gegründet 1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

Das Magazin für Ärzte

+THERME EUROPA

Ausgabe 1/2 – 2024

GENIESSER TIPPS

Der Kerner

Grüntee

NEUES AUS DER GENUSSWELT

Restaurant Zeik, Hamburg

The Ritz-Carlton, Berlin

Spitzner im Oerschen Hof, Münster

GENUSS- UND REISETIPPS

TIROL
St. Johann in Tirol
Hohe Salve Sportresort

Ionisches Meer

Galapagos-Inseln

Hotel The Charles

SCHWEIZ
Samnaun
Graubünden

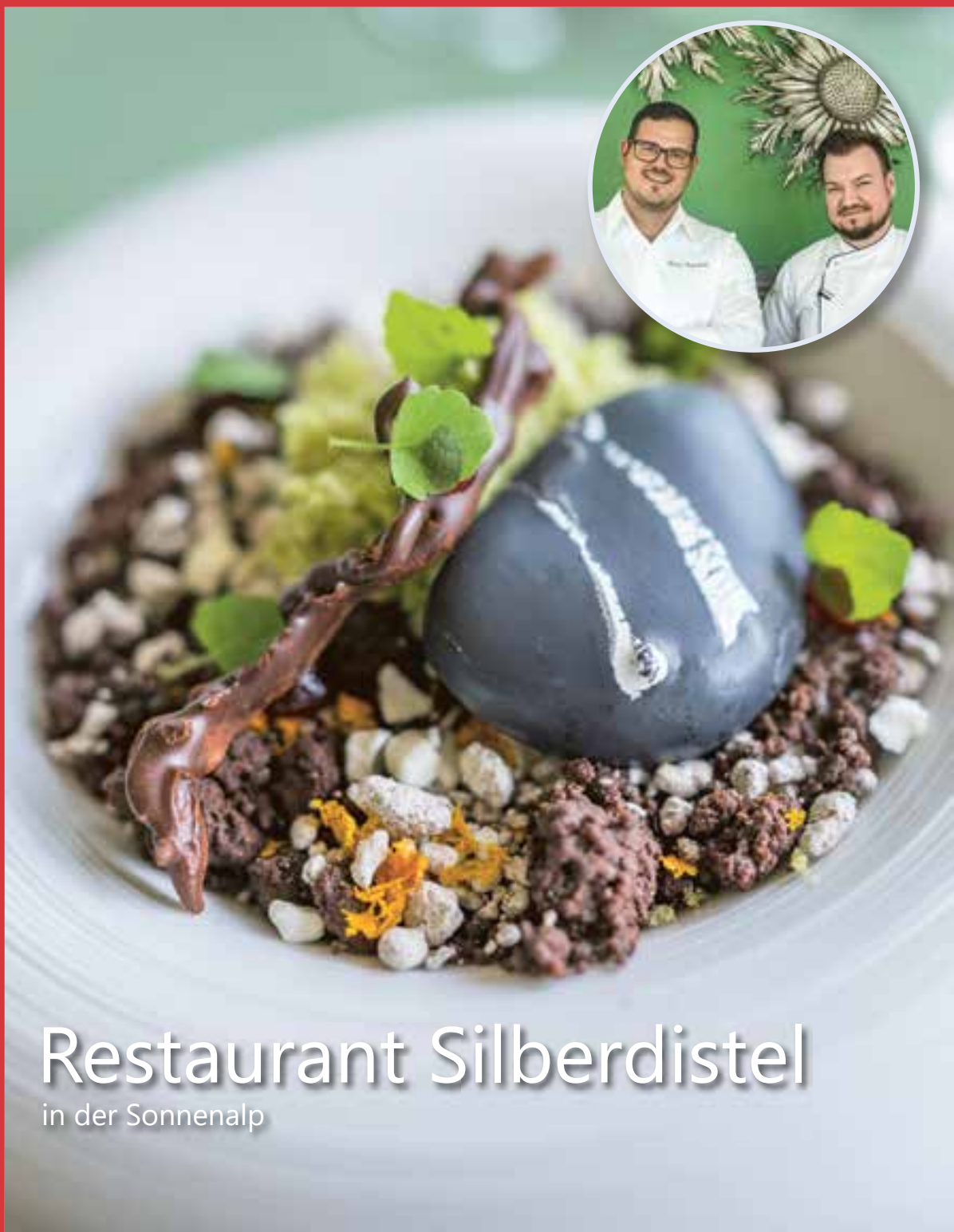
BUCHTIPPS

MEDIZIN NEWS

DENTAL NEWS

PHARMA NEWS

1/2 – 2024
43. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Restaurant Silberdistel

in der Sonnenalp

Editorial

Liebe Gour-med - Leserinnen und Leser,

das Jahr ist schon einige Wochen alt und die Tragödien der Welt nehmen wir kaum noch zur Kenntnis. Durch die Vielzahl der medialen Berichterstattung ist man gewillt, was menschlich ist, die große Zahl der Probleme als ein Stück Lebensnormalität zu betrachten und neigt zur „Krisenmüdigkeit". Wir müssen aber wachsam bleiben und unseren Blick nach vorne richten, um unsere Zukunft und die unserer Kinder zu gestalten.

Etwas Ablenkung von all den Widrigkeiten dieser Welt möchten wir Ihnen mit der ersten Ausgabe des Jahres 2024 von Gour-med anbieten.

Ein Satz in eigener Sache, Gour-med das Magazin für Ärzte, erscheint 2024 im 43. Jahrgang. Wer hätte das gedacht, dass wir in 43 Jahren immer noch das einzige kulinarische Magazin in Deutschland für Ärzte sind.

Unser Dank gilt Ihnen, unseren Lesern, die uns die Treue gehalten haben und natürlich allen, die sich für die Veröffentlichungen in Gour-med interessieren.

In dieser Ausgabe berichtet Susanne Plaß über das Restaurant ZEIK in Hamburg.

Der Küchenchef Maurizio Oster hat sich in die 1. Hamburger Liga gekocht, bereits im Jahr 2020 haben wir über das Talent am Herd in Gour-med berichtet.

Das Restaurant 100/200, ebenfalls in Hamburg, stellt seine neue (saisonale) Frühjahrs-Karte vor. Die Menus versprechen. Genuss auf höchstem Niveau.

Unser Südtiroler Weinexperte Albin Thöni hat die Kerner Traube verkostet, er berichtet über seine Erfahrungen und ein Weingut, das den Kerner favorisiert.

Heiner Sieger war wieder einmal in Südtirol im Brixental und hat das Haus „Hohe Salve" getestet. Seine Expertise lesen Sie hier. Leider verlässt uns der sehr geschätzte Kollege und wendet sich neuen Aufgaben zu.

Titelbild: Köche Silberdistel Florian Wagenbach und Harald Iancic

Weinliebhaber möchten wir darauf hingewiesen, dass es in mehreren Städten Neueröffnungen der wineBANK gibt. Das Netzwerk wächst ständig und gewinnt weiter Mitglieder.

Außerdem präsentieren wir Ihnen Deutschlands Sehnsuchtsort im Allgäu. Die Sonnenalp in Ofterschwang. Das Resort lässt keine Wünsche offen. Glückliche Gäste sind das erklärte Ziel. Hier gibt es eine rundum Zufriedenheitsgarantie.

Unser Gourmet-Experte und Sieger der VOX TV-Show „Das perfekte Dinner", Dr. Alexander Pohlmann war, Lokalpatriot, der er ist, bei dem erst im letzten Jahr mit einem Stern ausgezeichneten Restaurant Spitzner in Münster. Der Fachmann und Hobbykoch war beeindruckt.

Über diese Themen und mehr aus der kulinarischen Szene, Gastronomie und Hotellerie sowie Neues aus Medizin- und Pharma-Industrie lesen Sie in der neuen Gour-med.

Viel Spaß mit dieser Ausgabe, bleiben Sie gesund
wünscht Ihnen das Gour-med-Team und natürlich

Klaus Lenser

Nicht vergessen: ALLES WIRD GAR!!!

P.S.: Die neuesten Informationen zwischen den Hauptausgaben finden Sie in unserem Newsletter:
www.gour-med.de/Newsletter.58.0.html

Haben Sie Anregungen, Tipps oder Kritik, bitte schreiben Sie uns an:
www.gour-med@gour-med.de

Wir sind auch hier:
Instagram Gour_med1 – **Facebook – Linkedin**

Inhalt

04 Sonnenalp Resort

20 Spitzner in Münster

30 Ionisches Meer

34 Galapagos-Inseln

10 DER WEINGENIESSER-TIPP
10 Der Kerner

12 DER TEEGENIESSER-TIPP
12 Grüntee

14 NEUES AUS DER GENUSSWELT
14 Restaurant Zeik, Hamburg
17 The Ritz-Carlton, Berlin
20 Spitzner im Oerschen Hof, Münster

24 GENUSS- UND REISETIPPS
24 St. Johann, Tirol
27 Hohe Salve Sportresort, Tirol
30 Ionisches Meer
34 Galapagos-Inseln
36 Ecuador – Interview mit Beate Zwermann
38 Rocco Forte Hotel The Charles
42 Samnaun, Schweiz
45 Graubünden, Schweiz

48 KURZ NOTIERT

55 BUCH-TIPPS

58 MEDIZIN NEWS

59 DENTAL NEWS

60 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
62 IMPRESSUM

Sonnenalp Resort

Der Sehnsuchtsort im Allgäu

Luxus – Genuss – Wellness – Health
5 glänzende Sterne im Allgäu

Gour-med

Besonders empfehlenswert

Im Allgäu, ca. 20 km vor dem bekannten Wintersport- und Wanderparadies Oberstdorf liegt eines der schönsten, wenn nicht das schönste aller europäischen Spitzenhotels, das 5-Sterne-Luxusresort Sonnenalp. Aus einem bescheidenen Bauernhaus ist im Laufe von Jahrzehnten ein Paradies für entspannte Tage entstanden mit Serviceleistungen, die weit über das übliche Angebot anderer 5 Sterne-Häuser hinausreichen.

In 4. Generation führen Anna-Maria und Michael Fäßler das Erbe fort und haben die Sonnenalp zu einem außergewöhnlichen Resort entwickelt. 2019, zum 100-jährigen Jubiläum erlebte das Haus einen Relaunch, der die Sonnenalp im neuen Glanz erstrahlen lässt. Jakob Fäßler, die 5. Generation, steht bereit, um das traditionsreiche Haus im Sinne der Familientradition weiterzu-

führen. Innovation, Mut zum Risiko, den unbedingten Wunsch, nur das Beste für die Gäste anzubieten und ungezügelte Energie hat die Familie über vier Generationen hinweg ein Resort entwickelt, das zu den attraktivsten und erfolgreichsten Ferienresorts in Europa zählt.

Mit der über 100-jährige Tradition ist die Sonnenalp das Flaggschiff der alpinen Luxushotellerie in Deutschland. Hier werden Maßstäbe gesetzt, ob Sport (Golf, Reiten, Tennis, Wandern, Ski oder Radeln) oder SPA, Gesundheit, Genuss und Freizeitangebote, alles ist bis ins Detail durchdacht und perfekt. Beeindruckend ist die Infrastruktur des 218-Zimmer-Hotels. Vom Sternerestaurant bis zum eigenen Reiterhof, von 20.000 Quadratmetern Wasser-, Wellness- und Wohlfühlwelt bis zu drei Golfplätzen vor traumhafter Alpenkulisse, das Gästewohl steht immer im Vordergrund. Getragen von der Philosophie der Betreiber und allen Mitarbeitern stehen Werte wie Wohlfühlen, Entspannen, Genießen und familiengerechter Urlaub im Fokus.

Nicht nur für die Wünsche der Gäste, selbstverständlich gilt auch für die kleinen und großen Sorgen der 500 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ein offenes Ohr zu haben. Das ist nicht immer ganz einfach, denn es arbeiten Menschen aus 30 Nationen im Haus. Das Motto der Familie Fäßler: Nur zufriedene Mitarbeiter schaffen zufriedene Gäste. Hier ist Teamwork nicht nur eine Floskel, hier wird Teamwork gelebt.

Gleichzeitig gelten höchste Ansprüche an die Servicequalität. Sie ist sprichwörtlich einzigartig. Davon kann sich jeder Gast bei einem Aufenthalt im Resort überzeugen. Nicht sehr oft sind wir während unserer langen Berufsjahre so ehrlich-freundlich und zuvorkommend bedient worden. Viele Mitarbeiter sind der Sonnenalp seit Jahrzehnten treu.

Für die vielen Stammgäste ein zusätzlicher Grund, immer wieder hierher zurückzukehren. Die Mischung aus Luxus, Erlebnisvielfalt, familiärem Charme und außergewöhnlicher, individueller Herzlichkeit macht die Beliebtheit des Resorts aus.

Eine feste Saison kennt die Sonnenalp nicht, sie ist ein Ganzjahresziel für Genießer, Wellnessurlauber, Golfer und Menschen, die einfach in einem tollen Ambiente Entspannung und Abwechslung suchen. Die unverbaute Alleinlage in einem 150 ha großen Naturschutzgebiet ist ein wunderbarer Ort, um Kraft zu tanken, Ruhe zu finden und die gesunde Luft des Allgäus einzuatmen. Besonders seit

v.l. Peter Müller Ltr. Physiotherapeut und Prof. Dr. Manfred Nelitz

Besonders empfehlenswert

Wellness Quellengarten

Corona haben diese Punkte für die Erholungssuchenden Priorität. Der Wellnessbereich und das SPA-Konzept sind auf Entschleunigung, Nachhaltigkeit, „Rehabilitation“ und Regionalität ausgerichtet. In der oberen Etage des Wellnessbereichs befindet sich der Medical-SPA. Hier können Termine für medizinische Sprechstunden gebucht werden. Neben einem Allgemeinmediziner stehen auch der Orthopäde Prof. Dr. Nelitz, eine Dermatologin sowie ein Osteopath zur Verfügung.

Das Ärzteteam erarbeitet ganzheitliche Therapien zur Prävention genauso wie zur Intervention. Fitnesstests und Gesundheits-Check-ups werden durch Belastungs-EKG, Blutbild und Lactattest ergänzt – je nach Wunsch. Seit Anfang dieses Jahres wird auch die Möglichkeit einer Vida-Stoffwechselanalyse angeboten.

Unter der Leitung von Physiotherapeut Peter Müller werden therapeutische Angebote nach orthopädischen Eingriffen mit speziellen Physiotherapien individuell durchgeführt. Ein Team von 20 hervorragend ausgebildeten Therapeuten unterstützt ihn dabei. Professor Manfred Nelitz, Chefarzt der Orthopädie im Krankenhaus Oberstdorf, steht für Nachbehandlungen und Beratungen mindestens 1x wöchentlich in der Sonnenalp Hilfe suchenden Patienten zur Seite. Eine rehabilitative Behandlung nach orthopädischen Eingriffen und abgeschlossener Wundheilung kann von Privatpatienten oder Selbstzahlern in Anspruch genommen werden.

In den Sonnenalp-Wasserwelten findet man schnell seinen Lieblingsplatz, an einem der 14 Pools oder an den zwei natürlich angelegten Seen. Komfortable Wellnessliegen, der lichtdurchflutete Quellengarten sowie der Natur-SPA für Erwachsene laden zum Entspannen ein. Der Blick auf das eindrucksvolle Bergpanorama der Hörnerkette lässt sich nicht nur vom Wellnessbereich, sondern auch von den Terrassen und Balkonen der Zimmer und Suiten genießen.

Ein breites Spektrum von Kosmetik- und Beauty-Behandlungen auf hohem Niveau erwarten den Gast. Apparative Kosmetikbehandlungen wie Micro Needling, JetPeel

Indoor-Saunawelten

und Micro Dermabrasion sorgen für eine lang anhaltende Verbesserung der Haut. Einen frischen Teint, gesunde Haut und ein strahlendes Gesicht versprechen die intensiv wirksamen Anti-Aging-Behandlungen. Vom Intensivpeeling auf Säurebasis bis zur Mini-Lift-Behandlung reicht das Pflegeangebot. Als eines der ersten Wellnesshotels in Deutschland arbeiten die Sonnenalp-Kosmetikerinnen mit der innovativen Tiefenhautanalyse Visia Gen 7. Das muss man ausprobieren!

Grillstube

Besonders empfehlenswert

Sternerestaurant Silberdiestel

Im Winter ist die Sonnenalp ein Eldorado für Skifahrer. Allein 70 Skilehrerinnen und Skilehrer sorgen für Skierlebnisse auf höchstem Niveau. Ob Anfänger oder Fortgeschrittene, für Kleine oder Große, für jeden gibt es das spezielle Angebot. Beliebt auch Kutschfahrten und Wanderungen durch die verschneite Landschaft. Kulinarische Vielfalt findet der Gast dank Küchendirektor Dominik Adam in allen Restaurants des Hauses. Auf dem

Amuse bouche: Ein genussvoller Einstieg in eine wunderbare Geschmackswelt

opulenten Frühstücksbüffet ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ob warm oder kalt, Käse oder Wurst, diverse Eierspeisen – immer frisch zubereitet, Brot und Brötchen mit und ohne Gluten, keine Vorliebe bleibt unbedient. Abends erwartet die Gäste ein 5 bis 6-Gang Menu, dazu kann sich jeder nach Lust und Hunger noch am Büffet bedienen. Für Gesundheitsbewusste gibt es ein „Wellfood-Menu". Wer Appetit auf Fleischspezialitäten hat, reserviert einen Tisch in der Grillstube. Dort werden Grillspezialitäten aus dem Allgäu und den USA zubereitet. Ein Zusatzangebot zu der „normalen Halbpension", das gerne von den Gästen ausprobiert wird.

Besonders kreativ sind die Menus der Köche im 1 Sternerestaurant Silberdistel. Florian Wagenbach und Harald Iancic verteidigen den Michelin-Stern der seit 2011 über der Silberdistel glänzt. Mit ihrem Menu „Weitblick" fliegen sie von der Heimat in die weite Welt. Dabei wird Regionales mit Internationalem zu spannenden Gerichten verarbeitet.

Florian Wagenbach und Harald Iancic

Fusion-Küche ist die neue Philosophie von den zwei talentierten Küchenchefs. Natürlich wird auch weiterhin 2x wöchentlich französisch aufgetischt. Für Vegetarier wurde ein eigenes Menu kreiert. Circa alle drei Monate gibt es einen Wechsel der Menukarte, allerdings darf das „Signature-Gericht Stubenküken" nicht auf der Karte fehlen.

Besonders empfehlenswert

Ein harmonisches Team, die Küchenmannschaft der Silberdistel

Erwähnen muß man auch den Restaurantleiter Brian McLaren der seit 26 Jahren in der Sonnenalp tätig ist und 2012 als Oberkellner des Jahres ausgezeichnet wurde. Zusammen mit Sommelière Alexandra Georgiev steht dem Gast hier ein kompetentes Team zur Seite.

Sommeliere Alexandra Georgiev kennt für jeden Gast die beste Weinempfehlung

Die Sonnenalp ist und bleibt – trotz oder gerade wegen des luxuriösen Angebotes – ein Familienhotel. Ob Familientreffen, Geburtstage oder Hochzeiten, für viele Gäste, die teils schon seit mehreren Generationen hier Urlaub machen, ist das Resort zu einer zweiten Heimat geworden. In der Sonnenalp finden sie das perfekte Umfeld, um all ihre Wünsche an einen perfekten Urlaub erfüllt zu bekommen.

Den jahrzehntelagen Erfolg der Sonnenalp beschreibt diese Aussage von der Besitzerin Frau Dr. Fäßler perfekt: „Denn erst wenn sich Freundlichkeit und Serviceorientierung nicht nur in den Details, sondern auch in den Augen unserer Gäste widerspiegeln, haben wir unser Ziel erreicht". Dem kann man nichts mehr hinzufügen, außer: Die Sonnenalp im Allgäu ist eines der wenigen traditionsreichen Hotels die im Laufe ihrer Existenz immer besser wurde und ohne Einschränkung zu empfehlen ist.

Fotos: Sonnenalp, Gour-med

Informationen:
Sonnenalp Resort
Sonnenalp 1
87527 Ofterschwang/Allgäu
Tel.: +49 8321 272 0

info@sonnenalp.de
www.sonnenalp.de

Rezept von Florian Wagenbach – Restaurant Silberdistel

Confierter Stör, Linsen, Passionsfrucht, Misodashi, Ingwer

Zutaten für 6 Personen

Stör:

720 g Störfilet ohne Haut in Stücke schneiden und in 65° warmer gesalzener Nussbutter für ca. 20 Minuten garen.

Misodashi:

100 ml Mirin, 100 ml Sake, 100 ml Wasser, 15 g salzreduzierte Sojasoße, 5 g Kumbualgen, 5 g Bonitoflocken, 1 Esslöffel helle Misopaste.

Alle Flüssigkeiten zusammen mit den Kumbualgen aufkochen, anschließend Misopaste und Bonitoflocken hinzufügen, 1 Stunde ziehen lassen, durch ein feines Sieb passieren.

Ingwer-Mayonnaise:

1 Eigelb, 1 Teelöffel Senf, Salz, ganz fein geriebener Ingwer, 50 ml Sonnenblumenöl.

Eigelb, Senf und Salz verrühren, nun langsam das Sonnenblumenöl unter ständigem Rühren hinzufügen, mit Ingwer abschmecken.

Passionsfruchtcurd:

120 g Passionsfruchtpüree, 60 g Zucker, 1 Esslöffel brauner Zucker, 150 g Ei, 12 g Maisstärke.

Alle Zutaten in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht.

Linsen:

Belugalinsen, dunkler Balsamico, Johannisbeeressig, Holzapfelbalsam, Lorbeerblätter, Zucker, Maisstärke.

Die Linsen zusammen mit Lorbeer in Wasser gar kochen. Die Essige zusammen mit dem Zucker aufkochen und mit Maisstärke zur dickflüssigen Marinade abbinden. Damit die Linsen marinieren.

Eine Traube mit Tradition:
Der Kerner

Albin Thöni

Albin Thöni

Kerner Weinberg vom Weingut Ebner

Die Kernerrebe ist eine Neuzüchtung der Lehr-und Versuchsanstalt für Weinbau in Weinsberg bei Heilbronn am Neckar in Baden-Württemberg. Die „Eltern" der Kernerrebe sind der rote Trollinger (Edelvernatsch) und der Riesling. Der großbeerige Trollinger, früher auch als „Tirolinger" bekannt, ist seit Mitte des 17. Jahrhundert in Württemberg heimisch, lange Zeit die wichtigste Rebe im Schwabenland. Der Riesling gehört zur deutschen Weinbaugeschichte, wie keine andere Rebsorte und stellt mit 24.000 Hektar die Hauptrebsorte in Deutschland dar.

Obwohl der Züchtervater des Kerner im Jahre 1929 der Leiter der Abteilung Rebenzüchtung August Herold war, ist die Rebsorte nach dem Arzt & Dichter der schwäbischen Romantik Justinus Kerner benannt. Er war Amtsarzt in Weinsberg nahe Heilbronn, wo heute noch das nach ihm benannte Museum steht, der Treffpunkt der schwäbischen Dichterschule um 1850 (Eduard Mörike, Ludwig Uhland, Nikolaus Lenau, u. a.). Justinus Kerner hat als Weinfreund Wander- und Trinklieder geschrieben, wie „Wohlauf, schon getrunken den funkelnden Wein". Bekannt sind auch die von Robert Schumann vertonten Liederzyklen von Justinus Kerner, op.35.

Seit dem Jahre 1969 ist die Kernerrebe eine anerkannte eigene Rebsorte. In den sechziger und siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts war der Kerner die erfolgreichste Neuzüchtung in Deutschland – nach Jancis Robinson ist die Kernerrebe die „Qualitativ hochwertigste moderne deutsche Kreuzung – wo sie derzeit eine Rebfläche von ca 2.200 Hektar aufweist. Mit der größten Verbreitung in Rheinhessen und in der Pfalz mit jeweils um die 600 ha und in Württemberg mit ca. 350 ha.

An der Mosel, Nahe, in Franken und in Sachsen Anhalt befinden sich weitere kleinere Anbaugebiete für diese Rebsorte. Die Rebe verzeichnet in den letzten Jahren eine stark rückläufige Tendenz. Der Kerner hat aufgrund seiner Abstammung eine Ähnlichkeit mit dem Riesling, ist aber weniger säurebetont! In Deutschland ist er auch geeignet zur Versektung und für Prädikatsweine, Spät- Auslesen und edelsüße Weine.

