

gegründet  
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

# Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 3/4 – 2024

## DER WEIN- GENIESSER TIPP

Epokale, Kellerei Tramin

## NEUES AUS DER GENUSSWELT

Restaurant Favorite, Mainz

Zuma, München

Hotel Atlantic, Münster

Octant Furnas, Sao Miguel

The Fontenay, Hamburg

## GENUSS- UND REISETIPPS

Hotel Lauswolt

Schenna

Ligurien

Brescia

Hotel Oswald

Panama

Galapagos

## BUCHTIPPS

## MEDIZIN NEWS

## DENTAL NEWS

## PHARMA NEWS

3/4 – 2024  
43. Jahrgang  
ISSN 0177-3941  
H 54575



TORSTEN MICHEL

## Schwarzwaldstube

im Hotel Traube Tonbach

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

der Frühling löst in den meisten von uns positive Lebensgefühle aus, stimmt positiv und weckt die etwas träge gewordene (Winter-)Energie. In diesem Jahr startete das Frühlingswetter relativ frühzeitig und jetzt, Mitte April, blüht und grünt die Landschaft wie sonst Mitte Mai. Die Welt um uns herum steht sprichwörtlich in Flammen. Mit Sorgen und auch etwas ängstlich hoffen wir, dass die politische Lage sich verbessert. Unser Glaube, dass ein gewisser Herr Putin vielleicht doch nicht so geistig verwirrt ist, wie es im Moment scheint, ist unerschütterlich. Ebenso wünschen wir uns, dass die Lage um und in Israel sich dreht und die Terroristen der Hamas einsehen, dass nur mit deren Friedenswillen die Region befriedet wird. Unter all diesen schrecklichen Ereignissen geht unser Leben weiter, versuchen wir den Alltag zu normalisieren und ein Leben, wie es sein sollte, zu führen.

Gibt es eine schönere Ablenkung als den Genuss? Ich behaupte: Nein.

Genießen bedeutet, die Summe des Schönen und Guten zu vereinen, um den Tag zu etwas Besonderem zu machen.

In diesem Sinne: Genießen Sie die Köstlichkeiten der Jahreszeit, den neuen Spargel, die frischen Erdbeeren und probieren Sie unsere Empfehlungen aus.

Nach dem schrecklichen Brand in der Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach ist ein neues wunderbares, wie Phönix aus der Asche, Restaurant gewachsen. Mit Mut, Energie, Kreativität und ganz viel Einsatz hat die Familie Finkbeiner, mit kraftvoller Unterstützung aller Mitarbeiter, eine, nein die kulinarische Institution des 3-Sterne-Restaurants Schwarzwaldstube zu einem Genuss-Refugium der Weltklasse neu erstehen lassen.



Dank Torsten Michel, der seine ideenreichen, aromatischen Kompositionen noch filigraner entwickelt hat, ist der alte Sternenglanz neu poliert und strahlt heller als zuvor. Wer sich hier verwöhnen lässt, wird dieses Erlebnis nie vergessen.

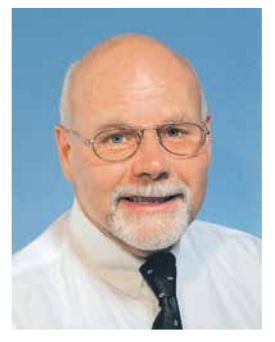
Neu an Bord des Genussluxusschiffes begrüßen wir herzlich unsere erfahrene Kollegin Elsa Honecker. Sie wird zukünftig über Golfplätze und Reisen berichten. Wo Sie, verehrte Leser, die schönsten Abschlüge finden. In ihrem ersten Beitrag in **Gour-med** berichtet sie über die ligurische Blumenriviera.



Dr. Alexander Pohlmann hat Mittelamerika besucht und weiß jetzt, wo es in Panama schön und sehenswert ist. Über die erlebnisreichen Tage berichtet er in einem ersten Teil in dieser Ausgabe.

Etwas näher dran ist das 5-Sterne-Hotel und Sternrestaurant Lauswolt im niederländischen Beesterzwaag. Arjan Bishop, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, lohnt unbedingt einen Besuch.

Titelbild: Koch Schwarzwaldstube Torsten Michel



Die Hamburger Villa Viva, das etwas andere Hotel mit einem etwas anderen Konzept, hat unsere Autorin Susanne Pläß besucht und konnte sich für das neue Konzept begeistern. Sie sagt aber auch: Etwas Spezielles ist es doch.



Mainz ist nicht gerade als Hotspot für Gourmets bekannt, aber das Gourmet-Restaurant Favorite im gleichnamigen Hotel sollten Sie unbedingt kennen, oder gegebenenfalls unbedingt kennenlernen. Küchenchef Tobias Schmitt und sein Souschef Simon Kieslich, bereits mit einem Stern bewertet, kochen ganz groß auf. Wir wagen zu behaupten, dass es bei dem einen Stern nicht bleiben wird.



Als großer Freund Südtiroler Urlaubsziele lässt es sich Gerd Krauskopf nicht nehmen, die Reportage über den bekannten Urlaubsort Schenna im positiven Licht vorzustellen. Fahren Sie doch einmal selber hin und probieren Sie bei der Gelegenheit den besten Südtiroler Weißwein der Kellerei Tramin, den EPOKALE.

Wissen Sie, dass im Bayerischen Wald die Hotelcollection Oswald ein Treffpunkt für Genießer und Connaissseure ist? Das Motto des Hauses: Ruhe, Erholung und Genuss sind eine unübertroffene Symbiose. Darauf können Sie sich verlassen.

Weitere Empfehlungen und Tipps finden Sie in den Rubriken „Med News“, „Pharma News“ und „Wine in Moderation“.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, sogar Ihren Geschmack getroffen? Wir wünschen es uns und Ihnen.

Eine gute, möglichst unbeschwerte Zeit wünscht Ihnen

Klaus Lenser

Nicht vergessen: ALLES WIRD GAR!!!

P.S.: Die neuesten Informationen zwischen den Hauptausgaben finden Sie in unserem Newsletter:  
[www.gour-med.de/Newsletter.58.0.html](http://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](http://www.gour-med@gour-med.de)

Wir sind auch hier:  
**Instagram** Gour\_med1 – **Facebook** – **Linkedin**



## 04 Schwarzwaldstube

### 10 DER WEINGENIESSER-TIPP

10 Epokale

### 12 NEUES AUS DER GENUSSWELT

12 Restaurant Favorite, Mainz

16 Zuma, München

18 Hotel Atlantic, Münster

21 Octant Furnas, Sao Miguel

24 The Fontenay, Hamburg

### 26 GENUSS- UND REISETIPPS

26 Hotel Lauswolt

30 Schenna

33 Ligurien

36 Brescia



21 Azoren



36 Brescia



44 Galapagos-Inseln

38 Hotel Oswald

40 Panama

44 Galapagos

### 46 KURZ NOTIERT

### 56 BUCH-TIPPS

### 58 MEDIZIN NEWS

### 60 DENTAL NEWS

### 61 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL  
62 IMPRESSUM

# *B*esonders empfehlenswert

Torsten Michel 3 Sternechef in der

## Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach – eine kulinarische Institution

Gour-med



Schwarzwaldstube

# Besonders empfehlenswert

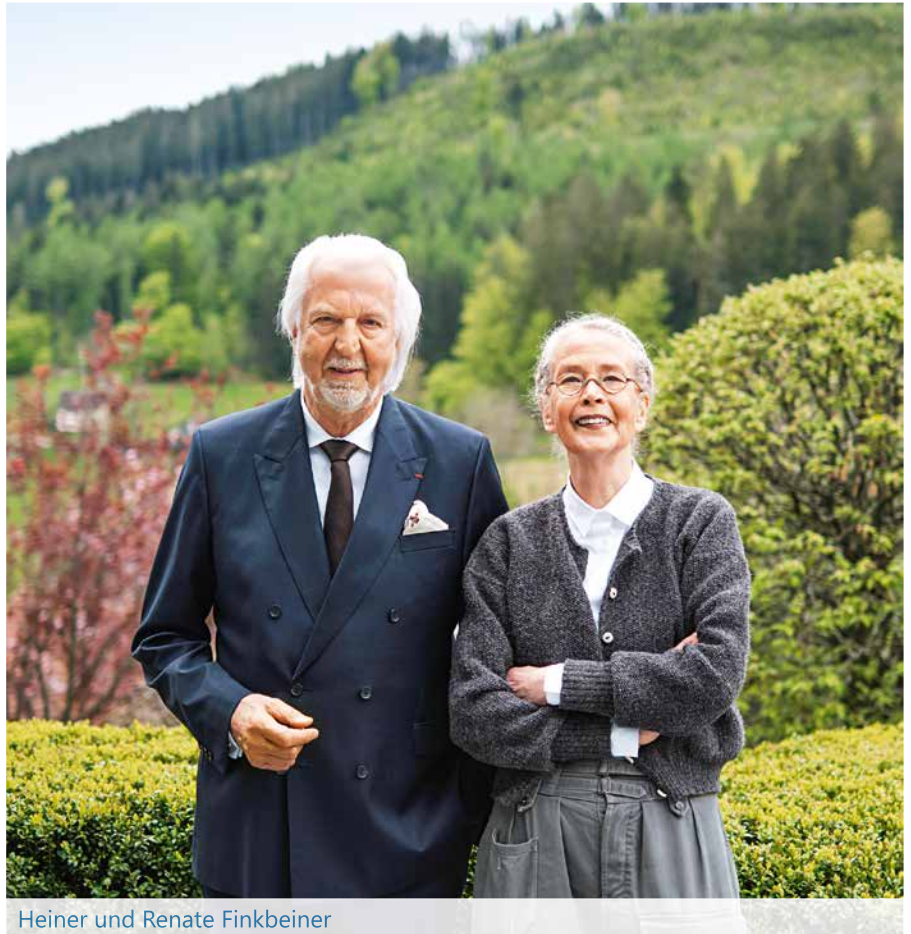


Hotel Traube Tonbach

**D**as Schicksal kann niemand beeinflussen, wie man es bewältigt, schon. Nach dem verheerenden Brand des 3-Sterne-Restaurants Schwarzwaldstube und des gesamten Gebäudekomplexes am 5. Januar 2020 wurde der Schock aller Betroffenen mit Mut, Kreativität und Tatkraft nicht nur überwunden, er wurde zur Energiequelle und Motor für den Wiederaufbau. Der Neubeginn startete mit einer Übergangsphase und dem spontan in einem Gebäude über der Tiefgarage eröffneten Pop-Up-Restaurant Populaire. Das trotz aller Improvisationen schon im ersten Jahr die 3 Michelin-Sterne zurückeroberte. Das war nicht nur für den Küchenchef Torsten Michel und sein Team eine Bestätigung der exzellenten Leistung am Herd. Die Auszeichnung war – nicht nur symbolisch – eine Anerkennung der unternehmerischen Aktivitäten der Familie Finkbeiner. Insbesondere des Seniorchefs Heiner Finkbeiner und seiner Frau Renate.

Nach erfolgreichem Wiederaufbau der Schwarzwaldstube, die von Renate Finkbeiner mitkonzipiert und designt wurde, immer unter dem Aspekt alles neu, aber mit hohem Wiedererkennungswert das Interieur zu gestalten, ist es gelungen, dass der Gast die „neue“ Schwarzwaldstube erkennt und sich wohlfühlt, wenn er das Restaurant betritt.

Obwohl – alles ist neu, anders, mit viel Licht durch bodentiefe Fenster – aber es ist die Schwarzwaldstube! Die deckenhohe Verglasung ermöglicht einen freien Blick in den Schwarzwald und auf das



Heiner und Renate Finkbeiner

kleine Örtchen Tonbach. Anders ist das hohe, spitze Dach, natürlich eine, regional typische Holzkonstruktion, die die Großzügigkeit des Restaurants unterstreicht. Architektonisch sehr gelungen und vor allem ein perfektes Ambiente für die Sterneküche von Torsten Michel und seinem Team.

Seit nunmehr 20 Jahren steht der Küchenchef am Herd und verteidigt seitdem jedes Jahr den 3-Sterne-Status des Restaurants. Eine Ehrung für die einzigartige Exzellenz der Schwarzwaldstube, die den Mitarbeitern und dem Konzept, gerecht wird.

Bei unserem Gespräch betont Torsten Michel, wie wichtig ihm die Abstimmung und Zusammenarbeit mit seinem Souschef

Lukas Maaß und dem gesamten Team ist. Neue Ideen werden gemeinsam ausprobiert, entstehen, werden aufgeschrieben, ausprobiert, verfeinert und bis auf jedes kleinste Detail verbessert, bevor der Gast sie serviert bekommt. Manchmal ein langwieriger Prozess, der sich aber lohnt, wie uns Torsten Michel versichert. Sein Kochstil ist unverändert klassisch-französisch mit mehr Regionalität und Nachhaltigkeit. Seine Gerichte sind von filigraner Eleganz. Die Komposition der Aromen mit feinen Produkttexturen regt Gaumen und Zunge an, sensorisch entwickeln sich Geschmacksnuancen, die wie Glückshormone die Gäste begeistern. Kochgenies wie Torsten Michel, die auf diesem Niveau die Kunst der Speisenzubereitung beherrschen, sind zu Recht Mitglieder der (Koch-) Champions League und leider eine Rarität.

# Besonders empfehlenswert



Torsten Michel

Der aus Dresden stammende Küchenchef machte seine Ausbildung zum Koch in der kleinen Erzgebirgsstadt Aue, die damals nicht gerade als kulinarische Hochburg bekannt war. Seinen Berufswunsch, Düsenjägerpilot zu werden, konnte er wegen einer diagnostizierten Rot-Grünschwäche nicht realisieren. Die Alternative, Koch zu werden, bot sich mehr zufällig an. Sein Einstieg in die gehobene Gastronomie erfolgte im Dresdener Bülow Palais. Nach eigener Einschätzung war Torsten Michel nicht davon überzeugt, mal zur Weltelite am Herd gerechnet zu werden.

Nach Dresden startete er seine Karriere in der Traube Tonbach direkt in der Schwarzwaldstube bei dem damals in Deutschland bekanntesten 3-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt.

Sein Ehrgeiz war geweckt und die Leidenschaft hatte ihn gepackt, hier stand er Seite an Seite von einem großen Vorbild und anerkannten Ausbilder. Bis zur Übernahme der Verantwortung für die Küche der Schwarzwaldstube dauerte es allerdings noch mehr als 10 Jahre. Erst nach dem Ausscheiden seines Vorgängers 2017 erfolgte der etwas holprige Übergang. Gespannt warteten die Gourmets und Gäste, wie es weiterging.

Kritiker wurden enttäuscht und Connaissseure bestätigt. Die maßgebenden Restauranttester bestätigten die kontinuierliche Höchstleistung von Torsten Michel, es blieb, bis heute, bei den 3 Sternen. Bei weiteren Ehrungen und



Amuse-Bouche



Cannelloni vom Taschenkrebbs mit kleinen Tintenfischen und Corail-Emulsion

Auszeichnungen in den Rankinglisten bekommt er beste Bewertungen und spielt in der Weltrangliste unter den 10 besten Köchen der Welt eine große Rolle.

„La Liste“, der weltweit bedeutendste Restauranttester, setzte 2023 die Schwarzwaldstube neben sechs weiteren Restaurants auf Platz 1 der weltbesten

Gourmettempel. Humorvoll merkt der Küchenchef dazu an: „Auch ohne die Pilotenlizenz bin ich im Sternenhimmel gelandet“.

Torsten Michel ist bei all den Ehrungen und Auszeichnungen der geblieben, der er immer war. Auf die Frage, ob er im Laufe der erfolgreichen Jahre seinen Kochstil geändert hat, sagte der Küchenchef: „Nein, wir sind uns treu geblieben. Klassisch-französisch als Basis mit immer neuen aromatischen Kreationen und harmonischen Kompositionen sollen unsere Gäste begeistern. Geändert hat sich das Angebot. Neben unserem wechselnden Degustationsmenüs bieten wir, der Nachfrage folgend, auch ein vegetarisches Menü an. Für uns spielt natürlich die Produktqualität die größte Rolle. Für jedes Menü verwendeten wir nur Produkte von höchster Qualität alle die Teller werden akribisch angerichtet. Jeder einzelne Gang muss muß ein genussvolles Erlebnis für Gaumen und Auge sein.“ Diese wirklich Appetit anregenden Kreationen möchte man am liebsten gar nicht „zerstören“. Selbstverständlich kann man aus dem Menü auch Gänge auch à-la-Carte bestellen.

# Besonders empfehlenswert



Zart angebratene Entenleberscheibe mit geschwenkten Pfifferlingen, glasierten Kirschen, Haselnüssen, Geflügelglace mit gereiftem Kirschessig, Zitrone



Dessert

der Schwarzwaldstube, vormals als Stellvertreterin des ehemaligen Restaurantchefs David Breuer.

Nina Mihilli hatte schon früh den Wunsch, in die Gastronomie zu gehen. Nach dem Abitur hatte sie dann nur einen Berufswunsch: Sie wollte ins Restaurant. Nach ihrer Ausbildung zur Res-

Bescheiden, sympathisch, eher zurückhaltend und ein Chef, der immer wieder hervorhebt, dass diese Leistung nur erreichbar ist und ständig durch immerwährende Innovation möglich wird, wenn alle im Team mitmachen. Mit allen meint er nicht nur sein Küchenteam, er meint insbesondere die Leiterin der Schwarzwaldstube Nina Mihilli und den Weinexperten und Sommelier Stéphane Gass.



Sommelier Stéphane Gass

Mit Stéphane Gass, der 33 Jahre in der Schwarzwaldstube seine Kompetenz beweist, verbindet ihn die Leidenschaft

zur Perfektion. Beiden gelingt es immer wieder, die ergänzenden und genuss erhöhenden Weine zu den einzigartigen Aromen der verschiedenen Gänge zu einem harmonischen Ganzen zu vereinen. Der gebürtige Elsässer ist seit 1991 Chef-Sommelier in der traditionsreichen Traube Tonbach. Am 26. März d.J. wurde Stéphane Gass bei der Sterne-Verleihung mit dem Michelin Sommelier Award für seine perfekte Weinbegleitung zu den modern geprägten Menus von Torsten Michel ausgezeichnet. Seine professionelle und charmante Art und auch seine Weinexpertise schätzen die Gäste sehr. Mit seiner empathischen Art ist er auch ein großes Vorbild für alle Kolleginnen und Kollegen in der Traube Tonbach, an die er gerne seine Fachkenntnis weitergibt. Einen geradezu legendären Ruf bei allen, die sich mit dem Thema Wein befassen, ob Winzer, Kellermeister, Fachjournalisten ganz abgesehen von den Gästen, genießt seine Kompetenz höchsten Respekt. Gemeinsam mit Nina Mihilli, die im August 2022 die Restaurantleitung in der Schwarzwaldstube übernommen hat, verantworten sie die Gästebewirtung im Restaurant. Seit 2019 ist die gebürtige Münchnerin in



Restaurantleiterin Nina Mihilli

taurantfachfrau im Posthotel Achenkirch in Österreich heuerte sie zunächst für eine Wintersaison im Trofana Royal in Ischgl an, gefolgt von einer Sommersaison bei Holger Bodendorf auf Sylt. Nach zwei Jahren in Baiersbronn führte Mihilli ihr wachsendes Interesse an Wein nochmals gen Sylt ins Zwei-Sterne-Restaurant „Söl'ring Hof“. „Dort habe ich mein Weinwissen wunderbar vertiefen können und parallel die Weinfachausbildung 'WSET Level 3' abgeschlossen“, sagt Mihilli. Nach einem Jahr tauschte sie die

# Besonders empfehlenswert



v.li.: Matthias Finkbeiner, Heiner Finkbeiner, Renate Finkbeiner, Sebastian Finkbeiner

Nordsee erneut gegen den Schwarzwald und kam 2019 als stellvertretende Restaurantleiterin zurück ins Team von Küchenchef Torsten Michel und Sommelier Stéphane Gass. „Nina Mihilli hat nun ihren Platz neben Stéphane Gass in der ersten Reihe unserer neunköpfigen Servicebrigade bekommen“, bekräftigt stolz Heiner Finkbeiner. Dem Patron war und ist es immer wichtig, ein hochqualifiziertes Team um sich zu haben. Ein sichtbares Zeichen für seine erstklassige Mitarbeiterführung und Motivation ist die Tatsache, dass sehr viele Angestellte nach einer kurzen „Auszeit“ in anderen Betrieben gerne wieder in das Team „Traube-Tonbach“ zurückkommen.



Restaurant Schatzhauser

Wie perfekt sich Nina Mihilli und Stéphane Gass ergänzen, erleben die Gäste während des Dinners. Diskret, immer bereit, höflich, kompetent, auf gar keinen Fall aufdringlich, apodiktisch oder gar arrogant. Das führt zu einer Atmosphäre, die mit dem Flair der Schwarzwaldstube zu einem unvergesslichen Dinner wird.

Für das traditionsreiche 5-Sternehotel Traube Tonbach war schon immer eine exklusive Esskultur eine große Herausforderung, der man, ganz dem Stil entsprechend, auch gerecht wurde. Nach dem schrecklichen Brand hat man in dem neugebauten Haus wieder drei gastronomische Betriebe eröffnet.

Neben dem 3-Sterne-Restaurant „Schwarzwaldstube“, das Restaurant Schatzhauser, eine Hommage an die Heimat, benannt nach einem Waldgeist aus dem Schwarzwald, gibt es auch das Restaurant „1789“. Nein, nicht benannt nach dem Beginn der Französischen Revolution, sondern nach dem Gründungsjahr der ersten Gaststätte an dem Ort. Das „1789“ bestätigt, welch große Rolle Genuss in der Traube Tonbach spielt.

Küchenchef Florian Stolte begann seine Ausbildung in der Traube Tonbach, wechselte dann als Chef de Partie beziehungsweise Souschef in verschiedenen Spitzenhäusern der Schweiz und Portugal und wechselte dann, um das klassische Klischee zu bestätigen – einmal Traube Tonbach immer Traube Tonbach – zurück nach Baiersbronn. Hier übernimmt er

dann die Verantwortung für die Köhlerstube. Seine Expertise am Herd wird 2019 mit dem längst verdienten Michelin-Stern gewürdigt. Nach dem Neubau wird die Köhlerstube zum „1789“.



Küchenchef Florian Stolte „1789“

Den Stern aus der Köhlerstube hat Florian Stolte bis heute verteidigt. Seine filigrane Kochkunst, angeregt von der Vielfalt asiatischer Aromen, ist die Signatur seiner Küche. Im Service unterstützen den Sternechef, die junge, sehr kompetente Sommelière Anna Ueter und der Restaurantleiter Fabian Clement.

Was 1789 begann, endet als ein Ort, der wie kaum ein anderer für Luxus, gehobene Gastronomie, exzellente kulinarische Angebote, Weine bester Lagen und Gastfreundschaft, die aus dem Herzen kommt, steht. All diese Attribute hat die Traube Tonbach zu einer Institution gemacht, die, wenn es sie nicht schon gäbe, erfunden werden müsste.

Hier finden Sie Genuss, der seinesgleichen sucht!

