

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 5/6 – 2024

DER WEIN- GENIESSER TIPP

Der Vernatsch
wineBANK Eröffnung in
Heidelberg

BERLIN KULINARISCH

Waldorf Astoria Hotel Berlin
the CORD
Hotel am Steinplatz
Restaurant Sicilia

NEUES AUS DER GENUSSWELT

Hotel Fontenay
De Groene Lantaarn
Niederlande

GENUSS- UND REISETIPPS

Coburger Land
Golfen im Markgräfler
Land
Ecuador
Kos
38. Schleswig-Holstein
Gourmet Festival
Burgund
Panama Teil 2

BUCHTIPPS

MEDIZIN NEWS PHARMA NEWS

5/6 – 2024
43. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Hannover
Benjamin Gallein

Im VOTUM



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

nichts wird sehnsüchtiger erwartet als der Sommer und die, für die meisten von uns, damit verbundene Urlaubs- und Ferienzeit. Für alle, die noch flexibel in der Planung sind, haben wir hervorragende Empfehlungen und Tipps in dieser Ausgabe.

Kulinarisch sollten Sie eine Reise in die niedersächsische Landeshauptstadt Hannover machen und dort das 2-Sterne-Restaurant VOTUM besuchen. Viele Jahre war Hannover eine Diaspora für Genießer, gute Küche gab es, aber sternegekrönte Restaurants nicht. Der Weg ins VOTUM lohnt sich. Küchenchef Benjamin Gallein und sein Team servieren exzellente Gerichte, die jede Aufmerksamkeit verdienen.



Dr. Pohlmann, leidenschaftlicher Hobbykoch und Genießer hat eine grandiose Entdeckung in unserem Nachbarland, den Niederlanden, gemacht. Das Restaurant De Groene Lantaarn in dem kleinen Örtchen Staphorst, Provinz Overijssel, mit 2 Sternen ausgezeichnet, lohnt auch eine etwas längere Anreise. Außerdem lesen Sie in dieser Ausgabe den 2. Teil seiner beeindruckenden Erlebnisse in Panama. Die lateinamerikanische Region ist ein verlockendes Ziel und verspricht abenteuerreiche Tage.

Elsa Honecker, Golfexpertin und Kennerin der schönsten Golfanlagen, lädt Sie zu einer Genusstour ins Markgräflerland ein. Golfer, die Abschlägen mit gutem Essen verbinden werden ihre Empfehlungen schätzen.



Über den Besuch im fränkischen Bierhimmel Coburg und von der griechischen Insel Kos berichtet begeistert unser Reiseexperte Gerd Krauskopf.

Last but not least, unsere kulinarischen Erfahrungen und Tipps über den gastronomischen Wandel in Berlin werden auch Sie begeistern. Es gibt Neues und Gutes zu berichten.

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

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

Klaus Lenser
Nicht vergessen: ALLES WIRD GAR !!!

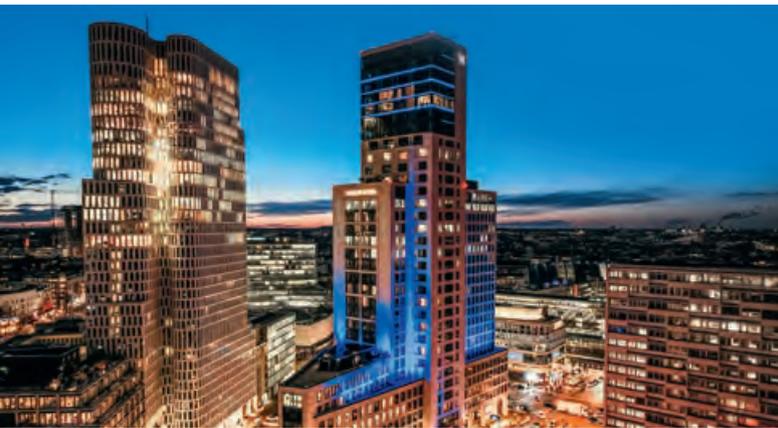
PS: Die neuesten Informationen zwischen den Hauptausgaben finden Sie in unserem Newsletter:
www.gour-med.de/Newsletter.58.0.html

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

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

Berichtigung:
Auch bei uns kehrt hin und wieder der Druckfehler-Belzebub ein. In der letzten Ausgabe, Seite 18, haben wir über Niklas Hoffmann in Münster berichtet. Leider haben wir den Namen der Junior-Souschefin Britta Rydval falsch geschrieben, im Nachnamen hat sich ein i statt y eingeschlichen. Wir bitten um Entschuldigung!

