

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 1/2 – 2023

DER WEIN-
GENIESSER TIPP
Cantina Terlan in Südtirol

GENUSS UND
REISETIPPS

FINNLAND
Karelien entdecken

SPANIEN
Kultur in Sevilla

GENUSS AUF MALTA

BREMERHAVEN
Kulinarischer Hotspot
im Fine Dining by
Phillip Probst

GALAPAGOS
Auf der Spur des
besten Kaffees

ÖSTERREICH
Kulinarische Skiregionen

MEDIZIN NEWS

DENTAL NEWS

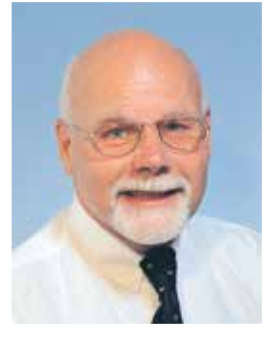
PHARMA NEWS

1/2 – 2023
42. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Thomas Martin:

26 Jahre Kochkultur im 5* Hotel Louis C. Jacob



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

Den Start in das neue Jahr haben wir uns unter anderen Vorzeichen gewünscht. Zu all den Katastrophen der Vergangenheit haben unglaubliche Ereignisse unser Leben beeinflusst. Seit einem Jahr plant der mörderische Staatschef Russlands, Wladimir Putin, die Welt zu verändern. Dabei ist ihm jedes Mittel recht, er versucht ganze Landstriche zu vernichten, mordet mit seiner Kriegsmaschinerie Zivilisten, Kinder und alte Menschen, verletzt anerkannte internationale Völkerbundregeln und begründet sein Verhalten mit Lügen und falschen Parolen.

Damit nicht genug ereignete sich vor wenigen Tagen eine der größten Naturkatastrophen, das Erdbeben in der Türkei und Syrien und hinterlässt Hunderttausende von Opfern mit mehr als 40 000 Toten. Das macht mutlos und lässt verzweifeln. Nur das Leben ist, wie es ist und erwartet von den weniger Betroffenen einen hoffnungsvollen Blick in die Zukunft.



Es gibt so viel Schönheit auf dieser Erde, die es zu erleben lohnt. Ein Wunder der Natur sind die stark geschützten Galapagos-Inseln mit ihrer einmaligen Flora und Fauna. Eine kulinarische Besonderheit ist der Kaffee von dieser Insel mit erlesenem Geschmack, weil es ihn nur sortenrein zu kaufen gibt.



Unikate sind auch, aber das wissen Sie ja schon die Südtiroler Weine. Lassen Sie sich überraschen, welche Weine unser Sommelier Marcel Tekaas und der Südtirol-Experte Albin Thöni dieses Mal empfehlen.



Winterzeit ist Skizeit. Heiner Sieger und Gerd Krauskopf haben für Sie sportliche Regionen erkundet und stellen die attraktivsten Stopps für einen Einkehrschwung neben den Pisten vor.



Susanne Pläß besuchte den Aldiana Club in Andalusien (Sevilla) anlässlich seines 26. Geburtstages. Trotz des Alters hat der Club nichts von seinen Reizen verloren.



Dr. Alexander Pohlmann hat Malta neu entdeckt und berichtet begeistert über die hinreißende Landschaft, nette Malteser und köstliche Speisen.

Finnland übt seit jeher eine magische Anziehungskraft aus. Das Land der Zigtausend Seen bietet mehr als Sauna und Natur. Entdecken Sie Karelien und den dort hergestellten Wein mit regionalen Gerichten, die sehr begeistern können.

Mögen diese und weitere lohnenswerte Tipps, die unsere Autoren für Sie besucht haben, dazu beitragen, dass der Alltag etwas genussvoller wird. Auf unseren Buchseiten finden Sie die literarischen Bestseller der letzten Wochen. Die Rubriken Med-, Pharma- und Dental-News informieren Sie über den aktuellen Stand aus Wissenschaft und Forschung.

Genießen Sie das Leben, soweit es möglich ist. Einen wunderbaren Vorfrühling wünscht Ihnen

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 Hotel Louis C. Jacob

10 DER WEINGENIESSER- TIPP
10 Cantina Terlan - das internationale
Aushängeschild Südtiroler Weißweine

14 GENUSS- UND REISETIPPS
14 Galapagos-Inseln – Auf den Spuren des besten Kaffees
16 Bremerhaven – Fine Dining by Phillip Probst im Liberty
20 Gehobene alpenländische Küche im Weichandhof
22 Bei den „Spitzbuam“ im Brixental
25 Zillertal – Sport und Wellness im Hotel Held
28 Frischer Wind im Kempinski Vier Jahreszeiten München
29 Salzburg ganz im Zeichen Mozarts
32 Wine & Art in Slowenien
34 Nordkarelien, Kulinarik und Naturschönheit in Finnland
39 Hüttenkultur in der Skiwelt Wilder Kaiser-Brixental
42 Malta, dem deutschen Winter entfliehen
46 Sevilla – das kulturelle Herz Andalusiens

49 KURZ NOTIERT
49 Modernisierung des InterContinental Berlin
49 Mallorquinische Kulinarik auf Tour
50 Tantris Maison Culinaire
52 Friedrichshafen – neuer Chefkoch im Maier



30 Österreich



42 Malta



46 Spanien

53 HERITAGE Berlin unter neuer Restaurantleitung
53 SEVERINS*S Resort und Spa Tegernsee
54 1000 Jahre Weinarchitektur in Südtirol

56 BUCH-TIPPS

58 MEDIZIN NEWS

61 DENTAL NEWS

62 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
60 IMPRESSUM



Hamburg

Thomas Martin: 26 Jahre Kochkultur im 5* Hotel Louis C. Jacob

Gour-med

Die Tatsache, dass es um den 2-Sternekoch Thomas Martin im Moment etwas ruhiger geworden ist, bedeutet nicht, dass er sich aus dem Restaurant Jacob zurückgezogen hat. Ganz im Gegenteil, er kocht innovativ, kreativ und leidenschaftlich wie zuvor.

Sein Beruf ist Berufung. In diesem April feiert Thomas Martin seinen 26. Jahrestag als Küchenchef in der Hamburger Nobelerbe Louis C. Jacob. Seine Liebe zu dem Haus sei unerschütterlich sowie am 1. Tag vor 26 Jahren, versichert uns der Küchenchef. 26 Jahre, die für einen glamourösen als auch kulinarischen Aufstieg stehen, der geradezu unvergleichlich ist.



Beliebter Treffpunkt zum Entspannen: Hotellobby

Besonders empfehlenswert

Nach dem vor einigen Jahren erfolgten Führungswechsel in dem legendären 5-Sternehaus war es um das Gourmet-Restaurant etwas ruhiger geworden. Für Küchenchef Thomas Martin eine schöpferische Pause, die ihn ermutigte, in Lübeck ein Pop-up Restaurant zu starten, neben seiner Verantwortung im Hotel an der Elbchaussee. Der schnelle kulinarische Erfolg ist einmal mehr ein Zeichen seiner Beständigkeit und seiner professionellen Berufseinstellung. „Ich bin meinem Stil in all den Jahren treu geblieben, das ist die klassische französische Küche mit regionalen Produkten. Heute sprechen alle von Regionalität, für mich ist das schon vor 20 Jahren selbstverständlich gewesen. Meine Produkte wie Gemüse, Geflügel und Wild sind von Lieferanten aus dem Umland und Fisch aus der Nordsee“, erklärt der Küchenchef. Die Entscheidung, das Konzept zu ändern und den üppigen, in einen den veränderten Zeiten angepassten Aufwand zu verringern, wirkt



Restaurant „Jacob“



Thomas Martin in bester Stimmung

sich nicht auf die nach wie vor Sterne würdige Leistung der Küche aus. Thomas Martin und seine beiden Souschefs, Felix Bechtholf und Gjerj Ameti, sind ihrer Philosophie treu geblieben: Kochen für die Gäste, nicht für die Ehre!!

„Die Gäste mit meinen Gerichten glücklich machen, nicht mehr, aber auch nicht weniger“. Dass der Küchenchef dieses Ziel mit seinen Menus erreicht, ist außer

Zweifel, auch wenn es im Moment an der verdienten - Anerkennung durch die so begehrte Auszeichnung von Michelin fehlt. Sicher ist, Kochen hat Thomas Martin nicht verlernt. Seine filigranen, aromatischen Kreationen sind nicht nur bei Gourmets und Connaisseurs respektiert und beliebt. Das Restaurant Jacob ist nach wie vor einer der Spitzen-genusstempel der Metropole Hamburg.

Genussharmonien, komponiert aus besten Zutaten, die Gaumen und Seele streicheln, so kommt jedes Gericht, ob klassisch, traditionell oder visionär auf den Teller. Auch hier gilt: Das Auge isst mit. Die optisch elegant drapierten Gänge versprechen absoluten Genuss für den Gaumen.

Das Amuse Bouche, Entenleberparfait, Weingelee und Sellerie ist ein köstlicher Einstieg in das 6-Gang-Menü. Das Parfait, ein sanft cremiger Gaumenschmeichler, der, wie Thomas Martin es wünscht, glücklich macht. Der Fischgang Lachs mit Buttermilch und einem sehr aromatischen Dill-Eis war von bester Qualität und perfekt komponiert. Trüffel sind für jedes Gericht ein Geschmacksgewinn. Das war auch für das Maronensüppchen so, der dazu gereichte Naturwein war eine perfekte Ergänzung.

Für die Weinempfehlungen war bei unserem Besuch Maître Fabian Flick zuständig. Alle Weine, die er zu den Gängen fachmännisch und genussbereichernd vorgeschlagen hat, waren sorgfältig auf das Menü abgestimmt.

Fabian Flick, der acht Jahre im Hotel Atlantic an der Alster tätig war, ist ein ausgewiesener Experte und kompetenter Restaurantleiter, der einen höflichen, zuvorkommenden Umgang mit den Gästen pflegt.



Amuse Bouche: Entenleberparfait

Besonders empfehlenswert



Cremig, köstlich: Maronensüppchen



Freundlich und immer zur Stelle,
Restaurantleiter Fabian Flick

Eine besondere Erwähnung hat der Gang „Schweinebauch vom Duroc mit Aal“ verdient. Die Kombination Fleisch und Fisch konnte besser nicht sein, beides harmonierte wie ein Notenblatt mit dem Künstler. Das komplette Menu mit den filigranen Aromen-Verknüpfungen machte einmal mehr deutlich, in der Küche des Jacob wird kontinuierlich auf Sterne-Niveau gekocht, auch ohne „offizielle“ Auszeichnung. „Es ist durchaus möglich“, so Thomas Martin, „im Hotel Louis C. Jacob ein kleines Fine Dining Restaurant mit höchstens 16 – 20 Plätzen einzurichten, um Gourmets ein, dem Genuss entsprechendes Ambiente anzubieten“. Überlegungen bezüglich der Realisierung gibt es bereits.



Lachs, Buttermilch, Dill-Eis und Kräutersalätchen

Besonders empfehlenswert



Adlerfisch in Beurre blanc mit Kaviar

Da stellt sich die Frage, kann man mehr Leidenschaft für seine Berufung einbringen?

Wir glauben, dass mehr Liebe zur „Berufsberufung“ nicht möglich ist. Ein Küchenchef, der 26 Jahre im gleichen Haus die Verantwortung für ein Gourmet-Restaurant trägt, ist angewiesen auf einen Arbeitgeber, der alle Entscheidungen nicht nur mitträgt, sondern auch fördert. Das war dank der erstklassigen Leistung von Thomas Martin immer so und ist es heute noch.



Von den Gästen geschätzt, bei den Mitarbeitern beliebt, Generalmanagerin Judith Fuchs-Eckhoff

Der Küchenchef, energiegeladen mit kreativen Ideen und leidenschaftlichem Einsatz, zeigt „Flagge“. Sein Credo: „Gästepflege“, so wie es im Hotel seit mehr als zwei Jahrhunderten selbstverständliche Tradition ist. Wie wichtig ihm dieser Grundsatz ist, erfährt man in jedem seiner Statements. Mit seiner Einstellung ist er ein exzellentes Vorbild für seine Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

In den 26 Jahren seiner Tätigkeit, die für das Hotel, aber auch für ihn prägend waren, hat er viele heute berühmte Köche ausgebildet, die ihrerseits das hier erworbene Wissen gerne weitergeben.

Die etwas ruhigere Corona Zeit hat Thomas Martin genutzt, um im Arosa Resort Travemünde das Restaurant „Carls“ zu eröffnen. Der Erfolg zeigt, dass es eine gute Idee war. Parallel dazu hat er das Hamburger „Carls“ gegenüber der Elbphilharmonie zu einem der besten Bistro Restaurants in Hamburg entwickelt.

Das Leben von Thomas Martin besteht, so bestätigt er, aus Kochen und Kochen. In seiner Freizeit kocht er zu Hause mit seiner Frau und veröffentlicht seine Rezepte und Videos auf Instagram. Seine Zigtausend Follower sind begeistert und werden immer mehr. So ganz nebenbei ist er in der ZDF-Kochsendung „Die Küchenschlacht“ einer der beliebtesten Juroren.

Die erfahrene, fachkundige Direktorin Judith Fuchs-Eckhoff, eine in der Hamburger Luxushotel-Szenerie seit Jahren sehr geschätzte und anerkannte Managerin, steht ganz in der Tradition des Louis C. Jacob und führt das Haus mit viel Engagement sicher durch die nicht immer guten Zeiten. Die charmante, empathische Hotelmanagerin ist eine perfekte Gastgeberin. Jederzeit für die



Bauch vom Duroc Schwein mit geräuchertem Aal

Besonders empfehlenswert

Gäste erreichbar und bereit, alle machbaren Wünsche zu erfüllen. Die gebürtige Hannoveranerin setzt Zeichen in ihrem Hotel und in der Branche. „Wir haben nur eine Chance, unsere Gäste zu halten oder neue Gäste zu gewinnen. Das gelingt nur mit freundlichen, kenntnisreichen und leistungsbereiten Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen in allen Bereichen. Ausbildung und Weiterbildung, darauf sind wir total fokussiert. Die beste Motivation für mich als Managerin sind motivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen“, sagt uns die Hoteldirektorin.

Das 5-Sternehotel Louis C-Jacob ist eine Institution. Erbaut Ende des 19. Jahrhunderts war es zuerst ein Beherbergungsbetrieb mit Kaffeewirtschaft. Später wurde dann ein Hotel daraus und in den 20er-Jahren des letzten Jahrhunderts ein Luxushotel, in dem die feine Hamburger Gesellschaft, Adel, Stars und Sternchen

Mit Elbblick, Zimmer im
Hotel Louis C. Jacob



sich verwöhnen lassen. Die einmalige Lage an der Elbchaussee, die herrliche Terrasse und die Ufernähe waren und sind bis heute ein beliebter Treffpunkt zum Verweilen und Genießen.

Max Liebermann, der berühmte Maler, Skizzierer und bekannt für seine Terrassenbilder, hat im Louis C. Jacob einige Jahre gelebt. Noch heute kann man das Liebermannzimmer buchen und seine Originalwerke bewundern. 1902 entstand das bekannte Bild von der Lindenterrasse des Hotels. Heute blickt man von der Terrasse auf die Airbuswerft auf dem gegenüber liegenden Elbufer. Die dort parkenden überdimensionierten Airbusflugzeuge sind schon sehr beeindruckend.



Die beliebte Lindenterrasse

Berühmt ist das Haus für seine traditionelle Tea Time. Auf diese typische „British Way of life-Zeremonie“ schauen Engländer etwas neidvoll, denn perfekter als hier kann dieses Ritual nicht zelebriert werden. Wer an diesem Genuss teilnehmen möchte, sollte unbedingt vorher reservieren.



Immer ein exklusives Erlebnis:
High Tea Time

Das Louis C. Jacob präsentiert sich in seinem ureigensten Flair und dem gediegenen Ambiente sehr charmant als Hamburger 5-Sternehotel-Institution die zur hanseatischen Gesellschaft gehört wie die Stadtflagge und der Dom.

Gäste, die Hamburg von der besten Seite erleben möchten, sollten unbedingt das Hotel und die Genusserlebnisse von Thomas Martin einplanen.

Für alle, die gerne kochen hat uns der Küchenchef eines seiner leckeren Rezepte verraten. Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit.

Fotos: Hotel Louis C. Jacob, Gour-med

Weitere Informationen:

Hotel Louis C. Jacob
Elbchaussee 401 – 403
22609 Hamburg
Tel: 040-82255-0

E-Mail: jacob@hotel-jacob.de
www.hotel-jacob.de
📧 [thomasmartin.official](https://www.instagram.com/thomasmartin.official)

Loup de Mer au der Haut gebraten mit Bouillabaissejus und Artischocken a la Barigoule

Bouillabaissejus

750 g	Gräten von Mittelmeerfischen, gewässert und gut abgetrocknet
200 g	Hummerschalen
1	Karotte
1	Fenchelknolle
2	Knoblauchzehen
4	Schalotten
1	Lorbeerblatt
1 TL	Tomatenmark
200 g	Schältomaten
½ TL	Safranfäden
1 Glas	Weißwein
1 l	Fischfond

Fenchel, Schalotten und Möhren grob kleinschneiden und in Olivenöl anrösten. Rotbarbengräten und Hummerschalen separat anbraten und zum Gemüse geben und mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und glasieren. Knoblauch, Safran, Tomatenmark und Lorbeer zugeben und alles mit den Schältomaten und Fischfond auffüllen. Den Fond 1 Std. leicht köcheln lassen und durch ein Spitzsieb passieren. Die Sauce im Küchenmixer mit etwas Olivenöl aufmixen.

Artischocken a la Barigoule

8	Poweraden
4	Schalotten geschält und längs in Streifen geschnitten
50 g	Staudensellerie in Würfel geschnitten
50 g	Weißes vom Lauch in feinen Röllchen
2	Knoblauchzehen geschält und der Länge nach halbiert
50 g	Champignons in Scheiben
20 ml	Zitronensaft
100 ml	Weißwein
2 EL	weißer Balsamico
2	Tomaten abgezogen, geviertelt, entkernt und in Würfel geschnitten
2	frische Lorbeerblätter
1	Thymianzweig
1 EL	geschnittene Blatt Petersilie
0,25 l	Geflügelbrühe oder alternativ Gemüsefond
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Olivenöl

Von den Poweraden das obere Drittel abschneiden (so dass die Härchen sichtbar werden). Mit einem kleinen Teelöffel oder Kugelausstecher die Haare entfernen. Die erste Lage der äußeren Artischockenblätter entfernen.

Die Stiele sauber putzen.

Schalotten und Knoblauch in etwas Olivenöl glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und zur Hälfte einkochen. Mit Geflügelbrühe auffüllen und Artischocken, Lorbeer, Balsamico und Thymian zugeben. Einmal aufkochen und 30 Min. ziehen lassen. Nun Staudensellerie, Lauch, Champignons zugeben und nochmals 30 Min. simmern lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft. Kurz vor dem Servieren vollenden mit Tomatenwürfeln, Blatt Petersilie und reichlich Olivenöl.

Pimientos

4	Paprikaschoten rot
2 EL	Olivenöl
50 g	kalte Butterwürfel
	Salz
1 Prise	Zucker
1 Msp	Piment d'Espelette

Paprika vierteln, entkernen und schälen. In feine Würfel schneiden. In einem Topf mit dem Olivenöl ohne Farbe weichdünsten. Zum Schluß mit Salz, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken.

Loup de Mer:

4 Portionen	Loup de Mer á 140g mit Haut, geschuppt ohne Gräten (im Idealfall von einem großen Fisch 3-4 kg)
50 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
50 g	kalte Butter
1 Zweig	Thymian

Die Fischstücke leicht salzen. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Fischstücke mit der Hautseite einlegen. Wenn der Fisch topfrisch ist, wird er sich in der Pfanne wölben, dann bitte etwas beschweren. Bei mittlerer Hitze auf der Hautseite braten, nicht wenden. Die Hautseite wird kross und gleichmäßig goldbraun. Den Thymian auf die Filetstücke legen und die Butter in die Pfanne geben. Mit einem Löffel die Filets mehrmals mit der heißen Butter übergießen. Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Anrichten

Artischocken auf 4 vorgewärmte Teller verteilen. Je 1 Nocke Paprikaragout zugeben. Die Loup de Mer Filets daneben setzen und alles mit der Sauce umgießen.



Liebe Weinfreunde,

Südtirol lässt uns nicht los und das ist auch gut so ;-).

Ich freue mich sehr, in dieser so fantastischen Region bleiben zu dürfen und es wieder einmal mit einem der „Big-Player“ zu tun zu haben. Die Cantina Terlan in Terlan ist eine meiner Favoriten. Schon zu Beginn meiner Restaurantlaufbahn habe ich diese Weine kennen und lieben gelernt. Ausdrucksstark, Terroir geprägt und handwerklich auf höchstem Niveau begeistern diese Weine auch regelmäßig das Fachpublikum. Im Restaurant unheimlich variabel und vielseitig einsetzbar, gut zu kalkulieren und mit herausragenden Qualitäten bereichern die Tropfen viele Weinkarten.

Verkosten werden wir heute die Cuvée Terlan, den Sauvignon blanc Quarz, den Pinot blanc Vorberg und den Lagrein Porphy.



Die Weinberge von Terlan



Marcel Tekaatt Sommelier (IHK)

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

2022 Terlaner, Cuvée, DOC

Diese Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon blanc erstrahlt schon frisch und animierend im Glas. Durch eine langsame Gärung und Lagerung auf der Feinhefe wirkt der Wein wunderbar ausbalanciert. Strohgelb in der Farbe und im ersten Geruch vordergründiger Apfel und Pfirsich machen mich neugierig. Am Gaumen beherrscht der Pfirsich die Geschmacksknospen und eine schöne Frische macht sich breit. Durch ein ausbalanciertes Säurespiel, gut eingebundenen Alkohol und eine schöne ausdrucksstarke Länge wird dieser Wein zu einem tollen Speisenbegleiter. Spargel ist mein erster Gedanke, aber auch italienischer Hartkäse, Sauerkraut und heimische Wurst harmonisieren mit dieser Cuvée. Ein Allrounder und eine schöne Bereicherung jeder Weinkarte.



Terlan – ein Blick von oben





2020 Vorberg, Pinot Bianco, DOC, trocken

Pinot blanc, wie ich immer sage, der „elegante und facettenreiche“ Bruder des Grauburgunders. Und hier bewahrheitet es sich wirklich. Per Hand gelesen, im großen Holz und mit biologischem Säureabbau versehen, macht dieser herrliche Burgunder seinem Namen alle Ehre. Glänzend im Glas mit grünlichen Reflexen strahlt er uns an. In der Nase treten reife Aromen von Obst. Apfel, Quitte und Ananas hervor. Am Gaumen unheimlich aromatisch und ausdrucksstark. Ein schöner Schmelz, Druck und Eleganz. Ein wirklich toller Pinot blanc. Ein Wein, der zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch oder gar zu einer Pasta schmeckt.



Das Weinarchiv

2021 Quarz, Sauvignon blanc, DOC

Und wieder per Hand gelesen, langsame Gärung und Lagerung (neun Monate) auf der Feinhefe machen schon deutlich, was wir hier vermuten können. Ein strahlendes Gelbgrün mit tollen Reflexen im Glas animieren zum Probieren. In der Nase exotische Früchte, Mango und Papaya, aber auch rebsortentypische kräutrige Aromen. Hier ein Hauch von Stachelbeere und grünem Tee. Am Gaumen ist der Wein wirklich druckvoll, mineralisch und unheimlich saftig. Ein tolles Säurespiel, belebend und zeitgleich animierend. Der Sauvignon blanc wirkt ausbalanciert, druckvoll und harmonisch. Ein Wein zum Genießen zu gebratenen Fischgerichten oder gerne auch Ziegenfrischkäse. Eine für mich unausweichliche Kombination wäre aber unser Spargel. Gebraten oder klassisch mit leichter Nussbutter.



2020 Porphy Lagrein, DOC, trocken

Porphy Lagrein, ein bekannter, wohlklingender Name unter uns Sommeliers.

Aus Anlagen, in welchen die Rebstöcke ca. 60 Jahre alt sind, kommt dieser extraktreiche, ausdrucksstarke Wein. Ausschließlich Handarbeit bei der Lese und dem Sortieren machen bereits deutlich, was an diesem Wein gelegen ist. Maischegärung, biologischer Säureabbau und 18 Monate im Barrique tun ihr Weiteres hinzu. Ein sattes Rubinrot im Glas, violette Reflexe am Rand und betörender Geruch lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Lakritz, Kaffee, Vanille machen sich in der Nase breit. Am Gaumen saftig, harmonisch und kompakt. Ein sehr konzentrierter Wein mit einer pfeffrigen Note und feinen Tanninen. Ein wunderbarer Begleiter zu Wildgerichten und Geschmortem.

Eine gelungene Verkostung mit Weinen aus einer meiner Lieblingsregionen. In diesem Sinne viel Gesundheit und allzeit einen guten Tropfen im Glas!