Wichtige Termine zu den Veranstaltungen wie Kochkurse, Gastköche, Ferienarrangements und alles, was sonst noch genussvolles Erleben ist, finden Sie unter: [www.traube-tonbach.de](http://www.traube-tonbach.de)

Fotos: Traube Tonbach, Julian Beekmann, René Riis, Gour-med

Traube Tonbach  
Tonbachstr. 27  
72270 Baiersbronn  
Tel: +49 7442-492-0

# Die aktuellen Menüs der Schwarzwaldstube

## DEGUSTATIONSMENÜ I

Gebratene Sankt-Jakobsmuschel, Gamba Carabinera und gezupftes Taschenkrebisfleisch mit mariniertem Kopfsalat, Corailcrème und -knusper, Limonenvinaigrette mit Staudensellerie

Eismeer-Kabeljau mit krosser Haut aus dem Sternanisrauch auf Gewürztomatenkompott und Fenchelcoulis, Pistou mit getrockneter Tomate, Bärlauch und Pinienkernen

Geschmortes ganzes Zicklein aus der Bretagne mit Wacholder und Gin mariniert, Karotten mit Kampot-Pfeffer und Macadamianüssen, Zickleinjus mit konfierter Orange

m Wagen

Maitre Affineur Antony

Passoa-Savarin und Mangoeis mit indischen Gewürzen, exotische Ananas-Mango-Ravioli, Cocktail von Ananas in Passionsfruchtsud mit Piña Colada-Sorbet und Kokosschaum

## DEGUSTATIONSMENÜ II

Gebeizte Lachstranche mit krauser Glucke, pochierter Felsenauster und Gambero Rosso, leicht gelierte Lachsessenz mit Muskat und Macis, Kokos und Imperialkaviar Auslese

Glasierte Kalbsleberscheibe und krosse Kalbsbriesröschen mit glasierten Spitzmorcheln und jungen Erbsen, cremige Jus von geschmorter Kalbsbrust mit Honigwein

Gebratenes Rotbarbefilet mit Artischocken in Sardellen-Kapernbutter geschwenkt, Artischocken-Eigelbemulsion, Glace von gerösteten Rotbarbenkarkassen mit Sherryessig

Gegrillte Elsässer Taubenbrust mit Süßholz und Zitronenthymian lackiert, krosses Keulchen und kleiner Köfte-Knusper, Navette und Taubenjus mit Arabica Café und schwarzer Limone

Käse vom Wagen

Maitre Affineur Antony

Bienenstich mit brauner Mandel-Honigeiscreme, Mandelknusper, Mousseline von Eierlikör und Trockenfrüchtekompott mit Apfel

Croustillant mit Yuzuschaum und Sorbets von Rhabarber und Joghurt, Rhabarberkompott und Himbeercrèmeux, Rhabarbersand

## VEGETARISCHES MENÜ

Salat von gegrillten Artischocken und Topinambur mit krossen Artischockenchips und angemachten Rucolaspitzen, Brunnenkresse coulis mit Champagneressig

Glasierte Spitzmorcheln mit sanft gegartem Eigelb vom Landhuhn und zartem Pilzgelée, Royale mit feinen Graupen und leichter Morchelnage mit Vin Jaune und Blattpetersilie

Gezupfter Knollenfenchel, konfierter und getrockneter Fenchel mit Rübchen-Bottarga und Fenchelbittersauce mit Schalotten, Senfsaat und Kräuteröl mit Dillspitzen

Blätterteigtarte mit provenzalischen Gemüsefächer und eingekochten Gewürztomaten, pikantem Paprikachutney, Pistoumarinade mit Couscous und Bärlauch

Tomme de Chèvre und Sauerrahmeis süß-salzig, Walnussstreusel, Hagebuttenmarmelade und Cranberries

Namelaka Surprise mit Matchatee und Litschi-Himbeersorbet mit Sojajoghurt, eingelegte Pomeles, Shisosud mit Hibiskus und Ingwer aromatisiert, Zuckerwatte

Die in dem Beitrag gezeigten Food Fotos sind aus dem vorherigen Menü. Die aktuellen Menüs wurden am Tag unseres Besuches erstmalig serviert. Bilder der einzelnen Gerichte lagen noch nicht vor.

## Epokale

### Der italienische Wein mit dem höchsten Wertzuwachs ist weiß

Spätlese der Kellerei Tramin im Fokus der Weinsammler

Albin Thöni



Kellermeister Willi Stürz und Verkaufsleiter Wolfgang Klotz

**E**s war ein historischer Moment für ganz Südtirol und eine große Freude für die Kellerei Tramin. Der Gewürztraminer Epokale 2009 wurde als erster Weißwein Italiens vom international renommiertesten Weinführer „Robert Parker’s Wine Advocate“ mit der Höchstnote von 100 Punkten ausgezeichnet. Dank seiner Einzigartigkeit im Ausbau und seiner enormen Langlebigkeit avancierte er in den letzten Jahren zu den begehrtesten Objekten der Weinsammler.

Tramin und Gewürztraminer: Ein Gebiet und zwei Gesichter mit dem geschichtsträchtigen, identitätsstiftenden Ort und der weltbekannten Rebsorte. Dem Gewürztraminer galt immer schon die besondere Leidenschaft, gleichsam das „Herzblut“ der Kellerei Tramin und wurde ihre Mission.

Die Genossenschaft hat im Laufe der Jahrzehnte enorme Kompetenz und Erfahrung mit der als schwierig bekannten Rebsorte erworben. Man weiß genau, in welchen Böden und in welchen Kleinklimazonen die Trauben ihr volles Potenzial entfalten können. Seit vielen Jahren wird Gewürztraminer nur dort gepflanzt, wo die Rebsorte die besten Voraussetzungen für die allerhöchste Qualität hervorbringen kann.

Die Kellerei Tramin genießt international den Ruf, hochkomplexe Weine aus dieser Rebsorte zu kreieren, wobei der Epokale die spektakulärste Variante ist. Mit dem Epokale hat die Kellerei

eine alte Spielart im Geiste einer längst vergangenen Epoche, im Sinne einer alten Stilistik wiederbelebt: Epokale ist ein Wein von barocker Pracht und zeitloser Schönheit, ein Kunstwerk in der Flasche. Die Trauben für den Epokale, die Ende Oktober bei optimaler physiologischer Reife punktgenau gelesen werden, stammen von alten Rebstöcken aus zwei der ältesten Anlagen oberhalb der Ortschaft im Weiler Söll auf 450 Höhenmeter.

Das Projekt für den Epokale entstand aus der Entscheidung heraus, die Möglichkeiten des Gewürztraminers neu zu definieren, sein Alterungspotenzial zu beweisen. Die Vision kam von Willi Stürz, dem akribischen Kellermeister, der bereits vor 20 Jahren zum besten Önologen Italiens ausgezeichnet wurde. Die Flaschen genießen eine fast siebenjährige Flaschenreife im 4000 Meter tiefen Bergwerkstollen im Ridnauntal bei Sterzing, der nördlichsten Stadt von Südtirol und damit von Italien. Dort, im höchst gelegenen, stillgelegten Bergwerk Europas auf 2.000 m Höhe, findet der Wein – nach dem zehn Monate langen Ausbau in kleinen Stahltanks und der Abfüllung in der Kellerei – geradezu ideale Klimabedingungen bei konstant 11 Grad Lufttemperatur, gleichmäßiger, sehr hoher Luftfeuchtigkeit um 90 Prozent, bei immerwährender Dunkelheit und Ruhe.

„Mit dem Gewürztraminer Epokale wollen wir zeigen, welche unendlichen Möglichkeiten in unserer Lieblingssorte steckt“, freut sich Wolfgang Klotz, Verkaufsleiter der Kellerei Tramin.



Der idyllische Ort Tramin ist die Heimat des Gewürztraminers



Albin Thöni



Gewürztraminer Traube

Das sieben Jahre lange Warten auf den ersten Jahrgang 2009 hat sich von Beginn an gelohnt: „Epokale ist eine noble Grande Dame, die nach Rosenblüten und Lavendel duftet, nach reifen exotischen Früchten, Litschi und Honigmelone, würzige Noten von getrockneten Kräutern, Gewürznelken, Thymian, Ingwer, Safran, Zimt und Muskatnuss. Zur ausgeprägten Aromatik gesellt sich eine Saftigkeit mit salziger Mineralik, die den Wein körper- und extraktreich, aber zugleich auch elegant und geradezu anmutig mit enormem Tiefgang macht. Die feine, wahrnehmbare Restsüsse harmonisiert mit der milden Säure und einem unendlich langen Abgang mit dem Duft nach Rosenblättern, Lavendel, Lilie, Honigmelone und Maracuja. Die unverkennbar würzigen Noten haben schlussendlich der Sorte ihren Namen gegeben.

Fotos: Albin Thöni, Kellerei Tramin

Der Epokale wird mit ca 2000 Flaschen jährlich nur in einer limitierten Anzahl produziert. Er hat sich nicht zuletzt auch deshalb zu einem kostbaren und teuren Aushängeschild, dem Kronjuwel der Kellerei, etabliert. Ja, er ist geradezu international zu einem „Sammelobjekt“ mutiert und erzielt Höchstpreise auf Auktionen. Derzeit ist der Epokale der gefragteste Weißwein Italiens.

Kellerei Tramin/Südtirol  
[www.KellereiTramin.it](http://www.KellereiTramin.it)  
[instagram.com/CantinaTramin](https://www.instagram.com/CantinaTramin)  
[facebook.com/CantinaTramin](https://www.facebook.com/CantinaTramin)



## Mainz

# Tobias Schmitt und Sous Chef Simon Kieslich das Star Team im Gourmet Restaurant Favorite

Gour-med

**D**as 4 Sterne Superior FAVORITE Parkhotel in Mainz befindet sich seit über 50 Jahren im Besitz der Gastgeberfamilie Barth. Die unmittelbare Nähe zum Mainzer Rosengarten und die weitläufigen Anlagen des Stadtparks direkt beim Hotel laden zu Spaziergängen ein. Nicht nur Businessgäste schätzen die einzigartige Lage. Neben den teils großzügigen Zimmern, oft mit Balkonen, gibt es Tagungs- und Veranstaltungsräume in unterschiedlichen Größen. Gerade eröffnet wurde der frisch renovierte und auf 250m<sup>2</sup> erweiterte Wellness- und SPA-Bereich. Er ergänzt den Indoorpool sowie den Rooftop-Spa mit Sauna und Whirlpool im obersten Stock des Hotels. Ein vielseitiges Angebot mit Möglichkeiten zum Entspannen, Saunieren und verschiedenen Massagen erwarten den Gast.

Der Sternekoch Tobias Schmitt steht seit 2020 im Gourmetrestaurant des Favorite Parkhotel am Herd. Im Team mit Souschef



Restaurant Favorite



Tobias Schmitt und Simon Kieslich

Simon Kieslich überzeugen sie Einheimische und Gourmets aus der Region mit kulinarischer Expertise. Die zwei haben sich in kurzer Zeit - obwohl Corona nicht die beste Voraussetzung war - an die Spitze der Mainzer Gastronomie gekocht. So ganz überraschend ist das nicht, hat Tobias Schmitt doch in den besten Häusern weltweit und bei exzellenten Kollegen Erfahrungen gesammelt. Naja, eigentlich liegt ihm das Kochen im Blut, denn sein Vater, Harald Schmitt, gelernter Koch, hat die Wiesbadener Hotellegende Nassauer Hof geleitet und kulinarisch zu Ruhm verholfen. Bei so viel familiärer Vorkenntnis kann nur Gutes entstehen.

Seine Ausbildung absolvierte Tobias Schmitt in Brenners Park Hotel & Spa in Baden-Baden. Danach wechselte er nach Hamburg zu Cornelia Poletto, um dann als Demi Chef in Jacobs Gourmetrestaurant im Hotel Louis C. Jacob unter Thomas Martin weitere Erfahrungen zu machen. Für ein Jahr verließ er die Heimat



Restaurant Favorite

und sammelte in Australien neue Kenntnisse, bevor er ins Intercontinental Hotel in Amsterdam wechselte. Nach Stationen wie Villa Merton und das Lafleur in Frankfurt folgte er dem Ruf nach Mainz.

Nach der Pandemie konnte er dann seine Leistung abrufen und richtig loslegen. Zur Unterstützung holte er sich vor drei Jahren Simon Kieslich als Souschef. Die beiden



Rebstockwurzel mit Amuse-Bouche

sind mittlerweile ein eingeschworenes Team und tüfteln gemeinsam mit dem Küchenteam oft wochenlang an neuen, kreativen aromatischen Kompositionen.

Im Moment stehen drei unterschiedlichen Menus auf der Karte. Seinen Kochstil auf Basis klassischer französischer Küche verfeinert er mit saisonalen Spezialitäten, die wenn möglich aus der Region sind. Seine Menus aktualisiert er nach Verfügbarkeit der Produkte. Dem Zeitgeist folgend bietet die Küche vegetarische Speisen beziehungsweise ein vegetarisches Menu an.

Das Amuse Bouche wird sehr angenehm dekorativ mit Bezug auf die Weinregion auf einem alten Rebstock gereicht. Es setzt sich zusammen aus köstlichen Variationen von Topanimbur und einer Praline, gefüllt mit Brillat-Savarin. (Sehr schmackhafter franz. Weichkäse). Das zweite Amuse, Lachsforellentatar, weißer Spargel, Portulak und einem Eis aus Beurre blanc ergänzen den Einstieg in das Menu mit filigran abgestimmten Aromen, die sehr appetitanregend daherkommen. Die hohe Erwartung auf ein perfekt folgendes Menu ist geweckt. Wir entscheiden uns für zwei verschiedene Menus.



Roh marinierte Jakobsmuschel mit Kohlrabi, Apfel und Skyr

Das Menu beginnt mit der roh marinierten Jakobsmuschel mit Kohlrabi, Apfel und Skyr. Ein Start, bei dem sich sehr harmonisch alle Zutaten miteinander ergänzen.

Der Gang aus dem zweiten Menu, die gebeizten Tranchen und das Tatar von Hamachi mit gegrillter Gurke, Avocado-mousse, Ginger Beer Eis angegossen mit einem Paprika-Jalapeno-Sud, erfüllt jede Erwartung. Weiter geht es mit gegrillter Tristan Languste in einem Bergamott-schaum und Tomaten-Krustentier-Eis, eine sehr gelungene Geschmacksexplosion, fantastisch!



Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn mit Trüffelkruste



Gegrillte Tristan Languste

Der vegetarische Gang glasierte Aubergine, karamellisierte Lauch mit einem Kardamom-Salzzitronenjus reiht sich in das Genussempfinden ein. Die gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn mit Trüffelkruste, Wirsingröllchen, Espuma von Sauce Béarnaise und einem Trüffelfjus ist auf den Punkt gegart, dezent gewürzt und bestätigt einmal mehr, wie großartig die Aromen eingesetzt werden, es schmeckt einfach lecker.

Gebratener Skrei mit Spitzkohl, Kartoffel-Espuma und einer Sauerkraut Beurre blanc als nächster Gang ist ein absoluter



Desservariationen asiatisch angehaucht...

Gaumenschmeichler. Das leicht säuerliche vom Kraut verbindet sich sehr ausgewogen mit den übrigen Zutaten. Jedes Produkt ist gut definierbar, nichts wird überdeckt. Was hier auf den Teller kommt, ist ganz große Schule und hat mehr als einen Stern verdient. Nicht nur wir sind begeistert und sehr neugierig,

ob sich das mit dem Dessert noch toppen lässt. Wir werden nicht enttäuscht.

Die Desserts, Kreationen aus Matcha, Passionsfrucht und Yakult sowie Blutorange und Jasminblüte sind nicht nur ein toller Hingucker, sondern beleben zum Abschluss noch einmal den Gaumen.



...von Pâtissière Nicole



Marleen Kaufhold und Sebastian Lisges

Der Service unter der Leitung von Marleen Kaufhold und dem Sommelier Sebastian Lisges ist freundlich, angenehm aufmerksam, aber nicht aufdringlich. Die vom Sommelier vorgeschlagenen Weine rundeten jeden Gang ideal ab, sie ließen das Dinner zu einem Genussevent werden.

Bleibt noch zu erwähnen, dass die haus-eigene Weinbar ein Hotspot für gesellige Menschen und Weingenießer sehr empfehlenswert ist und die perfekte Möglichkeit bietet, um einen Abend entspannt ausklingen zu lassen.

Wer es asiatisch liebt, findet in dem Sushi-Restaurant eine kulinarische Abwechslung, die auf hohem Niveau japanische Küche zelebriert.

Als Fazit bleibt: Tobias Schmitt mit dem Team des Favorite Restaurants ist ein kulinarischer Gewinn für das Hotel und die Stadt Mainz.

Ein Besuch bei ihm wird in bester Erinnerung bleiben.

Fotos: Favorite, Gour-med

Information:  
[www.favorite-mainz.de](http://www.favorite-mainz.de)

# Mainzer weißer Spargel und sanft gegartes Ei

Ackerbohne / Sauce Hollandaise Espuma / Zitronen- Spargelschaum

Zutaten für 4 Personen

## Spargel

500g Spargel mit mind. 1cm Durchmesser, Salz, Zucker

Den Spargel mit kaltem Wasser waschen und schälen. Die Schalen in einen breiten Topf geben und mit kaltem Wasser leicht bedeckt auffüllen. Den Topf bei mittlerer Hitze langsam aufkochen. Wenn der Fond kocht, sofort vom Herd ziehen und auskühlen lassen. Die Schalen aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Den Fond mit viel Salz und wenig Zucker abschmecken, erneut aufkochen und die Spargelstangen hineingeben. Den Topf vom Herd ziehen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken, die Schalen obenauf legen. Spargel so im Topf auskühlen lassen. Den Spargel am besten einen Tag mit Fond im Kühlschrank ziehen lassen. Die Spitzen und Stangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

## Spargelmantel

200ml Spargelfond, 50g Sahne, 200g Butterwürfel, 1 Salzzitrone aus dem Glas

Den Spargel aus dem Fond nehmen und mit einem Sparschäler von der Unterseite zur Spitze hin in dünne Scheiben schneiden. Die Spargelscheiben in einen geölten Ausstecher-Ring legen und bereithalten. Spargelspitzen in 3 cm lange Stücke schneiden. Den hinteren Teil der Stange in grobe Würfel schneiden.

## Zitronen-Spargelschaum

Spargelfond zum Sieden bringen und die Sahne zugeben. Mit einem Mixstab die Butter nach und nach einmischen, anschließend mit dem Saft der Salzzitrone und ggf. Salz und Zucker abschmecken. Die Sauce nicht mehr zum Kochen bringen.

## Sanft gegartes Ei

4 Bio Eier

Die Eier im Wasserbad bei 64°C ca. 30 min lang pochieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend warmes Wasser mit etwas Salz vorbereiten. Die Eier aufbrechen und vorsichtig das Eiweiß lösen. Die Eigelbe nun in das warme Salzwasser legen.

## Hollandaise Espuma (für eine 0,5L Isi-Flasche)

Chardonnay Essig-Reduktion  
200g Schalotten in Streifen,  
125g Chardonnay Essig

Beide Zutaten in einen kleinen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

## Hollandaise Sauce

60g Chardonnay Essig-Reduktion, 225g Butter, 125g Eigelb, 65g Spargelfond, 5g Salz

Alle Zutaten zusammen in einem Beutel vakuumieren und bei 70°C für 30 Minuten ins Wasserbad. Die Masse aus dem Beutel in ein hohes Gefäß füllen, mit dem Mixstab glatt mixen und mit Salz und der Essigreduktion ggf. abschmecken. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und in eine Isi-Flasche füllen. Die Flasche mit einer Kapsel befüllen und im Wasserbad bei 64°C bis zum Servieren warmhalten.

## Zitronenkonfit

2 unbehandelte Zitronen, 80g Zucker

Zitronen dünn schälen und die weiße Schale entfernen. Anschließend in ganz feine Würfel schneiden, 3x in kochendem Wasser blanchieren. Zitronenfilets aus der Zitrone entnehmen, grob schneiden und dabei immer den Saft auffangen. Den Saft aus den Zellwänden der Zitrone ebenfalls auspressen und auffangen. Saft, Filets und Schale zusammen mit dem Zucker in einen kleinen Topf geben und zügig marmeladen-artig einkochen.

## Violette Kartoffelchips

2 violette Kartoffeln

Die Kartoffeln mit einem Hobel 1,5mm dick aufschneiden und mit einem Ausstechring ausstechen. Die Scheiben in Wasser mit einem Spritzer hellen Essig weich kochen. Anschließend bei 160°C in Fett ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

## Ackerbohnen Coulis

250g ausgebrochene Ackerbohnen, ca. 50g Eiswasser vom blanchieren/abschrecken, 30g Maiskeimöl, Salz, Guarkernmehl

Ackerbohnen in Wasser mit viel Salz für 3-4 Min. blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Bohnen aus der Schale pulen und im Thermomix mit dem Öl, Guarkernmehl und etwas Wasser auf voller Stufe mixen. Alles im Thermomix glatt mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und kühl aufbewahren.

## Garnitur

Vogelmiere falls zur Hand  
(alternativ Portulak oder Kresse)

## Anrichten

Den Ring mit dem Spargelmantel in die Mitte des Tellers legen. Spargelstücke- und -ragout mit Spargelfond und Butter glasieren. Die Spargelstücke im Ring aufstellen, das Ragout einfüllen und leicht in die Ecken drücken. Etwas Zitronenkonfit auf das Ragout geben und mit der Sauce Hollandaise Espuma auffüllen. Das Eigelb mit einem Löffel hineinsetzen und vorsichtig den Ausstechring abziehen. Die Ackerbohnen Coulis außerhalb des Rings dressieren und mit Bohnen, Spargelstücken, Vogelmiere und violetten Kartoffelchips garnieren. Die Sauce leicht erwärmt aufmixen und angießen. Zum Schluß das Ei leicht würzen und sofort servieren.



In Zusammenarbeit mit den Rocco Forte Hotels

# Zuma eröffnet sein erstes Pop-Up-Restaurant in Deutschland

Gour-med

**D**as The Charles Hotel freut sich, das bevorstehende Debüt der weltbekannten Restaurant- und Lifestyle-Gruppe Zuma in München bekanntzugeben. Das erste deutsche Zuma Pop-Up-Restaurant wird am 31. Mai eröffnet und in den Räumlichkeiten des Hotelrestaurants, einschließlich seiner wunderschönen Terrasse, beheimatet sein und einen aufregenden Beitrag zum Münchner Event-Programm in diesem Sommer leisten.

In einzigartiger Lage im Herzen der bayerischen Landeshauptstadt gelegen, ist das The Charles Hotel das Münchner Aushängeschild der Rocco Forte Gruppe. Gäste schätzen die entspannt luxuriöse Atmosphäre des Hauses und die „Gastronomie im Grünen“ mit Blick auf den Alten Botanischen Garten. „Ich freue mich sehr über die Zusammenarbeit mit Rainer Becker und bin stolz darauf, sein einzigartiges Restaurantkonzept Zuma im The Charles Hotel in München willkommen zu heißen“, sagte Sir Rocco Forte, Geschäftsführer und Vorsitzender der Rocco Forte Hotelgruppe, über die Kollaboration.

Während des dreimonatigen kulinarischen Events haben Gäste die Gelegenheit die gehobene japanische Küche kennen und lieben zu lernen. Zuma bringt mit dem Pop-up seine preisgekrönte, zeitgenössische japanische Küche und das ungezwungene Izakaya-Konzept nach München. Ein Robata-Grill im Mittelpunkt der Terrasse ist ein Blickfang und gewährt Gästen einen direkten Einblick in das Herz der Zuma-Küche.

Besucher werden aus dem großen Angebot teils preisgekrönter und charakteristischer Zuma-Gerichte wählen können,



Sir Rocco Forte und Rainer Becker



Zuma Sushi Selection



The Charles Hotel

darunter das Spicy Beef Rinderfilet mit Sesam oder der gegrillte Wolfsbarsch mit Chili und Ingwer. Begleitet werden diese kulinarischen Highlights mit einem großen Angebot an innovativen Getränken, die perfekt auf die Besonderheiten der Küche abgestimmt sind.

