gastgeber, wie Gäste ihn sich wünschen, verkörpert Restaurantleiter und Sommelier Michel Buder. Gemeinsam mit seinem Serviceteam sorgt er für eine entspannte Atmosphäre in dem gemütlichen Ambiente des stylish designten Restaurants. Der Große Restaurant- & Hotel Guide zeichnete sein Team und ihn 2020 als „Service des Jahres“ aus. Die Servicemitarbeiter sind höflich, zurückhaltend und diskret. Mit Kompetenz und Engage-

Besonders empfehlenswert



Geselliger Mittelpunkt in der Fontenay Bar



Chef-Pâtissier Marco D' Andrea

ationen wirken alle Mitarbeiter mit. Der Prozess, bis ein neu entwickelter Cocktail über die Theke geht, kann Wochen dauern. Die mitreißende, fröhliche Stimmung der jungen Servicemannschaft in der Bar vertreibt schnell Langeweile und Verdrossenheit. Abschalten von den alltäglichen Sorgen ist oberstes Gebot. Norddeutsch, cool, aber unterhaltsam und kommunikativ oder einfach: perfekte Gastfreundschaft. Mit diesem Motto ist die Bar in der sechsten Etage des Fontenay zum Favoriten der Hotelgäste und der Hamburger Gesellschaft avanciert.

Fotos: Anne Wantia, The Fontenay Hamburg

ment begleiten sie die Gäste durch das Menu, immer bereit, Details zu erklären und alle Fragen zu beantworten. Ein weiteres Erlebnis bieten die Fenstertische: Den beeindruckenden Blick auf die Außenalster und die Hamburger City gibt es nur im Lakeside - ohne Mehrkosten.

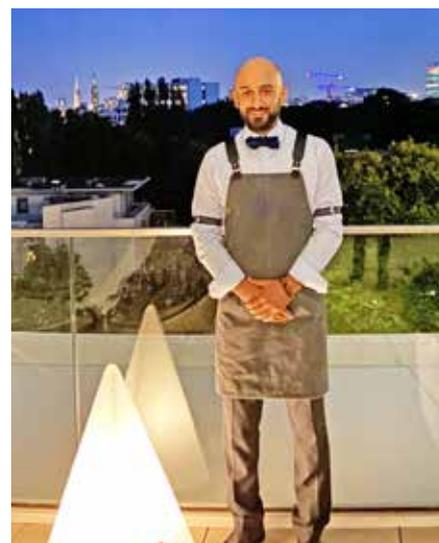
le Spirituosen mit Blick auf Hamburgs Skyline schätzen. Bar-Manager Rocco Tolomeo ist Experte für innovatives Getränkedesign und bevorzugt Cocktails mit frischen Kräuterprodukten. Rocco Tolomeo ist Teamworker und ein großer Motivator für seine Crew. An neuen Kre-

Das Dinner-Finale wird gekrönt mit den Desserts eines Meisters der Patisserie-Kunst. Chef-Pâtissier Marco D' Andrea, international bekannt, vielfach ausgezeichnet und mit Ehrungen überhäuft, beherrscht die Kunst, mit „Süßen Spezialitäten“ ein Crescendo zu komponieren, das auch bei Experten und Connaissseuren einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

Zum Abschluss eines gelungenen Abends im Lakeside empfehlen wir einen vergnüglichen Ausklang in der Hotel-Bar, die sich eine Etage tiefer unter dem Lakeside befindet. Das 320° Panorama ist Hansestadt pur und die Terrasse spektakulär. Auf rund 500 Quadratmetern ist die Fontenay Bar ein nobler Treffpunkt für Gäste, die gerne unkonventionell aber stilvoll Drinks oder internationa-



Bar-Manager Rocco Tolomeo



Barkeeper Soleimani Yazdan

Infos:

THE FONTENAY

Fontenay 10

20354 Hamburg

E-Mail: info@thefontenay.com

www.thefontenay.com

ORIENTALISCHE WACHTEL

Tandoori | Aubergine | Granatapfel

Zutaten für 4 Personen

Einzelbestandteile

- Wachtel mit Farce
- Orientlack
- Orientcrumble
- Auberginenragout
- Rosinen/Sesam Soße
- Granatapfelgel
- Deko

Wachtel

- vier Wachteln auslösen, ausgelöste Wachtelbrüste ohne Haut verwenden,
- ca. 1500 g Geflügelfarce (Pute) mit Sahne, gehackter Petersilie, Salz und Tandoori Masala (Altes Gewürzamt) abgeschmeckt

Zubereitung

Wachtel auf der Filetseite mit Salz/Pfeffer würzen und mit der Geflügelfarce einstreichen und eine Wachtelbrust nachbilden. Ca. 5 Minuten im Ofen bei 160 °C auf Backpapier garen.

Orientlack

- | | |
|-----------|---|
| 400 ml | geröstete Wachtelkarkassen |
| 150 g | Geflügelgrundjus |
| | gewürfeltes Wurzelgemüse |
| | Karotten, Staudensellerie, Schalotten |
| ca. 10 g | Madras Curry |
| ca. 0,5 g | Safranfäden |
| | Knoblauchzehe |
| | Lorbeerblätter, weißer Pfeffer, Wacholderbeeren, Kardamom |
| | Mondamin |

Zubereitung

Das Gemüse in Olivenöl braun anrösten, vorgebratene Karkassen mitrösten, mit Curry bestäuben, Gewürze hinzugeben, mit Geflügelgrundjus aufgießen, und zu sehr stark reduziertem Lack runterkochen und abpassieren, eventuell mit etwas Stärke abbinden.

Orientercrumble

- | | |
|-------|--------------------------------|
| 1/2 | Fladenbrot |
| 70 ml | Arganöl |
| 60 g | Pistazien (gesalzen, geröstet, |

- | | |
|---------|-----------------------|
| | geschält, geschrotet) |
| ca. 5 g | Tandoori Masala |
| ca. 4 g | Garam Masala |
| ca. 4 g | Ras el Hanout |

Zubereitung

Fladenbrot in Scheiben schneiden, trocknen und in einem Vakuumsack klein schlagen zu Crumben, mit den restlichen Zutaten verfeinern, Hauptbestandteil ist aber das Fladenbrot. Schön spicy abschmecken

Auberginenragout

- | | |
|---|--|
| 2 | Auberginen |
| | etwas Knoblauch, Rosmarin, Thymian |
| | Tomatenmark |
| | gepuffter Langkornreis (Reis kochen, trocknen, bei ca. 220 °C ausfrittieren) |
| | gehackte Petersilie |
| 2 | Schalotten |

Zubereitung

Auberginen halbieren, einritzen, Olivenöl und Aromaten darauf geben und im Ofenrohr bei ca. 180°C weich schmoren und auskratzen. Schalotten in Brunoise schneiden, Auberginen dazu geben, mit Tomatenmark versetzen und mitrösten, abschmecken, im letzten Moment den Reis und die Petersilie darunter geben.

Rosinen-Sesamsoße

- | | |
|----------|--|
| 4 | Schalotten |
| 4 cl | trockener Weißwein |
| 1,5 l | Geflügelfond |
| 200 g | Rumrosinen (eingelegt in Rum, Leuterzucker, Limejuice) |
| 100 g | Butter |
| 2 Ei | Crème Fraîche |
| | Knoblauchzehe |
| | Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfeffer weiß |
| ca. 30 g | Ducca (Ingo Holland) |

Zubereitung

Schalotten, Gewürze und Rumrosinen in Butter anschwitzen, mit Wein ablöschen und Geflügelfond aufgießen, einkochen,



abpassieren und mit Crème Fraîche mixen. Mit Ducca ziehen lassen, abschmecken, erneut abpassieren.

Granatapfelgel

- | | |
|--------|-----------------|
| 500 ml | Granatapfelsaft |
| 7 g | Agar |
| 2 g | Ascorbinsäure |
| 0,5 g | Xanthan |

Zubereitung

Ca. 400 ml Saft mit Agar eine Minute kochen, auskühlen lassen und in der Moulinette fein mixen, restliche Zutaten während des Mixens hinzugeben und abschmecken. Konsistenz über den Saft steuern.

Deko

- Granatapfelkerne
- Minzblätter rund ausgestochen
- Korianderkresse
- Frühlingslauch in feine Scheiben geschnitten

Finales Anrichten

Ca. einen Esslöffel des fertigen Auberginenragouts in die Mitte des Tellers geben, die fertig gegarte Wachtelbrust mit dem orientalischen Lack abpinseln und mit Crumble bestreuen und auf das Ragout setzen. Kunstvoll mit Granatapfelgel die Kresse, Minzblätter, Granatapfelkerne und Frühlingslauchscheiben auf der Wachtelbrust platzieren. Die Soße einmal im Kreis leicht angeschäumt um die Brust ziehen.

Über die autochthone Rebsorte in Südtirol: Den Vernatsch

Albin Thöni

Ein Plädoyer für den Vernatsch, einem einzigartigen traditionellen Südtiroler Wein – heute von hoher Qualität – der in wenigen Jahren nur mehr ein Schattendasein in Südtirol führen wird. Der Name Vernatsch taucht erstmals 1490 in einer Weinrechnung des bayrischen Klosters Tegernsee auf (1).

Allerdings wird er bereits im späten Mittelalter auch als „Potzner“ an Klöstern, Stiften und Höfen vieler Herzoge im süddeutschen Raum erwähnt. Im Weinbaugebiet Württemberg wurde er als „Tirolinger“ Mitte des 17. Jahrhunderts heimisch. Im Jahre 1373 wird in einem Erlass des Kaisers Karl IV., zurzeit von Margarethe von Maultasch, eine Rebsorte als „Vernatschia“ benannt, wobei es sich wohl um die weiße Rebsorte Vernaccia aus Ligurien gehandelt hat. Die Verbreitung des blauen Vernatsch ist mit der Umstellung der Weinbereitung im 16./17. Jahrhundert von der Vergärung des gepressten Mostes auf die Maischegärung der zerquetschten Trauben einhergegangen. Im südlichen Teil Tirols (Deutsch-Tyrol) hat



Rebflächen am St. Magdalener Hügel

der Vernatsch den Weinbau ab dem frühen 19. Jahrhundert geprägt (1,2).

Das Landschaftsbild“ der Pergel, das typische Südtiroler Rebenerziehungssys-

tem, die Weinterrassen mit den Natursteinmauern und nicht zuletzt die sich leuchtend gelb verfärbenden Rebblätter im Herbst sind ein Werk der „Land Art“, indem diese nicht nur die Landschaft prägen, sondern auch die Alltagskultur und die Menschen, Dichter, Denker, Künstler und Architekten inspirieren, die in dieser Gegend leben (3). Im typischen Vernatsch mit seinen vielen Spielarten, den Kalterersee, den klassischen St. Magdalener, den Bozner Leiten, den Meraner Hügel und den Vinschger Vernatsch, spiegelt sich immer etwas vom Wesen der Menschen wider, die ihn produzieren. Er macht gemütlicher und geselliger, denn er liegt nicht nur den Leuten, die in diesen Weingebieten leben, „am Herzen und im Gemüte“ (3).

Der Boom des Vernatsch in den späten Siebzigerjahren mit einer Steigerung der Erträge auf 200 dt/ha führte zu einer „Überschwemmung“ mit Vernatsch von über 250.000 hl pro Jahr (4). Überangebot und die daraus resultierende mangelhafte Qualität haben zu einem tiefen Fall



Vernatsch Pergel Reberziehung am Bozner Boden



Weingärten bei Meran

des Vernatsch geführt, dessen Folgen bis heute andauern (4). In den letzten Jahren wurde versucht, dieser Entwicklung entgegenzusteuern, indem auch die Erträge auf unter 100 dt/ha bzw. auf weniger als 60.000 hl reduziert wurden.

Ziel ist es, die Qualität, das Ansehen, die Wertschätzung und damit die Wertschöpfung des Vernatsch wieder zu verbessern und durch verschiedene Initiativen die Zahl seiner Liebhaber zu mehren (5,6,7,8).

Nach den massiven Eingriffen in den Rebbestand bzw. der Reduktion in den letzten vier Jahrzehnten darf vermutet werden, dass es in den nächsten Jahren zu einer weiteren, wenn auch nur mehr geringfügigen Rodung dieser Rebsorte kommen wird! Schätzungen zufolge wird sich die Anbaufläche des Vernatsch mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung von derzeit nur mehr 12% der gesamten Rebfläche Südtirols auf ca. 10%, <600 ha, einpendeln.

In den vergangenen Jahren kam es zu einer Verbesserung von Qualität und Image des Vernatsch. Dazu haben alle Kellereien, Weingüter und freien Weinbauern beigetragen, indem sie mit klugem Weitblick die Weichen für die Steigerung und die Sicherung der Qualität gestellt haben. Dies war nur möglich, indem insbesondere über die Genossenschaften der Vernatsch sozusagen „gesund geschrumpft“ wurde.

Der Vernatsch steht für Heimatverbundenheit, für jahrhundertealte Tradition und die Alltagskultur, aber er befindet sich in einem Prozess tiefgreifender Veränderungen. Nicht zu vergessen sind die drei großen Vorteile des Vernatsch: seine

außergewöhnliche Vielfalt, die Möglichkeit, ihn zu fast jedem Essen anzupassen, sowie nicht zuletzt sein ihm innewohnendes Entwicklungspotenzial, wobei er auch jung getrunken werden kann!

Nicht nur die älteren Vernatschwinzer hängen mit ihrem ganzen Herzblut, mit Leib und Seele, mit großem Fleiß und viel Liebe an Südtirols autochthoner Rebsorte. Dazu kommen ihre Ehrfurcht, Geschichte und Tradition, der Bezug zur Alltagskultur sowie die Wertschätzung der Einzigartigkeit des Vernatsch. Diese hohe Identifikation mit dem Vernatsch trieb und treibt die Winzer voran und lässt ihre Arbeit zutiefst befriedigend erleben.

Das Abfüllen der Vernatschweine in 1l Flaschen mit Kronkorken ist mit den neuesten Erzeugervorschriften untersagt.

Der Vernatsch brilliert mit Fruchtigkeit und Samtigkeit, er ist arm an Tannin und Säure, besticht jedoch mit Milde und Geschmeidigkeit sowie einer ausgesprochenen Eleganz am Gaumen (1, 5,6,7,8). Der Vernatsch besitzt das Potential Aushängeschild zu sein für Südtirol und die landestypische Leichtigkeit des Seins und seine (Alltags-) Kultur (5,6,7, 8).

Er ist ein idealer und geselliger Begleiter typischer (nicht nur Tiroler) Vor- und Hauptspeisen, er eignet sich zur Tiroler Marende und vielen Knödelvariationen, aber auch zur mediterranen Küche mit Nudelgerichten und weißem (auch gegrilltem) Fleisch. Es gibt keinen Wein besser geeignet für das „Food Pairing“, also für die Paarung Speisen-Wein, wie den Vernatsch. Die Trinktemperatur sollte um die 13- 14° C betragen. Diese Rolle auch als idealer leicht gekühlter „Sommerwein“, neben dem Rosè, gilt es hervorzuheben.

Ganz im Sinne der Beschreibung von J. J. Winckelmann aus der Weimarer Klassik, der mit der berühmten „Edle Einfalt – Stille Größe“ die vorzüglichen Kennzeichen der griechischen Meisterstücke beschrieben hat, sollte es möglich sein, die besten, edlen Vernatsch – Weine auch mit diesen Attributen zu beschreiben: Der Vernatsch besticht durch seine Einfachheit, Klarheit und Lauterkeit, er ist nicht gekünstelt und nicht kompliziert (Edle Einfalt), aber er weist eine vollkommene Harmonie in Nase, Gaumen und im Trunke auf, er ist



Albin Thöni

eben getragen von „stiller Größe“ und strahlt eine „edle Noblesse“ aus!

Es bleibt zu hoffen, dass immer mehr internationale Weinjournalisten und Weinliebhaber im Ausland die Vielfalt des Vernatsch entdecken und die Verkostung der Vernatschweine, ob der hohen Qualitätsdichte - die im internationalen Vergleich ihresgleichen sucht - als Vergnügen und Genuss bezeichnen (5,6,7,8), selbstverständlich neben den immer zahlreicheren, hoffentlich vermehrt auch jugendlichen Konsumenten.

Literatur

1. Helmuth Scartezzini: em. Amtsdirektor des Landesamtes von Südtirol für Weinbau
2. Ivo Maran und Stefan Morandell in: Neues aus Südtirols Weingeschichte Nr. 18
3. Weinland Südtirol in der Kunst.WeinKunst. Publikation Lanserhaus Eppan 2013
4. Statistiken von der Bozner Handelskammer, 2015
5. Jens Prieue: Die Weine von Südtirol, Ausgabe by Collection Rolf Heyne, 2006
6. Weine und Winzer aus Südtirol. Meiningerverlag, 2005, Neustadt /Weinstrasse
7. Merum Selezione, 4/11, S. 9. Vernatsch und Lagrein: Wie Tag und Nacht.
8. Die Rückkehr des Vernatsch. Patrick Hemminger in der Südd. Zeitung vom 16. Januar 2016
9. Internet: Aus Kommentaren zu Wissenswerten zu Vernatsch, 2012

Fotos: Albin Thöni

www.suedtirolwein.com



Rebhänge am Fuße vom Schloss Tirol

Laurin Kux im BOK in Münster

Gour-med



Laurin Kux vor seiner neuen Wirkungsstätte

Sternekoch Laurin Kux seit 2019 wieder in seiner Heimatstadt Münster, war viele Jahre in Hamburg im Jellyfish tätig, bevor es ihn zurück in seine Heimat zog. Drei Jahre leitete er die Küche im Restaurant Ferment im Gasthaus Ackermann und erhielt dort dreimal in Folge einen Michelin Stern. Im Juni 2022 hat er die Küche des Restaurants BOK in Münsters Kreuzviertel übernommen. Mit seiner Frau Dana, die verantwortlich ist für die Desserts und Sommelière Kiana Lücken sowie Restaurantleiter Yannik Carlo Godenschwegen hat er ein bestens eingespieltes Team, auf das er sich blind verlassen kann.

Die Besitzer des BOK, das Ehepaar Schütt aus Münster, haben vor der Übergabe an Laurin Kux nochmal kräftig in das Ambiente investiert. Die Terrasse strahlt in neuem Glanz und auch im Restaurant gibt es neues Geschirr, auf denen die kreativen Kompositionen besonders gut zur Geltung kommen.

Von Dienstag bis Donnerstag werden Gerichte à la carte serviert und Freitag und Samstag gibt es zwei Menus zur Auswahl. Flora und Fauna, wobei Flora ein rein vegetarisches Menu ist. Bei beiden Menus kann man wählen, ob 4-, 5- oder 6-gängig. Die passende Weinbegleitung und eine exklusive Käsewahl von Affineur Waltmann kann zusätzlich bestellt werden.

Das verwendete Gemüse liefert die Firma Ökullus, die für ihre Bioqualität weit über Münster hinaus bekannt ist. Im Übrigen liegt es Laurin Kux sehr am Herzen, regionale Produkte möglichst aus der nahen und näheren Umgebung zu verarbeiten. Realisierbar ist das nicht immer, denn Austern oder Garnelen gibt es nun mal im Münsterland nicht.

Dass Laurin Kux auch an seiner neuen Wirkungsstätte ambitioniert kocht und viele neue Ideen auf die Teller bringt, davon kann sich der Gast überzeugen. Wir haben Laurin Kux bereits kurz nach Beginn seiner Zeit im Ferment besucht und waren dort schon von seiner Küchenleistung beeindruckt. (siehe Gour-med 7 / 8 -2019)

Schon im ersten Jahr und in den weiteren zwei Jahren, die er im Ferment gekocht



Artischocke, Rosmarin, Ravioli, Tomate

hat, wurden seine aromatischen Kompositionen durch den Michelin Stern bestätigt.

Laurin Kux sucht den innovativen Wandel, seine Art zu kochen ist beeinflusst von dem, was Gästen schmeckt und was sich immer wieder verbessern lässt. Seine Gerichte sind filigraner, detaillierter und Aroma betonender geworden.

Schon die Amuse Bouche sind einer Harmonie von süß, sauer und salzig und regen den Geschmackssinn an, quasi eine gute Einstimmung auf das Menu. Sie machen auf das Kommende neugierig. Das Tatar vom Rind kommt nicht so klassisch daher, durch den pikant und leicht säuerlichen Gazpacho-Fond, der am Tisch angegossen wird, verbinden sich die Komponenten sehr harmonisch am Gaumen. Hausgebackenes Brot mit gesalzener Butter und eine Schnittlauch-Sauerkrautbutter begleiten die Vorspeise. Die Schnittlauch-Sauerkraut-Butter ist eine tolle Kreation, haben wir so noch nicht serviert bekommen.

Ganz dem Trend folgend haben wir auch das vegetarische Menu bestellt. Hier überzeugt die Artischocke, geschmacklich durch eine Tomatenessenz aufgepeppt wird sie zu einem Genusserelebnis. Karottengrün-Eis, eine der innovativen

Kreationen des Küchenchefs, zeugt von dem Ideenreichtum und Mut, aus dem Laurin Kux seine Gerichte zaubert.

Im Menu Fauna werden die Produkte der Saison favorisiert. Pilze, Wild, saisonaler Fischfang und Gemüse bestimmen

die Speisenfolge. Der Wildfang Garnelen Gang mit Kohlrabi, Passionsfrucht und Karotte bestätigt einmal mehr, wie akribisch die aromatischen Akkorde komponiert sind. Optimal ergänzt durch den dazu empfohlenen Grünen Veltliner aus dem Kamptal. Die als Hauptgang servierte Keule vom Perlhuhn mit Pfifferling, Bohne und Rettich wird begleitet von einer Hollandaise zu einem geschmacklich ausgewogenen Gericht. Auch hier ist wieder positiv anzumerken, alles passt zusammen, jede Geschmacksnote ist erkennbar, keine Zutat dominiert, alles wird zur Köstlichkeit.



Wolfsbarsch, Oktopus, Aubergine



Wildfang Garnele, Kohlrabi, Passionsfrucht, Karotte



Das perfekte Team für den optimalen Genuss im BOK: Restaurantleiter Yannik Carlo Godenschwegen, Laurin Kux und Sommelière Kiana Lücken

Laurin und Dana Kux werden ihren erfolgreichen Weg auch im BOK weiter gehen. Bei dieser Leistung und mit dem Potenzial sind sie für uns ernsthafte Anwärter auf den 2. Michelin Stern. Für Münster, der ehemals kulinarischen Diaspora, wäre das ein Leuchtturm unter den Gourmet-Restaurants in Deutschland.

Fotos: Gour-med, BOK

Info:
BOK
Melchersstraße 32
48149 Münster
Telefon: 0251 9179656
www.brustoderkeule.de



Modernes Ambiente im BOK

Im vegetarischen Menu wird als Hauptgang ein Pfifferlingsknödel mit Bohne, Rettich und ebenfalls der Hollandaise serviert. Dieses Gericht macht deutlich, dass Laurin Kux vegetarisches Kochen mit akribischer Ernsthaftigkeit betreibt und ihm einen sehr hohen Stellenwert einräumt. Der kräftige Pinot Noir vom Weingut Schloss Halbturn aus dem Burgenland betont die würzige Note des Pfifferlingsknödel.

Zwei Desserts, kreiert von Dana Kux, sind ein krönender Abschluss der Menus. Sauerampfer mit Himbeere, Limette und Mandel, diese süßsaure Kombination wird auf der Zunge zu einer zarten Creme mit wunderbarem Genuss. Die zweite Köstlichkeit, bestehend aus Original Beans Schokolade mit Kiwi, Melone und Shiso ist ein Dinner Abschluss, der besser nicht gelingen kann.



