

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 9/10 – 2023

DER WEIN- GENIESSER TIPP

Feine Spirituosen

GENUSS- UND REISETIPPS

Landidyll Hotels

Aktiv-Urlaub auf Föhr

Rheingau Gourmet &
Wein Festival

ECUADOR
Land für Genießer

SÜDTIROL
Restaurant Stüa di Michil

PIEMONTE
E-Mountainbikes

MEDIZIN NEWS

DENTAL NEWS

PHARMA NEWS

9/10 – 2023
42. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



München
Restaurant Tantris
Benjamin Chmura

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

Es ist nicht einfach in Zeiten, in der die Hälfte der Welt brennt, weil einige fanatische Staatenführer und religiöse Kriminelle den Verstand verloren haben, ein Editorial zu verfassen, in dem Luxus, Genuss und gehobener Lebensstil das Hauptthema sind. Die Frage, die sich stellt, ist: Darf man ruhigen Gewissens sein Leben genießen und nach seinen Möglichkeiten gestalten?

Die Antwort lautet: Man kann nicht nur man muss!!!

Wenn all das schreckliche Leid dieser Welt das Leben derer beeinträchtigt, die warum auch immer unbehelligt von all dem sind, wird es keine Hoffnung auf Veränderung und bessere Zeiten für jene, die diesen leidvollen Situationen ausgesetzt sind, geben. Zu einem Dasein in Freiheit und Demokratie gehören auch selbstverständlich die Möglichkeiten, sein Leben genussvoll zu leben.

Seit mehr als 5 Jahrzehnten ist das Tantris in München ein Garant für klassische französische Kochkunst auf Weltniveau.



Schon nach einem Jahr am Herd wurde der neue Küchenchef Benjamin Chmura, mit seinem Team in der Küche und im Service mit 2 Michelin-Sternen geehrt. Nach unserem Besuch prognostizieren wir, der 3. Stern wird kommen, ganz sicher.

Einen beeindruckenden Blick auf den Viktualienmarkt hat man vom Grillroom des Louis Hotel in der Münchener City. Zentraler und ruhiger wohnen geht in München kaum. Kulinarisch verantwortlich ist der neue Küchenchef Giovanni Anzoise der mit seinen innovativen Ideen auf sich aufmerksam macht.

Heiner Sieger war mal wieder in Südtirol und hat eine Genusserfahrung gemacht die er unbedingt empfehlen muss.



Unser Kochexperte Dr. Alexander Pohlmann, Gewinner der TV-Sendung „Das perfekte Dinner“ und im Hauptberuf Onkologe ist begeistert von der niederländischen Entwicklung der letzten Jahre. Er findet immer neue exzellente Restaurants mit und ohne Stern, die er unbedingt vorstellen möchte. Begeistert ist Dr. Pohlmann von der Magie des „De Bloemenbeek“ in De Lutte unweit der deutschen Grenze.

Bruno Gerding, Kenner und Experte eleganter, luxuriöser Kreuzfahrten, war im Frühjahr diesen Jahres auf der Sea Cloud. Seine Enttäuschung über die Versprechen in der von der Reederei herausgegebenen Werbung und der Realität an Bord war sehr groß. Was er erlebt hat, lesen Sie in dieser Ausgabe.



Susanne Pläß ist begeistert von der erholsamen Ruhe auf der Insel Föhr und von dem hannoverschen Restaurant Votum.



Unser Reise-Experte Gerd Krauskopf hat zwei attraktive Vorschläge für Kultur- und Naturliebhaber.

Landyll Hotels sind familiengeführte Häuser in denen Wert auf die Verarbeitung regionaler Produkte gelegt wird. Außerdem liegt ihnen das Wohl ihrer Gäste sehr am Herzen. Anne Wantia konnte sich selbst in zwei Häusern im beliebten Sauerland davon überzeugen.

Sportbegeisterten Lesern empfiehlt unser österreichischer Autor Manfred Ruthner eine Tour durchs südliche Piemont. Eine Region die auch kulinarisch neben Trüffel und hervorragendem Wein viel zu bieten hat.

Weitere Hinweise finden Sie unter „Kurz notiert“ und in den Fachrubriken Med News, Pharma News und Dental News.

Wir würden uns freuen wenn Ihnen unsere Tipps und Vorschläge gefallen und wünschen Ihnen einen schönen friedlichen Herbst und eine genussreiche Vorweihnachtszeit.

Danke, dass Sie Gour-med lesen-

Eine friedliche, 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:

Instagram – Facebook – Twitter

Titelbild: Gour-med, Joerg Lehmann

Berichtigung.

In der letzten Ausgabe haben wir über das Resort The Sarojin berichtet, das die Appartements nach den im Tsunami 2004 getöteten Mitarbeitern benannt wurden. Richtig ist, die Angestellten sind nicht zu Tode gekommen, sondern haben zum Zeitpunkt des Tsunamis dort gearbeitet und waren auch beim Wiederaufbau und der Wiedereröffnung für das Sarojin tätig. Mit Benennung der Suiten wurde so ihrem Engagement gedankt. Auch heute noch sind fünf dieser Mitarbeiter für das The Sarojin tätig.



04 Restaurant Tantris

10 DER WEINGENIESSER-TIPP

10 Feine Spirituosen

13 GENUSS- UND REISETIPPS

- 13 Pures Vergnügen – Hotel La Perla in Corvara
- 16 Frauen in der Südtiroler Winzergilde
- 18 Landidyll Hotels
- 22 Restaurant Votum, Hannover
- 24 Ecuador – Land für Genießer
- 27 b'mine Hotel Frankfurt Airport
- 30 Südburgund – Romanische Baukunst
- 32 Föhr - ganzjährig facettenreichen Aktiv-Urlaub
- 34 München - Louis Hotel
- 37 Südschwarzwald – Dreisamtal
- 40 Rheingau Gourmet & Wein Festival
- 42 Piemont – mit E-Mountainbikes erfahren
- 45 SOS – Sea Cloud Cruises



30 Südburgund



32 Föhr



48 De Bloemenbeek

48 Niederlande – Die Magie von De Bloemenbeek

52 Polen – Niederschlesien

54 KURZ NOTIERT

- 54 Hotel Kempinski St. Moritz
- 55 Deutschlands Weinkönigin
- 56 Neues Küchenteam in der Residenz Heinz Winkler
- 57 NCL mehr Kabinen für Alleinreisende

58 BUCH-TIPPS

59 MEDIZIN NEWS

61 DENTAL NEWS

54 PHARMA NEWS

- 02 EDITORIAL
- 59 IMPRESSUM

Besonders empfehlenswert

München

Tantris – eine kulinarische Legende



Benjamin Chmura

Gour-med

Deutschlands kulinarische Bedeutung wäre ohne das ehemalige Tantris jetzt Tantris Maison Culinaire in Bayerns Metropole nicht nur um eine Genussattraktion ärmer, es würde auch der Historie der kulinarischen Entwicklung nicht gerecht. Das Restaurant, ein Familienunternehmen, ist der Inbegriff für Wertschätzung, Respekt, Verbundenheit zum Gast und handwerklicher Kochkunst in der Sterne-Gastronomie. Die innovative, kreative, aromatische Hochküche ist ein stilvolles, unvergessliches Erlebnis.

Im Tantris wird Kulinarik seit 1971 immer wieder neu interpretiert und zum Inspirator der gehobenen Kochkunst. Die Menüs stehen für eine Philosophie, die von einer Symbiose aus Vergangenheit und Zukunft geprägt ist. Das erst kürzlich renovierte Restaurant mit seiner heimeligen Atmosphäre greift das elegante,



vornehme, ursprüngliche Ambiente der Vergangenheit auf und erinnert ganz bewusst an die Zeit der Entstehung der frühen 70er-Jahre. Die Raumaufteilung ist großzügig die gedeckten Farben stilvoll dem Interieur angeglichen. Der Tagesweinkeller wurde seiner Bedeutung angemessen in der Raummitte platziert, eine Referenz an die edlen Kreszenzen.

Das Flair erinnert an Zeiten in denen man sich für ein exklusives Dinner fein machte, was Genuss erhöhend war und gleichzeitig den Respekt vor der Leistung der Service-Mitarbeiter und der Kochgenies in der Küche ausdrückte. Dieses genau ist ein Teil der Tantris-Signatur. Kochkunst und Gastfreundschaft werden zur Herzensangelegenheit, die dem Genuss einen bedeutenderen Stellenwert einräumt.

Besonders empfehlenswert

Alle Mitarbeiter fühlen sich verpflichtet, den „Geist des Hauses“, der sich im Laufe der Jahrzehnte verfestigte, positiv weiter zu tragen. Drei große Namen Eckart Witzigmann, Heinz Winkler und Hans Haas haben dieses Restaurant geprägt wie kein zweites in Deutschland und zu einer Legende gemacht.

Dieser Verantwortung bewusst hat Benjamin Chmura, ein in München geborener Kanadier, die Küchenleitung Anfang 2021 übernommen und wird bereits nach einem Jahr mit 2 Michelin-Sternen für seine herausragenden Leistungen ausgezeichnet. Der erst 32-jährige



v. l. Benjamin Chmura, GF Matthias Hahn und Chef Sommelier Julian Grunwald

Sterne Koch und sein Team arbeiten ausschließlich mit den besten saisonalen Produkten, wenn möglich mit regionalen. Sein Credo: die Qualität muss überzeugen, nicht nur die Herkunft. Regionalität verliert an Bedeutung, wenn die Ware nicht seinen Ansprüchen genügt. Sein Kochstil ist geprägt von den Altmeistern der französischen Küche, die er neu interpretiert, nuancenreich aromatisiert



Der Weincave im Centrum

und im Ergebnis eine moderne Haute Cuisine auf den Teller bringt. Die Menus sind eine Tour d'aromatique, vom 3-Gang- bis zum 8-Gang-Menu. Die angerichteten Speisen, ob Fleisch, Fisch, Schalentiere oder Gemüse sind eine Augenweide. Jedes Produkt wird respektvoll und mit Leidenschaft und zu einem einzigartigen Gericht zubereitet. Das Ziel ist es, die Lebensmittel komplett zu verwerten, um nachhaltig der aktuellen Situation gerecht zu werden.

Benjamin Chmura, sein Vater war lange Jahre Dirigent der Münchener Philharmonie, wächst in München bei seiner Großmutter auf. Seine musischen und künstlerischen Ambitionen lebt er am Herd aus. Eine Karriere in der Musikkunst interessierte ihn nicht. Nach dem Abitur startet er seine Koch-Ausbildung in Lyon am Paul-Bocuse-Institut. Sein Ziel ist es, die Grundlagen der französischen Sterneküche zu beherrschen.



Benjamin Chmura in seinem „Reich“



RESTAURANT TANTRIS: LARGE Jakobsmuschel - Beete - Nage Sancerre

Besonders empfehlenswert



Tantris DNA Restaurant (1 Stern)

Restaurants in Europa für die klassische französische Hochküche machen. Ein Ziel, das erreichbar ist.

Matthias Hahn war lange Jahre in leitender Position bei Alain Ducasse tätig, weiß, wie ein Sterne-Restaurant seinen Spitzenplatz bestätigen muss.



Edles Kochgeschirr für edle Speisen



RESTAURANT TANTRIS (DESSERT):
CHAMP Mais - Milch - Karamell

Nach der Ausbildung kocht er im Team von Marc Haerberlin in der Auberge de l'III und wechselt dann nach Paris ins Le Cinq zu Eric Briffard. Ab 2017 steht er im berühmten Troigras in Rouen am Herd und wird dort jüngster Chefkoch des Restaurants. Alle beruflichen Stationen waren mit 3 Michelin-Sternen dekoriert und für Benjamin Chmura Verpflichtung und Herausforderung zu gleich. Die beste Voraussetzung für eine besternte Zukunft. Ende 2020, nachdem feststeht, dass es im seit vielen Jahren von dem 2 Sternekoch Hans Haas geprägten Tantris weitergeht, übernimmt er die Verantwortung des Genusstempels Tantris.

Bereits nach dem ersten Jahr in der neuen Wirkungsstätte wird seine außergewöhnliche Leistung mit 2 Sternen bewertet und geehrt.

Gemeinsam mit dem fachkundigen Direktor Matthias Hahn wollen sie das Tantris zu einem der führenden



RESTAURANT TANTRIS: JARDIN
Meeräsche - Gurke - Verbene

Besonders empfehlenswert



RESTAURANT TANTRIS DNA: Hechklößchen und Flußkrebse „Pattes rouges“, Sauce Nantua

Das neue Tantris öffnet seine Pforten im Oktober 2021 mit gleich zwei Überraschungen. Das Tantris wird zum Tantris Maison Culinaire und das „Tantris DNA“ ist - Nomen est omen - ein „kleines“ Tantris mit anderen Öffnungszeiten und à la carte-Angeboten. Beide werden nach der Eröffnung im Guide MICHELIN 2022 ausgezeichnet. Das Menü-Restaurant Tantris Maison Culinaire wird mit zwei Sternen, das à la carte-Restaurant Tantris DNA mit einem Stern geehrt. Zu der Sterne-Verleihung kommt eine weitere Ehrung, die ganz dem Anspruch der Betreiber gerecht wird. Sie können sich über den Award „Neueröffnung des Jahres“ freuen. Verliehen wird die Auszeichnung vom Restaurantführer Michelin in Kooperation mit Mercedes AMG. Im Tantris DNA serviert man auch französische Küche. Nur wählen die Gäste hier aus einem à la carte-Angebot. Es werden Gerichte wie Kaviar, Lauch, Nussbutter oder Rotbarbe provenzalischer Art angeboten. Man möchte aber auch an die kulinarische Vergangenheit des ehemaligen Tantris erinnern.

getestet, verworfen, neu entwickelt und filigran abgestimmt, bis alle der Meinung sind, so können wir es auf den Teller bringen und den Gästen ein Stückchen Lebensglück bereiten.

Die frankophile Lebensart des Teams ist Leitfaden bei der Kreation neuer innovativer Ideen: „Französische Küche ist viel mehr als Essen und Trinken. Es ist eine Art zu denken und zu leben“, philosophiert Benjamin Chmura und möchte dieses Motto seinen Gästen vermitteln.

Die Klassiker der großen Kochstars wie Eckart Witzigmann, Heinz Winkler und Hans Haas - alle waren Küchenchefs der letzten Jahrzehnte im Tantris - stehen auf der Menu Karte, neu interpretiert und aromatisiert. Zum Beispiel: Kalbsbries, Entenleber, Trüffel und einige mehr.



RESTAURANT TANTRIS: CÔTE BRETONNE Thunfisch - Ossetra Kaviar - Sauce Bordelaise

Benjamin Chmura und Matthias Hahn legen großen Wert auf die Einbeziehung des gesamten Teams. Beim Austausch mit den Souschefs Ferdinand Kretz (Tantris) und Luit Koedijk (DNA Restaurant), dem Chef-Pâtissier Maxim Rebmann und den Sommeliers Julian Grunewald, Pit Spanke und Johann Artner werden neue Gerichte mit akribischem Ehrgeiz



Restaurant Tantris mit gewohnt elegantem Ambiente

Besonders empfehlenswert

RESTAURANT TANTRIS (DESSERT): FRAISIER
Erdbeere - schwarzer Sesam - weißer Pfeffer



„Was auf den Teller kommt, ist handwerklich top und ein schöner Kontrast zu den oft über-kreativen Küchen“. So lautet das Urteil der Michelin-Tester.

Nicht nur die Michelin-Tester sind begeistert. Auch uns hat die klassische französische Hochküche, wie sie in beiden Tantris Restaurants zelebriert wird, überzeugt. Wir prognostizieren, bei dieser Leistung von Küche und Service muss es den 3. Stern geben.

Das wäre eine gerechte und verdiente Anerkennung.

Verantwortlich für die mit einem Stern ausgezeichnete Küche ist neben Benjamin Chmura sein Souschef Luit Koedijk.

Ein Essen im neuen (alten) Tantris ist und wird immer ein Hochgenuss sein. Tantris, ein Begriff aus dem Buddhismus, bedeutet „Suche nach Vollkommenheit“. Dieses Ziel haben Benjamin Chmura, Matthias Hahn und alle Mitarbeiter



Champagne, Genuss der Freude macht

nahezu erfüllt in dem Wissen, dass zum Erreichen der Vollkommenheit der Weg das Ziel ist.



Die Bar, Treffpunkt für nette Menschen

Fotos: Gour-med, Tantris Restaurant,
Kathrin Koschitzki, Joerg Lehmann



Restaurant Tantris mit Dinner Beleuchtung

Tantris Restaurant
Johann-Fichte-Str. 7
80805 München
Tel.: +49 (0)89 / 36 19 59 – 0
contact@tantris.de
www.tantris.de

Rehrücken, Daikon-Rettich, Schokoladen-Sablé und Sauce Grand Veneur

Zutaten für 8 Personen

Rehrücken

1 ganzer Rehrücken, 250 g Schweinenetz

Kalbsfarce

75 g braune Champignons

200 g Kalbfleisch

200 g Sahne

1 Ei

Sauce Grand Veneur

Grundsauce:

2,5 kg Rehfleischabschnitte

2,5 kg Rehknochen

3 Karotten

3 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

4 Boskop Äpfel

2 EL zerstoßene schwarze Pfefferkörner

Thymian, Lorbeerblatt, 4 Nelken, 5

Wacholderbeeren, 1/4 Zimtstange

1,5 l Hühnerbrühe

90 g Cognac

40 g Weißweinessig

1,5 l Demi-Glace vom Kalb

1,5 l Rotwein

Zum Vollenden:

10 g Sao-Tomme-Schokolade

20 g Gänseleberbutter

Sherry-Essig

Rehragout

200 g entbeinte Rehkeule

1/8 Karotte

1/8 Zwiebel

1/2 Knoblauchzehe

1/8 Boskop Apfel

5 g zerstoßene schwarze Pfefferkörner, Thymian,

Lorbeerblatt, 1/2 Nelke, 1/2 Wacholderbeere

100 ml Rotwein

50 ml Hühnerbrühe

200 ml Grundsauce Grand Veneur

Zum Vollenden:

5 g Berberitzen

25 g Spinat

1/2 Knoblauchzehe

20 g Gänseleber

Schokoladen-Sablé (Grundrezept)

275 g Mehl 1050

1 1/2 Eier

7 g Salz

375 g Butter

375 g Rohrzucker

7 g Kakaopulver

5 g gemahlene Kakaobohnen

Garnitur:

1 Daikon, 8 eingelegte Brombeeren, 4

eingelegte Karamellzwiebeln, 1 Trevisano

Zubereitung:

Rehrücken

Den Rehrücken entbeinen und die Silberhaut entfernen. Die beiden Rückenfilets so nebeneinander legen, dass das große Ende mit dem kleinen Ende des anderen übereinstimmt. Leicht salzen und fest in Klarsichtfolie einrollen. Mindestens 3 Std. in den Kühlschrank legen. Die Rippen von der Karkasse abschneiden, säubern und aufheben. Die restlichen Knochen in gleichmäßige Stücke hacken und für die Sauce verwenden. Das Schweinenetz auf einem Schneidbrett ausbreiten und die Kalbsfarce dünn darauf verteilen. Die beiden Rehrücken drauflegen und fest einrollen.

Kalbsfarce

Die Schüssel einen kl. Küchenmixers 10 min. in den Gefrierschrank stellen. Die Zutaten in kleine Würfel, etwa 1,5 x 1,5 cm, schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch bei niedriger Geschwindigkeit mixen, langsam die Sahne zufügen. Wenn alles gut vermischt ist, die Masse eine feine, homogene Konsistenz hat, das Ei zufügen. Durch ein feines Sieb passieren. Aus den Champignons eine feine Duxelles herstellen und abkühlen lassen. Dann unter die Farce mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, kaltstellen.

Sauce Grand Veneur

Die Rehknochen im Ofen bei 180 °goldbraun rösten. Die Fleischabschnitte vom Reh in etwas Öl anbraten. Sobald es eine schöne Farbe hat Butter beigeben und karamellisieren. Mit Hühnerbrühe ablöschen, mit den Knochen und allen Flüssigkeiten in eine große Cocotte geben und 24 Std. langsam köcheln lassen. Dann die Sauce abgießen und vor dem Reduzieren abkühlen lassen damit man das Fett abheben kann.

Rehragout

Fleisch in kleine Würfel schneiden und in einer gusseisernen Cocotte leicht anbraten. Gemüse und Gewürze zufügen, langsam rösten. Die Cocotte mit Hühnerbrühe ablöschen, die andere Rehgrundsauce und den Rotwein dazugeben und bei schwacher Hitze 2 Stunden köcheln lassen. Die Flüssigkeit darf nicht kochen! Die Knoblauchzehen in ein kleines Töpfchen mit Butter geben und konfieren. Die Berberitzen in etwas Wasser einweichen, Gänseleberpastete in kleine Würfel schneiden und Spinat kurz blanchieren.

Schokoladen-Sablé

Butter und Zucker verrühren, Eier und Salz zufügen. Kakaopulver, gemahlene Kakaobohnen und Mehl hinzufügen. Vorsichtig mischen bis ein homogener Teig entsteht. Dann ausrollen. Den Teig in ca. 4,5 cm runde Taler ausstechen und bei 160 °C 10 min. backen.

Garnitur

Daikon-Rettich in 3 cm dicke Scheiben schneiden, das Innere vorsichtig aushöhlen, dann 2 min. bei 98 °C dämpfen. Karamellzwiebeln in Blütenblattform schneiden, Spitzen vom Trevisano abschneiden.

Finishing

Die Sauce aufwärmen, mit etwas Schokolade, Gänseleberbutter, Pfeffer, Salz und Xeres-Essig würzen. Dann durch ein feines Tuch sieben. Das Rehragout mit etwas Sauce, dem gehackten Knoblauch und dem Spinat würzen. Gänseleber und Berberitzen zugeben. Das Fleisch scharf anbraten und mit Butter bestreichen. Auf dem Grill ruhen lassen. Vor dem Servieren erhitzen, nochmals mit Butter überziehen und auf dem Grill räuchern. In gleichmäßige Medaillons schneiden und einen geputzten Rippenknochen in jedes Stück einstecken. Die Trevisano-Spitzen mit Sherry-Essig, Olivenöl und Salz marinieren. Die Daikon-Rettich-Taler mit feinem Rehragout füllen und als Deckel einen Schokoladen-Sablé auflegen. Auf gewärmten Tellern anrichten und die Sauce Grand Veneur à part servieren.

BON APPÉTIT!



Wenn (Spirituosen-) Genuss zur Gentlemen-Philosophie wird, ist die Black Tie Collection exakt das Forum für Connaisseurs und Kenner exklusiver Accessoires.