Seit seiner Gründung im Jahr 2002 in London hat Zuma seine Präsenz auf beeindruckende 24, mit dem Münchner Pop-Up sogar auf 25 Standorte, weltweit ausgeweitet. Nach erfolgreichen Eröffnungen beispielsweise in Rom im Jahr 2016, Pop-Up-Konzepten in Porto Cervo, Sardinien, sowie Cannes, markiert das Münchner Projekt einen weiteren wichtigen Meilenstein für die Marke.

Das Münchner Zuma Pop-up im The Charles Hotel verspricht eine unvergessliche kulinarische Reise, die die feinste japanische Küche mit der Eleganz und dem Charme der Rocco Forte Hotels vereint.



Roasted Lobster with Green Chilli + Garlic Shiso Butter



Chu Toro Tartare with Miso Bun + Truffle

## The Charles Hotel

Das The Charles Hotel, das Münchner Kindl der Rocco Forte Hotels, ist eines der 5-Sterne-Superior Hotels in München und überzeugt mit seinem zeitlosen Design. In einmaliger Lage, zwischen dem Alten Botanischen Garten, dem Karlsplatz sowie dem Königsplatz, ist das Hotel der ideale Ausgangspunkt für Geschäfts- und Privatreisende. Das 2007 erbaute und preisgekrönte Haus beherbergt 160 Gästezimmer und Suiten, die mit 40 Quadratmetern Mindestgröße zu dem größten in München zählen. Für das Innendesign zeichnet Olga Polizzi, Schwester von Sir Rocco, verantwortlich. Das The Charles Hotel gehört zu den „Leading Hotels of the World“.



Zuma Dessert Platter



Jumbo Tiger Prawn with Yuzu Pepper

Fotos: lightfootagency, Gour-med

Zuma Pop-up im The Charles Hotel:  
[infomunich@zumarestaurant.de](mailto:infomunich@zumarestaurant.de)

Individuelle Reservierungen  
können ab dem 1. April 2024  
vorgenommen werden.

Bitte besuchen Sie dafür die Website:  
[www.roccofortehotels.com/de/hotels-and-resorts/the-charles-hotel](http://www.roccofortehotels.com/de/hotels-and-resorts/the-charles-hotel)

Münster

# Niklas Hoffman im Hotel Atlantic auf dem Weg in die erste (Koch-) Bundesliga

Gour-med

**D**as im September 2021 eröffnete Atlantic Hotel katapultierte, nicht nur wegen der exzellenten Lage und seiner harmonischen, perfekt in das Stadtbild eingepassten Architektur, an die Spitze der münsterschen Stadthotels. Entscheidend für die rasante positive Entwicklung sind die kompetenten, fachkundigen und empathischen Mitarbeiter auf allen Ebenen (Gour-med berichtete mehrfach über das Haus).

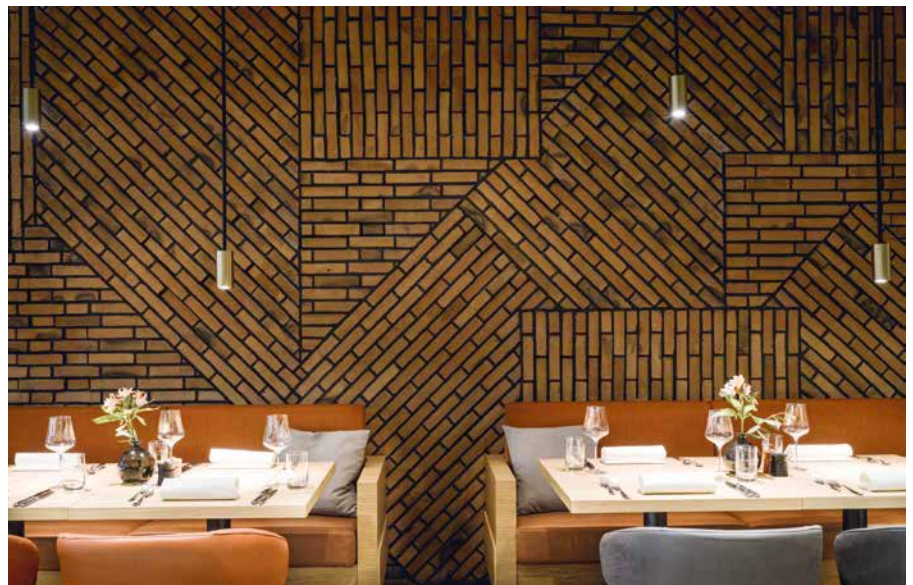
Vom Direktor, Sascha von Zabern, bis zu den Auszubildenden hatten und haben alle das gleiche Ziel: Bestes Hotel in Münster zu bleiben.



Sascha von Zabern

Schon ein Jahr nach der Eröffnung war die Welt zu Gast. Im November 2022 tagten die G7-Staaten in Münster und im Hotel Atlantic. Die Welt schaute auf Münster und die Veranstaltung der Weltpolitiker.

Zum Konzept des Hotels gehört es auch kulinarisch ganz oben dabei zu sein. Das Motto: BBQ trifft Fine Dining. Verantwortlich für die kulinarischen Gerichte und Menus im Restaurant „Grillroom“ ist der in Münster geborene Koch Niklas Hoffmann.



Restaurant

Der junge Küchenchef hat seine Ausbildung bei bekannten Sterneköchen wie André Skupin im damaligen „Gourmet 1895“ in Münster und im Hamburger Hotel Fontenay, Restaurant Lakeside, bei Julian Stowasser (2 Sterne) absolviert. Seine Leidenschaft und der Wille, einer der Besten zu sein, haben den Grillroom zum Gourmet-Treffpunkt in Münster werden lassen.

Die offene Showküche ist seine Bühne, hier werden frische, wenn möglich, regionale Produkte zu kreativen Kompositionen angerichtet.

Ob Fisch, Fleisch oder vegan, jeder Gast soll glücklich sein, wenn er sich an das Dinner erinnert. Zwei kulinarische Höhepunkte im Jahr finden jeweils im Frühling und im Herbst statt. Dann präsentiert





Niklas Hoffmann

Niklas Hoffmann mit seinem Team das neue Menu für die folgenden Monate. Auf diesen besonderen Anlass freuen sich Stammgäste und Gourmets aus der Region: auf die spannenden, köstlichen und kreativen Gerichte.

Das 7-Gang-Menu für den Sommer ist eine von herrlichen Aromen zusammengefügte Partitur mit leichten, schwungvollen Nuancen bis hin zu einem klassischen Geschmacks-Crescendo, das geradezu beglückt.

Jedes einzelne Gericht wurde in tagelangen Tests durchdekliniert, bis es perfekt harmonierte. Die zwei Junior-Souschefs Christopher Niestroj und Pâtissière Britta Ridval, die mit Niklas Hoffmann das neue Menu entwickelten, haben Großartiges geleistet.



Christopher Niestroj



Britta Ridval



Rote Bete Macarons, Meerrettich, Tonkabohne

Der Gruß aus der Küche, Rote-Bete-Macarons / Meerrettich / Tonkabohne, verdeutlicht, wie delizios Geschmacksvarianten einander ergänzen können.

Diese Kreation ist innovativ und mit der leichten Note der Tonkabohne ein extravaganter Genuss, der einen spannenden kulinarischen Abend verspricht.



Jakobsmuscheln, Blumenkohl, Artischocke, Parmesan



Koriandersorbet, Mango, Ananas



Cassis, helle Misopaste, Ivoire Schokolade

Es folgen Jakobsmuscheln, köstlich kombiniert mit Blumenkohl / Artischocke / Parmesan. Sie sind auf den Punkt gebraten und von fluffiger Textur.

Das Koriandersorbet mit Mango / Ananas ist eine köstliche, exotische Erfrischung, die den Gaumen angenehm neutralisiert und für den nächsten Gang vorbereitet.

Ein wunderbarer Abschluss ist das Dessert, Cassis / helle Misopaste / Ivoire Schokolade. Spätestens jetzt ist auch der letzte Gast von diesem Menu begeistert.

Das Küchenteam unter der Leitung von Niklas Hoffmann hat ein Sommer-Menu kreiert, das höchsten Ansprüchen gerecht wird und Sterneniveau hat.

Im Atlantic Grillroom können Gäste nicht nur exzellent essen, man fühlt sich wohl in einem Ambiente, in dem der Gast gern gesehen ist und verwöhnt wird.

Das Serviceteam offeriert die passenden Weine, die mit viel sensorischer Erfahrung von Nils Halfpap ausgesucht und empfohlen werden.

Bleibt festzuhalten, dass der Grillroom im Hotel Atlantic mit Niklas Hoffmann und seinem Team eine kulinarische Empfehlung ist, die Gourmets und Connaissseure zu schätzen wissen.



Nils Halfpap



Wer gerne an Aktions-Menüs wie Krimi-Dinner etc. teilnimmt, findet alle Jahresveranstaltungen hier:

[www.atlantic-hotels.de](http://www.atlantic-hotels.de) oder  
[www.smart-tagen-und-feiern.de](http://www.smart-tagen-und-feiern.de)

Fotos: Oliver Pracht, Steve Herud

ATLANTIC Hotel Münster  
Engelstraße 39  
48143 Münster  
Telefon: +49 251 208000

# Azoren statt Hawaii – das umweltbewusste Reiseportal Select Green Hotels setzt auf Hotels der nachhaltig-zertifizierten Inselgruppe im Atlantik

Übernachten im Vulkankrater: Select Green Hotels erweitert seine  
exklusive Hotel-Auswahl mit dem Octant Furnas auf Sao Miguel





Hotel Octant Furnas

**U**nvergessliche Reiserlebnisse in den Select Green Hotels, die exklusive Buchungs- und Marketingplattform für hochwertige, nachhaltige Hotels, freut sich, die neueste Ergänzung zu ihrer Selektion bekannt zu geben: das Octant Furnas auf den Azoren. Dieses im Vulkankrater gelegene Hotel reiht sich ein neben anderen renommierten Partnern auf der Inselgruppe wie dem Santa Barbara Eco Beach Resort und den White Exclusive Suites & Villas und verstärkt damit das Engagement für außergewöhnliche, umweltbewusste Reiserlebnisse.

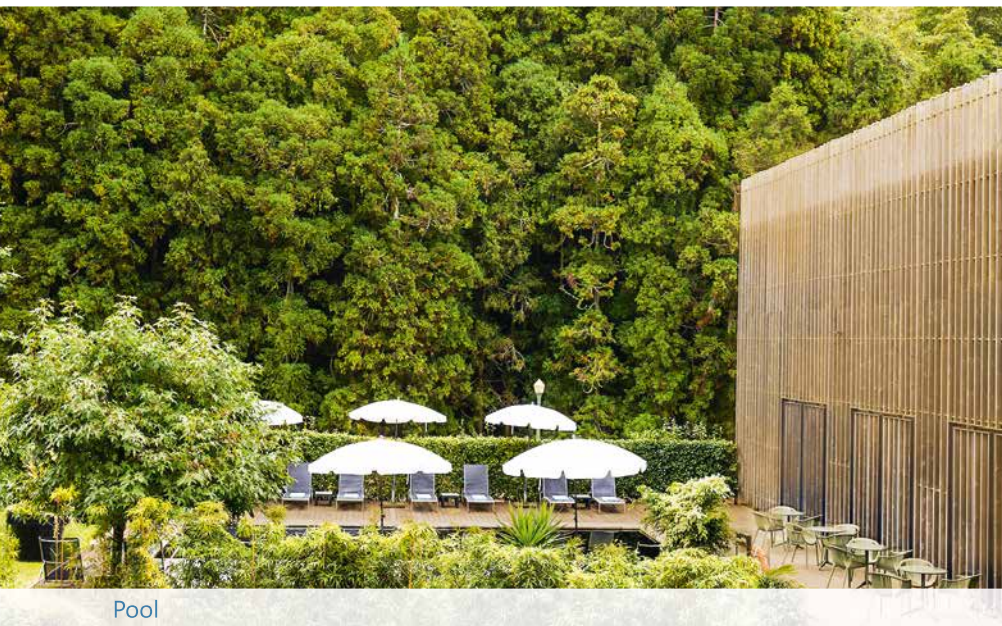


Pool

Das Octant Furnas, gelegen inmitten eines ruhenden Vulkans und umgeben vom üppigen Grün der Azoren, zeichnet sich durch sein Engagement für Umweltschutz und nachhaltigen Tourismus aus. An keinem anderen Ort in Europa gibt es so viele heiße Quellen wie hier in Furnas. Die Philosophie des Hotels basiert auf dem Respekt vor der lokalen Umwelt und Kultur, was sich in jedem Aspekt des Aufenthalts widerspiegelt. Die beiden Pools speisen ihr Wasser aus Thermalquellen und kulinarisch wird auf traditionelle Kochweise gesetzt. Gäste können sich auf eine authentische Erfahrung freuen, die eng mit der natürlichen und kulturellen Schönheit der Azoren verbunden ist.

Die Azoren, ein Archipel mitten im Atlantik, sind ein wahres Naturparadies. Geprägt von vulkanischen Landschaften, heißen Quellen, einer üppigen, einzigartigen Vegetation und einer reichen maritimen Fauna, bieten die Azoren eine spektakuläre Kulisse für alle, die Natur und Nachhaltigkeit schätzen. Aktivitäten wie Whale Watching, das Erkunden der vielfältigen Wanderwege und das Eintauchen in die natürlichen Thermalbäder machen die Azoren zu einer unvergleichlichen Destination für umweltbewusste Reisende. Die Inselgruppe ist mit Earthcheck zertifiziert.





Pool

## Einzigartige Merkmale des Octant Furnas

- **Nachhaltiges Design:** Das Hotel kombiniert modernes Design mit ökologischen Praktiken. Materialien und Verfahren wurden sorgfältig ausgewählt, um die Umweltauswirkungen zu minimieren.
- **Lokale Küche:** Die kulinarischen Angebote im Octant Furnas legen einen starken Fokus auf lokale, saisonale Produkte, die die kulinarische Vielfalt der Azoren widerspiegeln.

- **Wellness und Entspannung:** Mit einem Schwerpunkt auf Wellness bietet das Hotel Annehmlichkeiten wie natürliche Thermalbäder, die direkt aus den heißen Quellen in Furnas stammen.

Select Green Hotels ist eine Plattform für die Buchung und Vermarktung von hochwertigen, nachhaltigen Hotels in Europa. Ihre Mission ist es, Reisenden einzigartige Aufenthalte zu ermöglichen, die sowohl luxuriös als auch umweltbewusst sind. Das Portal arbeitet mit über

70 Unterkünften zusammen, die soziale und ökologische Aspekte in den Vordergrund ihres Handelns stellen und gleichzeitig großen Wert auf individuelles Design und erstklassigen Service legen.



Zimmer

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. Die Website wird vollständig mit Ökostrom betrieben und unterstützt mit jeder Buchung regenerative Projekte in Deutschland und Europa.

Fotos: Octant Furnas



<https://selectgreenhotels.com/>

<https://selectgreenhotels.com/nachhaltige-hotels/octant-furnas-azoren>

<https://selectgreenhotels.com/nachhaltige-hotels/santa-barbara-eco-beach-resort-azoren>

<https://selectgreenhotels.com/nachhaltige-hotels/white-exclusive-suites-villas-azoren>

<https://selectgreenhotels.com/nachhaltige-hotels?search=Azoren>

# FRÜHLINGSERWACHEN FÜR GOURMETS UND GENIESSER

THE FONTENAY verwöhnt mit vielen Specials



2 Sterne Restaurant Lakeside



Julian Stowasser, 2 Sternekoch  
im Lakeside

**I**m The Fontenay erwartet Sie nicht nur ein zauberhafter Blick ins frisch erblühte Grün des Alsterparks, sondern auch ein ganzer Strauß an frühlingshaften Verwöhneinheiten.

Zum Beispiel ein Gourmet-Arrangement mit einem unvergesslichen Menü in dem 2\*Restaurant Lakeside von Sternekoch Julian Stowasser. Und auch sonst bedeutet Frühling im The Fontenay vor allem eins: Sich rundherum verwöhnen lassen.

Ein besonderes Gourmet Special ist ein Wochenende im Sternenglanz. Das Weekend-Arrangement ist ein echtes Highlight für Gourmets und Genießer: Der Höhepunkt ist ein exklusives 7-Gänge-Menü im 2\*Restaurant Lakeside. Außergewöhnliche kulinarische Genüsse, und dazu der Panoramablick über die Außenalster und Hamburgs Stadtsilhouette sind einfach unvergesslich.

Aber damit nicht genug: Im Laufe des Abends werden die Gäste eingeladen einen Blick hinter die Kulissen der Sterneküche zu werfen. Ein nicht alltägliches Erlebnis.

Das Motto für ein besonderes Familienangebot lautet: Geteilte Freude ist doppelter Genuss

Auch im Restaurant Parkview stehen die Zeichen ganz auf Frühlingserwachen. Die



Blick in den Park

Speisenkarte erwartet die Gäste mit den schönsten, frischesten saisonalen Genüssen. Die gibt es jetzt auch zum Teilen. Das täglich wechselnde 3- oder 4-Gang-Menü wird Ihnen ab zwei Personen gern im Family-Style serviert. Denn geteilter Genuss macht doppelt Spaß.

Wer den Nachmittag genießen möchte, kann sich bei dem More Afternoon Tea im THE FONTENAY High Tea, Spring-Edition verwöhnen lassen

Verbinden Sie mit High Tea am Nachmittag auch eher die winterliche Jahreszeit? Dann wartet eine echte The Fontenay Überraschung auf Sie. Die Patisserie-Crew hat einen High Tea für Sie arrangiert, der federleicht und frühlingsfrisch daherkommt. Mit wundervollen, kunstvoll kreierten Genüssen, die fast zu schön zum Anbeißen sind. Aber nur fast ...

Jetzt wieder eröffnet, Terrassenglück mit Alsterblick

Ab sofort öffnet wieder die unvergleichliche Alsterterrasse. Genießen Sie schöne Stunden und kulinarische Highlights mit Blick ins Grüne und auf die glitzernde Außenalster. Ob beim Lunch, auf einen Drink oder zu Kaffee



Afternoon Tea Zeremonie

und Kuchen oder zum Dinner – an der lauen frischen Luft ist alles gleich nochmal so schön. Und bald schon heißt es dann auch wieder: Es ist angegrillt. Nicht verpassen!

Fotos: The Fontenay

Tel: +49 (0) 40 605 6 605-0  
[info@thefontenay.com](mailto:info@thefontenay.com)  
[www.thefontenay.com](http://www.thefontenay.com)



Genuss zum Teilen

# Das Lauswolt-Erlebnis: Sterneküche im luxuriösen 5-Sterne-Ambiente

Klassik mit modernen Elementen und seit 2016 wieder mit einem Michelin Stern ausgezeichnet

*Dr. Alexander Pohlmann*



Außenansicht des 5-Sterne-Hotel Lauswolt

In der malerischen niederländischen Provinz Friesland, umgeben von sattem Grün und direkt an einem Golfplatz, thront das Hotel Lauswolt als Sinnbild für Luxus und feinste Kulinarik. Arjan Bishop, der seit 2014 das kulinarische Zepter schwingt und zuvor 13 Jahre im renommierten De Librije tätig war, hat das Gourmetrestaurant „De Heeren van Harinxma“ zu einem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant gemacht. Das zugehörige „Bistro Nije-

holt“ erfreut sich über eine Auszeichnung mit dem Bib Gourmand.

Schon beim Betreten des Hotels wird man von einem angenehmen Duft empfangen. Der Check-in gestaltet sich in einer ruhigen Atmosphäre im Sitzen, ergänzt durch einen Willkommenskaffee und -snack. Das Hotel umfasst 59 luxuriöse Zimmer und Suiten, einschließlich historisch geprägter Räume und eines 2021 neu gestalteten Flügels.



Eine wohnliche und einladende Suite aus dem modernisiertem Hotelflügel

Die zahlreichen Kerzen und frischen Blumenarrangements sorgen für eine Atmosphäre, in der man sich unweigerlich wohlfühlt und machen Lauswolt zu einem perfekten Zufluchtsort, auch bei schlechtem Wetter.



Viele Dutz-Vasen und Kerzen versprühen Gemütlichkeit

Die Umgebung von Lauswolt, eingebettet in die malerische friesische Landschaft mit direktem Zugang zu einem Golfplatz, ist ein Paradies für Naturliebhaber. Neben ausgiebigen Spaziergängen laden das nahegelegene Wattenmeer, das IJsselmeer sowie die charmante Gemeinde Dokkum zu entdeckungsreichen Tagesausflügen ein. Doch die wahre Verlockung liegt im Hotel selbst, mit seinem Wellnessbereich und dem kulinarischen Angebot.

Die 80 Plätze im Gourmetrestaurant und Bistro bieten durch einen dreitägigen Menüzyklus Abwechslung, inklusive 5-Gang-Menüs mit Weinbegleitung und optionalem Käsegang.

Küchenchef Arjan Bischoff sieht den Michelin-Stern nicht als ursprüngliches Ziel, sondern als natürliche Folge seiner Erfahrung und des hohen Qualitätsanspruchs.



Arjan Bischoff, nicht nur Küchendirigent, sondern auch tatkräftiger Koch

Die erneute Auszeichnung mit dem Stern im Jahr 2016 markierte einen Wendepunkt für Lauswolt, das sich seither als Magnet für Liebhaber der Haute Cuisine und des gehobenen Reisens in der Region etabliert hat.



Exquisiter Auftakt mit einer Brandade aus Kartoffel und geräuchertem Sneekermeer-Aal

Nach den Amuse-Bouches begeistert der erste Gang mit einer cremigen Brandade aus Kartoffeln, bereichert durch das kräftige Aroma geräucherten Sneekermeer-Aals. Eine klare Brühe mit Sellerie, gesalzener Zitrone und Joghurt fügen eine erfrischende, leicht säuerliche Dimension hinzu, die das Gericht harmonisch abrunden.



Gebratene Jakobsmuscheln mit Chicorée, Wintertrüffeln und Stokalde Fryske: Eine Hommage an die friesische Käsetradition

Der kulinarische Hochgenuss setzt sich fort mit gebratenen Jakobsmuscheln im zweiten Gang, ergänzt durch Chicorée, Wintertrüffeln und einem Hauch von Stokalde Fryske, der die friesische Käsetradition auf den Teller bringt. Nach den ersten zwei Gängen zeichnet sich Arjan Bischoffs' Stil deutlich ab: „Klassik, aber doch mit Modernem dazu, vieles kommt aus der Region. In Friesland haben wir viel Fleisch, das Wattenmeer mit den Austern und Krabben“. Ein besonderes Augenmerk verdient die Weinbegleitung, kuratiert von den Sommeliers Almar Wessels und Vladimir Sarkisyan. Sie wählen Weine, die nicht nur geschmacklich



Im Einklang mit der Natur kann der Gast hier sein Frühstück genießen.



Zart gebratener Hirschrücken an einer Komposition aus Knollensellerie, Datteln und Rotkohl, serviert mit einer herzhaften Pastete und Maallust-Bier

Das Prä-Dessert, dessen unwiderstehlicher Joghurtschaum zum Nachkochen verleitet und dessen Rezept mit uns geteilt wurde, ebnet den Weg für ein erfrischendes Finale: Ein Bananen-Soufflé, gewürzt mit Muskatnuss, begleitet von Rooibos-Karamell, Riz Condé mit einem Hauch von Orange, Pekannüssen und einem Sorbet aus gepuffter Banane.

überzeugen und perfekt auf die Speisen abgestimmt sind, sondern auch die Philosophie des Hauses widerspiegeln: Qualität und keine Mogelpackung.