Gelungener Abschluß: Beans Schokolade, Kiwi, Melone, Shiso

Heilbutt mit Nordseekrabben, Blumenkohl & Beurre Blanc von Laurin Kux

Rezept für 4 Personen

Zutaten

450 g	Heilbuttfilet geputzt
150 g	Nordseekrabben frisch
1/2	Blumenkohl
250 g	Butter
100 g	Crème Double
100 ml	Noilly Prat
100 ml	Pastis
200 ml	Riesling
300 ml	Geflügel oder Fischfond
Je 30 g	Fenchel, Sellerie, Staudensellerie, Champignon gewürfelt
1	Knoblauchzehe frisch
100 g	Schalotte gewürfelt (ca. 1cm)
1	Lorbeerblatt
1	Sternanis
3	Wacholderbeeren
1	Zitrone
	Thymian
	Olivenöl
1l	Rapsöl zum Confieren

Zum Abschmecken

Salz, Pfeffer, Zucker, Limettenschale,
Espressobohnen, Muskatnuss

Zum Garnieren

Estragon, Dill, Kornblumenblüten

Anleitung

Die Nordseekrabben pulen, die Köpfe und Schalen bei 150° in Rapsöl frittieren. Etwas Frittieröl beiseitestellen.

Den Heilbutt in 4 gleichgroße Stücke schneiden.

Die Gemüsewürfel, Knoblauch und Schalotte mit Lorbeer, Anis und Wacholder in Olivenöl anschwitzen. Das Gemüse mit Salz und etwas Zucker würzen, dann nach und nach mit dem Pastis, Noilly Prat und Riesling ablöschen und den Alkohol verkochen lassen. Fond aufgießen, Thymian hinzufügen und um ca. die Hälfte reduzieren, Alles durch ein Sieb geben und mit der Crème Double aufmixen und aufkochen. 200g Butter in Würfel schneiden und die kalten Butterwürfel nach und nach in die Soße einrühren. Die Beurre

Blanc mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.

Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen, etwas Frittieröl von den Krabben in einer Pfanne erhitzen und die Blumenkohlröschen darin anschwitzen. 50g Butter zugeben und den Blumenkohl darin braten bis er gar ist. Mit Salz, Muskatnuss und etwas Zitronenschale würzen.

Das restliche Rapsöl in einem Topf auf 60° erhitzen. Die Heilbuttfilets in das Öl geben, sodass sie komplett bedeckt sind. Die Heilbuttfilets in dem Öl garen, bis sie eine Kerntemperatur von 40° erreichen. Anschließend mit Salz würzen und Limettenschale sowie Espressobohnen mit einer Microplane (schmale Küchenreibe) fein über den Fisch reiben.

Anrichten

Den gerösteten Blumenkohl mit Hilfe eines Anrichters in die Tellermitte drapieren. Den Heilbutt mit den gepulsten Krabben belegen und mit ein paar Dillspitzen, Estragonspitzen, Kornblumenblüten und frittierten Krabbenschalen und Köpfen garnieren. Anschließend den Fisch auf den Blumenkohl setzen und mit der Beurre Blanc umgießen.



Hamburg

Trattoria da Enzo – Hamburgs beliebtestes Restaurant für cucina tipica italiana

Mehr italienisch geht nicht!

Gour-med

Italienische Restaurants sind in Hamburg nicht gerade selten, wie viele es sind wissen wir nicht, es ist auch nicht wirklich wichtig. Bedeutsamer für diese Reportage war, dass eine authentische Küche angeboten wird, quasi cucina à la mamma. Die Frage war, wie finden wir unter den vielen Möglichkeiten das richtige Restaurant oder besser gesagt den richtigen „Italiener“. Alle Restaurants, die uns interessant erschienen zu testen, war nicht möglich. Also haben wir bei den uns bekannten Küchenchefs nachgefragt und fast alle favorisierten die „Trattoria da Enzo“ bzw. die Trattoria Due da Enzo“. Der Besitzer Enzo Ciaramaglia, Sizilianer, Gastgeber und leidenschaftlicher Verfechter unverfälschter original italienischer Küche, genießt einen sehr



Enzo mit Partnerin



La Vita italiana

guten Ruf, weil er fast ausschließlich italienische (Heimat-) Produkte verarbeitet. Convenience steht ebenso wie Sahne auf der „Roten“ Liste. Dieses seit 20 Jahren erfolgreiche Konzept ist die Grundlage weiterer Restaurant-Eröffnungen. In unmittelbarer Nähe zu dem Stammhaus an der Wexstr. – entstand die „Trattoria Due da Enzo“ am Großneumarkt und die Pizzeria „La Locanda“ ebenfalls in der Wexstr.. Allein das Ambiente der Restaurants lässt die Gäste ein bisschen Italien erleben, unterstützt von dem individuellen Flair der eine angenehme Atmosphäre verbreitet.

Alle Mitarbeiter sprechen italienisch, bei Bedarf auch deutsch oder internatio-



Ein guter Fang für die Gäste, vorher ...



... und nachher

nale Sprachen. Eine Speisen- oder gar Menu-Karte gibt es nicht, der Grund ist so simpel wie praktisch. Der Chef geht jeden Tag auf den Großmarkt und kauft frische Produkte. Wie soll ich wissen was ich Gutes bekomme? Also ist es einfacher unsere frischen Gerichte auf eine große Tafel mit Kreide zu schreiben und unsere tagesfrischen Speisen anzubieten.

Kompetent und fachkundig wird jeder Gast beraten und über die Gerichte aufgeklärt, mit einer in Deutschland schon fast unbekanntem, höflichen Freundlichkeit.

Enzo ist ein Gastgeber der jeden Gast wie einen VIP begrüßt, Unterschiede sind ihm fremd, obwohl er sich über jede Berühmtheit freut, und das sind nicht wenige, die er zu seinen Gästen zählen darf. Berühmte Fußballer, Stars und Sternchen aus Film, Theater und der Musikszene kommen gerne in die Restaurants, weil es einfach köstlich schmeckt.

Maurizio, der Küchenchef ist Venezianer, ein Experte am Herd, dem der frischeste Fisch – für seinen genialen Seebarsch in Salzkruste – gerade gut genug ist. Die Taglierini aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobelten Trüffeln sind ein Renner und uns ebenfalls in guter Erinnerung geblieben. Sehr zu empfehlen auch der

Dessertteller mit den unterschiedlichen Leckereien wie z. B. einem fantastischen Tiramisu.

Enzos Ehefrau Michaela und sein Bruder Antonio gehören zum Team das die Beliebtheit der Restaurants prägt. Ebenso wie der seit vielen Jahren unersetzliche Aqvi (Aquinaldo Guerreiro). Er ist ein wahres Organisationstalent. Was scheinbar nicht mehr geht macht er möglich, für Gäste ohne Reservierung – was nicht empfehlenswert ist – findet er immer noch einen Tisch und wer nicht weiß was er essen soll, dem rät er garantiert zu einem leckeren Gericht.

Erleben Sie bei Enzo, für welches der zwei Restaurants Sie sich entscheiden eine „cucina tipica italiana“. Sie werden erfreut sein, dass es noch authentische italienische Restaurants wie die von Enzo Ciaramaglia gibt. Ein Abend bei Enzo ist wie ein Urlaubstag in Italien!

Fotos: Gour-med, TRATTORIA DA ENZO

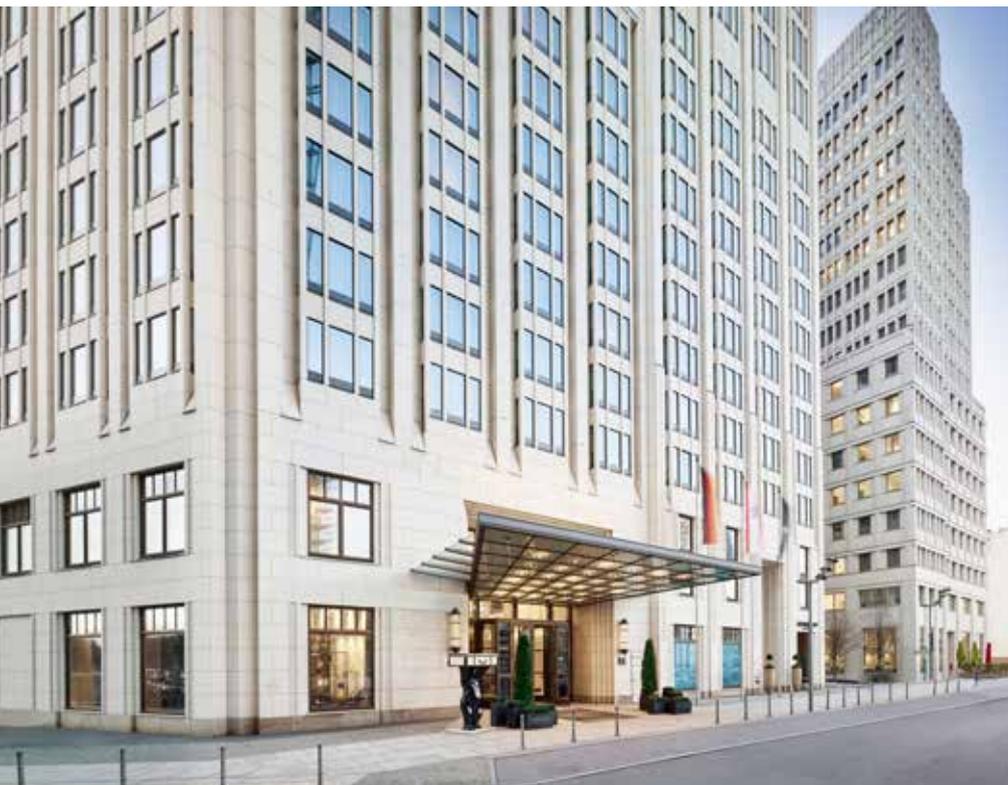
Info:
TRATTORIA DA ENZO
Wexstraße 34 und Großneumarkt 2
20355 Hamburg
www.trattoria-enzo.de



Dolci, dolci, dolci

The Ritz Carlton Berlin

Christopher Kujanski im POTS by Dieter Müller



ten, Restaurants, Museen und historische Sehenswürdigkeiten, außerdem können sie die lokale Kultur erkunden. Die Lage des Hauses ist der ideale Ausgangspunkt für Besucher, Berlin zu erobern.

Im Hotel erwartet die Gäste eine kulinarische Reise in verschiedene Restaurants. Beim Champagner Brunch genießt man exklusive Köstlichkeiten, im POTS by Dieter Müller entdeckt man die moderne Interpretation deutscher Küche von Christoph Kujanski. Im The Curtain Club erwarten Sie inspirierende Cocktails und The Lounge lädt täglich zum Afternoon Tea mit feinen Spezialitäten ein.

Gästetreffpunkt: Lobby im Ritz Carlton



Das POTS by Dieter Müller ist der neue kulinarische Hotspot der Berliner Restaurantszene. In ungezwungener Atmosphäre serviert das junge, dynamische Küchenteam unter der Leitung von Christopher Kujanski traditionelle deutsche Gerichte in moderner Interpretation.

Im The Curtain Club, gleich neben der Lobby des The Ritz-Carlton, Berlin, werden erlesene Getränke serviert, ein authentisches Angebot, angelehnt an die 20er-Jahre. An ausgewählten Tagen zu-

Gour-med

Im Hotel The Ritz-Carlton, Berlin ist der Glamour der goldenen Ära Berlins zurück. Im aktuell renovierten 5-Sterne-Hotel trifft gediegener Luxus auf den Art Déco Stil der 20er Jahre des letzten Jahrhunderts. Die Zimmer und Suiten kombinieren wertvolle Kunstwerke und attraktive Designelemente. Die großzügig gestalteten Räume bilden eine Symbiose mit modernen Akzenten.

So bestechen die imposanten vom Boden bis zur Decke reichenden Kopfteile der Betten durch Farben und geometrische Muster. Das Leben von Marlene Dietrich wird durch Kunstwerke und das Design

der Minibar gewürdigt. (In ihren Liedern besingt sie ihre Liebe zu Berlin und sie hatte stets einen Koffer in der Stadt.) Handverlesene Möbel erinnern an den Glanz der 1920er-Jahre. Die luxuriösen Suiten bieten Panoramablicke auf den Potsdamer Platz. In den Zimmern herrscht eine Farbpalette vor, die Champagner- und Chromtöne sowie ein gedämpftes Grau mit kräftigen Farbakzenten kombiniert. Die Geschichte Berlins wird durch raffinierte Details erzählt, die sich wie ein roter Faden durch die renovierten öffentlichen Bereiche, Restaurants, Zimmer und den Wellnessbereich des Hotels ziehen.

In unmittelbarer Nähe des Hotels finden die Gäste zahlreiche Einkaufsmöglichkei-

sätzlich mit Live Musik. Das The Curtain Club Team ist auch für den Cigar Club zuständig, ein idealer Rückzugsort für Zigarrenliebhaber.

Im Sommer lockt der Secret Champagne Garden, etwas versteckt und nicht ganz einfach zu finden, mit feinem Champagner oder Cocktails, zusätzlich werden feine Köstlichkeiten aus der Hotelküche serviert.

Im Fitness- und Wellnessbereich finden Gäste das ganzheitliche Gefühl von Entspannung und Erholung in einem Design, das über modernen Luxus hinausgeht. Hier kann man Energiereserven in kurzer Zeit wieder aufladen.

Berlin, gastronomisch schon seit Jahren ein internationaler „Melting Pot“ schafft es immer wieder, das Interesse von Gourmets aus der ganzen Welt zu wecken und als Genussmetropole auf sich aufmerksam zu machen. Eine Vielzahl erstklassiger Restaurants mit insgesamt 33 Michelin Sternen sind ein deutlicher Beweis, dass die Stadt ihren Platz als Treffpunkt für Genießer behauptet.

Anmerken muss man aber auch, dass es eine große Anzahl an Restaurants und Küchenchefs gibt, die auf Sterne-Niveau kochen, aber - noch - nicht die Akzeptanz und Anerkennung derer, die für die Vergabe von Sternen zuständig sind, haben. Leider muss man hinzufügen.

Christoph Kujanski, seit mehr als zwei Jahren verantwortlich für das Restaurant POTS by Dieter Müller im Berliner Luxus-hotel „The Ritz Carlton“ gehört zu der



Christopher Kujanski und Dieter Müller, zwei Meister beim Rezeptstudium

Garde junger begabter Köche, die kreative Gerichte mit hohem Genuss auf den Teller bringen. In diesem Jahr wurde er endlich verdienstvollerweise, als „Aufsteiger des Jahres“ für die „Berliner Meisterköche“ nominiert (siehe auch Gour-med Archiv Ausgabe 7/ 8 – 2021). Dieser junge Küchenchef hat gemeinsam mit seinem „Spiritus Rector“, dem Genius unter den 3 Sterneköchen, Dieter Müller, das POTS by Dieter Müller im The Ritz Carlton zum

neuen kulinarischen Treffpunkt der Berliner Restaurantszene entwickelt. Seine authentischen Gerichte stehen für aromatischen Genuss auf Sterne-Niveau. Das junge Küchenteam unter der Leitung von Christopher Kujanski ist Experte für traditionelle deutsche Gerichte, die neu entwickelt und kreativ interpretiert werden. Nur beste Produkte und Spezialitäten aus der Region werden verarbeitet und serviert. Foodsharing ist erwünscht, jedem



Kreative Gerichte ...



... mit hohem Genuss ...



... von Christopher Kujanski



Jung, fachkundig, hochmotiviert: Sommelier Pierre Girard, Christopher Kujanski und Restaurantmanagerin Lina Wendel

Gast soll sich der facettenreiche filigrane Kochstil erschließen. Der persönliche Kontakt zu den Gästen ist dem gesamten Küchenteam wichtig.

Die offenen Sitznischen im Restaurant ermöglichen einen guten Einblick in die Show-Küche. Man sieht, wie die Gerichte zubereitet werden und darf auch gerne Fragen an das Team stellen.

Gastgeberin Natalia Hofmann, Restaurantmanagerin Lina Wendel und der fachkundige Weinexperte Pierre Girard stehen den Gästen beratend zur Seite und sorgen für einen genussvollen Besuch im POTS. Es fällt angenehm auf, das im Service junge hoch motivierte Mitarbeiter, so wie man das in einem 5 Sterne-Hotel erwarten darf, die Besucher verwöhnen und jederzeit zur Stelle sind.

Auf der ausgewählten Weinkarte sind rund 200 ausschließlich deutsche Weine zu finden. Die Selektion ist ein klares Bekenntnis zur Regionalität, Nachhaltigkeit und nicht zuletzt eine Wertschätzung deutscher Weine. Das POTS by Dieter Müller hat sich in der kulinarischen Reihe

der Berliner Gastronomie trotz Corona einen Platz in der Spitze erkocht.

Küchenchef Christopher Kujanski hat die kurze Zeit, seit er die Verantwortung am Herd trägt, genutzt und überzeugt mit seiner Leistung. Der Mentor, 3 Sterne-Legende Dieter Müller, bedau-

ert die verlorene Zeit der letzten zwei Pandemie-Jahre, ist aber sicher, dass die Küchenkreativität und Innovationen der POTS Mannschaft eine verdiente Anerkennung und Würdigung nicht nur der Gäste erfährt.

Nach unseren Erfahrungen im POTS ist das nur gerecht.

Connaisseurs krönen das Dinner im POTS mit einem Besuch im The Curtain Club, der legendären Hotelbar. Hier serviert man internationale Cocktails, hochwertige Spirituosen und genussvolle Snacks in einer Atmosphäre, die nichts vermissen lässt. So kann man den Alltagsstress schnell vergessen. Man verliert sich in Gesprächen mit Gästen aus der ganzen Welt, aber auch mit Berlinern, die den The Curtain Club zu einem Treffpunkt für Menschen, die gerne gesellig zusammen sind, auserkoren haben. Ein Bar-Team, das perfekt auf die Wünsche der Besucher eingeht und auch schon mal mit einer individuellen Rezeptur, einen Drink für die Gäste kreiert.

Flair, Ambiente und Lust am Genuss sind das garantierte Vergnügen in den gastronomischen Betrieben des Berliner Hotels The Ritz Carlton.

Fotos: *The Ritz Carlton, Jule Frommelt, Florian Kottlewski, Gour-med*

Info:
www.ritzcarlton.com/berlin



Stylish! The Curtain Club

Hotel Luc am Gendarmenmarkt und Restaurant The Heritage

Gour-med

Seit Februar 2022 gibt es in Berlins bester Lage – am Gendarmenmarkt – das Hotel Luc. Das Haus, errichtet von der Investoren-Gruppe Autograph Collection, ist eine Reminiszenz an die preußische Kulturepoche. Die 92 modern gestylten Zimmer inklusive 17 Suiten, sind teilweise mit Balkon ausgestattet und mit Blick auf den Französischen Dom. Das quirilige Treiben auf dem Gendarmenmarkt kann von hier bestens verfolgt werden. Das im Frühjahr d. J. eröffnete Luc, ein Boutique-Hotel, ist eine Retrospektive des Kulturerbes Preußens. Die elegante, historisch wirkende Ausstattung, die Fassade, stilvoll in preußisch Blau, stellt eine Verbindung der Architektur des gegenüberstehenden Französischen Doms dar und fügt sich mutualistisch in das Ensemble der historischen Gebäude ein.



Geradlinigkeit – das Wort charakterisiert den von Innenarchitektin Oana Rosen

gewählten Stil für die Zimmer und Suiten. Die Verbindung zu dem legendären König Friedrich dem Großen wird durch die Farbe preußisch Blau hergestellt, die auch das Interieur der Räume bestimmt. Blau war seinerzeit die Farbe der preußischen Uniformen. Perfekt ergänzt wird das Ambiente mit den Fotografien des ungarischen Künstlers Andras Dobi. Die Ecksuiten und die 160 qm große Luc King Suite präsentieren den luxuriösen Anspruch des Hauses.



Immer im Blick: Die „Friedrich-Zeit“, aber modern interpretiert

Mit dem Motto: „Wir inszenieren Friedrich“ und holen mit etwas Augenzwinkern und Frivolität die Gastfreundschaft im Stil des Preußenkönigs ins Hotel, begründet das Management die Stil-Richtung. Neben den wertvollen dekorativen Vasen aus der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin (KPM) ist eine 32 Zentimeter hohe Porträtbüste Friedrich II. das Markenzeichen des LUC. Die wird auch noch heute von Hand am historischen Manu-



Gastronomischer Direktor, Küchenchef und Kunstexperte Florian Glauert

fakturstandort gefertigt. Eine Hommage an Friedrich den Großen, der Gründer und Förderer der Manufaktur war.

An der Rezeption steht eine auffällig große Vase mit Porzellan-Kartoffeln, die auf den berühmten Kartoffelbefehl des Königs Bezug nimmt. Im Jahr 1756 befahl der König, dass die Preußen angesichts



„Lucky You“ (Lachs, Sesam, Miso)

immer wiederkehrender Hungersnöte sie doch Kartoffeln anbauen sollten, wo immer es möglich wäre.

Schon die Frühstückszeit im Luc fällt positiv aus dem Rahmen. Es wird – geradezu ideal – bis 15 Uhr und nicht wie üblich als Büfett, sondern auf Etagern serviert. So verwöhnt ist der Start in den Tag ein Leichtes. Verschiedene schmackhafte Varianten stehen zur Auswahl. Die Entscheidung fällt nicht leicht, zumal schon nachmittags ofenfrischer Blechkuchen angeboten wird.

Im stilvollen Ambiente des Restaurants The Heritage werden vom Team um Küchenchef Florian Glauert Klassiker wie ein Shrimp Cocktail, Tuna Tatar oder saftige

Steaks serviert. Neugierig machen Kreationen wie „Blogger Bowl“ und „Don't call it Schnitzel“ für Vegetarier. Dazu gibt es eine exzellente Weinkarte, fast alle Weine werden auch glasweise angeboten.

In der warmen Jahreszeit sind die Außenplätze (Terrasse) parallel zur Charlottenstraße mit Blick auf die Gendarmenmarkt-Kulisse der passende Ort Berlin zu erleben.

Florian Glauert, ehemaliger Küchenchef des Duke, im leider geschlossenen Hotel Ellington, ist seit Frühjahr dieses Jahres gastronomischer Leiter der Hotelgruppe Autograph Collection im Hotel Luc am Gendarmenmarkt. (vg. Gour-med Ausgabe 11 / 12 -2018)



NY Shrimp Cocktail



„Don't call it Schnitzel“



„Salla a Manger“ (Calamaretti, Schweinebauch, Majo Verde)



Restaurant The Heritage

So wundert es nicht, dass der Kunstfreund und Kenner Florian Glauert eine neue Herausforderung am Herd angenommen hat. Der Berliner Koch ist kein unbekannter, nicht nur in Berlin genießt er den besten Ruf als Genussinnovator. Die Bezeichnung Koch beschreibt zwar seinen Beruf, ist aber nicht annähernd ausreichend, um den Menschen Florian Glauert zu beschreiben. Kulinarischer Künstler, Foodstyler, Berater, Marketing-experte und Manager mit hoher sozialer Kompetenz sind die wichtigsten Attribute, die ihn auszeichnen. Er ist vorausschauend, hat Visionen und neue Ziele im Blick.



Logenplatz am Gendarmenmarkt

Seine beruflichen Stationen waren bekannte Sterne-Restaurants weltweit. Unter anderem war er an der Entwicklung vieler Rezepturen beteiligt, die noch heute hohe Akzeptanz genießen.

