

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 5/6 – 2023

DER WEIN- GENIESSER TIPP

Alles über den Pinot Noir
Spät und Blauburgunder

GENUSS IN DEUTSCHLAND

Maximilian Schmidt
Der kulinarische Maßstab
in Regensburg

Ganymed in Berlin

20 Sterneköche beim
37. Schleswig-Holstein
Gourmet Festival

Restaurant Jante in
Hannover

SPITZEN RESTAURANTS

Wien
Juan Amador,
Restaurant Apron,
Restaurant Glasswing

ITB PARTNERLAND 2024
Oman 2. Teil

GALAPAGOS INSELN
Kreuzfahrten

MEDIZIN NEWS

DENTAL NEWS

PHARMA NEWS

Restaurant Amador Juan Amador



5/6 – 2023
42. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575

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

endlich Ferien. Der Sommer hat den Frühling abgelöst und in vielen Bundesländern beginnen die großen Ferien. Für die meisten von uns die wichtigste Zeit des Jahres. Endlich entspannen, stressfreie Tage genießen und neue Energie tanken. So wünschen und erhoffen wir uns das für die Ferienzeit. Oft leider zu oft beginnen die Urlaubstage stressbelastet, weil mal wieder entweder die Mitarbeiter der Bahn streiken oder von einer Gewerkschaft mal wieder verdeutlicht wird, wie schlecht und unzureichend die Mitarbeiter in der Flugabfertigung bezahlt werden. Falls das alles nicht zutrifft, erklären die Flugbegleiter oder Piloten wie miserabel ihr Beschäftigungsverhältnis beziehungsweise die Vergütung ist. Es kann Ihnen aber auch passieren, dass die von Ihnen gebuchte Airline deutlich macht, dass der Fluggast ein notwendiges Übel ist, den man auf keinen Fall freundlich oder gar höflich behandeln muss. Eine Erfahrung, die der geneigte Autor selber machte und das Vorgenannte bestätigt.

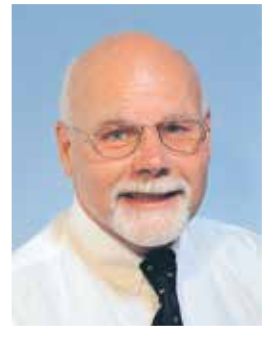
Bei einem Check-in in Düsseldorf organisierten die Mitarbeiter der Qatar Air in Befehlsmanier die Fluggäste, sich in Reih und Glied einzeln hintereinander aufzustellen. Ein Bemühen, das nicht klappen konnte, weil Familien gerne auch in 2er Reihen nebeneinanderstehen bleiben möchten. Kommentiert von der Mitarbeiterin der Qatar Air wurde diese Anweisung mit dem Hinweis: Wenn Sie nicht einzeln hintereinanderstehen, checken wir nicht ein. Das wollte natürlich niemand, also baute man sich in einer Reihe einzelner hintereinander stehender Personen auf. Mit dem Erfolg, dass man 25 min. auf das Einchecken warten musste. Da fragt man sich, wie kann es sein, dass die Qatar Air mit diesen Methoden „Beste Airline 2022“ wurde. Hoffen wir, dass Ihnen solche Erfahrungen bei dem Antritt Ihres Urlaubsfluges erspart bleiben und Sie entspannter in den Urlaub starten können.

Eines der nach wie vor beliebtesten Ferienländer für uns ist Österreich. Die Kultur - und ehemalige Kaiserstadt Wien bietet soviel attraktive Erlebnisse, dass es immer wieder Freude macht, dort zu sein.

Kulinarisch unübertroffen ist der einzige 3-Sternekoch in Österreich, Juan Amador, der neben einigen anderen Spitzenrestaurants wie dem Apron oder dem Glasswing im neuen Luxushotel The Amauris den (Geschmacks-) Ton vorgeben.



Susanne Pläß stellt die Termine des 37. Schleswig Holstein Gourmet Festivals (SHGF) vor. Diese Genussveranstaltung zieht seit Jahren Gourmets aus weiter Ferne an. 20 TOP-Köche bereiten Esslust auf Sterne-Niveau.



Dr. Alexander Pohlmann berichtet in der 2. Folge über seine mehr als beeindruckenden Erfahrungen im Oman. Das ist 1001 Nacht in heutiger Realität, luxuriös, traditionell aber auch sehr westlich orientiert.



In Hannover hat er das 2 Sterne-Restaurant JANTE für uns besucht. Mit Bewunderung stellt er fest, dass Hannover sich - nach jahrelanger Sterneabstinenz - zu einem Gourmet-Hotspot gemausert hat.

Heiner Sieger, unser Reisedakteur, besucht sehr gerne familiengeführte Hotels und war im Pinzgau. Wie immer hat er ein Haus gefunden, wo er gerne selber Urlaub machen würde. Mal schauen, vielleicht schafft er es ja.



Das Tessin, halb Schweiz, halb Italien, hat schon Goethe als ein liebens- und lebenswertes Reiseziel gepriesen. Gerd Krauskopf, vielreisender und exzellenter Fotograf, war dort und beschreibt den Tessiner Frühling.

Es gibt viel zu entdecken im Sommer 2023, lassen Sie sich verführen und genießen Sie die Zeit, wo immer Sie Gelegenheit dazu haben.

Eine unbeschwerte 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**, Inge Prader



04 Juan Amador

10 DER WEINGENIESSER-TIPP

- 10 Pinot Noir
- Spät- und Blauburgunder

12 GENUSS- UND REISETIPPS

- 12 Ganymed, Berlin
- 14 Roter Hahn, Regensburg
- 18 Schleswig-Holstein Gourmet Festival
- 20 Jante, Hannover
- 23 Südtirol
- 26 Galapagos
- 28 The Amauris, Vienna
- 32 Apron, Wien
- 36 Tessin
- 38 Bergluft, Pinzgau



26 Galapagos-Inseln



28 The Amauris Vienna



36 Tessin

41 Mikla, Istanbul

44 Oman

48 BUCH-TIPPS

50 MEDIZIN NEWS

53 DENTAL NEWS / IMPRESSEUM

54 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL



Juan



Amador

Gour-med

Eine Reportage über den Genius und Innovator am Herd zu schreiben ist eine große Herausforderung. Juan Amador ist nicht nur ein Koch, der seit vielen Jahren mit vielen Auszeichnungen, Wertschätzungen und Lobeshymnen weltweit geehrt wurde und wird.

Dem Meister am Herd gebührt Respekt und Anerkennung. Was er nicht mag und möchte, ist devote Lobhudelei.

Der 3 Sternekoch ist trotz oder vielleicht gerade wegen seiner großartigen kreativen Kochkunst, wie man volksmundartig

sagt, mit beiden Beinen auf dem Boden geblieben. Starallüren, Arroganz und Überheblichkeit sind Begriffe, die nicht zu ihm passen. Seine höfliche, verbindliche Art mit Gästen und Mitarbeitern zu reden, lässt schnell erkennen, dass er ein Mensch mit viel Lebenserfahrung



Besonders empfehlenswert



Bretonischer Steinbutt, Gulaschsaft, Kohlrabi, Presskopf

In Deutschland hat Juan Amador bis vor wenigen Jahren bewiesen, zu welchen Leistungen am Herd er fähig ist. Nach vielen erfolgreichen Jahren in Deutschland und weltweit wechselt Juan Amador nach Wien, in die Heimatstadt seiner Frau. Die Zukunft ist ungewiss, der Spitzenkoch gönnt sich eine Kreativpause, bis der Ehemann einer Freundin seiner Frau, ein bekannter Winzer aus Grinzing, ihn überzeugt, seine genialen Fähigkeiten weiter einzusetzen und Menschen mit „göttlichen Menüs“ glücklich zu machen. In den Räumlichkeiten des Wiener Winzers Hajszan Neumann an der Grinzinger Straße eröffnet er 2016 das „Wirtshaus und Greißlerei“.

Im folgenden Jahr erkocht er auf Anhieb zwei Michelin- Sterne und steigt in die Liga der besten Küchenchefs in Wien auf. Zwei Jahre später der Paukenschlag in der Koch- und Gourmetszene Österreichs: Juan Amador erhält die Höchstwertung vom Michelin - 3 Sterne.



Einsatz dieser Aromen ist eine 3 Sterne-küche nicht möglich. Die Gäste, Gourmets und Connaissseure aus der ganzen Welt erwarten, setzen voraus, dass ein Geschmackskreateur auf 3 Sterne-Niveau mit filigraner Sensorik seine innovativen (Aromakompositionen) Ideen in köstliche Speisen umsetzt.

In den österreichischen Gastromedien, bei Sterneköchen und Kennern der Fine Dining-Szene ist die Aufregung groß und schlägt mediale Wellen bis ins Ausland. Ausgerechnet ein „Piefke“ mit spanischen Wurzeln, der zu allem Überfluss nicht österreichisch kocht, erhält die höchsten Weihen der Gourmetwelt.

und positiver Einstellung und Empathie gegenüber seinen Mitmenschen ist. Juan Amador ist Künstler, Philosoph, Aromen-Hamonisierer und Feingeist, der diese Eigenschaften nutzt, ein exzellenter Koch zu sein.

Seine Gerichte folgen nicht dogmatisch „irgendwelchen“ Trends oder beabsichtigen welche zu setzen. Die Qualität der Produkte hat absolute Priorität. Regionale Lebensmittel spielen für ihn keine Rolle, er möchte nur die allerbesten Produkte verarbeiten. Natürlich kauft er auch unter nachhaltigen Aspekten diese Waren dort, wo sie in bester Qualität zur Verfügung stehen. Das betrifft ebenso die vielseitigen Kräuter und Gewürze, überwiegend aus Asien. Ohne den



Juan Amador: kreativer Künstler und Innovator am Herd



geworden wie ein Spiegel seiner eigenen Entwicklung. Der ehemals von Ferran Adria ausgehende Impuls der Molekularküche ist nur noch selten ein Thema, vielmehr geht es ihm um die Modernisierung der französischen

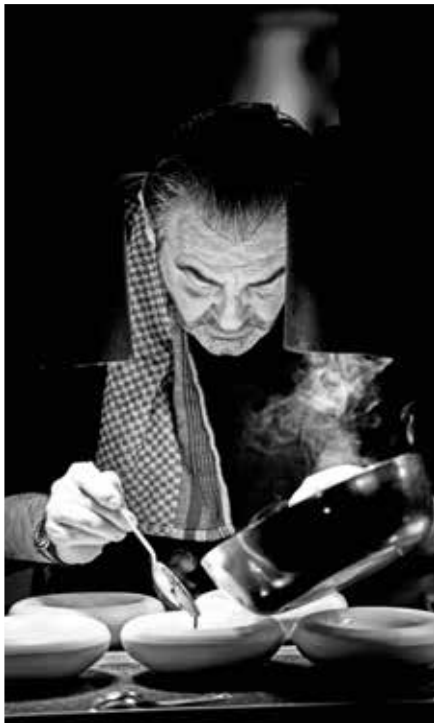
oder Rhabarber mit Gambero Rosso und Himbeeren, alles schmeckt köstlich und ist filigran angerichtet. Das Brot kommt vom Bäcker Julius Brantner aus München und bildet eine perfekte Kombination mit der Butter aus San Malo oder dem Olivenöl aus Jaén. Das Menu, mit dem Titel Momentaufnahme beginnt mit dem „Signature-Gericht“ geistige Beurre Blanc mit Gillardeau Auster in einer Haselnussmilch und N25 Kaviar, ein perfekter Einstieg.

Wer glaubt, der Steinbutt in Gulaschsaft mit Kohlrabi sei ein kulinarischer Fauxpas, irrt, es ist eine Reminiszenz an die österreichische Küche. Gulasch neben dem

Seehecht, Erbse,
Morchel, Wiener Schnecke

Amador bleibt trotz all der Kritik und Neider ganz gelassen und betont: „Gesunde Konkurrenz macht alle besser“. Seinen dritten Stern hat er bis heute erfolgreich verteidigt und wird es weiterhin tun. Der Ausnahmekoch will nicht mehr - wie häufig in der Koch-Champions League - die

Walderdbeeren verfeinert mit einem Schafsmilchjoghurt,
grünem Szechuanpfeffer und Granola



Provokation in den Vordergrund stellen. Er sagt dazu: „Alles hat seine Zeit“. Die Gerichte sind immer ausbalancierter

Küche und um die Demokratisierung der Fine Dining-Küche. Juan Amador möchte nur die besten Produkte verarbeiten. Der Geschmack darf dabei regional sein, aber nicht das Produkt. Unterstützt wird er seit fast 10 Jahren von seinem Küchenchef David Fleckinger, dem sein vollstes Vertrauen gehört.

Zander vom Neusiedler See,
Spitzkohl, Luma Schwein,
Gulaschsaft

Die Gänge seines Menus decken ein riesiges Aromen-Spektrum ab, von würzig, kräftig bis feingeistig und philosophisch. Die Grüße aus der Küche, hier Tapas und Snacks genannt, werden in 3 Gängen an den Tisch gebracht. Ob Königskrabbe, Jala-peño und Gewürztee, der Waldspaziergang



Besonders empfehlenswert



Was für ein fantastisches kulinarisches Erlebnis. Rundum sieht man nur begeisterte Gäste, die, so meint man zu erkennen, dem Küchenchef, seinem Team sowie dem Service am liebsten applaudieren möchten. Die angenehme Atmosphäre gebot es nicht.

Sommelier Adam Bencze, ein Ungar, wie er typischer nicht sein kann, Wein affin, fachkundig, aufmerksam und sympathisch. Seine Weinauswahl verschiedener europäischer Provenienzen bereicherten jeden der einzelnen Gänge, Chapeau!

In Wien, der österreichischen Wirkungsstätte von Juan Amador, genießen Gourmets eine Kochkunst von Weltruf. Hier stimmt alles, jedes Detail, jedes Produkt ist ausgewogen und filigran eingesetzt

Schnitzel eines der „Nationalgerichte“ geht eine Liaison mit dem Atlantikfisch ein, die sich aromatisch als gelungen und genussvoll herausstellt. Textur und

Vadouvan (indische Gewürzmischung) und gegart, begleitet von Melanzani und Morcheln, zergeht es zart wie ein perfekter Schmelz auf der Zunge.



Sommelier Adam Bencze

Geschmack ergänzen einander sehr harmonisch und ausgewogen, trotz oder gerade wegen der zunächst ungewöhnlich erscheinenden Zusammensetzung.

Mit dem Poltinger Lamm kommt rein regionales Fleisch auf den Teller. Gewürzt mit

Das Dessert verwundert etwas und macht neugierig. Wald-erdbeeren – Ende April oder hat Juan Amador ein Treibhaus mit Wald-erdbeer-Kulturen? - verfeinert mit einem Schafsmilchjoghurt, grünem Szechuanpfeffer und Granola bestätigen die 3 Sterne des grandiosen Küchenchefs.

Für Aufklärung, woher die Walderdbeeren kommen, sorgt das Serviceteam. Die Erdbeeren stammen aus dem sonnigen Süden Spaniens, aus der Region Malaga.

Damit ist das Menu noch nicht beendet, die Krönung der süßen Verführungen sind die „Pequeñas Locuras“, dahinter verbergen sich kleine Petit Fours, die einfach zu wunderbar aussehen, sodass es Überwindung kostet, diese köstlichen Kunstwerke zu zerstören.



Mieral Taube Next
Chapter, Mango, Kocos, Curry

und verarbeitet. Nach wie vor nimmt der 3 Sternekoch einen Spitzenplatz in der Reihe der Weltbesten ein.

Besonders empfehlenswert

Das elegante überwiegend rot-weiße Ambiente des Restaurants in einem Wein- Gewölbekeller mit Blick durch eine Glaswand auf die Fässer des Weinkellers von dem Weingut Neumann sorgt für eine angemessene stilvolle Atmosphäre. Dezent Beleuchtung unterstreicht das gemütliche Raumgefühl, verbirgt aber nicht den Blick auf die Teller. Alle 10



„Pequeñas Locuras“

Tische sind großzügig gestellt, Gespräche vom Nachbartisch sollen nicht stören. Vom Eingangsbereich hat man den direkten Blick in die Küche und erhält einen ersten Eindruck des Kochteams bei der kreativen Arbeit in der offenen Küche.



Bretonischer Steinbutt, Topinambur, Boudin Noir, Liebstöckel

Im Restaurant Amador wird Speisen statt Essen zelebriert, ohne Dresscode, in lockerer Atmosphäre, jeder darf und soll so kommen wie sie oder er sich wohlfühlt. Sie können auch ganz sicher sein, dass der Küchenchef persönlich in der Küche steht und alles überwacht. Denn - sollte Juan Amador mal nicht da sein, ist das Restaurant geschlossen. Das, so sagt der Koch, sei er seinen Gästen schuldig, versprochen!



Fotos: Gour-med, Lukas Kirchgasser, Inge Prader, Rainer Mirau

Französische
Zwiebelsuppe,
Seehecht,
Comté,
Safran



Weitere Informationen:
Restaurant Amador
Grinzing-Str. 38
A-Wien (19. Bez.)
Tel: + 43 660 90 70 500
www.restaurant-amador.com

Geeiste Beurre Blanc

Kaviar | Gillardeau-Auster |
Haselnuss Schaum

Der Beurre Blanc Ansatz

20 g	Butter
1 l	Sauterne (Süßwein)
500 g	Schalottenwürfel
1 FL	Weißwein
500 ml	Essig hell von Forum
1/2 FL	Noilly Prat
1 Bund	Estragon
1 Bund	Kerbel
	Pfefferkörner weiß

- Die Schalotten in Butter mit den Pfefferkörnern anschwitzen
- Mit Essig ablöschen
- Mit Weißwein, Sauterne und Noilly Prat auffüllen
- Auf die Hälfte reduzieren
- Den Kerbel und den Estragon dazugeben
- Einmal aufkochen und sofort passieren

Das Beurre Blanc Eis:

600 ml	Beurre Blanc Ansatz (siehe oben)
1 EL	Glucosesirup
6 Stk	Eigelb
300 g	Butter kleingeschnitten

- Den Beurre Blanc Ansatz langsam erwärmen und den Glucosesirup darin auflösen
- Das Eigelb dazugeben und auf 80 Grad erhitzen
- Die kalte Butter mit einem Stabmixer einmontieren
- In einer Eismaschine 10 Min frieren

Der Haselnuss Schaum:

250 g	Haselnüsse
1 l	Milch
	Haselnussöl
	Salz
1 TL	Lecithin

- Die Haselnüsse in Haselnussöl goldbraun rösten
- Mit Milch auffüllen und für einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen
- Mit einem Stabmixer vorsichtig durchmixen und durch ein feines Sieb passieren
- Das Lecithin unter mixen und mit Salz abschmecken

Das Malzbrot:

5 Scheiben	Pumpernickel
1 KL	Haselnussöl
1 KL	Forum-Essig dunkel
	Salz
	Zucker

- Das Malzbrot fein zerbröseln und kurz vor dem Servieren mit den restlichen Zutaten marinieren

Die Austern:

4 Stk	Gillardeau Austern frisch
1 TL	Haselnussöl
	Salz

Saft von 1/2 Limette
Abrieb von 1/2 Limette

- Die Austern aufbrechen und im **eigenen Saft vorsichtig erwärmen**
- Mit den restlichen Zutaten marinieren

Estragon:

1 Bund	Estragon
100 ml	Traubenkernöl

- Den Estragon fein zupfen und mit dem Öl im Thermomix auf 80 Grad mixen und durch ein feines Sieb passieren - auf Eiswürfel kaltrühren

Zum Anrichten:

4	Kaviarnocken a 15g
8	Blätter Austern Leafes



Über den Pinot Noir, den Spätburgunder und den Blauburgunder



Albin Thöni

Die Blauburgunderrebe ist die älteste Kulturrebe, die vor ca 2000 Jahren aus einer Wildrebe kultiviert und von den Römern im Burgund angepflanzt worden ist, wo sie als die „Schwarze“ bekannt war. Sie zählt zu den klassischen fränkischen Rebsorten aus der Zeit des Frankenreiches, die die Basis aller roten Burgunder bildet und zu den großen Weinen der Welt gehört. Sie stellt hohe Ansprüche an ihren Standort, an Klima und Boden. Die Pinot noir-Traube ist prädestiniert für den Anbau in kühleren, kälteren Weinbaugebieten! Die dunkel- bis violettblauen Trauben sind klein bis mittelgroß und wegen ihrer dünnhäutigen und eng stehenden Beeren fäulnis-anfällig. Deshalb eignet sich die Sorte vor allem für den anspruchsvollen Anbau für mittelhohe, sonnenexponierte und luftige Lagen über 400 Meter, bevorzugt auf leichten, kalkhaltigen Böden. In sehr warmen Lagen setzt die Reife früh ein. Das Ergebnis sind farb- und säurearme, rasch alternde Weine.