Rote Bete trifft Waldpilze, verfeinert mit Oloroso-Sherry-Sauce

Arjan Bischoop, kurz vor dem 50. Lebensjahr, bemerkt kritisch, dass für die jüngere Kochgeneration oft das Aussehen über den Geschmack gestellt wird. „Doch bei uns steht der Geschmack im Vordergrund, ohne dabei die Präsentation zu vernachlässigen“, illustriert er am Beispiel des nächsten Ganges: Ein Zylinder aus Roter Bete, begleitet von Waldpilzen, vereint die erdige Süße der Bete mit dem intensiven Umami der Pilze. Eine Oloroso-Sherry-Sauce verleiht dem Gericht mit ihrer aromatischen Tiefe und Komplexität eine zusätzliche Ebene der Eleganz.



Stilvolle Tischkultur und warmes Kerzenlicht schaffen eine Atmosphäre, die sowohl zum Verweilen als auch zum Genießen einlädt.

In jedem Menü findet sich mindestens ein vegetarischer Gang; komplett vegetarische Menüs sind ohne Vorbestellung möglich. Das elegante, zugleich gemütliche Ambiente mag zunächst eine formelle Etikette suggerieren, doch der aufmerksame Service, insbesondere zu erwähnen ist hier der junge Maître Erik Wijnja, überzeugt mit Witz, Fachkenntnis und echtem Interesse an den Gästen. Ein herausragender libanesischer Rotwein vom Châteaueau Kefraya, bekannt für seine dunklen Fruchtnoten, leitet über zum Hauptgang: Gebratener Hirschrücken, kombiniert mit Knollensellerie, Datteln, Rotkohl und einer Pastete aus geschmorter Schulter, abgerundet mit Maallust-Bier.

Arjan Bischoop und sein Team kreieren Menüs, die durch Klarheit und Präzision überzeugen, fernab von unnötigen Experimenten. Jeder Gang besticht durch Geschmack und eine visuell ansprechende Präsentation.

Besonders ist die Übernachtungsmöglichkeit hervorzuheben, die den Genuss des Frühstücks mit sich bringt. Hier wird statt des üblichen Orangensafts ein trüber Apfelsaft aus regionalen Äpfeln serviert, was den Fokus auf Qualität und Lokalität unterstreicht. Ein Besuch im Bistro Nijeholt lohnt sich ebenfalls, wo in einem gemütlichen, rustikalen Ambiente mit Kerzenschein handwerklich hervorragende Gerichte angeboten werden, darunter auch preiswerte, aber geschmacklich überraschende Zutaten wie Schweinebacke oder Makrele. Lauswolt verbindet Sterneküche mit Gastfreundschaft und schafft so ein unvergessliches Erlebnis für seine Gäste.

Fotos:  
Dr. Alexander Pohlmann  
Lauswolt

Hotel Landgoed Lauswolt  
Van Harinxmaweg 10  
9244 CJ Beetsterzwaag, Niederlande  
Tel: +31 512 381 245  
[www.lauswolt.nl](http://www.lauswolt.nl)

Rezept von Arjan Bischof, Gourmetrestaurant „De Heeren van Harinxma“

## Rote Bete mit Joghurtschaum und Apfelsorbet

Zutaten für 8 Personen

### Rote Bete Lakritze

Rote Bete in Wasser mit Salz, Zimt und Sternanis kochen, anschließend schälen und würfeln, über Nacht bei 60 Grad im Ofen trocknen und dann mit einer Mischung aus Rote-Bete-Saft, Aceto-Balsamico-Essig und Honig ‚bepinseln‘.

### Apfel-Sorbet

1 kg grünes Apfelpüree  
100 ml Zitronensaft  
300 ml Apfelsaft  
450 g weißer Streuzucker  
Alles in den Mixer geben und in der Eismaschine zu einer schönen, glatten Eiscreme aufschlagen.

### Joghurt-Schaum

800 g Vollfettjoghurt  
200 g Schlagsahne  
120 g Puderzucker  
Alles mischen und in einen Sahnespender geben. Mit zwei Gaskartuschen begasen und kalt stellen

### Anrichten

Die Rote Bete Lakritz auf den Boden eines Glases geben, darüber das Apfelsorbet platzieren und anschließend das Glas mit Joghurtschaum auffüllen. Bei Bedarf mit Rote Bete Pulver garnieren.



# Schenna: Die Sonnenterrasse über dem Meraner Land

Im mediterran-sonnigen Schenna lassen sich Aktivurlaub mit Wandern, Weingutbegehung, alpinem Handwerk und kulinarische Köstlichkeiten perfekt kombinieren.

Gerd Krauskopf



Sommerabend mit Live-Musik in Schenna unterhalb der Pfarrkirche

**W**ährend die Gäste im warmen Sky-Solebecken auf dem Hoteldach schwimmen, hat die frühe Morgensonne bereits die hohen Berge des Vinschgaus fest im Griff. Das weit entfernte ewige Eis eines dieser Bergriesen glänzt bereits in der Sonne. Welch ein grandioses Morgenspektakel. Jetzt warten sie darauf, dass die Sonne den mächtigen Ifinger in ihrem Rücken bezwingt.

Sie lässt jedenfalls nicht lange auf sich warten. Und so erstrahlt im Val Venosta, wie der Vinschgau im Italienischen genannt wird, ein kleiner Ort nach dem anderen – die sich wie Perlen an einer Kette reihen – im weichen, goldenen Licht. Als die Sonne dann auch das Meraner Land genau dort unten erreicht hat, machen sich die Gäste auf den Weg zum Frühstücksbuffet.

Gut gestärkt wird die kleine Gästegruppe später bei Sieglinde Dosser auf ihrem Boarbichlhof begrüßt. Hier betreibt sie mit ihrem Mann Heinrich auf 1200 Metern Höhe eine Hofkäserei. Nachdem ihr Mann vormittags die zehn Kühe auf der Weide versorgt, geht er danach seinem Job als Banker in Schenna nach. Am frühen Nachmittag führen die beiden Söhne nach der Schule die Arbeit

auf dem Hof weiter. Dabei ist das Passionsprojekt der Familie der Bergbauernhof mit Hofkäserei, Ferienwohnung und der Zucht alter Tierrassen. In ihrer Käserei bieten sie neun verschiedene Käsesorten, Quark und Joghurt an.



Sieglinde Dosser auf ihrem Boarbachhof bei der traditionellen Käseherstellung

Am Nachmittag, während die Hirzer Seilbahn die Gäste auf gute 2000 Höhenmeter hinaufträgt, sind alle noch von der aufwendigen Arbeit in der Käserei begeistert. Dann geht es bei einer einstündigen Höhenwanderung teils auf



Alpaka auf einer Almwiese im Hirzergebiet

schmalen Pfaden und einem Forstweg – dem Europäischen Fernwanderweg – vorbei an mächtigen Bäumen, die in den blauen Himmel wachsen. Auch merkt man, dass die Luft hier oben, trotz des Sonnenscheins, frischer als gedacht ist und die Bewegung hungrig macht. Den Hunger stillen sie auf der Mahdalm mit leckerer Almkulinarik auf einer großen Sonnenterrasse mit grandiosem Ausblick.



Im Hirzergebiet wachsen unzählige Gipfel in den Himmel

Die Melange aus italienischem Dolcefarniente, also süßem Nichtstun in den hübschen Cafés und Gasthäusern von Schenna und Südtiroler Tüchtigkeit sowie Kreativität liegen hier nahe beieinander. So schauen sich die Gäste einige Tage später im „AlpinArt“ große und kleine Kunstwerke wie edle Sarnen Taschen und Rucksäcke an. Die hat Monika Kienzl,



Monika Kienzl in ihrem Geschäft „AlpinArt“

gelernte Goldschmiedin, detailliert und mit dem Blick für das gewisse Etwas mit feinem Strick veredelt. Bei ihr trifft zeitgemäßes Design auf alte Handwerkskunst. So filzt sie zum Beispiel Pantoffeln und schicke Schuhe aus Südtiroler Bergschafwolle und entwirft originelle Papierhüte. Der Clou ist ein kurzer Filzkurs. Die Teilnehmer suchen sich ein Stück Naturseife aus, wobei die Ringelblumseife – die angenehm zitronig duftet – der Renner ist. Dann packt man sie in Schafwollfilz ein und bearbeitet sie so lange mit Wasser, bis sich der Filz fest um die Seife gelegt hat. Später am Handwaschbecken benutzt, soll sie die Haut mit einzigartiger rückfettender Wirkung schonen und für einen angenehmen Peeling Effekt sorgen.

An einem weiteren sonnigen Morgen treffen die Gäste mit dem Weinbauern



Weinbauer Karl Pichler bei der Weinverkostung im Weinberg

Karl Pichler an Schennas neuem Themenweg „Bacchus und Pomina“ zusammen, der den örtlichen Wein- und Apfelanbau thematisiert. Auf seinem Innerleiterhof produziert und veredelt er seine feinen Tropfen aus Südtiroler Rebsorten wie Weißburgunder, Vernatsch und Blauburgunder aus den besten Hanglagen selbst. Bevor die Gäste dort später einen von Koch Stefan Egger zubereiteten, herbstlichen Lunch genießen, startet die Gruppe inmitten seines Weinberges zu einer kleinen Weinverkostung in Sichtweite des hoch oben gelegenen Kirchhügels. Dort thront die mächtige romanische Martinskirche neben dem Mausoleum. Das wurde als Johannes dem Täufer geweihte Kapelle errichtet für die vor über 150 Jahren vom Grazer Dom überführten sterblichen Überreste des Erzherzogs Johann, Bruder des Kaisers Franz-Josephs, und seiner Gattin. Der nämlich fühlte sich zu der alpin-mediterranen Region Meran und ihren Menschen besonders



Der Kirchhügel Schenna, links Mausoleum Erzherzog Johann, rechts die römisch-katholische Martinskirche

hingezogen. Die Schenner waren für ihn „ein herrlicher Menschenschlag. Auf dass mein Haupt einst in Tiroler Erde ruhen möge“, hatte er sich sehnlichst gewünscht. Und sein Sohn Franz erfüllte ihm diesen Wunsch. Dabei hatte sich der Erzherzog verdient gemacht für die Trockenlegung des Etschtals und damit erst den bis heute intensiven Obstanbau in der Region ermöglicht. Die Grabstätte des großen Tirol-Liebhabsers stellt eines der bedeutendsten Beispiele der Neugotik weltweit dar.

Wieder einmal schwebt die kleine Gruppe an einem weiteren Tag in luftige Höhen, diesmal zur Taser Alm. Dort liegt gewöhnlich ein würziger Duft in der Luft. Denn hier auf 1800 Metern Meereshöhe backt Hausherr Sepp Gamper Roggenbrot aus



Sepp Gamper backt Roggenbrot auf der Taser Alm. Die Sennenhunde „Lucky“ und „Arco“ schauen zu

eigenem Korn. Dabei lässt er eine alte Tradition bereits seit 2014 wieder aufleben. So hat er damals – wie es auf jedem Hof üblich war – einen Backofen in einem

extra dafür errichteten kleinen Nebengebäude untergebracht. Auch der Anbau von Bio-Roggen und -Dinkel wurde im selben Jahr wieder aufgenommen. Erst wurde von Hand eingesät und mit der Sense in den Steillagen – die größtenteils bis zu einem Neigungswinkel von 42 Grad betragen – gearbeitet. Heute erledigt das eine Maschine, die an einem Seil hängt. „Für den Gast“, freut sich Sepp, „bedeutet das erste Qualität und authentischen Genuss aus einer Hand – vom Korn über die Verarbeitung zu Mehl bis hin zum Endprodukt Brot, Grissini, Nudeln und Kuchen“.

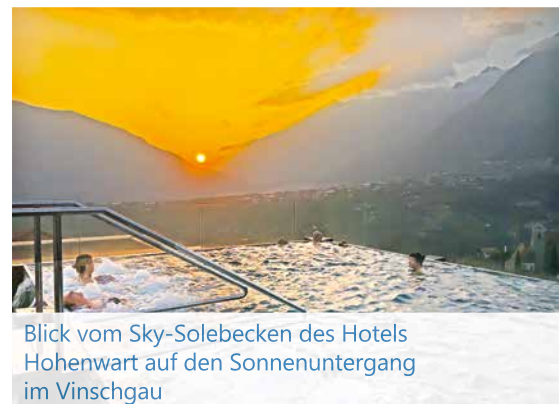


Hotel Hohenwart, Carpaccio vom heimischen Kalb, Bergkräutersalat, heimische Pfifferlinge

Zurück auf der Sonnenterrasse in Schenna über dem Meraner Land wird zum letzten Mal vor der Heimreise am nächsten Tag im warmen Sky-Solebecken des Hotel-dachs geplantscht.

Dabei wandert der Blick aus dem Pool wenige Meter hinunter zum bald 700 Jahre alten Schloss Schenna und der nur

einen Steinwurf entfernten Martinskirche. Während das gesamte Meraner Land dort unten bereits im Dunkeln liegt, ist das Ensemble hier oben noch voll im Abendlicht. Es dauert einen guten Augenblick, und der rote Sonnenball verabschiedet sich standesgemäß an diesem frühen Abend mit einem weichen, sattgoldenen Licht über dem Vinschgau.



Blick vom Sky-Solebecken des Hotels Hohenwart auf den Sonnenuntergang im Vinschgau

Fotos: Gerd Krauskopf

Weitere Informationen:  
Tourismusverein Schenna,  
Tel. 0039/04 73 94 56 69,  
[www.schenna.com](http://www.schenna.com)

Hotel Tipp:  
Hotel Hohenwart,  
Tel. 0039/04 73 94 44 00,  
[www.hohenwart.com](http://www.hohenwart.com)

# Frühlings-Golf an der Blumenriviera in Ligurien

Elsa Honecker



Golfplatz Circolo Golf degli Ulivi

**W**enn sich in unseren Breitengraden noch die letzten Schneeflocken verirren, leuchten im italienischen Ligurien schon die ersten Blüten in der wärmenden Sonne. Warum also nicht gleich dorthin, wo der „ewige Frühling“ lockt,

sich liebliche Fischerdörfer an schroffe Küsten kuscheln und die Adriaküste mit ihren romantische Badebuchten gerade wieder ein Revival erlebt – für Kultururlauber, Honeymooner und auch Golfer. San Remo – wir kommen!

Lange war die Region, die schon im Jahr 1860 englische Aristokraten mit ihrem scheinbar ewigen Frühling, etwas in Vergessenheit geraten. Der Riviera-Hype der sechziger Jahre war in dem mehr als 300 Kilometer langen Küsten-Landstrich zwischen Ventimiglia an der französischen Grenze und dem berühmten Cinque Terre südöstlich von Genua etwas eingeschlafen. Dabei fanden wir, dass es gerade im Frühjahr der ideale Ort für eine Winterflucht ist. Vor allem in San Remo, dem ehemaligen Luxus-Kurort mit seinen steilen Straßen, lebhaften Märkten, schöner Altstadt und dem Casino, das heute noch vom Luxus des einstigen Seebads zeugt. Frei nach dem Motto „Noblesse oblige“ haben wir uns hier für das schönste Hotel an der Küste entschieden – das Royal Hotel San Remo, wo schon Kaiserin Sisi logiert hat. „Royal“ im wahrsten Sinn des Wortes, denn hier haben schon Königshäupter,



Blick auf die Stadt San Remo



Hotel mit Pool

berühmte Künstler und Hollywoodstars logiert. Denn seit seiner Eröffnung im Jahre 1872 ist das Royal Hotel San Remo ein exklusives 5 Sterne Hotel, das seinen Gästen neben dem eleganten Ambiente auch modernen Komfort, herzliche Gastfreundschaft und einen aufmerksamen, persönlichem Service bietet.

Bereits Kaiserin Sisi residierte in einer der Suiten, die sich hinter der strahlend weißen Belle Époque-Fassade verbergen und

einem Wellness-Bereich erwartet: Einen Pool mit Hydromassage, Erlebnisduschen, ein Vitarium und Entspannungszonen, ein Fitnessraum, verschiedene Saunen und ein einzigartiges türkisches Dampfbad. Auch Bachelor-Ladys, die ihren Junggesellinnen-Abschied gebührend feiern wollen, wandeln hier auf Sisis Spuren und genießen ein Luxus-Wochenende in herrlicher Lage, direkt am Meer und inmitten eines 16.000 qm großen subtropischen Parks. Unsereins wähnt



Hotel Royal San Remo

Murano“ kulinarisch verwöhnen. Die ganze Pracht des royalen Gebäudes sieht man am besten von der Pool Bar „Coralina“ aus, wo man auch nach dem Golfspiel noch lunchen kann. Den Höhepunkt des gastronomischen Genusses erlebt man dann im „Il Giardino“ mit mediterraner Küche im romantischen Ambiente bei Kerzenschein und Sternenglanz.



Auf Sisis Spuren

auch das Interieur erinnert an prunkvolle royale Zeiten. Der Spa-Bereich hingegen wirkt durch geradlinige Modernität und bietet all das, was man als anspruchsvoller und erholungsuchender Gast von

sich hier in einem Garten Eden, flanier zwischen exotischen Pflanzen, genießt den atemberaubenden Blick auf das funkelnde Mittelmeer und lässt sich im ganz in Weiß dekorierten Restaurant „Fiori di



Exotische Pflanzen im Hotelpark

Aufgrund all dieser Genussfaktoren vergisst man leicht, dass es ja auch noch Golfplätze hier gibt – und zwar den Circolo Golf degli Ulivi mit 18 Löchern und den 9-Loch Castellaro Golf Club, von dem man uns allerdings wegen des schlechten Zustandes abgeraten hat. Ersterer liegt nur 10 Minuten vom Hotel entfernt und wurde schon im Jahr 1932 auf den Berghängen oberhalb von San Remo eröffnet. Ein Ort, an dem schon immer große Ereignisse stattgefunden haben: Von den Italian Open in den dreißiger und vierziger Jahren, den Master-Turnieren in den achtziger Jahren bis zur European Senior Tour



Zimmer mit Aussicht

ganz oben hatten wir auf der Bahn 10 mit schmalem Grün, das zweitschwerste Loch auf der Bahn 15 mit schmalem

Weitere Infos:

Lage des Hotels: 45 Minuten vom Internationalen Flughafen Nizza und 30 Minuten von Monte-Carlo entfernt. Transfer auch von Genua möglich.

Das Hotel gehört zu den Leading Hotels of the World, hat 126 Zimmer und Suiten, abends Live Musik, Bridge- und Lesezimmer, Friseur, Animation für Kinder in der Hochsaison, Tennisplätze mit Flutlicht, Beheizter Meerwasserpool.

Fotos: Elsa-Maria Honecker

[www.royalhotelsanremo.com](http://www.royalhotelsanremo.com)  
[www.golfsanremo.com](http://www.golfsanremo.com)



Terrasse mit Blick auf das Meer

und den italienischen P.G.A. Meisterschaften. Mit Par 69 ist der Platz nicht besonders lang, aber schwierig zu spielen, weil die Fairways sanft zum Meer hinuntergleiten und sich zwischen den Olivenhainen des Val Gogna entlang ziehen. Da kann man schon mal den einen oder anderen Ball verlieren. Außerdem sind Schräglagen an der Tagesordnung und die Grüns schnell und meist onduliert. Den spektakulärsten Abschlag von

Fairway zwischen Eukalyptusbäumen hindurch erschwerte uns die Sicht durch ein Dogleg nach rechts und auf der 18 trifft man auf verstecktes Wasser auf der linken und Out of Bounds auf der rechten Seite. Alles in allem ein interessanter Platz, den man unbedingt mit Cart spielen sollte, um auch die schönen Ausblicke auf das Meer gebührend genießen zu können. Das Hotel bietet übrigens verschiedene Packages mit Golf an.



Feines aus der Hotelküche

# Frühling in der Provinz Brescia: Farbenrausch und Rosenduft



Blühende Festung

**V**om Klima begünstigt, von der Sonne geküsst – der Gardasee mit seiner privilegierten Lage am Südrand der Alpen erlebt im Frühling eine regelrechte Blüten-Explosion. Hier und im bergigen Hinterland der Seen, in der hügeligen Franciacorta und in der Bassa Bresciana, der großen Ebene, laden jetzt wieder unterschiedlichste Parks, Gärten und Naturschutzgebiete Frühlingshungrige zum Schauen, Staunen und Schnuppern ein.

Hoch über dem Städtchen Lonato di Garda thront die Rocca di Lonato, eine Festung, die längst eine Ruine, aber immer noch eindrucksvoll ist. Innerhalb der trutzigen Mauern findet vom 12. bis zum 14. April eine „Mostra Mercato“, eine Verkaufsausstellung für Garten-Begeisterte statt. Grünes und Blühendes kann bewundert und erworben werden. In Workshops lässt sich allerhand Nützliches über die richtige Pflege verschiedener Pflanzen erlernen.

Der Gardasee mit hat sich schon vor Jahrhunderten als Anbaugebiet von Zitrusfrüchten einen Namen gemacht. Vor dort erreichten die fruchtbaren Vitaminbomben die feine Kundschaft in Wien, Berlin oder Sankt Petersburg schneller als die Ware aus den Anbaugebieten Südtaliens. Historische Zitronen-Gewächshäuser und auch Gärten von Privatvillen lassen sich im Rahmen von „Giardini d'Agrumi“ besichtigen. Im Kloster San Francesco in Gargnano können Interessierte an diesen Tagen die 50 beliebtesten und am häufigsten angebauten Zitronensorten bestaunen. Die historischen Zitronengewächshäuser (Limonaie) von Tignale und Toscolano Maderno bieten aus diesem Anlass ein besonderes Programm mit didaktischen Rundgängen, Musik und vielem mehr. Von Frühling bis Herbst regelmäßig besichtigen lassen sich die Limonaie del Castel und die Villa Borghi in Limone, La Malora in Gargnano und Pra De La Fam in Tignale, das größte historische Zitronengewächshaus am Gardasee.

Frühling ist die perfekte Jahreszeit, um sich zwei ganz besondere Botanische Gärten am Gardasee anzusehen – den Giardino Botanico André Heller und die Giardini del Vittoriale degli Italiani, beide im Gardasee-Ort Gardone Riviera. Ersteres ist ein Gartenparadies, das der österreichische Multimediakünstler erschaffen hat. Zwischen Grün und Blüten, Wasserspielen und Nymphen-Seen finden sich Werke weltberühmter Künstler wie



Zitrusgärten öffnen ihre Tore



Extravaganz als Gartenkonzept

Keith Haring und Roy Lichtenstein. Die Gärten des Vittoriale befinden sich auf dem Anwesen, das sich der exzentrische Dichter Gabriele D'Annunzio Anfang des vorigen Jahrhunderts rund um sein Domizil anlegen ließ – eine erstaunliche Synthese aus Architektur, Kunst und Botanik.



Geheimnisvoller Rosengarten

Ab Anfang Mai öffnet an jedem Wochenende der historische Rosengarten des Castello Quistini in der Weinbauregion Franciacorta. Hinter Jahrhunderte alten Mauern gedeihen alte Obstsorten sowie Küchen- und Heilkräuter. Größte Attraktion aber ist eine Rosensammlung, die mit über 1500 Sorten, mit Farbenvielfalt und betörendem Duft besticht. Wer an einer Gartenführung (auch auf Englisch) teilnimmt, kann jede Menge über Geschichte und Geheimnisse dieser botanischen Schatzkammer erfahren.

An der Schnittstelle zwischen dem westlich von Brescia gelegenen Iseosee und der sanft hügeligen Landschaft der Franciacorta liegt die Riserva Naturale delle Torbiere del Sebino. Mit Wasserflächen und Schilfgürteln bildet sie ein wertvolles Habitat für viele Vogelarten. Auf verschlungenen Wegen lässt sich dieses Naturschutzgebiet mit dem Rad oder zu Fuß erkunden, was nicht nur für Ornithologen vor allem bei Tagesanbruch und in der Dämmerung ein berührendes Erlebnis ist.