Filigrane Kunstwerke zeichnen seine Gerichte aus, die nicht nur den Gaumen, auch das Auge begeistern. Ihn nur als Küchenchef zu bezeichnen trifft es nicht ganz und würde seiner facettenreichen Kreativität nicht gerecht werden.

Florian Glauert und sein ebenso leidenschaftlicher Souschef Henry Zimmermann, gebürtiger Westfale, schätzen die traditionellen (Küchen-)Richtlinien, lassen sie aber gerne auch mal außer Acht und interpretieren die Gerichte neu. „Wichtig ist, dass wir die Zutaten ihrer Bedeutung angemessen präsentieren“, erklärt Florian Glauert. Was er damit meint, spiegelt sich in den Namen der Speisen wider.

Die Vorspeise Tuna „Heritage“ (Tataki, Kürbis-Dashi, Yuzu, Trüffelcreme mit Kräutersalat) ist ein typisches Beispiel für den mutigen neuen Weg im Restaurant The Heritage. Die Menu-Karte folgt dem Wunsch vieler Gäste und dem Trend der Zeit und bietet neben klassischen Gerich-

ten eine hochwertige Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen.

Hervorzuheben ist der vegane Hauptgang „Don't call it Schnitzel“ – paniertes Weißkohl wird als Schnitzel serviert mit Preiselbeeren, Kapern, Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone. Dieses aromatische Gericht begeistert auch Nichtveganer.

In der Berliner Hotellerie und Gastronomie ist das The Heritage im Luc mit dem Küchenchef Florian Glauert und seinem Team für eine neue zukunftsweisende, an den Bedürfnissen der Umwelt, des Klimaschutzes und der Nachhaltigkeit orientierten Angebote ein gutes Signal an die Gäste und für den Städtetourismus.

Die Auswahl ist groß, Früchte für das Sorbet



Eine weitere Besonderheit des Hauses ist die bargeldlose Zahlung, auch das ist ein Zeichen nachhaltiger Wirtschaftlichkeit.

Fotos: Gour-med, Hotel LUC Autograph Collection

Info:
Hotel LUC Autograph Collection
Charlottenstr. 50
10117 Berlin
Tel: +49 30 5870 9771 0
www.marriott.com/en-us/hotels/berag-hotel-luc-autograph-collection/overview

Restaurantleiterin Bea Schulz, mit Leidenschaft für asiatische Küche



Kin Dee: Treffpunkt für Genießer authentischer Thaiküche

Gour-med

Asiatische Restaurants erfreuen sich in Deutschland großer Beliebtheit, nicht zuletzt, weil die Länder Asiens überwiegend unbeschwert erreichbar sind und man dort eine schmackhafte, aromatisch würzige Küche serviert bekommt. In Deutschland wird leider oft nur eine nicht besonders gute Kopie der Originalgerichte serviert.

Dass es auch anders, perfekter geht, zeigt das seit vier Jahren mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Thai-Restaurant Kin Dee in Berlin. Das Kin Dee in der Lützowstraße nahe dem Lützowplatz im Westteil Berlins wirkt von außen eher unscheinbar. Auffällige Werbung oder gar leuchtende Reklame weist nicht auf eines der besten Restaurants in Berlin hin. Wer einmal Gast

war, erkennt, dass diese typische Reklame auch nicht nötig ist. Umso überzeugender ist die authentische Thai-Küche von Dalad Kambhu. Die gebürtige Thailänderin versteht es genial aus regionalen – meist Brandenburger Produkten – und den klassischen Aromen ihrer Heimat-Gerichte, deren würzige Intensität im Geschmack unübertreffbar sind, zuzubereiten.



Alle Gänge werden als ...

Kin Dee, ins Deutsche übersetzt heißt nur „Gut Essen“. Diesem Anspruch wird das Küchenteam unter der Leitung von Dalad Kambhu mehr als gerecht. Die Zutatenkompositionen, pikant mit einer leichten, nicht zu stark betonten Schärfe, sind Gaumenschmeichler, wie sie nur von ei-

ner „Gewürzexpertin“ die ihre Heimatküche von Jugend an kennt, kreiert werden können.

Das Menu, eine 3 Gang-Sinfonie mit harmonischen Akkorden aus verschiedenen kleinen Gerichten, die den typischen Charakter der Thaiküche präsentieren. Der Menu-Start erfolgt mit Pla-Pah (Zander) in Salz gebeizt und als Ceviche serviert begleitet von einer Marinade aus grünem Chili, Limetten, Koriander und gehobeltem Fenchel.

Yum Makhuea Thet (Salat von Tomate): Die Tomaten kommen von Erzeugern, die auch verschiedene Chili- und Paprikasorten für das Kin Dee anbauen. Gegrillte und naturbelassene Tomaten mit einem Dressing von Thai Basilikum, grünem Chili, in Singha Bierteig, frittierten Singha Bohnen und einer von der Küchenchefin entwickelten Chili-Paste. Schalotten und Mirabellen ergänzen die Textur perfekt.



Dalad Kambhu mit einem Stern geehrt für ihre exzellente Thaiküche



... Familiengerichte serviert ...



... damit sich alle Gäste am Tisch ...

Die Empfehlung des Hauses: Bitte mit den Fingern essen.

Ming, der 3. Gang zur Einstimmung ist eine traditionelle Thai-Vorspeise, die jedes Menu krönt. Das Gericht besteht aus Limettenschnitzel, Schalotten, Chili (evtl. mariniert), Sirup aus Krachai (Finger Ingwer) und Kombucha.

Der Hauptgang, auch hier wieder drei deliziose Spezialitäten, die den Gaumen verwöhnen. Kor Muh Mang (Schweinefleisch aus Niedersachsen) mariniert, gegrillt, serviert mit Sticky Reis, Kirsch-Dip und Shiso Blättern. Das Gericht ist in Thailand ein Streetfood Klassiker. Ein weiteres

Frittiertes Fisch à la Dalad Kambhu



Thaibasilikum. Das Topic, ein Schaum aus Kokosmilch, der 12 Stunden bei kontrollierter Temperatur gekocht wurde.

Im Kin Dee sind alle Pasten und Soßen hausgemacht. Nur frische, fast ausschließlich regionale Produkte kommen zum Einsatz. Küchenchefin Dalad Kambhu lässt in ihren Gerichten die speziellen Geschmäcker ihrer Heimat Bangkok einfließen. Damit ist sie aufgewachsen und weiß, wie perfekt ihre Sterneküche schmeckt. Zu allen Gerichten wird der passende Wein gereicht, ausgewählt und empfohlen von Restaurantleiterin Bea Schulz, die ihrer Leidenschaft für die asiatische Küche zurzeit in Berlin nachgeht. Bekannt ist sie uns aus dem Restaurant Aqua auf Phuket (s. www.gour-med.de Ausgabenarchiv 2017 S. 40-41), in dem sie als Restaurantleiterin erfolgreich war.

Gericht in der Reihe des Hauptgangs ist der Pad Cha Wok. Schwertmuscheln in süß-scharfer Soße aus frischem Mangold, Krachai und grünem Thai-Pfeffer, fein abgeschmeckt und herrlich zubereitet. Als dritter und letzter Hauptgang kommt Gang Som auf einem optisch filigran angerichteten Teller. Die frittierte Makrele mit süßlich scharfer Chutney Paste, aromatisiert mit Mirabellen und Tamarinde, ist das Menu-Highlight. Dieser Gang, – übersetzt „süßes Curry“, verdeutlicht einmal mehr wie anspruchsvoll und genussorientiert die authentische Thai-Küche ist. Zu allen Gerichten wird Reis, Gemüse und Three-Way-Sauce, eine Mischung aus Fischesauce und Palmzucker, serviert.

Das Dessert war eine kreative Harmonie. Marinierte Beeren in Öl aromatisiert mit



Das Restaurant, mit fernöstlichem Flair



... an jedem Gang erfreuen können!

Das Kin Dee ist die kulinarische Instanz für ThaiGenuss auf Sterne-Niveau. Eine Restaurantempfehlung, die es zu besuchen lohnt.

Fotos: Gour-med, Maria Schiffer, Robert Rieger

Info:
Kin Dee
Lützow Str. 81
10785 Berlin
Tel.: +49 30 21 55 294
E-Mail: Reservation@kindeeberlin.de
www.kindeeberlin.com/de/

„Jens Rittmeyer war mein Sprungbrett in die Top-Gastronomie“

Susanne Plaß

Da tickten zwei Herzen im Gleichschritt, als Volker Fuhrwerk vom ‚Restaurant 1797, im Hotel ‚Ole Liese‘ als Gastkoch beim Kollegen Bernd Ratjen vom Landgasthof ‚Zur Erholung‘ in Uetersen mit am Herd stand. Der Anlass: das kommunikative Get-Together zum Start des 36. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals. Sie kannten sich vorher nicht und dennoch lief es schon in der Vorbereitung zum 4-Gänge-Regio-Menü wie aus einem Guss. Grund: beide ticken ähnlich und fokussieren das norddeutsche Umland auf ihren Speisekarten.



Savarin vom Saibling, Zucchini, Gurke, Stachelbeere

Wer ist Volker Fuhrwerk, der schon Ex-Bundeskanzlerin Dr. Angela Merkel, die gern Hühnchen ißt, und ihre Staatsgäste in Berlin bewirtete? Und was steckt hinter diesem kreativen Produkttüftler, dessen Lachen ihm seit 2015 die Herzen der NDR TV Zuschauer zufliegen lässt?

1981 in Wittenberg geboren, ließ er sich in Magdeburg zum Koch ausbilden. Prägende Stationen bei Top-Köchen wie Johann Lafer und Jens Rittmeyer folgten und weckten seinen Hunger auf die

Gourmetküche. In Berlin war er nur kurz bei Matthias Buchholz im Restaurant ‚First Floor‘, als Jens Rittmeyer ihn ins ‚Schlosshotel Grunewald‘ rief. Nach nur drei Monaten übernahm er als Maître de Cuisine die Küche vom Restaurant ‚Vivaldi‘. Dort bekochte Volker Fuhrwerk auch viele Persönlichkeiten, wie beispielsweise die amerikanische RAP-Sängerin Beyoncé.

Die Verbundenheit zur Natur und Liebe zu regionalen Produkten zog ihn und seine Frau 2013 von der Hauptstadt aufs Land, wo er sich in das Gut Panker im schleswig-holsteinische Kreis Plön schockverliebte. Anderthalb Jahre später erstrahlte der erste Michelin-Stern über seinem Restaurant ‚1797‘. Dabei ist der heute 41-Jährige seinen Prinzipien treu geblieben, nachhaltig und ressourcenschonend zu arbeiten.

Volker Fuhrwerk kann in Sachen saisonale Produkte aus dem Vollen schöpfen, denn sein Arbeitsplatz befindet sich inmitten blühender Rapsfelder, saftiger Weiden und einem 3.500 Quadratmeter großen Garten. Im Fine-Dine-Restaurant ‚1797‘ finden 20 Gäste Platz und in der ‚Ole Liese Wirtschaft‘ 60. Das hübsche Backsteingebäude mit dem dazugehörigen 23-Zimmer-Hotel ‚Ole Liese‘ liegt auf dem Ge-



Den 3.500 qm großen Panker-Garten bearbeitet seit 2022 eine Gärtnerin



Volker Fuhrwerk arbeitet ganzheitlich von der Wurzel bis zur Blüte

stüt Gut Panker, das im Familienbesitz der Landgrafen von Hessen steht. In dieser Idylle der Holsteinischen Schweiz hat der Sternekoch sein kleines Paradies gefunden. Er liebt es, Fisch, Schalen- und Krustentieren aus Nord- und Ostsee sowie aus heimischen Gewässern zu verarbeiten. Frisches Obst und Gemüse bekommt er täglich aus eigenem Anbau oder von Biobauern aus der Umgebung.

„Wichtig ist, dass wir in jeder Jahreszeit immer alles frisch auf den Tisch bringen. Lieber die Forelle aus dem Bach nebenan als einen exotischen Fisch aus Übersee, der vier Tage braucht, bis er auf Gut Panker eintrifft“, sagt Fuhrwerk über seine Philosophie, bei der er ganzheitlich denkt. „Wir verarbeiten nicht nur die Sonnenblumenkerne, sondern rösten auch deren Herz, probieren die Blätter und Wurzeln vom Gemüse und experimentieren mit grünen Stachelbeeren als Ersatz für Zitrone, um etwas Außergewöhnliches daraus zu schaffen. Ganzheitlich bedeutet für uns von der Wurzel bis zur Blüte“, so Volker Fuhrwerk, der sich zur Entspannung und Inspiration auf den Rücken seines Pferdes schwingt und zusammen mit seiner Frau Yasmin durch die herrliche Natur reitet. Mehr über Fuhrwerk gibt es in der Episode 48 vom SHGF Podcast zu hören.

Fotos: Sven Schomburg, Susanne Plaß

www.oleliese.de

Louis Hotel in München – die 5 Sterne Option direkt am Viktualienmarkt

Dr. Alexander Pohlmann

Luxushotels gibt es mehrere in München, doch wohl keines liegt so zentral in München wie das Louis Hotel am Viktualienmarkt. Doch wer ist eigentlich dieser Louis? Es soll sich um einen Weltreisenden handeln, der Wert auf liebevolle Details und hochwertige Materialien legt. Grund genug, um dem Haus einen Besuch abzustatten und es Ihnen vorzustellen. Das Louis liegt im absoluten Zentrum, der Viktualienmarkt direkt vor der Tür, der Marienplatz um die Ecke, die Peterskirche wirft fast ihren Schatten auf das Hotel und der Fischbrunnen ist nur einen Katzensprung entfernt. Drum herum gibt es unzählige typisch bayerische und internationale Restaurants, Bars und Einkaufsmöglichkeiten. Jeder wichtige Punkt in der Innenstadt ist einfach zu erreichen. Alle öffentlichen Verkehrsmittel sind direkt vor der Tür.

Münchener Viktualienmarkt



Lage, Lage, Lage...

Das Louis Hotel bietet sich durch seine Lage ideal für Touristen an, welche die Münchner Innenstadt erkunden möchten. Da das Haus mitten im Zentrum



Louis Hotel

liegt, hat es eine Anfahrtszone, aber keine eigenen Parkplätze, man kann aber seinen PKW vom Hotelpersonal in einer öffentlichen Parkgarage parken lassen. Was etwas unkomfortabel ist, aber vor, in München schnell verteilten „Knöllchen“ schützt. Das Louis wurde 2009 nach einem großen Umbau eröffnet und hat 72 stilvoll gestaltete Zimmer in 5 Kategorien mit handgefertigten Möbeln aus natürli-

chen Materialien und einem Design, das bewusst an die 50er-Jahre angelehnt ist.

Individuelle gefertigte Möbel aus heimischen Materialien

Stoffbespannte Schränke stehen wie Reisekoffer im Zimmer oder lassen sich aus den Wänden bequem herausziehen. Heimische Hölzer, Stoffe in Naturfarben und

Zimmer im 50er-Jahre Stil mit individuell gefertigten Möbeln



Naturstein aus der Region sorgen für eine wohnliche Atmosphäre und verstärken zugleich den Bezug zur Stadt München. Die Badezimmer sind in französischem Retro-Stil gehalten: Kacheln aus der Pariser Metro und Armaturen von Stella stehen heraus. Man kann das Fenster vom Bad zum Zimmer unverhüllt lassen oder mit bespannten Badefensterläden abschirmen. Das Louis ist ein Design-Hotel, das jedem Gast eher das Gefühl verleiht ins heimelige Zuhause zu kommen.

Dachterrasse mit Panoramablick

Nach dem Sightseeing bietet sich die Dachterrasse des Hauses an, um einen Panoramablick über die Altstadt zu genießen. Für das leibliche Wohl wird im Louis Grillroom mit zahlreichen Grillspeisen gesorgt. Das Frühstück wird hinge-

gen im Erdgeschoss à la carte serviert. Hier stehen dem Gast verschiedene Frühstücksoptionen zur Wahl, vom bayrischen Frühstück bis zum reinen Fisch-/Meeresfrüchtefrühstück. Zuletzt verstärkte Matthias Emmert als neuer Restaurantmanager das Team. Der 52-Jährige wurde 2005 vom ARAL-Schlemmeratlas als Somme-



Frühstücksraum im Hotel



Dachterrasse mit Altstadtblick



Das Bayrische Frühstück – eine à la carte Frühstücksoption

lier des Jahres ausgezeichnet und wird sicher gastronomisch Akzente setzen.

Wir denken, der Weltreisende Louis fühlt sich am Münchener Standort sicher wie zu Hause.

Fotos: Dr. Alexander Pohlmann,
Louis Hotel München

www.louis-hotel.com

Wunderschöne Wachau – die Seele baumeln lassen im Hotel Schloss Dürnstein

Panoramablick von der Burgruine auf das Dorf Dürnstein, links neben der Kirche erkennt man das Schloss Dürnstein



das hochwertige Frühstück, das auf einer Etagere gereicht wird, während unten die Donauschiffe vorbeifahren und man den ersten Marillensaft des Tages schlürft. Das Haus wird in zweiter Generation von Familie Thiery geführt, die das Schloss 1937 kaufte. Anfang der 70er wurden



Direkter Blick auf die Donau

Dr. Alexander Pohlmann

Niederösterreich hat mit der Wachau eine malerische Landschaft zu bieten. Als die Perle der Wachau wird oft das kleine Dorf Dürnstein bezeichnet. In Österreich kennt jeder das beschauliche Städtchen, dass international immer mehr beachtet wird. Geprägt von engen Gassen und einem mittelalterlichen Stadtbild liegt es direkt an der sagenumwobenen Donau. Viele Donauschiffe halten hier, der Donauradweg ist ein beliebtes Ziel. Die erste Adresse in Dürnstein ist zweifellos das 5 Sterne-Hotel Schloss Dürnstein. Es ist ein magisches Haus, das von 1622-1630 von Christoph Wilhelm aus dem kunstsinigen Geschlecht der Freiherren von Zelking erbaut wurde. Es liegt an einem der schönsten Flusstäler und gehört zu Dürnstein wie die Marillen oder der Grüner Veltliner in die Wachau. Überhaupt ist die Marille untrennbar mit der Wachau verbunden, im März, wenn die Ma-



Fürstliche Zimmer im Schloss Dürnstein

rille blüht und im Juli zur Marillenernte dreht sich in der Wachau alles um die Frucht.

Die Terrasse des Schloss Dürnstein ist zweifellos eine der schönsten entlang der gesamten Donau. Das Schloss, einziges 5 Sterne-Hotel der Wachau thront auf einem kleinen Felsen. Man blickt von der Terrasse auf die Donau hinab und gegenüber bilden die Weinberge ein herrliches Panorama. Hier genießt man gerne bei den ersten Sonnenstrahlen morgens

erstmal die Schlosstore für Hotelgäste geöffnet und bereits seit 1978 ist das Hotel Mitglied im angesehenen Relais & Châteaux Verbund. Überall im Haus finden sich Antiquitäten und schmücken auch die komfortablen 47 Zimmer, von denen keines dem anderen gleicht, einige mit typischen Gewölbdecken. Man

Stimmige Badezimmer mit ganz eigenem Charme



merkt die familiäre Atmosphäre bereits beim Check-in, es herrscht keine Anonymität wie bei mancher großen Hotelket-



Bei so einem Panorama startet man gerne in den Tag

Wiener Schnitzel oder Kalbsrahmgulasch auf der Karte. Die Küche von Küchenchef Emil Széchenyi ist klassisch, regional und von hoher Qualität geprägt und kommt ohne große Experimente aus. Unbedingt sollte zum Menü die durch Sommelier Thiery zusammengestellte Weinbegleitung mit den exzellenten Weinen aus der Wachau genossen werden. Klavierklänge



Ein gelungenes Dessert: Marillen-Sorbet

vom Pianisten gehören zu so einem unvergesslichen Abend im Schloss Dürnstein selbstverständlich mit dazu, und wenn die Sonne hinter den Weinbergen verschwindet, weiß man: Romantischer kann man die Wachau nicht erleben.

Fotos: Dr. Alexander Pohlmann

Info: www.schloss.at

te. In den Wintermonaten hat das Hotel geschlossen, doch 90 % der Mitarbeiter kehren Jahr für Jahr zurück, um hier zu arbeiten. Das Personal ist bestens geschult, lässt aber zu keiner Zeit die nötige Spontaneität oder Witz vermissen und gerne wird man Zeuge, wie die Rezeptionistin versucht, den kleinen Hund des Hauses wieder in das Schloss zu locken. So passt es gut ins Bild, dass auch Kinder sehr willkommene Gäste sind. Die Tochter der Chefin macht bereits in jungen Jahren erste Gehversuche im Service, was nicht überrascht, denn die beiden Geschäftsführer und Geschwister Christian Thiery und Maria Katharina Thiery-Schroll sind schließlich im Schloss aufgewachsen und haben ihren Job von der Pike auf gelernt. Neben der Erkundung des schmucken Dorfes Dürnstein bieten sich in der Gegend Radtouren entlang des Donauradweges oder Wanderungen durch die

Weinberge an. Wunderbar kann man dies mit dem Besuch eines der zahlreichen Weingüter verbinden, um den für die Wachau bekannten Grünen Veltliner oder Riesling zu verkosten. Unbedingt sollte eine Wanderung zur Burgruine Dürnstein mit auf dem Programm stehen. Oben angekommen entschädigt ein Panoramablick über Dürnstein und die Donau. Darüber hinaus bieten die kleinen Städte Krems und Stein neben ihrer berühmten Altstadt mehrere sehenswerte Museen. Zurück im Schloss lädt anschließend wahlweise der Außen- oder Innenpool zum Entspannen ein. Abends kann der Gast dann einen romantischen Sonnenuntergang bei einem sechsgängigen Überraschungsmenü auf der Terrasse des Hauses oder bei schlechtem Wetter in dem herrlichen Wintergarten mit Donaublick genießen. Neben dem Menu stehen auch österreichische Klassiker wie das

Ein Highlight ist die Terrasse des Schloss Dürnstein mit einzigartiger Aussicht



Urige Gassen und verwinkelte Häuschen prägen das Bild von Dürnstein

Ein Leuchtturm mitten in der Wachau – das Landhaus Bacher in Mautern

Mit 18,5 Punkten im Gault Millau und 99 von 100 Falstaff-Punkten unübertroffen in Niederösterreich

Dr. Alexander Pohlmann

Kaum ein Ort ist so untrennbar mit Österreichs gastronomischer Geschichte verbunden wie das Landhaus Bacher. Es ist ein Familienbetrieb mit Jahresringen und für viele dieser Ringe ist Lisl Wagner-Bacher verantwortlich - von ihren Fans wird sie liebevoll LWB genannt. Sie ist die Grande Dame der österreichischen Küche, übernahm das Landhaus von ihrem Vater und machte es zu einer der ersten Adressen des Landes und das ohne klassische Kochausbildung. Ihr Mann Klaus Wagner hatte eine Passion für gute Weine und so waren die Weinverkostungen im Haus legendär. Tochter Susanne Wagner-Dorfer hat mit ihrem Ehemann Thomas Dorfer den perfekten Schwiegersohn für ihre Eltern gefunden. Beide kannten sich aus seiner vorherigen langen Zeit im Landhaus Bacher, bevor er ins Talvo nach St. Moritz und ins Bareiss nach Baiersbrunn wechselte. 2009 wurde Dorfer vom Gault Millau zum Koch des Jahres ausgezeichnet. Seit 2010 ist er Küchenchef im Landhaus Bacher. Ehefrau Susanne leitet das Restaurant und ist Sommelière und so ist das Landhaus Bacher heute noch immer ein Familienbetrieb. Der Sohnmann der beiden absolvierte bereits sein erstes Küchenpraktikum und besucht bald die Hotelfachschule.

