

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 3/4 – 2023

DER WEIN- GENIESSER TIPP

Sektkellerei Arunda
in Südtirol

GENUSS UND REISETIPPS

ÖSTERREICH
Ebners Waldhof

SÜDTIROL
Runch Hof

HALTERN
Ratshotel

REMSCHIED
Villa Paulus

AFRIKA
Simbawe und Botswana

OMAN
Kulinarik und
die besten Hotels

ECUADOR
Ein Ort der Stille -
Künstlerhaus in Quito

MEDIZIN NEWS

DENTAL NEWS

PHARMA NEWS



Nobelhart & Schmutzig

Billy Wagner und Micha Schäfer

Berlins Food-Innovation

3/4 – 2023
42. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575

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

Der Frühling, seit Menschengedenken, eine besondere Jahreszeit, vertreibt trübe Gedanken und heitert unser Gemüt auf. Die sprichwörtlich erlebbaren Frühlingsgefühle sind wissenschaftlich erforscht, sie bestätigen, dass sich ein positiveres Lebensgefühl mit einer fröhlicheren Grundhaltung einstellt. Nach einer mehr als negativen Zeit, dominiert von Themen wie Putins Aggressionskrieg in der Ukraine, Klimawandel, Energiekostensteigerung und Inflation sollten wir uns wieder über positive Ereignisse freuen dürfen.

Was erfreut das Herz mehr als Gaumenfreude und schöne Alltagserlebnisse.

Ein exzellenter Genuss, ganz sicher kein alltäglicher, ist ein Besuch des inzwischen legendären Berliner Restaurants **Nobelhart & Schmutzig**. Gastronom Billy Wagner, Küchenchef Micha Schäfer und das Team haben ihr Versprechen eingelöst und ein besonderes Konzept umgesetzt. Nach dem Motto: **Nicht der Koch, sondern das Produkt ist der Star** werden die Gäste mit den besten Lebensmitteln von ausgewählten, ständig Qualitätskontrollierten Erzeugern verwöhnt. Das Restaurant ist 2022 in die Liste der 50 Besten der Welt aufgenommen worden. Chapeau !!

Unser Sommelier Marcel Tekaas ist den Südtiroler Weinen treu geblieben. Dieses Mal konzentriert er sich auf Europas höchste Sektkellerei, die auf ca. 1200 m erstklassige Sekte herstellt.

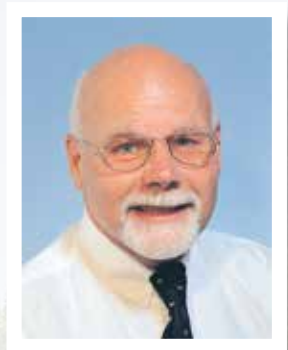


Albin Thöni beschreibt die Besonderheiten der Sektkellerei Arunda und stellt seinen Gründer Sepp Reiterer vor.

Dr. Alexander Pohlmann, den die Reiselust und Neugier nach Oman geführt hat, berichtet über seine Erfahrung in exklusiven Luxushotels und kulinarischen Menüs mit orientalischen Aromen.



Wunderschöne Fundstücke erwarten Sie in Ecuador. Das Künstlerhaus in Quito, berühmt als Ort der Stille oder die zwei schönsten Haciendas des Landes sind nur einige der wahren Schätze Ecuadors.



Susanne Pläß war in Botswana, was ihr sehr gefallen hat und mit tollen Fotos dokumentiert ist. Ihr Beitrag ist eine Geschichte über ein wunderbares Land, mit exotischer Natur und gastfreundlichen Menschen.



Ebners Waldhof am Fuschlsee, ein familiengeführtes Luxushotel, über das wir schon mehrfach berichtet haben, ist immer eine Empfehlung. Heiner Sieger beschreibt, was sich in den letzten Jahren dort geändert und verbessert hat.

Waren Sie schon einmal in Bremerhavens „Letzte Kneipe vor New York“? Wenn nicht, sollten Sie unbedingt das maritime Kleinod mit echter Seemannskost besuchen. Der Besuch wird Ihnen gefallen.

Weitere Tipps und Termine finden Sie in der Rubrik „Kurz notiert“. Das Neueste aus der Medizin-, Pharmaforschung und Dentalentwicklung berichten wir wie immer in den entsprechenden Fachrubriken.

Bleibt zu wünschen, dass Sie unsere Genuss- und Reiseideen als eine Empfehlung für einen guten Start in den Frühling nutzen. Freuen Sie sich auf die Jahreszeit mit den herrlichen frischen Produkten und auf die schöne farbenfrohe Natur.

Eine unbeschwernte Zeit 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**, Nobelhart & Schmutzig



04 Nobelhart & Schmutzig

10 DER WEINGENIESSER- TIPP
10 Arunda – die größte und höchstgelegene
Sektellerei Europas in Südtirol

14 GENUSS- UND REISETIPPS
14 Bargteheide – Revolution auf dem Eismarkt: Elvis Eis
16 „Die letzte Kneipe vor New York“ – Bremerhaven
18 Gehobene Küche im alten Patrizierhaus in Remscheid
21 Moderne Kochkunst im Ratshotel in Haltern am See
25 Wine Award für das Bürgenstock Hotel & Resort Luzern
26 4-Sterne-Hotel zwischen Wald und See: Ebners Waldhof
29 Von Bamberg nach Bayreuth mit dem E-Bike
32 Geniale Vielfalt im Prism Berlin
34 Alpenblick und ein ladinisches Menü auf dem Runch Hof
37 Ein Paradies für Weinliebhaber: das Grapes in München
38 Ecuador – 4 wunderschöne Entdeckungen
42 Ins Herz Afrikas geschaut: Botswana und Simbawe
46 Facettenreiche Welt des Orients im Oman

51 KURZ NOTIERT
51 Attraktive Angebote in einem
modernisierten InterContinental Berlin



34 Südtirol



38 Ecuador



46 Oman

53 Reisen auf den Spuren des Weines: Südtirol
54 Restaurant und Villa Lalique

56 BUCH-TIPPS

58 MEDIZIN NEWS

61 DENTAL NEWS

62 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
60 IMPRESSUM



Berlin kulinarisch

Nobelhart & Schmutzig

Gour-med

Am 11. Februar 2015 eröffneten Billy Wagner und Micha Schäfer das Nobelhart & Schmutzig in Berlin und erklärten allen Gourmets und Kollegen: „Von nun an wird alles anders, wir werden die Berliner Fine Dining Küche neu interpretieren und ausschließlich saisonale Produkte aus der Region verarbeiten. Unser Ziel ist es gemeinsam mit unseren Lieferanten*Innen neue Qualitätsstandards zu erarbeiten, die das Produkt und die Erzeuger *Innen in den Mittelpunkt unserer Arbeit stellen und die mit uns gemeinsam eine Renaissance der Wertschätzung aller Lebensmittel zu neuem Leben erwecken wird“. Für viele ein großer Spruch, für andere ein Versprechen, für Kenner und Liebhaber Hoffnung und Neugier auf kulinarische Innovationen.



Angebratener Knollensellerie mit einer Thymian gewürzten Bio-Eigelb-Sauce

Stand heute wissen wir dass die Ankündigungen von Billy Wagner Realität sind.

Das Nobelhart & Schmutzig hat sich an die Spitze der Sterne-Gastronomie

gekocht und wird in der 50 Weltbesten Liste geführt. Das Konzept des Restaurants ist so genial wie einfach.



Der philosophische Kernsatz lautet: Brutal lokal, nicht der Koch/Köchin ist der Star sondern die Lebensmittel und ihre Erzeuger und Erzeugerinnen. Der Ansatz dahinter, die Wertigkeit der Speisen wird nicht über die Kosten - je teurer je besser - definiert sondern über die Qualität und Güte.

Insignien wie riesige Blumenbouquets, üppige Tischdecken oder eine Auswahl von 35 verschiedenen Mineralwassern findet man hier zu Recht nicht mehr zeitgemäß. Besteck sollte so wenig möglich benutzt werden. Ein großes Messer, eine Spezialanfertigung ohne Spitze, soll ausreichen. Auf Nachfrage kann das Besteckangebot erweitert werden. Das Motto: Iss wenn möglich mit den Fingern.



Billy Wagner und Micha Schäfer v. l.



Besonders empfehlenswert



Grünkohlzweig mit in Apfelessig marinerter Senfsaat

einer Hommage die deutsche Esskultur verständlich zu machen.

Inspiziert, diesen Weg als Maxime seiner Kochleidenschaft zu wählen, wurde er von René Redzepi, der mit diesem Kochstil im weltberühmten Kopenhagener



Kichererbsen mit Tandori-Masala-Fenchel-Raemisch

Restaurant NOMA Furore machte. Wie erfolgreich das in Berlin aufgenommen wurde bezeugen viele Ehrungen und Auszeichnungen bis hin zu der Aufnahme in die Liste der 50 weltbesten Restaurants. Der Wunsch von Gastronom



Entscheidungsfindung im Team

muss ihren Preis haben; der Respekt vor dem Lebensmittelhandwerk sollte sich auch finanziell zeigen.



Kartoffel, Bärlauchfrüchte

Nachhaltigkeit ist keine hohle Phrase, das Nobelhart&Schmutzig unterstützt die Initiative Zerofoodprint von Beginn an als Partner. Zero Foodprint ermöglicht es Gastronomen, sich gemeinsam mit Erzeugern für die Klimawende zu engagieren – schließlich ist die industrielle Landwirtschaft eine der Hauptursachen der globalen Erwärmung. Das Restaurant spendet 1 % des Food-Umsatzes (netto) im Speiselokal an Zero Foodprint, die mit diesem Geld Betriebe bei der Umstellung auf eine regenerative Landwirtschaft unterstützen. Am Ende entstehen dadurch gesündere nährstoffreichere und klimafreundlichere Lebensmittel für die Küchen. Ein Kreislauf vom Teller auf den Acker und wieder zurück! Qualität

Küchenchef Micha Schäfer, geboren in der Schweiz, aufgewachsen in Ostwestfalen, vorher in der Villa Merton in Frankfurt am Herd, ist besessen, aus regionalen Produkten von ausgewählten Produzenten die typischen Aromen optimal zu betonen und wie in

Billy Wagner verknüpft mit dem Ehrgeiz von Micha Schäfer wurde zu einer Synergie für filigrane Kochkunst. Mit nur sechs Mitarbeitern in der Küche, davon zwei Souschefs, sind frische Gemüsesorten, Fleisch, Süßwasserfisch, Tomaten/ Freilandtomaten die am häufigsten

eingesetzten Lebensmittel. Mit über 40 Erzeugern aus der näheren Umgebung steht der Koch in engem persönlichen Kontakt. Micha Schäfer besucht die Erzeuger, pflegt die sehr enge Beziehung und äußert Produktwünsche. Er lässt Kräuter und Blumen sammeln, um diese in seinen Gerichten zu verarbeiten.

Das Team sieht sich als Vorreiter einer neuen Esskultur und als ein Organismus im Ökosystem Gastronomie, das mit vielen anderen vernetzt ist.

Ein Besuch bei Billy Wagner garantiert den Gästen, dass Sie in Ruhe essen können. Die Plätze werden nur einmal pro Abend vergeben. Fast alles was in der Küche verarbeitet wird ist hausgemacht: ob Blütenzucker, eingelegte Bärlauchfrüchte oder Öl vom schwarzen Johannisbeerstrauch. Alle setzen auf Qualität, nicht auf Convenience.

Die Speisekarte umfasst 10 Gänge und eine Wegzehrung. Wobei nicht sicher ist, dass die genannten Speisen auch so



Juliane Winkler, Restaurantleiterin und Küchenchef Micha Schäfer



Roggensauerteigbrot von Florian Domberger

Fester Bestandteil ist die Brotzeit mit Roggensauerteigbrot von Florian Domberger mit handgefertigter Butter vom Küchenteam. Der Sauerrahm wird frisch vom Erdhof angeliefert. Schon diese einzigartige Spezialität lässt ahnen wie filigran es weiter geht. Das kräftige Brot vereint mit der Butter verschmilzt zu einem cremigen Gaumenschmeichler der mit industriell hergestelltem Brot und „normaler“ Molkereibutter nicht zu erzeugen ist. Zur Brotzeit gehören auch eine köstliche Landwurst, ein Frischkäse mit geriebenem Meerrettich sowie leicht angebratene Blätter vom Chicorée mit etwas reduziertem Apfelsaft. Der Grünkohlzweig mit in Apfelessig marinierter Senfsaat überrascht mit aromatischer Harmonie, die einander erfrischend ergänzen.

Gebratener Sellerie, nix Besonderes? Dann sollten Sie unbedingt die Kreation von Micha Schäfer probieren. Die angebratene Sellerie ist mit einer Thymian gewürzten Bio-Eigelb-Sauce übergossen, alles lauwarm, einfach köstlich! Ein



Perlhuhn mit Koriandersaat

weiteres simpel wirkendes Gericht sind die zuerst getrockneten und dann frisch gerösteten Pfifferlinge auf Lauch.

Würde- und respektvoller lassen sich diese individuellen Aromen der beiden Produkte nicht so nuanciert kombinieren. Genauso zubereitet sind sie eine royale Exklusivität die große Anerkennung verdient.



Safraneis auf einer Creme aus Urhonig und einer Meringue aus Pollen

serviert werden. Tagesaktuelle Änderungen sind möglich. Wichtig ist nur, dass jeder geänderte Gang durch ein gleichwertiges Lebensmittel ersetzt wird.

Besonders empfehlenswert

Das Kreativteam um den Gastronomen ist ständig auf der Suche nach innovativen Ideen und ebenso entwicklungsfreudiger Erzeugern. Nur mit einem harmonisierenden Netzwerk Gleichgesinnter, die alle nur das eine möchten, beste Zutaten zu besten Speisen zuzubereiten.

Ein Nachweis, dass es immer wieder gelingt ist das Dessert, ein Safraneis auf einer Creme aus Urhonig und einer Meringue aus Pollen. Eine blumig duftende würzige, filigrane Delikatesse. Selten haben wir ein Dessert in der Sterne-Gastronomie genießen dürfen das so unendlich glücklich macht.



Der Safran stammt von einem Züchter und der Urhonig von einer Imkerin, beide aus Brandenburg und Erzeuger die ihre Leidenschaft und Überzeugung in höchster Qualität einbringen.

Urhonig ist die Bezeichnung des Honigs der im Winter im Bienenstock bleibt und als Ernährung der Bienen dient, die den Winter überleben sollen. Der Honig bleibt zwei Jahre in der Wabe bevor er dann entnommen wird.

Um alle Gänge ausführlich zu beschreiben fehlt hier der Platz, allerdings wollen wir Sie, liebe Leser, auch ein wenig neugierig auf das Nobelhart&Schmutzig machen.

Ein wichtiger Leitfaden der Philosophie von Billy Wagner ist die Wertschätzung seiner Mitarbeiter*Innen. Die vier Tage Woche bei vollem Lohnausgleich und fairer Bezahlung sind für ihn Lebenswirklichkeit und keine Revolution. Sein Leitspruch: Kreative und motivierte Mitarbeiter findet man nur wenn die Bedingungen dafür am Arbeitsplatz geschaffen werden. Die langjährige Betriebszugehörigkeit des Teams bestätigt diese Voraussetzungen.

Speisekultur ist Kultur. Ebenso ist es Bildung sich mit Lebensmitteln, ihrer Gewinnung und Zubereitung, auseinanderzusetzen. Um Studierenden/Menschen

in Ausbildung, die nicht unbedingt aus wohlhabendem Hause kommen einen Besuch im Nobelhart & Schmutzig zu ermöglichen, hat das Restaurant im Jahre 2019 einen Studierendentarif eingeführt, der je zwei Studierenden/Menschen in Ausbildung pro Öffnungstag die Möglichkeit bietet zu ermäßigten Preisen zu Gast zu sein. Die Gäste sollen sich wie am heimischen Esstisch fühlen und in der gut einsichtigen offenen Küche die Herstellung ihrer Speisen erleben.

Aus dieser Anforderung erklärt sich auch der Restaurantname Nobelhart & Schmutzig. Erst ist es nobel, dann aber brutal lokal, ohne Hummer, Rinderfilet oder Stopfleber, das ist hart, am Schluss, wer sich ordentlich einen - zum oder nach dem Essen - einschenken lässt, kann es, wie wir alle wissen schon mal schmutzig enden.

Diese Einstellung passt zu der Haltung Dinge grundsätzlich lieber gut zu machen als einfach. Was letztendlich in 2022 zu der Auszeichnung „Top 50 of the World“ geführt hat.

Wer sich auf das Konzept des Nobelhart & Schmutzig einlässt wird ein kulinarisch unvergessliches Erlebnis haben, versprochen. Probieren Sie es aus!

Ganz nach dem Motto von Gastronom Billy Wagner: „Fass dein Essen mal wieder an“!

Fotos: Meike Peters, Berlin Emotions, Gour-med

Weitere Informationen:
Nobelhart & Schmutzig
Friedrichstraße 218,
10969 Berlin

www.nobelhartundschmutzig.com
b@nobelhartundschmutzig.com
Telefon: +49 30 259 40610
Mobil: +49 163 28 411 80

[nobelhartundschmutzig_@_Instagram](#)
[nobelhartundschmutzig_@_Facebook](#)
[hausgemachtes.berlin_@_Instagram](#)
[billywagner_@_Instagram](#)

**Gour-med empfiehlt allen
Berlin-Besuchern die
Berlin WelcomeCard
mit vielen Vorteilen**



Kartoffel, Apfel, Bohnenkraut

Ein paar Worte vorab:

Unsere Gerichte leben und sterben mit der Qualität der Zutaten.

Das trifft auf jede einzelne kleine Zutat zu.

Das macht den Unterschied.

Je ursprünglicher die Zutaten sind, die man einkauft, desto größer können die Unterschiede zu dem sein, was wir in der Hand hatten, als wir das Ihnen vorliegende Rezept erarbeitet haben. Das ist toll und gut so! Denn darin birgt sich die Möglichkeit, kochen auf eine ganz neue Weise zu erleben und zu lernen, vom Produkt ausgehend zu arbeiten, so, wie wir im Nobelhart. Seien

Sie mutig und passen das Rezept Ihren Gegebenheiten an!

Weißer Spargel / Leindotteröl / Holunderblüte

Man nehme:

4 Stangen
weißen Spargel
von Rainer Guhl

Ein paar Holunderblüten
von Maria Gimenez

Leindotteröl der Ölmühle
an der Havel

Salz der Saline Luisenhall

Braune Butter

Den Spargel schälen
und kurz blanchieren,
dann der Länge nach
halbieren, mit Leindotteröl
bestreichen und salzen.

Die Holunderblüten kurz
in brauner Butter anbraten
und auf den Spargel
zupfen.



Liebe Weinfreunde,

Südtirol ist so vielfältig, da finden selbst wir immer wieder neue Produzenten mit aufmerksamkeitserregenden Weinen. Wir verkosten heute die Schaumweine der Sektkellerei Arunda aus Mölten / Südtirol. Ein uns „unbekannter“ Produzent und daher umso spannender.

Die Sektkellerei ist auf 1200 Metern Höhe gelegen und arbeitet ausschließlich nach der klassischen Methode was bedeutet, dass alle Schaumweine einer zweiten Gärung in der Flasche unterzogen werden. Ich bin gespannt, was diese Kellerei den großen Anbaugebieten der Schaumweine (Champagne, Prosecco, Franciacorta,...) entgegenzusetzen hat.



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



Extra Brut

Die Cuvée aus Chardonnay und Blauburgunder besticht durch eine feine, lange Perlage im Glas. Der Blauburgunder wurde wie ein Weißwein ausgebaut und macht ein Fünftel der Cuvée aus. Ein komplexer Geruch in der Nase mit Anklängen von Brioche und Blumen steigt auf. Am Gaumen eine belebende Struktur und gut eingebundene Säure. Mundfüllendes Mousseux und saftig präsentiert er sich und ich bin gespannt. Wenn das der „Einstieg“ ist, was erwartet uns dann noch ;-). Ein schöner Partner zu Fisch und Risotto.



Brut Rosé

Das Besondere an diesem Wein ist schon die Herstellung. Blauburgunder und Weißburgunder wurden sowohl als Weiß-, Rosé- und Rotwein ausgebaut und dann verschnitten. 24-30 Monate in der Flasche gelagert zeigt sich dieser Schaumwein elegant aber wahrlich unkompliziert im Genuss.

Lachsfarben strahlt der Wein im Glas. Eine anhaltende Perlage und vollfruchtige Nase machen uns neugierig. Am Gaumen cremig und eher auf der Seite eines Stillweins. Gut gepufferte Säure und an Pfirsich, Orange und Haselnüsse erinnerndes Aroma. Ein toller Schaumwein für die jetzt beginnende „wärmere“ Zeit. :-)



Arunda Gründer: Sepp Reiterer



Extra Brut, Perpetuum

Chardonnay, Weißburgunder, Blauburgunder. Tolle Rebsorten, die in diesem Zusammenspiel Großartiges leisten. Dieser Schaumwein erstrahlt quasi im Glas in einem hellen Gold mit tollen Reflexen und animiert schon beim Anschauen. Eine tolle Perlage und ausgeprägtes, sanftes Mousseux im Mundraum. In der Nase Brioche und reifer Apfel und etwas an Honig erinnernd. Am Gaumen lang und ausdrucksstark. Cremigkeit und komplexe Struktur mit den gelbfruchtigen, reifen Aromen.

Blind getrunken ein Champagner ;-). Ein toller Begleiter zu gebratenen Fischgerichten und Meeresfrüchten, aber auch zu leichten Grilladen vom hellen Fleisch.



Extra Brut, Cuvée Marianna

Blauburgunder wieder als Weißwein ausgebaut und Chardonnay, welcher zu 100% im Holz ausgebaut wurde, legen das Grundgerüst für diese Cuvée. Zwischen 48 und 54 Monaten Flaschenlagerung machen diesen Schaumwein zu etwas Besonderem. Mit lebhafter Perlage, mundfüllend und dicht präsentiert sich die Cuvée im Glas als auch am Gaumen. Unheimlich lang und typische Trockenfrüchte und geröstetes Brot machen sich bemerkbar. Ein wahrlich gehaltvoller Schaumwein der in jeder Menübegleitung eine gute Figur machen würde. Vanille, zitrische Aromen, Orange und Walnuss hallen nach. Ein Schaumwein, der herrlich zu Meeresfrüchten passt.