Ihr Marcel Teekat



Die Cantina Terlan:

Das internationale Aushängeschild für die Weißweine Südtirols

Albin Thöni

Das Weindorf Terlan liegt zwischen Bozen und Meran an der Südtiroler Weinstraße im Herzen des nördlichsten Anbaugebietes von Italien. Das Dorf schart sich um die markante Kirche, die mit den auffälligen Rautenmustern auf dem bunten Dach und dem schlanken Kirchturm aus rotem Porphyron gewachsener Tradition zeugt. Hoch über Terlan thronen die mittelalterlichen Ruinen „Maultasch“, eine wichtige Stätte für die Tiroler Geschichte und die Burgruine Greifenstein, bekannt wegen der „Sauschlosslegende“. Die Wurzeln des Weinbaus in Terlan reichen bis in die späte Eisenzeit und speziell in die Zeit der Räter zurück. Berühmte Rebmesser, Bronzeblechgefäße und Traubenkerne legen dafür Zeugnis ab. Südtirol ist das älteste Weinbaugebiet im heute deutschsprachigen Raum. Im Mittelalter haben etliche Klöster nördlich der Alpen nicht nur den Messwein aus Südtirol, dem damaligen Deutsch-Tyrol, bezogen.



Cantina Terlan

Die Cantina Terlan wurde von 24 Weinbauern im Jahre 1893 gegründet und zählt damit zu einer der ersten in Südtirol. Mit dem rigorosen Fokus auf Qualität ist die Kellereigenossenschaft ein exzellenter Botschafter der Südtiroler Weinkultur und ihrer Top-Weine. Die Cantina Terlan verfügt derzeit über 190 ha Rebfläche, die von 150 Weinbauernfamilien bewirtschaftet wird. Gerade diese Kleinparzellierung der Weinberge erlaubt mit der ausschließlichen Handarbeit, der naturnahen, nachhaltigen und ertragsreduzierten Bewirtschaftung und dem bewussten Verzicht auf Herbizide die zielgerichtete Hege und Pflege der Rebstöcke und ist Garant dafür, dass das Lagenpotenzial sich bestmöglich in den Weinen äußert.

Seit Anbeginn ist Terlan als Weißweingebiet bekannt, denn außergewöhnliche Bodenbedingungen vulkanischen Ursprungs und ein spezielles Mikroklima beeinflussen das Terroir der Weinberge, die sich mit Hangneigungen bis zu 70 Prozent wie kleine



Ein Blick in den Weinkeller

Sonnenterrassen eingenistet haben. Die Hügel- und Berglagen prägen die Landschaft von der Talsohle über 250 m bis hinauf auf den Tschöglberg mit seinem Wanderparadies auf dem Hochplateau über 900 Metern. Die Weinberge liegen auf einer auffallend rot gefärbten Porphyrunterlage. Es handelt sich dabei um ein vulkanisches Gestein mit großen Mineraleinlagerungen, geologisch Quarzporphyr genannt. Die lebendige oberste Schicht ist sandig, locker und entsprechend wasserdurchlässig sowie leicht erwärmbar mit einem geringen Anteil an Schluff. Die pH-Werte der Terlaner Böden liegen im leicht sauren Bereich. Ihr hoher Mineralgehalt verleiht den Weinen eine besondere mineralische Note und ist mitverantwortlich für ihre außergewöhnliche Langlebigkeit. Das große Potenzial des Terlaner Terroirs gepaart mit dem Mut, gerade Weißweinen Zeit zu geben, ist ein wichtiger Faktor der gelebten Terlaner Weinphilosophie: „Wir lassen Weine reifen“. In Terlan bekommt jeder Wein die Zeit, die er braucht, um zu absoluter Vollendung zu reifen. Auch jahrzehntelang.

Die Quintessenz der Langlebigkeit stellen dabei die Rarity-Weine dar. Dafür werden herausragende Jahrgänge nach der Stocker Methode ausgebaut. Das bedeutet, dass die Weine von mindestens 10 Jahren bis zu Jahrzehnten auf der Feinhefe im legendären Terlaner Raritäten-Keller reifen. Als Rarity-Weine kommen ausschließlich Weine der Rebsorten Weißburgunder, Sauvignon blanc, Chardonnay oder die klassische Terlaner Cuvée in Frage. Die Rarity nimmt damit eine einzigartige Position im internationalen Vergleich großer Weißweine ein. Mit rund 3.000 Flaschen ist die Verfügbarkeit streng limitiert.

Die Terlaner Weißweine sorgen seit vielen Jahren in der internationalen Weinfachwelt für Schlagzeilen und begeistern nicht nur das Fachpublikum, sondern auch Weinliebhaber und Genießer aus aller Welt.

Interview mit Rudi Kofler, dem Chefönologen, und mit Klaus Gasser, dem Direktor für Vertrieb und Marketing der Cantina Terlan.

Warum ist Terlan ein Paradebeispiel für Geduld und das Streben nach Perfektion? Was zeichnet die Cantina Terlan aus?

Rudi Kofler: „Eine wichtige Rolle spielt die von Natur aus beneidenswerte Ausgangslage, sodass die Langlebigkeit ein Stück weit naturgegeben ist. Geologische Studien haben gezeigt, dass in Terlan vor allem die Tonminerale besonders ausgeprägt sind. Dieser hohe Mineralgehalt und die Kargheit der vulka-



Marketing-Direktor Klaus Gasser und
Chefönologe Rudi Kofler (v. l.)

nisch geprägten, sandigen Böden bringen gewisse Eigenheiten mit sich: Die Rebe durchlebt immer wieder Mikrostress und erhält weniger Nährstoffe, was ihr Wachstum einschränkt. Die Bodenpflege bekommt höchste Priorität. Bewässert wird nur im äußersten Notfall. Zudem liegen die pH-Werte leicht im sauren Bereich. Dieses Zusammenspiel der Komponenten führt in Terlan seit jeher zu niedrigen Erträgen. Was früher nicht so positiv gesehen wurde, ist heute die Grundlage für Qualität in Terlan. Im Keller führen wir die Sorgfalt, die wir im Weinberg fordern, konsequent weiter und bauen im großen Holzfass ebenso aus wie „sur lie“. So liegen die großen Weißweine jahrelang im Gebinde auf der Feinhefe, bevor sie sich - ohne Eile - in der Flasche zur Vollendung entwickeln dürfen. Durch diese langsame Reife gewinnen die Weine an Charakter und Komplexität.“

Welches ist das Leitmotiv für Ihr Tun, Ihre ganz persönliche Vision als Chefönologe der Cantina Terlan?

Rudi Kofler: „Qualität lebt durch Leidenschaft“ ist mein Leitmotiv. Weiterhin große Weine für Terlan zu machen sehe ich als meine persönliche Vision. Es gilt konsequent an Details zu feilen, um somit noch an Präzision dazuzugewinnen.“



Albin Thöni

Welchen Luxus leistet sich die Cantina Terlan? Welche Voraussetzungen müssen dafür gegeben sein?

Klaus Gasser: „Zeit zu haben, sich Zeit zu nehmen und den Dingen Zeit zu geben, ist vielleicht der größte Luxus von allen. Und diesen leisten wir uns in Terlan. Zeit zieht sich wie ein roter Faden durch die Geschichte der Cantina Terlan. Wir nehmen uns Zeit, die richtigen Entscheidungen zu treffen, Zeit zum Pflegen der alten Rebstöcke, Zeit für jede einzelne Traube, um optimale Bedingungen für die perfekte Reife zu bieten. Zeit, um den Wein im Keller zur Vollendung reifen zu lassen und natürlich Zeit, ihn zu genießen.“

Aufgrund welcher Tatsachen wird die Cantina Terlan als DER leuchtende Stern am Weißwein-Firmament von Italien bezeichnet?

Klaus Gasser: „Der Ausbau langlebiger Weine hat in der Cantina Terlan Tradition und lässt sich bis um 1900 zurückverfolgen. Zeugnis davon gibt das mit über 100.000 Flaschen bestückte Weinarchiv, das Jahrgänge von 1955 bis heute birgt. Einzelne Flaschen reichen bis ins Gründungsjahr 1893 zurück. Was als Experiment des Alt-Kellermeisters Sebastian Stocker begann, der heimlich von jedem Jahrgang 500 Flaschen versteckte, um zu sehen, ob sich seine Theorie von der Langlebigkeit der Terlaner Weine bewahrheiten würde, ist heute Terlans bestgehüteter Schatz. Die manchmal mehr als 50 Jahre alten Weißweine von atemberaubender Frische, feiner Säure und absolut fehlerfreiem Aroma erstaunen die Fachwelt und sind bei den Sommeliers der exklusivsten Restaurants heiß begehrt.“
Vielen Dank für das Interview.

Fotos: Cantina Terlan

Kellerei Terlan
Silberleitenweg 7, 39018 Terlan/Südtirol
Tel.: +39 0471 257135
E-Mail: office@cantina-terlano.com
www.cantina-terlano.com



Kaffee-Farm im Hochland von Santa Cruz: Romer Ochoa begutachtet seine Kaffeeepflanzen

Wo gibt's den besten Galapagos-Kaffee?

Mathias Espinosa Knoche

Die Galapagos-Insel Santa Cruz ist bekannt, weil hier die wohl größte Riesenschildkröten-Art lebt. Männchen können bis zu 300 Kilogramm wiegen, weil sie viel Nahrung zur Verfügung haben. Die Insel überrascht aber auch mit sehr fruchtbaren Böden, auf denen Kaffee, Kakao sowie Obst und Gemüse wachsen.

Santa Cruz war die letzte der vier großen Galapagos-Inseln, die besiedelt wurde. Die ersten Siedler kamen hauptsächlich aus Europa (Norwegen/Deutschland) und konnten sich auf Santa Cruz vor und während des zweiten Weltkrieges niederlassen.

Anfang der 1940er-Jahre siedelten sich auch mehrere Familien aus Ecuador an, die ein besseres Leben auf Santa Cruz beginnen wollten – sei es, weil durch

die US-Militärbasis auf der Nachbarinsel BALTRA Arbeitskräfte gebraucht wurden oder wegen des verheerenden



Auf Santa Cruz lebt die größte Riesenschildkröten-Art

Erdbebens im Jahr 1949 im Hochland von Ecuador. Damals versprach die Regierung den Überlebenden Land auf den Galapagos-Inseln.

Der Anfang war schwer: Es gab keine Straßen, keine Schule, man konnte nur mit Eseln Lebensmittel und andere Güter ins Hochland transportieren. Europäer und Ecuadorianer hielten zusammen und unterstützten sich gegenseitig. Fischer tauschten ihren Fang gegen Kochbananen, Kartoffeln und Gemüse. Geld war unwichtig.

Um als Landwirt Erfolg zu haben, muss man große Mengen Regenwasser sammeln. Dazu braucht man ein Haus mit großen Flächen auf dem Dach und einen riesigen Wassertank. Es regnet am meisten in der heißen Jahreszeit (Januar bis Mai), weil wegen der starken Hitze viel Wasser verdunstet. Daraus entstehen dicke Wolken, die starke Regenfälle produzieren. Die ganze Natur an Land blüht dann auf. Landechsen, Riesenschildkröten und Landvögel fühlen sich wie

im Schlaraffenland. In dieser Jahreszeit wachsen die größten Wassermelonen. In der kühleren Sprühregen-Saison (Mai bis Dezember) sät man Spinat, Brokkoli und Salat. Der Absatzmarkt für diese Produkte sind lokale Hotels, Restaurants, Cafés, aber auch die Expeditionsschiffe. So werden über den Tourismus viele Arbeitsplätze in der Landwirtschaft geschaffen und erhalten.

Galapagos-Kaffee – eine Berühmtheit weltweit

Heute zeigen die fleißigen Inselbewohner, wie sie es geschafft haben, trotz all der Widrigkeiten einen Kaffee von Weltklasse anzubauen. Gerne öffnen sie ihre Farmen für Touristen.

Es gibt zwar die „Cafetillo“, eine endemische Galapagos-Kaffeeepflanze, die schon lange vor den Menschen ihren Weg nach Galapagos gefunden hat, doch leider sind ihre Früchte und Samen etwas zu klein.

Ein Großteil der geeigneten Kaffeeepflanzen ist von den ersten Siedlern Mitte des 19. Jahrhunderts auf der Insel San Cristobal gepflanzt worden.

Die Kaffeeepflanzen, die heute auf den Farmen der Inseln Isabela, San Cristobal, Floreana und Santa Cruz großgezogen werden, stammen von diesen ersten Kaffeeesträuchern ab. Einige Kaffee-Experten führen den besonders guten Geschmack unter anderem auch darauf zurück, dass er nicht mit anderen Kaffee-Arten gemischt wurde.

Blick aufs Café Islander in Puerto Ayora auf der Galapagos-Insel Santa Cruz



Daniel Bolaños serviert seinen Gästen Kaffee aus einer italienischen Espresso-Maschine, die mit Solarenergie hergestellt wurde.

Die einheimischen Kaffeeanbauer haben es geschafft, ihren Kaffee an die besten lokalen Cafés und Restaurants zu verkaufen. Galapagos-Kaffee wird auch in den Supermärkten angeboten. Da er in kleinen Mengen produziert wird und die Lohnkosten auf den Galapagos-Inseln vergleichsweise hoch sind, hat der Kaffee seinen Preis.

Wenn man lokale Kaffeekenner fragt, wo man in Puerto Ayora den besten Galapagos-Kaffee trinken kann, werden immer wieder die Namen „Media Luna“ und „Galapagos Deli“ genannt. Sehr oft hört man auch: „Geh zum Islander, da gibt es nicht nur sehr guten Kaffee, sondern auch lokales Frühstück.“ Das Café „Islander“ liegt nur zwei Blocks vom Meer entfernt, etwas hinter der geschäftigen Avenida Charles Darwin.

Das Café Islander eröffnete im Oktober 2021 und verfügt über Platz für bis zu 40 Gäste. Die Besitzer, das Ehepaar Daniel Bolaños und Maria Belen Andrade, sind schon in dritter Generation „Galapagueños“. Daniel Bolaños serviert seinen Gästen Kaffee aus einer italienischen Espresso-Maschine, die mit Solarenergie hergestellt wurde.



Schon Daniels Großvater hatte Erfahrung im Rösten von Kaffee und hat diese an seinen Enkel mit vielen Geheimtipps weitergegeben. Der Galapagos-Kaffee hat einen sehr eigenen Geschmack. Mit großer Wahrscheinlichkeit spielen die Mineralien in der vulkanischen Erde eine wichtige Rolle, aber auch, dass die Kaffeeepflanzen sorgfältig gepflegt werden. „Entscheidend ist jedoch die Kunst des Röstens und eine gute Kaffeeröstmaschine“, ist Bolaños überzeugt. An dieser haben die Besitzer des Islander Café nicht gespart. Die energieeffiziente Röstmaschine hat 40.000 US-Dollar gekostet. Sie erreicht sehr schnell hohe Temperaturen - und in nur zwölf Minuten den idealen Röstpunkt für die Kaffeebohnen.

Der Galapagos-Kaffee hat es längst auch bis nach Deutschland geschafft. Hier wird er unter anderem von der Kaffee-Manufaktur Wacker's in Frankfurt verkauft.

Fotos: Islander Café, Mathias Espinosa Knoche

Weitere Informationen:
www.galapagos-pro.com
 Tel: +49 (0)69-71914030
 E-Mail: info@galapagos-pro.com



Liberty Hotel Bremerhaven

Fine-Dining by Phillip Probst

Gour-med

Bremerhavens 4 Sterne plus Design-hotel „The Liberty“ hat sich seit der Eröffnung 2018 als erstes Haus am Platz etabliert. Im gesamten Hotel spürt man die Geschichten von Sehnsucht, Fernweh und Ozeandampfern. Das sechsstöckige Hotelgebäude mit 93 eleganten Zimmern und fünf Suiten mit eigener Terrasse setzt neue Maßstäbe in der Bremerhavener Hotellandschaft. Die „Water View“-Zimmer bieten einen fantastischen Ausblick auf den Jachthafen, über die Außenweser bis hin zur Nordsee. Das Haus liegt inmitten der größten Attraktionen der Stadt, wie Deutsches Auswandererhaus, Klimahaus und auch der Zoo am Meer sind mit wenigen Schritten zu erreichen.

Seit Mai 2021 ist mit Christian von Rumohr ein kompetenter Hoteldirektor verpflichtet worden. Der gebürtige Schleswig-Holsteiner kann auf eine berühmte Ahnengalerie zurückblicken. Kein Geringerer als Carl Friedrich Ludwig



Die „Water View“-Zimmer bieten einen fantastischen Ausblick



Phillip Probst, verantwortlich für das Restaurant „Fine Dining by Phillip Probst“



Smørrebrød vom Wald und Meer belegt mit geräucherter Gelbschwanzmakrele, Pilzen und Vogelbeere auf dunklem Brot

aktualisiert, je nach Frischeangebot der Lieferanten, immer bezogen auf Verfügbarkeit und Qualität der Lebensmittel. Damit steht das Menu erst einige Stunden bevor die Gäste kommen fest und ermöglicht auch spezielle Gästewünsche, die das Team jederzeit mit viel Engagement zubereiten kann. Freude am Essen in lockerer Atmosphäre hat höchste Priorität. Das 3-Gang-Menu wird von Montag bis Samstag ab 18 Uhr serviert.



Phillip Probst (v.l.) und Hoteldirektor Christian von Rumohr



Rose aus Roter Beete

zu seinem Erfolg. Das erklärt seine Beliebtheit beim gesamten Team.

In den beiden Restaurants „Mulberry St Casual Food“ und „Fine Dining by Phillip Probst“ werden fast ausschließlich heimische Produkte verarbeitet. Im Mulberry wird die Speiseauswahl täglich

Etouffée-Taube, Hokkaido-Kürbis, eingelegte Kirsche, Shiso und Pistazie



Felix von Rumohr, deutscher Kunsthistoriker, Schriftsteller, Zeichner und Maler, Agrarhistoriker, Gastrosoph, Kunstsammler und Mäzen, war ein Vorfahre von ihm. Der Hoteldirektor leitete zuvor 10 Jahre das bekannte Hotel Mondial am Kudamm in Berlin. Mit dem Wechsel nach Bremerhaven erfüllt er sich einen Herzenswunsch. Eine große Herausforderung für ihn und sein Team ist die nachhaltige Ausrichtung des Hotels. Dazu gehört nicht nur Klima- und Umweltschutz, auch die Regionalität spielt bei dem Einsatz der Produkte die wichtigste Rolle. Mit seinem offenen Führungsstil realisiert er modernes Unternehmensmanagement: Flache Hierarchien, Teambildung, Respekt, Akzeptanz, Transparenz unter Einbeziehung aller Mitarbeiter sind der Schlüssel



Die Amuse bouche: Rote Bete, Apfelpüree und Fichtenschaum sowie der wilde Brokkoli mit einer Gurkengranité und Aal

Beim Fine Dining-Menu kann der Gast von 4 bis zu 8 Gängen wählen mit den dazu passenden Weinen. Eine kleine Auswahl des Menus präsentieren wir Ihnen hier. Die Amuse bouche Rote



Scholle mit Muscheln auf Fenchel, Safran und Meeresalgen

Der ehemalige Sternekoch Phillip Probst, verantwortlich für das Restaurant „Fine Dining by Phillip Probst“, setzt auf eine kreative, innovative und aromenreiche Küche. Hier hat die Regionalität ebenfalls Vorrang. Die Küchenausrichtung ist klassisch französisch, das bedeutet aber auch, eine Étouffée-Taube gibts halt nur in Frankreich. Folgerichtig kann man sie dort nur kaufen, wenn man der klassisch-französischen Linie treu bleiben will.

Gourmets kennen Phillip Probst aus früheren Stationen und wissen nicht erst seit dem 1. Stern, den er 2016 im Romantikhotel Kurfürstliches Amtshaus Dauner Burg in der Eifel erkocht hat, wie ausgezeichnet seine kreative Küche mundet. Nach seiner Ausbildung zum Koch in Oldenburg hat er nicht nur bei verschiedenen Sterneköchen, u. a. im Louis C. Jacob bei Thomas Martin gearbeitet. Er war international unterwegs, um weltweite Erfahrungen zu sammeln. Das erklärt auch seine Liebe zu asiatischen Kräutern und Gewürzen. Mit der Eröffnung des Fine Dining by Phillip Probst zählt das Restaurant zu den Top im Stadtstaat Bremen mit bester Aussicht auf einen Einstieg in die Sterne-Liga. Fachkundig unterstützt wird er von seinem Souschef Johannes Sommer und einem insgesamt sehr ehrgeizigen Küchenteam.

Im Servicebereich ist der Maître Dimas Pratama, mit Sternerfahrung im Sylter Fährhaus und Budersand Hotel, engagiert und mit Leidenschaft tätig. Auf die von ihm empfohlenen Weine zu den einzelnen Menugängen kann man sich verlassen. Eine Harmonisierung ist garantiert.

Bete, Apfelpüree und Fichtenschaum sowie der wilde Brokkoli mit einer Gurkengranité und Aal weisen auf einen spannenden kulinarischen Abend hin. Der 1. Gang ist ein Smørrebrød vom Wald und Meer belegt mit geräucherter Gelbschwanzmakrele, Pilzen und Vogelbeere auf dunklem Brot. Ein gelungener



Das Kreativ-Team um Phillip Probst

Menu-Auftakt. Es folgt eine isländische Scholle mit Muscheln auf Fenchel, Safran und Meeresalgen. Eine sehr harmonische Kombination. Eine Hommage an die Oldenburger Heimat des Kochs ist das Ferkelbäckchen mit Grünkohl und Grützwurstravioli. Ein Gang passend zur winterlichen Jahreszeit. Sehr beliebt bei den Gästen ist die lauwarne Fjordforelle in Nussbutter mit Blumenkohl und Kaviar. Dieser innovative Aromenmix hat sich zum Signature Dish entwickelt. Eine geschmackliche Überraschung war der „Geschmacksneutralisator“, ein Tamarindensorbet mit Basilikumsud. Da ergänzen sich zwei hochsensible Aromen zu einem ausgezeichneten Übergang vom Fisch zum Fleisch. Brust und Keule von der Etouffée-Taube sind auf den Punkt gegart und kommen mit Hokkaido-Kürbis, eingelegter Kirsche, Shiso und Pistazie auf den Tisch. Der süße Abschluss, eine Komposition vom Patissier Lukas Geurtsen, Blutorange und Rooibos mit Haselnuss und Kapu-



Segelschulschiff „Deutschland“ – heute ein Hotel für Nostalgiker



Dimas Pratama mit zwei Servicekräften

zinerkresse bestätigt einmal mehr das Sterne würdige Niveau des Menus. Wer es lieber etwas herzhafter mag, wählt die perfekt gereiften Käse von Maître Affineur Waltmann.

Selbstverständlich gibt es auf Anfrage auch vegetarische und vegane Gerichte, ebenso wird eine alkoholfreie Speisenbegleitung angeboten. Die Gänge des Menus werden je nach Saison angepasst. Fine Dining by Phillip Probst öffnet von Mittwoch bis Samstag.

Für uns bleibt festzustellen, dass Phillip Probst der 1. Sterneanwärter für Bremerhaven ist. Was wir ihm trotz oder gerade wegen der Lage von ganzem Herzen wünschen.

Das Liberty Hotel mit seinem Gastronomiekonzept hat sich dank der Fachkompetenz und Leidenschaft des Teams unter der Leitung von Christian von Rumohr zum Flaggschiff in Bremerhaven entwickelt. Das Hotel ist eines der neun privat geführten Raphael-Hotels.



Gegenüber dem Hotel liegt der „Zoo am Meer“

Fotos: Gour-med, Liberty-Hotel

Weitere Informationen:
THE LIBERTY Hotel
Columbusstr. 67
27568 Bremerhaven
Tel: 0471 90 22 40

Email: info@liberty-bremerhaven.com
www.liberty-bremerhaven.com



Der denkmalgeschützte Weichandhof

München

Gehobene alpenländische Küche als Maxime

Dr. Ralf Schneider

Im Münchner Westen haben zwei Gastropezialisten bereits vor einiger Zeit ein traditionelles Gasthaus wieder zum Leben erweckt, welches sich zunehmend als Geheimtipp etabliert. Der denkmalgeschützte Weichandhof aus dem 18. Jahrhundert im Stadtteil Obermenzing, am Flüsschen Würm an einer alten Mühlenanlage gelegen, ist ein Kleinod sowohl durch sein Ambiente als auch durch seine Küche. Bereits 1755 unter dem Namen Samerhof zum ersten Mal urkundlich erwähnt, wurde das Anwesen für die nächsten 150 Jahre als Bauernhof betrieben. Danach als Café und schließlich als Gastwirtschaft.



Peter Kinner

Der ehemalige Sternekoch Peter Kinner und Michael F. Schottenhamel aus der bekannten Oktoberfestwirte-Familie glänzen bereits seit einigen Jahren mit sehr vorzeigbaren Unternehmungen in der bayerischen Landeshauptstadt. So arbeiteten die beiden schon beim „Alten Hof“ und bei der Bundesgartenschau zusammen und verwöhnen die Feinschmecker auch in der Schlosswirtschaft Schwaige direkt im Schloss Nymphenburg.

Im Weichandhof bieten sie eine gehobene alpenländische Küche. Alpenländisch bedeutet dabei gut bürgerliche Gerichte von Südtirol, über die Schweiz und Österreich bis Oberbayern.



Biergarten mit 250 Plätzen

Besonders stolz ist das Team auf seine Ente in der Honig-Bier-Kruste, die acht Stunden bei Niedertemperatur gegart und mit Blaukraut und Kartoffelknödel gereicht wird. Peter Kinner ist sich sicher, dass man lange suchen muss, um so ein Gericht serviert zu bekommen.