Es ist sicherlich ein Spagat, die Tradition von Lisl Wagner-Bacher fortzusetzen und eine eigene innovative Handschrift einzu-



Schattig, romantischer Garten im Landhaus Bacher

bringen, doch Dorfer sieht vor allem das Positive: „Das Landhaus Bacher hat eine gewisse Aura und auch eine Patina, die man auch nicht mit ganz viel Geld nachbauen kann. Es sind die Personen, die dahinter stehen. Das hat nichts damit zu tun, dass wir uns nicht verändern können“.

Beim Betreten des romantischen Gartens werden wir mit einem freundlichen Lächeln von Maitre Johanna begrüßt. „Jo-

hanna ist 41 Jahre dabei, so eine Mitarbeiterin zu bekommen ist unbezahlbar“, offenbart Dorfer. Sie trägt maßgeblich zum Erfolg bei. Unter Schatten spendenden Bäumen genießt man die Ruhe, die Tische sind stimmig eingedeckt, fügen sich gut in das Gesamtbild ein und alle Servicemitarbeiter tragen klassische Trachten. Überraschend für ein Restaurant dieser Kategorie gibt es vier Menüs zur Auswahl, neben dem Klassiker-Menu, ein Sommer-Menu, ein vegetarisches



Chef Pâtissier Manfred Löschl, Chef Dorfer und Second Manuel Hammerl

Menu und ein Landhaus-Menu. Dorfer betont, dass man schon einen vegetarischen Schwerpunkt hatte, lange bevor es in Mode kam. Wir wählen das Sommer-Menu und das vegetarische. Mit einem unter anderem auf einer Holzwurzel präsentierten Apéro starten wir in den Abend. Huhn auf koreanische Art mit Gochujang-Marinade und Wasabi-Sesam hätten wir hier nicht erwartet, sind aber äußerst positiv angetan. Begleitet von Artischocke und Salzzitrone in Kapuzinerkresse gewickelt und einer Krustentier-tartelette mit Steinpilz & Pfirsich war das ein überaus gelungener Start, die Hap-pen können überzeugen. Für die Weinbegleitung zeigt sich Chefsommelière und Oberösterreicherin Katharina Gnigler verantwortlich, die aus dem Kopenhage-ner 3-Sterne-Restaurant Geranium in die Wachau gewechselt ist. Zum Einstieg in das Menu wählt sie einen universell ein-

setzbaren Grau-/Weißburgunder vom Weingut Bründlmayer zur Begleitung.

Regional, aber bitte nicht dogmatisch

Bei den Weinen liegt ein logischer Schwerpunkt auf besonderen österreichischen Weinen, doch wie sieht es auf dem

ner eigenen Gemüsebauerin nach zuvor festgelegtem Anbauplan angebaut. Ob es Produkte gebe, bei denen die Qualität nicht so sehr entscheidend ist, wollen wir wissen. Doch Dorfer winkt ab: „In Wahrheit gehts immer um das beste Produkt“. Nicht nur die Produkte sind ihm wichtig, auch der Nachwuchs. Aktuell arbeiten 9 Lehrlinge im Haus, folgerichtig, denn Dorfer betont: „Wir können uns nicht beschweren, dass wir keine Fachkräfte kriegen, wenn wir nicht selbst ausbilden“. Da man in der Branche einen sehr guten Ruf genieße, herrsche so im Moment kein Fachkräftemangel in der Küche. Während der Corona Pandemie sei das ganze Team noch viel enger zusammengewachsen. Schnell war während des ersten Lock-downs klar, dass Nichtstun keine Option ist „dann habe ich Kärntner Nudeln gemacht, das in die WhatsApp-Gruppen meiner Kinder reingestellt und unseren Stammgästen geschickt. Das ist so gut



Maitre Johanna Stiefelbauer, Susanne Dorfer-Wagner, Chef-Sommelière Katharina Gnigler



Amuse-Bouche

Teller mit Regionalität aus? „90 % unserer Lieferanten und Produkte sind regional, regional muss nicht im Umkreis von 10 km heißen, für uns ist je nach Produkt auch Österreich regional“, erklärt Dorfer. Dennoch darf sich auch ein Kaisergranat auf der Karte finden, so in unserem Sommer-Menu in Gemüse-Salzmandel-Tapenade, während im vegetarischen Menu zeitgleich eine Bohnenvielfalt, Mauterner Feige & Jalapeno serviert wird. Herrlich leicht, knackig und man schmeckt den Sommer.

angenommen worden, dass wir ganz viel abgefüllt und auch als Take-away verkauft haben.“

Die österreichische Küche als Basis

In Dorfers Gerichten ist die österreichische Küche oft die Basis. „Wenn man das beherrscht, kann man kreativ sein und was Besonderes draus machen“, erklärt er. Österreichisch ist auch der Ramsauer Alpsaibling, der mit Verjus glasierten Gartengurken, schwarzem eingekochten Holunder, Meerrettich, einer Graved Lachs-Mayonnaise und von einer Sauerrahm-Velouté begleitet wird. Was

Thomas Dorfer setzt sich geradezu vehement und leidenschaftlich für regionale Produkte ein. Das Gemüse werde von ei-



Bohnavielfalt, Mauterner Feige & Jalapeno



Ramsauer Alpsaibling von hervorragender Qualität



Gebackener Brokkoli aus dem vegetarischen Menü

auf den ersten Blick fast schon zu simpel angerichtet aussieht, entpuppt sich so als ein auf den Punkt gegarter Saibling von bestmöglicher Qualität, der zum langsamen Essen auffordert, um die Nuancen zu erfassen.

eine Sauce Poivrade die nötige Schärfe bringt und der buttrige Arme Ritter mit junger Kokosnuss den Gang abrundet. Wir ziehen unseren Hut, Herr Dorfer spielt gekonnt mit den Aromen. Das überaus freundliche, junge Serviceteam

wird derweilen von der erfahrenen Johanna dirigiert, während auch Susanne Wagner-Dorfer den ganzen Abend über im Service zu finden ist und mit großem Detailwissen Fragen zu den Gerichten beantworten kann.



Toll ausbalanciert: Sommerbock, grüne Bohnen & Zwetschgen

Müssten wir uns für einen Lieblingsgang entscheiden, wäre dies entweder der letztgenannte mit dem Sommerbock oder die später folgende Dessert-Offenbarung von Chef-Pâtissier Manfred Löschl, der uns mit einer Pistazien-Tapenade umhaut, wie man auf gut österreichisch sagt. Diese harmoniert so aus-



Dessert-Offenbarung von Chef Pâtissier Manfred Löschl

Bei der vegetarischen Menüoption wird auf Holzkohle gegrillter Brokkoli mit marinierten Kirschen, Kohlrabi-Algenspitzenalat und gerösteter Mandel-Miso Beurre Blanc kredenzt.

Wer ein Wildgericht eher im Herbst verortet, wird zwei Gänge weiter eines besseren belehrt. Der zarte Sommerbock kommt in Begleitung eines aromatischen Reh-Cevapcici, geschmorte Zwetschgen sorgen hierbei für die nötige Fruchtigkeit, für auflockernde grüne Knackigkeit sind Bohnen verantwortlich, während



Marillenröster-Sorbet mit Marillenblüten-Joghurt und Baiser

gesprachen gut mit Kirsch-Kokos-Eis, leicht sauren Herzkirschen, weißer Opalys Schokolade und Amarena Cheese-Cake, dass man sich wünscht, dieser Teller wäre endlos. Wer sich am Ende dieses Abends fragt, ob Thomas Dorfer noch im Schatten seiner Schwiegermutter steht, muss zu viel Grünen Veltliner getrunken haben. Wir wünschen uns, dass der Guide Michelin endlich ganz Österreich besucht, damit wieder zwei Sterne den Eingang zieren.

Fotos: Dr. Alexander Pohlmann, Landhaus Bacher

www.landhaus-bacher.at

Raviolo vom Tafelspitz – Signature Dish von Thomas Dorfer

Für 6 – 8 Personen (22 Ravioli)

Teig:

- 400 g griffiges Mehl
- 200 g gekochte mehligte Kartoffeln, passiert
- Salz

Zutaten in der Küchenmaschine ca. 5 min kneten, danach vakuumieren

Füllung: (ca. 22 Ravioli, a 25g)

- 300 g gekochter Rindstafelspitz in 0,5cm Würfel
- 150 g Suppengemüse (Sellerie, Karotten, gelbe Rüben) aus der Suppe des Tafelspitz in 0,5cm Würfel geschnitten
- 100 g „Bechamel“ (20g Butter, 20g Mehl, 200ml Tafelspitzsuppe gut verkocht)
- geschnittener Liebstöckel, Salz, geriebene Muskatnuss

Spinatpüree:

- 100 g Blattspinat kurz blanchiert und grob gehackt
- 15 g Butter
- 15 g Mehl
- 250 ml kalte Milch
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle,
- 1 Prise Muskatnuss

Daraus eine dünne Bechamel bereiten und den grob gehackten Spinat einmischen

Semmelkrenschaum:

- 2 Schalotten in Scheiben geschnitten
- 50 g weißes vom Lauch
- 50 g Butter
- 150 g Weißbrot
- Noilly Prat
- etwas Safran
- 1 l Geflügelfond
- 300 ml Sahne
- ca. 80 g Meerrettich aus dem Glas je nach gewollter Schärfe

Lauch und Schalotten in Butter ohne Farbe andünsten, Weißbrot in Würfel schneiden und dazugeben, mit Noilly Prat ablöschen und einkochen, etwas Safran dazugeben und mit Geflügelfond aufgießen, um 2/3 einkochen Sahne

dazugeben und nochmals um 1/3 einkochen, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat würzen, zum Schluss den Meerrettich mit einem Stabmixer gut einmischen und aufschäumen.

Apfelsauce:

- 2 kg Granny Smith
- 2 kg RubINETTE (oder anderen fruchtigen Apfel)
- 200 g Kristallzucker
- 6 l Apfelsaft

Zucker karamellisieren, grob geschnittene Äpfel dazugeben, mit Apfelsaft ablöschen und ca. 3h simmern lassen, durch ein Passiertuch abgießen und nochmals um die Hälfte einkochen.

Cidregelee:

- 0,7 l Apfel-Cidre zu Sirup eingekocht,
- 0,5 l Apfelsauce
- 5 g Agar Agar

Alles kurz verkochen und ca. 1 cm hoch eingießen, nach dem Erkalten in Würfel schneiden



Zum Anrichten:

Daikonkresse
kleine Weißbrotschnecken in Butter
goldbraun, knusprig gebacken.



Istrien / Kroatien

Green Investments in Genuss

Die eigene Olivenplantage – ein Lebenstraum

Hochwertige nachhaltige Anlagen in Agrarprodukte für erlesene Feinkost

Olivenöl aus Istrien erzielt bei Fachmessen weltweit die meisten Auszeichnungen. Die Gegenden im Süden Istriens um Porec, Rovinj, Bale, Vodnjan und Pula sind bekannt für erstklassige Qualitäten. Hier wird das – von Experten und Sterneköchen bestätigte – beste Olivenöl der Welt produziert: Top-Hersteller wie Chiavalon, Brist, Grubic und einige andere erzielen Höchstpreise von EUR 40.- / Liter und mehr.

Exportiert wird sehr wenig, ganz einfach, weil viel zu wenig Produktionsflächen, sprich Olivenplantagen bestehen. Verkauft wird in der Regel an die heimische Gastronomie, aber auch an Touristen. GREEN INVESTMENTS in kroatische Olivenplantagen sind eine sichere Kapitalanlage für Investoren, die mit EU-Förderungen für die Landwirtschaft stark gefördert wird.

Das sind Investitionen für Generationen, Olivenbäume werden mehrere Hundert Jahre alt. Das Produkt ist zeitlos, ausgezeichnete Qualitäten gefragter denn je. IC-REAL hilft bei der Umsetzung dieser Projekte in Istrien! Kaufen kann man Olivenplantagen schon ab 2.000 m².

Der Wohlstand der Halbinsel Istrien in Kroatien basiert auf dem Olivenanbau, einer Tradition, die seit mehr als zweitausend Jahren gepflegt wird. Hier sind Olivenplantagen ein hohes Gut. Die Olivenöle Istriens sind aufgrund der Lage und des Klimas aromatisch würzig und von kräftiger gelber bis sattgrüner Farbe. Olivenöl-Produzenten aus Istrien werden bei internationalen Messen vielfach mit hohen Auszeichnungen, Ehrungen und besten Qualitätsbewertungen ausgezeichnet. Was letztlich im Verkaufspreis erkennbar ist.



Kroatiens fruchtbarer Boden garantiert hochwertiges Olivenöl

Produktion von Olivenöl

Das Jahr beginnt mit dem Schnitt der Bäume im Winter/Frühjahr, von Februar bis Anfang April. Die Olivenbäume müssen nicht jährlich geschnitten werden, es genügt alle 2-3 Jahre. Die regelmäßige Bewässerung ist nur für junge Bäume bis ca. 5 Jahre notwendig, um das Wurzel-

wachstum zu festigen, später nicht mehr. Während des Frühjahrs/Sommers kann gedüngt werden, ebenso das Gras in der Plantage gemäht werden – auch hier muss beides nicht sein. Es obliegt jedem Eigentümer, wie er die Plantage pflegt.

Im September beginnt dann die Ernte, die bis in den Dezember dauert. Dies



Mediterranes Klima ist die Grundlage für einen erfolgreichen Olivenanbau

Suzana Đurica empfiehlt: Baguette und kroatisches Olivenöl, einfach köstlich



können geschulte Arbeiter, die mit eigenen Erntegeräten ausgestattet sind, machen. Nach der Ernte werden die Oliven

zur Ölmühle gebracht, wo sie unverzüglich verarbeitet und gepresst werden.

Der Ertrag liegt zwischen 25 und 35 kg Oliven für einen Baum ab 12 Jahren. Die jungen Bäume fangen bereits mit 4 Jahren an zu tragen. Das steigert sich nachfolgend jährlich. Da Olivenbäume sehr alt werden und auch mit mehreren Hundert Jahren noch Früchte tragen, ist der Kauf einer Olivenplantage eine Investition für Generationen! Das daraus gewonnene

Olivenöl liegt im Schnitt bei 15-20%. Letztlich hängt dies von der Sorte ab – es gibt Arten, da liegt der Ölertrag unter 10% – dafür ist aber dieses Öl wesentlich wertvoller und erzielt einen höheren Preis.

Ähnlich verhält es sich mit der Ernte – auch hier muss eine gesunde Mischung für Qualität und Quantität gefunden werden, – obliegt die Philosophie jedem Hersteller.



Jahrtausend alte Olivenbäume, die immer noch Früchte tragen

Die unfiltrierte Erstpressung wird in ein größeres Gefäß gefüllt und ca. 3-4 Wochen gelagert. In dieser Zeit setzen sich Sedimente am Boden ab, die dann herausgefiltert werden. Anschließend kann das Olivenöl in Flaschen abgefüllt und verpackt werden. Die ideale Lagertemperatur beträgt 14-18 Grad, vorzugsweise in einem dunklen Raum. De facto bringt ein Olivenbaum im Durchschnitt einen Ertrag von 5-6 Liter Olivenöl im Jahr!

Wichtig noch zu erwähnen: Olivenbäume werden sehr alt, der Kauf einer Olivenplantage ist somit eine Investition für Generationen! Und – Grund und Boden generell sind in Istrien eine sichere Wertanlage, denn seit über 20 Jahren steigen die Preise jährlich! Kaufen kann man Olivenplantagen schon ab 2.000 m². Nach oben sind keine Grenzen gesetzt – auch bis 100.000 m² und mit eigenem Herrschaftssitz in der Olivenplantage mit Blick aufs Meer!

In Pula gibt es ein eigenes Olivenöl-Museum. Hier wird die Geschichte der Oliven

Peter Pollak: Käse, Schinken, Baguette mit kroatischem Olivenöl, eine guter Genuss-Tipp



seit der Römerzeit gezeigt, die eigentliche Produktion hat sich in den Jahrtausenden nicht wesentlich verändert.

Suzana Đurica von IC-REAL – in Pula geboren: "Für uns in Istrien sind Olivenplantagen Teil unseres Lebens, sie prägen die Landschaft gerade im Süden der Halbinsel seit Jahrhunderten. Es wurde aber in den letzten 20 Jahren viel unternommen, dass das Olivenöl hier zum einzigartigen Topprodukt wurde".

Dazu sagt Peter Pollak „So ein kostbares Gut selber zu besitzen, ist wahrlich die Erfüllung eines Lebenstraums von vielen Leuten. Und es ist erstaunlich, welche hohen Qualitäten die Olivenbäume Istriens hervorbringen. Ein Grund dafür ist das besondere Klima und hat Istrien zur führenden Olivenöl-Nation werden lassen.

Fotocredit: IC-REAL

**Kontaktdaten von IC-REAL
in Pula in Istrien:
E-Mail: info@ic-real.eu
Web: www.ic-real.eu**

**Herr Peter Pollak & Frau Suzana Đurica
Tel/Whatsapp für Deutschland,
Österreich, Schweiz:
Herr Peter Pollak +385-91-6009857**

**Tel/Whatsapp für Kroatien:
Frau Suzana Đurica +385-91-6391010
und
Rechtsanwaltskanzlei Mag. Tanja Cukon
www.cukon.eu
www.anwalt.de/tanja-cukon**

Wichtige Hinweise zur Kapitalanlage und den Förderzuschüssen durch die EU

Um höchstmögliche Zuschüsse zu erhalten, ist ein biologischer Betrieb der Plantage notwendig. Die aktuellen Kostenzuschüsse berechnen sich nach Bonuspunkten und je nach Unternehmensaktivitäten. Diese betragen dann im Jahr für die Kultivierung des Landes bis über EUR 1.000.- pro Hektar.

Für Investitionen wie in Maschinen, Betriebsanlagen – ja auch die weitere Kultivierung von Grünflächen mit neuen Plantagen – gibt es Förderungen zwischen 50 % und 100 % – also im Schnitt 70 %. Das Unternehmen muss nicht nur den Olivenanbau betreiben, – in den letzten Jahren boomt in Istrien auch der Anbau von Lavendel, diverser anderer Kräuter bis hin zu Nüssen, Obst (Feige, Kirschen ...), Gemüse.

Fakt ist aber, – die Förderungen werden immer im Nachhinein ausbezahlt, also die Finanzierung dafür muss von eigener Seite sichergestellt sein. Aber man kann mit den Förderungen sehr wohl für einige Jahre den schrittweisen strategischen Aufbau des eigenen Unternehmens planen und umsetzen.

Für die Kaufabwicklung von Immobilien wie auch Olivenplantagen in Istrien empfehlen wir ausschließlich unsere Partner-Anwaltskanzlei Mag. Tanja Cukon in Wien und Pula. Diese Kanzlei wickelt den Kauf nicht nur nach deutsch-österreichischen Gepflogenheiten ab, sondern kann auch mit Treuhandkonto besichert durch die österreichische Rechtsanwaltskammer aufwarten.

Naturerlebnisse für attraktive Auszeiten Die Romantische Straße im herbstlichen Glanz



Herbstwandern im Allgäu auf Kneipps Spuren

Die Laubwälder verfärben sich, die Sonne lässt die roten, braunen und gelben Farbtöne erstrahlen, die klare Luft duftet nach Pilzen und erstem Adventsgebäck: der Herbst hat Einzug gehalten an der Romantischen Straße. Es dauert nicht mehr lange und der Lichterglanz in den Städten und Orten entlang Deutschlands bekanntester und beliebtester Qualitätsferienstraße zieht die Besucher mit Lebkuchen- und Glühweinduft an.

Schon Johann Wolfgang von Goethe wusste es: In Würzburg wächst ausgezeichnete Wein. „Kein anderer Wein will mir schmecken, und ich bin verdrüßlich, wenn mir mein gewohnter Lieblingstrank abgeht“, schrieb er im Jahre 1806. Auf acht Wandertouren kann man in der Natur rund um Würzburg unterwegs sein und Neues entdecken, so zum Beispiel den Stein-Wein-Pfad, ein Weinwander-

weg durch die berühmte Weinlage Würzburger Steinberg.
www.wuerzburg.de

Auf sechs Wegen kann man auch im Herbst die pittoreske Altstadt in Rothenburg ob der Tauber erkunden. Die 42 Tore und Türme in Rothenburgs Altstadt bieten dabei unerschöpfliche Geschichten und Fotomotive. Einige der besten Ansichten werden auf dem Rothenburger Turmweg für Besucher/innen erklärt. Er führt auf historischen Pfaden um die Altstadtmauer und in großen Teilen sogar entlang der Wehrgänge. Und für jene, die sich nicht vom Smartphone trennen wollen, gibt es auch eine multimediale Variante zur Exkursion auf dem Turmweg:
www.rothenburg-tourismus.de

Aktiv sein an der Romantischen Straße bedeutet vor allem auch, verschiedene Etappen des Weitwanderwegs zu erkun-

den. Der Weitwanderweg Romantische Straße verbindet, parallel zur gleichnamigen Ferienstraße, romantische Orte und Landschaften zwischen Main und Alpen. Auf dem Weg von Würzburg bis an die Donau begleiten Weinberge, Wälder und Streuobstwiesen die abwechslungsreichen Wanderungen. Idyllische Landschaften wie das Maintal, das Taubertal, die Frankenhöhe und die Schwäbische Alb wechseln sich ab mit romantischen Städten wie Weikersheim, Rothenburg ob der Tauber, Dinkelsbühl oder Nördlingen im Ries. Von Donauwörth führt der Weg dann beständig nach Süden, bis in Füssen die Alpen erreicht werden.

www.romantischestrasse.de/radeln-wandern-golfen

Endlich wieder friedlich schlummern: das kann das Motto sein für einen herbstlichen Besuch in Füssen im Allgäu. mit ihren fünf Säulen. Neben schlauffördernden Wasser-Anwendungen kommen dabei individuell abgestimmte Bewegungseinheiten zum Einsatz. Außerdem stehen Ernährungsberater sowie Kräuterexperten mit Rat und Tat zur Seite.

www.fuessen.de



Rothenburg ob der Tauber – Weißer Turm

Fotos: Romantische Straße, PRB

Weitere Informationen:
www.romantischestrasse-reiseblog.de
www.romantischestrasse.de

Detmold

locker | mutig | kreativ

Seit 2021 mit einem Michelin Stern ausgezeichnet, zündet **Jan Diekjobst** ein kulinarisches Feuerwerk im Detmolder Hof



Jan Diekjobst, seit 2021 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet

Dr. Alexander Pohlmann

Die Region Ostwestfalen-Lippe steht für Bodenständigkeit, ist aber ebenso offen für Innovation. Ostwestfalen sind geradeaus, nüchtern und heimat-treu. Sicher kein einfaches Pflaster für jemanden, der in der obersten kulinarischen Liga bei Thomas Martin in Hamburg, Dieter Koschina in Portugal, Christian Bau in Perl-Nennig und Kevin Fehling in Hamburg gekocht hat, sollte man meinen. 2019 übernahm Jan Diekjobst als Betreiber seinen alten Ausbildungsbetrieb, den Detmolder Hof inmitten von Detmolds schöner Altstadt. Doch Jan Diekjobst kann sich über mangelnden Erfolg nicht beklagen, sein Restaurant „Jans Restaurant“ ist gut besucht und auch in Detmold fühlt er sich wohl: „Wir haben in Detmold un-

gläublich viele Menschen, die Lust auf gute Qualität haben“, so Diekjobst. Der Detmolder Hof liegt direkt in der Fußgängerzone, von außen würde man hier kein Sternerestaurant verorten, sondern ein gutbürgerliches Gasthaus. Auf Tischdecken im Außenbereich wird bewusst verzichtet, man möchte die Eintrittsbarriere möglichst niedrig halten.