Aus der ursprünglichen Sorte – der Anbau kann im Burgund bis in das 4. Jh. zurückverfolgt werden - bildeten sich mittels Mutationen viele neue Rebsorten aus der Burgunderfamilie wie Weiß- und Grauburgunder, die besonders vom Orden der Zisterzienser in den Klöstern mit sehr großem Engagement gefördert und selektioniert wurden. Offiziell wird die Rebe in Frankreich als Pinot noir – wegen der fichtenzapfenartigen Form der Trauben wird sie Pinot genannt - in Deutschland als (Blauer) - Spätburgunder, in Österreich und Südtirol als Blauburgunder geführt.

Weltweit nimmt diese Rebsorte zu und beträgt derzeit ca. 118.000 Hektar. Das wichtigste Land ist Frankreich mit 32.000 Hektar, speziell in Burgund mit den berühmten Lagen der Côte d'Or, welche unterteilt wird in die Côte de Nuits und in die Côte de Beaune sowie in der Champagne, wo sie als wichtiger



Albin Thöni

Verschnittspartner des Champagners (des Champagne) angepflanzt wird. Neben der Schweiz mit ca. 4000 Hektar ist Norditalien mit ca 4700 Hektar um Oltrepó Pavese ein bedeutendes Anbaugebiet.

Außerhalb von Europa sind der Staat Oregon im Westen der USA, Australien und Neuseeland immer wichtiger werdende Anbaugebiete für den Pinot Noir. In den USA stehen immerhin 25 000 ha an Pinot noir-Rebstöcken. Auch in Südafrika, im berühmten und kühlen Walker Bay und dem Hemel-en Aarde-Valley (Himmel und Erde) kann der Blauburgunder punkten.

In Deutschland sind derzeit ca 11 600 Hektar mit dieser Rebsorte bestockt. Bereits im frühen Mittelalter um 884 wurde die Rebe zunächst im Bodenseeraum und später im 13. Jahrhundert im Rheingau angepflanzt. Die weltberühmten Spätburgunderlagen am „Aßmannshäuser Höllenberg“ bei Rüdesheim am Mittelrhein und jene um das Kloster Eberbach legen davon beredtes Zeugnis ab. Heutzutage finden sich die bekanntesten Spätburgunderlagen von Deutschland in Baden am Kaiserstuhl - nordwestlich von Freiburg, wo besonders nährstoffreiche Vulkan-Böden vorherrschen und in der Pfalz, in Rheinhessen, im Rheingau und an der Ahr, der nördlichsten Grenze des Weinbaues.

In diesen Gegenden gedeihen die Burgundertrauben prächtig und finden optimale klimatische Bedingungen. Die Weine haben wegen ihrer tiefen Mineralität die Kraft und zugleich die Finesse, um sich vor den großen Vorbildern im Burgund nicht verstecken zu müssen.

In Südtirol erfolgten die ersten Versuche mit Blauburgunderreben Mitte des 19. Jh., zunächst in der Gegend von Bozen, um 1840, später in jener von Meran und im Überetsch um Eppan und zuletzt an den Westhängen im Unterland um Neumarkt, Montan, Glen und Pinzon, orografisch links von der Etsch.

Derzeit weist die Blauburgunderrebe in Südtirol eine Anbaufläche von circa 500 Hektar auf. Die Blauburgunderhochburg



findet sich auf dem 400 Meter hohen Hochplateau vom Dörfchen Mazzon, mit den Höfen mittelalterlichen Ursprungs – der erste namentlich erwähnte Besitzer trug den germanischen Namen Eckehard - und den historischen Namen der dortigen Weinberge, die auf dem 14 km langen „Blauburgunderweg“ besichtigt werden können. Diese Gegend weist optimale klimatische Bedingungen und geeignete Böden für die Blauburgunderrebe auf. Die Rebzeilen in Mazzon neigen sich vor einer hochaufragenden Kalksteinwand westwärts der Abendsonne und der „Ora“ zu, einem Südwind, der vom Gardasee in den frühen Abendstunden talaufwärts weht. Die Grand Cru Lagen bzw. die Lagen für das „Große Gewächs“ des Blauburgunders in Südtirol befinden sich hier im Süden von Südtirol, wo international bekannte Lagenweine produziert werden, mit einer Lagerung von ein bis zwei Jahren im kleinen Holzfass, dem Barrique und einer weiteren Reifezeit in der Flasche.

In den letzten Jahren haben diese Lagenweine maßgeblich zum Erfolg dieser Rebsorte nicht nur in Südtirol, sondern in ganz Italien beigetragen. Beredtes Zeugnis dafür sind die seit nunmehr 25 Jahren stattfindenden international ausgerichteten Blauburgundertage in Neumarkt und Montan.

Blauburgunderweine bestechen durch ihre Anmut, Finesse und Eleganz. Sie werden auch als König unter den Rotweinen aus der Burgunderfamilie bezeichnet. Das vielschichtige Aroma mit dem intensiven Duft nach Beerenfrüchten sowie Waldfrüchten, Kirschmarmelade, Minze und Rosen, auch Noten nach Zwetschgen, Veilchen und Gewürznelken charakterisieren den Wein, der oftmals auch an Bittermandeln erinnert.

Die Farbe ähnelt einem kräftigen rubinrot bis zart kirschrot. Mittlerweile hat sich der Holzausbau durchgesetzt, zumeist im Barrique, welches man im Burgund als Pièce bezeichnet und 228 l fasst! Das getoastete Holzfass ist mehr oder weniger verantwortlich für die oftmals nach Vanille, Gewürzen wie Nelke und Zimt, feines Zedernholz schmeckenden Röstaromen im Wein, gepaart mit einem seidigen Mundgefühl! Diese Weine begeistern durchweg vor allem durch ihre Mineralität, klare Struktur und Authentizität.

Es wird empfohlen, die Blauburgunderweine bei einer Temperatur von 14° bis 16 °C zu genießen. Gut dazu passen Milchlamm, Kalb, Kaninchen, Wildgeflügel und mittelkräftiger Hartkäse.

Fotos:
Albin Thöni, Jens Meyers



Berlin kulinarisch

Ganymed - ein Name der verpflichtet



Gour-med

Das Restaurant Ganymed, eine Berliner Institution am Schiffbauerdamm, kann auf eine kulinarische Vergangenheit, wie sie nicht oft vorkommt, zurückblicken. Das Ganymed wurde 1931 eröffnet und war als eines der edelsten Restaurants ein beliebter Treffpunkt für die sogenannte Gesellschaft der damaligen Zeit.

Selbst in DDR Zeiten „überlebte“ das Restaurant wohl auch, weil es zum Zentrum wichtiger Kulturschaffender wurde und weil die „Größen“ aus Politik und Gesellschaft gerne hier verweilten. Die Wende verhalf leider nicht zum wirtschaftlichen Überleben. Erst ab 2005, nach aufwendigen Restaurierungen konnte man auch kulinarisch an die gute alte Zeit anknüpfen.

Die Brasserie wurde schon kurz darauf wieder zu einem kulinarischen Hotspot und erlebt ein Comeback als „Wohnzimmer“



Ganymed Besitzer Michael Pankow

für Prominente aller gesellschaftlichen Kategorien. Ob Kultur, Politik oder Industrie, wer sehen und gesehen werden wollte, verkehrte hier.

Daran hat sich bis heute nichts geändert, was sicher auch im Zusammenhang mit dem naheliegenden Regierungsviertel und den vielen Kultureinrichtungen im unmittelbaren Umkreis zu tun hat.



Küchenchef Pedro Solito

Weltbekannte Kulturstätten wie Friedrichstadtpalast, Komische Oper, Admirals Palast oder das Berliner Ensemble, alle sind in wenigen Minuten zu Fuß erreichbar.

Das Haus direkt am Ufer der Spree präsentiert sich mit dem Flair und Ambiente einer typisch französischen Brasserie und konzentriert sich ganz auf frankophile Gastlichkeit. Selbstverständlich wird auch klassisch französisch gekocht.

Coq au Vin, Bœuf Bourguignon, so wie eine große Auswahl Krustentiere sind hier ein täglich frisches selbstverständliches Angebot.

Der Historie des ehrwürdigen Gebäudes verpflichtet, pflegt der Besitzer Michael Pankow die Tradition nicht nur bei den Speisen. Der Service liebt es, seine Gäste über die Geschichte des Hauses zu informieren.



fertiggestellt und so den Standort am Wasser zu einem „Must-See“ gestaltet.

Wer Berlin besucht und gerne gut isst und das mitten im Zentrum der Metropole sollte unbedingt einen Besuch im Ganymed einplanen.

Wir empfehlen: „Augen auf“, der oder die eine oder andere Prominenz sind ganz sicher zu entdecken.

Fotos: Gour-med



Spaghetti mit Garnelen, eine Spezialität des Hause

Die umfangreiche Weinkarte lässt keine Wünsche offen, wer Bier bevorzugt, wird auch nicht enttäuscht. Berliner Bierspezialitäten gehören selbstverständlich zum Angebot.

Michael Pankow und sein Küchenchef Pedro Solito betonen gern das Ganymed sei kein typisches Bistro, weisen aber mit Stolz darauf hin, das führende Fischrestaurant in Berlin zu sein.

Die Menu- und À la carte-Speisenkarte ist nahezu seit Jahren unverändert. Die Gäste kommen, um ganz bestimmte Gerichte zu bestellen. „Es wäre ein Bruch des Hauses, wenn wir die nicht mehr anbieten würden“, erklärt Michael Pankow.

Das Filet Rossini oder die Meeresfrüchteplatte gehören zu den Signature-Gerichten und erfreuen sich nicht nur bei den Stammgästen auch bei den vielen Touristen, die das berühmte Ganymed deswegen besuchen, großer Beliebtheit.



Fisch, was sonst ?!

Im Frühjahr 2020 hat Inhaber Michael Pankow im Zusammenschluss mit vier weiteren Gastronomen am Schiffbauerdamm Berlins größte Sommerterrasse

Gour-med empfiehlt für Ihre Berlin Tour
die Berlin WelcomeCard mit vielen
Vorteilen

Regensburg

Maximilian Schmidt im Restaurant Roter Hahn ist der kulinarische Maßstab in Regensburg



Gour-med

Regensburg, vom Stararchitekten Norman Foster zu einer der schönsten Städte der Welt geadelt, ist sie doch gleich zweimal mit dem UNESCO-Welterbetitel geehrt worden. Der Regensburger Dom ist nach dem Kölner Dom eine der bedeutendsten Kathedralen in Deutsch-

land und dominiert mit den beiden Türmen die Silhouette der Stadt. Ein weiteres beeindruckendes Bauwerk ist die Steinerne Brücke, ein Meisterwerk mittelalterlicher Brückenarchitektur, die bis 1935 die einzige zuverlässige Donauüberquerung war. Neben dem Alten Rathaus und

Schloss St. Emeran von den Fürsten Thurn und Taxis gibt es eine beachtliche Menge herrlicher Bauten, die einen Besuch lohnen.

Die vielen Sehenswürdigkeiten verschiedener Epochen lassen einen Bummel durch die Regensburger Altstadt zu einem besonderen Erlebnis werden. Viele kleine inhabergeführte Geschäfte, die sich wohltuend von den sonstigen Einkaufsmeilen in vielen deutschen Innenstädten abheben, zeugen von einer funktionierenden Stadtplanung. Kunst- und Kulturangebot spielen eine große Rolle, mit bemerkenswerter Vielfalt präsentieren sich die Läden.



Regensburger Dom

Bierliebhaber - wir sind in Bayern - kommen in landestypischen Brauereigaststätten auf ihre Kosten. Gourmets und Connaissseure haben die Qual der Wahl und dürfen gleich unter drei Michelin gekrönten Restaurants auswählen. Das Restaurant Roter Hahn, mit einem Stern ausgezeichnet, ist unser Favorit, das wir Ihnen in dieser Ausgabe vorstellen möchten.

Küchenchef Maximilian Schmidt leitet in 3. Generation das Hotel und gleichnamige Restaurant Roter Hahn in der Regensburger Altstadt. Das historische Gebäude wird 1577 erstmalig als Gaststätte erwähnt. 1950 wechselt das Haus den Besitzer, der Großvater von Maximilian Schmidt übernimmt das Haus. 1983 erweitert der Vater den Betrieb zu einem Restaurant mit Hotel.

Seit 2020 ist Sohn Maximilian für das traditionsreiche Haus verantwortlich. Der 28-jährige, unterstützt von seiner Frau Laura, entwickelt aus der einst gutbürgerlichen Gaststätte ein Fine Dining Restaurant.

Die beiden wurden schnell das Dream-Team der lokalen gastronomischen Szene. Zu Recht, wie sich bald herausstellt, denn gleich im ersten Jahr der Übernahme wird die Küchenleistung vom Michelin mit einem Stern geehrt.



Variante von Blumenkohl und Forellenkaviar



v.l. Rainer Lorber, Jonas Kick mit Chefkoch Maximilian Schmidt



Das Michelin Symbol



Dry Aged Saibling von Fischzucht Otto Maier | Fermentierter Erdbeersud | Rettich & gepickelte Zwiebeln | Saiblingskaviar | Wasabi Mayo & Öl

Wenn man berücksichtigt, dass es ursprünglich nicht der Wunsch von Sohn Maximilian war, die gastronomische Familientradition fortzusetzen, ist das eine großartige Erfolgsgeschichte geworden. Entscheidend für den Sinneswandel ist ein Praktikum bei Anton Schmaus, der in Regensburg für das Fine Dining Konzept seiner Restaurants sehr geschätzt wird.

Nach seiner Ausbildung zieht es den jungen Koch erst mal in die Ferne, u. a. nach St. Moritz ins Talbot, in den Hangar 7 nach Salzburg, ins Frantzen nach Stockholm und last but not least nach Singapur. Zurück im elterlichen Hotel

kreiert Maximilian Schmidt seinen eigenen Kochstil mit engem Bezug zu der bayerischen Heimat. Nachhaltig, regional und mit dem festen Willen einer nahezu einhundertprozentigen Verwertung der Produkte versucht er seine Gäste zu überzeugen.

In der Speisekarte und im Menu findet man Gerichte wie „Schweineschwänzchen“ oder „dry aged-Karpfen“, alles Produkte aus dem direkten Umfeld. Klassisch-französisch mit Asia-Einflüssen kommen seine Gerichte an den Tisch. Geschmacklich sehr intensive Saucen sind die Spezialität des Kochs, alle harmonisch komponiert verfeinern sie jeden Gang und begeistern die Gäste. Die à la carte Angebote wechseln je nach Saison alle 6-8 Wochen.

Daneben gibt es die Möglichkeit, zwischen einem 5- und 8-Gänge-Menu zu wählen. Selbstverständlich werden auch vegetarische Speisen angeboten.



v.l. Maximilian Schmidt, Lukas Eigelt, Robin Schmalz



Topinambur veganes Gericht

Mit viel Präzision und Wissen, aber auch mit Passion und Leidenschaft für den Beruf arbeitet das Küchenteam gemeinsam mit der Servicemannschaft.

Das Maß aller Dinge ist das Produkt, erst dann kann ein Koch erstklassige Speisen daraus machen. Dieses Motto hat im Roten Hahn oberste Priorität.

Auf seine Souschefs Jonas Kick und Rainer Lorber, der schon seit 20 Jahren im Roten Hahn kocht, kann sich Maximilian Schmidt verlassen und ist stolz so idenreiche Mitarbeiter an seiner Seite zu haben.

Bei unserem Besuch im Roten Hahn haben wir unsere Menu-Auswahl dem Küchenchef überlassen. Unser Fazit: Jeder einzelne Gang, ob aus dem „normalen“ Menu mit Fleisch oder „vegetarisch“ alle Gerichte waren mit höchster Präzision zubereitet.

Besonders hervorzuheben ist die Ceviche vom Saibling mit Spargelpüree, Spargelmayo und einem Spargelchip, der dry aged Saibling auf einer Erdbeervinaigrette mit gepickelter Zwiebel und Wasabi, das Altdorfer Schweineschwänzchen mit Chimichurri, Granny Smith und einer Sauerklee & Ingwer-Emulsion, die vegetarische Variante wurde mit gebratenem Sellerie gereicht. Sehr innovativ, der Stör mit Meerrettich, fermentiertem Spargel und einer Beurre Monte.

Die von Sommelier Robin Schmalz dazu gereichte Weinbegleitung aus deutschen Lagen wie der Pfalz, dem Rheingau und der Nahe kombiniert mit Weinen aus dem Burgenland, Spanien und Portugal, ist sorgfältig auf die individuellen Geschmacksnuancen der Speisen abgestimmt.

Robin Schmalz, ein anerkannter Weinexperte, versteht es mit seiner Weinauswahl die Genussvariante der Speisen zu perfektionieren.