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

ARUNDA: Die größte und höchstgelegene Sektkellerei in Südtirol – und in Europa

Wo der Sekt die nötige Zeit hat um zu einem Spitzenprodukt zu reifen

Albin Thöni

In Mölten, einem idyllischen Dorf auf 1200 Metern befindet sich die höchstgelegene Sektkellerei in Europa. Die sonnedurchflutete Hochebene auf dem Tschöggelberg, zwischen Meran und Bozen, orografisch am linken Ufer der Etsch, ist als Wanderparadies beliebt und bietet eine faszinierende Fernsicht auf das gegenüberliegende Bergmassiv Rosengarten und die Dolomiten.

Der bis über 1900 Meter hoch gelegene Bergrücken – mit ausgedehnten Weideflächen, Lärchenwäldern und vielen Almhütten – ist auch der Ursprungsort der eleganten Haflinger Pferde mit den goldgelben Mähnen und ihrem unverwechselbaren Charme.



Josef Reiterer (rechts) mit dem Önologen Wolfgang Tratter

Diese besondere Ausstrahlung, dieser elegante Charme kennzeichnet, ja beseelt geradezu auf ihre Weise auch die edlen Schaumweine der Sektkellerei Arunda, deren Qualitäten die Herzen aller Sektfans von nah und fern höherschlagen lassen.

Im Jahr 1976 beginnt das einzigartige Erfolgskonzept vom Gründer und Visionär Josef Reiterer, als die ersten 300 Flaschen im Keller reifen. Seine Ausbildung zum Önologen absolvierte er in der Höheren Weinbauschule in Bad Kreuznach an der Nahe. In jungen Jahren ist Reiterer zunächst als Berater für die Weißweinverarbeitung nach deutschen Erfahrungen und als Verkäufer von Filter- und Flaschenabfüllanlagen in ganz Italien unterwegs.

Dabei reift in den frühen 1970er-Jahren in ihm die mutige, um nicht zu sagen verrückte Idee, in seinem hoch gelegenen Heimatort eine Sektkellerei zu errichten.

Die erste Kellerei in Südtirol, die ausschließlich Sekte produziert, auf einer Höhe, wo keine Reben wachsen, sozusagen aus dem Nichts, außerhalb des eigentlichen Erzeugergebietes.

Die benötigten Trauben von Chardonnay, Weiß- und Blauburgunderreben müssen notgedrungen im Tal verarbeitet werden. Das Lesegut für die Sektgrundweine stammt von den besten Weinbergen im Süden von Südtirol, aus der Gegend der Weindörfer Terlan, Gailan und Salurn.

Den Namen **ARUNDA** für die Kellerei wählt Reiterer mit viel Bedacht, ein rätromanischer Berggipfel im oberen Vinschgau, an der Grenze zum schweizerischen Graubünden – ein Name für Grenzgänger – gut passend für alle drei Landessprachen in Südtirol.

Josef Reiterer stellt seinen Sekt konsequent nach der Methode traditioneller Flaschengärung her, also klassisch, traditionell. Die eine zweite Gärung in der Flasche benötigt mit der Zugabe von Zucker und speziellen Hefekulturen für die alkoholische Gärung und die Schaumbildung in der Flasche. „Dies verleiht dem Sekt die besondere Eleganz und Komplexität. Zusätzlich lassen die natürlichen Temperaturschwankungen auf dieser Höhe die Schaumweine langsam und gleichmäßig reifen, wodurch sie besonders frisch und klar schmecken und eine unnachahmliche Harmonie am Gaumen aufweisen“, so der Sektpionier. Die Flaschengärung ist besonders arbeitsintensiv, weil jede Flasche über die gesamte Reifezeit regelmäßig kontrolliert wird und nach der idealen Reifung von Hand sechs Wochen lang gerüttelt und steiler gestellt werden muss, bis die Hefe sich vollständig vom Flaschenboden in den Flaschenhals abgesetzt hat, bevor die Entfernung des Hefesatzes, das „Degorgieren“ erfolgt. „Ein Handwerk, das gelernt sein will“, erklärt der Meister für die feinen „Perlen“, der in den über vier Jahrzehnten seit Gründung seiner Kellerei die Kunst des Verschnittes der Grundweine, die „Vermählung“ der Stillweine, der Cuvées, zur Perfektion entwickelt und verfeinert hat.

Sozusagen als gelehriger Schüler vom berühmten Benediktinermönch Dom Pierre Perignon in Epernay in der Champagne, der angeblich als Kellermeister um 1678 aus den Stillweinen die Schaumweine kreiert hat.

Die Arunda-Sekte reifen mindestens 24 Monate auf der eigenen Hefe. Besondere Cuvées ruhen auch bis zu 70 Monate im Keller, bevor die Hefe entfernt wird. Die Cuvée Marianna - nach der Hausherrin benannt - besteht zu einem großen Teil aus Chardonnay im Barrique, also im kleinen Holzfass ausgebaut: Ein vielschichtiger Schaumwein mit feiner und kleiner Perlage, die auf eine höhere Qualität Rückschlüsse ziehen und komplexe Aromen von trockenen und reifen Früchten, einen Hauch von floralen und exotischen Noten sowie dezenten Röstaromen erahnen lässt.

Das Angebot der Sektkellerei Arunda reicht vom klassischen Brut, dem völlig durchgeregten Sekt ohne Zuckerzusatz, Extra Brut, bis zum Jahrgangsspekt der 60 Monate auf der Hefe liegt, und bestimmte Cuvées, die sogar 70 Monate in der Flasche zu einem Spitzenprodukt reifen.

Mittlerweile werden in den unterirdischen, in den letzten Jahren beträchtlich vergrößerten Kellern der Sektkellerei Arunda annähernd 120.000 Flaschen jährlich mit einem Dutzend verschiedener Sekte aus den Chardonnay-, Weiß- und Blauburgunderreben produziert. Aus über 15 Grundweinen werden die „Cuvées“ kreiert.

Josef Reiterer lässt seinen Schaumweinen jedwede Zeit um zu reifen, um ihnen den Reichtum, die Eleganz und die Komplexität zu verleihen, die sie auszeichnen. Auf individuelle, charaktervolle Schaumweine Wert legend, ist der Arunda-Sekt inzwischen abonniert auf Spitzenplätze bei „prickelnden“ Verkostungen in ganz Europa.

„Die stilistische Suche nach der perfekten Balance zwischen Struktur und Finesse ist bei den Arunda Sekten groß, deshalb sind sie nicht nur ideal als Aperitif und appetitanregend, sondern wegen ihrer animierenden, mineralischen Komponente bestens geeignet ein Drei- oder sogar Viergänge Menü zu begleiten“, meint der Doyen und die treibende Kraft der Sekterzeuger in Südtirol, Josef Reiterer, ganz nach dem Motto: „Erst der Schaumwein macht das Fest zur Feier. Fürwahr, Schaumweine



Albin Thöni

sind Teil unserer Lebensfreude, sie symbolisieren Vorstellungen eines dionysischen Lebensgefühls und des Genießens in vielen Lebensphasen. Sie sind für viele von uns Elixier und Kreativität aus der Flasche, erklärt der weise Visionär Josef Reiterer.

Mit dem Önologen Wolfgang Tratter ist seit dem Jahreswechsel ein neuer Geschäftsführer neben Sepp Reiterer, in die Kellerei eingetreten. Er will mit seinen Ideen und seiner jahrelangen Erfahrung als Kellermeister der Kellerei St. Pauls in Eppan, die Zukunft der Arunda Sekte ausbauen und weiter entwickeln. Wolfgang's Passion für Schaumweine ist seit Jahrzehnten gewachsen und die Zukunft von Arunda mit zu gestalten bedeutet für ihn eine vielversprechende Herausforderung.

Unter der Federführung von Josef Reiterer wurde 1990 die Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger gegründet, die über die strengen Qualitätsnormen wacht, die der in Südtirol erzeugte Sekt erfüllen muss.

Die Sekte aus Südtirol insgesamt sind inzwischen bekannt für einen terroirbezogenen, rassigen Schaumwein, der keineswegs die Produkte anderer Herkunftsorte kopieren will.

Südtiroler Sekt tritt mit neuem Siegel auf, das die Kapsel und den Flaschenhals ziert, mit einem „S“ als Mittelpunkt, das für Südtirol, Sekt und Spumante steht und auf den ersten Blick sich von den Produkten der Konkurrenz leicht unterscheiden lässt. Der künstlerisch begabte Juniorchef des Hauses, Michael, gestaltet seit Jahren eigene Etiketten des Hauses Arunda.

Fotos: Albin Thöni, Sektkellerei Arunda

Infos: www.arundavivaldi.it

Arunda Kollektion Landscape



Bargteheide

Revolution auf dem Eismarkt mit ‚Elvis Eis im Glas‘



V.l. erfolgreiche Mittelständler: Elvis und Drazen Bogicevic

Susanne Plab

Mit hoher Kreativität und Lernbereitschaft erobern Elvis und Drazen Bogicevic als Gastronomen und Produzenten gerade das Eisgeschäft im Lebensmitteleinzelhandel. Ein lohnendes Geschäft, denn laut Statista wurden 2021 rund 1,8 Milliarden Euro mit Speiseeis im deutschen LEH erzielt. Ihre in der Coro-

Derzeit gibt es sieben Sorten im Glas, darunter das Coffee Crunch Eis mit EILLES Kaffee



na Pandemie entwickelte, nachhaltige Idee „Elvis Eis im Glas“ verbreitet sich seit dem letztem Jahr rasant in den nord-deutschen Lebensmittelmärkten.

Als die Eltern sich in Bosnien scheiden ließen, ging ihre Mutter Nada Mitte der 90er Jahre nach Deutschland. Sie arbeitete als Kellnerin im Eiscafé La Piazza in Bargteheide. Sohn Elvis lernte KFZ-Mechaniker in der Heimat und folgte ihr 2002 nach Schleswig-Holstein: „Ich war von dem Eis und der Präsentation begeistert, so etwas gab es bei uns nicht“. Er sprang ein, als eine Servicekraft im Eiscafé fehlte – erst als Tellerwäscher und dann am Tresen. „Mich faszinierte das Eismachen und ich las viele Bücher darüber, studierte Rezepturen, machte mich mit den Prozessen in der Küche und den Eigenschaften der Produkte vertraut. Vom Inhaber des La Piazza, dem Italiener Elio Giacomini, lernte ich, wie man italienisches Eis macht. Als der Eismacher ausfiel, durfte ich meine Kenntnisse in die Tat umsetzen.“

Mit 23 Jahren wagte Elvis Bogicevic 2006 zusammen mit seiner Mutter den Sprung in die Selbstständigkeit: „Die

bürokratischen Anforderungen waren hoch und ich belegte Kurse bei der Handelskammer, um die Konzession für ein Café zu bekommen. Dann bot mir Elio Giacomini sein La Piazza an und ich übernahm das Eiscafé. Zum Glück blieb er noch zwei Jahre stiller Teilhaber und half mir. Mit Enno Glantz vom Erdbeerhof Glantz habe ich einen weiteren Mentor an meiner Seite.“

Als sein Bruder Drazen 2010 nach Deutschland kam, ging die Expansion voran. Mittlerweile betreibt die Familie drei Elvis Eiscafés und drei Eis Pavillons in Bargteheide, Bad Oldesloe und seit Februar 2023 auch in Lübeck. Ihr Erfolgsgeheimnis beschreiben die beiden Unternehmer so: „Man muss das Gesamtpaket sehen – Eisqualität

Modern-gemütliches Elvis Eiscafé



und Ausstattung der Cafés. Wir entwickeln unser handgemachtes Eis, die Qualität, die Konsistenz, Machart, Ingredienzien und die Präsentation stetig weiter. Mittlerweile haben wir 40 Rezepte, davon sind 50% glutenfrei, 7% vegan und 30% sogar lactosefrei. Wir arbeiten täglich an der Cremigkeit, der Wärme und am Geschmack. Alle unsere Eissorten schmecken intensiv nach dem, was drin ist – frische hochwertige Zutaten: ob Erdbeeren vom Erdbeerhof Glantz oder EILLES Kaffee für unser Coffee Crunch. Unsere Elvis Eiscafés sind ganzjährig geöffnet und bieten tagfrisch per Hand hergestelltes Speiseeis italienischer Machart.“

Auf dem ‚Gelato Festival‘ in Florenz wurde Elvis Eis 2017 mit dem Publikumspreis ausgezeichnet. „Beiträge im italienischen Sender RAI 1, in der Washington Post und hierzulande im NDR lösten einen internationalen Run auf unser Elvis Eiscafé aus. Jeder wollte das Siegereis Erdbeer-Joghurt-Cookie probieren“, erinnert sich der heute 39-Jährige. Als die Brüder Bogicevic ihr ‚Elvis Eis‘ als geschützte Marke anmeldeten, rief das eine New Yorker Kanzlei auf den Plan, die sich um die Rechte des verstorbenen Sängers Elvis Presley kümmerte. Man einigte sich gütlich.



Am 13. März überzeugte sich Albert Darboven persönlich von der hohen Qualität des Elvis Eis in Bargteheide

Kaffeeröster und Mäzen Albert Darboven ist dafür bekannt, innovative Gründer tatkräftig zu unterstützen. Die außergewöhnliche Gründungsgeschichte, die kompromisslose Qualitätspolitik für

Vom Eiscafé-Betreiber 2006 hat die Familie es 2022 bis zum Mittelständler mit derzeit 60 Mitarbeitern geschafft. Entscheidend für die Expansion mit Elvis Eis im Glas war der Bau einer eigenen Eisfabrik im letzten Jahr für 1,5 Mio. Euro in Bargteheide. Dort sorgen 13 Eismaschinen für eine flexible Produktion von verschiedenen Eissorten.

Der Mut und die Einsatzbereitschaft der bosnischen Familie zahlt sich aus. „Im ersten Geschäftsjahr vom Elvis Eis im Glas lagen wir schon gleichauf mit dem Umsatz in unseren Eisläden. Für 2023 streben wir in der Gastronomie eine Steigerung von 18% und beim Elvis Eis im Glas 100 % an“, sagt der Namensgeber.



Die Urzelle - das Elvis Eiscafé in der Bahnhofstraße 1 in Bargteheide

Nicht unerheblich am Erfolg der Elvis Eiscafé's ist die Qualität der Heißgetränke. Auf der Messe Internorga wurden die Brüder 2018 beim Hamburger Kaffeeröster J.J. Darboven fündig: „Die Qualität

handgemachtes Eis und ihr Mut, Neues zu wagen, waren für Albert Darboven wichtige Kriterien. Dabei geht es nicht allein um die Heißgetränke des Vollsorimenters, sondern auch um den Know-how-Transfer durch die firmeneigene Akademie und das Netzwerk. Drazen Bogicevic hat ein weiteres wichtiges Kriterium: „Neben der Personalschulung und der Produkt-Unterstützung dürfen wir auf unserem Elvis Eis im Glas das Logo von EILLES Kaffee verwenden. Das ist ein wichtiger Türöffner, denn wir sind erst auf dem Vormarsch und die Kaffee-Ränge von J.J. Darboven ist bundesweit bekannt.“



Filialeleiterin Milija Infanger

von Alfredo Espresso ist erstklassig mit seinem breiten Spektrum von sanft über südtalienisch-rassig bis hin zum vollen kräftigen Körper. Für unser Coffee Crunch Eis nehmen wir EILLES Kaffee, der auf Instant-Basis im Glas geliefert wird, denn er verbindet sich prima mit dem Speiseeis und gibt ihm eine angenehme Kaffeenote.“

„In der Pandemie 2020 entstand die Idee, unser Eis in Gläser abzufüllen und dem Handel anzubieten. Denn Corona hat gezeigt, wie fragil es sein kann, wenn man auf behördliche Anordnung schließen muss. Wir wollten unsere Mitarbeiter, die nur zu 1/4 Saisonkräfte sind, nicht verlieren. Durch den Erfolg von Elvis Eis im Glas haben wir unsere Expansionsstrategie neu aufgestellt.“



Eismacher Stefano

Resourcenschonung ist Familie Bogicevic wichtig sowohl bei der Gestaltung der Produktionsschritte wie der Verpackung. „Die neue Photovoltaikanlage produziert rund 1/3 unseres Strombedarfs. Mit der Kaltwasseranlage kühlen wir jetzt unsere Eismaschinen mit Glykol in einem Kreislaufsystem, das spart 600 l Wasser pro Charge. Durch Wärmetauscher nutzen wir die bei der Produktion entstehende Wärme zum Heizen unserer Räumlichkeiten. Wir setzen auf nachhaltige Kreislaufwirtschaft“, so Elvis Bogicevic, der bis 2030 das Elvis Eis komplett CO² frei produzieren möchte.

Fotos: Susanne Pläß, J.J. Darboven

Weitere Informationen:
www.elviseis.de



Modellschiff in der Ausstellung des Lokals

Bremerhaven

Treffpunkt Kaiserhafen

Die letzte Kneipe vor New York

Gour-med

Hafenstädte berufen sich gerne auf ihren historischen Ursprung und pflegen die mehr oder weniger glorifizierende Romantik der christlichen Seefahrt. Das ist auch in Bremerhaven nicht anders. Die Stadt war einst eine der größten Fischereihafenstädte und Europas Drehpunkt für die Verschiffung von

Auswanderwilligen aus ganz Europa, die ihr Glück in der Fremde suchten. Die Erinnerungen an diese Vergangenheit findet man überall in der Stadt.

Unbedingt erleben muss man das Auswandererhaus, in dem die Auswanderer von mehr als einhundert Jahren

Küchenchef Leo Landos und Inhaber Martin Benecke



Vom Seemannsheim zum maritimen Gasthaus

dokumentiert sind. Viele Besucher finden Hinweise auf Verwandte, die sich von hier in die Neue Welt aufmachten.

Ein Denkmal und Zeuge der damals schon klimaneutralen Segelschiffe ist das Schulschiff „Deutschland“ noch bis Mitte des letzten Jahrhunderts transportierte

die „Deutschland“ Fracht über die Weltmeere. Danach war es Ausbildungsschiff für angehende Seeleute. Heute ist es ein Touristenmagnet, nicht nur für Nostalgiker und ein Hotel im Hafen der Stadt.

Unverfälschte Seemannsromantik erleben die Gäste in dem noch einzigen originellen Seemannslokal direkt am alten Bananenpier im Kaiserhafen III in Bremerhaven. Der Name „Treffpunkt Kaiserhafen“ auch bekannt als „Letzte Kneipe vor New York“. Wer einen Abend mit rustikaler, original



Beliebte Gerichte: Bouillabaisse...

norddeutscher und typischer Seemannskost - Küche genießen will, ist hier genau richtig. Die Speisekarte offeriert das, was früher an Bord der Schiffe gekocht wurde. Wie z. B. Labskaus, viel frischen Fisch sowie regionale Spezialitäten, die meistens als „Armeleute Essen“ verpönt waren. Jetzt servieren Betreiber Martin

Maritime Exponate à la Seefahrtmuseum



Benecke und sein Küchenchef Leo Landos die Gerichte nach den alten Rezepten, köstlich zubereitet und neu interpretiert. Besonders beliebte Gerichte auf der Speisekarte sind die Bouillabaisse, Labskaus oder Rickmers Lloyd Teller (verschiedene Fischarten).

Inmitten museal anmutender maritimer Exponate – alles natürlich Originale – wie z. B. Galionsfiguren, beeindruckende Modelle berühmter Schiffe oder ein alter Tauchanzug mit kupfernem Taucherhelm kommt der Gast aus dem Staunen nicht heraus. Auch das große Meerwasser-Aquarium mit einer Vielfalt von Fischen ist bewundernswert. Die Einrichtung stammt teilweise von ausgemusterten Schiffen oder sind Spenden maritimer Liebhaber. Auffällig sind die kleinen Details, so gibt



... frischer Fisch...

es an den Tischen noch die Original-Schlengerleisten, die waren wichtig, damit bei hohem Seegang das Porzellan nicht runterrutschen konnte.

Ursprünglich war das Lokal ein Aufenthalts- und Pausenraum für Hafenarbeiter, in dem sie sich aufwärmen oder mitgebrachte Speisen verzehren konnten. Die Wärmehalle wurde bis zum Ende der 70er-Jahre betrieben, bevor sie Anfang der 1980er-Jahre zu einem Restaurant erweitert wurde. Seit 2003 ist der Inhaber Martin Benecke, der aus einer Schifferfamilie stammt und über maritime Erfahrungen verfügt. Viele Stammgäste, vom Hafenarbeiter bis zum Manager kommen immer wieder gerne in das Lokal, nicht nur wegen der guten Küche von Koch Leo Landos. Ein weiterer Grund ist das am Wochenende live aufspielende hauseigene Trio. Seemannslieder und Shantys laden zum Mitsingen oder auch gern Mittanzen ein. Das Restaurant diente schon als Kulisse etlicher TV-Produktionen



Shanty-Live-Musik am Wochenende

und wurde in verschiedenen Radio-Reportagen vorgestellt.

Die Gaststätte ist die urigste Seemannskneipe an der deutschen Nordseeküste. Der Name „letzte Kneipe vor New York“ wurde von den Seeleuten vergeben, die hier noch einmal so richtig einen „drauf machen“ konnten, bevor sie ohne Zwischenstopp direkt nach New York ablegten.



... oder Labskaus

Eine Hommage an die Seefahrt der Vergangenheit ist Programm. Ein Besuch, sei es nur auf ein Bier oder anderes Getränk, ist eine schöne Erinnerung und Erfahrung, die wir Ihnen unbedingt empfehlen möchten.

