gegründet 1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

# Gour-med®

Das Magazin für Ärzte

+THERME EUROPA

Ausgabe 11/12 – 2024

NEUES AUS DER GENUSSWELT

Moselschlösschen
Das Hotel für Ruhe, Entspannung und Wellness

Südamerika
Exotische Flora und Fauna

GENUSS- UND REISETIPPS

Harz
Mythen, Legenden und Natur

Türkei
Kulinarik und exklusive Hotels

KURZ NOTIERT

Traube Tonbach
Nr. 1 in der Welt

Christian Stahl
Winzer und Sternekoch

BUCHTIPPS

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS

## Nürnberg

### Die mittelfränkische Metropole

11/12 – 2024
43. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575

# Editorial

Liebe Gour-med - Leserinnen und Leser,

mit dieser Weihnachtsausgabe von Gour-med möchte ich Sie auf die besinnlichen Feiertage und den Jahreswechsel einstimmen. Bewegende Monate liegen hinter uns mit schrecklichen Ereignissen, wo hin man schaut. In vielen Ländern tobt ein furchtbarer Krieg, deren Ende nicht absehbar ist. Was bewegt Menschen wie den Kriegsaggressor Putin Menschen für den eigenen Machterhalt umzubringen?

Ist es nicht so, dass letztlich die Humanität siegt und menschenverachtende Diktatoren ihre gerechte Strafe erhalten. In den letzten Tagen ist der syrische Massenmörder Assad, der sich Staatschef nannte, aus seinem Land gejagt worden und die Menschen in Syrien dies als ihre Befreiung feierten. Hoffen wir, dass es eine wirkliche Befreiung und ein Weg in die Demokratie, wie wir sie kennen und schätzen ist.

Bewahren wir unsere Freiheit und sind dankbar, dass wir so leben dürfen. Ein Blick in die Zukunft zeigt, dass auf uns schwierige Zeiten warten, die wir nur gemeinsam bewältigen können. Ein Grund mehr, die positiven und schönen Seiten des Lebens zu sehen und zu genießen.

Unser „Tausendsassa" Gerd Krauskopf war im tiefen Winter am Felbertauerntunnel und hat die fleißigen Mitarbeiter des Schneeräumdienstes begleitet. Beeindruckt schildert er sein Erlebnis. Ebenso spannend ist seine Reportage über die Region Lappland im Norden Finnlands. Eine Gegend, in der Ruhe, Gelassenheit und Natur den Lebenslauf bestimmen.

Immer aktiv und sportlich ein Ass testet unsere Autorin Elsa Honecker die besten und attraktivsten Golfplätze dieser Welt. In dieser Ausgabe berichtet sie über ihre erfolgreichen Abschläge auf einem Court in Lissabon und Marokko. Auf den Reisen achtet Elsa Honecker stets darauf, das neben dem Golfspiel die Kulinarik nicht in den Hintergrund gerät. Ihre Genussexpertise ist in den Reportagen unverzichtbar.

Organisationstalent Susanne Plaß findet immer wieder interessante Orte, Hotels oder Restaurants, die man unbedingt gesehen haben muss. Entdeckt hat sie die „Ostsee Alm" von Eicke Steinort in Harrislee/Wassersleben nahe Flensburg. Da gibts bayerische Schmankerln ohne eine lange Fahrt nach Bayern. Mit ihrem Bericht über das Münchener Jams Hotel bleibt sie bayerisch orientiert und ist von dem etwas „speziellen" Hotel ganz angetan.

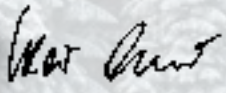
Alexander Pohlmann, anerkannter Genussexperte, Hobbykoch und Onkologe, liebt die Sonne und ist aus dem grauen Herbstalltag in Deutschland geflüchtet. Er hat sich auf den Weg in die Türkei gemacht. Sein Beitrag über die luxuriösen Hotels und Sterneköche weckt Sehnsüchte. Erfreuen Sie sich an seiner Veröffentlichung die grauen regenreiche Tage vergessen lässt.

Die Normandie, eine Region im Nordwesten Frankreichs, steht in dem Ruf, besten Käse und exzellenten Calvados zu erzeugen. Anne Wantia wollte es wissen und hat sich davon überzeugt, dass es sehr viel mehr Gründe gibt, in die Normandie zu reisen. Sie war überwältigt von den herrlich renovierten historischen Häusern, den frischen Seefrüchten, dem Cidre und jeder Menge exklusiver Spezialitäten. Hier fühlen sich nicht nur frankophile Gäste wohl.

Mehr Tipps, Anregungen und Ideen finden Sie in den Rubriken und natürlich auch unter Med und Pharma News.

Eine besinnliche Zeit und entspannte Feiertage sowie einen guten Rutsch ins neue Jahr,

Gesundheit und ein friedvolles 2025 wünscht Ihnen



Klaus Lenser

Nicht vergessen: ALLES WIRD GAR !!!

PS: 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**

Titelbild: Blick auf Nürnberg
Das Küchenteam des 2 Sterne Restaurant Etz

# Inhalt

21 Südamerika

38 Six Senses Kaplankaya

25 Finnisch Lappland

44 Marokko


04 BESONDERS EMPFEHLENSWERT
- 04 Nürnberg

10 NEUES AUS DER GENUSSWELT
- 10 Hotel Moselschlösschen
- 14 JAMS in München
- 16 Swissôtel in Izmir
- 18 Rheingau

21 GENUSS- UND REISETIPPS
- 21 Südamerika
- 23 Osttirol
- 25 Finnisch Lappland
- 28 Select Green Hotels
- 30 Die Normandie
- 34 Der Harz
- 38 Six Senses Kaplankaya

41 GOLFEN UND GENUSS
- 41 Lissabon
- 44 Marokko

48 KURZ NOTIERT

56 #PROUDTOKELLNER

58 BUCH-TIPPS

60 MEDIZIN NEWS

62 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
61 IMPRESSUM

# Nürnberg – eine Symbiose aus Kulinarik, Kunst und Kultur

*Gour-med*

Der Handwerkerhof, eine Hommage an die ehemaligen Zünfte

**Vor ca. 370 Jahren erfand der Nürnberger Barockdichter Georg Philipp Harsdörffer den legendären Nürnberger Trichter. Der Anlass war, den bildungsbeflissenen Bürgern der Stadt möglichst direkt Wissen in das Gehirn einzutrichtern. Mit dem „Nürnberger Trichter", so heißt es im Volksmund, könne man selbst dem Dümmsten Klugheit und Wissen einflößen. In scherzhaft-spöttischer Weise bezeichnet die Redensart eine Lehrmethode, die weder besondere Anstrengung noch selbstständiges Denken des Lernenden erfordert. Die seit dem 17. Jahrhundert bekannte Redewendung fand bis heute in unzähligen satirischen Darstellungen Verbreitung. Ob diese Methode jemals angewendet wurde, ist nicht überliefert. Allerdings darf man nach heutiger Erkenntnis getrost feststellen, dass mindestens sehr**

**viel Wissen über Genuss, Kulinarik und Lebensfreude in Nürnberg vermittelt und weitergegeben wurde. Nürnberg bezeichnet sich zu Recht als kulinarisches Zentrum Mittelfrankens.**

Zu weltberühmten Markenzeichen wurden die Nürnberger Rostbratwürste und die nicht nur zur Weihnachtszeit sehr beliebten Nürnberger Lebkuchen.

Nürnberger Lebkuchen, in allen Varianten, nicht nur zur Weihnachtszeit ein Genuss

Letztere sind eine geschützte Herkunftsbezeichnung für Lebkuchen aus Nürnberg. So dürfen nur die Lebkuchen als „Nürnberger Lebkuchen" angeboten werden, die auf dem Gebiet der Stadt Nürnberg hergestellt werden. Die Geschichte des Lebkuchens ist eng mit Nürnberg verbunden, wo im Mittelalter europäische Handelsrouten aufeinandertrafen und der Stadt eine wirtschaftliche Blütezeit bescherten. Exotische Gewürze aus vielen Ländern wurden hier gehandelt. Die Ursprünge der Nürnberger

Bratwürstel, weltbekannt und als Delikatesse geschätzt

Lebkuchen reichen allerdings noch weiter zurück. Ab dem 12. Jahrhundert sind „Lebzelter" und „Lebküchner" bekannt, der erste Lebküchner in Nürnberg wird in einer Urkunde bzw. einem Rechnungsbuch im Jahr 1395 erwähnt. Bis in die heutige Zeit wird Nürnberger Lebkuchen nach

Sofia Hilleprandt, Inhaberin der ältesten Bratwurstküche Nürnbergs

Originalrezepten oder leicht abgewandelt hergestellt und an Kunden in der ganzen Welt versendet.

Ebenso traditionell und weltbekannt – allerdings nicht süß, sondern deftig – sind die Nürnberger Rostbratwürste oder Bratwürschtel. Schon Albrecht Dürer wusste Würstel und Kraut zu schätzen. Selbstverständlich ist diese jahrhundertealte Spezialität rechtlich geschützt.

Die „Echten" sind nicht länger als ein normaler Finger (ca. 6 cm), schlank und von geringem Gewicht. 6 Exemplare gehören zu einer normalen Portion, die traditionell mit Sauerkraut und Kartoffelpüree serviert wird. Zum Kulturgut Nürnbergs zählen etliche historische Bratwürstel-Gaststätten, die mit ihren urigen Originaleinrichtungen zum vergnüglichen Bratwürstel-Genuss einladen.

Das Gasthaus „Zum Gulden Stern", bereits 1419 urkundlich als Bratwurstküche erwähnt, ist nicht nur eines der ältesten Bratwursthäuser, es ist auch eines der schönsten. Der mit Buchenholz befeuerte Grill ist für die Gäste einsehbar und man wird durch den herrlichen Duft der Würstel verführerisch zum Genießen eingeladen.

Das Ambiente erinnert an mittelalterliche Gelage und das Flair dieser Zeit. Die junge Gastgeberin Sofia Hilleprandt verwaltet stolz das Erbe ihres Vaters, der dieses Refugium und Zeuge der Vergangenheit vor dem Verfall rettete und mit viel Liebe zum Detail restaurierte, sodass eine der gemütlichsten und historischen Gaststätten der Stadt erhalten blieb. Wer hier einmal gegessen hat, wird sich immer und gerne an die köstlichen Würstel und das Ambiente erinnern.
www.bratwurstkueche.de

Historische Feuerstelle und aktueller Würstelgrill im „Gulden Stern"

# Besonders empfehlenswert

Mit viel Leidenschaft und Kompetenz widmet sich die Familie Steichele, in der 5. Generation, der Nürnberger Küchenkultur. Die typisch regionale Einrichtung steht für gepflegte Nürnberger Gasthauskultur.

Bernhard Steichele

Die Küche konzentriert sich auf regionale Produkte, die außer Bartwürstel eine wohlschmeckende Auswahl traditioneller Speisen anbietet. Die Gerichte in der Speisekarte wechseln saisonal und nach Angebot der hiesigen und sorgfältig ausgewählten Lieferanten. Eine umfangreiche Weinkarte mit vielen Weinen des eigenen Pfälzer Weingutes erfreut Weinliebhaber und Experten. Die Affinität von Bernhard Steichele zu exzellenten Weinen überzeugt, ebenso die sorgfältige Auswahl Südtiroler Kreszenzen.

Fränkische Wirtshausgemütlichkeit im Restaurant Steichele

Zu der Gaststätte gehört ein kleines Hotel, mit freundlichen, modern eingerichteten Zimmern, von dem die innerstädtischen Attraktionen bequem in wenigen Minuten fußläufig erreichbar sind. Wer hier einkehrt, erlebt Nürnberg pur.

„Simply the best", so das Motto von Michi Seitz, Küchenchef im Restaurant IMPERIAL by Alexander Herrmann, auf der Königstraße.

Michi Seitz, langjähriger Souschef bei Sterne- und TV-Koch Alexander Herrmann aus Wirsberg, steht seit der Eröffnung 2018 am Herd und hat das Restaurant zu einer kulinarischen und experimentierfreudigen Institution für feine aromatische Gerichte entwickelt. Das Signatur-Menu aus „Black Angus Beef, Hummer & Kaviar" mit gegrilltem Rib-Eye-Steak und flambiertem kanadischem Hummerschwanz bestätigt den exzellenten Ruf der Küche unter der Leitung von Michael Seitz. Auf einer großen Platte wird das Signatur-Menu in zwei Portionen mit dem freundlichen Hinweis: „Share the meat" serviert. Wer mag, kann eine vom Haus kreierte und selektierte, hochwertige Ginbegleitung dazu bestellen. Teilen ist auch beim „Celebration Mood" angesagt. In drei Runden wird ein Tasting-Menü, bestehend aus 15 verschiedenen kleinen Gängen, angeboten. Silvio, stellvertretender Restaurantleiter, berät gerne und fachkundig die Gäste. Das Interieur ist modern mit bequemen Möbeln stilvoll eingerichtet.

Teilen erwünscht bei dem IMPERIAL Sharing-Menu

Restaurant IMPERIAL by Alexander Herrmann

Michi Seitz und Silvio

Beeindruckend ist das große Wandrelief mit dem Frauengesicht. Nicht nur, aber auch für Nürnberger ist das IMPERIAL by Alexander Herrmann der Place to be!

Wäre der Titel "Genussmetropole" eine offizielle Auszeichnung, müsste Nürnberg ihn bekommen. Die Stadt hat, pro Kopf gerechnet, die meisten Restaurants mit Michelin-Sternen. Da kann man schon von einer Genussmetropole sprechen.

Das Etz (hochdeutsch jetzt), eines von nur fünfzig Restaurants in Deutschland mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, ist ein Leuchtturm für moderne Kochinnovation.

Seit dem Wechsel der Lokalität in die Wiesentalstr. kann Chefkoch Felix Schneider mit seinem Team endlich kreative Konzepte entwickeln und umsetzen. Was dazu führte, dass auch noch ein weiterer, der grüne Stern für Nachhaltigkeit, verliehen wurde. Im Etz wird alles, was Land, Stall und Wasser bieten, verarbeitet, nichts wird weggeworfen. Gemüse, Kräuter, Früchte werden im eigenen 3000 $m^2$ großen (Bio-)Garten angebaut.

Was nicht direkt verarbeitet werden kann, wird präpariert, fermentiert, gepökelt oder eingekocht.

Wichtigste Voraussetzung ist der Erhalt von Aromen und Nährstoffen, der Geschmack muss so bleiben, wie er bei der Ernte war. Für dieses aufwendige, nachhaltige Verfahren widmet das Team einen Arbeitstag in der Woche.

Eingekochtes und Fermentiertes von Felix Schneider

Felix Schneider, ohne Mühe kein Genuss

Das kreative Küchenteam v.l. Stefan Frank, Felix Schneider, Thomas Prosiegel

Die Philosophie des Küchenteams, lautet: Wir lieben Natürlichkeit und leben Nachhaltigkeit.

Sowie bei dem zehn Jahre alten Sauerteig (der Urteig stammt vom Eröffnungstag des etz vor 10 Jahren), den pflegt Felix Schneider täglich selber. Abends können die Gäste miterleben, wie die köstlichen Brote direkt aus dem Backofen an den Tisch gebracht werden.

Ein Blütenküchle

Das Menu besteht, je nach Jahreszeit und Produktoptionen, aus 12–16 Gängen, die in der offenen Restaurantküche unter den Blicken der Gäste vollendet werden. Sonderwünsche erfüllt man gerne, sollten aber vorher angemeldet werden. Zur Einstimmung auf das filigrane Dinner bittet das Küchen- und Serviceteam die Gäste um 17:55 Uhr in die Faktorei, 30 m neben dem Restaurant. Bei dem Treffen haben die Gäste Gelegenheit, die „Speisekammer" des Etz zu bewundern. Hier lagern Produkte und warten auf die spätere Verarbeitung in der Küche. Hunderte Gläser mit Obst, Gemüse und anderen Zutaten gibt es zu bestaunen, alle fein säuberlich beschriftet und sortiert. Einer der Küchenchefs erklärt den Umgang mit den Produkten aus der Natur und wie viel Zeit und Arbeit erforderlich sind, um die Haltbarkeit zu gewährleisten. Den Gästen gefällt diese Bereitschaft, Essen, Genuss

Oktoberteller

# Besonders empfehlenswert

Schlachtschüssel ... à la Etz

und Ernährung zu erklären und nicht, wie in den meisten Fine Dining Restaurants, nur zu servieren.

Jeder Platz im Restaurant mit Blick auf die offene Küche

Brotzeit im Etz

Anschließend geht es ins modern eingerichtete Restaurant und die Köche bereiten jeden Gang frisch unter Begutachtung der Gäste zu. Ausführlich, detailliert und humorvoll wird von allen Mitarbeitern jeder Gang und seine Entstehung am Tisch erklärt. Zum Auftakt werden vier Amuse-bouche gereicht, die neugierig auf die weiteren Gerichte machen. Es folgt die Brotzeit mit verschiedenen Aufschnitten, wie z.B. Schulterschinken vom Mangalica-Wollschwein, heimische Pickles, Aufstriche und natürlich Käse und Butter. Es folgen ein roher Saibling mit Senfkohl und verbranntem Lauchöl, eine Kürbis Brûlée mit buntem Herbstsalat, ein Pilztee aus Wildpilzen aus dem Reichwald sowie „Hahn und Heu“, gebratener Hahn mit Heubutter, gefüllter Kirsche und Leber. Der wunderbare Abschluss besteht aus zwei Dessertgängen, „Sanddorn in Paradise“, ein Dillrahmeis mit Sanddorn-Butterkaramell und Kiwibeeren auf Meringue mit Petersilieneis. Das Etz bestätigt mit dieser Menufolge, es ist ein außergewöhnliches Restaurant mit einer kreativen, aromatischen Produktharmonie und zeitgemäßen Konzepten.

Das Niveau bestätigt die erhaltenen Michelin-Sterne, das unserer Meinung nach noch nicht ausgereizt ist. Wir empfehlen unbedingt die Weinberatung des sehr kompetenten Sommeliers Schorsch Raptis anzunehmen. Schorsch ist nicht nur ein exzellenter Weinkenner, zu jedem Wein und Anbaugebiet kann er über spannende Erlebnisse berichten.

Das Etz wird in nicht allzu langer Zeit zu den 3-Sterne-Häusern Deutschlands gehören. Wir wagen die Prognose und drücken die Daumen.
www.etzrestaurant.de

Unsere gastronomische Erlebnis-Reportage soll nicht enden, ohne über die kleine Hausbrauerei Altstadthof mit exklusiver Destille zu berichten. In einem historischen Gebäude, unterhalb der Burg steht der Brennofen der BIO Whisky und Gin Brennerei „AYRER's“ der Familie Engel. Maximilian Engel, Nachfolger in 3. Generation, hat frühzeitig die veränderten Trinkgewohnheiten gespürt und stellt

Freundlich, kompetent, ein wahrer Experte – Sommelier Schorsch Rapits

seit einigen Jahren hochwertige Spirituosen für Liebhaber feiner Destillate her. Viel Zeit, Geduld und Nerven waren nötig, um herauszufinden, was die Connaisseure wünschen und bevorzugen. Für den jungen Masterdestillateur ist es wichtig, etwas Besonderes, das eine Spirituose zu einem Genießerprodukt macht, herzustellen. „Gewöhnlichen Schnaps können viele, aber bei uns sollte etwas entstehen, das zu einem grandiosen Genuss wird, den man sich zu würdigen Anlässen gönnt", so Maximilian Engel. Heute zählt die AYRER's Destille in Nürnberg zur Elite der Branche und wird von Experten weit über die Region hinaus geschätzt.

Mehrfach ausgezeichnet für seine Spirituosen, Masterdestillateur Maximilian Engel

Nicht unerwähnt bleiben soll das Original Nürnberger Rotbier, das hier an dem historischen Standort des Roten Brauhauses seit über 40 Jahren wieder in alter handwerklicher Tradition hergestellt wird. Genau wie beim Whisky wird auch hier das rote Spezialmalz zur Herstellung benutzt. Wenn Ihre Reise Sie nach Nürnberg führt, schauen Sie mal im Altstadthof rein, nicht nur die Auswahl der Spirituosen, auch der historische Gewölbekeller mit den Felsengängen sind ein Erlebnis.
www.hausbrauerei-altstadthof.de
www.historischhe-felsenkellergaenge.de

Eine kleine Auswahl feiner Spirituosen

Nürnberg ist mehr als Rostbratwurst und Lebkuchen, aber ohne diese wäre Nürnberg nicht das, was es heute ist. Eine besuchenswerte Metropole mit vielen kulturellen, architektonischen und gastronomischen Attraktionen.

*Fotocredits: Gour-med, Restaurant Steichele, Restaurant Imperial, Cristopher Civitillo*

Info: www.tourismus.nuernberg.de

# Hotel Moselschlösschen – die Ruhe-Oase in Traben-Trarbach

*Gour-med*

Abendstimmung im Moselschlösschen

**Weinselige Touristen prägten einst die Dörfer links und rechts der Mosel. Diese Zeiten sind Vergangenheit. Natürlich ist Wein immer noch ein Thema, um die Region zu besuchen, aber der Fokus hat sich verschoben. Heute kommen die Gäste, um sich in Ruhe zu entspannen und die wunderbare Landschaft mit ihren vielfältigen gastronomischen Angeboten und Freizeitaktivitäten zu genießen. Heute sind Fine Dining, attraktive Hotels, SPA- und Wellness-Resorts die wesentlichen Gründe, diese reizvolle Landschaft zu besuchen.**

Ein einzigartiges Refugium für Wellness, Entspannung, SPA-Anwendungen und Genuss ist das 4-Sterne-Superior-Hotel Moselschlösschen weit ab vom üblichen Tourismustrubel geworden. Das 1901 erbaute Haus wurde 1983 zu einer Ferienanlage umgewidmet, was aber letztlich wegen der vielen Eigentümer ein ziemlicher Misserfolg war. Von 2011 bis 2019 wird eine Komplettsanierung der gesamten Anlage durchgeführt. Zusätzlich wird das Hotel erweitert durch den Zukauf von Gebäuden, die in unmittelbarer Umgebung liegen. Von 2020 bis 2022 wird eine luxuriöse Wellness- und SPA-Abteilung

errichtet, zu der auch 13 neue Zimmer und Suiten gehören. Eröffnet wird der neue Bereich im April 2022. Seitdem ist das Moselschlösschen ein „Adults Only" Hotel. Innerhalb kürzester Zeit entwickelt sich das Haus zu einem Zufluchtsort für Gäste, die Erholung, Ruhe, Entspannung und sorgenfreie Tage erleben möchten.