Im Black Tie Kosmos geht es um Freundschaft, Genuss und Lebensfreude. Die Black Tie Collection entstand aus der Leidenschaft heraus, die besten Dinge für einen anspruchsvollen Lebensstil zusammenzuführen – eine kuratierte Welt mit höchsten Standards. Die Produkte sind rar, handverlesen und außergewöhnlich. Von Rum über Tee bis hin zum edlen Porzellan der Königlichen Porzellan-Manufaktur (KPM) Berlin.

Die Black Tie Collection steht für ein Lebensgefühl – den Gentleman's Lifestyle. Es geht um echte Werte und Handwerk. Liebevoll kuratierte Produkte für arrivierte Männer, die wissen, was Exzellenz ist. Maßgeschneiderte Anzüge, gereifte Zigarren, edle Spirituosen. Hochwertige Produkte wie diese überzeugen den modernen Gentleman.

Oberflächliche, den Trends unterliegende Luxusbrands und laute, plakative Marken sind nicht seine Welt. Understatement und Stilbewusstsein stehen über allem.

Mr. Black Tie Collection ad personam ist Jörn Fechner. Er ist nicht nur Unternehmer, Genussmensch, Connaisseur, er lebt die Black Tie Collection.

Der bekennende Genießer war in den 90er Jahren Mitgründer der „Havana Lounge“ mit Standorten in Hamburg, Berlin, Bremen, Düsseldorf, Frankfurt, Zürich, Wien und Sylt, die rund 7.000 Mitglieder zählte. Daraus entwickelte sich eine Art Club im Club, die Black Tie Gesellschaft – ein deutschlandweit ausgedehnter Freundeskreis gleichgesinnter Genießer, verbunden durch die

Der Wein - Genießer - Tipp



So entstand z. Bsp. gemeinsam mit seinem Freund Jörg Woltmann, Eigentümer der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin, die Idee für das Gentlemen's Porcelain.

Alle heutigen Produkte der Black Tie Collection sind aus der Mitte der Black Tie Gesellschaft entstanden oder auf Basis von Produkten aus Unternehmen der Black Tie Mitglieder weiterentwickelt worden. Es muss immer etwas Besonderes sein, um in die Black Tie Collection aufgenommen zu werden. So sind edle, feine Spirituosen, die ausschließlich dem Genuss und Lebensglück dienen, entstanden.

Innovation pur: Black Tie Rum meets Pedro Ximénez

Innovationen basieren oftmals auf den großen Errungenschaften der Vergangenheit. So ist es auch bei der „Black Tie Rum meets Pedro Ximénez“ Kollektion. Es geht um die Vermählung zweier einzigartiger Geschmackswelten aus vergangenen Zeiten. Neue Welt trifft Alte Welt. Karibik trifft Andalusien. Rum trifft Sherry. Gestern trifft heute.

Basis der Rum based Spirit-Kollektion sind seltene Fässer eines kostbaren, 40 Jahre gereiften Rum Blends aus der Karibik. Sanfte Karamell-, Schokoladen- und Vanillenoten treffen auf die Aromen von getrockneten Feigen, Dörripflaumen, Zimt und frisch gerösteten Kaffee.

Leidenschaft für das Besondere. Die Idee ist eine Symbiose der besten Dinge für einen anspruchsvollen Lebensstil zu schaffen und für Family & Friends Anspruchsvolles zu produzieren.

Gründer Jörn Fechner hat sich gemeinsam mit dem Brennmeister der Black Tie Collection in die Welt gereifter Sherries eingearbeitet. Das war der entscheidende Impuls, um etwas



Der Wein-Genießer-Tipp

Neues auszuprobieren. Einen hochwertigen Blend, den es so auf dem Markt bisher noch nicht gab. Der behutsame Verschnitt aus Sherry und Rum führt in eine völlig neue Geschmackswelt. Fusion perfect - für den letzten Schliff wird der gereifte Rum in einem neuen Verfahren mit historischen Pedro Ximénez Sherry in der Brennblase veredelt.

Der Duft nach frisch geröstetem Kaffee, Tabak und dunklem Toffee steigen einem sofort in die Nase. Geschmacklich verwandelt z. Bsp. die Fusion mit dem historischen 1910er Pedro Ximénez Sherry den Rum in ein tiefgründiges Elixier, der mit seinen kräftigen Kaffee-, Tabak- und Nussnugat-Creme-Noten zum perfekten Gentleman Drink wird.

Farbe: Dunkles Kastanienbraun mit goldenen Reflexen

Geruch: Aromenspektrum aus frisch geröstetem Kaffee, Tabak, Toffee, Datteln, Dörripflaumen, Haselnusscreme und gebrannten Mandeln.

Geschmack: Würziges Elixier mit kräftigen Kaffee-, Tabak- und Nussnugat-Creme-Noten, langer Abgang. Geschätzt und von Experten hoch gelobt ist der Black Tie Dry



Gin No. 1. Er nimmt eine Spitzenposition unter den außergewöhnlichen Gin-Sorten ein.

Nach alter Tradition werden für den Black Tie Dry Gin No. 1 ausgewählte Aromen von erlesenen Arzneikräutern verwendet. Süßholz und Zitruszesten sorgen für den frischen Geschmack. Der Gin reift mit einem Stück echtem Wacholderholz in der Flasche. Dadurch bekommt er seine charakteristische Färbung und entwickelt sein markantes Wacholderaroma.

Der Black Tie Dry Gin No. 1 ist nicht nur eine Aromenbereicherung für exklusive Cocktails, Gin-Liebhaber bevorzugen ihn pur.



Eine weitere Extravaganz ist der Black Tie Grappa Oro

Wer dieses edle Produkt einmal degustiert hat, wird zukünftig jeden anderen Grappa zurückweisen, in dem Bewusstsein, den Besten bereits entdeckt zu haben.

Seit über 20 Jahren zählt Italien fest zu den Lieblingsdestinationen der Black Tie Community. Dank Sauro Mariotti, einem Freund des Hauses, konnte die Black Tie Collection einen der besten Grappas der Welt für sich entdecken. Der Black Tie Grappa verbindet einen leicht süßlichen Geschmack mit einer angenehmen Tabaknote.

Ein erstrebenswertes Ziel in diesen Zeiten!!!



Fotos: Black Tie Collection

Black Tie Collection
<https://www.blacktie-collection.com>

Pures Vergnügen

Die Bühne für Simone Cantafio sind zwei Südtiroler Bauernstuben aus dem 17. Jahrhundert, die „Stüa di Michil“ im Hotel La Perla in Corvara. Hier, im ladinisch geprägten Teil Südtirols, verbindet der Executive Chef Orient und Okzident in seinen beiden Menüs. Und beweist: Schlichtheit ist eine Kunst. Einen ersten Michelin-Stern hat er schon. Am zweiten arbeitet er.

Heiner Sieger

Die wettergegerbte Holztüre der „La Stüa di Michil“ führt in eine kleine, holzgeschnitzte Wunderkammer voller Überraschungen. Schon vor mehr als 20 Jahren hatte der Hotelier und Philosoph Michil Costa, Inhaber des Hotels La Perla in Corvara, zwei Südtiroler Bauernstuben aus dem 17. Jahrhundert hier sorgfältig und originalgetreu eingebaut. In dieser einzigartigen, typisch ladinischen Atmosphäre beginnt für die Gäste eine mitreißende Sinnes- und Geschmacksreise. „Was die Gäste bekommen, ist ein Teil meiner Lebenserfahrung“, sagt Executive Chef Simone Cantafio, der die Stube seit 2021 zu neuem Glanz geführt hat. Er brauchte nur eine Winter- und eine Sommersaison, um den Michelin-Stern über dem Gourmet-Restaurant wieder funkeln zu lassen. „Ich bin glücklich, wenn



die Gäste am Ende des Menüs sagen: Danke, dass wir mit Dir auf diese Reise

gehen durften. Ich bin also eine Art Reiseführer. Denn Essen ist eine sehr schöne Weise, andere Kulturen kennenzulernen. Für mich die beste Art, mit Menschen zu kommunizieren.“

Lehrjahre bei internationalen Spitzenköchen

Und die Reise des gebürtigen Mailänders mit kalabresischen Eltern und japanischer Ehefrau ist wahrlich beeindruckend. Gleich nach der Schule startete er bei Gualtiero Marchesi, dem Vater der modernen italienischen Kochkunst. Nach sechs Monaten im Service wechselte er in die Küche und lernte dort in allen Sektionen über drei Jahre lang. „Der Maestro empfahl mir, für meine weitere Entwicklung die französische Küche kennenzulernen und vermittelte mich zum 3-Sterne-Restaurant von Georges Blanc in Vonnas bei Lyon“, erinnert sich Simone Cantafio. „Aber



Simone Cantafio Küche

mein Traum war es, zusätzlich von der Koch-Legende Michel Bras in Laguiole. zu lernen.“ Ab 2010 arbeitete er elf Jahre mit ihm und seiner Familie, zunächst vier Jahre im Restaurant in Frankreich. Dann bereitete er ein großes Projekt in Japan vor. „Dafür musste ich zwei Jahre nach Relais Chateau in Oxford, um Englisch zu lernen.“ Anschließend wurde er in Japan auf Hokkaido für fünf Jahre Direktor des 2-Sterne-Restaurants „Toya“ der Familie Bras.

„Japan repräsentiert heute noch das höchste Level der Küche in der Welt aus professioneller Sicht. Der Sinn, den sie dem Beruf geben, der Fokus auf die Perfektion in Bezug auf die Zutaten als auch auf die eingesetzten Werkzeuge ist einzigartig“, so Simone Cantafios Über-



Stüa di Michil Aubergine



Stüa di Michil Buchweizen

zeugung. „Die Purheit der Küche – Zutaten wegnehmen statt hinzufügen – das war eine sehr wichtige Erfahrung.“ Darauf folgte ein weiteres Projekt während der Olympischen Spiele mit dem japanischen Stararchitekten Kengo Kuma in Kariuzawa. „Da haben wir drei Jahre an der Konzeptentwicklung und Umsetzung für ein Restaurant mit einem großen Gemüsegarten in der Mitte gearbeitet. Wenige Monate vor der Eröffnung kam Covid. Da musste ich zurück nach Italien. Aber ich hatte auch schon etwas Heimweh. Und ich hatte das Gefühl, dass sich der Kreis nun schließen müsse und ich nach 14 Jahren wieder Koch in meiner Heimat

sein sollte.“ Über Nicoló Bagna, Hoteldirektor im La Perla, mit dem er eine Saison gemeinsam bei Südtirols Spitzenkoch Norbert Niederkofler gearbeitet hatte, lernte er die Familie Costa kennen. Seitdem ist er die aufgehende Sonne in den ladinischen Dolomiten.

Zen-artige Erlebnismomente mit Gemüse und Früchten

Zur Auswahl stehen zwei Menüs: „Trasformaziun“ mit acht Gängen und „Perzeziun“ mit fünf Tellern, die beide beweisen: Schlichtheit, wie sie im ästhetischen Konzept des Wabi-Sabi verstanden wird,

ist eine Kunst. Gemüse und Früchte wie Gurke, Paprika, Erbsen, Karotten, Sommertrüffel, Kopfsalat, Fenchel, Tomate, Aubergine, Buchweizen, Aprikose, Kirsche und Erdbeere bereitet die Küche mit derselben Hochachtung zu, wie sie kostbarem Fleisch und Fisch zu Teil wird. Gleichzeitig vermählen Simone und sein Küchenteam Orient und Okzident. Sie verwandeln heimische Zutaten und Natur und internationale Erfahrungen



Simone Cantafios

in einen einmaligen Zen-artigen Erlebnismoment, in dem Schönes, Gutes und Verführerisches ein köstliches Gleichgewicht ergeben. Zum Beispiel beim Gericht „Gurke“. Sie ist zubereitet mit

Gomasio mit geröstetem Sesam, dazu ein knuspriger Lamm-Bauch aus dem Vilnößtal mit Gochujang, dazu ein grünes Gazpacho-Sorbet.



Stüa di Michil Karotte

Die „Erbsen“ sind als Schoten in kalt gepresstem Öl gebraten, Meeresschnecken in Bärlauch-Persiliade und ein Risotto, verfeinert mit Buche de Chèvre von Maria runden den Teller ab. Pures Vergnügen sind auch die in der Asche gegarten „Sommertrüffel“, begleitet von Bohnen aus dem Garten, eingewickelt in Pusterer Kartoffel-Crepes und cremigem Jus von karamellisierten Zwiebeln. Die „Aubergine“ ist zu sehr feinen Dampfnudeln verarbeitet, serviert mit frischem Mittelmeerfisch in Tandoori-Sauce, veredelt mit alpinem Tzatziki, das mit Ringelblumen aromatisiert wurde. „Erdbeere“ ist eine köstliche Nachspeise vom Baurenhof in Bruneck, mariniert mit Eisenkraut und rustikalem Kompott, roher Kokoscreme und Buttermilch aus den Bergen.

Mit Slow Food und Gemeinwohl für den zweiten Stern

Mit seinem Konzept hat Simone Cantafio ein klares Ziel vor Augen: „Wir wollen uns im Bereich von Michelin weiterentwickeln. Wir arbeiten daran, den zweiten Stern zu bekommen“, macht er deutlich. Das Potenzial ist vorhanden. Immerhin hatte er nach zwei Saisons den Stern zurück, den die Stüa nach dem Weggang seines Vorgängers verloren hatte.

„Dazu müssen wir als Team die Details in der Küche und im Service weiterentwickeln. Das gesamte Team muss meine Ideen und meinen Stil verstehen und leben.“ Und der ist glasklar: „Ich starte

gewährleisten, hat sich der Executive Chef ein Netzwerk von 60 kleinen Erzeugern aus der Region und ganz Italien aufgebaut. Mehr als ein Drittel davon sind Slow Food Produzenten, die auf ein einziges Produkt fokussiert sind. „Das ist heute unsere große Power, weil sie ebenso leidenschaftliche ihre Produkte produzieren“, lächelt Simone Cantafio. „Sie lieben, was sie tun, und das ist auch meine Idee der Küche.“

Die zweite wichtige Komponente für die tägliche Leistung und den angestrebten zweiten Stern sind die Mitarbeiter. „Das La Perla bietet mit seinem Gemeinwohl-Ökonomie-Konzept jedem sehr gute Konditionen und Möglichkeiten, sich weiterzuentwickeln und das Leben dabei zu genießen“, sagt der Vielgereiste. „Wir kümmern uns sehr um unser Team und wir binden alle in die Arbeit ein. Zum Beispiel, wenn wir nachmittags rausgehen, in die Wälder und Pilze und Kräuter sammeln, oder wenn wir zu Lieferanten reisen. Sie sind bei mir keine Nummern, sondern Teil des Projektes. Das ist es, was heute wichtig ist.“ Offensichtlich: Seit dem gemeinsamen Start in der Wintersaison 2021/2022 sind alle Mitarbeiter dem Team treu geblieben.



Stüa di Michil Erbsen

beim Produkt, sehr viele Produkte kommen aus Südtirol. Dazu kommen meine Ideen, und ich bin da nicht auf die Berge fokussiert. Meine Küche darf Einflüsse aus der ganzen Welt einbinden.“ Um die hohe Qualität seiner Produkte zu



Stüa di Michil Erdbeere



LaPerla Stüa di Michil

Fotos: Heiner Sieger
stefano@stefanobutturini.it
Gustav Willeit

Weitere Informationen:
info@laperlacorvara.it
www.hotel-laperla.it

Innovativ, kreativ, mutig und weiblich

Frauen in der Südtiroler Winzergilde - Generationen im Wandel

Spannendes tut sich in der Südtiroler Weinwelt. In einer Region, die schon immer mehr als andere ihren Traditionen verpflichtet war, steht nun der nächste Generationenwechsel an. Besonders bemerkenswert: Immer mehr junge, hochqualifizierte Frauen treten in den Weinbereich ein und machen sich daran, ihre ganz eigenen Ziele zu verfolgen. Inmitten der malerischen Weinberge und majestätischen Dolomitenkulisse ist eine neue Generation von Winzerinnen und Frauen herangewachsen, die bereit ist, die Weinwelt mit frischem Elan und neuen Ideen zu erobern. Diese hervorragend ausgebildeten Frauen bringen nicht nur eine Fülle an Wissen und Leidenschaft mit, sondern auch einen neuen Blickwinkel und kreative Ideen, um u.a. die Weinproduktion nachhaltiger und qualitativ hochwertiger zu gestalten und gleichzeitig die Vertriebswege persönlich zu halten – trotz stetigem Wachstum und Internationalisierung.

Die jungen Frauen der Südtiroler Weinwelt ergreifen heute die Chance, neue Wege zu gehen und die Weinbranche zu revolutionieren. Sie setzen auf nachhaltigen Anbau, experimentieren mit alten und neuen Rebsorten und nutzen modernste Technologien, um das Beste aus ihren Weinbergen herauszuholen. Dabei bewahren sie die Werte und das Erbe ihrer Vorfahren, aber gleichzeitig streben sie nach Fortschritt und Innovation. Der Umgang mit dem Klimawandel stellt für sie die größte Herausforderung in der Weinproduktion der Zukunft dar. Sie sehen in ihm jedoch auch eine Chance, sich anzupassen und Möglichkeiten zu finden, um nachhaltigere Lösungen zu entwickeln. Mit großem Engagement setzen sie sich für den Schutz der Umwelt ein, sei es durch den Einsatz von umweltfreundlichen Anbaumethoden, der Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks oder den Erhalt der Artenvielfalt in den Weinbergen. Diese ambitionierte

Herangehensweise bringt Erfolge: Ihre Weine werden international mit Lob und Auszeichnungen bedacht, was zeigt, dass Qualität und Innovation Hand in Hand gehen können. Im Vertrieb gilt es, die persönlichen Beziehungen aufrecht zu erhalten und noch weiter auszubauen, schließlich soll die Botschaft der neuen Generation nach außen getragen werden. Die jungen Frauen setzen den Fokus auf Qualität, sind traditionsverbunden und doch am Puls der Zeit.



Maria Niedrist

In einem Gespräch mit Maria Niedrist, die zusammen mit ihrem Bruder Johannes in das elterliche Weingut Ignaz Niedrist eingestiegen ist, und Julia Walch, die gemeinsam mit ihrer Schwester Karoline das international renommierte Weingut ihrer Mutter in Tramin weiterführt, sowie Julia Springeth, Managerin Sales und Marketing der Kellerei Terlan, werden bedeutende Themen wie Generationenwechsel, Vertriebswege und die Position der Frauen in der Südtiroler Weinwelt diskutiert. In ihren Worten schwingt der tiefe Respekt für die Elterngeneration mit, die das Fundament für ihre eigene Leidenschaft und ihren Ehrgeiz gelegt hat. Maria Niedrist betont die Bedeutung des biologischen Pflanzenschutzes für die Zukunft des Weins und das Bestreben, aus den Fehlern der Vergangenheit zu lernen und sie nicht zu wiederholen. Sie erzählt: „Ich bin diejenige in unserer Familie, die bei diesem Thema keine Ruhe gibt! Auch

während meines Studiums und meiner Masterarbeit habe ich mich auf Pflanzenschutz fokussiert. Der Weinbau muss sich weiter in ein gesundes Ökosystem entwickeln, nur mit großer Artenvielfalt und lebendigen Böden werden auch die Generationen nach uns noch große Weine machen können.“ Ihr Bewusstsein für den Klimawandel ist besonders ausgeprägt, da sie als Weinbäuerin im täglichen Kontakt mit der Natur und dem Wetter ist, sie die Veränderungen also direkt spürt und den häufiger auftretenden Extremen ausgesetzt ist. Für Maria Niedrist sind Frauen in der Weinbranche etwas ganz Normales, sie verweist auf ihre Urgroßmutter, die den Hof nach dem ersten Weltkrieg mit fünf Kindern alleine aufrechterhalten hat.



Julia Walch

Julia Walch repräsentiert bereits in der fünften Generation das renommierte und international bekannte Weingut „Elena Walch“. Für Julia ist es ganz normal, „dass Frauen eine Stimme haben und an der Spitze stehen.“ Sie erzählt, dass es in der Weinbranche traditionell so war, dass Produktion und Leitung in männlicher Hand waren, während der Vertrieb, der Verkauf und die Rolle der Sommeliers zunehmend weiblich besetzt wurden. Julia Walch ist eine leidenschaftliche Verfechterin qualitätsorientierter Weinproduktion. Besonders wichtig ist ihr die Identität des Weins und die Fokussierung auf einzelne Lagen und Terroirweine. Sie

möchte die Authentizität des Weinbergs bewahren und noch tiefer in die Details der Herkunft eintauchen „Wir haben letztes Jahr eine CO2-Analyse des Weinguts gemacht und sind eindeutig unter dem europäischen Durchschnitt.“ so Julia Walch Wichtig ist, sich immer weiter zu verbessern! „ Sie betont, dass Nachhaltigkeit unumgänglich ist, besonders wenn es um die Förderung der Identität ihrer Weine geht.



Julia Springeth

Julia Springeth, Managerin Sales und Marketing bei der Kellerei Terlan, ist ebenfalls eine Vertreterin der neuen Generation. Allerdings ist sie keine Winzerin, sondern ist für Vertrieb und Vermarktung einer der bekanntesten Genossenschaften Südtirols verantwortlich. Sie betont im Gespräch wie wichtig es ist, die Marke optimal zu positionieren und langfristige Partnerschaften zu pflegen. „Persönlicher Kontakt zu Handelspartnern ist entscheidend, um sichtbar und trendy zu bleiben“, ist Julia Springeth überzeugt. Qualität hat oberste Priorität, und die enge Zusammenarbeit mit allen Mitgliedern der Kellerei ist der Schlüssel, um Spitzenweine zu produzieren. In Bezug auf Frauen in der Weinbranche erkennt Julia Fortschritte, aber weist darauf hin, dass Frauen in führenden Positionen immer noch unterrepräsentiert sind. Sie glaubt jedoch, dass „die Zeit für Frauen in der Branche reif ist und keine spezifischen Hürden mehr bestehen.“ Sie betont die Bedeutung von Interesse und Leidenschaft für die Branche und sieht eine steigende Anzahl von Frauen an Fachschulen. „Für die neue Generation ist die größte Herausforderung, würdige Nachfolger zu sein, ohne einfach nur das Vorhandene zu kopieren. Wir müssen von den Wein-Legenden lernen, zeitloses Wissen aufnehmen und unser Verständnis für eine sich schnell verändernde Welt einsetzen“, beschreibt Julia

Springeth den Generationenwechsel. Die neue Generation sei bestimmt, eigene Spuren zu hinterlassen und die Tradition mit eigenen Innovationen zu bereichern, während sie die Vergangenheit ehrt und eigene Wege geht.