Im großen Biergarten mit 250 Plätzen setzen die Macher des Weichandhofs auf moderne Technik und trendige Elemente. Mit der Green Egg Technologie, die Grillen und Smoken perfektioniert, verwöhnen die Köche die Gäste und man kann dabei auch noch zusehen. Die Küche wird für dieses Showcooking praktisch in den Garten verlagert. Die Handschrift von Peter Kinner sticht einem sofort ins Auge. Die Birnen- und Kirschbäume verleihen dem Garten etwas Parkähnliches; der üppige Blumenschmuck erfreut das Auge und hebt die Stimmung.

Ente in Honig-Bier-Kruste



Die aufwendig restaurierte Gaststube des Weichandhofs

Aber auch drinnen fühlt man sich sofort heimisch. Die aufwendig restaurierten Gaststuben des Weichandhofs haben ihren ursprünglichen Charme erhalten: vom verspielten Stil des König Ludwig Stüberls, dem exklusiven Ambiente des Kaminzimmers bis zur gemütlichen Bauernstube. In allen Räumen wurde

insbesondere darauf geachtet, dass die Lichtdramaturgie zum Gesamtbild passt.

Praktischerweise gehört auch ein Hotel zum Ensemble. So ist man für Tagungen und für von weither anreisende Gäste gut gerüstet. Die Nähe zur Autobahn nach Stuttgart erleichtert die Anfahrt ungemein.



Green Egg

Peter Kinner betont im persönlichen Gespräch noch etwas ganz anderes, auf das er stolz ist: „Unsere Belegschaft, unsere Mitarbeiter haben uns von Anfang an bis heute, und das sind sieben Jahre die Treue gehalten. Die positive Grundstimmung kommt auch bei den Gästen an. Das ist außergewöhnlich, gerade heutzutage.“

Fotos: Dr. Ralf Schneider

Weitere Informationen:
Restaurant Weichandhof
Betzenweg 81

81247 München

www.restaurant-weichandhof.de

Österreich

Zwei „Spitzbuam“ bespielen im Tiroler Brixental die gehobene Gastronomie

Gerd Krauskopf

Sonne im Gesicht und strahlende Augen der Gäste, die bei ihrem Winterspaziergang am Sonnberg innehalten, da die Aussicht auf das hochalpine Panorama der Kitzbüheler Alpen ihre Seele berühren. Obwohl die Skiliftanlagen sportliche Gäste mit ihren Brettern zu Höchstformen auflaufen lassen, setzen immer mehr Besucher auf ein ursprüngliches Wintererlebnis. Sie genießen eine gemütliche Wanderung im versteckt liegenden Aschau oder gleiten mit einer Pferdekutsche in Kirchberg durch die verzauberte Win-



Das Restaurant Spitzbuam im Hotel Hubertus in Brixen im Thale



Das Gastro-Duo: Peter Wahrstätter für den Service (links), Küchenchef Flo Straif (rechts)

terlandschaft. Alle vereint jedoch eines: der Gaumengenuss nach all den verschiedenen Aktivitäten. Und den finden Sie im Restaurant „Spitzbuam“ in Brixen im Thale.

Dort haben sich Flo Straif und Peter Wahrstätter im Dezember 2022 den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Bereits in den Tourismusschulen am Wilden Kaiser haben sie vor 12 Jahren in den Pausen den „spitzbübischen“ Plan ausgeheckt, eines Tages ihr eigenes Restaurant zu eröffnen. Nach Jahren haben sich die beiden dann im „Neuwirt“ in Kitzbühel bei Küchenchef Stefan Hofer wiedergetroffen. Der weitere Weg führte sie in Salzburg ins „Hangar 7“. Und Peter Wahrstätter ist besonders stolz auf seine Zeit im Restaurant „Tantris“ in München. Flo und sein Küchenteam arbeiten nur



Tom Yam – japanische Waffel - Garnelen Cracker



Miéral Taube – Pak Choi – Selleriecreme

mit exzellenten Produkten namhafter Qualitätslieferanten wie „Rungis R & S Gourmet Express“ zusammen. Der Fisch kommt ohne Umwege frisch vom Großmarkt in Paris. Die verschiedenen Geflügelsorten haben ein „Label Rouge“ für exzellente Qualität. Ihr Fleisch beziehen

sie vom örtlichen Metzger ihres Vertrauens, der Metzgerei Knauer in Brixen. Die Speisen sind extrem frisch in ihrer Qualität überzeugend und strotzen vor Geschmack. Und Flo freut sich darüber, dass seine Mutter jede Woche das Brot frisch backt.

Peters regelmäßige Aufenthalte in Lyon und Burgund sorgen für spannende Abwechslung auf der Weinkarte. Doch auch Liebhaber österreichischer Weine kommen bei ihm nicht zu kurz. Stolz ist Peter darauf, dass er in der Champagne ein Weingut aufgetan hat, dessen außergewöhnlicher Schaumwein bisher nur in Frankreich und Japan zu finden war. So hat die Verschmelzung dieser verschiedenen Kulturen und Küchenstile mit dem Lebensweg beider Gastgeber zu tun.



Rustikale Gaststube neben dem Fine-Dining-Restaurant

G

Genuss- und Reisetipps

Das Tiroler Restaurant ist sowohl für die Einheimischen als auch für die Touristen ein absolutes Muss. Kein Wunder, denn diese wunderbare Küche mit französischen Küchen-Techniken, fernöstlichen Aromen – die Flo bei einem längeren



Rotbarbe - Duftreischme – Gochujang

Aufenthalt in Bangkok lieben gelernt hat – und Gewürzen aus Indien steht für einen weltoffenen, bewussten und gesunden Lebensstil. Die Fähigkeit, mit asiatischen Zutaten etwas sehr Eigenes zu kreieren, schmeckt man. So finden sich zum Beispiel Gerichte auf der Karte wie Tom Yam, japanische Waffel mit Garnelencracker. Rotbarbe auf Duftreischme und Gochujang sowie Miéral Taube, Pac



Katharina Krahe, Peter Wahrstätter (beide Diplomsommelier)



Fine-Dining-Restaurant neben der rustikalen Gaststube

Choi auf Selleriecreme. Aber auch die heimische Küche kommt zum Beispiel mit Zwiebelrostbraten nicht zu kurz. Die französisch fernöstliche Fusion ist auf hohem Niveau, ohne dass es verkrampt schmeckt.

Dieses stilvoll-moderne und trotzdem gemütliche Restaurant ist sehr wandelbar. Je nachdem mit welcher Intention man hier aufschlägt, fühlt es sich nach Szene-, lässigem Nachbarschaftsrestaurant oder auch Fine-Dining-Restaurant an. Die Gerichte sind vereint mit Komponenten zeitgenössischer Esskultur. Der Service ist locker und warmherzig. Die Produkte sind von kompromisslos guter Qualität.

Fotos: Gerd Krauskopf

Weitere Informationen:
www.spitzbuam.restaurant

Zillertal

Nachhaltig genießen

Wer seinen Winterurlaub nach allen Regeln der Kunst auskosten will, findet mit einem Aufenthalt im ökologisch geführten Viersterne Superior Sport- und Wellnesshotel Held in Fügen reichlich Gelegenheit dazu. Eine ausgedehnte Wellness-Landschaft, der bestens bestückte Weinkeller und eine hervorragende Küche machen den Ski-Feierabend zum Genuss.

Heiner Sieger

Das Zillertal ist ein Ski-Klassiker der Tiroler Alpen: Mehr als 500 Pistenkilometer und unzählige unberührte Tief-schneehänge, dazu 100 Prozent Schnee-garantie dank dem Ganzjahresskigebiet Hintertuxer Gletscher. Bequem geht es mit dem kostenlosen Skibus direkt vom Sport- und Wellnesshotel Held hinein ins Skivergnügen. Nur einen Katzensprung entfernt liegt das Skigebiet Fügen/Spiel-joch, welches vor allem für Familien und Einsteiger geeignet ist. In wenigen Minu-ten Fahrzeit erreichen Skifahrer eines der größten Skigebiete Tirols, Hochzillertal/ Hochfügen. Ebenso in unmittelbarer Nähe liegt die Zillertalarena, die über Gerlos bis ins Salzburger Land reicht. Den Extra-Kick erwartet Skifahrer im 30.000 m² großen Snow- und Funpark für Freestyler in der Zillertalarena. Auch abseits der Pisten lockt das Schnee- und Eisvergnügen: Lange Rodelstrecken, prä-parierte Winterwanderwege, herrlich sonnige Langlaufloipen liegen ebenfalls teilweise direkt vor der Haustüre.

Wer seinen Winterurlaub nach allen Regeln der Kunst auskosten will, findet mit einem Aufenthalt im ökologisch geführten Vier-sterne Superior Sport- und Wellnesshotel Held in Fügen reichlich Gelegenheit dazu. Eine ausgedehnte Wellness-Landschaft, der bestens bestückte Weinkeller und eine hervorragende Küche machen den Ski-Feierabend zum Genuss.



Gute Lage und freie Sicht auf die umliegende Bergwelt:
das Sport- und Wellnesshotel Held

Eine schöne Begegnung mit der Natur ist zum Beispiel die Wanderung ab der Hotel-tür zum Wasserfall in Hart, einem kleinen Nachbarort. Ab der Hälfte der Tour beim Gasthof „Almdiele“ wird der Weg auch zum Vogellehrpfad. Vor allem für Kinder ist das ein Ansporn, den Wanderweg wei-terzugehen: Welche Vögel gibt es und was zeichnet sie aus? Ein besonderes Erlebnis

ist die Strecke, wenn die Sonne über den Zillertaler Alpen herunterscheint und mit ihren Strahlen einen unvergesslichen Blick ins weite Tal und über die verschneiten Wiesen hinein schenkt. Nach einigen Kurven kann man den kürzeren Weg über einen Waldpfad mit Stufen oder den brei-ten und kinderwagengerechten Wander-weg wählen. Beide führen nach weiteren

15 Minuten zum Wasserfall, der mit einer Fallhöhe von 91 Metern zu den höchsten Tirols zählt. Der im Winter nahezu komplett vereiste Wasserfall lässt sich entweder von einer Aussichtsplattform oder mit gutem Schuhwerk und etwas Mut über einen steilen Pfad auch direkt von unten besichtigen.



91 Meter:
Tirols höchster Wasserfall



Ein absolut uriges Ambiente und Bergblick bietet nach dem Skifahren die Hüttensauna

Nach dem Skitag warten die Genuss-Experten im Held bereits darauf, ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. So verführt der große, stilvolle Wellness- und Spa-Bereich erst mal zum Nichtstun: In sieben unterschiedlichen Saunen und Dampfbädern lassen sich Wärme spüren, Aufgüsse auskosten und entspannende Massagen genießen. Ein absolut uriges Ambiente bietet dabei die Hüttensauna, also die in einer Almhütte integrierte Wärmestube - mit traumhaftem Panoramablick auf die Bergwelt der Zillertaler Alpen. Wer noch nicht genug vom Sporteln hat, kann sich zusätzlich nach allen Regeln der Kunst austoben. Beim Thema Fitness macht das Sport- und Wellness-hotel Held seinem Namen alle Ehre: Die moderne Fitness-Area auf 150 m² hat höchstes Niveau. Das Ambiente ist

inspirierend, die Ausstattung mit Top-Geräten der Marke Technogym auf dem neuesten Stand der Sporttechnik und die Aussicht kann eben nur in einem Hotel in den Bergen so begeisternd sein.

Nach dem Sport ist übrigens vor dem Genuss: Wer schon früher aus Eis und Schnee ins Held zurückkehrt, für den stehen ein Mittagssnack und das gut sortierte Kuchenbuffet bereit. Und wer am späten Nachmittag auf ein erstes Entspannungsgetränk an der Bar sitzt, dem kann es passieren, dass der Seniorchef zum Knabbern ein paar knusprige „Groigen“, auch „Grammeln“ genannt, dazu serviert. „Das ist die Essenz aus zehn Kilo Schweinebauch, der eine Stunde mit Lorbeer, Kümmel, Wacholder, Knoblauch, Pfefferkörnern und Salz eingebraten wurde und



So eine köstliche Nachspeise geht immer: Creme Brulée mit Waldbeeren Eis



Gute Weine sind das Faible von
Juniorchef und Sommelier Andi Held

ein typisch einheimischer Snack ist“, verrät er mit einem netten Lächeln. Überhaupt sind die Hoteliers im Held immer sehr nahe am Gast. Den ganzen Tag über ist jemand von der Familie mit einem offenen Ohr für persönliche Anliegen unter den Gästen im Haus unterwegs.

Spätestens am Abend, wenn der Weg zum liebevoll gedeckten Tisch führt, lässt es sich nicht mehr verleugnen: Das Sporthotel Held ist auch ein Gourmet-Hotel. „Kulinarik spielt für uns eine große Rolle, weil wir auch selbst gerne gut essen“, bekennt Juniorchef Andreas „Andi“ Held. „Genießer und Sportler fühlen sich hier am wohlsten, denn Natur und Region haben für unsere Küche sehr viel zu bieten.“



Asian Style: Rotbarschfilet mit Erdäpfel-Kichererbsen-Püree, Erbsen und leichter Curry-Note

Unter dem Motto „Bewusst Tirol“ zaubert Küchenchef Martin Lechner kulinarische Genüsse zwischen Regionalität und Innovation und veredelt am liebsten frische und qualitativ hochwertige heimische Produkte. „Ich versuche in allem das Bestmögliche herauszuholen. Meine Philosophie sind eine klare Linie und eine Harmonie in den Gerichten“, sagt der Koch, der schon zehn Jahre die Küche im Hotel Held prägt. Natürlich hat sich seine Kochkunst in der Zeitspanne auch weiterentwickelt: „Unser Leben verändert sich ständig und damit auch die Küche. Wichtig für mich ist, mich selbst zu fordern, immer wieder Neues ausprobieren und mit der Zeit zu gehen. Wenn ich unsere Gäste für fleischlose oder vegane Gerichte begeistern kann und somit der Fleischkonsum – wenn auch nur im kleinen Ausmaß – etwas minimiert wird, finde ich das sehr gut!“

Kein Wunder, dass die mediterrane Küche mit frischem Fisch und die vegetarische Küche ganz oben auf seiner Liste stehen. Um die Transportwege so kurz wie möglich zu halten, bezieht er die Eier von einem Landwirt im Nachbarort, Käse und Milch von der heimischen Sennerei, Obst und Gemüse vorwiegend aus Tirol und Fleisch natürlich aus Österreich, die Küchenkräuter aus dem hoteleigenen Kräutergarten. Die Zillertaler Küche ist allerdings von je her als sehr deftig bekannt. „Graukäse, Knödel, Schlutzkrapfen, Kaspressknödel und Zillertaler Ofenleber sind sehr beliebte regionale Speisen“, sagt Martin Lechner. „Gerade aufgrund der Beliebtheit lasse ich auch Elemente der Zillertaler Küche gerne in den Menüs einfließen.“

Der mit vielen Hundert Etiketten ausgestattete Weinkeller ist das Faible von Hotel-Chef und Sommelier Andi. 75 Prozent seiner Weine bezieht er aus Österreich. „Da gibt es so viel Qualität und die möchten wir auch gerne unseren Gästen präsentieren“, sagt er. „Zudem ist es ökologischer, wenn wir auf Weine mit geringeren Transportwegen setzen.“ Regelmäßig lädt er seine Gäste auch auf eine Weinverkostung in seinen romantisch anmutenden Weinkeller ein. Zum Beispiel mit einem Extra Brut Reserve Bio vom Weingut Laimer im Kamptal. „Der passt gut zu Fisch und hellem Fleisch“, erklärt Andi und fügt mit einem verschmitzten Lächeln hinzu: „Man braucht aber nicht unbedingt ein Essen dazu.“ Etwas „Ausgeflipptes“, wie der Sommelier sagt, ist der prächtige Riesling „Decenium 2008“ vom Weingut Lackner-Tinnacher aus Gamlitz in der Steiermark. Der hat zehn Jahre Reife im 5000 Liter fassenden Eichenfass hinter sich und bringt ein herrliches Bukett von frischen Früchten in Glas und Nase. Und den Beweis, dass ein Rotwein sich nach ein paar Jahren Warten so richtig entfaltet, tritt der Weinexperte mit einem Inkognito 2011 an, einer eleganten Cuvee aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah – vom auch über Österreichs Grenzen hinaus bekannten Weingut Hartl aus Purbach im Burgenland.

Neben dem Wein ist Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit für den Hotelchef ein zentrales Thema. „Wir sind überzeugt, dass jeder etwas zum Erhalt der Umwelt beitragen kann, und so haben auch wir uns überlegt, wie wir unser Hotel nachhaltig

und umweltfreundlich führen können.“ So verzichtet das Held auf fossile Brennstoffe und abgasreiche Energieversorgung. Das Sporthotel ist stattdessen an das benachbarte Biomasse-Heizwerk angeschlossen, welches ausschließlich naturbelassene Holzbrennstoffe verwendet. Die Energie wird in Form von heißem Wasser über das wärmeisolierte Rohrnetz ins Haus transportiert. In einer Übergabestation erwärmt das ankommende Wasser die Hausheizung und das Brauchwasser. „Alle anfallenden Fahrten erledigen wir mit unserem Elektrobus CO2-neutral. Wir holen unsere Gäste vom Bahnhof ab, bringen sie wieder retour und erledigen im Winter den Skishuttle damit. Auch zu den Startpunkten der geführten Wanderungen fahren wir gesammelt in unserem elektrischen Bus.“



Feine Vorspeise: Lauchquiche mit Rinderspeck, Kastanie und Kürbis

Auch in der Küche wird das Thema Nachhaltigkeit umgesetzt: „Wir versuchen in der Küche Energie und Wasser sparsam einzusetzen, Plastikbeutel begrenzt oder Plastik im Allgemeinen so wenig wie möglich zu verwenden. Müllverpackungen werden ganz klein gefaltet und die Lieferketten halten wir durch den Einsatz von regionalen Produkten so kurz wie möglich“, so Küchenchef Martin. „Ich achte ohnehin auf eine sorgfältige Menüplanung und Kalkulation, verwende Produkte fast im Ganzen und verschwende so wenig wie möglich.“ Ein gutes Beispiel hat er auch gleich parat: „Nur wenige wissen es, jedoch kann ein Brokkoli ähnlich wie der grüne Spargel als Ganzes verwendet werden. Der Strunk, kurz angeröstet, schmeckt hervorragend in Nudel- und Reisgerichten.“

Fotos: H.Sieger, Sport- und Wellnesshotel Held

Weitere Informationen:
www.held.at

Frischer Wind im Kempinski Vier Jahreszeiten

Es tut sich Einiges an der Münchner Nobelmeile Maximilianstraße: Innerhalb von wenigen Wochen präsentiert das Hotel Kempinski Vier Jahreszeiten einen neuen Bar-Manager in der Jahreszeiten-Bar und einen neuen Head-Chef im Sternelokal Schwarzreiter.

Heiner Sieger

Die Schwarzreiter Tagesbar und das vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnete Schwarzreiter Restaurant im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München sind unter neuer Leitung in das neue Jahr gestartet: Seit dem 02. Januar 2023 verantwortet Franz-Josef Unterlechner als Head Chef Schwarzreiter das Restaurant des Hotels. Feinschmeckern ist Unterlechner ohnehin kein Unbekannter: Auf seinen bisherigen beruflichen Stationen prägte der in Bayern verwurzelte Koch der gehobenen Küche in zahlreichen Restaurants schon seinen Stempel auf. So war er unter anderem im Restaurant Überfahrt, im Hotel Königshof München sowie im Bachmair Weissach Resort and Spa tätig. Zuletzt leitete er als Chef de Cuisine die Küche des Münchner Restaurants Atlantik. Mit welcher Leidenschaft, Begeisterung und Fleiß Unterlechner seinen Beruf ausübt, wurde in der Fernsehshow „TopChef – Germany 2019“ sichtbar, aus der Unterlechner als Sieger hervorging. 2018 hatte er den Silberpreis des Bocuse d'Or Germany gewonnen.

Im Schwarzreiter Restaurant will Franz-Josef Unterlechner seine Gäste an seiner Leidenschaft für exzellente Küche teilhaben lassen: „Meine Küche steht für eine bodenständige Lebendigkeit, die Tradition, Genuss und Eleganz miteinander vereint“, so der neue Head-Chef. „Meine Gerichte spiegeln – optisch wie auch geschmacklich – meinen Ehrgeiz und meine Genauigkeit wider. Damit möchte ich meine Gäste begeistern und ihnen ein einmaliges kulinarisches Erlebnis bescheren.“



Franz-Josef Unterlechner, Head-Chef

Erst Ende November des vergangenen Jahres hatte sich bereits ein weiterer Newcomer im Vier Jahreszeiten vorgestellt: Aleksandar Vujin leitet als Barmanager die Jahreszeiten Bar sowie das zehnköpfige Bar-Team. Der gebürtige Slowene hat ebenfalls schon einige noble Stationen im Lebenslauf stehen – unter anderem in Schloss Elmau, im Hotel Adlon Kempinski Berlin und im Claridge's. Bei seinen Cocktail-Kreationen legt Vujin viel Wert auf Qualität und Kreativität: „Hinter jedem Drink verbirgt sich eine Entstehungsgeschichte, die altbewährte Rezepturen mit modernen Einflüssen zusammenbringt und so echte Klassiker neu interpretiert“ so der bekennende Single Malt Whisky-Fan. Unter den außergewöhnlichen Kreationen von Aleksandar Vujin finden sich der „Truffle Negroni“, der „Coconut Fizz“ und der „King Maximilian II“ – eine Hommage an den royalen Erbauer des Hotel Vier Jahreszeiten und die Neuinterpretation des klassischen Cocktails „Prince of Wales“.

Diese Verbindung von Tradition und Innovation spiegelt nicht nur die Barkarte mit ihren insgesamt 20 Cocktails wider, auch das Interieur der Jahreszeiten Bar kombiniert neue und zeitgemäße Elemente mit

antikem Mobiliar. So wurde beispielsweise der tiefergelegte Tresen mit seinen Barleuchten liebevoll restauriert und bildet nun das Herz der American Bar. Inspiriert ist das Innendesign der Jahreszeiten Bar von der unweit des Hotels gelegenen Münchner Residenz, die ehemals den bayerischen Herzögen, Kurfürsten und Königen als Wohn- und Regierungssitz diente.



Aleksandar Vujin, neuer Bar-Manager

Geplant und erbaut wurde das heute 305 Zimmer und Suiten zählende Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München durch den bayerischen König Maximilian II. Nach dem Vorbild seines Vaters Ludwig I. wollte er sich ein städtebauliches Denkmal setzen und gab die Gestaltung und den Bau der Maximilianstrasse als Münchens schönsten Prachtboulevard in Auftrag, der das „nobelste Hotel am Platze“ beherbergen sollte. Das Hotel, noch heute ein königliches Haus, das den Glanz vergangener Epochen mit modernen Ansprüchen verbindet.

Fotos: Annette Sandner, Heiner Sieger

Weitere Information:
www.kempinski.com



Magischer Mozart

Ein neuer Musikfilm kokettiert mit der Faszination Mozarts. Gedreht in Salzburg und Umgebung, macht er Lust auf neue Begegnungen mit dem Musik-Genie und Salzburger Köstlichkeiten.

Heiner Sieger

Im kleinen Innenhof des Mozart-Wohnhauses können Mozart-Freunde seit Kurzem ein Kleinod besichtigen: das Zauberflötenhäuschen. In diesem Objekt soll Wolfgang Amadé Mozart Teile seiner Oper „Die Zauberflöte“ komponiert haben. Der antike Holzpavillon stand ursprünglich in einem Garten neben dem „Freihaustheater“ in Wien, in dem „Die Zauberflöte“ am 30. September 1791 uraufgeführt wurde. 1873 kam die Hütte auf Initiative der Stiftung Mozart nach Salzburg, wo sie immer wieder mal den Standort wechseln musste. Der aktuelle Restaurator Thomas Mang fand bei der Innenreinigung anlässlich der Aufstellung im Garten des Mozart-

Hauses nun Reste von grüner Farbe. In Absprache mit dem Bundesdenkmalamt wurde der Holzpavillon deshalb außen in dem wieder aufgetauchten grünen Farbton gestrichen.

Der Legende nach soll der Librettist Emanuel Schikaneder Mozart dort festgehalten haben, um die zeitgerechte Fertigstellung der Oper zu sichern. Denn Mozart war noch nicht fertig, doch der Termin der Uraufführung rückte immer näher. Einer anderen Anekdote zufolge soll Mozart sich hier mit den Sängern getroffen haben und Teile der neuen Oper geprobt haben. „In dieser bescheidenen Hütte kommt man Mozart besonders



Linus Klumpner,
Leiter Mozart-Museum

nahe“, sagt Linus Klumpner, Leiter der Salzburger Mozart-Museen. Und fügt mit gesenkter Stimme hinzu: „Das ist schon ein magischer Ort, ja.“

Zauberflöte für Harry-Potter-Fans

Von der Magie Mozarts zehrt außerdem der aktuelle Film „The Magic Flute“, der im vergangenen November in die Kinos kam. Unter Mitwirkung des deutschen Hollywood-Produzenten Roland Emmerich entstand ein Fantasy-Streifen, der den Stoff der „Zauberflöte“ sowohl Kindern und Jugendlichen näherbringt, als auch für Erwachsene die großen Weisheitsthemen dieser Oper anspricht. Inhalt als auch Aufmachung knüpfen dabei bewusst an den Erfolg der Harry-Potter-Filme an: Der 17-jährige Tim, Gesangsschüler am legendären Mozart-Internat in den österreichischen Alpen, entdeckt eines Nachts ein jahrhundertaltes geheimes Portal. Durch dieses gelangt er in die fantastische Welt der „Zauberflöte“.