„Tradition trifft auf Moderne“

Der Detmolder Hof in einem Satz? „Tradition trifft auf moderne, saisonale, regionale Küche“, das war leicht für Diekjobst.

Die Geschichte des Detmolder Hofes geht bis in das Jahr 1560 zurück, heute steht der Fachwerkbau unter Denkmalschutz. Der Detmolder Hof ist nicht nur ein Restaurant, sondern auch ein Hotel mit ge-

schmackvollen Zimmern. Betritt man den Gastraum des Restaurants, fällt der Blick unweigerlich in die halb offene Küche. Durch einen kleinen Durchbruch kann der Gast so dem Geschehen in der Küche zuschauen und Jan Diekjobst direkt an der Anrichte beobachten. Das Restaurant hat eine historische Holzdecke, es gibt eine große Bar und eine Bestuhlung mit modernem Bistro-Charakter. Hier wird Wert darauf gelegt, dass es nicht steif zugeht. Das verhindert sicher auch Restaurantleiter Stefano Lidonnici. Der gebürtige Italiener versprüht Gastfreundschaft, hat immer einen lockeren Spruch auf den Lippen und leitet das Serviceteam mit seiner Erfahrung gekonnt an. Zudem ist er als Sommelier für die Weinauswahl im



Der Detmolder Hof direkt in der Altstadt gelegen

Detmolder Hof verantwortlich. Der Gast kann zwischen einem 4- oder 6-gängigen Menü wählen oder aber à la carte speisen. Eine Weinpaarung wird ebenfalls angeboten.

Lust auf ein Wiener Schnitzel?

Jan Diekjobst ist wichtig, dass der Gast nicht zum Menü gedrängt wird „es ist auch ok, wenn man nach einem stressigen Tag ein Wiener Schnitzel isst. Ein



Üppiges Amuse Bouche

geiles Wiener Schnitzel ist ein geiles Wiener Schnitzel, da muss man nicht lange drüber diskutieren.“ Wir bekommen ein üppiges Amuse-Bouche serviert: Curry-Falafel, Hörnchen mit Rindertatar, Karotteningsüppchen, Aal-Häppchen, Schweizer Brot und Butter. Hiernach ist Vorfreude auf die kommenden Gänge geweckt. Das Menü wechselt teils täglich und besteht immer aus Gerichten, die man auch à la carte bestellen kann. Positiv fallen uns die Preise für das Menü auf: „Wir sind nicht der Betrieb, der sagt, nur weil wir einen Stern haben, nehmen wir jetzt für jedes Gericht 20€ mehr“, erklärt Diekjobst.

Detmold ist nicht Düsseldorf

„Wir sind in Detmold, wir sind nicht in Düsseldorf, wir können nicht für einen Hauptgang mehr als 40€ nehmen, weil sich dann der Gast überlegt, ob er eine Vorspeise isst oder nicht“, so Diekjobst weiter.

Der erste Gang kommt selbstbewusst daher: „Variation von der Salatgurke, das ist echt mutig“, merkt auch ein Gast am Nebentisch seinem Gegenüber an, als er gerade seine Vorspeise auswählt. Doch warum sollte der Mut nicht belohnt werden? Der erste Gang kommt mit einer unfassbaren Frische, den Mittelpunkt bildet ein Gurkensorbet, die Aromen der allgegenwärtigen Gurke werden von einer Schafskäsecreme, Apfelaromen und pikanten



Tatar vom Hummer mit Gemüse, Passionsfrucht und geister Beurre Blanc

Oliven ergänzt, der Gurken-Chip sorgt für Crunch, es gefällt uns ausgezeichnet.

Frisch geht es weiter, mit einem Tatar vom Hummer, knackigem Gemüse, Passionsfrucht und einer geeisten Beurre blanc, so fein, so elegant, eine gaumenschmeichelnde Köstlichkeit. Dass Jans Restaurant 2021 erstmals mit einem Stern ausge-



Eine halboffene Küche lädt zum Zuschauen ein

zeichnet wurde, kam aus heiterem Himmel: „Der Stern kam superüberraschend, wir waren ja mitten in der Pandemie.“

4 Sterne-Hotel mit 13 stilvollen Zimmern und Genießer-Arrangements

Neben vielen Stammgästen kommen nun Gäste aus ganz Deutschland. Praktisch, dass der Detmolder Hof gleichzei-

tig ein 4 Sterne-Hotel ist, das immer wieder aufwendig renoviert wurde. Auf das Hotel angesprochen, gesteht Diekjobst: „Manchmal wünsche ich mir 30 Hotelzimmer, manchmal verfluche ich die 13, die ich habe“. Man bietet verschiedene genussvolle Arrangements an, die Übernachtungen und Kulinarik mit Ausflugs-tipps für die Region verbinden.

Die Zimmer wurden von der bekannten Berliner Designerin Anna Maria Jagdfeld, die u. a. im Adlon Hotel ihre Handschrift hinterließ, 2008 umgestaltet und bestechen durch Gemütlichkeit, blumige Tapeten und Komfort. Hier fühlt man sich wohl, merkt gleichzeitig im positiven Sinne, dass man in einem historischen Gebäude zu Gast ist.

Weiter geht es im Menü mit gefüllten Gnocchi, gebeiztem und geräuchertem



Hervorragender Steinbutt mit Blumenkohl, Morchel und Vin Jaune



Gnocchi, Spinat, Eigelb, Trüffel



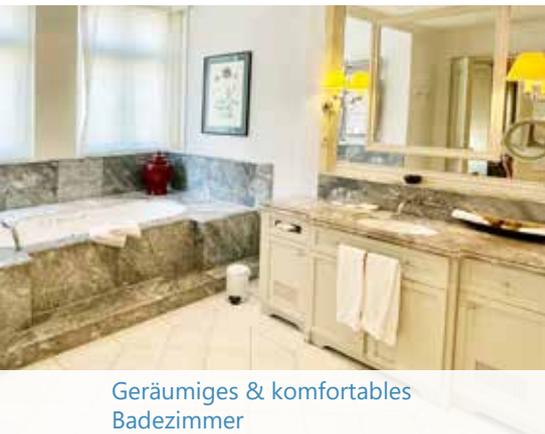
Rehrücken von seiner besten Seite, eine von Diekjobst Spezialitäten

cken und wir wurden nicht enttäuscht. Unter einer Kräuterkruste schlummert ein rosa gegarter Rehrücken, sehr zart und von hervorragender Qualität. Der Teller ist ein kleines Kunstwerk. „Wir haben nach wie vor Klassiker auf der Karte, versuchen es aber modern anzurichten, auf schönem Geschirr und ein bisschen Schnickschnack“, berichtet Diekjobst. Das Porzellan setzt das Gericht in der Tat perfekt in Szene und die umgebenden Komponenten sind nicht nur fürs Auge, sondern umspielen sehr stimmig Süße, Schärfe und Würze. Schön ist auch, wie Amaranth den Brokkoli verziert. Farbenfroh bleibt es beim Dessert, eine Komposition aus Käsekuchen und gefärbten Baiser-Scheiben, unter denen sich ein Blaubeersorbet verbirgt, ein kreativer, gelungener Abschluss. Gut gesättigt geht es mit dem Fahrstuhl fast direkt ins Bett. Offen gesagt, hätten wir nicht erwartet, dass Jan Diekjobst mit seinem Team kulinarisch in Detmolds Altstadt so ein Feuerwerk zündet und das zu fairen Preisen. Eine Bereicherung für die ganze Region.

PS: Falls Sie sich noch fragen, was der Gast am Nebentisch, der über der Gurken-Vorspeise sinnierte, als Hauptgericht bestellte: natürlich ein Wiener Schnitzel, denn „ein perfektes Wiener Schnitzel geht immer gut“ waren seine Worte.

Fotos: Dr. Alexander Pohlmann

www.hotel-detmolderhof.de



Geräumiges & komfortables Badezimmer

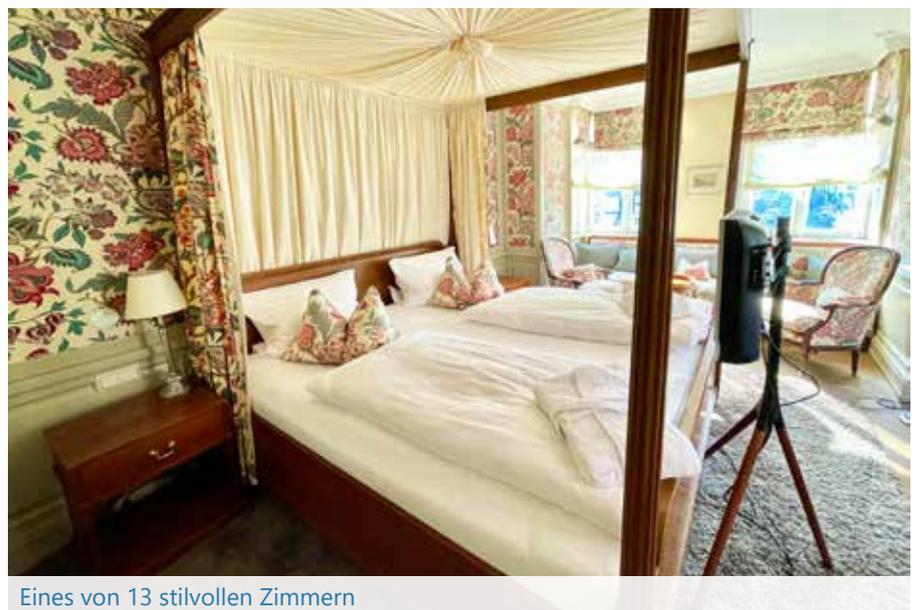


Knalliges Dessert mit Käsekuchen, Baiser und Blaubeer-Sorbet

Eigelb, Spinat und italienischem Trüffel, ein Wohlfühl-Gericht, was leicht zu mächtig werden kann, aber nicht ist.

Als weiterer Fischgang wird ein perfekt gegarter Steinbutt serviert, dessen Tranche auf knackigem Gemüse wie Blumenkohl und Morchel thront, mit einer knusprigen Pankokruste versehen wurde und am Tisch mit einer vorzüglichen Sauce Vin Jaune angegossen wird. Dieser Fisch wird uns in Erinnerung bleiben, wir würden am liebsten direkt nachbestellen.

Als uns ein Rioja von Baron de Ley serviert wird, haben wir berechnete Hoffnung, dass als nächstes Wild aufgetischt wird. Diekjobst ist bekannt für seinen Rehrü-



Eines von 13 stilvollen Zimmern

Variation der Salatgurke von Jan Diekjobst

4 Personen

Schafskäsecreme

200 g Schafskäse
100 g Milch
Saft und Zeste von einer
Zitrone Pfeffer

Alle Zutaten zusammen in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Wenn der Käse flüssig ist, die Masse mit einem Stabmixer glatt mixen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Apfel

1 Granny Smith Apfel
100 ml Apfelsaft
50 ml Apfelessig
1 Prise Zucker
Salz Pfeffer

Als erstes den Apfelsaft, Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und aufkochen, danach abkühlen lassen. Den Apfel in dünne Scheiben schneiden, mit dem Sud marinieren und 2h kalt stellen.

Geweckte Gurken

1 Salatgurke
200 ml Wasser
100 ml heller Balsamico
30 g Zucker
1 Prise Salz
2 Wacholderbeeren
1 Sternanis
1 Lorbeerblatt

Alle Zutaten außer der Gurke in einen Topf geben und einmal aufkochen, wenn der Sud gekocht hat, den Herd auf kleine Stufe stellen und den Sud ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Gurke halbieren und mit einem Hobel oder einem Sparschäler in Scheiben hobeln, wichtig: nur das Fleisch, das Kerngehäuse zur Seite legen. Wenn die Gurke in Scheiben gehobelt ist, in ein Weckglas legen, den Sud nochmal zum Kochen bringen. Wenn der Sud kocht in das Weckglas mit den Gurken gießen. 1-2 Tage ziehen lassen, danach kann man die Gurken verwenden.



Gurken Sud

1 Gurken Kerngehäuse
Saft von einer Zitrone
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
Pfeffer

Das Kerngehäuse mit einem Stabmixer mixen. Das Püree durch ein Sieb geben und den Saft auffangen. Den Saft mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Crash-Eis (statt Sorbet)

900 g Gurkensalat
100 g Zitrone
1 EL Glukose
0,75 Tube Wasabi

Die Masse zusammen rühren und aufkochen. Danach auf einem Blech verteilen und in den Froster. Wenn die Masse gefroren ist, diese mit einer Gabel abkratzen. Cracker

Brotabschnitte aufkochen. Danach 15min ziehen lassen. Durchpassieren und mixen. Die Masse ausstreichen und trocknen lassen. Wenn die Masse getrocknet ist, frittieren & mit Küchenpapier abfetten.

Zum Anrichten

Schafskäsecreme nach ganz unten. Dann wird gedreht & Punkte gesetzt. Der Sud wird ganz zum Schluss angegossen. Mit Oliven in Ringe geschnitten, gezupftem Dill, Olivenöl und Zitronenzesten dekorieren.



Die mit über 900.000 Einwohnern bevölkerungsreichste Stadt des Königreichs liegt in Nordholland am kanalisiertem Fluss Amstel, dem sie ihren Namen verdankt. Über das weit verzweigte Flusssystem führen über 1300 Brücken, die abends malerisch illuminiert werden und begehrte Fotomotive darstellen. Schilder warnen davor, von den Brücken zu spucken oder in die Flüsse zu urinieren – eigentlich selbstverständlich –, was mit hohen Strafen belegt wird. Täglich werden die Grachten durch Wasser aus dem IJsselmeer gereinigt. Eine der schönsten ist die Prinsengracht flankiert von gut erhal-

Amsterdam besitzt 1.281 Brücken



tenen antiken und modernen Hausbooten. Mit dieser romantischen Lebensweise sind die Niederländer uns Deutschen weit voraus. Hier lernen die Kinder erst schwimmen, dann das Fahrradfahren und Motorboote steuern.

Lebensfreude tanken beim Grachtencruisen in Amsterdam

Susanne Plaß

Hand aufs Herz, wann haben Sie sich in diesem Jahr mal so richtig treiben lassen? Die Niederländer scheinen wahre Lebenskünstler in diesem Bereich zu sein, denn sie tun das täglich und mit Hingabe in ihrer charmanten Hauptstadt. Kaum strahlt die Sonne vom Himmel, treffen sich die Menschen – ob jung oder älter – an und auf den Grachten oder den vielen Stadtparks zum Grillen und Chillen, radeln auf dem gut ausgebauten Radwegenetz, schlendern über Käse- und Trödelmärkte und genießen die Köstlichkeiten in den vielen Cafés und Restaurants. Radfahren gehört zur Stadtkultur, überall gibt es Bikes für kleines Geld zu leihen. Man ist viel schneller und aktiver unterwegs als mit dem Auto. Hier findet das pure Leben auf der Straße entlang der hübschen Grachtenhäuser statt. Um dieses einzigartige Stadtbild der Nachwelt zu erhalten, stehen bereits über 8000 Gebäude unter Denkmalschutz. Dass einige recht schief stehen und sich am Nachbargebäude anzulehnen scheinen, hat wohl

mit den rund fünf Millionen Holzpfehlern zu tun, auf die Amsterdam gebaut wurde.



Früher wurden Amsterdams Häuser wegen des sumpfigen Untergrundes auf Holzpfehlern gebaut. Einige scheinen zu verrotten, was die Schiefelage dokumentiert



Seit 1862 gibt es ‚drijvende bloemenmarkt‘, den schwimmenden Blumenmarkt in der Singelgracht



NEMO vom Architekt Renzo Piano entworfen, 1997 als Science Center in Amsterdam auf den Fundamenten des IJtunnels erbaut

Amsterdam bietet so viel Freizeitaktivitäten und entspannte Vibes! Von Hamburg sind es 5 und von Berlin 6,30 Stunden mit der Bahn in diese lebhaft und lebenswerte Metropole. Mit dem Flieger geht es zwar schneller, wenn er denn fliegt, aber dank der massiven Probleme beim Einchecken hier wie dort ist eine Bahnfahrt entspannter und das Gepäck kommt immer mit!

Zur Übernachtung bietet sich das ‚Casa Amsterdam‘ mit gemütlicher Rooftop-Bar vis a vis dem Bahnhof Amstel an. Das innovative Konzept entstand in den 1950er Jahren aus der Idee von vier Studenten. Während im Sommer Gäste aus aller Welt im farbenfrohen ‚Casa Amsterdam‘ einchecken, ist es für den Rest des Jahres das Zuhause von Studenten. Kultur ist in Amsterdam allgegenwärtig, wie z. B. der Museumplein mit dem Rijksmuseum, dem Van Gogh Museum sowie der modernen Kunst im Stedelijk



Hotel Casa Amsterdam nahe dem Amstel Bahnhof ist umweltfreundlich, bietet innovative Wohnkonzepte für Hotelgäste wie Studenten und eine Rooftopbar

Museum. Nach dem Kunstgenuss lernen sich die Menschen auf der großen Wiese beim Picknick und Austausch des Erlebten besser kennen.



Vincent van Gogh (1853 – 1890)

Auch kulinarisch bietet die Stadt reichlich Abwechslung: Für Gourmets servieren allein acht Restaurants auf Sterne-Level, davon vier mit zwei Sternen prämiert. Dazu gehört das ‚Restaurant De Kas‘ von Wim de Beer und Jos Timmer. Sie arbeiten nach dem Prinzip ‚plant to plate‘ und bauen rund 300 Obst- und Gemüsesorten sowie Kräuter im eigenen Gewächshaus im Frankendael Park an. Wermutstropfen: Die Wartezeit für einen Termin zum Lunch oder Dinner beträgt drei Monate! Spannend ist das Konzept ‚Foodhallen Amsterdam‘: Im Entree lädt die Bar mit Musik vom DJ zum Relaxen und Klönen ein. Wer hungrig ist, und das wird man bei den herrlichen Düften un-



Sweets Hotels betreiben 28 Brückenhäuser als Gästezimmer

terschiedlichster Gewürze und Speisen unweigerlich, der schlendert von Stand zu Stand und probiert sich durch die Küchen dieser Welt. Auf zur Stippvisite!

Fotos: Susanne Plaß

www.hotelcasa.nl/de/

Kapitän auf Zeit – eine Hausboot-Woche auf der Theiß in Ungarn



Estivale sixto von Nicols

Revier erfolgt sehr gründlich, es werden mit der Flusskarte interessante Orte und Anlegemöglichkeiten samt Gaststätten-Tipps besprochen. Schließlich wird zu einer „Schnupper-Runde“ unter Aufsicht des Basisleiters ausgelaufen. Dieser verwissert sich auch, dass jedes Crew-Mitglied den richtigen Knoten beim Festmachen der Leinen beim Anlegen an einem Steg beherrscht. Endlich ist alles geschafft, die Tour kann beginnen! Übrigens: Hausbootfahrer benötigen keinen Boots-Führerschein.

Für die Crew heißt es „Leinen los“, die Leinen lösen und mit den Enterhaken vom Steg abstoßen. Der Kapitän schiebt den Gashebel ein Stück vor und lenkt sanft mit dem Steuerrad, das ist die ganze Kunst des Hausbootfahrens. Die erste Strecke führt den Bodrog flussaufwärts, die Strömung ist kaum merkbar. Auf den Polstern des Vordecks hat es sich die Crew bequem gemacht und genießt die vorbeiziehende Landschaft. Der Kapitän sitzt oben am Steuerstand und behält die

Manfred Ruthner

Mit rund 1.000 km ist die Theiß der längste Nebenfluss der Donau. Ein Drittel des weitgehend naturbelassenen Flusses kann man mit einem Hausboot bereisen und dabei die ungarische Tiefebene, die Puszta queren.

Ausgangspunkt ist Tokaj, bekannt für seine Weine, die hier seit Jahrhunderten gekeltert werden und internationale Beachtung gefunden haben. Auf den vulkanischen Böden rund um die Stadt gedeihen vor allem Furmint und Muskateller. Aber die Freude auf ein gutes Glas Wein muss warten. Für Kapitäne auf Zeit steht das Briefing an. Die Einführung in das



Nicols-Basis in Kisköre

Übersicht über die Strecke. Mit rund 10 Stundenkilometern geht es gemächlich in der Flussmitte dahin. Am Ufer blühen gelbe und weiße Seerosen, dichtes Buschwerk und hohe Bäume säumen den Flusslauf. Ein Eisvogel fliegt aus dem Geäst und begleitet eine kurze Strecke das Hausboot. Recht bald wird klar, in welcher wunderbaren Naturlandschaft man unterwegs ist. Ein Reiher verharrt regungslos im Dickicht, hebt kurz vor dem Boot ab, fliegt mit seinen mächtigen Schwingen ein Stück voraus und landet auf einem Baum. Keine weiteren Schiffe oder Hausboote sind unterwegs, nur einzelne



Vogelparadies am Theiß-See



Radausflug zu Tokajer Weinkellern



Schätze im Derezsla Weingut

Fischer mit ihren schmalen Booten. Idylle pur.

Nach 6 Kilometern ist das Tagesziel erreicht, ein privater Anlegesteg des Derezsla Weinguts. Jetzt werden die ausgezeichneten Weine des Tokaj-Gebietes bei einer Führung durch den zweitgrößten Weinkeller der Region verkostet, dessen Ursprünge auf das 14. Jhd. zurückgehen. Dabei erfährt man Interessantes über die typischen Rebsorten der Region wie dem Furmint. Im Bistro des Weinguts lässt sich der Tag mit regionalen Köstlichkeiten wunderbar ausklingen, auf der Terrasse mit Blick auf das Hausboot, dem schwimmenden Zuhause für die kommende Woche.

Früh am Morgen wird man vom Geklapper der Jungstörche geweckt, die hoch



Derezsla Weingut

oben in ihren Nestern auf Dächern der nahen Häuser ungeduldig auf Futter warten. Zeit für das erste Frühstück an Deck. Echtes Teamwork auch beim Vorbereiten in der gut ausgestatteten Küche. Dann heißt es wieder Leinen los, jedes Crewmitglied beherrscht seine Handgriffe inzwischen perfekt. Anlegestellen



Sárospatak: Direkt am Ufer liegt die Burg Rákóczi



Frühstück am Achterdeck

finden sich alle paar Kilometer eigens für die Hausboote reserviert und meist mit Strom und Wasseranschluss ausgestattet. Ein wunderbarer Liegeplatz bietet sich in Sárospatak an, 35 km von der Basis in Tokaj entfernt. Direkt am Ufer liegt die

Burg Rákóczi, sie besteht aus einem mächtigen, im Stil der Renaissance umgestalteten Wohnturm und einer vierseitigen Schlossanlage. Einige Kilometer weiter, auf einem sanft ansteigenden Hügel scharen sich Dutzende in Reihen gegliederte, gemauerte Dreiecke. Sie sind die Eingänge der für die Tokajer Weingegend typischen Weinkeller. Ein lohnenswertes Ziel für eine Radtour. Die Fahrräder auf dem Hausboot sind ein echter Gewinn für Besichtigungstouren, aber auch für die Wege zum Essen in einem Lokal oder zum morgendlichen Brotkauf.

Es sind vor allem die noch weniger bekannten, aber historisch sehr interessanten Orte, die es entlang der Flüsse zu entdecken gilt. Auf der Theiß erreicht man Szabolcs, eine der ältesten Siedlungen der Magyaren. Am Glockenturm neben der aus dem Mittelalter stammenden reformierten Kirche wird gerade zum Sonntagsgottesdienst geläutet. Dahinter erheben sich die Hügel einer riesigen

Erdburg, auf deren Kämmen man die einstige weitläufige Befestigungsanlage umrunden kann.