Maria Niedrist, Julia Walch, Eva Kaneppele und Julia Springeth sind stolze Repräsentantinnen einer neuen Generation von Winzerinnen und Vermarkterinnen, die ihre Wurzeln respektieren und den Mut haben, die Weinbranche auf eine faszinierende und wegweisende Art zu prägen. Alle drei sind sich einig, dass Frauen schon immer eine wichtige Rolle im Weinbau gespielt haben, jedoch erst jetzt als „Gesichter der Weingüter wahrgenommen werden“, beschreibt Maria Niedrist. Julia Walch spricht von der Notwendigkeit, „dass über Frauen in der Weinbranche gesprochen wird, um weitere Frauen zu ermutigen und die Gleichberechtigung zu fördern.“ Julia Springeth glaubt, dass das Thema Frau vs. Mann in absehbarer Zeit gar keine Rolle mehr spielen wird. Alle drei betonen, dass es letztendlich darauf ankommt, gut in dem zu sein, was man tut – unabhängig vom Geschlecht. Frauen in der Weinbranche möchten nicht nur als Frauen wahrgenommen werden, sondern für ihre Fachkompetenz und Leidenschaft für Wein.

Frauenpower auf dem Ritterhof, das Weingut an der Südtiroler Weinstraße ist die Nummer Eins.

Eva Kaneppele führt seit vier Jahren als Geschäftsführerin in vierter Generation das elterliche Weingut Ritterhof in Kaltern, im Anlitz des Kalterer Sees.

Die Unternehmerin mit Leib und Seele lernte während Ihrer Betriebswirtschaftslehre in Mailand und einem Master Studiengang in Oxford über den eigenen Tellerrand hinaus zu schauen. Sie steht für Tradition, aber auch für Innovation, und nicht zuletzt für Naturverbundenheit. Sie ist weltoffen, bodenständig und heimatverbunden zugleich. Ihr Herz schlägt nicht nur für das Weingut, sondern für das Weinland Südtirol und seine gebietstypischen Weine. Sie brennt dafür beide voranzubringen. Das Weingut Ritterhof verfügt über beste Lagen von Salurn im Süden von Südtirol bis zum Ritten, den Hausberg von Bozen.



Eva Kaneppele

Die drei charaktervollen Linien des Weingutes: Die Farben Braun - steht für Terroir-, Grün – für Wachstum und Natur-, und Blau – für die Vollendung der Natur mit sorgfältig ausgewählten Trauben -, prägen den Ritterhof und seine Ausrichtung und Philosophie. „Mit der Zeit gehen, aber sich selbst und der Herkunft treu bleiben und diese Bodenständigkeit, Verbundenheit und Wertschätzung der Mutter Erde gegenüber ausdrücken“ ist das Motto von Eva Kaneppele.

Die Weinwelt schaut gespannt nach Südtirol und erkennt, dass die Zukunft des Weinbaus auch in den Händen talentierter Frauen liegt. In Südtirol bricht eine neue Ära an, in der Tradition und Fortschritt, Weisheit und Leidenschaft, Frauenpower und Weinbau auf faszinierende Weise miteinander verschmelzen. Die Bühne ist bereit für diese jungen Winzerinnen und Frauen, die bereit sind, ihre Spuren in der Weinbranche zu hinterlassen und das Erbe ihrer Heimat mit Stolz weiterzuführen. Südtirol wird zur Quelle spannender Weine, geschaffen von starken Frauen, die die Welt des Weins neu definieren und diese Message international verbreiten.

Fotos: Weingut Ignaz Niedrist
Weingut Elena Walch
Hannes Unterhauser | Kellerei Terlan
Weingut Ritterhof

Info:
<https://www.suedtirolwein.com>

Gastgeber mit Tradition und Leidenschaft

Entspannen in der Natur in Landidyll Hotels

Gour-med

Ganz im Trend der Urlaubsbuchungen ist das Angebot der 17 Landidyll Hotels, die sich über ganz Deutschland verteilen und oft in kleinen Orten, bestimmt aber immer abseits großer Städte in der ländlichen Natur liegen. Dort lässt es sich erholsam entspannen. Wer für ein Wochenende oder länger in einem dieser familiengeführten Häuser absteigt, kann gewiss sein, dass er auf herzliche Gastgeber trifft, die mit viel Energie und noch mehr Freude alles tun, um dem Gast den Aufenthalt so angenehm wie er es wünscht zu gestalten. Mit Leidenschaft und viel Wissen über die Natur geben sie Tipps und Anregungen damit die Wunschvorstellungen an den Urlaub auf das Bestmögliche erfüllt werden. Ob Wandern, Radeln oder Ausflüge zu Sehenswürdigkeiten, schon morgens beim Frühstück werden Ratschläge erteilt, die den Urlaubstag zu einem Traumtag machen. Landidyll-Gastgeber pflegen nicht nur einen besonders engen Kontakt, sie bieten auch persönlich geführte Ausflüge oder Touren mit erfahrenen Guides an. Das man dabei sehr idyllische und manches Mal auch „Geheimplätze“ kennenlernt, ist schon etwas Besonderes.



Blick auf das Golddorf Wenholthausen



Landidyll Hotel Liesetal

Das Landhotel Liesetal am Rande des Rothaargebirges in Hallenberg-Liesen ist das Musterbeispiel eines typischen Landidyllmitgliedes. Iris und Thorsten Dollberg haben das Hotel 1997 von den Eltern übernommen und es zu einem sehr komfortablen 3 Sterne-Haus weiterentwickelt. Alles begann in den 1950er-Jahren als das 1. Zimmer von Thorstens Mutter an Pensionsgäste vermietet wurde. Heute gibt es 15 Wohlfühlzimmer und eine bequeme Ferienwohnung im separaten Gebäude. Die Zeiten, als Gäste oft mehrere Wochen blieben, sind Vergangenheit. Gebucht wird für eine Woche oder ein Wochenende, um zu wandern oder Radtouren durchzuführen und natürlich die hervorragende Küche von Thorsten Dollberg zu genießen. Besonders beliebt die Gerichte vom Sauerländer Höhenvieh oder die Forellen

von der nahe gelegenen Fischzucht Auetal. Auf keinen Fall verpassen darf man die leckeren selbst gebackenen Kuchen von Iris zur Kaffeezeit. Um den Genuss zu Hause nachzuerleben, kann man sich in dem neu eröffneten Lädchen - neben



Kräuter bereichern die lokale Küche



Thorsten Dollberg, Inhaber
Hotel Liesetal

einer großen Auswahl regionaler Produkte - hausgemachte Fruchtaufstriche von Iris Dollberg oder mit den selbsthergestellten Wurstwaren von Thorsten Dollberg versorgen. Ein viel genutztes Angebot sind auch die Kräuterwanderungen mit der ausgebildeten Waldpädagogin Katja Reinecke, eine gelernte Försterin, die

kennt sich in Wald und Flur bestens aus. Bei einer Wanderung am frühen Morgen teilt sie gerne ihr vielfältiges Wissen über Kräuter und wozu diese eingesetzt oder verzehrt werden können, mit. Aufregend sind die im Frühling von Thorsten Dollberg geführte Touren zum Bärlauchsammeln und anschließender gemeinsamer Verarbeitung zu Pesto. Davon dürfen die fleißigen Sammler auch ein Glas mit nach Hause nehmen. Ein Aufenthalt im Landhotel Liesetal, mitten im Naturschutzgebiet am Rande des Rothaargebirges garantiert viel Natur, stressfreie Tage, eine gesunde Küche, Erholung pur und persönliche Gastgeber.

Ein „scharfes“ Erlebnis ist der Besuch in der Senfmanufaktur Riffelmann in Schmallenberg-Gleidorf. In einem historischen Bienenhaus werden hier sieben Senfe in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen nach dem traditionellen Kaltmalverfahren hergestellt. Übrigens ist der Eigentümer ein Hausarzt mit eigener Praxis in Schmallenberg. Die Senfherstellung hat der langjährige Freund des Besitzers, Sebastian Siepe, im Nebenberuf übernommen. Besucher, die meinen, sie könnten hier ihren Senf dazugeben, irren. Nur Sebastian Siepe ist dazu berechtigt.

Im beliebten Schmallenberger Sauerland in Eslohe-Wenholthausen steht ein



Senf von Dr. Riffelmann

weiteres Mitglied der Landidyll Hotels, das Haus Hochstein, direkt am Sauerland Radrिंग „Henneseeschleife“. Seit über 150 Jahren in Familienbesitz schreibt das Hotel in fünfter Generation Gastronomiegeschichte. Hier gibt es nicht nur zahlreiche Stammgäste, die mehrmals im Jahr Urlaubstage verbringen, hier trifft man auch Einheimische, die sich gerne mit den Urlaubern unterhalten und ebenso die Gastfreundschaft des Hauses zu schätzen wissen. Brigitte und Thomas Hochstein, die Juniorchefs des Hauses,



Forelle à la Thorsten Dollberg

führen das Hotel und Restaurant ganz in der Tradition der Altvorderen Gabriele und Hubert Hochstein weiter. Bruder Jörg unterstützt und hilft, ist zur Stelle, wo er gebraucht wird und hat sich den Titel „Der gute Geist des Hauses“ im wahrsten Sinne des Wortes erarbeitet. Sein „schönster Arbeitsplatz“ ist die Theke im Gastraum. Er betont aber nicht davor, sondern dahinter. Immer einen flotten Spruch auf der Zunge, so kennen und mögen ihn die Gäste.



Landidyll Hotel Haus Hochstein



Klare Seen in romantischer Umgebung



Ingrid: Die Backfee im Haus Hochstein

Thomas Hochstein, Küchenchef, hat den Betrieb 2002 von den Eltern übernommen und im Laufe der Jahre einen modernen und innovativen Küchenstil mit regionalem Produktschwerpunkt entwickelt. In seinen „Wanderjahren“ war er in den unterschiedlichsten Häusern unterwegs und konnte umfangreiche Erfahrungen sammeln. Mutter Gabriele unterstützt den Küchenchef nach wie vor in ihrem ehemaligen „Reich“ – ein unschlagbares Team, was Kreativität und Aromenvielfalt betrifft. Vater Hubert ist ebenfalls immer und überall präsent. Als perfekter Gastgeber kümmert er sich um das Wohlergehen der

Gäste und ist Garant für gute Laune. Ein Urgestein und unverzichtbares Familienmitglied ist die seit über 40 Jahren im Haus tätige Konditorin Ingrid Osebold. Ihr bei der Herstellung der Torten zu zuschauen lässt selbst Kalorienzähler das Wasser im Munde zusammenlaufen. Ingrid trägt nicht nur die Verantwortung in der Backstube. Wenn „Not am Mann“ ist, hilft sie in der Küche mit, kellnert oder war auch als Kindermädchen für Julius zuständig. Ob der jetzt 13-jährige Julius mal in die Fußstapfen seiner Eltern tritt und die Tradition des Hauses weiter pflegt, ist noch nicht abzusehen. Wünschen würde es sich

die Familie. Die Mutter und Juniorchefin Brigitte Hochstein, seit 2009 mit Thomas verheiratet, hat sich mit Leidenschaft in den Betrieb integriert. Die ausgebildete Fachfrau für Steuern und Wirtschaft bringt die idealen Voraussetzungen für den Hotelbetrieb mit und steht ihren „Mann“ als Chefin neben Thomas Hochstein.

Aber auch rund um Haus Hochstein gibt es viel Neues und Altes zu entdecken. Ein Rundgang durchs Dorf mit Gästeführer Albert Nagel, der alles und jeden im Golddorf kennt, ist ein Ausflug in die Geschichte von Wenholthausen, der Region und des Sauerlandes, gespickt mit diversen Anekdoten, Legenden ganz gleich ob erfunden oder wahr, sie sind immer spannend.



Wunderbare, manchmal anstrengende Radtouren mit hoteleigenen E-Mountainbikes, begleitet von Thomas Hochstein, der den Gästen seine Lieblingsplätze zeigt,



3 Generationen der Fam. Hochstein



Oldtimer Treckerparade

sind eines der Highlights im Angebot. Die ca. dreistündigen Touren führen zu verschiedenen Geheimtipps der Region. So zum Beispiel zur Familie Bornemann, die als erste im Sauerland mit der Zucht exklusiver Wagyu Rinder begann. Lisa Bornemann, Angestellte im Jobcenter, betreibt seit 2017 die Aufzucht im Nebenerwerb.



Wagyu Expertin Lisa Bornemann

Besucher bemerken sofort die enge Verbundenheit zu den Tieren, die von ihr liebevoll umsorgt werden. Besonders gerne holen sich die Tiere ihre Streicheleinheiten bei Lisa ab, getreu dem Motto „Kuscheln erwärmt Herz und Seele“. Dass das Fleisch eine hervorragende Qualität, braucht man eigentlich nicht mehr erwähnen. Wer möchte kauft es direkt vor Ort oder über den Online-Shop. Die Radroute führt weiter vorbei am Abflugplatz der Gleitschirmflieger direkt über Wenholthausen. Dann geht es über den Bierbrau Wunderweg bis zur „Theke im Wald“ in Grevenstein, dem Sitz einer berühmten Sauerländer Brauerei.



Zum Wohle, das regionale Pülleken

Zurück im Hotel ist Entspannung im Privat-Spa möglich, mit Sauna, Gradierwerk und Kuschelliege können Sie hier relaxen, bevor es dann in eines der Restaurants zum Abendessen geht. Die Gäste haben die Wahl zwischen dem Restaurant Anton's 1872, der rustikalen Hubertusstube oder bei schönem Wetter auf der herrlichen Genussterrasse.

Die Philosophie und Selbstverpflichtung der Landidyll Hotel-Mitglieder wird in diesen beiden von Gour-med besuchten



Genuss pur, Sauerländer Wagyu



Blick über die Hügel des Sauerland

Häusern ideal umgesetzt. Die familiäre Atmosphäre, persönliche Kontakte, gutes Essen, Erholung, Abwechslung, Natur, Landschaft, die das Herz erfreut. All das und vieles mehr machen den Aufenthalt in diesen Häusern zu einer unvergesslichen Auszeit.

Probieren Sie es aus, wir sind sicher, Sie werden sich wohlfühlen.

Bilder: Gour-med, Landidyll Hotel Haus Hochstein

Info:
Landhotel Liesetal
www.landhaus-liesetal.de
Hotel Haus Hochstein
www.haus-hochstein.de
Übersicht aller Landidyll Hotels und Restaurants:
www.landidyll.com

Aus Versehen entstand eine Köstlichkeit – schwarze Mandarine

Susanne Pläß



Der moderne Anbau vom Leineschloss beherbergt den Landtag sowie die Restaurants Votum und Schorse

Es ist eine besondere Location, das Leineschloss in Hannover. Herzog Georg von Calenberg ließ 1637 das Leineschloss auf dem Gelände eines Klosters erbauen, das hernach als Residenz des Adels von Hannover u.a. Georg Ludwig König von England und Irland genutzt wurde. Auch Kaiser Wilhelm II. hat im Schloss schon sein Haupt gebetet. Seit 1921 gehört das Leineschloss der niedersächsischen Landeshauptstadt, diente den Nazis als Waffenmuseum und wurde im Bombenhagel der Alliierten im zweiten Weltkrieg bis auf die Außenmauern zerstört. Innerhalb von fünf Jahren baute Hannover die klassizistische Schlossanlage wieder auf. Im modernen Anbau befinden sich die Restaurants Votum und Schorse sowie der Landtag.

Seit 2021 wird im Leineschloss auch fürstlicher Genuss geboten, denn im August eröffnete das elegante Restaurant Votum mit deckenhohen Fenstern und einer großzügigen Terrasse. Von Beginn an steht Benjamin Gallein mit einem jungen Team in der Küche und bietet ein wechselndes 6-Gänge-Menü der Jahreszeit angepasst an. „Wir sind breit aufgestellt und nicht dogmatisch: ungestopfte Gänseleber aus Belgien, Forellen aus der Wedemark, confierter Saibling, Salzzitrone bis zur heimischen Kuh vom Deich. Ältere Kühe haben den Vorteil, dass das Fleisch einen reifen Geschmack hat“, argumentiert Gallein, der auf rechtzeitige Nachfrage seine Gerichte auch als aromastarke vegetarische Variante auf die Teller bringt. Wem sechs Gänge nicht reichen, der hat die

Wahl von weiteren drei Upgrades! Ob Weinbegleitung oder ein nicht alkoholisches Pairing, Sommelier Jonas Gohlke weiß, wie er seinen Gästen den größtmöglichen Genuss bereitet. Der Gusto Guide 2024 bewertete unlängst die alkoholfreie Begleitung im Votum zu den TOP 10 in Deutschland.

Kurz nach der Eröffnung leuchtete der erste Michelin-Stern über dem Votum und 2023 durfte sich der gebürtige Magdeburger über den zweiten freuen. „Unser Restaurant Votum im Landtag von Niedersachsen liegt deutschlandweit einzigartig. Bei uns sehen die Politiker, dass die Mitarbeiter für ihren Job brennen, was es heißt, eine hohe Küche tagtäglich zu leisten und wie gute diese schmeckt. Sonst sitzen Politiker eher in Frittenbuden und lassen sich dort fotografieren“, erzählt Gallein, der durch die Auszeichnungen eine neue Klientel ins Votum zieht: „Wir haben rund 20 Prozent mehr auswärtige Gäste hinzugewonnen. Doch auch wir merken die allgemeine wirtschaftliche Lage: am Wochenende sind wir ausgebucht, in der Woche wird es dünner. Die Planbarkeit der Zukunft gleicht einem Tanz auf dem Drahtseil.“



Restaurant Votum

Personell sind wir stabil aufgestellt mit drei Servicekräften und sechs in der Küche. Die Kosten für Energie, Einkauf und der Mehrwertsteuersatz sind die größten Herausforderungen. Premium hat immer Markt und wird sich durchsetzen. Das sieht man auch bei den Top-Labels in der Mode. Ich glaube, es wird in den nächsten Monaten viel Bewegung in der Gastronomieszene geben.“



Ungestopfte Gänseleber, Buchenpilze, Fichtenjoghurt



Benjamin Gallein

Eigentlich wusste Benjamin Gallein mit 16 Jahren nicht, was er beruflich auf die Beine stellen sollte, und entschied sich für eine Ausbildung zum Koch. Gottseidank! Aus seiner Zurückhaltung wurde schnell Leidenschaft und aus Skepsis großer Ehrgeiz: Seine Stationen hatten den Fokus auf die Top-Gastronomie, wie ‚Schlosshotel Velden‘ bei 2-Sterne-Koch Silvio Nickol, im ‚Falco‘ (Leipzig) von



Zur 37. SHGF-Eröffnung gab es Deichlamm mit schwarzer Mandarine

Peter Maria Schnurr, ‚Palais Coburg‘ in Wien und zuletzt beim geschätzten SHGF-Gastkoch Achim Schwekendiek im ‚Schlosshotel Münchhausen‘ in Aerzen. Seinen ersten Chefposten übernahm Gallein von 2015 bis 2020 im Restaurant ‚Ole Deelee‘ und erhielt prompt den ersten Michelin-Stern. Der 37-Jährige kocht mit Hingabe und Leichtigkeit und legt dabei großen Wert auf Teamwork: „Ohne Team geht gar nichts. Jeder soll seine Kreativität einbringen, die wir zusammen ausprobieren und Menü-kompatibel machen.“

Exzellente Produkte kombiniert mit Leidenschaft und perfektem Handwerk vereint der „Dirigent seines Küchenorchesters“ - wie sich Gallein sieht - zu



Secreto vom Iberico Schwein

ausagekräftigen Gerichten. Auf seiner Premiere beim 37. Schleswig-Holstein Gourmet Festival im September im VITALIA Seehotel präsentierte der 2-Sterne-Koch den Schwanz vom Bentheimer Schwein in einer Cevannen-Zwiebel verpackt und mit Birne und Bohne begleitet.

„Kaum ein Koch verwertet den Schwanz, obwohl der sehr zart ist“, sagt der Produkttüftler, der auch mit Pinzetten anrichtet, aber Geschmack vor Design



v.r. Benjamin Gallein, Andreas Schmidt und Rainer Gassner

setzt. Gallein ist wichtig: „Ich möchte bei so einem Event unsere Küchenstilistik im Votum mit klaren Aromen und gutem Handwerk darstellen. Daher müssen die Speisen auch bei 100 Gästen gut zu schicken sein, wie z.B. unser Hauptgang Deichlamm mit schwarzer Mandarine. Letztere entstand durch einen Unfall, weil wir einmal eine Mandarine lange in der Wärme gelassen haben. Das schmeckte so intensiv, dass wir daraus die schwarze Mandarine entwickelt haben.“

Infos zum SHGF unter www.gourmetfestival.de

Fotos: Susanne Plaß

Info:
Restaurant Votum im Leineschloss
Hannah-Arendt-Platz 1
30159 Hannover

Ecuador – Land für Genießer

Beate Zwermann

Essen in Ecuador ist rundum köstlich. Dabei liegt das Geheimnis im intensiven Genießen der Produkte und weniger in der raffinierten Zubereitung. Vieles schmeckt hier einfach besser: Ob Bananen, Mangos, Maracujas, Erdbeeren, Brombeeren, Baumtomaten oder Naranjas-Früchte sind eine Geschmacksexplosion für den Gaumen.

Am besten verkostet man sie direkt auf den einheimischen Märkten, in Saftbars oder auch in Eisdielen als Sorbet. Kräuter – vor allem Koriander – geben den Suppen und deftigen Gerichten einen würzigen Geschmack. Gehaltvolle Beilagen kommen direkt aus der üppigen Natur auf den Tisch, allen voran die Kochbanane, verschiedene Mais- und Bohnensorten und die Yucca-Wurzel. Exotische



Kochbananen



Baumtomaten

Eiweißlieferanten sind im Amazonasgebiet die Maden und Garabato Yuyo, das 20 Prozent Eiweiß enthält und wie Spargel schmeckt. An der Küste dominiert der Fisch- und Krabbenreichtum die Mahlzeiten. Das aus Peperoni, Tomate, Zwiebeln und Knoblauch hergestellte Gewürz Aji kommt in vielen Varianten auf jeden Tisch.

Die Ecuadorianer trinken Tee aus Guayusa-Blättern – dem die dreifache Wirkung von Kaffee zugesprochen wird. Sie bauen den besten Kakao der Welt an und sind auch beim Bio-Kaffee gut im Geschäft. Das berühmteste Mineralwasser heißt Güitig und es gibt über 500 Biersorten von Kleinstbrauereien im ganzen Land.