Damit noch nicht genug. Wir haben das ATLANTIC Hotel Münster umbenannt in Hotel Atlantic, welches, wie Sie als aufgeklärte Gour-med-Leser wissen, in Hamburg an der Alster steht. Auch dafür möchten wir uns entschuldigen.



12 Waldorf Astoria Hotel Berlin



35 Golf – Genuss Tour ins Markgräflerland



17 the CORD -
Hotspot für Genießer

28 Sterneküche und
Windmühlenzauber im
De Groene Lantaarn

04 VOTUM

10 DER WEINGENIESSER-TIPP

10 Vernatsch

11 wineBank Heidelberg

12 BERLIN KULINARISCH

12 Waldorf Astoria Hotel Berlin

17 the CORD

20 Hotel am Steinplatz

24 Restaurant Sicilia

26 NEUES AUS DER GENUSSWELT

26 Hotel Fontenay

28 De Groene Lantaarn Niederlande

31 GENUSS- UND REISETIPPS

32 Coburger Land

35 Markgräflerland

38 Ecuador

40 Kos

44 38. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

46 Burgund

48 Panama

51 KURZ NOTIERT

54 #PROUDTOKELLNER

56 BUCH-TIPPS

58 MEDIZIN NEWS

62 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
61 IMPRESSUM



HANNOVER

Benjamin Gallein

2 Sterne für ein VOTUM

Gour-med

Die niedersächsische Landeshauptstadt stand viele Jahre nicht im Ruf, eine kulinarische Metropole zu sein. Fine Dining fand nicht statt, gutbürgerliches Essen war die Orientierung für Genussoptionen. Das ändert sich 2016, als wieder ein Restaurant, das Jante, mit dem 1. Michelin-Stern in Hannover ausgezeichnet wird.

Mit dem im Jahr 2021 eröffneten Restaurant VOTUM beginnt dann eine kulinarische Epoche, die dazu führt, dass mittlerweile drei mit Sternen ausgezeichnete Restaurants Fine Dining-Küche anbieten.



Genuss-Quartett: v.l. Souschef Patissier Nico Kuckenborg, GF Johannes Lühmann, Sternekoch Benjamin Gallein, Chefsommelier Jonas Gohlke

Besonders empfehlenswert



Hummer, Krustentier-Hollandaise, Estragon



Benjamin Gallein richtet den perfekten Teller an

Die Lage des Restaurants im modernen Anbau des historischen Leineschlusses ist einmalig. Die dazugehörige Terrasse grenzt direkt an das Leinewehr und ist im Sommer ein „Place to be“ in Hannovers Gastronomieszene. Das VOTUM liegt direkt am Ufer mit Blick auf die berühmte Leine-Welle. Eine künstlich erzeugte Surfwelle, wo tatsächlich aktive Sportler ihr Surfglück versuchen. Die großzügige Terrasse garantiert an sonnigen Tagen Urlaubsatmosphäre in entspannter Umgebung.

Auch von innen bietet das VOTUM einen direkten Blick auf die Leine. Das moderne Ambiente mit viel Holz und Naturtönen ist äußerst ansprechend. Der auffällig wunderbare Blumenschmuck wird liebevoll von der Mutter des Inhabers und Geschäftsführers Johannes Lührmann immer tagesfrisch dekoriert.

Schon im zweiten Jahr nach der Eröffnung wird Benjamin Gallein, Küchenchef im VOTUM, mit dem 2. Stern gewürdigt. Der junge Sterne-Chef, der eher zufällig

in der Gastronomie gelandet ist, genießt eine hohe Akzeptanz bei Gourmets, Connaissseuren und last but not least bei seinen Kollegen. Schnell entdeckt er eine

echte Leidenschaft zum Kochen und aus der Skepsis wird großer Ehrgeiz: Seinen beruflichen Werdegang plant er mit Weitsicht auf die gehobene Küche und macht Station unter anderem im ‚Schlosshotel Velden‘ bei Küchenchef Silvio Nickol, im ‚Falco‘ (Leipzig) von Peter Maria Schnurr, ‚Palais Coburg‘ in Wien, wo Nickol wieder den Chefposten innehatte.