Stromab weitet sich der Fluss wie ein in die Länge gezogener See. Auch hier ist die Strömung kaum bemerkbar. Bei einem Kraftwerk erlebt man den Schleusenvorgang hautnah. Gut 10 Meter wird der Wasserspiegel gesenkt, bevor sich die



Nicols-Basis bei Tokaj



Schloss Andrassy in Tiszadob

Tore für die Weiterreise öffnen. Dahinter bietet sich wieder eine Anlegestelle als Ausgangspunkt für eine Radtour an. Ziel ist das Schloss Andrassy in Tiszadob. Das Buchsbaum-Labyrinth vor dem Schloss ist adrett gestutzt, das Dach des prächtigen Schlosses neu eingedeckt. An der Renovierung des Inneren wird noch gearbeitet. Der Palast wurde im 19. Jhd. von Graf Gyula Andrassy erbaut, ehemaliger Außenminister von Österreich-Ungarn. Es ist eines der imposantesten Bauwerke der ungarischen historistischen Palastarchitektur. Die beeindruckende Holzterrasse, die Holzvertäfelung des Speisesaals und die Prunkräume werden bald zur Besichtigung freigegeben.

Es sind vor allem einmalige Naturerlebnisse, die einen Hausbooturlaub auf der Theiß so besonders machen. Die Vogelwelt zu beobachten, die in den dicht bewachsenen Uferböschungen Unter-

schlupf findet, oder äsendes Rotwild. Der Fischreichtum ist ein wahres Paradies für Angler und wird auch als kulinarische Spezialität in den uralten Lokalen entlang der Theiss angeboten. Wunderschön die lauen, windstillen Abende auf dem Deck, wenn sich Milchstraße und Sternzeichen über das ganze Firmament wölben und man immer wieder Sternschnuppen entdeckt.

In der modernen Marina von Kisköre endet die Flussreise. Auf der Heimfahrt nach Deutschland bietet sich ein Zwischenstopp in Budapest an. Eine ideale Gelegenheit, eines der schönsten Bäder der



Budapest bei einer Rundfahrt mit Duna Cruises erleben



Heilbad Széchenyi im Stadtpark von Budapest

Hauptstadt zu besuchen. Das Széchenyi-Bad im Stadtpark wurde zwischen 1909 und 1913 im modernen Renaissance-Stil erbaut. Das Thermalwasser des Széchenyi-Bades kommt aus 1.246 m Tiefe mit einer Temperatur von 78 °C an die Oberfläche. Das Heilwasser wird für medizinische Behandlungen im Bereich des Bewegungsapparates angewendet.

Eine stimmungsvolle Möglichkeit, einen Tag in Budapest ausklingen zu lassen, ist eine Rundfahrt auf der Donau mit einem Ausflugsschiff mit offenem Deck. Wenn in der Abenddämmerung die Beleuchtung der Brücken und Gebäude einsetzt, bilden Parlament, Fischerbastei und Burg eine romantische Kulisse. Ob Bodrog, Theiß oder Donau, bei gemächlichen Flussfahrten lassen sich die Schönheiten des Landes besonders eindrucksvoll genießen.

Fotos: Manfred Ruthner

Infos:
Nicols bietet Hausbooturlaube in 5 europäischen Ländern an, in Ungarn ab Tokaj und Kisköre, auch Einwegfahrten zwischen den beiden Orten. Bei der beschriebenen Tour war man auf einer „Estivale sixto“ unterwegs, mit 3 Doppelkabinen, Salon mit Küchenzeile und 2 Bädern mit Dusche und WC. Die hintere Terrasse mit Sonnensegel bietet bei den Mahlzeiten reichlich Platz. Ideal für 2 Familien mit 2 Kindern.
www.hausboot-nicols.de

Weingut Dereszla, direkt am Bodrog 8 km nördlich von Tokaj, mit Anlegemöglichkeit, Kellerführung und Weinverkostung, Bistro am Fluss. www.dereszla.com

Bad Széchenyi im Stadtpark von Buda-

pest. Das medizinische Programm: Hydrotherapie, Massagen, Physiotherapie etc. wird teilweise von Krankenkassen in Deutschland übernommen. Schwimmbekken, Becken für medizinische Anwendungen, Saunen und Wellnessbereich fügen sich wunderbar in das historische Ambiente. www.szechenyibath.hu/

Duna Cruises bietet stündliche Rundfahrten auf kleinerem Schiff in angenehmen Ambiente www.dunacruises.com

Budapest Card – Kostenlose Benutzung der öffentlichen Verkehrsmittel, ermäßigter Flughafentransfer, freier Eintritt in ausgewählte Museen, kostenlose Stadtführungen etc. www.budapestinfo.hu/budapest-card

Hoteltipp: UP-Hotel Budapest, modernes 4* Hotel im Zentrum, in ruhiger Nebenstraße zwischen dem Stadtpark und dem Parlament gelegen, reichhaltiges Frühstücksbuffet, Garage. uphotelbudapest.com/



Sonnenaufgang auf der Theiß



Floreana – die Insel der Auswanderer

Beate Zwermann

Wer hat in den aktuellen Krisenjahren nicht schon mal ans Auswandern gedacht, – zum Beispiel ins Paradies auf die Galapagos-Inseln? Leider ist das heute sehr schwierig. Anders war es Anfang des 20. Jahrhunderts, als einige Deutsche sich nach Ecuador aufmachten und auf den Inseln ihr Glück fanden. Die berühmteste Familie sind die Wittmers

aus Köln. Sie verließen Deutschland im Sommer 1932 und haben sich auf der Insel Floreana ein neues Leben aufgebaut.

Die Besiedlungsgeschichte der Galapagos-Inseln ist von Misserfolgen geprägt. Das liegt an der Trockenheit, am fehlenden Trinkwasser und der Abgelegenheit fast 1.000 Kilometer vor der Küste Ecuadors. Nur die Inseln San Cristóbal und Floreana verfügen über eine Süßwasser-



Das Wittmer-Denkmal

quelle. Auf den anderen bewohnten Inseln Santa Cruz und Isabela versorgt sich die Bevölkerung mit Regen- und Brunnenwasser. Verschiedene Geschäftsleute versuchten über Jahrzehnte vergeblich, die Inseln zu industrialisieren.

Eindrücklich schildert Margret Wittmer in ihrem Buch „Postlagernd Floreana“ die Widrigkeiten der ersten Jahre, bis sie ein Dach über dem Kopf hatten. Unliebsame weitere Abenteurer – wie die Baronin mit ihren Liebhabern – brachten zusätzliche Aufregung und internationale Berühmtheit. Unzählige Kamerateams aus aller Welt, Könige und Filmstars haben sie seitdem besucht. Sehr erfolgreich bauten die Wittmers eine kleine Farm, ein Hotel



Pension Wittmer



Floreana



Leonardo DiCaprio



Galapagos PRO berühmtes Piratenpostfach auf Insel Floreana

und eine Reederei auf. Bis heute sind sie eine feste Größe im Galapagos-Tourismus mit mittlerweile vier kleinen Kreuzfahrtschiffen.

An der Natur sind die Siedlungsversuche nicht spurlos vorbeigegangen. Ob-

Arten wieder anzusiedeln, darunter die Floreana-Spottdrossel.

Bis heute liegt Floreana etwas abseits der Haupttouristenströme. Auf der Insel gibt es einige wenige kleine Unterkünfte, darunter die Pension Wittmer mit ei-

an Ausflügen. Hauptsehenswürdigkeiten sind das berühmte Postfach im Norden des Eilands am Punta Cormorant und die Höhlen der ersten Siedler im Hochland. Die Einsamkeit der Galapagos-Inseln ist hier noch sehr gut spürbar. Die Zeit scheint still zu stehen. Beim Bad im Meer sind die Besucher umgeben von unzähligen Meeresschildkröten, Seelöwen und Meeresschildkröten. In der Nacht funkeln die Sterne, das Kreuz des Südens ist zu sehen, die meisten Nächte sind glasklar.

Leider dürfen Besucher lediglich 60 Tage pro Jahr auf den Galapagos-Inseln bleiben, die meisten nutzen das nicht aus. Wer sich die Zeit nehmen will, sollte mindestens eine Woche für Floreana einplanen und den Frieden dieses Ortes einatmen und niemals vergessen.

Fotos: Röder Fotografie, Galapagos PRO, Pixabay



Zeitdokumente



Meeresschildkröten am Strand

nem kleinen Museum zur Besiedlung im Frühstücksraum, lediglich ein paar Restaurants und ein begrenztes Angebot

wohl auf Floreana heute die wenigsten Menschen – keine 200 – leben, kämpfen Naturschützer immer noch gegen eingeführte Ratten und invasive Arten. Der US-Schauspieler Leonardo DiCaprio stellte im Jahr 2021 unter anderem für die Wiederherstellung der Insel Floreana mit ihren 54 bedrohten Arten 43 Millionen US-Dollar zur Verfügung. Das Projekt sieht auch vor, 13 lokal ausgestorbene



Lagune im Norden Floreas

Reisen nach Floreana buchen bei:
Galapagos PRO GmbH
www.galapagos-pro.com
Tel: 069-71914030
E-Mail: info@galapagos-pro.com

the niu Yen

Modernes Hotelkonzept erfreut Hamburg Besucher

Gour-med

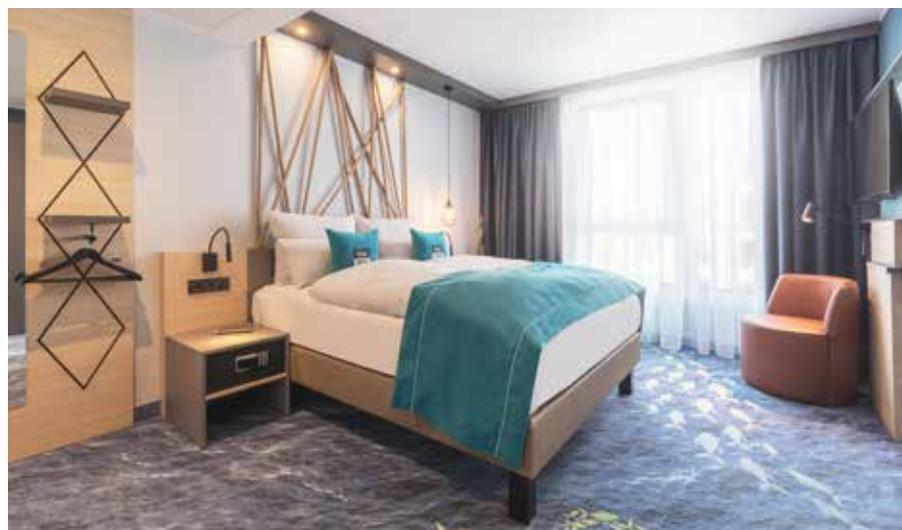
Dem wieder entdeckten Trend für Kurzreisen folgend erfüllt das neue the niu Yen Hotel im Hamburger Stadtteil Hammerbrook alle Voraussetzungen und Wünsche, die Reisende erwarten, wenn sie die Stadt besuchen und Übernachtungsmöglichkeiten wählen, die sich stilvoll, modern und lässig dem Gast präsentieren. Mit dem Yen wurde das 38. the niu Haus der Novum Hospitality Hotelgruppe eröffnet, die in den 1980er-Jahren von dem Iraner Nader Etmenan gegründet wurde, der nach Hamburg eingewandert war. Die ersten Jahre waren von moderatem eher mäßigem Wachstum geprägt, bis 2004 die Leitung des Unternehmens an die Söhne David und Mortesa Etmenan übergeben wurde. Mit der Zeit hat sich das Portfolio auf ca. 120 Hotels europaweit vergrößert. Wichtig ist der Familie ihren Mitarbeitern gute Arbeitsbedingungen zu bieten. Eine Stiftung wurde gegründet, um notleidenden Menschen zu helfen, ebenso werden Weiterbildungs- und Sprachkurse angeboten.



Das neue Yen ist wie ein Buch, das viele spannende Geschichten erzählt, es ehrt die Reiselust und Weltoffenheit, die hier am Hamburger Hafen spürbar ist. Die Bezeichnung YEN, auf Deutsch Sehnsucht, ist eine Hommage an das Gefühl, das draußen das große Glück finden zu kön-

nen. Der Hamburger Hafen ist seit jeher das Drehkreuz der Sehnsüchte – hier ist das Yen allgegenwärtig.

Die viel zitierte und – besungene Sehnsucht, typisch für Hafenstädte, ist im the niu, in Hammerbrook, perfekt in Szene



gesetzt. In allen Möbelentwürfen, dekorativen Trennwänden und Decken findet sich die Reiselust durch Segel-, Schiffs- und Plankenelemente wieder. Die hellen Holzoberflächen stehen in perfekter Harmonie mit maritimen Blautönen und grauen Schiffsoberflächen.

Hier fühlt man sich wohl und wie zu Hause! Und doch spürt man die Weite der Welt im ganzen Hotel.

Das Wechselspiel von Heimeligkeit und Fernweh ist grandios präsentiert. Hamburg zeigt seine humorvolle Seite und bringt mit Schietwetter-Visuals zum Schmunzeln. the niu Yen wird zu einem ganz persönlichen Hafen.

Was wäre the niu Yen ohne norddeutsches Hafenflair? Jedenfalls nicht the niu! Keine andere Stadt an der Nordseeküste ist mit der Seefahrt und dem weltweiten

Handel so verwoben wie die altehrwürdige Hansestadt Hamburg.

Die Darstellung der Kunst als zentrales Gestaltungselement ist der philosophische Leitgedanke der niu-Gruppe. Das Design der Hamburger Häuser – es gibt sechs niu Hotels – stehen für eine eigene Geschichte, inspiriert von Nachbarschaft, Kultur und Historie der Stadt. Für die Kunst-Gestaltung werden aufstrebende junge Künstler*innen ausfindig gemacht, die hier eine Plattform für ihre Kreativität finden. Mit großartigen, individuellen Bildern und Murals zeigen sie, was „Street Art“ alles sein kann und erwecken mit

Humor und Liebe zum Detail das Motto jedes einzelnen Hotels zum Leben.

Dieses von den Gästen sehr geschätzte Konzept wird in der City Hotellerie immer mehr an Bedeutung gewinnen. Kreativ, bequem, zweckmäßig, citynah und mit bezahlbaren Zimmern mit guter technischer Ausstattung, das ist es, was City-Touristen wünschen.

Das Hamburger the niu Yen bietet all das, probieren Sie es aus!!

Fotos: NOVUM Hospitality

Info:
the niu Yen
Nordkanalstr. 16
20097 Hamburg
Tel.: +49 40 53796843c
www.the.niu.de/hotels/deutschland/hamburg/the-niu-yen

Hotel Berlin

Ein City Hotel erfindet sich neu

Das mit über 500 Zimmern zu Berlins größten Hotels zählende Haus am Lützowplatz für die Zukunft gerüstet.

Eine authentische Geschichte, ein innovatives Storytelling-Konzept und ein Standort im Herzen der Berliner City West bietet Ihnen den perfekten Ausgangspunkt, damit Sie das echte Berlin erkunden und finden können, nämlich Ihr Berlin.

Mit 500 angenehm geräumigen und modern gestalteten Zimmern ist das Haus



Wohnliche Zimmer laden zum Entspannen ein

ein echter Berliner – dies ist Teil Leidenschaft und Identifikation für lokales Storytelling. In jedem Zimmer erwartet die Gäste ein persönlicher Brief mit den heißesten Kiez-Tipps und aktuellen Events der Metropole – sportlich, kulturell oder kulinarisch.

Die komfortablen Premium-Zimmer ermöglichen eine herrliche Aussicht auf die Stadt. Das Interieur mit gestylten Möbeln bietet Platz zum Relaxen nach einem Tag voller spannender Entdeckungen.

Das renovierte Hotel, ganz der digitalen Zukunft folgend, bezeichnet sich als frech,

anders, frisch, neugierig und mitten im Herzen Berlins, am Puls der Hauptstadt. Der Titel „Top 1 Independent Meeting Hotel in Europa“ wurde dem Haus verliehen, weil es eine perfekte Symbiose von Meetings und Entspannung geschaffen hat, wie es bisher selten in Tagungshotels der Fall ist. Nicht nur im Tagungsbereich wird modernste Technik eingesetzt.

Das Serviceangebot erfüllt alle Wünsche, die einen entspannten Aufenthalt ermöglichen. Ob Self-Check-in, Frühstücks-termin-Buchung, Fitness-Zeit, Babybett, Wäscheservice oder Parkplatzreservierung bis zur Suche nach einem Food-Lie-



Lobby

ferservice lässt sich alles digital über das kostenfreie Highspeed-Internet auf den Zimmern, in den Suiten und in allen öffentlichen Hotelbereichen organisieren.

Das Nichtraucherhotel ist ein BREEAM Excellent zertifiziertes Hotel, nutzt regenerative Energien, vermeidet Abfall, fördert Recycling und ist so effizient, nachhaltig, grün und klimaneutral wie möglich.

Berlinbesucher, die unabhängig selbstständig ihren Berlinaufenthalt genießen wollen, erleben im Hotel Berlin ein Stück Zukunft neuer City Hotels.

Fotos: Hotel Berlin

Info:
Hotel Berlin
Lützowplatz 17
10785 Berlin
Berlin Deutschland +493026050
E-Mail: info@hotel-berlin.de
www.Hotel-berlin.de



Jedes Rezept mit Step-by-Step-Fotografien

Der perfekte Teller

Anke Noack | Fotografie: Florian Bolk
Christian Verlag
256 Seiten, 39,99 €
ISBN: 3959616147

Das Kochen hört nicht beim Anrichten auf, denn das Auge isst mit und wie eine Speise angerichtet wird, macht einen großen Unterschied. In diesem Kochbuch stehen Ideen und Hilfestellungen zum Anrichten im Fokus und die Umsetzung ist einfacher als man denkt. Ein Großteil des Buches besteht aus Rezepten zu optisch ansprechenden Fotos. Man bekommt sofort Lust zum Ausprobieren und freut sich auf die staunenden Blicke der Gäste.



Schonungslose Bestandsaufnahme der politischen Kultur eines ganzen Landes

Der Sandkasten

Christoph Peters
Luchterhand
256 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87477-7

Siebenstädter hat schon alles gesehen. Als Moderator einer Polit-sendung im Radio kennt er sich aus mit den Spielregeln der Berliner Spitzenpolitik, dem Schattenreich der Hinterzimmer, mit der Gnadenlosigkeit eines Betriebs. Er ist so beliebt wie berüchtigt, einer, der an gar nichts glaubt und sich prädestiniert fühlt, die Lügen der Eliten aufzudecken. Mit der Coronakrise jedoch verändert sich das Spiel: Siebenstädter hat Zweifel an den staatlichen Maßnahmen wie Abscheu gegenüber Verschwörungsgläubigen. Unerwartet erhält er das Angebot der Liberalen, die Seiten zu wechseln, während Maria Andriessen, aufsteigender Stern der Sozialdemokratie, sich mehr für ihn zu interessieren scheint, als es bei einem verheirateten Mann angemessen wäre. Vor allem aber spürt Siebenstädter, dass seine Zeit langsam abläuft - warum also nicht alles auf eine Karte setzen?



Zwei Frauen, eine Freundschaft – voller Rausch, voller Liebe, voller Gift

Ruhm für eine Nacht

Calla Henkel
Kein & Aber
448 Seiten, 25,00 Euro
ISBN: 978-3-0369-5908-5

Eigentlich kehren die ungleichen Freundinnen Zoe und Hailey New York den Rücken, um im Berlin der Nullerjahre Kunst zu studieren. Hailey auf der Suche nach Erfolg; Zoe, um über den Tod ihrer besten Freundin hinwegzukommen. Immer tiefer tauchen sie ins Berliner Nachtleben ein. Schließlich eröffnen sie einen illegalen Club in ihrer Wohnung, die ihnen die Krimi-Autorin Beatrice überlassen hat, und veranstalten immer wildere Partys. Schon bald verschwimmen die Grenzen zwischen Wirklichkeit und Fiktion, denn sie fühlen sich beobachtet: Benutzt Beatrice sie als Vorlage für ihren neuen Roman? Die beiden jungen Frauen beschließen, ihre Geschichte selbst zu inszenieren – mit einer blutigen Wendung.



Trüffeln Mythos und Wirklichkeit

Die Trüffel

Fake & Facts

Christian Volbracht
Tre Torri Verlag
184 Seiten, 35,00 Euro
ISBN: 978-3-96033-092-9

Das Buch entführt spannend und unterhaltsam in die Welt der Trüffeln, die Gourmets begeistern und um die sich Mythen und Legenden ranken. Zur Trüffel-Geschichte gehören raffinierte Betrüger und leere Versprechungen. Ist es wahr, dass Trüffeln die Liebe fördern? Warum sind Spaniens Trüffelzüchter heute erfolgreicher als die Franzosen? Woher stammen Trüffeln aus „Alba“ und dem „Périgord“ wirklich? Wie werden Verbraucher mit Aromen getäuscht? Christian Volbracht rüttelt an Mythen und erforscht die kulturelle und gastronomische Geschichte der Trüffeln. Er erklärt auch den aktuellen Stand der Forschung und die Chancen des Trüffelanbaus in Zeiten des Klimawandels. Eine kritische Bestandsaufnahme und genießerische Huldigung an die Trüffeln als edelste aller Delikatessen.



Ein Beitrag zur Sittengeschichte des neunzehnten Jahrhunderts

Felix Schnabels Universitätsjahre oder Der deutsche Student

August Jäger
C. W. Leske Verlag
480 Seiten, 28,00 Euro
ISBN: 978-3-946595-15-1

Felix Schnabel ist ein lieber und hochintelligenter Goldjunge (denken seine Eltern), die Schwierigkeiten, die er so häufig hat, können nicht an ihm liegen (denken seine Eltern), und dass er am Ende so vollkommen im studentischen Leben versumpft, ist dann eine sehr große Überraschung. August Jägers Roman beweist nicht nur bereits 1835, wie schädlich Helikoptereltern sein können, er führt vor allem leichtfüßig in die Sprache und Welt des studentischen Verbindungslebens ein, das Jäger, der selbst Mitglied des 1821 in Jena gegründeten Corps Franconia war, sehr gut kannte. In diesen Kreisen mit ihren die Adelsgesellschaft nachäffenden Saufgelagen und Korporationssystemen, aber auch ihrem engen Freundschaftswesen wächst zu einem großen Teil die Opposition heran, die 1848 in die demokratische Revolution mündet.

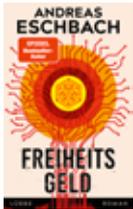


Eine große Liebeserklärung

Nachmittage

Ferdinand von Schirach
Luchterhand Literaturverlag
176 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87723-5

Ferdinand von Schirach erzählt von milden Frühsommernmorgen, verregneten Nachmittagen und schwarzen Nächten. Seine Geschichten spielen in Berlin, Pamplona, Oslo, Tokio, Zürich, New York, Marrakesch, Taipeh und Wien. Es sind kurze Geschichten über die Dinge, die unser Leben verändern, über Zufälle, falsche Entscheidungen und die Flüchtigkeit des Glücks.



Alles hat seinen Preis Freiheitsgeld

Andreas Eschbach
Lübbe Belletristik
528 Seiten, 25,00 Euro
ISBN: 978-3-7857-2812-3

Europa in nicht allzu ferner Zukunft. Die Digitalisierung ist weit fortgeschritten, Maschinen erledigen die meiste Arbeit, während ein bedingungsloses Grundeinkommen, das sogenannte „Freiheitsgeld“, dafür sorgt, dass jeder ein menschenwürdiges Leben führen kann. Als der Politiker, der das Freiheitsgeld eingeführt hat, tot aufgefunden wird, wirkt es zunächst wie ein Selbstmord. Doch dann wird der Journalist ermordet, der einst als sein größter Gegenspieler galt. Ahmad Müller, ein junger Polizist, ist in die Ermittlungen um beide Fälle involviert – und sieht sich mit übermächtigen Kräften konfrontiert.