„The Magic Flute“ Filmplakat

Als Prinz Tamino begegnet er dort dem gewitzten Vogelfänger Papageno, mit dessen Hilfe er gefährliche Abenteuer bestehen muss, um die Prinzessin Pamina aus den Fängen des Fürsten Sarastro zu befreien. In der realen Welt versucht er hingegen, die Hauptrolle des Tamino in der jährlichen Schulaufführung der „Zauberflöte“ zu ergattern. Damit nicht genug, verliebt er sich auch noch in die toughe Sophie, die Tochter des strengen Schulleiters. „Wir wollten Mozart einem jüngeren Publikum nahebringen“, erzählt Regisseur Florian Sigl bei der Film-Premiere. „Mozart war ja auch jung, als er hier in Salzburg wirkte. Also auch eine Story von jemand, der einen Traum hatte und performen wollte, wie unsere Hauptfigur Tim.“



Drehort von „The Magic Flute“: Burg Hohenwerfen im Salzburger Land

Für Liebhaber der Mozartstadt Salzburg bietet es sich daher an, ein wenig auf Spurensuche zu gehen und dabei Mozarts Zeit in Salzburg, den Drehorten des Films und auch der einen oder anderen kulinarischen Versuchung zu begegnen. Denn überwiegend wurde „The Magic Flute“ in der Stadt Salzburg und im Salzburger Land gedreht, vor allem in Schloss Leopoldskron und auf der Burg Hohenwerfen.

Salzburger Atmosphäre einatmen

Salzburgs Wesen kommt man bereits bei der einzigartigen Tour durch das barocke Herz der Stadt näher – dem Domquartier. „Seit 200 Jahren ist der Residenz- und Dombereich – unter Einbeziehung des Benediktinerkloster St. Peter – erstmals wieder in einem zusammenhängenden Rundgang erlebbar. Mit der Eröffnung des Dom-Quartiers 2014 wurde ein international einzigartiges Museum geschaffen“, weiß Martina Trummer, Sprecherin von Salzburg Tourismus. Der Rundgang führt unter anderem durch die Prunkräume der Residenz, die Residenzgalerie, das Dom-museum und das Museum St. Peter.

Ein wenig Erholung gefällig? Dann vielleicht bei einem Pausenstopp in der Café-Konditorei Fürst, deren Stammhaus in der Brodgasse mit Terrasse zum Alten Markt angesiedelt ist. Der nahezu perfekte Platz, um Salzburger Atmosphäre einzusatmen – am besten mit einer köstlichen Torte oder Pralinés aus hauseigener Erzeugung. Denn die Café-Konditorei Fürst steht für süße Verführungen wie die „Original Salzburger Mozartkugel“, die nach dem Originalrezept von Paul Fürst bis heute eine köstliche Versuchung in Form einer Praline mit Marzipankern, Pistazie, Nougat und dunkler Schokoumhüllung ist.

Wer das Phänomen Mozart noch besser verstehen möchte, kann das anschließend mit einem Besuch in seinem Geburts- und

Wohnhaus über mehrere kurzweilige Stunden hin ausdehnen. „Neben zahlreichen Bildern und Instrumenten befindet sich in der Stiftung Mozarteum auch ein beachtlicher Teil des Briefwechsels des Wunderkindes und seiner Familie, der Aufschluss gibt über die Beziehungen der Familienmitglieder und das Schaffen Mozarts“, sagt Linus Klumpner.

Kulinarik im ältesten Gasthaus der Welt

Über Mittag lohnt ein Abstecher in das St. Peter Stiftskulinarium, das seine Gäste seit mehr 1200 Jahren bewirtet. Zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde das Lokal 803 nach Christus. Und ist damit angeblich das älteste Gasthaus der Welt. Veronika Kirchmair und Claus Haslauer, die das Stiftskulinarium nun seit fast 30 Jahren führen, spannen hier den Bogen zwischen regionalen Köstlichkeiten und internationalen Highlights. Nach dem Motto „Das Auge isst mit“, gönnen die Inhaber ihrem Kulinarium regelmäßig wechselnde aufwendige Dekorationen, angepasst an Jahreszeiten und Feiertage. „Gekommen, um zu genießen“, lautet denn auch das Credo im Restaurant „Genusstube 803“. Zum fünfgängigen Menü zur Winterzeit zählen der Thunfisch mit Wasabi, Moao, Ponzu und Algen, der Maroni Cappuccino mit Trüffel und Portwein, Kaviar mit Nussbutter, Kartoffel und Eigelb, sodann das Filet vom Salzburger Milchkalb mit Whisky - Jus, Babygemüse und Manjog sowie zum Abschluss die Valrhona-Schokolade mit Bratapfel und Spekulatius.

Magische Bibliothek in Schloß Leopoldskron



Der anschließende Verdauungsspaziergang könnte dann zum malerisch gelegenen Schloss Leopoldskron führen, mit seinen Zimmern und Fluren einer der zentralen Drehorte von „The Magic Flute“. Etwa fünfzehn Gehminuten von der Salzburger Altstadt entfernt, war der ehemalige Familiensitz des Fürstbischofs Leopold ab 1918 rund 20 Jahre der Wohnsitz von Max Reinhardt, dem seinerzeit berühmtesten Theaterimpresario und Mitbegründer der Salzburger Festspiele. Hier wechselt der Filmheld aus der beeindruckenden Bibliothek auf magische Weise in die Welt der Zauberflöte. Die Bibliothek und das Venezianische Zimmer entsprangen dem kreativen Geist Reinhardts, genauso wie verschiedenste Dekorationen in anderen Räumlichkeiten. Im Schlosspark ließ er ein Gartentheater bauen, mit Weiher und Untersberg als Kulisse. Während dieser Jahre war Leopoldskron ein wichtiger Treffpunkt für Theaterproduzenten, Schriftsteller, Komponisten und Schauspieler aus Europa und der übrigen Welt.

Nicht minder imposant ist der Besuch auf der Burg Hohenwerfen, einem weiteren Drehort. Etwa eine halbe Stunde außerhalb von Salzburg thront das 900 Jahre alte Bauwerk majestätisch vor einer dramatischen Alpenkulisse auf einem steilen Felskegel über dem Salzachtal. Über die Jahrhunderte entwickelte sich die Burg vom Gefängnis zum Jagdschloss zur heutigen Sehenswürdigkeit. Auf dem Burganger tummeln sich im Film „The Magic Flute“ die Schüler des Mozarteums. Das gesamte Ambiente erinnert dabei stark an die Hogwarts-Schule für Hexerei und Zauberei der Harry-Potter-Filme. Ein Besuch bietet eine fesselnde Zeitreise ins Mittelalter. Und aktuell auch die spannende Sonderausstellung „Mythos Jackl – Zauberer und Hexen in Salzburg“. Ein weiteres Highlight jedes Burgbesuches sind die Flugvorführungen von Steinadlern, Falken und Bussarden des historischen Landesfalkenhofes, die auf der Burg jeden Tag zweimal stattfinden.

Alpine Küchenhighlights beim Döllerer

Die Rückfahrt nach Salzburg führt dann über Hallein, wo Feinschmecker nicht umhinkommen, im Wirtshaus Döllerer einzukehren. Im traditionellen Gasthaus

ebenso wie im Feinkost-Restaurant schwelgen Spitzenkoch Andreas Döllerer und sein Team in den eigenen Kindheits-erinnerungen, was bodenständige alpine Küche anbelangt. Das von ihm 2010 entwickelte Konzept der „Cuisine alpine“ ist ein Spiegelbild der kulinarischen Vielfalt der Alpen. „Wir haben tolle Produkte wie Süßwasser-Fische, Wild, Kräuter, Gemüse – da können wir Österreicher stolz sein“, sagt der Küchenmeister. Auf den Steilhängen hinter dem Gasthof pflegt er seinen „essbaren Garten“ mit 120 verschiedenen Früchten. Hier wachsen alpine Obstgehölze, die fast vergessene Geschmäcker wieder auf die Teller und in die Gläser bringen: Die Donau-Mehlbeere, zehn verschiedene Traubensorten, Himbeeren,



Haubenkoch Andreas Döllerer

die heimische Felsenbirne, Brombeeren, Johannisbeeren, Vogelbeeren, Kornelkirschen, Blutpfirsiche und auch ein paar echte Exoten wie Kiwi oder Szechuan

Pfeffer. „Die hier aufgebaute Permakultur hilft uns dann auch in der Küche und sei es nur zum Experimentieren“, schmunzelt Andreas Döllerer.

Das Wirtshausmenü garantiert jedenfalls einen kulinarisch abwechslungsreichen Abend mit vielen alpinen Akzenten: Als Vorspeise regt ein köstlich frisches Romanasalatherz mit schwarzen Nüssen, Ziegenfrischkäse vom Großglockner und dazu geräucherte Martini-Ganserlbrust und Attersee-Misomarinade den Appetit an. Dann folgen ein leckeres Wurzelfleisch vom Bluntau-Saibling an Salzerdäpfeln, Schnittlauch und Kren oder wahlweise eine geschmorte Schulter und ein Rückenmedaillon vom Rauriser Reh an Vogelbeeren, Briocheknödeln und jungem Wirsing. Und zum Abschluss müssen es natürlich die legendären Schwarzbeernocken mit Sauerrahm-Eis sein. Das Rezept stammt noch von Döllereers Großmutter. Seine Küchenhelfer haben heuer wieder 800 Kilo Schwarzbeeren in den umliegenden Wäldern gesammelt, damit es für ein Jahr reicht. „Ich koche noch vieles von der Oma“, bekennt Andreas Döllerer. „Aber ich bekomme auch immer wieder alte Kochbücher aus der Region geschenkt, aus denen ich das eine oder andere spannende heimische Rezept nachkoche.“

Fotos: Heiner Sieger

Weitere Information:

www.stpeter.at
www.doellerer.at
www.salzburgerland.com
www.salzburg.info
www.salzburg-burgen.at
www.schloss-leopoldskron.com



Rückenmedaillon vom Rauriser Reh an Vogelbeeren, Briocheknödeln und jungem Wirsing

Slowenien

Wine & Art

Eine kreative Urlaubsidee nahe Jeruzalem



der autochthonen Jurka und Clinton Rebstöcken.

Erlebnisreiche Entdeckertouren durch die Hügel bieten sich an mit kulinarischen Entdeckungen, die Herz und Gaumen verwöhnen. Ob leichte Wanderungen, Spaziergänge oder sportlichere Mountain Bike Touren. Erholungspausen bieten kleine Buschen-Schänken an stillen Orten mit wunderbaren Aussichten auf die Natur und Landschaft. Bei klarer Luft und schönem Wetter schaut man bis in die österreichische Südsteiermark, nach Ungarn und bis Varazdin in Kroatien.

Idealer Ausgangspunkt ist die 2021 erbaute Wine & Art Lodge, ein ehemaliges kleines Weinbauern-Gehöft wurde umgestaltet. Vier Zimmer im individuellen kreativen Design stehen den Gästen



Wine & Art Lodge Salon

Dr. Stefan Thelen

Ja, Jeruzalem, aber mit Z geschrieben! Grüngestreifte Hügel, hohe Pappeln, Störche, duftende Weine, handmade, von passionierten kleinen Weinbauern. Nein, nicht die Toscana, aber auch im Süden Europas: die Untersteiermark in Slowenien, die „Windischen Bühel“. Tempelritter sind einst auf dem Weg ins Heilige Land – wegen der Naturschönheiten - lieber gleich hiergeblieben. Die Gegend war schon damals ein Geheimtipp. Ihren Spuren folgt man zwischen den Weinreben auf den vielen Rad- und Wanderwegen der uralten Bernsteinstraße und dem slowenischen Jakobsweg.

Inmitten der Weinberge liegt ein kleines Tal versteckt mit Mikro-Weinbergen



Wine & Art Lodge Hauptgebäude



Wine & Art Lodge, eine Terrasse im Tal

zur Verfügung. Im nahen Tal wartet ein früheres Winzerhäuschen auf weitere Gäste – ideale Orte für Menschen, die Natur und Stille genießen und aktiv die Kultur und Kulinarik der Region erkunden möchten.

Was ist das Besondere der Wine & Art Lodge? Natur, Kulinarik und Kunst kombiniert! Exklusiv für bis zu 10 Genießer und Genießerinnen, herzlich umsorgt von der freundlichen Nusa, dem guten Geist des Hauses! Jedes Zimmer der Wine & Art Lodge erzählt eigene Geschichten mit Sammlerstücken aus der fernen Welt und Kunst aus Holz; Design zum Wohlfühlen auch im hellen, duftenden Salon unterm Dach, bei einem guten Glas Wein! Das Grün der Reben wirkt beruhigend auf die Gäste, eine zufriedene Gelassenheit stellt sich ein. Seltene Vogelstimmen begrüßen fröhlich den neuen Tag. Pirole und Nachtigallen neben vielen anderen Waldbewohnern sind hier zu Hause – ein Paradies – nicht nur für Bird-Watcher!

Wein ist das Thema dieser Region. Der „Troubadour“ Hauswein der Wine & Art Lodge wird biologisch angebaut. Seit



Die Region und Umgebung von Jeruzalem



Der Wine & Art Lodge Hauswein: Troubadour Wein

vielen Jahren gibt es keine Spritzmittel im gesamten Tal. Zur Freude von Bienen und aller Insekten. Wie sehr kann man schmecken in dem reinen Honig. Besonders empfehlenswert sind die Sorten Kastanie, Akazie und Wiesenblume.

Das kulinarische Highlight ist das private „Slow food“ Dinner der Wine & Art Lodge das die gute Fee Nusa auf Vorbestellung zubereitet! Garantiert ökologische Produkte von Nusas Farm versprechen ein köstliches Genusserlebnis, auch vegetarisch. Die passenden regionalen Weine werden von Stefan präsentiert, einer der Pioniere des Tales. Er organisiert auf Wunsch mit Mikesch, einem der bekanntesten Winzer, Ausflüge und Verkostungen von besonderen Tropfen der Region, auch Orange-Weinen!

Slowenien wird gerade als Urlaubs- und Genussregion „neu entdeckt“. Genießer, Weinliebhaber und Naturfreunde werden sich begeistert an die Reise erinnern.

Ausflug Tipps:

Kulinarisch: Gostilna Raj – Michelin Bib Gourmand www.rajh.si/de

Kulturell: Die Barockstadt Varazdin – Kroatien; Die europäische Kulturstadt Ptuj – Slowenien, die Renaissance-Stadt Bad Radkersburg – Österreich;

Region: www.jakobswege-europa.de/wege/slowenien.htm

Informationen: www.wineandartlodge.com/de/home

Fotos: Dr. Stefan Thelen

Fragen und Reservierungen zur
Wine & Art Lodge
und dem Winzerhäuschen:
Dr. Stefan Thelen
Mobil: +436643409017
E-Mail: coaching@drthelen.de



Finnland

Nordkarelien

atemberaubende Landschaften,

gastfreundliche Menschen

kulinarische Traditionen

Gour-med

Finnland, – Land der unzähligen Seen und kleinen Inseln übt auf jeden Besucher eine ganz besondere Magie aus. Der östlichste Teil Finnlands, Nordkarelien, ist berühmt für seine Naturschönheiten, seine kulinarischen Traditionen und einen beschaulicheren Lebensstil. Mit rund 2.000 Seen und 24.000 Ferienhäusern ist die Region das bevorzugte Reiseziel der Finnen, wenn sie sich entspannen und die Natur genießen möchten. Aber auch immer mehr Ausländer bevorzugen diese

Landschaft, Besucher aus Europa und der ganzen Welt möchten die Attraktionen dieser Gegend entdecken. Nordkarelien ist der perfekte Urlaubsort für Naturliebhaber, die Finnlands schroffe Bergrücken, kristallklare Flüsse und Seen sowie Inseln mit herrlicher Flora erleben möchten. Es ist ein Ort, an dem sich Künstler seit Jahrhunderten inspirieren lassen – das berühmte finnische Nationalepos von Elias Lönnrotin „Kalevala“ wurde in Karelien geschrieben.



Immer für den Gast da: Helena vom Lietsu Hotel in Joensuu

Unsere Karelentour startet in Joensuu, ungefähr vier Stunden Fahrzeit mit dem Zug von Helsinki. Erste Station ist das neue Lietsu Boutique Aparthotel. Die Besitzerinnen Helena und Maria haben sich 2019 für die Eröffnung dieses kleinen, feinen Hauses entschlossen, nachdem sie schon einige Jahre ein B&B im Privathaus betrieben hatten. In jedem der großzügigen Apartments ist eine Küche integriert, sodass Selbstversorger unabhängig ihren Tag planen können. Wichtig ist den Besitzerinnen die Symbiose zwischen finnischer Historie, Kultur

und Natur. Signifikante Hinweise auf die Philosophie sind viele alte traditionelle, aber hervorragend renovierte Möbel.

Joensuu ist Universitätsstadt, viele internationale Studenten prägen und beleben die Stadtszenerie, das ergibt ein junges und modernes Stadtbild. Bei einem Rundgang sollte man dem nordkarelischen Museum einen Besuch widmen. Hier findet man Gebrauchsgegenstände der Vergangenheit sowie traditionelle karelische Trachten und Wissenswertes über die Jahrhunderte alte Wirklichkeit der ehemals armen Gegend. Das nahegelegene Kulturzentrum Taitokortteli zeigt finnische Handarbeiten, kulinarische Spezialitäten und diverse touristische Mitbringsel.

Zu den eindrucksvollsten Landschaftsbildern der Region Nordkarelien gehört die Naturlandschaft der Koli-Berge. Als Relikt der uralten Bergkette der Kareliden, die größtenteils der eiszeitlichen Erosion zum Opfer fiel, wurde ein Teil der Koli-Berge 1991 zum Nationalpark erklärt. Koli hat Künstler, Fotografen und Naturliebhaber wie kein anderer Ort in Finnland angezogen. Die Faszination versteht man, wenn man auf dem Berg Ukko-Koli steht und sich die an „Tolkien“ erinnernde Landschaft mit Hügeln, Seen und kleinen Inseln vor einem entfaltet. Die Aussicht von der Hügelkette um den 347 m hohen Felsgipfel ist einfach überwältigend. Bei



Bomba Haus, Hommage an den ersten großen Unternehmer Jegor Bombin

Schneeschuhwandern oder Eisangeln im Winter bis hin zum Wandern, Kanufahren, Rudern, Radfahren und Fischen in den Sommermonaten. Das Schutzgebiet des Koli Nationalparks umfasst eine Fläche von rund 30 Quadratkilometern und gehört zu den Ausflugszielen, die jeder Finne gesehen haben muss. Schon seit ewigen Zeiten schätzen Naturliebhaber und Wanderer das Naturschutzgebiet mit seinen schroffen Hügeln und Felsen, die majestätisch über der finnischen Seenlandschaft thront.

visionären Schaffenskraft entstanden viele Arbeitsplätze in der spärlich besiedelten Region. Das Bomba-Gelände ist heute eine Attraktion mit Übernachtungsmöglichkeiten und Restaurants sowie einem Spa-Hotel, einer abwechslungsreichen Auswahl an erlebnisreichen Aktivitäten, einem Marktplatz, einem Freilufttheater und einer traditionellen orthodoxen Kapelle. In den kleinen Läden werden handgemachte Produkte, Souvenirs und lokale Erzeugnisse angeboten. Das Spa-Hotel ist barrierefrei. Neben den Geschäften dürfen Gäste sich auch die interessanten Ausstellungen und Shows sowie die Mottotage nicht entgehen lassen. Dieses idyllische karelische Dorf hat sich zu einem Touristen-Magnet nicht nur für Einheimische entwickelt. Ein besonderes Urlaubserlebnis für Gäste aus aller Welt.

Authentische lokale Spezialitäten

In der üppigen Natur wachsen sehr viele Kräuter, Beeren, Pilze. Die Produkte sind bis heute Grundlage der karelischen Küche. Was macht ein Gericht zu einem karelischen Gericht? Und welcher rote Faden zieht sich in der Essenszubereitung durch alle karelischen Wirtshausküchen? Das, was die Esskultur betont, ist die Konservierung und Zubereitung der Speisen. Die Zutaten werden oft eingelegt, getrocknet, gepökelt oder im



Museum in Joensuu: ein Blick in die Vergangenheit der Kultur Kareliens

guter Sicht reicht der Blick über den riesigen Pielinen See bis nach Russland. Aufgrund seiner natürlichen Gegebenheiten bietet der Nationalpark Koli viele Outdoor-Aktivitäten vom Skifahren und

Das Dorf Bomba, in der Nähe der Stadt Nurmes, ist eine historische Nachbildung eines karelischen Dorfes und eine Reminiszenz an die Vergangenheit. Das Bomba-Haus ist eine majestätische Holzvilla mit prachtvoller Dekoration. Im August 1978 wurde Eröffnung gefeiert. Es ist eine Kopie des Hauses, das der Unternehmer Jegor Bombin im Jahr 1855 im karelischen Suojärvi auf der russischen Seite baute. Die Architektur erzählt die wechselhafte Geschichte des Ortes, an dem Ost und West zusammentreffen. Das wunderschöne Bomba-Haus und das dazugehörige karelische Dorf stehen für authentische karelische Kultur und traditionelle Bauweise. Davon zeugt jeder Baumstamm und jedes Häuschen. Der Villen-Nachbau ist eine Hommage an den erfolgreichen Jegor Bombin der nie eine Schule besuchte und weder lesen noch schreiben konnte. Mit seiner Energie und



Erstklassige Craft-Biere und karelische Küchenspezialitäten: im Restaurant Kolin Rynänen



Ofen geschmort - für Letzteres ist die karelische Küche besonders bekannt. Schließlich brannte in den Öfen der karelischen Küchen früher stets ein Feuer. Das bekannteste Schmorgericht ist der karelische Fleischtopf (Karjalanpaisti), der auch gerne am finnischen Unabhängigkeitstag oder zu Weihnachten serviert wird. Auf den Teller kommt vor allem das, was in der Natur zu finden ist: Pilze, Kräuter, Beeren, Wild und Fisch. Deshalb lassen sich die Gerichte, die früher auf den karelischen Tisch kamen, auch heute noch auf den Speisekarten finden. Dazu gehört gepökelter Fisch genauso wie Fleisch und in Salz eingelegte Pilze und Kohl. Die aus einer Roggenteigschale bestehenden und mit herzhaftem Milchreis oder Gerstenbrei gefüllten karelischen Piroggen (Karjalanpiirakat) gelten sowohl in Finnland als auch im Ausland als die bekannteste karelische Spezialität schlechthin. Getoppt wird das ganz noch, wenn eine Eibutter dazu serviert wird. Sehr lecker !! und zum „süchtig werden“ geeignet!

Ein Besuch im Restaurant Kolin Rynänen, mit original karelischem Ambiente, verbunden mit einem Biertasting und anschließendem Dinner, das Haus liegt in der Nähe vom Ukko-Koli, lernen wir Jean-Francois aus Paris kennen, der sich seit einigen Jahren - neben Hotel- und Restaurantbetrieb - auf das Brauen von (Craft-)Bier spezialisiert hat. Sechs verschiedene Sorten hat er im Angebot, alle von sehr guter Qualität und äußerst süffig. Allerdings beim Alkoholgehalt geht es schon mal auf 8,6 % hoch.



Piroggen nach Minnas Rezept



Kareliens bekannteste
Touristenführerin: Minna Murtonen

Mehr typisch Karelisches erfahren wir bei Minna Murtonen, die ein Gästehaus (Gästehaus Pihlajapuu) mit Kochschule betreibt und Besucher in die karelische Küche einführt. Was so einfach aussieht, - nämlich Piroggen herzustellen - ist letztendlich nicht so leicht wie es erst mal scheint. Spaß macht es aber und wir verzehren die „selbstgemachten“ Piroggen mit großem Appetit. Kochkurse und weitere Freizeitaktivitäten wie z. B. Radtouren werden regelmäßig angeboten. Minna Murtonen ist eine Institution für karelische Tradition und Heimatpflege.



„Anglerglück“ ...

Die Lehrerin - sie spricht sehr gut deutsch - ist nicht nur Touristenführerin, Organisatorin für Rad-, Wander- und Paddeltouren oder Kochkurse, sie ist ein Kompendium des Wissens über Heimatgeschichte. Ihr zuzuhören ist eine wahre Freude. (www.aksytammat.fi/de/kontakt)



... frisch vom Grill schmeckt es am Besten

Kulinarische Outdoor-Erlebnisse bietet auch eine Angeltour auf dem Pielinen See mit anschließender Verkostung des Angelerfolgs am Lagerfeuer. Pielisen Retki hat die gesamte Ausrüstung einschließlich wasserfester warmer Kleidung mit an Bord und so geht es mit hoher Geschwindigkeit über den See. Lange dauert es nicht und wir haben die ersten Fische am Haken. Da auch in Finnland Naturschutz groß geschrieben wird, müssen wir die Fische leider zurück ins Wasser werfen, sie sind zu klein. Mindestens 27 cm lang müssen Sie sein. Pielisen Retki war mal (Sterne-)Koch in Helsinki bevor er sich entschlossen hat in seinen Heimatort Nurmes zurückzukehren und neben einem kleinen Fischverarbeitungsbetrieb Angeltouren für Touristen anzubieten und ein Cateringunternehmen zu gründen. Seine Angeltour mit anschließendem Essen am Naturgrill im Wald dauert ca. zwei bis drei Stunden.