Wie eine Leinwand, die ein Malerpinsel mit immer mehr Farben füllt, präsentiert sich im Frühling die Bassa Bresciana, die große Ebene im Süden der Provinz Brescia. Sprengsel darin bilden Borghi, kleine Ort mit historischem Kern, und gut konservierte Burgen. Auch in dieser Kulturlandschaft locken grüne Orte, die sich Gartenfans nicht entgehen lassen sollten – allen voran der Parco Angelo e Lina Nocivelli in Verolanuova

mit seinen Wasserspielen, der Park des Castello Bonoris in Montichiari, der auf drei Hektar mit den Raffinessen eines im englischen Stil angelegten Landschaftsgartens lockt, und schließlich das zauberhafte Wasserschloss von Padernello, wo der Künstler Giuliano Mauri seine Idee von „Art in Nature“, einer im natürlichen Prozess vergehenden Landschaftskunst, realisiert hat. Im Wäldchen von Padernello hat Mauri eine Brücke aus Kastanienästen angelegt. Diese lädt Spaziergänger ein, durch einen grünen Tunnel zu gehen. Eines Tages in nicht allzu ferner Zukunft wird die Natur dieses Kunstwerk „abgebaut“ haben. Derzeit aber ist die Brückenquerung ein inspirierendes Erlebnis.

Fotos: Visit Brescia, V. Gilberti

Weitere Informationen:  
[www.visitbrescia.it](http://www.visitbrescia.it)



Frühlingserwachen zwischen Hügeln und See

# Der Frühling lockt ins Landromantik Hotel Oswald

Grüner Glow & Flower Power im Bayerischen Wald

„**N**atur, Natur sein lassen“ – lautet das Motto des Nationalparks Bayerischer Wald. Besonders in den Monaten April und Mai, wenn das Grün der neuen Blätter im Licht der ersten wärmenden Sonnenstrahlen leuchtet. Mittendrin liegt das 4-Sterne-Superior-Haus Landromantik Hotel Oswald, das schon seit drei Generationen von der Familie Oswald geführt wird. Die Schönheit der idyllischen Frühlingspracht im Nationalpark Bayerischer Wald zu bestaunen – während sich die Natur in ein farbenfrohes Spektakel aus Blumen und bunten Sträuchern verwandelt, dafür ist das Genuss- und Wellnesshotel der ideale Ausgangspunkt. Und natürlich, um Stress und Hektik des Alltags zu vergessen.



Landromantik Hotel Oswald – Relais & Châteaux



Goldsteig Perlsee Waldmünchen

Während die Skigebiete auf den Bergen Großer Arber und Geisskopf noch tief verschneit sind, blühen unten im Tal die ersten Frühlingsboten. Hier laden Parks und Wälder bei angenehmen Temperaturen zu ausgedehnten Wandertouren ein. Die Seele baumeln lassen und abschalten,

dass fällt einem auf dem 1,3 Kilometer langen Seelensteig in Spiegelau leicht. Beim Bau des Stegs, der mitten durch die sonst nur schwer zugänglichen Naturwälder führt, wurde kein einziger Baum

abgeholzt. Vielmehr wurde die natürliche Dynamik des Waldes berücksichtigt. Kleine Texttafeln und Zitate von Dichtern und Künstlern begleiten Wanderer hier auf ihrer Route.



Spiegelau Steinbachklamm



Norwegische Langustine

Ganz im Einklang mit den im Landromantik Hotel Oswald gelebten Prinzipien der Heimatverbundenheit und bayerischen Traditionen ist das Frühjahr auch die ideale Jahreszeit, um die alte Handwerkskunst der Glasmacherei zu entdecken: Auf einer Tour durch die Glasstraße können Gäste in verschiedenen Betrieben und Glas-Hütten hinter die Kulissen der Fertigung blicken, das Glasmuseum in Frauenau besuchen oder sogar selbst eine Glaskugel blasen. Der erste Stopp? Die Glashütte Weinfurter – Das Glasdorf in Arnbruck, nur etwa 15 Autominuten vom Landromantik Hotel Oswald entfernt.

Zurück im Landromantik Hotel Oswald warten weitere Frühlingsfreuden auf erholungssuchende Gäste: die weitläufige Liegewiese im idyllischen Spa-Garten ist der perfekte Platz, um die ersten Sonnenstrahlen tagsüber zu genießen. Abends, wenn die Sonne langsam hinter dem großen, ganzjährig beheizten Outdoor-Pool verschwindet und alles in ein gelbes Licht taucht, verwandelt sich der Spa-Garten zum zweifellos romantischen Ort im Bayerischen Wald.

Fotos:

Chris Eichhorn,  
Woidlife-Photography, G. Dengler,  
Matthias Dengler, Annette Sandner

Weitere Informationen:  
[www.hotel-oswald.de](http://www.hotel-oswald.de),  
[@landromantikhoteloswald.com](https://www.instagram.com/landromantikhoteloswald)



Pool



Suite



Gillardeau Auster



Pool

## Paradiesisches Panama – Panamas beste Adressen zu Land und zu Wasser (Teil 1)

Lassen Sie sich von Panama verzaubern und entdecken Sie paradiesische Sandstrände

*Dr. Alexander Pohlmann*



Karibischer Traum: Sanfte Wellen umspülen den weißen Sandstrand einer verträumten San Blas-Insel

**P**anama ist ein Land, das weit über seinen berühmten Kanal hinaus eine faszinierende Vielfalt offenbart, es lädt zu einer Entdeckungsreise ein, die das Herz jedes Reisenden höherschlagen lässt. Während der Panama-Kanal als technische Meisterleistung weltweit Anerkennung findet, zeigt sich das wahre Panama in der pulsierenden Metropole Panama-Stadt mit ihrer modernen Skyline, der historischen Altstadt Casco Viejo, den üppigen Nationalparks und den idyllischen San Blas-Inseln.



Die imposante Skyline von Panama Stadt im Kontrast zum nahen Metropolitan-Park

Die Hauptstadt Panama-Stadt ist ein lebhaftes Zusammenspiel verschiedener Kulturen und Epochen. Modernste Architektur und eine imposante Skyline steht hier Seite an Seite mit dem Casco Viejo, dem historischen Zentrum, das mit seinen kopfsteingepflasterten Gassen und prächtigen Kolonialbauten zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt. Dieser Teil der Stadt ist ein lebendiges Zeugnis der reichen Geschichte Panamas, der Kontrast beider Teile könnte nicht größer sein.



Die Altstadt Casco Viejo versprüht lateinamerikanisches Flair und bietet einen spannenden Kontrast zum modernen Teil der Stadt

Nur unweit von dieser historischen Pracht entfernt bietet das JW Marriott einen luxuriösen Zufluchtsort, der die Dynamik der Stadt und die Ruhe des Pazifiks harmonisch vereint. Als das höchste Gebäude der Metropole besticht das Hotel durch seine elegante, segelförmige Architektur und etabliert sich so als eines der markantesten Wahrzeichen der Stadt. Das JW Marriott überzeugt nicht nur mit seinem

spektakulären Blick auf die Stadt, den Pazifik und den Panamakanal, sondern auch durch seine hochwertig eingerichteten Zimmer, den erstklassigen Service und seine vielfältigen renommierten Restaurants.

Kulinarisch besonders hervorzuheben ist das handwerklich hervorragende Ceviche, eine in ganz Lateinamerika beliebte Spezialität, welche in Panama mit einer besonderen Hingabe zubereitet wird. Das hoteleigene Restaurant „Masi“ präsentiert dieses Gericht in vielfältigen Varianten. Während in anderen Teilen Lateinamerikas häufig auf eine traditionelle Auswahl an Meeresfrüchten zurückgegriffen wird, zeichnet sich das panamaische Ceviche durch die Verwendung einer breiteren Palette von Meeresfrüchten wie Garnelen,



Kulinarisch überzeugt das JW Marriott vor allem mit verschiedenen Zubereitungen von Ceviche

Tintenfisch und Oktopus aus. Darüber hinaus wird das panamaische Ceviche oft in einer milden gewürzten Marinade serviert, wodurch der frische Geschmack der Meeresfrüchte zusammen mit der zitrusreichen Note besonders hervorgehoben wird.



Das JW Marriott ist nicht nur das höchste Gebäude in Panama Stadt, sondern bietet auch Luxus und einen Ort der Erholung



Nicht vergessen sollte man eine kurze Wanderung durch den Metropolitan-Park

Abseits des urbanen Flairs laden Panamas Nationalparks zu Abenteuern ein. Der Metropolitan-Park, eine grüne Oase mitten in Panama-Stadt, und der Soberanía-Nationalpark, ein Paradies für Vogelbeobachter und Naturfreunde, bieten Ausflugsmöglichkeiten, die es ermöglichen, der Mittagssonne zu entkommen und die reiche Biodiversität Panamas hautnah zu erleben. Diese Parks sind nicht nur ein Rückzugsort für die Bewohner der Stadt, sondern ein Highlight für Besucher, die die natürliche Schönheit der Landschaft entdecken möchten und mit Glück auch ein Faultier erspähen können.

**Man glaubt man sei im Paradies angekommen: die San Blas Inseln auf der Guji oder Marea erleben**

Die wahre Magie Panamas entfaltet sich jedoch erst bei der Reise zu den San Blas-Inseln. Nach einer mehrstündigen Fahrt, die einen durch die üppigen Hügel und Täler Panamas führt, erreicht man schließlich den Hafen, von wo aus man mit einem Speedboot über das türkisfarbene Karibische Meer zu den Inseln übersetzt. Diese insgesamt 365 Inseln, verwaltet von den Kuna, einem indigenen Volk, bieten



Die „Guji“ ist ideal geeignet, um die unzähligen Inseln von San Blas zu erkunden



San Blas ist ein Paradies mit frischen Meeresfrüchten, wie hier ein Oktopus in einer leichten karibischen Sauce.

eine faszinierende Mischung aus unberührter Natur und lebendiger Kultur. Da jede Insel im Besitz einer einzelnen Kuna-Familie ist, existieren hier keine Hotels, sondern nur einfache Hütten („Cabañas“) als Herberge auf einigen wenigen Inseln in der Nähe des Festlands. Um die weniger bevölkerten und weiter entfernt gelegenen Inseln erkunden zu können, ist der Aufenthalt auf einem Boot zu empfehlen, auch bietet er deutlich mehr Komfort.

Das deutsche Ehepaar Christian Guter und Luz Jiménez, das während der Pandemie aus Deutschland ausgewandert ist, bietet Reisenden auf einem Segelboot und einem neuen Katamaran, Luxus, Abenteuer und Entspannung pur. Gemeinsam mit ihrem erst drei Jahre alten Sohn haben sie sich in San Blas niedergelassen. Sie sind die Experten, wenn es darum geht, die Inseln von San Blas auf komfortable Art zu erkunden. Beide wurden



Auf den oft unbewohnten Inseln gibt es viel zu entdecken, wie diese kleine Sammlung an großen Muscheln beweist.

zu Beginn von Corona durch YouTube-Channels zum Auswandern inspiriert. Sie entschieden sich für ein Leben auf See und fanden ihr perfektes Boot weit weg von ihrem Kölner Heimathafen: „Wir sind eigentlich spontan auf Grenada gekommen, weil es im Endeffekt das beste Angebot für ein Boot gab.“ Ihre Reise führte sie schließlich nach einer Entdeckungstour durch die gesamte Karibik zu den idyllischen Gewässern von San Blas. „Die Natur, die man hier erleben kann, die hat man eigentlich sonst auf der Welt fast nur noch in Indonesien. Dass es so unberührt ist und von einem indigenen Volk kontrolliert verwaltet wird, ist einmalig“, berichtet Guter.



365 teils sehr kleine Inseln zählen zu San Blas

Das Ehepaar bietet sowohl auf ihrem gemütlichen Segelboot („Guji“) mit Platz für sechs Gäste als auch auf einem geräumigen und luxuriösen Katamaran („Marea“ Sunreef 62) für 10 Gäste mehrtägige private Reisen an, die zu den entlegensten und bezauberndsten Ecken dieses Archipels führen. Die Besatzung, bestehend aus Kapitän und Koch sowie Mahlzeiten, Getränken und der Möglichkeit zu Wassersportaktivitäten sind inklusive. Man richtet sich ganz nach den Wünschen der Gäste und bespricht täglich, welche Inseln es sich lohnt anzu- steuern. Für schnelles Internet ist dank Starlink auch an so einem entlegenen Ort



Blick von einer unbewohnten Insel auf den Katamaran „Marea“

der Welt gesorgt, der Katamaran lässt keine Wünsche offen, verfügt sogar über einen Weinkühlschrank sowie eine Klima- und Meerwasserentsalzungsanlage. Auch klassische Cocktails, Eiswürfel und Kaffee aus der Siebträgermaschine zählen zu den Annehmlichkeiten auf der Marea.



Luxus und Komfort pur: der Master-Bedroom auf der „Marea“

Das kulinarische Erlebnis an Bord in dieser Abgeschiedenheit ist wahrlich außergewöhnlich. Beeinflusst von der Heimat des Miteigentümers und Kochs des Katamarans, wird eine Vielfalt an Meeresfrüchten mit israelischen Spezialitäten wie Amba oder Pilpelchuma kombiniert. Highlight war ein selbstgefangener Gelbflossenthun, roh und als Ceviche serviert.

auch die Möglichkeit, die Lebensweise der Kuna kennenzulernen, die ihre Traditionen und ihren tiefen Respekt für die Natur bewahren.

der Kuna einzutauchen. Eine Reise nach Panama würde sich auch schon mehr als auszahlen, wenn San Blas die einzige Destination wäre.



Die beste und komfortabelste Art San Blas zu entdecken, ist per Boot



Exzellente Meeresfrüchte wie Gelbflossen-Thun mit israelischen Einflüssen kombiniert. Auf der Marea sind drei Hauptmahlzeiten am Tag inklusive.

Oft verkaufen die indigenen Kuna aber auch direkt ihren Fang an die Boote, wie z. B. Oktopus, den wir auf der Guji mit einer karibischen, leichten Sauce auf den Punkt zubereitet serviert bekamen, frischer und authentischer als hier kann man Meeresfrüchte nicht genießen.

Eine Segeltour durch die San Blas Inseln bietet nicht nur Entspannung und einzigartige Geschmackserlebnisse, sondern

„Man steht mit den Kuna ständig in Kontakt und hat sich mit einigen auch gut angefreundet. Wir kaufen öfter Fisch, tauchen zusammen oder gehen Speerfischen“, berichtet Guter von seinen eindrucksvollen Erfahrungen über das Zusammenleben mit den Kuna. Neben dem Schnorcheln in kristallklaren Gewässern und dem Entdecken unbewohnter Inseln bietet eine Reise durch die San Blas Inseln die Möglichkeit, in die Kultur

In der nächsten Ausgabe präsentieren wir Ihnen Teil 2 des Reiseberichts mit lohnenden Zielen an Panamas Pazifikküste und im Landesinneren.



Viele Inseln können bequem zu Fuß bei einem Spaziergang umrundet werden.

Fotos:  
Dr. Alexander Pohlmann,  
Marriott Panama City

Weitere Informationen:  
[www.marriott.com](http://www.marriott.com)  
[www.sailingguji.de](http://www.sailingguji.de)

# Galapagos – ein Paradies der (Natur-)Wunder

Beate Zwermann



Touristen in der exotisch-paradiesischen Fauna und Flora von Galapagos

**S**tellen Sie sich vor, Sie landen auf einer Insel, wo Pinguine schrumpfen, Echsen tauchen und Vögel mit blauen Füßen tanzen. Willkommen auf den Galapagos-Inseln, einem Ort, der Sie mit seiner einzigartigen Tierwelt in seinen Bann zieht.

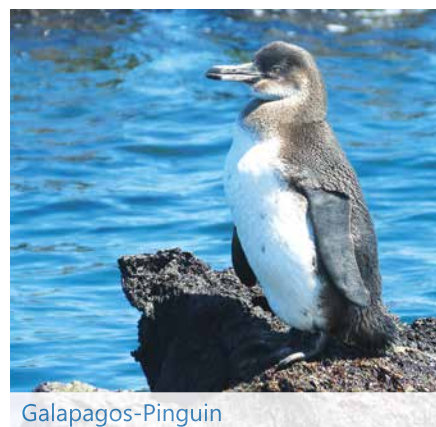
Von weitem sehen Sie 19 Inseln und 103 Felsen, die aus dem Pazifik ragen. Vulkane, erstarrte Lavaströme, karge

Felslandschaften und einsame Strände prägen das Bild. Menschen dürfen nur drei Prozent des Archipels betreten. Vier kleine Siedlungen gibt es, der Rest ist unberührt im Urzustand der Schöpfung.

Die Faszination beginnt schon bei der Ankunft am Flughafen Baltra. Hier müssen Piloten manchmal bremsen, um Landleguanen den Vortritt zu lassen. Diese drachenartigen Kreaturen sind das Ergebnis eines erfolgreichen Wiederansiedlungsprogramms des Galapagos-Nationalparks. Sie lieben es, an den Rändern der aufgeheizten Straßen zu sitzen, unbeeindruckt vom Lärm der Flugzeuge und Busse.

Die Meerechsen der Galapagos-Inseln ähneln ebenfalls kleinen Drachen. Sie können ihre Körpergröße an das Klima anpassen und schrumpfen, wenn das Wetterphänomen El Niño zuschlägt. Sie ernähren sich von grünen Meeralgen

und sind die einzigen Reptilien, die tauchen können.



Galapagos-Pinguin

Unter Wasser treffen Sie auf weitere Wunder der Natur. Der Galapagos-Pinguin zum Beispiel, der im Vergleich zu anderen Arten stark geschrumpft ist. Diese niedlichen Tiere sind ausgezeichnete Fischer und an Land herrlich tollpatschig.



Meerechsen

Und dann gibt es noch den Blaufußtölpel. Seine Füße färben sich erst mit der Geschlechtsreife türkis – ein Zeichen dafür, dass er bei guter Gesundheit und ein exzellenter Fischer ist. Um eine Partnerin zu finden, führen diese Vögel einen aufwendigen Balztanz auf.

Auch Haie sind Teil dieses einzigartigen Ökosystems. Sie leben hier in friedlicher Koexistenz mit Delfinen, Meeresschildkröten, Mantas, Seelöwen und einer Vielzahl bunter Fische. Menschen inte-



Blaufußtölpel

Fotos: Galapagos PRO



Hammerhai

ressieren sie nicht. Am Kicker Rock, einer Felsformation, die aussieht wie ein schlafender Löwe, können Besucher mit Hammerhaien schnorcheln. Ein echter Nervenkitzel!

Die Galapagos-Inseln sind ein Ort der Wunder, der Sie mit seiner einzigartigen Tierwelt und atemberaubenden Landschaften in seinen Bann zieht. Ein Besuch hier ist ein unvergessliches Erlebnis.

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

Der nächste Termin ist der **1.-15. November 2024** – Ecuador Kunst, Kultur und Galapagos-Inseln.

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

# Villa Viva – Hotelzirkus der Zukunft mit sozialem Engagement

Susanne Plaß



RoofDrop Bar täglich 17-24 Uhr geöffnet

**W**er sich im neuen Villa Viva Hotel im revitalisierten Münzviertel zwischen Hauptbahnhof und Deichtorhallen einbucht und/oder ein Essen zu sich nimmt, tut nicht nur sich, sondern auch benachteiligten Menschen etwas Gutes. Denn ein Teil des Gewinns unterstützen Wasserprojekte auf der ganzen Welt.

Seit November 2023 hat das „soziale Gasthaus“ in Hamburg Hammerbrook geöffnet. Das 12,5 Stockwerke hohe Gebäude entstand auf einer nur 1.500 qm großen Fläche und ist ein planerisches Wunder der Medium Architekten Hamburg. Das dreieckige Haus mit 138 unterschiedlichen Hotelzimmern, ARTrooms, dem Restaurant Viva Cantina, der trendigen RoofDropBar mit Terrasse zum Hafen, fünf Eventräumen für Tagungen und Feierlichkeiten sowie zwei Büroetagen setzt ein Statement als „place of togetherness“. Es liegt strategisch perfekt zum

Hauptbahnhof, der Einkaufsmeile Mönckebergstraße, dem Hühnerposten sowie zur HafenCity. Namensgeber des historischen Viertels ist die Präganstalt Münzburg, die von 1886 bis 1982 Geld für die Bundesrepublik Deutschland prägte. Alternative Kunst, Kultur und soziale Brennpunkte treffen hier friedlich aufeinander und machen das Leben im Quartier bunt. Genauso farbenfroh und mit viel Kunst an den Wänden präsentiert sich die Villa Viva, die jeden Gast – ob mit kleinem oder großem Geldbeutel und Anspruch – zufriedenstellen möchte. Optisch sticht der dreieckige Hotelbau gegen die überragenden neuen Nachbargebäude durch Fassadenbegrünung und die Aluminium-Lamellen-Konstruktion hervor. Sie wurde von dem Schweizer Künstlerduo Queen Kong mit Naturmotiven wie Adern, Flüssen und Wurzelbahnen in den Farben Braun, Grün und Blau, die für die Reinigung von Trinkwasser stehen, gestaltet.

So ungewöhnlich wie das 288 Betten-Gasthaus mit Ausrichtung auf Nachhaltigkeit, ist auch die Eigentümergemeinschaft. Den größten Nutzen zieht der Viva con Aqua Verein und die gleichnamige Stiftung. Die gemeinnützige Organisation Viva con Aqua der Sankt Pauli e.V. wurde 2005 vom Fußballprofi Benjamin Adrion nach Abschluss seiner Karriere beim FC St. Pauli ins Leben gerufen, um sich für den sicheren Zugang zu Trinkwasser für alle Menschen

einzusetzen. Laut Leon Roloff, Geschäftsführer der Haus GmbH und Sprecher der Eigentümergemeinschaft, fließen 40% der Gewinne der Haus GmbH in die Projekte von Viva con Aqua.