Komische Texte und Cartoons von Frauen Niemand hat die Absicht ein Matriarchat zu errichten

Ella Carina Werner, Katinka Buddenkotte
Satyr Verlag
216 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-947106-85-1

Frauen sind komisch. Aber auch im Sinne von lustig? In dieser Anthologie beweisen 33 Meisterinnen ihres Faches, dass es den typisch »weiblichen Humor« gar nicht gibt, sondern Dutzende Spielarten. Geschichten, Kolumnen, Reportagen, Gedichte und Cartoons – von hinterzünftig bis voll auf die Zwölf. Neben Abhandlungen über die großen gesellschaftlichen Themen wie Alpaka-Wanderungen, neue Erkenntnisse auf dem Gebiet des Kampftrinkens sowie runde Geburtstage von klumpfüßigen Kultmäusen findet die geneigte Leser*innenschaft hier auch endlich Antworten auf die wirklich wichtigen Fragen.



Berlin vor hundert Jahren Berlin W.

Ein paar Kapitel von der Oberfläche

Edmund Edel, Björn Weyand
Quintus-Verlag
192 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-96982-045-2

Rund um den Kurfürstendamm lässt sich um 1900 eine neureiche Gesellschaft in komfortabel ausgestatteten Behausungen nieder. Demonstrativer Konsum gehört hier zum guten Ton. Die richtigen Möbel, das richtige Porzellan, die richtigen Reiseziele und Sommerfrischen, die richtigen Freizeitbeschäftigungen und die richtige Kunst und Literatur – alles unterliegt dem Spiel der Mode. Edmund Edel beschreibt dieses Treiben an der Oberfläche mit der soziologischen Treffsicherheit eines Georg Simmel, dem großen Denker des großstädtischen Geisteslebens, der wie Edel selbst Bewohner von Berlin W. war, und mit feinsinnigem, bösem und zugleich liebevollem Humor.

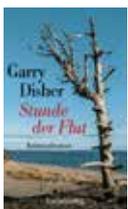


Jugend in der Provinz, lächerliche Lieben, grundstürzende Dramen und eine junge Frau, die ihrer Herkunft nicht entkommt

Das Wasser des Sees ist niemals süß

Giulia Caminito
Verlag Klaus Wagenbach
316 Seiten, 26,00 Euro
ISBN: 978-3-8031-3349-6

Am Grund des Sees liegt eine versunkene Weihnachtskrippe, sein Wasser schimmert trüb, schmeckt nach Sonnencreme und Benzin. Hier, am Lago di Bracciano, bezieht Gaia mit ihrer Familie eine Sozialwohnung: der Vater, der seit einem Arbeitsunfall im Rollstuhl sitzt, der ältere anarchistische Bruder Mariano, die kleinen Zwillinge – und die Mutter Antonia, die so zupackend wie rücksichtslos alles zusammenhält. Ihre Tochter, blass, sommersprossig, dürr, soll nicht so enden wie sie, Bildung soll der Ausweg für Gaia sein. Doch die erkennt früh, dass Talent und zwanghafter Fleiß nicht ausreichen, um mitzuhalten. Konfrontiert mit Herabsetzungen, Leistungsdruck und Orientierungslosigkeit verwandelt sich Gaias stumme Verletzlichkeit in maßlose Wut, die sie zunehmend Grenzen überschreiten lässt.



Eine bohrende Frage treibt Charlie Deravin in alte Ermittlungen: Was ist vor zwanzig Jahren mit seiner Mutter geschehen?

Stunde der Flut

Garry Disher
Unionsverlag
336 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-293-00584-6

Menlo Beach, ein paar bescheidene Hütten zwischen holprigen Schotterpisten und struppigen Eukalyptusbäumen, Asbest in den Wänden, Meersalz in der Luft. Charlie Deravin ist vom Dienst bei der Kriminalpolizei suspendiert, tätlicher Angriff auf einen Vorgesetzten. Bei seinen einsamen Strandspaziergängen drehen sich Charlies Gedanken stets um den gleichen alten Fall: den seiner Mutter. Verschwunden, vor zwanzig Jahren. Der Hauptverdächtige: sein Vater. Damals freigesprochen, halten sich die Gerüchte hartnäckig, doch Charlie will nicht an die Schuld seines alternden Vaters glauben. Die nagende Ungewissheit treibt Charlie wieder zurück in die kalten Ermittlungen – und in die Abgründe seiner eigenen Familie.



Ein bildmächtiger Roman über das einfache Leben einer eigensinnigen Bergbäuerin

Heumahd

Susanne Betz
C. Bertelsmann
320 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-570-10345-6

Als König Ludwig II. 1886 im Starnberger See ums Leben kommt, sind die Menschen im Werdenfelser Land schockiert. Dass ihr Ehemann in einer eiskalten Nacht erfriert, empfindet Vroni Grasegger dagegen als großes Glück: Endlich ist sie nicht mehr seinen Miss-handlungen ausgeliefert. Optimistisch übernimmt sie das Sagen auf dem einsamen, gegenüber dem Karwendel gelegenen Bergbauernhof und die Sorge für die behinderte Stieftochter Rosl. Harte Arbeit bei der Heumahd und Missernten bringen Vroni an ihre Grenzen, ebenso wie der Druck aus dem Dorf, dass sie wieder heiraten soll.

Wärme kann Fieber senken

Das Forschungsteam um Prof. Dr. David Martin von der Uni Witten/Herdecke findet Hinweise auf neue Therapiemöglichkeiten bei Fieber

Kühlende Anwendungen wie Wadenwickel oder fiebersenkende Medikamente sind hierzulande die gängigsten Maßnahmen gegen Fieber. In einer neuen Übersichtsarbeit haben Prof. David Martin und sein Team vom Lehrstuhl für Medizintheorie, Integrative und Anthroposophische Medizin an der Universität Witten/Herdecke (UW/H) Hinweise darauf gefunden, dass auch Wärmeanwendungen bei Fieber helfen können.



Prof. David Martin

Zunächst erscheint es paradox, Wärme zuzuführen, während die Körpertemperatur steigt. Jedoch sind hydrotherapeutische Wärmeanwendungen wie warme Fußbäder oder Körnerkissen in den Regionen des Nahen Ostens und Asiens üblich bei der Unterstützung fiebernder Patient:innen. Daten aus der vorliegenden Übersichtsarbeit zeigen teilweise, dass nach diesen Wärmeanwendungen die Körpertemperatur sinkt. Die meisten hier untersuchten Studien nennen dabei Temperaturen um die 40° Celsius.

„Wir vermuten, dass Wärmeanwendungen den Körper in der energieintensiven und unangenehmen Phase des Fieber-

anstiegs entlasten. Schließlich muss der Patient oder die Patientin so weniger Wärme selbst produzieren, um den Infekt zu bekämpfen“, resümiert Prof. Martin. Diese Entlastung kann somit dazu führen, dass man sich trotz Fieber etwas wohler fühlt und das Fieber nicht unnötig hoch steigt.

Weitere Forschung in Planung

Die Hinweise aus der Übersichtsarbeit werden am Lehrstuhl weiter erforscht. Es laufen zurzeit Studien zur klinischen Untersuchung der Zusammenhänge zwischen Wärme und Fieber, deren Ergebnisse noch ausstehen. Seit 2016 beforschen Prof. Dr. David Martin und sein Team das Thema Fieber. Bisherige Ergebnisse sind auf der Projektseite www.feverapp.de zu finden, welche vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert wird.

Über uns:

Die Universität Witten/Herdecke (UW/H) nimmt seit ihrer Gründung 1982 eine Vorreiterrolle in der deutschen Bildungslandschaft ein: Als Modelluniversität mit rund 3.000 Studierenden in den Bereichen Gesundheit, Wirtschaft und Gesellschaft steht die UW/H für eine Reform der klassischen Alma Mater. Wissensvermittlung geht an der UW/H immer Hand in Hand mit Werteorientierung und Persönlichkeitsentwicklung.

Originalpublikation:

Krafft, H. S., Raak, C. K., & Martin, D. D. (2022). Hydrotherapeutic Heat Application as Support in Febrile Patients: A Scoping Review. *Journal of Integrative and Complementary Medicine*. <https://doi.org/10.1089/jicm.2022.0565>

Foto: UW/H

UKE-Studie zu Long-COVID

Eigenes Krankheitsbild oder Vorbelastung?

Wissenschaftler:innen des Universitätsklinikums Hamburg-Eppendorf (UKE) veröffentlichen neueste Erkenntnisse aus klinischer und Grundlagenforschung. Hier einige Hinweise auf aktuelle Publikationen, Studien und andere Forschungsprojekte.

In einer Vergleichsstudie haben Forschende des Universitätsklinikums Hamburg-Eppendorf (UKE) herausgefunden, dass subjektiv empfundene neurokognitive Beschwerden wie eine schlechtere Konzentrationsleistung nach einer COVID-19-Erkrankung häufig nicht mit einer objektiv erhobenen Testleistung übereinstimmen. Vielmehr lagen diese subjektiv empfundenen Beschwerden häufig schon vor einer COVID-19-Erkrankung vor. Dabei weisen die Forschenden auf die Limitationen ihrer Studie hin, da die COVID-19-Erkrankung der Teilnehmenden selbstberichtet war und auch nur eine kleine Subgruppe überhaupt von einer solchen Erkrankung berichtete.

Für die Studie haben die Wissenschaftler:innen eine Stichprobe aus der Allgemeinbevölkerung in Bezug auf Gedächtnis- und Konzentrationsleistung untersucht und diese Ergebnisse mit bereits 2015 – also vor der Corona-Pandemie – erhoben.

„Unsere Studie soll zur Diskussion anregen. Neurokognitive Beschwerden werden subjektiv häufig überschätzt. Zugleich erhält Long-COVID als ein neues Krankheitsbild eine große mediale Aufmerksamkeit, wodurch Betroffenen auf eigene Symptome mehr achten und diese verstärkt oder provoziert werden können.“

Literatur: Baumeister et al. Long-COVID or long before? Neurocognitive deficits in people with COVID-19. *Psychiatry Research*. 2022. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.psychres.2022.114822>

Symposium der Intensiv- und Notfallmediziner: Was hilft? Was nicht? Was könnte helfen? COVID-19-Therapien auf dem Prüfstand

Ab 30. November 2022 findet der diesjährige Jahreskongress der Deutschen Interdisziplinären Vereinigung für Intensiv- und Notfallmedizin bis 2. Dezember 2022 in Hamburg statt

Therapien von COVID-19-Infektionen haben sich in den nun fast drei Jahren seit Pandemiebeginn enorm weiterentwickelt. Wurde zum Beispiel das Virostatikum Remdesivir anfangs noch in der Breite angewendet, kommt es nach heutigem Kenntnisstand nur noch in bestimmten Krankheitsfällen zum Einsatz. Welche Therapie-Ansätze sich auf der Intensivstation bewährt haben und welche nicht, was State of the Art ist und welche neuen Ideen Potenzial versprechen, das steht im Fokus eines Symposiums am 30. November 2022 um 16:30 Uhr beim diesjährigen Jahreskongress der Deutschen Interdisziplinären Vereinigung für Intensiv- und Notfallmedizin (DIVI) – DIVI22 – der vom 30. November bis 2. Dezember 2022 in Hamburg stattfindet. Unter der Leitung von Professor Stefan Kluge (Foto links), wissenschaftlicher Leiter des DIVI22 und Direktor der Klinik für Intensivmedizin am Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf sowie dem kommenden Kongresspräsidenten des DIVI23, Professor Thorsten Brenner (Foto rechts), Direktor der Klinik für Anästhesiologie und Intensivmedizin am Universitätsklinikum Essen, werden in drei Vorträgen die Themen medikamentöse Therapie, ECMO-Therapie und Plasma-Austausch vorgestellt und diskutiert.

„Am Anfang der Pandemie hatten wir kaum etwas in der Hand, es existierten etliche Mythen und Ideen. Dann haben wir viel ausprobieren müssen, es gab zahlreiche Studien darüber, welche Medikamente in welcher Phase der COVID-Erkrankung helfen könnten. Heute wissen wir extrem viel, wir können ungefähr acht Medikamente einsetzen – vier in der Frühphase und vier in der Spätphase, also bei einer schweren Lungenentzündung im Krankenhaus“, erklärt Professor Stefan Kluge, der federführend an der Entwicklung der S3-Leitlinie zur stationären Therapie von Patienten mit COVID-19 beteiligt war. In seinem eigenen Vortrag innerhalb des Symposiums stellt er diese acht Arzneimittel und ihren Nutzen im Detail vor.

Was bringen ECMO-Therapie und Plasmatausch?

Wie sich der Einsatz der ECMO-Therapie im Laufe der Zeit verändert hat und welche Patientinnen und Patienten nach heutigem Stand davon profitieren, darüber diskutiert Professor Steffen Weber-Carstens, Leiter der Klinik für Anästhesiologie an der Charité Universitätsmedizin Berlin. Der dritte Referent, Dr. Christian Nußbarg vom Universitätsklinikum Hei-

delberg, untersucht derzeit in der RELAX-Studie, ob bei COVID-19-Infizierten der Austausch des Blutplasmas einen Nutzen bringen könnte. Die bisherigen Ergebnisse und Implikationen präsentiert er in seinem Vortrag.

Behandlungsmöglichkeiten im Überblick: Vergangenheit, heute und Zukunft

„Damit decken wir in unserem Symposium ein sehr großes Spektrum ab. Wir zeigen, welche Therapieansätze sich bewährt haben und ihren Weg in verbindliche Leitlinien wie bei der medikamentösen Therapie gefunden haben. Wir zeigen ebenso, welche Ansätze sich nicht in der Breite durchgesetzt haben und deren Einsatzgebiete konkretisiert werden mussten, wie im Fall der ECMO-Therapie. Und wir schauen mit dem Thema Plasmatausch, was bei der COVID-19-Behandlung eventuell in Zukunft möglich sein wird. Das wird eine sehr spannende Veranstaltung“, erklärt Brenner.

Symposium „COVID-19: Therapieansätze auf dem Prüfstand!“

Systemische Inflammation und Sepsis
**Mittwoch, 30. November 2022,
16:30 Uhr, Saal 4**

Vorsitz: Prof. Thorsten Brenner (Heidelberg) und Prof. Stefan Kluge (Hamburg)
Direkter Link zum Programm (<https://apps.m-anage.com/divi22/de-DE/ProgramSearch/Program/?searchstring=&pProgramid=100758&pProgramGrade=All&pHideLogin=False&pHidePersonal=False&pShowPrivate=False>)

als Teil vom

DIVI22

„Starke Teams durch Kommunikation“
im CCH Hamburg
30. November bis 2. Dezember 2022

Weitere Informationen unter:
www.divi22.de

Erster Patient in prospektive, randomisierte Studie zu Erektionsstörungen mit SELUTION SLR aufgenommen

Ein 82-jähriger Mann aus Taiwan ist der erste Patient, der in die erste randomisierte klinische Studie (RCT) zu Erektionsstörungen (ED) mit SELUTION SLR™, dem neuartigen sirolimusfreisetzenden Ballon von MedAlliance, aufgenommen wurde.

An der PERFECT-SELUTION FIM-Studie (PELVic Revascularization For EreCTiledysfunction-SELUTION First-In-Man) nehmen insgesamt 54 Patienten teil, die an einer Verengung der distalen Arteria pudendalis interna und an ED leiden. Sie werden nach dem Zufallsprinzip entweder mit SELUTION SLR oder einer einfachen Ballonangioplastie (POBA) behandelt und anschließend 12 Wochen lang beobachtet. Der primäre Wirksamkeitsendpunkt der Studie ist die durch Computertomographie (CT) definierte angiographische binäre Restenose (>50% Lumen-Durchmesser-Stenose) und der primäre Sicherheitsendpunkt ist die Rate der schwerwiegenden unerwünschten Ereignisse.

„Wir freuen uns, diese Studie an einer so leidgeprüften Patientengruppe zu beginnen. Wir hoffen, dass diese Studie diesen Patienten eine bessere Chance auf ein normales Leben gibt, und sind gespannt auf die Ergebnisse“, so Tzung-Dau Wang, Professor für Medizin und Direktor des Herzkatheterlabors am National Taiwan University Hospital, der bei mehr als 500 Patienten mit arteriogener Erektionsstörung eine Angioplastie der Pudendus- und Penisarterien mit herkömmlichen Geräten (POBA und/oder Stents) durchgeführt hat und einräumte, dass bei mehr als 30% der behandelten Patienten eine Restenose auftrat. „Wir brauchen eine hochmoderne Technologie, um diese Barriere zu überwinden. Wir freuen uns, diese Studie zu starten: Der erste Patient hat gut auf diese Therapie angesprochen.“

„Wir sind mit den klinischen Ergebnissen dieser Technologie in vielen Anwendungsbereichen sehr zufrieden: In-Stent-Restenose, koronare Neuerkrankung, sowohl unterhalb als auch oberhalb des Knies, AV-Fistel und jetzt auch erektile Dysfunktion. Diese Kombination aus Medikament und Gerät scheint sehr vielseitig zu sein, und wir freuen uns auf die Ergebnisse dieser von Ärzten initiierten Studie, da dies eindeutig ein ungedeckter Bedarf ist, der das Leben von Hunderten von Millionen Menschen betrifft“, fügte Jeffrey B. Jump, Chairman und CEO von MedAlliance, hinzu.

Diese Studie folgt auf eine erfolgreiche Machbarkeitsstudie, die im August 2021 in Europa durchgeführt wurde und an der zehn Patienten mit ED teilnahmen.

Schätzungen zufolge waren im Jahr 2020 weltweit über 300 Millionen Männer von ED betroffen, eine Zahl, die bis 2025 auf 322 Millionen ansteigen soll. Fast 30% von ihnen waren zwischen 40 und 70 Jahre alt. Die häufigste Ursache für ED sind Gefäßerkrankungen. 70% der körperlich bedingten Ursachen für ED sind auf eine verminderte Durchblutung des Penis zurückzuführen. PDE5-Hemmer (z. B. Viagra, Cialis) sind die am häufigsten verwendete Form der medikamentösen Behandlung von ED, aber bei bis zu 50% der behandelten Patienten ist das Ansprechen suboptimal. Eine mögliche Therapiealternative für diese Patienten ist die Behandlung der Pudendus- und/oder Penisarterien über einen perkutanen Zugang mit einem koronaren Metallstent oder einem Ballon. Atherosklerotische Verschlusskrankheiten der Ilio-Pudendus-Penis-Arterien, die zu einer arteriellen Insuffizienz des Penis führen, betreffen bis zu 75% der Patienten mit ED.

SELUTION SLR erhielt die CE-Zulassung für die Behandlung der peripheren Arterienerkrankung im Februar 2020 und für die Behandlung der koronaren Arterienerkrankung im Mai 2020. Die US-amerikanische Gesundheitsbehörde FDA hat SELUTION SLR vier bahnbrechende Zulassungen erteilt: für die Behandlung von atherosklerotischen Läsionen in nativen Koronararterien, für die Behandlung der koronaren In-Stent-Restenose sowie für periphere Indikationen unterhalb des Knies und für AV-Fisteln.

Im August 2021 wurde der erste von über 3.000 Patienten in eine bahnbrechende randomisierte, kontrollierte Koronarstudie aufgenommen, in der SELUTION SLR mit einem medikamentenfreisetzenden Limus-Stent [DES] verglichen wird. Dies ist die größte Studie für einen DEB, die je eingeleitet wurde. Sie hat das Potenzial, die medizinische Praxis zu verändern.

Bei der Technologie des SELUTION SLR handelt es sich um einzigartige Mikro-Reservoirs aus biologisch abbaubarem Polymer, die mit dem Anti-Restenose-Medikament Sirolimus vermischt sind. Diese Mikro-Reservoirs erlauben eine kontrollierte und anhaltende Freisetzung des Medikaments über bis zu 90 Tagen¹. Die ausgedehnte Freisetzung von Sirolimus aus Stents hat sich sowohl in koronaren als auch in peripheren Gefäßen als sehr wirksam erwiesen. Die von MedAlliance entwickelte CAT™ (Cell Adherent Technology) ermöglicht es, die Ballons mit den Mikro-Reservoirs zu beschichten. Diese bleiben beim Einsetzen des Angioplastieballons am Gefäßlumen haften.

¹ Wirkstoffkonzentration in Mikro-Reservoirs und Gewebe – Daten bei M.A. MedAlliance SA hinterlegt

Großangelegte Studie findet zehn neue Risikogene für Morbus Crohn

Die Ergebnisse der internationalen Studie mit Beteiligung des Exzellenzclusters PMI weisen auch auf einen bisher nicht bekannten Entstehungsweg der chronisch entzündlichen Darmkrankheit hin.

Das Besondere an der Studie ist zum einen die Größe und zum anderen der methodische Ansatz. Um Auffälligkeiten im Genom von Patientinnen und Patienten mit Morbus Crohn nachzuweisen, verglich ein internationales Konsortium DNA-Proben von etwa 30.000 Menschen mit Morbus Crohn und 80.000 Kontrollpersonen ohne diese Erkrankung. Ziel war es, Genvarianten zu finden, die anfällig für die chronisch entzündliche Darmerkrankung (CED) machen. Untersuchungsmethode war die sogenannte Exom-Sequenzierung. Hierbei werden alle genomischen Bereiche sequenziert, die für Proteine kodieren. Bisher wurde insbesondere in genomweiten Assoziationsstudien nach Auffälligkeiten im Genom von Erkrankten gesucht. „In der neuen Studie haben wir genetische Varianten in zehn Genen identifiziert, die die Anfälligkeit für Morbus Crohn erhöhen. Dabei wurden Veränderungen von sechs Genen in Regionen identifiziert, die bisher nicht mit Morbus Crohn in Verbindung gebracht worden waren“, erklärt Professor Andre Franke vom Exzellenzcluster „Precision Medicine in Chronic Inflammation“ (PMI), der mit seiner Arbeitsgruppe an der Studie beteiligt war. Die Ergebnisse sind im renommierten Fachmagazin Nature Genetics erschienen und liefern neue Ansatzpunkte für die weitere Erforschung der Krankheitsursachen. „Mit der Entdeckung neuer Risikogene hat uns die Gruppe um Professor Franke enorm in der Klinik geholfen. Durch diese Gene die in bisherigen Genomstudien noch nicht aufgefallen sind, werden sich neue Ansätze für Therapieverfahren ergeben“, sagt PMI-Sprecher Professor Stefan Schreiber, Direktor der Klinik für Innere Medizin I

des Universitätsklinikum Schleswig-Holstein (UKSH), Campus Kiel und Direktor am Institut für Klinische Molekularbiologie (IKMB) der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel (CAU) und dem UKSH, Campus Kiel.

Genstudien dienen der Suche nach Krankheitsursachen

Morbus Crohn ist eine die Lebensqualität einschränkende Erkrankung, die durch schubweise auftretende, chronische Entzündungen des Magen-Darm-Trakts gekennzeichnet ist. Man nimmt an, dass sie durch eine überschießende Immunreaktion bei genetisch anfälligen Personen ausgelöst wird. Zwar gibt es Medikamente, die bei vielen Betroffenen eine Linderung der Symptome bewirken, doch eine Heilung ist nicht möglich, und schwere Krankheitsschübe sind häufig.