Amazake (Getreidebasis) | Rhabarber | Erdbeere | Kamille | karamellisierte & gepuffte Buchweizen



Stör von Feinkost Dobler | Meerrettich Creme | fermentierte Spargel Beurre Monte mit Pinienkernen & Forellenkaviar | Dillöl

Die Leistung von Maximilian Schmidt und seinem Team in der Küche und im Service überzeugen mit jedem Detail. Die Ausgewogenheit der Aromen, die Kreativität der Produktzusammensetzung, die Harmonisierung der Zutaten und die perfekte Zubereitung, alles wird zu einem einzigartigen Gourmet Erlebnis.

Wir sind sicher, dass sehr bald eine höhere Bewertung der Leistung dieses Teams erfolgt.

Regensburg ist in jeder Hinsicht einen Besuch wert. Für eine Übernachtung mitten in der Altstadt eignet sich das frisch renovierte Hotel Roter Hahn. Die großzügigen Zimmer bieten modernen Komfort mit Wohlfühl-Garantie. Morgens



Restaurant Roter Hahn, stylisch und modern



lädt zum Bummeln ein: die Regensburger Altstadt



Pre Dessert – Ginger Root Beer | Nussbuttereis | Yuzu Schaum | Grapefruit Curd | Macadamia Nüsse

wird ein reichhaltiges, frisch zubereitetes Frühstück serviert. Für Gäste, die mit dem Auto anreisen, gibt es einen Parkplatz im Innenhof.

Fotos: Gour-med

Info:
„Roter Hahn“
Rote Hahnengasse 10
93047 Regensburg
E-Mail: hotel@roter-hahn.com
Internet: www.roter-hahn.com



Schweineschwänzchen aus Altdorf bei Landshut | Chimichurri aus Petersilie, Sauerampfer, Sauerklee, Minze, Olivenöl & Meersalz | Ingwerbutter mit Lauchasche

37. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

40 Events mit 20 Top-Köchen bereichern den Norden
von September 2023 bis April 2024

Susanne Pläß

Es gibt viele erstklassige Köchinnen und Köche in Deutschland. Das haben auch die Tester des Guide Michelin ermittelt und zeichnen aktuell 334 Restaurants mit Sternen aus. 17 von diesen herausragenden Köchen stehen in der neuen Saison des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals an den Herden der Mitgliedshäuser – wieder zugesagt hat der amtierende 3-Sterne-Koch Marco Müller vom RUTZ in Berlin. Und weil die skandinavische Küche mit ihrer Naturverbundenheit nach wie vor in aller Munde ist, werden Christoffer Norton (Domestic, Aarhus) und Rainer Gassner (Ti Trin Net, Fredericia) Dänemark vertreten. Aus der französischen Schweiz macht sich erstmals Alexandra Müller vom Romantikhotel L'Etoile auf den Weg nach Schleswig, um im Romantikhotel Waldschlösschen ihre vielfach ausgezeichnete Küche zu präsentieren.

„In der heutigen Zeit, wo Arbeitskräfte in jeder Branche, aber vor allem im Tourismus fehlen und die Energie- und Produktkosten steigen, ist es nicht selbstverständlich, so einen interessanten Kader an Spitzenvertretern der weißen Zunft für ein Gourmetfestival zu engagieren“, erklärt Klaus-Peter Willhöft, Präsident der Kooperation Gastliches Wikingland, welches nun zeitgemäß in Schleswig-Holstein Gourmet Festivals e. V. umbenannt wurde.

Es gibt viele Gründe, beim SHGF mitzumachen: „Es ist spannend, mal in einer anderen Küche und mit anderen Mitarbeitern am Herd zu stehen und seinen Stil mit Produkten aus dem Norden in einem 5-Gänge-Menü zum Ausdruck zu bringen! Wir profitieren auch von der starken medialen Resonanz des Gourmetfestivals und von den

Gästen, die hernach in unsere Restaurants kommen“, meint Michael Kempf vom Restaurant Facil im The Mandala Hotel in Berlin. Der begeisterte Läufer wird im Dezember nach St. Peter-Ording fahren, um im ambassador hotel & spa mit seiner aromastarken und zugleich leichten Gourmetküche die Gäste zu begeistern.

Zur Kontaktpflege und als Dankeschön lädt der Vorstand vom SHGF e. V. mit Klaus-Peter Willhöft, Nicole Hesse und Frank Behrens die 17 Mitgliedsbetriebe, Partner und Fachjournalisten zu einem genussreichen Get-together. In diesem Jahr fand das am 5. Juni im Hotel Friederikenhof in Lübeck-Oberbüssau statt. Dabei verwöhnte Stefan Fäth vom Hamburger Sterne-Restaurant Jellyfish zusammen mit Lokalchef Felix Lestrat die Gäste.



Marco Müller



Stefan Fäth



Alexandra Müller



Christoffer Norton



Benjamin Gallein



Tony Hohlfeld



Rainer Gassner

Zum offiziellen Auftakt des 37. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals am 10. September 2023 leuchten gleich drei Sterne über dem VITALIA Seehotel am Großen Seegeberger See: Erstmals stehen der frisch ausgezeichnete 2-Sterne-Koch Benjamin Gallein vom Votum in Hannover mit seinem Kollegen Rainer Gassner aus Dänemark und Lokalmatador Andreas Schmidt zusammen am Herd. Auf das ländersübergreifende 5-Gänge-Menü dürfen die 100 Gäste gespannt sein.

In der ersten Hälfte des 37. SHGF zeigen folgende Köche ihre Performance:

Heiko Antoniewicz in der Gutsküche (30.9.+1.10.23), Christoffer Norton im Hotel Cap Polonio (6.+7.10.23), Marco in der Orangerie im Maritim Seehotel (23.10.), Robin Pietsch im Friederikenhof (28. + 29.10.), Jörg Sackmann reist

aus Baiersbrunn nach Sylt ins Fischen am Dorfteich (29.+30.10.), Felix Gabel wechselt von Sylt nach Amrum ins Seeblick Genuss und Spa Resort (3. + 4.11.), Tony Hohlfeld kommt nach Uetersen ins Zur Erholung (18. +19.11.) und Michael Kempf beendet die 1. Hälfte am 15. + 16. Dezember in St. Peter-Ording.

Alleinreisende ab 40 Jahre sollten sich den 11. November rot im Kalender anstreichen. Dann geht es zu einer erlebnisreichen 9. Tour de Gourmet Solitaire. Sie startet um 12 Uhr in der Holländischen Stube in Friedrichstadt, macht Station auf dem Backensholzer Hof mit Käserei und Hofküche, um dann im Wellnesshotel in Schleswig mit dem Hauptgang und Dessert zu enden. Anmeldung unter:

shgf@gourmetfestival.de

Mehr über die Gastköche, Partner und Mitglieder erfahren Sie im SHGF Podcast.



Robin Pietsch

Die neue Webseite: www.gourmet-festival.de

Fotos: Susanne Pläß, Samantha Fotheringham, Ingo Hilger, Ti Trin Ned, David Traxel und die jeweiligen Gastköche



Felix Gabel



Heiko Antoniewicz



Jörg Sackmann



Michael Kempf

Jante: Nordische Küche trifft auf regionale Vielfalt

Hannovers legeres 2-Sterne-Restaurant

Eine Oase der Andersartigkeit
in einem ehemaligen
Toilettenhäuschen

Einzigartig, unkonventionell und mit einem Hauch von Geschichte – das ist das Sternerestaurant Jante in Hannover. Die Gastgeber Tony Hohlfeld und Mona Schrader lernen sich im Sternerestaurant Ole Deelee kennen. Während Hohlfeld dort als talentierter Küchenchef brilliert, beeindruckt Schrader als Chefsommelière und Restaurantleiterin, beide werden ein Paar und betreiben seit 2015 das Jante in Hannover. Ihr Weg ist zunächst steinig, die Banken glauben anfangs nicht an das Konzept und wollen keinen Kredit vergeben. Doch beide machen ihren Weg und schon 2016 werden sie mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet, der erste

Stilvoll gestalteter Gastraum im Jante –
eine gelungene Symbiose aus
nordischer Eleganz und Gemütlichkeit



Zwei Sterne, ein Team: Mona Schrader und Tony Hohlfeld

seit 15 Jahren in der niedersächsischen Landeshauptstadt. 2020 folgt die Auszeichnung mit dem begehrten zweiten Stern. Verborgen inmitten des geschäftigen Treibens einer viel befahrenen Straße verbirgt sich das Jante in einem ehemaligen runden Toilettenhäuschen

aus den 60ern. Die Wahl dieses unkonventionellen Ortes für ihr Restaurant zeigt bereits über welche Vision und Kreativität beide verfügen. Von außen würde hier niemand ein Spitzenrestaurant vermuten, so ist ihnen das Überraschungsmoment gewiss sicher.



Aromenreise im Kleinformat:



Drei sorgfältig...



... komponierte Aperos

Nordische Ästhetik trifft auf zeitlose Eleganz

Schon beim Betreten des Jante offenbart sich den Gästen eine faszinierende Atmosphäre, die eine gelungene Symbiose aus nordischer Eleganz und stilvoller Gemütlichkeit darstellt. Der Gastraum, geschickt rund angeordnet, wird von einer beeindruckenden vollverglasten Fensterfront

des Abends das Besteck selbst aus der Besteckschublade, die sich praktischerweise unter jedem Tisch befindet, nehmen müssen. Tony Hohlfeld offenbart uns, dass dies nicht etwa aus Faulheit des Serviceteams im Jante so Usus ist, sondern weil man aus anderen Restaurants die vielen Unterbrechungen störend fand. Auch der Wasserservice entfällt und der Gast schenkt sich selbst Wasser

denen von Sommelière Mona Schrader ausgesuchten Weinen. Schrader ist nicht nur Sommelière, sondern leitet auch das vierköpfige Serviceteam an. 2023 wurde sie mit dem MICHELIN Service Award ausgezeichnet.

Herausstechend ist, dass die einzelnen Gänge vom Küchenteam serviert werden, so hat der Gast die Möglichkeit, Details zur Zubereitung zu erfahren. Die Apéros werden einzeln und nacheinander angeboten und offenbaren bereits den Küchenstil im Jante, den Hohlfeld selbst als „sehr produktorientiert“ beschreibt. Als Auftakt kommt ein halbgefrorener Taler aus reduziertem Karottensaft und kalter Butter, umhüllt von einer rauchigen Holzkohlekruste und verfeinert mit einer Garnitur aus aromatischem Sauerklee. Es folgen ein Haselnusscracker mit hauchdünnen Apfelscheiben und schwarzem Knoblauch und schließlich ein knuspriger Taler mit Steinpilzstaub und einer kühlen Creme aus Kräuterseitlingen. Doch den Küchenstil als nur produktorientiert zu beschreiben ist zu wenig, er mutet nordisch, avantgardistisch an, gleichzeitig sagt Hohlfeld, dass viele Produkte aus der Region bezogen werden.



Spiel der Aromen: Zander mit delikater Muschel-Hollandaise und Chicorée

durchflutet, die ein angenehmes und natürliches Licht spendet. Die Verwendung von viel Holz und warmen Beige- und Brauntönen unterstreicht das skandinavische Designkonzept und verleiht dem Raum eine einladende Ausstrahlung. Auch das lebhafte und junge Serviceteam fällt direkt positiv mit ihrer dynamischen und unkomplizierten Art auf und erklärt die Gepflogenheiten des Jante, nachdem wir uns für einen Manzanilla-Sherry und einen alkoholfreien Sparkling Tea als Aperitif entschieden haben. Angeboten wird ein 7-Gang-Menü mit der Möglichkeit, drei zusätzliche sogenannte Upgrade-Gänge serviert zu bekommen. Der Service erklärt, dass wir im Laufe

nach. „Wir holen Leute ab, die Ehrfurcht oder Angst haben, in solche Restaurants zu gehen, die z. B. nicht wissen, welches Besteck sie wann verwenden sollten. Es soll keine Diplomarbeit werden, essen zu gehen“, erklärt Hohlfeld. Das fanden wir sympathisch und hatten gleichzeitig nie das Gefühl, vom Service allein gelassen zu sein.

Mona Schrader: Ausgezeichnete Gastgeberin mit dem MICHELIN Service Award 2023

Das Gegenteil ist der Fall. Es bleibt mehr Zeit für Erklärungen, beispielsweise zu



Ein unkonventionelles Detail, die Besteckschublade eines jeden Tisches



Unvergleichliches Fichtendessert mit einem Hauch von Wald

Regionalität mit Grenzen – kennen Sie Garnelen aus Gronau?

Passenderweise läuten lokale, rohe Garnelen aus Gronau das Menü ein, begleitet von knusprigen Krustentierchips und einer delikaten Molke, die aus dem Sud der Krustentiere mit regionaler Ingwer- und Apfelnote verfeinert wurde. Ein Hauch von Rhabarber verleiht dem Gericht eine angenehme Säure.

Die Garnelen aus Gronau sind eine Überraschung, doch wo ist die Grenze der Regionalität möchten wir wissen? „Geschmack ist die Grenze der Regionalität, es gibt bei uns Zitronen, es gibt Pfeffer, erläutert Hohlfeld. Maritim geht es weiter mit Saibling in einer intensiven Sauce aus fermentiertem Spargel, umhüllt von fein geschnittenem Sauerampfer. Nicht nur ein optisches Highlight ist der folgende zart gegarte Zander, der auf einem Bett aus Chicorée ruht, welcher dem Gericht Bitternoten und florale Süße verleiht. Knusprige Plättchen von rotem Chicorée sorgen für eine zusätzliche texturale Komponente und



Köstlicher Fang aus Gronau:
Eine delikate Kreation mit
frischen, rohen Garnelen



Überraschung unter grünem Schleier:
Saibling versteckt sich unter
Sauerampfer

eine Muschel-Hollandaise aus gerösteten Muschelschalen für Cremigkeit. Ein trinkleichtes und charaktervolles Genusserlebnis bietet passend dazu ein von

Schrader ausgesuchter Orange-Wein, ein 2011er Antica vom Weingut Roxanich in Istrien. Neben diesen maritimen Highlights warten auf den Gast ein friesisches Wagyu Tatar und ein Dreierlei von der Wachtel, das man besser nicht zubereiten könnte und von vielen Gästen als ein Highlight des Menüs beschrieben wird.



Stilvolle Kaffeezeremonie:
Frisch gebrühter Filterkaffee am Tisch

Endgültig im Nordischen angekommen ist man beim Dessertauftritt, den ein von Fichtensprossen bedeckter Cerealiencracker mit erfrischendem Sellerie-Fichteneis bildet, ganz ohne unnötige Süße.

Der Name Jante verkörpert das Streben, sich bewusst von gängigen Konventionen abzuheben und eine eigene Identität zu schaffen, ohne dabei über anderen zu stehen. Er entstammt einer dänischen sozialen Norm und wird oft von René Redzepi thematisiert. Tony Hohlfeld gibt auf die Frage, wie viel Noma im Jante steckt eine klare Antwort: „-0,1%“.

Fotos: Dr. Alexander Pohlmann,
Volker Warning/Wesuell GmbH, Jante

Weitere Informationen:
www.jante-restaurant.de

Südtirol

Sorgloses dolce far niente im „Schwalbennest“ hoch über Meran und Hochgenuss im Restaurant Oberlechener



Gerd Krauskopf

Vellau, dieser kleine Algunder Weiher auf einem Felssporn am Fuße der mächtigen Texelgruppe, siebenhundert Höhenmeter über dem Meraner Becken gelegen, bietet absolute Ruhe. Im Gegensatz zur quirligen Kur- und Sisi-Stadt Meran. Rustikale Apfel-Bergbauernhöfe, kleine Ferienhäuser, Frühstückspensionen, wenige Restaurants sowie das beschauliche Kirchlein zur Heiligen Dreifaltigkeit bestimmen hier oben das Bild des „Dreiseelenor-

tes“. Wer Unaufgeregtheit sucht, genießt vom Balkon der Pension „Velauerhof“, - einem „Schwalbennest“ ähnlich - den Blick in den Vinschgau mit dem mächtigen, schneebedeckten Ortler. Mit 3905 Metern ist er der höchste Berg der italienischen Provinz Südtirol. Das Auge wandert vom Meraner Becken bis hinüber nach Bozen zu den Ausläufern der Dolomiten in gut 30 Kilometern Entfernung.



Löwenzahn Blütensuppe



Vellauerhof

Einfach im Hier und Jetzt leben, die frische klare Luft schmecken und am Morgen den Frühstückstisch unter dem Sonnenschirm decken, – so lässt es sich leben. Die Seele wird aus dem „Schwalbennest“ heraus mit den hellen grünen Matten und dem tiefen Grün der bewaldeten Berge gefüttert.

Am frühen Abend nach einem Spaziergang auf dem Algunder Waalweg und später sorglosem dolce far niente wartet die exzellente Küche des Restaurants Oberlechner der Gastgeberfamilie Gamper, nur ein paar Schritte oberhalb des Vellauerhofs, auf hungrige Gäste. Wanderer und Autofahrer aus nah und fern

— man sieht es an den Autokennzeichen — haben die ungewöhnlich kurvenreich steile, vier Kilometer schmale Straße im Dienste des Genusses hier hinauf nach Vellau zum Fine Dining in Kauf genommen. Sie alle wissen die exzellente, gehobene Küche zu schätzen.



Schlutzkrapfen, (Teigtaschen mit Brennnessel und Quark gefüllt), Garnelen und Zitrusfruchtesspuma



Vitello Tonnato
(gebratenes in Scheiben geschnittenes Kalbfleisch mit Tunfischsauce)



Zucchini-Blüten mit Gemüsefüllung auf Spargeltatar

Bereits in der vierten Generation in einem im 13. Jahrhundert erbauten Haus ist das Traditionsgasthaus Oberlechner in Vellau ein Wohlfühlort in Familienhand, von Peter Gamper und seiner Frau Sabine geführt. Hier ist alles so, wie man sich Südtirol vorstellt. Ob man auf der Terrasse mit Blick ins weite Etschtal Platz nimmt, oder innen in der historischen Wirtsstube, der holzgetäfelten Stube mit Kaminofen aus dem Jahr 1777 oder in den bewusst schlicht gehaltenen Räumlichkeiten einen Platz reserviert hat, in allem ist die Ursprünglichkeit authentisch in die Gegenwart übertragen.

Hier bereiten Peter Gamper und sein Team die kulinarischen Hochgenüsse mit traditionellen Spezialitäten zu. Dabei werden bevorzugt heimische Produkte der Saison verwendet und auf die Qualität und Frische der Zutaten großen Wert gelegt. Man versteht es, die Aromen der Südtiroler Küche zu kultivieren und mit



Kalbsleber, Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Rosmarinsauce

kreativen Ideen und filigraner Schönheit zu verfeinern. „Gerne auf speziellem Wunsch“, gesteht Gamper, während seine Augen hinter seiner schwarzen Brille strahlen und sich ein zufriedenes Lächeln über sein Gesicht ausbreitet, „verwende ich Garnelen, die im benachbarten Österreich gezüchtet werden“. Auch vegetarische und vegane Gerichte bietet er an.