Der große SPA- und Wellnessbereich bietet eine Vielzahl von Anwendungen und Behandlungen an, die jeden Anspruch

Wo Wellness zum Vergnügen wird, eine der vielen Saunen

erfüllen. Allein für die Massage-Angebote sind zehn hochqualifizierte Therapeuten für die Gäste im Einsatz. Die Beauty-Abteilung punktet bei den Anwendungen mit Produkten der bekannten Marke „Babor". Für die Damen gibt es einen exklusiven Ladies-Spa mit Dampfbad und Bio-Sauna. Außerdem gibt es wöchentlich unterschiedliche Kursprogramme mit Schwerpunkten wie Yoga, Aquagymnastik bis hin zu Meditationsprogrammen. Sehr beliebt sind die Themenprogramme wie Babymoon für angehende Mamas, Freundschaftswochen, Mama hat Urlaub oder Meine Verwöhnzeit. Das Haus wurde mehrfach für diese Wellness- und SPA-Angebote ausgezeichnet, unter anderem als bester Newcomer mit dem Wellness- und SPA-Award 2024. Der 2700 m² große Wellnessbereich bietet diverse Saunen und Dampfbäder sowie Ruheräume, die von allen Gästen gemeinsam genutzt

Wellnessbereich

werden können. Highlight ist der 130 m² große, beheizte Infinitypool, von dem man einen grandiosen Blick über die Steilhänge der Weinberge sowie die Mosel hat. Die luxuriösen, dick gepolsterten Liegen im gesamten Bereich laden zum Relaxen ein. Ein Treffpunkt ist das SPA-Bistro, in dem zwischen 12:00 und

Grandioser Blick vom Infinitypool ins Moseltal

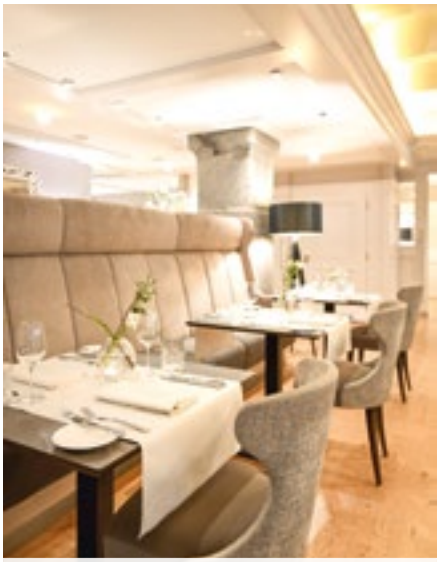
17:00 Uhr kleine Leckereien und Getränke auf den Gast warten. Selbstverständlich inklusiv.

Es sind die individuellen Details, die das Haus so beliebt machen. Die Gäste spüren, dass sie hier willkommen sind und ihnen der Aufenthalt so unbeschwert und sorgenfrei gestaltet wird, wie es für eine „Auszeit" sein muss.

Das Moselschlösschen wäre nicht in so kurzer Zeit zu einem beliebten Anlauf-

Jeanette und Marcel Burbach

punkt für Wellnessliebhaber geworden, gäbe es nicht die überaus kompetente und freundliche Hotelleitung Jeanette und Marcel Burbach. Für beide steht der Gast an erster Stelle. Den zufrieden zu stellen ist oberste Priorität. Das stellen die Gäste auch bei dem stets freundlichen Mitarbeiterteam fest. Wir haben selten erlebt, dass das Servicepersonal freundlich, gut gelaunt und immer dem Gast zugewandt arbeitet. Man fühlt sich immer willkommen, ganz gleich in welchem Bereich des Hotels man den Mitarbeitern begegnet. Es macht einfach Spaß zu sehen, dass es Menschen gibt, die gerne im gastronomischen Bereich tätig sind.



Restaurant zum Schlösschen

Zu einem Ort der Entspannung und des Wohlbefindens gehört natürlich auch eine gute Küche. Das bietet das Restaurant „Zum Schlösschen". Hier wird ein umfangreiches üppiges Frühstücksbüfett angeboten, mit allem, was sich Gäste wünschen. Eine Entscheidung zu treffen, wie man in den Tag startet, fällt bei dem Angebot nicht leicht. Für Kalorienzähler ist ebenfalls eine sorgfältige, gesunde Auswahl vorhanden.

Das Dinner wird in zwei Partien serviert. Wer gerne früh isst, kann das ab 18:00 Uhr, wer möchte, isst später gegen 20:00 Uhr. Zur Information und Entscheidungshilfe für die abendliche Menu-Auswahl kann man sich aus der Speisekarte, bereits am Frühstückstisch, ein 3-Gang-Menu zusammenstellen. Die Menukarte bietet für jeden – nicht nur für Fleisch- und Fischliebhaber – abwechslungsreiche Speisen an, ebenso finden Vegetarier eine aromatische Auswahl kulinarischer Genüsse. Die Gerichte sind harmonisch zusammengestellt und aromatisch sehr gut ausbalanciert. Die Küche verarbeitet frische, lokale Produkte, die täglich zu hochwertigen Gerichten auf den Teller kommen.

Kulinarisch bestens aufgestellt, das Restaurant „Zum Schlösschen"

Betty's Reich: Die Bar

Die Weinkarte bietet eine beachtliche Auswahl exzellenter Tröpfchen an, nicht nur die regionalen Spezialitäten stehen zur Auswahl. Gastgeber Marcel Burbach, Experte und Weinliebhaber, hat dank seiner sensorischen Fähigkeiten auch viele internationale Flaschen eingelagert. Fast alle Weine werden auch offen serviert.

Die beliebteste Barkeeperin im Moseltal, Betty

Damit neben den wichtigen Wellness- und SPA-Behandlungen das Vergnügen nicht zu kurz kommt, bietet sich ein Besuch der legendären Hotelbar bei der weit über Traben-Trarbach hinaus bekannten und geschätzten Barkeeperin Betty an. Betty ist das Gesicht der Bar. Sie ist blitzschnell, sehr kreativ und steht in dem Ruf, die besten Cocktailkreationen weit über die Region hinaus zu mixen.

Etwas ruhiger lässt sich der Abend in dem gemütlichen Weinkeller abschließen. Die Weinauswahl steht der im Hotelrestaurant nichts nach. Qualität, hochwertig und genussvoll sind die Kriterien, nach denen hier die Weine angeboten werden.

Unser Fazit: Das Moselschlösschen hat sich zu einem der empfehlenswertesten Wellness- und SPA-Resorts in Deutschland etabliert. Hier stimmt alles, perfekte Behandlungsmöglichkeiten mit einer attraktiven Auswahl an Thementherapien. Hochqualifizierte, kompetente, gut ausgebildete Mitarbeiter in allen Abteilungen.

Ein Gastgeber-Ehepaar, das mit Leidenschaft, Empathie und Herzblut für ihre Gäste immer im Einsatz ist und nicht zuletzt ein Hotel, das einen hohen luxuriösen Anspruch erfüllt.

Wer einmal hier war, wird wiederkommen!

Zum Abschluss des perfekten Dinners: Ein süßer Gruß

Treffpunkt am Abend, ein Besuch bei Betty in der gemütlichen Bar

*Fotos: Gour-med, Moselschlösschen*

Hotel und SPA Resort
Moselschlösschen
Neue Rathausstraße 12-16
56841 Traben-Trarbach
info@moselschloesschen.de
www.moselschloesschen.de

# München's Sound spielt im JAMS

## Pop, Disco, Rock oder Jazz
## 70iger Jahre Eldorado für Nostalgiker

*Susanne Plaß*

Unverkennbar – britischer Rockstar David Bowie

**Mit einem einzigartigen Konzept mischt Alexander Kaufmann derzeit die Hotelszene in München auf. Mitten im angesagten Stadtteil Haidhausen nahe den Isarauen und der Altstadt eröffnete er im Juni 2019 das erste JAMS Musikhotel. Das innovative 4-Sterne-Haus wurde im gleichen Jahr mit dem Newcomer Award ausgezeichnet. Eingebettet in die Mehrfamilienhäuser geht innen vor allem abends die Post ab – kulinarisch wie musikalisch!**

### Retro ist IN und Schallplatten erleben eine begeisternde Renaissance!

Das Schlagzeug im Foyer kommt regelmäßig bei Jam-Sessions zum Einsatz. Schallplatten und Bilder angesagter Musiker der 70iger und 80iger Jahre prägen das Design des ersten Musikhotels der Bayern-Metropole. „Wir liegen gleich ums Eck von Europas größtem Kulturzentrum Gasteig nebst Philharmonie. Da bot es sich an, ein einzigartiges Hotelkonzept mit musikalischem Schwerpunkt zu eröffnen", erklärt Projektentwickler und CEO Alexander Kaufmann seine Idee, die er zusammen mit Hotelier Ulrich Demetz in der JAMS Hospitality GmbH umsetzte. 2016 erwarben der Immobilienexperte und gelernte Hotelkaufmann das Hotel Preysing im beliebten Franzosenviertel.

Für rund 5 Millionen Euro gestaltete der heute 56-Jährige zusammen mit Innenarchitekt Michael Faltenbacher die 63 Zimmer und zwei Suiten sowie das Restaurant inklusiv Bar. Er schuf einen beschwingten Ort, der nicht nur bei der Babyboomer-Generation ankommt, sondern auch die Retro-begeisterten jungen Menschen mit Disco-Fever ansteckt. Auf jedem Zimmer stehen tragbare Plattenspieler u. a. der Marke Crosley. Die Gäste können sich beim Einchecken aus einem Fundus von 250 Schallplatten ihre Interpreten aussuchen, wie z.B. The Doors, Bee Gees oder Donner Sommer und Shirley Bassey, und mit aufs Zimmer nehmen.

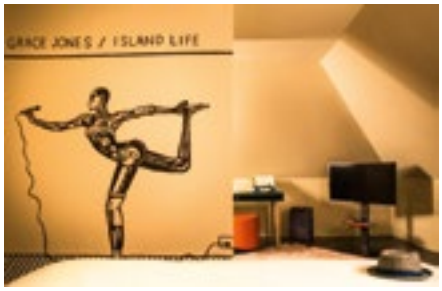
Vinyl-Plattenspieler Crosley

JAMS Bar 33rpm

**Im JAMS gibt Vinyl auf nostalgisch-moderne Weise inszeniert den Ton an**

Die Etagen schmücken Wandmalereien begnadeter Künstler, wie Amy Winehouse, Davie Bowie oder Freddie Mercury. Alle Zimmer haben Fußbodenheizung, offene Badezimmer mit ebenerdigen Duschen, Safe und kostenfreie Minibar. Wer nicht coram publico unter der Regendusche stehen möchte, zieht den Vorhang zu. Die Suiten (29m² + 39m²) bieten Kingsize-Betten, Arbeitstisch und Lounge-Ecken. In den 48 Comfy Rooms (18 – 21 m²) stehen Kingsize- oder Twin-Betten und die 15 Cozy Rooms (15 – 18 m²) sind mit Queensize-Betten ausgestattet. Der Gast kann zwischen einer großen oder zwei normalen Decken wählen, je nachdem, mit wem man das Bett teilt. Kissen auf den Fensterbänken laden zur Relaxtime ein.

Gründer Alexander Kaufmann




Frühstück oder Dinner gibt es im JAMS Restaurant & Bar 33rpm, dabei steht rpm für revolutions per minute. In den zwei Erdgeschossräumen schaffen grün bezogene Samtsofas und Barhocker, nostalgische Textiltapeten, Tische mit Vinyl-Rillen, eine goldfarbene Wand mit Schallplatten, eine mit beleuchteten Flaschen sowie die mittig umlaufende Messing-Theke die perfekte Atmosphäre. 70iger Jahre Musik sorgt im gesamten Hotel für passende Vibes. Zum Start in den Tag warten Power Bowls mit frischen Früchten, ausgepresste Säfte und à la Minute zubereitete Eierspeisen und Köstlichkeiten, wie geröstetes Bauernbrot mit geschmolzenem Heumilchkäse oder Trüffelsalami auf die Gäste. Abends legen Küchendirektorin Alexandra Kuhl und Küchenchef Alexander Exner Soul Food aus regionalen Qualitätsprodukten auf die Teller – natürlich im Platten-Design! Internationale Klassiker werden modern interpretiert. Eine themenbasierte Wochenkarte mit saisonalen, vegetarischen und veganen Highlights runden das Angebot ab.

Die Cocktailkarte im Coverdesign listet bezahlbare Drinks mit Namen von Discohits auf – ob Klassiker oder eigene Kreationen von Barchef Oliver Voss. Die Weinkarte berücksichtigt Anbaugebiete in Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich und Spanien. Hinzu kommen bayuvedische Bierspezialitäten.

Jeden Freitag und Samstag wird das stylische Setting im JAMS Restaurant & Bar mit coolen Beats veredelt. Dann stehen wechselnde DJs am Turntable im Foyer oder Singer-Songwriter, Bands und Solointerpreten, die die Szenegänger und Reisende aller Altersklasse mit typischen Vibes unterhalten und vernetzen. Mit dem JAMS Musikhotel hat Gründer Alexander Kaufmann einen kosmopolitischen Insider-Treff für Vinyl-Liebhaber geschaffen, der nun auch auf Sylt, an den Tegernsee und in andere Regionen Deutschlands getragen werden soll. Neben seiner Arbeit als Entwickler, Hotelier und Designer ist Alexander Kaufmann im Aufsichtsrat und Mitinvestor der HanseGarnelen AG. Europas größte Bio-Garnelenfarm in Glückstadt ist auch Partner vom Schleswig-Holstein Gourmet Festival.

Frisches Soulfood

*Foto Copyright: Frank Lübke*

JAMS Musikhotel
Stubenvollstr. 2, 81667 München
www.jams-hotel.com
www.jams-restaurant-bar.com

# Stilvolle Kontraste an der Ägäis: Swissôtel Izmir und Maçakızı Bodrum

## Kunst trifft urbane Eleganz, mediterrane Leichtigkeit trifft Sterneküche

*Dr. Alexander Pohlmann*

Garten des Swissôtel in Izmir

**Entlang der Türkischen Ägäis entfalten zwei 5-Sterne-Hotels ihren eigenen Charme: Das Maçakızı in Bodrum vereint trendige Leichtigkeit mit einem Sternerestaurant. Unter der Leitung von Sternekoch Aret Sahakyan hebt es mediterrane Kochkunst auf ein neues Niveau.**

Im Herzen von Izmir vereint das Swissôtel Büyük Efes seine zentrale Lage mit einer beeindruckenden Kunstsammlung, die das gesamte Hotel durchzieht. Über 800 Werke zeitgenössischer Kunst von international renommierten Künstlern wie Fernando Botero, Rabarama und Antony Gormley sind in den öffentlichen Bereichen, Gärten und Zimmern ausgestellt. Die Kunstwerke im Hotel stammen aus verschiedenen Ländern und umfassen sowohl moderne Skulpturen als auch abstrakte Gemälde. Dieses Konzept macht Kunst zu einem zentralen Bestandteil des Hotels. Ergänzt durch eine gehobene Küche und den Blick auf die Ägäis wird der Aufenthalt zu einem idealen Ausgangspunkt zur Erkundung der Stadt und näheren Umgebung. Das Hotel, 1964 als „Grand Efes Hotel" eröffnet, war das erste 5-Sterne-Hotel der Ägäis-Region und ist seither eine feste Größe.

Die 402 Zimmer und Suiten im Swissôtel sind großzügig geschnitten, mit Teppichen ausgelegt und schaffen durch ihr Design eine warme, einladende Atmosphäre. Diese durchdachte Gestaltung zeigt sich auch in vielen Details wie der Lichtsteuerung: Ein einzelner Masterschalter am Bett ermöglicht es, das gesamte Licht im Zimmer mit einem Knopfdruck auszuschalten – ein Komfort, der vermeidet, wie in vielen

Das Restaurant „Aquarium Mezzes & Grill" mit Blick in den Pool

Terrassenförmige Architektur: Das Maçakızı schmiegt sich an den Hügel

Hotels mühsam mehrere Schalter ausprobieren zu müssen. An solchen durchdachten Details zeigt sich, wie viel Wert auf Nutzerfreundlichkeit gelegt wird.

Eine Lammschulter in Szene gesetzt

### Swissôtel Büyük Efes – das älteste 5-Sterne-Hotel an der Ägäis

Die kulinarische Vielfalt des Swissôtel spiegelt sich in seinen Restaurants wider. Das „Aquarium Mezzes & Grill" serviert türkische Mezze sowie gegrillte Meeresfrüchte und Fleischgerichte, zubereitet mit lokalen Zutaten. Der Blick in den beleuchteten Pool verleiht dem Ambiente eine besondere Note, ideal für ein entspanntes Dinner. Auf der 9. Etage bietet das italienische Restaurant „Scappi" Panoramablick auf die Bucht von Izmir. Unter der Leitung eines italienischen Küchenchefs werden hier traditionelle Gerichte der italienischen Küche serviert.

Die türkische Ägäis verbindet die urbane Lebendigkeit Izmirs mit dem entspannten, aber luxuriösen Flair Bodrums. Die beiden Hotels trennen 3,5 Stunden Fahrt entlang der Küste.

### Maçakızı: Treffpunkt der Reichen und Schönen an der Ägäis

Das Maçakızı liegt an den Hängen der Türkbükü-Bucht und bietet eine klare, minimalistische Architektur, umgeben von üppigen Gärten und direktem Blick auf die Ägäis. Schon die Anreise über die schmalen, kurvenreichen

Der historische Kemeralti-Basar in Izmir

Türkische Mezze als Vorspeise

Straßen und kleinen Dörfer bietet viel Interessantes.

Mit rund 80 Zimmern wirkt das Maçakızı viel kleiner und intimer, als es tatsächlich ist. Die Architektur ist so gestaltet, dass sich jede Ecke wie ein privater Rückzugsort anfühlt. Kleine zugewachsene Wege, viele Treppenstufen, großzügige Terrassen, gepolsterte Daybeds und der weitläufige Bereich am Meer mit direktem Zugang zum Wasser laden zum Verweilen ein. Tagsüber läuft am Wasser oft Lounge-Musik, die das entspannte Ambiente untermalt. Das Dekor ist schlicht, aber durchdacht – eine Mischung aus natürlichen Materialien und einem zeitlosen Stil, der sich in die Umgebung einfügt.

Artischocken-Carpaccio, ein Signature Dish von Aret Sahakyan

Die Geschichte des Maçakızı reicht zurück bis in die 1970er Jahre, als es von der Familie Erozan gegründet wurde. Der Name des Hotels, der übersetzt „Pik Dame“ bedeutet, verweist humorvoll auf den Spitznamen der Gründerin. Heute wird das Hotel von ihrem Sohn Sahir Erozan geführt, der die familiäre Atmosphäre bewahrt und das Haus gleichzeitig zu einem Treffpunkt für die türkische und internationale Elite gemacht hat. Hier versammeln sich die Reichen und Schönen aus Istanbul, um die Sommersaison in entspannter Eleganz zu verbringen.

### Sterneküche mit Aret Sahakyan

Ein Highlight des Maçakızı ist das mit Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant, das unter der Leitung von Küchenchef Aret Sahakyan steht. Sahakyan, der seine Karriere in Washington D.C. begann, bringt seine umfassende Erfahrung aus der internationalen Spitzenküche nach Bodrum. Sein Ansatz ist klar und fokussiert: „Ich lasse die Zutaten für sich selbst sprechen. Es geht um Frische, Einfachheit und Präzision.“

Atemberaubende Aussicht im Restaurant des Maçakızı

Das Menu des Restaurants spiegelt diese Philosophie wider. Ein herausragendes Beispiel ist das Artischocken-Carpaccio,

Das Sonnendeck des Maçakızı

Gemütliche Atmosphäre mit Kaminfeuer im Restaurant

Leichter Genuss: Pavlova mit Erdbeernote

sitzen bleiben, sondern weiterziehen, um zu feiern oder den Abend in lockerer Atmosphäre zu genießen", erklärt Sahakyan.

Egal, ob bei einem Cocktail an der Bar, einem Gourmetdinner oder entspannten Stunden am Wasser – das Maçakızı bietet den perfekten Rahmen. Das Hotel ist saisonal von Ende April bis Ende Oktober geöffnet.

Der Hafen von Bodrum Stadt

kombiniert mit Fava-Bohnen-Relish und einer zitronigen Emulsion – ein Gericht, das die Aromen der Region leicht und doch raffiniert einfängt. Ein weiteres Highlight ist die Beef Tagliata, die mit Waldpilzen und Estragonbutter serviert wird. Sahakyan ergänzt: „Mein Ziel ist es, mediterrane Tradition mit moderner Raffinesse zu verbinden und den natürlichen Geschmack zu bewahren."

Sternekoch Aret Sahakyan in Aktion

Passend zu den Gerichten bietet das Restaurant eine sorgfältig kuratierte Weinkarte, die sowohl türkische als auch internationale Weine umfasst.

Die Mischung aus einer entspannten Atmosphäre und einem durchdachten Luxuskonzept zieht eine vielfältige Gästeschar an: von Feinschmeckern bis hin zu Designliebhabern, die den stilvollen, aber unaufgeregten Ansatz schätzen. „80% unserer Gäste entscheiden sich für À-la-carte-Gerichte statt für das Chef's Tasting Menu. Die meisten wollen nicht lange

*Fotos: Dr. Alexander Pohlmann, Swissôtel Izmir, Maçakızı Bodrum*

*www.swissotel.com*
*www.macakizi.com*

# 28. Rheingau Gourmet & Wein Festival

## Eine kulinarische Erfolgsgeschichte

**Unter den Gourmet Festivals in Europa zählt das Rheingau Gourmet und Wein Festival zu den führenden Veranstaltungen der Genießerszene. Zum 28. Festival treffen sich traditionell die Eliten der weltbesten Köche und die Winzer aus den berühmtesten Weinanbaugebieten.**

Kronenenschlösschen

Die Pandemie bedingte Zwangspause hinderte den Spiritus Rector und Genussinnovator H. B. Ullrich nicht, inzwischen unterstützt durch seine fachkundige Tochter Johanna Ullrich, in diesem Jahr mit dem 28. Gourmet & Wein Festival ein von Gourmets erwartetes Weiterführen der geschätzten Veranstaltung durchzuführen. Der Erfolg bestätigt die Beliebtheit und ermutigt die Initiatoren für 2025 das 28. Rheingau Gourmet & Wein Festival zu organisieren.

H. B. Ullrich und seine Tochter Johanna, Besitzer des kleinen luxuriösen Hotels „Kronenschlösschen" in Eltville-Hattenheim, haben für das 28. Festival die besten und berühmtesten Küchengenies, Aromenkomponisten, Gewürzveredler, Produktverfeinerer und Bacchus Schwestern und Brüder engagiert. Sie alle geben sich die Ehre mit dem Ziel und der Herausforderung den Gästen unvergessliche Genussstunden zu bereiten.

Mehr als 60 Veranstaltungen, Weinverkostungen, Lunch oder Dinner lassen keinen kulinarischen Wunsch unerfüllt. Anbei ein kleiner Überblick auf die Genusstermine.

Die mühevollen, akribischen Vorbereitungen haben sich gelohnt. Das Veranstaltungsprogramm kündigt die besten Köche und Weinerzeuger Europas, wenn nicht gar der Welt an.

Ein kleines Beispiel der Gastköche lesen Sie hier.