Anfangs der siebziger Jahre wurde die Kernerrebe auch im Talbecken von Brixen im Südtiroler Eisacktal angebaut. 1973 entstand die erste größere Anlage am Pacher Hof in Neustift. Der erste reinsortige Kerner wurde zunächst nur als Tafelwein angeboten. Im Jahre 1993 erfolgte die Eintragung der Rebsorte als „Südtirol Eisacktaler Kerner" in die nationale italienische DOC Erzeugervorschrift.

Herbstliche Reben im Eisacktal

Das Weinbaugebiet Eisacktal unterscheidet sich in vielerlei Hinsicht vom Weinland Südtirol: es ist das nördlichste Gebiet von Südtirol und damit von Italien, wo Reben angebaut werden. Das Klima, die Böden und die vorwiegend steilen Weinberge sind charakteristisch für dieses Gebiet. Weiße Rebsorten, wie der Sylvaner, der Müller-Thurgau, der Riesling und nicht zuletzt der Kerner bestimmen die Reblandschaft im sonnendurchfluteten Talkessel um Brixen und Neustift, sowie bei Klausen und Feldthurns und weiter südlich im Eisacktal Richtung Bozen.

In den letzten zwei Jahrzehnten ist das Interesse für diese Rebsorte stark angestiegen. Die Bestockung der Weinberge erfolgt auf immer höheren Lagen zwischen 600 und 950 Meter ü. M. auf den kargen Schotter- Böden mit den geeigneten Gesteinsformationen für den Sylvaner und Kerner, den Brixner Granit und

Quarzphyllit – und weiter südlich auf der orographisch rechten Seite des Eisacktales und orografisch links in dessen Seitentälern bei Klausen.

Die Kernerrebe benötigt lange Reifephasen bis in den Spätherbst. Der Anbau der Kernerrebe hat insbesondere im Eisacktal zwei große Vorteile – einerseits ist die Rebe ob des späten Austriebes frostbeständig und andererseits garantiert sie mit dem hohen Mostgewicht stabile Erträge. Die spätreife Sorte wird heutzutage als Glücksfall für das Weinbaugebiet Eisacktal bezeichnet. Die Rebe nimmt mit nahezu 100 Hektar einen Anteil von einem Viertel der gesamten Rebfläche im Eisacktal ein: 95 von 400 Hektar Rebfläche insgesamt und sie hat dabei den Sylvaner, der um 1860 im Brixner Raum angepflanzt worden ist, in den letzten Jahren als bisherige Leitsorte überholt.

Der Kerner im Eisacktal ist geprägt von einer belebenden Säure und einer spürbaren Mineralik. Aufgrund dieser Charakteristik und der typischen Aromatik unterscheidet er sich vom Kerner in anderen Anbaugebieten. Diese bedingen wesentlich seinen Erfolg. Das Bukett lässt viele Fruchtkomponenten erkennen, die an Birne, grünen Apfel, Johannisbeere, Aprikose erinnern, aber auch an exotische Früchte, wie Mango, Ananas, Grapefruit und an kühlere Aromen wie Minze, Salbei und Melone.

Der Eisacktaler-Kerner ist infolge dieses Aromenspektrums intensiv in der Nase, sehr mineralisch, „saftig“, mit einer nicht allzu markanten, ausbalancierten Säure und einer angenehmen Restsüße: kurzum ein Wein zum leidenschaftlichen Genießen! Aufgrund seines fruchtig-spritzigen Trinkgenusses ist er auch als Aperitiv geeignet. Er passt gut zu Vorspeisen, würzigen Spargel- und Pilzgerichten, hellem Fleisch und gegrilltem Süßwasser-Fisch.

Im Eisacktal wird zudem im Herbst, im Rahmen des allseits bekannten „Törggelen“ – ein Brauch der in diesem Tal seinen Ursprung hat – idealerweise der Kerner mit allen möglichen Delikatessen kombiniert, die die Edelkastanie bietet. Ob in der Pfanne über dem Feuer gebraten, oder als Kerner Passito mit einer Säure um 6 g/l und einen Restzucker um 170 g/l mit den Anklängen nach Bratäpfel, Gewürznelken und Rosinen, aufgeschenkt zum Kastanienkuchen, zum Kastanienpuree oder gar zu den „Kastanienherzen“ als Höhepunkt im Sinne eines ganzheitlichen – durch den Mehrwert an Lust und Sinnenfreuden – geselligen und „heiteren“ Geschmackserlebnisses.

Fotos: Albin Thöni

Kerner 2022, Südtirol Eisacktaler DOC

Winzer Ehepaar Florian und Brigitte Unterthiner

Der Kerner vom Weingut Ebner wächst in einer der Morgensonne zugewandten Rebanlage, die eine Hangneigung von 35 % aufweist auf, und sich auf 800 m Höhe befindet. Die tief wurzelnden Rebstöcke werden ausschließlich in Handarbeit gehegt und gepflegt. Die kargen, sandig-schottrigen Böden mit dem Urgestein als Untergrund werden nur bei Trockenstresssituationen bewässert und ausschließlich mit natürlichem organischen Dünger aus dem hofeigenen Kuhstall fruchtbar gehalten.

Weingärten unter Kloster Säben

Ohne jedwede Herbizide, ganz im Sinne der Philosophie der jungen Winzerfamilie. Die Vinifikation erfolgt im Edelstahltank mit der anschließenden Lagerung und Reifung auf der Feinhefe für sechs Monate. Der Wein zeigt eine leuchtend strohgelbe Farbe und ist geprägt von einem fruchtig-würzigen Duft nach Aprikose, Pfirsich, Ringlotte und weißem Pfeffer. Einen Hauch von Walderdbeere verspürt man bei intensivem Riechen. Mit 6,9 g/l Säure ist der Wein knackig frisch und mit 14,5 Vol.% Alkoholgehalt gut eingebunden. Am Gaumen spiegeln sich diese Aromen wider. Der Wein weist eine gute Länge auf. Offensichtlich verleiht die nachhaltige Anbauweise dem Wein Struktur und Mineralität.

Ein für das Eisacktal typischer, facettenreicher Kerner, der den Speichelfluss anregt. Der Kerner ist grundsätzlich geeignet zu Vorspeisen, besonders zu den im Eisacktal typischen Schlutzkrapfen, zu Kürbisgerichten, zu Meeresfrüchten und zu hellem Fleisch. Idealerweise wird er bei einer Temperatur von 8–9 Grad serviert.
Fotos: Weingut Ebner

Familie Florian und Brigitte Unterthiner
I-39054 Atzwang-Ritten
www.weingutebner.it

Tee gehört inzwischen zu den meistgeschätzten Getränken der Deutschen oder warum Grüntee Leben ist

Eine kleine Aufklärung über Grüntee?

Teegarten in China

Die weitverbreitete Auffassung, der grüne Tee stamme von der gleichen Teepflanze wie der schwarze Tee, entspricht nicht völlig den Tatsachen. Zwar kann aus den Blättern jeder Teepflanze grüner Tee erzeugt werden, denn es ist in erster Linie eine Frage des Herstellungsprozesses, ob Tee grün bleibt oder schwarz wird. Jedoch werden für grünen Tee die Pflanzen der Thea Camellia sinensis bei weitem bevorzugt, denn die kleinblättrige, zartere, aber auch widerstandsfähigere Urpflanze eignet sich um vieles besser zur Herstellung von grünem Tee als die Thea Camellia assamica. Dies liegt im unterschiedlichen Verhältnis der Inhaltsstoffe begründet. Nach dem Welken der frisch gepflückten Blätter verhindert kurzes Erhitzen, Rösten oder Dämpfen der Teeblätter die bei der Schwarzteeherstellung spätestens nach dem Rollen der Blätter einsetzende Fermentation. Dadurch bleiben nahezu alle im frischen Blatt enthaltenen Wirkstoffe erhalten, die beim Schwarztee einsetzenden Veränderungen der Inhalte und Umwandlungen u. a. in Aromastoffe werden unterbunden. Auch der Grüntee wird gerollt, um das Teeblatt für die Weiterverarbeitung geschmeidig und für die Inhaltsstoffe den Weg in die Tasse frei zu machen, jedoch nicht um die Fermentation anzuregen. Grüner Tee unterscheidet sich nicht nur in der Bearbeitung und der Wahl der Pflanzen, sondern auch in der Zubereitung, den Inhaltsstoffen, Wirkungen und im Geschmack vom Schwarztee.

Seit ca. 5000 Jahren in China kultiviert, wurde der grüne Tee erstmals ca. 600 v. Chr. schriftlich erwähnt und ausführlich beschrieben in den Aufzeichnungen des Dichters Lu Yü 780 n. Chr. Im gleichen Jahrhundert wurde erstmals Tee durch buddhistische Mönche von China nach Japan gebracht und wenig später dann in zunächst kleinen Mengen dort angebaut. Das Werk des Lu Yü leitete eine neue Form der Teezubereitung ein. Der zu Ziegeln oder anderen Formen gepresste Tee (Tang-Dynastie) wurde nun zu Pulver gerieben und mit kochendem Wasser zubereitet. Diese Zubereitung sollte dann in der nachfolgenden Song-Dynastie noch verfeinert werden. Die Teeblätter wurden nach dem Dämpfen und Trocknen direkt in Steinmühlen gemahlen – Ursprung

Grünteezuberietung mit Japanischer Teekanne

der heute noch in Japan üblichen Teezeremonie. Zur Zeit der Ming-Dynastie wurde dann der Tee ohne vorherige Pulverisierung mit heißem Wasser aufgebrüht – die noch heute gültige Form der Zubereitung. Zu dieser Zeit (16. und 17. Jahrhundert) wurden auch die ersten größeren Mengen Tee – damals ausschließlich Grüntee – nach Europa verschifft.

Wie auch beim Schwarztee ist der Wirkstoffgehalt der Tasse durch Dosierung und Ziehzeit steuerbar, zusätzlich jedoch durch angemessene Wassertemperatur. Da der Gehalt an Wirkstoffen im Grünteeblatt weit über dem des schwarzen Tees liegt und die Blätter schon nach kurzer Ziehzeit einen großen Teil der Inhaltsstoffe abgeben, werden mehr oder weniger milde anregende Wirkungen früher erreicht. Das Erhitzen der Blätter nach dem Welken löst mehr gebundenes Teein und bewirkt so einen höheren Gehalt in der Tasse. Der enorme Gehalt an Gerbstoffen kann jedoch jederzeit kompensierend entgegenwirken. Zu hohe Wassertemperaturen würden die Menge der Inhaltsstoffe, deren Verhältnis zueinander und besonders den Geschmack des grünen Tees negativ beeinflussen. Der leicht herbe Charakter vieler Grüntees (Gerbstoffe!) würde verstärkt. Gerade aber die Gerbstoffe mit ihren zahlreichen positiven Eigenschaften machen den grünen Tee so interessant. Sämtliche Zubereitungstipps von TeeGschwendner stellen in diesem Sinne eine harmonische Verbindung aus angenehmer Wirkung und geschmacklichem Erlebnis dar. Die milde, schonende Aufnahme aller Inhalte durch den Körper und die Wirkung über das zentrale Nervensystem haben Forscher immer wieder veranlasst, die positiven Eigenschaften des grünen Tees zu untersuchen. In vielen Publikums- und Fachveröffentlichungen wurde und wird seither über die gesundheitlichen Aspekte von grünem Tee ausführlich geschrieben.

Inhalt und Wirkung des grünen Tees sind natürlich abhängig von der jeweiligen Qualität, also den Komponenten Anbau, Pflanze und Bearbeitung. Der Gehalt von Gerbstoffen und Teein z. B. schwankt in den Blättern der Pflanze – jüngere und kleinere Blätter enthalten mehr Teein als ältere, größere Blätter oder Blattstängel – und ist zudem von jahreszeitlichen Bedingungen abhängig. Grüner Tee bietet viele Nährwerte, beginnend mit einem hohen Anteil an Vitamin C. Aus einer großen Anzahl verschiedener Inhaltsstoffe sind hier noch folgende wichtige Vitamine, Mineralien und Wirkstoffe zu erwähnen: Vitamin A, B, B2, B12, Kalzium, Kalium, Phosphorsäure, Magnesium, Kupfer, Zink, Nickel, Karotin, Fluor und nicht zuletzt Teein (Koffein) und Gerbstoffe.

Wir empfehlen zur Zubereitung Ihres Grüntees die auf dem Etikett der Teetüte abgedruckten Zubereitungstipps (natürlich auch online nachzulesen auf den jeweiligen Produktseiten des Onlineshops). Ein äußerst wichtiger Faktor für eine gleichermaßen wirksame wie auch aromatische Tasse Grüntee ist das Wasser. Selbst der qualitativ beste Tee kann durch ungeeignetes Wasser schlecht gemacht werden. Das beste Teewasser, sagt man, kommt aus Quellen hochgelegener Bergtäler. So weit brauchen Sie aber nicht zu gehen. Probieren Sie verschiedene Wasser aus, um herauszufinden, mit welchem Wasser Ihr Tee am besten schmeckt. Destilliertes Wasser ist nicht empfehlenswert. Ausgesprochen ungeeignet ist kalkhaltiges Wasser und solches mit einem zu hohen Gehalt an Salz, oxidiertem Magnesium und Eisen sowie verchlortes und fluoriertes Wasser (evtl. Wasserfilter verwenden). Das Wasser sollte sprudelnd heiß gekocht und dann auf die empfohlene Temperatur abgekühlt werden. Nur auf warme Temperatur erhitztes Wasser beeinträchtigt ebenso die Qualität des Getränks wie zu lange abgekochtes Wasser. Wir empfehlen Ihnen den Einsatz eines Wasserthermometers (Grüntee-Thermometer). Neben allen anderen Artikeln zur optimalen Teezubereitung halten wir dieses zum günstigen Preis in jedem TeeGschwendner Fachgeschäft sowie in unserem Onlineshop für Sie bereit. Grüner Tee sollte in gut verschließbaren Behältern kühl und dunkel gelagert werden.

Grüntee Genuss für Kenner

Fotos: Geschwendner

No-Waste aus Wirtschaftlichkeit, Verantwortung und für neue Geschmackswelten

Susanne Plaß

Das ZEIK-Team: v.l. Maurizio Oster, hinten Emil Gundermann und Gabriel Schwarz, Laslo Grus (Mitte) und rechts Sous-Chef Joachim Schult

Maurizio Oster wird als Shootingstar der Hamburger Kochszene gehandelt und ist dabei bescheiden auf seinem von Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit geprägten Weg geblieben. Der Gusto Restaurantführer bewertete ihn als Newcomer 2019 und setzte sein Restaurant ZEIK 2022/23 auf die Top 10 Liste für vegetarische Spitzenküche. In der Ausgabe 1/2022 berichteten wir über das ZEIK und schätzten Oster für Sterne-würdig ein. Die Michelin-Tester bestätigten und vergeben seit 2022 einen Stern sowie einen grünen für das nachhaltige Restaurant-Konzept.

Facelifting des 34-Plätze-Restaurants ZEIK in 2022 in gedeckten Farbtönen

„Während der herausfordernden Pandemie-Zeit solche Auszeichnungen zu bekommen und auch noch zum ‚Newcomer des Jahres' in ‚100 Best Chefs Germany' gewählt zu werden, hätte ich mir nie träumen lassen", erklärt Maurizio Oster, der 2018 das Restaurant in Hamburg-Winterhude übernahm. „Ich hatte meine Kochstelle gekündigt und suchte neue Herausforderungen mit mehr Selbstbestimmung. Als Axel Henkel gesundheitsbedingt sein Restaurant ZEIK aufgeben musste, bin ich mit meiner Frau Johanna in den laufenden Betrieb eingestiegen, ohne finanzielle Rücklagen zu haben." Seine No-Waste-Küche mit exzellenter Foodcost ist heute zum erfolgreichen Markenzeichen geworden. Die penible Auseinandersetzung mit dem ganzen Produkt hat seinen Erfindergeist gestärkt. „Ich frage mich, warum nicht alle Köche ihre Warenkosten reduzieren, indem sie alles verwerten, von der Snut bis zum Steert, von der Wurzel bis zur Blüte," sagt Oster, der auch den Brotkonsum in seinem 34-Plätze-Restaurant reduziert. „Jeder Gast bekommt ein frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Bier und Thymian, mehr nicht. In meinen vorherigen Stationen war oft viel Brot übrig, was dann in der Tonne landete."

Den Hype um seine Küche erklärt sich der Sternekoch so: „Weil wir ein bisschen anders sind und versuchen, norddeutsche Produkte, wie Kohlrabi, Grünkohl, Steckrüben, Zwiebeln und Co. genauso elegant erstrahlen zu lassen, wie z. B. Trüffel, Kaviar oder Gänsestopfleber. Solche statusgebundenen Produkte gibt es bei uns nicht. Früher hatte ich nicht das Geld, heute passt es nicht zu unserer Stilistik." Ab und an stehen Steinbutt aus der Ostsee vor Fehmarn oder Helgoländer Hummer auf der Speisenkarte vom ZEIK. „Wir diskutieren im Team, ob wir überhaupt noch Seefisch nehmen wollen bei den dramatisch sinkenden Beständen. Dafür gibt es Schollen im Überfluss und auch Karpfen, aber mit letzterem kann ich mich nicht anfreunden. Das liegt vielleicht daran, dass mein Vater früher immer Fischfrikadellen daraus gemacht hat."

Wenn es warm wird, serviert Maurizio Oster auch auf der vorgelagerten Terrasse

Maurizio Osters Lieblingsessen: Meerrettich, Schwarzwurzel und Walnuss

Maurizio Oster und sein siebenköpfiges Team geben der Regionalküche einen besonderen Twist mit französischer und avantgardistischer Note. Dabei setzen sie sich intensiv mit den Nahrungsmitteln auseinander. Zur Begrüßung des derzeitigen Menüs gibt es z. B. köstliches Dreierlei von der Zwiebel in unterschiedlichen Konsistenzen und Geschmacksrichtungen. Der Sternekoch verwendet viel vom Acker, Wiesen und Wald, so werden auch Vegetarier und Veganer im ZEIK glücklich. Intensiv kommt der Zwischengang Meerrettich, Schwarzwurzel und Walnuss daher, gefolgt von Pilz, Petersilienwurzel und Fichte.

Aromaintensiver Gang:
Pilz, Petersilienwurzel und Fichte

Der Gast entscheidet, ob Muschel oder Birne mit Topinambur und Wachholder bevor die zwei Hauptgänge „Das beste von der Ente“, die von Odefey & Töchter

Birne mit Topinambur und Wachholder

aus der Lüneburger Heide stammen, aufgetischt werden. „Wir kochen nachhaltig-regional, bleiben aber weltoffen und nicht dogmatisch“, erklärt der Hanseat. Um auch im Winter seinen Gästen die Regionalität anzubieten, greift der Patron auf Körner, Essige, Nüsse, Senf und fermentierte, gepickelte und eingelegte Viktualien zurück. „Wir fermentieren z. B. Spargel und machen daraus im Wintermenü Spargeleis. Man schafft sich im Laufe der Zeit ein gewisses Repertoire an. Ich habe ein Faible für Essig und gebe damit jedem Teller eine gewisse Säurenote. Wir versuchen alles, was beim Kochen anfällt, zu verarbeiten. Meine Idee ist, das Produkt mit sich selbst zu würzen. So haben wir Petersilie im Essen, das Grün wird zum Salat. die Wurzel wird geschält, die Schale getrocknet oder kommt in Essig. Aus dem inneren der Wurzel kann man ein Püree oder eine Sauce herstellen. So ergibt eine Pflanze ein ganzes Gericht – das ist meine Idee, die zudem profitabel ist.“

Das Beste von der Ente in zwei Gängen begeisterte auch beim 37. SHGF im Hotel Der Seehof in Ratzeburg

Saucen sind ein wichtiger Bestandteil der ZEIK-Küche, daher begleitet jeder Gang ein Löffel für die letzten Tropfen Genussfreude. Mit seinem Menü und den exzellenten Saucen brillierte Maurizio Oster im Januar als Gastkoch beim 37. Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) im Hotel Der Seehof in Ratzeburg. „Es war schon immer mein Wunsch, beim SHGF mitmachen zu dürfen, da ich zwar in Hamburg geboren aber in Schleswig-Holstein aufgewachsen bin. Dank meines Sous-Chefs Joachim Schult und meines tollen Teams ist so ein zweitägiger Einsatz beim SHGF überhaupt möglich, ohne mein Restaurant schließen zu müssen“, erklärt Oster, der den Kochberuf aus rationalen Gründen im Hotel Prisma in Neumünster erlernte und erst später die Leidenschaft dafür entwickelte. „Der Teubner Verlag hat uns Azubis Kochbücher angeboten. Da habe

Torsten Koch (neuer Küchenchef im Hotel Der Seehof) und Sternekoch Maurizio Oster verstanden sich prima beim 37. SHGF am Küchensee in Ratzeburg

ich mich eingedeckt, von Tim Raue bis Christian Jürgens. In dieser Zeit entstand auch der erste Kontakt zu den Jeunes Restaurateurs (JRE), bei denen ich noch heute Mitglied bin. Das alles eröffnete mir eine neue Welt abseits von Hausfrauensoße und Matjes und ich fing an, die Rezepte der Starköche nachzukochen", berichtet Maurizio Oster, der sich Stationen bei Sterneköchen wie Christoph Rüffer im Haerlin und bei der Italienerin Anna Sgroi in Hamburg suchte sowie auf der MS Europa anheuerte. „Von Christoph Rüffer habe ich die Harmonie auf dem Teller und das Abschmecken auf dem Punkt verinnerlicht. Von der Stilistik unterscheiden wir uns komplett. Seit Anna Sgroi weiß ich, dass die mediterrane Küche nicht meins ist. Mein Stil ist heimatverbunden, weltoffen und kreativ." Beim Joggen fallen dem verantwortungsbewussten Maître de Cuisine oft Ideen für neue Gerichte ein. Zusammen mit seinem Team probiert und finalisiert der Patron diese in seiner 2023 von Gastro Total neu installierten Küche. Sie ermöglicht durch den mittig angelegten Herdblock Zugriff von allen Seiten.

Dem Trend nach nichtalkoholischer Getränkebegleitung kommt das sechsköpfige Serviceteam um Sommelier Tobias Greve mit selbst hergestellten Säften nach. „Meine Frau Johanna hat vor der Geburt unserer Kinder das Restaurant geleitet und die Idee zur Herstellung von Säften aus den Restprodukten der Küche gehabt. Sie stellte z. B. aus den Schalen der Petersilienwurzel einen Kombucha her, der unseren Pilz-Gang mit Petersilienwurzel perfekt abrundet. Bei uns trägt der Service die Getränkeverantwortung und deren Herstellung", so Oster, der beweist, dass man Sterneküche auch mit einer jungen Familie vereinbaren kann. „Johanna ist jetzt für die Buchhaltung zuständig. In der Zeit kümmere ich mich um unsere beiden Kinder zwei und vier Jahre alt. Zum Nachmittag wechseln wir die Rollen und ich stehe mit meinem Team in der Küche." Dem Personalmangel begegnet Maurizio Oster in seinem 2022 modernisierten Restaurant mit zwei Schichten: „Unsere Frühschicht bereitet alles vor und ab 15 Uhr finalisiert die Spätschicht und schickt. Natürlich wird auch mal getauscht. Diese Arbeitsweise ist personalintensiver, aber die Qualität ist gesichert und die Zufriedenheit des Teams. So können wir auch Quereinsteigern und Migranten die Möglichkeit geben, in unser Branche Fuß zu fassen. Solange es sprachliche Barriere gibt, arbeiten sie in der Produktionsschicht. Keiner arbeitet länger als acht Stunden, jede Überstunde wird aufgeschrieben und wir gewähren 30 Tage Urlaub", erklärt Maurizio Oster sein funktionierendes System ZEIK.