Und seine Frau Sabine umsorgt mit ihrem Team die Gäste mit Herzlichkeit und großem Weinwissen, wobei der Schwerpunkt auf die Meraner Weingegend gelegt ist. Und Raritäten auf der Weinkarte auch angeboten werden. Wer dem Koch zuhört, der bereits nach einer Kochausbildung im Kaiserhof von Meran im elterlichen Betrieb

eingestiegen ist - man erwartete es von ihm, - der spürt, wie stark das Gamper'sche Herz tatsächlich für seine Heimat schlägt und die Wertschätzung für ihre Ressourcen für ihn von Wichtigkeit sind. Bei gelegentlichen Wanderungen lädt Gamper seinen inneren Akku am allerliebsten wieder gerne auf.

Dolomitengipfel, und die kleinen weißen Ballen der Cumuluswolken haben sich zartrosa verfärbt. Der leichte Abendwind trägt jetzt ein leises Rauschen der tief unten reißenden Etsch herauf. Unter sternklarem Himmel gehen im Meraner Becken die Lichter an und der Vollmond steigt über dem Gipfel des Ifinger prachtvoll auf.



Oberlechners Aubergine mit Buchweizen Bulgur

Nach süßem Ausklingen der guten Küche geht es nur ein paar Schritte hinunter zum Vellauerhof. Wenig später funkelt im „Schwalbennest“ das letzte Glas Rotwein in der untergehenden Sonne. Weit hinten im Abendlicht glühen die

Fotos: Gerd Krauskopf



Topfentörtchen, Erdbeeren und Rhabarber, Minze, Sauerrahmeis

Info:

Vellauerhof
Familie Schweigl
Vellau 32

I 39022 Algund
Tel. 0039 0473 448544
info@vellauerhof.com

Gasthof Oberlechner
Familie Gamper
Vellau 7

I 39022 Algund (BZ) - Südtirol
Tel. +39 0473 448 350
E-mail: oberlechner@rolmail.net

Galapagos-Inseln: Die etwas anderen Kreuzfahrten



Luxuskreuzfahrt SilverOrigin – 8-Tage-Kreuzfahrt ab 9.500 Euro p. P.

Beate Zwermann

Eine Expeditionsreise auf den Galapagos-Inseln ist oftmals mit einer Kreuzfahrt verbunden. Als die Inseln für den Tourismus geöffnet wurden, war es einfacher, kleine Schiffe für die Übernachtung zu nutzen, als Hotels zu bauen. Dabei ist es geblieben. Wie wenig die Schiffsreise im Archipel mit den üblichen Hochsee-Kreuzfahrten gemein hat, sollten Besucher wissen. Ein Überblick.

Per Definition kaum Kreuzfahrtschiffe

In der Reisebranche weltweit gilt ein Schiff ab 50 Passagieren als Kreuzfahrtschiff. Damit sind fast 80 Prozent der Yachten und Katamarane auf den Galapagos-Inseln per Definition zu klein. Die meisten Schiffe haben 16 bis 20 Passagiere, – einige wenige zwölf – weniger als zehn 100. Das ist die Höchstzahl an Gästen, die ein Schiff im Archipel haben darf. Die Gesamtzahl an Betten an Bord liegt unter 2.000. Da es nie

einen zentral gesteuerten Entwicklungsplan für die Schiffe gab, gleicht keins dem anderen. So tummeln sich Yachten und Katamarane neben Nostalgie-Seglern. Die großen, echten Kreuzfahrtschiffe sind mittlerweile bei internationalen Reedereien untergeschlüpft. So gehört die FLORA zu Celebrity Cruises, die Silver-Origin zu Silverseas, die Santa Cruz II zu Hurtigruten und die Endeavor zu National Geographic. Die kleinen Schiffe gehören Galapageños – den Einheimischen.

Demokratischer geht es nicht

Das Natur- und Tier-Erlebnis der einmaligen Galapagos-Welt ist für alle Besucher gleich: Die Schiffe fahren innerhalb von 14 Tagen eine vorab vom Nationalpark genehmigte Route durch den Archipel und dürfen in jeder Bucht nur einmal anlanden. So kontrollieren die Naturschützer die Besucherzahlen und gleichzeitig wird gewährleistet, dass die Gäste jeden Schiffes alle Buchten besuchen dürfen. Der Preisunterschied entsteht allein durch den Service-Standard auf den Schiffen, der von rustikal einfach bis luxuriös reicht.

Fast alles im Preis enthalten

Auch darin unterscheidet sich eine Galapagos-Kreuzfahrt von einer Hochseekreuzfahrt: Alle Ausflüge sind im Preis inbegriffen. Lediglich alkoholische Getränke und Trinkgelder müssen an Bord bezahlt werden. Die großen Schiffe inkludieren auch den Nationalparkeintritt (derzeit 100 US-Dollar) und die Transit-Control-Card (10 US-Dollar) in den Kreuzfahrtpreis. Für die Trinkgelder geben die Reedereien

Empfehlungen, an die man sich aber nicht halten muss; denn natürlich ist letztlich die Leistung von Besatzung und Naturführern entscheidend für dieses Extra.

Über- und Unterwasserwelt

Der weltberühmte Naturwissenschaftler Charles Darwin hat die Galapagos-Inseln berühmt gemacht. Von ihm ist überliefert, dass er die Unterwasserwelt im Archipel nicht gesehen hat. Das ist sehr schade für ihn, denn der Zauber unter Wasser steht dem über Wasser in nichts nach. Rund um die Galapagos-Inseln leben mehr als 50 Arten von Haien, Rochen und Mantas, außerdem verschiedene Wale



Reise mit den Profis auf der Tip Top II – 15-Tage ab 7.800 Euro p. P.

Reiseveranstalter Galapagos PRO vorzugsweise individuelle Reisen an. Wer ins Paradies fährt, sollte nur die Menschen mitnehmen, die er wirklich mag, lautet das Motto. Denn klar, auf den kleinen Schiffen rückt man eh etwas enger zusammen

und erlebt die Ausflüge in einer Gruppe, danach ist man aber frei und unter sich.

Reisen mit den Profis

Lediglich einmal im Jahr begleitet die Gründerin von Galapagos PRO, Beate Zwermann eine Gruppe ins Paradies. Die Mitreisenden stillen auf dieser Reise mit den Profis zusätzlich ihre Neugier auf die Einheimischen der Inseln, die Zwermann sehr gut kennt. Ob Forscher auf der Charles Darwin-Station, deutsche Auswanderer wie die Angermeyers oder die Wittmers, prominente Naturführer und viele mehr... sie kennt sie alle und ermöglicht den Austausch für die Besucher. Die nächste Reise mit den Profis findet vom 16. Februar bis 1. März 2024 statt.

Fotos: Galapagos PRO

Galapagos PRO GmbH
www.galapagos-pro.com

Tel: 069-71914030

E-Mail: info@galapagos-pro.com



Hochzeits-Yacht von Grace Kelly – 8-Tage-Kreuzfahrt ab 8.700 Euro p. P

und Walhaie, grüne Meeresschildkröten, Meeresschildkröten, Seegurken und -sterne, Seebären und -löwen bis hin zu Langusten und Thunfischen. Der Archipel gehört zu den TOP-10-Tauchdestinationen für Großfische. Die Überwasserwelt verzaubert mit ihren kuriosen Lebewesen alle Besucher – ob tanzende Blaufußtölpel, urtierhafte Echsen und Landschildkröten bis hin zu flugunfähigen Kormoranen.

Individuelle Galapagos-Reisen

Die Galapagos-Inseln sind eine Besserwisser-Destination. Viele Besucher haben sich vor dem Besuch so belesen, dass so mancher mehr zu wissen scheint als die Naturführer vor Ort und bei Gruppenreisen seinen Mitreisenden damit gehörig auf die Nerven geht. Deshalb bietet der



Tauchsafari auf dem Tiburon-Explorer – ab 6.500 Euro p. P.

Wien

The Amauris Vienna

Gour-med

Wien, eine der schönsten Städte Europas mit dem Flair der k.u.k. Epoche und einer immer noch weltprägenden Kultur, gehört zu den Metropolen, die seit je ein Touristenmagnet ist und wohl für ewig bleiben wird. Besucher können wählen zwischen luxuriösen, ja feudalen Hotels im Stil der Belle Epoque und modernen Häusern, die jeden neuzeitlichen Komfort bieten, der denkbar ist.

Vor wenigen Monaten ist ein neues und äußerst luxuriöses 5-Sternehotel im Herzen der City hinzugekommen. In bester Ringstraßenlage, fast direkt gegenüber der Wiener Oper, eröffnete das Relais & Châteaux-Hotel The Amauris Vienna. Die beeindruckende majestätische Fassade aus dem 19. Jahrhundert lässt Design-Liebhaber schwärmen. Diese Symbiose im Ensemble mit den Nachbarbauten ist

einmalig und wohl nur in Wien so vorhanden. Ein Highlight ist der historische, renovierte Aufzug, mit dem Gäste ganz im Stil von vor ca. 100 Jahren ihre Zimmer und Suiten erreichen können. Wer der herrlichen schmiedeeisernen Personenbox nicht traut, fährt mit dem zweiten modernen Lift. Feinster Marmor und sorgfältig kuratierte Kunstwerke, wohin man schaut. Der Zagreber Innenarchitekt





Lobby

Nikola Arambasic hat dem Haus eine einzigartige Signatur verliehen, aber bewusst den historischen Glanz des Palais betont. Kultur und Kunst bestimmen Interior. Das Haus ist für anspruchsvolle Reisende und Freunde des gehobenen Komforts ein Kleinod. Die 62 eleganten Zimmer und Suiten des neuen Luxury-Boutique-Hotels bieten größte Behaglichkeit. Schon die Lobby ist ein Verweilort, in dem man sich sofort geborgen und zu Hause fühlt. Alle Zimmer und Suiten sind individuell eingerichtet von sehr komfortablen Betten bis hin zu bequemen Möbeln und digitaler Technik.

Der Gast erlebt ein Hotel, in dem alles vom Ambiente bis zur Atmosphäre aufeinander abgestimmt ist. Die Zimmer sind absolut schalldicht, die Geräusche der belebten Ringstr. bleiben draußen, nichts stört die Ruhe der Gäste.

Zu der gelebten Gastfreundschaft gehört selbstverständlich gehobene Kulinarik.



Loft Suite



Opera Suite



Lobby

Im Gourmetrestaurant Glasswing ist Alexandru Simon als Chef de Cuisine verantwortlich. Bereits drei Monate nach der Eröffnung des Glasswing Gourmetrestaurants im Luxury-Boutique-Hotel The Amaris Vienna wird Chef de Cuisine Alexandru Simon im Rahmen der Rolling

Pin-Awards Austria 2023 zum Newcomer des Jahres gekürt. Damit nicht genug: Auch im Ranking der 100 Best Chefs Austria räumt Simon ab und landet direkt auf Platz 23.



Chef de Cuisine Alexandru Simon

Regionalität und Nachhaltigkeit heißt ganz zeitgemäß das Motto. Mit Liebe zur Tradition und Experimentierfreude kombiniert der in Frankreich geborene Küchenchef das kulturelle Erbe Wiens mit neuen Aromen. Er ist viel gereist, lebte und arbeitete in verschiedenen Ländern, die ihn inspiriert haben und seinen



Küchenstil prägen. Die Zutaten dafür bezieht er wenn möglich von heimischen Produzenten und Züchtern. Neben der Verwendung regionaler Produkte strebt er mit seinem Küchenteam eine Zero-Waste-Kreislaufwirtschaft an, das heißt:



Gourmet-Restaurant Glasswing

Alles wird nach Möglichkeit verarbeitet und verwertet. Von seinem Team wird er bei der Umsetzung seiner kulinarischen Visionen bestmöglich unterstützt.

Künftig werden auf dem hauseigenen Dachgarten Kräuter und Gemüse angebaut, die später im Glasswing Restaurant zum Frühstück und Abendessen jeweils à la carte sowie zum 7 Gang-Menü auf den Tisch kommen.

Die offene Küche erlaubt Gästen, dem Küchen- und Serviceteam über die Schulter zu schauen. Neben dem Gourmet Restaurant Glasswing gibt es noch eine Bar mit kleinem Bistro, in dem verschiedene Speisen und Snacks angeboten werden. Die Bar, der Treffpunkt um einen Abend zu beginnen oder ausklingen zu



lassen, bietet eine Auswahl hochwertiger Getränke und Cocktails. Wer nicht selbst entscheiden mag, kann sich auf die Empfehlung des fachkundigen Barkeepers verlassen. Pünktlich zum Beginn der Sommersaison eröffnet die Terrasse des Gourmetrestaurants Glasswing und des Glasswing Bar & Bistro.



Klein aber fein, SPA

Entspannung und Ruhe findet man im kleinen, aber heimeligen SPA-Bereich mit kleinem Pool, Sauna, Liegen und erholsamen Wellnessangeboten.

Fotos: The Amauris Vienna

Weitere Informationen:
www.theauris.com,
[@theaurisvienna](https://www.instagram.com/theaurisvienna) &
[@glasswingvienna](https://www.instagram.com/glasswingvienna)

Hotel Schweizerhof Bern eröffnet neues Pop-up-Restaurant Kasiyahan



Thunfisch oder Schweinebauch «Sisig» mit Jasmin Reis & Kalamansi. Besonders beliebt auf den Philippinen, ist das Teilen der Speisen untereinander – die perfekte Möglichkeit, die Bandbreite der Gerichte zu probieren. Das neue Pop Up bietet eine Reihe von erfrischenden und tropischen Getränken, passend zu jedem Anlass. Zum Beispiel einen leichten Calamansi Sour mit Zitrusfrüchten und Gin oder eine exotischere Variante wie den süß- scharfen Manilla Sunshine mit Rum und Mango, es ist für jeden etwas dabei.

Mit dem Restaurant «Kasiyahan» hält die philippinische Küche Einzug in Bern. Das Team um Executive Chef Manuel Bänziger und F&B Manager Timo Horber, entführt die Gäste mit aromatischen Speisen und vielen Gewürzen, sowie erfrischenden Cocktails auf eine kulinarische Reise in das weitentfernte Land und sorgt auf der Dachterrasse mit 360-Grad-Blick über die Altstadt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.



«Kasiyahan» ist philippinisch und bedeutet Glück und Zufriedenheit. Damit entführt der Name des neuen Restaurants der Rooftop-Bar «Sky Terrace», was die Gäste kulinarisch erwarten dürfen: Ein neues Pop-Up-Konzept mit authentischer philippinischer Street-Food Küche, das von Ende April bis Mitte September seine Tore öffnet.

Auf der außergewöhnlichen Speisekarte finden sich Gerichte wie Empanadas, die traditionell gebackenen Teigtaschen mit Rindfleisch, Kartoffeln und Erbsen, Kinilaw, ein philippinisches Ceviche aus Gelbflossen



Die philippinische Küche ist von den Einflüssen Portugals, Spaniens und Südostasiens geprägt und daher nicht so scharf wie erwartet. Im Mittelpunkt der Küche ist die Kombination von süß, sauer und



salzig. Sie steht für eine kreative Zusammenstellung von Aromen und bringt die verschiedensten Gewürze zusammen.

Weitere Informationen:
www.schweizerhofbern.com

Douce Steiner wird „Köchin des Jahres“



Am 19. Juni präsentiert der Gault&Millau 2023/24 die besten Restaurants Deutschlands, viele weitere ausgezeichnete Adressen für den kulinarisch spannenden Alltag, mehr als 100 Neuaufnahmen – und im 40. Jahr seines Erscheinens in Deutschland mit Douce Steiner erstmals eine „Köchin des Jahres“.

www.douce-steiner.de > de home

Neben Douce Steiner, deren traditionsreicher „Hirschen“ in Sulzburg im Markgräflerland als „einzigartiger Gunstort von südlicher Leichtigkeit und badischem Eigensinn“ sowie für seine „klassisch grundierte Hochküche für das 21. Jahrhundert“ gefeiert wird, konnten in der aktuellen Ausgabe des Gault&Millau erstmals – und „ohne jeden inhaltlichen Kompromiss!“ auch alle anderen Auszeichnungen an Frauen vergeben werden.

Eine Veränderung gibt es im aktuellen Guide auch an der absoluten Spitze der deutschen Restaurantszene: erstmals wird die **Schwarzwaldstube in Baiersbrunn** mit fünf roten Hauben ausgezeichnet.

Foto: Michael Wissing BFF |
www.douce-steiner.de

Mehr unter: www.gaultmillau.de

Wien: Restaurant Apron



Maître und Sommelier Alexander Fürst mit Küchenchef Stefan Speiser

Gour-med

Der Name des Restaurants Apron, aus dem Englischen übersetzt, bedeutet Schürze. Warum es so benannt wurde, ist nicht mehr nachvollziehbar, gleichwohl zählt es zu den besten Restaurants in der Wiener Innenstadt. Ein innovatives Küchenkonzept mit modernen Interpretationen der österreichischen Küche zieht sich als Leitidee durch die Menu-Karte.

Sternekoch Stefan Speiser setzt Kontraste mit außergewöhnlichen Texturen. Seit fast sechs Jahren ist er für die Küche im Apron verantwortlich. Bedeutende kulinarische Stationen waren u. a. das Landhaus Bacher und das Kulmhotel in St. Moritz. Sie prägten seinen Kochstil sowie seinen Qualitätsanspruch bei der Produktauswahl.

Als Küchenchef des Restaurant Opus im Wiener Luxushotel Imperial verlieh man ihm 2015 den ersten Michelin-Stern.

Amuse Bouche: Dim Sum



Nach seinem Wechsel ins Apron wurde er erneut mit einem Stern ausgezeichnet, den er bis heute verteidigt.

Selbstverständlich liegt im Apron der Fokus auf regionale Zutaten. „Aber, so der Küchenchef, es ist nichts verboten. Wir machen aus dem regionalen Schwerpunkt kein Dogma. Für uns ist es wichtig, mit frischen, erstklassigen Produkten unsere Gäste zu verwöhnen. Gutes Essen soll alle Sinne ansprechen und ein Erlebnis sein, an das man sich gerne erinnert“.

Seine Leidenschaft für Saucen, die alle hausgemacht sind, ist eine große Herausforderung für das Küchenteam. Die Herstellung einer perfekten Sauce ist

eine Kunst. Neben guten Grundzutaten ist Geduld gefragt und es wäre ein Frevel, Fertigprodukte beizumischen. Das gilt auch für die köstlichen, selbst gemachten Pasteten.

In der à la Carte-Karte sowie im Menu werden vegetarische Gänge angeboten, nicht nur weil das Trend ist, sondern eher, weil der Küchenchef ein Verfechter gesunder Ernährung ist, rein Veganer ist nicht dabei. Stefan Speisers Gerichte sind kohlenhydratreduziert, der Vorteil ist, man fühlt sich angenehm satt, aber nicht übersättigt.