**Am Donnerstag, 20. Februar** startet – wie schon in den letzten Jahren – die WELCOME PARTY im Kloster Eberbach, Ein Abend der Superlative: Köche – Weine – Live Band

**Dinner am 22. Februar**

NEW YORK's FINEST: Sternekoch Alain Verzeroli* (Le Jardinier, New York) & Wölffer Estate | Joseph Phelps | Künstler | Leitz

**Dinner am 3. März**

2-Sternekoch und 3 Sterne Kandidat **Benjamin Chmura** (Tantris, München, s. Gour-med Ausgabe 9/10-2023)** & Loire | Burgund Groupe Bollinger mit Chanson | Langlois | Brochard | Bollinger | Delamain

**Dinner am 8. März**

2-Sternekoch Rolf Fliegauf** & VEGA SICILIA | Bollinger | Alion | Macan | Pintia | Oremus Aszú | Spreitzer | Weil

Am **20. Februar** startet das Festival im Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim. Am **22. Februar** beginnt traditionell die offizielle Eröffnung im Kloster Eberbach: Ein Event der Superlative. Alle Köche und Winzer stellen sich vor und präsentieren ihre Köstlichkeiten. Dann geht es täglich mit einem Highlight nach dem anderen weiter.

B. Ullrich und seiner Tochter Johanna, Besitzer des kleinen luxuriösen Hotels „Kronenschlösschen" in Eltville Hattenheim, ist es auch gelungen für das 28. Festival die besten und berühmtesten Küchengenies, Aromakomponisten, Gewürzveredler, Produktverfeinerer und Bacchus Schwestern und Brüder zu gewinnen. Sie alle geben sich die Ehre mit dem Ziel und der Herausforderung den Gästen unvergessliche Genussstunden zu bereiten.

*Fotos: Privat und Kronenschlösschen*

Das ganze Programm und alle Informationen über Reservierungen finden Sie unter:
www.rheingau-gourmet-festival.de/programm/
info@kronenschloesschen.de

# Best of Nature – auf nach Südamerika!

## Neue Wunder entdecken

*Beate Zwermann*

**Der Reiseveranstalter Galapagos PRO hat sein Angebot auf ganz Südamerika ausgeweitet. Entdecken Sie mit uns die Höhepunkte eines faszinieren Kontinents und gewinnen Sie einen von 10 Reisegutscheinen im Wert von 500 Euro* (Teilnahmebedingungen unten).**

### Halbinsel Valdez – einsame Schönheit

Die Halbinsel Valdés in Argentinien ist ein Tierparadies der Extraklasse und berühmt für Meeressäugetiere wie Seelöwen und See-Elefanten sowie Glattwale. Vor der Küste leben außerdem Schwertwale (Orcas) und an den Stränden tummeln sich in mehreren Kolonien Magellan-Pinguine. Im Inneren der Halbinsel liegt eine heiße Steppe, die Heimat für Nandus (südamerikanischer Straußenvogel) und Guanacos (Verwandte der Lamas) ist. Erst 1999 nahm die UNESCO diesen Ort als Naturreservat in die Welterbeliste auf. Absolutes Highlight: Die Pinguine haben keine Scheu vor Menschen. Reisezeit: Oktober bis März.

Gut gebrüllt Seelöwe

### Patagonien – majestätische Leere

Argentinien und Chile teilen sich die Region Patagonien an der Südspitze des Kontinents. Raue erhabene Landschaften und Felsen sowie Gletscher und unendliche Weiten erwarten die Besucher. Auf argentinischer Seite fährt man auf der berühmten Nationalstraße RN-40 und passiert das Monte Fritz Roy-Massiv sowie den Perito-Moreno-Gletscher im Nationalpark Los Glaciares. Auf chilenischer Seite übt die Felsformation der Tres Torres eine magische Anziehungskraft aus. Einsamer und monumentaler geht es fast nicht. Reisezeit: Oktober bis März.

Ewiges Eis in Patagonien, Argentinien

### Atacama-Wüste – den Sternen so nah

Oasen, Mondtäler, Geysire, Salzseen und Hochplateaus – die Atacama-Wüste im Norden Chiles ist unübertroffen. Seit dem Jahr 2012 stehen hier außerdem die größten Sternwarten der Welt, die einen Blick in die berühmten Magellan-Wolken, die beiden hellsten Begleitgalaxien der Milchstraße ermöglichen. 320 Tage im Jahr ist der Himmel sternenklar. Ausgangspunkt für Entdeckungen ist der charmante Wüstenort San Pedro de Atacama. Reisezeit: Ganzjährig.

Atacama Wüste, Chile

# Genuss- und Reisetipps

### Iguazú-Wasserfälle – die Giganten der Welt

Wieder teilen sich zwei Südamerikaner ein Weltwunder – bei den Iguazú-Wasserfällen gibt es eine brasilianische und eine argentinische Seite. Sie bestehen aus 20 größeren und mehr als 200 kleineren Wasserfällen, die zwischen 82 und 64 Metern hoch sind. Die Geräuschkulisse ist betörend, die Natur atemberaubend tropisch. Seit 1984 ist die Region, die die 2,7 Kilometer langen Wasserfälle umgibt, UNESCO-Welterbe. Reisezeit: Ganzjährig.

Iguazú-Wasserfälle in Brasilien

Oldtimer gibt es viele in Colonia del Sacramento, Uruguay

### Pantanal – faszinierend schöne Riesenkatzen

Das Biosphärenreservat im mittleren Südwesten Brasiliens ist das größte Binnenfeuchtgebiet der Erde. Über 31 Millionen Kaimane leben in den Flusslandschaften, die die Hälfte des Jahres überflutet sind. Nirgendwo auf der Welt sind die Jaguare so groß und so gut zu sehen wie im Pantanal. Weitere Großtiere sind die Pampas-Katzen, Riesenotter, Ozelots und Pumas. 444 Vogelarten sind registriert. Ganzjährig. Beste Reisezeit: Mai bis Oktober.

### Machu Picchu – Ikone des Inkareichs

Die Inkaruinen sind ein Mythos, dessen Anziehungskraft und Zauber alle Besucher ergreifen. Vom Sonnentor auf die Anlage schauen, auf den majestätischen Stufen sitzen oder die Nebenhügel erklimmen – Machu Picchu ist einmalig. Schon die Anfahrt mit dem Zug macht neugierig. Bis heute ranken sich Legenden um die Entdeckung. Wer dorthin will, muss durch die ehemalige Inkahauptstadt Cuzco. Zauberhaft! Reisezeit: Ganzjährig.

Indigenes Kunsthandwerk

### Yasuní Nationalpark – der artenreichste Fleck der Welt

Wer die Erde sehen will, wie Gott sie erschaffen hat, der muss in den Yasuní in Ecuador. Der Nationalpark im Amazonasbecken ist eine Weltrekordwildnis: 2.247 Baum- und Busch- sowie 610 verschiedene Vogelarten wurden hier bereits identifiziert. Über 100.000 Insektenarten tummeln sich auf einem Hektar Land. Die Anreise von Quito ist einfach und kurz, die Lodges liegen pittoresk an Lagunen. Aufenthaltsdauer: 4 bis 5 Tage. Reisezeit: Ganzjährig.

### Galapagos-Inseln

Der Archipel im Pazifik, knapp 1.000 Kilometer vor der ecuadorianischen Küste ist das Paradies auf Erden. Hier existieren Flora, Fauna & Mensch in absoluter Harmonie zusammen. Nur fünf der über 100 Inseln und Felsen sind bewohnt, auf nur drei Prozent der Landfläche darf sich der Mensch frei bewegen. Ob Riesenschildkröten, Landleguane, bizarre Vogelarten wie Blaufuß-, Rotfuß- und Maskentölpel, flugunfähige Kormorane oder Meerechsen und kleine Pinguine – der Zauber dieser Welt liegt in der Zutraulichkeit ihrer Bewohner. Kein Tier läuft vor dem Menschen weg, kein Hai lässt sich aus der Ruhe bringen. Reisezeit: Ganzjährig. Ruhige See von Januar bis Mai.

*Fotocredit: pixabay, Galapagos PRO*

www.galapagos-pro.com

**Hier erwartet Sie ein attraktives Angebot für Reisen in die neuen Destinationen von Galapagos PRO:**

## 10 Gutscheine im Wert von je 500 Euro

**werden unter allen Teilnehmern, die sich bis 31. Januar 2025 auf der Webseite www.galapagos-pro.com/gewinnspiel für eine Reiseteilnahme registrieren, verlost.**

Der Gutschein gilt bei der Buchung für zwei Personen, ab einem Wert von insgesamt 10.000 Euro. Der Gutschein ist übertragbar.

Für jede Reisebuchung kann nur ein Gutschein genutzt werden, der muss bis 31.12.2026 eingelöst werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

## Alltag in Osttirol:

# Unterwegs auf der Felbertauernstraße im Schneepflug und Helikopter mit einem Lawinenexperten

*Gerd Krauskopf*

**Von Schneeproblemen bis Saunavergnügen – ein Blick hinter die Kulissen im Nationalpark Hohe Tauern in der kalten Jahreszeit**

Bereits die alten Römer sind schon über einen Saumweg des Felbertauerns – so glaubt man es hier in Osttirol – in den Pinzgau gezogen, um auf dem schnellsten Weg vermutlich nach Colonia Claudia Ara Agrippinensium, ins damalige Köln, zu gelangen. Heute fährt man von Norddeutschland fast schnurgerade runter bis an die Adria. Dabei ist die Felbertauernstraße die kürzeste Verbindung über den Alpenhauptkamm in den Süden. Die 36 Kilometer lange Passstraße und der gut fünf Kilometer lange Tunnel sind rund um die Uhr im Sommer wie im Winter geöffnet. Damit das seit über 50 Jahren bei jedem Wetter möglich ist, sind 46 Mitarbeiter um Betriebsleiter Klaus Kollnik ständig im Dreischichtendienst unterwegs. Sie geben auf „ihrer" Passstraße einfach alles. Dabei freuen sich alle, wenn es leise rieselt. Nur sobald der Schnee auf der Straße liegen bleibt, mag ihn kein Autofahrer mehr leiden. Aber keiner kann sich vorstellen, was dazu gehört, die Straße ständig freizuhalten.

Pilot Josef Basletner überfliegt die Felbertauernstraße

Einer, der für diese durchgehende Schwarzräumung – bis auf den Asphalt – zuständig ist, ist Harald Holzer. Er ist wie alle seine Kollegen in der auf dem neuesten technischen Sicherheitsstandard eingerichteten Kommandozentrale auf 1600 Metern Höhe am Südportal des fünf Kilometer langen Tunnels in Matrei in Osttirol stationiert. Mit ihm bin ich an diesem sonnigen Vormittag Ende Januar in seinem Streufahrzeug mit dem großen, vier Meter breiten Pflug unterwegs. Er hat heute die Aufgabe, darauf zu achten, dass sich bei fast zehn Grad unter Null keine Eisflächen bilden. „Im Zweifel", sagt Holzer, „dürfen wir keine Zeit verlieren, um sofort einsatzbereit zu sein." Dafür sind gute 500 Tonnen Salz auf Lager. Jetzt hat er sieben Tonnen davon hinten auf seinem 33-Tonner. So nebenbei erfahre ich, dass in einer für Notfälle eingerichteten Nische sogar einmal jemand seinen Gebetsteppich ausgerollt und gebetet hat. Was dazu führte, dass – wie bei jedem Notfall – sofort der Tunnel gesperrt worden ist.

Harald Holzer in seinem Streufahrzeug

Heute sind Straße und Tunnelstraße bis auf eine Kleinigkeit sauber. Dort lässt der versierte Fahrer kurz seinen schweren Frontpflug auf den Asphalt aufsetzen, und das schwere Fahrzeug hebt es leicht aus den Federn. Unter dem Vorbau-Pflug springen jetzt orangefarbene Funken über den Asphalt. Eine graubraune Schneematsch-Fontäne schießt nach rechts ab. Nicht immer war die Straße

Mathias Oberschneider in der Tunnelzentrale

so sauber wie heute. Wie zum Beispiel einst im November, als an zwei Tagen über 1,70 Meter Schnee herunterkam. Da haben seine Kollegen alles gegeben, nur die Bäume haben nicht mitgespielt und fielen reihenweise um oder knickten unter der enormen Last in der Mitte durch. Da war die Felbertauernstraße ausnahmsweise für sieben Tage gesperrt.

Harald Holzer ist auch Mitglied der örtlichen Lawinenkommission. Sie trägt dafür Sorge, dass Lawinen frühzeitig erkannt und gesprengt werden. So fliegt er regelmäßig mit dem Hubschrauber über den Alpenhauptkamm von Osttirol hinüber ins Pinzgau in Salzburg und sucht die Hänge nach Lawinengefahr ab. Zwei Stunden später sitze ich im Helikopter neben dem Piloten Josef Basletner und fliege mit ihm die Hänge, hoch über der Felbertauernstraße ab. Besonderes Augenmerk gilt heute dem Hochgasser, an dem eine Lawinensprenganlage jederzeit geladen ist. Es besteht jedoch heute keine Gefahr.

Helikopter über der Felbertauernstraße

Auch sonst gibt es keine Bedenken für einen Lawinenabgang. Da bleibt für mich genug Zeit, von hier oben den Nationalpark Hohe Tauern mit seiner „alpinen Wildnis“ zu genießen. Er ist der größte Nationalpark Mitteleuropas mit einer Fläche von 1856 Quadratkilometern und zählt mit seinen über dreihundert Dreitausendern zu den großartigsten Landschaften der Erde.

Weil Holzer und seine Kollegen ihre Arbeit gut machen, kommen Urlauber ohne Probleme in ihre gebuchten Skigebiete. In Osttirol warten immerhin sieben Skigebiete mit leichten bis Weltcup-Pisten und gut 400 Kilometern gespurten Loipen. Mein Urlaubsziel ist das versteckt liegende Defereggental im Bezirk Lienz. Hier in St. Jakob in Defereggen werde ich von einer traumhaft weißen Winterlandschaft empfangen. Da spiegelt sich die Sonne in Millionen von Eiskristallen an den Bäumen. Im Volksmund wird das Defereggental auch der „Kältepol Österreichs“ genannt, weil es hier immer zehn Grad kälter ist als im übrigen Land. Was auch einen Vorteil für die weiße Pracht bringen kann.

Die nächsten sonnigen Tage sind dem Skivergnügen und Spaziergängen gewidmet. Da geht es mit der Mooserbergbahn gleich am Hotel von 1400 Metern über die Mittelstation hoch hinauf auf

Die Schwarzach im Defereggen Tal

2373 Meter, wobei die Spitze des „Großen Lepples Kofl“ fast greifbar ist. Dabei sind die gut präparierten Abfahrten ein Genuss und werden nur von wenigen Skibegeisterten genutzt. Und beim Schneeschuhwandern bin ich dann ganz allein auf weiter Flur.

Danach sind dann im Alpinhotel Jesacherhof Saunagänge, Rückenmassagen und ein Heilwasser-Badl die angenehmsten Entspannungen. Das

Skivergnügen

hierfür genutzte Deferegger Heilwasser kommt nur einen Steinwurf weit aus einer Tiefe von 1850 Metern aus der Erde und stammt aus einem verschlossenen Urmeer. Europaweit einmalig ist die vitalisierende Wirkung des über eine Million Jahre alten Wassers der jodhaltigen Natriumchlorid-Sole-Therme. Auch bei Hautkrankheiten wie zum Beispiel Neurodermitis wirkt das weltweit einzigartige Salzwasser langfristig Wunder.

Mit einer abendlichen Schlittenabfahrt auf einer beleuchteten Strecke geht dann wieder einmal ein lang ersehnter Winterurlaub viel zu schnell zu Ende. Vorher genieße ich jedoch bei Kerzenlicht in einer urig kleinen Hütte ein Osttiroler Rehgulasch mit Spätzle.

Abgerundet wird der Abend mit einem edel gebrannten Zirbenschnaps. Und ab geht die Post auf dem Schlitten ins Tal.

Rehgulasch mit Spätzle

Wie ich dann am nächsten Morgen gut ausgeschlafen mit meinem Wagen bei der Rückfahrt am leicht verschneiten Südportal des Felbertauerntunnels ankomme und noch einen kurzen Blick auf den Firmenhof werfe, bekommt Harald Holzer gerade wieder seinen LKW mit Salz für die Räumung der Felbertauernstraße geladen.

*Fotocredit: Gerd Krauskopf*

Weitere Informationen:
Felbertauernstraße AG,
Albin-Egger-St. 17, A-9900 Lienz,
Tel. 0043/4875 880611,
www.felbertauernstrasse.at

www.jesacherhof.at

# Winterhochgenuss in Finnisch Lappland

*Gerd Krauskopf*

**Da staunen die Gäste der kleinen Reisegruppe über die Sauna, die vollständig aus Schnee und Eis hier am Polarkreis im Arctic SnowHotel & Glass Igloos in Sinettä bei Rovaniemi gebaut worden ist. Sie bietet ein einzigartiges Erlebnis, bei dem dichter und heißer Dampf im Kontrast zu den eisigen Schneewänden steht. Und so ist es auch urgemütlich in diesem ungewöhnlichen Raum mit den Holzbänken, in dem jede Minute ein Aufguss gemacht wird, was jedes Mal den Blick verschlägt. So dass in diesem Wasserdampf nur diese niedliche Sprache der beiden Finnen zu hören ist, jedoch kein Wort verstanden wird. Dabei ist die kleine Reisegruppe vor gut einer Stunde hier in Sinettä angekommen, um eine Nacht in dieser außergewöhnlichen Herberge mit ihren Eiszimmern zu verbringen.**

Husky-Safari

„Hundert Mal", so erzählt es ein Mitarbeiter stolz mit strahlenden Augen, „kann unsere Schneesauna benutzt werden, bevor die eineinhalb Meter dicken Eiswände geschmolzen sind, und wir eine neue bauen müssen." Voraussetzung ist jedoch, dass man bei der Benutzung hinter sich die Holztür schließt, damit sich der Eisraum mit seinem Ofen auf 50 bis 70 Grad erhitzen kann. Nach 10 Minuten ist das Schwitzvergnügen zu Ende, und man muss die Holztür weit öffnen, damit sich der Eispanzer wieder verfestigen kann.

Arctic Schneehotel

Jeden November bauen sie hier das Eisresort wieder auf. Jedes Schneehotel ist so gestaltet, dass es sich von den Vorjahren unterscheidet. Dabei wird der Schnee mit Wasser aus dem Lehtojärvi-See am Grundstück künstlich hergestellt. Versehen wird das Ganze dann mit einer Eiskapelle und einem Restaurant, in dem der Tisch aus Eis besteht. In der Eisbar

Polarlichter

Pyhä-Luosto National Park

werden Getränke in Gläsern serviert, die vollständig aus Eis bestehen. Und in jedem Juli ist dann die ganze Pracht wieder verschwunden.

In Verzückung geraten alle am frühen Abend dann über das auftretende Nordlicht, das „Aurora Borealis", wie man das Lichtspektakel am Himmel in 90 bis 150 Kilometern Höhe in der Zeit der Polarnächte nennt. Da tanzt für wenige Minuten eine grün leuchtende Lichtshow am sternenklaren Himmel. Nach vielen Mythen und Legenden weiß man heute, dass die Aurora beim Eintreffen elektrisch geladener Teilchen des Sonnenwindes auf die Erdatmosphäre in den Polargebieten der Erde hervorgerufen wird.

Nach so einem einmaligen Übernachtungserlebnis und dem spektakulären Nordlicht geht's Richtung Luosto. Auf dieser Fahrt wird klar, dass bei solchen Minustemperaturen von über 30 Grad andere Gesetze für Autos gelten als herkömmlich bekannt. So erzählt der Fahrer, dass bei abgestellten Fahrzeugen der Motor rund um die Uhr laufen muss. Aus diesem Grund gibt es überall Stromanschlüsse, an denen man geparkte Autos für deren Motorbeheizung anschließen kann.

Nach gut eineinhalbstündiger Fahrt ist Luosto in der Gemeinde Sodankylä in Zentrallappland erreicht, wo jedem Reiseteilnehmer für die nächsten Tage eine professionelle Winterkleidung ausgehändigt wird. Wie das Thermometer an einem dieser Morgen dann auf minus 37 Grad gefallen ist, geht es nach ausgiebigem Frühstück in der Dämmerung hinauf in den Pyhä-Luosto National Park. Bei Sonnenaufgang geraten dann alle in Verzückung, da die tief verschneiten Bäume vom aufgehenden Sonnenball rot gefärbt sind. Danach stapfen alle gut gelaunt bei einer Schneeschuhwanderung in der geliehenen, mollig warmen Kleidung los. Es geht in den tief verschneiten Winterwald. Ein Traum, den jeder für sich genießt. Mal ist die Landschaft offen und der Blick geht weit hinaus auf unendlich friedlich liegende Wälder, die meterdick zugefrorene Seen beschützen, dann geht es wieder in den Zauberwald hinein. Irgendwann werden zwei Skipisten überquert, die selbst an einem Samstagmittag fast menschenleer sind, obwohl die Skilifte laufen. „Hier macht Abfahrtslauf noch richtigen Spaß", schwärmt einer in der Gruppe. Und wenn dann plötzlich drei Skiläufer hoch oben am Berg auftauchen, scherzt ein anderer: „Da oben ist ja der Teufel los, da macht's auch schon keinen Spaß mehr." Dann ist es wieder still, unendliche Stille. Die Gruppe hat sich unmerklich auseinandergezogen. Nur das Eintauchen der eigenen Schneeschuhe ist zu hören. Ein gedankenfreies Glücksgefühl stellt sich ein.

Schneeschuhwanderung

Am Nachmittag sind alle zu einem weiteren besonderen Saunaerlebnis eingeladen. Wie die Gruppe da mitten im tiefen Wald ankommt, liegt eine kleine Saunahütte romantisch an einem See. Und dort hat man schon das Eis aufgehackt, in das jeder nach jedem Saunagang eintauchen wird. Zuvor hat aber Tarja in einer Kota,

Eisbad nach der Sauna

Rentiersteak

einer finnischen Grillhütte, Hefeteig zu langen Würsten gerollt, den ihr Mann Timo geschickt um das Ende eines langen Stockes wickelt. Und den hält jeder jetzt neben das Grillfeuer, damit der Hefeteig nicht verbrennt. Danach wird das fertige Hefegebäck abgezogen und mit leckerer, fruchtiger Erdbeermarmelade gegessen.

Zu einer Husky-Safari geht es bei 34 Minusgraden ganz stilgerecht mit Motorschlitten, während die Sonne gerade aufgeht. Dabei wird die Sturmhaube unter dem Motorradhelm weit über die Nase gezogen. Bevor es jedoch dann zu einer gemütlichen Rentier-Schlittenfahrt aufgeht, wärmen sich alle zuerst einmal in der Kota von Anssi am knisternden Lagerfeuer auf. Dabei erzählt der Sámi, dass hier in Lappland 180.000 Menschen leben bei 200.000 Rentieren. Die Anzahl seiner Rentiere ist genau wie für jeden anderen Rentierbesitzer ein großes Geheimnis, da man bei uns auch niemanden nach seinem Kontostand fragen würde. Bei lappländischer Spezialität, einem köstlichen, gegrillten Rentiersteak gibt er dann doch augenzwinkernd seine Rentierherde mit ein paar Hundert Tieren preis.