Fotos: Gour-med, Adrian Wackernah

Weitere Informationen:
Treffpunkt Kaiserhafen
Die letzte Kneipe vor New York
Friseniusstr.92 (Alter Bananenpier)
27568 Bremerhaven
Tel: +49 471 4 22 19
www.treffpunktkaiserhafen.de

Remscheid

Hotel-Restaurant „Villa Paulus“:

Gehobene Bergische Küche in einem Patrizierhaus,
in dem einst reiche Kaufleute residierten



Restaurant „Villa Paulus“ für lange Sommerabende mit spritzigen Getränken

Gerd Krauskopf

Inmitten des Bergischen Landes, — einem grünen hügeligen Paradies — zwischen Köln, Düsseldorf und dem Ruhrgebiet, befindet sich die Stadt Remscheid. Schon von Weitem ist ihr Neo-renaissance-Rathaus mit dem schlanken Glocken- und Uhrenturm zu sehen. Autofahrer erreichen die traditionelle Werkzeugstadt inmitten des Naturparks Bergisches Land unmittelbar über die Autobahn A 1. Wanderer kommen über den Fernwanderweg „Bergischer Weg“ nach Remscheid, der jüngst zum



Filet vom Seeteufel an Hibiskus-Poisson Velouté mit Süßkartoffel-Chili Baumkuchen und Zucchini

vierten Mal das Prädikat „Qualitätsweg wanderbares Deutschland“ erhalten hat. Radfahrer erreichen es auf alten Bahntrassen über den Bergischen Panorama-Radweg, dem rund 130 Kilometer langen Weg, der von Hattingen im südlichen Ruhrgebiet durch das Bergische Land bis ins sauerländische Olpe führt. Bahnfahrer steigen am Hauptbahnhof Remscheid aus.



Links: Kai-Robert Paulus, rechts Geschäftsführer Martin Jany



Rinderfilet an Bardolino Jus mit Antipastitürmchen und Arancini

ist exakt ausgearbeitet und löst Genuss-Emotionen aus. Durch die brasilianischen Wurzeln von Kai-Robert Paulus, – der als Sprössling einst mit seinem südamerikanischen Vater die kulinarische Gastronomie studiert hat, – ist er sowohl in der südamerikanischen Küche als auch gerne in der asiatischen Küche unterwegs.



Bunter Frühlingsalat an Mango-Chili Dressing mit Garnelen im Cocos-Tempura Teig gebacken



Historische Küche von 1902 mit Villeroy & Boch Fliesen

Dort wird die gehobene Gastronomie der Bergischen Küche mit regionalem und saisonalem Schwerpunkt sowie Highlights aus anderen Ländern geboten. Wobei nicht immer die klassische Zubereitung im Vordergrund steht, sondern auch oft eine neue Interpretation. Sie

Dabei ist die Stadt Remscheid besonders stolz auf die Eschbachtalsperre, die erste Trinkwasser-Talsperre Deutschlands, die „Müngstener Brücke“, die höchste und älteste Eisenbahnbrücke Deutschlands, und den nostalgischen Sessellift über die Wupper hinauf nach Schloss Burg im Nachbarort Solingen.

Auto- und Bahnfahrer, Radfahrer und Wanderer vereint jedoch eines: der Gaumengenuss. Und den finden sie im Restaurant „Villa Paulus“, einem prächtig alten, voll verschieferten Bergischen Patrizierhaus aus dem Jahre 1782. In ihm residierten einst reiche Kaufleute. Dieses denkmalgeschützte Haus wurde von Inhaber Kai-Robert Paulus im Jahr 2009 wunderschön und mit viel Liebe stilvoll mit einigen individuell eingerichteten Zimmern zum Übernachten aufwendig restauriert und modernisiert.



Karamellisiertes Passionsfruchttörtchen mit weißem Schokoladen-Mousse und Kakaofrucht-Espuma



Kaminszimmer

Kai-Robert Paulus und sein Küchenteam kochen mit exzellenten Produkten handwerklich mit viel Finesse. Ausschließlich beste Frischeprodukte gelangen in die Kochtöpfe und verlassen die Küche perfekt zubereitet und raffiniert angerichtet. Das Küchenteam bezieht seine exzellenten Produkte wie Gemüse von regionalen Lieferanten und Fleisch sowohl aus Südamerika als auch von lokalen Anbietern.



Rindercarpaccio mit Melonenkugeln und Parmesan

Als Gerichte auf der Abendkarte überzeugen zum Beispiel Bergisches Cordon bleu vom regionalen Landschwein, das gefüllt ist mit Bergischer Kottenbutter – geräucherter Mettwurst, Zwiebeln, Senf und Schwarzbrot – bis hin zum exotischen Butterfisch in Mango-Rahm mit Granatapfelrisotto. So kommen sowohl Einheimische als auch Touristen immer wieder gerne vorbei. Kein Wunder, denn



Der Remscheider Löwe empfängt Gäste „Bitte zu Tisch“



Historisches Empfangszimmer der damaligen Handelsfamilie Böker

diese feine Küche mit südamerikanischen Interpretationen, fernöstlichen Aromen und Gewürzen zusammengesetzt, steht für einen weltoffenen, bewussten und gesunden Lebensstil. Nichts schmeckt langweilig, immer gibt es bei all den Produkten einen aromenstarken Twist, der überrascht.

Das stilvoll-gemütliche Restaurant mit seiner beheizten, wettergeschützten Terrasse bietet Komponenten zeitgenössischer Esskultur und den perfekt dazu passenden Wein. Dabei ist der Service



Zimmer Lüttringhausen

unter Führung von Geschäftsführer Martin Jany locker und warmherzig. Und so lässt man in den individuell eingerichteten Räumen im denkmalgeschützten, historisch großbürgerlichen Ambiente

gerne den Abend bei einem Glas Wein ausklingen.

Fotos: Gerd Krauskopf

Weitere Informationen:
www.villapaulus.de

Moderne Kochkunst im Ratshotel Haltern am See

Ein außergewöhnlicher Weg zum Erfolg:
Daniel Georgiev, der autodidaktische Sternekoch



Dr. Alexander Pohlmann

Das Sternerestaurant Ratsstuben im Ratshotel Haltern am See wird seit über 20 Jahren vom Küchenchef Daniel Georgiev und seiner Frau geführt und ist seit 2018 jedes Jahr mit einem Michelin Stern ausgezeichnet worden. Georgiev hat seine Kochausbildung in seiner

Heimat Tschechien absolviert, bevor er 1999 nach Haltern am See in das Ratshotel kam, das zu dieser Zeit von einem tschechisch-griechischen Inhaber geführt wurde und gutbürgerliche Küche servierte. Im Jahr 2002 haben er und seine Frau das Restaurant und Hotel übernommen und seither das kulinarische Angebot erweitert und

Eindrucksvolles Tatar von der intensiven Amela-Tomate



verfeinert. „Ich habe keinen Sponsor hier, ich muss selbst klarkommen.“, antwortet Georgiev schlicht auf die Frage nach der Bedeutung des zugehörigen Hotels.

Daniel Georgiev hat nie in der Sterneküche gearbeitet

Georgiev ist ein Autodidakt, der nie in einem besternten Restaurant gearbeitet hat: „wir haben jedoch immer wieder Mitarbeiter, die schon in anderen Sternere-staurants gearbeitet haben und frischen Wind in die Küche reinbringen“, berichtet Georgiev. Man ist ein eingespieltes Team, einige Mitarbeiter aus dem Service arbeiten schon seit 15 Jahren im Haus. In der Küche sind 6 Mitarbeiter, Georgievs Ehefrau hilft im Service.

Das Ratshotel grenzt direkt an den Marktplatz in einer belebten, aber ruhigen Gegend. Betritt man das Hotel, muss

Perfekt zubereitet: Gelbschwanzmakrele



Signature Dish: Imperial Kaviar, geräucherter Aal, Kartoffel, Schnittlauch, Frischkäse



Familiärer Zusammenhalt im Team des Ratshotel Haltern

man sich entscheiden: geht es in die gutbürgerliche „gute Stube“ oder in den separaten Gourmetbereich, in die „Ratsstube“. Georgiev verrät, dass zu Spitzenzeiten rund 60 Gäste im gutbürgerlichen Restaurant einkehren, 20-24 sind es maximal im Gourmetrestaurant.

In der Ratsstube fällt der Blick des Gastes unweigerlich auf den großen, gläsernen Weinklimaraum. Das Interieur des Gastraumes präsentiert sich geradlinig und stilvoll. Während man die Menükarte betrachtet, serviert der freundliche und unaufdringliche Service schon einmal warmes Vinschgauer Brot vom örtlichen Bäcker mit Echiré Butter aus dem Holzfass. Ein geeigneter Einstieg, um den Hunger des Gastes zu besänftigen. Zur Wahl stehen zwischen fünf bis sieben Gänge, ein vegetarisches Menü ist auf Nachfrage erhältlich. Das Menü wird in einem sechs bis acht Wochen Rhythmus komplett gewechselt.

„Ich versuche immer das Beste vom Besten zu bekommen“

Das Amuse-Bouche aus einem rohen, zarten Thunfisch in Sashimi-Qualität, der mit Pulpo und

einer Mayonnaise kombiniert wird, lässt bereits erahnen, dass Georgiev Wert auf ein gutes Produkt legt. Unverfroren gibt er zu: „Ich mag gerne Top-Produkte, ich versuche immer das Beste vom Besten zu bekommen“. Maritim geht es in den nächsten zwei Gängen weiter. Zunächst mit einer perfekt glasig zubereiteten Gelbschwanzmakrele, begleitet von Buchenpilzen und genau der richtigen Dosis Miso. Der nächste Gang wird durch einen Champagner von Gosset eingeleitet und als Maitre Thomas Heyer den Signature Dish ankündigt, ist die Erwartung nicht unbedingt kleiner geworden. Doch man wird nicht enttäuscht. Eine



Daniel Georgiev, Autodidakt mit Stern

großzügige Portion von Imperial Kaviar präsentiert sich eindrucksvoll, darunter verbirgt sich geräucherter Aal, umrandet wird beides von Klecksen aus Kartoffelpüree, Frischkäse und Schnittlauchcreme.

Auch bei der Weinbegleitung wird nicht gespart, sie ergänzt das Essen perfekt

Der junge Sommelier Yasin Aktas, der noch zu Helmut Thieltges Zeiten im Waldhotel Sonnora arbeitete, führt außergewöhnlich stimmig mit seiner Weinbegleitung durch den Abend und serviert bemerkenswert hochwertige und hochpreisige

Weine. Unseren persönlichen Volltreffer landet er mit einem 2019er Pinot Blanc aus dem Elsass von Trimbach, der mit Zitrus- und Apfelnoten überzeugt. Wer nicht die Weinbegleitung wählt, kann aus der gut sortierten Weinkarte mit über 250 Positionen wählen. Zu dem Pinot Blanc wird ein Tatar von der Amela Tomate serviert, die als beste und teuerste



Topfenknödel und Vanilleeis werden ästhetisch präsentiert

Tomate der Welt gilt, in Japan gezüchtet und heute auch in Spanien angebaut wird. Die Amela-Tomate hat ein perfektes Gleichgewicht zwischen Süße und Säure. Hervorzuheben ist auch der Rücken vom Limousin-Lamm, man muss ihn nur anschauen, um zu erkennen, wie grandios er schmeckt: zart und intensiv. Mutig ist da die Kombination mit einer Kichererbsen-Falafel und einer Curry-Sauce, aber der Balanceakt gelingt.

Warum Regionalität nicht immer das Maß aller Dinge ist

Spätestens jetzt merkt man, dass Regionalität in der Ratsstube keine Rolle spielt. „Regional ist nicht so einfach, so ein Lamm kriegen Sie hier nicht. Ich suche Top-Produkte, da ist es mir egal ob das Lamm aus Frankreich, aus dem Norden oder aus Übersee kommt, Hauptsache es ist perfekt“, bestätigt Georgiev.

Beim Dessert landet Georgiev nicht nur einen Volltreffer für das Auge, indem er einen Topfenknödel und eine Vanilleeis-Nocke floral kunstvoll arrangiert. Georgievs handwerkliche Fähigkeiten waren bei jedem Gericht offensichtlich, kaum zu glauben, dass hier ein Autodidakt der Haute Cuisine in der Küche steht. Zum Abschluss kommt ein gut bestückter Käsewagen mit Käse vom Affineur Waltmann. Nach einem solchen genussvollen Abend kann man sich in eines der frisch renovierten 14 Hotelzimmer zurückziehen und sich rundum zufrieden fühlen.

Fotos: Dr. Alexander Pohlmann
Ratshotel Haltern am See



Sommelier Yasin Aktas hat ein Händchen für eine harmonische Weinauswahl

Speisen in elegant, geradlinigem Ambiente...



... saftiger Rücken vom Limousin-Lamm



Weitere Informationen:
www.hotel-haltern.de

Rezept von Daniel Georgiev

Pastinakensüppchen mit Maronen

Man nehme für 4 Personen:

500 g Pastinaken
2 Stück Roscoffzwiebeln
(oder Schalotten)
1 Handvoll Esskastanien
(alternativ: geröstete
Mandelblättchen
oder Brotcroutons)
1 Bund glatte Petersilie
oder Schnittlauch
Sahne (oder Milch)
150 ml Butter
100 g Zitrone
12 Olivenöl
Muskatnuss
Weißer Pfeffer
Salz

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
Die Schalen der Esskastanien mit einem kleinen,
spitzen Messer einritzen und Maronen auf ein
Backblech geben. Mit Alufolie abdecken und eine
Viertelstunde in den Ofen schieben. Tiefgefro-
renen Maronen 15 min in Salzwasser kochen.

Die Zwiebeln und Pastinaken schälen und klein schnei-
den. Einen Stich Butter in einem Suppentopf aufschäu-
men lassen und Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen.
Die klein geschnittenen Pastinaken zugeben, kurz
mit anrösten, salzen, das Gemüse mit 0,75 l Wasser
ablöschen und bei mittlerer Hitze weich köcheln.

Die Maronen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen
und pellen bzw. die gekochten Maronen abgießen
und ausdampfen lassen. Anschließend vierteln.
Die Pastinaken im Standmixer oder mit dem Stabmixer
fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Suppe
auf den Herd stellen, die Sahne angießen, kurz
aufkochen lassen und mit Salz, einer Prise weißem
Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und Zitrone-
nensaft abschmecken. Die klein geschnittenen
Maronen kurz in der Suppe erwärmen.

Das samtige
Pastinakensüppchen
in eine Suppentasse
oder einen tiefen
Teller füllen,
mit etwas
gutem Olivenöl
beträufeln und klein
geschnittener
Petersilie oder
Schnittlauchröllchen
bestreuen.





Panoramafenster im Ritzcoffier

Luzern

Auszeichnung für exzellente Weine im Jubiläumsjahr:

Bürgenstock Hotels & Resort räumt bei den World of Fine Wine Awards 2022 ab

Das Bürgenstock Hotels & Resort freut sich über Sterneregen. Bei den World of Fine Wine Awards erhält das ikonische Resort, das in diesem Jahr 150-jähriges Jubiläum feiert, für seine Brasserie Ritzcoffier eine Drei-Sterne-Auszeichnung. Das mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Restaurant überzeugte die Jury mit seiner vielfältigen Weinkarte, die verschiedenste Kriterien mehr als erfüllen konnte. Dazu zählen: Die Auswahl außergewöhnlicher Weine; der hohe Anteil an führenden Erzeugern – sei es große, kleine, alte, neue, etablierte oder aufstrebende; eine sehr gute Mischung von Jahrgängen in Bezug auf Alter, Reife, Qualität und Stil; eine breite Palette von Weinstilen und Preisen; ein umfangreiches "by-the-glass"-Programm; eine umfangreiche Auswahl an Halbfflaschen und größeren

Formaten; eine hervorragende Organisation und Präsentation; ein klarer Beweis für Originalität und Persönlichkeit sowie für langfristiges Engagement, Leidenschaft und eine echte Vision.



Brasserie Ritzcoffier

Die Weinkarte kann sich wahrlich sehen lassen. Die Champagne verfügt über mehr als 100 Positionen mit einem

Schwerpunkt auf Jahrgangschampagner und Tête de Cuvée sowie Magnum-Flaschen. Mit mehr als 1.200 Positionen ist auch der französische Wein stark vertreten, mit 270 Positionen aus dem Burgund und fast 90 Positionen aus Bordeaux; viele Weine sind in mehreren Jahrgängen sowie in Magnum-Flaschen (etwa 50 Weine) erhältlich. Auch eine interessante Auswahl aus weniger bekannten Ländern wie China, Libanon, Israel und Japan (Sake) sind vertreten.

Über Brasserie Ritzcoffier

Die Brasserie Ritzcoffier zelebriert die Klassiker der französischen Gastronomie im Stil einer großen Brasserie. Seit seiner Wiedereröffnung im Jahr 2022 präsentiert das im Palace Hotel gelegene Restaurant authentische französische Küche mit modernem Flair, welches die raffinierten Techniken des Küchenteams perfekt veranschaulicht – am Tisch zubereitete Austern, Entrecôte und Crêpes Suzette sind nur einige der Highlights. Die offene Küche macht es zu einem lebendigen Treffpunkt. Die belebte Szene wird von Panoramafenstern über dem Vierwaldstättersee umrahmt. Die Palace Terrace ist in den warmen Monaten für Cocktails und Snacks bei Sonnenuntergang mit atemberaubender Aussicht geöffnet.

Fotos: Philip Klemm,
Bürgenstock Hotel & Resort

Weitere Informationen:
www.burgenstockresort.com





Salzburger Land

Chillen zwischen Wald und See

„Endlich daheim“, so lautet das Motto im Vier-Sterne-Superior-Hotel Ebners Waldhof am See in Fuschl. Gäste können hier hautnah das Lebensgefühl des Salzburger Lands mit einem Mix aus Geborgenheit und familiärer Leichtigkeit spüren.

Heiner Sieger

Sonnenuntergänge sind immer faszinierende Augenblicke. Etwas ganz Besonderes ist es, wenn man dabei das Glück hat, einen solchen Moment am Fuschlsee im Salzburger Land zu genießen. Auf jeden Fall gehört es zu den Highlights eines Urlaubs auf der Terrasse der Seebar im 4-Sterne-Superior-Hotel Ebners Waldhof am See, vom Korbessel aus den Tag ausklingen zu lassen. Während die Sonne am Horizont immer tiefer hinter dem See hinabsinkt und

die prachtvollen Himmelsfarben mit der Farbe des Sundowner-Cocktails wetten, möchte man gerade gar nirgendwo anders sein als genau hier.

Der Fuschlsee mit seinem glasklaren, smaragdgrünen Wasser ist ohnehin ein Kleinod zum gepflegten Chillen. Motorboote sind verboten, was zum einem der Wasserqualität zu gute kommt und zum anderen eine angenehme Ruhe fördert. Insgesamt vier Badeplätze umrahmen den Fuschlsee. Der

eine eher ruhig und idyllisch, der andere erlebnisreich und verspielt und wieder ein anderer absolut natürlich. Rein privat ist der 80 Meter breite Badestrand beim Ebners Waldhof, wo den Gästen neben gemütlichen Sonnenliegen und Sonnenschirmen auch zusätzlich Ruderboote und Kajaks zur Verfügung stehen. Das glasklare Wasser verführt zum Schwimmen, Schnorcheln oder Angeln. Wer sich lieber übers Wasser fahren lässt, kann jeden Tag die hauseigene Zille entern: Die

„Fuschlerin“ nimmt die Hotelgäste mit auf eine romantische Spritztour zur Schlossfischerei. Nicht minder romantisch ist zu jeder Jahreszeit eine Fahrt in der Pferdekutsche oder dem Pferdeschlitten, der von Seniorchef Herbert Ebner gelenkt wird.

Glücksgefühle im Salzburger Ambiente

Und wenn die Sonne mal einen Strich durch die Outdoor-Rechnung macht, stehen dem Gast die Türen zur großzügigen Waldhof Wasserwelt und dem großzügigen Spa offen. Ein Erlebnis-Hallenbad mit Wildbach und Wasserfall, ein beheiztes Außenbecken mit Sitz- und Liegemassage im Whirlpool und der mit 4.000 m² wohl größte und exklusivste Hotel-Spa des Salzkammerguts machen auch bei gutem Wetter Spaß: Schon beim Betreten des weitläufigen Waldhof Spa hoch über dem See lässt jede Anspannung nach. Es duftet herrlich nach natürlichen Aromen, belastende Gedanken bleiben draußen, erhebende Glücksgefühle stellen sich ein. Hierhin zieht man sich gerne zurück, um erfüllte Stunden voll mit Verwöhn-

Zillenfahrt für Abenteuerlustige



momenten zu verbringen. Naturreine Kräuteraufgüsse in der Saunawelt mit hausgemachten Essenzen entschlüpfen Körper, Geist und Seele. Wertvolle Inhaltsstoffe aus heimischen Blüten, Blättern, Samen oder Wurzeln fließen in die SPA-Anwendungen ein. Nach dem gesunden Schwitzen lockt die Erfrischung im Tauchbecken des idyllischen Quellgartens – neue Energie belebt den Körper. Vom Panorama-Ruheraum schweifen Blick und Gedanken hinaus auf den See, der magisch ruhig in der Landschaft liegt.

Kaiserschmarrn aus der Almküche des Waldhofes



Chefkoch Mathias Kähler

Geführt wird das Schmuckkästchen am Fuschlsee in der dritten Generation von den Schwestern Stefanie und Daniela. Unter dem Motto „Mädels an die Macht“ haben sie 2019 die Geschäftsführung des Hauses übernommen, das 1958 von ihrer Großmutter Elmtrude und Großvater Georg als Sommerpension mit 30 Betten gegründet und 1969 zu einem Parkhotel erweitert worden war. Heute ist der Ebners Waldhof eine große und weitläufige Anlage: Obwohl das Hotel rund 300 Gäste beherbergen kann, hat man nie das Gefühl, dass viele Menschen im Haus sind. Auch zu den Mahlzeiten findet sich stets ein Lieblingsplatz. Gütl-Stuben, Fiakerstube, Schifferstube, Dorfstube, Bürgermeister-Stube: Die vielen Restaurants des Hauses rund um den Arkadenhof versprühen nicht nur Salzburger Charme, sie lassen immer das Gefühl einer privaten Atmosphäre aufkommen. Der

Arkadenhof ist mit Durchgängen, Galerien und Balkonen dem Salzburger Ambiente zwischen Kornmarkt und der Getreidegasse nachempfunden. Das aufmerksame Personal trägt ebenfalls seinen Teil dazu bei, dass der Gast sich hier schnell daheim fühlt. „Wir sind sehr stolz auf unsere 100 Mitarbeiter mit Herzblut“, bekennt Hotel-Chefin Stefanie. „Sie kommen aus sehr vielen Nationen, und es gibt immer einen, der die Sprache der internationalen Gäste spricht, das ist eine schöne Horzonterweiterung.“ Besonders während der Salzburger Festspiele wohnen Gäste aus aller Welt im Ebners Waldhof.