Fenchel, Birne, Salzzitrone, Lorbeerblatt

Besonders empfehlenswert



Himmel und Erd
Aal- Baiser mit Blutwurst, Apfel und Kartoffel

Gallein und sein Kollege Rainer Gassner aus dem dänischen Fredericia sowie Lokalmatador Andreas Schmidt. Für diesen gelungenen Einstand wurde Benjamin Gallein von den Gästen gefeiert. Leider ist die Teilnahme am diesjährigen SHGF für den Küchenchef aus Zeitgründen nicht möglich. Schade, die Teilnehmer hatten sich schon sehr auf das Wiedersehen gefreut.

Die Frage nach seinem Kochstil beantwortet Benjamin Gallin so: „Unsere Gäste bestimmen meine Art zu kochen. Wir möchten innovativ, modern, ausdrucksstark, technisch perfekt und auf hohem Niveau unsere Gäste verwöhnen, basierend auf dem klassisch-französischen Kochhandwerk mit asiatischen Einflüssen. Hierbei gilt, dass Qualität vor regionalen Produkten bevorzugt wird. Wir wollen aber auch aus einfachen Produkten das Beste herausholen. Der Gast soll verstehen und erkennen, was er auf dem Teller hat. Die 2-Sterne-Auszeichnung ist eine Herausforderung und Motivation für uns, aber auch eine Anerkennung.“

2015 übernahm er die Verantwortung am Herd in dem Großburgwedeler Restaurant Ole Deele und verteidigte dort bis zu seinem Wechsel nach Hannover den Stern.

Im September 2023 erleben die Gäste des 37. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals ein interessantes Auftakt-Menü im VITALIA Seehotel in Bad Segeberg. Zusammengestellt haben es Benjamin

Der Restaurantname VOTUM (lat.) ist ein Versprechen und kann als Versprechen und Wunsch interpretiert werden oder auch als Entscheidung für die



Honig, Kandierte Olive, Queller

Besonders empfehlenswert

Menu-Auswahl. Alle Interpretationen stehen für das Versprechen, ausschließlich beste Qualität auf den Teller zu bringen. Das Motto ist: Eine Stimme, ein Wunsch, ein Versprechen!

Für das derzeit im VOTUM servierte Menu wird dieses Versprechen Gang für Gang eingelöst. Die vier GrüÙe aus der Küche zum Auftakt des Menus sind kreativ und versprechen einen genussvollen Abend. Schon die Vorspeise, ungestopfte Gänseleber, Rhabarber, Basilikum und Shiso, ist eine Aromenvariante, die exakt einen Spiegel der Saison darstellt. Die leichte Säure des Rhabarbers kombiniert mit den anderen Zutaten zur Gänseleber wird zu einer (Frühlings-) Genusssymbiose, wie es besser nicht passen könnte.

Jonas Gohlke, Weinexperte und geprüfter Sommelier, reicht ergänzend einen neuseeländischen Chardonnay, der den Gang harmonisch perfektioniert. Auch der nächste Gang, Spargel, Garnele, Blutorange, ist eine saisonale Referenz. Die betont mutige Auswahl der einzelnen Zutaten fügt sich sensibel zu sensorischen Texturen, die, schlicht gesagt, köstlich auf der Zunge zergehen und wahre



Das Kreativteam im VOTUM

Gaumenschmeichler sind. Der vom Sommelier ausgesuchte und servierte Grüne Veltliner signalisiert ebenso positiv wie das Gericht, es ist Frühling!

Bei den Fleischgängen wird Benjamin Gallein zum wahren Experten. Er hat eine sehr positive Einstellung: Für ihn gilt, Tail to Nose, mit Betonung auf Tail und Nose.



Secreto vom Iberico Schwein



Chefsommelier Jonas Gohlke

Besonders empfehlenswert

Mit grandiosen Ideen verarbeitet er die leider immer noch nicht so hoch bewerteten Teile der Tiere, wie sie es verdient haben, zu eleganten köstlichen Gerichten. Das Gericht gegrillte Erbse, Schweine(Ohren), Morcheln und Weinbergschnecke lässt nicht im Ansatz erkennen, dass ein weniger edles Stück vom Schwein verarbeitet wurde. Dazu passt der Riesling von der Nahe mit der typischen, fruchtigen Säure und feiner Mineralität sehr gut.



2 freundliche Damen

Ein weiterer Höhepunkt des Menus ist ein Gang vom Kalb mit Knochenmark, Mandel und Preiselbeere. Einmal mehr beweist der Küchenchef, dass jedes Produkt zu einem wertvollen, höchst kulinarisch filigranen Gericht werden kann – wenn ein Küchenchef auf dem Niveau kocht wie Benjamin Gallein. Ausgezeichnet passt dazu ein Pinot Noir aus dem Burgund mit einem finessenreichen, duftigen Bouquet, der mit seiner Tiefe und Volumen überzeugt.