Und dann ist es soweit. Die sechs Huskys, die paarweise an einer langen Leine angespannt sind, springen jaulend und kläffend in ihrem Geschirr hin und her. Während sich einer in den Schlitten setzt, steigt der andere hinten auf die Kufen und übernimmt die Bremse von Anssis Vater, Ari. Wie dann das Zeichen zum Start kommt, wird die Bremse losgelassen, die sich in den Schnee gekrallt hat, und mit einem Schlag ziehen die Hunde das Geschirr straff und das Gespann prescht explosionsartig nach vorne. Während man sich mit den Gewichtsverlagerungen auf den Kufen in den Kurven bei hoher Geschwindigkeit zurechtfinden muss, hängt ein Nebel aus gefrorenem Atem hinter den dahinstobenden Hunden in der Luft. So fliegt das Team mit den Hunden durch den tief verschneiten Winterwald, während die Glückshormone Purzelbäume in den Körpern schlagen.

Eisangeln

Gänzlich anders dagegen das Winterfischen. Da ist die Gruppe mit Jyrki und Tapani auf einem See unterwegs, die den Gästen das Fischen lehren wollen. Und so zeigt Jyrki, wie man den langen Stahl-Eisbohrer vorsichtig und gerade aufs Eis setzt und ihn mit Bedacht so lange dreht, bis man durch den dicken Eispanzer gestoßen ist. Ein paar Mal rauf und runter ziehen, und schon hat sich ein Wasserschwall auf dem Eis festgesetzt und gefriert sofort. „Forellen, Eschen, Hechte, Rotaugen und Barsche können hier gefangen werden“, schwärmt Tapani und holt seine Miniangeln aus der Tasche. Mit einem künstlichen Köder versehen, versucht nun jeder aus seinem Eisloch einen kapitalen Fisch herauszuziehen. Das Anglerglück ist diesmal jedoch niemandem beschieden. Jyrki schiebt es darauf, dass es vielleicht schon zu spät am Tage sei, denn die meisten Fische würden bei Sonnenauf- oder Untergang anbeißen. Und so bekommen alle in einer angrenzenden Kota statt eines gegrillten Fisches einen heißen Tee zum Trost auf dem Feuer zubereitet. Mit heißem Tee, einem Schnaps und leckeren, selbstgepflückten Moltebeeren wird die Gruppe verabschiedet. Während den Gästen nachgewunken wird, ertönt es lautstark in dieser lustigen Sprache hinter der Gruppe her: Tule takaisin, olette lämpimästi tervetulleita – kommt wieder, ihr seid sehr herzlich eingeladen.

*Fotocredit: Gerd Krauskopf*

Weitere Informationen:
www.visitfinland.com/de/reiseziele/lappland/
www.fintouring.de

# Diese **Select Green Hotels** bieten saisonale Genussmomente für Feinschmecker

## Gourmetküche aus dem eigenen Garten

**Nachhaltige kulinarische Konzepte, die die Umwelt schonen und gleichzeitig herausragende Geschmackserlebnisse bieten, erleben Sie in diesen drei exklusiven Hotels – das Paragon 700 Boutique Hotel & Spa in Apulien, das Naturhotel Pfösl in Südtirol und das Seegut Zeppelin am Bodensee. Sie haben es sich zur Aufgabe gemacht, feinste Gourmet-Küche mit Zutaten aus eigenem Anbau zu bieten. Damit setzen sie neue Maßstäbe für eine nachhaltige, raffiniert gestaltete Kulinarik. In diesen Häusern steht das Prinzip „Vom Garten auf den Teller" im Mittelpunkt: Mit handverlesenen, lokal kultivierten Zutaten und der Verbindung von traditionellem Handwerk mit modernen Techniken kreieren die Küchen innovative, saisonale Menüs, die Gaumenfreuden versprechen.**

Das Paragon 700 steht für kulinarische Innovation und Nachhaltigkeit. Im hoteleigenen Restaurant 700, welches vom Guide Michelin empfohlen wird, wechselt die Speisekarte mit jeder Saison. Die Zubereitung ist zeitgenössisch experimentell, die Zutaten apulisch, ursprünglich. Als Highlights finden sich unter den „Signature 700" Gerichten die Tagliatelle mit schwarzem Knoblauch und Seeigel-Emulsion, typisch „Apulia" sind Anchovies mit Kräutern aus dem eigenen Garten. Gespeist wird in den Gewölben des Palazzo Rosso um einen alten Olivenmühlenstein oder im größten Privatgarten Ostunis mit terrassierten Rasenflächen und historischen Steinsäulen.

Hotel Paragon Garten

Gewölbe des Palazzo Rosso

Inmitten der idyllischen Landschaft des Bodensees setzt das Seegut Zeppelin auf die Kraft der Langsamkeit. Als Mitglied der Slow Food Chef Alliance wird hier alles regional gedacht und gemacht, vom Gemüse aus den hauseigenen Hochbeeten bis hin zur Zusammenarbeit mit lokalen Erzeugern. Im Restaurant Pinus ist diese Philosophie durch ein modernes Sharing-Konzept erlebbar. Die vorwiegend vegetarische Speisekarte ist nach Geschmacksschwerpunkten strukturiert und folgt dem Root-to-Leaf-Prinzip, bei dem alle Teile der Pflanze genutzt werden.

Seegut Zeppelin – Slow Food und Pflanzenkraft am Bodensee

Sorgfältig abgestimmte Kompositionen aus Bio-Fleisch und -Fisch ergänzen die Karte und werden gleichsam im Sinne von Nose-to-Tail verarbeitet. Besonders erwähnenswert ist die Getränkekarte, die eine Reihe vorzüglicher alkoholfreier

Natur Hotel Pfösl

Getränke anbietet: Kombuchas und andere fermentierte Getränke, Trinkessige von Kruut, Weinproxies, Sparkling Teas, feine Säfte und alkoholfreie Weine ergänzen das traditionelle Bier- und Weinangebot. Mit Blick auf den See kann in der historischen Villa Gminder oder ihrer Terrasse vorzüglich gespeist werden.

Zur „Regeneration 360°" Philosophie gehört im Pfösl neben einem achtsamen Design und dem Regenerationsprogramm auch die Natur Genießerpension. Rund um das Hotel wird in Hochbeeten und einem weitläufigen Permakulturacker eine Vielfalt an Wild- und Küchenkräutern sowie seltenen Gemüsesorten kultiviert.

Über 2600 Pflanzen, darunter alte Kulturpflanzen und Raritäten wie Guter Heinrich, Topinambur und Mangold, wachsen hier. Auf die Speisekarte kommen überwiegend vegetarische Kreationen sowie ausgewählte lokale Fleisch- und Fischerzeugnisse. Die Küche ist experimentell und setzt auf die Kunst der Fermentation. Alles ist selbstgemacht, köstlich und einzigartig: Schon am Morgen begeistert das Butter-Buffet mit frisch angerührter Latschen- oder Kornblumenbutter auf selbstgebackenem Brot aus dem 300 Jahre alten Steinbackofen. Ein Highlight ist das „Gemüsequartett mit fermentierten Rüben und Kürbis", das durch seine tiefen Aromen und die Kunst der Fermentation besticht. Genießen können Gäste dies mit einer atemberaubenden Aussicht auf die Südtiroler Alpen.

Select Green Hotels bietet eine Filterung nach eigenen Nachhaltigkeitskriterien, die sich an den Kriterien des Global Sustainable Tourism Council und den 17 Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen orientieren. Select Green Hotels unterstützt mit jeder Buchung regenerative Projekte, von Müllsammelaktionen bis zur Wiederaufforstung beschädigter Wälder in Deutschland und Europa.

*Fotocredit: Paragon 700 Hotel & Spa, Seegut Zeppelin, Hotel Pfösl*

Mehr Informationen:
www.selectgreenhotels.com

# Die Normandie

## Der kulinarische, kulturreiche Nordwesten Frankreichs

*Anne Wantia*

Pont de Normadie, das epochalste Bauwerk der Normandie, und … ja sie geht auch wieder nach unten

**Mittelalterliche Dörfer und Städte wie Rouen, weltberühmte Attraktionen wie das Kloster Mont-Saint-Michel oder kulinarische Köstlichkeiten wie Camembert, Calvados und Cidre – eine Reise durch die Normandie bietet reichlich Abwechslung. Natürlich auch bewegende, tragische, aktuelle Geschichte wie die Gedenkstätten an den D-Day-Stränden, aber auch der deutsche Militärfriedhof in La Cambe erinnert an das unfassbare Blutvergießen im 2. Weltkrieg.**

Wer die vielen Highlights unbeschwert genießen möchte, dem empfiehlt sich eine Anreise mit dem Auto. Von Paris aus erreicht man in ca. eineinhalb Stunden die Hauptstadt der Normandie „Rouen“, die wunderschöne und pulsierende Stadt an der Seine.

Prachtvoll restaurierte Fachwerkgebäude in Rouen

Bei einem Spaziergang durch die mittelalterliche Altstadt gibt es Unvergleichliches zu entdecken, z. B. das Jeanne-d'Arc-Museum, die imposante gotische Kathedrale Notre-Dame und das weltbekannte Wahrzeichen der Stadt, den berühmten Uhrenturm Gros Horloge mit einer der ältesten astronomischen Uhren Europas.

Kathedrale Notre-Dame / Rouen

Le Havre, mit über 170.000 Einwohnern, die größte Stadt der Normandie, ist nur 1 Stunde entfernt. Das in den 1950er Jahren vom Star-Architekten Auguste Perret vollkommen neu errichtete Stadtzentrum gehört seit 2005 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Lassen Sie sich von der Architekturstadt der Normandie überraschen! Unbedingt besuchen sollte man die Kirche Saint-Joseph: Mit dem 110 Meter hohen, achteckigen „Laternenturm" ist die Kirche das Symbol des Wiederaufbaus der Stadt.

Ein architektonisches Meisterwerk ist die Pont de Normandie, eine Schrägseilbrücke, die mit 856 m die größte Spannweite in Europa besitzt. Sie überquert die Seinemündung und verbindet Le Havre mit Honfleur. Das Fischerstädtchen gehört mit seinen schmalen Häusern, den charmanten Gassen, den pittoresken Fachwerkhäusern und den Resten der Befestigungsanlage (Lieutenance) aus dem 17. Jahrhundert zu einem der reizvollsten Orte der Normandie. Ein Highlight ist die Kirche Sainte Catherine, eine Seemannskirche aus dem 15. Jahrhundert ganz aus Holz. Hübsche kleine Shops bieten typische Mitbringsel aus der Normandie an und in den unzähligen Galerien – es sollen über 80 sein – finden Kunstliebhaber die unterschiedlichsten Motive.

Lust auf eine Tour mit dem historischen 2CV Méhari? (Der Ente) Auch das ist möglich. Im Städtchen Pont L'Evêque findet man einen Anbieter. (www.normandie-challenge.com)

Ob zu Wasser oder an Land – mit diesem Amphibus ist beides möglich

Weiter geht es zur Ostküste auf die Halbinsel Cotentin in den Hafen von Saint Vaast und von hier mit dem Amphibienboot – ein kleines Abenteuer, das aber nur 5min. dauert – weiter auf die Insel Tatihou, die voller unglaublicher Attraktionen steckt. Ihren Namen verdankt die Insel den Wikingern. Auf einer Fläche von fast 28 Hektar sind die Schlüsselwörter herrliche Natur und Kulturgeschichte.

Insel Tatihou, der Vauban Turm

Das Vogelschutzgebiet hinter dem Vauban Turm ist ein Paradies für Seevögel aller Gattungen. Ein ehemaliges Lazarett aus dem Jahr 1723 wurde in ein Meeresmuseum umgewandelt, nachdem es ursprünglich die Ausbreitung der Pest verhindern sollte. Es gibt einen botanischen Garten, in dem dank des Golfstroms auch außergewöhnliche Pflanzen und Bäume wachsen, die sonst nur in tropischen Regionen zu finden sind. Für Touristen, die gerne länger auf der Insel verweilen möchten, gibt es ein kleines, komfortables Hotel.

# Genuss- und Reisetipps

Eine (Auto-)Reise durch die Normandie ist auch eine Gourmet-Tour für Genießer, die regionale Spezialitäten der Normandie lieben und zu schätzen wissen. Überall sind Genuss-Stopps möglich, denn die prachtvolle grüne Region westlich von Paris verspricht unendlich viele kulinarische Angebote direkt aus der Natur: beliebte Käsespezialitäten wie würziger Camembert, fruchtig-frischer Cidre und feiner Calvados. Obstgärten säumen die Landstraßen entlang der Route du Cidre, der Apfelweinstraße durch das Pays d'Auge. Wunderbar renovierte Fachwerkdörfer laden zum Verweilen ein. Auf den Märkten verkaufen Bauern ihre eigenen – meistens – Bio-Produkte, Käsereien, Cidre-Produzenten und Calvados-Brennereien bieten Verkostungen an. Wie ein echter Camembert schmecken muss, lernt man auf der Käse-Route kennen. Die vier herkunftsgeschützten AOP-Käse der Normandie sind: Camembert de Normandie, Pont L'Évêque, Livarot und Neufchâtel.

Käse und Cidre, die regionale Spezialität

Für Käseliebhaber ein wahrhaft einzigartiger Genuss. Dazu wird hier ein fruchtig-frischer Cidre aus Äpfeln oder Birnen serviert. Gut zu wissen: Neben Cidre können Sie auf der Cidre-Route auch Calvados, Pommeau, Apfelsaft und Poiré (Birnenschaumwein) testen und natürlich kaufen. Das Städtchen Domfront im Tal der Varenne im Département Orne ist berühmt für seinen – bei uns weniger bekannten – Birnen-Cidre, den Poiré Domfront.

Auf dem Apfel- und Birnenhof der Brüder Leroyer wachsen etwa 800 Apfel- und Birnenbäume, die vor Ort verarbeitet werden. Zwischen riesigen Bergen von Birnen und Äpfeln sortieren Stéphane Leroyer und seine Partnerin Fafa die Früchte von Hand, die anschließend zu Poiré, Cidre oder Saft gepresst und abgefüllt werden.

Eine spirituale Inspiration der Normandie

Ein Geheimtipp ist der vorzügliche Calvados mit 30 % Birnenanteil, eine filigrane Spirituose, die sehr geschätzt wird.

Fisch und Meeresfrüchte gibt's hier so frisch, wie sich Gourmets das wünschen. Zwei ganz besondere Austern züchtet man an den Stränden von Asnelles. In der Austernfarm Nordet werden die preisgekrönten Gold Beach Austern gezüchtet, und ein paar Kilometer weiter im Fischerdorf Veules-les-Roses die La Belle du Nordet-Austern. Diese Hochseeaustern bleiben das ganze Jahr in ihrer

Ein Paradies für Austernliebhaber

geschützten natürlichen Umgebung und werden erst nach vier Jahren Wachstum geerntet. Ihr Geschmack ist außergewöhnlich elegant, eine ausgeprägte nussige Note mit dem Aroma von frischer Seeluft verbreitet sich auf der Zunge und verführt zu mehr.

Es gibt noch viele weitere Highlights in der Region. Bei Kunstmalern war die Alabasterküste mit den spektakulären weißen Kreidefelsen von Étretat ein beliebtes Motiv, wohlhabende Hauptstädter verbrachten ihre Sommerferien in mondänen Seebädern wie Deauville oder Granville und kauften gerne die schönen Landschaftsbilder der Küste. Noch immer ist die Atlantikregion ein beliebtes Urlaubsziel bei Einheimischen und Touristen, nicht zuletzt wegen ihrer kulinarischen Spezialitäten. Für Tierfreunde ist ein Besuch auf dem ehemaligen königlichen Gestüt Haras du Pin etwas Besonderes, wo die bekannte normannische Pferderasse Percheron gezüchtet wird. Wer auch immer die Normandie besucht ist beeindruckt von der abwechslungsreichen Landschaft. Wo findet man sonst noch 600 km Strand? So viele geschichtsträchtige Orte und sympathische Menschen die köstliche Produkte herstellen. Bleibt noch darauf hinzuweisen, dass man keinesfalls die Besichtigung des imposanten Schlosseses „Champ de Bataille“ im Herzen der Normandie, in der Ortschaft Le Neubourg auslassen sollte.

Viele Kunstobjekte im Schloss Champ de Bataille

Seit über 30 Jahren im Besitz von Jacques Garcia, einem berühmten Architekten, Innenausstatter und Kunstsammler, der ab 1992 das Schloss umfangreich restaurieren ließ und zudem prachtvolle Gärten im französischen Landschaftsstil anlegen ließ. Die wundervollen Gärten, nach einer Vorlage von Le Nôtre angelegt, spiegeln den Prunk der damaligen Zeit wider. Springbrunnen, Becken, Wasserfälle, ein großer Kanal, Wäldchen und geschnittene Buchsbäume bilden ein wunderschönes Gesamtbild im klassischen Stil. Im Schloss und in den Nebengebäuden befindet sich eine kostbare Sammlung an königlichen und fürstlichen Möbeln und Gegenständen, die Jacques Garcia zusammengetragen hat und sie der Öffentlichkeit zugänglich macht.

**Wer die Normandie individuell besucht, dem empfehlen wir die Hotels der Logis-Gruppe. Logis-Hotels sind inhabergeführte, gepflegte Häuser, meist im 3-Sterne-Bereich, mit angeschlossenen Restaurants, in denen man hervorragend essen kann. Alle Logis-Häuser verbindet der Wunsch und die Verpflichtung, Qualitätsunterkünfte im authentischen Rahmen anzubieten, die den Aufenthalt mit viel Genuss, französischem Charme, Flair der Region und dem Ambiente à la Française zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Viele der Häuser liegen etwas abseits von den Hauptstraßen, sodass ein ruhiger Aufenthalt in angenehmer familiärer Atmosphäre gewährleistet ist. Die Hotels findet man unter www.logis-hotels.com oder im Guide Europe, einem nach Departements gegliederten Katalog, der kurze Beschreibungen der Häuser aufzeigt. Hier findet man auch Häuser in Deutschland und anderen europäischen Ländern, die sich der Logis Gruppe angeschlossen haben und die vorgegebenen Qualitätsstandards erfüllen.**

*Fotocredit: Anne Wantia*

Die Paradezüchtung Percheron im Gestüt Haras du Pin

Info: www.normandie-tourisme.fr
www.logishotels.com

## Der Harz:

# Eine Tour d'Horizon durch Kultur, Kunst, Geschichte und Mythen

*Gour-med*

Die Gose – Namensgeber von Goslar und dem Gose Bier

**Unsere Reise beginnen wir in Goslar, die Stadt, in herrlicher Natur am Nordrand vom Harz, wurde im Jahr 922 gegründet. Sie gehört ohne Zweifel zu den schönsten historischen Städten Deutschlands und ist Zeuge einer bewegenden Entwicklung mit historischer Bedeutung. Sie war einst politische Zentrale des Heiligen Römischen Reiches und durch ihre Hanse-Mitgliedschaft sowie den Bergbau eine Wirtschaftsmetropole des frühen Mittelalters. Viele der gut erhaltenen, renovierten Häuser. Herrlich renoviertes Fachwerk aus jener Zeit bezeugen den Wohlstand der Vergangenheit.**

Goslar, auch bekannt als Kaiserstadt, zeigt mit ihrem historischen Stadtkern wie man vorbildlich Denkmalpflege und Neugestaltung in einer Symbiose zum Weltkulturerbe entwickelt. Der Marktplatz eingerahmt von herrlichen Prachtbauten mittelalterliche Architektur, wie dem Rathaus mit dem Huldigungssaal ist nur ein kleiner Teil der imposanten Gebäude. Mehr 1500 Fachwerkhäuser sind die nostalgischen „Prunkstücke" der Innenstadt und ein Spiegel der Epochen, die Goslar prägten.

Herrlich renoviertes Fachwerk, Hotel „Alte Münze“

Ein Blick vom Kirchturm über Goslar lässt ahnen, warum die Stadt einst von Kaiser und Königen so geschätzt wurde. Im ehemaligen Erzbergwerk Rammelsberg wurde bis 1988 Erz abgebaut.

Das ehemalige Erzbergwerk Rammelsberg, heute UNESCO-Weltkulturerbe und Museum

Heute ist es UNESCO-Weltkulturerbe und ein Museum, in dem man eine Zeitreise durch die Jahrhunderte des Bergbaus machen kann und über die Bedeutung für die Region informiert. In dankbarer Erinnerung und Würdigung an die zehn Jahrhunderte Bergbau und den damit verbundenen Wohlstand hat man in der Stadt zehn Erzbrocken, für jedes Jahrhundert einen, in der Stadt verteilt.
www.rammelsberg.de

Stillgelegte Förderstrecke im Bergwerksmuseum Rammelsberg

Ein weiteres geschichtsträchtiges Kulturdenkmal ist die von Heinrich III erbaute Kaiserpfalz. Das beeindruckende Gebäude, erbaut in den Jahren 1045-1050 war eine Demonstration der Macht für viele nachfolgende Herrscher. Dem Vernehmen nach ist hier das Herz des Erbauers beerdigt.

Ein geradezu bewundernswertes Fachwerk-Ensemble sind die Häuser des Hotels „Alte Münze“. Goslar hatte seit dem 15. Jahrhundert Münzrechte.

Die ehemalige Prägestätte der Silbermünzen ist das jetzige Hotel. Mit Energie, Liebe und sehr viel Geduld hat die Familie Prien vor ca. 15 Jahren begonnen die einzelnen, dem Verfall drohenden Häuser zu erwerben und zu einem kleinen feinen gemütlichen Hotel umgebaut. Das Ensemble, direkt gegenüber der Marktkirche im Zentrum der Altstadtidylle ist eine komfortable Oase für Reisende und Genießer heimischer Spezialitäten, die man unbedingt erleben sollte.
www.hotel-muenze.de

Zu den Goslarer Genusserlebnissen gehört auch das legendäre und hier erfundene Gose Bier. Zu neuem Leben erweckt wurde es in dem gegenüber der Marktkirche einzigen Brauhaus in dem das Gose Bier hergestellt wird.

Gose Braumeister und Kulturpfleger Odin Paul

Ein nicht ganz ehrlicher Brauknecht hat das Rezept dann 1738, nach Leipzig geschmuggelt und seitdem gibt es das in Goslar erfunden Gose Bier auch in Leipzig. Das Brauhaus Goslar ist Treffpunkt für Bierkenner und Experten, aber auch für Genießer der Harzer Küche.
www.brauhaus-goslar.de

Unsere Harzreise führt uns weiter nach Bad Harzburg. Im bekannten Kur- und Heilbad Harzburg übernachten wir auf dem Burgberg im Logierhaus „Aussichtsreich“, das zum Hotel Plumbohms gehört. Das Gästehaus ist für Besucher mit der Burgseilbahn oder zu Fuß erreichbar. Autoverkehr ist hier nicht erlaubt.