Die bunte Einrichtung steht im Kontrast zum Industrielook aus Stahl und Beton und spricht laut Innenarchitektin Annika Böker eher ein junges Publikum an. Empfangen wird der Gast von Wunscherfüllern\*innen am Zauberkiosk, eine Rezeption mit Shop, die 24/7 geöffnet hat. Durch offene Regale getrennt, füllt die Viva Cantina mit mittig platziertem Tresen, das Erdgeschoss und unterwirft sich dabei keinem Einrichtungsstil: Tische und Stühle



Viva Cantina – auf Schaukeln genießen

haben eine Schulkarriere hinter sich, zahlreiche Lampen unterschiedlicher Formen, Materialien und Farben hängen von der Decke, die Kissen sind aus Recyclingstoffen. Werke der brasilianischen Künstlerin Marie Pavanelli, die auch das Villa Viva Hostel in Kapstadt seit 2021 bestückt, schmücken die Betonwände. „Wir wollen



Cooler Tiny-Sauna und RoofDrop Garden mit Hafenblick



Rezeption und Shop mit nachhaltigen Produkten



Villa Viva auf 1.500 qm sind  
12,5 Stockwerke entstanden

so wenig Material wie möglich verbrauchen und haben uns daher für den Industrielook entschieden“, erklärt die Direktorin Laura Hansen. Neben der Treppe fällt der 10.000 Liter fassende Pufferspeicher ins Auge, der das gesamte Warmwasser des Hotels bunkert und von der gegenüberliegenden Firma Lichtblick mit Wärme gespeist wird. Wir wollen unsere Gäste mit unseren ARTrooms inspirieren, die von Künstlern aus der ganzen Welt geschaffen wurden“, so die Zirkusdirektorin – wie sie sich nennt. Auch Entertainerin Barbara Schöneberger und der Sänger Jan Delay haben ihrer Kreativität freien Lauf gelassen und je eine Suite gestaltet. Total abgefahren und dem Trend aus Asien folgend gibt es in der 4. Etage 12 Campingzimmer

zum Preis von 19,10 Euro pro Nacht in Anlehnung an das Gründungsjahr des FC St. Pauli. Die Campingzimmer mit Fenster haben nur ein Bett, in das man direkt vom Flur aus reinkrabbelt. Im Gang stehen Gemeinschaftsduschen und WCs zur Verfügung. „Wir haben das Ziel, dass sich alle Gäste ein Zimmer bei uns leisten können“, gibt Laura Hansen das Motto aus und verweist auf die fünf unterschiedlichen Zimmerkategorien. Ein TV-Gerät sucht man im Villa Viva vergebens, „weil wir keinen Anbieter gefunden haben, der uns Nachhaltigkeit in seiner Lieferkette unterschreiben konnte“, sagt die Direktorin. Highlight ist die RoofDropBar im 12. Stock mit Dachgarten zum Sundowner unterm Himmelszelt. Dort steht auch die Tiny-Sauna. Die Bar im Stil einer Unterwasserhöhle mit Bullaugenfenster zum Himmel hat Annika Böker zusammen mit dem Künstler Ten Ten erschaffen. Hier treffen sich täglich zwischen 17 und 24 Uhr neben Hotelgästen auch viele Nachtschwärmer. Die eigenen Musikevents werden via TikTok und Instagram vermarktet. Auch in der Bar



Vegetarisch, vegan und etwas  
Fisch & Fleisch

ist Nachhaltigkeit oberstes Gebot, daher gibt es keine Südfrüchte auf den Drinks, sondern Flavour aus Sprühfläschchen.

Wer zum Essen in die Viva Cantina kommt, den erwartet eine Küche auf Basis von vegetarischen und veganen Gerichten. Die beiden gleichgestellten Küchenchefs Jan Johannsen und Domenik Lang (33 Jahre) kennen sich aus dem Louis C. Jacob. Johannsen stammt aus Aschaffenburg, lebte lange mit seinen Eltern in den USA und zog 2010 nach Hamburg. „Ich habe im Landhaus Flottbek den Kochberuf gelernt und bin dann zu 2-Sterne-Koch Thomas Martin ins Jacobs und Karls Restaurant gewechselt. Von 2018 bis März 2021 war ich bei Thomas Imbusch im Restaurant



Direktorin Laura Hansen

100/200 – zuletzt als Sous-Chef tätig. „Die Corona-Auszeit hat ein Umdenken bei mir bewirkt“, so der 32-Jährige: „In der Viva Cantina wollen wir die zukunftsorientierten Gäste mit einer vollwertigen Küche bewirten. Wir arbeiten mit zwei guten Fonds aus Kichererbsen und Pilzen. Fisch & Fleisch kommen aus nachhaltiger Zucht, wie z.B. von der Fischerei Reese in Schleswig-Holstein.“ Dominik Lang ist ebenfalls ein Jacobs Gewächs und hat u.a. im Königshof in München, bei Jörg Müller auf Sylt und ein Jahr mit Karlheinz Hauser für den Formel 1 Rennstall McLaren gearbeitet. Das Frühstücksbuffet ist komplett vegetarisch ausgerichtet mit frischer Zubereitung. „Am Sonntag und Montag steht eine italienische Brotzeit für 19,10 Euro auf dem Büffet. Von Dienstag bis Samstag gibt es Lunch und



Puristische Zimmer mit Aqua Art

zwischen 18 und 22 Uhr bieten wir eine mediterrane Küche als Sharing-Konzept. Wir kochen bodenständig mit drei bis vier Komponenten auf dem Teller. Wir beziehen einige Produkte von The James Farm, wie z.B. ein ganzes Mangalitzta Schwein, das wir vollständig verarbeiten“, erklärt der Saucenfan.

Fotos: Susanne Plab, Villa Viva

Villa Viva  
Schulzweg 4, 20097 Hamburg  
<https://www.villaviva-hamburg.de/>



Sterneerfahrener Küchenchef  
Jan Johannsen

Wachau

# Relais & Châteaux Hotel Schloss Dürnstein



Nadine Stangl

**M**it dem Start in die neue Saison übernimmt Nadine Stangl die kulinarische Leitung im Fünf-Sterne-Hideaway Hotel Schloss Dürnstein.

Ein neuer kulinarischer Wind weht im Relais & Châteaux Hotel Schloss Dürnstein: Nadine Stangl ist die neue Küchenchefin des einzigen Fünf-Sterne-Hotels in Niederösterreich und ist zum Saisonstart am 29. März für alle drei Kulinarik-Spots des Hauses.

Aufgewachsen in Schladming in der Steiermark, blickt die talentierte Köchin auf eine über 23-jährige Karriere in verschiedenen Küchen weltweit zurück, in denen sie das kulinarische Zepter schwang. Ab sofort wird sie im Hotel



Schlosshotel

Schloss Dürnstein ihre mediterrane Kochkunst mit Einflüssen aus Asien, Südamerika und der Karibik präsentieren, um den Gästen neue kulinarische Perspektiven zu eröffnen und die Kulinarik im Hotel Schloss Dürnstein weiterzuentwickeln.

„Gemeinsam mit der Hotelierfamilie Thiery werden wir das historische Schloss, das Schlossrestaurant, den Küffer Keller sowie die Schloss Greisslerei mit frischen, freckreativen Gerichten kulinarisch auf eine neue Ebene bringen.“, so Nadine Stangl über ihre neue Position.

Die Küchenchefin absolvierte ihre Lehre im Seehotel Rust. Erste berufliche Erfahrungen sammelte sie im Le Meridien in Wien als Commis de Cuisine, später im Le Meridien Balluta Bay auf Malta als Demi Chef. Von Malta aus ging es nach Afrika: Nadine Stangl war als Private Chef für eine Segelyacht in Tansania auf Sansibar tätig – der erste Job auf See. Danach zog es die Köchin nach Westin Turnberry an die Westküste Schottlands, anschließend

wieder zurück nach Wien zum visionären Koch Oliver Scheiblauber. Weitere Stationen ihrer Karriere waren in Portugal, Singapur, Mallorca, USA, Kanada und Alaska. Auf der Sea Cloud 2 zeichnete Nadine Stangl als Sous Chef verantwortlich und war auch auf dem Schiff Crystal Cruise als Küchenchefin tätig.



Panoramaterrasse

Fotos: Nadine Stangl, Günther Standl, Gregor Semrad

Informationen unter [www.schloss.at](http://www.schloss.at) sowie [@schloss\\_duernstein.at](https://www.instagram.com/schloss_duernstein.at)



In Salz gebackener Sellerie

NUSA My Ozone und Kempinski Hotels stellen  
das Kempinski Hotel & Residences Khao Yai vor

# Luxuriöses Wohnen in Thailand neu definiert

**N**usa My Ozone, ein führender Entwickler von Luxusdestinationen in Thailand, ist bekannt für die Gestaltung von Thailands erstklassigen Luxusdestinationen, kündigt stolz eine bahnbrechende Zusammenarbeit mit Kempinski Hotels an, einer weltweiten Ikone in Sachen Gastfreundschaft. Gemeinsam präsentieren sie das exquisite Kempinski Hotel & Residences Khao Yai, eingebettet in die zauberhafte Umgebung von Nusa My Ozone in Khao Yai. Diese dynamische Partnerschaft läutet eine neue Ära des luxuriösen Wohnens in Thailand ein, indem sie Nusas Expertise in der Gestaltung von transformativen Erlebnissen mit Kempinskis herausragender Servicequalität verbindet.



Visanu Thepchareon, CEO von Nusa My Ozone Co. Ltd, einer Tochtergesellschaft von Nusasiri Public Co. Ltd, ist begeistert: „Die Fusion von Nusa und Kempinski verspricht einen unvergleichlichen Luxusstandard ganz im Sinne der berühmten Gastfreundschaft Thailands.“

Das Kempinski Hotel & Residences Khao Yai, dessen Eröffnung für das Jahr 2026 geplant ist, lädt seine Gäste ein, sich in 123 Zimmern mit raffinierter Opulenz verwöhnen zu lassen. Die Auswahl an Unterkünften umfasst 63 luxuriöse Hotelzimmer, darunter eine ganz besonders Suite, sowie 48 Residenzen, die sich auf sechs architektonisch ansprechenden Gebäude und über 12 exklusive Luxus-Poolvillen mit 2 bis 3 Schlafzimmern verteilen.

Kulinarische Erlebnisse erwarten den Gast in verschiedenen Restaurants, darunter ein ganztägig geöffnetes Restaurant, das durch einen gemütlichen Tearoom und einen privaten VIP-Raum ergänzt wird, sowie das gehobene Fine Dining Restaurant Pollen. Letzteres verfügt über eine exquisite Cigar Lounge & Bar Zone im Obergeschoss und einen raffinierten Fine-Dining-Bereich im Erdgeschoss.

Darüber hinaus bietet das Kempinski Hotel & Residences Khao Yai eine Reihe außergewöhnlicher Einrichtungen, darunter einen Bankettsaal inmitten der Natur mit einer weitläufigen Rasenfläche, einen Öko-Pool im natürlichen Teich und einen Signature Central Yard mit einem Amphitheater für Veranstaltungen. Darüber hinaus können die Gäste im Spa & Gym des Hotels Körper, Geist und Seele verjüngen und so einen



wahrhaft ganzheitlichen Rückzugsort genießen.

Golfliebhaber werden vom angrenzenden My Ozone Golf Club Khao Yai begeistert sein, einem gut gepflegten 18-Loch-Golfplatz, der für alle Spielstärken geeignet ist. Sanfte Hügel, breite Fairways, ausgedehnte Blumenbeete, landschaftlich gestaltete Inseln sowie Paspalum-Gras für exzellente Abschlagflächen garantieren einen unterhaltsamen Tag. Große, komplexe Bunker sind ebenfalls ein Hauptmerkmal des Golfplatzes, einige davon mit vertikalen Felswänden entlang der Seen.

*Fotos: Kempinski Hotels*



Der Khao Yai-Nationalpark ist der älteste und berühmteste in Thailand und gehört zu den schönsten in Asien. Mit einer Fläche von mehr als 2000 Quadratkilometern auf einem bewaldeten Bergplateau umfasst dieser mehrere Hügel, zwei große Flüsse – Lam Takhong und Nakhon Nayok, etwa 20 Wasserfälle und bietet eine große Vielfalt an Pflanzen und Tieren.

[www.kempinski.com](http://www.kempinski.com)  
[www.ghadiscovery.com](http://www.ghadiscovery.com)  
[www.kempinski.com/loyalty](http://www.kempinski.com/loyalty)

„GOP“ Varieté-Theater Essen:

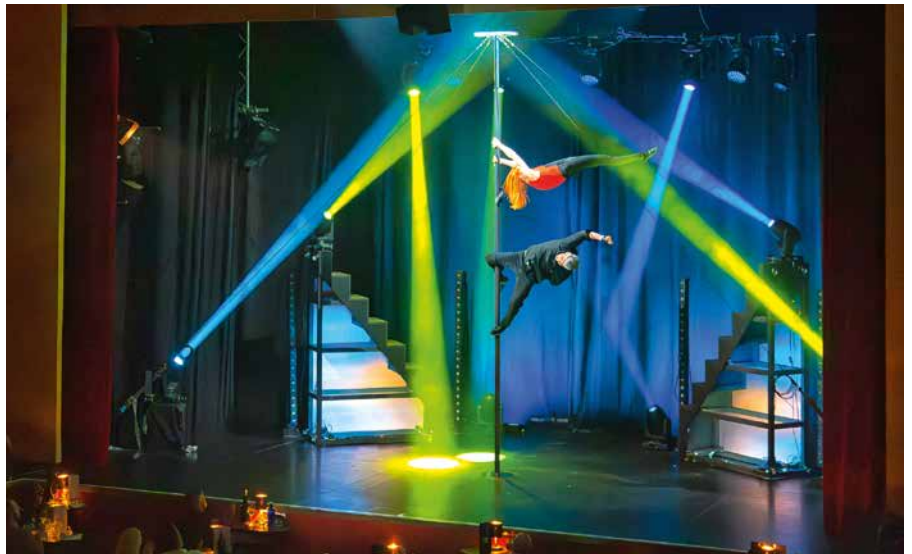
# „SURPRISE – Eine Überraschung kommt selten allein!“

Gerd Krauskopf

**D**as Varieté-Theater „GOP“ ist eine Erfolgsgeschichte, die 1992 in Hannover von der Familie Grote mit der Eröffnung des „Georgspalast“ begann. Schnell sprach sich der große Erfolg des „GOP“ herum und so wurde bereits 1996 in einem der schönsten Varieté-Theater Nordrhein-Westfalens, mitten in der Stadt Essen, das zweite GOP – von heute sieben Häusern – eröffnet.

So ist auch die neue Showproduktion „SURPRISE – Eine Überraschung kommt selten allein!“ vom 11. April bis 7. Juli 2024 im „GOP“ Essen ein Erfolg der Extraklasse.

Die traumhafte Premiere bot jede Menge Überraschungen mit Esprit, Humor, Wahnsinn und einer unglaublichen Bühnenpräsenz internationaler Artistinnen und Artisten. Dabei wird von drei Entertainern – mit weiblich frechem Wortwitz von Multitalent Chantall, dem Universalgenie Marco Noury mit seiner Körperkunst an den Strapatzen (Bändern) und dem Tausendsassa Markus Schimpp am Klavier – gemeinsam durch die Gute-Laune-Show geführt.



Bereits zum Start berührt die großartige Ukrainerin Iryna Hladka mit ihrer Hula-Hoop-Performance die Seele der Zuschauer und ist an Zauber, Können und moderner Ästhetik nur schwer zu überbieten. Mit ihrer Leichtigkeit und Anmut fesselt Ingrid Korpitsch – ein künstlerischer Tausendsassa – das Publikum mit ihrem Repertoire der Luftartistik. Dramatisch spannungsgeladen ist das Duo Tatiana Bitkine & Alexey Bitkine. Sie begeistern mit ihrer außergewöhnlichen Körperbeherrschung und ihrer Waghalsigkeit auf höchstem Niveau. Dabei sehen ihre aufwändigen und dynamischen Figuren leicht und wie selbstverständlich aus. Atemberaubend, wie Sergey Timofeev seinen Körper in Positionen verdreht, verbiegt und seine dynamischen Handstände leicht aussehen lässt. Berausend auch die Rollschuhkunst von „Skating Dalton“. Dabei haben Melania und Jessé die Akrobatik im Blut. Sie brillieren mit ihrer rasanten Performance und reizen physikalische Grenzen aus. Aufregend schön die Partnerakrobatik „Duo Pearl“, der Künstler Melania &

Nikita aus Kasachstan. Ihre kraftvoll und poetisch akrobatischen Glanzleistungen sind auf höchstem Niveau.

Ein spannender Abend voller Freude und Genuss, bei dem sich das Publikum für einige Stunden dem alltäglichen Stress entziehen kann.



Fotos: Gerd Krauskopf

Weitere Informationen:  
[www.variete.de](http://www.variete.de)

# Zehn Touren mit (kostenlosem) Schmankerl-Stopp

## Genuss und Geschmack beim Chiemgauer Radlfrühling



**D**en Chiemgau nicht nur landschaftlich, sondern auch kulinarisch in Erinnerung behalten.

Neben bewährten geführten Touren gibt es auch Selbstfahrer-Touren mit Schmankerl-Stopps. Die Gäste müssen nur zur richtigen Zeit am richtigen Ort sein – etwa in einer Brauerei, einer Ölmühle, auf einer Alm oder in einem Hofladen. Dort halten die Betreiber eine kleine Kostprobe regionaler Kulinarik bereit. Auch die sechs geführten Touren enthalten Verkostungen. Das Programm läuft von Anfang Mai bis Ende Juni. Bei den geführten Touren mit einheimischen Guides ist eine Voranmeldung bis zum Vortag erforderlich. Alle Angebote sind kostenlos und zuverlässig ab der ersten teilnehmenden Person.

Alle Informationen sowie die Tourenbeschreibungen finden Sie unter:  
[www.chiemsee-chiemgau.info/radlfruehling](http://www.chiemsee-chiemgau.info/radlfruehling).

Das aktuelle Faltblatt kann per Mail unter  
[urlaub@chiemsee-chiemgau.info](mailto:urlaub@chiemsee-chiemgau.info)  
angefordert werden.



### Beispiele der Schmankerl-Stopps ganz nach Lust und Laune

Die vier neuen Selbstfahrer-Touren erlauben es den Teilnehmenden, die Radrunde an festgelegten Tagen nach dem eigenen Tempo zu gestalten. Sie führen:

- zur Ölmühle Garting (13. und 27. Mai, 10. und 24. Juni, 14-16 Uhr)
- zum Hofladen des Seppn-Bauer nach Bernau (10. und 24. Mai, 7. und 21. Juni, 13:30-17 Uhr)
- zum Hofcafé Fasanenhöhe bei Chieming (10. und 24. Mai, 14. und 28. Juni, 14-17 Uhr)
- auf die Rachlalm bei Grassau (20. Mai, 3., 17. und 24. Juni, 9-13 Uhr)



### Dem guten Geschmack auf der Spur

Den Produzenten über die Schulter geschaut  
Fridolfing, 20 Kilometer  
14. und 28. Mai, 11. und 25. Juni



### Weitere geführte Touren mit Verkostung

#### Hochgenuss aus dem Rupertiwinkel

Käse, Bier und Brot  
Waging am See, 40 Kilometer  
23. Mai, 6., 13. und 20. Juni

#### Jetzt wird's zünftig

Mit der Jodel-Weltmeisterin  
auf Brauereitour

Seebruck, 25 Kilometer  
16. und 23. Mai, 20. und 27. Juni

#### Kurs halten Richtung Kaiserschmarrn

Am Ende winkt Hochgenuss  
Inzell, 17 Kilometer  
17. und 31. Mai, 14. und 28. Juni

### Forelle Radlerin-Art

Mit dem Radl zur Kinderstube der Forellen  
Reit im Winkl, 30 Kilometer  
5., 12., 19. und 26. Juni

### Alltag auf der Alm

Kühe kennenlernen & kleiner Hoagart  
Unterwössen, 18 Kilometer  
22. und 29. Mai, 14. und 28. Juni

Alle Informationen zu Urlaubs- und  
Freizeitangeboten im Chiemgau unter:  
[www.chiemsee-chiemgau.info](http://www.chiemsee-chiemgau.info)

# “Wir zeigen Gesicht” #proudtokellner unterwegs

Wir sind viele  
und wir sind sehr unterschiedlich.  
Manche von uns nennen sich Maitre,  
andere Gastgeber:in oder  
Restaurantleitung, wieder andere sind  
Ober oder Wirt:in.  
Dass wir diesen Beruf ausüben,  
sagen wir mit Stolz:

*wir kellnern.*

Wir machen das, wir wissen vieles,  
fragen nach, denken mit,  
denken vor und zurück,  
weil wir uns erinnern,  
dass Du sprudelndes Wasser trinkst  
an Sommertagen  
und stilles,  
wenn es draußen kalt geworden ist.  
Wir laufen die Extrameile,  
jeden Tag.  
Wir denken dabei an die,  
die hungrig zu uns kommen  
und durstig sowieso,  
vielleicht gelangweilt, aufgeregt,  
oder verunsichert,  
selbstbewusst oder selbstgerecht.  
Mit dem ersten Date  
oder dem letzten  
und wir kümmern uns,  
indem wir kellnern.  
Was wir tun, ist komplex  
und nur bedingt erlernbar.  
Das wird oft übersehen.  
Genau das ist unser Beruf,  
für manche ganz nebenbei,  
dann doch für länger  
oder für immer.

**#PROUD TO  
#KELLNER**

Offener Brief zu den Bildern

**#proudtokellner** setzt sich langfristig und  
wirksam für Anerkennung & Wertschät-  
zung des Kellner\*innen Berufs ein, um  
Menschen für den Beruf zu begeistern.

Diesen Satz, unser Mission-Statement,  
findet man auf unserer Homepage. Doch  
wie können wir es schaffen, unseren Beruf  
sichtbar zu machen?

## “Wir zeigen Gesicht” – mit unseren IMAGO Bildern

Kellner\*innen sind das Gesicht der Restau-  
rants. Das Bindeglied zwischen Gast und  
Küche. Ohne uns wird es still. Wir möchten  
Anerkennung und Wertschätzung für das,  
was wir tun – Wir zeigen Gesicht.

Dazu haben wir uns in der einzigen begehr-  
baren Großformatkamera abgelichtet,  
IMAGO – geschaffen für Selbstporträts, um  
die Sehnsucht nach dem Großen und Ein-  
zigartigen zu stillen. Die zwei Meter großen  
Kunstwerke werden in einer Wanderaus-  
stellung deutschlandweit zusammen mit  
unserem offenen Brief ausgestellt, um so  
auf den Beruf aufmerksam zu machen.

## Vergangene Standorte der Bilder

Unsere IMAGO-Bilder haben bereits an  
verschiedenen Standorten deutschland-  
weit Aufmerksamkeit erregt. Unser erster  
Gastgeber war das Schlosshotel Hohen-  
stein in der Nähe von Koblenz. Anschlie-  
ßend waren wir auch in der Markthalle 8 in  
Bremen zu sehen. In Zusammenhang mit  
einem Tag der offenen Tür an der Bergius-  
Berufsschule in Frankfurt am Main. stan-  
den die Bilder für einige Zeit in der Lobby  
im Maritim Hotel. Zuletzt waren wir mit  
den Bildern zu Gast auf der Gastro-Vision,  
einer der führenden Fachmessen für  
Hotellerie und Gastronomie in Hamburg.

## Erfolgsgeschichten und Schlüsselmomente

Im März letzten Jahres waren wir in Frank-  
furt am Main, zu einem Tag der offenen

Tür an der Bergius-Berufsschule. Hier  
haben wir die Möglichkeit gehabt, mit  
mehreren Abschlussklassen zu sprechen  
und zu diskutieren. Die größte Erkenntnis  
hier für uns: Dem Nachwuchs im Restau-  
rant fehlen Vorbilder!

Im Mai 2024 waren wir in Wirsberg, wo die  
Initiative “freakstotable” eine Art Hoffest



Benjamin Becker (aktives Mitglied)



**#proudtokellner**

mit verschiedenen Workshops veranstaltet hatte. Unser Thema war: "Kellner\*in, Beruf mit Zukunft?" Der Workshop wurde von vielen Menschen besucht, die normalerweise Gäste sind. Die Erkenntnis war ernüchternd: Das Bild der Gesellschaft, insbesondere von Gästen und Eltern, über unseren Beruf ist oft traurig. Immer wieder werden wir gefragt, warum wir NUR Kellner\*innen geworden sind, obwohl wir vielleicht sogar Abitur haben... UNSER BERUF IST NICHT BANAL!

#### **Wir wollen die Wahrnehmung von Kellner\*innen verbessern**

Juliane Winkler, 1. Vorsitzende von #proudtokellner, betonte in einem Interview: "Unsere Initiative ist mehr als nur eine Bewegung. Wir kämpfen für die Anerkennung und Wertschätzung

eines Berufs, der oft im Schatten steht. Die IMAGO-Bilder sind ein kraftvolles Symbol für unsere Mission."

Benjamin Becker, aktives Mitglied der Initiative, fügt hinzu: "Die Wanderausstellung ermöglicht es uns, die Schönheit und Bedeutung unseres Berufs zu zeigen. Wir wollen nicht nur gesehen werden, sondern auch gehört werden. Jede\*r, die/der sich für den Servicebereich interessiert, kann Teil unserer Bewegung werden und dazu beitragen, positive Veränderungen in der Gastronomiebranche herbeizuführen."