Fermentierte Happen von der Karotte



Brotzeit mit Butterkerze

Seit ca. 10 Jahren widmet er sich der Haltbarkeit von Lebensmitteln, der Fermentation. Sein Wunsch ist es, er möchte die Tradition seiner Großeltern, die einen Bauernhof besaßen, weiterleben lassen. Ein Zusatznutzen ist die Nachhaltigkeit und Ökologie. Auf seine Vorräte von etwa 600-700 Gläsern mit fermentiertem Gemüse ist er stolz und verweist gerne darauf damit gut durch den Herbst und Winter zu kommen.

Mit seinem innovativen und hoch motivierten Küchenteam kreiert er immer wieder neue Kompositionen und begeistert die Gäste. Das Credo: „Eine ehrliche Küche ist wichtig, was in der Karte steht, muss für den der Gast visuell und sensorisch erkennbar sein“.

Die Menus wechseln ca. alle zwei Monate, je nach Saison. Der Grund: Seit fünf Jahren hat er keine einzige Wiederholung bei seinen Menu-Gerichten angeboten, bei diesen variantenreichen Gerichten braucht's keinen Signature-Gang. Die einzige Konstante ist die von ihm in der Brotzeit gereichte Butterkerze. Wir finden eine tolle Idee, die selbst für uns eine attraktive Neuheit war. So etwas haben wir noch nirgendwo serviert bekommen. Der Auftakt in den kulinarischen Abend startet mit verschiedenen Amuse Bouche, die sehr vielversprechend aromatisiert sind. Das Dim Sum mit Pilzfüllung und gerösteten Zwiebeln mit einer Kombucha-Soja-Sauce, leicht asiatisch orientiert, ist einfach lecker. Es folgen kleine fermentierte Happen von der Karotte, die dem Dim Sum in nichts nachstehen.

Bei den drei zur Auswahl angebotenen Vorspeisen kann man jeweils eine vegetarische Variante wählen. Eine angenehme Überraschung ist auch das Intermezzo, heuer waren es Variationen von der Kartoffel. Beim Hauptgang wählen wir das Ziegenkitz und das Kalb aus dem



Stefan Speiser



Radlberger Saibling, Rote Rübe, Kaviar, Buchweizen

jeder Gast seine Präferenzen befriedigen können“. Wie fachkundig und genussorientiert Küchenchef und Maitre zusammen arbeiten, merkt man bei der Weinbegleitung. Alle zu den Gerichten vorgeschlagenen und gereichten Weine waren eine perfekte Ergänzung zu den Speisen.

Etwas Abwechslung bietet die offene Schauküche, sie ermöglicht den Gästen einen guten Einblick in das Küchengeschehen. Erkennbar ist, wie das Küchenteam fast lautlos jeden Gang perfekt anrichtet.

Eine unverwechselbare Atmosphäre im besonderen Ambiente bietet das Apron mit seinen 32 Plätzen. In Zusammenarbeit mit den BWM-Architekten hat

Piura Porcelana, Grapefruit, Zimt



das Restaurant den ersten Platz beim Austrian Interior Design Award 2019 in der Kategorie Innenarchitektur, Gastronomie und Hotellerie gewonnen.

Alles dieses erzeugt eine Synergie, die Garantie für ein gelungenes Dinner ist. Ein Abend im Apron entspricht ganz dem Motto des Restaurants: Essen ist Genuss - Genuss bedeutet Freude.

Fotos: Gour-med, Apron

Infos:

Apron

Am Heumarkt 35

A - 1030 Wien

Tel. +43 1 90 74 74 7

www.restaurant-apron.at

Mostviertel. Beides auf den Punkt gegart und von hervorragender Qualität. Die Textur und Aromen Kombinationen sind fein abgestimmt, jede Zutat ist herauszuschmecken und filigran eingesetzt.

Das Serviceteam unter der Leitung von Alexander Fürst serviert mit großer Aufmerksamkeit, kompetent, höflich und freundlich jeden Gang, dessen Einzelheiten detailliert den Gästen präsentiert werden. Zum besseren Verständnis gibt es kleine Karten, auf denen alle Zutaten des jeweiligen Gerichtes aufgelistet sind. Eine tolle Idee.

Der Maitre und Sommelier Alexander Fürst hat eine Ausbildung in der Gastgeber-Schule in Wien absolviert. Seit Eröffnung des Apron arbeitet er mit Stefan Speiser zusammen. Die Weinkarte umfasst ca. 270 Positionen. Seine Liebe zu österreichischen Weinen ist nicht zu übersehen, sie spiegelt sich in der Karte wider, ca. die Hälfte aller Weine kommen von dort, was aber keine qualitative Einschränkung bedeutet. Die restlichen Weine kommen allesamt aus Europa. „Weine aus der Neuen Welt bieten wir nicht an“, so der Sommelier, „in Europa wachsen so herrliche Tropfen, da sollte



Ziegenkitz, Foie Gras, Lauch, Gurke



Mostviertler Kalb, Olive, Rettich, Zwetschke

Rezept von Stefan Speiser

Gebeizte Lachsforelle

Mit grünem Spargel, Radieschen Limette und Schnittlauch

Für 4 Personen

Gebeizte Lachsforelle:

1 kg	Lachsforellenfilet
80 gr	grobes Meersalz
100 gr	Kristallzucker
15 gr	frischen Basilikum
3 Stück	Limettenzesten
1 Stück	Orangenzeste
30 ml	Noilly Prat

Die Lachsforelle entgräten und enthäuten.
Danach mit Salz und Zucker bestreuen,
den Basilikum darauf verteilen und
mit Noilly Prat beträufeln.

Mit Frischhaltefolie abdecken und über
Nacht im Kühlschrank beizen lassen.

Nach ca. 12 Stunden den Fisch
herausnehmen und gründlich
abwaschen.

Limetten- Fischfond:

150 ml	Fischfond
3 EL	Limettensaft
1 EL	geschnittener Schnittlauch
1 TL	Tapiokastärke
8 Stangen	grüner Spargel
1 Prise	Muskatnuss
1 Bund	junge Radieschen
1 EL	Olivöl
	weißer Pfeffer aus der Mühle,

Den Spargel schälen und den holzigen Teil
entfernen.

Den Fischfond mit den Spargelabschnitten
und dem Limettensaft auf die Hälfte einredu-
zieren. Durch ein Passiertuch seihen, mit der
Stärke abbinden und mit Salz, Pfeffer und
Zucker abschmecken.

Den Spargel und die Radieschen in stark
gesalzenem Wasser kochen und mit
einem Spritzer Limettensaft und Olivöl
marinieren.

Die gebeizte Lachsforelle portionieren
und mit dem lauwarmen marinierten
Gemüse anrichten. Den Schnitt-
lauch mit dem Limettenfond
vermischen und angießen.



Tessin: Der ewige Traum vom Süden

Samtig-milde Luft, blauer Himmel, köstlicher Wein, gutes Essen und eine große landschaftliche Vielfalt zeichnen das bel Ticino aus



Gerd Krauskopf

Obel Ticino! Das sind die obligatorischen Palmen und Bananenstauden und die schamlos in allen Farben prunkenden Blüten. Die erwarten Reisende, sobald sie dem 57 Kilometer langen, 2016 eingeweihten Gotthard-Basistunnel - dem längsten Eisenbahntunnel der Welt - entkommen sind. Was auf der Eingangsseite des Tunnels im Kan-

Palmen wie am Mittelmeer:
Ascona am Lago Maggiore



ton Uri noch schwerfällig Altdorf heißt, das heißt auf der Ausgangsseite schon leicht und luftig im Italienischen, dem Tessiner Teil der Schweiz, Biasca. Vorbei gehts mit der SBB an der Burgenstadt Bellinzona mit ihrer dreifach gestaffelten Befestigungsanlage. Heute gehören die antiken Gemäuer der drei Burgen - dem Castelgrande, Castello di Montebello und Castello Sasso Corbaro - zu den bedeutendsten Zeugen mittelalter-



Beliebt in Locarno sind die Straßencafés auf der Piazza Grande

licher Befestigungsbaukunst im Alpenraum. In Locarno eingetroffen, fühlen sich die Reisenden endgültig im Süden angekommen. Die Piazza Grande ist da erste Anlaufstelle für einen gemütlichen Cappuccino.

Gastronomisch hat das bel Ticino einiges zu bieten. So ist die Küche in der italienischsprachigen Region geprägt von der Vielfalt, die sich aus dem Zusammenspiel von Nord und Süd ergibt. Viele Einflüsse der alpinen Bergwelt verschmelzen mit der mediterranen italienischen Küche. Einst war die Tessiner Küche sehr arm. Heute jedoch wird mit den Produkten viel gespielt. Wie zum Beispiel im Restaurant La Fontana im altherwürdigen Hotel Belvedere Locarno. Hier verwöhnt Chefkoch Carlo Ponti Greppi mit seinem Team Feinschmecker. „Für mich“, gesteht der Küchenchef, „brauchen gute Produkte, keine Schnörkel“. So auch im Restaurant „La Lanchetta“ in Lugano, wo die wunderschöne Lage unmittelbar am Luganer See für Feinschmecker das Erlebnis abrundet.

Auch der Wein aus dem bel Ticino - und hier besonders im Mendrisiotto, dem

milden südlichen Teil des Tessin, - ist ein stolzes Produkt von absoluter Spitzenqualität und verwöhnt den Gaumen. Die „Cantina Sociale Mendrisio“ ist der einzige genossenschaftlich organisierte Winzerbetrieb des Kantons und wurde

Merlot: der beliebteste Rotwein des Tessins



1949 gegründet. Seit vier Jahren leitet sie Rolf Homberger, der stolz darauf ist, dass seine Rotweine qualitätsmäßig internationales Niveau erreichen. Die Società Cooperativa ist berühmt, vor

allem für die Herstellung des Tessiner DOC Merlot. „Das Angebot an Weinen“, so der stolze Direktor, „umfasst Weißweine, Rotweine und den einzigen Roséwein, den der Keller herstellt“, was einen Hauch von Modernität hinzufügt, aber immer die Tradition bewahrt. Dabei sind die Weine wie der „Ticino Doc Merlot Viti“ und der „la Trosa“, dessen Reben mindestens 40 Jahre alt sind, ausdrucksstark, Terroir geprägt und handwerklich auf höchstem Niveau.



Genossenschaftliches Weingut im Tessin: „Cantina Sociale Mendrisio“ und Chef Rolf Homberger

Nach erlebnisreichen Tagen in bel Ticino, verschwinden die Gäste wieder nordwärts aus dem Sehnsuchtsziel. Da heißt es abermals vor dem Gotthard-Basistunnel leicht und luftig Biasca und am Ausgang des schwarzen Lochs im Kanton Uri wieder schwerfällig Altdorf.

Fotos: Gerd Krauskopf

Weitere Informationen:
www.ticino.ch

Typische tessiner Spezialitäten: Speck...



... herbstliche Gerichte mit Pilzen...



... klassischer Nachtisch: Profirole



Bergluft in der Nase, Beats im Ohr

„Pure pleasure“ – „reines Vergnügen“, so lautet das Motto, unter dem Susi und Hannes Kroell-Schnell ihre Gäste im Viersterne-Superior-Hotel Alpenwelt-Resort in Königsleiten im Oberpinzgau bewirten. Der Spaß, den das Ehepaar und seine Mitarbeiter dabei haben, überträgt sich auch auf die Gäste.



Heiner Sieger

Hannes Kroell-Schnell ist sich treu geblieben. Schon im Alter von 17 Jahren tingelte er mit seinen Musik-CDs durch die Discos und Hotel-Bars zwischen Mittersill und Mayrhofen und verhalf als DJ den Inhabern zu mehr Stimmung und steigenden Getränke-

Umsätzen. Inzwischen ist der 44-Jährige zwar seit vielen Jahren selber Hotelier im Alpenwelt Resort inmitten im Pinzgau im Salzburger Land. Doch die Musik begleitet ihn immer noch. Und das nicht nur, wenn er als DJ Chroell hin und wieder mit seinem Tour-Bus auf Techno-Festivals unterwegs ist. Sondern vor allem das Leben im Alpenwelt Resort ist

von seinen Musik-Mixes geprägt. Schon beim Frühstück im Terrassen-Restaurant Susi Alm, das den Namen seiner Ehefrau trägt, als auch in der Apres-Bar Hannes' Alm sowie dem Bergliebe-Club bringen die von ihm zusammengestellten chilligen Beats Leben in die Bude. Regelmäßig steht er auch selber dort am Mischpult und freut sich bärig, wenn die



Hoteliers aus Leidenschaft: Susi und Hannes Kroell-Schnell

Stimmung steigt und die Leute abfeiern. Überdies organisiert Hannes Musik-Events wie das „Bergliebe-Festival“ in der Alpenwelt, bei denen prominente DJs wie AKA AKA, DJ Karotte, MC Fitti, Tom Novy oder Sido das Haus beschallen. Seine Gäste können derweil seinen Mixes daheim über das Bergliebe Radio lauschen.

„Wir sind ein High Energy Place, den schätzen auch viele ältere Stammgäste, die unsere Musik mögen. Die suchen das, die Stimmung, das Feiern. Denn ich kann über die Frequenzen die Leute zum Schwingen bringen. Wir schaffen mit der Musikauswahl und der Einstellung der Musikanlage eine Grundstimmung, die gute Laune macht. Das ist ansteckend, die Leute lassen sich gerne mitziehen“, sagt Hannes. „Und, wenn die Musik mir gefällt, dann kanns so schlecht nicht sein.“

Allerdings ist es nicht die Musik allein, die Lebensfreude aufkommen lässt, wenn man in der Susi Alm sitzt. Sondern auch der ständige Blickkontakt mit der Natur und der Pinzgauer Alpenwelt drumherum. Das bewusst im trendigen Clubstil gestaltete Day&Dinner Restaurant ist über die gesamte Breite etwa zur Hälfte von einem fahrbaren, gläsernen Cabrio-Dach bedeckt. Selbst bei schlechterem Wetter ist der großzügige Raum mit einer mittigen Bar daher lichtdurchflutet. Bei Sonnenschein sitzt man wie auf einer vergrößerten Terrasse, die sich nahtlos an die Außenterrasse anschließt. Vor den Augen die glitzernden Gletscher des Tauern-Gebirges und die grünen Berge rund um Königsleiten, die Sonne im Gesicht, chillige DJ Beats im Ohr, Bergluft in der Nase – so genussvoll kann hier auf 1.600 Metern Höhe das Innehalten sein. „Die Area ist bewusst designed zum Durchatmen und Aufblühen“, sagt Hannes. „Drinnen und draußen verschmelzen ebenso wie die neue Küche mit der traditionellen Küche und Alt mit Jung. Zusammen mit unseren

anderen Locations sehen wir uns als Village, als kleines Dorf – ein Ort der Begegnung für Vorträge, Lesungen, TV- und Musik-Events.“ Für junge Eltern, die hin und wieder auch mal Zweisamkeit genießen, bietet das Hotel das Bärencamp, den hauseigenen Kindergarten. Hier wird der Nachwuchs von einer Kindergärtnerin, die auch am Abend gebucht werden kann, wenn die Eltern die Musik genießen und feiern wollen.

Zwischen Wagyu und Wakamesalat

Für die Hausgäste werden die Mahlzeiten in mehreren ruhigen, gemütlichen Restaurants serviert. Aber wer zur Kategorie „sehen und gesehen werden“ zählt, entscheidet sich lieber für die Susi Alm. Hier

wie Zwiebelrostbraten vom Pinzgauer Rind, Schlutzkrapfen-Graukas oder Wiener Schnitzel – wahlweise vom Kalb oder Schwein, stehen zu Wahl. Daneben gibt es ein ständig wechselndes Speisenangebot, das immer frische vitaminreiche Salate und ausgesuchte Brotsorten vom Buffet bietet.

Zur Einstimmung kommt im Rahmen des gewählten Menüs beispielsweise Shrimpscocktail mit Wakamesalat, dann eine asiatisch angehauchte Curry-Karfiol- (österreichisch für Blumenkohl) Suppe. Danach folgen wahlweise zartgeschmorte Kalbsbackl mit Gnocchi und Gemüse, Lachssteak mit Kartoffel-Lauch-Ragout auf Rote-Beete-Carpaccio oder ein Pinzgauer Pfifferlingsragout mit Serviettenknödel. Als Nachspeise erfüllt ein New York Cheesecake mit Brombeer-Thymian-Sorbet Gelüste auf Süßes und am Buffet wartet dann noch eine große Auswahl exzellenter heimischer und internationaler Käse.

Nicht nur bei der Musik, auch bei den alkoholischen Getränken pflegen Hannes und Susi ihren eigenen Stil. „Wir wollen weniger Industrieware, sondern mög-



Blick aus dem Day Dinner Club Susi Alm mit Cabrio-Dach

bietet die Menü-Karte einige permanente Specials wie SIDOs Rinderribs, Bockwurst von MC Fitti oder das beste und teuerste Fleisch der Welt – das butterzarte Miyazaki-Wagyu-Filet, gesellige Fleisch- und Käsefondues, Pizza aus der hauseigenen Pizzeria, Susis Avocado-Mix, fleischige und vegane Burger sowie Langustenschwanz und Bio Foie Gras. Aber auch Klassiker

licht oft unseren eigenen Geschmack“, bekennt Hannes. So hat er mit dem prominenten österreichischen Winzer Leo Hillinger vier Weine für seine Lokale kreiert, zwei Weiße – „Old Fritz“ und „The Rock“ sowie zwei Rote – „Red Hans“ und „The Peak“. „Wir haben Leo Hillinger auf einem Event kennengelernt in Saalbach und uns auf Anhieb gut verstanden. Die

Genuss- und Reisetipps

endgültigen Cuvées haben wir gemeinsam über mehrere Monate getestet und getastet und dann diese vier Weine nach unserem Geschmack herauskristallisiert.“ Zusätzlich richtete Hannes eine „Hillinger Wein Lounge“ in seinem Bergrestaurant Gipfeltreffen ein und im Gegenzug wirbt der Winzer in seinen Weinstores für das Alpenwelt Resort. Den beim Après-Ski als „Beschleuniger“ und nach einer üppigen Mahlzeit als Verdauungshilfe beliebten Jägermeister sucht man hier auch vergebens. Stattdessen wird ein „Wilder Hannes“ kredenzt, der weniger süß ist und mit regionalen Kräutern produziert wird. 70.000 Fläschchen gehen davon pro Winter über den Tresen. Zusätzlich gibt es noch die „Scharfe Susi“, ein Schoko-Chili-Likör und einen „Bergliebe Gin“ mit Zirbentouch.

Außergewöhnlich für ein Alpenhotel ist auch das kleine, aber feine Sushi-Restaurant „5742 The Table“, benannt nach der Postleitzahl von Königsleiten. Die Gäste sitzen hier in kleinen Nischen oder an einer quadratischen Bar und schauen dem Sushi-Meister Wicky Mallikarachchi aus Sri Lanka bei der filigranen Arbeit zu.