Der Stressvergess-Ort, Aussichtsreich

Eine Oase der Ruhe und Gediegenheit erwartet uns. Wer hier über Nacht bleibt, schläft in sehr komfortabel eingerichteten Zimmern, die alles bieten was den Aufenthalt gemütlich macht. Hier stören kein Auto, Straßenverkehr oder laute Gäste, die auf der Terrasse noch laue Sommernächte genießen möchten. Stressfrei und mit viel Kontakt zur Natur und die Stille der Nacht sollen den Gästen die Schönheiten des Harzes nahebringen.

Wer möchte, kann im hauseigenen Restaurant, nach Vorbestellung, zu Abend essen, muss sich aber darauf einstellen, dass um 20:00 Uhr das Restaurant schließt.
www.plumbohms.de

Das Canossadenkmal

Etwas Kultur- und Zeitgeschichte liegen gleich ums Haus herum. Das Canossadenkmal aus dem Jahr 1872 zu Ehren Bismarcks erbaut wurde der Satz vom „Gang nach Canossa" später zum geflügelten Wort.
Die Denkmalsinschrift erinnert an die rhetorische Parallele mit dem Canossa-Gang, der – wirklichen oder taktischen – Selbstdemütigung König Heinrichs IV. vor Papst Gregor VII. im Januar 1077.

Der Ruine der Harzburg mit Krodo Statue. Krodo von 1492 ein Gott der germanischen Sachsen, der dem römischen Saturnus ähnlich gewesen und dessen Standbild im Jahr 780 auf der Harzburg von Karl dem Großen bei Besiegung der Ostsachsen niedergeworfen worden ist.

Die Harzsagenhalle auf dem Burgberg mit dem Marmorschrein der Harz Mythen

Die (Sagen und Mythen) Geschichte des Harzes wurde künstlerisch von Eduart und Franz Bergmann (Vater u. Sohn) in den Jahren 1928-1932 in einem Marmor-Relief (Schrein) abgebildet und gehört zu den bedeutendsten Sehenswürdigkeiten im Harz.
www.bad-harzburg-stiftung.de

Experte für feine Wurst- und Fleischspezialitäten: Metzgermeister Harald Leiste

Kulinarisch hat Bad Harzburg mindestens zwei erwähnenswerte Institutionen, die man unbedingt testen muss.

Die weit über den regionalen Bereich hinaus bekannte Handwerksfleischerei Leiste fokussiert sich auf Rezepte alter Harzer Wurstspezialitäten wie Braunschweiger, Harzer Mettwurst und Harzer Stracke oder Harzer Knüppel. Wer einmal davon probiert hat wird ein treuer Kunde der Fleischerei.
www.leiste-lecker.de

Wer es süßer mag, findet exklusive Patisserien, Torten und Kuchen im Café Peters auf der Wilhelmstr. Feinste Schokolade wird im Café Peters zu unvergesslichem Genuss verarbeitet. Das mehr als einhundert Jahre alte Café wird seit 1975 von Fam. Ellinghaus betrieben, die sich der Tradition der Gründer verpflichtet haben und höchste Qualität aus den besten Produkten herstellt. Im Jahr 1900 wurde, unweit des heutigen Standorts, das Kaffeehaus von Emil Peters eröffnet und in diesem Sinn wird es von Fam. Ellinghaus fortgeführt. Das Café im Wiener Kaffeehaus-Ambiente mit dem Charme einer gemütlichen Wohnzimmeratmosphäre ist ein Platz für erholsame und „Süße" Stunden, die den Alltag vergessen lassen.

Genuss pur: Die berühmte Schwarze Rose...

Zur Berühmtheit wurde die „Schwarze Rose“, einst kreiert von der Seniorchefin. Sie besteht aus Marzipan, Baiser mit feinster Schokolade und ist die Signatur des Cafés. Diese Spezialität wird von Kunden aus ganz Deutschland geliebt und bestellt.

### Eine weitere Spezialität des Cafés sind die Sponblätter

Eine Köstlichkeit aus Marzipan, Zucker, Eiweiß und (fast geheimnisvollen) Gewürzen, überzogen mit dunkler Schokolade sind sie einzigartig in Textur und Geschmack. Dem Vernehmen nach soll es Kurgäste geben die täglich das „Peters“ besuchen um aus dem reichlich üppigen Angebot – mehr als 30 Torten stehen täglich zur Wahl – um dem Genuss zu frönen. Das Café Peters ist

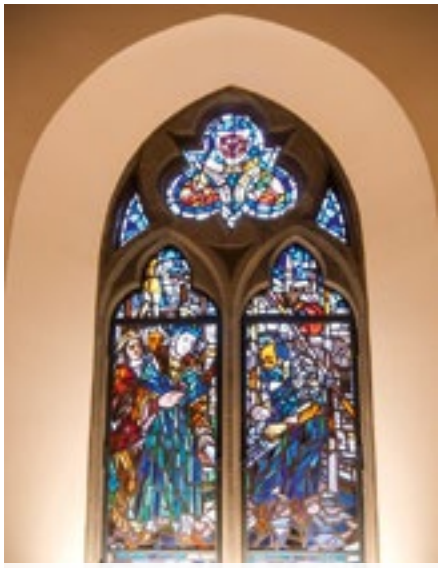
...wie die Sponblätter und der Baumkuchen

in Bad Harzburg zur kulinarischen Institution für Patisserie und Konditoreiprodukte, hergestellt in traditioneller Handarbeit, geworden. Leider findet man solche Cafés immer seltener. Bleibt zu wünschen, dass das Café Peters noch lange bestehen bleibt.
www.cafepeters.de/product/schwarzerose

Von Bad Harzburg geht es weiter in den Hochharz über Torfhaus nach Braunlage. In Torfhaus sollte man unbedingt den neu erbauten Harzturm besteigen. Von hier hat man, wenn das Wetter es zulässt, einen erstklassigen Blick über den Harz mit bis zu 50km Fernsicht.

Braunlage war immer, insbesondere für den Norden ein beliebter Wintersportort, mit der bekannten Abfahrt Wurmberg. Hier hat sich viel positiv geändert.

Die Kaiserpfalz in Goslar



Fenster im historischen Rathaus in Goslar

### Naturschutz und Nachhaltigkeit sind oberstes Gebot bei notwendigen Modernisierungen

Wir sind neugierig auf das Hotel „The Hearts“ und den Küchenchef Thomas Barth, der für das Hotelrestaurant LEO´S verantwortlich ist. Das Boutique-Hotel am Rand des Nationalparks ist aus einer ausgedienten Kureinrichtung entstanden und folgt dem Zeitgeist. Nach Umbau und Renovierung präsentiert es sich den Gästen modern und stylish. Die Zimmer sind zweckmäßig, je nach Größe mehr oder weniger bequem und komfortabel eingerichtet. Den überwiegend jüngeren Gästen gefällt das Hotel im Industriestil. Die Mitarbeiter sind jung, der Arbeitsstil ist individuell und findet in flachen Hierarchien statt. Die Küche arbeitet überwiegend mit regionalen Produkten. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Manches Gericht entpuppt sich als wohlschmeckende Überraschung, die von Thomas Barth, innovativ entwickelt wurde. Das Haus ist empfehlenswert, wenn man bereit ist bestimmte Regeln zu akzeptieren.
https://theheartshotel.com

Empfehlenswert ist der Harz auf jeden Fall, wo auch immer Sie hinfahren möchten. Seinem Ruf als eines der schönsten deutschen Mittelgebirge wird er mehr als gerecht.
www.harzinfo.de

# Six Senses Kaplankaya: Ein Areal doppelt so groß wie Monaco als Resort der Extraklasse

## Das Hotel an der türkischen Ägäis verbindet moderne Architektur mit anspruchsvollem Genuss

*Alexander Pohlmann*

Das Six Senses Kaplankaya vor der Kulisse der Ägäis.

**Mit einer Fläche, die doppelt so groß ist wie Monaco, liegt das Six Senses Kaplankaya an der nördlichen Ägäisküste der Türkei. Umgeben von Hügeln, Pinienwäldern und dem türkisfarbenen Meer fügt sich die Anlage harmonisch in die Landschaft ein. Moderne Gebäude aus Holz und Stein verbinden zeitlose Eleganz mit Funktionalität. Große Glasfronten und Terrassen schaffen fließende Übergänge zwischen Innen- und Außenräumen, während die 141 Zimmer und Suiten sowie 66 Villen allesamt Meerblick bieten. Die Villen, oft mit privaten Pools ausgestattet, befinden sich am Hang und ermöglichen ungestörte Ausblicke über die Ägäis.**

### Kulinarische Vielfalt mit regionalem Schwerpunkt

Drei À-la-carte-Restaurants verzichten bewusst auf Buffets und setzen auf regionale, saisonale Zutaten. Von türkischen Klassikern wie Meze über leichte Gerichte bis hin zu frischen Meeresfrüchten – jedes Restaurant bietet eine individuelle Speisekarte und besticht durch seinen Meerblick. Die Küche legt Wert auf Authentizität und regionale Einflüsse, ergänzt durch moderne Interpretationen.

Frische Meze – ein Geschmack der Region

Helle Zimmer mit direktem Blick aufs Meer

Großzügiges Badezimmerdesign

Private Strände bieten Ruhe und Erholung

### Aktivitäten und Entdeckungen

Die weitläufige Anlage lädt zu vielfältigen Aktivitäten ein. Küstenwanderungen, Yoga am Strand und Bootsfahrten sind nur einige Möglichkeiten, die Region aktiv zu erkunden. Für Geschichtsinteressierte bieten sich Ausflüge zu antiken Stätten wie Ephesus und dem Tempel von Didyma an. Auch eigenständige Erkundungen sind möglich – sei es in den versteckten Buchten der Ägäis oder den charmanten Dörfern in der Umgebung. Die privaten Strände des Resorts bieten Raum für Entspannung oder Wassersportarten wie Schnorcheln, Kajakfahren und Stand-Up-Paddling. Für Familien gibt es in der Hauptsaison einen eigenen Strand.

Alle Restaurants bieten eine hervorragende Aussicht

Das „Wild Thyme Restaurant" serviert eine moderne, asiatische Küche

Fangfrischer Fisch von der Ägäis

### Wellness und Familienfreundlichkeit

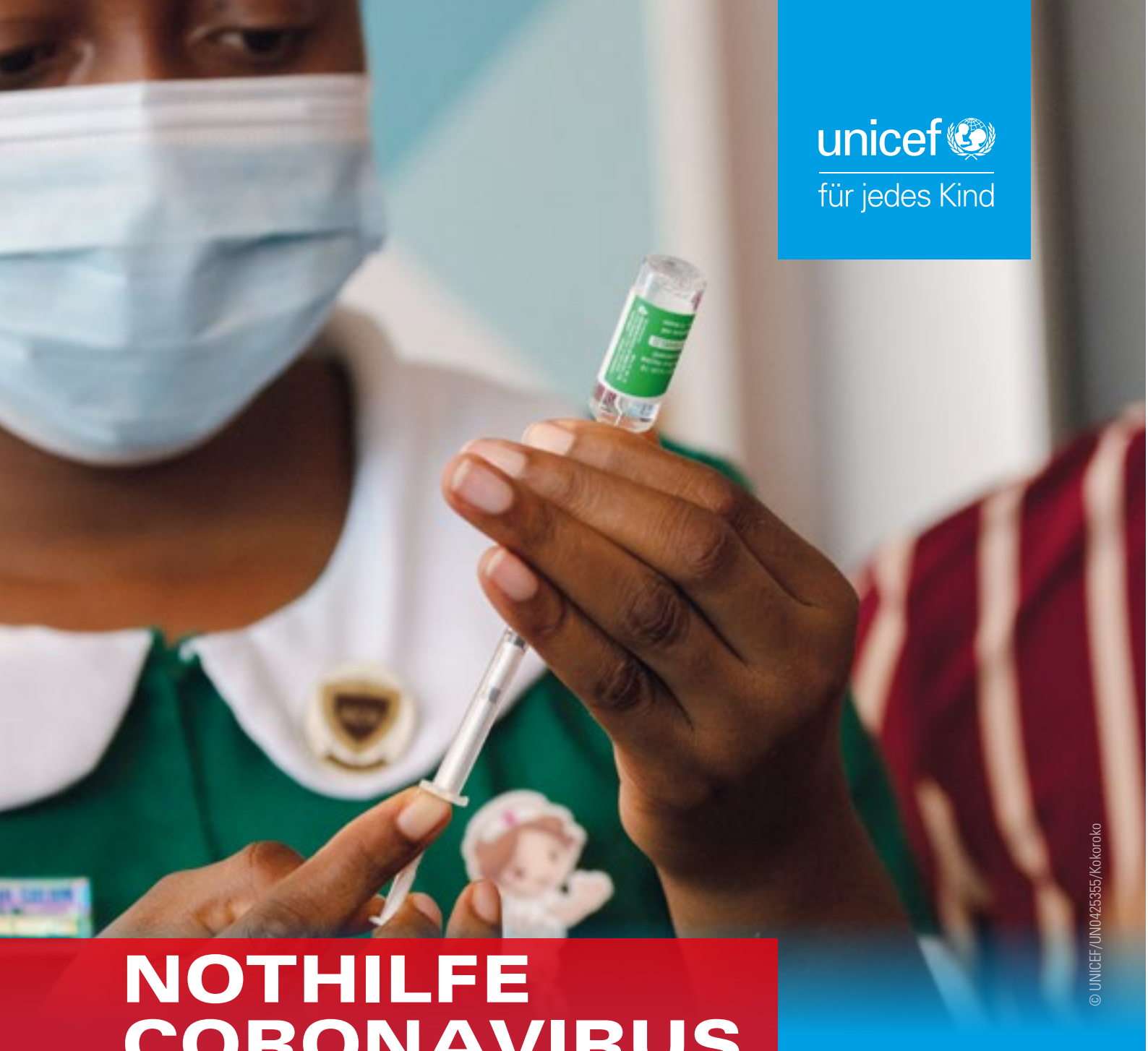
Mit einer Fläche von 10.000 Quadratmetern zählt der Wellnessbereich des Resorts zu den größten in Europa. Er umfasst 38 Behandlungsräume, traditionelle Hammams, eine finnische Sauna und Hydrotherapie-Suiten. Yoga- und Pilates-Studios sowie ein Watsu-Pool ergänzen das Angebot. Besonders hervorzuheben ist die Balance zwischen Luxus und Familienfreundlichkeit im Hotel: Der Kids Club bietet vielfältige Aktivitäten wie Kochkurse, Recycling-Workshops und Sportprogramme. Während die Kinder kreativ und spielerisch gefördert werden, können Eltern die Angebote des Resorts in Ruhe genießen.

Es gibt viele Plätze zum Entspannen

Das Six Senses Kaplankaya bietet eine außergewöhnliche Kombination aus Erholung, Aktivität und Kulinarik. Mit Meerblick von jedem Zimmer, exzellentem Service und einer Lage inmitten einer landschaftlich und historisch reichen Region hebt sich das Resort von klassischen Luxushotels ab.

*Fotos:*
*Dr. Alexander Pohlmann*
*Six Senses Kaplankaya*

www.sixsenses.com



unicef
für jedes Kind

# NOTHILFE CORONAVIRUS

© UNICEF/UN0425355/Kokoroko

## Unterstützen Sie die weltweite Impfaktion in Ihrer Praxis.

In Deutschland werden jetzt mehr und mehr Menschen geimpft. Doch weltweit ist die Pandemie noch nicht beendet. Erst wenn das Virus überall besiegt ist, kann es sich nicht erneut ausbreiten. UNICEF sorgt dafür, dass Corona-Impfstoffe auch Menschen in den ärmsten Ländern erreichen. Mit Ihrem Engagement helfen Sie mit, Corona-Impfstoffe in Entwicklungsländer zu bringen und Spritzen für Millionen Impfungen bereitzustellen.

**Jetzt Flyer und Plakate bestellen!**

**www.unicef.de/impfaktion**

Der internationale Golfmarkt IGTM



# Lissabon erleben – mit Golf & Genuss

Von dieser pulsierenden Stadt kann man einfach nicht genug bekommen, und dieser Meinung waren nun auch schon zum zweiten Mal die Organisatoren des IGTM (Internationaler Golf Travel Market), der wie immer Mitte Oktober dort stattfand. Beste Gelegenheit, dabei einen der neu adaptierten PGA-Golfplätze zu spielen und im Anschluss daran die Stadt nach neuen und interessanten Genuss-Tipps zu durchforsten. Das Ergebnis kann sich sehen lassen – ein Potpourri an schönen Dingen, die es wert sind, zu berichten.

*Elsa-Maria Honecker*

**Mittlerweile ist die jährliche Golfmesse schon so etwas wie ein „Place to be", sowohl für Aussteller als auch für Einkäufer und Reiseveranstalter. Für mich ist es fast schon wie ein Familientreffen, denn man kennt sich in der Branche, trifft alte Bekannte, verabredet sich zum Networken, trinkt zusammen ein Gläschen Wein und lässt sich von übergroßen Golfpostern, wie ansprechenden Filmen zu einem Plausch auf dem Stand verführen. Denn eines ist klar: Wenn Geschäfte mit Golf oder Reisen, dann hier.**

Südafrika auf der IGTM

So buhlen Länder wie Südafrika mit dem berühmten Rovos Rail und den bekannten Fancourt-Plätzen, Thailand mit toskanischen Golf-Layouts im Norden von Bangkok, die USA mit Floridas first Golfcoast, Bali mit traumhaften Plätzen zwischen Reisfeldern und Los Cabos mit millionenschweren Golfanlagen zwischen Luxushotellerie um die Einkäufer, aber auch um die Golf-Journaille!

Neben diesen schon etablierten Destinationen fanden sich aber auch Newcomer,

Tiger Woods Course

die nicht minder interessant sind, zumal sie sich gut mit einer Ländererkundung oder sogar mit Ski kombinieren lassen, wie etwa der Pirin GC in Bulgarien, der neben Golf dazu kostenlos das Ski-Equipment zur Verfügung stellt, www.piringolf.bg

Pirin Course Bulgarien

Oder eine Hausbootfahrt auf dem Oberen Shannon in Irland, vorbei an malerischen Städten und Dörfern, alten Burgen und erstklassigen Golfplätzen, www.irland-insider.de

„Highly recommended" ist auch eine Golfreise durch das Baskenland mit Kunst in Bilbao, Kultur in Navarra, Wein in Rioja und kulinarischem Genuss rund um San Sebastian, www.stipaivasco.com

Auch Patagonien hat Golfplätze

Dass es auch in Patagonien – am Ende der Welt – schöne Golfplätze gibt, hat mich besonders interessiert. Überhaupt die Kombination mit einer Expeditions-Kreuzfahrt nach Kap Hoorn. Australis bietet das an und kümmert sich auch um die Flüge von Ushuaia nach Buenos Aires, www.patagoniagolf.com, www.australis.com

Hätten Sie gedacht, dass man in Jordanien auch Golfen kann? Ja, und zwar im feinsten Ayla Golf Club, der dem neuen Aqaba Ayla Resort angebunden ist.

Von hier aus werden Touren zu den Weltkulturerbestätten nach Petra und Wadi Rum organisiert. www.ayla.com.jo

Überzeugt hat mich auch das Angebot der Slowakei mit vier ganz unterschiedlichen Plätzen rund um Bratislava und mit Sauvignon Blanc vom Feinsten in Sedin, www.golfsedin.sk

Golf in Sedin

Last not least habe ich dann noch den ersten nachhaltigen grünen Golfplatz von Cabo Verde entdeckt – den Golf & Country Club Viveiro auf der Insel SAL, gebaut von der italienischen Familie Mariani, www.vivieiro.golf

Dies sollte eine kleine Auswahl sein und Gusto machen für den nächsten Golf-Trip.

Vivereia Golf auf SAL

Natürlich stand auf meinem Messeprogramm auch Golf. Dieses Mal sollte es der Aroeira GC sein, ein 18-Loch PGA-Champions-Course etwa 25 km südlich von Lissabon. 1972 von Frank Pennink konzipiert und eröffnet, bekam er schnell das Prädikat „Wentworth of Lisbon" und war Austragungsort etlicher European Tours. Gerade umgebaut, führt er durch einen gigantischen Pinienwald mit einigen versteckten Grüns, aber deutlich sichtbaren Wasserhindernissen. Das Schöne daran, wenn man nachmittags spielt, ist das besonders warme Licht und man genießt dazu die nachmittägliche Ruhe auf dem Platz.

Aurora GC

Dass dazu nun auch ein neues und stylisches 4-Sterne-Hotel gehört, macht den Aufenthalt dort perfekt, zumal auch das Meer nur einen Katzensprung entfernt liegt und es dort den besten Fisch gibt. Das Hotel ganz in Weiß mit neonbeleuchteten Fluren offeriert 66 Zimmer und Suiten, einen Meerwasser-Außenpool, das Restaurant „Inpar" und die „Pine Bar". Shuttles gibt es kostenlos zu den beiden Aroeira-Golfplätzen, denn unter dem Namen Aroeira 2 firmiert dort auch ein zweiter 18-Loch PGA-Course, www.pgaaroeira.com.

Nach vier Tagen Messe mit Wohnen im stilvollen Melia Oriente Lisbon Hotel, das fußläufig von der Messe entfernt liegt, freut man sich auf die Stadt am Rio Tejo, die immer wieder Neues zu bieten hat. www.melialisboaoriente.com.

Hotel Meliá Oriente Lissabon im Expo-Gelände

Blick auf Castello San Jorge

**Weltstadt mit vielen Gesichtern und ein Palacio aus dem 18. Jahrhundert**

Sympathisch offen, kosmopolitisch bunt, mal altmodisch, mal fröhlich jung und modern, mal dörflich verschlossen – aber immer eine Reise wert, so kennt man Portugals pulsierende Hauptstadt. Auf einem Bummel durch die Stadt erlebt man vor allem deren Diversität – schöne historische Gebäude kontrastieren mit avantgardistischer Architektur, quirliges Treiben wechselt mit schwermütigem Fado und modernes Großstadtflair mit romantischen Ecken. Die nostalgische Straßenbahn Eléctrico 28 mit ihren gelben Waggons rumpelt in beschaulichem Tempo durch die gesamte Innenstadt und lässt herrliche Miradouros (Aussichtsplätze), prachtvolle Kirchen und historische Häuser vorbeiziehen. Neuerdings kurven auch lustig bemalte Tuk-Tuks durch die Stadt und verstopfen die eh schon überfüllten Straßen.

Palacio Ludovice

Da ist es gut, ein Hotel gleich an der richtigen Stelle zu haben, nämlich das „Palacio Ludoviche Wine Hotel", das inmitten der angesagten Viertel Chiado, Bairro Alto und Principe Real liegt. Ein echter Hingucker ist schon die Fassade in hellem Gelb mit feinziselierten Balkonen und einem atemberaubenden Panoramablick auf den Aussichtspunkt Séo Pedro de Alcántara und die pulsierende Stadt darunter. Schon zu Beginn des 18. Jhd. wurde dieses Juwel vom Architekten des

Königs João V., João Federico Ludovice, entdeckt, der den Palacio als Sommerresidenz nutzte. Nach der Ära der Ludovice-Familie wurde das Gebäude im Laufe der Zeit für verschiedene Zwecke genutzt, unter anderem als Polizeistation und als Sitz des Instituts für Portwein. Den gibt es übrigens auch jetzt noch im angrenzenden Shop und in allen Preislagen.