Das Küchenteam um Pasi Brilli...



mit neuen kulinarischen Ideen...



...rund um den Beerenwein

würde man diese Tropfen als ganz „normalen“ Wein degustieren. Wir sind sicher, dass bei einer Blindverkostung auch mancher Experte den Unterschied nicht sofort feststellen kann. Küchenchef Pasi Brilli, der in vielen bekannten Gourmetrestaurants Erfahrungen sammeln konnte hat seine Kochmethodik geändert. Er stimmt die Zusammensetzung seiner Gerichte auf die Beerenweine ab und nicht wie in den meisten Restaurants üblich, zuerst die Speise und dann der Wein. Das „Bomban Valamo Menu“ ist einschließlich Weinbegleitung zum, für finnische Verhältnisse ungewöhnlich günstigen, Preis von € 78,50 zu buchen. Dieses Gourmet Menu hat nicht nur sehr gut geschmeckt, es wird ganz sicher hohe Akzeptanz bei Gourmets, Genießern und Weinliebhabern finden.

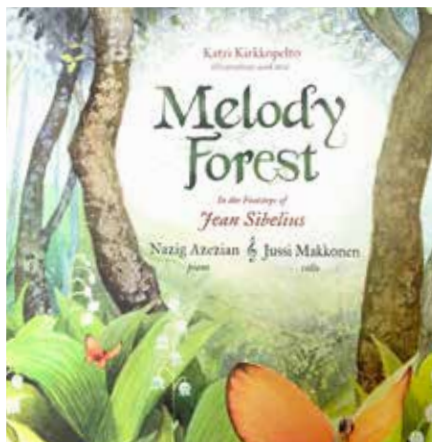
Finnlandurlauber wissen wie entspannend die schönste Zeit des Jahres in einem Cottage an einem See weitab von Zivilisation und Menschenansammlungen in mitten der Natur ist. Cottages, in Finnland auch Kesämökki genannt, gibt es in unterschiedlichen Kategorien, mit mehr oder weniger Komfort ausgestattet. Immer gehört eine Sauna dazu, entweder integriert im Ferienhaus oder in einem extra Saunahäuschen nahe dem See. Die komfortableren Ferienhäuser verfügen häufig über Außen- und Innensauna. Manche dieser Cottages sind sehr luxuriöse Villen, mit allem ausgestattet was Urlauber wünschen. (Ahola Cottage, Lieksa, Koli) Achtung: Braunbären gibt es in dieser Region reichlich und man sollte schon vorsichtig sein, besonders im Dunkeln.

Die Sokos Hotelgruppe ist mit 45 Hotels ein typisch finnisches Unternehmen das in verschiedenen Kategorien Zimmer anbietet. Im Break Sokos Hotel in Bomba treffen wir Küchenchef Pasi Brilli, der seit Januar 2022 ein neues Fine Dining Konzept entwickelt. Dazu gehört auch ein außergewöhnliches Weinpairing, das in Kooperation mit einem naheliegenden Kloster erarbeitet wird. Zu dem 5-gängigen Menu werden Weine die aus Beeren hergestellt wurden gereicht. Die Weine schmecken zum großen Erstaunen ausgezeichnet und wenn man es nicht wüsste,



Luxuriöses „Kesämökki“ mit separatem Saunahaus am Pielinen See

Finnische Gastfreundschaft par excellence lernen wir noch einmal bei unserem Besuch des bekannten finnischen Cellisten Jussi Makkonen in seinem Privathaus in der Nähe von Bomba kennen. Eine großzügig gedeckte Kaffeetafel mit selbst gemachten Piroggen und Zimtschnecken sowie einer wunderbaren Mangotorte erwartet uns bei dem Interviewtermin. Der 42-jährige Jussi begann mit 13 Jahren Cello zu spielen. Den ersten größeren Auftritt hat er im Alter von 16 Jahren in Lissabon. Danach beginnt der Start einer internationalen Karriere. Schnell entdeckt er seine Liebe zu den weltberühmten finnischen Kompositionen von Jean Sibelius. Zum 150. Geburtstag von Sibelius bringt er mit dessen Enkelin zusammen ein wunderschönes Kinderbuch „Melody Forest“ heraus, begleitet von einer CD. Das Buch erinnert an Erlebnisse der Enkelin mit



Hommage an Sibelius
Autor: Katri Kirkkopelto
Musik: J. Makkonen/ N. Azejian

in seinem Privathaus nicht durchführen konnte. Mit Nazig Azejian, die ihn auf seinen Konzerten und bei Musikaufnahmen auf dem Piano begleitet, hat er eine große Pianistin an seiner Seite. Das Jussi Makkonen nicht nur ein begnadeter Cellist, sondern auch ein guter Unternehmer ist, beweist er mit der Tatsache, dass unter seiner Initiative das 1. Sibeliusparfum auf den Markt gekommen ist, ein sehr blumiger und leichter Duft bezaubert die oder den Benutzer(in). Für die üblichen Fotos präsentiert Jussi das 300 Jahre alte Cello, beeindruckt bewundern wir das Instrument. Für das 300 000 € antike Cello wird bei Flugreisen ein zusätzliches Ticket gebucht. Nie würde Jussi das wertvolle Instrument jemand anderem in Obhut geben. Bei seinen vielen Konzertreisen wird er oft von einem seiner zwei Söhne begleitet. Seine Ehefrau, eine Lehrerin, übt mit viel Engagement ihren Beruf aus und hält Jussi den Rücken frei, ohne selbst ins Rampenlicht zu treten. Die Begegnung dieses berühmten Cellisten in seinem Privathaus war beeindruckend. Wir lernen einen sehr emphatischen Menschen kennen, ohne jede Überheblichkeit, Arroganz oder gar seine Berühmtheit in den Vordergrund zu stellen. Jussi Makkonen ist ein Künstler, der nahe bei den Menschen ist und dem Starallüren unbekannt sind.

In Kuopio, der 1775 gegründeten Stadt und heute eine lebendige, moderne Mischung aus Traditionen und Leben mitten in der Natur, endet unsere Reise. Kuopio ist die neuntgrößte Stadt Finnlands und umgeben vom Kallavesi-See.

Zum großen Teil ist Kupio auf Inseln gebaut, ein Drittel von der Fläche nehmen Seen ein, und eine Hälfte besteht aus Wald. Museen und die alte Markthalle sind einen Besuch wert. Auf dem großen Marktplatz findet regelmäßig ein Markt statt, auf dem Produkte der Region angeboten werden. Das Zentrum ist eher klein und lässt sich bei einem Bummel entdecken. Eine Empfehlung sind das Restaurant und Hotel Lapland nahe des Bahnhofs. Hier schläft man nicht nur gut, man kann auch sehr gut regionale Gerichte essen.

Mit dem Zug geht es zurück nach Helsinki, die Fahrt dauert ca. vier Stunden durch herrliche Wälder, vorbei an großen und kleinen Seen, die den Besucher wehmütig zurücklassen.

Finnland und ganz besonders die Region Nordkarelien sind einen Besuch wert und bieten neben der fantastischen Natur, Kultur, Kulinarisches und gastfreundliche Menschen.



Fotos: Gour-med, Oskari Nevalainen,
Verlag: Lasten Keskus, 2016

Info:
Allgemeine Touristinfos
www.visitkarelia.fi
Hotel in Joensuu
www.lietsuhotel.fi
Koli Nationalpark
www.koli.fi/de
Sokos Hotels
www.sokoshotels.fi
Biertasting:
www.kolinyynanen.com
Jussi Makkonen
www.jussimakkonen.com
Angeltour
www.pielisenretki.fi
Hotel Kuopio
www.laplandhotels.com



Weltbesten Sibelius-Interpret: Jussi Makkonen

ihrem Großvater. Das Buch ist nur eines von vielen Projekten, die Jussi Makkonen neben seinen vielen Auftritten in aller Welt verwirklicht. Während Corona hat er sehr erfolgreich Streamingkonzerte gegeben, da er die sonst üblichen Konzerte



Perfekte Pisten in der SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental

Österreich

Ski-Tour mit Tex-Mex-Burger und Preiselbeer-Likör

In der SkiWelt Wilder Kaiser - Brixental gibt es eine einzigartige Hüttenkultur mit 80 familiengeführten Hütten zu entdecken. Die Speisekarten locken mit traditioneller Tiroler Kost und anspruchsvollen Köstlichkeiten.

Heiner Sieger

In der Stube knistert schon früh am Tag das Kaminfeuer. Gemütlichkeit pur. Unter einem aufgemalten Familienwappen an der Wand sitzen gerade Hans, Bettina, Barbara und Hanspeter Beihammer hinter dem deftigen Holztisch beisammen und stärken sich mit einer kleinen Brotzeit – bevor auch an diesem Tag wieder der mittägliche Ansturm der hungrigen Gäste beginnt. Die Wirtsleute der Jochstubb (Hüttennummer 42) am Zinsberg auf 1634 Meter im Herzen der SkiWelt Wilder Kaiser - Brixental sind stolz auf ihre ursprüngliche Küche, die sie mit einem hybriden Servicekonzept verkaufen:



Familie Beihammer - Wirtsleute Jochstubb

Man wählt an der Theke aus, bekommt einen Bon, den man bezahlt, und die Getränke und Speisen werden dann von der Bedienung an den Platz gebracht.

„Wichtig ist, dass die Speisen regional sind“, sagt Hans Beihammer. „Zum Beispiel unser gebratenes Forellenfilet in Knoblauchbutter mit Petersilienkartoffeln. Aber auch unsere Grillspezialitäten wie Kotelett und Rindswürstl mit Bratkartoffeln, die wir bei Sonnenschein auf der Terrasse grillen, stammen aus dem Bauernhof unserer Familie. Vom Rind bis zur Milch kommt alles von unserem Bruder.“ Für Freunde deftiger Hüttenkost finden sich weitere Spezialitäten wie Tiroler Gröstl und Brixentaler Leberknödelsuppe auf der Karte. „Was uns auszeichnet, ist das Gutbürgerliche, das ist hier wichtig. Also alles, was auch früher da gekocht wurde.



Mit der Jochstubb Yacht über den Speichersee

Auf der Hütte brauche ich keine Sterneküche und auch kein Bio“, betont der Hüttenwirt. Und jeden Mittwoch wird das gute Essen noch musikalisch untermalt von den Jochstubb-Bubn. Die sind zwar beide schon über 70 Jahre alt, aber wandern mit Gitarre und Ziehharmonika von Tisch zu Tisch und schaffen eine rechte Hüttengaudi. Häufig kommt es aber auch vor, dass einheimische Stammgäste sich ein Instrument schnappen und aufspielen. Denn Hüttenwirt Hans Beihammer hält für solche Gelegenheiten alle Instrumente der Oberkrainer-Besetzung parat. Und im Sommer fährt er seine Gäste als Präsident des Yachtclubs Jochberg-Stubb mit der Segeljacht über den benachbarten Speichersee.

Einzigartiges Bergpanorama

Das Skigebiet zwischen den Tiroler Städtchen Kufstein und Kitzbühel ist wie geschaffen für Skifahrer, die sich zwischen den Pistenabenteuern auch noch Zeit für Genuss und Kulinarik nehmen. Die



Ausblick auf die verschneiten Berge genießen



Selbst angesetzte Preiselbeerlikör von der Brantlalm

SkiWelt Wilder Kaiser - Brixental zählt einerseits zu den größten, modernsten und ökologischsten Skigebieten der Welt: 83 moderne Bahnen und mehr als 270 Pistenkilometern bringen Abwechslung und Spaß in jeden Skitag. Jeder kann seine Routenführung täglich so wählen, dass keine Piste doppelt gefahren werden muss – außer natürlich man möchte es. Auf der Höhe breitet sich dann ein einzigartiges Bergpanorama aus: nach Norden der Wilde Kaiser und nach Süden mehr als 70 Dreitausender bis zum Großglockner. 80 urige, familiengeführte Hütten mit Sonnenterrassen und Bedienung ermöglichen zwischendurch immer wieder einen typischen Tiroler Einkehrschwung. Denn das Skigebiet Wilder Kaiser - Brixental steht für Hüttenkultur wie kaum eine andere Region.

Ebenfalls am Zinsberg, auf 1.400 Metern liegt die gemütliche Brantlalm (Hüttennummer 2). Neben Hüttenklassikern wie Tiroler Gröstl, Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn schmeckt in der Altholzstube mit offenem Kamin besonders gut der Pressknödl-Salat. Auch hier ist eine Landwirtschaft dabei mit eigenem Fleisch und eigener Milch. Die Hüttenwirte Marlies und Michael Krall stellen fest, dass die Gäste immer anspruchsvoller werden. „Die erwarten auf einer Hütte auch schöne Getränke wie einen Aperol und möchten auch Dinge wie ein Bergfrühstück oder

Live-Musik.“ Für derartige Ansprüche hat das Wirte-Paar noch weitere Schmanke parat: Berühmt ist die Brantlalm im gesamten Skigebiet für seine exzellenten Kuchen, allen voran die sahnig-fluffigen Cremeschnitten. Und wer als Gast häufiger hier einschwingt, dem wird nach der Mahlzeit ein selbst angesetzter Preiselbeer-Schnaps als Verdauungsförderer kredenzt.

AmVieh-Theater und Schnaps vom Brandmeister

Die Aualm hingegen ist nicht nur eine Skihütte, sondern hier ist im Sommer auch noch richtiger Almbetrieb. Sie liegt oberhalb von Scheffau, direkt bei der Abfahrt der Aualm-8er-Sesselbahn (Hüttennummer 34). Mit einem herzlichen Lächeln serviert Hüttenwirtin Johanna Horngacher hausgemachte Speckknödel mit Speck vom eigenen Almschwein und Spinat-Brennnesselknödel mit Berg-Käsesauce und Röstzwiebeln. „Wir kochen so viel wie



Spinat-Brennnesselknödel mit Berg-Käsesauce und Röstzwiebeln

möglich aus eigener Produktion – Fleisch, Milch, Käse und Brot haben wir selber. Und im Sommer auch eigene Limonaden aus den Dingen, die der Wald und die Wiesen hergeben: Brennnessel, Kräuter,

Holunder, Orangen-Löwenzahn, Spänling – eine Zwetschgenart und Heidelbeere, dazu auch einen Fichtenwipfel-Likör.“ Eine gute Verdauung ist auch garantiert, dank sieben „Brandmeistern“ in Söll, die die hier servierten Schnäpse produzieren. Die Gaststuben der Hütte sind gespickt mit den mächtigen Glocken, die die Kühe im Spätsommer zum Almatrieb tragen. Denn Johannas Familie gehört die Skialm inklusive der daneben liegenden 400 Jahre alten Au-Niederalm mit rund 40 Milchkühen. „Wir sind selber Senner und ziehen im Frühsommer mit den Kindern hier herauf“, erzählt sie. „Nebenan wird dann bewirtet. Man lebt total mit der Natur. Wir bemühen uns alle, wir kochen ehrlich und das sehr gerne!“



Beefatatar vom eigenen Rind

Ebenso naturverbunden ist auch Andreas Ager, der Wirt der Stöcklalm (Hüttennummer 48). Gemeinsam mit Künstler Dominique Rebougeon und dem „Kuh-Flüsterer“ Martin Ott aus der Schweiz hat er ein einzigartiges „Stall-Erlebnis“ geschaffen, das seinesgleichen sucht: das „AmVieh-Theater“ mit Schweinen, Kühen, Hühnern, Schafen, Ziegen und einem Esel. „Wir haben gemerkt, die Menschen wissen ja gar nichts mehr über Kühe. Da haben wir eine Vision entwickelt: Wir wollen das Miteinander von Mensch und Nutztier erhalten und bauen unseren traditionellen Bauernhof in ein AmVieh-Projekt um“, sagt Andreas. „Unsere Philosophie steht für ‚Rast statt Mast‘. Daher ist unser Fleisch sehr fettarm, sehr zart und im Geschmack unverwechselbar. Denn unsere Kühe fressen nur, was ihnen ins Maul wächst: Almgras und Almheu.“ Die Kühe sind Pustertaler Sprinzen, eine aussterbende Rasse, die aber als Mutterkuh gut geeignet ist. Auf der Karte stehen neben Traditionellem wie Omas



Kaiserschmarrn auf der Stöckl- Alm

Suppentopf mit Brot und AmVieh-Fleischkäse auch Speisen, die teilweise für eine Skialm eher ungewöhnliche sind wie TexMex Burger mit Roastbeef und Jalapeños oder Fusili mit Riesling-Dill-Rahmsauce und lauwarmem, geräuchertem Bachsaibling. „Für den Kaiserschmarrn am Nachmittag und Abend verarbeiten wir die Eier, die unsere Hühner am Morgen gelegt haben“, erzählt Andreas noch, während er Selbigen serviert.

Alpen-Iglu und fescche Hexen

Einen einzigartigen Einkehrort gibt es ebenfalls inmitten der SkiWelt Wilder Kaiser - Brixental: Das Alpeniglu-Dorf auf 1300 Metern bei der Gondelbahn Hochbrixen hat eisige Romantik im Programm. Mit seinen 18 Gebäuden aus Schnee und Eis vereint es Partyspaß, Luxus und Abenteuer. Highlight ist die Eisbar, die direkt am Eingang die Gäste empfängt: Auf



Benno Reitbauer im Alpen-Iglu

Wunsch gibt es Cocktails und Spirituosen, hier stilecht im Eisglas. Eindrucksvoll gestaltet hat Iglu-Betreiber Benno Reitbauer neben der Bar auch die Iglu-Kirche und die kleinen Candle Light-Nischen – bestens geeignet für Hochzeiten und Dinner zu zweit. „Vor allem abends bietet der Iglu mit der bunten Beleuchtung und dem Eis einen interessanten Kontrast zur

Dunkelheit draußen“, meint der Iglu-Profi. Für Partygänger und Festgäste macht die Gondelbahn regelmäßige Überstunden.

Ein Kontrastprogramm zu Schnee und Eis spielt sich auf der Simonalm ab: Seit Saisonbeginn fliegen und fahren ab hier leibhaftige Hexen die ganze Woche über mit Schall und Rauch hinein in die SkiWelt Söll. Mit ein bisschen Glück sieht oder hört man sie auch, wenn sie auf Brett und mit Besen quer über die Pisten fegen. Häufig kann man sie auch beim Gasthof Hochsöll oder bei den anderen Gasthöfen in Söll antreffen. Mit Sicherheit aber sieht man sie am Vormittag um 10:76: Vor ihrem Hexenhaus, der Simonalm, brodeln der große Kessel mit ihrem mystischen Hexentrank über dem Feuer. Die Simonalm ist übrigens das mehr als 400 Jahre alte Bauernhaus „Prandl“ aus Brixen, das in Hochsöll wieder aufgebaut wurde. Die einstigen Stuben und Kammern sollen dem Erzählen, Berichten und dem Nachempfinden des Lebens auf einer Alm dienen. Hier begegnen die Besucher neben Hexen der Welt der Sagen und Geschichten und entdecken Lieder, Spiele, Rezepte, Gebete, Bauernregeln, Sitten und Bräuche.

„Wir haben hier die feschesten Hexen am Start“, grinst Oberhexe Carina, die nach eigenen Angaben 694 Jahre alt ist. Überprüfen lässt sich das mangels Geburtsurkunde natürlich nicht. „Unsere Mission ist es, Kinder und Familien wieder an die Natur heranbringen. Im Sommer zum Beispiel mit unserem kleinen See ‚Das blaue Wunder‘, wo wir erzählen, was Wasser alles macht und kann. Im Winter servieren wir zum Beispiel Hexenpunsch mit verhexten Sachen. Das ist ein Früchte-tee mit geheimen Zutaten wie Beamenschweiß, Einhorntränen, Sonnenstrahlen und Lustigmacher-Elixier.“ Lauter Dinge, die unsere ernste Welt gut gebrauchen kann ...

Fotos: Heiner Sieger, Dietmar Denger, Bildarchivskiwelt

Weitere Infos:
www.brixental.com
www.kitzbuehel-alpen.com
www.kufstein.com
www.aualm.at
www.brantlam.at
www.jochstubb.at
www.stoecklalm.com

Auf nach Malta!

Dem deutschen Winter für ein
verlängertes Wochenende entfliehen

Dr. Alexander Pohlmann

Nur 2-3 Flugstunden entfernt bietet Malta das ganze Jahr über ein gemäßigtes Klima und eignet sich hervorragend für kulinarisch und geschichtlich Interessierte.

Malta ist eine kleine Insel im Mittelmeer unweit der afrikanischen Küste, ein Ballungsgebiet der Geschichte. Die Hauptstadt Valletta hat als kleinste Hauptstadt Europas die höchste Bevölkerungsdichte. Malta hat ein internationales Flair, viele Nationalitäten und Religionen leben hier. Malta und die Nachbarinsel Gozo zählen insgesamt 365 Kirchen und Kapellen, man kann also jeden Tag des Jahres in einer anderen beten. Dank der Größe Malts ist das auch problemlos möglich. Malta zeichnet sich durch kurze Wege aus, jede Ecke der Insel ist binnen kürzester Zeit zu erreichen.

Malta hat selbst im Winter noch 5-6 Sonnenstunden täglich, in anderen Monaten sind 11 bis 12 Stunden die Regel und an über 300 Tagen im Jahr scheint die Sonne. Die Insel zählt zu den sonnenreichsten Flecken Europas. Die Wassertemperatur beträgt im Mittel 20°C. Das Land besteht



Bei einer Hafenrundfahrt erlebt man Valetta aus einer anderen Perspektive

aus drei Inseln, von denen Malta und Gozo die bekanntesten sind. Die reiche Geschichte Malts, die sich um die Ritter des Landes dreht, ist ein weiterer guter Grund, die Inseln zu besuchen. Es können einige der ältesten Gebäude der Welt besichtigt werden, da die Zivilisation bis auf die Jungsteinzeit zurückgeht.

Seit jeher war Malta der Schlüssel für die Macht im Mittelmeer. Ein lebendiges

Ursprünglich wurde die Casa Rocca Piccola für Don Pietro La Rocca, einen der Ritter des Johanniterordens, erbaut, befand sich aber viele Hundert Jahre lang im Besitz der Familie de Piro. Heute ist sie im Besitz des 9. Marquis de Piro. Das Haus umfasst mehr als 50 Zimmer, Speisesäle für verschiedene Jahreszeiten, mehrere reich verzierte Schlafzimmer und eine private Familienkapelle. Mit seinen antiken Möbeln, Gemälden, Büchern und Alltagsgegenständen gibt der Palazzo einen hervorragenden Einblick in das Leben einer maltesischen Aristokratenfamilie.

Das imposanteste Bauwerk in Valletta ist die im 16. Jahrhundert erbaute St. John's Co-Cathedral, eine römisch-katholische Kathedrale im Herzen der Stadt, die dem heiligen Johannes dem Täufer gewidmet ist. Das schlichte Äußere der Kirche steht im starken Kontrast zu dem prachtvollen Inneren der Kathedrale. Sie ist ein Paradebeispiel barocker Architektur und als Attraktion ein Muss auf einer Reise nach Malta. Während die 375 individuell verzierten Bodenplatten aus Marmor den Rittern des Johanniterordens als



Charakteristisch sind Valettas schöne Sandsteinbauten

Grabplatte dienen, zeigen Malereien an der Decke Szenen aus dem Leben von Johannes dem Täufer.

Während Johannes der Täufer keinen Wein trank, sollte man dies in Malta definitiv tun. Politisch gehört Malta zwar zu Europa, geologisch zählt es jedoch zum afrikanischen Kontinent. Als Konsequenz wird Malta von den heißen und trockenen Luftmassen beeinflusst, die über der Sahara schweben und Malta gelegentlich in eine dünne Schicht aus feinem, orangefarbenem Sand hüllen. Das spiegelt sich beim Terroir des Weines wider. Der geringe Niederschlag verstärkt auch den sogenannten Inseleffekt. Da die maltesischen Weingüter an der Küste liegen, werden sie von starken Meeresbrisen beeinflusst, die eine leichte Salzkruste



Eine Weinprobe sollte zu jedem Malta Besuch dazugehören

auf den Trauben hinterlassen. Als autochthone Rebsorten sind Girgentina, Gennarua und Gellewza von Bedeutung, daneben werden seit 1970 auch internationale Rebsorten angebaut. Da es nur wenig Anbaufläche gibt, wird der meiste Wein im Inland konsumiert. Viele Weingüter bieten Führungen und Verkostigungen an, ein lohnendes Unterfangen.

Neben einer ausgeprägten Weinkultur hat Malta kulinarisch so einiges zu bieten. 2022 erschien die dritte Auflage des Michelin Guide für Malta. Nun verfügt Malta über fünf Restaurants mit einem Stern sowie vier Bib Gourmands. Die fünf Sterne-Restaurants sind: ION – the Harbour, Under Grain, Noni, De Mondion und das Bahia. Doch auch die traditionelle maltesische Küche durchlebte zuletzt eine wahre Renaissance, alte Rezepte und Gerichte finden sich immer häufiger in den Menüs der Restaurants.