Hotelier und DJ Hannes Kroell-Schnell alias DJ Croell

Ob Yellow Fin Tuna, Butterfisch, Salmon Roll geflämmt oder Crispy Chicken – was Künstler Wicky auf die Teller zaubert, das braucht einen Vergleich mit den angesagtesten Sushi-Bars in hippen Großstadtvierteln nicht zu scheuen. „Wir sind richtig stolz, dass wir so einen sensationellen

Sushi-Master bei uns haben, der schon seit 20 Jahren Sushis macht, zuletzt im Anantara Hotel in Dubai“. Einen geselligen Abend in der Gruppe ermöglicht den Gästen im Hotelgarten zudem die skandinavische Grillkote für 8-10 Leute, in der man gemütlich rund um den Grill sitzt.

Für ein rundum nachhaltiges Lebensgefühl haben Susi und Hannes ein „Go Green“-Konzept ins Leben gerufen. „Die Natur, in der wir hier oben auf dem Gerlospass leben, ist ein Juwel. Diese müssen wir schützen und erhalten“, so die Gastgeber. Eine topmoderne thermische Solaranlage heizt die gesamte Pool-Area des Resorts sowie weite Teile des Hotels. Dieser große „Output“ an Energie ist der intensiven Höhensonne sowie den zahlreichen nebelfreien Tagen in der Zillertalarena zu verdanken. Schon seit einigen Jahren erzeugt ein eigenes Blockheizkraftwerk Wärme und Strom für das Alpenwelt Resort. „In 55.000 Betriebsstunden konnten wir mittlerweile über eine Million Kilowattstunden Energie produzieren“, erzählt Hannes. Von der E-Auto-Flotte für Mitarbeiter und Gäste bis hin zu einer eigenen Solaranlage, die auch E-Fahrzeuge auflädt, setzt er konsequent auf grüne Mobilität.

Vom Alpenwelt in die Welt der Alpen

Das Leben spielt sich in Königsleiten tagsüber aber weitgehend in der umliegenden Bergwelt ab. An der Bergstation der Gondelbahn, die gleich beim Hotel startet, erwartet Wanderer am Kröndlwormsee ein einzigartiges Sagenenerlebnis sowie der spannende Gipfelliner. Mit dem gleitet man gesichert an einem Seil über den See und kann die einmalige Bergwelt aus der Vogelperspektive betrachten. Originell ist der 1. Jodelwanderweg der Welt, wo an zwölf Stationen einfache, traditionelle Jodler zum Nachsingen warten. Rund um den See gibt es einen schönen Rundwanderweg, der auch Kinderwagen-geeignet ist (Buggys gibt es an der Bergstation zum Leihen). Das Ass im Ärmel für Aktivurlauber ist hier die „Free Mountain Card“. Mit ihr nutzen Hotelgäste von Mitte Juni bis Anfang Oktober die Bergbahnen kostenfrei, – so oft sie wollen.

Wer nicht gleich so hoch hinaus will, startet von der Hoteltür des Alpenwelt Resorts zu einer der zahlreichen Wanderungen in



Sushi-Meister Wicky Mallikarachchi

allen Schwierigkeitsgraden oder zu Bike- und E-Mountainbike-Touren. Im eigenen Elektro-Trial-Park des Hotels sind bereits Kinder ab vier Jahre willkommen. Und hier erwacht auch so manches Kind im Erwachsenen. In der einmaligen Umgebung der Bergwelt von Königsleiten stehen zwei verschiedene Elektro-Trial-Parcours mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden und Streckenlängen für Anfänger, Ausprobierer und Könnern zur Wahl. Natürlich gilt safety first. Geringe Hindernishöhen ermöglichen sicheren Fahrspaß. Neben hochwertigen Elektro-Trials stehen auch Schutzbekleidung und Helme zur Verfügung sowie ein Guide, der erklärt, wie's bestens funktioniert.

Gerade in den Bergen kann die Sonne wolkenverhangen sein. Das bietet hin und wieder zwar spektakuläre Panoramen. Aber wer dann lieber den Tag im Warmen verbringt, hat im Alpenwelt Resort auch dazu reichlich Gelegenheit. Eine abwechslungsreiche, 1.600 m2 große Indoorfläche mit Saunen, Dampfbädern, Whirlpools und ein 32 Grad warmer Infinitypool lassen Energie tanken und Kräfte für den nächsten Wandertag sammeln. Und dann ist da auch noch der ganz spezielle Trockensalz-Ruheraum. „Fein zerstäubtes Trockensalz, das in die Lunge geht und den Atem freier macht, wird über Düsen in den Raum geblasen. Ein Aufenthalt von 25 Minuten hat auf Bronchien und Lungen eine Wirkung wie drei Wochen am Strand“, erklärt Hannes. Und das auf 1600 Meter Meereshöhe.

Fotos: Heiner Sieger, Alpenwelt-Resort

Weitere Informationen:
www.alpenwelt.net

Restaurant Mikla in Istanbul

Chefkoch Mehmet Gürs - der Star am Herd



Türkischer Fisch mit Lemon-Sauce

Gour-med

Istanbul, die Zwei-Kulturen-Metropole am Bosphorus ist ein beliebtes Reiseziel bei Touristen. Seit einigen Jahren entwickelt sich die Weltstadt zum Hotspot für Gourmets und Genießer, die innovative Köche und Restaurants weltweit besuchen und sich verwöhnen lassen. Neu ist, dass seit Herbst 2022 der Michelin Guide Restaurants in Istanbul mit Sternen auszeichnet. Es gibt ein 2-Sterne-restaurant und vier 1-Sterne-restaurants. Zu den auserkorenen und geehrten gehört das Restaurant Mikla, das nicht nur

mit einem Stern ausgezeichnet wurde, sondern auch auf der Liste der 100 besten Restaurants auf Rang 86 steht.

Chefkoch Mehmet Gürs, der 1996 sein erstes Restaurant in Istanbul eröffnet, entwickelt sich zum Shootingstar der kulinarischen Szene. Mit der „New Anatolian Cuisine“ hat er die türkische Küche auf modernes Sterne-Niveau gehoben. „Einfache“ Produkte aus der gesamten Türkei kombiniert er mit ausgefallenen, edlen Zutaten, wobei er aber stets den Blick auf das Wesentliche behält. Bei ihm dreht sich alles um die Tiefe der Aromen.



Ein engagiertes und fröhliches Team an der Seite von Mehmet Gürs

Seine Gerichte sind nicht überladen und ihm gelingt es, dass sich unterschiedliche Nuancen der einzelnen Aromen im Mund zu einer einzigartig gelungenen Symbiose harmonisch zusammenfügen.

Mehmet Gürs ist im Mikla seit über 20 Jahren für die Küche verantwortlich. Er hat sich mit neuen kreativen Kompositionen weiterentwickelt, um seine Gerichte filigran zu Geschmacksharmonien auf höchstem Niveau anzubieten. Mit Restaurantmanager Rufi Yalin steht ihm seit Eröffnung des Mikla ein fachkundiger und leidenschaftlicher Gastgeber zur Seite. Rufi, man nennt sich hier beim Vornamen, ist die Seele des Mikla. Die Gäste schätzen die Gastfreundschaft und den unkomplizierten Service für den er verantwortlich ist.



Sterne-Chef Mehmet Gürs

Seine Loyalität und die Heimatliebe sind Motivation und Grund für ihn, in Istanbul zu bleiben. Auf die Frage, ob er so eine prestigeträchtige Aufgabe woanders übernehmen würde, sagt Rufi: „Nie würde er einen Wechsel – auch nicht ins Ausland – in Erwägung ziehen“. Unterstützt wird Rufi von Kadir Özdil, dem 2. Restaurantmanager. Als Team sind beide unübertroffen und garantieren ein unvergessliches Genusserlebnis.



Das Restaurant Mikla befindet sich in exponierter Lage im 17. Stock, dem Roof Top des Marmara Pera Hotels, nicht weit vom Galata Turm entfernt auf der europäischen Seite des Bosphorus. Die 360° Rundumsicht über Istanbul ist einzigartig. Wer hier einen Sonnenuntergang erlebt



Leidenschaftlicher Gastgeber Restaurantmanager Rufi Yalin



Amuse Bouche: hauchdünne Gurkenscheiben, Hummus und knuspriges Brot

- bei einem köstlichen Aperitif - wird, ob gewollt oder nicht, von romantischen Gefühlen überwältigt.

Ebenso überwältigend sind auch die Gerichte die aus Mehmet Gürs Küche serviert werden. Die Amuse bouche sind ein kulinarischer Auftakt in einen genüsslichen Abend auf hohem Niveau. Zu dem Genuss kommt, dass jeder Gang kunstvoll angerichtet wird, ein Augen- und Gaumenschmaus für die erwartungsvollen Gäste.

Auf den Punkt gegart die Rotbarbe mit Fenchel, danach gibt es einen Dumpling mit Frischkäse und einer pikanten Paprikacreme. Der Mönchsfisch, umgeben von „dicken“ Bohnen, ist köstlich. Highlight für alle Fleischliebhaber ist das Lamm mit einer Walnusspaste, wildem Kohl und einer gesalzenen Yoghurtcreme. Das



Kunstvoll angerichtet: Rotbarbe mit Fenchel



Highlight für Fleischliebhaber: das Lamm im Mikla

Fleisch ist zart und zergeht auf der Zunge. Der Service erklärt, dass diese Lämmer unter besonderen Haltungsbedingungen aufwachsen, das sei der Grund für die erstklassige Qualität. Zum Dessert gibt es ein Granatapfelsorbet mit Baklava und Pistaziencreme.

Eine Besonderheit für Westeuropäer sind die servierten Weine. Alle sind aus türkischem Anbau. Qualität und Volumen, sowohl bei den weißen wie auch den roten Weinen haben uns begeistert.

Das hätten wir mangels Erfahrung mit lokalen Weinen nicht erwartet.

Trotz der Größe des Restaurants – bis zu 150 Gäste können hier speisen, – fanden wir es nicht überbesetzt oder zu laut. Das Zusammenspiel von Küchenteam und Servicemannschaft gelingt hervorragend. Gourmets, Genießern und Connaisseuren empfehlen wir für den nächsten Istanbul-Besuch unbedingt einen Besuch im Mikla. Sie werden begeistert sein, nicht nur wegen der exzellenten Küche auch wegen des grandiosen Panoramas.

Fotos: Gour-med, Gerd Krauskopf

Info:
Restaurant Mikla
Asmalı Mescit, The Marmara Pera,
Meşrutiyet Cd. No:15
34430 Beyoğlu/Istanbul
www.miklarestaurant.com

Omanische Gastfreundschaft erleben: Die besten Hotels im Sultanat (Teil 2)

Eine perfekte Mischung aus Luxus und Kultur des Morgenlandes



Dr. Alexander Pohlmann

In der letzten Ausgabe der Gour-Med präsentierten wir Ihnen schon einige aufregende Hotels und Reisetipps im facettenreichen Oman. Jetzt geht es weiter mit Teil 2 unserer Oman-Reihe, in der wir noch mehr beeindruckende Orte und Erlebnisse vorstellen. Wenn

man außer Muscat einen weiteren Ort im Oman besuchen würde, dann sollte dies Nizwa sein.

Nizwa, 1,5 Autostunden von Muscat entfernt, einst das politische und religiöse Zentrum des Landes ist reich an

historischen Gebäuden und Denkmälern. Besonders beeindruckend das Nizwa-Fort, eine der bekanntesten Sehenswürdigkeiten des Oman. Im 17. Jahrhundert aus Lehm- und Sandsteinmauern erbaut, diente es einst als Verteidigungsanlage, beherbergte aber auch Verwaltungs- und



Majestätischer Ausblick vom Nizwa Fort auf die historische Stadt Nizwa

Wohnräume. Es ist ein herausragendes Beispiel für die traditionelle omanische Architektur und wird heute als Museum genutzt. Von hier aus hat man eine hervorragende Aussicht auf die Stadt.

Traditionelle Architektur im Bait Al Sabah Heritage Inn erleben

Traditionelle Baukunst kann man im unweit entfernten Bait Al Sabah Heritage Inn im verträumten Örtchen Birkat-Al-Mouz erleben. Etwas außerhalb von Nizwa liegt dieses charmante Boutique-Hotel aus dem 19. Jahrhundert. Vor einigen Jahren wurden die sechs Zimmer

liebevoll restauriert und modernisiert. Auf der Terrasse des Hauses kann man nicht nur hervorragenden Kaffee und kleine Leckereien genießen, sondern auch die Aussicht auf alte Lehmsiedlungen und eine grüne Palmenoase, die durch traditionelle Falaj-Kanäle bewässert wird. Für alle Naturliebhaber ist eine Erkundungstour durch die Oase ein absolutes Muss. Ausflüge nach Nizwa sind von hier problemlos möglich. Wer kann, sollte an einem Freitagmorgen den Viehmarkt besuchen, wenn Händler aus der ganzen Region zusammenkommen, um ihre Tiere zu verkaufen. Es ist ein Schauspiel, das man nicht verpassen sollte, um die Handelstradition im Oman zu erleben. Das Blöken der Schafe und Ziegen, das



Lebhaftes Treiben auf dem Viehmarkt von Nizwa

Wiehern der Pferde und das Rufen der Händler schaffen eine einzigartige Atmosphäre, die man sonst nirgendwo findet. Nach dem Besuch des aufregenden Viehmarktes in Nizwa kann die Reise fortgesetzt werden zum Wadi Shab. Die malerische Kulisse aus türkisfarbenen Gewässern, spektakulären Wasserfällen und üppiger Vegetation sowie eine Wanderung durch das Wadi Shab sind ein unvergessliches Erlebnis. Überhaupt sind Wadis typisch für die Landschaft Omans,



Eine Oase der Erholung, das Wadi Al Arbeeen Resort

jedes Wadi eine einzigartige Schönheit mit eigenem Charme.

Eingebettet in die atemberaubende Landschaft: das Wadi Al Arbeeen Resort

Eine großartige Chance, an einem Wadi die Nacht zu verbringen, bietet sich auf dem Rückweg nach Muscat im Wadi Al Arbeeen Resort. In malerischer Kulisse, direkt am Wadi, kann man in einem der 10 funktionalen Zimmer übernachten. Die Halbpension ist im Übernachtungspreis inbegriffen, da es wegen der abgeschiedenen Lage des Resorts keine Einkaufs- oder Restaurantoptionen in der Nähe gibt. Die Gegend eignet sich hervorragend zum Spaziergehen oder Wandern, um die Natur und die kleinen Dörfer zu erkunden. In dem Wadi gibt es auch zahlreiche Schwimmmöglichkeiten. Die Anreise zum Resort ist zwar nichts für schwache Nerven, mit einigen steilen Steigungen und einem kleinen Bachlauf



Einladende Gastfreundschaft im Grand Hyatt Muscat

Das architektonisch auffallende Grand Hyatt ist eines der bekanntesten Luxus-hotels Muscats und hat sich seit der Eröffnung 1998 etabliert. Das Hotel befindet sich im Herzen des Botschaftsviertels und bietet eine ausgezeichnete Lage, um die Attraktionen der Hauptstadt bequem zu erreichen. Beim Betreten der Lobby des Grand Hyatt Muscat wird man von einem sofortigen Gefühl der Gemütlichkeit und dem traditionell arabischen Stil des Hauses empfangen. Dieser spiegelt sich auch in den Zimmern wider, die zwar nicht den aktuellen Trends entsprechen, aber sofort Geborgenheit versprühen. Im Grand Hyatt wird man häufig auf Stammgäste treffen, die das Haus aufgrund des einzigartig

Einladende Eleganz: Die Lobby des Grand Hyatt

am Ende, aber ohne Geländewagen machbar.

Abends wird im Wadi Al Arbeien Resort ein Buffet mit traditionell arabischen Speisen serviert, anschließend kann man den Oud-Klängen und Gesängen am Lagerfeuer lauschen. Die Schönheit der Gegend hat sich bereits herumgespro-

Muscat empfehlen. Gönnen sollte man sich jedoch vorher noch ein letztes erfrischendes Bad im Wadi, bevor es auf den Weg zurück in die Hauptstadt geht.



Gemütliche Gartenanlage im Grand Hyatt

chen, was man jedoch noch nicht am Touristenaufkommen beobachten kann, sondern an der Tatsache, dass 2019 der Herzog von Cambridge, Prinz William zu Besuch war und einige Zeit im Wadi verbrachte.

Als krönenden Abschluss einer Oman-Reise sollte man einige Tage in Muscat verbringen. Hierfür können wir das Grand Hyatt oder das Kempinski



Chefkoch Giuseppe Lioce kocht authentisch italienisch



Kulinarische Reise nach Indonesien im Grand Hyatt

aufmerksamen Personals immer wieder besuchen. Besonders bemerkenswert ist auch die Kinderfreundlichkeit des Hotels. Das Personal kümmert sich liebevoll um die Kleinen und viele Einrichtungen sind auf Familien zugeschnitten. Das Grand Hyatt Muscat verfügt über eine schön angelegte Poolanlage mit zahlreichen Palmen und ausreichend Liegen. Ein besonderes Highlight ist der direkte Zugang zum öffentlichen Sandstrand, der zu ausgedehnten Spaziergängen am Meer einlädt.

Einen wunderbaren Blick auf die Hotelanlage und das Meer hat man von dem hoteleigenen Restaurant „Tuscany“, wo Chefkoch Giuseppe Lioce seine Gäste mit italienischen Spezialitäten in feinem Ambiente verzaubert. Besonders hervorzuheben sind die verschiedenen italienischen Brotsorten, die allesamt außerordentlich gelungen sind. Auch bei den übrigen Gerichten entführt Lioce seine Gäste auf eine Reise quer durch die italienische Küche und vermerkt dabei praktischerweise immer, aus welcher Region die servierte Speise stammt.

Luxus und europäische Eleganz im Kempinski Muscat

Als Kontrast zum Grand Hyatt kann man das Kempinski in Muscat betrachten. 2018 eröffnete das Luxushotel im modernen Stadtteil Al Mouj, der von vielen als das neue Herz der Stadt gesehen wird und den Namen Al Mouj, zu Deutsch die Welle, seiner Form zu verdanken hat. Das Kempinski zeichnet sich durch eine moderne europäische Eleganz aus. Schon



Das Restaurant „The Kitchen“

einen großen live cooking-Bereich verfügt und in dem auch das umfangreiche Frühstücksbuffet serviert wird. Avantgardistisch der „Zale Beach Club“ des Hauses, ein à la Carte-Restaurant direkt am Meer. Zale bedeutet im Griechischen „Kraft des Meeres“, eine Bedeutung, die



Raffinierter Salat mit warmen Pfirsichen im Zale Beach Club

in der geräumigen Lobby lassen die minimalistische und klare Ästhetik durch elegante Säulen und luxuriöse Sitzgelegenheiten eine einladende Atmosphäre aufkommen. Aus der Lobby hat man bereits einen wunderbaren Blick auf den Infinitypool und den großen Privatstrand. Ideal für einen Badeurlaub sind neben dem sauberen Strand die drei Pools des Hotels. Eine exquisite Auswahl an Restaurants und Bars bietet sowohl internationale Spezialitäten als auch lokale Küche an. Das Flaggschiff unter den Restaurants des Hotels ist „The Kitchen“, das über

bei der Ankunft an diesem wunderschönen, auf einem Sandstreifen gelegenen Restaurant wirklich deutlich wird. In dem pulsierenden Restaurant sorgen abends DJs für eine energiegeladene Atmosphäre.