#### **Werden auch Sie Unterstützer\*in**

Wie schaffen wir es noch, dass wir gesehen werden? Es gibt bisher noch keine Fernsehshow, in der Menschen

um die Wette kellnern können. Auch ist es schwer, Einfühlungsvermögen, Humor, Taktgefühl, (um nur einige der wichtigen Eigenschaften unseres Berufs zu nennen) zu zeigen – deshalb müssen wir darüber sprechen oder eben schreiben. Wir bauen das erste Netzwerk für Kellner\*innen auf, tauschen uns aus und stärken gemeinsam den Beruf, der so viel mehr zu bieten hat, als jeder Serviceroboter jemals leisten könnte. Deswegen freuen wir uns über Mitglieder, Unterstützende und neue Orte, an denen wir unsere Gesichter zeigen können. Sprechen Sie uns an!

Kontakt: [mail@proudtokellner.org](mailto:mail@proudtokellner.org)  
Website: [www.proudtokellner.org](http://www.proudtokellner.org)

Fotos: Susanna Krauss, IMAGO

# Ein halbes Jahrhundert kulinarische Exzellenz

50 Jahre JRE



Chef of the year Alexander Wulf

- Die JRE haben auf fünf Jahrzehnte Spitzengastronomie zurückgeblickt und die Menschen gewürdigt, die dafür gesorgt haben, dass die Vereinigung heute international erfolgreich ist. Ein exquisites Gala-Dinner wurde von fünf JRE-Köchen zubereitet: Paolo Casagrande\*\*\* („Restaurant Lasarte“, Spanien), Ana Ros\*\*\* („Hiša Franko“, Slowenien), Enrico Bartolini\*\*\* („Mudec“, Italien), Tobias Bätz\*\* („AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz“, Wirsberg) und Eveline Wild, Konditorweltmeisterin vom Restaurant „Der Wilde Eder“ in Österreich.
- Mit den JRE-Awards werden besondere kulinarische Spitzenleistungen innerhalb der Vereinigung in sechs Kategorien ausgezeichnet. Die diesjährigen Preisträger wurden ebenfalls beim Kongress bekanntgegeben:

**D**ie internationale Restaurantvereinigung Jeunes Restaurateurs (JRE) feierte am 7. und 8. April ihr 50-jähriges Engagement für Kulinarik und hochwertiges Essen mit einem großen Kongress in Paris. Ein Mitglied der deutschen Sektion hatte dabei besonderen Grund zur Freude: Alexander Wulf („Troyka“, Erkelenz) wurde zum „Chef of the Year – Powered by Pastificio Dei Campi“ gewählt.

Paris ist wohl eine der wichtigsten Städte, wenn es um Genuss und Kulinarik geht. Daher verwundert es wenig, dass die Jeunes Restaurateurs vor einem halben Jahrhundert genau dort gegründet wurden. Und in dieser besonderen Metropole hat die internationale Vereinigung nun auch ihr 50-jähriges Bestehen mit über 500 Personen gefeiert – darunter 400 JRE Köchinnen und Köche und Sommeliers mit über 180 Michelin-Sternen, die

insgesamt 16 Länder vertraten. Der Kongress bot den Teilnehmenden eine Plattform für den Erfahrungsaustausch und lebhaft Debatten über die Zukunft der gehobenen Gastronomie, nachhaltiges Geschäftswachstum und die Auswirkungen der globalen Digitalisierung. Internationale Partner, Presse, Aussteller und Repräsentantinnen und Repräsentanten der wichtigsten Gastronomie-Firmen waren ebenfalls anwesend. Ein Mitglied der JRE-Deutschland hatte sogar doppelten Grund zu feiern: Der Erkelenzer Sternekoch Alexander Wulf („Troyka“) hat bei den JRE-Awards den Preis „Chef of the Year – Powered by Pastificio Dei Campi“ verliehen bekommen. Mit dieser Auszeichnung werden Köchinnen und Köche gewürdigt, die besonders herausragende Leistungen erbracht haben – vor allem, was kulinarische Innovation und Gastfreundschaft angeht.



Bätz mit Kollegen

- o „Entrepreneur of the Year – Powered by Mastercard“:  
Enrico Bartolini („Mudec“, Italien)
  - o „Chef of the Year – Powered by Pastificio Dei Campi“:  
Alexander Wulf („Troyka“, Erkelenz)
  - o „Sommelier of the Year – Powered by Antinori“:  
Nina Bratovž („Restaurant JB“, Slowenien)
  - o „Sustainability Award – Powered by Swan Hellenic“:  
Stefano Pinciaroli („Restaurant PS“, Italien)
  - o „Innovation Award – Powered by Carpigiani“:  
Ryan Blackburn („Old Stamp House“, United Kingdom)
  - o „Taste of Origin – Powered by Parmigiano Reggiano“:  
Uwe Machreich („Triad“, Österreich)
- Die JRE haben sich dazu verpflichtet, die Emissionen ihres Kongresses auszugleichen. Durch strategische Maßnahmen und Partnerschaften, einschließlich Investitionen in nachhaltige Forstwirtschaftsprojekte mit „The Green Branch“, hat die Vereinigung aktiv an der Kompensation des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks der Veranstaltung gearbeitet. Damit zeigen die Jeunes Restaurateurs, dass sie sich nicht nur für die Erhaltung kulinarischer Traditionen, sondern auch für den Umweltschutz einsetzen.
  - Der JRE Kongress war daher auch der richtige Ort für die Unterzeichnung des Manifests „A Toast to a Sustainable Tomorrow – Crafting a Blueprint for a Greener, Eco-Friendly Wine Culture“, ein Dokument, mit dem sich die beteiligten Parteien verpflichten, in Zukunft leichtere Weinflaschen zu verwenden. Gemeinsam mit dem internationalen Partner „Vaider Group“ wird die Vereinigung eine Weinflasche entwickeln, die wenig wiegt und dennoch hochwertig aussieht. Die „Vaider Group“ ist ein globaler Geschäftspartner für das Design und die Produktion von Premium-Glasverpackungen in der Glashütte „Hrastnik 1860“.
- Mehr Infos dazu gibt es auf:  
<https://jre.eu/en/manifesto-a-toast-to-a-sustainable-tomorrow>
- Erster KI-Koch: In Zusammenarbeit mit „Colossyan“ stellten die JRE den ersten KI-Koch vor. Damit unterstrich die Vereinigung ihr Bestreben, Technologie dafür zu nutzen, um weiterhin an der Spitze der kulinarischen Entwicklung zu bleiben.



Alle deutschen Teilnehmer am JRE Jubiläum



## Biographie

**Goethe**  
Porträt eines Lebens, Bild einer Zeit

Thomas Steinfeld  
Rowohlt Berlin  
784 Seiten, Hardcover  
€ 38,-  
ISBN: 978-3-737-10059-5

Thomas Steinfeld erzählt Goethe neu – als einen Menschen, in dessen Leben und Werk sich die Umbrüche jener Zeit auf einzigartige Weise spiegeln: beginnend mit der Kindheit in Frankfurt und den Studienjahren in Leipzig und Straßburg, über die Phase des poetischen Aufbruchs bis hin zum „Faust“, zur „Farbenlehre“ und zum „West-östlichen Divan“.

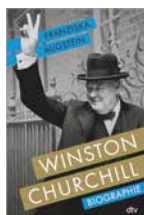


## Thriller

**Blaues Gold**  
Der Kampf ums Wasser beginnt

Uwe Laub  
Heyne Verlag  
480 Seiten, Paperback, Klappenbrochure  
€ 16,-  
ISBN: 978-3-453-42845-4

Der Milliardär Ethan Holloway steht kurz vor dem Ziel. Seine Firma Sharpwater hat vor der deutschen Ostseeküste die gigantische Förderplattform „Greifswald“ errichtet. Sie soll unter dem Meeresboden entdeckte Süßwasservorkommen erschließen. In Zeiten von Klimaerwärmung und Dürren könnten diese weltweit vorhandenen Aquifere die Lösung für eines der drängendsten Probleme der Menschheit darstellen.



## Biographie

**Winston Churchill**

Franziska Augstein  
dtv Verlagsgesellschaft  
624 Seiten, Hardcover  
€ 30,-  
ISBN: 978-3-423-28410-3

Churchill galt in den dreißiger Jahren als politisch erledigt, doch da er unermüdlich vor der Bedrohung durch Deutschland gewarnt hat, wurde er über Nacht Premierminister – und zu Hitlers härtestem Gegner.

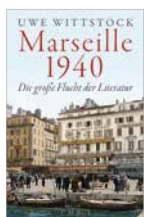


## Thriller

**Zeit der Schuldigen**  
Roman nach einem wahren Kriminalfall

Markus Thiele  
Lübbe Belletristik  
431 Seiten, Hardcover  
€ 22,-  
ISBN: 978-3-7577-0038-6

Ein Mörder, der straffrei bleibt, Ein Vater, der für Gerechtigkeit kämpft, Eine Polizistin, die alles aufs Spiel setzt  
Als der 72jährige Volker März an einem kalten Herbstmorgen den Bahnsteig betritt, ahnt er nicht, dass er beobachtet wird. Der alte Mann gilt als dringend tatverdächtig in einem Mordfall, der vor 40 Jahren ganz Deutschland erschütterte: Im November 1981 wurde die 17jährige Nina Markowski auf brutale Weise umgebracht. Die Spuren am Tatort belasteten Volker März damals schwer, doch die Beweise reichten nicht für einen Schuldspruch. Verzweifelt kämpft Ninas Vater seither für Gerechtigkeit.



## Deutsche Geschichte

**Marseille 1940**  
Die große Flucht der Literatur

Uwe Wittstock  
C. H. Beck  
351 Seiten, Hardcover  
€ 26,-  
ISBN: 978-3-406-81490-7

Die große Flucht der Literatur. Juni 1940: Hitlers Wehrmacht hat Frankreich besiegt. Die Gestapo fahndet nach Heinrich Mann und Franz Werfel, nach Hannah Arendt, Lion Feuchtwanger und unzähligen anderen, die seit 1933 in Frankreich Asyl gefunden haben. Derweil kommt der Amerikaner Varian Fry nach Marseille, um so viele von ihnen wie möglich zu retten. Uwe Wittstock erzählt die aufwühlende Geschichte ihrer Flucht unter tödlichen Gefahren.

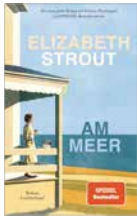


## Thriller

**Tödlicher Podcast**

Cleo Konrad  
Lübbe Belletristik  
508 Seiten, Paperback  
€ 18,-  
ISBN: 978-3-7857-0045-7

Nina ist überglücklich, als die berühmte Podcasterin Malu M. sie als Reinigungskraft engagiert. Seit Monaten verfolgt sie gebannt deren True-Crime-Sendung, die die ganze Stadt in Atem hält. Doch schon bald häufen sich in dem auf Hochglanz polierten Haus rätselhafte Vorkommnisse, und Nina hat den Verdacht, dass sich hinter der makellosen Fassade dunkle Abgründe auftun.



Roman  
**Am Meer**

Elizabeth Strout

Luchterhand  
288 Seiten, Hardcover  
€ 24,-  
ISBN: 978-3-630-87748-8

„Welche Gnade, dass wir nicht wissen, was uns im Leben erwartet.“ Der neue Erfolgsroman von SPIEGEL-Bestsellerautorin und Pulitzer-Preisträgerin Elizabeth Strout.



Roman  
**Die Entführung**

John Grisham

Heyne Verlag  
384 Seiten, Hardcover mit Schutzumschlag  
€ 24,-  
ISBN: 978-3-453-27429-7

Fünfzehn Jahre ist es her, dass Mitch McDeere gemeinsam mit dem FBI seine kriminelle alte Firma hat hochgehen lassen. Mittlerweile arbeitet er in der größten Anwaltskanzlei der Welt in Manhattan. Da holt ihn das Verbrechen wieder ein: Als ihn ein Mentor in Rom um einen Gefallen bittet, findet sich Mitch schnell im Zentrum eines mörderischen Konflikts wieder. Er soll durch eine immense Lösegeldzahlung eine Geiselnahme beenden, doch die Umstände sind dramatisch. Schon bald ist nicht nur er selbst in Gefahr, sondern auch die, die ihm nahestehen.



Roman  
**Meine Katze Jugoslawien**

Pajtim Statovci

Luchterhand  
320 Seiten, Hardcover  
€ 24,-  
ISBN: 978-3-630-87767-9

Zwei Geschichten, eine Familie. Emine wächst im Jugoslawien der Achtzigerjahre auf. Mit siebzehn wird sie mit einem Mann verheiratet, dem sie vor der Hochzeit nur ein einziges Mal begegnet ist. Was als glückliche Verbindung gedacht war, wird bald zu einer aufreibenden Prüfung. Als dann in ihrem Land ein erbitterter Krieg ausbricht, flieht die junge Familie nach Finnland, wo sie mit Skepsis und Argwohn empfangen wird.

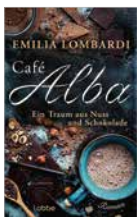


Roman  
**Tanz des Verrats**

Mathias Enard

Hanser Berlin  
256 Seiten, Hardcover  
€ 25,-  
ISBN: 978-3-446-27956-8

September 2001, ein Kongress auf der Havel. Gewürdigt wird Paul Heudeber, Mathematiker, Kommunist und KZ-Überlebender, der spätestens seit seinem ungeklärten Tod Heiligenstatus genießt. Alle Blicke der Anwesenden wandern verstohlen zu Maja Scharnhorst, Pauls große Liebe, mit 83 faszinierend wie eh und je, auch sie eine Legende, die sich irgendwann für eine Karriere im Westen entschieden hat. Als die Bilder der zerstörten Twin Towers die Festgesellschaft erreichen, nimmt die Veranstaltung eine ganz andere Wendung. Und es ist an Irina, der Tochter dieser überlebensgroßen Liebenden, die losen Fäden ihrer Geschichte zu entwirren und neu zu verflechten.



Roman  
**Café Alba**  
Ein Traum aus Nuss und Schokolade

Emilia Lombardi

Lübbe Belletristik  
464 Seiten, Paperback  
€ 18,-  
ISBN: 978-3-7577-0026-3

Alba im Piemont, 1946. Mit klopfendem Herzen erreicht die 16-jährige Francesca die Stadt. Die Winzertochter soll als Hausmädchen für die Familie Milani arbeiten, die dort das berühmte Café Alba betreibt. Ein unerwartetes Ereignis bringt sie Matteo näher, dem Sohn des Hauses. Als dieser ihr eines Tages anvertraut, dass das Café wegen enorm gestiegener Kosten für Kakao vor dem Ruin steht, erinnert Francesca sich an die Haselnusshaine in ihrer Heimat. Und hat eine Idee mit weit reichenden Folgen, nicht nur für das Café Alba ...



Roman  
**Allmen und Herr Weynfeldt**

Martin Suter

Diogenes  
224 Seiten, Hardcover Leinen  
€ 26,-  
ISBN: 978-3-257-07279-2

In einer Bar begegnet Allmen einem kultivierten Herrn seines Alters – Adrian Weynfeldt. Der Name ist dem Kunstdetektiv selbstverständlich ein Begriff. Es ist der Beginn einer ungewöhnlichen Freundschaft. Als Weynfeldt kurz darauf bemerkt, dass ein Bild in seiner Sammlung fehlt, schaltet er Allmen ein. Weynfeldts bunter Freundeskreis gibt sich zugeknöpft. Nur die Kunstbuchhändlerin will reden. Doch bald schon kann sie das nicht mehr. Allmen steht vor seinem ersten Mordfall.

## Künstliche Intelligenz erkennt Herzerkrankungen am Klang der Stimme: Neue Studie am DHZC

Deutsches Herzzentrum der Charité

**F**orschende am Deutschen Herzzentrum der Charité und der Mayo Clinic in den USA wollen mit einer neuen Studie herausfinden, wie Patient:innen mit fortgeschrittener Herzschwäche über den Klang ihrer Stimme telemedizinisch überwacht werden können. Zum Einsatz kommt dabei die Künstliche Intelligenz eines Berliner Start-ups.

Der 88-jährige Rentner leidet unter schwerer Herzinsuffizienz und ist einer der ersten Teilnehmenden einer Studie, die den Wissenschaftler:innen neue Erkenntnisse über die Anwendung und Wirksamkeit der Stimmanalyse mit Hilfe künstlicher Intelligenz bei der Behandlung der chronischen Herzinsuffizienz liefern soll. Sie wird am Deutschen Herzzentrum der Charité und der US-amerikanischen Mayo Clinic unter dem Titel: „AI-Based Voice Analysis for Monitoring Patients Hospitalized with Acute Decompensated Heart Failure“, kurz: „VAMP-HF“, durchgeführt.

### Künstliche Intelligenz zur engmaschigen Überwachung bei Herzkrankheit

In der ersten Phase der Studie sollen jeweils 25 Patient:innen auf den kardiologischen Stationen eingeschlossen werden, die an fortgeschrittener Herzinsuffizienz mit „hydropischer Dekompensation“ leiden: Durch die stark verminderte Pumpfunktion des Herzens kann nicht mehr genug Flüssigkeit aus dem Gewebe zu den Ausscheidungsorganen transportiert werden, es kommt zu Flüssigkeitsansammlungen im Körper und in der Folge zu einer weiteren, oft lebensbedrohlichen Verschlechterung des Allgemeinzustands der betroffenen Patient:innen – insbesondere durch Wasser in der Lunge.

Die Behandlung der hydropischen Dekompensation umfasst neben Medikamenten zur Stärkung des Herzens auch Diuretika,

also Medikamente zur besseren Ausscheidung von Flüssigkeit. Die Wirksamkeit der Therapie gilt es für die Kardiolog:innen nun engmaschig zu überwachen und sie schnellstmöglich anzupassen, wenn der gewünschte Erfolg ausbleibt.

Dabei könnte die menschliche Stimme „als Frühwarnsystem“ künftig eine wichtige Rolle spielen, sagt PD Dr. Felix Hohendanner, Oberarzt am Deutschen Herzzentrum der Charité und klinischer Leiter der VAMP-HF-Studie, denn: „Mehr Flüssigkeit im Körper führt zu einer veränderten Ausbreitung von Schallwellen und damit auch zur Veränderung der Stimme, die für das menschliche Ohr zwar meist nicht hörbar ist, aber dennoch gemessen werden kann.“

### Künstliche Intelligenz sagt Behandlungserfolg voraus

Zum Einsatz kommt dabei die Software des Berliner Start-ups Noah Labs, das sich unter anderem auf die Entwicklung und Anwendung künstlicher Intelligenz (KI) bei der stimmungsbasierten Diagnostik von Herzerkrankungen spezialisiert hat und das mit der Stiftung Deutsches Herzzentrum Berlin eine strategische Partnerschaft eingegangen ist.

Die Noah Labs-KI analysiert in den Stimmproben der Proband:innen hunderte von Parametern und erfasst dabei selbst kleinste Veränderungen. Im Abgleich mit der von den Herzschwäche-Patient:innen ausgeschiedenen Flüssigkeitsmenge „lernt“ die KI nun, die Wirksamkeit der Behandlung vorherzusagen – sodass die Ärzt:innen gegensteuern können, noch ehe es zu entsprechenden Symptomen kommt.

### Unkompliziert und sicher durchführbar

Im Vergleich zu einigen anderen Messmethoden berge die Stimmabgabe für die selbstständige Durchführung zu Hause

viele Vorteile, sagt Felix Hohendanner: „Sie ist schmerzfrei, schnell und unkompliziert, birgt kaum Fehlerquellen und benötigt außer einem Aufnahmegerät wie einem Smartphone keine technischen Hilfsmittel.“ Künftig sollen die Stimmproben sogar mit einem einfachen Anruf übermittelt werden.

Zudem lässt sich die Methode der KI-basierten telemedizinischen Stimm-Auswertung auch bei verschiedenen anderen Herzkreislauf-Erkrankungen anwenden, so der Kardiologe: „Wir stehen hier erst am Anfang einer vielversprechenden Entwicklung.“

### Die Studie:

„AI-Based Voice Analysis for Monitoring Patients Hospitalized with Acute Decompensated Heart Failure“

<https://dhzb.org>

### Über Noah Labs:

Noah Labs entwickelt die stimmungsbasierte KI-Software „Noah Labs Vox“ zur Früherkennung von dekompensierter Herzinsuffizienz. Die Lösung wird am Deutschen Herzzentrum der Charité, der Mayo Clinic in den USA sowie an Kliniken in den Niederlanden und Spanien erprobt.

Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.noah-labs.com/>

### Originalpublikation:

„AI-Based Voice Analysis for Monitoring Patients Hospitalized with Acute Decompensated Heart Failure“

## Rheuma und Krebs – besteht ein Zusammenhang?

Universität Augsburg

**S**tudien weisen bereits seit längerem auf einen Zusammenhang zwischen Autoimmunerkrankungen und Krebs hin. Forschende des Lehrstuhls für Epidemiologie der Universität Augsburg haben diesen Zusammenhang nun in einem systematischen Review und einer Meta-Analyse genauer untersucht und festgestellt, dass Patientinnen mit Rheumatoider Arthritis ein etwas geringeres, Patientinnen mit Psoriasis jedoch ein leicht erhöhtes Risiko für bestimmte frauenspezifische Krebserkrankungen haben. Die Studie wurde in der Fachzeitschrift *Journal of Autoimmunity* veröffentlicht.

Weltweit haben etwa fünf bis acht Prozent der Menschen eine Autoimmunerkrankung. Mindestens 80 sind derzeit bekannt. Sie können die Lebensqualität der Betroffenen stark beeinträchtigen und gehen häufig auch mit anderen Krankheiten einher. Am Lehrstuhl für Epidemiologie an der Medizinischen Fakultät der Universität Augsburg liegt ein Forschungsschwerpunkt auf dem Zusammenhang zwischen Autoimmun- und anderen Erkrankungen. „Generell sind Frauen häufiger von Autoimmunerkrankungen betroffen. Deshalb wollten wir überprüfen, ob es Zusammenhänge mit frauenspezifischen Krebsarten gibt“, erklärt Dr. Dennis Freuer. Der Statistiker ist Letztautor der vorliegenden Studie. Dr. Simone Fischer, Prof. Dr. med. Christine Meisinger und Freuer haben unter anderem untersucht, inwiefern die zwei sehr häufigen Autoimmunerkrankungen Rheumatoide Arthritis und Psoriasis, im Volksmund Schuppenflechte genannt, mit Brust- bzw. Gebärmutterkrebs assoziiert werden. Dass Autoimmunerkrankungen mit Krebs korrelieren können, darauf deuten mehrere Studien hin. Fischer, Meisinger und Freuer haben nun eine sogenannte

Meta-Analyse durchgeführt. Sie überprüften zunächst in einem systematischen Review rund 10.000 Fachartikel und haben im nächsten Schritt die Daten von insgesamt 45 Studien zusammengefasst und bewertet. In ihre Analyse flossen so die Daten von über einer Million Patientinnen ein, die eine der beiden Autoimmunerkrankungen haben.