Während Ecuador vor allem für seinen Kakao, Bananen und Llapingachos bekannt ist, sind die Köche im Land dabei, Grenzen zu verschieben und traditionelle Gerichte neu zu erfinden, um Gästen und



Kakaofrucht

Die Speisekarte wechselt für jede der vier Jahreszeiten: Ernte, Fruchtbarkeit, Aussaat und Blüte. Je nach Jahreszeit werden auf dem Degustationsmenü Zutaten aus den Anden, der Küste, dem Regenwald und den Galápagos-Inseln verwendet, mit Gerichten wie Andengetreide, Meeresschweinchenbauch, Muscheln mit Kakao und geräuchertem Cachama-Fisch aus

Besuchern ein spannendes gastronomisches Abenteuer zu bieten. Hier einige Restauranttipps für die Hauptstadt Quito.

Restaurant Somos

Im Somos (was auf Spanisch „wir sind“ bedeutet) kombiniert die Küchenchefin Alejandra Espinoza Einflüsse aus ihrer Kindheit in Ecuador mit ihren kulinarischen Studien in Frankreich, um global inspirierte Gerichte mit lokalen Zutaten, Aromen und Traditionen zu kreieren. Das umfangreiche à la carte-Menü strotzt nur so vor Farbe und guter Laune und beginnt mit der Rubrik Desserts unter der Überschrift „Plan with the end in mind“ - machen Sie sich Appetit mit ecuadorianischen Chocopops und hausgemachtem Eis. Zu den herzhaften Vorspeisen gehören Empanadas aus violettem Maisteig und Hauptgerichte wie z. B. Meeresschweinchenknödel oder Meeresschweinchenpizza aus Maniokschnitzeln. Das Esmeraldas-Menü umfasst eine Kochbananen- und Garnelensuppe, Krabben-Ceviche, Enkocado-Eintopf und ein Dessert aus gerösteter Ananas und Piña colada.

Restaurant Urko

Das Konzept des Urko basiert auf dem Tribut an die Natur und die astralen Zyklen.



Ecuadorianische Ceviche mit Shrimps

dem Amazonas. Inhaber Daniel Maldonado bietet auch vier Plätze am Tisch des Küchenchefs an, und es gibt einen zwanglosen Essbereich, in dem die Gäste typische Streetfood-Gerichte genießen können.

Restaurant ZFood

ZFood ist teils Fischladen, teils Restaurant und steht für nachhaltige, verantwortungsvolle Fischerei und fairen Handel. An der Theke kann man den frischesten Fang des Tages kaufen oder sich hinsetzen und die umfangreiche Speisekarte mit Ceviches, Vorspeisen und Hauptgerichten aus Meeresfrüchten genießen. Zu den Highlights gehören die Fisch- und Chips-Tacos, die Lachs-Poke-Bowl mit Garnelen



Meerschweinchen vom Grill

und Oktopus und der ganze Fisch des Tages, der entweder gegrillt, im Ofen

gegart oder gebraten wird, mit geröstetem Gemüse in Balsamico-Essig oder Wildreis. Die Ceviches werden am Tisch zubereitet, mit einer Auswahl an Fisch, Garnelen, Tintenfisch oder gemischten Meeresfrüchten und verschiedenen Optionen wie Erdnüssen, Garnelensud und Koriander. Vegetarier können auch Poke Bowls mit Austernpilzen oder Avocado-Quinoa-Salat genießen.

Fotos: Pixabay

Restaurantreservierungen auf
Ecuador-Reisen durch:
Galapagos PRO Ecuador
E-Mail: info@galapagos-pro.com
www.galapagos-pr.com



Gegrillter Oktopus

Reiseangebot:

Gruppenreise mit den Profis – inklusive 4-Tage Sacha Lodge Yasuní und eine Woche Galapagos-Kreuzfahrt mit der Ecuador-Expertin Beate Zwermann vom 16. Februar bis 2. März 2024, ab 7.500 Euro pro Person.

Gewinner des German Design special Award 2023

b`mine Hotel Frankfurt Airport

Nehmen Sie Ihr Auto doch mal mit aufs Zimmer!



SkyLoft

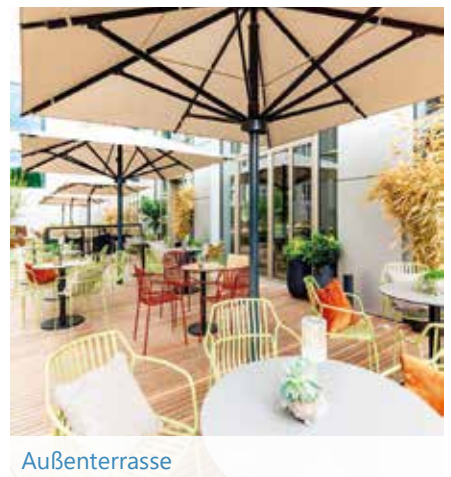
Gour-med



Restaurant THE ROOF

Das b`mine Frankfurt Airport liegt im neuen Quartier „Gateway Gardens“ direkt gegenüber vom Terminal 2 des Frankfurter Flughafens.

241 hochwertig ausgestattete Zimmer in den Kategorien Smart Room, Smart Double und CarLoft auf 10 Etagen, alle modern, praktisch und komfortabel. Die Zimmer verfügen über ein Cocooning-Konzept als Rückzugsort und sind mit stilvollen Möbeln von Rolf Benz, einer Espressomaschine sowie State of the Art Smart-TVs ausgestattet und garantieren eine hohe Aufenthaltsqualität. Inspirierende Collage/Decollage Kunstwerke von



Außenterrasse

Pola Brändle fügen sich in das Hotelkonzept harmonisch ein.

Der gemütliche Wohnzimmercharakter bietet außerdem einen atemberaubenden Blick auf die Skyline der City und den Frankfurter Flughafen. Ob am Kamin, im Restaurant, an der Bar oder auf der Dachterrasse finden Gäste einen neuen Lieblingsort. Das THE ROOF – Restaurant, Bar und Lounge in der 12. Etage lockt mit innovativer Fusion inspirierter Küche sowie kreativen Cocktails und hat sich in kürzester Zeit zu einem Hotspot – nicht nur für Hotelgäste – entwickelt. Die innovative Küche des THE ROOF überrascht mit wechselnden Angeboten und gilt als eine exzellente Adresse auch für kulinarische Kenner.

In der Hotellobby neben der Rezeption ist der b'daily Coffeeshop mit Bistro. Hier wird der Gast mit Kaffee, Kuchen oder kleinen Gerichten verwöhnt. Für Gäste, die es eilig haben oder nur einen Snack möchten, anstelle eines Frühstücks gibt es dort einen Coffee to go.



Eventcenter im 11. Stock

Das im 11. Stock eingerichtete Eventcenter mit Räumen in verschiedenen Größen, die auch z. T. miteinander verbunden werden können, ist mit modernster Tagungstechnik ausgerüstet und ein idealer Rückzugsraum für ungestörte Meetings.

Doch das (Übernachtungs-) Highlight für die Gäste sind die Zimmer die zusätzlich über einen CarLift verfügen. Das Auto wird direkt vor die Carlofts transportiert und



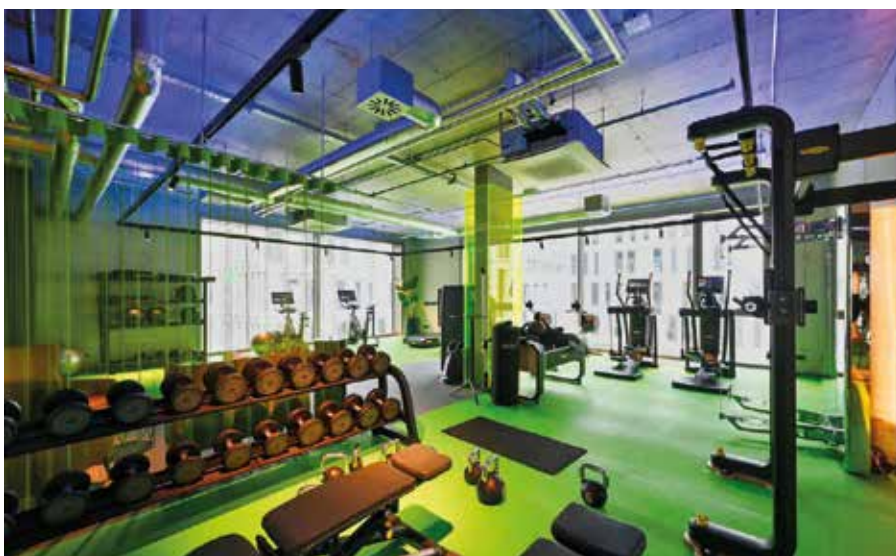
Zimmer mit CarLoft

ist stets im Blickfeld der Gäste. 40 dieser Carlofts können im b'mine Frankfurt Airport gebucht werden. Diese besondere Attraktion erfreut sich großer Beliebtheit, zumal der wesentliche Unterschied – das Bekenntnis zum Auto – gerade in Deutschland zurzeit nicht populär ist.

Wer das Auto lieber im Blick hat, muss nicht auf Fitness und Wellness verzichten. Der Fitnessraum mit hochwertigen Techno Gym-Geräten sowie einer finnischen Sauna bietet Fitness bis zur Erschöpfung mit anschließendem Relaxen.



Restaurantfachfrau Karin Schönstein



Freizeitmöglichkeiten in der 1. Etage



von der Vorspeise ...



bis zum ...



Hotel Manager Thomas Wiedemann

Der erfahrene Manager Thomas Wiedemann hat im Frühjahr 2023 die Leitung des neuen Designhotels übernommen. Seine Erfahrung aus der Spitzengastronomie und -hotellerie ist eine neue Herausforderung, das vor einem Jahr eröffnete Haus mit seinem anderen Konzept im Markt zu etablieren. Wichtig ist ihm, dass nicht nur externe Gäste, sondern auch Frankfurter sich hier wohlfühlen.

Seine Hotel-Management-Stationen waren eher in der klassischen Hotellerie wie im Grand Hotel Hessischer Hof Frankfurt oder im Crown Plaza Frankfurt Congress Hotel. Seine neue Herausforderung beschreibt er mit den Worten: „Das b'mine Frankfurt Airport verfügt über ein ungewöhnlich attraktives Potenzial und ein unfassbar starkes Team, das bereits im Eröffnungsjahr 2022 erfolgreich ein Ausrufezeichen auf dem Frankfurter Hotelmarkt gesetzt hat. Besonderer Reiz

ist die Synergie aus Design, Innovation und exzellenter Dienstleistung. Ich freue mich, Teil einer jungen und kreativen Hotelgruppe in einem sehr dynamischen Umfeld sein zu dürfen.“



... Dessert immer ein Genuss im THE ROOF

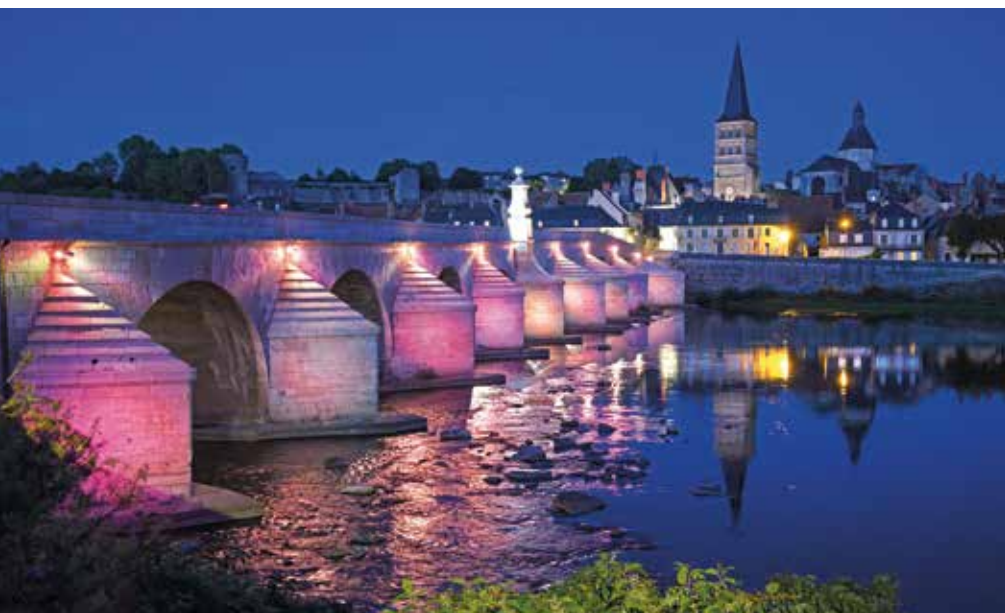
Dieses Konzept ist erfolgreich und wird von den Gästen sehr gut angenommen. Nicht nur, weil das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, sondern auch, weil das Haus mit seinem individuellen Charakter sich wohltuend von den standardisierten Angeboten der meisten Hotels positiv unterscheidet.

Fotos: Gour-med, B'mine Frankfurt Airport

Weitere Informationen:
B'mine Frankfurt Airport
Georg-Baumgarten-Strasse 1
60549 Frankfurt am main
T +49 69 6952370
www.bmine.de

Romanische Baukunst im Südburgund

Große Gotteshäuser und mittelalterliche Städtchen in harmonischer Landschaft inmitten einer faszinierenden Genussregion



Loire-Bogenbrücke mit Blick auf La Charité-sur-Loire und die Kirche Notre-Dame

Gerd Krauskopf

Der Wein,“ so strahlt Charlotte „ist wie Samt auf meiner Zunge.“ Dabei leuchten ihre Augen, während sie gerade einen kleinen Schluck ihres Grand Cru gekostet hat. Für sie, – die als Sommelière im repräsentativen Schloss Château Pirreclos in der Region Bourgogne-Franche-Comté arbeitet, – ist es wichtig, von welcher Lage die Chardonnay-Traube stammt. „Nur zwei Prozent“, so gesteht sie, „werden zu diesem Spitzenwein verarbeitet.“

Das Burgund im Süden von Paris ist nicht nur berühmt für guten Wein und köstliche Speisen, sondern auch für seine vielen Kirchen, Kathedralen und Abteien. Sie zeugen noch heute vom Bauboom im Mittelalter, der diese französische Region

— den Süden des Burgunds — zu einem Hort für romanische Kunst gemacht hat. Einst pilgerten die Menschen massenweise zu diesen Bauwerken. Heute locken die Gotteshäuser, welche die Wirren der Zeit überdauert haben, zahlreiche Touristen an.

So wie die Abtei Cluny, die Ausgangspunkt bedeutender Klosterreformen und eines der einflussreichsten religiösen Zentren des Mittelalters war. Im gesamten Mittelmeerraum hat dieses romanische Bauwerk seinerzeit Maßstäbe gesetzt. Ihre Äbte waren Ratgeber von Kaisern, Königen, Fürsten und Päpsten. Zwei Äbte überlebten 22 Päpste in Rom und führten Aufsicht über 1500 Klöster in ganz Europa. Auch in nahegelegenen Städtchen wie zum Beispiel in Paray-Le-Monial, Autun oder Nevers thronen verkleinerte cluniazensische Gotteshäuser.



Weinverkostung mit Sommelière Charlotte Miryam vor dem Felsen von Solutré

In Tournus wandeln Gäste nach dem Besuch der Abtei des ehemaligen Benediktinerklosters durch verwinkelte Gassen und gelangen zum Hotel-Dieu, einem Krankenhaus aus dem 17. Jahrhundert, in dem man in den drei großen Sälen mit den ursprünglichen Möbeln in die Atmosphäre dieser Zeit eintaucht. So sind die mit Vorhängen geschlossenen Eichenbetten rechts und links der Säle hintereinander angeordnet. Der besondere Stolz gilt der gut erhaltenen Apotheke mit prächtigen Reihen von Fayencegefäßen und medizinischen Geräten.



Hotel-Dieu, Krankenhaus-Apotheke, 17. Jh.



Die Herz-Jesu-Basilika am Fluss Bourbince

friedlich grasenden, muskulösen weißen Charolaisrinder auf. Sie gehören zu den besten Fleischrassen der Welt. Und inmitten dieser lieblichen Hügel taucht La Charité an der Loire auf. Von der steinernen Fluss-Bogenbrücke aus dem 16. Jahrhundert geht der Blick hinauf zur romanischen Kirche Notre-Dame de La Charité. Einst war das Gotteshaus eine bedeutende Station auf dem Jakobsweg. Seit 1998 ist die Kirche als Teil des Weltkulturerbes

Wie die Abendsonne die seicht fließend breite Loire orange färbt, werden den Gästen Scampi-Häppchen und feines Rührei mit Langusten kredenzt. Bei passendem Wein folgen Burgunder Schnecken, der Hauptgang überrascht mit Charolais-Rinderfilet in einer Perigourdine-Sauce.



Charolais-Rinderfilet in einer Perigourdine-Sauce



Birnsorbet mit Mandelstückchen und heißer Schokolade

Ein Birnsorbet mit Mandelstückchen und heißer Schokolade runden das Menü ab. Bon appétit. Herz, was willst du mehr!

Fotos: Gerd Krauskopf

Weitere Informationen:
„Tourismusamt Burgund-Franche Comté:
www.de.bourgognefranchecomte.com

Idyllische Dörfer ziehen am Wagenfenster vorbei und auf den Weiden fallen die der Unesco „Jakobsweg in Frankreich“ ausgezeichnet.

Föhr bietet ganzjährig facettenreichen Aktiv-Urlaub

Susanne Pläß



Wattläufer - zu Fuß oder auf dem Pferderücken

Langeweile aufkommen lässt. Novum: ausgewiesene Strandabschnitte gibt es für Raucher, Drachenflieger, Hundebesitzer und Segler. Wenn das Wasser sich bei Ebbe zurückzieht, ist die Zeit reif für kribbelndes Wattwandern im gesunden Schlick - wer mag bis zur Fahrtrinne!



Stelly Hüüs – beliebtes Radtour-Ziel für Tortenträume

Sie liegen in Sichtweite voneinander entfernt in der Nordsee und doch ist Föhr ganz anders als die mit Dünen und breiten Endlosstränden gesegneten Nachbarinseln Sylt und Amrum. Auf knapp 83 KM² verteilen sich 12 beschauliche Dörfer. Föhr trägt den Spitznamen ‚Karibik des Nordens‘, denn sie spendiert Gästen wie Einheimischen ca. 200 Sonnenstunden pro Jahr. Neben See, Watt und Stränden gibt es fast 200 ha Wald, worin sich viel Wild versteckt, ertragreiches Ackerland und saftige Wiesen, auf denen Pferde, Rinder und Schafe weiden.

Rund 90 Minuten fährt die Wyker Dampfschiffsfähre von Dagebüll bis in den Hafen von Wyk auf Föhr. Gleich neben dem Anleger geht der 15 km lange Sandstrand los, der mit farbenfrohen Strandkörben, Beachvolleyballfeldern, Surf- und SUP-Schulen

sowie zahlreichen Strandbars an der gepflegten Promenade keinen Platz für

Abendstimmung über dem Sydstrand



Die größte deutsche Insel im Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer ist ein Hotspot für aktive Menschen mit jährlich rund 8.500 Veranstaltungen aller Couleur. Dazu kommen Sehenswürdigkeiten wie der Storchenturm in Wyk, das Museum Kunst der Westküste in Alkersum mit wechselnden Ausstellungen, die Föhrer Snupkroom zur Bonbon-Herstellung in Oeversum bis zum 1979 als schönstes Dorf Deutschlands ausgezeichneten Nieblum mit reetgedeckten Friesenhäusern und dem Weingut Waalem. Auf Föhr ist mit rund 200 km Radwegen der Drahtesel das beliebteste Fortbewegungsmittel. Die Straßen und Parks säumen u. a. Obstbäume, deren Früchte man vernaschen darf – das sollte auch auf dem Festland Schule machen!

An Ausflugszielen mit friesischen Köstlichkeiten mangelt es nicht, wie das Café Apfelgarten und Stellys Hüüs in Toftum, die Föhrer-Teestube und das Kliff-Café in Nieblum, sowie das Hofcafé MeiMi und die stattBar in Wyk auf Föhr. Ein „must to taste“ sind die Kleine Sünden Föhr im Hafenviertel neben dem Tierheim. Der schmucke Laden von Inhaber Klaus-



stattBar – Schokoladen und Kaffee sowie ausgesuchte Spirituosen

Dieter Imlau ist ein Paradies an selbst hergestellter Patisserie, Keksen, Kuchen und einer großen Auswahl an exzellenten Teesorten, Schokoladen und Kaffee sowie ausgesuchte Spirituosen.

Residenz-Ort auf der facettenreichen Insel ist Wyk mit vielen Boutiquen, kleinen Gassen und urigen Bars und Restaurants. Auf Kultur und Wein hat sich das Weinkontor in der Alten Druckerei spezialisiert. Hier gibt es zu edlen Tropfen kleine Leckereien. Anlaufpunkt für Gourmets ist das friesisch eingerichtete Restaurant Alt Wyk von Daniele und René Dittrich. Seit 2012 holt der Küchenmeister mit seiner klassischen Küche einen Michelin-Stern auf die Nordseeinsel.

Auffällig auf Föhr ist die große Dichte an Hunden, für die es eingezäunte



Alte Druckerei – ein Ort für Musik und Wein



Kleine Sünden - Föhr mit verführerischer Patisserie

Freiflächen und Strandabschnitte gibt. Mehrere Boutiquen mit Accessoires für Tiere wie das Hundekontor in Nieblum, buhlen um die finanzstarke Kundschaft. Den schönsten Sonnenuntergang beim Genuss internationaler Streetfood-Speisen präsentiert die Sydbar am Südstrand, die zum Upstalsboom Wellness Resort Wyk auf Föhr gehört. Die Speisekarte ist der Weltkarte nachempfunden und jedes Gericht wird in einem Land verortet, wie z. B. das Pulled Beef mit Kochbanane, schwarzen Bohnen und Reis in Kuba.



Weingut Waalem wurde 2017 in Nieblum eröffnet

Am 1. Oktober 2018 eröffnete Geschäftsführer Bodo Janssen mit dem Upstalsboom Wellness Resort Südstrand Wyk sein erstes Haus in Schleswig-Holstein seiner auf Hotels und Ferienwohnanlagen spezialisierten Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG (Emden). Das Wort Upstalsboom kommt aus dem 14. Jahrhundert, als die Friesen ihre Pferde am Baum (boom) aufstallten (upstallt). Bauherr und Föhr-Liebhaber Wolfgang Müller aus dem Sauerland hat das

Grundstück am Südstrand erworben und ein Ensemble aus Hotel, Appartement-Häusern und Strandbar gebaut. Für die gradlinige und nordische Inneneinrichtung der 144 Zimmer und Suiten zeichnet Jan Wichers aus Hamburg verantwortlich. Das Upstalsboom positioniert sich als Ganzjahresziel mit seiner 2.000 m² großen Wellnesslandschaft über zwei



Bezaubernde Gassen prägen Wyk auf Föhr

Ebenen und kombiniertem Innen- und Außenpool. Highlight ist die Außensauna



Potetvafler med Gravlaks aus Norwegen: Graved Lachs, Apfel-Gurkensalat, Wildkräuter und Merrettichcreme

mit Panoramafenster sowie ihr 90 °C heißes Pendant mit Blick bis zu den Halligen Langeneß und Oland.