Neben einer breiten Auswahl an internationaler und griechischer Küche können Gäste auch exzellente Cocktails genießen.

Der Oman ist reich an Kontrasten und Abwechslung – ein Land, das es zu entdecken gilt.



Modernes, europäisches Ambiente im Kempinski Muscat

Fotos:
Dr. Alexander Pohlmann
Kempinski Muscat

Weitere Informationen:
www.hyatt.com
www.kempinski.com

Wadialarbeien.resort@gmail.com
Alsabah.house@gmail.com



Reiseführer

Oman

Unterwegs zwischen Muscat und Salalah

Lorenz Töpperwein, Julietta Baums
Trescher Verlag
346 Seiten, 22,95 Euro
ISBN: 978-3-89794-618-7

Der im Januar 2023 neu aufgelegte Oman-Reiseführer von der Oman-Expertin Julietta Baums ist der aktuellste Reiseführer über den Oman. Neben vielen ausführlichen Hintergrundinformationen über das Land, merkt man an den konkreten Beschreibungen von Strecken und lokalen Gegebenheiten, dass hier jemand genau weiß, wovon er schreibt.



Sternekochbuch

The Restaurant

Heiko Nieder
Matthias Verlag
384 Seiten, 89,90 Euro
ISBN: 978-3-9854104-7-7

Sterneküche par excellence mit Zweisterne-Koch Heiko Nieder. Er präsentiert in dem edlen Buch mit Leineneinband und Silberprägung seine ebenso eleganten und präzisen Gerichte nach Jahreszeiten geordnet. Die Rezepte sind detailliert beschrieben, aufwendig und außergewöhnlich. Ein Werk für Fine Dining Liebhaber, garniert mit herausragenden Fotografien.



Comedy

Mein Visum war ein Witz

Mein Weg auf deutsche Bühnen

Serhat Dogan, Käthe Lachmann
Satyr Verlag
184 Seiten, 16,00 Euro
ISBN: 978-3-947106-94-3

Serhat Dogan sollte seinen Wehrdienst leisten, doch zur türkischen Armee wollte er auf keinen Fall. Sein deutscher Schwager hatte die rettende Idee: Er schrieb Serhat ein kleines Comedyprogramm, das dieser auf der Hochzeit aufführte - ohne auch nur ein Wort davon zu verstehen. Der Auftritt wurde ein voller Erfolg.



Pâtisserie der Meisterklasse

Fleurs

Kunstvolle Pâtisserie

Cedric Grolet
DK Verlag
347 Seiten, 49,90 Euro
ISBN: 978-3-9854106-0-6

Der französische Spitzenpâtissier Cedric Grolet präsentiert über 80 neue Rezepte mit dem Fokus auf filigrane Blumendekoration. Ausgefallene Zutaten sind nicht erforderlich, wohl aber ein Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen. Die entstandenen Kreationen erinnern an Kunstwerke. Im Anhang finden Sie viele nützliche Grundrezepte.



Thriller

Abaddon

Der Schritt zum Abgrund

Hans-Ulrich Jörges, Axel Vormbäumen
Bastei Lübbe
461 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-7577-0009-6

2025: D. Trump ist erneut amerikanischer Präsident und schließt mit W. Putin einen geheimen Pakt: Auf einem Gipfel in Kairo tritt Trump Europa an den russischen Präsidenten ab, holt seine außerhalb stationierten Truppen heim und verlässt die NATO. Putin lässt dem Amerikaner dafür freie Hand bei seinem Kampf gegen China.



Kriminalroman

Team Helsinki

Grausames Spiel

A.M. Ollikainen
Bastei Lübbe
331 Seiten, 17,00 Euro
ISBN: 978-3-7857-2835-2

Eine Frau wird tot im Wald nahe Helsinki aufgefunden, an einer Schlinge hängend, erst geht die Polizei von einem Selbstmord aus. Paula Pihjala jedoch ist skeptisch, irgendetwas passt da nicht ins Bild. Als kurz darauf ein Mann auf einem Spielplatz tot aufgefunden wird, steht fest, dass es ein Mord war.



Roman

Der letzte Sesselfitz

John Irving
Diogenes
1079 Seiten, 36,00 Euro
ISBN: 978-3-257-07222-8

1941 in Aspen, Colorado. Die 18-jährige Rachel tritt bei den Skimeisterschaften an. Eine Medaille gibt es nicht, dafür ist sie schwanger, als sie nach New Hampshire zurückkehrt. Ihr Sohn wächst in einer Familie auf, die allen Fragen über die Vergangenheit ausweicht. Jahre später macht er sich deshalb auf die Suche nach Antworten in Aspen.

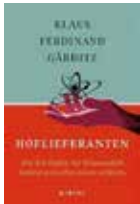


Roman

Feinde

John Grisham
Heyne
541 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-453-27420-4

Biloxi, Mississippi: Keith und Hugh wachsen als enge Freunde in den 60er Jahren auf. Bis sie sich auf unterschiedlichen Seiten des Gesetzes wiederfinden: Keith ist Staatsanwalt geworden. Hugh dagegen arbeitet für seinen Vater, einen Boss der Dixie-Mafia. Eine tödliche Feindschaft entsteht, die vor Gericht ein dramatisches Finale findet.



Analyse

Hoflieferanten

Wie sich Politik der Wissenschaft bedient und selbst daran zerbricht

Klaus F. Gärditz, Hirzel Verlag
232 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-7776-3300-8

Politische Entscheidungsverfahren sind heute eng mit Prozessen naturwissenschaftlicher Wissensgenerierung verflochten. Die Naturwissenschaften spielen in der Politik eine zentrale Rolle. Die Folge dieser Entwicklung: mit der Rationalisierung der Politik geht auch eine Politisierung der Wissenschaft einher. Wissenschaft wird instrumentalisiert und lässt sich bisweilen auch instrumentalisieren.



Thriller

Ausgebrannt

Andreas Eschbach
Bastei Lübbe
750 Seiten, 14,00 Euro
ISBN: 978-3-404-19199-4

Als in Saudi-Arabien das größte Ölfeld der Welt versiegt und die Saudis alles daransetzen, die Wahrheit zu vertuschen, kommt es zu Unruhen. Das Ende der Welt, wie wir sie kennen, bahnt sich an. Nur Markus Westermann glaubt an ein Wunder. Er glaubt, eine Methode zu kennen, wie man noch Öl finden kann. Viel Öl. Doch der Schein trügt ...



Thriller

Die dunkle Spur

Eine traumhafte Insel. Zwei junge Frauen. Ein tödliches Geheimnis

Jenny Blackhurst, Bastei Lübbe
368 Seiten, 12,00 Euro
ISBN: 978-3-404-18995-3

Blair ist fast ein wenig neidisch auf ihre Schwester Savannah, als diese einen Job auf Martha's Vineyard ergattert. Und umso besorgter, als sie nichts mehr von ihr hört. Alarmiert reist Blair auf die Insel, um Savannah zu suchen. Hilfe erfährt sie von Gina, deren Schwester vor fünf Jahren unter rätselhaften Umständen ums Leben kam.



Island-Krimi

Tiefe Schluchten

Kommissar Konráð Band 3

Arnaldur Indriðason, Bastei Lübbe
397 Seiten, 22,90 Euro
ISBN: 978-3-404-18947-2

Eine Frau wird ermordet aufgefunden. Auf dem Schreibtisch liegt ein Zettel mit Kommissar Konráðs Telefonnummer. Die Frau hatte ihn kurz vor ihrem Tod angefleht, nach ihrem Kind zu suchen, das sie vor Jahrzehnten zur Adoption freigegeben hat. Konráð hatte abgelehnt. Dies bereut er nun zutiefst und macht sich auf die Suche.



Thriller

Zwei Fremde

Einer will dir helfen. Der andere dich töten. Aber du weißt nicht, wer.

Martin Griffin, Bastei Lübbe
288 Seiten, 13,00 Euro
ISBN: 978-3-404-18998-4

Das Hotel in den Highlands ist durch einen Schneesturm von der Außenwelt abgeschnitten. Plötzlich stehen nacheinander zwei Fremde vor der Tür. Jeder behauptet von sich, ein Polizist zu sein, der einen geflohenen Mörder sucht und Remie, die Managerin und die Gäste schützen will. Remie weiß genau: Einer der beiden lügt...



Taunus-Krimi

Die Patienten

Löwenstein & Berger Band 1

Nikolas Stoltz, Bastei Lübbe
384 Seiten, 12,00 Euro
ISBN: 978-3-404-18973-1

Ein Gutshof im Taunus: In der Klinik für psychisch Kranke wird eine Frau auf bestialische Weise ermordet. Die Polizei soll bei den Ermittlungen behutsam vorgehen, fordert der charismatische Leiter der Anstalt. Doch will er wirklich nur seine Patienten schützen? Allein Polizeipsychologin Caro Löwenstein darf verdeckt ermitteln.



Thriller

Toxin

Kathrin Lange, Susanne Thiele
Bastei Lübbe
464 Seiten, 14,00 Euro
ISBN: 978-3-7857-2839-0

Kehrt eine jahrhundertalte Seuche aus der Arktis zurück? Als in Berlin Obdachlose an Milzbrand sterben, ist Wissenschaftsjournalistin Nina Falkenberg alarmiert. Die Fälle erinnern an ein Ereignis in Alaska vor 10 Jahren, als das Auftauen des Permafrostbodens einen tödlichen Erreger freisetzte. Dann verschwindet Ninas Freund...



Roman

Die Reisenden der Nacht

Armando Lucas Correa,
Bastei Lübbe
416 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-8031-1375-7

Ally's Tochter Lilith ist hochintelligent, doch Hitlers Rassenideologie spricht Mischlingskindern wie ihr jegliches Existenzrecht ab. Ally schickt sie mit einem jüdischen Ehepaar nach Kuba, während sie selbst zurückbleibt. Jahre später steht Lilith vor derselben Entscheidung, als ihr Mann von den Männern Fidel Castros getötet wird.

Surfen gegen Depressionen

Pilotstudie am Universitätsklinikum Freiburg zu Surftherapie bei Jugendlichen mit Depressionen zeigt erste positive Ergebnisse – Alternative Behandlungsform soll in Deutschland etabliert werden

Depressionen bei Kindern und Jugendlichen sind ein ernstzunehmendes gesundheitliches Problem, das sowohl das Leben der betroffenen Personen als auch ihrer Familien stark beeinflussen kann. Forscher*innen des Universitätsklinikums Freiburg untersuchen in einer zweijährigen Pilotstudie, inwiefern eine spezielle Surftherapie in Kombination mit einer Verhaltenstherapie den Betroffenen helfen kann. Es ist das erste wissenschaftliche Projekt in Deutschland zu diesem Thema. Nach rund einem Jahr kann nun ein erstes positives Zwischenergebnis verzeichnet werden.

„Wir wollen dazu beitragen, dass die Surftherapie als Behandlungsmöglichkeit für Kinder und Jugendliche mit psychischen Erkrankungen in Deutschland etabliert wird“, sagt Prof. Dr. Christian Fleischhaker, kommissarischer Ärztlicher Direktor der Klinik für Psychiatrie, Psychotherapie und Psychosomatik im Kindes- und Jugendalter des Universitätsklinikums Freiburg. Deswegen ist es auch ein besonderes Forschungsinteresse herauszufinden, ob das Projekt in Regionen durchführbar ist, die nicht direkt am Meer liegen. Nach der Auswahl von geeigneten Teilnehmer*innen durch verschiedene Diagnostikgespräche fand eine dreimonatige Gruppentherapie in Freiburg statt. „So konnten wir als Therapeut*innen schon mit den Jugendlichen arbeiten und ein Vertrauensverhältnis – auch in der Gruppe – aufbauen“, sagt Bettina Hearn, Kinder- und Jugendlichen-psychotherapeutin an der Klinik für Psychiatrie, Psychotherapie und Psychosomatik im Kindes- und Jugendalter des Universitätsklinikums Freiburg und Leiterin der Studie. Ergänzt wurde die Therapie durch

vielfältige Bewegungseinheiten. Diese bestanden aus sanften Aufwärmübungen, Einheiten im Hallenbad, Stand-Up-Paddling auf einem Freiburger See sowie aus einem einwöchigen Surftherapiecamp auf der Insel Sylt. Ein Jahr nach Projektbeginn kann nun ein vielversprechendes Zwischenfazit gezogen werden. „Wir konnten deutliche Verbesserungen bezüglich der depressiven Symptomatik feststellen“, sagt Hearn. „In Einzel- und Familiensitzungen haben wir die Rückmeldungen bekommen, dass die Kinder und Jugendlichen wieder aktiver und offener waren und ein gesteigertes Selbstwertgefühl verspürten.“

Surftherapie ist eine Form der Psychotherapie, die die positiven Effekte des Surfers auf die körperliche und geistige Gesundheit nutzt. Die körperliche Betätigung beim Surfen kann dabei helfen, den Körper zu entspannen und Stress abzubauen. Gleichzeitig kann das Erfahren von Erfolgserlebnissen und das Entwickeln neuer Fähigkeiten das Selbstvertrauen stärken und das Selbstwertgefühl verbessern. Die Surftherapie ist jedoch kein Ersatz für eine konventionelle Therapie, sondern sollte als Ergänzung oder Alternative zu anderen Therapieformen gesehen werden.

Die spendenfinanzierte Studie wird in Kooperation mit wirmachenwelle e.V. durchgeführt. Der Verein fördert Kinder und Jugendliche mittels sportbezogener erlebnispädagogischer und therapeutischer Programme. Im Jahr 2022 wurden die Kosten von der Heidehof Stiftung getragen.

www.deutschesgesundheitsportal.de

Hilfe bei Schmerzen durch Gicht

Allgemeinmedizin der Universitätsmedizin Göttingen ist Partner der Studie „COPAGO“. Kooperation mit Hausarztpraxen der Region rund um Göttingen. Ziel der Studie: Klarheit über die Wirksamkeit von zwei Medikamenten gegen Schmerzen durch Gicht.

Was hilft am besten gegen die Schmerzen? Diese Frage ist für Gicht-Patient*innen von erheblicher Bedeutung. Starke Schmerzen der betroffenen Gelenke gehören wie Schwellungen und Berührungsempfindlichkeit zu den typischen Symptomen eines akuten Gichtanfalls. Doch die Empfehlungen der Fachgesellschaften unterscheiden sich: Die Deutsche Gesellschaft für Allgemeinmedizin und Familienmedizin rät zum Medikament Prednisolon, der europaweite Zusammenschluss der Rheumatolog*innen bevorzugt Colchicin. Eine vergleichende Studie soll jetzt klären, welches Medikament wirksamer ist. Das Institut für Allgemeinmedizin der Universitätsmedizin Göttingen (UMG) ist eines von drei koordinierenden Untersuchungszentren, die mit hausärztlichen Forschungspraxen aus der Region zusammenarbeiten.

„Bisher ist nicht klar, welche Behandlung wirksamer ist“, sagt Prof. Dr. Eva Hummers, Direktorin des Instituts für Allgemeinmedizin der UMG. Gemeinsam mit der Universitätsmedizin Greifswald (Studienleitung) und dem Universitätsklinikum Würzburg wollen die Göttinger Wissenschaftler*innen die Wirksamkeit der beiden Medikamente vergleichen: Wie gut lindern sie die Schmerzen bei einem akuten Gichtanfall? „Einen direkten Vergleich der Wirksamkeit von Colchicin und Prednisolon gibt es bisher nicht“, sagt Prof. Eva Hummers, „Darüber hinaus konzentrieren wir uns auf Patientinnen und Patienten in der hausärztlichen Praxis im Gegensatz zu den meisten Studien, die in Kliniken durchgeführt werden“. Über die

drei Standorte Göttingen, Greifswald und Würzburg sind 60 Hausarztpraxen in die Studie eingebunden. Insgesamt sollen 314 Personen teilnehmen, die an einem Gichtanfall leiden.

Während der Studie nehmen die Betroffenen eines der beiden zur Behandlung von Gichtanfällen zugelassenen Medikamente Prednisolon oder Colchicin ein. Die Patient*innen erhalten auf jeden Fall ein wirksames Präparat. Zusätzlich erhalten alle Studienteilnehmenden das Angebot, einmalig ihre Füße mittels einer speziellen Computertomografie untersuchen zu lassen. Dabei wird überprüft, ob und an welchen Gelenken Harnsäurekristalle vorhanden sind. Diese sind für die Gichtanfälle verantwortlich.

Der Studienname „COPAGO“ steht für „randomized controlled trial of Prednisolone versus Colchicine for acute gout in primary care“. Übersetzt heißt das „randomisierte, kontrollierte klinische Studie zur Behandlung des akuten Gichtanfalls mit Prednisolon im Vergleich zu Colchicin in der hausärztlichen Versorgung“. Die klinische Arzneimittellstudie ist genehmigt und wird gefördert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF).

- Während der Studie nehmen die Betroffenen eines der beiden zur Behandlung von Gichtanfällen zugelassenen Medikamente Prednisolon oder Colchicin ein. Die Patient*innen erhalten auf jeden Fall ein wirksames Präparat, wissen aber nicht, welches der beiden. Zusätzlich erhalten alle Studienteilnehmenden das Angebot, einmalig ihre Füße mittels einer speziellen Computertomografie untersuchen zu lassen. Dabei wird überprüft, ob und an welchen Gelenken Harnsäurekristalle vorhanden sind. Diese sind für die Gichtanfälle verantwortlich.

[Weitere Informationen zur Studie:](#)

www.deutschesgesundheitsportal.de/quelle/universitaetsmedizin-goettingen

www.generalpractice.umg.eu/forschung/projekte/copago

www.copago-studie.de

Migräne-Akuttherapie mit Rimegepant: Sicherheit und Wirksamkeit in Asien bestätigt

Der niedermolekulare CGRP-Antagonist Rimegepant ist in der EU bereits zur Behandlung von akuter Migräne, aber auch zur Prophylaxe zugelassen. Eine Phase-3-Studie bestätigte Wirksamkeit und Sicherheit in der Akuttherapie nun bei erwachsenen Migränapatienten in China und Südkorea.

Die Akutbehandlung Rimegepant ist in der EU bereits zur Behandlung von akuter Migräne, aber auch zur Prophylaxe zugelassen. Der Wirkstoff, ein sogenannter niedermolekularer CGRP-Antagonist, bindet an den Rezeptor für CGRP (calcitonin gene-related peptide), das für die Entwicklung von Migräne wichtig ist, und unterbindet so dessen Effekt. In China und Südkorea ist die Behandlung noch nicht zugelassen. Die vorliegende Studie ermittelte daher die Wirksamkeit und Sicherheit von Rimegepant bei Patienten in Asien.