Auf Malta gibt es spannende Naturlandschaften, einsame Buchten und viele Wanderwege

Das ION Harbour in Valetta – Präzise Sterneküche mit Panoramablick über den Hafen

Das ION Harbour in Valetta wurde bereits wenige Monate nach Eröffnung mit einem Stern ausgezeichnet. Es befindet sich im Iniala Harbour House Hotel, einem 5 Sterne-Luxushotel mit 23 Zimmern. Das Rooftop-Restaurant mit Terrasse bietet nicht nur einen Panoramablick auf den Grand Harbour unterhalb der Hauptstadt, sondern auch eine unglaublich präzise und geschmacksintensive Küche mit mediterranen Einflüssen. Über allem steht der britische Sternekoch Alex Dilling, der zwei Sterne im Restaurant „The Greenhouse“ in London erkocht hat, bevor das Restaurant aus wirtschaftlichen

Gründen vom Betreiber geschlossen wurde. 2021 gab Dilling ein kulinarisches Gastspiel im ION Harbour und kochte dort für 100 Tage, doch dabei blieb es nicht, mittlerweile trägt das ION Harbour den Zusatz „by Alex Dilling“.

Küchenchef Alex Dilling ist ca. 10-15 Tage im Monat vor Ort, die übrige Zeit verbringt er in London in seinem neu eröffneten Restaurant im Hotel Café Royal. Dank des gebürtigen Schotten Seumas Smith und seinem Team merkt man auch in seiner Abwesenheit keine nachlassende Qualität. Das multinationale Küchenteam besteht aus 15 Köchen. Abends wird dem Gast ein Tasting Menü angeboten, das aus acht regulären Gängen besteht und um einen Käsegang ergänzt werden kann. Auch der

Kaluga-Kaviar, Gillardeau Auster, Bayrisch Creme, geräucherter Aal, Limettenzesten





Küchenchef Seumas Smith mit seinem Team



Comte mit Vin Jaune Gelee und Brotcrackern

passenden Weinbegleitung wird große Beachtung geschenkt und dem Gast bereits beim Aperitif fachkundig und geduldig der gut gefüllte Champagnerwagen präsentiert. Überhaupt ist der Service im ION authentisch, freundlich und professionell, ohne dabei aufdringlich zu sein. Bereits bei den drei Canapés, die als Apero serviert werden, kann man gut die Handschrift des ION Harbour erkennen, die man als sehr akkurat und elegant bezeichnen kann. Beim ersten Gang wird auch die Affinität zu hochwertigen Produkten deutlich, hier wird gereifter Kaluga-Kaviar perfekt in Szene gesetzt und bildet das i-Tüpfelchen auf einer Gillardeau Auster, geräuchertem Aal und Bayrisch Creme, die Bayrisch Creme unterstreicht die Mineralität der Auster

sehr schön, ein wunderbarer Kontrast dazu die leicht saure Note von sechs Monate gereiften Limettenzesten.

Maltesischer Fisch schafft es auf die Karte, das Gemüse eher nicht

Doch auch heimische Produkte finden Verwendung, wenngleich Küchenchef Seumas Smith betont, wie schwer in Malta gutes Gemüse und Obst zu bekommen sind. Der lokale Lampuki Fisch schafft es jedoch auf die Speisekarte und wird gekonnt in Szene gesetzt. Ebenso

bleibt der Spanferkelrücken mit einer unheimlich krossen Kruste in Erinnerung, begleitet von einer Blutwurst-Sauce und italienischem Lardo. Das Geheimnis der Kruste ist, dass sie mit Nadelstichen präpariert und anschließend über Nacht in Salzwasser eingelegt wird, bevor sie im Dry Ager nachreift und dann bei nied-

Einfach köstlich! Das Dessert



riger Temperatur in der Pfanne gegart und schließlich noch im Ofen die letzte Behandlung erfährt. Dieser Gang offenbart auch die tolle Fähigkeit Dillings zur klassischen, eleganten Präsentation, die



Besser kann man maltesischen Lampuki nicht in Szene setzen



Terrasse des ION Harbour in Valetta

das Birgufest selbst in das Guinnessbuch der Rekorde geschafft. Jedes Jahr findet das „Birgu by Candlelight“ statt, das den Guinness-Weltrekord aufgrund der unzähligen Kerzen, welche die Stadt in ein stimmungsvolles Licht hüllen, hält. Eine einzigartige Nacht im Oktober, in der die Einheimischen die Stadt Vittoriosa mit Tausenden von flackernden Kerzen beleuchten und Folk-Bands eine wundersame und lebendige Atmosphäre erschaffen.

Doch auch abseits von Superlativen gibt es unzählige Gründe, nach Malta zu reisen. Nach nur 2-3 Flugstunden taucht man in eine geheimnisvolle, mediterrane und lebensfrohe Welt ein, kann durch die schmalen Straßen Valettas mit ihren pittoresken Balkonfassaden schlendern und mit den sprachbegeisterten und gastfreundlichen Maltesern ins Gespräch kommen.

Fotos: Dr. Alexander Pohlmann

fast schon minimalistisch anmutet. Das hochwertige weiße Porzellan ist dabei eine willkommene Abwechslung zu sonst oft verspielt wirkenden Tellern in vielen Restaurants.

Perfektion bis in das kleinste Detail

Jeder Gang im ION Harbour hat eine klare Botschaft und ist bis auf das letzte Detail perfektioniert. Die als Dessert servierte Haselnuss-Schokoladen-Creme vereint mit sizilianischer Haselnuss und Tainori Schokolade von Valrhona wird durch ein intensives Eis aus Madagaskar-Vanille ergänzt. Passenderweise wird dieser Gang durch einen 30-Jahre gereiften Likörwein vom französischen Weingut Mas Amiel gepaart, der ein Jahr in Glasballons im Freien reift, bevor er in das Eichenfass abgefüllt wird und ebenfalls durch Haselnussnoten überzeugt. Es sind diese Details, die einen Abend im ION Harbour besonders machen und bei solch einer Präzision und Konstanz wundert das von Küchenchef Smith ohne zu zögern ausgesprochene Zitat nicht: „Zwei Sterne sind das nächste Ziel“.

Warum unbedingt Malta auf Ihrer Reiseliste stehen sollte

Während der weltgrößte Kochtopf eines Tages extra aus Italien zum Birgufest nach Malta gebracht wurde, hat es auch

Weitere Informationen:
www.inialamalta.com
www.malta.reise
www.visitmalta.com
www.ionharbour.com



Über 10.000 Kerzen werden beim Birgufest entflammt



„Metropol Parasol“ vom Architekten Jürgen Mayer

Das kulturelle Herz Andalusiens schlägt in Sevilla

Susanne Pläß

Reisen macht glücklich, fördert die Persönlichkeitsentwicklung, hilft Vorurteile abzubauen und erweitert das Netzwerk. Man muss sich nur trauen, offen in die Kultur und Gebräuche anderer Länder und Menschen einzutauchen!

Bereichernd ist zum Beispiel ein Kurztrip nach Andalusien. Die iberische Halbinsel punktet mit mediterranem Klima durch die Lage am Atlantik und Mittelmeer.



Angesagtes Stadtviertel Santa Cruz



Die Kathedrale von Sevilla beherbergt u.a. das Grab von Christoph Kolumbus

Fast 1000 km feinsten Sandstrand, herrliche Natur, Sport in allen Variationen, viel Kultur und eine spannende Küche bietet die autonome Region von Spanien.

Ein internationaler Tourismusmagnet ist die lebhafteste Hauptstadt Sevilla. Selbst im kältesten Monat Januar herrschen milde Temperaturen zwischen 6°C und 16°C, wogegen im Sommer über 40°C erreicht werden. Knapp 700.000 Sevillanos leben in der geschichtsträchtigen Metropole am Fluss Guadalquivir mit ihren beeindruckenden Sehenswürdigkeiten, quirligen Plätzen, grünen Parks, der gut erhaltenen Altstadt mit Boutiquen und jeder Menge Tapas-Bars.



Es gibt 5 Kapellen in der Kathedrale

Ob mit Tuk-Tuk, Bikes, Segway, Pferd-kutschen, Booten oder mit Bus, Tram und zu Fuß – Sevilla lässt sich auf viele Weisen erkunden. Wir sind auf Schusters Rappen gelaufen und waren dankbar für die vielen Wasserspender an den Straßen. In der pulsierenden Stadt gibt es zahlreiche Festivals - von Musik über Theater bis Tanz - Flamenco-Shows sind allgegenwärtig. Durch die Herrschaft der islamischen Mauren und später der Katholiken entstand die Mudéjar-Architektur. Bestes Beispiel ist die 1401 - 1519 erbaute Kathedrale von Sevilla (Santa María de la Sede). Die größte gotische Kirche der Welt entstand auf der ehemaligen Moschee und gehört seit 1987 zum Weltkulturerbe der UNESCO. Aus dem arabischen Minarett



Torre del Oro mit 36 m Höhe

wurde der 105 m hohe Glockenturm Giralda, den man tunlichst zuerst erklimmen sollte. Anstatt einer Steintreppe gibt es Rampen, so konnte einst der Sultan auf einem Esel hochreiten und die sensationelle Aussicht über Sevilla genießen. Nach der körperlichen Anstrengung bietet der Rundgang durch das kühle und weitläufige Kirchenschiff mit den beeindruckenden Sakralkmalereien und Skulpturen Erholung.

Neben der Kathedrale liegt Reales Alcázares de Sevilla. Der von König Pedro I. von Kastilien errichtete Palast ist ebenfalls

ein Meisterwerk der Mudéjar-Architektur. Bis heute wird das Weltkulturerbe von der spanischen Königsfamilie bei ihrem Besuch in Andalusien genutzt. Eine Straßenkreuzung weiter diente der halbmondförmig angelegte Plaza de



Museumsschiff Nao Victoria

España schon als Filmkulisse für Star Wars: Episode 2. Eine Stippvisite in einer Heladeria mit köstlichen Eisvariationen gibt neue Energie. Gestärkt geht es weiter zum Fluss Guadalquivir, wo sich an der Brücke San Telmo der zwölfeckige Torre del Oro als beliebtes



Der 1200 m² große Mercado Lonja del Barranco ist beliebter Treffpunkt



Playa la Barrosa befriedigt Urlaubsträume

Fotomotiv präsentiert. Der ehemalige Wachturm und Landepunkt für die Handelsschiffe beherbergt heute ein Schifffahrtsmuseum. In Blickweite hat der beeindruckende Nachbau der Weltumseglerin Nao Victoria festgemacht. Kullinarische Highlights findet man im neuen Mercado Lonja del Barranco, der täglich von 10-24 Uhr geöffnet ist. In dem großen, gläsernen Gebäude tummeln sich 20 verschiedene Marktstände und Restaurants auf zwei Ebenen. Musik und Lichtshows machen die Location zum angesagten Treffpunkt für Locals wie Touristen.

Durch die schmalen Altstadtgassen führt unser Weg zum Plaza de la Encarnación im Stadtviertel La Macarena. Wo einst eine Markthalle stand, prägt seit 2011 das futuristische Metropol Parasol den beliebten Platz. Der Berliner Architekt Jürgen Mayer entwarf diese 150 m lange, 70 m breite und 26 m hohe organische Hybridkonstruktion aus Holz, Beton und Stahl. Im Untergeschoss befindet

sich ein archäologisches Museum. Dort bekommt man auch die Tickets für den fantastischen Skywalk auf dem Dach.

Nach diesem intensiven Kulturgenuss ist Sport an der Costa de la Luz angesagt. Da ist der 1997 eröffnete Aldiana Club Andalusien an einem der schöns-

seinem Team sowie die Pool-Bar als Treffpunkt, tragen zum relaxten „Urlaub unter Freunden“ bei. Der Aldiana Andalusien mit 280 zeitgemäß designten Zimmern wurde im Stil eines andalusischen Dorfes gebaut, das sich wohltuend über die 30.000 qm große und gepflegte Parkanlage verteilt. Drei Golfplätze flankieren den Club. Angeboten wird Reiten, Motorrad- und Fahrradfahren, Tennis, Bogenschießen, Boxen, Beachvolleyball, Surfen, SUP, Geräteraum und viele Kurse von ausgebildeten Trainern*innen. Das Aldiana Motto lautet: Man kann alles mitmachen, muss es aber nicht!

Allgemeine Infos:

Transfer Airport Sevilla - Innenstadt (circa 10 km) per Bus EA (4 Euro), Bahn oder mit dem Taxi (35 Euro) z. B. vorab buchen unter:

www.welcomepickups.com



26 Jahre Sport und Urlaub unter Freunden im Aldiana Club Andalusien



Täglich frische Buffet-Ideen

ten Strände, der Playa la Barrosa, erste Adresse. Von Beginn an führt Gunther Michael Tax den All-inclusive-Club, sein Thema: Nachhaltigkeit! So präsentiert sich die Clubanlage seit 2019 plastikfrei. Jeder Gast bekommt bei Anreise eine Wasserflasche, die er überall an den Stationen nachfüllen kann. Das spart über 225.000 Plastikflaschen im Jahr. Von den rund 200 festen Mitarbeitern sind $\frac{3}{4}$ Einheimische. Ein vielseitiges Sportprogramm, der große Welldiana Club Spa und die abwechslungsreichen Buffets von Exekutiv-Chef Steven Leuchte und

Zugfahrt von Sevilla über Jerez de la Frontera bis Bahía Sur, Umstieg in den Bus nach Chiclana de la Frontera und von dort mit dem Taxi bis zum Aldiana Club, Gesamtkosten circa 35 Euro.

Tipp: Unbedingt Tickets für die Sehenswürdigkeiten in Sevilla vorab online buchen, um Warteschlangen zu vermeiden.

Fotos: Susanne Plaß

Weitere Informationen:

www.aldiana.com

www.tiqets.com

Im InterContinental Berlin die Zukunft erleben: Modernisierung mit Stil und 61 Millionen Investment

Renovierung der Berliner Hotel-Ikone auf der Zielgeraden



Das Hotel InterContinental Berlin ist nicht nur ein Hotel mit einer fast 65-jährigen Tradition, sondern nach aufwendiger Modernisierung auch ein Luxushotel der Zukunft. Mit einer Investition von fast 61 Mio der IHG® Hotels & Resorts und Union Investment wird das InterContinental Berlin, das als eines der umsatzstärksten Hotels in Deutschland gilt, seit Mai 2019 bei laufendem Betrieb renoviert und neugestaltet. Während die Arbeiten im Westflügel noch bis zum Frühjahr 2023 weitergehen, präsentiert sich der Rest des rund 70.000 m² großen Hotels unter der Leitung des neuen General Managers Sebastian Germershausen bereits im frischen Glanz.



Germershausen, der seine Karriere genau hier im InterContinental Berlin 2006 als stellvertretender Front Office Manager begonnen hat, übernimmt nach internationalen Stationen als erfahrene Führungskraft die Schlussphase der Modernisierung, um die Berliner Hotel-Ikone in eine neue Ära zu führen.

Die Zimmer im Süd- und Ostflügel des Hauses dienen bereits als Aushängeschilder

des modernen Designkonzepts ebenso wie die neue Club InterContinental Lounge. Damit ist die Renovierung für den Großteil der Gästezimmer abgeschlossen, die restlichen Zimmer im Westflügel werden bis zum Frühjahr 2023 ebenfalls im neuen Look zur Verfügung stehen. In der Marlene Bar und in dem dazugehörigen Restaurant genießen die Gäste das besondere Flair nach der Neugestaltung. Die Veranstaltungsbereiche sind nicht nur optisch, sondern auch technisch State of the Art. Auch die Auffrischungsarbeiten im Ballsaal, einem der größten Säle der Hauptstadt, und in der Lobby, wurden erfolgreich beendet. Das Gourmetrestaurant Hugos, das seit 1999 einen Michelin Stern hält, beeindruckt mit neuen Interiordetails, aber vor allem weiterhin mit kreativer Kulinarik.



Sebastian Germershausen, General Manager, InterContinental Berlin, sagt: „Das InterContinental Berlin ist ein Herzensprojekt für mich – und ich bin sehr froh, so ein hervorragendes Team an meiner Seite zu haben. Mit der Modernisierung erhalten wir die Seele und die Magie des Hauses, bringen es aber in den Punkten Design, Nutzerfreundlichkeit und Nachhaltigkeit auf den neuesten Stand.“ So wird sichergestellt, dass das InterContinental Berlin auch in Zukunft Berlins Hotel-Ikone bleibt.

Fotos: Intercontinental

Weitere Informationen:
www.berlin.intercontinental.com
Berlinbesucher empfehlen die
Berlin WelcomeCard mit vielen Vorteilen

München

Mallorquinische Kulinarik im Hotel Louis

Der Küchenchef des „Sa Clastra“ auf Tour



Noch bis zum Ende der Winterpause des Hotels Castell Son Claret am 01. März 2023 ist Jordi Cantó, Küchenchef des Sa Clastra, in Küchen renommierter Häuser in Deutschland und Österreich am Herd.

Zusammen mit seinem kleinen Team im Rahmen seiner Tour verwöhnt er vom 09.02.-11.02. die Gäste des LOUIS Grillroom (Hotel LOUIS) in München und vom 16.02.-19.02. Gäste des Restaurants Tirolia (Grand Tirolia Kitzbühel) in Kitzbühel mit speziell arrangierten 3 bis 5-Gänge-Menüs. Diese Pop-Up-Menüs sind inklusive korrespondierender Tianna Bocchoris Weine – eine Hommage an die ersten Siedler der Insel in rot und weiß – des familiengeführten Unternehmens Tianna Negre erhältlich.

Jordi Cantó tischt im Sa Clastra seit der Eröffnung im Frühjahr 2021 Kreationen mallorquinischer Küche mit modernem Twist auf. Die Geschmäcker traditioneller Gerichte und Zutaten werden hier in einer originellen Weise aufgegriffen, sodass sie den Ansprüchen des modernen Gaumens gerecht werden. Auf seinem Werdegang hat ihn – neben frühen Berührungspunkten mit der traditionellen mallorquinischen Küche durch seine Familie – die Sterneküche entscheidend beeinflusst

Fotos: Restaurant Sa Clastra

Weitere Informationen:
@jordicanto

München

Neues aus dem Tantris – Wer liebt verwöhnt:

Lassen Sie sich zu einem Menü
inklusive Champagner-Aperitif verführen.

Das Restaurant Tantris DNA (* Michelin) widmen sich der ursprünglichen französischen Küche, der DNA des Tantris Maison Culinaire und Klassikern aus 50 Jahren Tantris Küchengeschichte.

Küchenchefin Virginie Protat und das Serviceteam um Maximilian Sierk-Paul sind immer mittags und abends von Freitag bis Montag für die Gäste da.

Zusätzlich zu dem à-la-Carte Angebot wird Samstag- und Sonntagmittag ein 4-Gang-Menü inklusive begleitender Weine angeboten. Am Montag, Donnerstag und Freitagmittag können Gäste ein 3-Gang-Menü genießen.



... auf 1 und 2 Sterne- Niveau

Eine Besonderheit ist, dass das Restaurant Tantris DNA eines der wenigen Sternerestaurants in Deutschland ist, welches sonntags und montags geöffnet hat.



Erlesene Speisen...

Benjamin Chmura und sein Team bieten im Menü Restaurant Tantris (** Michelin) von Mittwoch bis Freitag ein 3-Gang-Lunch Menü und jeden Samstagmittag ein 4-Gang-Menü an.

Das Service-Team um Mona Röthig und Ali Nia freut sich sehr, Gäste willkommen zu heißen. Begleitet wird das 4-gängige-Samstagsmenü mit drei ausgewählten Weinen von den Sommeliers.

Julian Grunwald, Pit Spanke und Johann Artner bilden das neue Sommelier-Trio. Der gebürtige Dortmunder Julian Grunwald ist seit 2019 Sommelier im Tantris Maison Culinaire. Zuvor war Julian im Hotel Königshof stellvertretender Restaurantleiter.

Pit Spanke arbeitete vor dem Tantris Maison Culinaire bei Billy Wagner im Restaurant Nobelhart & Schmutzig in



Restaurant Tantris mit Interior von Kathrin Koschitzki

Berlin. Johann Artner war bei Birgit und Heinz Reitbauer im Restaurant Steirereck in Wien tätig. Die Sommelierie freut sich, Gäste bei allen Fragen rund um das Thema Wein zu beraten.



Die Trüffel werden mit speziell ausgebildeten Hunden gesucht. Gerade jetzt hat die schwarze Wintertrüffel auch Périgord Trüffel genannt, Hochsaison. Virginie und Benjamin verwenden diese Delikatesse, um ihren Gerichten noch mehr Komplexität, Tiefe und Geschmack zu verleihen. Wie zum Beispiel die Sequence aus dem aktuellen Tantris Menü von Benjamin Chmura: Getrüffelte Jakobsmuscheln gebacken im Pastetenteig mit einer feinen Vin Jaune Sauce.

Kennen Sie schon die Bar?

Die Bar Tantris ist ein Ort, der ganz und gar den Geist des Tantris atmet: für einen Apéritif, einen Schlummertrunk oder einen ganzen, genussvollen Abend. Geöffnet von Mittwoch bis Montag. Dienstag ist Ruhetag.

Fotos: Tantris Maison Culinaire

Weitere Informationen:
www.tantris.de



Ayurveda Fizz

Sehr gerne werden die Produzenten, Winzer, Lieferanten, sowie Produkte mit denen das Tantris partnerschaftlich zusammenarbeiten vorgestellt.

Die Trüffel werden von der 1850 gegründeten Domaine AYME in Grignan bezogen. Benjamin Chmura verbindet eine langjährige vertrauensvolle und mittlerweile freundschaftliche Beziehung mit der Familie Ayme. Durch diese Partnerschaft bekommen wir die besten Qualitäten.



Tantris DNA Interior

Philipp Heid wird Chefkoch im Maier

Junger Sternekoch wechselt vom Parkhotel Vitznau ins Hotel Maier

Mit dem Engagement des jungen Sternekochs Philipp Heid landet das Hotel Maier in Fischbach am Bodensee einen Coup. Am 1. März 2023 tritt Heid dort seine neue Position als Küchenchef an. Bis vor Kurzem war er der kreative Kopf des berühmten Restaurants PRISMA im Parkhotel Vitznau am Vierwaldstättersee. Dort hat er einen unverkennbaren Stil entwickelt, der auch auf vegetarische Zubereitung setzt. 2018 erhielt er dafür seinen ersten Stern im Schweizer Guide Michelin und später auch 16 Punkte im Gault Millau.

Und mit dem Hotel Maier habe ich ein Unternehmen gefunden, das mutig, experimentierfreudig und engagiert ist – auf die Zusammenarbeit freue ich mich sehr.»

Der 36-jährige Philipp Heid hat im Hotel Traube Tonbach in Baiersbrunn gelernt und im Anschluss dort als Commis de Cuisine gearbeitet. Weitere Stationen waren das Gourmetrestaurant Ophelia bei Sternekoch Dirk Hoberg in Konstanz und Victor's Gourmetrestaurant Schloss Berg beim mit drei Sternen ausgezeichneten Christian Bau. Von 2017 an stand er am Herd des Restaurants PRISMA in Vitznau und erkochte sich mit innovativer eurasischer Fusion-Küche einen Stern im Guide Michelin und 16 Punkte im Gault Millau.

Im Hotel Maier knüpft Philipp Heid an eine bedeutende kulinarische Geschichte an. Bis zur letzten Generation prägten die Hotelinhaber als qualitätsbewusste Küchenchefs das Restaurantangebot. Die Küche des Maier gilt als erfindungsreich und innovativ. Seit vielen Jahren bekennt sie sich zu den Prinzipien der Slow Food-Bewegung und setzt einen klaren Schwerpunkt bei Handwerk, Regionalität und Nachhaltigkeit. Die Qualität



Sternekoch Philipp Heid wird Chefkoch im Hotel Maier am Bodensee

der Gastronomie zeigt sich auch in den offiziellen Ranglisten, die das Restaurant im Maier als bestes in Friedrichshafen ranken.

Aktuell wird bereits gemeinsam über die Ausrichtung eines weiteren Projekts nachgedacht. Denn Philipp Heid soll auch im «Zeppelin» die Verantwortung für die Küche übernehmen. Das direkt am Bodensee gelegene Hotel mit 62 Zimmern wird von Familie Fennel betrieben werden. Es öffnet im Frühjahr 2024. Das Restaurant mit vegetarischem Schwerpunkt nimmt die historische Villa Gminder im Zentrum des Hotelensembles auf – mit Traumblick über den See.

Fotos: Hotel Maier

Weitere Informationen:
Hotel Restaurant Maier
D-88048 Friedrichshafen-Fischbach
info@hotel-maier.de
www.hotel-maier.de
www.restaurant-ranglisten.de



Sandra und Hendrik Fennel

Im Restaurant des Hotel Maier wird Philipp Heid eine moderne, lässige Küche auf den Tisch bringen. Ihm und dem Hotel-Geschäftsführer Hendrik Fennel geht es um Leichtigkeit ohne Überinszenierung und zugleich um ein veritables Leistungsversprechen. Philipp Heid freut sich auf die Rückkehr an den Bodensee: «Ich habe mehrere Jahre bei Dirk Hoberg im Restaurant Ophelia gearbeitet. Meine Zeit in Konstanz ist mir in bester Erinnerung, es ist einfach wunderschön am Bodensee.