Frühere genomweite Assoziationsstudien (GWAS) haben mehr als 200 Regionen des Genoms identifiziert, die mit Morbus Crohn assoziiert sind. Diese Studien sind jedoch darauf beschränkt, nach bestimmten, vorher bekannten Varianten zu suchen. Zudem fallen in diesen Studien meist Veränderungen auf, die sich nicht in einer Protein-kodierenden Region befinden. Das macht es schwieriger, die Gene zu identifizieren, die betroffen sind. In die Studie flossen Proben aus mehr als 35 Zentren weltweit ein, darunter auch solche von der CED-Kohorte des Exzellenzclusters PMI. Dadurch kamen insgesamt Proben von rund 30.000 Patientinnen und Patienten und 80.000 Kontrollen zusammen.

„Die neu entdeckten Risikovarianten für Morbus Crohn unterstreichen nicht nur die zentrale Rolle der angeborenen und erworbenen Immunzellen sowie der Autophagie (das „Recyclingprogramm“ der Zelle) bei der Krankheitsentstehung, sondern decken auch die Rolle mesen-

chymaler Zellen bei der Darmentzündung auf. Damit tragen sie dazu bei, die genetischen Wurzeln der entzündlichen Darmerkrankung zu ergründen und liefern neue Ansatzpunkte für die Entwicklung neuer Therapien. Mesenchymale Zellen sind eine Art von Stammzellen im Darm.

Methoden zur Genomanalyse

Next-generation sequencing, kurz NGS, ist eine Technologie zur Hochdurchsatz-Analyse von DNA, die in der modernen genetischen Diagnostik häufig zur Abklärung genetisch bedingter Erkrankungen eingesetzt wird. In diesem Verfahren können sämtliche Gene des Humangenoms parallel sequenziert werden, um kleinste Veränderungen, wie zum Beispiel Mutationen zu identifizieren. Für die Untersuchung genügt eine Blut- oder Gewebeprobe, aus der die DNA gewonnen werden kann. NGS kann zur Untersuchung des Erbguts, entweder des gesamten Genoms oder zum Beispiel nur des protein-kodierenden Bereichs (Exom) genutzt werden.

Genomweite Assoziationsstudien (GWAS) suchen nach Risikofaktoren für Krankheiten. Dazu werden mehrere Hunderttausend bis einige Millionen Positionen des Erbguts mit sogenannten Biochips (SNP-Arrays) analysiert. Es wird hierbei nur nach bestimmten Positionen im Genom gezielt gesucht, von denen bekannt ist, dass sie variabel sind.

Originalpublikation

Sazonovs A et al. Large-scale sequencing identifies multiple genes and rare variants associated with Crohn's disease susceptibility. Nat Genet. 2022 Aug 29. doi: 10.1038/s41588-022-01156-2

www.lady.health/quelle/universitaetsklinikum-schleswig-holstein

Wie Patienten die richtige Praxisform finden

6. Jahresbericht der Zahnärztlichen Patientenberatung

Patientinnen und Patienten können heute aus vielfältigen zahnärztlichen Versorgungsangeboten und Praxisformen wählen, benötigen aber mehr Transparenz hinsichtlich der Praxis- und Eigentümerstrukturen. Das zeigt der 6. Jahresbericht der Zahnärztlichen Patientenberatung mit dem Titel „Die richtige Praxisform finden“, der heute von Bundeszahnärztekammer (BZÄK) und Kassenzahnärztlicher Bundesvereinigung (KZBV) vorgestellt wurde.

Im Fokus des diesjährigen Berichts stehen verschiedene Formen zahnärztlicher Praxen, die am Versorgungsgeschehen teilnehmen. Die Praxislandschaft in Deutschland hat sich in den vergangenen anderthalb Jahrzehnten deutlich gewandelt und diversifiziert. Neben bewährten Einzelpraxen sind Gemeinschaftspraxen in unterschiedlichen Formen sowie seit einigen Jahren auch rein zahnärztliche medizinische Versorgungszentren (MVZ) mit teils umfangreicher Belegschaft getreten.

Dr. Romy Ermler, Vizepräsidentin der BZÄK: „Patientinnen und Patienten wollen zu allererst eine gute Versorgung - in welcher Praxisform sie diese erhalten ist für sie sekundär, wenn sie sich gut beraten und behandelt fühlen. Viele von ihnen wissen aber die vertrauensvolle und persönliche Betreuung besonders in kleinen Einzel- oder Gemeinschaftspraxen sehr zu schätzen. Dieses Vertrauensverhältnis kann in großen Praxiseinheiten, in denen die behandelnden Zahnärztinnen und Zahnärzte oft wechseln, deutlich schwerer entstehen. Ein individuelles Beratungsgespräch - ob in der Praxis oder auch mit einer der Patientenberatungsstellen - ist durch nichts zu ersetzen, auch nicht durch Informationen im Internet. Die zahnmedizinischen Expertinnen und Experten in den Beratungsstellen helfen dabei Jahr für Jahr vielen tausend Patientinnen und Patienten mit ihren

Anliegen. Das zeigt, dass qualifizierte Informationen rund um die zahnmedizinische Versorgung stark nachgefragt sind.“

Dr. Wolfgang Eßer, Vorsitzender des Vorstands der KZBV: „Die Ergebnisse des aktuellen Berichts sind für die Weiterentwicklung und Verbesserung der flächendeckenden, wohnortnahen und qualitativ hochwertigen Patientenversorgung sehr wichtig - gerade jetzt, da sich die Versorgungslandschaft dynamisch verändert. Die Zahnärzteschaft in Deutschland sieht es als ihre Aufgabe an, mögliche Fehlentwicklungen frühzeitig zu erkennen, Lösungsvorschläge zu unterbreiten und diese an die Politik zu adressieren. Die für Patienten jederzeit optimale Versorgung muss bei allen zahnärztlichen Einrichtungen, unabhängig von Form und Größe, im Mittelpunkt stehen. Gesundheit zum Renditeobjekt eines Geschäftsmodells zu machen, wie dies bei Hedgefonds und Großinvestoren vielfach der Fall ist, zerstört das patientenorientierte Versorgungsmodell unseres Gesundheitssystems unwiderruflich. Wir haben solche versorgungsschädlichen Entwicklungen genau im Blick und werden die Politik auf diese weiterhin aufmerksam machen, nicht zuletzt auch über die zahnärztlichen Beratungsstellen.“

Dem wissenschaftlich abgesicherten Bericht zur Arbeit der Beratungsstellen von (Landes-)Zahnärztekammern und Kassenzahnärztlichen Vereinigungen zufolge wurden im Jahr 2021 bundesweit rund 32.000 Beratungen durchgeführt (2020: rund 31.000). Mehr als die Hälfte (55 Prozent) der Beratungskontakte betreffen - wie schon in den Vorjahren - finanzielle und rechtliche Themen, etwa Versicherungsansprüche und Patientenrechte. In den meisten Fällen lassen sich die Anliegen der Ratsuchenden durch qualifizierte Wissensvermittlung im Beratungsgespräch abschließend klären.

Die Patientenberatungsstellen der Kassenzahnärztlichen Vereinigungen und (Landes-)Zahnärztekammern leisten bundesweit eine kostenlose und fachlich unabhängige Beratung durch zahnmedizinische Expertinnen und Experten. Das Angebot richtet sich an gesetzlich und privat Krankenversicherte gleichermaßen. Anspruch und Ziel der Zahnärztlichen Patientenberatung ist es, die Eigenverantwortlichkeit und Souveränität von Patientinnen und Patienten zu stärken und dadurch die Zufriedenheit weiter zu steigern.

Weitere Informationen und die Kontaktdaten der Beratungsstellen in den Ländern können unter www.patientenberatung-der-zahnaerzte.de sowie auf den Websites von BZÄK und KZBV abgerufen werden. Der aktuelle Jahresbericht der Zahnärztlichen Patientenberatung ist dort als kostenloser Download verfügbar.

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

- Die meisten Ratsuchenden (etwa 84 Prozent) sind gesetzlich krankenversichert, rund 8 Prozent haben eine private Krankenversicherung. Das entspricht in etwa den jeweiligen Anteilen der Allgemeinbevölkerung.
- Die Beratungsgespräche erfolgen in den meisten Fällen (77 Prozent) telefonisch. Dieser Anteil hat sich im Vergleich zum Vorjahr (74 Prozent) noch einmal erhöht.
- Die Beratungsanliegen von Patienten großer und kleiner Praxiseinheiten unterscheiden sich kaum.
- Mehr als drei Viertel der Beratungen (78 Prozent) tragen zu einer unmittelbaren Problemlösung bei und haben damit für Patientinnen und Patienten einen hohen praktischen Nutzen.

www.bzaek.de

Aktuelle Umfrage ergibt gemischtes Zeugnis für die Kieferorthopäden in Deutschland

80 % der Patienten sind mit ihrer kieferorthopädischen Behandlung zufrieden oder sehr zufrieden. Dies ergab eine Onlinebefragung des Meinungsforschungsinstitutes INSA im Auftrag des Medical Data Institute im Juli 2022. Befragt wurden 750 Erwachsene, davon 62 % weiblich und 73 % in der Altersgruppe von 18-39 Jahren. Berücksichtigt wurden nur Patienten, die durch einen Zahnarzt für Kieferorthopädie bzw. einen Fachzahnarzt für Kieferorthopädie, und nicht durch einen überregionalen Anbieter behandelt wurden. Bei der Behandlung dominiert die feste Zahnspange mit 52 %. Herausnehmbare Kunststoffschienen, sogenannte Aligner, machten 22 % der Therapie aus.

Jeder fünfte Patient unzufrieden

Die Ergebnisse zeigen, dass jeder fünfte Patient mit seiner kieferorthopädischen Behandlung nicht zufrieden war. Von den unzufriedenen Patienten berichteten 57 % über eine ungenügende Behandlung bzw. Beratung und 34 % von einer Zahnbeschädigung, einer ungewollten Zahnverschiebung oder Zahn- und Kieferschmerzen. In welcher Situation und zu welchem Zeitpunkt eine Schädigung auftrat, wurde nicht erhoben, dennoch ist kritisch zu hinterfragen, warum es bei einer kieferorthopädischen Behandlung überhaupt zu einer Zahnbeschädigung kommt. Da es Alternativen zu den festen Spangen gibt, kommt der Beratung eine große Bedeutung zu: Der Patient muss verstehen, warum ein Kieferorthopäde diese oder jene Behandlungsmethode empfiehlt.

Insbesondere Frauen bemängeln fehlende Kommunikation

Unabhängig von der Zufriedenheit mit dem kieferorthopädischen Ergebnis, kri-

tisierten 17 % aller Befragten die unzureichende Kommunikation von Seiten des behandelnden Arztes. Die betroffenen Patienten klagten insbesondere über mangelnde Aufklärung zu alternativen Behandlungsmöglichkeiten sowie über fehlende Kommunikation zu Vorgehen und Behandlungskosten. Mit der Aufklärung über Behandlungsalternativen waren mehr weibliche Patienten unzufrieden. So hätten sich 55 % der Frauen, die mit der Kommunikation nicht zufrieden waren, eine wesentlich bessere Aufklärung über weitere Behandlungsoptionen gewünscht. Bei den Männern waren es nur 32 %. Im Ergebnis haben 59 % aller Frauen eine feste Zahnspange bekommen und nur 20 % eine Aligner-Therapie. Bei den Männern hatten 41 % eine feste Zahnspange erhalten und 25 % eine Aligner-Therapie.

Die Ergebnisse zeigen, dass Frauen auch in der kieferorthopädischen Behandlung um ihre Rechte kämpfen müssen. Warum das so ist und warum mehr Männer als Frauen eine Aligner-Therapie erhalten, müssen zukünftige Befragungen aufklären.

Artikel zum Thema:
Kieferorthopädie – ein Selbstbedienungsladen?

<https://www.thrombose-initiative.de/2022/05/20/kieferorthopaedie-ein-selbstbedienungsladen/>

Original-Content von:
Thrombose Initiative e.V.
www.thrombose-initiative.de

IMPRESSUM

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

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

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

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

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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

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

Sport während der aktiven Überwachung reduziert Ängste, Stress und Müdigkeit bei Prostatakrebspatienten

In einer randomisierten Studie wurde die Wirkung von Intervalltraining (high intensity interval training, HIIT) auf Prostatakrebspatienten während der aktiven Überwachung untersucht. Die Teilnahme an dem HIIT-Programm bewirkte eine signifikante Reduktion von prostatakrebspezifischen Ängsten, Angst vor Krankheitsfortschritt, hormonellen Symptomen, wahrgenommenen Stress und Fatigue. Zudem bewirkte die Teilnahme eine Verbesserung des Selbstwertgefühls der Teilnehmer.

Bei Patienten, bei denen der Tumor auf die Prostata beschränkt ist und nur ein geringes Aggressivitätspotential aufweist, kommt eine aktive Überwachung (Active Surveillance) in Frage. Diese Behandlungsoption sieht zunächst keine invasive Behandlung vor, sondern eine fortlaufende, sorgfältige Überwachung der Erkrankung. Diese wird in Form von regelmäßigen Überprüfungen des PSA-Wertes, Tastuntersuchungen und Gewebeprobe durchgeföhrt. Wird dabei ein Fortschreiten der Krankheit bemerkt, kann unverzüglich mit der invasiven Behandlung begonnen werden. Ziel der aktiven Überwachung ist es eine Belastung durch eine unnötige Behandlung und potentielle Nebenwirkungen zu vermeiden.

Ängste während der aktiven Überwachung

Verständlicherweise kann eine aktive Überwachung zu einer Erhöhung von Ängsten und Stress bei den Betroffenen führen. Insbesondere die Angst vor einem Fortschreiten der Krankheit führt dazu, dass viele Patienten zu einer invasiven Behandlung wechseln, ohne, dass es Anzeichen für ein Fortschreiten der Krankheit gibt.

In der randomisierten Studie „ERASE“ (Exercise during Active Surveillance for Prostate Cancer) haben Wissenschaftler

untersucht, wie sich die Teilnahme an einem Sportprogramm auf Prostatapatienten auswirkt. Für die Studie wurden 52 Prostatakrebspatienten, die sich in aktiver Überwachung befanden, 1:1 aufgeteilt. 26 Teilnehmer erhielten die übliche Standardversorgung, während die anderen 26 an einem Intervalltrainingsprogramm (high intensity interval training, HIIT) teilnahmen. Das Training fand unter Anleitung dreimal wöchentlich über einen Zeitraum von zwölf Wochen statt. Vor und nach dem Sport-Programm wurden Lebensqualität und psychologische Parameter (z. B. Ängste, Stress, Selbstwertgefühl, Fatigue) untersucht.

HIIT-Programm mit signifikanter Reduktion von Ängsten, Stress und Fatigue assoziiert

Die Studie ergab in der HIIT-Gruppe im Vergleich zu der Gruppe, die keinen Sport betrieben hatte, eine signifikante Reduktion prostatakrebspezifischer Angst ($p = 0,024$), der Angst vor dem Fortschreiten der Krankheit ($p = 0,013$), hormoneller Symptome ($p = 0,005$), des wahrgenommenen Stresses ($p = 0,037$) und von Fatigue ($p = 0,029$). Zudem führte die Teilnahme zu einer Steigerung des Selbstwertgefühls ($p = 0,007$).

Die Autoren schlussfolgerten, dass ein 12-wöchiges HIIT-Programm zu einer Verbesserung von psychologischen Endpunkten bei Prostatakrebspatienten in aktiver Überwachung führen könne. Umfassendere Studien seien jedoch notwendig, um die Ergebnisse zu validieren.

www.deutschesgesundheitsportal.de

Maßgeschneiderte Wirkstoffe aus DNA-Nanopartikeln

Veröffentlichung in „ChemBioChem“ / Forschende stellen neue Grundlagentechnologie vor

Maßgeschneiderte Medikamente aus DNA-Nanopartikeln: Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der TU Darmstadt haben gezeigt, dass eine neue Klasse synthetischer Wirkstoffe sich gezielt auf die Schwachstellen eines Krankheitserregers hin ausrichten lässt und diesen wirkungsvoll zerstört. Die Ergebnisse ihrer Forschungen veröffentlichten sie jetzt im Journal „ChemBioChem“.

Am Fachbereich Biologie der TU Darmstadt wird seit langem intensiv an innovativen Methoden geforscht, mit denen sich neue Therapeutika zur Bekämpfung von Infektionskrankheiten herstellen lassen. Die große Bedeutung dieser Disziplin ist während der SARS-CoV2-Pandemie erneut mehr als deutlich geworden. Der Arbeitskreis von Professor H. Ulrich Göringer am Fachgebiet Molekulare Genetik hat nun eine neue Publikation auf diesem Forschungsgebiet vorgelegt. Im Aufsatz „Core-Shell DNA-Cholesterol Nanoparticles Exert Lysosomolytic Activity in African Trypanosomes“ berichten die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler über einen innovativen Ansatz zum Design synthetischer Wirkstoffe, die gezielt gegen die Schwachstellen eines Krankheitserregers ausgerichtet werden können.

Es handelt sich dabei um Nanopartikel, also Teilchen mit einer Größe von wenigen Nanometern, in denen ein Kern aus Membranlipiden von einer Hülle aus DNA-Molekülen umgeben ist. Während die Lipidmoleküle eine generelle, membranzerstörende Wirkung auf den Krankheitserreger ausüben, kann die DNA-Hülle so „programmiert“ werden, dass ein zweites biochemisches Ziel (target) des Krankheitserregers attackiert wird. Gegen die im tropischen Afrika vorkommenden Schlafkrankheit konstruierten die Autorinnen und Autoren ein derartiges DNA-Lipid-Nanopartikel quasi am Reißbrett,

synthetisierten es und zeigten, wie es den infektiösen Parasiten zielgerichtet im Laufe weniger Stunden zerstört. Die Nanopartikel entfalten ihre Toxizität gegenüber dem Schlafkrankheitserreger bereits in sehr kleiner Menge, nämlich in einem Konzentrationsbereich, der eine Größenordnung unterhalb der wirksamen Konzentration bereits bekannter Wirkstoffe liegt. Die vom Arbeitskreis synthetisierten Partikel bestehen aus kurzen DNA- und Cholesterol-Molekülen – beides biogene, also in der Natur vorkommende, ungiftige (atoxische) Verbindungen.

Das hier vorgestellte Design der DNA-Nanopartikel lässt sich auch auf andere Infektionskrankheiten anpassen. Die Technologie könnte so zur Grundlage für eine Anwendung in der Pharmaindustrie werden.

Das Forschungsprojekt wendet konsequent synthetisch-biologische Prinzipien des Wirkstoffdesigns an und reiht sich damit in den Forschungsschwerpunkt des Centre for Synthetic Biology an der TU Darmstadt ein. Die Arbeit der Erstautoren Dr. Robert Knieß und Dr. Matthias Leeder erschien im Fachjournal ChemBioChem (<https://doi.org/10.1002/cbic.202200410>) und enthält unter anderem auch Ergebnisse der Bachelorstudierenden Paul Reißig und Felix Geyer an der TU Darmstadt. Das Projekt wurde durch die Dr. Illing-Stiftung für Makromolekulare Chemie gefördert.

Hintergrund: Die Synthetische Biologie gilt als die Ingenieurwissenschaft der Biowissenschaften. Sie vereint das Wissen unterschiedlicher Fachdisziplinen, darunter die Systembiologie, Gentechnik, Informationstheorie und Nanotechnologie. Sie verfolgt das Ziel neuartige, in der Natur nicht vorkommende (Bio)moleküle und genetische wie metabolische Schaltkreise zu bauen. Dies geschieht unter Anwendung ingenieurwissenschaftlicher Prinzipien wie zum Beispiel dem modularen Design und der Konstruktion von Prototypen sowie der Optimierung und Standardisierung aller involvierten Komponenten und Prozessschritte.

www.tu-darmstadt.de

Ubiquinol, die aktive Form von Coenzym Q10, stärkt beim Kampf gegen freie Radikale

Ubiquinol, die aktive Form von Coenzym Q10, könnte auf vielfältige Weise hilfreich für Patienten mit Typ-2-Diabetes sein, wie diese Auswertung aus Taiwan zeigte. Die Patienten profitierten unter anderem durch eine bessere Blutzuckereinstellung und gesteigerte antioxidative Fähigkeiten. Die aktive Form von Coenzym Q10 ist das Ubiquinol. Es ist eines der stärksten Antioxidantien und hilft, die Zellen des Körpers vor Schaden zu bewahren, der durch oxidativen Stress und freie Radikale verursacht wird. Oxidativer Stress entsteht, wenn die normale Reparatur- und Entgiftungsreaktion von Zellen überfordert ist. Freie Radikale sind Moleküle, die Zellen in den Zustand von oxidativem Stress versetzen können. Antioxidantien wie Ubiquinol greifen hier ein. Sie schützen vor freien Radikalen, indem sie mit diesen reagieren und dadurch ihre Reaktivität herabsetzen.

Kann Ubiquinol bei Diabetes helfen? Der Körper kann Ubiquinol selber produzieren, es wird aber auch durch die Nahrung und Nahrungsergänzungsmittel zugeführt. Ein 5-köpfiges Wissenschaftlerteam aus Taiwan untersuchte nun, ob eine Supplementation mit einer neuen, flüssigen Form von Ubiquinol bei Patienten mit Typ-2-Diabetes günstige Effekte entfalten kann. Die Wissenschaftler interessierte im besonderen Maße, wie sich die Supplementation mit dem flüssigen Ubiquinol auf den Blutzucker, die Blutfette und die antioxidative Fähigkeit (also die Abwehr von freien Radikalen und oxidativem Stress) auswirkte. Besserer Langzeitblutzuckerwert und gestärkte antioxidative Fähigkeiten 50 Patienten mit Typ-2-Diabetes nahmen an der Studie teil. Die Hälfte der Patienten erhielt ein Scheinmedikament, die andere Hälfte flüssiges Ubiquinol in einer Dosierung von 100 mg/Tag für insgesamt 12 Wochen. Nach den 12 Wochen wiesen die Patienten aus der Ubiquinol-Gruppe einen

reduzierten Langzeitblutzuckerwert auf. Ebenso konnten die Patienten die Dosierung ihrer Medikamente deutlicher herunterfahren. Zusätzlich konnte auch eine höhere Konzentration bestimmter Enzyme, die eine gesteigerte antioxidative Fähigkeit andeuten, beobachtet werden. Im Gegensatz zu den Patienten der Kontrollgruppe mit dem Scheinmedikament, bei denen ein Absinken des „guten“ HDL-Cholesterins verzeichnet wurde, konnten die Patienten aus der Ubiquinol-Gruppe stabile HDL-Cholesterinwerte aufrechterhalten. Flüssiges Ubiquinol in einer Dosierung von 100 mg/Tag erwies sich in dieser Studie als hilfreich für Patienten mit Typ-2-Diabetes: die Patienten verbesserten ihren Langzeitblutzuckerwert, benötigten eine niedrigere Dosis an Medikamenten, stärkten ihre antioxidativen Fähigkeiten und hielten das „gute“ HDL-Cholesterin auf einem stabilen Wert.

Original Titel:

Effect of liquid ubiquinol supplementation on glucose, lipids and antioxidant capacity in type 2 diabetes patients: a double-blind, randomised, placebo-controlled trial

Autor:

Yen CH, Chu YJ, Lee BJ, Lin YC, Lin PT. Effect of liquid ubiquinol supplementation on glucose, lipids and antioxidant capacity in type 2 diabetes patients: a double-blind, randomised, placebo-controlled trial. Br J Nutr. 2018 Jul;120(1):57-63. doi: 10.1017/S0007114518001241.

www.deutschesgesundheitsportal.de

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