Traditionelle Küche, frischer Fisch

Die kulinarischen Hochgenüsse bereitet derweil Chefkoch Mathias Kähler vor, der seit 2019 am Herd des Viersterne-Superior-Hotels regiert. Von seinen vorherigen Stationen auf Helgoland sowie im Zürser Hof und im Hubertus Hof am Wörthersee hat er reichlich Erfahrung mitgebracht. „Zusätzlich kochen wir jeden Tag ein klassisches Gericht wie Kalbsrahmgulasch oder Bachkhendl. Unsere Grundidee ist hier am See die traditionelle Küche, mit frischen Fischen und regionalen Produkten.“ Viele



Lohnendes Ausflugsziel:
Ebners Waldhof Alm

der Fische kommen direkt von heimischen Fischern und das Fleisch bezieht er von einem regionalen Metzger mit österreichischer Ware.

Die 5-gängigen Abendmenüs wechseln täglich und begeistern mit feinsten Salzburger Spezialitäten und einer genussvol-

Kabeljau in Olivenkruste



Wildschwein-Sauerbraten

len Kräuterküche. Ausgewählte Zutaten, regionale Produkte und viel Leidenschaft spiegeln sich in jedem Gericht wider. Zum Beispiel beim bodenständigen „Zweierlei aus der österreichischen Suppenküche“ mit verschiedenen Einlagen und Beigaben von Backerbsen bis Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern. Ein herzhaftes heimisches Gericht ist der nicht alltägliche Sauerbraten vom Wildschwein mit Kartoffel-Topinambur-Gratin, Hoargneistnidei – gebratene Sauerkrautleibchen – und knusprigen Kohlsprossen. Wahlweise wird im Menü auch ein faschiertes Kalbsbutterschnitzel auf Kartoffelpüree angeboten, serviert ganz klassisch mit Schwammerlsauce, glaciertem Gemüse und Röstzwiebeln. Für Fischliebhaber gibt es den Kabeljau in der Olivenkruste



Restaurant Gütl-Stuben

mit Grananage, hausgemachter Pasta, Fenchel und Tomate. Als vegetarische Alternative steht ein Caramelli vom Steinpilz zur Wahl, mit Käsespuma, gegrilltem Gemüse, Mangold und Ofentomate garniert. Bei der Nachspeise darf gewählt werden zwischen Topfen-Mohncrème mit Brombeeren und Bauernkräpfen mit Vanillesauce und frischen Beeren oder einer erlesenen Käseauswahl mit saisonalem Chutney.

Kreatives Candle-Light-Dinner

Als regelmäßige Höhepunkte zaubert der Maestro aber auch immer wieder ausgefallene Speisen, etwa beim Candle-Light-Dinner für die Hausgäste. Das ist ein Abend für zwei, mit Aperitif im Weinkeller, vom Küchenchef persönlich präsentiert. „Das geht dann schon in Richtung Haubenküche“, sagt Mathias. „Sechs Gänge, zum Beispiel mit hausgebeiztem Fisch vom Fuschlsee, ein heimisches Rinderfilet, aber auch mal ein Sushi als Amuse gueule. Je nach Angebot der regionalen und saisonalen Produkte kreieren wir das Menü unter anderem auch mit hausgemachten Nudeln.“ Am glücklichsten ist der Chefkoch, wenn er seiner Kreativität freien Lauf lassen und auch den Köchen seiner Brigade die Verantwortung geben kann, selber Speisen und Gerichte nach Gefühl zuzubereiten. „Wir arbeiten sehr viel mit jungen Leuten, die zahlen das dann auch mit Freude am Kochen zurück. Immer wieder etwas Besonderes machen zu können, das spornt an. Heute backen wir zum Beispiel ein Brioche, also ein süßes Brot, da ich wusste, dass wir frischen Hirsch haben. Daraus haben wir einen geräucherten Hirschrücken gebaut. Mit Rotkrautcreme, dazu etwas ruppig-crispymäßiges wie frittierte Rosenkohlsprossen. Das Ganze immer salzig-süß, etwas Essig und ein paar Heidelbeeren als frische Komponente. Das passt sehr gut hintereinander, – das hat sich eben einer von meinen Köchen einfallen lassen.“

Zum Ebners Waldhof gehört auch die urige Waldhof-Alm, die direkt am hotel-eigenen 9-Loch-Golfplatz liegt. Ein kurzer Spaziergang durch den Wald hinauf führt noch mal in eine ganz andere Welt. In der Alm hat Hüttenwirtin Irmi immer eine köstliche Stärkung parat. Im Winter wird vor der Hütte gerodelt und die Kinder toben beim Tübing über den Schnee. Ein Zauberteppich bringt die kleinsten Skifahrer den Skihügel hinauf. Und vor der Hütte gibt es für die Großen auch noch die Eisstockbahn. Im Sommer ist es ein feines Plätzchen, um die von frischem Wald- und Wiesenduft angereicherte Luft einzusaugen und das herrliche Panorama auf sich wirken zu lassen. Die Kasnocken sind ein Gedicht, ganz zu schweigen von der Brettljausa und dem Fondue Chinoise. Der flau-

Garnelenspieß



mige Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschkenröster und Holunder-Eis ist bei Stammgästen ohnehin längst Legende. Und für zünftige Hüttenstimmung sorgen regelmäßig Wolfgang und seine Kollegen von den „De Holzwürm“, die mit der steirisch-diatonischen Harmonika beherzt aufspielen. Bisweilen musiziert sogar Wolfgang's Sohn Jakob eifrig mit, undmusikalisch begabte Gäste dürfen ganz zünftig mit zwei Löffeln den Takt zur Musik mitklappern.

Fotos: Ebners Waldhof, Heiner Sieger

Weitere Informationen:
www.ebners-waldhof.at

Radlerfreuden: Mit dem E-Bike in fünf Tagen von Bamberg nach Bayreuth

Auf der Burgenstraße von Welterbe zu Welterbe mit allen Zutaten, die das Land so liebenswert machen: Wälder, Wiesen, idyllische Flusstäler, hübsche Städtchen, sechzehn Burgen und Schlösser sowie kulinarischer Genuss



Einfahrt in die mittelalterliche Stadt Seßlach über die alte Bogenbrücke durchs Rothenberger Stadttor.

Gerd Krauskopf

Der Abend senkt sich auf den Stephansberg in Bamberg. Unter mächtigen Platanen genießen die Gäste im Biergarten des „Spezial-Bräu“ den Blick auf das Weltkulturerbe mit Kaiserdom und Kloster Michaelsberg. Während der Autor den letzten Schluck des kühlen Rauchbiers aus einer der vielen kleinen Privatbrauereien trinkt, erzählt Stadtführerin Petra Gaultitz davon, dass die Einheimischen nicht in

den Biergarten gehen, sondern „auf einen der Keller“, die es auf den Hügeln um Bamberg herum gibt. Die Keller sind ehemalige Stollen, in denen früher Scheuersand abgebaut wurde und die Brauer im 19. Jahrhundert ihr Bier lagerten. Heute verbringen die Bamberger dort laue Sommerabende bei einem frisch gezapften Seidla – einem halben Liter Bier – und einer zünftigen Brotzeit.

In Bamberg startet die 200 km lange fünftägige Radtour auf der Burgenstraße von Bamberg nach Bayreuth. Die Route ist ein Teilstück der 770 km langen Burgenstraße. Dabei geht es ganz unspektakulär los. Eine Karte ist nicht notwendig, denn die Beschilderung des Radweges „Burgenstraße“ ist gut. Der Weg nach Ebern ist eben und die stille Natur hinter Bamberg sorgt für Begeisterung. Im Nu ist der Alltagslärm vergessen. Also



Blick vom blumengesäumten Geyerswörthsteg auf das „Alte Rathaus“ von Bamberg, das mitten im linken Regnitzarm auf einer künstlichen Insel errichtet worden ist.



Wohlbeschattet unter mächtigen Platanen im „Spezial-Bräu“ mit Blick vom Stephansberg auf das Weltkulturerbe mit Kaiserdom und Kloster Michaelsberg. Die Einheimischen gehen nicht in den Biergarten, sondern „auf einen der Keller“.

einfach treiben lassen und den Wegweiser folgen. Glanzpunkte setzen kleine Höfe inmitten von Feldern, umgeben von schattenspendenden Wäldern. Wunderschöne kleine Fachwerkorte folgen. Dabei sind die kleinen und großen Steigungen mit dem E-Bike kein Problem. Das wunderschöne mittelalterliche Städtchen Seßlach wartet mit einer Kuriosität auf: Es ist die einzige Stadt in Deutschland, die sich einen eigenen Braumeister leisten kann. Einmal im Monat, immer an einem Samstag, wenn der Sud fertig ist und abgeholt werden kann, warten Seßlacher und Liebhaber dieses Bieres mit Fässern, Kannen oder Eimern in der



Radpause zwischen Coburg und Kronach

Pfarrgasse, um diese von Braumeister Michael Lengenfelder befüllen zu lassen. Dieses gesunde, süffige Traditionsbier gibt es bis heute nicht in Flaschen.

In den nächsten Tagen gehts vorbei am 400 Meter hohen Vulkankegel der Veste Heldburg in Thüringen, weiter Rich-



Heldburg, Veste Heldburg

tung Coburg und von dort zur Festung Rosenberg, die mit einer mächtigen Stadtmauer umschlossen ist. Nach vielen Steigungen und genauso vielen schönen Abfahrten ist die Kreisstadt Kulmbach am Zusammenfluss des Roten und Weißen

Traditionelles Fränkisches Schäufele mit Kartoffelkloß und frisch gezapftem Kulmbacher Bier in der Gaststätte „Zum Petz“.



Mains erreicht, die für Biere von Weltruf bekannt ist. Am Abend gehört unbedingt ein Schäufele – das beste in ganz Franken – auf den Teller. Die deftige flache Schweineschulter mit knuspriger Kruste, die in Franken zu den beliebtesten Gerichten zählt, wird mit Sauerkraut und Klößen serviert. Dabei verrät der Wirt Volker Pausch vom Restaurant Petz, dass sein Schäufele am Fleisch gewürzt und die Schwarte nur gesalzen wird. In seinen Topf gehören eine gute Handvoll Suppengemüse, jede Menge Zwiebeln und Knoblauch sowie Tomatenmark. Dabei muss er aufpassen, dass

die Schwarte trocken bleibt, damit sie knusprig – mit heimischem Bier abgelöscht – auf dem Teller serviert werden kann. Und die ist wirklich knusprig, zart und saftig und schmeckt fantastisch. Dazu gehört ein legendär heimisches Edelherb, ein prickelnd frisch gezapftes, klassisch herbes Pils.

Eine wunderschöne Landschaft bestimmt den letzten Radeltag auf der Burgenstraße entlang des Roten Main mit saftigen Weiden in kräftigem Grün und Kornfeldern. In Bayreuth findet die Radtour



Ein Zwischenstopp beim Schloss Eyrichshof in Ebern, einem begehrten Drehort für TV- und Filmproduktionen.

ihren standesgemäßen Abschluss abseits des Stadtlebens in der historischen Parkanlage Eremitage. Morgen gehts mit gutem Bahnanschluss zurück nach Bamberg. Heute aber, bei einem kühlen Abschlussbier, gehen die Gedanken zum Start zurück, wo man nicht in den Biergarten geht, sondern auf dem Keller sein kühles Rauchbier in Bamberg genießt.

Fotos: Gerd Krauskopf

Weitere Informationen:
info@burgenstrasse.de

Schöner Abschluss einer fünftägigen Radtour in der Eremitage in Bayreuth mit dem ungewöhnlichen „Neuen Schloss“.



Blick vom Marktplatz mit hübschen Straßencafés und dem Luitpoldbrunnen auf die Plassenburg.

Berlin kulinarisch

Restaurant Prism Gal Ben Moshe und Jacqueline Lorenz

Eine filigrane Aromengenuss-Symbiose orientalisch inspiriert



Gour-med

Küchenchef Gal Ben Moshe, Israeli und weit gereister Experte am Herd, nimmt eine Sonderstellung unter den Berliner Restaurants mit mediterraner, israelisch/arabischer Menu-Ausrichtung ein. Nicht nur das seine Küche mit einem Michelin-Stern geehrt ist, darüber hinaus beherrscht er die hohe Schule der sensorischen Substitution. Seine Kreationen sind von einer genia-

len Vielfalt, die nur sehr wenige Künstler am Herd umsetzen können. Der Küchenchef versteht es alle Aromen so zu ergänzen als wären sie ausschließlich für ihn geschaffen.

Die Karriere des Gal Ben Moshe baut auf seine weltweiten Erfahrungen bei den innovativsten Küchenchefs. Im Jahr 2012 zog es ihn nach Berlin und er eröffnete das Restaurant GLASS welches zur Basis des jetzigen Prism wurde. Hier trifft

europäischer Genuss auf levantinische Intuition in minimalistischem Ambiente. Das im November 2018 eröffnete Restaurant erhielt 2020 den 1. Stern vom Michelin verliehen.

Seine Gerichte sind spannend und jeder Menu-Gang weckt Neugier auf die nächste Genussexplosion. Die Rezepte stammen aus orientalischen Regionen und sind von Gal Ben Mosche neu interpretiert und weiterentwickelt worden.

Viele Zutaten für die Menus kommen aus Israel, Syrien oder dem Libanon.

Die Calamaretti mit Shizo Oil, Joghurt und Kartoffel lassen den fantasievollen Ideenreichtum des Küchenchefs erahnen. Dieser Gang verzaubert den Gaumen. Wer glaubt, man könne keine Steigerung erwarten, wird erstaunt und bewundernd das getrocknete Lamm, Sauerkirsche und Herzbries genießen. Das alles ist mit höchster Präzision zubereitet, jede Nuance passt, filigraner ist es nicht möglich. Die vegetarische Alternative ist eine rote Zwiebel mit Wheat gefüllt, eine tolle Kombination. Der Fischgang, ein Seeteufel mit Fenchel und Harissa ist auf den Punkt gegart.

Das Praedessert, ein Eis aus geriebener Orchideenwurzel und das Hauptdessert möchte - muss - man als den Gipfel großer Kochkunst bezeichnen: Kürbis, Amazake (fermentierter Reis), Mahleb (Keimlinge der Felsenkirsche), weiße Schokolade



Seeteufel mit Fenchel und Harissa

kann. Mehr als 230 Kreszenzen sind im Angebot, fast alle können als offene Weine im Glas serviert werden. Die großartige Sommelière hat diese enorme, teils exotische Vielfalt selber für die Weinkarte des Restaurants zusammengestellt. Dass viele dieser köstlichen Trauben aus Ländern stammen, denen die Rezepte des Küchenchefs zuzuordnen sind, ist selbstverständlich.

Weinexperten, Liebhaber und Connaissure erfreuen sich an dieser orientalischen

Auslese. Wer mag, kann auch von der Auswahl Wein nach Hause liefern lassen.

Das Prism hat angeblich die kleinste Küche aller Berliner Restaurants. Ob das stimmt, wissen wir nicht. Wohl aber bestätigen wir gerne, dass in dieser Küche große Kochkunst zelebriert wird. Das Prism in Berlin ist kulinarisch ganz oben und empfiehlt sich für einen weiteren Michelin-Stern. Hoffen wir, dass die verdiente Auszeichnung verliehen wird.



Kürbis, Amazake (fermentierter Reis), Mahleb (Keimlinge der Felsenkirsche), weiße Schokolade

Schokolade. Diese Produktharmonie zergeht auf der Zunge und versetzt den Gast in neue kulinarische Sphären.

Zu allen Gerichten empfehlen wir die ausgewählte Weinbegleitung von Jacqueline Lorenz. Sie ist nicht nur eine exzellente Gastgeberin und den Gästen sehr emphatisch zugewandt, Jacqueline Lorenz ist auch eine mehrfach ausgezeichnete Sommelière, die ihre Fachkenntnis und große Weinliebe dem Gast vermitteln



Rote Zwiebel mit Wheat gefüllt



Filigrane Grüße aus der Küche

Fotos: Gour-med

Prism
Fritzschestraße 48
10627 Berlin
Tel: 030 54710861
reservierung@prismberlin.de
www.prismberlin.de
**Gour-med empfiehlt allen
Berlin-Besuchern die
Berlin WelcomeCard
mit vielen Vorteilen**

Südtirol

Schmausen wie die Bauern

In einem der schönsten Flecken Südtirols, dem Hochabteital, liegt der stattliche Runch Hof. Hier gibt es nur ein einziges, dafür aber typisch ladinisches Menü. Das hat es in sich.

Heiner Sieger

Die Umgebung ist atemberaubend schön: Mit direktem Blick auf den imposanten Heiligkreuzkofel liegt der Bauernhof im oberen Teil des zur Abtei gehörenden Dörflein Pedratsches, zwischen den beiden Naturparks Puez-Geisler und Fanes-Sennes-Prags. Drumherum duftende Fichten- und Zirbenwälder sowie saftige Bergwiesen, auf denen die Kühe und Pferde des Hofes weiden. In zehn Minuten Fußweg erreicht man den kleinen Lalung-See. In das versteckte Hochabteital, wie sein deutscher Name lautet, war von Norden fast 100 Jahre lang lediglich über die schmale, inzwischen ausgebaute Gadertalstraße zu gelangen. Der Name Abteital, gelegentlich als Synonym zu Gadertal verwendet, bezieht sich nur auf den oberen Talabschnitt südlich von St. Leonhard. Das Gadertal ist eines von fünf Tälern, in denen die ladinische Kultur und Sprache bis heute überlebt hat. Ladinisch sprechen nur noch 32.500 Menschen.

Ein Ort, der aus der Zeit gefallen ist

„Meine Frau Maria und ich führen diesen Hof, der unsere Heimat und unser Leben ist, seit mehr als 40 Jahren. Auch viele unserer Enkelkinder leben hier bei uns“, erzählt Enrico Nagler, der Bauer, Koch und Restaurantchef in einer Person ist. „Denn dieser Hof bedeutet uns viel. Er steht für Wurzeln, Geschichte, Tradition,



Enrico Nagler mit Sohn Christian



Runch Hof: Einzigartiger Blick auf den Heiligkreuzkofel

Liebe, Familie. Er ist aber auch ein Ort, der wie aus der Zeit gefallen ist. Oder besser, an dem die Zeit irgendwann zu Beginn des 18. Jahrhunderts, – als das Originalgebäude erbaut wurde, in dem heute unser Gasthaus liegt, – stehen geblieben zu sein scheint.“ All das ist umgeben von reiner, ursprünglicher Natur, in denen der Tag noch dem Rhythmus folgt, den die Tiere und das Ackerland vorgeben. „Es ist ein einfacher, aber ursprünglicher Ort“, schmunzelt Enrico über sein vom Leben und Wetter gegebtes Gesicht. „So, wie wir selbst es sind.“



„Cajinci arstis“
frittierte Teigtaschen aus
Kartoffelteig, mit Spinat und Ricotta



„Custëis y craut“
resche Schweinerippchen

In dem authentischen ladinischen Hof selbst wurde nichts verändert. Er sieht aus wie eh und je, als hier einst die Vorfahren der Familie Nagler als Bergbauern nach getaner Arbeit bei Brot und Speck zusammen saßen. Die Räume werden nur etwas anders genutzt als früher: Im Erdgeschoss liegen neben der Küche zwei Stuben, die durch einen alten Holzofen voneinander getrennt sind. Früher dienten diese beiden Zimmer als Wohnstube und Schlafzimmer. Die Räume sind schlicht und klassisch südtirolerisch mit viel Holz

eingerrichtet und strahlen eine wunderbar warme, gemütliche Atmosphäre aus. Im ersten Stock ist es ähnlich wie unten: Hier

liegen drei Stuben, die früher einmal als Schlafzimmer dienten. Dort speisen die Gäste heute unter Tellerborden, alten Familienfotos und dem Kruzifix in der Ecke. Und dann wartet da noch eine Überraschung: eine Holzveranda, auf der man im Sommer auch draußen essen kann.

Enrico Nagler führt den Runch Hof als Ferien-Bauernhof. Tagsüber kümmert er sich mit seiner Familie um die Landwirtschaft samt Kühen und die Noriker-Pferde, seit einigen Jahren auch um die Ferienwohnungen. Abends gewandert er sich in den vornehm-weißen Zwirn des Küchenchefs und schmeißt den Gasthof, der nicht bloß wegen seiner gut erhaltenen Architektur einzigartig ist. Denn hier wird nur ein einziges Menü serviert, – seit 25 Jahren dasselbe. Wie es dazu kam? Das Fremdenverkehrsamt habe seinerzeit ein neues touristisches Angebot lancieren wollen und Bauern gesucht, die etwas mit den Feriengästen auf ihrem Bauernhof machen und ihnen ein Plättli Speck und Käse anbieten. Niemand habe sich gemeldet, lächelt Nagler erneut und sagt: „Also habe ich es eben gemacht, aber auf meine Art.“

Der bodenständige Südtiroler will die Gerichte genauso auf den Teller bringen wie dazumal. „Seit wir auf dem Runch



„Lama de porcel“ knusprig, zarte Schweinshaxe

Hof leben und Gäste bewirten, ist uns eine Sache besonders wichtig: Wir wollen die echte, ursprüngliche ladinische Küche bewahren. Es ist eine schlichte, einfache Küche, aber sie basiert auf frischen Südtiroler Zutaten und hat sich inzwischen auch international einen Namen gemacht. Warum? Weil sie auf hohem Niveau zubereitet wird und ihre ganz eigene Charakteristik hat. Bei uns



Ristorante Ladino

schmeckt es wirklich noch genauso wie früher.“ Dabei ist die selbstgekochte ladinische Hausmannskost ebenso deftig wie reichhaltig. „Allerdings gab es bei den Bauern meist nur eine der Speisen, die wir im Menü haben. Höchstens an Festtagen kam auch schon mal der eine oder andere Gang mehr auf den Tisch.“

Zum Auftakt des üppigen sechsgängigen Menüs (44 Euro) gibt es eine nahrhafte „Panicia“ – Gerstensuppe mit geräuchertem Schweinefleisch, so wie es sie auch im Eisacktal meist beim Törggelen-Menü zu finden ist. Danach folgen die „Tutres“ – frittierte hausgemachte Teigtaschen und Ravioli mit Spinat-Ricotta- oder Mohn-Marmeladen-Füllung. „Der Trick besteht darin, für den Teig eine Mehlmischung aus hellem und dunklem Roggenmehl sowie Weizenmehl zu verwenden und den Spinat für die Füllung mit Butter, Zwiebeln, Ricotta und Sahne ordentlich anzureichern“, erzählt Enricos Ehefrau Maria, die zusammen mit Sohn Christian und dessen Gattin Monica die Gerichte nach alter Tradition liebevoll in der Küche



Apfelkücherl (Gütles da Pom) mit Vanille-Eis



„Tutres“ – frittierte, hausgemachte Teigtaschen

zubereitet. „Auch die „Cajinci artis“ sind eine Spezialität der ladinischen Bauernküche, die wir hier auf dem Maso Runch nach dem Originalrezept unserer Vorfahren zubereiten.“ Es handelt sich um große Ravioli (Teigtaschen) aus Kartoffelteig, die erst mit Spinat und Ricotta gefüllt und dann frittiert werden. Wahrlich ein Gedicht!