Restaurant im Hotel Maier in Friedrichshafen-Fischbach

Katharina Bambach

neue Restaurantleiterin im HERITAGE Berlin



Katharina Bambach – die neue Restaurantleiterin im Heritage Berlin

Wir freuen uns sehr, Katharina Bambach als neue Gastgeberin des HERITAGE Berlin am Gendarmenmarkt begrüßen zu dürfen. Mit der gebürtigen Rheinland-Pfälzerin gewinnt das Restaurant HERITAGE Berlin ein ganz besonderes Talent, welches 2022 von der Jury der Berliner Meisterköche als Restaurantleiterin des Jahres ausgezeichnet wurde. Dahinter steckt ihr besonderer Servicestil, welcher sich aus ihrem Einfühlungsvermögen in die Wünsche und Bedürfnisse der Restaurantbesucher sowie aus ihrer langjährigen Erfahrung in der Branche ergibt. „Der Beruf ist mehr, als nur einen Teller auf den Tisch zu stellen - es braucht Talent, Lust auf die Gäste und die Gabe, mit ihnen umgehen zu können“, so Katharina Bambach. Die

empathische Gastgeberin sieht es als ihre Aufgabe, die Stimmung des Gastes zu erfassen und jedem einen unvergesslichen Abend zu bereiten.

„Mit diesem Selbstverständnis passt sie hervorragend zu uns, denn wir bauen in unseren Restaurants auf Handwerk und Qualität, aber vor allem auf Talente, die bei uns auf festen Füßen stehen. Das macht die Köpfe frei für Persönlichkeit, Humor und Ehrlichkeit,“ so Michael Wagner, COO von MHP.

Nach verschiedenen Stationen in der gehobenen deutschen Sternegastronomie führte Ihr Weg ins Ausland – nach Dänemark, wo sie als stellvertretende General Managerin des weltberühmten Restaurants Alchemist in Kopenhagen ihre Erfahrungen in der dortigen Restaurantkultur sammelte. Die Liebe zu ihrer Herzens-Heimat brachte sie 2020 wieder zurück nach Berlin, wo Katharina Bambach nach einer kurzen Zwischenstation im Cordo die Wiedereröffnung der Außengastronomie des eins44 in Berlin-Neukölln verantwortete.

Küchenchef Florian Glauert freut sich: „Katharinas Leistungsanspruch – individuell, unaufdringlich und wahrhaftig – ergänzt unser Team perfekt und wir werden gemeinsam weiter viele verbindende Erlebnisse zwischen Gästen, Team und lebendiger Küche schaffen.“

Foto: Hotel LUC Autograph Collection
www.heritage-restaurants.com

Baustart für das SEVERIN*S Resort & Spa Tegernsee



SEVERIN*S Resort & Spa Tegernsee

Ende Januar 2023 ist mit dem symbolischen Spatenstich der offizielle Baustart für das neue SEVERIN*S Resort & Spa Tegernsee erfolgt. Auf dem 6.040 m² großen Grundstück wird das exklusive 5-Sterne Superior Wellnesshotel in Zukunft seine Gäste auf einer Gesamtfläche von ca. 7.400 m² empfangen. Insgesamt sind neben den ca. 56 Zimmern und Suiten unter anderem ein Wellness- und Spa-Bereich mit großzügigem Schwimmbad und tageslichtdurchlässigem Dach, ein Restaurant und eine Bar, Seminarräume und eine Ladenzeile mit Flächen für Geschäfte des hochwertigen Einzelhandels vorgesehen. Die Fertigstellung ist für Ende 2024 geplant.

„Endlich geht es mit der Errichtung unseres neuen SEVERIN*S Resort & Spa Tegernsee los. Wir haben uns die erforderliche Zeit gegönnt, alles genau zu durchdenken und im Sinne unserer zukünftigen Gäste zu optimieren, doch auch stets lösungsorientiert begleitet haben. Ich bin mir sicher, dass wir nach Fertigstellung unseres Hauses einen Mehrwert zum Wohle unserer Gäste schaffen.“

Wir bekommen von unseren Stammgästen in den anderen SEVERIN*S-Häusern bereits seit geraumer Zeit Nachfragen, wann sie auch am Tegernsee buchen können.

Weitere Informationen:
www.severins-tegernsee.de



Das Restaurant HERITAGE



Kellerei Bozen

Südtirol

Vom Weinbau zum Bauwerk:

1000 Jahre Weinarchitektur in Südtirol

Architektur und Wein sind in Südtirol seit jeher miteinander verbunden: Angefangen bei römischen Höfen über Weinkeller in Klöstern bis hin zu Schlössern in den Weinbergen. Im Spannungsfeld zwischen Architektur und Natur entstanden hier in den letzten

1000 Jahren zahlreiche architektonische Wahrzeichen. Einst prägten Gotik und Renaissance Südtirols Weinbaudenkmäler, heute zeichnen sich auch moderne Tendenzen zwischen historischen Mauern ab. Allein in den vergangenen Jahrzehnten sind neue Kellerbauten in

Südtirol entstanden, denen es gelingt, das attraktive Landschaftsbild Südtirols mit architektonischen Meisterleistungen anzureichern. Diese Bauwerke zeugen auch vom neuen Selbstbewusstsein Südtirols und seiner vielfältigen Weine.

„Was mir an dieser Entwicklung besonders gut gefällt ist, dass die Verbindung zur Tradition stets bestehen bleibt. Das zeigt sich vor allem in der Verschmelzung alter Bauten mit innovativer Architektur“, sagt Eduard Bernhart, Direktor des Konsortiums Südtirol Wein. „Es gibt bei uns zahlreiche Beispiele, bei denen es kreativen Köpfen gelungen ist, kontrastreiche und doch harmonische Symbiosen zu schaffen. Wunderschöne Verkostungsräume bieten dort den idealen Rahmen für unvergessliche Südtiroler Genussmomente!“

Himmliche Weine

Freunde historischer Architektur werden die wunderschönen Klosteranlagen von Neustift, Säben und Muri-Gries zu schätzen wissen. Seit seiner Gründung im Jahr 1142 stellt das Augustiner Chorherrenstift Neustift in Vahrn eines der bedeutendsten architektonischen Ensembles in Südtirol dar. Bau- und Kunstwerke aus der Romanik, der Gotik, dem Barock bis hin zum Rokoko und Klassizismus zeugen von der abwechslungsreichen Geschichte Neustifts. Mitten in den Weinbergen bei Klausen liegt das Kloster Säben. Es gilt als ältester Wallfahrtsort Südtirols und ist eine der herausragenden Sehenswürdigkeiten der Region. Das gilt auch für das Bozener Kloster Muri-Gries. Die Grafen von Bozen errichteten



Klosterkellerei Muri-Gries

gegen Ende des 11. Jahrhunderts im Zentrum des einstigen „Cheller“, dem heutigen „Gries“, einen befestigten Stützpunkt. Dieser wurde erst Anfang des 15. Jahrhunderts zum Kloster umfunktioniert. Alle drei Klöster bauen heute noch Trauben an, aus denen ausgezeichnete Weine entstehen.

stehen stellvertretend für viele weitere Weingüter, die ihre Kunden seit Generationen mit ihren Weinen begeistern. Das ist gelebte Nachhaltigkeit!

Moderne Architektur

In einer Region, die Besucher mit historischer Architektur und atemberaubender



Kreuzgang in Muri-Gries

Höfe mit langer Geschichte

Neben den Klöstern gibt es in Südtirol eine ganze Reihe an geschichtsträchtigen Familien-Weingütern, die über historische Bauten verfügen. Das Castel Sallegg beispielsweise prägt das Dorfbild der Kalterer Fraktion Mitterdorf seit dem 16. Jahrhundert. Damals wurde Sallegg als Ansitz der Herren von Sall erbaut. Heute ist es im Besitz der Familie der Grafen von Kuenburg. Das Bewusstsein für Geschichte, Tradition und Verantwortung ist in der Familie tief verankert. Auch Familie Küchenmayr in Völs am Schlern blickt auf eine bewegte Vergangenheit zurück. Sie erwarb im Jahr 1629 den Unterganznerhof – heute lebt und arbeitet die Familie hier in der zehnten Generation. Der Besitz wurde immer in direkter Erbfolge vom Vater an den Sohn weitergegeben – so ist das Anwesen ein typisches Beispiel eines „geschlossenen Hofes“. Noch ein wenig älter ist die Weingeschichte von Familie Brigl aus St. Michael Eppan. Seit dem 14. Jahrhundert ist ihr Name untrennbar mit dem Südtiroler Wein verbunden. Generationen haben Weinerzeugung und -handel der Region mitgeprägt. Alle drei Familienbetriebe

Landchaft fasziniert, müssen sich Architekten schon etwas Besonderes einfallen lassen, um einerseits aufzufallen und sich andererseits ins Bild einzufügen. Eine schwierige Aufgabe, die vom Architektenteam in Kurtatsch bravourös gelöst wurde. Mit der zur Weinstraße gerichteten „Fels“-Fassade aus Dolomit setzt die Kellerei Kurtatsch herausragende architektonische Akzente. Eine einladende Vinothek, der originelle Dolomit-Keller und der innovative TERROIR-Parcours zeigen: hier wird Terroir gelebt. Zu den Landmarks der neuen Südtiroler Architektur gehört auch die Kellerei Bozen.



Castell Sallegg

Der imposante Rebenblatt-Kubus wurde in nachhaltiger Bauweise errichtet und fügt sich harmonisch ins Landschaftsbild ein. Eine gelungene Symbiose aus alter und neuer Architektur zeigt das Weingut Manincor. Der Ansitz ist mehr als 400 Jahre alt – Vinothek und Teile des Kellers sind moderne Strukturen, die sich wunderbar in die Weinberge integrieren.

„Diese Beispiele zeigen eindrucksvoll, wie abwechslungsreich die Weinarchitektur in Südtirol ist. Eine Weinreise in unsere Region ist immer auch eine kleine Zeitreise – in die Vergangenheit und in die Zukunft atemberaubender Architektur“, sagt Eduard Bernhart.

Fotos:

Kellerei Bozen,

Klosterkellerei Muri-Gries

Benjamin Pfitscher, Florian Andergassen

Weitere Informationen:

www.kellereibozen.com

www.muri-gries.com

www.castelsallegg.it

www.kellerei-kurtatsch.it



Kellerei Kurtatsch Vinothek Fassade



Kochbuch

Pasta Traditionale 2

Geheime Familienrezepte aus ganz Italien

Vicky Bennison, EMF Edition Michael Fischer
255 Seiten, 33,00 Euro
ISBN: 978-3-7459-1463-4

Vicky Bennison hat eine zweite Reise durch Italien zu den außergewöhnlichen „nonne“ und „nonno“ gemacht. Mit ihren herzerwärmenden Rezepten und den berührenden Geschichten unserer italienischen Lieblings-Großeltern bereitet sie uns in ihrem zweiten Kochbuch abermals Freude. Die leicht verständlichen, familienfreundlichen Rezepte zeigen die echte Seite Italiens.



Thriller

Ausgebrannt

Andreas Eschbach
Bastei Lübbe
752 Seiten, 13,00 Euro
ISBN: 978-3-404-19199-4

Die Menschheit vor ihrer größten Herausforderung: Das Ende des Erdölzeitalters steht bevor! Als in Saudi-Arabien das größte Ölfeld der Welt versiegt, kommt es weltweit zu Unruhen. Bahnt sich tatsächlich das Ende unserer Zivilisation an? Nur Markus Westermann glaubt an ein Wunder. Er glaubt eine Methode zu kennen, wie man noch Öl finden kann. Viel Öl. Doch der Schein trügt.



Ein bewegender Mütter-Töchter-Roman

Die Verwandelten

Ulrike Draesner
Penguin Verlag
608 Seiten, 26,00 Euro
ISBN: 978-3-328-60172-2

Eine nationalsozialistische Vorzeigemutter, die anderen beibringt, wie Kinder zu erziehen sind, doch über das Wichtigste, was sie verloren hat, niemals spricht. Eine Köchin, die lieber Frauen geliebt hätte als den Dienstherrn, unterwegs durch das zerstörte Deutschland im Sommer 1945.



Neuübersetzung nach der Erstausgabe 1890

Hunger

Knut Hamsun
Manesse
256 Seiten, 25,00 Euro
ISBN: 978-3-7175-2560-8

Ein junger Mann irrt durch eine Stadt, körperlich ausgezehrt, doch «vom fröhlichen Wahnsinn des Hungers gepackt». Dies ist, was ihn aufrecht hält: ein irrlichternder Geist, ein seismografisches Empfinden, eine fantastische Einbildungskraft. Den Kapiolen seiner Zustände verdankt der weltberühmte Roman seine Komik.



Auftakt einer Hamburger Familiengeschichte

Blankenese – Zwei Familien

Licht und Schatten

Michaela Grüning
Bastei Lübbe
496 Seiten, 16,00 Euro
ISBN: 978-3-7857-2817-8

John Casparius glaubt nicht mehr an das Gute im Menschen. Die Erfahrungen des Krieges verfolgen ihn, die einst so florierende Reederei der Familie ist angeschlagen. Von Schuldgefühlen geplagt beschließt er ins Wasser zu gehen. Nach einer durchgrübelten Nacht trifft er auf Leni Hansen.



Grönland-Thriller

Der Mondmann

Blutiges Eis

Fynn Haskin
Bastei Lübbe, 395 Seiten, 15,00 Euro
ISBN: 978-3-404-18865-9

Jens Lerby ist Profiler aus Kopenhagen. Er wird in eine Inuit-Gemeinde nach Grönland geschickt, um bei einem grausamen Fall zu helfen: Ein Mann wurde von Walrosszähnen durchbohrt. Schnell kommt das Gerücht auf, ein Amarok, ein Mischwesen aus Walross und Wolf, sei für den Tod verantwortlich. Jens glaubt kein Wort davon.



Thriller

Verschwunden

Sabine Thiesler
Heyne-Verlag
480 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-453-27366-5

Elena ist Maklerin und wohnt im Herzen von Siena. Sie lebt ihre sexuelle Leidenschaft auf eine riskante Weise aus. Ein hochgefährlicher Kick, wenn sie an den Falschen gerät. Unterdessen erschüttern brutale Verbrechen die Toskana. Menschen verschwinden, und die die zurückkommen, sind traumatisiert. Commissario Neri ermittelt.



Zeitzeugen-Bericht

Die Nazis kannten meinen Namen

Wie ich als Lagerälteste Auschwitz überlebte

Magda Hellingner, Maya Lee
Bastei Lübbe
302 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-431-05040-0

1942 wurde Magda Hellingner ins KZ Auschwitz deportiert. Die Nazis setzten sie als Lagerälteste ein und verpflichteten sie damit, den Alltag im Lager zu organisieren. Diese Positionen verschafften ihr zwar Privilegien, doch nie ließ sie sich davon korrumpieren. Unerschrocken nutzte sie jede Möglichkeit, um ihren Mitgefangenen zu helfen.

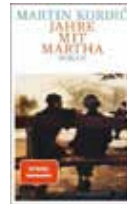


Briefroman

Zwischen Welten

Juli Zeh, Simon Urban
Luchterhand
400 Seiten, 24,70 Euro
ISBN: 978-3-630-87741-9

Als sich Stefan und Theresa nach 20 Jahren zufällig in Hamburg über den Weg laufen, endet ihr erstes Wiedersehen in einem Desaster. Zu Studienzeiten waren sie wie eine Familie füreinander. Stefan hat Karriere bei einer Wochenzeitung gemacht, Theresa den Bauernhof ihres Vaters übernommen. Aus den unterschiedlichen Lebensentwürfen sind gegensätzliche Haltungen geworden.



Roman

Jahre mit Martha

Martin Kordic
S. Fischer Verlag
285 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-10-397163-7

Zeljko ist fünfzehn, als er sich in Martha verliebt. Sie ist Professorin in Heidelberg, er lebt mit seinen Eltern und Geschwistern in Ludwigshafen. Martha hat, was Zeljko sich sehnlichst wünscht: Bücher, Bildung und Souveränität. Mit ihr besucht er zum ersten Mal ein Theater, sie spricht mit ihm, wie sonst niemand mit ihm spricht. Mit Marthas Liebe wächst Zeljkos Welt. Doch welche Welt betritt er da?



Roman

Die Wölfe aus dem Wald

Karl Ove Knausgård
Luchterhand Literaturverlag
1056 Seiten, 30,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87635-1

Der junge Syvert Løyning kehrt vom Militärdienst zu seiner Mutter und seinem Bruder ins Haus der Familie zurück. Im fernen Tschernobyl ist gerade ein Atomreaktor explodiert, Norwegen selbst wird von einer Regierungskrise erschüttert. Syvert weiß nicht wirklich, wohin mit sich. Was hält die Zukunft für ihn bereit?



Roman

Ich wünschte, du wärst hier

Jodi Picoult
C. Bertelsmann
410 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-570-10416-3

Die New Yorkerin Diana O'Toole hat ihr Leben bis ins kleinste Detail durchgeplant, der nächste große Schritt steht kurz bevor: Auf der gemeinsamen Reise zu den Galapagosinseln wird ihr Freund Finn ihr einen Antrag machen. Doch kurz vor der Abreise bricht ein Virus aus und Finn wird als Arzt in seinem Krankenhaus gebraucht.



Schweden-Thriller

Spinnennetz

Lars Kepler
Bastei Lübbe
656 Seiten, 23,00 Euro
ISBN: 978-3-7857-2807-9

Eine Todesdrohung des totgeglaubten Verbrechers Jurek Walter erreicht Kommissarin Saga Bauer per Post. Als Saga Joona Linna von dieser Drohung erzählt, winkt der ab. Er ist sicher, dass Jurek Walter nicht mehr lebt. Doch bald wird klar, dass die Drohung ernst gemeint war. Und damit beginnt die gefährliche Jagd.



Polit-Thriller

Tödliche Allianz

Tom Clancy, Marc Cameron
Heyne-Verlag
640 Seiten, 26,00 Euro
ISBN: 978-3-453-27318-4

Präsident Jack Ryan kämpft an allen Fronten: Während es innenpolitisch in den USA hoch hergeht, rückt in Osteuropa Russland in die Ukraine vor. Dann gelangen zwei russische Atomraketen in den Iran. Hängt beides miteinander zusammen? Und was hat die neue iranische Rebellenbewegung damit zu tun?



Roman

Drei fast geniale Freunde auf dem Weg zum Ende der Welt

Jonas Jonasson
C. Bertelsmann,
448 Seiten, 24,00 Euro,
ISBN: 978-3-570-10486-6

Drei charmante Außenseiter, von einem Zufall zusammengeführt, starten mit einem Wohnmobil, um die Welt ein etwas gerechter zu machen. Dabei lassen sie sich weder vor arroganten Diplomaten noch von einem eigenwilligen Herrscher aufhalten. Mit viel Phantasie verwandeln sie ihr Wohnmobil in ein Gourmet-Restaurant.



Folgeband des Weltbestsellers »Becoming«

Das Licht in uns

Halt finden in unsicheren Zeiten

Michelle Obama
Goldmann
384 Seiten, 28,00 Euro
ISBN: 978-3-442-31713-4

Es gibt keine einfachen Lösungen auf die großen Herausforderungen. Michelle Obama ist überzeugt, dass wir mit einigen Hilfsmitteln auch durch die größten Veränderungen im Leben navigieren können. Wie gelingen stabile und aufrichtige Beziehungen? Wie können wir auch in Konflikten Kraft und Gemeinsamkeiten finden?

Spritze gegen Herzinfarkt:

Wie sieht Kardiologe neuen
Cholesterinsenker?

Herz- und Lipidspezialist Prof. Laufs erläutert im Interview neuartige Cholesterin-Therapie nach dem RNA-Wirkprinzip. Wirkstoff Inclisiran bietet möglicherweise ganz neue Therapieperspektive

Ein hoher Cholesterinspiegel zählt zu den größten Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Insbesondere hohe Werte des LDL (LDL=Low Density Lipoprotein)-Cholesterins (LDL-C) steigern dieses Risiko. Überschüssiges LDL-C im Blut lagert sich nachweislich in den Gefäßwänden ab und verursacht Gefäßverkalkungen (Arteriosklerose). Gemeinsam mit anderen Risikofaktoren steigern diese Verkalkungen das Risiko für Herzinfarkte und Schlaganfälle. Allein in Deutschland werden pro Jahr fast 200.000 Herzinfarkt-Patienten stationär in Kliniken versorgt. Nun macht neuerdings eine „Spritze gegen Herzinfarkt“ in Fachkreisen und in den Medien von sich reden. Was hat es damit auf sich? Und wie ordnen Experten wie der Kardiologe Professor Dr. Ulrich Laufs vom wissenschaftlichen Beirat der Deutschen Herzstiftung und Direktor der Klinik und Poliklinik für Kardiologie am Universitätsklinikum Leipzig diese medizinische Entwicklung zur Senkung von Cholesterin ein?

Konkret handelt es sich bei dem derzeit viel diskutierten Medikament um den Cholesterinsenker Inclisiran, einen Vertreter der noch jungen Substanzklasse der sogenannten PCSK9-Hemmer. PCSK9-Hemmer sind Antikörper gegen das körpereigene Enzym PCSK9, das am Abbau von LDL-Rezeptoren auf den Leberzellen beteiligt ist. Das führt zu einem Absinken der LDL-C-Werte im Blut und soll so die Ablagerung von Blutfetten in den Gefäßen (Arteriosklerose) verhindern. Das vor rund zwei Jahren zur Lipidtherapie in besonderen Fällen zugelassene Inclisiran nimmt unter den

bisher zugelassenen PCSK9-Hemmern eine Sonderstellung ein, denn es handelt sich hierbei um einen siRNA-Wirkstoff.

Unsere Erbinformation selbst, die DNA, wird durch diesen Wirkstoff in keiner Weise berührt“, erklärt Prof. Laufs, der auch Leiter der Lipidambulanz am Leipziger Uniklinikum ist, im Herzstiftungs-Podcast unter:

Einsatz von Inclisiran noch stark begrenzt

Das Medikament mit dem RNA-Wirkstoff kann nach bisher bekannten Studienergebnissen den LDL-C-Wert um im Mittel 50 % senken. „Wir könnten rechnerisch mit so einer 50-Prozent-Senkung des LDL-Cholesterins die Arteriosklerose zu 60 bis 90 Prozent verhindern“, so Prof. Laufs im Herzstiftungs-Podcast, „wenn die Therapie in jungen Lebensjahren beginnt und dauerhaft durchgeführt werden kann – vorausgesetzt, es kommt zu keinen Nebenwirkungen.“

Die Indikation für eine Verordnung von Inclisiran auf Kassenrezept ist allerdings bisher sehr eng gestellt. Es muss noch in einer klinischen Endpunktstudie auf Sicherheit und Wirksamkeit dahingehend geprüft werden, ob es neben der Cholesterinsenkung auch zu einer Verminderung von kardiovaskulären Ereignissen wie Herzinfarkten und Schlaganfällen kommt. Daher kann Inclisiran von Fachärzten bisher nur in besonderen Fällen Patienten mit primärer heterozygoter familiärer oder nicht familiärer Hypercholesterinämie sowie mit gemischter Dyslipidämie verschrieben werden: wenn eine Unverträglichkeit für andere Cholesterinsenker (Statine) besteht oder wenn eine maximal cholesterinsenkende Therapie mit Medikamenten und Lebensstiländerung nach 12 Monaten nicht zum LDL-C-Zielwert führt.

Spritze nur alle sechs Monate: Arzt-Patienten-Kontakt darf nicht leiden

Als Therapievorteil wertet Laufs, dass Inclisiran im Vergleich zu den anderen verfügbaren PCSK9-Hemmern (Evolocumab, Alirocumab) nicht alle zwei bzw. vier Wochen gespritzt werden muss, sondern nach der ersten Injektion, einmalig nach drei Monaten und dann nur noch alle sechs Monate. „Das größte Problem bei Dauertherapien – sei es gegen Bluthochdruck, Diabetes, aber insbesondere auch gegen zu hohes Cholesterin – das sind nämlich die vergessenen Tabletten. Und in dem Moment, wo eine Tablette vergessen ist, kann natürlich die Wirkung nicht da sein.“

Allerdings dürfe aufgrund der langen Wirkdauer des Medikaments der regelmäßige Austausch zwischen Arzt und Patient nicht ausbleiben. Bei aller Euphorie, die diese Therapie in Zukunft zum Schutz vor Arteriosklerose und damit Herzinfarkten bieten könnte, sei bei einer Cholesterin-Behandlung die Prävention stets in das Gesamtkonzept mit einzubinden, betont Laufs. Arzt und Patient sollten dies gemeinsam besprechen.

Bei leicht erhöhtem LDL-C häufig zunächst Lebensstil-Anpassung

Häufig reicht zur Senkung des kardiovaskulären Risikos bei leicht erhöhten LDL-C-Werten eine Umstellung der Ernährungs- und Bewegungsgewohnheiten. Erst bei stark erhöhten Werten oder wenn Lebensstilmaßnahmen nicht ausreichen, um das Infarktrisiko zu verringern, kommt eine medikamentöse Therapie zum Einsatz. „Am besten wissenschaftlich gesichert ist hierfür der Einsatz von Statinen“, so Laufs. „Dabei gilt: Je niedriger die LDL-Cholesterinwerte, desto niedriger das Risiko.“

www.herzstiftung.de/cholesterinsenker
www.herzstiftung.de/podcasts
www.herzstiftung.de

Rote Blutzellen von Covid-Patienten mit schwerem Verlauf nehmen krankhafte Formen an

Rote Blutzellen transportieren den Reingeatmeten Sauerstoff durch den Körper, um den Stoffwechsel am Laufen zu halten. Werden sie geschädigt, kann das Auswirkungen auf ihre Funktionstüchtigkeit haben. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der Universität des Saarlandes konnten nun beobachten, dass die roten Blutzellen von Covid-Patienten mit schwerem Verlauf krankhaft verformt sind, so dass sie nicht mehr so gut fließen können. Das könnte Auswirkungen auf den Sauerstofftransport im Körper haben. Die Studie wurde im Fachjournal „eLife“ veröffentlicht.