Wohnen im Palacio

Das Wohnen in diesem 5-Sterne Palacio wird zu einem unvergesslichen Erlebnis, denn in den 61 Zimmern und Suiten sowie in den Aufgängen findet man eine Symbiose aus historischem Charme und modernem Luxus: Allen voran die original weiß-blauen Fliesen, Stuckdecken und Freskenmalereien, eine ehemalige Kapelle und einige Kunstgegenstände aus dem 18. Jhd. Dazu kombiniert moderne Teppiche aus exquisiter grüner Wolle, die vom Design den Weinbergen und Hängen aus dem Dourotal nachempfunden wurden. Unter anderem eine Idee des renommierten portugiesischen Architekten und Designers Miguel Câncio Martins, der für diese Renovierungsarbeiten verantwortlich war.

Restaurant FREDERICO

Genauso wie die Gestaltung des Restaurants FREDERICO im überdachten Innenhof des Hotels, wo regelmäßig Weinverkostungen stattfinden. Hier, wie auch in den Zimmern, zieht sich das Weinmotiv subtil durch das gesamte Design, gemixt mit hochwertigem Mobiliar und Parkett, www.palacioludovice.com.

Kirche San Roque

Fußläufig von hier aus erreicht man in ein paar Minuten die sehenswerte Kirche São Roque und den Platz Largo do Como, wo man unbedingt den Ginjinha (Kirschlikör) aus dem Kiosk dort probieren sollte. Der Santa Justa Elevator (ein Projekt der Eiffel-Schüler) führt hier hinunter zur Baixa in die Rua Garrett im quirligen Chiado, einem Viertel, das seit der Römerzeit schon immer der Treffpunkt für Einkäufer war. Hier ist Shopping angesagt, teils in den historischen Läden, wie der „Livraria Bertrand", der ältesten Buchhandlung des Landes, dem berühmten Bekleidungsgeschäft „Paris em Lisboa", der legendären Bar „A Brasileira",

Café A Brasileira

die schon immer ein Treffpunkt für Intellektuelle, Schriftsteller und Künstler war.

Wenn man Glück hat, erlebt man dort am Platz mit der berühmten Statue des Dichters Fernando Pessoa die besten Straßenkünstler. Nicht versäumen sollte man auch die Live-Bäckerei „Castro", wo im Atelier de Pasteis de Nata die frischesten Süßigkeiten auf den Tisch kommen.

Die besten Pasteis

Ein kurzer Spaziergang von hier zum Bairro Alto, wo ursprünglich die portugiesischen Aristokraten wohnten – und man ist schon mittendrin in einer ganzen Meile von kleinen Geschäften, Bars und Restaurants. Ob im „Mexico meets Japan" mit interessanter Fusionsküche, im Restaurant Bar & Rooftop „La Paparuch", einem Steakhouse mit Traumblick auf die Stadt oder gleich daneben in der Tapas Bar 52 mit einer schönen Weinauswahl – hier kann man kulinarisch wirklich nicht enttäuscht werden. Unser Tipp: Für Art Deco-Liebhaber die Bäckerei Sao Roque und für Fisch-Gourmets die „A Cevicheria" by Chef Kiko in der Rua Dom Pedro.

Feines aus der „Cevicheria"

Hier finden Shopping-Queens auch das Passende für jeden Anlass und Nachtschwärmer Lokale mit oder ohne Live-Musik. Wie schön, dass das „Ludovice" als „Heimathafen" dann gleich um die Ecke liegt.

*Fotocredit: Elsa Honecker*

Weitere Infos über Genuss-Touren bietet Bom. Sabor: www.bomsabortours.com

# Eine Golfreise zu Marokkos Big Five

*Elsa-Maria Honecker*

Golf in Marroko

**In dieser Geschichte soll es mal nicht um die grandiose afrikanische Tierwelt gehen, sondern um Marokkos vier Königsstädte, die allesamt auch royales Golf anzubieten haben: Marrakesch, Rabat, Meknes und Fes mit Draufgabe von Essaouira, dem bezaubernden Geheimtipp am Meer, der zwar nicht zu den königlichen gehört aber unbedingt einen Besuch Wert ist. Ein Fazit schon vorweg: Märchenhaftes Morgenland, phantastische Kulturstätten, royales Golf, bezaubernde Riads und Schwelgen in orientalischen Köstlichkeiten.**

Golf hat Tradition in Marokko, denn schon König Hassan II förderte diesen Sport und gilt als einer der engagiertesten Golf-Mäzene des Landes. Seinem persönlichen Engagement war es zu verdanken, dass

Feines Essen

Atlas GC

sich Marokko zurecht ein „Königreich für Golfer“ nennen darf – mit zuverlässig warmem Wetter, wunderschönen Geläufen unter Palmen und immer wieder spektakulärem Blick auf den schneebedeckten Atlas.

### First Exit Marrakesch

Die Golf-Karriere von Marrakesch begann mit dem „Royal Golf Marrakech“, der sechs Jahre nach der Eröffnung des Royal Tanger im Jahr 1923 als zweitältester Golfcourse eröffnet wurde. Gerade mit einem neuen Clubhaus aufgepeppt bietet der von Trent Jones gestaltete und von Eukalyptus, Pinien und Palmen gesäumte Platz dreimal 9 Löcher und ist für jeden Golf-Freak ein Muss – auch deshalb, weil hier neben Königen und Professionals auch schon Winston Churchill und Ike Eisenhower gespielt haben. Mittlerweile kamen noch elf ansehnliche Plätze dazu, die der Stadt neben den Sightseeing-Hotspots, den Luxushotels und eleganten Riads noch die Krone aufsetzt. Warum nicht einmal in einem Riad in der Altstadt von Marrakesch wohnen? Der Riyad El Cadi liegt nur wenige Minuten vom Jemaa el Fna entfernt und hat einen direkten Zugang zum lebendigen Souk. Die Berlinerin Julia Bartels schaltet und waltet dort über sieben Häuser, die durch Höfe, Flure und Treppen miteinander verbunden sind. Treffpunkt für alle Gäste ist die Dachterrasse mit kleinen Rückzugoasen mit Liegestühlen, blühenden Bougainvilleas und Tischen für Frühstück oder Dinner. Wer es hier ein wenig privater haben will, wohnt in seinem eigenen Riyad mitten drin – mit Innenhof, Schlaf- und Wohnräumen, Küche und eigener Terrasse hoch auf dem Dach. www.riyadelcadi.com

Dachterrasse im Riyad El Cadi

### Side-Trip nach Essaouira

Rund zwei Fahrstunden von Marrakesch sind es dorthin und die Welt verändert sich komplett. Malerisch auf einer Halbinsel gelegen leuchtet eine weiße Stadt am Meer auf – nicht zu vergleichen mit dem eher dunklen Marrakesch. Der Geschichte nach haben Kultur und Schönheit die Stadt berühmt gemacht. Erstmals im 7. Jhd. v. Chr. als die Phönizier hier anlegten und im 16. Jahrhundert als die Portugiesen das alte „Mogador“ gründeten. Unter Sultan Mohamed ben Abdalah erlangte die Festungs-Stadt dann im 18. Jahrhundert ihre immense Bedeutung durch den Handelshafen, der als größter Seehafen Marokkos ein wichtiger Knotenpunkt im Handel zwischen Europa, Afrika und Amerika war. Heute bekommt man hier vor allem frischen Fisch, was viele Urlauber hier goutieren. Im Inneren der UNESCO-Welterbe-Medina wimmelt es nur so von Galerien und Kunstwerkstätten, Cafés und Boutiquen. Ich streune durch die symmetrisch angelegten Straßen, wo schon Cat Stevens und Frank Zappa in den 70ern einige Zeit verbrachten. Auch die Rolling Stones sollen sich hier mit ihrem „Peace, Love and Rock ‘n’ Roll“ verewigt haben – davon geblieben ist noch ein wenig „Hippie-Vibe“ mit Musik und ein Hauch von Haschischduft in der Luft. Wen wundert es da, dass die Stadt auch als Drehort für Game of Thrones diente. Die ganze Palette an marokkanischer Künstlervielfalt erlebt man beim Dinner im „Caravane Café“ und in der Galerie La Kasbah, wo man sich bei einer Tasse Minztee zwischen Bildern

Riad Heure Bleue

und Objekten einheimischer Künstler nicht entscheiden kann. Wer dann noch im „Heure Bleue Palais", einem der schönsten Riads mitten in der Medina logiert, hat das große Los gezogen. www.heure-bleue.com

### Bester Platz Marokkos – Gary Players Spielwiese „Mogador"

Der 18-Loch-Championship-Course liegt direkt am Sofitel Essaouira Mogador Golf & Spa Resort, mitten in einem 600 Hektar großen Park mit Palmen, Bougainvilleas und Zedernwald. Im Jahr 2009 wurde hier der Nord- und 2015 der Süd-Course eröffnet. Dazwischen verstreut lugen die 26 Villen des Resorts mit unverbautem Blick auf den Ozean heraus. Besonders an zwei Löchern des Nord Courses am Loch 15 gibt Ausblicke auf Jimmy Hendrix' bekanntes Café und Loch 17 liegt direkt am Ozean. Ja, und dann ist da noch der Süd-Course mit etwas breiteren Fairways, umgeben von Mangroven und wildwachsenden Pflanzen. Wer hier alleine unterwegs ist, genießt eine friedliche Stille mitten in heiler Natur, vor allem morgens früh. golf-mogador-essaouira.com › parcours

Golf de Mogador

In Rabat, der Hauptstadt des Königreiches liegt einer der schönsten 45-Loch-Plätze des Landes, namens Royalo Golf Club Dar Es Salam. Designt von Golf-Ikone Robert Trent Jones Sr., teilt er sich in den Blue- und Red Course mit 9 Löchern extra dazu. Dabei zählt der extrem lange Red Course zu den landschaftlich spektakulärsten Plätzen Afrikas. Die topgepflegten Fairways werden von tausenden Korkeichen, von Eukalyptusbäumen, Zypressen,

Royal Golf Dar Es Salam

Michlifen Resort& Golf

Papyrus- und Bananenstauden sowie einer römischen Tempelsäule auf Bahn 11 gesäumt. Golferischer Höhepunkt ist der Schlag aufs Inselgrün inmitten des großen Seerosenteichs auf Bahn 9, den auch zahlreiche Flamingos zu ihrem Lieblingsplatz erkoren haben. Wenn dann noch Zeit bleibt, sollte man die Kasbah des Oudaias, den Hassan-Turm und den königlichen Palast besuchen. Das Hotel View, gleich in der Nähe, ist neu und stylisch und hält was der Name verspricht – einen wunderschönen Blick über die Stadt bis zum Meer. www.theviewhotelrabat.com

Eine riesengroße Überraschung bietet Meknès. Nicht nur, dass die orientalische Altstadt aus dem 10. Jhd. von einer 40 km langen Mauer umgeben ist, sie ist auch UNESCO Welterbe und hat gleichwie der Djamaa el Fna in Marrakech einiges zu bieten: Neben der gut erhaltenen Medina das Mausoleum von Mulai Ismailund das beeindruckende Stadttor Bab Mansour. Den 9-Loch-Platz Royal Golf Meknes entdeckt man dann genau hinter diesem prächtigen Tor in der Stadtmauer, die ihn umschließt. Das eigentliche Highlight liegt aber in der Stadt Ifrane im mittleren Atlas auf einer Höhe von 1600 Metern und heißt Michlifen Ifrane Suites & Spa. Kein geringerer als der Bruder des Königs ließ dieses – eigentlich als Ski-Resort konzipiertes Luxushotel im Art Deco Stil erbauen. Nur 30 Minuten entfernt hat hier Golf-Ikone Jack Nicklaus seinen ersten nordafrikanischen 18-Loch Golfplatz mitten im Ifrane Nationalpark auf 1600 Metern gebaut. Erst ein Jahr alt zählt diese Anlage schon zu den Top 100 Plätzen der Welt und wird jedem Spieler auf immer in Erinnerung bleiben – nicht nur wegen der tollen Ausblicke auf das Atlas-Gebirge. www.michlifen.com

Suite im Michlifen Resort

Im 30 km entfernten Fes sollte man sich auf jeden Fall auch Zeit für eine geführte Tour durch die Medina nehmen. Im Schnelldurchlauf sehen wir worauf die „Fassis“ so stolz sind: Ihre jahrhundertealte Handwerkstradition, die älteste Universität und Bibliothek der Welt aus dem 9. Jahrhundert, die vollendete maurische Architektur der vielen Koranschulen und Moscheen aus dem 13. Jhd. und natürlich das in der Farbe der Stadt blaugekachelte Tor „Bab Bou Jeloud“. Rund 13 Kilometer südlich der quirligen Medina erreicht man dann den „Royal Golf de Fès“, dessen 18 Löcher vom Amerikaner Cabell B. Robinson am Fuße des Atlasgebirges in 700 Meter Höhe angelegt wurden. Die Fairways werden von Zypressen und Olivenbäumen flankiert, die ab und zu die Sicht verstellen, während die Grüns von einer ganzen Batterie schützender Elemente wie Bäume, Wasser und Bunker verteidigt werden – der größte misst übrigens 1.200 qm.

Bab Bou Jeloud

*Fotocredit: Elsa Honecker*

www.golfreisen-marokko.de

# Teeliebhaber und Genießer zelebrieren die Tea Time mit der Brillance Grand Air Kollektion von Rosenthal

**Teegenuss und feine Kräuter ergeben seit jeher ein harmonisches Zusammenspiel. Und so ziert ein florales Dekor aus filigranen Blumen und Kräutern die neue kleine Teekanne und Tassen der Brillance Grand Air Kollektion aus feinstem Bone China.**

Das 5-teilige „Tea for 2"-Set, bestehend aus einer Teekanne sowie zwei Teetassen mit Untertassen, sorgt für den perfekten Genussmoment, der gemeinsam mit dem liebsten Partner oder auch in Form einer Me-Time gefeiert werden kann.

Die Designerin Regula Stüdli fängt mit ihren Dekoren die Natur in ihrer Reinheit ein. Duftende Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Lavendel, leuchtende Wiesenblumen wie Kapuzinerkresse und Ringelblume kombiniert sie mit Wildblüten wie Kornblume, Stiefmütterchen und Gänseblümchen. Das feine Bone-China-Material der Brillance-Linie unterstreicht die Eleganz und Leichtigkeit des grazilen Blütendekors.

**Über Regula Stüdli:**
Die Designerin Regula Stüdli zählt zu den bekanntesten Textilgestalterinnen der Schweiz. Nach dem Studium an der Hochschule für Gestaltung und Kunst in Zürich war sie über zehn Jahre beim renommierten Schweizer Textilunternehmen Jakob Schlaepfer in der Kreation tätig. Seit Juli 2012 arbeitet Regula Stüdli selbständig und kreiert für Modeunternehmen und den Interieur- sowie Architekturbereich Motive, Symbole und Dekore von sprühender Lebenskraft. Für Rosenthal hat sie unter anderem die Dekore Brillance Fleurs Sauvages, Fleurs des Alpes, Maria Pink Rose, Sanssouci Chambre Bleue und Maria Winter Rose entworfen. Aktuell unterrichtet Regula Stüdli zudem Textildesign an der Technischen Hochschule Luzern.

Das Tee-Set für zwei Personen, inklusive Kanne und zwei Tassen ist im gut sortierten Porzellanfachhandel, im Rosenthal Shop oder über www.rosenthal.de erhältlich.
*Fotoredit: Rosenthal*

# Winterlicher Genuss für Berliner und Berlin-Besucher

## über den Dächern der Hauptstadt „Festive High Tea“ im Waldorf Astoria

**Zur Wintersaison lädt das Waldorf Astoria Berlin zu einem besonderen Erlebnis ein: Der renommierte High Tea, eine gehobene Variante des klassischen Afternoon Teas, wird mit weihnachtlichem Flair neu interpretiert und lädt dazu ein, die Hauptstadt von einem neuen Blickwinkel aus kennenzulernen.**

Als englischer Brauch, dessen Wurzeln weit ins 19. Jahrhundert reichen, gilt die Teezeremonie am Nachmittag als eine der edelsten und zivilisiertesten Arten der Unterhaltung. Unter dem Namen Festive High Tea wird die winterlich-festliche Variante des Nachmittagstees im Waldorf Astoria Berlin vom 29. November 2024 bis zum 5. Januar 2025 jeden Freitag, Samstag, Sonntag sowie an Feiertagen von 14 Uhr bis 17:30 Uhr angeboten.

Gäste können sich auf eine sorgfältig kuratierte Auswahl an Tees der Luxusmarke TWG freuen. Als besonderes Highlight in dieser Wintersaison wurde die Teesorte „Singapore Breakfast Tea“ mit Kardamon, Zimt und Vanille von den Tee-Sommeliers des Waldorf Astoria Berlin aus über 1.000 einzigartigen Sorten ausgewählt. Dazu werden neben den klassischen Waldorf Astoria Scones mit hausgemachter Bratapfelmarmelade und Clotted Creme erlesene Häppchen gereicht: Feine Sandwiches, herzhafte Rinderpraline verfeinert mit Birne und Feige, Lachs-Millefeuille mit Senf und Ziegenkäse und himmlisch-süße Minitörtchen. Abgerundet wird das Erlebnis mit einem Glas Champagner oder einer alkoholfreien Alternative.

Sternekoch Daniel Behrend

Viele Köstlichkeiten

Für Gäste, die die festliche Teestunde mit zusätzlichem Luxus genießen möchten, wird der Festive High Tea Deluxe mit 30 Gramm feinstem Kaviar serviert.

Das vorweihnachtliche Menü bietet ebenfalls feine kulinarische Höhepunkte: Ein Amuse-Bouche aus Frischkäse, Apfel und Pistazie lädt ein, das Erlebnis zu beginnen, gefolgt von einer erlesenen Auswahl an Sandwiches wie Gurke mit Minze und Piment d’Espelette, Lachs-Tramezzini mit Wakame und Wasabi sowie Pastrami mit Trüffel und Meerrettich. Die süße Note bringt Baklava Cheesecake, Marzipan-Nougat-Tarte und Earl-Grey-Zitronen-Mousse. Klassische Scones mit hausgemachter Bratapfelmarmelade und Clotted Cream sowie ein geeistes Hafer-Zimt-Teecreme-Dessert runden das einzigartige Menü ab.

Geschenk Gutscheine erhältlich unter: waldorfastoriaberlin.de/gutscheine/

*Fotoredit: Rene Riis, MarkFeigmann*

Waldorf Astoria
Tel: +49 (0) 30 814000-0
www.waldorfastoriaberlin.de

Berlin kulinarisch

# Das sind die Berliner Meisterköche 2024

**Bei der feierlichen Gala-Ehrung im urbanen Ambiente des ehemaligen C&A-Gebäudes in Neukölln, dem CANK, wurden die besten Köpfe der Berliner Gastronomie für ihre herausragenden Leistungen in den folgenden Kategorien geehrt: „Berliner Meisterkoch", „Aufsteiger des Jahres", „Berliner Gastgeberinnen", „Berliner Szenerestaurant", „Berliner Kiezmeister", „Berliner Barkultur" und „Gastronomischer Innovator".** Die Auszeichnung **„Berliner Meisterkoch 2024"** geht an Max Strohe vom Restaurant „tulus lotrek".

Max Strohe

Aus der Begründung der Jury: Gut, dass es Max Strohe gibt. Man müsste ihn sonst erfinden. Und das wäre alles andere als leicht. Denn Strohe ist eine ziemlich einzigartige Mischung. Er kann nicht nur unvergleichlich gute Jakobsmuscheln zubereiten und Tauben grillen, er kann auch hinreißend über Smash Burger und Clubsandwiches schreiben.

Nadine und Tom Michelberger

**„Aufsteiger des Jahres 2024"** ist Karl-Louis Kömmler vom Restaurant „Loumi".

Aus der Begründung der Jury: Die Geschichte von Loumi begann 2017 als Supperclub in einer Neuköllner Hinterhofwohnung. Gerade einmal sechs Gäste pro Abend kamen an ausgewählten Terminen in den Genuss des unverkopft-lässigen Fine-Dining-Erlebnisses mit saisonalem Ansatz.

Karl-Louis Kömmler

Und in der Kategorie **„Gastronomischer Innovator 2024"** fiel die Wahl der Jury auf die Visionäre Nadine und Tom Michelberger, deren Familienunternehmen sich wie ein lebenslanges Experiment ständig weiterentwickelt und zukunftsfähige Wege und Modelle sucht. Aus der Begründung der Jury: Nadine und Tom Michelberger denken gerne groß. Nur eben im Kleinen, im Konkreten.

*Fotocredit: © KonstantinGastmann-238*

Weitere Informationen zum Projekt Berliner Meisterköche sowie die Historie erhalten Sie unter: www.berliner-meisterkoeche.de

Die Berliner Meisterköche sind auch auf Facebook zu finden unter www.facebook.com/BerlinerMeisterkoeche und auf Instagram @berlinermeisterkoeche

# Steinort-Alm – Berghüttenfeeling am Strand von Wassersleben

*Susanne Plaß*

Steinort-Alm für 90 Tage am Strand von Wassersleben

Skihüttenfeeling mit Ostseeblick

**Flensburg hat ein neues Highlight für Gemütlichkeit und Lebensfreude! Das Boutique Hotel Wassersleben präsentiert in dieser Herbstsaison erstmals die Steinort-Alm. Sie ist ab sofort und für 90 Tage für Jedermann von Donnerstag bis Sonntag geöffnet.**

Hotelier Eicke Steinort hat mit seinem Team eine herbstlich mit vielen bunten Kürbissen dekorierte Wohlfühloase in den Dünen vor seinem Boutique Hotel geschaffen.

Der alpin gestaltete Innenraum mit Ledersesseln, Holzbänken, rot-weiß-karierten Vorhängen und Tierfellen, Skiutensilien sowie Fotos an den Wänden versetzt die Besucher in den nächsten Winterurlaub. In der Alm duftet es nach frischem Holz und den Speisen, die der Patron seinen Gästen im rustikalen Charme der Hütte auftischen lässt.

Perfekt für urige Feiern

Dazu gehören täglich wechselnde Tagessuppen und Gerichte wie Schweinebraten mit Semmeln, Hähnchen mit Kartoffelsalat, Grünkohl mit Kochwurst und natürlich eine Jause mit Brezeln. Und was wäre die Skihütte ohne Kaiserschmarrn oder Germknödel mit Vanillesauce und Mohn! Dazu gibt es zünftiges Hofbräu-Bier vom Fass oder einen guten Schluck Wein. Die Steinort-Alm erweitert das kulinarische Angebot vom Boutique Hotel Wassersleben um rustikale Varianten.

Sie bietet einen Ort für gemütliche Treffen z. B. mit den Kolleginnen und Kollegen nach der Arbeit, mit Freunden zum Schnacken oder um in geselliger Runde neue Menschen kennenzulernen.