Wirksamkeit und Sicherheit von Rimegepant bei Migräne

Die Studie der Phase 3 wurde im randomisiert-kontrollierten Doppelblind-Verfahren multizentrisch in 73 Zentren in China und 13 Zentren in Südkorea durchgeführt. Studienteilnehmer waren Erwachsene ab 18 Jahren, die mindestens seit einem Jahr an Migräne litten und zwischen 2 und 8 mittelschwere oder schwere Attacken pro Monat innerhalb der letzten drei Monate berichteten. Die Patienten erhielten entweder 75 mg Rimegepant oder Placebo zur Akutbehandlung einer Migräne mittelstarker oder starker Schmerzintensität. Die Wissenschaftler analysierten, wie häufig die jeweilige Behandlung zur vollständigen Linderung der Schmerzen innerhalb von 2 Stunden führte und wie viele Patienten angaben, dass auch die übrigen belastendsten Symptome (Übelkeit, Geräusch- und Lichtempfindlichkeit) innerhalb von 2 Stunden verschwunden waren. Darüber hinaus wurde die Sicherheit der Behandlung über alle Teilnehmer ermittelt, die entweder eine Dosis Rimegepant oder Placebo erhalten hatten.

Vergleich von Rimegepant und Placebo mit 1431 Patienten in Asien

1431 Teilnehmer wurden zufällig der Behandlung mit Rimegepant (n = 716; 50 %) oder Placebo (n = 715; 50 %) zugeteilt. Die Behandlung erfolgte tatsächlich bei 668 Patienten (93 %) in der Rimegepant-Gruppe und bei 674 Patienten (94 %) in der Placebo-Gruppe. In der abschließenden Analyse wurden 1 340 Patienten betrachtet, davon 666 mit Rimegepant und 674 mit Placebo. Rimegepant war dem Placebo 2 Stunden nach Behandlung in folgenden Aspekten überlegen:

- Schmerzfreiheit: 132/666 (20 %) vs. 72/674 (11 %); Risikodifferenz, RD: 9,2; 95 % Konfidenzintervall, KI: 5,4 – 13,0; p < 0,0001

- Freiheit von den belastendsten Symptomen: Rimegepant: 336/666 (50 %) vs. Placebo: 241/674 (36 %); RD: 14,8; 95 % KI: 9,6 – 20,0; p < 0,0001

Die häufigsten unerwünschten Ereignisse waren:

- Eiweiß im Urin bei 8/668 Teilnehmern mit Rimegepant (1 %) und 7/674 Teilnehmern mit Placebo (1 %)
- Übelkeit bei 7/668 mit Rimegepant (1 %) bzw. 18/674 mit Placebo (3 %)
- Harnwegsinfektion bei 5/668 Patienten mit Rimegepant (1 %) vs. 8/674 Patienten der Placebo-Gruppe (1 %)

Es traten keine schweren unerwünschten Ereignisse mit Rimegepant auf.

Schmerzfreiheit nach 2 Stunden bei 20 % vs. 11 % mit Placebo

Bei erwachsenen Migränapatienten in China und Südkorea war demnach eine Einzeldosis Rimegepant (75 mg) wirksam zur Akutbehandlung von Migräneattacken. Die Sicherheit und Verträglichkeit zeigten sich in dieser Analyse als vergleichbar zum Placebo. Die Ergebnisse zeigen, dass der Wirkstoff eine nützliche Ergänzung der bisherigen Akuttherapieoptionen für die Behandlung der Migräne sein kann. Allerdings sehen die Autoren Bedarf für Studien zum Vergleich der

Sicherheit von Rimegepant mit der anderen Akutmedikamente.

© Alle Rechte: DeutschesGesundheitsPortal / HealthCom

Weitere Informationen:

www.deutschesgesundheitsportal.de

Yu S, Kim BK, Guo A, Kim MH, Zhang M, Wang Z, Liu J, Moon HS, Tan G, Yang Q, McGrath D, Hanna M, Stock DA, Gao Y, Croop R, Lu Z. Safety and efficacy of rimegepant orally disintegrating tablet for the acute treatment of migraine in China and South Korea: a phase 3, double-blind, randomised, placebo-controlled trial. *Lancet Neurol.* 2023 Jun;22(6):476-484. doi: 10.1016/S1474-4422(23)00126-6. PMID: 37210098.

Der Spion im Bauch

Pflaster mit Sensorfunktion

Damit Wunden nach einer Operation im Bauchraum dicht verschlossen bleiben, haben Forschende der Empa und der ETH Zürich ein Pflaster mit Sensorfunktion entwickelt. Das Polymerpflaster warnt, bevor gefährliche Lecks an Nähten im Magen-Darm-Trakt entstehen und schliesst die Stellen eigenständig. Ihre Erkenntnisse publizierte das Team aktuell im Magazin «Advanced Science».

Nach einer Operation in der Bauchhöhle sind sie besonders gefürchtet: undichte Stellen an den Nähten, an denen der Inhalt des Verdauungskanals in den Bauchraum rinnt. «Auch heute stellen derartige Leckagen eine lebensgefährliche Komplikation dar», erklärt Inge Herrmann, Empa-Forscherin und ETH-Professorin für Nanopartikuläre Systeme. Die Idee, vernähtes Gewebe in der Bauchhöhle im Anschluss mit einem Pflaster zu versiegeln, ist zwar bereits im Operationssaal angekommen. Das Problem: Der klinische Erfolg ist nicht immer optimal und variiert je nach verklebtem Gewebe.

Alexandre Anthis vom «Particles-Biology Interactions» Labor der Empa in St. Gallen und dem «Nanoparticle Systems

Engineering» Labor der ETH Zürich entwickelte daher unter der Leitung von Inge Herrmann zunächst ein Hydrogel-Polymer-Pflaster, das verhindert, dass die stark sauren Verdauungssäfte und keimbeladene Nahrungsrückstände aus dem Darmkanal austreten und eine Bauchfellentzündung oder sogar eine lebensgefährliche Blutvergiftung (Sepsis) auslösen. Das Pflaster ist mit nicht-elektronischen Sensoren ausgestattet, der bereits «Alarm schlägt», bevor sich Verdauungssäfte in die Bauchhöhle austreten können. Über diese neuartige Technologie berichteten die Forschenden vor einiger Zeit im renommierten Magazin «Nature Communications».

Die «Sehfähigkeit» erreicht das neuartige Material durch eine empfindliche Reaktion auf Änderungen des pH-Werts und das Auftreten bestimmter Eiweissstoffe im Umfeld der Wunde. Die Reaktion erfolgt dabei – je nach Lokalisation des Lecks – innert Minuten bzw. weniger Stunden. Das Sensorpflaster erlaubt es hingegen, aufgrund seiner Komposit-Struktur Verdauungsflüssigkeit nachzuweisen, die bei einem Leck auszutreten drohen. So reagiert beispielsweise saurer Magensaft mit dem Sensor-Material, so dass feinste Gasblasen in der Matrix des Pflasters auftauchen. Die Bläschen lassen sich dann mittels Ultraschall sichtbar machen. «Die Pflaster können mit massgeschneiderten Sensoren für unterschiedliche Stellen im Verdauungstrakt ausgerüstet werden», so Anthis. Ausserdem kann das Pflaster bei Bedarf sogar Medikamente freisetzen, etwa antibakterielle Wirkstoffe.

Das Sensorpflaster erlaubt es hingegen, aufgrund seiner Komposit-Struktur Verdauungsflüssigkeit nachzuweisen, die bei einem Leck auszutreten drohen. So reagiert beispielsweise saurer Magensaft mit dem Sensor-Material, so dass feinste Gasblasen in der Matrix des Pflasters auftauchen.

Der Beitrag ist leicht gekürzt. Die komplette Veröffentlichung finden Sie hier:

• [Empa - Eidgenössische Materialprüfungs- und Forschungsanstalt](#)

Phase-II-Studie: Hohe Ansprechrates mit Venetoclax und Chemotherapie bei älteren AML-Patienten

Original Titel:

Phase II Study of Venetoclax Added to Cladribine Plus Low-Dose Cytarabine Alternating With 5-Azacitidine in Older Patients With Newly Diagnosed Acute Myeloid Leukemia

Kurz & fundiert

- Phase-II-Studie: Kombination aus Venetoclax und Chemotherapie mit abwechselnd Cladribin/ Cytarabin (CLAD/LDAC) und 5-Azacitidin (5-AZA) bei älteren AML-Patienten
- Ansprechrates von 93 %, keine messbare Resterkrankung bei 84 %
- Medianes Gesamtüberleben und krankheitsfreies Überleben wurden nach 22,1 Monaten nicht erreicht

In einer Phase-II-Studie wurde die Wirksamkeit und Sicherheit einer AML-Therapie für ältere Patienten untersucht. Die Teilnehmer der Studie erhielten Venetoclax und eine Chemotherapie aus abwechselnd Cladribin mit Cytarabin (CLAD/LDAC) und Azacitidin (5-AZA). Es wurde eine Ansprechrates von 93 % erreicht. Bei 84 % der Patienten war keine Resterkrankung mehr nachweisbar. Das mediane krankheitsfreie- und Gesamtüberleben wurde nach einer medianen Nachbeobachtungszeit von 22,1 Monaten noch nicht erreicht.

Höherer Therapieerfolg für ältere Patienten mit Venetoclax

Hohe Ansprechrates durch Kombinationstherapie

Die Autoren schlussfolgerten, dass Venetoclax mit abwechselnd CLAD/LDAC und 5-AZA eine effektive Behandlung für ältere Patienten darstelle.

© Alle Rechte: DeutschesGesundheitsPortal / HealthCom

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, nachhaltigem 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.

Wie das Überleben von Patient:innen mit Magenkrebs verlängert werden kann

Das Magenkarzinom ist die fünfthäufigste Krebserkrankung weltweit. Bei den krebisbedingten Todesursachen steht es auf einem traurigen dritten Platz. Schuld daran ist die späte Diagnose und die rasche Ausbreitung von Tumorzellen im Körper. In einer internationalen klinischen Studie haben Wissenschaftler:innen unter führender Beteiligung der Universitätsmedizin Leipzig eine Substanz untersucht, die das Überleben von Betroffenen verlängern soll und darüber hinaus einen neuen klinisch relevanten Biomarker etabliert. Die Ergebnisse wurden in der renommierten Fachzeitschrift „The Lancet“ veröffentlicht.

„Die Ergebnisse der Studie sind wichtig für die Krebsforschung. Sie zeigen, dass mit Zolbetuximab behandelte Patientinnen und Patienten mit Magenkarzinom länger leben. Das Voranschreiten der Tumorerkrankung wird verzögert. Wir erwarten, dass die Studie zur Zulassung dieses Medikaments in Europa und damit auch in Deutschland führen wird. Dies ist ein wichtiger Fortschritt für Betroffene dieser schweren und oft tödlich verlaufenden Krebserkrankung“, sagt Prof. Florian Lordick, Direktor des Universitären Krebszentrums Leipzig. Der erfahrene Onkologe gestaltete die kürzlich publizierte Studie auf internationaler Ebene mit und sorgte dafür, dass deutsche Patient:innen daran teilnehmen konnten.

Zudem etabliert die Studie einen neuen klinisch-relevanten Biomarker beim Magenkarzinom namens Claudin18.2. Dieser kann über eine Färbemethode bei Tumorbiopsien, also der Entnahme von Zellen oder Gewebe aus einem betroffenen Bereich, bestimmt werden. Tragen 75 Prozent der Tumorzellen das Membraneiweiß Claudin18.2, kann das Medikament Zolbetuximab besonders gut wirken. Es wird Patient:innen mit

fortgeschrittenem Magenkarzinom in Kombination mit einer Chemotherapie als intravenöse Infusion gegeben. Dann dockt es über die Blutbahn an den Tumorzellen an, die Claudin18.2 tragen, und löst dort eine Immunreaktion aus, die zum Absterben der Tumorzellen beiträgt.

„Nach der Einführung von Trastuzumab vor zehn Jahren ist dies der zweite zielgerichtete Antikörper, der das Überleben von Patientinnen und Patienten mit fortgeschrittenem Magenkrebs verlängern kann und an dessen klinischer Entwicklung ich maßgeblich beteiligt sein durfte“, sagt Prof. Lordick.

Zusatzinformationen: Die Krebsforschung ist ein Schwerpunkt der Universitätsmedizin Leipzig. In den vergangenen Jahren wurden insgesamt acht Professuren im Bereich der Onkologie an den Standort berufen. 2022 erhielten Leipzig und Jena von der Deutschen Krebshilfe den Zuschlag für das Mitteldeutsche Krebszentrum (Cancer Center Central Germany – CCCG), ein Zusammenschluss der beiden onkologischen Zentren der Region. Das Ziel: Die bestmögliche Krebsversorgung für die Betroffenen in der jeweiligen Region zu gewährleisten, auch indem aktuelle, innovative Erkenntnisse aus der Forschung zügig in die klinische Praxis überführt werden.

Universität Leipzig

Originalpublikation:
Originalpublikation in „The Lancet“:
Zolbetuximab plus mFOLFOX6 in patients with CLDN18.2-positive, HER2-negative, untreated, locally advanced unresectable or metastatic gastric or gastrooesophageal junction adenocarcinoma (SPOTLIGHT): a multicentre, randomised, double-blind, phase 3 trial.
Doi: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(23\)00620-7](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(23)00620-7)

Gerinnungsfaktoren beeinflussen Endometrioserisiko

Original Titel:

The effects of coagulation factors on the risk of endometriosis: a Mendelian randomization study

Kurz & fundiert

- Blutgerinnung und Endometrioserisiko: Bestehen Zusammenhänge?
- Biostatistische Gen-Analyse: Koagulationsfaktoren bei Frauen mit und ohne Endometriose
- UK Biobank: 4 354 Endometriose-Patientinnen, 217 500 Kontrollen; FinnGen: 8 288 Patientinnen, 68 969 Kontrollen
- Kausale Assoziationen zwischen Plättchenadhäsion und Endometrioserisiko
- Koagulationsfaktoren vWF (von Willebrand-Faktor) und ADAMTS13 mögliche Therapie- oder Management-Ziele

DGP – Was genau Endometriose auslöst und wie sich die Erkrankung entwickelt ist noch nicht verstanden. Ein Aspekt scheint das Blutgerinnungssystem und ein hyperkoagulabler Zustand, also eine raschere Blutgerinnung, bei Endometriose. Eine biostatistische Gen-Analyse über hunderttausende Frauen in Europa zeigte nun kausale Assoziationen zwischen Koagulationsfaktoren mit Rolle bei der Plättchenadhäsion und dem Endometrioserisiko. Dies könnte neue Therapieziele eröffnen.

© Alle Rechte: DeutschesGesundheitsPortal / HealthCom

Kontaktlose Hitze gegen Endometrioseherde

Zur Behandlung der Endometriose werden oberflächliche Läsionen häufig chirurgisch im Rahmen einer Bauchspiegelung (Laparoskopie) entfernt. Eine neue Methode ist die Hybrid-Argonplasma-Koagulation (HybridAPC), bei der die Läsionen kontaktlos durch Hitze entfernt werden. Eine randomisierte klinische Studie mit 39 Patientinnen zeigte nun, dass diese Methode im Vergleich zur üblichen Methode sicher und schneller ist und womöglich weniger Verwachsungen nach sich zieht. Die Eradikationsrate unterschied sich nicht signifikant, war jedoch bei HybridAPC nominell geringer

Endometriose ist eine gynäkologische Erkrankung, deren effektive Behandlung besonders aufgrund der teils sehr starken Schmerzen in der Bauchregion und dem möglichen Einfluss auf die Fruchtbarkeit wichtig ist. Bei dieser Erkrankung treten kleine Bereiche von Gebärmutter Schleimhaut (Endometrium) auch außerhalb der Gebärmutterhöhle, beispielsweise in der Muskulatur der Gebärmutter oder an den Eierstöcken, auf.

Eine wichtige Therapieoption ist es, diese Endometrioseherde operativ zu entfernen. Laparoskopische Exzisionstechniken, bei denen mit einem speziellen Endoskop gearbeitet wird, das keine größeren Bauchschnitte erfordert, stellen hierbei den therapeutischen Standard dar. Eine neue Technik ist die Hybrid-Argonplasma-Koagulation (HybridAPC), bei der eine kontaktlose thermale Ablation peritonealer Endometrioseherde, also Zerstörung des Herdes durch Hitze, erfolgt. Dabei wird gleichzeitig das hitzeempfindliche umgebende Gewebe durch ein Flüssigkeitspolster geschützt. Die vorliegende Studie verglich nun die Effektivität von HybridAPC im Vergleich zur üblichen laparoskopischen chirurgischen Entfernung des Gewebes.

Minimal-invasive Entfernung von Endometrioseläsionen: Chirurgie vs. kontaktlose Hitze

Die prospektive randomisierte klinische Studie von Experten in Deutschland und der Schweiz wies Patientinnen mit oberflächlichen Endometrioseherden randomisiert entweder der HybridAPC oder einer chirurgischen Entfernung zu. In einer zweiten Laparoskopie-Prozedur ermittelten die Wissenschaftler makroskopisch, ob sich Verwachsungen (Adhäsionen) gebildet hatten. Darüber hinaus untersuchten sie die Effektivität der jeweiligen Prozedur anhand histologischer Proben der behandelten Stellen.

An dieser Studie nahmen 39 Patientinnen mit insgesamt 132 oberflächlichen Endometrioseläsionen teil. Die Effektivität der beiden Methoden (Eradikationsrate) unterschied sich nicht signifikant: 65 % mit HybridAPC versus 81 % mit der chirurgischen Entfernung ($p = 0,55$). Verwachsungen bildeten sich in 5 % der mit HybridAPC behandelten Läsionen im Vergleich zu 10 % der chirurgisch entfernten Herde ($p = 0,49$). Die HybridAPC-Behandlung war signifikant schneller

(69 Sekunden) als die chirurgische Entfernung (106 Sekunden; $p < 0,05$). Es wurden keine Komplikationen während oder nach der Prozedur festgestellt.

Randomisierte klinische Studie: HybridAPC ebenso sicher, jedoch schneller als Standard

Diese klinische Studie demonstriert somit die Machbarkeit der neuen operativen Technik HybridAPC bei Endometriose und gibt Hinweise auf mögliche Vorteile in Bezug auf Verwachsungen. Verglichen mit der chirurgischen Entfernung der Endometrioseherde zeigte sich HybridAPC sicher, gewebeschonend und schnell zur Behandlung peritonealer Endometriose, so das Fazit der Autoren.

© Alle Rechte:
DeutschesGesundheitsPortal /
HealthCom

Weitere Informationen:
www.deutschesgesundheitsportal.de



Hui



Pfui

Unsere Ozeane drohen zu gewaltigen Mülldeponien zu werden – mit tödlichen Folgen für ihre Bewohner: **oceancaare.org**