Gastro Total plante 2023 auf wenig Platz die moderne Küche mit mittigem Herdblock

Fotos: ZEIK und Susanne Plaß

Restaurant ZEIK, Maurizio Oster
Sierichtstraße 112, 22299 Hamburg,
Tel: 040 46653531,
https://zeik.de/

The Ritz-Carlton, Berlin

Im Januar 2024 feierte das Beisheim Center, das The Ritz-Carlton, Berlin und das Berlin Marriott Hotel zwei Jahrzehnte Excellence

Gour-med

Das Beisheim Center, ein architektonisch einzigartig gestaltetes Bauensemble und Wahrzeichen der Berliner Stadtsilhouette, feiert sein 20-jähriges Jubiläum. Seit seinem Bestehen im Jahr 2004 hat das Beisheim Center eine Schlüsselrolle im urbanen Lebensstil der deutschen Hauptstadt eingenommen und sich als Synonym für Eleganz, Luxus und höchsten Standard etabliert.

Geplant und errichtet wurde das Beisheim Center in geschichtsträchtiger Lage von Berlin. Der unvergleichliche Standort am Potsdamer Platz steht wie kein anderer für Tradition und Aufbruch in der Hauptstadt.

Das Herzstück des Beisheim Centers wird gebildet durch die beiden Hotels The Ritz-Carlton, Berlin und das Berlin Marriott Hotel. Das The Ritz-Carlton liest sich als eine moderne Interpretation des Art-déco-Stils und ist ein Sinnbild für den Wandel der Metropole Berlin sowie eine Hommage an die glamourösen Zwanziger Jahre mit all ihren internationalen Einflüssen.

The Ritz-Carlton, Berlin

Lobby

The Curtain Club

Als fest implementierte Institutionen haben das Berliner Ritz-Carlton und das Berlin Marriott Hotel nicht nur den Luxusmarkt der Stadt definiert, sondern über zwei Jahrzehnte einen unvergleichlichen Standard in Sachen Komfort und Gastfreundschaft gesetzt.

Gastronomisch gehörte The Ritz-Carlton sehr schnell zu den Spitzenhäusern in Berlin. Die Curtain Bar hat sich zum Hotspot aller Berliner Hotelbars entwickelt und ist nach wie vor ein beliebter Treffpunkt, für Nachtschwärmer, Cocktail-Liebhaber, Jazz-Fans und last but not least Zigarren-Genießer.

Internationale Jazz-Interpreten treten hier im Wechsel auf und begeistern die Gäste. Das Angebot bester Tabake verbindet Genussmenschen die sich ausschließlich als Aficinados verstehen und den Genuss einer Zigarre ritualisieren. Mit dem gewöhnlichen Begriff Rauchen hat das nichts zu tun, Experten sprechen deswegen auch von „paffen". Das ist keine abwertende Bezeichnung, es erklärt den differenzierten Rauchgenuss, wie bei einem exzellenten Essen den Geschmack.

Der dem Rauchsalon angeschlossene Humidor bietet erlesenste Tabake aus den bekanntesten Anbaugebieten der Welt an. Schon die Vorbereitung ist ein Ritual. Welcher Anschnitt ist für welche Zigarre der beste? Wie feuere ich die Zigarre richtig an? Wie lange rauche ich die Zigarre?

Anfänger sollten fachkundige Beratung einholen. In der Curtain Bar steht Zigarren-Sommelier und Vize-Barmanager Paul Brieskorn mit kompetenter Beratung zur Verfügung. Als Barmanger weiß er natürlich welche Spirituose zur ausgewählten Zigarre den Genuss perfektioniert.

Vergessen Sie nicht, Zigarrengenuss ist Kult, kommt einem exklusiven Menu eines Sternekochs gleich und wird zum entspannten Höhepunkt des Tages. Für den Menu-Genuss müssen Sie das The Ritz-Carlton nicht verlassen. Im Restaurant POTS steht Christopher Kujanski am Herd.

Edle Tabakvariationen

Seit Jahren harmonisiert er auf Sterneniveau perfekte Speisen. Unterstützt wird er von dem Weinexperten Maximilian Kraft, der in Symbiose eine Ergänzung des Zigarrenspezialisten Paul Brieskorn ist.

20 Jahre The Ritz. Carlton Berlin heißt auch zwei Jahrzehnte Gäste verwöhnen und immer den Wünschen der Gäste ein Stückchen voraus sein.

The Curtain Club

Das The Ritz-Carlton, Berlin verfügt über 303 Gästezimmer und Suiten und liegt unmittelbar am geschichtsträchtigen Potsdamer Platz. Das mehrfach ausgezeichnete 5-Sterne-Superior-Hotel bietet einzigartige Räumlichkeiten im zeitgenössischen Art-déco-Stil kombiniert mit einem exzellenten Service auf höchstem Niveau. Das POTS repräsentiert die moderne deutsche Küche, während die elegante The Lounge ihre Gäste mit ausgewählten Teearomen und eigener Menükarte verwöhnt. Der The Curtain Club zählt zu den besten Bars der Stadt und rundet gemeinsam mit dem ISHI by Henssler, dem Kulinarik-Konzept im Fine Dining Bereich des bekannten Fernsehkochs Steffen Henssler das kulinarische Ensemble des Luxushotels ab. Zum Ausspannen laden ein moderner Wellnessbereich sowie die exklusive Club Lounge auf der 10. Etage ein.

Paul Brieskorn Zigarren Sommelier und Vize Bar Chef

Paul Brieskorn

Fotos:
Ritz-Carlton,
Matthew Shaw,
Lutz Vorderwuelbecke,
Chris Cypert,
Gour-med

Mehr über das The Ritz-Carlton
finden Sie hier:
ritzcarlton.de/berlin
www.ritzcarlton.com

Die neuesten Updates unter:
news.ritzcarlton.com

Kulinarisches Münster – ein Abend im Sternerestaurant Spitzner

Wo französische Raffinesse auf Münsteraner Charme trifft

Dr. Alexander Pohlmann

Das Restaurant Spitzner im historischen Oerschen Hof im Herzen Münsters

Im westfälischen Münster hat sich zuletzt einiges getan. Das „Cœur D'Artichaut" wurde erstmals mit einem zweiten Michelin-Stern geadelt, das „Brust oder Keule" wurde nach dem Wechsel von Laurin Kux mit dem ersten Stern geehrt und das Restaurant Spitzner im Oerschen Hof hat sich ebenfalls einen Stern erkocht. Grund genug nach unseren Besuchen im „Cœur D'Artichaut" und „Brust oder Keule" auch dem Restaurant Spitzner einen Besuch abzustatten. Karl Nikolas Spitzner ist das Kochen in die Wiege gelegt, seine Eltern waren lange Gastronomen in Münster, Spitzners Mutter sieht man noch heute regelmäßig im Lokal. „Kochen gelernt habe ich dann im Hotel Krautkraemer vor gut 20 Jahren", berichtet Spitzner mit einem Hauch von Nostalgie.

Karl Nikolas Spitzner vor der neuen Sterne-Plakette

Nostalgie versprüht auch der historische Oersche Hof, in dem das Spitzner beheimatet ist. Ein einzigartiges Ambiente, das Tradition und Moderne geschmackvoll vereint. Mit seiner behutsam modernisierten Inneneinrichtung, die den historischen Charakter des Gebäudes respektiert, schafft es eine Atmosphäre, die sowohl einladend als auch stilvoll ist.

In Spitzners Restaurant wird die Speisekarte nicht nach einem festgelegten Muster, sondern nach den saisonalen Produkten und deren einzigartigen Qualitäten gestaltet. Flexibel passt sich das kulinarische Angebot den Gaben der Natur und den Besonderheiten der lokalen Produzenten an. Ein unerwartet früher Frühling, eine besondere Lieferung, die Kreativität des Küchenteams – all dies beeinflusst die Speisekarte. Beliebte Gerichte, die bei den Gästen Anklang finden, bleiben länger im Angebot, stets abhängig von der Verfügbarkeit der Zutaten. Es kann daher vorkommen, dass sich täglich neue Positionen auf der Karte finden. Diese dynamische und anpassungsfähige Herangehensweise spiegelt sich auch in der Weinkarte wider, die ständig neue Entdeckungen von Sommelier Sebastian Uppena bereithält und regelmäßig ein Drittel ihres Angebots erneuert.

Zurücklehnen und genießen: Die behagliche Eleganz des Restaurants Spitzner

Diese Philosophie der Flexibilität und Offenheit, die sich sowohl in der Speise- als auch in der Weinkarte zeigt, fand auch in Spitzners beruflicher Zielsetzung seinen Ausdruck.

Das Küchenteam des Restaurant Spitzner

Es herrscht eine sorgfältig kuratierte Professionalität im Service

Ob der Michelin-Stern wirklich erst seit kurzem auf der Agenda stand?

Einen Michelin-Stern zu erkochen, war ursprünglich nicht das erklärte Ziel Spitzners. Jedoch änderte sich diese Perspektive nach dem zweiten Lockdown während der Corona-Pandemie. An diesem Wendepunkt entschied Spitzner, das Ziel, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet zu werden, klar und deutlich in den Mittelpunkt seines Teams und seiner Ambitionen zu rücken. Als Spitzner dann nach Karlsruhe zur Sterne-Verleihung eingeladen wurde, wusste er offiziell noch nichts von der Auszeichnung mit dem Stern, doch auch die anderen Münsteraner Kollegen machten Spitzner klar: „zum Klatschen wird man da nicht eingeladen."

Als Auftakt unseres abendlichen Menüs verführt das Amuse-Bouche mit einer in brauner Butter marinierten Auster, begleitet von fein gestampfter Kartoffel und knackigem Salicorn, gekrönt von einem zarten Zitronen-Coquillage-Schaum. Die Weinbegleitung überzeugt an diesem Abend durch eine klassische und auch innovative Auswahl, wie bereits die erste Wahl, der „German Eagle" aus dem Jahr 2019 zeigt. Dieser Riesling stammt vom österreichischen Weingut Schloss Halbturn und illustriert die Möglichkeit, jenseits deutscher Regularien, Spitzenchargen aus verschiedenen renommierten deutschen Weinregionen zu einer harmonischen Gesamtkomposition zu verbinden.

Amuse-Bouche: Auster, mariniert in brauner Butter, gestampfte Kartoffel, Salicorn, Zitronen-Coquillage-Schaum

Feine Tartelette mit Delica Kürbis, Gänseleber und Quitte

Saisonalität und punktuelle Regionalität sind Spitzner wichtig. Auftakt des Menüs bildet eine feine Tartelette mit Delica Kürbis, Gänseleber und Quitte. Dieser Gang unterstreicht die Einstellung Spitzners zur Regionalität, so stammen die Quitten von einer Streuobstwiese, die er gemeinsam mit einer befreundeten Bäckerei bewirtet. „Wir machen das einfach punktuell, so wie es sich ergibt und wenn es eben nicht in der gewünschten Qualität geht, dann eben nicht“, erklärt Spitzner.

Spitzner ist gerne in französischen (Sterne-)Restaurants zu Gast. Bei jeder Sauce merkt man, wie sehr er das klassische Saucenhandwerk beherrscht, nehmen wir zum Beispiel den Nordsee-Steinbutt, eine Rarität in der Zubereitung „en Sarcophage“, serviert mit einer exquisiten Champagner Beurre blanc, begleitet von Nordseehummer und Pfifferlingen.

Herbstliche Sinfonie:
Atlantik Scholle, Herbsttrompeten, Granny Smith, Sellerie, Topfenknödel

Hirschkalb, eine intensive Sauce Grand Veneur, Blutwurst, Rosenkohl und Birne

Oder das auf den Punkt zubereitete Hirschkalb-Filet, das zusammen mit würziger Blutwurst, cremigem Rosenkohlpüree, Birne und einer intensiven Sauce Grand Veneur zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis wird.

In Erinnerung bleibt auch der Rosenkohlpüree, der aus geröstetem Rosenkohl, brauner Butter und einer Prise Curry besteht und jeden Rosenkohl-Kritiker überzeugt.

Wiederkommen würden wir allein schon wegen der Saucen, vielleicht für einen Saucen-Kochkurs? Spitzner winkt ab, die Küche sei dafür zu klein und die Zubereitung dauere oft Tage. Und über zu wenig Arbeit kann man sich sowieso nicht beklagen, auch an einem Donnerstagabend ist das Restaurant sehr gut besucht und kaum ein Tisch bleibt frei.

Mit Blick auf die Zukunft verrät Spitzner: „das Ziel ist die nächste Plakette."

www.spitzner-restaurant.de

Fotos:
Dr. Alexander Pohlmann
Andreas Löchte
Studio Egotrips

Nordsee Steinbutt, Champagner Beurre blanc, Nordseehummer und Pfifferlinge

Elsässer Munster von Karl Nikolas Spitzner

Für 4–6 Personen

Zunächst kochen Sie eine passierte Kartoffelsuppe, leicht, nicht zu dick gekocht. Anschließend geben Sie diese in einen Schaumbereiter (z. B. Easy Whip) mit zwei Gas-Kartuschen und ca. 18–25 g Pro-Espuma für warme Schäume.

Für den Apfelanteil des Gerichts verwenden Sie einen Parisienne-Löffel, um kleine Kugeln aus den Äpfeln zu stechen. Diese Äpfel legen Sie dann in einen aromatisierten Sud. Zuerst karamellisieren Sie Demerara-Zucker, löschen diesen mit Calvados und Bio-Apfelessig ab und fügen etwas Apfelsaft hinzu, um das Karamell zu lösen. Verfeinern Sie den Sud mit Sternanis, Chili, Kardamom und Zitronenschale.

Aus den restlichen Apfelteilen kochen Sie ein Apfelpüree. Hierfür mischen Sie 500 g Apfelfleisch mit 60 g Zitronensaft, geben beides in einen Vakuumbeutel und garen es 45 Minuten bei 85 °C Sous-vide. Danach pürieren Sie es und passieren es durch ein Sieb.

Den Munster-Käse braten Sie leicht in schäumender Butter an, wenden ihn und flambieren ihn dann mit Calvados. Zum Anrichten bestreuen Sie den Käse mit etwas zerstoßenem Kümmel und garnieren das Gericht mit dem Apfelpüree, den eingelegten Apfelkugeln, dem Kartoffelschaum und einigen hauchdünnen Kartoffel-Crackern.

Tirol: Seligkeit in Blauweiß

St. Johann in Tirol ist ein Geheimtipp für Genuss-Skifahrer und Familien auf der schneesicheren Seite des Kitzbüheler Horns

August Buchholz

Diese unglaubliche Stille. Nichts als Ruhe, die Wintersportherzen höher schlagen lässt. Dabei wandert der atemberaubende Blick vom frischen Pulverschnee mit seinen glitzernden Kristallen übers tief gelegene Leukental mit den Häusern von St. Johann hinüber zum mächtigen Kitzbüheler Horn. Neben diesem Bergmassiv hat sich die Morgensonne in voller Pracht entfaltet.

Wanderführerin Elisabeth Klöbl vor der Einsiedelei „Maria Blut“

Nur Wanderführerin Elisabeth Klöbl und ich – mit den Schneeschuhen und die unberührte Landschaft hier am Fuße des Niederkaisers. Selig sind wir über die Einsamkeit und das majestätische Bergpanorama. Was für ein alpines Lebensgefühl hier abseits der Piste in diesem Winterparadies. Es gibt keinen markierten Schneeschuhtrail und das Gelände kann frei begangen werden. Der Schnee knirscht unter den Auflageflächen unserer breiten Schneeschuhe, während wir etwas ungewohnt breitbeinig laufen. Dabei sind wir am Fuße des Niederkaisers von Bärnstetten aus gestartet und haben die Einsiedelei „Maria Blut“ als Ziel ausgemacht, die bereits seit 300 Jahren durchgängig bewohnt ist.

Am Nachmittag nach dem Abstieg vom Berg und kurzer Autofahrt habe ich noch Lust, dem Museum in St. Johann in Tirol einen Besuch abzustatten. Hier

Blick über St. Johann in Tirol zum Kitzbüheler Horn

erfahre ich vom Ortschronisten und Kulturbeauftragten Peter Fischer Spannendes über das Museum und über St. Johann. Da staunt man zuerst einmal, dass die Bischöfe vom Chiemsee von 1446 bis 1808 St. Johann in Tirol zu ihrer ehemaligen Sommerresidenz erkoren hatten. Dabei wurde neben der mächtigen Dekanatspfarrkirche Maria Himmelfahrt das Haus, in dem jetzt das Museum untergebracht ist, von der Witwe eines Uhrmachers gekauft, um daraus eine Besserungsanstalt für Priester mit ungebührlichem Lebenswandel zu machen.

„Den noch heute sichtbaren Reichtum mit wunderschönen, mächtigen Hausfassaden“, weiß Peter Fischer, „verdankt die Marktgemeinde im Bezirk Kitzbühel dem Kreuzungspunkt zweier Handelsrouten, die hier bereits in der Römerzeit zusammentrafen“. Später, so erfahre ich, holte man Kupfer und Silber aus der Erde. Die Erzvorkommen konnten nicht in waagrechten Stollen gebrochen werden, sondern mussten in senkrecht nach unten laufenden Schächten abgebaut werden. Ende des 16. Jahrhunderts war der Heilig-Geist-Schacht mit 880 Metern der tiefste Schacht der Welt.

Peter Fischer vor einem Höhlenbär im Museum

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts hatte der damalige Bürgermeister Franz Reisch mitbekommen, dass es im fernen Norwegen Bretter gab, mit denen man über den Schnee gleiten konnte. Er bestellte sich ein Paar und ist damit vom Kitzbüheler Horn hinuntergefahren. Anschließend hat man die ersten Ski von einem örtlichen Wagner, der mit Holz arbeitete, händisch herstellen lassen. „Noch bis in die 1960er Jahre“, so erzählt Peter Fischer stolz, „habe ich noch selbst auf solchen Brettern mit der Aufschrift ‚Staffner Bergkristall‘ gestanden“.

Einige Tage später begrüßt Wanderführer Josef Astl mit einem festen Händedruck in Kirchdorf – einem Ortsteil von St. Johann in Tirol – Hannah, Kathy und Peter aus Nordirland und mich. Gemeinsam stapfen wir in der ländlichen Idylle über einen verschneiten,

Fußgängerzone mit der Dekanatspfarrkirche St. Johann in Tirol

Der gestaute Luigambach in Kirchdorf mit dem Kaisergebirge

schmalen Waldweg gute 150 Höhenmeter hinauf zu einem kleinen Stausee, der früher einmal zur Stromgewinnung genutzt wurde. „Wenn der Strompreis weiter derart steigt“, gesteht er mit einem Augenzwinkern, „dann wird man die Wasserkraft sicher wieder nutzen“. Auf dem Hochplateau hinter dem Ortsteil Gasteig angekommen, halten wir inne und genießen die Aussicht auf das hochalpine Panorama, das den Himmel und unsere Seelen berührt. Von unserem Wanderführer erfahren wir, dass der größte Teil des Kaisergebirges weder durch Straßen noch durch Seilbahnen erschlossen ist. „Im Jahre 1963 wurde nach langjährigen Forderungen von Naturliebhabern das Naturschutzgebiet Kaisergebirge hier im Osten Tirols ins Leben gerufen“, erzählt Josef. Und dann zeigt er mit ausgestrecktem Arm auf die gegenüberliegenden Kitzbüheler Alpen. „Dort drüben“, sagt er, „schauen die Ski-Fans von ihrem voll erschlossenen Skigebiet des Kitzbüheler Horns mit der „SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental“ hier hinüber auf das Kaisergebirge“. „Ein Traum“, gesteht er. „Und das heute bei dieser traumhaften Fernsicht und dem Sonnenschein“.

Eine ausgeprägte und gepflegte Hüttenkultur ist in Tirol natürlich Pflicht. An diesem Mittag fällt die Wahl auf den Kramerhof, eine einsam gelegene, traditionell-beschauliche Bauerngaststätte. Während Josef bei dieser kleinen Mittagsjause am Nachbartisch auf Markus Bendler – dem zweifachen Weltmeister im Eisklettern 2007 und 2009 – aufmerksam macht, erzählt Hannah ganz beiläufig, dass sie im Jahr 2007 mit einer russischen Expeditionsgruppe auf dem Mount Everest gestanden hat. „Natürlich mit Sauerstoffmaske“, erzählt sie schmunzelnd. „Dabei haben die Russen damals wie ein Schlot gequalmt und jede Menge Wodka gesoffen“. Während Hanna uns von ihrem Everest-Abenteuer erzählt, bei dem alle auf dem Gipfel gestanden haben, genießen wir unsere leckeren Tiroler Speckknödel. Sie sind mit reichlich Speck verfeinert und werden mit Sauerkraut serviert. Schöner kann ein Wintertag nicht enden.

Fotos: August Buchholz

Weitere Informationen:
Tourismusverband Kitzbüheler Alpen – St. Johann in Tirol,
www.kitzalps.cc

Unterkunft:
Zum Beispiel im Hotel Wirtshaus Post,
www.dashotelpost.at

Wanderführer Josef Astl erklärt Hanna seine Heimat

10 Tiroler und ein sportliches Konzept

Heiner Sieger

Das Hohe Salve Sportresort im Dorf Hopfgarten im Brixental hat für seine Gäste eine innovative Philosophie entwickelt. Hinter „Move & Relax plus" stecken Erkenntnisse aus dem Leistungssport, die alltags- und urlaubstauglich gemacht wurden. Eine ausgewogene Energy-Küche unterstützt den gesundheitsorientierten Ansatz zusätzlich.

„So, und jetzt gehen wir an die Klimmzugstange", fordert Patrick Koller seine Trainingsgruppe auf und zeigt mit dem Kopf zur Seite. „Um die Schultermuskeln zu trainieren, gibt es fast nichts Effektiveres." Den skeptischen Blicken aus der Gruppe hat er auch gleich etwas entgegenzusetzen. „Wer da glaubt, er schafft das nicht, nimmt einfach ein Widerstandsband zu Hilfe." Spricht's und schlingt ein blaues Gummiband um die Klimmzugstange, in das die Trainierenden mit dem Fuß einsteigen können. Und siehe da: Jeder schafft auf Anhieb einige Klimmzüge, dank der Unterstützung.

Schlingertraining mit Patrick Koller

Patrick weiß genau, was er sagt. Der sichtlich durchtrainierte Athlet ist zweifacher Olympiateilnehmer im Skicross, Sportwissenschaftler und Leiter der Move & Relax Abteilung im Sportresort Hohe Salve in Hopfgarten. Hier im Move & Relax Bereich des Viersterne Superior-Hotels, der ausgestattet ist wie ein Profi-Sportstudio. Neben Patrick stehen sieben weitere Expertinnen und Experten aus seinem Team für eine Leistungsdiagnostik zur Verfügung, um relevante Parameter zu Gesundheit und Fitness zu ermitteln. Wer möchte, kann auch einen Leistungscheck absolvieren, der als Grundlage für einen fundierten, persönlichen Trainingsplan fungiert, oder ein professionelles Personal Training buchen.

Das 25-Meter-Schwimmbecken im Sportresort Hohe Salve

„Wir können hier die persönliche Betreuung direkt am Gast bieten und jeden Einzelnen für das Thema Sport sensibilisieren. Dazu haben wir einfach durchführbare Konzepte entwickelt, die dabei helfen, den eigenen Körper wahrzunehmen und zu beherrschen", sagt Patrick. „Dazu gehört auch die Kontrolle der eigenen Fähigkeiten und die Stärkung des Immunsystems. Bewegung, Steigerung der Gelenkgesundheit, Regeneration und Ernährung finden immer unter Einbindung der Region, also Indoor und Outdoor statt, durch geführte Wander- und Mountainbike-Touren sowie gemeinsame Laufrunden. Und wenn von meinen Tipps ein paar für zuhause dabei sind, habe ich meinen Job schon getan", lächelt der Sportpädagoge.

Persönliche Betreuung direkt am Gast

Das Konzept hat Hotelinhaber Manfred Pletzer gemeinsam mit Sportwissenschaftlern der Universität Innsbruck sowie dem österreichischen Skisprung-Olympiasieger Toni Innauer erarbeitet, der auch lange Zeit als Bundestrainer von Österreichs Skiadlern fungierte.