Zarte Schweinshaxen aus dem Holzofen

Anschließend geht es erst richtig los: Enrico serviert prall gefüllte Platten mit „Custëis y craut“, resche Schweinerippchen mit Kraut, dann „Bales y golasc o polënta y golasc“ – zart gegartes Gulasch mit hausgemachten Knödeln oder Polenta sowie „Lama de porcel cun

polënta – knusprig-zarte Schweinshaxe mit Polenta. Die Schweinshaxen werden im Reindl mindestens fünf Stunden im Holzofen geschmort und immer wieder übergossen mit Chardonnay und hellem Bier. „So werden sie zart und schmecken einfach viel besser. Auch deshalb, weil wir den Ofen mit Holz aus unserem eigenen Wald befeuern“, strahlt Enrico Nagler.

Und dann kommt, was kommen muss: Einen Nachschick gibt es auch noch, nämlich die „Variazion dla ciasa“: Apfelkücherl (Gütles da Pom) mit Vanille-Eis, Furtaies (Strauben, ein süßes Backwerk) und Linzer Torte aus Buchweizenmehl und Marmelade – natürlich wie schon zuvor alles hausgemacht. Passend zu den Spezialitäten weist die Karte selbstredend edle Tropfen aus führenden Südtiroler Kellereien auf. Die Krone setzt dem üppigen Menü dann Enrico Nagler mit einem verschmitzten Lächeln selber auf. Mit einem Tablett voller Grappa-Stamperl biegt er elegant in die Stube ein: „Das Weihwasser zum Abschluss geht selbstverständlich aufs Haus!“

Fotos: Heiner Sieger, Maso Runch

Weitere Informationen:
www.masorunch.it
 Tel. +390471839796
 Sonntags geschlossen

Flippige Mosel

„Ein Paradies für Weinliebhaber“ nennt sich die Weinbar „Grapes“ im Hotel Cortina im Herzen von München. Wer hierher findet, kann sicher sein, edle und außergewöhnliche Tropfen in lässiger Lounge-Atmosphäre zu entdecken.

Heiner Sieger

Nicht einen Steinwurf entfernt vom Münchner Hofbräuhaus - und dennoch abseits vom Mainstream, hat sich die Weinbar „Grapes“ in fünf Jahren zu einer gediegenen Anlaufstelle für Weinliebhaber und solche, die es noch werden wollen, entwickelt. Die seit 2022 dort verantwortlichen Gastwirte Moritz Löw und Bernd Großschädl bringen nicht nur echte Raritäten ins Glas, sondern schaffen es tatsächlich, selbst geübte Kenner mit ihrem wechselnden Wein-Sortiment aus der ganzen Welt zu überraschen. Doch nicht nur der vinophile Profi soll sich in der elegant-lässigen Weinbar wohlfühlen. „Wir wollen neben versierten Weinfreaks auch gerade Weinanfänger und Gelegenheitstrinkern Lust auf einen guten Schluck und eine feine Flasche machen“, sagt Gastwirt Moritz Löw.

Weinbotschafter in Aktion



Weinbar Grapes: Immer für eine Überraschung im Glas gut

So auch am 21. Februar 2023. Da startete das Grapes die „Sommelier Series“. Mit interessanten „Weinbotschaftern“ wollen

Löw und Großschädl die Weinbar in eine neue Zeit führen. Im vergangenen Jahr spielte diese Rolle der Kanadier Justin Leone, der zuvor für sechs Jahre als Sommelier im Münchner Tantris aufgoss.



Sashimi-Tris von Lachs, Thunfisch und Hamachi

Für 2023 haben sie sich im Grapes etwas Neues einfallen lassen. Protagonistin der Auftaktveranstaltung war Chefsommelière Nina Mann aus dem Sterne-Gourmetlokal „Victor's Fine Dining by Christian Bau“ aus Nennig an der Mosel. Für das Grapes stellte die Wein-Expertin eine speziell kuratierte Auswahl besonderer Weine von der Mosel vor. Begleitet wurde die außergewöhnliche Verkostung mit einigen kleinen Köstlichkeiten als Gruß aus der Küche von Christian Bau, wie ein Sashimi-Tris von Lachs, Thunfisch und Hamachi.

Für ihren Wein-Flight „Funky Mosel“ hatte die Sommelière sechs Flaschen im Gepäck, die unterschiedlicher nicht hätten sein können. „Ich bin ja selber von der Mosel, und habe einige moderne, junge Winzer mit eigener Stylistik ausgesucht, die ich selber kenne und deren Standing ich auch in München zeigen wollte“, sagt Nina Mann. „Die Mosel steht ja für einzigartige Anlagen. Heute habe ich Weine dabei, die



Verrückt nach Wein: Benjamin Großschädl, Nina Mann und Moritz Löw (v.lin.)

enorm von den Winzern geprägt sind, von elegant bis rustikal.“

Verrücktes Potpourri

Den Auftakt des etwas verrückten Potpourris machte ein trockener Schaumwein, PET NAT von 2021 vom Zeltinger Schloßberg des Weinguts Ackermann. Ein Paradebeispiel für den flippigen Moselaner war die 2020er Karabolage vom Weinbauern Jonas Dostert. Mit der Karambolage, einer Cuvée aus mazeriertem Grauburgunder und Elbling, hat der junge und etwas wilde Winzer geschmacklich ein Ausrufezeichen gesetzt. Der Koberner Riesling von 2020 wird von zwei Damen produziert, Rebecca Materne und Janina Schmitt aus Winnen. „Die an einer typischen Mosel-Steillage gedeihende Rebe hat eine feine Struktur, ist sehr würzig und bringt enormes Potenzial mit“, so Nina Mann. „Er entwickelt sich auch im Glas, wenn man etwas Geduld und Zeit mitbringt.“ Biodynamisch ist der Escheberg 2012 vom Batterieberg in der Magnumflasche, der dort auch reift, lange gelagert werden kann, aber laut Nina Mann immer vergriffen ist.

Nach diesem fulminanten Start wird die Eventreihe voraussichtlich drei bis viermal pro Jahr stattfinden. Nach „Funky Mosel“ steht auch schon der nächste Weinbotschafter in den Startlöchern: Der Schweizer Sommelier des Jahres 2022, Marco Franzelin vom Schloss Schauenstein in Graubünden mit „Bündner Herrschaft“.

Fotos: Grapes Weinbar, Heiner Sieger, K&W GmbH & Co. KG

Weitere Informationen:
www.grapes-weinbar.de

Wunderschöne Fundstücke in Ecuador

Ein Ort der Stille – ein Künstlerhaus in Quito –
und zwei der schönsten Haciendas des Landes
Montaña de Luz – Berg des Lichts



Beate Zwermann

Am Fuße des Berges liegt ein Hochplateau mit den vermutlich größten Goldvorräten in Ecuador. Die Bewohner des Dorfes weigern sich standhaft, diese zu heben. Viele internationale Unternehmen stehen seit Jahren Schlange. Stattdessen wird auf der Fläche Mais, Yucca und Kartoffeln angebaut. Der Berg selbst ist lieblich geformt wie ein halbes Brötchen. Vor zwölf Jahren war sein Gipfel kahl, lediglich ein paar Grashalme wehten im Wind. Heute blühen und gedeihen dort auf über 40 Hektar

Wohnhaus auf der Montaña de Luz



Marcelo Vinneza



mehr als 28.000 Bäume und Büsche, 92 Prozent davon endemisch in Ecuador. Man muss schon eine große Vision haben, um ein solches Werk zu vollbringen. Der Erschaffer des Montaña de Luz – Berg des Lichts – ist Marcelo Vinneza.

Der Salon im Künstlerhaus



Der 70-Jährige Ecuadorianer stammt von der Küste und hatte dort viele Jahre ein Hotel am Strand. Mit dem Verkaufserlös des Hotels erschuf er den größten botanischen Garten Ecuadors. „Das Schöne ist, dass die Vögel und die Winde die Samen meiner Pflanzen bereits zu den umliegenden Hügeln tragen, die bald nicht

mehr kahl sein werden“, ist Vinneza überzeugt. Vom Gipfel des 2.000 Meter hohen Berges reicht der Rundum-Blick auf Augenhöhe bis zum Horizont mit der Berglandschaft im Norden Ecuadors. Die Montaña de Luz ist ein spiritueller Ort. Acht aus Naturmaterialien gebaute Apartments bieten Gästen ein Zuhause in der Stille. „Manche Gäste kommen einfach nur zum Verweilen und Schweigen hierher. Sie genießen die Melodie der Stille an diesem Ort und finden zu sich. Andere Gäste bringen ihren persönlichen Couch mit und üben sich zum Beispiel in Meditationen“, berichtet Vinneza. Die Mehrheit der Ecuadorianer sei offiziell katholisch, aber schon immer waren sie offen für spirituelle Heilkräfte und die Verbindung mit der Natur. „Berge wie dieser stehen im Einklang mit indigenen Überlieferungen. Die Montaña de Luz ist ein Frauenhügel mit vielen Kraftpunkten.“

Künstlerhaus in Quito

Fausto Merchan hatte schon als kleiner Junge zwei Vorlieben: malen und „alte“ historische Dinge sammeln – von Schmuck über Kerzenleuchter, Bilderrahmen und Figuren. Wenn immer er eins seiner Bilder verkaufte, erstand er das ein oder andere tolle Stück im Laden an der Ecke. Merchan stammt aus Cuenca, einer Stadt im Süden Ecuadors mit einer wunderschönen Altstadt, die zum UNESCO-Welterbe gehört. Seine Hobbies hat er mittlerweile zum Beruf gemacht, wobei

er keine Bilder im eigentlichen Sinn malt, sondern vor allem Großflächen im Blick hat: ob die Deckenbemalung im Kloster San Francisco in Quito, die Wände des Galapagos-Hotels Plaza Luna auf der Insel Santa Cruz oder in unzähligen öffentlichen Gebäuden oder Privathäusern – landauf, landab findet man Merchans Kunst. Passend zu Ecuadors ungebändigter Natur ist sie lebendig, bunt, positiv und bedient sich der besonderen Kreaturen des Landes – darunter Kolibri, Brüllaffe, Andenbär und Kondor in üppiger Natur.

Ein Meisterwerk Merchans ist sein Haus in Quitos-Altstadt. Als er es vor mehr als zehn Jahren kaufte, war es fast verfallen, heute ist es eine Art Hommage an die Wohnsitze reicher Quiteños im 18. Jahrhundert. Alle Wände hat der Künstler mit seiner Malerei zum Leben erweckt. Im Haus fand auch die Antiquitäten-Sammlung aus Jugendzeiten ihren Platz. Ein Brunnen plätschert im Innenhof, der ehemalige Hinterhof ist nun ein Garten zum Lustwandeln. Merchan hat drei Gästezimmer für Kunstliebhaber hergerichtet. Das Haus ist ab sofort exklusiv bei Galapagos PRO im Programm. Die Küche und der Degustier-Raum

Köstlichkeiten im Künstlerhaus





empfängt Gäste zu kleinen Events oder geschmackvollen Abendessen. Gemeinsam mit einer Eventagentur bietet Merchan zudem Touren in die Kuppeln der Kirchen von Quito an.

Dänische Gauchos auf der Hacienda La Danesa

Helge Olsen-Friis kam nach dem zweiten Weltkrieg aus Dänemark nach Ecuador. Der heute weitverzweigte Familien-Clan ist vor allem in der Landwirtschaft tätig. Niels Olsen Junior, Inhaber der Hacienda La Danesa, engagiert sich außerdem gerade als Tourismusminis-

Einrichtungsgegenstände mit Holz der eigenen Teak-Plantage. In der Freizeit gehen sie gerne reiten. Die Hacienda umgibt sattes Grün. Der Blick in die Weite reicht bis zu den Anden am Horizont. Brüllaffen sitzen in den Bäumen, Pfauen stolzieren über die Wiesen.

All diese Dinge machen die Olsens für ihre Gäste zugänglich. Die Hacienda hat sechs Suiten, die von Niels Olsen Jr. und seiner Mutter gestaltet wurden. Das Restaurant serviert die Köstlichkeiten aus eigenem Anbau und erlesene Weine aus Ecuador.



Hacienda la Danesa – Haupthaus



ter. Seine 500 Hektar große Hacienda liegt ca. 90 Minuten Fahrt entfernt von Guayaquil an einem Ort, an dem man sich wieder mit den Dingen verbinden kann, die wirklich wichtig sind. Gemeint ist damit zum Beispiel die Produktion von landwirtschaftlichen Produkten aus Milchwirtschaft, Imkerei, Kakao-Plantage und Viehzucht. Es ist auch ein Ort, der die Kreativität in all ihren Formen fördert. Familie Olsen entwirft und produziert ihre eigenen Möbel und



In der Bibliothek kann man einheimische Kunst und Kultur entdecken.

Die Hacienda La Danesa wird idealerweise im Rahmen einer Ecuador-Rundreise oder als Vor- und Nachprogramm für einen Galapagos-Aufenthalt besucht.

Raum für Kunst – die Hacienda Pantaví

Ecuador hat bisher nur wenige international bekannte Künstler hervorgebracht.



@Camilo Andrade

Lediglich drei haben in den vergangenen zwanzig Jahren in New York ausgestellt. Man muss also ein wenig suchen, wenn man Kunst begeistert ist. Fündig wird man unter anderem im Norden des Landes, in der Provinz Imbabura, wo



@Camilo Andrade



@Camilo Andrade

der Künstler Camilo Andrade die Hacienda Pantaví besitzt. Andrade hat zwei Jahre in der Schweiz gelebt und spricht Deutsch. Gerne empfängt er seine Gäste persönlich und führt sie durch die Hacienda. Jede Wand ist mit seiner Kunst verziert – ob Großflächen im Außenbereich oder eine ganze Sammlung von Bildern im Restaurant, der Bar und in den Gängen. Auch in den Zimmer hängen seine Werke.

Die Hacienda aus dem 18. Jahrhundert gehörte früher zu einer großen Baumwollfarm. Von hier aus lassen sich die Sehenswürdigkeiten im Norden Ecuadors – der Otavalo-Markt, die Cotacachi-Lagune und den El-Angel-Nationalpark – sehr gut erkunden.



Hacienda Pantaví –
Bungalow mit Terrasse

Fotos: Beate Zwermann

Reisen buchbar bei:
Galapagos PRO GmbH
Mail: info@galapagos-pro.com
Tel: +49 (0) 69 71914030,
www.galapagos-pro.com

Einzigartig – der Sound Simbabwes und die Wildtiere Botswanas!



Susanne Pläß

Afrika bietet mit seiner abwechslungsreichen Natur und den wild lebenden Tieren grandiose Abenteuer! Wir durchgetakteten Europäer müssen

wieder lernen, den eigenen Urinstinkten zu vertrauen ... und den einheimischen Guides. Das Verlassen des Autos oder der Lodge ist lebensgefährlich, denn in der Savanne lauern Löwen und Leoparden, streunen Büffel und Elefanten he-

rum. Auch das Baden in Gewässern ist aufgrund von Krokodilen, Flusspferden und Giftschlangen nicht gesundheitsfördernd. Der Mensch ist Gast in der Natur. Die Einheimischen haben gelernt, in Eintracht mit der Wildnis zu leben.

Wir sind für zehn Tage in den schwarzen Kontinent eingetaucht und haben ein Paradies entdeckt: Botswana! Rund 80 % des Landes nimmt die Halbwüste Kalahari ein. Üppige Vegetation hingegen bereichert das 6000 km² große Feuchtgebiet Okavango-Delta im Nordwesten. Das Moremi Wildreservat macht ein Drittel des Deltas aus und sorgt nicht nur mit den „Big Five“ für den wirtschaftlich wichtigen Safari-Tourismus.

Springböcke gehören zu den Antilopen



Mit über 130.000 Elefanten leben in Botswana weltweit die meisten Dickhäuter

sind die fliegenden Händler. Zwar hat Simbabwe 16 offizielle Sprachen, doch Deutsch ist nicht darunter. Also sprachen wir nur deutsch, das half! Das Getöse und die Gischt der Victoria Falls ist bis 40 km entfernt zu hören und zu spüren. Tipp, keine teuren Kameras auf den Rundgang mitnehmen, wasserdichte Handys rei-



Geparden sprinten in 3 sek auf 100 km/h



Amuse im Dusty Road : Maisbrot, sonnengetrocknete Tomate mit wildem Basilikum und Erdnuss-Dip, Hummus, geröstete Erdnüsse, Crispy Sadza Bälle

Wir wollten abseits der Touristenpfade die typische Küche Simbabwes genießen und wurden im Dusty Road fündig. Die Inhaberin Sarah Lilford machte ihr Hobby Kochen zum Beruf und arbeitete in verschiedenen Ländern, bis sie zurück in die Heimat kam und 1998 das Restaurant Dusty Road in Victoria Falls eröffnete. So farbenfroh, wie das ungewöhnliche Restaurant hinter einer Steinmauer mit blühendem Garten ist, so bunt ist auch ihre aromatische Küche aus saisonalen und regionalen Produkten. Jeder Gast wird mit

Wer den Norden Botswanas bereist, sollte einen Abstecher zum Weltnaturerbe, den Victoria Falls im Nachbarland Simbabwe einplanen. Es gibt Direktflüge von Frankfurt nach Addis Abeba und weiter zu den Victoria Falls. Was für Urgewalten stecken in den 108 m hohen und rund 1700 m breiten Wasserfällen! Von unserer Unterkunft, dem gepflegten Shearwater Explorers Village mit Restaurant, Bar und Pool, waren es knapp 15 Minuten Fußweg bis zu den Wasserfällen. Etwas aufdringlich

chen aus. Auf jeden Fall Regencapes und rutschfeste Schuhe anziehen. Erlebnenswert ist auch die 198 m lange Victoria Falls Bridge die Simbabwe mit Sambia verbindet. Sie wurde von Briten entworfen und 1905 über den Sambesi errichtet. In deren Mitte bietet Shearwater Bungee-Jumping (111 m freier Fall) und Zip Line für Adrenalin-Junkies an. Ein besonderes Erlebnis ist der 15-minütige Helikopterflug (175 US\$) über dem beeindruckenden Naturschauspiel.



Hippos sind aggressiv und schnell



Ingredienzien, die im Dusty Road zubereitet werden

selbst gemachten Drinks begrüßt, bevor die Ingredienzien des 4-Gänge-Menüs (35 US\$) vorgestellt werden. Gekocht wird auf offenem Feuer und einem einfachen Herd, damit die Gäste die authentische Küche und Kultur Simbabwe kennenlernen. Geschirr, Gläser, Einrichtung und viele Nahrungsmittel werden von der örtlichen Kommune hergestellt, die am Umsatz beteiligt ist. Im Dusty Road erleben alte Utensilien eine Renaissance: Hühnerkörbe sowie Metallbecher dienen als Lampenschirme, Besteck, bunte Fliesen und Bierverschlüsse sind kunstvoll in die Wände eingearbeitet und aus Autoreifen wachsen Pflanzen. Upcycling in schönster Form!



Luxus im Zeltcamp Mankwe

Die von Hans Soltau (Exclusive Africa Tours & Safaris) auf unsere Bedürfnisse perfekt zugeschnittene Reise führte über die Grenze ins 82 km entfernt liegende Kasane in Botswana. Die Chobe Safari Lodge zieht durch ihre zentrale Lage zwischen Flughafen und Chobe Nationalpark am gleichnamigen Fluss viele internationale Touristen an. Sie besticht durch ihr Interieur aus Holz. Im Ticketoffice werden z. B. Game Drives zu Land und zu Wasser angeboten, wobei eine Jeep tour in den Chobe National Park reicht, da man vom Boot aus viel mehr Tiere vor die Kamera bekommt. Bootsführer Isaac zeigte uns, wo sich Elefanten und Krokodile auf den Schilfiniseln im Fluss aufhielten, Büffel und Antilopen tranken und große Hippo-Familien im selbigen döst. Sie können

bis zu 6 Minuten unter Wasser bleiben. Luftblasen zeigen, wohin sie auf dem Grund laufen. Die bis zu 4,5 t schweren Flusspferde gehen nachts viele Kilometer über Land zu ihren Weideplätzen. Es sind aggressive und gefährliche Tiere, wie auch die Büffel, und man sollte sie aus gebührendem Abstand bewundern.



Löwen-Angriff mit Wunde überlebt

Die Lebensader für Mensch und Tier ist zugleich Grenze zu Namibia. Der Chobe Fluss entspringt rund 1500 km entfernt im Hochland in Angola und wechselt bis zur Mündung in den Sambezi öfter seinen Namen. Nach der Unabhängigkeit von Botswana wurde der Chobe Nationalpark 1967 gegründet und bis heute auf 10.566 km² erweitert. Das Reservat am Vierländereck von Namibia, Sambia, Simbabwe und Botswana bietet einer diversitären



Giraffen sind recht neugierig

Tierwelt - vom Buschbock über Leoparden bis Wildhund und einer bunten Vogelwelt - eine sichere Heimat und den Menschen gute Einnahmequellen.