### Weitere Studien notwendig

Die Forschenden gelangten zu interessanten Ergebnissen: Patientinnen mit Rheumatoider Arthritis zeigten ein niedrigeres Risiko für Brust- und Gebärmutterkrebs, während Patientinnen mit Psoriasis ein leicht erhöhtes Risiko für Brustkrebs aufwiesen. Freuer betont die geographischen Unterschiede im Krebsrisiko, insbesondere bei Patientinnen mit Rheumatoider Arthritis: Im Gegensatz zu den Europäerinnen und den Nordamerikanerinnen konnte bei den Patientinnen aus Asien kein verringertes Risiko im Zusammenhang mit Brust- und Gebärmutterkrebs festgestellt werden. „Unsere Studie liefert wichtige Erkenntnisse über das Krebsrisiko bei Frauen mit Autoimmunerkrankungen. Es müssen jedoch noch gezielte Studien folgen, die genauer in den Blick nehmen, ob die Autoimmunerkrankungen selbst oder möglicherweise ihre medikamentöse Behandlung sich auf das Krebsrisiko positiv oder negativ auswirken“, erklärt Dr. Simone Fischer, sie ist Gesundheitswissenschaftlerin und Erstautorin der Studie.

### Originalpublikation:

[https://www.thelancet.com/journals/lanct/article/PIIS0140-6736\(24\)00049-7/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lanct/article/PIIS0140-6736(24)00049-7/fulltext)...

## Wie schädlich sind tierische Produkte für den Körper?

**L**amm, Schokolade und Eiern treiben den Konsum tierischer Produkte in die Höhe. Dabei empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung in ihren gerade aktualisierten Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und ökologisch nachhaltige Ernährung lediglich 300 Gramm Fleisch und ein Ei pro Woche – und sorgte damit für Gesprächsstoff. Auch die Deutsche Gesellschaft für Gastroenterologie, Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten e.V. (DGVS) rät zu einer überwiegend pflanzenbasierten Ernährung. Die Fachgesellschaft ruft anlässlich des Osterfests in Erinnerung, dass rotes Fleisch wie Lamm-, Rind- oder Schweinefleisch die Entstehung von Krebs begünstigen kann. Zudem verweist die DGVS auf eine aktuelle Zwilling-Studie, die einmal mehr hervorbrachte, dass eine gesunde vegane Ernährung einer gesunden omnivoren Ernährung vorzuziehen sei.

Zahlreiche Erkrankungen, die Gastroenterologinnen und Gastroenterologen in ihrem Arbeitsalltag begegnen, können in Teilen durch Ernährungseinflüsse mitbedingt sein und häufig auch durch eine konsequente Ernährungsumstellung gebessert werden. Verarbeitetes Fleisch – also Wurstwaren – stuft die WHO als potenziell krebserregend ein.

Auch eine ältere, großangelegte britische Studie konnte zeigen, dass Vegetarier, Pescetarier, also Menschen, die kein Fleisch, aber Fisch essen, und Veganer ein deutlich geringeres Risiko haben, an Darmkrebs zu erkranken als diejenigen, die regelmäßig größere Mengen tierischer Produkte verzehren.

### Quellen:

Matthew J. Landry, PhD, RDN<sup>1,2</sup>; Catherine P. Ward, PhD, RD<sup>1</sup>; Kristen M. Cunanán, PhD<sup>3</sup>: Cardiometabolic Effects of Omnivorous vs Vegan Diets in Identical Twins: A Randomized Clinical Trial. *JAMA Netw Open*.

<https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-empfehlungen/>

## Europawahl:

### Zwölf europapolitische Kernanliegen der Bundeszahnärztekammer

Die Wahl zum Europäischen Parlament findet in Deutschland am 9. Juni 2024 statt. Die Bundeszahnärztekammer (BZÄK) hat im Vorfeld ein Positionspapier verfasst, in dem sie die Kernanliegen für die kommenden Jahre definiert.

Im Mittelpunkt steht die Sicherstellung der freien zahnärztlichen Berufsausübung im Interesse der Patientinnen und Patienten. Zudem gilt es, neue und bestehende EU-Vorgaben auf deren bürokratische Auswirkungen für Praxen zu hinterfragen. Ferner muss die Qualität der zahnmedizinischen Ausbildung in den EU-Mitgliedstaaten, die Grundlage für die automatische Anerkennung der Abschlüsse aus anderen EU-Staaten ist, gewährleistet bleiben. Die Initiativen der EU im Bereich der Digitalisierung im Gesundheitswesen müssen zum Patientennutzen beitragen und dürfen nicht die Sicherheit sensibler Gesundheitsdaten gefährden. Mit Blick auf den EU-Rechtsrahmen für Medizinprodukte setzt sich die BZÄK für eine Überarbeitung ein, um Praxistauglichkeit zu erreichen.

#### Die zwölf Kernforderungen für die Europawahl 2024:

- Zukunft der EU-Gesundheitsunion – Zuständigkeit der EU-Mitgliedstaaten wahren
- Überarbeitung des EU-Rechtsrahmens für Medizinprodukte dringend notwendig – Balance zwischen Patientensicherheit und Innovationsfähigkeit erhalten
- Digitalisierung im Gesundheitswesen zum Nutzen der Patientinnen und Patienten gestalten
- Bürokratieabbau jetzt – Folgen europäischer Gesetzgebung besser abschätzen
- Antibiotikaresistenzen bekämpfen
- Sicherstellung der freien Berufsausübung im Patienteninteresse und Erhalt bewährter Strukturen der Selbstverwaltung
- Verabschiedung einer europäischen Charta der Freien Berufe
- Hohe Qualität der zahnmedizinischen Ausbildung sichern
- Fachkräftebedarf sichern ohne Patientensicherheit zu gefährden
- Sicherung der Versorgung mit Arzneimitteln und Schutzausrüstung – Widerstandsfähigkeit stärken
- Freier Zugang zu zahnärztlicher Versorgung in der Europäischen Union
- Mundgesundheit in der EU durch konsequente Prävention verbessern

<https://www.bzaek.de/gesundheitspolitische-positionen-zur-europawahl-2024.html>

## Council of European Dentists (CED)

Der Council of European Dentists (CED) ist die Standesvertretung der Zahnärzteschaft in der Europäischen Union (EU).

Gegenwärtig sind 33 nationale Zahnarztverbände in diesem Dachverband zusammengeschlossen. Der CED zeichnet sich dabei durch eine große Repräsentativität aus. Seine Mitgliedsverbände kommen aus 27 von 28 EU-Mitgliedstaaten. Zahnärztliche Verbände aus der Großbritannien, Schweiz, Norwegen und Island sind assoziierte Mitglieder. Die albanische Zahnärztekammer hat einen Beobachterstatus.

Der CED wurde 1961 gegründet. Seine Geschäftsstelle befindet sich in Brüssel. Die Vollversammlung des CED findet zweimal im Jahr statt.

Der CED vertritt zahnärztliche Interessen auf EU-Ebene und berät die Europäischen Institutionen bei allen Angelegenheiten, die den zahnärztlichen Berufsstand betreffen. So ist der CED in zahlreichen gesundheitspolitischen Beratungsgremien der Europäischen Kommission als Mitglied vertreten.

Die Förderung eines hohen Niveaus der Zahn- und Mundgesundheit in der Europäischen Union steht dabei genauso im Fokus wie eine auf die Patientensicherheit ausgerichtete berufliche Praxis.

#### BZÄK und CED

Als größter Mitgliedsverband ist die Bundeszahnärztekammer eng in die Tätigkeit des CED eingebunden. Die intensive Zusammenarbeit ist nicht zuletzt das Resultat einer starken personellen Verknüpfung von CED und Bundeszahnärztekammer.

In allen wichtigen Arbeitsgruppen des CED ist die Bundeszahnärztekammer personell vertreten.

#### Für Rückfragen:

**Dr. Alfred Büttner**

Leiter

Abteilung Europa | Internationales

Tel.: +32 2 7328415

E-Mail: [info@bzaek.eu](mailto:info@bzaek.eu)

## Orphan Drugs – Förderung weiterhin wichtig!

**„Bei der Behandlung von Schwer- und Schwerstkranken sind Arzneimittel gegen Seltene Leiden (Orphan Drugs) oft die einzige Hoffnung. Ihre Zulassung und Vermarktung darf nicht erschwert werden“** sagt BPI-Hauptgeschäftsführer Dr. med. Kai Joachimssen anlässlich des Tages der Seltenen Erkrankungen. **„Wir hören im politischen Raum leider immer wieder Stimmen die sagen, es gäbe zu viele Orphan Drugs und deren Entwicklung sei privilegiert. Dabei ist das Gegenteil der Fall: Es gibt 8.000 Seltene Erkrankungen und bislang ist erst ein Bruchteil davon behandelbar. Es gibt also nicht zu viele Orphan Drugs, sondern zu wenige!“**

„Jeder hat ein Recht auf eine gute Gesundheitsversorgung – das gilt für Patientinnen und Patienten mit häufigen Erkrankungen genauso, wie für jene mit Seltenen Leiden. In den allermeisten Fällen steht mit einem Orphan Drug erstmals überhaupt eine medikamentöse Therapie zur Verfügung. Und wenn es vorher nichts gab, ist es offensichtlich, dass eine neue Therapie einen Zusatznutzen hat und ohne größere Hürden in die Versorgung kommen muss. Sollte es bereits Therapieansätze geben, dann

gewährt die Zulassungsbehörde den Status als Orphan Drug auch nur, wenn ein sogenannter signifikanter therapeutischer Vorteil (significant clinical benefit) nachgewiesen wird.“

„Die vom Gesetzgeber im AMNOG verankerte Sonderstellung von Orphan Drugs ist kein Privileg, sondern ein Segen für betroffene Patientinnen und Patienten! Sie muss unbedingt erhalten bleiben. Denn bisher stehen in Deutschland nahezu alle in der EU zugelassenen Orphan Drugs auch tatsächlich der Patientenversorgung zur Verfügung. Das ist enorm wichtig – wird aber von bestimmten Kreisen, die weitere Einschränkungen des Sonderstatus fordern, vollkommen ignoriert. Die Folgen wären verheerend: Wenn ein Zusatznutzen bei Orphan Drugs im größeren Umfang nicht mehr anerkannt wird, ergibt sich zusammen mit den jüngst in Kraft getretenen AMNOG-Änderungen eine gefährliche Gemengelage. Erstattungsbeträge würden auf ein Niveau gedrückt, dass eine wirtschaftliche Vermarktung für Hersteller ausschließt. Doch pharmazeutische Unternehmen entwickeln Orphan Drugs für sehr kleine Patientenzahlen. Allein deshalb sind höhere Preise erforderlich.“

„Die Politik muss jetzt signalisieren, dass sie im Interesse der Patientinnen und Patienten agiert und auch zukünftig neue Therapieoptionen für Seltene Erkrankungen fördern will, die bislang nicht behandelbar sind. Hierzu sind gute Rahmenbedingungen für die Industrie unerlässlich. Von der Bundesregierung wurde dies im Rahmen des kürzlich veröffentlichten Medizinforschungsgesetzes auch an mehreren Stellen anerkannt – beispielsweise durch verbesserte Bedingungen für die klinische Forschung in Deutschland. Arzneimittelrechtliche Verbesserungen wirken aber nur, wenn sie parallel auch sozialrechtlich weitergedacht werden. Nur so können sie Patientinnen und Patienten zugutekommen“, betont Joachimssen.



[BPI-Stellungnahme zum Referentenentwurf.](#)



[Hier finden Sie weitere Informationen zum Thema „Orphan Drugs“.](#)

[www.bpi.de](http://www.bpi.de)

## Ubrogapant: Migräne schon im Prodrom stoppen

### Kurz & fundiert

- Migräneattacken bereits im Prodrom (Vorphase) mit Ubrogapant stoppen?
- Multizentrische Phase-III-Studie aus den USA
- Randomisierte, doppelblinde, Placebo-kontrollierte Crossover-Studie
- Ubrogapant: Ausbleiben von Kopfschmerzen nach 190 (46%) von 418 Prodromalereignissen
- Placebo: Ausbleiben von Kopfschmerzen nach 121 (29%) von 423 Prodromalereignissen

**Der Wirkstoff Ubrogapant kann laut US-amerikanischen Studiendaten Migräneattacken bereits in der Prodromalphase stoppen. Zudem ist er gut verträglich, so das Studienfazit.**

Ubrogapant ist ein Calcitonin-Gen-Related-Peptide (CGRP)-Rezeptorantagonist, der zur akuten Behandlung von Migräne zugelassen ist. Ubrogapant wurde während der Prodromalphase verabreicht.

Bei der PRODROME-Studie handelte es sich um eine multizentrische, randomisierte, doppelblinde, placebo-kontrollierte Crossover-Studie mit 100 mg Ubrogapant. Die Phase-III-Studie wurde in 75 Forschungszentren und Kopfschmerzkliniken in den USA durchgeführt. Teilnahmeberechtigt waren Erwachsene im Alter von 18 – 75 Jahren, die seit mindestens 1 Jahr an Migräne mit oder ohne Aura litten und in den 3 Monaten vor dem Screening 2 bis 8 Migräneanfälle pro Monat mit mäßigen bis starken Kopfschmerzen hatten.

Behandelt wurden die erste und zweite Migräneattacke, mit Einnahme des

jeweiligen Mittels in der Prodromphase. Die Studienteilnehmer behandelten randomisiert (1:1) entweder die erste Attacke mit Placebo und die zweite Attacke mit 100 mg Ubrogapant, oder die erste Attacke mit Ubrogapant und die zweite Attacke mit dem Placebo. Endpunkt war das Fehlen mittelschwerer oder schwerer Kopfschmerzen innerhalb von 24 Stunden nach der Einnahme des Studienmedikaments.

### Ubrogapant bei Migräne sicher und wirksam

Ubrogapant war demnach zur Akutbehandlung von Migräne wirksam und gut verträglich und konnte bereits während der Prodromalphase eingenommen werden.

© Alle Rechte: [DeutschesGesundheitsPortal/HealthCom](#)

## Weniger Migräne mit guten Fetten

2:1 ketogenic diet and low-glycemic-index diet  
for the treatment of chronic and episodic migraine:  
a single-center real-life retrospective study

**D**ie 2:1-Keto-Diät und die Ernährung mit niedrigem glykämischen Index konnten in einer aktuellen Real-World-Studie erfolgreich zur Vorbeugung von Migräne eingesetzt werden.

Die Belege für die Wirksamkeit von Ernährungsinterventionen zur Prävention von Migräne nehmen zu, insbesondere im Hinblick auf die ketogene Diät (KD). Die KD ist eine Ernährungsform, die sehr arm an Kohlenhydraten, jedoch reich an Fett ist. In der medizinisch-wissenschaftlichen Literatur wird zu einem Fettanteil von 3:1 oder 4:1 in der Migränetherapie geraten. Für die Ernährung mit niedrigem glykämischen Index und die 2:1-KD gibt es jedoch weniger Belege.

### Migräne: Ketogene Diät oder niedriger glykämischer Index?

Patienten mit hochfrequenter episodischer und chronischer Migräne wurden 3 Monate lang entweder mit einer Ernährung mit niedrigem GI (GI-Gruppe) oder einer ketogenen Diät im Verhältnis 2:1 (KD-Gruppe) behandelt.

Patienten mit einem BMI von 25–29,9 kg/m<sup>2</sup> erhielten die Diät mit niedrigem glykämischen Index, Patienten mit BMI von 18,5–24,9 kg/m<sup>2</sup> erhielten die 2:1 ketogene Diät. Die konkrete Umsetzung der Diät wurde jeweils individuell in einer Ernährungsberatung entwickelt und an Körpermaße und körperliche Aktivität angepasst.

### Real-World-Studie mit 60 Migrärepatienten

Insgesamt nahmen 60 Migräne-Patienten (80% Frauen) an der Studie teil. Die GI-Gruppe umfasste 39 Patienten, die KD-Gruppe 21 Patienten. Fettmasse, Gewicht und BMI verbesserten sich signifikant in beiden Gruppen.

#### • GI-Gruppe:

- Fettmasse: Beginn: 24,2; Studienende: 18,1

- Gewicht: Beginn: 74,8; Studienende: 68,8
- BMI: Beginn: 26,7; Studienende: 24,6

#### • KD-Gruppe:

- Fettmasse: Beginn: 15,9; Studienende: 12,5
- Gewicht: Beginn: 63,8; Studienende: 59,8
- BMI: Beginn: 21,8; Studienende: 20,4

Die fettfreie Masse blieb hingegen stabil. Die Ernährungs-Interventionen hatten zudem einen signifikanten, positiven Einfluss auf Intensität und Häufigkeit der Migräneanfälle sowie MIDAS- und HIT-6-Scores der Teilnehmer:

#### • GI-Gruppe:

- Migräneintensität: Beginn: 8,1; Studienende: 4,8
- Monatliche Migränetage: Beginn: 18,7; Studienende: 9,2
- MIDAS-Score: Beginn: 75,8; Studienende: 32,1
- HIT-6-Score: Beginn: 63,9; Studienende: 52,7

#### • KD-Gruppe:

- Migräneintensität: Beginn: 8,1; Studienende: 5,9
- Monatliche Migränetage: Beginn: 15,9; Studienende: 6,5
- MIDAS-Score: Beginn: 69,8; Studienende: 31,5
- HIT-6-Score: Beginn: 61,2; Studienende: 53,3

### Änderung der Ernährungsweise kann Migränesymptome reduzieren

Die Untersuchung legt demnach nahe, dass sowohl die ketogene Diät als auch eine Ernährung mit niedrigem glykämischen Index zur Vorbeugung und Reduktion von Migränesymptomen angewendet werden könnten.

© Alle Rechte:

DeutschesGesundheitsPortal / HealthCom

## IMPRESSUM

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

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

Redaktion:  
Anne Wantia (Reise, Foto)  
Klaus Lenser (Gastronomie, Reise)  
Bruno Gerding (Reise, Golf)  
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 Verlagsurlaubnis werden strafrechtlich verfolgt.

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

Abonnement:  
Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages bestehen keine Ansprüche. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt 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.

## Bauchfellkrebs: Große Fortschritte bei der Behandlung

Deutsche Gesellschaft für Chirurgie e.V. (DGCH)

**K**rebs des Bauchfells ist eine besonders bösartige Erkrankung mit oft tödlichem Ausgang. Meist handelt es sich um Metastasen von Krebs des Dickdarms, Mastdarms, Magens oder der Eierstöcke. Doch bei einzelnen Patientinnen und Patienten kann die Kombination mehrerer Therapieverfahren die Überlebensdauer deutlich verbessern. Die Behandlung ist jedoch äußerst belastend und komplikationsträchtig.

Die Behandlung von fortgeschrittenem, Damit es möglichst gar nicht erst zu den sogenannten peritonealen Metastasen komme, sei es zentral, den streuenden Krebs (Ersttumor) möglichst frühzeitig zu erkennen und umfassend zu entfernen, sagt Professor Dr. med. Dr. h.c. Pompiliu Piso aus Regensburg im Vorfeld des 141. Deutschen Chirurgie Kongresses (DCK 2024). Deshalb solle man seine Krebserkrankung in Zentren behandeln lassen, die auf chirurgische Onkologie spezialisiert sind. Die dort praktizierte fachübergreifende Präzisionsmedizin und -chirurgie mit ihren multimodalen Behandlungskonzepten verbessere die Wahrscheinlichkeit, dass der Primärtumor nicht streue – falls die Metastasen nicht schon gleichzeitig aufgetreten sind.

Jedes Jahr erhalten zehntausende Menschen die Diagnose Bauchfellkrebs. Dies bedeutet meist, dass ihre Krebserkrankung schon weit fortgeschritten ist. Dann haben sich Zellen von bösartigen Geschwülsten aus Magen, Darm oder Eierstöcken auf das Bauchfell, Peritoneum genannt, ausgebreitet und dort Tochtergeschwülste gebildet.

Grundsätzlich können fast alle Bauchtumore Metastasen am Bauchfell verursachen. Am häufigsten ist dies beim Magenkarzinom der Fall. Fast die Hälfte der Rückfallerkrankungen nach der

Operation finden sich hier. Auch bei etwa 10 Prozent der Patientinnen und Patienten mit Darmkrebs treten Metastasen im Bauchfell auf. Aber selbst Tumore außerhalb des Bauchraumes, etwa Brustkrebs, können im Verlauf Bauchfellkrebs verursachen.

Doch mittlerweile gibt es für Patienten mit wenigen und gut operierbaren Metastasen im Bauchfell Therapieangebote, die ihre Prognose deutlich verbessern können. Meist werden mehrere Behandlungen miteinander kombiniert. Der erste und wichtigste Schritt ist dabei die sogenannte zytoreduktive Chirurgie (CRS). Hier entfernen Chirurgen und Chirurgen das Bauchfell und alle sichtbaren Tumoren so radikal wie möglich aus dem Körper. Dies CRS wird begleitet durch die sogenannte hypertherme intraperitoneale Chemotherapie (HIPEC). Dabei handelt es sich um eine maschinelle Spülung des Bauchraums mit einer auf 42 Grad Celsius erwärmten Lösung. Sie enthält Zytostatika, die weitestmöglich auf die Merkmale des Tumors zugeschnitten sind. Daher ist mit weniger Nebenwirkungen zu rechnen. Ein weiterer Pluspunkt betrifft die Wärme der Spülung, sie verstärkt die Wirkung der Zellgifte. OP und Spülung können zusätzlich mit einer intravenösen Chemotherapie kombiniert werden.

Krebs ist nicht gleich Krebs. Eine Generalisierung der Therapie sei deshalb nicht möglich: „Die Prognose und beste Behandlung variieren stark und erfordern eine Diskussion in einem fachübergreifenden Tumorboard.“ Wichtig sei die Orientierung an den vielfältigen genetischen Merkmalen der Tumortypen und den individuellen Patientenfaktoren. Zu letzteren zählen die spezifischen anatomischen Gegebenheiten, etwa Ausbreitung des Tumors und Voroperationen,

Begleiterkrankungen und der Patientenwille. Piso empfiehlt deshalb allen Betroffenen mit Bauchfellkrebs, eine zweite Meinung in einem anerkannten Kompetenz- oder Referenzzentrum einzuholen.

Auf dem 141. Deutschen Chirurgie Kongresses (DCK 2024) diskutieren Expertinnen und Experten über den aktuellen Stand der chirurgischen Optionen und perioperativen Therapien bei Krebs und wie diese, eingebettet in multimodale Behandlungspläne, die Überlebenschancen verbessern können – von der Analyse der molekularen Besonderheiten des jeweiligen Tumors über KI-gestützte Einschätzung von Risiken, virtuelle Operationsplanung bis hin zu robotergestützter Chirurgie.

Professor Dr. med. Christiane Bruns, Direktorin der Klinik für Allgemein-, Viszeral-, Tumor- und Transplantationschirurgie der Uniklinik Köln und Präsidentin der Deutschen Gesellschaft für Chirurgie (DGCH) 2023/2024, betont: „Es ist wichtig, zur Erstbehandlung in ein auf Krebschirurgie spezialisiertes Zentrum zu gehen. Dort können alle Möglichkeiten der Behandlung auf die Erkrankten maßgeschneidert und zielgerichtet ausgeschöpft und mit den Möglichkeiten einer modernen Chirurgie – von KI-gestützter Vorhersage der Erfolgsaussichten bis hin zu robotisch unterstützter Chirurgie – kombiniert werden“.

Sessionplaner:  
<https://apps.m-anage.com/dck2024/de-DE/pag>

Link:  
<https://apps.m-anage.com/dck2024/de-DE/pag/presentation/656890>



  
*Landromantik*  
**Hotel Oswald**  
 Gourmet & SPA

Preise und  
Angebote



# LUXUSWELLNESS & STERNEKÜCHE IM BAYERISCHEN WALD



Entspannung und Genuss auf höchstem Niveau  
 Oswalds Gourmetstube ausgezeichnet mit 1 Michelin Stern  
 Übernachtung ab 209 Euro pro Person



Landromantik Wellness  
Hotel Oswald GmbH

Am Platzl 2  
94244 Kaikenried

Telefon +49 (0) 9923 / 84100  
Telefax +49 (0) 9923 / 841010

info@hotel-oswald.de  
www.hotel-oswald.de