Das Ziel: Mehr Energie im beruflichen und alltäglichen Leben und ein gutes Körpergefühl zu entwickeln. Das Konzept umfasst ein dynamisches Wechselspiel zwischen Bewegung und individueller Regeneration – ergänzt durch vitale Ernährung. Ergänzt wird das Konzept durch ein Trainings-Buch von Toni Innauer und Patrick Koller, das in jedem Hotelzimmer ausliegt: „Die 12 Tiroler“ – angelehnt an die bekannten „5 Tibeter“. Das Buch enthält einfache Übungen für den Alltag, die dem Leben von Tieren im Wasser, zu Land und in der Luft nachempfunden sind – vom Flusskrebs über Dachs und Gamsbock bis zum Steinadler.

Blick vom Hotelpool auf Hopfgarten

„Als Familienunternehmen wollen wir unsere Freizeit- und Businessgäste in der alpinen Natur nach neuesten Erkenntnissen betreuen, bewegen und regenerieren, damit sie sich nachhaltig wohler fühlen und erfolgreicher sind“, erklärt Manfred Pletzer. Zu dessen Pletzer Resorts gehören noch vier weitere Hotels, in Tirol, Kärnten und Bayern, gelegen zwischen Bergpanoramen und kristallklaren Seen – das Hopfgarten Familotel Tirol, das Seepark Wörthersee Resort, das Walchsee Sportresort und das Bayrischzell Familotel Oberbayern.

Jedes Hotel hat einen 25-Meter-Pool zum ausgiebigen Schwimmen und einen Sportwissenschaftler als Leiter des Bewegungsprogramms. Zu diesem gehört auch die Balancematte in jedem Zimmer, mit der man beispielsweise beim Zähneputzen auf einfache Art die Beinmuskeln und damit die Balance trainieren kann. Zum Relaxen bietet der Wellness-Spa des Sporthotels mit Saunen, Dampfbädern Infrarotkabinen reichlich Gelegenheit. Aber auch aktive Regeneration durch Kursangebote wie Yoga und Pilates sowie passive Regeneration etwa durch eine wohltuende Sportmassage gehören zum Konzept der Pletzer Resorts.

„Mit dem Move & Relax-Prinzip haben wir Trainingsmethoden aus dem Spitzensport in den Breitensport übertragen“, sagt Manfred Pletzer. „Unser Ziel: Alle, die hier Urlauben, sollen länger und besser leben, vor allem durch Bewegung. Dazu gehört für uns auch gute Kulinarik und Wellness, aber mehr als Wellness, nämlich Wellness Plus: eine energiereiche Ernährung.“ Weil Ernährung viel für die Gesundheit bewegen kann, setzt das Hohe Salve Sportresort auf eine ausgewogene Energy-Küche. Sie unterstützt den nachhaltigen Frische-Kick mit nährstoffreichen und hochwertigen Köstlichkeiten aus den besten Zutaten der Region. „Neben den regionalen Speisen ist aber auch die Frage wichtig, wann isst man was, um optimale Energie in den Körper zu bringen“, so der Hotelinhaber.

Kostenlose Immunshots stärken die Abwehrkräfte

„Mit unserem Gesundheitskonzept wollen wir eine Schneise durch den Ernährungsdschungel schlagen. Unsere Speisen verbinden niederglykämische Zutaten, hochwertige Proteine und guten Geschmack“, sagt Küchenchef René Benischek, verantwortlich für die Umsetzung des Ernährungskonzepts der Pletzer-Hotels. „Unsere Zentralküche bereitet viele der Produkte von der Suppe bis zur Beilage schon morgens in der Früh vor, statt auf Convenience zu setzen. Pulver und Geschmacksverstärker gibt es bei uns nicht.“ 90 Prozent der Produkte stammen in hoher Qualität aus Österreich, Fleisch und Milch zu 100 Prozent – im Sportresort Hohe Salve sogar von der eigenen Alm. Jahreszeitlich geprägte Signature Menüs bringen dem Gast diese Küchenphilosophie jeden Tag an den Tisch.

Hohe Salve-Küchenchef René Benischek

Aber auch der Genuss kommt nicht zu kurz. Im Zirbenrestaurant Brixx-Stüberl lässt sich bei Tiroler Lounge-Feeling die Energy-Küche mit gepflegter Vinophilie kombinieren. Zum Beispiel bei einem „Wine & Dine“ mit Werner Feiersinger, erfahrender wir humorvoller Sommelier des Weinhändlers Morandell, der auch das Sporthotel Hohe Salve aus seinem Sortiment von 8000 verschiedenen Weinen beliefert. Der Weinexperte legt dann auch gleich den Massstab für den Abend vor:

„Man sollte in Ruhe den Wein genießen, gerne in netter Gesellschaft und zu einem guten Essen. Es darf auch immer zwei Meinungen geben zum kredenzten Tropfen. Das Beste ist das Probieren. Wer nicht probiert, hat schon verloren!“

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Maroni

Zum Amuse Geull, einem klassischen Vitello Tonato mit Kapern serviert er als Aperitif Cremant de Bourgogne 2020, Cote Maconaise vom Weingut Moillard-Grivot, 100 Prozent Chardonnay, von einem Jahrgang produziert in der Champagner-Methode, der dank seiner „nur“ 11,5 Prozent Alkohol leicht bekömmlich ist. „Beim Wein gilt: In der Ruhe liegt die Kraft“, schmunzelt Werner Feiersinger und setzt die Weinreise fort mit einem Grünen Veltliner Ried Steinsetz aus dem Jahr 2022 (12,5 Prozent Alkohol) vom Schlossgut Gobelsburg im Kamptal, dem ältesten Weingut in Österreichs aus dem Jahr 1171. Der frische Tropfen passt bestens zum Tartar vom Sprinzen mit Wachtelei, Kapern und Kresse. Die Pustertaler Sprinzen, eine seltene Rinderrasse, hält das Hotel übrigens auf seiner eigenen Alm.

Tartar vom Pustertaler Sprinzen

Dann steht der Sommelier auch schon wieder vom Tisch auf und kündigt den nächsten Tropen an: „Ja, auch zur Suppe braucht man einen Wein“, sagt er und lässt zur Kürbiscremesuppe einen

Vitello Tonato mit Kapern

Filet vom Strohschwein an Schwammerlgulasch

Chardonnay mit etwas Holz (13,5 Prozent) aufgießen. Er stammt aus dem Riede Tatschler am Leithaberg aus Großhöflein im Burgenland mit kalkigem Boden. Michi Kirchknopf ein junger Winzer hat aus dem tollen Jahrgang 2021 das Beste herausgeholt. Und weil zum nächsten Gang die einen Zander aus dem heimischen Gewässer, die anderen das Filet vom Strohschwein geordert haben, sorgt Werner Feiersinger mit einer

Zander an Sellerie-Fenchel-Ragout

Salomonischen Weisheit dafür, dass alle sich bei nächsten Tropfen wohl fühlen: „Rotwein kann zu Fisch passen, aber auch zum Fleisch gleichzeitig. Probiert einfach mal diesen Glücksgriff“, sagt er. Und tritt auch den Beweis an: Ins Glas kommt ein Champ de Cour von 2015 (15 Prozent Alkohol, Rebe Gamay) aus dem Weingut LaBeuyere in Burgund. Das Weinbaugebiet Moulin-A-Vent ist benannt nach den dort noch heimischen Windmühlen. Ein so seltener wie edler Wein.

Hohe Salve-Hotelchef Siegfried Egger und Sommelier Werner Feiersinger

Das Highlight ist dann ein leichter, schöner Abschluss aus dem Piemont, dem Barolo-Anbaugebiet. Zum Zitronen-Melissen-Törtchen mit Marillencreme wird ein Interessantes Produkt von einem der führenden Weinproduzenten in Italien serviert. Der Brachetto d‘Acqui vom Weingut Giacomo Bologna in Rocheto Tanaro, ist ein super Dessertwein aus Waldhimbeeren. Allein die kräftige Himbeerfarbe ist schon ein Hingucker. Die leichte süße harmoniert fein mit den säuerlichen Noten des Desserts. „Da darf man auch ein zweites, Drittels Glasl trinken, da der nur 5,5 Prozent Alkohol hat“, fordert der Sommelier zum Nachschenken ein. Na gut, ein Gläschen geht noch, am nächsten Tag wird ja wieder ordentlich bei Patrick trainiert.

Fotos:
Sportresort Hohe Salve: Ringler, Simon Hausberger, Lukas Rubisoier; Heiner Sieger

Informationen:
www.dashohesalve.at
www.pletzer-resorts.com

Wohin der Wind uns weht

Ionisches Meer: Segelfreuden auf den Spuren des Odysseus – ganz entspannt und ohne jede Irrfahrt

Ionisches Meer

Elisabeth und Manfred Ruthner

Die Sonne geht gerade majestätisch hinter der Insel Paxos unter, als wir die Bucht vor dem kleinen Fischerort Lakka ansteuern. Noch ein kurzes lautes Rasseln der Ankerkette, dann ist alles Seemännische getan. Hier sind wir in guter Gesellschaft, einige Yachten ankern schon. Die Fahrt mit dem Dingi zu den Tavernen am Ufer lohnt sich. Nach einem kurzen Bummel entscheiden wir uns für die stimmungsvolle und vor allem direkt am Wasser gelegene „Akis". Jeder der Crew kommt auf hier seine Kosten, ob mit Meeresfrüchten oder Moussaka, dazu griechischen Wein. Beim Blick hinaus auf die Bucht mischen sich bald Toplichter unter die Sterne, die den Nachthimmel übersähen. Was für ein stimmungsvoller Auftakt unserer Segeltour durch das Ionische Meer.

Paxos (Ein Abend zum Genießen in der Taverne auf der Insel Paxos)

Gestartet sind wir auf der Insel **Korfu**. Schon ein paar Tage vor Beginn der Seefahrt sind wir mit einem Mietwagen über Serpentinen zwischen Olivenhainen zu romantischen Dörfern in die Berge gefahren, haben das Achilleion, den Sommerpalast der Kaiserin Elisabeth, besucht und sind durch die bezaubernde Altstadt von Korfu flaniert. In der Marina Gouvia, einer der größten Yachthäfen Griechenlands, sind Briefing und Verstauen aller Utensilien an Bord flott erledigt, am frühen Nachmittag können wir auslaufen. Völlig entspannt, denn wir liegen bereits an der Ausfahrt der Marina und müssen uns nur an den Tonnen orientieren, die das Fahrwasser zwischen den seichten Stellen der

Kulinarischer Genuss bei „Akis"

Bucht markieren. Dann halten wir auf die Altstadt Korfu zu. Bald liegen die Mauern der Alten Zitadelle steuerbords querab und bieten eine beeindruckende Kulisse. Unter dem weiten, wolkenlosen und tiefblauen Himmel Griechenlands steuern wir in Richtung Südspitze von Korfu in See. Von dort sind es nur wenige Meilen bis zum ersten Tagesziel, der kleinen Insel Paxos.

Nach einer ruhigen ersten Nacht an Bord heißt es für uns schon früh am Morgen, Anker lichten. Unser heutiges Ziel ist die Insel **Kefalonia**, rund 60 Seemeilen entfernt. Kaum haben wir das Nordkap umrundet und entfernen uns von der Westküste von Paxos, wird günstiger Wind aus Nord-Ost spürbar. Alle Segel können gesetzt werden. Wir passieren

Wir segeln flott dahin, 8 Knoten (ca. 15 km/h) sind schon mal dabei.

die Insel Lefkas in deutlichem Abstand, der schroffe Westen bietet zwar reizvolle Badestrände, aber keine geeigneten Ankerplätze. Mäßiger Wind bringt uns zur Nachbarinsel Kefalonia. An der Ostküste im Norden der Insel machen wir eine geschützte Bucht aus, gerade groß genug für unseren Katamaran, mit türkisem Wasser und kleinem Kieselstrand. Beim Einsetzen der Dämmerung sitzen wir gemütlich an Deck, genießen Leckeres aus der Kombüse und das ein oder andere Glas mit griechischem Wein. Da setzt plötzlich ein Gebimmel von Glöckchen ein. Eine unglaublich große Herde von Ziegen streift über die felsigen Hänge ringsum, unterschiedliche Rassen,

Nur wenige Meilen nördlich der „Ziegenbucht" liegt der kleine Ort Fiskardo.

manche bunt gescheckt oder mit langen verdrehten Hörnern. Ein zünftiges „Bucht-Theater" am Abend, das sicher eine halbe Stunde andauert, bis die ca. hundert Ziegen durchgezogen sind. Den Namen der Bucht Xylokarvo könnte man als Ziegenbucht deuten! Umso mehr, als sich dieses Naturschauspiel mitten in der Nacht wiederholt, ebenso von einem Glockenkonzert begleitet.

Nach schmaler Einfahrt öffnet sich eine weite Bucht, sie gilt als schönster Naturhafen des ionischen Meeres. **Fiskardo** ist unter Seglern sehr beliebt, wenn man Glück hat, kann man mit dem Heck der Yacht direkt an der Promenade anlegen. Wir laufen gegen 10 Uhr ein, ein perfektes Timing, sogar für unseren Katamaran ist noch ein Platz am Kai frei. Über die Gangway gehen wir bequem an Land und spazieren entlang der in zarten Pastelltönen gestrichenen Häuschen mit Souvenirshops und Tavernen. Nachmittags reihen sich im Halbrund der Bucht von Fiskardo unzählige Segelmasten malerisch aneinander.

Mittagessen mit bester Aussicht

Die Insel **Ithaka**, unser nächstes Ziel, wird als Heimatinsel des Odysseus in Homers Epen beschrieben. In einer kleinen Bucht vor dem beschaulichen Ort Frikes ankern wir den Katamaran. Mit dem Beiboot erreichen wir den Anlegesteg für die Boote der Einheimischen, wo uns ein freundlicher Fischer beim Anlegen behilflich ist. Eine kleine Wanderung führt uns entlang von Olivenhainen hinauf auf eine Anhöhe zu den Resten der Schule Homers. Diese Anlage aus mächtigen Steinquadern soll im 6. und 5. Jhd. v. Chr. errichtet worden sein. Im von Oliven und anderen Bäumen bewachsenen Gelände ist noch ein Brunnen vorhanden, zu unserer Überraschung sogar mit ein wenig Wasser gefüllt. Der große Dichter soll hier nicht nur gelebt und gelehrt haben, sondern mit dem Wasser dieser Quelle von seiner Blindheit geheilt worden sein. Nur eine Legende? Griechische Geologen vertreten die These, dass es sich bei dieser Ausgrabungsstätte um den Ort des „Palast des Odysseus" handeln könnte. Wie auch immer, der Besuch ist beeindruckend – und der Ausblick hinunter auf das tiefblaue Meer und die einsamen Buchten der Insel Ithaka berauschend.

Nach der Rückkehr in Frikes kehren wir direkt am Ufer in der Taverne „Odysseus" ein und genießen typisch griechische Gerichte, fangfrischen Fisch mit Ausblick auf die Bucht, wo unser Katamaran vor Anker liegt. Dann werden die Segel gesetzt. Auf südlichem Kurs erreichen wir eine fjordähnliche Bucht an der Südspitze von Ithaka, wo schon drei Yachten liegen. Durch den geringen Tiefgang

Morgenstimmung in der „One-House-Bay“

unseres Kats können wir nahe am Strand ankern. Im glasklaren Wasser ist Schnorcheln und baden herrlich. Als es dunkel wird, kommt auch hier ein Rudel bunt gescheckter Ziegen die Abhänge herunter und treibt sich am Kiesstrand herum, die Idylle ist perfekt.

Atokos, eine Insel im Privatbesitz des Schiffsreeders Panagiotis Tsakos

Einige Meilen nordöstlich von Ithaka, sozusagen im Herzen des ionischen „Binnenmeeres“. liegt die kleine Insel **Atokos**. Sie ragt steil aus dem Meer, die grünen Hänge gehen in schroffe, weiße Felswände am Ufer über. An der Ostseite von einer weiten Bucht mit weißem Kiesstrand unterbrochen, unter Seglern als „One House Bay“ bekannt. Obwohl Atokos in Privatbesitz ist, dürfen Besucher die Insel betreten und im kristallklaren Wasser baden. Kurz vor Mittag finden wir nahe dem Strand einen wunderbaren Ankerplatz.

Das Wasser schillert türkis, über dem sandigen Grund sind viele Fische zu sehen. Die idyllische Ruhe wird plötzlich durch Geräusche unterbrochen: Dutzende schwarze Schweine tummeln sich grunzend am Strand! Darunter viele Ferkel, einige graben kleine Gruben in den Kies, als würden sie etwas suchen. An Land geschwommen komme ich mit einem Griechen ins Gespräch. Sein Name ist Christos. Den Sommer über lebt er im einzigen Haus der Insel etwas oberhalb vom Strand und kümmert sich seit diesem Jahr um die Schweine, so etwa 20 bis 30 Stück. Christos ist Hüter der Insel und der Schweine. Warum sie im Kies baggern? „Hier finden sie gefiltertes, weniger salzhaltiges Wasser. Manchmal streiten sie, wenn sie von Seglern Essensreste zugeworfen bekommen. Das freut mich gar nicht, bitte die Schweine nicht füttern!“ Am späteren Nachmittag, nachdem viele Tagesausflügler die Bucht verlassen haben, kehrt wieder paradiesische Ruhe ein. Der Wind ist inzwischen eingeschlafen, nur mehr ein sanftes Plätschern der auslaufenden Wellen am Ufer ist zu hören. Die Schweine sind Christos zu seinem Haus gefolgt. Zu dieser Stimmung passt wunderbar griechischer Salat, Tzatziki und griechischer Wein! Als sich der Vollmond wie eine riesige Scheibe über die ferne Kontur der griechischen Küste schiebt, machen wir es uns im weichen Trampolin-Netz vorn am Schiff bequem. So herrlich kann ein Abend in der von uns umbenannten Schweinebucht sein.

Der Weg durch das ionische Binnenmeer nach Norden führt an Meganisi vorbei, eine zerklüftete Insel mit vielen Ankerplätzen und Badebuchten. In Port Atheni, der östlichsten der Nordbuchten, finden wir einen Ankerplatz direkt gegenüber der Taverne Niagas, wo wir vorzüglich zu Mittag bedient werden. Es ist Mitte September, wir vier sind die einzigen Gäste. Am Nachmittag segeln wir noch fünf Meilen weiter nach Norden, an einen schönen Strand am Festland gegenüber von **Lefkas**. dank der windstillen Nacht auch ein guter Ankerplatz.

Ankerplatz in Strandnähe

Nach kurzem Morgenschwimmen wird der Anker gelichtet. Die Passage des Kanals von Lefkas steht an, der die ionische Insel vom Festland trennt. Nebelschwaden umhüllen die bewaldeten Bergketten von Lefkas, während wir jetzt unter Motor zwischen den Tonnen in den Kanal einfahren. In einer idyllischen Lagune auf Steuerbord stochern Vögel auf der Suche nach Nahrung im seichten Wasser. Wir gleiten an der Stadt Lefkas vorbei und steuern als einziges Schiff am frühen Morgen auf die Drehbrücke zu, die am Ende des Kanals liegt. Pünktlich um 8.00 Uhr wird der Autoverkehr angehalten und die Drehbrücke geschwenkt. Wir dürfen weiterfahren.

Baden im kristallklaren Wasser

Auf **Antipaxos**, der kleineren der beiden „Zwillingsinseln" zwischen Lefkas und Korfu, haben wir eine der nördlichen Buchten, Mesovrika, als Ankerplatz gewählt.

Ankerplatz vor Antipaxos

Wegen der geschützten Lage, der Idylle von Sandstrand und der zerklüfteten Felswände ringsum und der Taverne mit der besten Aussicht in die Nachbarbucht Bella Vista, über 225 Stufen zu erreichen. Schon mittags ein Telefonanruf zwecks Tischreservierung? Mitnichten, einfach, um unser Kommen am Abend anzukündigen, ansonsten könnte die Tavernen-Crew schon nach Hause gefahren sein. Die Hauptkundschaft besteht aus Tagesgästen, die auf großen Schiffen von Paxos hierher fahren und die schöne Stimmung der Bucht für ein, zwei Stunden etwas trüben. Aber nachmittags kehrt wieder Ruhe ein.

Wunderbar bei den letzten Sonnenstrahlen von der Terrasse des Bella Vista mit weitem Ausblick hinaus aufs Meer zu beobachten. Als einzige Gäste werden wir mit ausgezeichnetem Essen und guten Weinen verwöhnt. Es ist dunkel geworden, als wir über die beleuchteten Stufen hinunter zum Strand steigen.

Mesovrika auf Antipaxos ist unser letzter Ankerplatz vor dem Rückweg nach Korfu. Beim Frühstück an Deck glitzert das kräuselnde Wasser in der Morgensonne, die Natur ringsum wirkt fast unwirklich schön. Im Zeitraffer flirren jetzt all die Erinnerungen an die letzten Tage durch den Kopf. Wie die herzliche Gastfreundschaft der Griechen, die grüne Inselwelt des ionischen Meeres, die herrlichen Buchten und das perfekte Segelwetter. Wir kommen wieder.

Fotos: © Manfred Ruthner

Informationen:
Ausgangshafen Marina Gouvia Korfu,
Basis von Sun Charter
www.suncharter.de
Charter auf Fountaine Pajot Lucia 40
mit 4 Doppelkabinen
Preis/Woche ab € 3.384
Führerscheinpflicht, Alternative:
Charter mit ortskundigen Skipper

Bella Vista – ein perfektes Finale

Vom Reich der Inkas ins Naturparadies der Tölpel und Riesenschildkröten

Beate Zwermann

Mein Interesse an den Inkas begann bereits in meiner Kindheit, als mein Großvater mir zum Geburtstag eine Schallplatte schenkte: „Das Vermächtnis des Inka“ von Karl May. Obwohl ich schon lange keinen Plattenspieler mehr besitze, ist diese Platte immer noch Teil meiner kleinen Sammlung. Im Jahr 1989 erfüllte sich mein Traum, als ich die Inkatrail-Wanderung nach Machu Picchu in Peru unternahm. Nach drei Tagen erreichten wir das Sonnentor und ich erinnere mich noch heute an das erhebende Gefühl, als wir vor Sonnenaufgang unser Zeltlager verließen, um den Sonnenaufgang dort zu erleben.

Ähnlich fasziniert war ich von den Galapagos-Inseln, nachdem ich mich intensiv mit Charles Darwins Evolutionstheorie im Biologie-Leistungskurs beschäftigt hatte. Erst als ich im Jahr 1992 die Finken und Riesenschildkröten auf den Galapagos-Inseln sah, verstand ich die Vielfalt der Schnäbel und Panzerformen, die auf die unterschiedliche Flora zurückzuführen sind.

Zug nach Machu Picchu

Blaufusstölpel

Seit einigen Jahren habe ich das Vergnügen, diese beiden Kindheits- und Jugenderlebnisse für Reisende zugänglich zu machen. Die Galapagos-Inseln sind mittlerweile zu meiner zweiten Heimat geworden und das Interesse an den Inkas zieht immer noch viele Peru-Reisende in ihren Bann. Die Kombination dieser beiden Welten, Hochkultur und Naturparadies, ist faszinierend.

Peruanische Ceviche

Die Reise beginnt am besten in Lima, der Hauptstadt Perus. Hier sollte man zwei Nächte verbringen, um die kulinarischen Genüsse und das Goldmuseum zu erleben. Lima hat über elf Millionen Einwohner und die Stadtviertel San Isidro und Miraflores bieten sich für die Übernachtung an.

Von Lima aus fliegt man am besten nach Cuzco, der Hauptstadt der Inkas. Die Lage auf 3.400 Metern über dem Meeresspiegel kann für Menschen, die nicht an die Höhe gewöhnt sind, herausfordernd sein. Alle Hotels und öffentlichen Einrichtungen bieten jedoch Sauerstoff an. Wer dem ausweichen möchte, kann im Heiligen Tal übernachten. Von dort aus starten auch die Züge nach Machu Picchu. Die Inka-Ruinen sind UNESCO-Weltkulturerbe und einer der magischsten Orte der Erde. Wanderer können den Inka-Trail wählen und nach vier Tagen das Sonnentor

Sonnentor Blick auf Machu Pichu

erreichen. Es gibt auch eine kürzere Variante von zwei Tagen. Alternativ kann man Tagestouren in Gruppen oder mit einem privaten Naturführer unternehmen. Es lohnt sich außerdem, in Aguas Calientes am Fuße von Machu Picchu zu übernachten und früh am Morgen die Ruinen zu besichtigen, um den Sonnenaufgang vom Sonnentor aus zu erleben. Ein zauberhaftes Erlebnis!