Interessant ist auch das nahe liegende CARACAL Biodiversity Center, das sich aus Eintrittsgeldern und Spenden finanziert. Hier werden wilde Tiere versorgt, die in Lodges und öffentlichen Gebäuden gefunden oder oftmals durch Autos verletzt wurden. So wurde die Black Mamba, deren Biss tödlich ist, am Ufer der Chobe Safari Lodge gefunden. Auch eine Green Mamba, Kobra und Puffotter lagen in den Terrarien. Ein Mitarbeiter gab uns den überlebenswichtigen Hinweis: „Wenn ihr auf eine Schlange trifft, nicht weglaufen, langsam zurückweichen und vor allem den Puls flach halten. Schlangen spüren schnelle Herzschläge und greifen die potentielle Beute an.“ Im CARACAL unterstützen zudem internationale Forscher, unter welchen Umständen sich Krankheiten zwischen Menschen und Wildtieren infizieren und ausbreiten können.



Das Wasserloch wird Zebrapfanne aufgrund der großen Herden genannt

Ein Buschflieger der Mack Air flog uns über das Okavango Delta, das seit 2014 UNESCO Welterbe ist, nach Maun. Von hier aus starten die Safaris ins fruchtbare Delta. Es hatte geregnet und die wenigen Sandstraßen waren mit großen Wasserlöchern gefüllt. Nach zwei Stunden erreichten wir das Mankwe Tendet Retreat, wo das Personal uns singend mit heißen Tüchern und kühlen Drinks begrüßte. Auch der Manager Johann war gekommen, um uns das Luxus-Camp im Südosten des Okavango Deltas vorzustellen. Es ist traumhaft schön – von den wilden Tieren, den charmanten Menschen und der Einrichtung! Auf Nachhaltigkeit wird viel Wert gelegt. Die ehemalige Huntingfarm mit 80.000 Hektar Fläche grenzt im Westen ans Moremi Game Reserve und im Norden an den Chobe Nationalpark. Im Jahr 2016 brannte das Camp komplett nieder und wurde von der Wildeside Africa Botswana Shareholder während der Pandemie 2019 bis 2021 wieder aufgebaut. In den zwölf robusten Hauszelten auf Holzstelzen können bis zu 20 Gäste, nur durch Mückennetze und Planen getrennt, mitten in der Natur nächtigen. Was für ein



Mokoro-Touren ins Okavango Delta teils mit Zeltübernachtung

durchqueren, was die vielen Fahrten z.B. von Hyänen dokumentieren. Daher darf man zwischen Sonnenuntergang und -aufgang nur in Begleitung vom Personal aus seinem Zelt raus. Zum Schutz gibt es eine rote Tröte, eine Solarlampe und ein Funkgerät. Zum afrikanischen Sundowner fuhr uns Wildführer SK ins Gelände. Upps, nach ein paar Metern stand eine Herde Elefanten Blätter naschend zwischen den Bäumen. Neben großen Äpfeln, die als Humus neues Leben generieren, hinterlassen sie viele umgestürzte Bäume. Herden von Zebras und Antilopen galoppierten davon, wogegen die Giraffen interessiert schauten und eine einmalige Kulisse vor dem Sonnenuntergang bildeten. Im Camp hatten die aufmerksamen Mitarbeiterinnen den Tisch für uns gedeckt. Küchenchef Simon tischte delikate Pilzsuppe, Hühn-

die Gäste länger verweilen. Dazu wurden 2022 Lizenzen für Game Drives bis zum 3 km entfernten Chobe River und durch das Moremi Reservat gekauft. Am frühen Morgen des Abreisetags hörten wir Löwen in



Die Könige von Botswana

der Nähe des Camps. SK lud uns auf eine rasante Fahrt ein. Gleich drei männliche Mähnenträger sonnten sich am Wegesrand, hatten aber aufgrund der schmalen Bäume wohl keine Beute gemacht.

Zum Abschluss unserer Reise ging es nach Maun in die Island Safari Lodge. Entspannt im Mokoro sitzend, wurden wir von Polern der Okavango Mokoro Community Trust durch die Flüsse im Moremi Game Reserve gestakt. Ehemals aus dem Leberwurstbaum geschnitzt, sind die Boote heute zum Schutz der Bäume aus Glasfaser. Für die Einheimischen sind die Mokoro-Touren nahezu die einzige Einnahmequelle. Sie leben in einem Dorf mit Hütten aus Ästen und aus Lehm der Termitenbauten errichtet, ohne fließendes Wasser. Getrunken wird aus dem Fluss, als WC dienen Erdlöcher und auf der Speisekarte stehen Fisch, Hühnchen und selbst angebautes Gemüse. Solche Erlebnisse erden auch uns verwöhnte Touristen und sensibilisieren die Sinne!

Fotos: Susanne Pläß

Weitere Informationen:
www.exclusive-africa.com
www.dustyroad.africa
www.mankwe-bush-lodge.com
www.explorersvillage.com
www.chobe.com



500 Bewohner leben in dem Lehmhütten-Dorf ohne fließend Wasser

atemraubendes Erlebnis, die nachtaktiven Tiere und deren Gerüche und Laute wahrzunehmen! Ein charmanter Pool mit Liegen vor dem offenen Restaurant und die Bibliothek mit Sofas und Schachspiel lädt nach den Ausflügen zum Relaxen ein. Einzig im Business Zelt mit Aussicht auf das Wasserloch gibt es Internetempfang. Für Camper stehen in 2 km Entfernung 30 Stellplätze zur Verfügung.

Das Mankwe Tendet Retreat umgibt ein elektrischer Elefanten-Zaun. Alle anderen Tiere können die herrliche Anlage

chen und Fisch mit Püree und Gemüse sowie Malva-Pudding auf. Die erste Nacht war kurz, denn unser Gamedrive mit SK startete um 6.00 Uhr. Der 43-Jährige ist ein ausgezeichneter Fahrtenleser, spürt die Tiere auf und weiß Gefahren richtig einzuschätzen. Wir folgten dem Gebrüll eines Löwen, der plötzlich majestätisch aus dem Dickicht schritt, um sein Revier zu markieren. Kurz danach entdeckten wir einen Geparden. Was für ein Glück zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu sein! Manager Johann möchte aus dem Stopp-Over eine Destination machen, an dem



Facettenreicher Oman – die besten Hotels des Landes (Teil 1)

Entdecken Sie den Zauber des Orients und die Vielfalt Omans

Dr. Alexander Pohlmann

Der Oman ist ein faszinierendes Reiseziel im Mittleren Osten, das von vielen Reisenden oft übersehen wird. Dabei hat das Land viel zu bieten - von beeindruckenden Landschaften bis hin zu einer reichen Kultur und gastfreundlichen Menschen.

Ausgangspunkt einer jeden Reise ist die Hauptstadt Muscat. Die Stadt ist frei von Wolkenkratzern und dafür voll von historischen Gebäuden, die von der reichen Kultur und Geschichte des Landes zeugen. Besucher sollten unbedingt die große Sultan-Qaboos-Moschee besuchen, die für ihre beeindruckende Architektur und einen der weltweit größten Kronleuchter bekannt ist. Die Moschee ist morgens auch für Nicht-Muslime geöffnet.



Große Sultan-Qabus-Moschee in Muscat

InterContinental in Muscat – das erste Luxushotel im Oman

In Muscat angekommen, eignet sich das InterContinental Hotel hervorragend, um die ersten Tage zu genießen. Das Haus war das erste Luxushotel in Muscat, wurde bereits im Jahr 1977 eröffnet und wird liebevoll die Grande Dame Muscats genannt. Das InterContinental liegt direkt am öffentlichen Strand und bietet den perfekten Mix aus Luxus und Tradition. An dem von außen wuchtig wirkendem Gebäude ist das beeindruckendste das riesige Atrium, man würde sich wünschen, dass heute noch Hotels wie dieses gebaut würden, versprühen sie doch einen ganz eigenen Charme. „Wir haben Gäste, die bei der Eröffnung des Hotels dabei waren, hier ihre Hochzeit gefeiert haben und noch immer kommen“, berichtet

der Schweizer General Manager Daniel Arbenz stolz. Während man tagsüber an der schönen Poollandschaft des Hotels entspannt, sollte abends ein Besuch des Mutrah Souk auf dem Programm stehen. Der Souk ist ein traditioneller Markt mit engen Gassen und zahlreichen Ständen, die lokale Waren wie Gewürze, Schmuck und Kleidung anbieten. Der Markt ist ein wahrer Augenschmaus und eine großartige Gelegenheit, lokale Souvenirs zu kaufen.

Für Liebhaber der italienischen Küche bietet sich ein Besuch des „Tomato“, einem der Restaurants des InterContinental an. Dort kocht der Italiener Emiliano Di Stefano traditionell italienisch und

Imposantes Atrium des InterContinental Muscat



bringt seinen Gästen das Erlebnis einer Trattoria direkt in den Oman. Neben klassischen Gerichten wie Bruschetta oder Tiramisu finden sich auch gebratene Jakobsmuscheln auf der Karte.

Chedi in Muscat – die Superlative des Luxus

Ein weiteres Hotel der Extraklasse ist das Chedi in Muscat mit seinen 158 Zimmern und Suiten. Von dem Moment an, in dem



Einer der größten Kronleuchter der Welt

man ankommt, spürt man das legendäre Chedi Muscat-Erlebnis, den „sense of place“ mit seinem modernen Zen-Stil, der dennoch omanische Züge hat, und

kann. Auffallend sind die gut geschulten Mitarbeiter: Wann immer man nach dem Weg fragt, wird man persönlich zum Zielort begleitet.



Lebhaftes Corniche in Muscat

das wunderbare großzügige Resort, den weitläufigen Räumen und den vielen Rückzugsorten, die man immer wieder entdeckt, wenn man über das Gelände geht. Die beeindruckende Anlage ist symmetrisch angelegt, Hecken und viele Teiche sorgen für eine angenehme Ruhe, eine Ruhe, wie man sie nur selten in Hotels erlebt. Hier findet jeder Besucher seinen persönlichen Freiraum.

Architekt Jean-Michel Gathy installierte zahlreiche Springbrunnen, sodass man an nahezu jedem Ort im Hotel Wasser hören



Blick auf den längsten Pool des Mittleren Osten



Jakobsmuscheln mit Safransauce und dehydriertem Risotto

Praktischerweise liegt das Chedi an einem Privatstrand und verfügt zudem über drei Pools, einer davon ist der mit 103 m längster Pool des Mittleren Ostens. Superlativen gibt es auch im 1500 m² großen Spa- und Fitnessbereich.

Geräumig sind die 77 m² großen Suiten im Chedi, die als eigenständige Villen mit einer eigenen Bar und kostenfreien Spirituosen in Glasflakons und leckeren Knabberereien überraschen. Hervorzuheben ist auch der kostenfreie Zugang zur Club Lounge, den ein Aufenthalt in einer Suite mit sich bringt. So kann man beispielsweise nachmittags Kaffee und Kuchen oder am Abend Cocktails und Kanapees genießen. Der Gute-Nacht-Service zündet die Kerzen an und richtet das Bett.

Das Chedi ist bekannt für seine süßen Leckereien



Kulinarisch bietet das Chedi sechs à la carte Restaurants. Auf ein Buffet-Restaurant wird abgesehen vom Frühstücksrestaurant bewusst verzichtet. Während es in Muscat vor allem in den Sommermonaten tagsüber sehr heiß werden kann, geht es ca. 2,5 Autostunden von Muscat

entfernt in den Bergen etwas kühler zu. Der Oman ist ein Land, das man perfekt mit einem Mietwagen bereisen kann. Öffentlicher Nahverkehr ist praktisch nicht vorhanden und so ist man allein aus Praktikabilitätsgründen auf ein Auto angewiesen.



Das Chedi mit seiner einzigartigen Hotelanlage



Es gibt viele Orte zum Entspannen

Misfat Old House in einem der schönsten Bergdörfer Omans

Bevor man weiter in die Berge reist, sollte eine Zwischenübernachtung in Misfat Al Abriyeen eingeplant werden. Das kleine Bergdorf mit dem komplizierten Namen gilt als eines der schönsten Dörfer Omans, es ist berühmt für seine terrassierten Gärten, die von seinen



Majestätische Berge und grüne Palmen

Bewohnern seit Jahrhunderten gepflegt werden. Die Gärten sind mit verschiedenen Früchten und Gemüsesorten bepflanzt, darunter Granatäpfel, Datteln, Bananen, Limetten und Tomaten. Die Terrassen wurden so angelegt, dass das Wasser aus den umliegenden Bergen in Wasserkanälen geleitet zur Bewässerung genutzt werden kann. Der Anblick der grünen Gärten, die inmitten der trockenen Wüstenlandschaft liegen, ist atemberaubend. Das Dorf ist bekannt für seine alten Häuser aus Lehm und Stein,

die eng aneinandergebaut sind und eine einzigartige Atmosphäre schaffen. In einem solchen Lehmhaus kann man im „Misfah Old House“ übernachten. Abends bietet sich die Terrasse an, um mit Sicht auf die Oase den Sonnenuntergang und ein traditionell omanisches Abendessen zu genießen.

die kühlere Bergluft. Alle Hotels auf dem Berg sind nur mit einem Geländewagen erreichbar, praktischerweise wird ein komfortabler Transfer angeboten. Das an ein omanisches Fort erinnernde Resort auf dem sagenumwobenen Jabal Akhdar zählt zu den am höchsten gelegenen Resorts der Welt und bietet den für Anantara typischen Luxus und einen atemberaubenden Blick auf den Canyon.



Misfat - eines der schönsten Dörfer im Oman



Misfat lädt zum Entdecken ein



Eine Übernachtung im Misfah Old House ist ein Erlebnis

Anantara Jabal Akhdar – eines der höchsten Resorts der Welt

Als nächstes Ziel sollte ein Aufenthalt auf dem Berg Jabal Akhdar, was wörtlich „der grüne Berg“ bedeutet, zu einer Omanreise dazugehören. Dort befindet sich in 2000 m Höhe auf einem Plateau das Anantara Hotel. Hier genießt man

Es dominieren Ocker-Farben und wie man es von anderen Häusern kennt, fügt sich das Hotel stimmig in die Landschaft ein und wurde mit lokalen Materialien und Techniken erbaut. Wo heute das Wasser des einladenden Infinity Pools plätschert und eine Terrasse auf Stelzen über den Canyon reicht, standen einst Lady Diana und Charles, daher heißt



„Diana's Point“ ist benannt nach Lady Diana

diese Stelle heute „Dianas Point“. Die 82 Zimmer und 33 Villen des Anantara sind entlang des Felsvorsprungs gebaut und bieten einen dramatischen Ausblick, wo kann man schon von seinem Balkon direkt in den Abgrund schauen? Für Wagemütige gibt es die Möglichkeit, sich in Begleitung eines Guides an einem Seil gesichert die Klippe herabzulassen. Wer nicht so viel Adrenalin benötigt, für den eignen sich Wanderungen oder Mountainbike Touren auf eigene Faust in die benachbarten Dörfer.

und ohne Scheren daherkommt. Nachdem man morgens den ersten Kaffee auf dem Balkon des Zimmers genossen hat,

ist verblüffend. Einen Temperaturschock erwartet den Reisenden dann in der Wüstenstadt Nizwa am Fuße des Berges.



Toller Salat mit Meeresfrüchten



Infinity Pool des Anantara mit grandioser Aussicht

sollte man sich das liebevoll zusammengestellte Frühstücksbuffet nicht entgehen lassen, die Qualität und Präsentation

Den zweiten Teil unserer Oman-Rundreise präsentieren wir Ihnen in der nächsten Ausgabe von Gour-med mit weiteren Hotel-Highlights und Reisetipps. 2024 präsentiert sich der Oman als Partnerland der ITB.

Im Anantara kann man stilvoll speisen



Fotos: Dr. Alexander Pohlmann
Anantara Jabal Akhdar

Auch kulinarisch gibt es im Anantara einiges zu entdecken. In dem Restaurant „Bella Vista“ wird italienisch mediterrane Küche serviert, handwerklich gekonnt und kreativ zubereitet. Im „Al Qalaa“ wird hingegen traditionell arabische Küche auf hohem Niveau serviert, unbedingt sollte man hier die typischen Mezze als Vorspeise probieren und als Hauptgang den omanischen Hummer, der eine ganz eigene, fast schon fischartige Textur hat

Weitere Informationen

InterContinental:

www.ihg.com

Chedi: www.ghmhotels.com

Misfat Old House:

www.misfaholdhouse.com

Anantara: www.anantara.com

Berlin

Zweisamkeit de luxe oder entspannte Familienzeit:

Attraktive Angebote im InterContinental Berlin



Die neuen Specials der renovierten Berliner Hotel-Ikone.

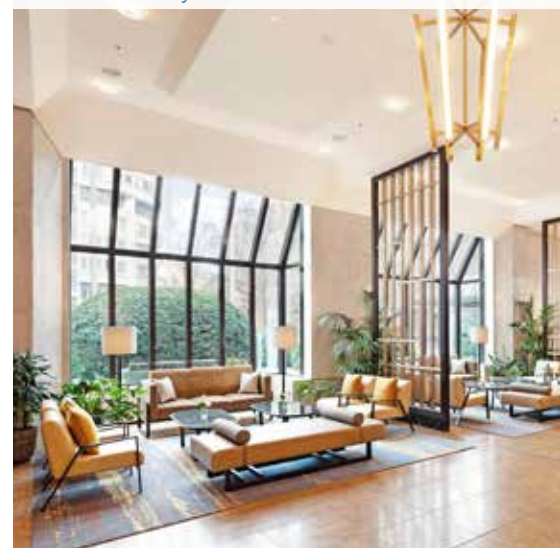
Mit viel Aufwand und einem Investment von 61 Mio Euro der IHG® Hotels & Resorts und Union Investment hat sich das traditionsreiche Hotel InterContinental Berlin in den letzten vier Jahren zu einem Luxushotel der Zukunft entwickelt. Mit besonderen Angeboten gibt das Team die Freude über die gelungene Modernisierung nun an die Gäste weiter. Ab April 2023 sorgen gleich zwei Specials für beste Gründe, sich im InterContinental Berlin eine schöne Zeit zu gönnen.



Classic-Zimmer

Für Paare bietet das Romantic-Getaway-Paket angenehmes Herzklopfen. Je nach Wahl können zwei Erwachsene ab

Moderne Lobby





Hugos Team: Nicolas Zimmermann, Andrew Connor, Johannes Gehrich und Eberhard Lange

279 Euro eine harmonische Auszeit im gemütlichen Stil der modern designten Zimmer wie dem Club Classic, dem Club Premium und der Club Junior Suite genießen. Dazu erhalten die beiden Gäste auch Zugang zu der exklusiven Club InterContinental Lounge, die mit warmen Erdtönen und im zeitgemäßen Look rund um die Uhr Erfrischungen zur Verfügung stellt. Auch das Frühstück wird hier im privaten Rahmen serviert.

Als kleines Willkommensgeschenk stehen auf dem Zimmer eine Flasche Crémant und mit Schokolade überzogene Früchte bereit. Selbstverständlich können die Paare auch den 1000 m² großen Wellnessbereich mit Innenpool, Saunalandschaft und Fitnesscenter nutzen. So lassen Romantik und Erholung im InterContinental Berlin den Alltag vergessen.

Auch Familien kommen in den Genuss eines besonderen Angebots: Im Premium-Zimmer mit Schlafsofa übernachten zwei Erwachsene mit zwei Kindern (bis 12 Jahre) in dem zentral gelegenen Hotel in der Nähe des Berliner Zoos, des Legoland-Discovery-

Babysitter-Service im Hotel unterstützt die Pläne gegen Aufpreis gern.

Im Zimmer finden Groß und Klein Annehmlichkeiten wie Bademäntel, mit denen man direkt zum Pool aufbrechen kann, und Pflegeprodukte – natürlich



Technisch perfekt ausgestattete Tagungsräume

Centers und weiteren Attraktionen zu familienfreundlichen Konditionen. Ob die ganze Familie nach dem inkludierten Frühstück einen Ausflug unternimmt oder allein die Eltern sich in Ruhe eine Ausstellung in einem der berühmten Museen der Hauptstadt ansehen: Der

auch speziell für Kinder. Dank der kreativen Kindermenüs zum Lunch oder Dinner wird der Besuch im Sternerestaurant Hugos oder im Restaurant Marlene für alle zum Vergnügen. Auch der Late-Check-Out um 14 Uhr am Abreisetag ist familienreisefreundlich.



SPA Pool abends

Mit diesen Angeboten möchte sich das Hotel auch für die Treue bedanken und natürlich neue Gäste begeistern.

Buchbar sind beide Angebote vom 1. April bis zum 29. Dezember 2023 über die Webseite des Hotels:

www.berlin.intercontinental.com

oder:

berha.reservations@ihg.com

Fotos: InterContinental Berlin

Weitere Informationen:
www.hugos-restaurant.de

**Gour-med empfiehlt allen
Berlin-Besuchern die
Berlin WelcomeCard
mit vielen Vorteilen**

Weinreise nach Südtirol



Sehnsuchtsort Südtirol: Mit leuchtenden Augen sprechen Reisende von ihren Erlebnissen in Südtirol. Von Besuchen in Kellereien oder direkt auf dem Weingut – der Wein prägt die Reisen und wird oft mit nach Hause genommen für den kleinen Südtiroler Moment im Alltag. Die Region steht wie kaum eine andere für Genuss, Qualität und ganz besonders für den Wein. Selten findet man so viele mit Gault Millau-Hauben und Michelin-Sternen prämierte Restaurants wie in Südtirol und kaum irgendwo anders ist die Dichte an schönen Hotels größer. Grund genug, die nächste Reise zu planen! Highlights und perfekte Reiseanlässe sind immer wieder die jährlichen Weinveranstaltungen.

Die Veranstaltungen rund um den Wein sind in jedem Jahr Reiseanlass und Impuls zugleich. Sie erzählen von Tradition, Herkunft, Weinkultur und Genuss genauso wie von Trauben und der Kunst, tolle Weine herzustellen. In jedem Fall sind sie eine Reise wert.



Eine Auswahl an abwechslungsreichen Veranstaltungen, finden Sie hier.

Kalterer Weinwandertag, 23. April 2023:

Ein Muss für aktive Weinliebhaber. Gäste erwarten exklusive Einblicke in die Kellerrarchitektur, umfangreiche Weinverkostungen und kulinarische Leckerbissen. Ein unvergesslicher Frühlingstag in Südtirol.

Gewürztraminer Wineday – auf den Spuren des Gewürztraminers, 13. Mai 2023:

Gäste können den Gewürztraminer direkt in seinem Heimatort verkosten – nach einer kleinen Wanderung erwartet sie ein besonderes Weinerlebnis mit den örtlichen Winzern.