Fotos: Susanne Plaß, Weingut Waalem

Informationen:

www.resort-suedstrand-foehr.de

www.stattbar.de

<https://kleine-suenden-foehr.de>

Louis Hotel München

mit Blick auf das Treiben des Viktualienmarkt



Gour-med

Städtetouristen, die Citylage und Komfort schätzen, empfehlen wir einen Aufenthalt im Louis Hotel direkt am Viktualienmarkt. Das 2009 in einem über 100 Jahre alten Gebäude eröffnete Hotel reiht sich optisch in den Stil der umliegenden Häuser rund um den weltberühmten Markt ein. In den 72 modern gestalteten Zimmern und Suiten, zum Teil mit Blick auf den Viktualienmarkt oder in den ruhigen Innenhof, findet der Gast eine Ruhe-Oase, in dem sämtliche Annehmlichkeiten für einen entspannten Aufenthalt vorhanden sind. Die Zimmer sind mit handgefertigten Möbeln aus natürlichen Materialien und einem innovativen Design

ausgestattet. Die Bäder mit getrenntem WC-Bereich bieten allen Komfort. TV, Safe und Minibar „verstecken“ sich in einem Schrank. Das Ambiente lädt zum Wohlfühlen ein und macht den Aufenthalt perfekt.

Hinzu kommt ein wirklich erstklassiger und sehr persönlicher Service. Schon am Morgen beim Frühstück, das im Grillroom serviert wird, kann der Gast aus einer umfangreichen Karte sein passendes Frühstück à la carte zusammenstellen. Serviert wird direkt am Tisch, das ist sehr angenehm und sorgt für einen geschmackvollen Einstieg in den Tag. Am Wochenende und an Feiertagen wird



Innovatives Zimmer Design



Grillroom in edlen Ambiente

- für eilige Gäste - zusätzlich ein Büfett angeboten. Der Grill Room bietet einen herrlichen Blick auf den Viktualienmarkt und das vielfältige Geschehen dort, dadurch entsteht eine ganz besondere Atmosphäre. Für Stadtbesichtigungen, Museumsbesuche oder Shopping gibt es keinen besseren Ausgangspunkt als das Louis. Vorne der Viktualienmarkt, zur einen Seite der Rindermarkt und die berühmte Einkaufsmeile mit dem Marienplatz und historischem Rathaus sind nur wenige Schritte entfernt.

Im Grillroom Restaurant The Louis hat vor wenigen Monaten Giovanni Anzoise die Verantwortung für die neue Ausrichtung der Küchen übernommen. Aufgewachsen ist er im Rheintal, dort hatten seine Eltern eine Pizzeria. Das war letztendlich auch der ausschlaggebende Grund für ihn, den Beruf des Kochs zu erlernen. Nach verschiedenen internationalen Stationen, u. a. im Ikarus in Salzburg, hat er im Rocco forte Hotel in Berlin gearbeitet und mehrere Praktika bei 2 Sternechef Klaus Erfort im Saarland

absolviert. Zusammen mit Sommelier Wilhelm Ansbacher werden die beiden im The Louis eine neue kulinarische Ära einläuten. Das Ziel ist es, in der gehobenen Münchener Gastronomie ein wichtiges Wörtchen mitzureden.



Giovanni Anzoise & Wilhelm Ansbacher

Die Zeichen stehen günstig, beide sind ausgewiesene Experten und ergänzen einander mit hoher Kompetenz und Leidenschaft. Bei Wilhelm Ansbacher ist es die Weinkunde und bei Giovanni Anzoise der Qualitätsanspruch. Schon nach kurzer Zeit ist es beiden gelungen, die Aufmerksamkeit der Gäste zu erreichen und mit erstklassigen Angeboten aus Küche und (Wein-) Keller zu begeistern. Nicht nur Hotelgäste schätzen die exzellenten neuen Gerichte auch die verwöhnten Münchener merken bald, dass sich im The Louis ein kulinarischer Wandel ankündigt.

Das ist Giovanni Anzoise sehr wichtig. „Die Akzeptanz der einheimischen Gäste ist die Basis für Empfehlungen“, stellt er fest. Wie richtig er damit liegt, wird an sonnigen Tagen auf der The Louis Roof Terrace deutlich. Bei schönem Wetter ist dieser versteckte, von außen nicht einsehbare Ruhepol mit Blick auf die Türme der Frauenkirche, des Rathauses und des „Alten Peters“ ein ganz besonderer Treffpunkt.



Ideal für kleine Feiern der private Dining Raum



Treffpunkt für Cocktailfreunde

Die Terrasse ist bei Insidern zum Treffpunkt für Cocktails geworden. Bei kühlen Drinks und saisonalen Gerichten kann man dort einen herrlichen Abend verbringen. Reservierung ist dringend angeraten.

Hier schaltet und waltet Giovanni Anzoise am Grill und bereitet köstliche Gerichte zu. Immer in Spitzenqualität, ob Fleisch oder Fisch, da freut sich der verwöhnte Gaumen. Wilhelm Ansbacher berät bei der Auswahl passender Getränke, ob Champagner, Wein, Bier oder Cocktails.



Laue Nächte - coole Drinks



Dorade gegrillt einfach köstlich

Der Gast soll glücklich genießen, so das Motto. Wenn die Terrasse geschlossen ist, werden ab 17.30 Uhr im The LOUIS Grillroom feine Fleisch-, Fisch- und Gemüsespezialitäten zubereitet. Bei der Auswahl des Fleisches legt Küchenchef Giovanni Anzoise besonders großen Wert auf Qualität und möglichst Regionalität.

In der Louis Sparkling Bar direkt neben der Rezeption trifft man sich zum Feierabend oder um den Tag gemütlich ausklingen zu lassen. Im Private Dining können kleine Familienfeiern mit einem

ganz individuellen Menu stattfinden. Der intime Rahmen steht für außergewöhnliche Momente.

Alle Mitwirkenden im The Louis sind von ausgesuchter Höflichkeit. Freundlich und hilfsbereit beraten sie die Gäste. Erwähnenswert ist dieses, weil in der jetzigen Zeit auch in höheren Hotelkategorien ein guter Service nicht immer der Fall ist. Leider.



Ein Master am Grill Giovanni Anzoise

Für Meetings und Events stehen zwei vollausgestattete Veranstaltungsräume mit Blick auf den Rindermarkt zur Verfügung. Modernste Tagungstechnik und hochwertige Ausstattung garantieren erfolgreiche Konferenzen.

Das Louis Hotel ist für Touristen und Geschäftsreisende gleichermaßen ein komfortabler und allen Wünschen gerecht werdender Ort, an den man immer wieder gerne zurückkommt

Fotos: LOUIS Hotel München

Info:
LOUIS Hotel München
Viktualienmarkt 6
80331 München
Tel +49 89 411 1908-0
www.louis-hotel.com

Wir empfehlen Besuchern der Stadt die München Card. Das Ticket beinhaltet eine MVV-Tageskarte im gewählten Geltungsbereich und Rabatte von bis zu 70 % bei zahlreichen Sehenswürdigkeiten, Attraktionen, Touren, Shopping- und Gastronomiepartnern.

Südschwarzwald: Entspannter Dorfurlaub im Dreisamtal

Ein Streifzug durch ein besonderes Naturparadies



Gerd Krauskopf

Der Naturpark Südschwarzwald ist bekannt für seine unberührte Natur, malerische Landschaften und charmannten Dörfer. Eines der schönsten Täler in dieser Region ist das Dreisamtal, umrahmt von eindrucksvollen Berggipfeln. Urlauber, die sich dazu entschließen, mit dem Zug anzureisen, steigen in Freiburg in die Höllentalbahn in Richtung Himmelreich. Bereits nach kurzer Bahnfahrt kommen sie im kleinen Städtchen Kirchzarten an. Hier können Gäste die perfekte Auszeit vom Alltag nehmen. Besonders Freunde guter Küche schätzen diese wunderschöne Ferienlandschaft.



Die historische Gassenbauernhof-Mühle

Es dreht sich ein Mühlrad im Zastlertal

Besonderen Spaß macht es, in eine Welt einzutauchen, in der die Zeit stillzustehen scheint. Wie in der historischen Gassenbauernhof-Mühle von 1770 im Zastlertal bei Oberried. Sie wurde auf Drängen von Eugen Schreiner und seinem Bürgerverein – als letzte von 15 Mühlen im Zastlertal – aufwendig restauriert und konnte 2015 der Öffentlichkeit vorgestellt werden.



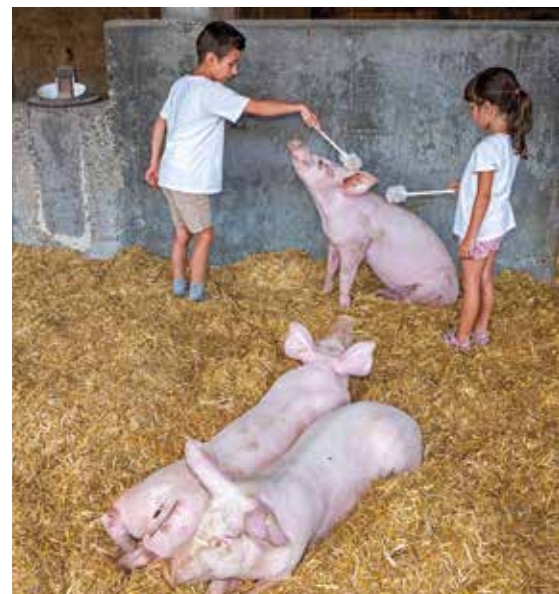
Die Pilgerstätte und Pilgergaststätte St. Laurentius auf dem Giersberg



Die Schwarzwaldstube im Restaurant „Goldener Adler“ in Oberried

Ein tierisches Hof-Erlebnis für Groß und Klein

Auf dem weitläufigen Baldenweger Hof in Stegen-Wittental können Gäste nicht nur im Hofladen saisonale Produkte erwerben, sondern es sich im Anschluss daran im großen Innenhof unter einem alten, mächtigen Nussbaum auf Bänken und an Tischen im Schatten bequem machen. Die kleinen Besucher können derweil kleine Schweinchen, Schafe, Ziegen, Hühner und andere Tiere besuchen und streicheln.



Rhafaël und Salome bürsten gerne die Schweine



Wildkräutersalat mit Ziegenkäse und Wildschinken

Aussicht mit Sahne vom Giersberg

Wanderer, die gute 50 Höhenmeter auf dem alten Pilgerweg hinauf zur kleinen Kirche St. Laurentius auf den Giersberg unterwegs sind, schätzen nach der Besichtigung in der Steinkapelle mit kunstvollem Altarraum und wunderschönen Deckenfresken im Anschluss daran gleich nebenan das kleine Pilgerrestaurant mit großem Biergarten. Hier bietet Hubert Steinhart saisonbedingt regionale Speisen und die original Schwarzwälder Kirschtorte an. Dabei geht der Blick über das Dreisamtal bis hinüber zum Kaiserstuhl und zu den Vogesen.



Johanna Maier in ihrer traditionellen Oberried-Tracht

oder beim Landwirt angepasst und bietet neben saisonalen Frischprodukten einen Querschnitt durch die badische Küche. Bernds Bruder Axel ist geprüfter Sommelier. Er hat für jeden Gast die passende Weinempfehlung und berät sie bei der Auswahl der edlen Tropfen. Die Besucher können diese entweder im gemütlichen Schwarzwaldstübli, auf der Gartenterrasse oder im Weinkeller genießen.

Ein schöner kulinarischer Abschluss im Dreisamtal, einem besonderen Naturparadies.

Köstlich schlemmen im Schwarzwaldgasthof

Während sich Johanna Maier in ihrer traditionellen Oberried-Tracht auf den Weg zu ihrer Trachtenkapelle macht, bereitet Vater Bernd gerade im 300 Jahre alten Schwarzwaldgasthof „Zum Goldenen Adler“ in Oberried mit seinem Küchenteam die Speisen vor. Die Gäste wissen seine badischen Spezialitäten mit „Pfiff“ zu schätzen. „In meiner Jugend“, so erzählt Bernd Maier mit leuchtenden Augen, „habe ich mir zehn Jahre lang meine Sporen in guten Restaurants vom Tegernsee über Österreich bis hin zur Schweiz verdient“. Heute wird die Speisekarte täglich dem Angebot auf dem Markt, dem Wild vom Forstamt



Heimisches Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste, Gemüse und Spätzle



Kirschwassereisparfait

Fotos: Gerd Krauskopf

Weitere Informationen:
Schwarzwald Tourismus GmbH,
www.schwarzwald-dorferurlaub.de
Tourismus Dreisamtal e.V.,
www.dreisamtal.de

Hotel & Apartments „Zum Goldenen Adler“, www.goldener-adler-oberried.de

Rheingau Gourmet & Wein Festival

Zum 27. Festival Jubiläum trifft traditionell das WHO IS WHO der weltbesten Köche auf Winzer-Eliten der berühmtesten Weinanbaugebiete



Hans B. Ullrich mit seiner Tochter Johanna Ullrich

aller Welt. Küchengenieies, Aromakomponenten, Gewürzveredler, Produktverfeinerer und Bacchus-Schwestern und -Brüder geben sich die Ehre mit dem Ziel und der Herausforderung den Gästen unvergessliche Genussstunden zu bereiten.

Mehr als 60 Veranstaltungen, Weinverkostungen, Lunch oder Dinner lassen keinen kulinarischen Wunsch unerfüllt.

Jürgen Dollase stellt dazu fest:
„Das Hattenheimer Kronenschlösschen – eine sehr attraktive Adresse“

„Das „Kronenschlösschen“ ist aus verschiedenen Gründen eine der wichtigsten deutschen Gourmet-Adressen. Zum einen kommen zum „Rheingau Gourmet & Wein Festival“ viele der besten Köche

Das konnte selbst Hans B. Ullrich, Initiator und Gründer des Rheingau Gourmet & Wein Festival nicht ahnen, als er 1997, inspiriert durch das kalifornische Festival „Masters of Food and Wine“ seine Idee für das Rheingau Gourmet & Wein Festival zu einer Institution unter allen kulinarischen Festivals in Europa wurde.

H.B. Ullrich, der auch Besitzer des kleinen luxuriösen Hotels „Kronenschlösschen“ in Eltville-Hattenheim ist, hat damals mutig einen Schritt gewagt, für den Gourmets, Connaissseure und Liebhaber exzellenter Weine mit großem Respekt und Anerkennung dankbar sind.

Zum 27. Mal mit Corona bedingter Unterbrechung ist 2024 das Kronenschlösschen erneut der Hotspot für Genießer aus



Stefan Steinheuer in Binder



Rolf Fliegauf

und der besten Weine der Welt zusammen, was dem Kronenschlösschen und seinem Inhaber Hans B. Ullrich längst ein beträchtliches internationales Renommee verschafft hat. Zum andern ist es das tägliche Geschäft, das mittlerweile Johanna Ullrich, die Tochter des Hauses, leitet.

Chefkoch Roland Gorgosilich ist nicht nur gut in aller Welt unterwegs gewesen, sondern stammt auch aus Österreich, wo man für typische Bistrogerichte fast immer ein besonders gutes Gefühl hat. Und wenn man aus der Karte des Gourmetrestaurants die „Taube Royal“ bestellt, staunt man. Sie ist nicht nur ausgesprochen gut, sondern hat geradezu das Zeug zu einem Gericht, das weithin als Spezialität bekannt werden könnte: ein hochfeiner, zarter Geschmack. Das Besondere ist die feine, aber auch bodenständige Begleitung mit Kohlrabi, dem Semmelstoppelpilz, geschmorten Schalotten, Filet und Innereien-Ragout, die eine grandiose Qualität hat und verrät, dass dieser Koch über ein ganz großes



Roland Gorgosilich

Potenzial verfügt... Bei den Hauptgerichten wird noch deutlicher, dass sie aus einer anspruchsvollen Küche kommen ... Das Potenzial dieser Art von Gerichten



Carmelo Greco

wird hier im Kronenschlösschen wirklich einmal ausgeschöpft“...

Eine attraktive Adresse vor allem für Gäste, die den Wein zum Essen und das Essen zum Wein lieben.“

(FAZ am Sonntag 16. Jan. 2022)

Besser als diese geradezu philosophische Eloge lassen sich ein Restaurant, eine Veranstaltung und die Mitwirkenden nicht adeln. Eine Bewertung wie diese von Jürgen Dollase, kommt einem Ritter Schlag gleich.

Dem müssen wir nichts mehr hinzufügen! Wer sich bis jetzt noch nicht entschieden hat, sollte nicht mehr allzu lange warten. Noch stehen für einige Veranstaltungen wenige Plätze zur Verfügung oder gibt es Wartelisten. Das ganze Programm und alle Informationen über Reservierungen finden Sie unter:

<https://www.rheingau-gourmet-festival.de/programm/>

info@kronenschloesschen.de

Fotos: Kronenschlösschen und privat

Mit E-Mountainbikes das Piemont erfahren

Auf ehemaligen Militärstraßen, die Naturlandschaften von Italien und Frankreich verbinden



Manfred Ruthner

Tiefblauer Himmel und angenehm kühle Luft, ringsum grüne Bergwiesen, umrahmt von schroffen Berghängen. Hier, auf 1.800 m Höhe oberhalb von Limone Piemonte, liegt das idyllische Chalet Le Marmotte, wo die E-Mountainbikes bereitstehen. Francesco, der Tourguide, checkt bei allen die passenden Einstellungen und drängt uns zum Aufbruch, um das herrliche windstille Sommerwetter zu nutzen. Der Übergang vom Asphalt auf die gut befestigte Schotterstraße gestaltet sich einfach. Offroad macht sofort Spaß. Die Steigungen sind moderat, da die Stra-

ßen einst für militärische Zwecke angelegt wurden. Das Fahren wird auch von mir als völlig unerfahrenen Mountainbiker dank E-Unterstützung selbst in dieser Höhe als kaum anstrengend empfunden. Man tritt zwar ständig in die Pedale, um die Unterstützung des Motors abzurufen, aber immer ohne besonderen Kraftaufwand. So erreicht man nach einigen Kehren einen ersten Lookout, einen Sattel mit Blick auf den französischen Teil der ligurischen Alpen. Hier beeindruckt auch einige Befestigungsanlagen aus dem 19. Jh., die aber niemals in Funktion waren.



Via del Sale



Via del Sale - Befestigungsanlagen aus dem 19. Jh.



Charity - Dinner: königlicher piemontesischer Kalbsbraten mit cremigen San Rocco-Karotten

knapp vor uns den Weg. Als wir wieder beim Chalet Le Marmotte eintreffen, hat uns die Wolkenbank eingeholt. Grau in grau, wo noch vor Kurzem die Ligurischen Alpen ein imposantes Panorama geboten haben. Die passende Gelegenheit für eine gemütliche Pause mit Cappuccino und Bergkuchen im Chalet.

An die Hänge geschmiegt, in spektakulär ausgebauten Serpentinien windet sich die „Via del Sale“ stetig bergan. So benannt, weil einst die Römer auf dieser Route einen regen Handel mit Salz betrieben haben, mit Maultieren für den Transport. Die jetzige Schotterstraße ist breit genug, um auch entgegenkommenden Radfahrern ein problemloses Passieren zu ermöglichen. Immer wieder muss man aber anhalten, um die grandiosen Ausblicke in die Bergwelt ringsum oder die Farbenpracht der Almwiesen zu genießen, die mit dichten rosaroten Blüten von Alpen-Azaleen und anderen blühenden Stauden dicht überzogen sind. An der Wasserscheide in Richtung Mittelmeerküste ändert sich das Bild, die Landschaft wirkt etwas felsiger, die maritime Alpenzone zeigt Spuren der Verkarstung.



Charity - Dinner auf der Hauptstraße von Cuneo

Via del Sale - Mittagessen auf 2.080m im Refugio on Barbera



In der Bergeinsamkeit auf 2.079 m überrascht man uns bei der Mittagspause in der Schutzhütte „Rifugio Don Barbera“

mit einer reichhaltigen Platte nach Piemont Art. Verschiedene Käsesorten, Hirsch-Schinken, Kalbfleisch, Speck, rohe Salami, Gemüse-Omelette, Sardellen mit Kräutern und Tomaten verführen zum Durchkosten. In der Thermik kreisen mühelos Bussarde über uns, Wolken bauen sich auf. Deshalb drängt Francesco zum Aufbruch.

Die Rückfahrt gestaltet sich noch einfacher als die Anfahrt, es geht leicht bergab. Immer wieder sind drei Pfeife in kurzer Folge zu hören, Warnrufe von putzigen Murmeltieren. Manchmal queren sie flink

Der kulinarische Höhepunkt des Tages erwartet uns am Abend in Cuneo, der Provinz-Hauptstadt, bei einem Charity-Dinner für 300 Gäste mitten auf der Hauptstraße der Altstadt zwischen historischen Bürgerhäusern. Das köstliche 5-gängige Menü mit königlichem piemontesischem Kalbsbraten als Hauptgang und einem vorzüglichen Sacher-törtchen als Dessert dauert bis Mitternacht. Zwischen den Gängen gibt eine Sängerin von einem Balkon aus bekannte Arien italienischer Opern zum Besten. Ein einzigartiger, stimmungsvoller Abschluss des ersten Rادتages im Piemont.



Pomaretto - Zip Line über das Val Germanasca, Länge 800m, 150m Höhenunterschied, Höchstgeschwindigkeit 100km/h

Zur angekündigten Entspannung am folgenden Tag gesellt sich ein Adrenalin-Schub. Bei der Anfahrt zur nächsten Rad-Region wird in dem kleinen Ort Pomaretto eine Pause eingelegt. Hier gilt es, das Tal über eine 800 Meter lange Zip-Line zu queren, mit einer Spitzengeschwindigkeit von etwa 100 km/h. Der Drahtseilakt gelingt und macht ungeheuren Spaß. Beim anschließenden Mittagessen in einer kleinen Weinschenke am Berghang stoßen wir auf das erlebte Abenteuer mit hervorragenden Weinen des Piemont an. Wir können sie richtig genießen, denn an diesem Tag wird nicht Rad gefahren.

Die militärische Vergangenheit dieser Region holt uns wieder im Val Chisone in Fenestrelle ein. Hier wurde im 18. Jahrhundert eine Festung errichtet, deren Gebäude und Wehrmauern vom Tal über eine Länge von zwei Kilometern bis zum Berggipfel reichen. Dieses beeindruckende Bauwerk, auch Schutzwall des Piemont genannt, ist nie angegriffen worden, Napoleon hat es sich mit einem Vertrag gesichert.