Die Weiterreise zu den Galapagos-Inseln erfolgt über Quito, die Hauptstadt Ecuadors. Auch hier sollte man zwei Nächte verbringen, um die größte zusammenhängende koloniale Altstadt Südamerikas zu erkunden.

Hauptstadt Quito

Die Galapagos-Inseln liegen etwa 1.000 Kilometer vor der Küste im Pazifik. Die Flüge zu den beiden Flughäfen im Archipel starten immer morgens. Der Archipel besteht aus dreizehn großen Inseln und über 100 Felsen und ist so groß wie die Ägäis.

Flora und Fauna führt. Pinguine bevorzugen das kühlere Wasser der westlichen Inseln Fernandina und Isabela. Landleguane sind vor allem rund um die Insel Santa Cruz anzutreffen, wo sie Opuntien-Kakteen bevorzugen. Obwohl die Galapagos-Inseln direkt am Äquator liegen, sind sie nicht tropisch, sondern je nach Jahreszeit frühlingshaft oder sommerlich warm.

Etwa die Hälfte des Zaubers der Inseln liegt unter Wasser. Beim Schnorcheln fühlt man sich wie in einem Aquarium. Die Harmonie zwischen Großfischen wie Mantas, Hammerhaien und Schildkröten ist faszinierend. Riesige Meerechsen grasen nach Algen und Seepferde tanzen in den Wellen. Die Galapagos-Inseln gehören zu den Top Ten-Tauchparadiesen der Welt.

Flamingos auf Isabela

Um die unberührten Ecken der Inseln zu erkunden, empfiehlt sich eine Expeditionskreuzfahrt auf einem kleinen Katamaran oder einer Jacht. Danach lohnt es sich, noch ein paar Tage in einem Hotel zu verbringen und die Interaktion zwischen Mensch und Tier in den bewohnten Orten zu erleben. Es kann vorkommen, dass Seelöwen die Bewohner von ihren Parkbänken vertreiben, um sich dort auszuruhen, oder Meerechsen gemütlich über die Promenade spazieren.

Die Temperaturen und das Wetter auf den Inseln werden von fünf Strömungen bestimmt, was zu einer vielfältigen

Und schließlich begegnet man immer wieder den Namensgebern der Inseln, den großen Landschildkröten, die je nach Flora in ihrem Lebensraum unterschiedliche Panzerformen aufweisen. Die Evolution ist auf Galapagos allgegenwärtig.

Fotos: Galapagos PRO

Informationen:
Galapagos PRO GmbH
E-Mail: info@galapagos-pro.com
www.galapagos-pro.com

Ecuador bekämpft Drogenbanden

Präsident Noboa setzt ein Zeichen für Sicherheit im Land, während Touristen unbesorgt reisen können.

Bunte Folklore mit großer Tradition

Herrliche unberührte Landschaften, wohin man schaut

Fotos: David Mosquera, Galapagos PRO

Interview mit Beate Zwermann Expertin für Ecuador und die Galapagos-Inseln

Beate Zwermann

Wie sieht die aktuelle Lage in Quito aus, Beate?

Die Situation ist deutlich ruhiger als noch im November. Ecuador ist in den letzten Wochen entschlossen gegen die Drogenkriminalität vorgegangen und das zeigt Wirkung. Die Bevölkerung vertraut ihrem jungen Präsidenten und unterstützt ihn solidarisch. Das Land kehrt zügig zur Normalität zurück.

Das klingt nach einer konsequenten Vorgehensweise der Regierung. Wird es ihr gelingen, dem Land den Frieden zurückzugeben?

Es gibt noch viel zu tun, aber ich bin zuversichtlich. Präsident Noboa und seine Regierung suchen die Zusammenarbeit mit den Empfängerländern der Drogen. Ende Januar waren beispielsweise die Oberbürgermeister der großen Häfen von Rotterdam, Antwerpen und Hamburg zu Gast in Quito. Diese Häfen sind für 40 Prozent des in Ecuador geschmuggelten Kokains verantwortlich. Man plant zukünftig gemeinsame Maßnahmen. Auch die USA haben sich an die Seite Ecuadors gestellt und unterstützen unter anderem das Militär auf See. Es ist wichtig zu betonen, dass Ecuador selbst kein Kokain produziert, sondern lediglich als Transitland für Kolumbien, Peru und Bolivien dient.

Die Medien haben erschreckende Bilder von Festnahmen, Drogenfunden und Militäreinsätzen gezeigt. Wie wirkt sich das auf Reisende aus?

So gut wie gar nicht. In der ersten Woche nach dem 9. Januar gab es eine erhöhte Militär- und Polizeipräsenz, auch an touristischen Orten. Das ist mittlerweile nicht mehr der Fall. Das Amazonasgebiet, das Andenhochland und die Galapagos-Inseln können frei und sicher bereist werden.

Wann wird sich die Lage vollständig normalisieren?

Es gibt keine Reisewarnung für Ecuador, da die Operationen in Gebieten stattfinden, in denen sich Touristen normalerweise nicht aufhalten. Wir beobachten die Entwicklung sehr genau und stehen in engem Kontakt mit Menschen im ganzen Land, die uns Feedback geben. Das ist wichtig. Unsere Kunden reisen alle. Nach zwei Wochen Zurückhaltung nehmen wir nun auch wieder Buchungen für dieses Jahr entgegen, darunter auch kurzfristige Buchungen für die Osterferien und den Sommer. Man kann sagen, dass es schon fast wieder normal läuft.

Du hast eine Instagramerin mit nach Ecuador genommen, um die Lage zu dokumentieren. Wo kann man die Aufnahmen sehen?

Auf unserer Webseite www.galapagos-pro.com und auf all unseren Social Media-Kanälen, einschließlich Youtube. Es ist mir wichtig, den Medienberichten aktuelle Bilder entgegenzusetzen, da eine positive Berichterstattung wahrscheinlich ausbleiben wird. Die Medien haben Ecuador schon wieder vergessen.

Ein- bis zweimal pro Jahr bietet Galapagos PRO eine Profi-Gruppenreise mit der Ecuador- und Galapagos-Expertin Beate Zwermann an.

Der nächste Termin ist der 01.–15. November 2024 – Ecuador Kunst, Kultur und Galapagos-Inseln.

Vom 14.–29. März 2025 findet der Klassiker statt mit Quito, Amazonas-Lodge und Galapagos-Kreuzfahrt auf der Westroute.

www.galapagos-pro.com

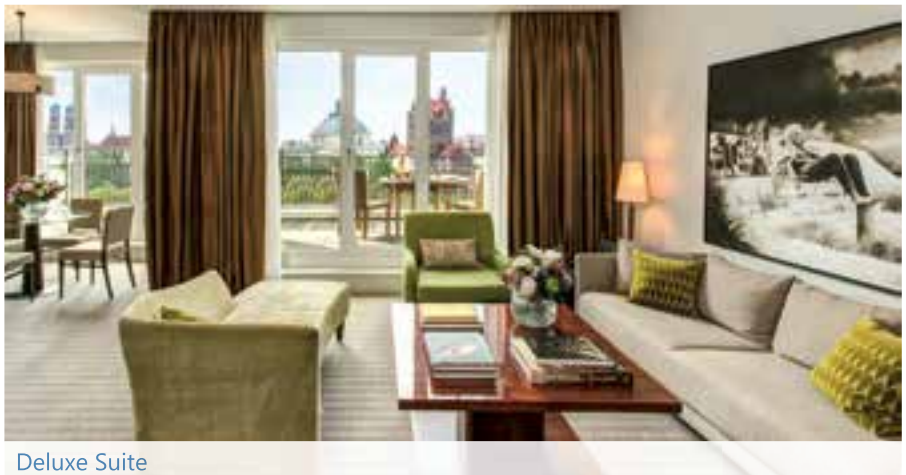
Hotel The Charles

Elegantes Ambiente im Herzen des historischen Münchens

Gour-med

Hotel The Charles

Das Rocco Forte Hotel The Charles liegt im grünen Lenbachgärten-Viertel in der Nähe des historischen Königsplatzes und nicht weit von der Fußgängerzone in Münchens Zentrum. Direkt am Alten Botanischen Garten gelegen ist auch das Münchener Museumsviertel fußläufig zu erreichen. Im 5-Sterne-Luxushotel, das Mitglied bei The Leading Hotels of the World ist, findet man viele Original-Kunstwerke wie Gemälde von Franz von Lenbach, Fotoarbeiten von Hubertus von Hohenlohe und Skulpturen von Faber-Castell. Inspiriert von der grünen Umgebung hat Olga Polizzi eine ruhige Kulisse geschaffen, in der zeitgenössischer Stil auf traditionelle bayrische Gastfreundschaft trifft.



Deluxe Suite

Florian Steinmaier

Das Charles Hotel verfügt über einige der größten Hotelzimmer Münchens, viele mit tollem Blick über das historische Zentrum der bayrischen Hauptstadt bis hin zu den Alpen bei gutem Wetter. Die dreizehn Zimmerkategorien vom Classic Zimmer bis zur Executive Suite überzeugen nicht nur durch ihre Größe, sondern auch durch die großformatigen Kunstwerke und dem eleganten Ambiente. Die Zimmer und Suiten bieten allen Komfort, den sich Privat- wie Geschäftsreisende wünschen.

In den stilvoll mit Marmor und Kalkstein ausgestatteten Bädern findet der Gast speziell angefertigte Porzellanobjekte der bekannten Münchener Porzellanmanufaktur Nymphenburg. Vervollständigt durch die luxuriösen

Küchenchef Thomas Beiglböck mit Johann Krupka, ein harmonisches Team

Körperpflegeprodukte von Irene Forte. Münchens längster Hotel-Innenpool im Souterrain des Hauses lädt zum Relaxen ein. Beauty-Behandlungen, Massagen, Sauna und Dampfbad sowie ein Fitnesscenter komplettieren das erlesene Angebot im SPA-Bereich des The Charles.

Hoteldirektor Florian Steinmaier, seit April 2022 Nachfolger von Frank C. Heller war sich der großen Herausforderung bewusst und sah eine Chance, nach 15 Jahren das Hotel mit neuer Individualität und attraktiven Veränderungen zeitgemäß zu prägen.

Für den jungen Hoteldirektor gehören ein Luxushotel und Fine Dining-Küche zusammen wie der Himmel zur Erde. Das erklärte Ziel ist, von der gehobenen Hotelgastronomie in die Fine Dining-Klasse aufzusteigen. Seine beruflichen Erfahrungen aus und in der Luxushotellerie kann er jetzt als verantwortlicher Manager realisieren. Direktor eines Hotels in der obersten Liga der Luxushäuser zu werden, war sein Ziel von Beginn an. Seine beruflichen Stationen in den exklusivsten Häusern wie „Mandarin Oriental", „Kempinski Vier Jahreszeiten" – beide in München, so wie die ehemalige „Villa Kennedy", ein Rocco Forte Haus in Frankfurt am Main, in der er schon als stellvertretender. Direktor seine Kompetenz und Kreativität bewiesen hat, sind ausgezeichnete Bedingungen. Dass er vor fast zwei Jahren die Leitung eines der luxuriösesten Münchner Hotels übernehmen konnte, war, so sagt er, ein Glücksfall für ihn.

Seitdem hat sich einiges verändert im The Charles. Neue engagierte Mitarbeiter mit Schwerpunkt Küche und Restaurant-Service brachten im wahrsten Sinne des Wortes frischen Wind in die Hotelgastronomie.

Dazu bemerkt Direktor Florian Steinmaier: Gutes Personal zu finden ist nicht leicht, aber möglich. Wertschätzung und Akzeptanz in Kombination mit guten Arbeitsbedingungen sind der Schlüssel für ein gutes Team. Im The Charles werden diese Voraussetzungen erfüllt.

Frische saisonale Küche und innovative Cocktails in Sophia's Restaurant & Bar und eine zeitgemäße moderne Speisenkarte sind jetzt im Angebot. Der Küchenchef Thomas Beiglböck interpretiert italienische Küche auf höchstem Niveau. Authentizität der Gerichte ist für ihn wichtig. Ehrliche Gerichte, die ganz dem Geschmack untergeordnet sind, kommen auf den Teller. „Das Auge isst mit", sagt Thomas Beiglböck, „aber die Zunge und der Gaumen bestimmen den Geschmack".

Sophias's Restaurant

Küchenchef Thomas Beiglböck

Der aus Niederösterreich stammende Koch ist seit zwei Jahren für die Küche im The Charles verantwortlich. Erfahrungen hat er bereits reichlich in renommierten Häusern wie im Suvretta Haus in St. Moritz, in der Tenne in Kitzbühel sowie im Rosengarten in Kirchberg gesammelt. In Deutschland hat er bei Joachim Wissler im Vendôme und bei Christian Bau im Saarland Praktika absolviert. Der 30-jährige Küchenchef und seine Mitarbeiter haben sich das ehrgeizige Ziel gesetzt, in die Oberliga der Münchener Spitzengastronomie aufzusteigen. Wir sind sicher, dass dieses Vorhaben gelingen wird. Das hohe Niveau hat er bei unserem Besuch bestätigt.

Die Karte des Restaurants „Sophia's bietet neben à la carte-Gerichten verschiedene Menus so wie ein vegetarisches an. Zum Einsatz kommen Top-Produkte in einer Qualität, die sonst nur in der Sterneküche verarbeitet werden. Der größte Teil der Produkte stammt von Erzeugern aus der Region, die dem Küchenchef persönlich bekannt sind und deren hohe Qualität er ständig prüft. Fleisch und Fisch, vom hochwertigen Wild bis hin zu den Forellen werden vom traditionellen Gutshof Polting bezogen. Die hochwertige Qualität im Geschmack und in der Textur der Gerichte ist nachvollziehbar.

Das Carpaccio von Rotgarnelen, der knusprig gebratene Oktopus oder die mit Steinpilzen gefüllten Ravioli waren perfekt zubereitet. Die Aromen harmonisch komponiert und filigran herausgearbeitet.

Risotto

Jede Zutat ist erkennbar und individuell betont. Der Genuss macht glücklich.

Ravioli

Tatar

Die Weinkarte – wie nicht anders zu erwarten – ist mit Tropfen der besten italienischen Winzer bestückt. Deutsche Weine kommen aber auch nicht zu kurz, Weinkenner, Experten und Liebhaber werden nicht enttäuscht. Wer „Hilfe" wünscht, lässt sich kompetent von Johanna Krupka beraten, Maître und Sommelière im Sophia's. Der Service ist sehr positiv dem Gast zugewandt, freundlich, höflich, unaufdringlich, aber zur Stelle, wenn nötig.

Für einen München-Aufenthalt ist das Hotel eine perfekte Empfehlung.

Fotos: Rocco Forte, Gour-med

Sommelière Johanna Krupka

Hier werden internationale Cocktails serviert

The Charles Hotel
Rocco Forte Hotels
Sophienstraße 28
80333 München

Tel: +49 89 544 555 0
Info.charles@roccofortehotels.com

https://www.roccofortehotels.com/de/hotels-and-resorts/the-charles-hotel

Sophia's Bar vereint italienische Eleganz mit vertrauter Atmosphäre. Bei erstklassigen Cocktails und Livemusik lässt es sich herrlich abschalten. Nicht nur Hotelgäste lieben die innovativen Kreationen und alten Klassiker – geschüttelt oder gerührt – ganz wie es schon bei James Bond hieß!

Ein umfangreiches Frühstücksbüfett ist im Sophia's obligatorisch. Von bayrischen Köstlichkeiten wie frische Weißwurst über internationale Spezialitäten ist alles im Angebot. Falls einmal etwas nicht dabei ist, wird es auf Wunsch „herbeigezaubert".

Bleibt festzustellen, das The Charles ist eines der besten Hotels im Münchener Luxussegment. Hier wird jeder Gast exklusiv betreut, beginnend bei den Zimmern über den SPA- und Wellness-Bereich bis hin zur Fine Dining-Küche.

Sophia's Bar

Samnaun: Bis in den Mai Skifahren, Wandern und zollfrei einkaufen

Ungezählte Gipfel und endlose Hänge laden auf der Sonnenseite des Unterengadins ins ehemalige Schweizer Schmugglerdorf ein

Gerd Krauskopf

Traumhafte Schwünge im Skigebiet Alptrider Sattel

Einfach traumhaft schön in der kristallklaren Luft auf der Sonnenterrasse des Hotels Soldanella-Sonneck in Samnaun. Was für ein Glücksgefühl von hier aus bei einem Glas Rotwein die weiße Schneelandschaft und die Zacken der 3000 Meter hohen Gipfel, die sich rund um das Hochtal von Samnaun in den blauen Himmel recken, anzuschauen. Dabei dauert die Wintersaison im Unterengadin bis Anfang Mai und man kann im grenzüberschreitenden Skigebiet – der Silvretta Ski-Arena Samnaun/Ischgl – Skifahren."

Eine Kabine der Doppelstock-Seilbahn Samnaun erreicht die Bergstation

In Sichtweite von mir die weltweit erste Doppelstock-Seilbahn – den Twinliner mit einer Kapazität von 180 Personen je Gondel. Derweil nimmt sie gerade ihre Fahrt auf, ohne dass die Gäste lange anstehen müssen. In sechs Minuten ist sie auf dem Alptrider Sattel mit 45 Bahnanlagen und 239 Pistenkilometern. Wobei die sonnenreiche Südseite von Samnaun von den meisten Gästen bevorzugt wird.

„Unser Hochtal", so weiß es Tourismusmanager Bernhard Aeschbacher, „lebt von einem Miteinander von Natur und Zivilisation, von Lifestyle mit rund 40 Duty-free-Shops des einzigen zollfreien Gebietes der Schweiz und der absoluten Ruhe". So spiegeln auch die Winterwanderwege diesen Kontrast wider. Besonders beliebt bei den Gästen sind die Themenwege über Samnaun Dorf, die Talwanderung am vereisten

Samnaun Dorf inmitten der Gipfel des Unterengadins

Schergenbach oder der sonnenüberflutete Höhenweg zwischen Alp Trida und Alp Bella.

Während sich die wärmende Sonne auf der Terrasse verabschiedet und hinter den Gipfelzacken verschwindet, verabreden Bernhard und ich uns für eine Schneeschuhwanderung an einem der

Schneeschuhwandern am Salaaser Eck

nächsten Tage. Und so machen wir beide uns mit Schneeschuhen bewaffnet auf eine besonders schöne Tour. Dabei geht es von der Bergstation der Doppelstockbahn auf dem Alptrider Sattel in gut 30 Minuten leicht abwärts über den Winterwanderweg zum Restaurant Salaas. Dort treffen wir Skifahrer, die mit den beiden Sesselbahnen Richtung Greitspitz und Idjoch transportiert werden. Unser Winterwanderweg geht ab hier noch einige 100 Meter weiter bis zum Salaaser Eck, einem sanften Bergrücken mit Aussicht in die scheinbar unendlichen Weiten des Ravaischer Salaas, wo es auf 2500 Meter Meereshöhe keine Skipisten gibt. Nur wir mit den Schneeschuhen sind in der unberührten stillen Landschaft. Der Schnee knirscht unter den breiten Schneeschuhen, während wir breitbeinig laufen wie einst Westernheld John Wayne. Nicht einmal Spuren von Gämsen oder Steinböcken lassen sich ausmachen, „die verbringen den Winter lieber weiter unten im Samnauntal“, erzählt Bernhard.

Rundum genießen wir das majestätische Bergpanorama. Zu unserer Rechten der Grenzgrat zwischen der Schweiz und Österreich und hinter uns der grandiose Weitblick auf die Ötztaler Alpen. Was für ein alpines Lebensgefühl hier abseits der Piste in diesem Winterparadies! Es gibt keinen markierten Schneeschuhtrail und das Gelände kann frei begangen werden. Im Stimmungshoch treten wir dann den Rückweg an über das Restaurant Salaas und den Winterwanderweg zum Sattel, wo die Doppelstockbahn uns wieder ins Tal bringt.

Treffen am Salaaser Eck mit Bergrestaurant und Skibar

Ein paar Ski- und Wandertage später besuche ich das Heimatmuseum und erfahre dort von Arno Jäger, dass die Geburtsstunde für Samnauner Landwirte bereits im 11. Jahrhundert schlug. Nach dem Zweiten Weltkrieg hat der Schmuggel in diesem zollfreien Gebiet angefangen. Einer der Schmuggler, der leider kürzlich verstorben ist, war der 90-jährige Albert Mangott, der zum Beispiel aus der Schweiz Nylonstrümpfe gegen Zicklein tauschte. Nur einmal, so weiß es Arno Jäger, ist Mangott bei der Begegnung im Gebirge mit der Gendarmerie verunglückt. Sein Freund und Begleiter konnte flüchten, Mangott sprang hinter einen Felsen und stürzte ab. Am nächsten Tag vermisste man ihn in der Kirche. So suchten ihn seine Familie und der Freund. Der konnte die Stelle zeigen, wo sie der Gendarmerie begegnet sind. Schließlich fanden sie ihn schwer verletzt und brachten ihn ins Spital nach Zams.

Arno Jäger im Talmuseum Samnaun

Weitere Informationen:
Die Wintersaison in Samnaun dauert von Ende November bis Anfang Mai.

Gäste-Information Samnaun,
Tel. 004181/8618830, www.samanun.ch

Hoteltipp: Hotel Soldanella-Sonneck,
www.soldanella-sonneck.ch

Sonnentage später erzählt ein junges Paar, das gerade vom Einkaufsbummel aus dem nur einen „Steinwurf" entfernten Schweizer Zollausschlussgebiet Samnaun gut bepackt zurückkommt, dass dort die Zigaretten locker die Hälfte billiger wären. „Mit Schmuck und Uhren" – so erzählen sie, „machen die Geschäftsleute heute die größten Umsätze". Ich dagegen erfreue mich in diesem Moment lieber an den Schneekristallen, die im Sonnenlicht auf der Holzbrüstung der Sonnenterrasse um die Wette glitzern. Ich habe meine Liebe zum Wandern durch ein Wintermärchen mit meinen neuen Schneeschuhen entdeckt.

Fotos: Gerd Krauskopf

Zollfrei einkaufen in Europas höchstgelegener Einkaufsmeile

Graubünden: Winterzauber im Schweizer Bergdorf Guarda

Eines der schönsten Dörfer der Schweiz liegt auf einer sonnigen, felsigen Terrasse des Unterengadins und begeistert mit Ursprünglichkeit, Hausmalereien und Sgraffiti

Gerd Krauskopf

Wie die Zacken einer Krone recken sich die Gipfel der Unterengadiner Dolomiten im größten Schweizer Nationalpark dem Himmel entgegen. Luigi, Marco und Valerio stehen hoch über dem Tal des noch jungen Inn. Mit Rucksäcken und Tourenski auf den Rücken sind sie die enge Serpentinenstraße vom Bahnhof aus dem Tal nach Guarda hinaufgestiegen und haben auf 1653 Meter Höhe die sonnige Südseite des Hochplateaus erreicht. Alle drei stammen aus Südtirol und reisten mit der Rhätischen Bahn an. Während Marco und Valerio weiter den Berg hochwandern, legt Luigi erst einmal eine kleine Rast ein.

Blick von Guarda hinüber zu den Unterengadiner Dolomiten

Luigi auf dem Weg zum Piz Buin

Er erzählt, dass die Bergsteigerfreunde heute noch gute zweieinhalb Stunden durchs Val Tuoi hinauf zur Berghütte Chamonna Tuoi auf 2250 Meter Höhe gehen wollen. Über den Ochsentaler Gletscher wollen sie als Ziel den Piz Buin, mit 3312 Metern höchster Berg Vorarlbergs, bezwingen. Dafür haben die drei erfahrenen Bergsteiger ihre Spezialausrüstung wie Gurt, Steigeisen und Helm dabei. Als Luigi von der dann bevorstehenden Abfahrt von diesem majestätischen Berg im Tiefschnee schwärmt, glänzen seine Augen und die Freude auf traumhafte Schwünge im Pulverschnee hinunter nach Klosters ist ihm anzusehen.