Im Körper ist es wie auf der Autobahn: Wenn der LKW-Verkehr ins Stocken gerät, ist die Versorgung des gesamten „Körpers“ bedroht. Dann gibt's im Supermarkt nichts mehr zu essen. Geraten in der Blutbahn die roten Blutzellen ins Stocken, gerät die Sauerstoffversorgung des Körpers in Gefahr. Denn die roten Blutzellen sind hier die LKW für den Sauerstofftransport.

Unter der Federführung von Forschern der Universität des Saarlandes und dem Start-up Cysmic GmbH hat ein internationales Team nun beobachten können, wie sich rote Blutzellen von schwer an Covid erkrankten Personen deformieren und infolgedessen nicht mehr richtig fließen können, wenn sie in sehr feinen Blutgefäßen ankommen. „Entscheidend für Funktionstüchtigkeit der roten Blutzellen ist ihre Eigenschaft sich zu verformen und somit an die Fließbedingungen in Gefäßen anzupassen. Bei gesunden Menschen nehmen Blutzellen dazu bestimmte Formen an, je nach Fließgeschwindigkeit des Blutes“, erklärt Dr. Steffen Recktenwald, Postdoktorand am Lehrstuhl von Professor Christian Wagner. So gibt es zum Beispiel „Croissants“ oder „Slipper“, da die gesunden Blutzellen dann an das

Aussehen von leckerem Gebäck oder bequemen Schuhen erinnern. „Bei schwer an Covid erkrankten Patienten sehen wir aber, dass sich diese Zellen pathologisch verformen“, so der Experte für Mikrofluidik, also für das Flussverhalten in kleinen Maßstäben.

Zwar gibt es auch bei den krankhaft veränderten Zellen „Croissants“ und „Slipper“. Aber diese sind pathologisch verändert, bilden Spitzen aus oder verwandeln sich in stachelige Kugeln. Das hat Auswirkungen auf die Fließfähigkeit des Blutes. „Im Laborexperiment konnten wir beobachten, dass diese Zellen sich nicht normal verformen können“, erklärt Dr. Greta Simionato, Coautorin der Studie. An engen Stellen, also beispielsweise in den Kapillaren, wo der Sauerstoff aufgenommen bzw. abgegeben wird, kann das dazu führen, dass die Zellen sich nicht mehr so gut deformieren können; sie verhaken sich ineinander und bleiben hängen, es kann eventuell zu einer Thrombose kommen. Kurz gesagt: Es gibt Stau auf der „Blutautobahn“. Die Zellen können den Sauerstoff nicht mehr so gut aufnehmen und ihn auch nicht mehr so schnell transportieren wie im gesunden Zustand. Darin könnte ein weiterer Grund liegen, weshalb Covid-Patienten in vielen Fällen schwere Probleme mit der Atmung und der Sauerstoffsättigung im Blut haben.

Es gibt aber eine interessante Beobachtung, welche möglicherweise einen neuartigen Ansatz bietet, wie schwere Covid-Verläufe abgemildert werden können: „Wir haben die Blutproben der Patienten, die aus den roten Blutzellen und dem Blutplasma bestanden, mit den Proben einer gesunden Kontrollgruppe vermischt: „Dabei konnten wir sehen, dass die gesunden Zellen im ‚krankhaften‘ Plasma ebenfalls krankhafte Formen annehmen und sich daher schlechter

deformieren lassen. Die krankhaften Blutzellen jedoch, die wir in das Plasma der gesunden Kontrollgruppe gegeben haben, sind wieder ‚gesund‘ geworden“, berichten die Wissenschaftler weiter.

Letzten Endes könnte dies bedeuten, dass eine Transfusion von gesundem Blutplasma in schwer erkrankte Covid-Patienten den Verlauf der Krankheit abmildern könnte, da sich die Transportfähigkeit für den Sauerstoff wieder verbessern würde. Bis man dies jedoch gesichert sagen kann, müssten noch weitere Experimente an Patienten selbst vorgenommen werden, nicht nur an Blutproben im Labor. Die Arbeit „Cross-talk between red blood cells and plasma influences blood flow and omics phenotypes in severe COVID-19“ ist eine internationale Kooperation unter Leitung der Universität des Saarlandes und dem saarländische Biotech-Startup Cysmic GmbH aus Saarbrücken, das eine KI-basierte Analyse der Blutzellen durchgeführt hat. Ebenfalls beteiligt sind unter anderem das Universitätsklinikum Frankfurt am Main, das Universitätsklinikum Würzburg, die Universität von Colorado (Denver, USA) und das Universitätsklinikum des Saarlandes.

Originalpublikation:

Steffen M Recktenwald, Greta Simionato, Marcelle GM Lopes, Fabia Gamboni, Monika Dzieciatkowska, Patrick Meybohm, Kai Zacharowski, Andreas von Knethen, Christian Wagner, Lars Kaestner, Angelo D'Alessandro, Stephan Quint (2022) Cross-talk between red blood cells and plasma influences blood flow and omics phenotypes in severe COVID-19 eLife 11:e81316

Weitere Informationen:
Universität des Saarlandes
www.doi.org/10.7554/eLife.81316

DIVI-Sektion Digitale Medizin gegründet

Die Deutsche Interdisziplinäre Vereinigung für Intensiv- und Notfallmedizin (DIVI) hat im Dezember die Sektion Digitale Medizin gegründet. Unterschiedliche Expertisen und Kompetenzen für Themenfelder wie Künstliche Intelligenz (KI), Präzisionsmedizin, Telemonitoring oder Robotik werden hier interdisziplinär gebündelt, um konkrete Ziele für die Translation in den Versorgungsalltag zu definieren und innovative Projekte zu entwickeln.

„Die Digitalisierung im Bereich der Gesundheitsversorgung hat noch erheblichen Entwicklungsbedarf“, so DIVI-Präsident und Sektionssprecher Gernot Marx. „Deshalb ist mir die Gründung dieser Sektion wirklich sehr wichtig. Die aktuellen Erkenntnisse aus der Corona-Pandemie belegen es zweifelsfrei: Die Nutzung digitaler Medizin, inklusive der Telemedizin, ist unverzichtbar, um eine zukunftsfähige Versorgung mit digitalen Versorgungsprozessen zu gestalten!“ Die derzeit neun Mitglieder treten als Impulsgeber für die interdisziplinäre Weiterentwicklung der digitalen Medizin in der Intensiv- und Notfallmedizin in Deutschland an:

- Sprecher: Prof. Dr. med. Gernot Marx, Aachen
 - Stellv. Sprecher: Prof. Dr. med. Michael Adamzik, Bochum
- weitere Mitglieder sind:
- Dr. med. Sandra Dohmen, Aachen
 - Dr. med. Matthias Deininger, Aachen (Junge DIVI)
 - Felix Blasius, Aachen
 - Prof. Dr. med. Falk von Dincklage, Greifswald
 - PD Dr. med. Lukas Martin, Aachen
 - Dr. med. Hartmuth Nowak, Bochum
 - Prof. Dr. med. Johannes Bickenbach, Aachen

www.divi.de/aktuelle-meldungen-intensivmedizin/divi-sektion-digitale-medicin-gegruendet

Frühes Übergewicht führt später zu Augenschäden

Ein internationales Kooperationsprojekt unter Beteiligung des Lehrstuhls für Immunologie des Auges an der Uniklinik Köln und der Medizinischen Fakultät der Universität zu Köln hat den Zusammenhang von frühem Übergewicht mit späteren Augenerkrankungen nachgewiesen.

Bei einer Vielzahl von degenerativen Netzhauterkrankungen, die zur Erblindung führen, findet eine chronische Immunaktivierung im Auge statt. Im Labor der Experimentellen Immunologie des Auges von Univ.-Prof. Dr. Thomas Langmann ist man auf die Untersuchung von Immunzellen, sogenannten Makrophagen und Mikrogliazellen spezialisiert. Bei einem zweimonatigen Auslandsaufenthalt im Herbst 2019 konnte Prof. Langmann seine Expertise in ein neues Forschungskonzept von Prof. Mike Sapiha (Universität Montreal) zur Rolle von Übergewicht bei Augenerkrankungen einbringen. „Neben Rauchen und Alter ist Übergewicht ein Hauptrisikofaktor für die altersabhängig Makuladegeneration (AMD), der Mechanismus war bisher jedoch ungeklärt. Das Kooperationsprojekt konnten nun in präklinischen Versuchen nachweisen, dass frühes Übergewicht spätere Augenschädigungen ähnlich der AMD auslösen kann“, erklärt Prof. Langmann.

Der Beitrag ist leicht gekürzt alle Informationen finden Sie hier:

Originalpublikation:
Hata et al., Past history of obesity triggers persistent epigenetic changes in innate immunity and exacerbates neuroinflammation. Science 2023 Jan 6;379(6627):45-62. doi: 10.1126/science.abj8894.

Weitere Informationen:
www.deutschesgesundheitsportal.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:
Sabine Klupsch
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.

Lebenslang gesunde Zahnimplantate - Wunsch oder Wirklichkeit?

Schmerzhafte Komplikationen und Entzündungen bei Zahnimplantaten oder gar der Verlust der eigenen Zähne könnten bald der Vergangenheit angehören, so die Experten und Expertinnen der 7. Internationalen Konferenz zur oralen Gesundheit auf Schloss Bensberg. Moderne Standards in der Diagnostik und eine individuelle Prävention verhindern Schäden, bevor diese entstehen und helfen außerdem dabei, Kosten zu sparen.

Implantate - eine Lösung fürs Leben?

Eine schwedische Studie zeigt, dass sich bei 66% aller Implantate innerhalb der ersten neun Jahre (oft unbemerkt) riskante Entzündungen entwickeln. Bleiben diese unbehandelt, erleiden 25 % der Patienten mit Zahnimplantat einen Knochenabbau. Die Folge sind teure und schmerzhafte Behandlungen oder sogar der Verlust der Implantate.

Ein Blick in die Kristallkugel - Schäden zwei Jahre früher erkennen

Entzündungen am Implantat oder deren Verlust könnten bald der Vergangenheit angehören. Ein neuartiger Speicheltest misst die Aktivität eines Enzyms, das für Abbauprozesse verantwortlich ist. Mit einer Genauigkeit von 94% ermittelt dieser sogenannte aMMP-8 Test die schädliche Aktivität schon zwei Jahre bevor Schäden erkennbar werden. Die gefürchtete Periimplantitis (Entzündung am Implantat) wird frühzeitig erkennbar und vor allem behandelbar. Die Autoren der Langzeitstudie sprechen deshalb von dem Test als „Kristallkugel der Implantologie“.

Diagnostik und Prävention sparen bis zu 10.000 EUR

Zahnmediziner der Universität Marburg haben den Einfluss des Speicheltests in Kombination mit gezielter Prävention in einer gesundheitsökonomischen Studie untersucht. Sie fanden heraus, dass schmerzhafter Knochenaufbau oder der Verlust von Implantaten vermeidbar werden und sowohl Patient*innen, als auch Versicherer im Schnitt mehr als 10.000EUR sparen können.

Verbände und Versicherer fordern und fördern die neuen Standards

Die Ergebnisse sind so überzeugend, dass auch der Deutsche Zahnärzteverband (DZV) empfiehlt, die Gesundheit der Implantate ein- bis zweimal jährlich mit dem aMMP-8 Test überprüfen zu lassen.

Im Bereich der Zahnzusatzversicherungen gibt es den ersten Tarif (PZR Flatrate Premium), der den Fokus klar auf die Prävention legt und die Kosten des aMMP-8 Test übernimmt. Denn Vorsorge ist günstiger als Ersatz - dafür steht das Motto Care statt Repair.

ImplantSafe Center - Expertenpraxen arbeiten nach neuesten Standards

Die Deutsche Mundgesundheitsstiftung übersetzt gemeinsam mit Experten und Verbänden die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse in aktuelle Standards bei der oralen Gesundheit. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf der Implantatgesundheit. Expertenpraxen, die entsprechend qualifiziert sind und die Standards der DMS umsetzen, können das Siegel ImplantSafe Center erhalten. Damit möchte die DMS als gemeinnützige



Lebenslang gesunde Zähne und Implantate

Stiftung dazu beitragen, dass diese neuen Standards allen Patient*innen zugänglich gemacht werden. Mit dem Praxisfinder unterstützt die DMS interessierte Patient*innen dabei, eine geeignete Praxis in ihrer Nähe zu finden: Praxisfinder - Die Mundgesundheitsstiftung

Mit der PZR Flatrate Premium hat die DMS sich für Patient*innen und Expertenpraxen stark gemacht. Denn erstmal übernimmt eine Zahnzusatzversicherung die Kosten für prädiaktive und präventive Maßnahmen. Moderne Diagnostik und Prävention wird damit bezahlbar. Zahnärzt*innen haben die Möglichkeit, ihren Patient*innen einen entsprechenden Tarif anzubieten und den Fokus ihrer Arbeit auf die Prävention zu legen:

Foto: J. Derks

Weitere Informationen:
www.die-mundgesundheitsstiftung.de/praxisfinder
www.mundgesundheitsstiftung.de

Sacituzumab Govitecan stellt Alternative für die Behandlung von metastasiertem triple-negativem Brustkrebs dar

Phase-III-Studie

Produziert ein Tumor keine bestimmten Rezeptoren auf der Oberfläche spricht man von triple-negativem Brustkrebs. Dies kann auch erst im Verlauf der Krankheitsentwicklung entstehen. In einer Phase-III-Studie wurde das Medikament Sacituzumab Govitecan mit einer individuellen Behandlung nach Wahl des Arztes verglichen. Die Studie zeigte Vorteile von Sacituzumab Govitecan bei Progressionsfreiem- und Gesamtüberleben sowie bei der objektiven Ansprechrate. Die Wirksamkeit und Sicherheit des Medikaments bei anfänglichem triple-negativem Brustkrebs und später auftretendem triple-negativ Status waren ähnlich.

Etwa 15 % aller Brustkrebsfälle werden jedes Jahr als triple-negativer Brustkrebs diagnostiziert. Dies bedeutet, dass bestimmte Rezeptoren auf der Tumoroberfläche fehlen. Diese Form des Krebses ist zumeist aggressiver, tritt bei jüngeren Patientinnen auf und bietet weniger Angriffspunkte für eine Therapie. Triple-negativer Brustkrebs ist daher mit einer schlechteren Prognose assoziiert. Der Rezeptorstatus eines Tumors kann sich während des Krankheitsverlaufs ändern.

Sacituzumab Govitecan bei triple-negativem Brustkrebs

Das Medikament Sacituzumab Govitecan ist seit November 2021 für die Behandlung von vorbehandeltem, metastasiertem triple-negativem Brustkrebs zugelassen. Es handelt sich um ein sog. Antikörper-Wirkstoffkonjugat, das aus einem Antikörper und einem Zytostatikum besteht. Der Antikörper bringt das Zytostatikum zielgenau zu dem Tumor, wo es seine Wirkung entfalten kann.

In der Phase-III-Studie „ASCENT“ wurde die Wirksamkeit des Medikaments mit einer individuellen Behandlung nach Wahl des behandelnden Arztes (mit einem einzelnen Wirkstoff) verglichen. Hier zeigte Sacituzumab Govitecan einen klaren klinischen Vorteil. Für die Studie wurden auch Patientinnen inkludiert, die zum Zeitpunkt der erstmaligen Diagnose noch keinen triple-negativen Rezeptorstatus aufwiesen.

Sacituzumab Govitecan erzielt bessere Ergebnisse bei später entstandenem triple-negativ-Status

Insgesamt wiesen 31 % der Teilnehmerinnen erst später im Krankheitsverlauf einen triple-negativen Rezeptorstatus auf. Hier zeigte die Studie bessere Ergebnisse bei der Behandlung mit Sacituzumab Govitecan gegenüber der individuellen Behandlung bezüglich des progressionsfreien und Gesamtüberlebens sowie der objektiven Ansprechrate:

Medianes progressionsfreies Überleben: 4,6 versus 2,3 Monate (HR: 0,48; 95 % KI: 0,32 – 0,72)
Medianes Gesamtüberleben: 12,4 versus 6,7 Monate (HR: 0,44; 95 % KI: 0,30 – 0,64)
Objektive Ansprechrate: 31% versus 4%

Die Autoren schlussfolgerten, dass die Wirksamkeit und Sicherheit von Sacituzumab Govitecan bei anfänglichem und später auftretendem triple-negativ-Status vergleichbar sei. Das Medikament eigne sich daher für die Behandlung von metastasiertem triple-negativem Brustkrebs unabhängig von dem Rezeptorstatus bei der Diagnose.

www.deutschesgesundheitsportal.de

Toxoplasmose:

Erreger mit molekularem Universalschlüssel

LMU-Parasitologen zeigen, dass ein Komplex zweier Proteinvarianten für die Infektion mit Toxoplasmose eine wesentliche Rolle spielt.

Die Toxoplasmose gehört zu den weltweit am meisten verbreiteten Zoonosen. Dabei handelt es sich um eine Infektionskrankheit, die durch den Parasit *Toxoplasma gondii* verursacht wird. Die Endwirte sind zwar Katzen, aber der Parasit kann jedes warmblütige Tier befallen, auch den Menschen. Ein Team um Prof. Markus Meissner, Leiter des LMU-Lehrstuhls für Experimentelle Parasitologie, hat nun untersucht, wie es dem Erreger gelingt, ein so breites Wirtsspektrum zu infizieren, und dabei einen zentralen Proteinkomplex identifiziert.

Toxoplasma gehört zu einer Gruppe einzelliger Parasiten, die als Apicomplexa bezeichnet werden. Im Gegensatz zu *Toxoplasma* sind die meisten Arten dieser Gruppe auf bestimmte Wirte und Zelltypen beschränkt. Der Malaria-Erreger *Plasmodium* etwa ist sehr artspezifisch und kann nur Leberzellen und rote Blutkörperchen infizieren. Nach Ansicht der Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler deutet das breite Wirtsspektrum von *Toxoplasma* darauf hin, dass der Parasit mehrere Strukturen der Wirtszelle erkennen kann, was dann zur Aktivierung eines grundlegenden Invasionskomplexes führt.

„Unsere Hypothese war, dass dieser Invasionskomplex stark konserviert und sowohl in *Toxoplasma* als auch in *Plasmodium* vorhanden ist“, sagt Dr. Mirko Singer, der Erstautor der Studie. „Um die Invasionsmechanismen und mögliche Gründe für die unterschiedliche Wirtsspezifität zu untersuchen, haben wir die Faktoren verglichen, die bei *Toxoplasma* und *Plasmodium* an der Invasion des Wirts beteiligt sind.“

Zusammenspiel zweier Varianten

Bei ihren Analysen der Invasionsfaktoren konzentrierten sich die Forschenden auf eine Familie riesiger modularer Cystein-Repeat-Proteinen, den so genannten CRMPs, von denen bereits vermutet wurde, dass sie bei der Invasion eine Rolle spielen. Plasmodium besitzt vier dieser Proteine, Toxoplasma hingegen hat nur zwei. Durch verschiedene Experimente konnten die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler zeigen, dass es zwei CRMP-Varianten gibt, die paarweise interagieren – jeweils Variante A mit Variante B. Der gesamte Komplex wird im Inneren von Toxoplasma zusammengebaut und landet dann auf der Oberfläche des Parasiten, wo er die Invasion der Wirtszelle einleitet. Wird einer der Partner entfernt, kann der Parasit nicht in seine Wirtszelle eindringen – der Komplex dient also als zentrales „Türöffner“ in den Wirt.

Zudem identifizierten die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler bei Toxoplasma zwei zusätzliche kleine Helferproteine, die spezifisch jeweils an einer der Varianten haften. „Ohne diese Helfer fällt es Toxoplasma schwerer, in Zellen einzudringen“, sagt Meissner. „Interessanterweise fehlen sie bei Plasmodium, was das breitere Wirtsspektrum von Toxoplasma erklären könnte.“

Originalpublikation:

Mirko Singer, Kathrin Simon, Ignasi Forné, Markus Meissner: A central CRMP complex essential for invasion in Toxoplasma gondii. PLOS Biology 202

Weitere Informationen:
Ludwig-Maximilians-Universität
München

Darmkrebs: Metformin mindert negative Auswirkungen von Diabetes auf Gesamtüberleben

Diabetes mellitus ist mit einem höheren Darmkrebsrisiko und einer schlechteren Prognose bei metastasiertem Darmkrebs assoziiert. In einer Metaanalyse von drei randomisierten Studien wurde untersucht, wie sich Diabetes mellitus auf die Behandlungsergebnisse bei Darmkrebs Stadium II und III auswirkt und wie sich die Einnahme von Metformin bei Diabetespatienten auswirkt. Die Analyse zeigte eine schlechtere Gesamtüberlebensrate und weniger Zeit bis zum Wiederauftreten der Krankheit bei Diabetespatienten. Die Einnahme von Metformin war mit einem Abschwächen der Effekte von Diabetes auf die Behandlungsergebnisse assoziiert.

Menschen mit Diabetes mellitus Typ 2 haben ein deutlich höheres Risiko, an Darmkrebs zu erkranken. Die Ursache hierfür liegt vermutlich an dem erhöhten Insulinspiegel im Blut. Da das Gewebe bei dieser Stoffwechselkrankheit unempfindlicher gegenüber Insulin ist (Insulinresistenz), produziert die Bauchspeicheldrüse das Hormon anfänglich in größeren Mengen, um den Blutzuckerspiegel zu senken.

Metformin mit besseren Ergebnissen für Darmkrebspatienten assoziiert

Das Medikament Metformin wird bei Diabetes mellitus Typ 2 eingesetzt. In experimentellen Verfahren konnte gezeigt werden, dass das Medikament einen Signalweg der Tumorprogression hemmt. Diese Ergebnisse konnten in klinischen Studien nicht immer reproduziert werden, teilweise war die Einnahme von Metformin jedoch mit besseren Überlebensraten bei Darmkrebspatienten mit Diabetes assoziiert. In einer Metaanalyse von drei randomisierten Studien

wurde der Einfluss von Diabetes und Metformineinnahme bei Stadium II- und III-Darmkrebs untersucht. Alle Patienten erhielten eine standardmäßige adjuvante Chemotherapie (Fluoropyrimidin und Oxaliplatin ggf. mit Cetuximab). Als primäre Endpunkte wurde die Zeit bis zum Auftreten eines Rezidivs (time to recurrence, TTR) und das Gesamtüberleben (overall survival, OS) untersucht.

Metformin verringert negative Auswirkungen von Diabetes bei Darmkrebspatienten

621 der 5 922 Patienten (10,5 %) hatten bei der Darmkrebsdiagnose Diabetes mellitus. 327 (52 %) dieser Patienten nahmen Metformin ein. Darmkrebspatienten mit Diabetes hatten eine signifikant kürzere Zeit bis zum Auftreten eines Rezidivs und ein signifikant kürzeres Gesamtüberleben im Vergleich zu Patienten ohne Diabetes. Nahmen Patienten mit Diabetes kein Metformin ein, hatten sie im Vergleich zu Metformin-Anwendern ebenfalls eine signifikant kürzere Zeit bis zum Auftreten eines Rezidivs und eine signifikant kürzeres Gesamtüberleben: Darmkrebspatienten mit versus ohne Diabetes mellitus: TRR: HR: 1,21; (95 % KI: 1,03 – 1,42; p = 0,017); OS: HR: 1,29; (95 % KI: 1,09 – 1,52; p = 0,003) Darmkrebspatienten mit Diabetes mellitus mit versus ohne Metformin: TRR: HR: 1,28 (95 % KI: 1,02 – 1,60; p = 0,032); OS: HR: 1,41 (95 % KI: 1,13 – 1,77; p = 0,003) Die Autoren schlussfolgerten, dass Darmkrebspatienten mit Diabetes ein schlechteres Gesamtüberleben hatten und dass die Ergebnisse der Analyse eine Abschwächung der negativen Effekte von Diabetes auf Patienten mit Stadium II- und III-Darmkrebs nahelegen.

Weitere Informationen:
www.deutschesgesundheitsportal.de



ERWECKEN SIE IHREN SINN FÜR IBÉRICO

JAMONES
IBÉRICOS AUS SPANIEN

DIE BOTSCHAFT
EUROPAS
IN DER WELT

Wir glauben, alles über uns zu wissen, aber... Was ist, wenn wir noch etwas Neues zu entdecken haben? Etwas, das wir alle, ohne es zu wissen, in uns tragen: den **iberischen Sinn**.

Ein Sinn, der aus der mediterranen Kultur kommt, aus der Verbindung von etwas so Einzigartigem wie dem **Jamón Ibérico** und etwas so Außergewöhnlichem wie einer besonderen Lebensart.

Das ist der **iberische Sinn**.
Du musst ihn nur erwecken.



   [jamonesibericos_eu](#)

#awakeyouribericosense www.jamonesibericoeu.eu



VON DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFT
KOFINANZIERTE KAMPAGNE

#EUAgripromo

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN, DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE
TRADITIONEN FÖRDERN.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.