Pomaretto - Mittagessen im Ciabot Wine Food

Auf der Passhöhe zwischen Val Chisone und dem Susatal, auf rund 2.000 m Höhe beginnt im Weltcuport Sestriere die Radtour auf der Via dell'Assietta, der Assietta-Kammstraße. Steilheit und Anlage der Naturstraße ist ähnlich wie auf den Bergstraßen von Limone. Allein der Anstieg dauert länger. Stetig windet sich das Band der Straße bergwärts, Serpentine für Serpentine, bis man einen



Bike-Tour auf der Via dell'Assietta

Sattel auf 2.300 m Höhe erreicht. Grandiose Ausblicke bieten sich auf schneebedeckte Berggipfel, die zum Teil in den französischen Alpen liegen. Bemerkenswert ist auch hier wieder der einzigartige Ort für die Mittagsrast an einem Almsee in 2.527 m. Die Rifugio Alpino Casa Assietta, ein ehemaliges Militärgebäude, dient jetzt als Schutzhaus und bietet ein ausgezeichnetes Berg-Menü mit typisch piemontesischen Gerichten. Während die Biker kulinarisch bestens versorgt werden, können auch die Akkus der Fahrräder hier geladen werden, falls es notwendig ist. Dann geht es wieder los,

die Rückfahrt hinunter nach Fenestrelle kann beginnen. Die letzten Kilometer auf Asphalt fühlen sich ungewohnt bequem an. Bei dieser Tour über 45 km haben wir rund 1.000 Höhenmeter bergauf und 2.000 bergab bewältigt, wie uns Tourguide Guide bekannt gibt. Bei der Ankunft im romantischen Fenestrelle mit seinen alten, mit schweren Steinplatten gedeckten Häusern sind wir ein wenig stolz, diese doch etwas anspruchsvolle Mountainbike-Tour geschafft zu haben. Ohne E-Unterstützung wäre dies kaum möglich gewesen.



Turin - Piazza Castello

Ein Rundgang durch das historische Zentrum von Turin, der Hauptstadt des Piemont, bildet das Finale dieser Reise. Die Spuren der Römer sind noch deutlich zu erkennen, wie das mächtige Stadttor aus roten Ziegeln, die Porta Palatina beweist. Imposant sind die weiten Plätze, umringt von prächtigen Palästen. Auf der Piazza Castello umfängt einen das pulsierende Leben. Kinder suchen an diesem heißen Sommertag Abkühlung beim Herumtollen in den sprudelnden Wasserfontänen. In den breiten Arkadengängen mit Boutiquen und Cafés kehren wir im Bistrot Turin ein, einem kleinen, idyllischen Lokal, in dem uns eine Platte voller Köstlichkeiten aus der regionalen Küche geboten wird. Ein abschließender Genuss nach unserer erlebnisreichen Mountainbike-Tour auf den Bergstraßen des Piemont.

Fotos: Manfred Ruthner

Informationen:

Visit Piemonte/Tourismus Amt der Region Piemont - www.visitpiemonte.com
ATL del Cuneese - www.visitcuneese.it
Turismo Torino e Provincia - www.turismotorino.org

SOS – Sea Cloud Cruises?

Luxuskreuzfahrt mit Irritationen



Bruno Gerding

Zugegeben – aktive Segler sind wir nicht. Eigentlich nur Reisende mit romantischer Ader. Ungeeignet als Fahrgäste an Bord von schwimmenden Hochhäusern mit Platz für Hunderte, zumeist Tausende von Menschen. Leute wie uns hat die (noch) deutsche Firma Sea Cloud Cruises im Blick. Wird das nach zwei Testfahrten vielleicht ein banger Blick werden müssen?

Gestartet als hanseatisches Unternehmen mit Sitz in Hamburg, zunächst mit einer wahrhaft historischen Yacht unter dem aktuellen Namen Sea Cloud. Gebaut



Der Abschiedskuss, ein Seefahrer Symbol in Civitavecchia

als persönliches Repräsentationsobjekt für den Amerikaner E. F. Hutten in der Germaniawerft in Deutschland für aus heutiger Sicht bescheidene 900.000,- Dollar. Ein Viermaster mit der beachtlichen Länge von 110 m und einer Breite von 15 m. Heute aufgerüstet für maximal 64 Passagiere und eine Mannschaft in nahezu gleicher Größenordnung.

Aus unternehmerischer Sicht scheint es angezeigt gewesen zu sein, das Reiseangebot aufzustocken, nachdem das wunderschöne alte Schiff in unser aller Vorstellung zum „Traum“ geworden war.

(„Oh, Sie sind mit der Sea Cloud gereist, – das möchten wir uns auch einmal gönnen/ leisten können“).

Also hat man 1998 noch die Sea Cloud II bauen lassen, allerdings nicht mehr in Deutschland, sondern in Spanien: Länge 117 m / Breite 16 m mit Platz für



So wird Genuss an Bord beworben, die Realität sieht anders aus



Nun soll die Flotte sich gleichwohl im Winter nicht nur in der Karibik im Bereich um die USA (z. B. auch Kuba) tummeln. Man wird sehen, ob das für einen kleinen Nischenanbieter finanziell erfolgreich wird.

Im europäischen Bereich sind die bekannt gewordenen Zahlen nicht ermutigend.



Leider nur ein Blick aus der Ferne auf den Vesuv, keine Zeit für eine vor Ort Besichtigung



94 Passagiere. Und schließlich betreibt man seit 2022 noch die Sea Cloud Spirit mit einer Länge von 138 m und einer Breite von 17,2 m für 136 Passagiere. Allerdings ist Eigentümer dieses Schiffes eine Bank in Alicante, was vielleicht auch die Belastbarkeit / Wirtschaftskraft der Sea Cloud Cruises GmbH als Anbieter der Luxusklasse in ein bedenkenswertes Licht rückt.

Und just zum Start dieses letzten Seglers musste die Geschäftsführung am 17.02.2022 einräumen, dass ein zuvor vollmundig gehandelter potenzieller Käufer des Unternehmens abgesprungen war! Das war nur zwei Wochen, nachdem die Unterzeichnung einer Absichtserklärung des Investors „The Yacht Portfolio“ an die Presse gegeben worden war. Damit war die Hoffnung auf eine bessere Auslastung mit Zielen nach und Kunden aus Amerika leider geplatzt.

In 2022 sind wir mit der Sea Cloud von Venedig aus gefahren. Bei allerschönstem Wetter und etwas über 40 Gästen war die Stimmung gut, ein beachtlicher Teil der Kabinen jedoch nicht belegt. Dank des legendären Hotelchefs Simon und der tollen Crew (in Überzahl) für uns das „Erlebnis unter Segeln“.



erst nachträglich eingebucht werden. Die Freude an der Reise lassen wir uns dadurch natürlich nicht nehmen. Wir hätten lieber längere Liegezeiten in einigen Häfen gehabt statt mitunter Stillstand auf See. Und nicht nur wir hätten in Sizilien gerne eine Tour auf den Ätna gemacht. Schade, die Zeit war uns nicht gegönnt.

Ach ja, wir hatten ein Bordguthaben zugewiesen bekommen, das sich bei der Endabrechnung leider nicht im Bordcomputer finden ließ und erst schriftlich mit den Reiseunterlagen bewiesen werden musste. Ärgerlich!

Nun haben wir uns in 2023 auf der Sea Cloud II eingebucht, wie gehabt über Sea Cloud Cruises direkt. Freunde von der letzten Reise haben uns gerne begleitet. Auf den Tickets waren wir sogar als zusammengehörig erfasst. Kann man sich da erklären, warum die ein Bordguthaben zugeteilt bekommen haben wir aber nicht? Uns braucht niemand etwas zu schenken, aber diese Geste ist höchst irritierend. Was funktioniert da nicht in der Organisation? Vielleicht muss im Luxussegment doch gespart werden.

Nun ja: Von den 94 Kabinenplätzen waren nur 27 mit zahlenden Gästen belegt. Eine erschreckende Leere! Es gab Paare, die nicht so kontaktfähig waren und beim Dinner allein am großen Tisch saßen. Die Gläser wurden vom freundlichen Personal durchweg vornehm halb gefüllt. Das hatten wir im Jahr davor immer üppiger. Als Überraschung fanden sich auf der Abrechnung zum Konsum an der Bar



Entschädigt für vieles, ein stimmungsvoller Sonnenuntergang

allerdings einige Getränke, die versehentlich bei uns und nicht bei den Tischnachbarn notiert waren. Das muss man wohl geduldig hinnehmen, solange dort nicht über Kasse gebucht wird, sondern über handschriftliche Kabinenlisten, die

Fotos:
Bruno Gerding

Die Magie von De Bloemenbeek

Lokale Köstlichkeiten in zeitgemäßer Pracht – seit 12 Jahren mit einem Michelin Stern und 15,5 Punkten im Gault & Millau ausgezeichnet



Hotel und Restaurant De Bloemenbeek

Dr. Alexander Pohlmann

Nicht weit hinter der deutschen Grenze an der A1 in den Niederlanden liegt das beschauliche Örtchen De Lutte. Hier befindet sich in einem charmanten alten Bauernhaus seit 1966 das Hotel und Sternerestaurant De Bloemenbeek, welches mittlerweile in der zweiten Generation von Raymond Strikker geführt wird. Die Anfänge waren bescheiden, wie Strikker erzählt: „Meine Mutter konnte unheimlich gut und lecker kochen, und damals gab es nur

fünf Zimmer.“ Doch die Wurzeln für den späteren Erfolg reichen bis in das benachbarte Deutschland, genauer gesagt ins Sauerland. Hier erkannte man den Luxus eines Hallenbades und beschloss, in ein eigenes Hallenbad zu investieren, das heute noch an gleicher Stelle existiert. Der eigentliche Wendepunkt für den kulinarischen Aufstieg des De Bloemenbeek kam jedoch im Jahr 1988, als sich Koch Michel van Riswijk bewarb. Strikker erinnert sich: „Er hatte Ambitio-

nen, war begeistert und auch bezahlbar für uns, was nicht unwichtig war. Da haben wir gesagt „Wir glauben an ihn.“ Bei Strickers Erzählungen über van Riswijk schwingt stets eine tiefe Begeisterung mit: „Wir sind zusammen gewachsen, ich sehe ihn öfter als meine Frau.“

Die außergewöhnliche Partnerschaft zwischen Strikker und van Riswijk hat das De Bloemenbeek zu einem wahren kulinarischen und gastlichen Juwel



Besitzer und Geschäftsführer Raymond Strikker mit Michel van Riswijk, seit über 35 Jahren ein starkes Team



Eines von 58 Zimmern im De Bloemenbeek: wo Komfort auf Natur trifft

geformt, das Gäste aus nah und fern in seinen Bann zieht. Seit mittlerweile zwölf Jahren zielt ein begehrter Michelin-Stern das Haus mit heute 58 Zimmern. Eine Anerkennung, die Strikker zunächst für unwahrscheinlich hielt. „Wir dachten immer, das ist nicht möglich für uns, und ich habe von Anfang an die Erwartungen heruntergeschraubt und gesagt, dass wir das nicht schaffen würden“, gesteht er.



Michel van Riswijk erntet mit zwei Jungköchen frische Brunnenkresse am Blumenbach

Gemeinsam mit Chef de Cuisine Matthijs Mulder verblüfft van Riswijk die Gäste mit einer gekonnten Mischung aus klassischen und modernen Kochtechniken. Ihr besonderes Augenmerk liegt dabei stets auf den regionalen Produkten. Jeden Spätnachmittag vor dem Service begibt sich ein Teil des Küchenteams unter der sachkundigen Anleitung von van Riswijk auf eine Entdeckungsreise in den hoteleigenen Garten und die nahe Umgebung. Hier ernten sie frische Kräuter, Blüten und auch Gemüse.



Der Gastraum im De Bloemenbeek ist stilvoll und gemütlich

Bereits bei den Amuse-bouches wird die enge Verbindung zur Natur und zur Region offensichtlich. Die kleinen Köstlichkeiten werden auf Horn serviert und bestehen aus einem Savarin mit delikater Rinderhaut und erfrischender Senfcreme, dazu werden Lutterzandplätzchen mit unreifen Walnüssen und Wacholdercreme gereicht – ein Vorgeschmack, der definitiv Lust auf mehr macht.

Das Interieur präsentiert sich zunächst in einem klassisch englischen Stil. Der Aperitif kann in einer eleganten Lounge eingenommen werden, bevor man den stilvollen Gastraum betritt, der nicht gemütlicher sein könnte. Hier erwarten Sie Teppiche, sanftes Licht und warme Farben. Dazu gesellt sich ein aufmerksamer Service, der genau weiß, wie alles sein muss, aber stets eine angenehme Lockerheit bewahrt und den Gästen immer das Gefühl von herzlicher Gastfreundschaft vermittelt. Sofien Oueslati, gebürtiger Tunesier, ist seit sieben Jahren im Haus und ein ausgesprochen kundiger Sommelier, er schafft es ausdrucksstarke Weine zu servieren.



Die Lounge lädt zum Verweilen vor und nach dem Dinner ein

Im De Bloemenbeek wird noch stilvoll im Anzug serviert, tätowierte Unterarme hält man hier noch vor den Gästen bedeckt.

Schon beim ersten Gang erleben die Gäste ein doppeltes Highlight. Auf einem bescheidenen halben Hektar Land baut Raymond Strikker seinen eigenen Wein an, von dem jährlich 1000 bis 1500 Liter ausschließlich für den Eigenbedarf und enge Freunde produziert werden. Aufgrund ungünstiger Witterungsverhältnisse musste die Weinlese in den letzten beiden Jahren ausfallen. Die trockene, aber dennoch leichte Johanniter-Traube erweist sich als perfekter Begleiter für den äußerst regionalen ersten Gang, der die Erwartungen außerordentlich hochschraubt.

Man serviert ein intensives Rindertatar vom Limousin-Rind, das nur zehn Kilometer vom De Bloemenbeek entfernt aufgewachsen ist. Dieses Meisterwerk wird mit Käsetalern aus lokaler Milch verziert und eindrucksvoll auf einer Holztafel präsentiert. Das Holz stammt selbstverständlich aus der Region, genauso wie das duftende Heu. Mit Hilfe von Trockeneis wird beim Servieren ein Nebel erzeugt, der an den morgendlichen Nebel erinnern soll, der über den umliegenden Wiesen liegt. Dies ist einer dieser Gänge, der sicher noch Jahre später in Erinnerung bleiben wird.



Bûffelmozzarella, Macadamia, Spinat und Brunnenkresse

Aber auch für die vegetarischen Gaumen hat das Restaurant ein delikates Angebot parat. Ein Bûffelmozzarella, begleitet von Macadamianüssen, Spinat und Brunnenkresse, überzeugt mit einer geschmacklichen Raffinesse. Die Brunnenkresse fühlt sich direkt vertraut an, denn sie wurde am Nachmittag zuvor entlang des malerischen Blumenbachs, nach dem das Bloemenbeek benannt ist, geerntet. Während man sich hier in erster Linie auf regionale Zutaten stützt, bleibt man bei Meeressfrüchten und Fisch nicht dogmatisch. So dürfen sich die Gäste auf ein exzellent zubereitetes Rotbarben-Filet mit Fenchel,



Elegante Präsentation von zwei Jakobsmuscheln



Besser könnte man eine Taube in Salzkruste nicht präsentieren

Tomaten und erstklassigem Öl freuen. In einem folgenden Gang erlebt man zwei Jakobsmuscheln, wobei eine von ihnen kunstvoll plattiert auf einem Bett von Risotto und umgeben von Kaviar präsentiert wird, während die andere auf perfekte Weise mit Meeresspargel gebacken wird. Diese kulinarischen Kreationen werden von einem erstklassigen Chenin Blanc aus dem Hause Zonneveelde in Südafrika begleitet, der eindrucksvoll zeigt, dass auch ein Chenin Blanc im Barriqueausbau hervorragend zur Geltung kommen kann.



Perfekte Taubenbrust nach dem Anschnitt

Ein weiteres Highlight ist zweifellos die in einer delikaten Salzkruste gegeraute Taube. Dieses Gericht wird zunächst auf beeindruckende Weise dekoriert und dem Gast präsentiert, bevor die zarte Taubenbrust auf die wesentlichen Aromen reduziert und mit unvergleichlicher Konsistenz und geschmacklicher Eleganz serviert wird. Als Krönung dieses kulinarischen Erlebnisses werden separat und



Passend dazu, Finger-Food von der Taube: Schenkel, Herz, Nieren

nicht minder aufregend köstliche Taubenschenkel, Nieren und Herz zubereitet und als Fingerfood gereicht..

Das Menü findet seinen Abschluss mit einem ansprechenden Dessert: einem grünen Apfeltörtchen, begleitet von Apfelkompott, Vanilleeis und Baiser. Dieser süße Genuss endet bedauerlicherweise viel zu rasch. Raymond Strikker erklärte im Vorfeld: „Wir versuchen immer, schöne Erinnerungen zu schaffen.“ Am folgenden Morgen, als wir die Vorhänge öffnen und den nebeligen Anblick der umliegenden Felder genießen, erinnern wir uns unweigerlich an den ersten Gang des Abends zurück.

Fotos: Dr. Alexander Pohlmann
De Bloemenbeek

Weitere Informationen:
www.bloemenbeek.nl

Tatar vom Dinkeldal-Rind

*optional: als Marbrée mit süß-sauren Silberzwiebeln,
Mayonnaise aus Aceto Balsamico und Kräuterblüten*

Für 4 Personen:

Tatar

300 Gramm Dinkeldal-Rindfleisch
10 g Tomatenketchup
8 g Salz
3 g Senf
3 g Kapern
6 g Gewürzgurken
5 g Olivenöl
1 kleine gehackte Schalotte
Etwas Schnittlauch
Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Das Rindfleisch in Stücke schneiden und die restlichen Zutaten hinzufügen.

Marbrée (optional)

15 Scheiben Carpaccio vom Rind
10 Scheiben Bentheimer Speck
100 Gramm Bio-Gänsestopfleber

Garnitur

12 Stück Perl-/Silberzwiebeln
Aceto-Balsamico-Sirup
Olivenöl
1 dl hausgemachte Mayonnaise
Verschiedene Kräuterblüten

Ein Schneidebrett mit Frischhaltefolie bedecken und mehrere Scheiben Carpaccio darauflegen, schön dicht nebeneinander. Die Marbrée mit dem Speck, der Gänsestopfleber und dem Carpaccio bis zur gewünschten Dicke aufschichten und mehrere Stunden unter Druck kaltstellen. Nach dem Kühlen in die gewünschten Scheiben schneiden und aufrollen. Die Perlwiebeln ohne Haut in Brühe mit Aceto-Balsamico-Sirup konfieren. Für die Creme die Mayonnaise mit etwas Aceto-Balsamico-Essig mischen. Das Tatar in einem sauber gekochten Markknochen mit der Marbrée in der Mitte anrichten, mit Kräutern, Salat und einigen Kresse-Sorten garnieren, dazu ein Dressing aus Olivenöl mit Aceto-Balsamico-Essig



Polen: Niederschlesiens architektonische Meisterwerke, UNESCO-Welterbestätten und die feine Küche

Gerd Krauskopf

Niederschlesien, eine Region im Südwesten Polens, ist reich an historischen und kulturellen Schätzen. Viele Völker, die hier mehrere Jahrhunderte lebten, haben wie die Kelten, Böhmen, Polen, Österreicher, Deutsche und seit 1945 wieder die Polen ihre kulturellen Spuren hinterlassen. Heute, so sagt man, ist Niederschlesien Klein-Amerika, weil hier jeder willkommen ist. Vor allem in der weltoffenen Landeshauptstadt Wrocław, Breslau. Sie zieht vor allen Dingen junge Leute an.

Das merkt man in Breslau am multimedialen Springbrunnen gleich neben der Jahrhunderthalle. Dort sitzen am Abend Menschen aller Nationen bei spektakulären Licht- und Wasserinstallationen in Verbindung mit abwechselnd moderner und konzertanter Musik. Dabei gleitet der Blick auf die Jahrhunderthalle, deren freitragende Kuppel mit 65 Metern Durchmesser als eines der wichtigsten Werke in der Weltarchitektur des 20. Jahrhunderts gilt. Ihre frühmodernistische, gewaltig mächtige Gewölbekonstruktion, – in der der Petersdom in Rom dreimal Platz



In Breslau befindet sich vor der Jahrhunderthalle der größte Brunnen Polens mit Multimedia-Wassershow

finden würde, – war im Jahre 1913 derart spektakulär, dass selbst die begleitenden Ingenieure und Bauarbeiter sich aus Angst vor dem Einsturz der Kuppel nicht getraut haben, die Verschaltungen des ausgehärteten Betons zu entfernen. Die mussten dann vom damaligen Stararchitekten Max Berg und einem zufällig vorbeikommenden Passanten, – der dafür gut entlohnt wurde, – persönlich entfernt werden. Heute steht sie seit 2006 als Welterbe der Menschheit unter dem Schutz der UNESCO.

Eine eventuell weitere zukünftige Welterbestätte ist im Glatzer Bergland in Duszyniki-Zdrój, früher Bad Reinerz, zu finden. Dort wird in der ehemaligen Papiermühle von 1562 – dem einstigen Sitz der zum Adel zählenden Papiermacher – die Tradition des Papierschöpfens anschaulich gezeigt. Man erfährt, dass die Qualität



Im Papiermühlen-Museum in Duszyniki-Zdroj schöpft Emilia Dziewiecka Büttenpapier

Die protestantische Fachwerkkirche mit vier Emporen von Jawor



des Papiers nicht nur König Friedrich II. von Preußen zu schätzen wusste, sondern auch die damaligen Künstler. So schrieb beispielsweise Frederik Chopin auf eben jenem Papier dieser Papiermühle. Hier schöpfen Gäste selbst auf Anleitung ihr Büttenpapier und nehmen es als Geschenk entgegen.