Spatium Pinot Blanc, 18.-19. Mai 2023:

„Alles auf Weißburgunder“ heißt es während des Spatium Pinot Blanc in Eppan, Südtirols größter Weinbaugemeinde. Bei Europas einziger Weißburgunder-Veranstaltung präsentieren nationale und internationale Produzenten über einhundert Weine.

Blauburgundertage, 19.-22. Mai 2023:

Die Südtiroler Blauburgundertage finden in den Weindörfern Neumarkt und

Montan statt. Eine internationale Jury hat die teilnehmenden Blauburgunder bewertet – sie können während der Veranstaltung vom Publikum verkostet werden.

Sabiona 23 – Das Eisacktaler Weinfestival, 27. Mai 2023:

Das mittelalterliche Städtchen Klausen verwandelt sich in einen Sortenverkostungsparcours mit den besten Weinen aus dem Eisacktal. Entlang der Gassen gibt es die charakteristischen Eisacktaler Spitzenweine zur Verkostung.

Nacht der Keller, 10. Juni 2023:

Die imposanten Kellergewölbe der teilnehmenden Weingüter werden zum Schauplatz für ein nächtliches Weinerlebnis. Die legendäre Nacht der Keller zelebriert Südtirols Weinkultur mit Kunst und Kulinarik entlang der südlichen Weinstrasse.

Eine vollständige Liste der Wein-Events und -Erlebnisse in Südtirol gibt es hier.

Fotos: IDM Südtirol / Manuel Ferrigato

Weitere Informationen:
www.suedtirol.info
www.tramin.com
www.klausen.it

Erneut zwei Guide Michelin-Sterne

Villa René Lalique in Wingen-sur-Moder
und Restaurant Lalique im Château Lafaurie-Peyraguey



Chefkoch Jérôme Schilling
im Hôtel & Restaurant
Lalique Château Lafaurie-Peyraguey

Die beiden Chefköche Paul Stradner, Villa René Lalique, und Jérôme Schilling, Hôtel & Restaurant LALIQUE Château Lafaurie-Peyraguey, sind erneut mit je zwei Sternen für das Jahr 2023 bestätigt worden. Eine gute Gelegenheit, um die neuen Frühlingsmenüs der beiden Spitzenköche und Weine aus den umfangreichen Weinkellern der beiden Häuser zu entdecken. Dazu lockt die malerische Umgebung der beiden Hotels zu vielseitigen Erkundungstouren.

Die Verleihung des zweiten Sterns an Paul Stradner, Chef in der Villa René Lalique, ist eine Bestätigung für sein aussergewöhnliches Talent. Der Österreicher stiess bereits im Jahr 2017 zum Team und leitete die Küche im Duo mit



Chefkoch Paul Stradner,
Villa René Lalique

Chef Jean-Georges Klein. Als sein Mentor Klein im 2021 beschloss kürzerzutreten, übernahm Stradner das gastronomische Zepter in der Villa René Lalique, die rund eine Autostunde von Strassburg entfernt liegt, komplett.



Stradner setzt auf heimische Produkte und arbeitet mit zahlreichen lokalen Produzenten zusammen, mit denen er eine starke Bindung pflegt. «Kein Produkt ist edler als das andere», sagt der 41-Jährige. «Es ist erst unser Blick, der das Produkt aussergewöhnlich macht und es in ein ganz anderes Licht rücken kann. In diesem Sinne möchte ich jenen, die denken,



sie würden das Terroir in- und auswendig kennen, die Möglichkeit geben, es wieder zu entdecken. Bei den übrigen möchte ich die Lust wecken, sich von der verkannten Ländlichkeit überraschen zu lassen».

Im Südwesten Frankreichs, rund 45 Fahrminuten von Bordeaux entfernt, freut sich auch Chef Jérôme Schilling über die erneute Auszeichnung mit zwei Guide MICHELIN Sternen. Der im Elsass geborene Koch ist seit der Eröffnung vor fünf Jahren für die Küche im Hôtel & Restaurant LALIQUE Château Lafaurie-Peyraguey verantwortlich. Nach Erhalt des zweiten Sterns im letzten Jahr, bestätigt der renommierte Hotel- und Restaurantführer für 2023 die kontinuierliche Arbeit und das Talent des Chefs, der mit seinem Menü «Le Terroir du Sauternais» (Das Terroir des Sauternais) seiner Kreativität jeweils gemäss der aktuellen Jahreszeit freien Lauf lässt.



Château Lafaurie-Peyraguey

«Mit einem zweiten Stern ausgezeichnet zu werden, war immer mein Ziel - und diesen nun verteidigen zu können, ist das Ergebnis kontinuierlicher Arbeit», sagt Jérôme Schilling. «Man gewinnt nie allein, der Erfolg geht immer auf ein ganzes Team zurück. Diese Auszeichnung ist eine Ehre und würdigt die gemeinsame Arbeit, die wir im Hôtel & Restaurant LALIQUE Château Lafaurie Peyraguey kontinuierlich leisten».

Fotos: Agi Simoes & Reto Guntli, Hervé Lefebvre, Michael Boudot, Karine Faby

Weitere Informationen:

www.villarenelalique.com

www.lafauriepeyragueylalique.com



Villa René Lalique



Coming-of-Age-Roman

Nackt auf Usedom

Kaelo Michael Janßen und Thomas Nicolai
Satyr Verlag
350 Seiten, 23,00 Euro
ISBN: 978-3-947106-95-0

Zwei Autoren, zwei Leben, zwei Systeme und ein Coming-of-Age in West, Ost und Post. „Nackt auf Usedom“ ist die komische und manchmal berührende Geschichte eines Briefwechsels zweier Jugendlicher aus Dortmund und Leipzig – und ein Roman, der seine Protagonisten von 1982 bis 2009, von der Pubertät bis ins Erwachsenenalter begleitet.



Thriller

Finstere Lügen

David Baldacci
Bastei Lübbe
496 Seiten, 23,00 Euro
ISBN: 978-3-7857-2851-2

Die Ex-Freundin und Kollegin des ehemaligen US-Army-Rangers Travis Devine, Sara wird ermordet aufgefunden. Als Travis in das Visier der Polizeiermittler gerät, scheint ein Angebot des US-Geheimdienstes der einzige Ausweg zu sein: als Undercover-Agent dem illegalen Treiben seines Arbeitgebers auf die Spur kommen und dabei Saras Mörder finden.



Feministischer Roman

Kasse 19

Claire-Louise Bennett
Lutherhand Literaturverlag
304 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87711-2

In einer englischen Arbeiterstadt kritzelt ein Mädchen Geschichten in ihr Schulheft, berauscht von den ersten Funken ihrer Fantasie. Als sie heranwächst, wird alles, dem sie begegnet, zum Brennstoff für ihr Talent: der russische Mann, der im Supermarkt, in dem sie an Kasse 19 sitzt, einkauft und ihr ein Buch von Nietzsche zusteckt.

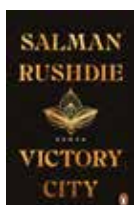


Familien Roman

Der Ruf des Eisvogels

Anne Prettin
Bastei Lübbe
464 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-7857-2813-0

Der Großvater erklärt Olga die Wunder der Natur und weckt in ihr die Liebe zur Medizin. Der distanzierte Vater hat kein Verständnis dafür, dass Olga die Welt mit eigenen Augen sieht. Dann bricht der zweite Weltkrieg in die Idylle der Uckermark ein. Die Achtzehnjährige muss fliehen, und nichts ist mehr, wie es war.



Neuer Roman des Booker-Preisträger

Victory City

Salman Rushdie
Penguin Verlag
416 Seiten, 26,00 Euro
ISBN: 978-3-328-60294-1

Südindien im 14. Jh.: Die Waise Pampa Kampana wird von einer Göttin auserkoren, ihre menschliche Hülle in der Welt zu sein. In ihrem Namen erschafft Pampa eine Stadt: Bisnaga - Victory City. Ihr Handeln beruht auf der Aufgabe: den Frauen in einer patriarchalen Welt eine gleichberechtigte Rolle zu geben.



Roman

Frankie

Jochen Gutsch, Maxim Leo
Penguin Verlag
192 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-328-60183-8

Richard Gold hat alles vorbereitet. Heute wird er sich das Leben nehmen. Der Strick liegt schon um seinen Hals, als sich Kater vor das Fenster setzt und Gold komplett aus dem Konzept bringt. Als der Kater bei Gold einzieht, beginnt die skurrile Freundschaft zwischen zwei Außenseitern.



Bewegte Familiengeschichte

Isidor

Ein jüdisches Leben

Shelly Kupferberg
Diogenes
256 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-257-07206-8

Dr. Isidor Geller hat es geschafft: Er ist Kommerzialrat, Multimillionär, Kunstsammler und Liebhaber einer wunderschönen Sängerin. Weit ist der Weg, den er aus dem ärmlichsten Winkel Galiziens bis in die obersten Kreise Wiens zurückgelegt hat. Ihm kann keiner etwas anhaben. Und schon gar nicht diese vulgären Nationalsozialisten.



Herzensgerichte für Zuhause

Opas beste Rezepte

100 Klassiker, wie wir sie lieben!

Herausgegeben: Ralf Frenzel
Tre Torri
180 Seiten, 19,90 Euro
ISBN: 978-3-96033-148-3

Bestes auf den Teller gebracht: köstlich-klassische, auch mal deftige und vor allem pfiffige Rezepte, die die Leser:innen zurück in die eigene Kindheit versetzen und zugleich mit wenigen Kniffen auch ganz neue Kreationen präsentieren. Leckere Familienküche zum Nachkochen und Backen für jeden Tag.



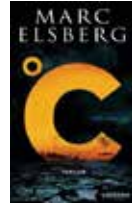
Auftakt einer neuen Krimi-Reihe

Der Auftrag

Ein Helena-Steen-Krimi

Silvia Roth
Carl Ueberreuter Verlag
280 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-8000-9012-9

Die junge, ehrgeizige Helena Steen gehört zu den Besten ihres Ausbildungsjahrgangs als Personenschützerin bei der Bundespolizei. Sie verfügt über eine besondere Gabe: Sie denkt Geschichten zu Ende und malt sich deren schlimmstmögliche Wendung aus. In Hels privatem Umfeld stößt ihre „notorische Schwarzseherei“ nicht immer auf Gegenliebe.



Neuer Thriller des Blackout-Autoren

°C - Celsius

Marc Elsberg
Blanvalet
605 Seiten, 26,00 Euro
ISBN: 978-3-7645-0633-9

Als mehrere schwarze Flugobjekte über dem chinesischen Luftraum auftauchen, kann eine Klimawissenschaftlerin einen Angriff in letzter Sekunde abwenden. Denn sie erkennt, dass da keine Kampfdrohnen am Himmel aufsteigen. China will die Macht über das Weltklima an sich reißen. Ist dies erst der Beginn einer noch viel dramatischeren Entwicklung?



Roman

Der schlaueste Mann der Welt

Andreas Eschbach
Bastei Lübbe
221 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-7857-2849-9

Jens Leunich besitzt nur zwei Koffer - und außerdem genug Millionen auf dem Konto um sein ganzes Leben in Luxushotels zu verbringen und sonst nichts zu tun. Denn nichts zu tun, ist der beste Weg, die Welt zu retten. Diese und andere schlaue Einsichten will er nun niederschreiben - doch er hat nur noch zehn Tage zu leben ...



Schwedisches Thriller Debüt – Berling und Pedersen Band1

Fuchsmädchen

Maria Grund
Penguin Verlag
431 Seiten, 11,00 Euro
ISBN: 978-3-328-10963-1

Eine Tote mit einer Fuchsmaske und die neue Kollegin Sanna; Ermittlerin Eir muss sich auf alles einlassen, denn nur Tage später ist eine weitere Frau tot. Ein Serienmörder hinterlässt eine blutige Spur auf der Insel. Eir erkennt, dass Sanna ein dunkles Geheimnis birgt und vom Strudel ihrer Vergangenheit in den Abgrund gerissen zu werden droht ...



Mehr als 200 Rezepte

Das große Buch der Kleinigkeiten

Amuse gueules, Fingerfood
und andere Leckerbissen

Larousse, Christian Verlag
479 Seiten, 49,99 Euro
ISBN: 978-3-86244-378-9

Reichen Sie Ihren Gästen eine gaumenschmeichelnde Kleinigkeit! Denn was könnte verlockender sein als ein Tisch voller Appetithäppchen? Gut vorzubereiten, machen Mini-Hamburger am Spieß oder eine raffinierte Avocado-Tomaten-Creme im Glas den Eindruck, da sei ein Profi in der Küche.



Thriller Serie – Berling und Pedersen Band 2

Rotwild

Maria Grund
Penguin Verlag
416 Seiten, 15,00 Euro
ISBN: 978-3-328-10706-4

Kommissarin Sanna Berling findet einen jungen Mann dessen ganzer Körper mit Wunden übersät ist. Verzweifelt möchte er noch etwas mitteilen, doch bevor er den Satz beendet, ist er tot. Zusammen mit ihrer Partnerin Eir Pedersen nimmt sie fieberhaft die Suche nach dem grausamen Mörder auf.



Schwedischer Gesellschaftsroman

Der gewöhnliche Mensch

Lena Andersson
Luchterhand Literaturverlag
283 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87609-2

Ragnar Johansson ist Möbeltischler. Er glaubt an den Wohlfahrtsstaat. Hatte Schweden nicht in den 1970er Jahren schon die meisten Kindertagesstätten und die geringsten Lohnunterschiede? Lange Zeit versucht Ragnars Tochter Elsa, den hohen Idealen ihres Vaters gerecht zu werden. Doch irgendwann schert auch sie aus.



Erzählte kulinarische Geschichte

Gaumenfreuden

Eine kulinarische Kulturgeschichte Lateinamerikas
mit Rezepten von Sabine Hueck

Michi Strausfeld, Wagenbach Verlag
144 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-8031-1375-7

Woher kommt die neue Begeisterung für die lateinamerikanische Küche? Peruanische Köche sind preisgekrönt und gefeiert, und die mexikanische Küche wurde zum Weltkulturerbe erklärt. Dabei sind viele Übersee-Zutaten längst gebräuchlich bei uns, nicht nur Kartoffel und Tomate, auch Avocado, Chilischote und Kakaobohne.

Veränderte Hirnstruktur: Warum Infektionen in der Schwangerschaft Autismus begünstigen können

Tübinger Forscherinnen entwickeln ein dreidimensionales Hirngewebemodell, um Umwelteinflüsse auf die embryonale Hirnentwicklung in der Petrischale zu untersuchen

Wichtige Weichen werden früh im Leben gestellt – manche sogar vor der Geburt. Bereits im Mutterleib beeinflussen Umweltfaktoren die Entwicklung des Kindes und können Auswirkungen auf die Gesundheit haben. So erhöhen bestimmte Infektionen das Risiko, später an einer Autismus-Spektrum-Störung zu erkranken. Ein Forschungsteam um Dr. Simone Mayer vom Hertie-Institut für klinische Hirnforschung und der Universität Tübingen hat nun einen molekularen Mechanismus dieses Zusammenhangs entschlüsselt. [...]

„Epidemiologische Studien deuten seit längerem darauf hin, dass Infektionen während der Schwangerschaft mit einem leicht erhöhten Risiko bei Kleinkindern einhergehen, an einer Autismus-Spektrums-Störung zu erkranken“, erklärt Studienleiterin Mayer. Bei Mäusen sei festgestellt worden, dass Botenstoffe des Immunsystems die embryonale Gehirnstruktur beeinflussen könnten. „Offen war bisher, ob die gleichen molekularen Mechanismen auch beim Menschen zum Tragen kommen.“ Um dies zu untersuchen, hat die Neurobiologin mit ihrem Team im Labor aus Stammzellen kleine Hirnorganoid hergestellt. Das sind dreidimensionale Gewebestrukturen, die natürlichem Hirngewebe sehr nah kommen. Ihre Entwicklung kann man in der Petrischale gut verfolgen. Auf diese Weise lassen sich molekulare und zelluläre Mechanismen im Detail studieren.

In der aktuellen Studie ähnelten die Hirnorganoid der menschlichen Großhirnrinde. Während ihrer Entwicklung setzen die Wissenschaftlerinnen sie gezielt einer erhöhten Menge des Immun-Botenstoffes Interleukin-6 aus. Dieser wird bei Infektionen von der Mutter und der Plazenta ausgeschüttet. „In epidemiologischen Studien wurde eine erhöhte Interleukin-6-Konzentrationen während der Schwangerschaft mit Veränderungen der Hirnanatomie und kognitiven Leistungen im Säuglingsalter in Verbindung gebracht“, berichtet Erstautorin Kseniia Sarieva.

Bei den menschlichen Hirnorganoiden zeigte sich nun ein ähnliches Bild: „Wir beobachteten anhaltende Veränderungen im Gewebe“, so Sarieva. „Bestimmte Gene waren mehr oder weniger aktiv als unter normalen Bedingungen. Ebenfalls traten manche Zelltypen häufiger auf als sonst, selbst über einen Monat nach Ende der simulierten Infektion.“ [...]

Erhöhte Werte des Immun-Botenstoffes Interleukin-6 scheinen damit direkte Auswirkungen auf die Architektur der kindlichen Großhirnrinde zu haben und auf diese Weise eine spätere Erkrankung zu begünstigen. Interleukin-6 tritt als Signalsubstanz des Immunsystems bei allen Entzündungsreaktionen auf. Neben viralen und bakteriellen Infektionen können das auch Autoimmunkrankheiten sein. Tatsächlich scheint auch Diabetes, eine Autoimmunkrankheit, mit einem leicht erhöhten Risiko einer

Autismus-Spektrum-Störung des Kindes zusammenzuhängen.

Mit der Herstellung ihres Hirnorganoidmodells ist dem Forschungsteam ein entscheidender Fortschritt gelungen. Künftig können sie mit ihrem Ansatz solche und auch andere Umwelteinflüsse auf die Gehirnentwicklung im Mutterleib untersuchen.

„Mit einem besseren Verständnis der Mechanismen helfen unsere Studien vielleicht in Zukunft, negative Umwelteinflüsse während der Schwangerschaft entgegenwirken zu können“, hofft Mayer, die Kollegiatin der Heidelberger Akademie der Wissenschaften ist. Schwangere Frauen sollten sich unbedingt bewusst machen, dass das Risiko wirklich nur gering erhöht sei und auch von der Art und Zeitpunkt des Infektes abhängt. „Eine Infektion hat man nicht in der Hand.“ [...]

Artikel leicht gekürzt,
weitere Informationen:

www.deutschesgesundheitsportal.de/quelle/hertie-institut-fuer-klinische-hirnforschung

Originalpublikation:

Sarieva K. et al: Human brain organoid model of maternal immune activation identifies radial glia cells as selectively vulnerable. *Molecular Psychiatry* (2023)

www.doi.org/10.1038/s41380-023-01997-1

Intensivmedizin goes green

DGIIN rückt Nachhaltigkeit auf Intensivstationen in den Fokus

Die Deutsche Gesellschaft für Internistische Intensivmedizin und Notfallmedizin (DGIIN) setzt sich vielfach mit dem Thema auseinander. So hat die AG Nachhaltigkeit eine Umfrage zur Nachhaltigkeit in der Intensiv- und Notfallmedizin gestartet. Erste Ergebnisse zeigen: 90 Prozent der Beteiligten halten Nachhaltigkeit in ihrem Arbeitsbereich für sehr wichtig und wichtig. Rund zwei Drittel sehen jedoch keine Ansätze oder Modelle der Klinikleitungen, die Nachhaltigkeit zu stärken. Wie die Intensiv- und Notfallmedizin nachhaltiger werden kann, ist deshalb eines der zentralen Themen der diesjährigen Jahrestagung der DGIIN, die vom 14. bis 16. Juni 2023 in Berlin stattfindet.

Wenn es um die Emission von Treibhausgasen geht, lässt der Gesundheitssektor sogar Schifffahrt und Flugverkehr hinter sich: Obwohl letztere als Umweltsünder sehr viel bekannter sind, liegen sie mit 2 bzw. 3 Prozent der globalen Treibhausgasemissionen deutlich hinter dem Gesundheitssektor, der für über 4 Prozent verantwortlich ist. „In Deutschland ist der Anteil mit 5,2 Prozent der CO₂-Äquivalente noch einmal etwas höher“, sagt Professor Dr. Matthias Kochanek, Präsident elect der DGIIN und Mitglied der AG Nachhaltigkeit in der DGIIN. Dabei werden nicht nur direkte Emissionen aus Gesundheitseinrichtungen berücksichtigt, sondern auch indirekte Emissionen, die durch Strom, Wärme, Kühlung und Materialverbrauch inklusive der Liefer- und Entsorgungsketten entstehen. „Die DGIIN befasst sich derzeit intensiv mit der Frage, wie die Intensiv- und Notfallmedizin als besonders ressourcenintensiver Bereich zukünftig nachhaltiger werden kann“, betont Professor Dr. Christian Karagiannis, Präsident der DGIIN. So erarbeitet die Fachgesellschaft derzeit beispielsweise

eine Leitlinie zum Thema „Nachhaltigkeit in der Intensiv- und Notfallmedizin“.

Die DGIIN hat dafür die „AG Nachhaltigkeit“ gegründet, die es sich zum Ziel gesetzt hat, die Möglichkeiten der Ressourcenschonung speziell im Intensivbereich auszuloten und zu fördern. Denn einige Fragen stellen sich hier mit besonderer Dringlichkeit – etwa die nach einem sparsameren Einsatz oder klimafreundlichen Ersatz von Anästhesiegasen oder die weit in den ethischen Bereich weisende Frage nach der Sinn-



haftigkeit von Therapien am Lebensende. Derzeit verschafft die AG sich durch eine Online-Befragung einen ersten Überblick darüber, wo deutsche Kliniken in puncto Nachhaltigkeit stehen. Klinikangehörige im Bereich der Intensivmedizin konnten bis Anfang März per Fragebogen rückmelden, welche Rolle das Thema Nachhaltigkeit an ihrem Arbeitsplatz bereits spielt, welche konkreten Ansätze zur Ressourcenschonung es gibt, wo sie Hürden für eine rasche Umsetzung sehen und welche Ideen sie selbst für einen nachhaltigeren Arbeitsalltag haben.