Wer seine Weihnachtsfeier oder Privatfeier in alpiner Atmosphäre und mit Ostseeblick plant, der ist in der Steinort-Alm mit 40 Plätzen bestens aufgehoben.

*Fotocredit: Steinort-Alm*

Öffnungszeiten:
Donnerstag bis Sonntag
von 12:00 – 18:00 Uhr und während
der Weihnachtszeit auch länger

Steinort-Alm / Boutique Hotel Wassersleben
Wassersleben 4,
24955 Harrislee / Flensburg
www.hotel-wassersleben.de

# Winterzauber in Budapest & Ungarn

## Festliche Veranstaltungen und winterliche Highlights laden zum Erleben und Genießen der wohl magischsten Zeit im Jahr ein

Advent Basilika Weihnachtsmarkt

**Eislaufen, Weihnachtsmarkt, Sauna – so kann ein perfekter Wintertag in Ungarn aussehen. Wenn die kalte Jahreszeit Einzug hält, verwandelt sich das Land in ein echtes Winter-Wonderland mit einer reizvollen Kombination aus traditionellen Weihnachtsmärkten, historischen Thermalbädern und winterlichen Aktivitäten.**

Der Advent Basilika Weihnachtsmarkt, der vor der majestätischen St.-Stephans-Basilika stattfindet, wurde erneut zum besten Weihnachtsmarkt in Europa gekürt. Vom 17. November 2024 bis zum 1. Januar 2025 warten dort über 120 Kunsthandwerksstände, lokale Spezialitäten, und die Schlittschuhbahn am Fuße der Basilika auf. Ein beeindruckendes 3D-Lichtspiel, das jeden Abend auf die Fassade der Basilika projiziert wird, schafft eine behagliche Atmosphäre. Nur einen kurzen Spaziergang entfernt, verbreitet der Weihnachtsmarkt am Vörösmarty Platz eine gemütliche Feiertagsstimmung mit traditionellem ungarischen Kunsthandwerk, kulinarischen Köstlichkeiten und Live-Auftritten.

Weihnachtsmarkt in Pécs

Schlittschuhlaufen

Der Markt findet vom 17. November bis zum 31. Dezember 2024 statt.

Neu in diesem Jahr ist der Weihnachtsmarkt am Városháza Park, nahe dem Deák Ferenc Platz. Dieser charmante Markt hat sein Angebot um mehr Foodtrucks sowie familienfreundliche Aktivitäten erweitert. Außerdem ideal für Familien geeignet sind die Weihnachtsevents im Zoo, bei denen Groß und Klein die festlich geschmückten Anlagen erkunden, an thematischen Aktivitäten teilnehmen und Tiere in winterlicher Umgebung hautnah erleben. Darüber hinaus locken der Fashion Street Christmas Market an der Deák Ferenc Straße mit stimmungsvollen Lichtern und Kunsthandwerken, sowie der Weihnachtsmarkt am Erzsébet Platz mit traditionellen ungarischen Spezialitäten wie Kürtőskalács (Schornsteinkuchen) und Pfannkuchen.

Kürtőskalács

Schlittschuhlaufen gehört zu den beliebtesten Winteraktivitäten in Budapest. Die berühmteste Eislaufbahn erstreckt sich über 12.000 Quadratmeter und befindet sich im Stadtpark Városliget vor der malerischen Kulisse des Vajdahunyad-Schlosses. Mit ihrer großen Eisfläche und der festlichen Atmosphäre ist sie ein Muss für Einheimische und Besucher. Kleinere Eisbahnen sind in der ganzen Stadt zu finden, wie zum Beispiel die 450 $m^2$ große Eisbahn am Whale (Bálna)-Gebäude, die eine wunderschöne Aussicht auf die Donau eröffnet sowie unterhaltsame Jazz- und Blueskonzerte für noch mehr Fahrspaß.

Thermalbad in Héviz

Nach einem Tag voller winterlicher Aktivitäten in Budapest bieten die luxuriösen Thermalbäder eine willkommene Entspannung und die ideale Zuflucht vor den kalten Temperaturen. Das berühmte Széchenyi-Bad im Stadtpark ist eines der größten Spa-Komplexe Europas und im Winter besonders beliebt. Für ein intimeres Spa-Erlebnis kombiniert das Rudas-Bad historische Elemente mit modernem Luxus. Das Highlight vieler Besucher ist der Dachpool, der mit warmem Wasser lockt und gleichzeitig Panoramablicke auf die weihnachtlich beleuchtete Stadt freigibt.

Vom 11. November 2024 bis zum 15. Januar 2025 verwandelt der Lumina Park die Margareteninsel in eine beeindruckende Lichtshow. Mit beleuchteten Dekorationen und fantasievollen Installationen schafft diese Ausstellung eine märchenhafte Atmosphäre.

Jenseits von Budapest bietet die ungarische Landschaft eine Fülle von Wintererlebnissen. Ein beliebtes Ziel ist der Hévízer See, der größte natürliche Thermalsee der Welt, dessen warmes, mineralreiches Wasser auch im Winter zum Schwimmen einlädt. Dieses Naturwunder, nur zwei Stunden von Budapest entfernt, ist eine echte Oase abseits des Trubels der Stadt. Ein familienfreundliches Badeerlebnis ist das Bükfürdő Thermal & Spa nahe der österreichischen Grenze.

*Fotocredit: © Visit Hungary*

Zusätzliche Informationen auf der deutschsprachigen Website bzw. auf den Social-Media-Kanälen des Ungarischen Tourismusamtes: www.visithungary.com/de

# Die Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach erneut als bestes Restaurant der Welt bestätigt.

## Die Veröffentlichung von „La Liste“

Torsten Michel

**Unter den neun erstplatzierten Restaurants der internationalen Weltrangliste findet sich mit der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn erneut eine deutsche Gourmetadresse. Bereits zum zweiten Mal in Folge erreicht das traditionsreiche Restaurant unter der Regie von Küchenchef Torsten Michel den Spitzenplatz im „Guide der Guides“.**

– Die „Schwarzwaldstube“ im Hotel Traube Tonbach behauptet sich an der Weltspitze der Haute Cuisine: Nach dem Debüt auf Platz 1 im Vorjahr wurde die Baiersbronner Gourmetadresse im Ranking La Liste erneut als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet. Mit einer Bestnote von 99,50 von 100 möglichen Punkten verteidigt das Team um Küchenchef Torsten Michel seine Bewertung. „Wir arbeiten gemeinsam tagtäglich alle sehr fokussiert und mit viel Freude daran, Haute Cuisine und Genuss in schönster Form zu verbinden. Unser Dank geht an alle Gäste, Kritiker und Journalisten, die mit ihrem Feedback zu dieser Auszeichnung beigetragen haben“, bestätigt Torsten Michel, der in Paris nicht nur ausgezeichnet wurde, sondern mit den Chefs seiner Brigade auch ein Gericht für die 330 geladenen Gäste des Festakts kochte.

### Erfolg durch Innovation und Tradition

Die Auszeichnung durch La Liste basiert auf der Auswertung von über 1.000 internationalen Quellen, darunter renommierte Restaurantführer, Medienberichte und Gästefeedback. Der wiederholte Erfolg der Schwarzwaldstube fußt auf einer kontinuierlichen Mannschaftsleistung. Heiner Finkbeiner, Hotelier und Inhaber der Traube Tonbach, lobt: „Ich bin unglaublich stolz auf Torsten Michel und seine ausgezeichnete Mannschaft. Mit ihrem Können und ihrer Passion bestehen sie auf der Weltbühne der Kulinarik und bleiben dennoch authentische Gastgeber, die ganz bodenständig jeden Tag ihr Bestes für unsere Gäste geben. Mit Bravour meistern sie so den Spagat zwischen einladender Gastgeberkultur und höchster handwerklicher Präzision.“

Heier Finkbeiner mit Frau Renate

*Fotos: Gour-med*

www.traube-tonbach.de
www.laliste.com/de/laliste/world

# Christian Stahl ist „Newcomer des Jahres“ bei den Köchen:

## Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung gibt ihre „Lieblinge“ 2024 bekannt

Christian Stahl

**Mit Spannung erwartet, hat die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung gestern ihre kulinarischen „Lieblinge des Jahres“ bei den Köchen bekanntgegeben – und Christian Stahl zum „Newcomer des Jahres“ gekürt. Die Genussexperten der Redaktion würdigen damit die Spitzenleistungen des fränkischen Multitalents. Christian Stahl, der eigentlich Winzer und Weinbau-Ingenieur ist, hat sich das Kochen selbst beigebracht, um seine Weine mit passenden Speisen optimal zur Geltung zu bringen. In seinem Fine-Dining-Restaurant auf dem Winzerhof Stahl im mittelfränkischen Auernhofen steht er seit 2015 selbst am Herd. 2024 zeichnete der Guide Michelin das Restaurant erstmals mit einem Stern aus.**

„Unser Fine-Dining-Konzept zielt darauf ab, ein Menü passend zu unseren Weinen zu kreieren “, erklärt Christian Stahl. „Wir leiten die Rezeptur jedes einzelnen Gerichts von den Aromen der Weine ab. Das kongeniale Zusammenspiel gipfelt in einem einmaligen Geschmackserlebnis. Ich freue mich sehr, dass die FAS meinen Weg als Winzer und Koch seit inzwischen zehn Jahren aufmerksam begleitet und mit ihren Auszeichnungen so nachdrücklich bestätigt.“

Ein Gericht aus dem Menu von dem Winzer und Sternekoch

Ein Platz unter den „Lieblingen“ der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung ist eine der begehrtesten Auszeichnungen für Köche und Winzer in Deutschland. Die FAS hat Christian Stahl bereits zum dritten Mal geehrt: 2014 war er als Winzer „Innovation des Jahres“, 2018 kürte ihn die Redaktion zum „Winzer des Jahres“. Nun würdigt sie auch seine Qualitäten als Küchenchef.

### „Kulinarisch hochbegabter Seiteneinsteiger“

Die Genusskolumnisten der Frankfurter Allgemeinen, Jürgen Dollase und Stephan Reinhardt, loben anlässlich der Verleihung: „Ein unbekannter Name ist Christian Stahl eigentlich nicht, weil er im Hauptberuf vor allem als hochklassiger Winzer bekannt ist. Um so größer waren Jubel und Überraschung, als er im Frühjahr für sein Gourmetrestaurant einen Michelin-Stern bekam, und das völlig zu Recht. (...) Heute besticht der kulinarisch hochbegabte Seiteneinsteiger mit einem klar produktbezogenen, handwerklich auffällig guten Stil, mit Leichtigkeit und Eleganz und einem Menü, bei dem jedes Gericht zu einem anderen Wein des Hauses konzipiert wurde.“ (FAS vom 17.11.24)

*Fotos: frogfisherphotographer*

Winzerhof Stahl
Lange Dorfstraße 21
D-97215 Auernhofen/Simmershofen
Internet & Onlineshop: www.stahlwein.de

# Zauberhafte Festtage im b’mine Frankfurt Airport

## Genuss und Winterfreuden in stilvollem Ambiente

**Der Start des Menus ist eine Blumenkohlsuppe, die bereitet auf den Zwischengang mit Pulpo, Granatapfel und Mangold vor. Im Hauptgang haben die Gäste die Wahl zwischen Heilbutt mit Selleriepüree, glasierten Champignons und Spinat oder Hirschrücken mit Pommes Dauphine, Grünkohl-Topinambur-Gemüse und Rumtopfjus. Die vegetarische Option vereint Blaukrautrisotto mit Gewürzmandarine und karamellisierten Nüssen. Zum Dessert verwöhnt das Team vom b’mine Frankfurt Airport mit Schokoladen-Macadamia Creme Brûlée,**

**Joghurt-Eis und Kumquat-Ragout.**
Noch bis zum 14. Januar 2025 lädt das THE ROOF Restaurant, Bar & Lounge dazu ein, das japanische Brühfondue Shabu Shabu zu erleben. Dieses traditionelle Gericht bietet eine besondere Möglichkeit, das gemeinsame Essen zu genießen. Frisch geschnittenes Fleisch und eine Auswahl an knackigem Gemüse werden direkt am Tisch in einer heißen Brühe gegart und mit vielfältigen Dip-Soßen serviert. Ein Erlebnis, das Komfort und internationalen Geschmack vereint, perfekt für gemütliche Abende mit Familie, Freunden oder Kollegen.

*Fotos: Matthias Beinlich, b'mine*

Homepage: www.bmine.de
Events: www.bmine.de/de/the-roof

# Familie und Gastronomie:

## Zwischen Teller, Zeitdruck und Zusammenhalt

**Arbeiten in der Gastronomie und Familienleben unter einen Hut bringen – geht das überhaupt? Der Verein #proudtokellner e.V. hat sich genau mit dieser Frage auseinandergesetzt und mehrere Mitglieder zu ihren Erfahrungen interviewt. Hinzu kam eine Umfrage auf Social Media, um zu erfahren, wie die Branche mit den Bedürfnissen von Eltern umgeht. Die Geschichten zeigen: Eine Vereinbarkeit ist möglich, erfordert jedoch kreative Lösungen, viel Kommunikation und gegenseitige Rücksichtnahme.**

Sophia Behr aus Hamburg arbeitet seit vielen Jahren in der Gastronomie. Sie erzählt: „Kinderbetreuung für Berufstätige ohne 9-5-Job ist ja einfach nicht vorhanden." Für sie gelingt die Balance zwischen Job und Familie nur dank eines dichten Netzwerks: „Mein Mann übernimmt nachmittags die Kinder, wir haben zwei Babysitterinnen, und meine Eltern springen oft ein – ohne diese Unterstützung ginge es nicht." Diese Organisation und die notwendige Flexibilität kosten viel Kraft, doch sie ermöglichen Sophia, sowohl ein erfülltes Arbeitsleben als auch Familienzeit zu genießen.

Sophias Tipp für andere Kellner*innen, die eine Familie gründen möchten: „Das Netzwerk ist das A und O. Vorher mit dem/der Arbeitgeber*in klären, wie flexibel die Arbeitszeit reduziert werden kann. Denn sobald die Kids in die Kita gehen und man abends arbeitet, sieht man sie ja kaum noch." Sophias Familie hat sich zwar gut arrangiert, doch es sei wichtig, vorher mit dem Partner die Aufteilung von Beruf und Care-Arbeit offen zu besprechen und alternative Betreuungsmöglichkeiten wie Tagesmütter/-väter zu prüfen. Denn trotz aller Kompromisse ist klar: „Ich brauche einfach den Abendservice, da fühle ich mich richtig lebendig."

Maria Decker vom Restaurant Onda auf Rügen hat einen etwas anderen Ansatz gefunden. Als selbstständige Restaurantleiterin hat sie gemeinsam mit ihrem Mann ein System entwickelt, das beides möglich macht: „Mit viel Planung und einem guten, gesunden Abstand zur gesellschaftlichen Norm." Im Familienbetrieb lässt sich die Schichtplanung flexibel an den Familienalltag anpassen. Für das Wohl der eigenen Mitarbeiter*innen setzt sich das Paar ebenso ein: „Wir bieten eine Vier-Tage-Woche, damit unsere Teammitglieder drei feste Familientage pro Woche haben." Maria rät anderen Eltern in der Gastronomie, auf ihre innere Stimme zu hören und sich von den gängigen Erwartungen in der Branche nicht verunsichern zu lassen: „Es gibt Wege und Modelle. Lass dir nicht einreden, dass Dinge nur auf eine Weise funktionieren können."

Sophia Behr

Auch Juliane Schwaier vom Berliner Restaurant Nobelhart & Schmutzig bestätigt, wie wichtig ein gut durchgeplanter Alltag ist, um Familie und Gastronomie zu vereinen. Sie setzt auf klare Strukturen und Routinen: „Mit einer festen Einkaufsliste und Essensplanung, abgestimmten Zeiten und einer klaren Aufgabenverteilung klappt es besser." Unterstützung im Haushalt und durch Großeltern erleichtert das tägliche Management zusätzlich. „Außerdem ist die Absprache mit meinem Partner zentral," betont sie. Der Austausch mit Arbeitgeber*in und Team gehört für Juliane Schwaier ebenfalls dazu: „Offen mit dem Team zu kommunizieren hilft

#PROUD TO KELLNER

Maria Decker, Damon Budd vom Restaurant Onda auf Rügen und Sohn Otto

oft, gerade wenn Arbeitszeiten flexibel angepasst werden müssen."

Ihre Empfehlung an Eltern mit gastronomischem Beruf: „Glaube an dich und deinen Partner – nichts ist in Stein gemeißelt." Flexibilität ist ihr Schlüssel zum Erfolg: Es öffnet sich immer wieder eine neue Tür, wenn man bereit ist, auch außerhalb klassischer Arbeitszeiten an die Betreuung der Kinder heranzugehen. Juliane empfiehlt, mit dem/der Arbeitgeber*in frühzeitig Perspektiven im Unternehmen als Elternteil zu besprechen.

Die Umfrage des Vereins unter den Mitgliedern gibt interessante Einblicke in die Lage der Branche: In nur 17 % der Teams sind alle Mitarbeitenden kinderlos; 68 % der Befragten gaben an, dass zumindest einige Eltern im Team sind. Dennoch hält es eine deutliche Mehrheit für schwierig, die Arbeit als Kellner*in und das Leben als Elternteil zu kombinieren. 60 % stimmten zu, dass es eine Herausforderung ist, während nur 3% die Meinung vertreten, dass es „besser nicht" geht.

Die Erfahrungen von Sophia, Maria und Juliane zeigen, dass der Weg zu einer familienfreundlicheren Gastronomie gangbar ist, auch wenn er viel Offenheit und Entgegenkommen auf beiden Seiten erfordert. Die Gastronomie lebt von Leidenschaft und Hingabe – und viele, die in diesem Beruf arbeiten, wollen diese Leidenschaft nicht aufgeben, nur weil sie eine Familie gründen. Familie und Job in der Gastronomie sind miteinander vereinbar, wenn flexible Strukturen geschaffen und innovative Ideen umgesetzt werden. Für eine wirklich elternfreundliche Branche braucht es weiterhin das Engagement der Arbeitgeber*innen, das Verständnis der Kolleg*innen und das Vertrauen der Gesellschaft, dass auch jenseits des klassischen 9-5-Büros erfüllte Familienmodelle möglich sind.

*Fotocredit: Maria Schiffer*

mail@proudtokellner.org
www.proudtokellner.org
Melde dich für unseren Newsletter an!

# Buch-Tipps
*von Gour-med für Sie*

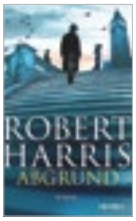
## Roman

### Was ihr uns versprochen habt

Rachel Eliza Griffiths

Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH
368 Seiten
Hardcover
€ 25,-
ISBN 978-3-64-132075-1

Ein schmerzhaft schöner Roman über das Aufwachsen zweier Schwarzer Mädchen in einem zerrütteten Land
Die Schwestern Ezra und Cinthy Kindred wachsen wohlbehütet in Salt Point an der Ostküste der USA auf. Sie verbringen die Tage mit ihrer gemeinsamen besten Freundin Ruby, ohne einen Gedanken daran zu verschwenden, dass jemals etwas zwischen ihnen stehen könnte. Doch als im Sommer 1957 die Rufe nach Freiheit und Gleichberechtigung der schwarzen Bevölkerung nach Salt Point dringen, verschiebt sich etwas in der Gemeinschaft.



## Roman

### Abgrund

Robert Harris

Heyne
512 Seiten
Hardcover
€ 25,-
ISBN 978-3-453-27372-6

Sommer 1914. Die Welt am Rande der Katastrophe. In London hat die 26-jährige Venetia Stanley – aristokratisch, klug, unbekümmert – eine Affäre mit Premierminister H. H. Asquith, einem Mann, der mehr als doppelt so alt ist wie sie. Er schreibt ihr wie besessen Liebesbriefe und teilt ihr die heikelsten Staatsgeheimnisse mit. Während Asquith das Land unfreiwillig in den Krieg gegen Deutschland führt, untersucht ein junger Geheimdienstoffizier die widerrechtliche Enthüllung streng geheimer Dokumente – und plötzlich wird aus einer intimen Affäre eine Angelegenheit der nationalen Sicherheit.

## Krimi

### Mit scharfer Klinge – Ein kulinarischer Kriminalroman

Orlando Murrin

Drömer Knaur
512 Seiten
Paperback
€ 19,-
ISBN 978-3-426-44705-5

Ein kulinarischer Kriminalroman | Unterhaltsam, spannend und genussvoll – beste britische Krimi-Kost
Der Auftakt der kulinarischen Cosy-Krimi-Reihe von Orlando Murrin um den charmanten Koch Paul Delamare – scharfsinnig, pointiert und äußerst unterhaltsam!
In dieser Londoner Kochschule geht es nicht nur dem Gemüse an den Kragen …
Als Koch Paul Delamare einwilligt, an einer exklusiven Kochschule in Belgravia aushilfsweise einen Kurs zu unterrichten, fürchtet er vor allem einen Angriff auf seine Geschmacksnerven. Stattdessen gerät er in Teufels Küche, als sein Kompagnon, der gefeierte Starkoch Christian, während des Kurses ermordet wird.

## Roman

### Der verliebte Scharzbrenner und wie er die Welt sah

Jonas Jonasson

C. Bertelsmann Verlag
432 Seiten
Hardcover
€ 25,-
ISBN 978-3-570-10485-9

Småland 1852: Algot Olsson, Sohn eines Schweinezüchters, bleibt nach dem Tod seines Vaters nur ein Kartoffelacker und ein Destillierapparat für den Hausgebrauch. Doch Algot hat Grips, Geschäftssinn und eine Idee: Für die Gleisarbeiter, die gerade die ersten Eisenbahnschienen verlegen und wie alle Schweden nur grauenvollen Fusel gewohnt sind, brennt Algot richtig guten Schnaps und ist damit so erfolgreich, dass der missgünstige Graf Bielkegren ihn mit allen Mitteln sabotiert.

## Roman

### Die Rose von Nischapur

Amir Hassan Cheheltan

Verlag
239 Seiten
Hardcover
€ 24,-
ISBN 978-3-406-82232-2

Als sich David 2015 endlich seinen langjährigen Traum erfüllt und Iran bereist, ahnt er noch nicht, dass sein Leben bei der Rückkehr nach England ein anderes sein wird. In Teheran trifft er den Schriftsteller Nader und dessen Freundin Nastaran. Schnell entwickelt sich durch ihre leidenschaftlichen Gespräche eine innige Freundschaft, die schon bald gefährlich zu kippen droht. "Die Rose von Nischapur" ist ein bewegender Teheran-Roman über Begehren, Misstrauen und die Sehnsucht nach einer Freiheit, die unerreichbar scheint.

### Kaltes Krematorium

Autor Nachname

S. Fischer Verlag
272 Seiten
Hardcover
€ 26,-
ISBN 978-3-10-397544-4

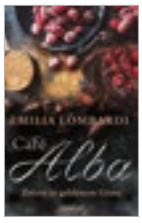
Ein literarischer Diamant, scharfkantig und kristallklar«, schreibt die »Times« über József Debreczenis Erinnerungen an Auschwitz. Sein bewegender Bericht aus den Vernichtungslagern gilt als eines der größten Werke der Holocaust-Literatur.