Weiter gehts ins Waldenburger Bergland nach Książ, früher Fürstenstein. Dort thront märchenhaft inmitten von Wäldern auf einem 400 Meter hohen Hügel Schloss Fürstenstein mit 400 Räumen und einem 300 Hektar großen Park. Es ist das größte Schloss in Schlesien und seine Geschichte geht zurück ins 13. Jahrhundert. Der letzte aristokratische Besitzer war Hans Heinrich XV. von Hochberg. 1891 heiratete er die 12 Jahre jüngere Maria Theresia Olivia Cornwallis-West, die Tante von Winston Churchill, die als Daisy von Pleß zu einer der schillerndsten Persönlichkeiten ihrer Zeit wurde. Damit machte sie Schloss Fürstenstein zu einem Treffpunkt des europäischen Hochadels. Zu erfahren ist aus der unrühmlichen Vergangenheit, dass das Schloss von den Nazis zu einem weiteren „Führerhauptquartier“ umfunktioniert werden sollte – mit einem System von Tunneln unter dem Gebäude. Noch heute ist



Schloss Fürstenstein in Książ ist das größte Schloss Schlesiens



Zwiebelsuppe im Restaurant Villa Polanica

die Liste der UNESCO als Weltkulturerbe mit der ebenfalls noch existierenden Fachwerkkirche von Swidnica, Schweidnitz, aufgenommen. Beide entstanden 1648 in direkter Folge des Dreißigjährigen Krieges. Die Protestanten, – damals Bürger 2. Klasse – mussten sie innerhalb eines Jahres nur aus Holz, Lehm und Stroh bauen. Beim Betreten der Kirche – in der 6200 Gläubige Platz finden – wird man von einem warmen, holzigen Duft empfangen. Die unglaublich beeindruckenden, kunstvoll geschnitzten Holzarbeiten an den Wänden und Decken auf vier Emporen erzählen Geschichten aus vergangenen Zeiten.



Rinder-Tatar im Restaurant Villa Polanica

der tiefe, klaffende Schacht – geschützt durch eine sichere Glastür – des einstigen Aufzuges in den Bunker zu sehen. Nach 1945 wurde das Schloss durch die Rote Armee besetzt und ein weiteres Werk der Zerstörung vollendet. Erst in den 1950er-Jahren begann die Renovierung.

In Jawor, früher Jauer, trifft man auf ein beeindruckendes architektonisches Meisterwerk, die Friedenskirche, die älteste Fachwerkkirche Polens. Sie wurde 2001 in



Knödel gefüllt mit Pflaumen im Restaurant Villa

Nach so vielen Besichtigungen warten hungrige Gäste auf eine gute Küche. Und die zelebriert im Kurort Polanica-Zdrój im Restaurant Villa Polanica seit neun Jahren Chefkoch Dariusz Kulczycki. „Von meiner Großmutter, eine begnadete Köchin“, so erzählt er mit leuchtenden Augen, „habe ich die Gene geerbt und mir meine Sporen in Aosta verdient“. Dabei liebt er die regionale Küche und schätzt die alten deutschen Kochbücher von vor dem 2. Weltkrieg, da die Vergangenheit wieder entdeckt wird seit der Zeit der Wende 1989. Seine Spezialität ist die feine Glatzer Forelle, die im Nachbarort Glatzer gezüchtet wird.



Chefkoch Dariusz Kulczycki im Restaurant Villa Polanica

Fotos: Gerd Krauskopf

Infos: Polnisches Fremdenverkehrsamt,
www.polen.travel,
 Hotel/Restaurant Villa Polanica,
www.villapolanica.pl/kontakt

St. Moritz

Küchenchef Leopold Ott im Cà d'Oro, Grand Hotel des Bains Kempinski mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet



Gästen die besten kulinarischen Genüsse zu bieten. Ihr beständiges Streben bei der Suche nach den besten Zutaten und ihr unermüdlicher Drang nach Perfektion haben dem Cà d'Oro einen wohlverdienten Platz in der Gourmet-Bibel verschafft.

Das Cà d'Oro besticht durch seine moderne und kreative mediterrane Küche, die im Ambiente des mit Stuck und markanten Kronleuchtern verzierten Restaurants im 1864 erbauten Grand Hotels serviert wird. Küchenchef Leopold konnte erfolgreich eine talentierte Küchenbrigade aus dem Castello del Sole Ascona rekrutieren, wo er während der Sommersaison in der Locanda Barbarossa ebenfalls kulinarische Akzente setzte. In nur einer Wintersaison hat Küchenchef Leopold mit seinem Team nicht nur Stammgäste begeistert, sondern auch die Anerkennung renommierter Kritiker gewonnen, was die hervorragende Qualität des kulinarischen Angebots im Cà d'Oro eindrucksvoll unterstreicht.

Das Restaurant Cà d'Oro wird in dieser Wintersaison von 12. Dezember 2023 bis 17. März 2024 seine Türen für Gäste öffnen. Dabei können die Gäste auch neben einem spannenden Degustationsmenü einzelne Gerichte von dem a la carte Menü genießen. Das Grand Hotel des Bains Kempinski freut sich darauf Gäste vom 1. Dezember 2023 bis zum 5. April 2024 zu empfangen.

Foto: Kempinski Hotels

Weitere Informationen:
www.kempinski.com
www.ghadiscovery.com
www.kempinski.com/loyalty

Der renommierte Michelin Guide Schweiz 2023 hat dem Fine-Dining-Restaurant Cà d'Oro im Grand Hotel des Bains Kempinski St. Moritz einen Michelin-Stern verliehen. Damit würdigt dieser die kulinarische Exzellenz und das innovative gastronomische Konzept des Restaurants. Dieser Erfolg markiert einen Meilenstein in der Geschichte des Cà d'Oro, das in seiner zweiten Saison unter der Leitung von Küchenchef Leopold Ott den Michelin Stern erhalten hat.

Der renommierte Michelin Guide Schweiz 2023 hat dem Fine-Dining-Restaurant Cà

d'Oro im Grand Hotel des Bains Kempinski St. Moritz einen Michelin-Stern verliehen. Damit würdigt dieser die kulinarische Exzellenz und das innovative gastronomische Konzept des Restaurants. Dieser Erfolg markiert einen Meilenstein in der Geschichte des Cà d'Oro, das in seiner zweiten Saison unter der Leitung von Küchenchef Leopold Ott den Michelin Stern erhalten hat.

Unter der passionierten Anleitung von Küchenchef Leopold und seinem hochtalentierten Küchenteam widmet sich das Cà d'Oro leidenschaftlich dem Ziel, seinen

Eva Brockmann aus Franken trägt die Krone der 75. Deutschen Weinkönigin

Die 75. Deutsche Weinkönigin heißt Eva Brockmann und kommt aus Franken. Jessica Himmelsbach aus dem Anbaugebiet Baden und Lea Baßler aus der Pfalz komplettieren als Deutsche Weinprinzessinnen das neue Majestäten-Trio. Die drei Weinfachfrauen sind sehr stolz darauf, das Amt im 75. Jahr seines Bestehens weiter in die Moderne zu tragen. Auf das Team warten rund 200 Termine, an denen sie sich weltweit als Botschafterinnen für den deutschen Wein einsetzen.

Wortgewandt und wissensstark in der Vorentscheidung zur Wahl, mit Souveränität und Spontaneität im spannenden Finale, so überzeugte die 24-jährige Eva Brockmann aus Haibach im Landkreis Aschaffenburg zunächst die Fachjury im Saalbau von Neustadt an der Weinstraße und gewann am Ende auch die Sympathien der Zuschauer und Zuschauerinnen. Zum zweiten Mal lag es in diesem Jahr in der Hand des Publikums, die finale Entscheidung zu treffen, wer die neue Deutsche Weinkönigin sein wird.

„Es ist unbeschreiblich, mir fehlen die Worte“, sagte die frisch gekürte Weinmajestät nach ihrer Wahl völlig überwältigt. Am meisten freute sie sich darauf, gemeinsam im Team das Weinland Deutschland weiter zu promoten und dafür neue tolle Aktionen zu planen, so Eva Brockmann. Die höchste deutsche Weinkrone geht damit zum neunten Mal nach Franken. Zuletzt hatte Marlies Dumbisky 2008/09 aus Volkach die Krone in das Anbaugebiet geholt.

„Mit Eva Brockmann, Jessica Himmelsbach und Lea Baßler haben wir erneut ein überaus starkes und professionelles Team an unserer Seite, das die Weinbranche im In- und Ausland hervorragend vertreten wird“, freute sich die Geschäftsführerin



Die neue deutsche Weinkönigin 23/24 Eva Brockmann (Mitte) mit ihren Weinprinzessinnen Lea Baßler (li.) und Jessica Himmelsbach

des Deutschen Weininstituts (DWI), Monika Reule. Aus ihrer Sicht habe die Wahl zudem eindrucksvoll gezeigt, wie sehr sich das Amt der Deutschen Weinkönigin in seinen 75 Jahren modernisiert und professionalisiert hat.

Nachdem die fünf Finalistinnen bereits in der vergangenen Woche in der Vorentscheidung ihr umfangreiches Weinwissen unter Beweis gestellt hatten, ging es im großen Wahlfinale vor allem um Persönlichkeit, Ausstrahlung und Bühnenpräsenz. Bei der verdeckten Weinprobe galt es für die Kandidatinnen, für einen vom Publikum ausgewählten Wein die Rebsorte und anschließend das Anbaugebiet richtig zu bestimmen. Im 75. Jubiläumsjahr der Wahl ordneten die Kandidatinnen fünf ihrer Vorgängerinnen im Amt in richtiger zeitlicher Reihenfolge ein und stellten im anschließenden Rhetorikspiel Spontaneität und Schlagfertigkeit unter Beweis.

Die große Spannung, die über dem Saal lag, als Monika Reule nach der ersten

Spielerunde das Zwischenvotum der Jury für die drei finalen Anwärtinnen auf die Krone bekannt gab, löste sich schnell im jubelnden Beifall der rund 700 Gäste im Saal auf.

Nachdem die Jury das neue Weinmajestäten-Trio gewählt hatte, ging es in der finalen Spielerunde nun um die Frage, wer die Krone der neuen Weinkönigin tragen wird. Beim Wein-Wissen-Duell traten die drei Kandidatinnen gegen Master of Wine Romana Echensperger an. Zum Schluss beantworteten die Finalistinnen in einer spontanen, halbminütigen Kurzrede die Frage, mit wem und warum sie im Fall ihrer Wahl zur 75. Deutschen Weinkönigin gern ein Glas Wein trinken würden.

Foto: Karin Eymael

Weitere Informationen: www.deutsche-weinkoenigin.de

Residenz Heinz Winkler Neue Küchenleitung mit sternebewährter Doppelspitze



v.l. Stefan Barnhusen, Eckart Witzigmann und Daniel Pape

Gleich zwei Spitzenköche konnte die Residenz Heinz Winkler gewinnen, Stefan Barnhusen und Daniel Pape, um gemeinsam in die Zukunft zu starten. Mit ihrer Erfahrung und Kreativität werden Stefan Barnhusen und Daniel Pape neue kulinarische Höhepunkte setzen und diese mit den großartigen Errungenschaften, die das Erbe von Heinz Winkler hinterlässt, verknüpfen. Eckart Witzigmann kam persönlich in die Residenz, um den neuen Küchenchefs der Residenz Heinz Winkler viel Glück für ihre neue Aufgabe zu wünschen. Er erläuterte ihnen, in welcher großen Fußstapfen sie treten, denn der Patron Heinz Winkler war für ihn ein außergewöhnlicher Kollege, der mit der Cuisine Vital großartiges geschaffen hat und Teil der Kochgeschichte in Deutschland geworden ist. Wörtlich sagte er zu ihnen: „Versucht nicht einfach die Fußstapfen zu füllen, sondern setzt auch ei-

gene Akzente um die Küche von Heinz zu repräsentieren. Ich wünsche euch einen gelungenen Start, alles erdenklich Gute und viel Erfolg! Vor allem, behaltet Eure Motivation!“

In den vergangenen Monaten ist viel spekuliert, geredet und geschrieben worden. Es war keine einfache Zeit weder für die Familie noch für das Team der Residenz Heinz Winkler. Hier gilt es allen einen großen Dank zu sagen, die zu den Menschen gestanden haben und in den schweren Stunden sowie der unruhigen Zeit, Seite an Seite mitgegangen sind. Wir begrüßen herzlich Stefan Barnhusen und Daniel Pape. Stefan kommt aus München und hat mit seinem dortigen Team einen Stern für das Mountain Hub Gourmet erkocht. Er blickt auf Stationen wie das Restaurant „Überfahrt“ bei Christian Jürgens, das „Bareiss“ bei Claus-Peter Lumppp und das „Gästehaus Klaus Erfort“ bei Klaus Erfort zurück. Daniel kochte unter anderem in seiner Laufbahn ebenfalls im Restaurant „Überfahrt“ bei Christian Jürgens, im „Vendome“ bei Joachim Wissler, im „la Vie“ bei Thomas Bühner und kann sich auch den Erfolg zuschreiben mit seinem letzten Team einen Stern für das „Da Vinci“ in Koblenz erkocht zu haben.



Kabeljau mit Shrimps und Safran

Cremige Schokoladenmoelleux mit Orangen und Vanille



Diese beiden motivierten jungen Talente sind bestens gerüstet die Herausforderung anzunehmen, das kulinarische Erlebnis in der Residenz Heinz Winkler auf ein neues Level zu heben. Sie haben schon in renommierten Restaurants gearbeitet und ihre Fähigkeiten unter Beweis gestellt.

Fotos: Residenz Heinz Winkler

Buchungen unter:
08052/17990

oder
info@residenz-heinz-winkler.de

Alle Arrangements:
www.residenz-heinz-winkler.de

Residenz Heinz Winkler GmbH
Kirchplatz 2
83229 Aschau im Chiemgau

Norwegian Cruise Line kündigt umfangreiche Erweiterungen für Alleinreisende an



Das Unternehmen verdoppelt ab dem 2. Januar 2024 die Anzahl der Einzelkabinen

Norwegian Cruise Line (NCL), Innovationsführer in der weltweiten Kreuzfahrtindustrie, gibt bekannt, dass auf den 19 Schiffen der vielfältigen Flotte insgesamt mehr als 1000 Kabinen für Einzelreisende neu geschaffen werden.

Die Ankündigung ist eine Reaktion auf die jüngste Zunahme der Beliebtheit von Alleinreisen. Immer mehr Menschen entscheiden sich dafür, die Welt „solo“ zu entdecken, anstatt traditionell in einer Gruppe mit Freunden, Familie



oder Partner zu reisen. Laut einer Studie von Travelport machen Solo-Reisen fast 18 % der weltweiten Buchungen aus. Die Online-Suchen nach dem Begriff „Alleinreisen“ sollen nach aktuellen Statistiken

des Gepäkaufbewahrers Radical Storage zwischen Dezember 2020 und April 2022 um 267 % angestiegen sein. Darüber hinaus verzeichnete Norwegian von 2019 bis 2022 einen Anstieg der Gäste, die als Einzelpersonen Nicht-Studio-Kabinen buchten.

Eine Umfrage von NCL*, die im Dezember 2022 und Januar 2023 von OnePoll im DACH-Raum durchgeführt wurde, bestätigte diesen Trend deutlich. So planten mehr als die Hälfte (54 %) der Deutschen, 2023 allein zu verreisen. In Österreich und der Schweiz ging dieser Trend noch deutlich weiter, denn 62 % der befragten Österreicher und sogar 80 % der Schweizer wollen in diesem Jahr auf einen Solo-Trip gehen. Längst ist diese Art des Reisens nicht nur für Singles eine Option: So interessierten sich auch beinahe drei Viertel (74 %) aller Deutschen in einer Beziehung sowie 70 % aller Verheirateten für eine Solo-Reise (Österreich: 74 % bzw. 68 %; Schweiz: 78 % bzw. 79 %).

Seit dem 2. Oktober 2023 führt das Unternehmen schrittweise drei neue Kabinenkategorien für Alleinreisende auf seiner Flotte ein, darunter „Solo Inside“, „Solo Oceanview“ und „Solo Balcony“ für Fahrten ab dem 2. Januar 2024. Die Preise und die Verfügbarkeit hängen vom Reiseziel und der Nachfrage ab. Alleinreisende

können davon ausgehen, dass sie weniger bezahlen als für eine herkömmliche Innen-, Außen- oder Balkonkabine zur Alleinnutzung.

Gäste, die in den neuen Solo-Kabinenkategorien übernachten, können auf ausgewählten Schiffen exklusiv die Studio Lounge nutzen, die nur mit Schlüs-



selkarte zugänglich ist. Dort gibt es einen eigenen Raum zum Entspannen, eine Bar mit Bier und Wein sowie eine Vielzahl von Snacks, die täglich serviert werden. Zusätzlich können Alleinreisende an Aktivitäten teilnehmen, die eigens für Solo-Traveler organisiert werden, um Kontakte zu knüpfen und sich auszutauschen. Mit der Erweiterung der Kapazität der Solo-Kabinenkategorien von neun Schiffen auf die gesamte Flotte von 19 Schiffen haben Alleinreisende zudem mehr Möglichkeiten, Traumziele wie Asien, Afrika, Australien und Neuseeland zu besuchen, die bisher nicht von Schiffen mit Solo-Kabinen angesteuert wurden.

Fotos: NCL
www.ncl.com

*Die Erhebung wurde im Auftrag von Norwegian Cruise Line in Zusammenarbeit mit OnePoll im Zeitraum vom 22. Dezember 2022 bis 5. Januar 2023 durchgeführt. Hierfür wurden 500 Personen im Alter von 25 bis 55 Jahren in Österreich, 500 Personen in der Schweiz sowie 500 Personen in Deutschland befragt.



Roman

Morgen mach ich bessere Fehler

Petra Hülsmann
Lübbe
492 Seiten, Taschenbuch
€ 13,-
ISBN: 978-3-404-19206-9

Eigentlich ist Elli auf dem Weg zu einer Familienfeier ins Allgäu, zusammen mit ihrer sechsjährigen Tochter Paula und dem chronisch schlecht gelaunten Großonkel Heinz. Aber als ihr der Rechtsanwalt Cano fünfhundert Euro bietet, wenn sie ihn umgehend nach München bringt, greift Elli zu, denn das Geld ist knapp.

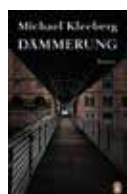


Roman

I love you, Fräulein Lena

Hanna Aden
Penguin
432 Seiten, Klappenbroschur
€ 18,-
ISBN: 978-3-328-603312-2

Eine neue Heimat, eine Liebe inmitten von Trümmern Nordfriesland 1945: Die deutsche Niederlage ist nur noch eine Frage von Tagen, die Besatzerarmeen rücken vorwärts. Erschöpft klopfen die neunzehnjährige Lena und ihre Schwester an die Tür des Pfarrhauses in Niebüll.



Roman

Dämmerung

Michael Kleeberg
Penguin
480 Seiten, Gebunden
€ 25,-
ISBN: 9787-3-328-60011-4

Karlmann will's noch mal wissen. Obwohl in die Jahre gekommen, zählt er sich) keineswegs zum alten Eisen. Jetzt, zu seinem 60sten, lädt er zur großen Sause. Und er zieht Zwischenbilanz, wie eh und je mit süffisantem Eigensinn, frei von Sentimentalität und nach wie vor nicht willens, klein beizugeben.



Roman

Acht Wölfe

Ulla Scheler
Heyne
416 Seiten, Paperback
€ 17,-
ISBN: 978-3-453-27431-0

Acht junge Menschen schließen sich einer geführten Wanderung im größten Nationalpark Kanadas an. Sie wollen für drei Wochen ungezähmte Natur erleben und Nordlichter sehen. Als sie Zeugen eines Verbrechens werden, bleibt ihnen keine andere Wahl, als Hals über Kopf ins Dickicht zu fliehen. Sie haben keine Orientierung, ...



Eine Liebeserklärung

Regen

Ferdinand von Schirach
Luchterhand
112 Seiten, Hardcover
€ 20,-
ISBN: 978-3-630-87738-9

Eine ebenso mutige wie sehr persönliche Erzählung, ein literarisches Spiel an der Grenze zwischen Bühnenfigur und Autor. Ferdinand von Schirachs neues Buch »Regen« ist eine Erzählung in Form eines Theatermonologs, den Ferdinand von Schirach ab Herbst 2023 im Rahmen einer großen Premiertournee auf zahlreichen deutschen Bühnen selbst sprechen und aufführen wird: ...



Ein Bornholm-Krimi

Sonne über Gudhjem

Michael Kobr
Goldmann
416 Seiten, Hardcover
€ 24,-
ISBN: 978-3-442-31689-2

Weißer Strände, goldgelbe Felder, idyllische Küstendörfer und Sonne rund ums Jahr: Die beschauliche dänische Urlaubsinsel Bornholm scheint der ideale Platz, um das Leben ein wenig ruhiger angehen zu lassen. Das denkt sich auch der hochdekorierte Kriminalpolizist Lennart Ipsen, als er – frisch geschieden – bei der überschaubaren Insel-Kripo anheuert.



Politik & Gesellschaft

Krähen im Park

Christoph Peters
Luchterhand
320 Seiten, Hardcover
€ 24,-
ISBN: 978-3-630-87752-5

Es ist der 9. November 2021, Lockdown in Berlin, doch das Leben bleibt nicht stehen. Der berühmte, aber menschen-scheue Schriftsteller Bernard Entremont ist angereist, um einen Preis entgegenzunehmen – ein Ereignis, mit dem die halbe Stadt in Berührung kommt. Es ist das große, messerscharfe, wimmelnde Portrait einer Gesellschaft, die sich auf ihre alten Formen nicht mehr verlassen kann, die neuen aber noch nicht gefunden hat.



Quartbuch

Die Nachbarn

J.J. Voskuil
Wagenbach Verlag
304 Seiten, Gebunden
Buch 26,- € / E-Book 22,99 €
ISBN 978-3-8031-3358-8

In der Erkundung des Lebens von Maarten und Nicolien lotet Voskuil jede Ecke und vor allem jede Kante aus. Ein wahnwitziges Ehedrama, ein Drahtseilakt ohne Publikum. Nicolien begrüßt den Zuzug der neuen Nachbarn ins Mehrparteienhaus überschwänglich. Ihr Mann Maarten hingegen beschließt nach nur einer Begegnung, die beiden Männer völlig uninteressant zu finden.

Wasserverschmutzung mit Mikroplastik begünstigt entzündliche Darmerkrankungen

Ein aktueller Überblicksartikel aus China konnte einen Zusammenhang zwischen Mikroplastik in aquatischen Lebensräumen und chronisch entzündlichen Darmerkrankungen aufzeigen. Die Wissenschaftler halten deshalb die Erforschung der zugrundeliegenden Mechanismen für erforderlich.

Die Häufigkeit von chronisch entzündlichen Darmerkrankungen (CED) hat in den letzten Jahren, insbesondere in Schwellenländern, zugenommen. In der Literatur konnte bereits gezeigt werden, dass Umweltfaktoren eine entscheidende Rolle in der Pathogenese von CED spielen. Weltweit steigt die Umweltverschmutzung mit Mikroplastik, so sind diese Umweltschadstoffe heutzutage in fast allen aquatischen Lebensräumen zu finden. Das Vorkommen von Mikroplastik in der Umwelt kann bei längerer Exposition durch den Verzehr von Fischen, Meeresfrüchten und Trinkwasser ein Gesundheitsrisiko darstellen, insbesondere für den Magen-Darm-Trakt.