Bevor er jedoch loszieht, genießt er die Sonne und klare Bergluft auf der nächsten Bank, die wie hier üblich – mit einem kleinen Besen zum Freifegen bestückt ist. Dann steigt er mit seinen Brettern mit Steigfell den steilen Berg mit Leichtigkeit hinauf. Von dieser Winterwunderwelt bekommen Alpinskifahrer in den oft aus allen Nähten platzenden Touristenhochburgen wenig mit. Doch immer mehr Urlauber wollen die wichtigsten Urlaubstage gern ohne Skibrille und Pistenstress genießen. So kommen sie hoch nach Guarda zum Langlaufen, für Berg- und Skitouren und zum Schneeschuhwandern. Das wunderschöne

Charakterstarke Architektur in Guarda

Engadiner Dorf ist der Inbegriff eines sanften Wintertourismus. Und wer zwischendurch mal etwas Skizirkus möchte, dem bietet das 16 Kilometer – oder drei

Stationen mit der Rhätischen Bahn – entfernte Skigebiet Scuol alle sportlichen Möglichkeiten.

Guarda, dieser fast 200 Seelen zählende Ort in der Gemeinde Scuol, ist stolz auf sein kleines, homogenes Dorf mit der schmucken Kirche in seiner Mitte. Maria Meier, Fremdenführerin dieses wunderschönen Ortes, bringt den Gästen dieses prächtige Kleinod näher, das mit vielen renommierten Preisen versehen ist

Eine Gasse im oberen Dorfteil von Guarda

und dessen schützenswertes Ortsbild von nationaler Bedeutung ist. „1991 wurde es sogar als zweitschönste, selbstständig funktionierende Ortschaft von Europa gekürt. Guardas Dorfbild ist so einzigartig, weil es im Gegensatz zu anderen Unterengadiner Dörfern von großen Dorfbränden verschont wurde“, erklärt sie mit Stolz. Diese prächtigen Engadiner Häuser strahlen Ruhe und Schönheit, Stolz und Faszination aus.

Fast alle Hauswände sind bemalt oder mit Sgraffiti – mal floral oder mit Tierfiguren – geschmückt, die in verschiedenfarbige Putzschichten gekratzt wurden und sehr fotogen sind. Die geschnitzten und verzierten Holztore sind so breit, dass vollgepackte Heuwagen einst hindurchfahren konnten. Die Keller dienten als Stall für Kühe und Schafe. Die Wärme der Tiere und der Misthaufen war die „Fußbodenheizung“ für die darüber liegende Wohnung. Auffallend die tiefen, trichterförmigen kleinen Fensternischen und Erker, aus denen die Frauen die Brunnen gut im Blick hatten, an denen das Vieh getränkt und die Wäsche gewaschen wurde. Durch die Erkerfenster konnten die Frauen sehen, mit wem sie am Brunnen ein Schwätzchen halten wollten.

Bis zum Bau der Talstraße von 1862 bis 1865 verlief die mittelalterliche Handelsstraße zwischen dem Comer See und Innsbruck durch das Engadin und erreichte in Guarda einen der höchsten Punkte. Die Ochsen- und Pferdegespanne rollten über das Kopfsteinpflaster und waren bepackt mit Salz aus Tirol oder Lärchenholz für den Geigenbau in Italien und Frankreich. Im Gegenzug rollten Gespanne mit Wein, Getreide und Gewürzen durchs Dorf. Auch heute noch meint man beim Besuch einer Osteria, die Zeit wäre stehen geblieben, wenn in der alten, mit Zirbenholz getäfelten Stube munter das Kaminfeuer lodert, sich Einheimische ihre dampfende Gerstensuppe schmecken lassen und sich dabei angeregt auf Rätoromanisch unterhalten.

Das kleine, verwunschene Unterengadiner Dorf ist aber auch im Herzen vieler Kinder – nicht nur in der Schweiz – tief verwurzelt. In dem Buch von Selina Chöoz mit wunderschönen Zeichnungen des Künstlers Alois Carigiet, das in 20 Sprachen übersetzt auf dem Markt ist, wird der kleine Schellen-Ursli zum großen Helden. Der kann sich nicht damit abfinden, dass er mit einer kleinen Glocke am Chalandamarz, dem Austreiben des Winters um den 1. März, in der Kindergruppe am Schluss gehen muss. So steigt er unter großer Gefahr bei Nacht und Nebel zu einer Hütte auf, weil dort eine große Glocke vorhanden ist.

Weg zum Schellen-Ursli Museum

Seine Eltern und das ganze Dorf machen sich große Sorgen und suchen ihn. Die Geschichte geht gut aus: Mit großer Glocke kommt er zurück und darf die Kinderschar anführen. Und da die Geschichte solch einen Erfolg hatte, wurde sie vom Schweizer Oscar-Preisträger Xavier Koller verfilmt.

Speisesaal des Hotel Meisser

Wie dann am letzten Abend ein Ehepaar mit zwei Kindern in den Speisesaal des Hotels Meisser kommt, schauen sich die Eltern den Belle-Époque Saal mit dem gediegenen Parkettboden, den Säulen, Kronleuchtern und feinen Stuckarbeiten an, während die beiden Kinder im Buch vom kleinen Schellen-Ursli gebannt blättern.

Später bietet die Küche ein frisch zubereitetes Vier-Gänge-Menü, das größtenteils in seiner Originalität und Frische aus der Region stammt. Das ist an diesem Abend ein Nüssli-Salat mit Ei und Croûtons, eine köstliche Gemüsebouillon mit Flädli, feines Rindsfilet Stroganoff mit Champignon-Rahmsauce und Spätzli sowie zum Nachtisch Mandelkuchen mit Tonkabohnen-Glacé. Dazu gesellt sich der grandiose Blick durch die großen Bogenfenster auf die Alpenkette der Unterengadiner Dolomiten, über die sich der Himmel von der untergehenden Sonne rot färbt. Da weiß man genau, dass man wiederkommen wird.

Rindsfilet Stroganoff

Fotos: Gerd Krauskopf

Weitere Informationen:
Gäste-Info Scuol,
Tel. 004181/8618800,
www.scuol.ch und
www.engadin.com

Hoteltipp: Meisser Resort,
Tel. 004181/8622132,
www.hotel-meisser.ch

Tilo Roth

Küchenchef Tilo Roth setzt im The Grand auf französische Kochkunst und frische Kreativität

In den Räumen der ehemaligen kommunalen Armenschule tut sich was: Tilo Roth, der wie kaum ein anderer die Fans von bestem Fleisch zu beglücken weiß, besinnt sich auf seine Wurzeln und wird künftig den Esprit Escoffiers aufblühen lassen. Auguste Escoffier, einer der bekanntesten Mitbegründer der Haute Cuisine, war ein Vordenker, ein Revolutionär, ein Freund des natürlichen Geschmacks. Und genau da setzt Tilo Roth an: „Die Grundlagen sind wirklich ausgezeichnet, man muss nicht alles neu erfinden", meint der Küchenchef des The Grand, „aber ich will mit meinen Mitteln die Lust am guten Essen und harmonisch aromatisierten Gerichten wiederbeleben".

Sein Motto: Zurück zu Achtsamkeit und Genauigkeit. Kurzlebige Trends mag er nicht. Die französische Kochtechnik, die Tilo Roth von der Pike auf lernte, steht bei ihm hoch im Kurs. Wenn eine Jus drei Tage einkochen muss, um alle Aromen zu entfalten, dann plant er das ein. Und wenn saisonale Zutaten einen Klassiker aus dem traditionellen Rezept bringen, darf das aber auch sein.

Damit steuert Tilo Roth bewusst gegen den Druck, ständig etwas Neues zu erfinden, den sich die Branche in der Krisenzeit selbst auferlegt hat. „Wir überraschen die Gäste trotzdem, weil sie oft gar nicht wissen, wie hervorragend selbst ein einfacher Salat Niçoise schmecken kann." Bei Roth kommt er mit frisch gegrilltem Thunfisch, Wachteleiern, Sardellen, Kartoffeln, grünen Bohnen, rotem Radicchio Salat, Kapern, Artischocken und roter Zwiebel auf den Tisch.

Die Sauce Périgueux im The Grand ist schon jetzt legendär, ebenso wie die Hummerbisque, das Tatar de boeuf mit Kaviar, Foie gras und Austern, die Crème Brûlée mit Pistazien oder die klassische Variante mit Vanille. Die französische Küche hat schon immer ihren Platz auf der Karte im The Grand gefunden, nun wird sie in den Fokus gerückt. Der Southbend Grill wird deshalb nicht verbannt und auch Fleisch wird es weiterhin geben. Ein Filet Mignon ist schließlich international der Inbegriff eines guten Filetsteaks und auch Chateaubriand findet sich in den besten Restaurants der Welt. Zudem hat ein ein Côte de Boeuf, ein großes Rippenstück mit Knochen, den Weg auf die neue Karte gefunden.

Tarte excellence

Tilo Roth freut sich darauf, den Schätzen aus der französischen Küche wieder eine Bühne zu bereiten und Traditionen wiederzuentdecken. Der Mix aus dem alten Escoffier-Spirit mit neuen Roth-Ansätzen wird spannend. Auf der Weinkarte finden sich passend zum Savoir-vivre der Küche klassische Weine wie Sauvignon Blanc, Sancerre, Chablis oder Rotweine aus Bordeaux, dem Burgund und der Rhône.

Die Küche des The Grand Restaurants ist Dienstag bis Samstag von 18:00 bis 23:00 Uhr geöffnet. Die Bar ist dienstags bis samstags ab 18:00 Uhr geöffnet.

Der Klassiker im The Grand – Salat Nicoise

Fotos: Selina Schrader

http://www.the-grand-berlin.com/restaurant

Japanische Spezialitäten in Berlin

Anlässlich der Berliner Agrarministerkonferenz organisierte der japanische Agrarminister die Veranstaltung „Entdeckung japanischer Meeresfrüchte", um die Attraktivität japanischer Lebensmittel wie Jakobsmuscheln zu fördern.

Herr Ryosuke OGAWA, Vice-Minister for International Affairs, MAFF, bedankte sich für die Beileidsbekundungen nach dem jüngsten Erdbeben in der Region Hokuriku und auf der Halbinsel Noto.

Während der Veranstaltung stellte er Lebensmittelhändlern sowie Restaurantfachleuten hochwertige und köstliche japanische Lebensmittel vor. Küchenchef Reto Brändli vom Zwei-Sterne-Restaurant „Lorenz Adlon Esszimmer" gab eine Live-Kochdemonstration für die Gerichte „Pochierte Hotate (Jakobsmuscheln) mit Shiitake-Pilz-Dashi" und „Buri (Gelbschwanz) Tatar mit japanischer Note". Dabei stellte er die Attraktivität der japanischen Jakobsmuscheln und des Gelbschwanzes als Zutaten vor. Es wurden auch Gerichte mit Wagyu-Rindfleisch und Tai sowie japanischer Tee angeboten. Außerdem wurden verschiedene Sakesorten verkostet – darunter ein Sake aus der Präfektur Ishikawa, die vom Erdbeben betroffen war.

Fotos: Gour-med

Vegetarisch fokussierte Küche von Dushan Popov in Lech

Gertrud Schneider, Inhaberin des Hotels Kristiania in Lech, ist über die Grenzen des Landes für ihre Kunst- und Kulturinitiativen bekannt. Neben Salongesprächen mit Künstler:innen und Ausstellungen in der Kunstgarage legt sie allerdings auch großen Wert auf die Kulinarik in ihrem Haus. Der neue Executive Chef des Kristiania Lech ist seit Dezember 2023 der aus Serbien stammende Dushan Popov, der die Gäste mit seinen kulinarischen Kreationen verwöhnt. Im Kristiania Lech wird Lunch von 12:00 Uhr bis 17:00 Uhr und Dinner von 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr serviert.

Popovs Küche hat vegetarisch orientierte Speisen im Fokus, wobei sein Hauptaugenmerk auf lokalen und saisonalen Produkten liegt. Seine Gerichte werden von natürlichen Geschmäckern und Fermentation dominiert. Dushan Popov begann seine Karriere im Jahr 2011 in Novi Sad, Serbien, wo er mehrere Jahre in unterschiedlichen Restaurants lernte, bevor er im Jahr 2015 als Chef de Cuisine bei der MK Hotel Gruppe im MK Mountain Resort, Grand Hotel Kapaonik startete. Anschließend ging er für die Mama Shelter Hotel Gruppe nach Paris, wo er unter der Ägide von Drei-Sterne-Koch Guy Savoy lernte, um dann im Jahr 2018 die Eröffnung des Restaurants der Belgrader Dependance zu leiten. Darauf zog es ihn für drei Jahre als Souschef ins Restaurant The Square des Square 9 Hotel in Belgrad, das unter der Ägide von Chefkoch Eyck Zimmer in den 2021 in Serbien eingeführten Guide Michelin aufgenommen wurde. Eyck Zimmer war zu dieser Zeit als großes Vorbild für Dushan Popov und ist dies auch heute noch. Die folgenden Jahre

Dushan Popov

verbrachte Popov in Montenegro, bevor es ihn im Dezember 2023 schließlich nach Österreich ins Kristiania Lech verschlug.

Das Kristiania

Im Kristiania Lech erwartet die Gäste ein zeitgemäßer Lebensstil, aber auch eine Entdeckungsreise zwischen Persönlichkeiten und Stilrichtungen sowie der Welt der Kunst. Das Boutique-Hotel mit 12 Zimmern und Suiten am Fuße des Omeshorns zählt zu den Small Luxury Hotels of the World. Die Philosophie: Wohnen mit Kunst. Gründer des Hauses war Othmar Schneider, Slalom-Olympiasieger von 1952 in Oslo. Heute wird das Haus in zweiter Generation von seiner Tochter Gertrud Schneider geführt.

Fotos: © Kristiania

Mehr Informationen unter:
www.kristiania.at

100/200 Kitchen

Die Zeit ist reif für Neues

Feld & Flur 2024 | 01. Februar bis 18. Mai 2024

Neue Saison, neues Glück. Feld & Flur ist traditionell (dürfen wir das schon sagen?) die vielfältigste, omnivorste und schnelllebigste Saison. Klar, was jetzt im Februar großartig ist, macht im Mai vielleicht keine Freude mehr. Und andersrum funktioniert diese Logik natürlich auch. Es ist eine unfassbar geschmacksintensive Saison. Die Essenz der Essenz sozusagen. Mit Rind, Schwein, Forelle und Krebs. Gemüse natürlich auch. Oder: typisch 100/200.

Frühschicht. Spätschicht. Konzentration. Anspannung. Vorfreude. Manchmal Verzweiflung. Am Ende hoffentlich Stolz.

Wichtiger Teil der ganzen Chose: Getränkeauswahl! Nicht immer so eindeutige emotional behaftet wie in diesem Fall, aber sicher immer „Emotions basiert." Denn um was geht es sonst?

Mehr Informationen:
www.100200.kitchen

Krapfen. Geht pur. Noch besser aber zu Gehacktem von Krebs und Rind.

Dokumentieren. Probieren. Notieren. Aus Erfahrungen können wir sagen: Alle drei Punkte sind gleich wichtig … vergisst man manchmal nach dem 15. Wein trotzdem.

Versuche an Klassikern wie der Kohlroulade gehören dazu und sind wahrscheinlich am schwierigsten. Logisch. Aber wenn es dann klappt – Emotion pur!

… ebenso die zwischenzeitliche Verzweiflung.

… und großartiges Mis en Place.

Das wineBANK Netzwerk expandiert in Deutschland

Von der Ahr bis Saale-Unstrut

Mit derzeit elf Standorten bildet die wineBANK das weltweit größte Netzwerk an Private Members' Clubs für Weinbegeisterte. Im letzten Jahr eröffnete die wineBANK Mosel in Bernkastel-Kues. Aktuell entstehen weitere Locations in Erfurt, Heidelberg, Saarbrücken sowie am Niederrhein und an der Ahr.

„Es war von Beginn an unser Ziel, Weinenthusiasten ein ‚Zuhause' zu geben. Mit dem wineBANK Netzwerk haben wir eine unabhängige Plattform für eine internationale, vinophile Community geschaffen. Diese über die Jahre wachsen zu sehen, ist einfach großartig", sagt Christian Ress, Gründer der wineBANK.

Frisch eröffnet: Die wineBANK Mosel
Die wineBANK Mosel ist Teil des „Deinhard's" – ein einzigartiges Areal im Herzen von Bernkastel-Kues, in dem sich alles um die Themen Kunst, Kultur, Genuss und Unterhaltung dreht. Neben dem gleichnamigen Boutique Hotel bietet das Deinhard's Eventräume, Restaurants, Bars, einen Wellnessbereich sowie eine Rooftop-Lounge. Im historischen Weinkeller befindet sich die wineBANK Mosel sowie die Dauerausstellung „Erlebnis Wein". In fünf Tresoren und 94 Fächern können wineBANKer hier insgesamt über 6.000 Flaschen lagern.

wineBANK Ahr
Neben der Mosel bekommt auch die Ahr ihre eigene wineBANK. Sie entsteht im Weinkeller des VDP.Weinguts Nelles, dessen Weinbautradition bis ins Jahr 1479 zurückreicht. Zum Weingut gehören auch ein Boutique Hotel und ein Restaurant, so dass mit der wineBANK hier eine ganz eigene Genussdestination geschaffen wird. „Nach harten Jahren an der Ahr geht es hier merklich voran", sagt Christian Ress. „Wir wollen mit der wineBANK Ahr auch dazu beitragen, wieder mehr Wein- und Genusstouristen in die Region zu bringen!"

Vertragsunterzeichnung: wineBANK Geschäftsführer Christian Ress (links) und Thomas Velten freuen sich auf den neuen Heidelberger Standort

wineBANK Heidelberg
Die Alte Weinfabrik liegt unmittelbar am Heidelberger Bismarckplatz – an diesem historischen Ort entsteht die wineBANK mit Lounge Bereich, Zigarrenlounge und Meeting Raum. Ein besonderer Hingucker: das imposante 40 Meter lange Kellergewölbe. Mit der wineBANK Heidelberg realisiert Architekt Thomas Velten bereits seinen zweiten Standort. Er ist seit einigen Jahren erfolgreicher Mitbetreiber der wineBANK Baden.

wineBANK Niederrhein
Mitten in Mönchengladbach entwickelt Weingroßhändler Bernd Nießen, Inhaber der [g]niessen GmbH, mit seinen Geschäftspartnern Frithjof Struye, Frank Söllner und Oliver Nicolai seine erste wineBANK. Als Veranstalter des größten Weinfestes der Region und Lieferant von Borussia Mönchengladbach ist Bernd Nießen tief in der Stadt verwurzelt. Mit der wineBANK will er einen Ort der vinophilen Begegnung schaffen. Dieser entsteht aktuell auf mehreren Ebenen in den historischen Kellern im „Haus Erholung".

wineBANK Saale-Unstrut
Berlin, Leipzig oder Dresden? Nein, die erste wineBANK im Osten der Republik entsteht im wunderschönen Erfurt. Eine mittelalterliche Landeshauptstadt, die zu überraschen versteht. Heimat der neuen wineBANK ist die Zitadelle Petersberg. Sie gilt als einzige weitgehend erhaltene, barocke Stadtfestung in Mitteleuropa und liegt auf dem Hochplateau der ehemaligen BUGA 2021. Zur wineBANK wird auch ein Reife- und Tastinglager für hochwertigen Käse sowie die Wein-Erlebnisstätte „Thüringer Vinarium" gehören.

wineBANK Saarbrücken
Die wineBANK Saarbrücken entsteht derzeit im Albrechts Casino am Staden. Die sanierte Jugendstilvilla ist mehr als 100 Jahre alt und liegt in der Bismarckstraße – eine der Top-Adressen der Stadt. Silke Albrecht, Geschäftsführerin der Restaurant Albrecht GmbH, wird die Clubmanagerin der wineBANK Saarbrücken. Der Master of Wine Frank Roeder wird ihr in allen Weinangelegenheiten beratend zur Seite stehen.

100.000 Gäste im Jahr
„Wir haben mittlerweile über 2.000 Mitglieder, die jedes Jahr mit rund 100.000 Gästen in die wineBANK Standorte kommen", sagt Christian Ress. „In über 300 hochkarätigen Events präsentieren Spitzenwinzer und Luxuslabels wie Maserati oder Lamborghini ihre Produkte. Solche Veranstaltungen werden von unseren Mitgliedern natürlich gern angenommen." Jedes Mitglied kann in seiner „Heimat wineBANK" eigene Weine lagern und hat mit seiner Members Card darüber hinaus Zutritt zu allen Standorten – meist sogar 24 Stunden am Tag, an 365 Tagen im Jahr. „Die wineBANK ist vor allem für Menschen interessant, die Freude am Wein haben und Gäste in einer repräsentativen Umgebung begeistern möchten."

Fotos: wineBANK / Grossaufnahmen

#proudtokellner

eine Vereinigung die sich für mehr Wertschätzung ihres Berufes stark macht

Was macht den Beruf der Kellnerin, des Kellners so interessant?
Leider ist es ein Stück Normalität das Restaurantgäste ihren Focus auf die Speisen richten.

Als eine selbstverständliche, wenn auch wichtige Tätigkeit, wird die Aufgabe der Servicemitarbeiter hingenommen. Um das zu ändern und den Beruf zu mehr Akzeptanz und die berechtigte Anerkennung zu verschaffen haben zwei junge Berliner Kellnerinnen die Vereinigung **#proudtokellner** gegründet. Ziel ist mehr junge Menschen für diesen Beruf zu begeistern und zu verdeutlichen welche Bedeutung die Kellnerin, der Kellner in der Gastronomie spielt.

Die beiden Gründerinnen von **#proudtokellner** stellen sich hier vor und berichten zukünftig in Gour-med über ihre Arbeit und Erlebnisse.

Juliane Winkler
Geboren wurde ich 1986 in Karl-Marx-Stadt. Mittlerweile arbeite ich seit knapp sechs Jahren als Lokalleiterin im Nobelhart & Schmutzig. Meinen Weg in die Gastronomie habe ich ganz klassisch mit „Kellnern" während meines Studiums für das Grundschullehramt gefunden. Ziemlich schnell hat mich hier der Ehrgeiz gepackt, Menschen glücklich zu machen, aber auch das Arbeiten im Team war für mich ein großer Spaßfaktor. Gemeinsam die stressigsten Abende zu rocken und die Emotionen, wenn man nach der Schicht zusammen den Abend Revue passieren lässt, einfach ein tolles Gefühl. Auch heute ist das für mich einer der schönsten Teile eines facettenreichen Berufes. Es gibt eine unglaubliche Energie und Aufregung, wenn es gerade rund geht und wir uns alle gegenseitig zuarbeiten. 2008 bin ich für meine Ausbildung zur Restaurantfachfrau nach Berlin gekommen.

Woher ich Angelina kenne:
Eine meiner wichtigsten und prägendsten Stationen waren meine knappen vier Jahre als Restaurantleiterin im mittlerweile geschlossenen Restaurant reinstoff**. Auch deshalb wichtig zu erwähnen, weil ich hier Angelina Jagsch (Mitinitiatorin **#proudtokellner**) kennengelernt habe. Wir haben zwar nur ein Jahr gemeinsam gearbeitet, aber das immer sehr gut, ich werde nie vergessen, wie sie damals an ihrem letzten Arbeitstag sagte: „Juliane, ich würde mich so freuen, wenn wir irgendwann wieder zusammen arbeiten!" Ich empfand das als großes Kompliment, da ich hier meine erste Stelle als Führungsposition innehatte. Und ja, jetzt, fast sieben Jahre später, arbeiten wir wieder zusammen, an unserem gemeinsamen Projekt **#proudtokellner**.

Angelina Jagsch
Geboren 1996 und aufgewachsen in Hessen, nahe Frankfurt am Main, habe ich im Jahr 2015 meinen Lebensmittelpunkt nach Berlin verlagert. Nach drei Jahren als Restaurantleiterin im Restaurant Dae Mon musste ich aus gesundheitlichen Gründen im Jahr 2022 das Kellnern aufgeben. Seit 2023 bin ich nun

Juliane Winkler

Angelina Jagsch

als Projektmanagerin in der Musikbranche tätig. Meinen beruflichen Weg habe ich nach meinem Realschulabschluss eingeschlagen, der mich durch Zufall in die Gastronomie führte. Interessanterweise erkannte meine Familie bereits während meiner Schulzeit mein Potenzial als zukünftige Kellnerin. Meine Reise in die Welt der Gastfreundschaft begann mit der Ausbildung zur Hotelfachfrau in Mainz. Mein Ausbildungsbetrieb ermöglichte mir einen umfassenden Einblick in die vielfältigen Facetten der Gastronomie – von Catering über Biergarten, Bankett und Rezeption bis hin zu gutbürgerlichen- und einem Sterne-Restaurant. Besonders im gehobenen Service entdeckte ich meine Leidenschaft, die mich dazu bewegte, nach Abschluss meiner Ausbildung nach Berlin zu ziehen. Hier plante ich, in einem der zahlreichen Sterne-Restaurants meine Fähigkeiten weiterzuentwickeln und zu vertiefen.