Erste Ergebnisse der Umfrage unter Intensiv- und Notfallmediziner*innen zeigen: 90 Prozent der Beteiligten halten

Nachhaltigkeit in ihrem Arbeitsbereich für sehr wichtig bzw. wichtig. Rund zwei Drittel sehen jedoch keine Ansätze oder Modelle der Klinikleitungen, die Nachhaltigkeit zu stärken. Das größte Potential für Nachhaltigkeit im eigenen Arbeitsbereich sahen 53 Prozent der Befragten im Bereich des Müllmanagements, in der Reduktion von Einwegmaterialien (36 Prozent), im Energiemanagement (36 Prozent) sowie im Narkosegas-Management (7 Prozent). Die Ergebnisse der Umfrage werden derzeit detailliert ausgewertet, auf der DGIIN-Jahrestagung sollen sie intensiv vorgestellt und diskutiert werden.

Der Deutsche Ärztetag hat sich bereits 2021 dafür ausgesprochen, dass das deutsche Gesundheitswesen bis 2030 klimaneutral werden soll. „Für dieses ehrgeizige Ziel müssen sämtliche Beteiligten zusammenarbeiten – auch und gerade in der Intensivmedizin. Hier ist sowohl das ärztliche als auch das pflegerische Personal gefordert“, sagen die DGIIN-Tagungspräsidenten Professor Dr. Stefan John, Leiter der Intensivmedizin am Klinikum Nürnberg, und M.Sc. Carsten Hermes, Sprecher der Sektion Pflege der DGIIN. „Dabei gilt es auch, die nicht-medizinischen Bereiche des Krankenhauses in den Blick zu nehmen“, betont Victoria König, Tagungskordinatorin der DGIIN. Wie komplex und vielgestaltig das Thema ist, zeigt ein Positionspapier, das die „AG Klimawandel“ der Bundesärztekammer im vergangenen Sommer vorgelegt hat.

Die DGIIN wird sich deshalb auch im Rahmen ihrer diesjährigen Jahrestagung intensiv mit der Nachhaltigkeit in der Intensivmedizin beschäftigen.

Weitere Informationen:
www.dgiin.de

Primäre Dysmenorrhoe: Schnelle, gut verträgliche Schmerzlinderung mit TENS

Französische Wissenschaftler untersuchten die Wirksamkeit und Sicherheit der transkutanen elektrischen Nervenstimulation (TENS) bei starken Menstruationsschmerzen (primäre Dysmenorrhoe). 40 Frauen zwischen 28 und 43 Jahren behandelten im Crossover-Design jeweils einen Zyklus mit TENS oder einer Scheinbehandlung (SHAM). Die signifikante Schmerzreduktion mit TENS betrug 53 %, bei 74 % der Patientinnen trat Linderung innerhalb von 20 Minuten ein.

der TENS- bzw. SHAM-Geräte. Darüber hinaus analysierten die Autoren, wie schnell eine Wirkung einsetzte und wie lange sie anhielt, sowie ob die Behandlung eine Reduktion des Schmerzmittel-Einsatzes mit sich brachte. Anhand unerwünschter Ereignisse ermittelten die Wissenschaftler zudem die Sicherheit der TENS-Behandlung.

Crossover-Studie: Linderung von Menstruationsschmerzen mit TENS oder Scheinbehandlung

An der Studie nahmen 40 Frauen zwischen 28 und 43 Jahren teil, die im Schnitt seit 13,5 Jahren an primärer Dysmenorrhoe litten. Abschließend analysiert werden konnten 37 Patientinnen (19 in der TENS/SHAM-Gruppe, 18 in der SHAM/TENS-Gruppe). Während der ersten zwei Behandlungen mit TENS wurden die Schmerzen statistisch und klinisch signifikant um 53 % ($p < 0,0001$) gesenkt. Mit der Sham-Behandlung wurde hingegen kein schmerzlindernder Effekt festgestellt (-5 %; $p = 0,318$).

Über alle 197 TENS-Anwendungen hinweg wurde eine Reduktion der menstruellen Schmerzen um mehr als die Hälfte bestätigt. Die Schmerzlinderung trat dabei in 74 % der Fälle in weniger als 20 Minuten ein und hielt im Schnitt für über 7 Stunden an. Die Schmerzlinderung zeigte sich auch in einer Abnahme der Nutzung von Schmerzmittel um -93 % bei der Anwendung von TENS ($p < 0,01$). Nicht-schwerwiegende, unerwünschte Ereignisse wurden von 7 Teilnehmern gemeldet (10 Ereignisse); davon waren 2 Ereignisse möglicherweise mit TENS assoziiert.

Das TENS-Gerät ermöglichte demnach eine gut verträgliche, schnell und anhaltend wirkende, nicht-pharmakologische Schmerzlinderung. Die Autoren sehen die Anwendung als eine mögliche Ergänzung oder Ersatz von schmerzlindernden Medikamenten bei der Behandlung primärer Dysmenorrhoe.

Schmerzen im Rahmen der Menstruation sind für viele Frauen nicht nur belastend, sondern können Alltagsaktivitäten vollständig unterbinden und die Lebensqualität stark beeinträchtigen. Medikamentöse Behandlungen der primären Dysmenorrhoe sind jedoch nicht immer ausreichend effektiv oder verträglich. Die vorliegende randomisiert-kontrollierte Studie untersuchte im Doppelblind-Verfahren mit Crossover-Design die Wirksamkeit und Sicherheit einer vorprogrammierten transkutanen elektrischen Nervenstimulation (TENS) im Vergleich zu einer Scheinbehandlung (SHAM) bei Frauen mit primärer Dysmenorrhoe.

Primäre Dysmenorrhoe: Hilft transkutane elektrische Nervenstimulation?

Erwachsene Frauen, die an einer signifikanten Dysmenorrhoe litten, so dass sie

Analgesika und/oder nicht-steroidale anti-inflammatorische Medikamente auf die individuell schmerzenden Stellen auftrugen (abdominal oder lumbal), konnten an der Studie teilnehmen. Die Patientinnen wurden randomisiert zuerst der TENS- oder der SHAM-Gruppe zugeordnet. Nach dem ersten behandelten Menstruationszyklus wechselten die Gruppen (Crossover-Design). Die Patientinnen schätzten jeweils selbst den Zeitpunkt ein, zu dem sie normalerweise ihre Schmerzen behandeln würden, und nutzten dann das Gerät, durch das bei der aktiven TENS-Behandlung eine Stimulation über 30 Minuten erfolgte. Die Behandlungsintensität wurde individuell maximiert, um erträglich und schmerzlos zu sein. Die Frauen konnten die Behandlung bis zu 6-mal am Tag wiederholen. Nach Bedarf konnten auch die üblichen Schmerzmittel genutzt werden. Primäre Endpunkte der Studie waren die Schmerzintensität vor und nach Einsatz

© Alle Rechte:
DeutschesGesundheitsPortal

FYTALITY

Curcumin-Shot 200: Der Geheimtipp für die Mundgesundheit

Curcumin ist der natürliche Booster für die Mundhygiene: es hilft bei Zahnfleiscentzündungen, beugt Karies und Parodontitis vor und kann sogar die Zähne aufhellen.

Wer von strahlend weißen und gesunden Zähnen träumt, sollte ab sofort auf Curcumin setzen. Denn die kleine, aus Indien stammende Wurzel kann die Zahn- und Mundgesundheit nachhaltig unterstützen. Curcumin hilft dabei Entzündungen im Mund zu hemmen, Zahnfleischbluten zu stillen und das Mikrobiom des Mundes in Balance zu bringen.

Die entzündungshemmende, antibakterielle, antioxidative und antimikrobielle Eigenschaft des Allrounders Curcumin, neutralisiert zudem Keime und kann damit sogar Plaque und Karies entgegenwirken.

Die FYTALITY Curcumin-Shots 200 lassen sich ganz einfach in die tägliche Zahnhygiene integrieren. Denn im Gegensatz zu herkömmlichen Kapselprodukten kann mit den Shots der Mundraum gespült werden. So kann der Wirkstoff bei akuten Symptomen noch schneller helfen. Die Shots bestehen nur aus reinem Wasser und hochdosiertem Curcumin, sind schonend zu den Zähnen und zudem auch gut verträglich. Denn auf reizende Zusatzstoffe wie Piperine, Öle oder Mizellen wird bei FYTALITY gänzlich verzichtet. Durch die innovative, flüssige Form kann das Curcumin-Liquid direkt im Mundraum wirken und gelangt über die Schleimhäute schneller in den Körper. Somit haben die Shots eine 3x höhere Bioverfügbarkeit als bei gleicher Menge und Qualität in Kapselform.

Wie wirkt Curcumin auf Zähne und Zahnfleisch?

Curcumin ist knallorange und färbt extrem – doch um seine Zähne muss man sich keine Sorgen machen. Fun Fact: in einer Paste angerührt kommt Curcumin in Indien sogar zum Zähne bleichen zum Einsatz. Mit den Shots geht es aber auch etwas schonender, denn Curcumin unterstützt den Abbau von mikrobiellem Zahnbelag, dem sogenannten Plaque. Dabei sind die Shots weitaus weniger abrasiv als Aufhellungsstreifen oder Whitening-Zahnpasta.

Durch die praktische Form als Shot lässt sich FYTALITY Curcumin perfekt in jede Morgenroutine einbauen. Durch die flüssige Form gelangt das Curcumin schneller in den Körper und kann bei akuten Beschwerden ganz einfach vorher im Mund umhergespült werden.

Das Curcumin für die Shots kommt aus Bio-zertifiziertem, nachhaltigen Anbau in Indien. Zudem sind die Shots frei von Konservierungsstoffen, laktose- und zuckerfrei sowie vegan. Das verwendete Material der Fläschchen ist für Licht und UV-Strahlen undurchlässig, um den wertvollen Inhalt zu schützen.

Weitere Informationen:
FYTALITY -
hochdosiertes Curcumin-Wasser
www.fytality.com
info@fytality.com

IMPRESSUM

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

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

Redaktion:
Anne Wantia (Reise, Foto)
Klaus Lenser (Gastronomie, Reise)
Bruno Gerding (Reise, Golf)
Heiner Sieger (Reise)
Marcel 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.

Serviers Phase-3-INDIGO-Studie

zur Untersuchung von Vorasidenib bei IDH-mutierten Gliomen niedrigen Grades

- K**linisch bedeutsames Erreichen der primären und sekundären Endpunkte ist erster großer Fortschritt in der Behandlung von Gliomen niedrigen Grades seit mehr als 20 Jahren
- Endpunkte in einer vordefinierten Zwischenanalyse erreicht
- Vorasidenib erhält beschleunigten Zulassungsstatus durch die US-amerikanische Food and Drug Administration (FDA – US-amerikanische Arzneimittelbehörde)

Servier, ein weltweit tätiger Pharmakonzern, gab bekannt, dass die Phase-3-INDIGO-Studie, in der Vorasidenib als Monotherapie bei Patienten mit residualem oder rezidivierendem IDH-mutiertem niedriggradigem Gliom untersucht wird, ihren primären Endpunkt des progressionsfreien Überlebens (PFS) und den wichtigen sekundären Endpunkt der Zeit bis zur nächsten Intervention (TTNI) erreicht hat. Die Ergebnisse der vordefinierten Zwischenanalyse waren sowohl statistisch als auch klinisch bedeutsam.

„Der therapeutische Fortschritt im Bereich der niedriggradigen Gliome stagniert seit Jahrzehnten. Die Ergebnisse der Phase-3-INDIGO-Studie, in der sowohl der primäre Endpunkt des progressionsfreien Überlebens als auch der wichtige sekundäre Endpunkt der Zeit bis zur nächsten Intervention erreicht wurden, ermöglichen, das Behandlungsmodell für Patienten mit IDH-mutiertem niedriggradigem Gliom zu verändern, indem möglicherweise die erste zielgerichtete Therapie bereitgestellt wird“, so Dr. Susan Pandya, stellvertretende Leiterin für Klinische Entwicklung und Leiterin des Bereichs Cancer Metabolism Global Development Oncology &

Immuno-Oncology (Krebsstoffwechsel, Globale Entwicklung Onkologie und Immuno-Onkologie), Servier.

Die Zwischenanalyse, die im Entwurf der INDIGO-Studie vorgegeben war, zeigte eine statistisch signifikante und klinisch bedeutsame Verbesserung sowohl des progressionsfreien Überlebens als auch der Zeit bis zur nächsten Intervention bei den Patienten, die randomisiert mit Vorasidenib-Monotherapie behandelt wurden, im Vergleich zu den Patienten, die ein Placebo erhielten.

„Dieser potenzielle therapeutische Durchbruch ist ein weiterer konkreter Beweis für den Erfolg unserer onkologischen Strategie, die darauf abzielt, unsere Wissenschaft auf schwierige und schwer zu behandelnde Krebsarten zu konzentrieren, wie solche, bei denen eine IDH-Mutation vorliegt“, so Dr. Patrick Therasse, stellvertretender Leiter und Vorsitzender des Therapiegebiets Onkologie und Immun-Onkologie in der Spätphase und im Lebenszyklus, Servier. „Die Ergebnisse der Phase-3-Studie INDIGO bieten Patienten mit IDH-mutierten niedriggradigen Gliomen zum ersten Mal seit mehr als 20 Jahren potenzielle Hoffnung auf eine neue Behandlungsmöglichkeit.“

Die Ergebnisse der Phase-3-INDIGO-Studie werden auf einem bevorstehenden medizinischen Kongress vorgestellt.

Aufgrund der beschleunigten Aufnahme der Patienten und der Zwischenergebnisse der Wirksamkeitsanalyse liegt die klinische INDIGO-Studie deutlich vor dem Zeitplan.

Informationen zur Phase-3-INDIGO-Studie: INDIGO ist eine multizentrische, randomisierte, doppelblinde,

placebokontrollierte Phase-3-Studie zum Vergleich der Wirksamkeit von Vorasidenib mit Placebo bei Teilnehmern mit residualem oder rezidivierendem Gliom des Grades 2 mit einer IDH1- oder IDH2-Mutation, die als einzige Behandlung einer Operation unterzogen wurden. (NCT04164901).

Information zu Gliomen¹, Gliome sind Tumore, die aus Glia- oder Vorläuferzellen im zentralen Nervensystem (ZNS) entstehen. In der WHO-Klassifikation von 2021 werden vier allgemeine Gruppen von Gliomen unterschieden, zu denen auch die diffusen Gliome vom Erwachsenentyp gehören. Diese diffusen Gliome sind die häufigsten primären bösartigen Hirntumore bei Erwachsenen. Pathogenese und Prognose dieser Tumoren sind eng mit Mutationen (oder deren Fehlen) im Stoffwechselenzym Isocitrat-Dehydrogenase (IDH) verbunden, und für eine korrekte Diagnose sind molekulare Tests erforderlich. Seit 2021 werden diffuse Gliome des Erwachsenentyps nur noch in drei Kategorien unterteilt:

Astrozytom, IDH-mutiert (ZNS WHO-Grade 2-4)

Oligodendrogliom IDH-mutiert, 1p19q-codeletiert (ZNS WHO-Grad 2-3)

Glioblastom IDH-Wildtyp (ZNS WHO-Grad 4)

1 Neuro-Onkologie. Die WHO-Klassifikation 2021 für Tumoren des Zentralnervensystems: eine Zusammenfassung.

Weitere Informationen:
www.academic.oup.com/neuro-oncology/article/23/8/1231/6311214

DGN warnt vor Botoxspritzen in die Magenwand zur Appetitzügelung und initiiert eine wissenschaftliche Aufarbeitung

Nach einer Behandlung mit „Magen-Botox“ sind mehrere Menschen schwer an Botulismus, einer lebensbedrohlichen Botox-Vergiftung, erkrankt und werden in Deutschland neurointensivmedizinisch behandelt. Die DGN möchte Betroffene sowie Ärztinnen und Ärzte für die Symptome sensibilisieren, damit möglichst schnell eine Therapie eingeleitet werden kann. Fälle wie diese könnten zunehmen – Prof. Dr. Tim Hagenacker, Klinik für Neurologie, Universitätsklinikum Essen, Mitglied der Kommission Motoneuron- und Neuromuskuläre Erkrankungen der DGN, hat nun eine Fallserie zur wissenschaftlichen Auswertung dieses Botulismus-Ausbruchs initiiert und bittet Kolleginnen und Kollegen, ihre Fälle zu melden.

Aktuell wird von 12 „Health-Touristen“ berichtet, die ihren Aufenthalt in der Türkei dazu nutzten, sich in Privatkliniken Botox in die Magenwand spritzen zu lassen und die nun in Folge der Behandlung schwer erkrankt sind. Ziel dieser Behandlung ist die Gewichtsabnahme. Denn die durch das Nervengift verringerte Peristaltik führt dazu, dass die Nahrung länger im Magen verbleibt und das Sättigungsgefühl länger andauert.

Die Betroffenen erkrankten an Botulismus, einer lebensbedrohlichen Vergiftung durch das Botulinum-Nervengift. Typisch sind Lähmungserscheinungen, die auf die Atemmuskulatur übergreifen und so zum Tod führen können. Einige von ihnen werden derzeit auf Neurointensivstationen in Deutschland behandelt. „Wir möchten uns nicht an Spekulationen beteiligen, warum es zu diesen Fällen kam, ob sie durch Überdosierungen verursacht wurden, z.B. durch Verunreinigung der Substanz, die zu einer Wirkungsverstärkung führen kann, – oder ob die Therapie per se ein höheres Risiko für Botulismus aufweist, da deutlich höhere Botox-Dosen verwendet werden als z.B. bei der kosmetischen Behandlung und das Botox hier auch „off label“, also außerhalb der Zulassung angewendet wird. Wir möchten Menschen, die sich einem solchen Eingriff in den letzten zehn Tagen unterzogen haben, sowie unsere hausärztlichen Kolleginnen und Kollegen für die Symptome sensibilisieren, damit möglichst schnell eine Therapie eingeleitet werden kann“, erklärt Prof. Dr. Tim Hagenacker, Leiter des Zentrums für

Neuromuskuläre Erkrankungen der Klinik für Neurologie am Universitätsklinikum Essen und Mitglied der Kommission Motoneuron- und Neuromuskuläre Erkrankungen der Deutschen Gesellschaft für Neurologie (DGN). „Botulismus ist eine sehr selten auftretende Krankheit und ist daher nicht immer das erste, woran Medizinerinnen und Mediziner bei diesen Symptomen denken.“ Auch sei die Abgrenzung von anderen neurologischen Krankheiten wie der Myasthenia gravis oder dem Guillain-Barré-Syndrom nicht immer einfach. Um die Diagnostik abzukürzen, ist es daher wichtig, dass Patientinnen und Patienten bei der Ärztin/beim Arzt angeben, wenn sie sich zuvor einer Botox-Behandlung unterzogen haben. Das kann die Diagnostik verkürzen.

Zu Beginn zeigt sich Botulismus mit unspezifischen Symptomen. Typischerweise treten zunächst Magen-Darm-Beschwerden auf, also Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, dann Schluckstörungen und Lähmungserscheinungen. „Betroffene sollten sich möglichst schnell neurologisch vorstellen.“ Binnen 48 Stunden nach der Botox-Behandlung kann ein Anti-Toxin verabreicht werden, das Zeitfenster wird aber häufig verpasst. Laut Einschätzung des Experten ist auch nicht ganz klar, ob bzw. wie gut es bei dieser iatrogen verursachten Botulismus-Form wirkt. Die Betroffenen werden immer auch symptomatisch behandelt, die S1-Leitlinie zur Diagnostik und Behandlung des Botulismus der Deutschen Gesellschaft für Neurologie [1] stellt die Therapiemöglichkeiten dar. Neu

ist der Einsatz von Pyridostigmin, einem Arzneimittel, das sonst bei der Myasthenia gravis zur Anwendung kommt. Besonders wichtig ist bei schweren Fällen die Unterstützung der Schluck- und Atemfunktion, damit es nicht zu schweren Lungenentzündungen oder anderen lebensbedrohlichen Komplikationen kommt. Die gute Nachricht: „Auch Betroffene, die neurointensivmedizinisch betreut werden müssen, haben Aussicht auf vollständige Genesung“, erklärt Hagenacker. Oft dauere der Genesungsprozess aber mehrere Wochen und Monate „Das Gift baut sich nur langsam ab und die geschädigten Synapsen, die die Lähmungssymptome verursachen, müssen erst wieder gebildet werden.“

In Deutschland erkranken pro Jahr durchschnittlich nur etwa 5 Menschen an Botulismus. Die häufigste Form ist der sogenannte Lebensmittelbotulismus. Er entsteht dadurch, dass man Lebensmittel – häufig Eingemachtes oder Konserven – verzehrt, die mit Clostridien-Bakterien oder ihren Sporen belastet sind. Diese Bakterien produzieren dann das Nervengift Botox im Körper. „Doch angesichts der zunehmenden Verwendung von Botox im Medizin- bzw. Lifestyle-Bereich, müssen wir daran denken, dass perspektivisch auch in diesem Zusammenhang mehr Fälle von Botulismus auftreten können“, erklärt Prof. Dr. Peter Berlit, DGN-Generalsekretär und -Pressesprecher.

Um den derzeitigen Botulismus-Ausbruch durch die „Magenspritze“ zu untersuchen, Komplikationen, Outcome und Schwere der Symptome zu analysieren, hat Prof. Hagenacker mit seinem Team eine Fallserie initiiert. Ärztinnen und Ärzte, die aktuell entsprechende Verdachtsfälle behandeln, werden gebeten, Kontakt mit ihm oder der DGN aufzunehmen. „Die wissenschaftliche Aufarbeitung dieses Botulismus-Ausbruchs ist wichtig, um zukünftig Betroffenen schneller helfen zu können“, erklärt Prof. Hagenacker abschließend.

[1] Pfausler B. et al. S1-Leitlinie Botulismus. 2017. In: Deutsche Gesellschaft für Neurologie, Hrsg. Leitlinien für Diagnostik und Therapie in der Neurologie. Online: www.dgn.org/leitlinien

SUDSUDAN © Isabel Corthier



Liebe Kollegin, Lieber Kollege:
Wir brauchen
Ihre Solidarität!

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

Vielen Dank,
Noller Murr

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

JETZT PARTNERARZT WERDEN!

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



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



MEDECINS SANS FRONTIERES
ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.

Träger des Friedensnobelpreises