Chinesische Wissenschaftler haben im Rahmen eines Reviewartikels einen umfassenden Überblick über den aktuellen Wissensstand zu den Auswirkungen von Mikroplastik auf die Darmgesundheit erstellt. Hierbei hatten sie ein besonderes Augenmerk auf den Einfluss von verschmutzten Wasserressourcen auf die Entstehung und das Fortschreiten von CED.

Die systematische Analyse von In-vitro- und In-vivo-Studien ergab, dass Mikroplastik zahlreiche Auswirkungen haben kann, die letztlich zu CED führen:

- Störung der Darmbarriere
- Ungleichgewicht des Darmmikrobioms
- Stoffwechselstörungen

Außerdem ist die Belastung durch Mikroplastik für Personen mit bereits bestehenden gastrointestinalen Erkrankungen schädlicher als für Personen ohne solche Erkrankungen.

Diese Ergebnisse der Literaturanalyse deuten darauf hin, dass Mikroplastik ein entscheidender Umweltfaktor für die Entstehung und das Fortschreiten von CED darstellt. Die Autoren halten deshalb weitere Forschung für notwendig, um den Zusammenhang zwischen Mikroplastik-Exposition und CED besser zu verstehen und die zugrunde liegenden Mechanismen weiter aufzuklären.

© Alle Rechte:
DeutschesGesundheits-
Portal / HealthCom

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 Pläß (Kulinarik, Reise, Foto)
Dr. Alexander Pohlmann (Gastronomie und Hotels)
Albin Thöni (Südtirol Spezialist für Wein und Gastronomie)

Layout:
Petyadesign
Tel.: +49 (0) 251 / 162 56 69

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 einem 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 eingesandte 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.

Organtransplantation: Patientinnen und Patienten in Deutschland profitieren kaum von neuen Möglichkeiten der Präzisionsmedizin

Warten als tödliche Falle: Nirgendwo in Europa rettet Organspende so wenig Leben wie in Deutschland. Obwohl Tests für die Verträglichkeitsbewertungen von Organspenden immer präziser und moderner werden, bringen sie für die Patientinnen und Patienten hierzulande keinen Fortschritt. Denn in Deutschland müssen Patientinnen und Patienten nehmen, was sie kriegen können – egal wie schlecht die Verträglichkeit ist. Warum das so ist, welche Lösungen helfen können und welche neuen Möglichkeiten die Präzisionsmedizin bei der Organtransplantation bietet, haben Experten bei einer Online-Pressekonferenz der Deutschen Gesellschaft für Transfusionsmedizin und Immunhämatologie e.V. (DGTI) erläutert.

Rund 8500 Menschen stehen in Deutschland auf der Warteliste für ein Spenderorgan. Täglich sterben im statistischen Schnitt 2,5 von ihnen, weil das lebensrettende Organ fehlt. Professor Dr. med. Rainer Blasczyk, Leiter des Instituts für Transfusionsmedizin und Transplantat Engineering an der Medizinischen Hochschule Hannover und Kongresspräsident der 56. Jahrestagung der DGTI, warnt: „Die Mortalitätsraten auf den Wartelisten für Leber und Lunge sind im Vergleich zu anderen Eurotransplant-Ländern sogar mehr als doppelt so hoch. Und im Gegensatz zur Dialysetherapie bei Niereninsuffizienz gibt es für diese Organe keine Ersatztherapie.“

Hinzu kommt, dass vor allem bei der Lebertransplantation auch die Überlebensraten der transplantierten Empfänger niedriger sind als im europäischen Ausland. „Das liegt daran, dass die Organknappheit bedingt, dass jeweils nur die Schwerstkranken mit den schlechtesten Prognosen transplantiert werden können“, erläutert

Blasczyk. Immer wieder wird der Konflikt zwischen Dringlichkeit und Erfolgsaussicht diskutiert. Im letzten Jahr haben in Deutschland nur 869 Menschen Organe nach ihrem Tod gespendet (Quelle: Deutsche Stiftung Organtransplantation). Tendenz: weiter sinkend.

Ein Ausweg wäre die Lebendspende – zumindest für die Nierentransplantation. „Aber genau hier geht die Problematik weiter: Die Qualität der Nieren-Lebendtransplantationen ist in Deutschland nicht gut, da mit sie mit besonders vielen Mismatches verbunden ist“, erklärt Blasczyk. Den Grund dafür sieht der Experte im veralteten Transplantationsrecht in Deutschland, welches ein Näheverhältnis (Verwandte, Partner) zwischen Spender und Empfänger verlangt. „Im Vordergrund steht also die Frage nach dem Verwandtschaftsverhältnis und nicht die Frage, welche Spenderniere am besten zum Empfänger passt“, so der Transfusionsmediziner. Abhilfe könnte die Cross-over-Spende ermöglichen, die in Deutschland nicht erlaubt ist, in Ländern mit modernerem Transplantationsrecht hingegen ist sie eine Selbstverständlichkeit. Dabei werden die lebend gespendeten Organe so verteilt, dass ein bestmöglicher Match für die Patientinnen und Patienten erreicht wird, so dass das neue Organ möglichst gut vom Transplantierten angenommen und eine Abstoßung unwahrscheinlicher wird.

Auf der diesjährigen Tagung der DGTI werden nun zwei vollkommen neue und mehrfach preisgekrönte Ansätze für die Vermeidung einer Organabstoßung präsentiert. Die erste Innovation hat Tarnkappen für Organe entwickelt. Anstatt das Immunsystem beim Empfänger herunterzufahren, damit es sich nicht gegen das neue Organ „wendet“, wird das Spenderorgan, während es noch außerhalb

des Körpers ist, gentechnisch verändert. Dadurch ist es nach Einsetzen in den Empfänger für dessen Immunzellen nicht erkennbar und damit nicht angreifbar. „Dies ist eine neue Dimension in der Organtransplantation“, so der Experte.

Die zweite Innovation löst das Problem der Antikörper-vermittelten Abstoßung, welche für die Mehrzahl der späten Organverluste verantwortlich ist. Dazu werden Patienten-eigene Immunzellen durch gentechnische Veränderung in Killerzellen umgewandelt. Diese können passgenau exakt diejenigen Zellen des Immunsystems eliminieren, die ansonsten Antikörper gegen das Transplantat bilden würden. Alle anderen Antikörper-produzierenden Zellen bleiben dabei verschont, so dass das Immunsystem des Empfängers voll funktionstüchtig bleibt.

Professor Blasczyk: „Um Fortschritte zu erzielen, muss Transplantation immer wieder neu gedacht werden. Beide Verfahren haben das Potential dazu, die Organtransplantation in ein neues Zeitalter zu führen. Wir brauchen jedoch mehr Spenderorgane. Diese bekommen wir nur, wenn Deutschland, wie andere Länder auch, die Widerspruchslösung einführt, nach der Jeder nach seinem Tode ein potenzieller Spender ist, wenn er nicht ausdrücklich widerspricht.“

Deutsche Gesellschaft für Transfusionsmedizin und Immunhämatologie e.V. (DGTI)

Mundhöhlenkrebs: Frühzeitige chirurgische Behandlung erhöht Überlebenschance deutlich

Etwa 15.000 Männer und Frauen erkranken hierzulande pro Jahr an Mundhöhlenkrebs. Am häufigsten tritt die Krankheit zwischen 50 und 75 Jahren auf. Wenn der Krebs frühzeitig erkannt und entfernt wird, sind die Heilungschancen jedoch sehr gut, darauf macht die Deutsche Gesellschaft für Mund-, Kiefer- und Gesichtschirurgie e.V. (DGMKG) anlässlich des Tages der Zahngesundheit aufmerksam. Unklare weiße oder rote Flecken der Mundschleimhaut und der Lippen sollten deshalb stets abgeklärt werden. Besondere Aufmerksamkeit sei bei Geschwüren der Mundschleimhaut mit erhabenen Randwällen oder einem harten Tastbefund, der sogenannten Krebs Härte, geboten, so die Expert*innen.

„Bei vielen Veränderungen der Mundschleimhaut kann die Ursache auch harmlos sein – so kann etwa eine Prothese im Mund Druckstellen verursachen. Wenn die Ursache jedoch beseitigt wurde und die auffällige Stelle noch länger als zwei Wochen bestehen bleibt, dann ist diese hochgradig krebserregend“, betont Professor Dr. Dr. Jörg Wiltfang, Vize-Präsident der DGMKG. In solchen Fällen sollte ein Facharzt oder eine Fachärztin für Mund-, Kiefer- und Gesichtschirurgie eine Probenentnahme und ein Pathologe/eine Pathologin eine anschließende mikroskopische Untersuchung durchführen, um die Ursache für die auffällige Stelle ausfindig zu machen – und möglicherweise eine Krebserkrankung auszuschließen.

Wenn ein Mundhöhlenkrebs oder entsprechende Vorstadien jedoch entdeckt werden, sollten die betroffenen Stellen möglichst chirurgisch entfernt werden, um die Entwicklung zu einem etablierten Mundhöhlenkrebs zu verhindern. „Wenn

die Geschwüre in Frühstadien komplett chirurgisch entfernt werden, liegt die Krebsüberlebensrate bei annähernd 100 Prozent“, sagt Professor Dr. Dr. Hendrik Terheyden, Pressesprecher der DGMKG. Krebsverdächtige Stellen der Mundschleimhaut zeigen sich beispielsweise durch weiße Flecken (sogenannte Leukoplakien) oder lokalisierte Rötungen (Erythroplakien). Die weißen Flecken zeigen sich meistens in der ersten Phase der Erkrankung: „Die weiße Farbe entsteht, weil sich im Zuge der Entartung der Schleimhaut übermäßig viel Hornhaut bildet, die kleinste Luftbläschen einlagert, die weiß schillern“, erläutert Terheyden. „Bei roten Flecken ist häufig die stufenweise maligne Entartung schon so weit fortgeschritten, dass die Schleimhaut Schichtungsunregelmäßigkeiten bekommt und ausdünnert, so dass die rötlichen Blutgefäße durchschimmern.“

Um diese Krebsart frühzeitig zu entdecken, kommt den Zahnärzt*innen eine zentrale Bedeutung zu: Wenn sie auffällige Stellen in der Mundschleimhaut entdecken, verweisen sie dann gegebenenfalls zur weiteren Behandlung an Mund-, Kiefer- und Gesichtschirurgen weiter, die sowohl Ärzte also auch Zahnärzte sind. Diese überweisen dann in bei Krebsverdacht in der Regel an die Hauptabteilungen für Mund-, Kiefer und Gesichtschirurgie an Krankenhäusern und Universitätsklinik weiter, die am Ende der Versorgungskette stehen. Patient*innen mit Mundhöhlenkrebsverdacht sollten möglichst in einem zertifizierten Kopf-, Hals- Tumorzentrum unter Zusammenarbeit von Fachärzt*innen für Mund-, Kiefer- und Gesichtschirurgie und Fachärzt*innen für Hals-, Nasen- und Ohrenheilkunde behandelt werden. „Es bedarf großer Erfahrung, um gutartige Mundschleimhautveränderungen

von den potentiell bösartigen Veränderungen per Blickdiagnose abzugrenzen“, betont Wiltfang. „Deshalb sollte eine chirurgische Exzision der kompletten Veränderung als Gewebeprobe mit anschließender mikroskopischer Untersuchung erfolgen.“ Etablierter Mundkrebs gehört zu den sehr malignen Krebsarten des menschlichen Körpers, bei dem die fünf Jahres Überlebensrate bei Männern lediglich bei 52 Prozent und bei Frauen bei 62 Prozent liegt. Hauptrisikofaktoren sind übermäßiger Alkohol- und Zigarettenkonsum.

„Erst wenn die Tumoren nicht mehr operabel sind oder Operationen aus anderen Gründen nicht möglich sind, dann greifen weitere Krebstherapien wie Bestrahlung, Chemotherapie oder moderne Immuntherapien, die in der Regel kombiniert werden sollten“, betont Terheyden. „Diese sind auch in der aktuellen S3-Leitlinie für die Behandlung des Mundhöhlenkrebses zusammengefasst.“ Die Besonderheiten der Therapie liegen darüber hinaus – bei weniger stark erkrankten Patient*innen mit heilbaren Krebsformen – in der ablativen Tumorchirurgie am Kiefer und in der funktionellen Rehabilitation mit Zahnimplantaten sowie in der Wiederherstellung von Lebensqualität und psychosozialen Wohlbefinden und der Wiederherstellung der Erwerbsfähigkeit – möglichst auf dem Niveau vor der Erkrankung.

Quellen

<https://www.leitlinienprogramm-onkologie.de/leitlinien/mundhoehlenkarzinom/>

Die Deutsche Gesellschaft für Mund-, Kiefer- und Gesichtschirurgie e.V. (DGMKG)

Niedrige Insulinspiegel mit Sarkopenie assoziiert

Sarkopenie ist bei älteren Menschen mit und ohne Typ-2-Diabetes verbreitet. Es gibt widersprüchliche Evidenz zur Rolle von Insulin bei der Entwicklung von altersbedingter und T2D-bedingter Sarkopenie. Zwei unabhängige Studien haben nun den Zusammenhang zwischen den Nüchterninsulinspiegeln und dem Vorliegen einer Sarkopenie näher beleuchtet.

Im Rahmen der Studie Singapore Frailty Interventional Trial wurden 246 gebrechlichen ältere Probanden mit Typ-2-Diabetes ($n = 41$) und ohne Typ-2-Diabetes ($n = 205$) untersucht. Sarkopenie wurden definiert als: eine niedrige appendikuläre Magermasse (ALM) im Verhältnis zur Gesamtkörpermasse (Skelettmuskelindex, $SMI = ALM/Höhe^2$), eine geringe Kraft der unteren Extremitäten oder eine niedrige Ganggeschwindigkeit. Zudem wurde der Zusammenhang zwischen Nüchterninsulin- und Glukosespiegeln, C-Peptid, IGF-1, Leptin und aktivem Ghrelin mit dem Vorliegen einer Sarkopenie untersucht. Dieser Zusammenhang wurde in einer weiteren unabhängigen Studienstichprobe von 189 gebrechlichen älteren Menschen in der Singapore Longitudinal Aging Study Wave 2 (SLAS-2) validiert. Im Vergleich zu Personen ohne Sarkopenie zeigten Personen mit Sarkopenie signifikant niedrigere Nüchterninsulinwerte ($p < 0,05$). Dieses Ergebnis konnte bei prä- gebrechlichen, gebrechlichen und nicht gebrechlichen älteren Personen gezeigt werden. Die Serumspiegel von C-Peptid,

IGF-1, Leptin und aktivem Ghrelin standen im Zusammenhang mit Sarkopenie. In multivariablen, logistischen Regressionsmodellen war eine Sarkopenie unabhängig mit niedrigem Insulin assoziiert ($p < 0,05$). Die Spiegel von Nüchterninsulin, C-Peptid und Leptin waren auch signifikant mit dem BMI, SMI, Kniestreckungsstärke, Ganggeschwindigkeit und körperlicher Aktivität assoziiert.

Laut Studienautoren spielt eine dysregulierte Insulinsekretion bei diabetischen und nicht-diabetischen älteren Menschen eine wichtige Rolle bei altersbedingter und diabetesbedingter Sarkopenie.

<http://www.alzheimer-forschung.de/alzheimer>

© Alle Rechte: Deutsches Gesundheits-Portal / HealthCom

Clomiphen – eine Alternative zu Testosteron bei hypogonadalen Männern

Im DGE-Blog wurde am 28. Oktober 2015 ausführlich über Clomiphen und eine beabsichtigte Zulassung für eine neue Indikation zusätzlich zu der bei Frauen mit Kinderwunsch berichtet: den sekundären Hypogonadismus bei Männern mit Übergewicht/Adipositas, die kein Testosteron wollten, da noch Kinderwunsch bestand und somit eine Spermienproduktion erfolgen sollte (1). In der Diskussion zu mehreren DGE-Blogbeiträgen zum Thema Testosteron wurde des Öfteren nach einer Einsatzmöglichkeit von Clomiphen bei männlichem Hypogonadismus gefragt. Am 6. Mai 2023 erschien jetzt eine Arbeit von M. Huijben et al., in der retrospektiv an einem Zentrum 153 hypogonadale Männer untersucht wurden, die mit Clomiphencitrat (CC) behandelt wurden (2)..

Ergebnisse

Mittelwerte für TT, FT, LH und FSH stiegen während der CC-Behandlung an, so das Gesamttestosteron von 9 auf 16 nmol/L. Ein Anstieg erfolgte bei 89% der Patienten. Bei denen, welche die CC-Behandlung länger fortsetzten fand sich ein angestiegener TT-Wert auch noch nach 8 Jahren. Bei 74% der Patienten beobachteten die Patienten unter CC eine Besserung der hypogonadalen Symptome. Ein vor Therapie im unteren Normalbereich liegendes LH war ein Prädiktor für einen guten TT-Anstieg. Nebenwirkungen wurden unter CC nur wenige berichtet, und keine klinisch bedeutsamen Veränderungen des PSA, Hb und Ht.

Die Autoren schlussfolgern, dass die Gabe von Clomiphencitrat eine kurz- und auch langfristige effektive Therapie bei männlichem Hypogonadismus darstellt, welche sowohl die klinischen als auch die biochemischen Marker gut beeinflusst, mit wenigen Nebenwirkungen und gutem Sicherheitsprofil.

Helmut Schatz

Literatur: (1) Helmut Schatz: Clomiphen bei männlichem Hypogonadismus vor der Zulassung? DGE-Blogbeitrag vom 28. Oktober 2015

(2) M.Huijben et al.: Clomiphene citrate: A potential alternative for testosterone therapy in hypogonadal males.

Endocrinol Diabetes Metab. 2023 May; 6(3):416. DOI:10.1002/edm2.41

Krebsmedikament wirkt gegen Viren

Forschende des TWINCORE beschreiben einen Mechanismus, der Virusvermehrung hemmt und Zellen vor Schaden schützt. Interessant: Ein bereits zugelassener Wirkstoff könnte sich als nützlich erweisen, um verschiedene Viren zu bekämpfen.

AIDS, die Grippe, COVID-19 – immer wieder überrollen Virusinfektionen ganze Weltregionen und kosten Menschenleben. Bis heute gibt es keine Medikamente mit breiter antiviraler Wirkung. Forschende aus Hannover wollen das ändern: Im Fachjournal PLOS Pathogens beschreiben Prof. Frank Peßler und sein Team am TWINCORE – Zentrum für Experimentelle und Klinische Infektionsforschung, einer gemeinsamen Einrichtung des Helmholtz-Zentrums für Infektionsforschung und der Medizinischen Hochschule Hannover, einen Weg, die Vermehrung unterschiedlichster Viren wirksam zu hemmen. Für die nun veröffentlichte Studie arbeiteten die Forschenden der Arbeitsgruppe Biomarker für Infektionskrankheiten zusammen mit Teams der Universitäten in Gießen und Aarhus sowie des Helmholtz-Instituts für Pharmazeutische Forschung Saarland (HIPS). Gefördert wurde das Projekt im Programm COVID-Protect des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF).

Peßler und seine Mitarbeitenden erforschen das körpereigene Molekül Itakon-säure. Bereits vor einiger Zeit entdeckten sie, dass eine pharmakologisch optimierte Variante davon, 4-Octyl-Itaconat, besonders effizient einen Signalweg aktiviert, der verschiedene Schutz- und Abwehrmechanismen menschlicher Zellen steuert. Der Schalter für diesen Signalweg ist ein Protein mit dem Namen NRF2. Immer wieder ergaben ihre Experimente aber

auch Hinweise, dass 4-Octyl-Itaconat die Virusvermehrung direkt beeinträchtigt – unabhängig vom NRF2-Signalweg.

Peßler und seine Mitarbeitenden vermuteten, dass 4-Octyl-Itaconat den Transport von Proteinen und Nukleinsäuren aus dem Zellkern behindere, auf den viele Viren angewiesen sind. Um ihre Vermutung zu überprüfen, verglichen sie den Effekt von 4-Octyl-Itaconat mit dem eines Krebsmedikamentes (Selinexor), das einen Transportkanal aus dem Zellkern blockiert. Sowohl das Krebsmedikament wie auch die Itaconsäure-Variante hemmten die Vermehrung eines Influenzavirus. Sie verhinderten, dass Vorstufen der neu gebildeten Viruspartikel aus dem Kern der Wirtszelle transportiert wurden. Die unfertigen Viren blieben sozusagen im Zellkern stecken. „Wir waren sehr überrascht, wie effizient 4-Octyl-Itaconat die Vermehrung von Influenzaviren durch diesen Mechanismus direkt hemmt“, sagt Peßler. Eine Erklärung für ihre Beobachtung liefern die Autorinnen und Autoren der aktuellen Studie gleich mit: In der Struktur des Transportkanals fanden sie eine Stelle, an die sowohl 4-Octyl-Itaconat als auch das Krebsmedikament binden.

Die nun veröffentlichten Erkenntnisse eröffnen neue Perspektiven für die Entwicklung antiviraler Therapien. Interessanterweise sind nämlich verschiedenste Viren mit ganz unterschiedlichen Lebenszyklen auf den Export von Proteinen oder Nukleinsäuren aus dem Kern angewiesen.

Vom Influenzavirus, das die saisonale Grippe verursacht, und SARS-CoV-2 über das Respiratorische Synzytial-Virus (RSV), das vergangenen Winter zahlreiche Kleinkinder ins Krankenhaus brachte, bis hin zur Tollwut, die in vielen asiatischen und afrikanischen (Reise-)Ländern wieder stärker verbreitet ist – sie alle brauchen den Transportkanal, um sich zu vermehren.

Auch neu auftretende Viren könnten auf diese Art möglicherweise gebremst werden. „Die nächste Pandemie kommt bestimmt“, sagt Frank Peßler. „Und wäre es nicht schön, eine Tablette zu haben, mit der man den Menschen schnell helfen und die Ausbreitung früh eindämmen kann – sogar bevor man genau weiß, um welches Virus es sich handelt?“

Dass ein Inhibitor des Transportkanals bereits als Medikament zugelassen ist, eröffnet Perspektiven auf eine zügige Anpassung der Therapie an virale Infektionen. Allerdings besitzt dieses Medikament nicht die zellschützenden Eigenschaften der NRF2-Aktivatoren.

Der Beitrag ist leicht gekürzt, den kompletten Beitrag lesen Sie hier:

<https://doi.org/10.1371/journal.ppat.1011506>
TWINCORE,
Zentrum für Experimentelle und Klinische Infektionsforschung



Hui



Pfui

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