Woher ich Juliane kenne:
Die Begegnung mit Juliane erfolgte noch während meiner Ausbildung in klassischer französischer Küche und Service. Die Sehnsucht nach frischen und modernen Einflüssen führte mich zum nun geschlossenen Restaurant reinstoff**. Schon während des Vorstellungsgesprächs spürte ich, dass ich am richtigen Ort war. Juliane lehrte mich während des Probearbeitens so viel und erweckte meine Neugier auf das viele Neue. In dem intensiven Jahr, das wir gemeinsam verbrachten, wurde deutlich, dass Juliane mehr als eine Kollegin war – sie wurde zu meiner Mentorin. Schon damals war mir bewusst, dass unsere Wege sich irgendwann wieder kreuzen würden. Aus diesem Grund war es für mich im Jahr 2021 klar: Wenn es darum geht, Veränderungen für die Kellner*innen herbeizuführen, musste ich Juliane als erste Ansprechpartnerin wählen.

Wie ist #proudtokellner entstanden:
Im November 2021 sprach mich Angelina an: „Juliane, kannst du mir sagen, wie ihr im Nobelhart & Schmutzig mit dem Fachkräftemangel umgeht?" Ich hatte keine eindeutige Antwort auf die Frage. Wir haben den Nachmittag über Ideen ausgetauscht und Lösungen diskutiert, aber bald war erkennbar, zu zweit schaffen wir das nicht … Wir haben ca. 50 Kontakte zusammengestellt, alle angeschrieben, dass wir etwas tun müssen, gehofft, dass vielleicht schon jemand etwas tut – die Antwort war: „Klar, wir müssen etwas tun, was wollt IHR machen?!" In den ersten Treffen per Zoom haben wir schnell gemerkt, dass den Kellner*innen eine Plattform oder ein Netzwerk für den Austausch fehlt. Deshalb haben wir dazu aufgerufen ein gemeinsames Netzwerk zu schaffen.

Dann kam die Idee mit den IMAGO-Bildern. Die Bilder werden mit einer großen Kamera aus den 70er-Jahren mit Selbstauslöser erstellt, 2 Meter hoch, 60 cm breit. Hier sind drei tolle Bilder entstanden, die als Ausstellung: „Wir zeigen Gesicht", gemeinsam mit einem offenen Brief, die letzten eineinhalb Jahre an verschiedenen Orten zu sehen waren.

Unser großes Thema ist Anerkennung & Wertschätzung, die teilweise auch noch innerhalb der Branche, aber vor allem in der Gesellschaft fehlt. Wir setzen uns für den Nachwuchs ein, vermitteln Wissen in unserer monatlichen Kaffeepause. Wir stellen die Kellner*innen auf die Bühne, die sie verdient haben, wir richten das Rampenlicht auf diejenigen, die das Bindeglied zwischen Küche und Gast bilden; diejenigen, die immer da sind, aber für viele doch so unsichtbar.

Fotos: Emilia Nass und Janine Coradini

Proudtokellner e.V.
Irenenstraße 21a
10317 Berlin

www.proudtokellner.org

Manuel A. Rose, Inhaber von RTC

Reisen mit hohen Ansprüchen

Nach der großen Covid-Welle verzeichnet die Reisebranche eine Entwicklung, die hoffen lässt

Über die Entwicklung und die Ansprüche der Gäste in dem Markt haben wir mit Manuel A. Rose, Inhaber von RTC, einer der führenden deutschen Reiseveranstalter für Luxusreisen gesprochen. „Die Entwicklung ist erfreulich positiv, insbesondere in der höheren Preisklasse. Im Luxussegment sind starke Zuwächse erkennbar", so das Fazit von Manuel Rose.

RTC wurde vor 30 Jahren gegründet und hat sich von Beginn an auf außergewöhnliche Destinationen konzentriert. Der Grund, sich für diesen Markt zu entscheiden, erklärt Manuel Rose, war sein Ziel, etwas anzubieten, was sich vom Massentourismus unterscheidet und signifikante Unterschiede ausmacht. Oman, damals als touristisches Ziel weder bekannt noch begehrt war die erste exotische Region in seinem Angebot. Preiswerte Hotels gab es nur wenige bis keine. Einige internationale Luxushotelketten boten Übernachtungsmöglichkeiten an. Der Erfolg bestätigte seine Idee, veranlasste ihn ganz auf dieses touristische Segment zu setzen.

Die Nachfrage an Luxusreisen erfordert eine Ausweitung der Angebote mit exklusiven Destinationen. Exotische Ziele wie Bhutan oder Dubai gehören neben den Seychellen und Südafrika zu den Favoriten von RTC.

„Eine ganz wichtiger Aspekt ist, die wachsenden Ansprüche der Kunden zu erkennen und ihnen gerecht zu werden", berichtet M. Rose. „Frühzeitig zu wissen, was en vogue ist und es anzubieten, das erwarten unsere Kunden. Unsere Philosophie ist es anders als andere, also besser zu sein. Das macht den Unterschied. Deswegen bieten wir neue Destinationen nur nach einem gründlichen Check, der unsere Qualitätsansprüche erfüllen muss, an. Das ist unsere Grundvoraussetzung", betont der Reiseveranstalter.

Auf die Frage nach seiner persönlichen favorisierten Region ist der Tegernseer Manuel Rose ganz Lokalpatriot. Er liebt die Alpen und Italien.

Thailand: The Sarojin ein Luxus Resorts auf Phuket (rtc)

Fotos: RTC

Information:
https://www.rosetravel.de

Thriller

Waiseninsel

Max Seeck

Lübbe Belletristik
397 Seiten, Paperback
€ 17,-
ISBN: 978-3-7857-2868-0

Kommissarin Jessica Niemi gerät in eine Auseinandersetzung, wird handgreiflich und prompt von einem Passanten gefilmt. Das Video geht viral und sie wird beurlaubt. Um Abstand zu gewinnen, fährt Jessica auf die zwischen Finnland und Schweden gelegenen Åland-Inseln. Dort trifft sie auf eine Gruppe älterer Menschen, die als Kinder während des Krieges fliehen mussten und hier auf der Insel in einem Waisenhaus lebten.

Roman

Romeos Tod

Sabine Thiesler

Heyne Verlag
384 Seiten
€ 22,-
ISBN: 978-3-453-2738-9

Der begnadete Schauspieler Jan Jespik verliebt sich Hals über Kopf in eine erotische, leidenschaftliche Frau. Mona ist gerade erst aus dem Knast gekommen und erzählt ihm ihre unerträgliche Geschichte. Von ihrem italienischen Ex-Mann hat sie schon Jahre nichts mehr gehört, offenbar ist er mit ihren Kindern in Italien untergetaucht. Während Jan jeden Abend auf der Bühne steht und große Erfolge feiert, startet Mona die Suche nach ihrer Familie in Florenz. Jan, der von Monas Schicksal schwer erschüttert ist, folgt ihr schließlich in die Toskana, um seine Geliebte zu rächen.

Biographie

Zauber der Stille

Caspar David Friedrichs Reise durch die Zeiten

Florian Illies

S. Fischer
Gebundene Ausgabe
€ 25,-
ISBN: 978-3-10-397252-8

„So elegant und mühelos erzählt. Dieses neue Buch von Florian Illies zu lesen, ist wie einen Billy-Wilder-Film zu schauen – einfach großartig." Ferdinand von Schirach

Mit Florian Illies kann man Vergangenheit plötzlich als Gegenwart erleben. In „Zauber der Stille" breitet er erstmals die abenteuerlichen Geschichten Caspar David Friedrichs vor uns aus. Eine wilde Zeitreise zu dem Mann, der für die Deutschen die Sehnsucht erfand.

Thriller

Die dunkle Spur

Jenny Blackhurst

Lübbe Belletristik
336 Seiten, Paperback
€ 12,-
ISBN: 978-3-404-18995-3

Martha's Vineyard im Sommer – traumhafte Sandstrände, Luxusvillen mit Meerblick, ein Hafen mit eleganten Segeljachten. Die junge Engländerin Claire ist fast ein wenig neidisch, als ihre Schwester Holly einen Ferienjob auf der Insel der Reichen und Schönen ergattert. Doch dann hört Claire plötzlich nichts mehr von ihr. Alarmiert reist sie nach Martha's Vineyard, um ihre Schwester zu suchen. Aber Holly ist spurlos verschwunden.

Thriller

Blutsbande

Nicci French

C. Bertelsmann
Paperback
€ 17,-
ISBN: 978-3-570-10498-9

1990, in einer alten Scheune mitten in der weiten, sumpfigen Landschaft der englischen Ostküste: Die Einwohner des nahegelegenen Dorfs versammeln sich zu einer Geburtstagsfeier. Nur die Frau des Jubilars fehlt. Niemand scheint sich echte Sorgen um die freiheitsliebende, impulsive Charlotte zu machen – einzig ihre Tochter Etty fürchtet, dass ihrer Mutter etwas Schreckliches zugestoßen sein könnte. Wenig später wird die Leiche eines Dorfbewohners im Fluss gefunden. Und Charlotte bleibt vermisst.

Island Krimi

Tiefe Schluchten

Arnaldur Indriðason

Lübbe Belletristik
398 Seiten, Paperback
€ 13,-
ISBN: 978-3-404-18947-2

Als Konráð vom gewaltsamen Tod der Frau in ihrer Reykjavíker Wohnung erfährt, macht er sich große Vorwürfe. Die Frau hatte ihn, den pensionierten Kommissar, vor wenigen Wochen kontaktiert und angefleht, nach ihrem inzwischen erwachsenen Kind zu suchen. Sie hatte es damals direkt nach der Geburt zur Adoption freigegeben. Konráð bereut es nun zutiefst, die Frau abgewiesen zu haben.

Buch-Tipps
von Gour-med für Sie

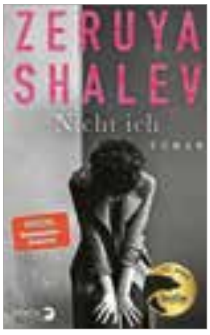
Medizin

Durchs Raster der Schulmedizin gefallen. WAS NUN?
Hilfestellung von Kopf bis Fuß

Dr. Norbert Kriegisch

Book Present
€ 24,95
ISBN: 978-3-982-57469-1

Zurück in die Gesundheit kommen. Viele Menschen leiden unter wiederkehrenden Beschwerden. Sie ziehen von Facharzt zu Facharzt auf der Suche nach Genesung, doch keiner kann ihnen wirklich helfen. Zwar behandeln die Ärzte die Symptome, doch nicht die darunter liegenden Ursachen. Diese versucht der Ganzheitsmediziner Dr. med. Norbert Kriegisch ausfindig zu machen. Seit 40 Jahren begleitet er Patienten mit unerklärlichen oder chronischen Beschwerden auf dem Weg zur Genesung.



Roman

Nicht ich

Zeruya Shalev

Berlin Verlag
208 Seiten, Hardcover mit Schutzumschlag
€ 24,-
ISBN: 978-3-8270-1476-4

Wie überlebt man es, die Familie für eine neue Liebe zu verlassen? Wer weiß schon, was der Erzählerin in diesem halben Jahr wirklich geschah. Die junge Frau, die noch nicht einmal ihren Namen verrät, tischt uns eine Geschichte nach der anderen auf. Nur eins scheint klar: Sie hat Mann und Tochter für ihren Geliebten verlassen und nun zerbricht sie daran. Der Spiegel, den sie sich erzählend vorhält, scheint in Stücke gesprungen und in jeder Scherbe schillert eine andere Version. Trauer, Verlassenheit, Angst und Wut lassen sie die Welt als Apokalypse des Schmerzes erleben.

Kriminalroman

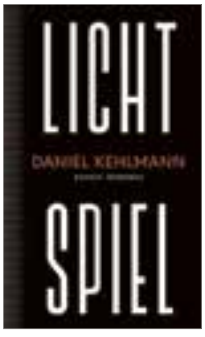
Monster

Nele Neuhaus

Ullstein Verlag
560 Seiten, Hardcover
€ 24,99
ISBN: 978-3-550-20225-4

Im Feld wird die Leiche eines jungen Mädchens gefunden. Die 16-Jährige Larissa wurde erdrosselt. Durch eine DNA-Analyse gerät ein abgelehnter afghanischer Asylbewerber, der erst zu einer Haftstrafe verurteilt, aber nach einer Haftbeschwerde auf freien Fuß gesetzt wurde, ins Visier der Polizei. Er kann untertauchen, bevor Pia und Bodenstein mit dem Mann sprechen können.

Auf einer Landstraße im Hintertaunus wird nachts ein Mann von einem Auto erfasst und getötet. Sein Körper ist übersät mit Bisswunden, sein Gesicht entstellt. Der Mann hatte bei einem illegalen Autorennen eine schwangere Frau getötet. Wovor ist er geflohen und wer hat ihn so zugerichtet?



Roman

Lichtspiel

Daniel Kehlmann

Rowohlt Buchverlag
480 Seiten
€ 26,-
ISBN: 978-3-498-00387-6

Daniel Kehlmanns Roman über einen Filmregisseur im Dritten Reich, über Kunst und Macht, Schönheit und Barbarei ist ein Triumph. Lichtspiel zeigt, was Literatur vermag: durch Erfindung die Wahrheit hervortreten zu lassen.

Einer der Größten des Kinos, vielleicht der größte Regisseur seiner Epoche: Zur Machtergreifung dreht G.W. Pabst in Frankreich; vor den Gräueln des neuen Deutschlands flieht er nach Hollywood. Aber unter der blendenden Sonne Kaliforniens sieht der weltberühmte Regisseur mit einem Mal aus wie ein Zwerg.

Der Chefkoch, der Chirurg und das „schwierigste“ Kochbuch der Welt

Dr. Nirav C. Patel und Fredrik Berselius

Was haben ein Sterne-Koch und ein führender Herzchirurg gemeinsam? Viel mehr, als man denkt.

Um das „schwierigste Kochbuch der Welt“ zu kreieren, haben der Spitzenkoch Fredrik Berselius, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und Gründer sowie Eigentümer des Restaurants Aska (New York) und Dr. Nirav C. Patel, renommierter Herz- und Thorax-Chirurg, der ebenfalls in New York tätig ist, mit dem weltweit tätigen Medizintechnik-Unternehmen Getinge zusammengearbeitet, das u.a. Produkte für die Herz-Kreislauf-Chirurgie anbietet.

Jacobsmuscheln

Das Kochbuch The Heart Surgeon's Cook Book (das Kochbuch für Herzchirurg*innen) ist der chirurgischen Geschicklichkeit gewidmet und setzt neue Maßstäbe in puncto Fingerfertigkeit.

Im Kochbuch ist jedes der neun Gerichte so konzipiert, dass die Fingerfertigkeit von Herzchirurg*innen auf innovative, herausfordernde und zugleich genussvolle Art und Weise trainiert wird – unabhängig davon, ob diese bereits sehr erfahren sind, oder erst am Anfang ihrer Karriere stehen. So enthalten alle Rezepte, die von Berselius und Patel entwickelt wurden, mindestens eine übliche chirurgische Technik, die die Geschicklichkeit auf die Probe stellt. Gefordert werden hierbei nicht nur die Hände, sondern auch der Geist – aufgrund der Konzentration, die nötig ist, um die Rezepte umzusetzen.

Langoustine

„Die Herausforderung bei diesem Projekt bestand darin, aus meiner Komfortzone herauszutreten und zu versuchen, die Speisen mit den Augen eines Chirurgen zu betrachten. Es war von Anfang bis Ende eine ganz besondere Erfahrung. Zuerst habe ich einige Ideen vorgestellt, was wir gemeinsam tun könnten. Es hat mir viel Spaß bereitet, die Gerichte Schritt für Schritt durchzugehen, anzupassen, zu justieren und den Kochgerätschaften chirurgische Werkzeuge hinzuzufügen“, sagt Berselius, der in Stockholm aufwuchs und im Jahr 2000 nach New York zog, um u.a. in Sternerestaurants wie dem Aquavit oder dem Per Se zu kochen.

Der Chirurg und Hobbykoch Patel, der jedes Jahr etwa 350 Operationen durchführt, sagt, es sei das erste Mal gewesen, dass er seine chirurgischen Fähigkeiten in der Küche angewendet habe. „Ein spezielles Kochbuch für Herzchirurg*innen, um die Geschicklichkeit zu trainieren, da konnte ich einfach nicht nein sagen. Ich würde sagen, dass Fingerfertigkeit die entscheidende Fähigkeit beim Operieren ist. Dabei ist es essenziell, mühelos, behände und präzise zu hantieren. Die Parallelen zum Kochen auf höchstem Niveau zu erkennen fällt nicht schwer“, so Patel.

Zu den Rezepten im Kochbuch gehören Königsfischrose mit grüner Stachelbeere und Hirsch an Wirsing, die beide außerordentliches Geschick und Fingerfertigkeit erfordern. „Wie zumeist kommt es auch bei der Arbeit mit Fisch sehr auf den Tastsinn und das Gefühl an. Die meisten Fische sind strukturell sehr empfindlich und das Fleisch kann unglaublich fragil sein. Das ist zwar von Art zu Art und auch individuell unterschiedlich, doch bei der Arbeit mit Fisch gehe ich immer äußerst aufmerksam und vorsichtig vor.

„Das Kochbuch für Herzchirurg*innen würdigt die außerordentlichen chirurgischen Fähigkeiten und ist gleichzeitig ein nützliches Schulungsinstrument. Chirurg*innen üben ständig – entweder im Operationssaal oder zu Hause, um ihre körperliche und geistige Geschicklichkeit und ihre Konzentrationsfähigkeit aufrechtzuerhalten. The Heart Surgeon's Cookbook kann sie dabei auf innovative und kreative Weise unterstützen“, betont Josef Hinterberger, Präsident DACH/BeNeLux bei Getinge, Rastatt.

Fotos: Getinge www.getinge.de

Aufgepasst bei Osteopathie-Erstattungen: Veränderte Bedingungen zum Jahreswechsel?

VOD empfiehlt Vergleich und Kassenwechsel

Rund 15 Millionen Bundesbürger waren bereits in osteopathischer Behandlung, Tendenz steigend. Mehr als 10.000 qualifizierte Osteopathinnen und Osteopathen haben sich längst als fester Bestandteil im deutschen Gesundheitswesen etabliert. Die große Nachfrage und die guten Erfahrungen vieler Patienten haben dazu geführt, dass bundesweit fast 100 gesetzliche Krankenkassen (GKV) ihren Versicherten Kosten für Osteopathie anteilig erstatten. Da sich zum Jahreswechsel manche Leistungen ändern können, empfiehlt der Verband der Osteopathen Deutschland (VOD) e.V. einen Kassenvergleich und eventuell einen Kassenwechsel, um Zuschüsse zu osteopathischen Behandlungen zu erhalten.

Da die Kosten für osteopathische Behandlungen keine Regelleistung der Krankenkassen sind, sondern als sogenannte freiwillige Satzungsleistung bezuschusst werden, liegt es im Ermessen der jeweiligen Krankenkasse, wie hoch der Zuschuss ausfällt. Auch sind die Modalitäten oft sehr unterschiedlich. Ein Vergleich und ein Kassenwechsel, der unbürokratisch möglich ist, kann schnell mehrere hundert Euro im Jahr ausmachen. Deshalb lohnt sich ein Blick auf die Krankenkassenliste des VOD. Dort finden Patienten regelmäßig aktualisiert, welche Behandlungskosten die Krankenkassen jeweils zu welchen Bedingungen erstatten: www.osteopathie.de/krankenkassenliste.

Wichtig für Patienten ist zudem, darauf zu achten, dass Osteopathinnen und Osteopathen über eine fundierte, mindestens 4- bis 5-jährige abgeschlossene Ausbildung verfügen. Unter www.osteopathie.de/therapeutenliste finden sich langjährig ausgebildete Mitglieder des VOD, die sich zudem ständig fortbilden müssen, um ihren Platz auf der Therapeutenliste zu erhalten.

Interessierte können komfortabel nach Postleitzahl, Ort oder direkt nach Therapeutennamen suchen. Die Osteopathenliste bei Osteopathie.de ist ein äußerst beliebter Service: Allein 2023 wurde die Liste mehr als 3,5 Millionen Mal für die Suche nach qualifizierten Osteopathen genutzt. Osteopathie ist eine eigenständige, ganzheitliche Form der Medizin, in der Diagnostik und Behandlung mit den Händen erfolgen. Osteopathie geht dabei den Ursachen von Beschwerden auf den Grund und behandelt den Menschen in seiner Gesamtheit. Osteopathie ist bei vielen Krankheiten sinnvoll und behandelt vorbeugend.

info@osteopathie.de
www.osteopathie.de
www.osteopathie.de/forsa

Anmeldung ab sofort möglich:

Jetzt zum Kongress für Pneumologie und Beatmungsmedizin in Mannheim registrieren!

Abwechslungsreiches Programm: Grundlagenforschung, Science Slam und rund 100 Symposien

Es ist der wichtigste Termin für sämtliche Berufsgruppen aus dem Bereich der Lungenheilkunde: Vom 20. bis 23. März 2024 lädt die Deutsche Gesellschaft für Pneumologie und Beatmungsmedizin (DGP) zum Jahreskongress nach Mannheim ein. Die Veranstaltung ist die ideale Plattform zum Wissens- und Erfahrungstransfer – und insbesondere bei den derzeit vielfältigen Herausforderungen ist sie auch die perfekte Möglichkeit, sich persönlich auszutauschen. Kern des Präsenz-Kongresses ist ein umfangreiches wissenschaftliches Programm mit zahlreichen Symposien, praktischen Workshops und Poster-Präsentationen. Die Anmeldung ist ab sofort geöffnet.

Terminhinweis kompakt:
Kongress der Deutschen Gesellschaft für Pneumologie und Beatmungsmedizin (DGP)

20. bis 23. März 2024 im Congress Center Rosengarten in Mannheim

Programm und Anmeldung:
www.pneumologie-kongress.de

Zahnärzte mahnen erneut Regulierungsbedarf bei Investoren-MVZ an

Dynamische Entwicklung von Investoren im Gesundheitsbereich muss endlich gestoppt werden

Anlässlich des bekannt gewordenen Referentenentwurfs für das Gesetz zur Stärkung der Gesundheitsversorgung in der Kommune (Gesundheitsversorgungsstärkungsgesetz – GVSG) fordern Kassenzahnärztliche Bundesvereinigung (KZBV) und Bundeszahnärztekammer (BZÄK) Bundesgesundheitsminister Lauterbach noch einmal mit Nachdruck auf, seinem Ende 2022 gegebenem Versprechen endlich Taten folgen zu lassen und Medizinische Versorgungszentren, die von versorgungsfremden Investoren betrieben werden (sogenannte iMVZ), endlich wirksam zu regulieren.

Seit Jahren dringen Private-Equity-Gesellschaften und andere große Finanzinvestoren in die vertragszahnärztliche Versorgung vor, in dem sie häufig kleine und marode Krankenhäuser aufkaufen, um sie dann lediglich als gesetzlich notwendiges Vehikel zur Gründung von iMVZ und großer iMVZ-Ketten zu nutzen. Die Dynamik ist enorm: Mittlerweile liegt der Anteil der iMVZ an allen zahnärztlichen MVZ bei 30,4 Prozent (3. Quartal 2023) – mit weiter steigender Tendenz.

Mit ihrem Fokus auf schnelle Rendite stellen iMVZ eine erhebliche Gefahr für die Patientenversorgung dar, wie sie beispielsweise das ARD Magazin „Panorama" mehrfach dokumentiert hat. Auch das Gutachten des IGES-Instituts belegt diese Tendenz.