### Das kuriose Ostwestfalen-Buch

Bernd Gieseking

Satyr Verlag
360 Seiten
Hardcover
€ 24,-
ISBN 978-3-910775-06-0

Bernd Gieseking ist nach 30 Jahren zurückgekehrt nach Ostwestfalen und macht sich auf, seine Heimat neu zu erkunden, eine Region, aus Blick des Satirikers sucht er das Ungewöhnliche im Alltäglichen und das Besondere im Gewohnten.

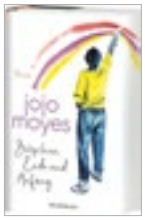


## Café Alba – Zeiten in goldenem Glanz.

Emilia Lombardi

Lübbe
416 Seiten
Paperback
€ 18,-
ISBN 978-3-7577-0055-3

Eine starke Frau, ein geheimes Rezept, ein gefährlicher Konkurrent – eine Familiengeschichte in Norditalien Piemont-SagaTeil 2 der Reihe "Café-Alba-Serie" Alba im Piemont, 1971. Längst hat Francesca Milani das Café Alba mit ihren Haselnuss-Schokoladen-Kreationen zu einem überregional erfolgreichen Unternehmen gemacht. Nun steht ihre Tochter Isabella mit einem Diplom in den Startlöchern und will die süßen Köstlichkeiten des Cafés international anbieten – schneller als Francesca lieb ist...



Roman

## Zwischen Ende und Anfang

Jojo Moyes

Rowohlt Verlag
528 Seiten
Hardcover
€ 26,-
ISBN 978-3-8052-0115-5

Es ist nie zu spät, ein neues Kapitel aufzuschlagen. Eigentlich meinte Lila, ihr Happy End schon gefunden zu haben. Eine zufriedene Ehe, zwei reizende Kinder. Doch die Autorin von Beziehungsratgebern kann jetzt über ihre eigenen klugen Ratschläge nur noch lachen. Ihr Mann bekommt ein Kind mit einer anderen, ihre Teenagertochter spricht nicht mehr mit ihr, und seit dem Tod ihrer Mutter lebt ihr Stiefvater Bill bei ihr.

## Die Lungenschwimmprobe

Karoline Hippe

Luchterhand HC
704 Seiten
Hardcover
€ 26,-
ISBN 978-3-630-87777-8

Leipzig/Sachsen, im Jahre 1681: die fünfzehnjährige Anna Voigt steht vor Gericht, sie soll ihr neugeborenes Baby getötet haben. Die Obrigkeit will sie verurteilt sehen, es droht ihr der Tod - wie vielen anderen Mädchen und Frauen in dieser Zeit, die des gleichen Verbrechens bezichtigt werden. Aber dieser Fall ist anders: Sie hat nicht nur einen mächtigen Vater, der sich für sie einsetzt. Sondern es findet sich auch ein Arzt, der etwas spektakulär Neues wagt und ein wissenschaftliches Verfahren entwickelt, das in die Medizingeschichte als "Lungenschwimmprobe" eingehen wird.

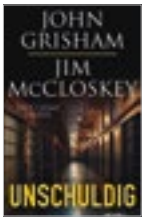
Cartoon

## Leben etc.

Katharina Grossmann-Hensel

Verlag
xx Seiten
Hardcover
€ 17,-
ISBN 978-3-8000-7879-0

Humor gegen die Widrigkeiten des Lebens: Die preisgekrönte Cartoonistin, bekannt aus dem Magazin »Brigitte«, mit einmaligem Humor und treffenden Blick auf den Alltag!



True Crime Storys

## Unschuldig

John Grisham, Jim McCloskey

Verlag
464 Seiten
Hardcover mit Schutzumschlag
€ 24,-
ISBN 978-3-453-27514-0

Zehn wahre Geschichten von unschuldig Verurteilten. Unschuldige, die in die Klauen der Justiz geraten und sich plötzlich in der Todeszelle wiederfinden: In seinem ersten erzählerischen Sachbuch nach dem Weltbestseller »Der Gefangene« schildert John Grisham gemeinsam mit dem Gründer von Centurion Ministries, Jim McCloskey, zehn wahre Fälle skandalöser Verurteilun-gen. Perfekt recherchiert und packend geschrieben, gewähren die unglaublichen Geschichten einen erschütternden Einblick in die Fehlerhaftigkeit des amerikanischen Justizsystems. John Grisham at his best!

Roman

## Alle außer dir

Maria Pourchet

Luchterhand
172 Seiten
Hardcover
€ 22,-
ISBN 978-3-6308-7782-2

Alle außer dir Über Mütter und Töchter. Und die Freiheit einer Frau. Wie ein Wiegenlied erzählt Maria Pourchet eine ebenso mitreißende wie provokante Geschichte, die in ihrer schonungslosen Klarheit an Annie Ernaux erinnert. "Atemberaubend!" Libération
Schon vor Jahren ist Marie aus der Provinz nach Paris gezogen. Hat ihr kleinbürgerliches, konservatives Elternhaus hinter sich gelassen. Sie ist klug, frei, ungebunden. Als sie mit 35 Jahren schwanger wird, beschließt sie, das Kind allein großzuziehen.

Roman

## Sina Casotto und der Mord im Piemont

Gabriele Kunkel

Glockenbach-Verlag – 2024
392 Seiten
Taschenbuch
€ 14,-
ISBN 978-3-98-942876-8

Von Trüffeln. Tod. Und heißer Liebe. Sinistra Casotto, kurz Sina, ist Foodscout für einen Münchner Feinkostladen. Vor allem aber ist sie eine Naschkatze und hat ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Pünktlich zur Trüffelsaison reist sie ins Piemont. Dort herrscht allerdings Katastrophenstimmung, denn nach einem sehr heißen Sommer machen sich die Tartufi rar. Und statt Trüffel zu kaufen, stolpert Sina von einem Unglück ins nächste Unglück.

## Prima, fein gemacht! Geschichten, Kolumnen und rätselhafte Interviews

Martina Brandl

Satyr Verlag
160 Seiten
Klappenbroschur
€ 16,-
ISBN 978-3910775-20-6

Digitalisierung im Takt:

# Pilotprojekt eVerordnung für orthopädische Hilfsmittel bringt Arztpraxen und Hilfsmittelversorger auf den gemeinsamen Weg

**Das Pilotprojekt eVerordnung für orthopädische Hilfsmittel unter der Leitung des Bundesinnungsverbandes für Orthopädie-Technik (BIV-OT) erreicht einen weiteren wichtigen Meilenstein: Erstmals können nun auch Arztpraxen in das Projekt integriert werden. Die INDAMED EDV-Entwicklung und -Vertrieb GmbH sowie die Zollsoft GmbH stellen dafür die technische Grundlage bereit, um die eVerordnung in der nächsten Phase in die Praxis zu bringen.**

## Ende-zu-Ende-Prozess: Pilotprojekt schafft Mehrwerte für alle

Das Pilotprojekt eVerordnung für orthopädische Hilfsmittel verfolgt den Zweck, den gesamten Prozess der Verordnung, vom Arzt über den Versicherten, den Sanitätshäusern und orthopädietechnischen Betrieben bis hin zur Abrechnung mit den Kostenträgern, digital abzubilden. Viele unterschiedliche Akteure, ein umfangreiches Verordnungs- und Versorgungsspektrum und zahlreiche verschiedene IT-Systeme sind dabei unter einen digitalen Hut zu bringen. Stufenweise optimiert das Pilotprojekt für alle Nutzer der eVerordnung (Ärzte, Sanitätshäuser, Patienten und Kostenträger) die Prozesse. Alle Schnittstellen werden transparent gestaltet und das Pilotprojekt wettbewerbsneutral an der Infrastruktur und den Schnittstellen der gematik ausgerichtet.

Am 1. Juli 2027 wird die eVerordnung für Hilfsmittel für alle Versorger verpflichtend. Und Thüringen sowie Sachsen-Anhalt das Pilotprojekt eVerordnung für orthopädische Hilfsmittel.

*Bundesinnungsverband für Orthopädie-Technik*

www.biv-ot.com

## Aktuelle Studienergebnisse zeigen einen signifikanten Zusammenhang zwischen HIV-Infektionen und chronisch-entzündlichen Darmerkrankungen.

**Der Zusammenhang zwischen Infektionen mit dem humanen Immundefizienzvirus (HIV) und chronisch-entzündlichen Darmerkrankungen (CED) ist bislang unklar. Studien haben bereits angedeutet, dass eine HIV-Infektion die Prävalenz von CED beeinflussen kann.**

Chinesische Wissenschaftler haben nun einen systematischen Review mit Metaanalyse durchgeführt, um die verfügbaren Ergebnisse zu HIV-Infektionen und entzündlichen Darmerkrankungen (CED) zusammenzufassen. Die Autoren ermittelten Studien aus den medizin-wissenschaftlichen Datenbanken PubMed, Cochrane Library, EMBASE und Scopus. Die Metaanalyse bestimmte Odds Ratio (OR) mit 95 % Konfidenzintervallen (KI) und berichtete Hinweise auf einen möglichen Publikationsbias, der die Verlässlichkeit der Daten reduzieren könnte.

Insgesamt wurden 7 Studien mit einer zusammen über 57 000 000 Personen in die Metaanalyse einbezogen. Darin zeigte sich ein Zusammenhang zwischen einer HIV-Infektion und CED (OR: 2,68; 95 % KI: 1,17 – 6,13). Allerdings wurde ein signifikanter Publikationsbias festgestellt. Dieser schien jedoch, so das Fazit einer Sensitivitätsanalyse, die zentralen Ergebnisse der Metaanalyse nicht wesentlich

Die Studienergebnisse deuten auf eine signifikante Korrelation zwischen einer HIV-Infektion und chronisch-entzündlichen Darmerkrankungen hin. Laut der Studienautoren sind jedoch weitere, groß angelegte Studien erforderlich, um sichere Ergebnisse zu erhalten. Die Autoren halten aufgrund der Studiendaten ein Screening auf Darmerkrankungen bei HIV-Patienten für sinnvoll.

*© Alle Rechte: DeutschesGesundheitsPortal/ HealthCom*

## RISE bindet weitere Private Krankenversicherungen an die Telematikinfrastruktur an

### Elf weitere Private Krankenversicherungen starten mit der Einführung von IDP, Online Check-in und E-Rezept

Der Technologie-Hersteller RISE (Research Industrial Systems Engineering) konnte elf weitere Private Krankenversicherungen (PKVen) für die Teilnahme am wegweisenden TI-Ökosystem (Telematikinfrastruktur) gewinnen.

Das Einführungsprojekt, das vor Kurzem startete, wird elf weitere PKVen unterschiedlicher Größe an die Anwendungen der Telematikinfrastruktur anbinden. Privatversicherten der teilnehmenden PKVen wird es nach Abschluss des Projektvorgehens im Laufe 2025 möglich sein, sich mit der GesundheitsID auf Basis des RISE sektoralen IDPs ohne Gesundheitskarte (eGK) beim Arzt auszuweisen und ihre Krankenversicherungsnummer (KVNR) sowie weitere Stammdaten gesichert an die Arztpraxis zu übermitteln. Nach erfolgreicher Patientenverifizierung beim Arzt lassen sich dadurch E-Rezepte ausstellen, die von den Versicherten eingelöst und zur Kostenerstattung bei den Krankenversicherungen eingereicht werden können.

Alle teilnehmenden privaten Krankenversicherungen sehen das Projekt als wichtigen Digitalisierungsschritt in Richtung Kunden Service.

Mehr Info:
www.rise-world.com


## IMPRESSUM

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

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

Redaktion:
Anne Wantia (Reise, Foto)
Klaus Lenser (Gastronomie, Reise)
Bruno Gerding (Reise, Golf)
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)
Elsa M. Honecker (Golf, Reisen, Gastronomie)

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.

# Verfügbarkeit von Humaninsulinen in Deutschland

## DDG Empfehlungen für die Versorgung von Diabetespatienten

**Novo Nordisk wird bis Ende 2026 seine Humaninsulin-Produkte in Deutschland schrittweise vom Markt nehmen. Die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) blickt mit Bedauern auf die Einschränkungen auf dem Insulinmarkt und setzt sich mit einer Stellungnahme für eine langfristige Versorgungssicherheit ein. Außerdem macht sie Betroffene und Behandlungsteams auf alternative Therapieoptionen aufmerksam.**

Etwa 10 Prozent der insulintherapierten Patientinnen und Patienten in Deutschland verwenden aktuell Humaninsuline. Ab dem zweiten Quartal 2025 werden stufenweise die vom Hersteller NovoNordisk vertriebenen Humaninsuline in Deutschland nicht mehr verfügbar sein. Nach dem Hersteller Sanofi ist NovoNordisk nun der zweite von drei Insulinherstellern in Deutschland, der Humaninsuline schrittweise vom Markt nimmt. „Die Verfügbarkeit von Humaninsulin wird erheblich eingeschränkt sein, was Auswirkungen auf insgesamt etwa 240.000 Menschen mit Diabetes Typ 1 und Typ 2 haben wird, die eine Insulintherapie betreiben", sagt Professor Dr. med. Andreas Fritsche, Präsident der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG). „Es wird, soweit wir es jetzt absehen können, zu keinen Versorgungsengpässen mit Insulin an sich kommen, da es gute Alternativen zum Humaninsulin gibt. Allerdings sollten wir bereits jetzt notwendige Maßnahmen für eine kontinuierlichen Versorgung und Umstellung treffen, um Unsicherheiten vorzubeugen", betont Fritsche.

### Ersatzmöglichkeiten: Insulinanaloga oder Humaninsulin eines anderen Herstellers

Für Patientinnen und Patienten, die Humaninsuline verwenden, gibt es grundsätzlich die Möglichkeit, auf Insulinanaloga umzusteigen. Diese bieten Vorteile, wie eine schnellere oder verlängerte Wirkung und eine geringere Gefahr für Unterzuckerungen. „Allerdings bedeutet der Umstieg für einige Betroffene eine Phase der Umstellung, die individuell durch das Diabetesbehandlungsteam begleitet werden sollte", empfiehlt Fritsche. „Die Dosierungen müssen sorgfältig angepasst werden und Beratung ist wichtig, um die Handhabung neuer Insulinpens oder spezifische Eigenschaften der Analoga zu verstehen." Zudem verweist der Diabetologe auf die noch verfügbaren Humaninsuline des Herstellers Eli Lilly and Company – eine Option für diejenigen, die bei Humaninsulinen bleiben möchten.

### Versorgungslücken verhindern und bestmögliche Versorgung sicherstellen

Die DDG bedauert, dass für die Wahl individueller Behandlungsmöglichkeiten und für die kontinuierliche Sicherstellung langjähriger erfolgreicher Routinebehandlungen das Angebot an Insulinen durch Markteinschränkungen abnimmt. Betroffene und ihren Behandlungsteams empfiehlt die DDG nachdrücklich, die Umstellung frühzeitig zu planen und geeignete Alternativen zu identifizieren, um mögliche Unsicherheiten zu reduzieren. Detailliertere Empfehlungen für Umstellungen sind in der aktuellen Stellungnahme der DDG „Änderungen der Verfügbarkeit von Insulinen ab 2025" nachzulesen.

Die Stellungnahme der DDG „Änderungen der Verfügbarkeit von Insulinen ab 2025" finden Sie hier:
https://www.ddg.info/politik/stellungnahmen/stellungsnahme-der-deutschen-diabetes-gesellschaft-zu-aenderungen-der-verfuegbarkeit-von-insulinen-ab-2025

# „Tag der Gesundheitsversorgung" nimmt Fahrt auf

**Am 13. November fand erstmals der „Tag der Gesundheitsversorgung" statt. Auf Initiative des Bundesverbandes der Pharmazeutischen Industrie e.V. (BPI) diskutierten Entscheidungsträger des Healthcare-Sektors und angrenzender Branchen im Allianz Forum am Brandenburger Tor in Berlin über die Zukunft des deutschen Gesundheitssystems. Der Auftakt war als geschlossene Veranstaltung in Form eines eintägigen Think-Tank-Labs der Startschuss für die sektorenübergreifende Initiative „Gute Gesundheit 2030 – Gesundheit zusammen neu denken und dauerhaft besser machen".**

Bei der Auftaktveranstaltung als Inkubator für System-Innovationen diskutierten ausgewählte Akteure – darunter Vertreterinnen und Vertreter aus der Ärzteschaft, Apothekerschaft, von Krankenkassen und Kliniken sowie der Patientenvertretung und Pflege. Der sektorenübergreifende, interdisziplinäre Gedankenaustausch stand hierbei im Mittelpunkt.

Gemeinsam möchte Antworten auf zentrale Zukunftsaufgaben finden, die allen Beteiligten an der Gesundheitsversorgung unter den Nägeln brennen.

Der diesjährige „Tag der Gesundheitsversorgung 2024" leitet die gemeinsame inhaltliche Arbeit der Initiative im Jahr 2025 ein – verbunden mit dem Ziel, weitere Bündnispartner zu gewinnen und daraus eine Bewegung entstehen zu lassen, aus der signifikante Veränderungen im Schulterschluss statt in Silos auf den Weg gebracht werden.

Informationen: www.bpi.de

# Hoffnung für Hirntumorpatienten durch neue Impfstoffe

## Michael Platten ist Preisträger des „Breakthrough of the Year 2024" in der Kategorie Life Sciences der Falling Walls Foundation.

**Die Forschung von Michael Platten hat ein großes Ziel: Er will die Heilung einer der tödlichsten Formen von Hirntumoren vorantreiben, der sogenannten Gliome. Mit seinen Arbeiten hat er gezeigt, dass das Immunsystem der Betroffenen mit Hilfe neuartiger Impfstoffe gegen diese Krebsform mobilisiert werden kann. Die körpereigene Abwehr ist dann in der Lage, sehr präzise gegen veränderte Proteine vorzugehen, die das Tumorwachstum antreiben. Für seine bahnbrechenden Erkenntnisse wird Michael Platten am 9. November 2024 in Berlin mit dem „Breakthrough oft the Year 2024" der Falling Wall Foundation ausgezeichnet.**

Platten ist Leiter der Klinischen Kooperationseinheit Neuroimmunologie und Hirntumorimmunologie am Deutschen Krebsforschungszentrum (DKFZ) und Direktor der Neurologischen Klinik an der Universitätsmedizin Mannheim (UMM). Seit Oktober ist Platten außerdem Präsident der European Association of Neuro-Oncology (EANO).

Seine Verankerung im klinischen Alltag ist ein wesentlicher Baustein für Plattens wissenschaftliche Erfolge: „Meine Inspiration stammt vor allem von den Patienten, die tagtäglich mit dieser verheerenden Krankheit kämpfen", sagt Platten. Für ihn sei es von zentraler Bedeutung, dass Wissenschaftler Lösungen entwickeln, die echte, greifbare Verbesserungen im Leben der Menschen bringen.

### Breaking the Wall of Brain Tumor Vaccines

Dass seine Idee funktioniert, das Immunsystem mit Hilfe von Impfstoffen gegen Tumorzellen zu aktivieren, haben klinische Studien bereits bestätigt. In ihnen erwiesen sich die Impfstoffe als sicher und wirksam. Der Nachweis, dass sein Impfstoff eine gezielte Immunreaktion im Hirntumor eines Patienten auslösen kann, das sei für ihn ein bahnbrechender Moment gewesen, so Platten.

### Tumortherapie mit höchster Präzision

Das Besondere an Plattens Erkenntnissen ist die Präzision, mit der das Immunsystem nach der Aktivierung durch die neuartigen Impfstoffe gegen Krebszellen vorgehen kann: Es erkennt winzige Unterschiede zwischen normalen Proteinen und solchen, in deren Bauplan krebsverursachende Mutationen stecken. Sein Team hat herausgefunden, dass besonders die so genannte IDH1-Mutation in vielen Gliomen eine Schlüsselrolle spielt. Diese Mutation tritt in fast 70 Prozent der niedriggradigen, also langsam wachsenden Gliome auf.

### Anwendung nicht nur gegen Hirntumore

Mit Hilfe moderner bioinformatischer und molekularbiologischer Werkzeuge hat sein Team spezifische zelluläre Immuntherapien entwickelt, die nicht nur gegen Hirntumoren, sondern möglicherweise auch gegen andere Krebsarten eingesetzt werden sollen. Die Idee dahinter ist, dass die identifizierten Mutationen in allen Tumorzellen eines Patienten vorhanden sind, was entscheidend für die Wirksamkeit der Impfstoffe ist.

Platten will mit seiner Forschung auch die nächste Generation von Wissenschaftlern inspirieren. Sein Rat an junge Forscher lautet: „Seid mutig, stellt Fragen, arbeitet im Team und teilt euer Wissen."

*Deutsches Krebsforschungszentrum (DKFZ)*

https://falling-walls.com/foundation/people/michael-platten

# Zulassungsempfehlung für Alzheimer-Medikament Leqembi: Neue Hoffnung für einen begrenzten Personenkreis

## Alzheimer Forschung Initiative (AFI)

**Der Ausschuss für Humanarzneimittel CHMP der Europäischen Arzneimittelagentur (EMA) hat die Zulassung des Wirkstoffes Lecanemab (Handelsname Leqembi) zur Behandlung der Alzheimer-Krankheit im frühen Stadium empfohlen. Die Zulassung soll allerdings auf Erkrankte mit einer oder keiner Kopie des Gens ApoE4 beschränkt werden.**

„Das ist eine wegweisende Entscheidung. Damit werden die Weichen für die Diagnostik und Behandlung der Alzheimer-Krankheit voraussichtlich grundlegend neu gestellt. Leqembi wird das erste Medikament in Deutschland sein, das die Alzheimer-Krankheit an einer der möglichen Ursachen angreift. Damit kann es den Krankheitsverlauf um einige Monate verzögern, aber leider nicht heilen. Bisher konnten wir nur symptomatisch behandeln.

Es ist uns aber sehr wichtig, klarzustellen, dass eine Behandlung nur für eine kleine Gruppe von Erkrankten in Frage kommen wird. Leqembi wird nur für Patientinnen und Patienten in einem sehr frühen Krankheitsstadium zugelassen. Menschen mit einem doppelten ApoE4-Gen sind von der Behandlung ausgeschlossen, weil sie ein zu hohes Risiko auf schwerwiegende Nebenwirkungen haben. Es können mit Hirnblutungen und Hirnschwellungen potentiell schwerwiegende Nebenwirkungen auftreten.

Durch eine beschränkte Zulassungsempfehlung können auch in Deutschland und Europa weitere Daten gesammelt werden. Sowohl die Forschenden als auch die Erkrankten sind damit nicht von weiteren Forschungen und Fortschritten abgeschnitten.

Unklar ist bisher, ob und wie sehr Frauen von einer Leqembi-Behandlung profitieren. Ein Anhang zur Leqembi-Studie zeigt einen großen Unterschied bei der Wirksamkeit zwischen Frauen und Männern."

Weitere Informationen zu Leqembi: www.alzheimer-forschung.de/forschung/aktuell/ban2401/

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