Obgleich das Bundesministerium für Gesundheit bereits öffentlich kommuniziert hat, dass die Regulierung von iMVZ in diesem Gesetzgebungsverfahren aufgegriffen werden soll, bietet der Referentenentwurf keine neuen Lösungsansätze zur Eindämmung dieser Problematik.

Hierzu erklärt Martin Hendges, Vorsitzender des Vorstandes der KZBV: „Schon lange ist bekannt, dass die rein renditeorientierten zahnärztlichen iMVZ kaum etwas zur Versorgung auf dem Lande beitragen. Ihr Anteil an der Versorgung vulnerabler Gruppen ist auch deutlich geringer als bei herkömmlichen Praxen. Unsere Analyse von Abrechnungsdaten zeigt zudem eine Tendenz zu Über- und Fehlversorgungen in iMVZ gegenüber den bewährten Praxisformen. Daher fordern wir Minister Lauterbach noch einmal auf, hier entsprechende Regelungen aufzunehmen und die fortschreitende Vergewerblichung des Gesundheitswesens endlich wirksam zu stoppen. Dabei gilt es den Besonderheiten der zahnärztlichen Versorgung Rechnung zu tragen. Unsere konkreten Vorschläge dazu liegen seit Langem auf dem Tisch: Ein räumlicher und – das ist wichtig – auch fachlicher Bezug eines Trägerkrankenhauses muss gesetzlich zur Voraussetzung der Gründungsbefugnis eines Krankenhauses von iMVZ gemacht werden. Darüber hinaus ist zur Herstellung erforderlicher Transparenz die Schaffung von iMVZ-Registern und die Verpflichtung für iMVZ Betreiber, auf Praxisschildern und Websites Angaben über Träger- und Inhaberstrukturen zu machen, dringend erforderlich."

BZÄK-Präsident Prof. Dr. Christoph Benz betont: „Die Zahnmedizin in Deutschland braucht keine fachfremden Investoren, die sich in ohnehin meist gut versorgten kaufkraftstarken Regionen niederlassen, um dort ihre Renditeversprechen zu erfüllen. Da die Behandler in iMVZ oft unter einem enormen Umsatzdruck stehen, finden die dort angestellten Kolleginnen und Kollegen meist eine schlechte Work-Life-Balance vor, die sich auch auf die Behandlungsqualität auswirken kann. Und das nicht nur bei uns im ambulanten Bereich. Ein amerikanisches Forschungsteam hat kürzlich die Auswirkungen der Private-Equity-Akquisitionen von US-Krankenhäusern auf die klinische Qualität der stationären Versorgung untersucht – mit erschreckenden Ergebnissen. Diese US-Studie verstärkt unsere Besorgnis über die Auswirkungen von Private Equity auf die Gesundheitsversorgung erheblich. Um den erheblichen Gefahren für die Patientenversorgung nachhaltig entgegenzutreten, braucht es jetzt eine standhafte Politik, die im Ergebnis klare gesetzliche Vorgaben gegen die ungebremste Ausbreitung von iMVZ auf den Weg bringt."

www.bzaek.de

Zahlreiche neue Medikamente stehen für 2024 bereit – Markteinführung in Deutschland unklar

Zahlreiche kürzlich erteilte Zulassungen und laufende Zulassungsverfahren zeigen: Im Jahr 2024 dürften mehr als 40 neue Medikamente gegen unterschiedlichste Krankheiten für einen Markteintritt in EU-Ländern in Betracht kommen.

Dazu sagt Han Steutel, Präsident des Verbands der forschenden Pharma-Unternehmen (vfa): „Bis 2022 ließen es die deutschen Rahmenbedingungen zu, dass Unternehmen fast alle ihre neuzugelassenen Medikamente zeitnah und dauerhaft auf den Markt bringen. Doch seit dem Inkrafttreten des GKV-Finanzstabilisierungsgesetzes mit seinen folgenreichen Eingriffen auch in das Erstattungssystem hat sich das geändert.

2024 könnten erstmals seit 2002 wieder ein oder zwei neue Medikamente gegen die Alzheimer-Demenz in die Versorgung kommen. Sie können den Demenzprozess nicht anhalten, aber Studien zufolge bei frühzeitiger Anwendung verlangsamen.

Rund ein Viertel der Medikamente, für die 2024 eine Markteinführung in EU-Ländern möglich werden dürfte, könnte Menschen mit ganz unterschiedlichen Krebsarten zugutekommen: etwa mit Brust- oder Prostatakrebs, mit Magen-, Darm- oder Bauchspeicheldrüsenkrebs, mit Gallengangkarzinom, nicht-kleinzelligem oder kleinzelligem Lungenkarzinom, Nasopharynx- oder Merkelzell-Karzinom, Melanom, Multiplem Myelom, Myelofibrose, Myelodysplastisches Syndrom oder Non-Hodgkin-Lymphom.

Zum Absenken des Risikos, dass eine Covid-19-Infektion einen schweren Verlauf nimmt, dürften im kommenden Herbst wieder neue stammangepasste Versionen von bereits zugelassenen Covid-19-Impfstoffen und möglicherweise auch noch ein neuer mRNA-Impfstoff mit Selbstverstärkung (sa-mRNA) angeboten werden.

Zur Therapie des Post Covid Syndroms (PCS) konnten noch keine neuen Medikamente entwickelt werden. Jedoch sollen im Verlauf von 2024 einige vom Bundesamt für Arzneimittel und Medizinprodukte ausgewählte Medikamente, die gegen andere Krankheiten schon zugelassen sind, auch für die PCS-Therapie erstattungsfähig werden.

Um das Begrenzen deplatzierter Immunreaktionen geht es auch bei der Therapie von Autoimmunkrankheiten. Hierfür könnte es 2024 einige Neuzugänge geben. Dabei stehen zwei seltene Krankheiten im Vordergrund: Bis zu drei Neueinführungen sind möglich gegen PNH (paroxysmale nächtliche Hämoglobinurie), bis zu zwei gegen die Nerven und Muskeln betreffende Erkrankung Myasthenia gravis.

So könnte eine neuartige Gentherapie für langanhaltende Besserung bei Betroffenen einer Sichelzell-Krankheit oder einer Beta-Thalassämie sorgen. Beide Krankheiten beruhen auf einem genetisch bedingt defekten Hämoglobin in den roten Blutkörperchen. Das besondere dieser Gentherapie: Sie nutzt erstmals die Genschere CRISPR/Cas9, weil sie zielgenauere Eingriffe ins menschliche Erbgut ermöglicht als die bisherigen gentherapeutischen Methoden.

Parallel zu Gentherapien entwickeln Unternehmen aber auch andere Medikamente zur Linderung von genetisch bedingten Krankheiten. Die allerdings müssen dann immer wieder angewendet werden. Solche Medikamente könnten 2024 beispielsweise gegen Kofaktor-Molybdän-Mangel und das CDKL5-Mangelsyndrom herauskommen, zwei Krankheiten, die mit neurologischen Schädigungen einher gehen und bisher nicht gezielt behandelbar sind. Gleich zwei Medikamente könnten auch zur Linderung von Duchenne-Muskeldystrophie herauskommen, bei der fortschreitend Muskelmasse abgebaut wird.

Viele Medikamente gegen Erbkrankheiten haben von der EU während ihrer Entwicklung den Orphan Drug-Status erhalten, weil sie eine wesentlich verbesserte Behandlung für eine seltene Krankheit versprechen. Dass dies zutrifft, wird stets im Zulassungsverfahren überprüft.

Disclaimer Diese Pressemitteilung enthält in die Zukunft gerichtete Aussagen, die auf laufenden und abgeschlossenen Zulassungsverfahren für neue Medikamente beruhen. Doch weder Dauer und Ausgang der klinischen Studien und Zulassungsverfahren noch die Termine kommender Markteinführungen lassen sich verbindlich angeben.

Dieser Text ist unwesentlich gekürzt **mehr Informationen unter**

- zu Krebsmedikamenten: www.vfa.de/krebsmedikamente.pdf
- zu Prävention von RSV-Infektionen: www.vfa.de/schutz-vor-rsv
- zu CRISPR-Therapien: www.vfa.de/crispr-therapien
- zu Covid-19-Impfstoffen: www.vfa.de/corona-impfstoffe
- zu Orphan Drugs: www.vfa.de/orphandrugs
- Ausblick auf 2024 im MicroScope-Podcast des vfa, kostenfrei über diese Plattformen: Apple Podcasts | Amazon Music | Deezer

Der vfa ist der Verband der forschenden Pharma-Unternehmen in Deutschland. Er vertritt die Interessen von 49 weltweit führenden Herstellern und ihren über 100 Tochter- und Schwesterfirmen.

www.vfa.de

VivaScope revolutioniert die Behandlung und Diagnose von Krebs – Fünf Minuten statt 24 Stunden

In Deutschland erkranken jährlich rund 500.000 Menschen neu an Krebs. Geht es hier um die Gesundheit und damit das höchste menschliche Gut, sind innovative Lösungen und Technologien stetig gefragt. Bei der Beurteilung von Tumorgewebe gelten nach wie vor analoge Methoden wie etwa der Gefrierschnitt – eine 1895 erstmals durchgeführte Technik – als Goldstandard bei der intraoperativen pathologischen Beurteilung. Doch fortschrittliche Technologien wie die konfokale Laserscanmikroskopie ermöglichen eine zeiteffiziente Unterscheidung zwischen pathogenem und gesundem Gewebe in Echtzeit und vor Ort, direkt nach einer Biopsieentnahme oder noch während einer Operation. Mit darauf basierenden In Vivo und Ex Vivo Technologien digitalisiert das innovative Münchner Medizintechnik-Unternehmen VivaScope die Krebserkennung und -entfernung. Dessen neuartiges, hochauflösendes Bildgebungsverfahren findet in verschiedenen Bereichen der Medizin bereits Anwendung. In Zeiten des Personalmangels in der Medizin und Pflege lassen sich so Kosten einsparen und Personal entlasten.

Die deutsche Bevölkerung wächst und altert. Damit einher geht eine steigende Anzahl an Krebserkrankungen in den nächsten Jahren und Jahrzehnten. Wie eine Studie offenlegt, soll sich die Todeszahl im Jahr 2023 auf 240.000 Menschen belaufen. Das stellt eine enorme Herausforderung für das Gesundheitssystem und das medizinische Personal dar. Bösartige Gewebeveränderungen müssen von einem Pathologen mit Hilfe von präparatorischen, mikroskopischen und molekularbiologischen Untersuchungen bestätigt werden. „Doch während die Zahl der Erkrankungen steigen wird, sinkt parallel dazu die Zahl der Fachmediziner für die Diagnose", erklärt Dr. Roberto Banchi, Anwendungsspezialist und Head Of Global Application Team beim Medizintechnik-Unternehmen VivaScope. Was es diesbezüglich braucht, sind zeitsparende und personalschonende Lösungen. An dieser Stelle setzt VivaScope mit innovativen Technologien an: Mit der In Vivo konfokalen Laserscanmikroskopie können sogenannte optische Biopsien in einem nicht-invasiven Verfahren erfolgen und beurteilt werden. So werden unzählige vermeidbare Gewebeentnahmen verhindert. Mit Ex Vivo Geräten kann dank digitaler optischer Schnitte Tumorgewebe effizienter denn je entfernt und innerhalb weniger Minuten beurteilt werden.

Histopathologie kann mit der VivaScope Technologie jetzt modernisiert werden

Das VivaScope 2500 Ex Vivo ermöglicht die histopathologische Beurteilung von frisch entnommenem Gewebe innerhalb von nur fünf Minuten. Dies bedeutet, dass der Patient nicht mehr auf die Diagnose warten muss, sondern entweder direkt nach der Biopsieentnahme mit einer eindeutigen Diagnose nach Hause gehen kann oder dass innerhalb weniger Minuten über den weiteren Verlauf der Operation zur Tumorentfernung, die Notwendigkeit eines Nachschnitts oder des Wundverschlusses entschieden werden kann. „Die gängigen analogen Alternativen sind physikalische Schnitte. Bei Paraffinschnitten benötigt allerdings die Fixierung der Gewebestruktur acht bis 24 Stunden – Ergebnisse lassen entsprechend lange auf sich warten. Gefrierschnitte liefern zwar Ergebnisse innerhalb 20 bis 45 Minuten, sind jedoch weniger präzise und anfällig für Artefakte", so Dr. Banchi. Es handelt sich um Zeit, die verkürzt wird und damit mehr Leben gerettet werden können.

Ex Vivo: Digitale Histologie mit Beurteilung in Echtzeit

Der digitale Schnellschnitt mit dem VivaScope Ex Vivo Gerät hingegen ermöglicht es, verschiedenste Biopsien innerhalb kürzester Zeit auf ihre Qualität zu untersuchen und erlaubt eine intraoperative Beurteilung von Tumorrändern. Dazu wird das Gewebe direkt nach der Entnahme mit einem fluoreszierenden Farbstoff eingefärbt und auf ein Glasplättchen platziert. Anschließend wird mit zwei Lasern unterschiedlicher Wellenlängen das Gewebe abgescannt, wodurch digitale Bilder generiert werden, die die zelluläre Morphologie zeigen. In einen chirurgischen / diagnostischen Arbeitsablauf integrierbar, liefern die Scans in kürzester Zeit morphologische Details, die mit H&E-Bildern aus FFPE- oder Gefrierschnitten vergleichbar sind. Pathologen erhalten damit ihnen bekannte Bilder. Die Untersuchung kann ohne Labor vor Ort durchgeführt werden und die gewonnenen Bilder per Fernzugriff von Pathologen begutachtet werden. „Dieser telemedizinische Aspekt erleichtert die Arbeitsschritte und Abläufe enorm und ermöglicht Pathologen einen flexibleren sowie produktiveren Einsatz ihrer Arbeitskraft", führt Dr. Banchi weiter aus. Das Gewebe bleibt durch das Verfahren unversehrt und kann für alle weiterführenden Analyseverfahren im Labor verwendet werden.

Von Urologie bis Gastroenterologie – breites Anwendungsspektrum

Laut Dr. Banchi belegen zahlreiche Studien, dass der Einsatz von VivaScope Geräten auch in anderen Fachgebieten wie Urologie oder Gastroenterologie Erfolge bringt. In einer 2021 veröffentlichten Durchführbarkeitsstudie für die VivaScope Ex Vivo Technologie an diagnostischen Prostatabiopsien konnte beispielsweise die Technologie als vielversprechendes Instrument mit materialschonender Methode

für die rechtzeitige Diagnose von Prostatakrebs identifiziert werden. Die Übereinstimmung mit den Ergebnissen der konventionellen Histologie war dabei nahezu identisch (Kappa 0.79/0.86). Auch in der Lebertransplantationspathologie konnte VivaScope erste Erfolge verzeichnen: Die Qualität von Spenderlebern wird meist noch mittels Gefrierschnittverfahren untersucht, was sich jedoch auf wertvolle Zeit und Kosten niederschlägt, da die notwendige Labortechnik und Zugriff der Pathologen fehlen. Hier bietet das neue Verfahren eine Alternative. „Die VivaScope-Bilder können auch hier laut einer Studie als potenzielle Alternative zum Gefrierschnitt gesehen werden, was eine neue Lösung für die Histopathologie im Zuge der Lebertransplantation darstellt. Oft spielt der Zeitfaktor eine entscheidende Rolle und die Ex Vivo Technologie kann dahingehend rasche Echtzeit-Ergebnisse liefern", erläutert Dr. Banchi.

In Vivo: Digitale optische Biopsie reduziert die Entnahme gesunden Gewebes

VivaScope Geräte bieten nicht nur das Potenzial, die Untersuchungen von entnommenem Gewebe zu modernisieren, sondern schaffen es auch, unnötige Biopsien zu reduzieren. Das kann mit der In Vivo Technologie gelingen. Sie kommt in der Dermatologie zur Anwendung: Die Geräte ermöglichen eine optische nicht-invasive Biopsie und liefern Echtzeit-Bilder der verschiedenen Hautschichten des Patienten in zellulärer Auflösung. „Damit erhalten behandelnde Ärzte neben der klinischen und dermatoskopischen Untersuchung zusätzliche Informationen, die eine genauere Diagnose ermöglichen können", so der Anwendungsspezialist. Indem potenziell kritische Hautschichten mit dem VivaScope Gerät digital untersucht werden können, lassen sich dadurch zahlreiche nicht notwendige Gewebeentnahmen vermeiden. „Im letzten Jahr konnte eine umfangreiche prospektive und multizentrische klinische Studie den therapeutischen und auch wirtschaftlichen Wert des VivaScope 1500 In Vivo Mikroskops bei der Frühdiagnose von Melanomen nachweisen", berichtet Dr. Banchi. Durch den Einsatz des Gerätes bei 3165 Patienten konnte die Anzahl der nicht notwendigen Entnahmen zur histopathologischen Bestätigung um 43,3 Prozent reduziert werden.

Erschließung weiterer Fachbereiche im vollen Gange

Im Rahmen einer weiteren großen multizentrischen Studie mit zehn internationalen Zentren konnten mit der VivaScope Ex Vivo Technologie zudem spezifische Ergebnisse für eine Differentialdiagnose von Bauchspeicheldrüsenkrebs geliefert werden. Das Unternehmen arbeitet außerdem mithilfe vielversprechender Studien daran, weitere Anwendungsgebiete für die innovativen Technologien zu erschließen, so etwa bei Lungen-, Brust- und Schilddrüsenkrebs.

Die Produkte von VivaScope werden für medizinische In Vivo und Ex Vivo Anwendungen eingesetzt. Die VivaScope Geräte kommen derzeit europaweit in 400 und weltweit in über 800 Klinken und Zentren in insgesamt 25 Ländern zum Einsatz, darunter Österreich, Deutschland, Italien, Spanien, Portugal, Großbritannien, Marokko und Chile sowie Australien.

Mehr unter https://vivascope.de/de/

IMPRESSUM

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

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

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

Layout:
AlsterWerk MedienService GmbH
Tel.: +49 (0) 40 - 25 30 33 33
www.alsterwerk.com

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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

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

Tuberkulose behandeln, wenn Antibiotika nicht mehr wirken

Universität zu Köln

Ein Forschungsteam hat verschiedene Substanzen entwickelt, die gleich doppelt gegen die Tuberkulose wirken: Sie machen den Erreger für Menschen weniger gefährlich und schaffen neue Angriffspunkte für vorhandene Antibiotika / Veröffentlichung in „Cell Chemical Biology".

Ein Forschungsteam um den Infektiologen PD Dr. Jan Rybniker der Kölner Universitätsmedizin hat mit Partnern aus Frankreich und Deutschland neuartige, antibiotisch aktive Moleküle identifiziert, die den Tuberkuloseerreger Mycobacterium tuberculosis angreifen und für den Menschen weniger gefährlich machen. Darüber hinaus ermöglichen einige der Substanzen eine erneute Behandlung mit Antibiotika – auch bei Stämmen des Erregers, die bereits Resistenzen entwickelt haben. Die Ergebnisse wurden unter dem Titel „Discovery of dual-active ethionamide boosters inhibiting the Mycobacterium tuberculosis ESX-1 secretion system" in der Fachzeitschrift Cell Chemical Biology veröffentlicht.

Die Tuberkulose (TB) – oder „Schwindsucht", wie sie früher genannt wurde – befällt hauptsächlich die Lunge, kann aber auch andere Organe schädigen. Bei rechtzeitiger Diagnose und Antibiotikagabe ist sie gut behandelbar. Obwohl die Infektionskrankheit in den meisten Ländern Westeuropas relativ selten vorkommt, gehört sie bis heute zu den Infektionskrankheiten, die weltweit die meisten Todesopfer fordern: Laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) war 2022 lediglich Covid-19 tödlicher als Tuberkulose. Außerdem verursachte die Krankheit fast doppelt so viele Todesfälle wie HIV/AIDS. Mehr als 10 Millionen Menschen erkranken weiterhin jedes Jahr an TB. Dafür ist vor allem unzureichender Zugang zu medizinischer Behandlung in vielen Ländern verantwortlich.

Begrenzte Angriffspunkte

In Osteuropa und Asien entwickeln sich immer mehr multiresistente Tuberkuloseerreger. Das ist für Forschende besonders besorgniserregend, denn wie alle Bakterien, die den Menschen befallen, bietet das Bakterium M. tuberculosis nur eine begrenzte Anzahl von molekularen Angriffspunkten für konventionelle Antibiotika. Somit wird es immer schwieriger, neue, antibiotisch aktive Substanzen gegen die Krankheit zu finden.

Forschende der Kölner Universitätsmedizin und des Deutschen Zentrums für Infektionsforschung (DZIF) in Braunschweig haben nun gemeinsam mit Wissenschaftler*innen des Institut Pasteur de Lille in Frankreich eine mögliche alternative Behandlungsstrategie entwickelt, um die Tuberkuloseerreger zu bekämpfen. Das Team wendete das sogenannte wirtszellbasierte Hochdurchsatzverfahren an, um Tausende von chemischen Molekülen auf ihre Fähigkeit zu testen, die Vermehrung der Bakterien in menschlichen Abwehrzellen zu hemmen: Aus insgesamt 10.000 Molekülen entdeckten die Forschenden mit diesem Verfahren einige wenige, deren Eigenschaften sie im weiteren Verlauf der Studie genauer untersuchten.

Doppelter Angriff auf das Bakterium

Dabei identifizierten sie Virulenz-Blocker, die in der Regel andere Zielstrukturen als klassische Antibiotika haben. „Dieser therapeutische Ansatz führt wahrscheinlich zu deutlich weniger selektivem Druck auf das Bakterium. Das hindert auch seine Fähigkeit, Resistenzen zu entwickeln", sagt Jan Rybniker, der am Zentrum für Molekulare Medizin Köln (CMMC) das Labor für Translationale Infektionsforschung leitet und die Studie initiiert hat.

Bei der Entschlüsselung des genauen Wirkmechanismus entdeckten die Forschenden zudem, dass es sich bei manchen der neu entdeckten chemischen Substanzen um dual wirksame Moleküle handelt. So führten minimale Veränderungen der chemischen Struktur der Substanzen dazu, dass diese nicht nur die Virulenzfaktoren angreifen, die den Erreger für Menschen gefährlich machen, sondern auch die Aktivität von sogenannten Monooxygenasen verstärken – Enzymen, die für die Aktivierung des Antibiotikums Ethionamid benötigt werden. Ethionamid ist ein seit vielen Jahrzehnten zur Behandlung von TB verwendetes Medikament und ein sogenanntes „Prodrug", also eine Substanz, die im Bakterium erst enzymatisch aktiviert werden muss, um es abtöten zu können. Somit wirken die von den Forschenden entdeckten Moleküle als Prodrug-Booster und stellen einen weiteren, alternativen Ansatz zur Entwicklung konventioneller Antibiotika dar. In Kooperation mit dem Team um Professor Dr. Alain Baulard in Lille konnte der genaue molekulare Wirkmechanismus dieses Booster-Effekts entschlüsselt werden. In Kombination mit diesen neuen Wirkstoffen könnten in Zukunft womöglich Medikamente, die bereits gegen Tuberkulose im Einsatz sind, weiterhin effektiv genutzt werden.

- Die Entdeckung bietet mehrere Ansatzpunkte für die Entwicklung neuartiger, dringend benötigter Wirkstoffe gegen den Erreger der Tuberkulose. „Außerdem ist unsere Arbeit ein Beispiel für die Vielfältigkeit pharmakologisch aktiver Substanzen, deren Wirkspektrum durch kleinste chemische Modifikationen der Moleküle verändert werden kann", so Rybniker. Bis zur Anwendung im Menschen ist es jedoch noch ein langer Weg, der den Wissenschaftler*innen zufolge noch zahlreiche Anpassungen der Substanzen im Labor erfordert.

Die Studie wurde unter anderem vom Deutschen Zentrum für Infektionsforschung (DZIF) gefördert.

Originalpublikation:
„Discovery of dual-active ethionamide boosters inhibiting the Mycobacterium tuberculosis ESX-1 secretion system", Gries et al., Cell Chemical Biology. https://doi.org/10.1016/j.chembiol.2023.12.007

Deutsches Rotes Kreuz

Ihre Spende hilft!

www.drk.de

Wir können so viel schaffen, wenn wir zusammenstehen.

Deutsches Rotes Kreuz e.V.
IBAN: DE63 3702 0500 0005 0233 07
BIC: BFSWDE33XXX