Selbstverständlich ist auch die vegetarische Variante des Menus zu empfehlen. Die einzelnen Gänge sind optisch dem „normalen“ Menu angeglichen. Der 1. Gang ist eine Variation aus Süßkartoffel,

Hafer, Rhabarber und Shiso. Es folgt der Spargel mit Parmesan und einer Creme von Blutorange. Die gegrillte Erbse kommt mit einem Trüffel-Flan und Morcheln an den Tisch. Alle Zutaten bei den einzelnen Gerichten harmonisieren perfekt miteinander und ergänzen sich optimal.

Wer großen Appetit hat, kann jedes Menu noch mit bis zu drei verschiedenen exklusiven Spezialitäten ergänzen.

Neben der Weinbegleitung wird eine alkoholfreie Menu-Getränkebegleitung angeboten. Zusätzlich kann – falls gewünscht – mit Abstimmung des Sommeliers eine attraktive Premium-Weinbegleitung aus den weltbesten Lagen geordert werden. Gastgeber und Sommelier Jonas Gohlke und Merlin Ludwig sind kompetente Weinkenner. Ihr Fachwissen ist beeindruckend und begeistert für die Gäste.

Sous Chef und Chefpatissier Nico Kuckenburg outet sich als Patissier für filigrane und sehr appetitanregende Desserts. Dieses Finale bestätigt einmal mehr, im Votum wird auf 2 Sterne plus Niveau gekocht.

Das neben dem VOTUM liegende Restaurant Schorse - auch mit Blick auf die Leine Welle - hat den besten Ruf für sehr gute bürgerliche Küche mit Heimatspezialitäten sowie ausgewählten Weinen. Das Schorse empfiehlt sich für Gäste, die gutes Essen schätzen und etwas weniger Luxus auf der Karte wünschen.

Unbestritten gehört das VOTUM zur Spitzengastronomie in Europa.



begrüßen die Gäste

Johannes Lühmann, Geschäftsführer, ist zu Recht stolz auf die Leistung und natürlich auf die Akzeptanz und Wertschätzung des Küchenchefs Benjamin Gallein mit seinem Team.

Kulinarische Experten, Connaissseure, Gourmets und alle, die gute Küche zu schätzen wissen, sind im VOTUM bestens aufgehoben. Hannover darf (sollte) glücklich sein, ein renommiertes Restaurant mit diesem Niveau zu beherbergen.

Fotos: Gour-med, Marcus Brodt, David Traxel

Restaurant VOTUM
Hannah-Ahrendt-Platz
30159 Hannover
Mail: info@vo-tum.de
<https://neu.vo-tum.de>
Telefon: 0511/ 30 30 24 12



Chefkoch Gallein vor dem Restaurant

Votum: Spargel und Krustentier-Aromen

Das Rezept ist für 4 Personen.

1. Spargel bei 85 Grad für 25min im Vaakumbeutel mit etwas Salz, Zucker, Butter und Orangensaftgaren.
2. Den Spargel für ca 10min von jeder Seite bei 110 Grad im Smoker smoken.
3. Das untere Ende des Spargels entfernen, und ca $\frac{3}{4}$ einschneiden.
4. Die fertige Farce nun in die Öffnung spritzen.
5. Den Spargel mit dem Katakiteig (ca 15g) einrollen. Die Spitze des Spargels bleibt frei.
Anschließend auf ein foliertes Blech geben und kalt stellen.
6. Kurz vor dem schicken den Spargel zwischen zwei Lochkellen im ca 160 Grad heißem Fett goldbraun ausbacken.

Sauce Maltaise:

120 g Eigelb
5 El Blutorangenkonzentrat
40 ml Orangensaft
16 ml Reduktion Hollandaise
Salz, Zucker, Cayennepfeffer
170 g zerlassene Butter

Eigelb, Konzentrat, Orangensaft, Reduktion im Thermomix auf 60 Grad erhitzen. Anschließend die warme Butter nach und nach beigegeben. Mit Salz, Zucker und Cayenne abschmecken.

Krustentierfarce:

550 g Basisfarce Rezept Votum
40 g fein gehacktes Krabbenfleisch
40 g Röstzwiebel
30 g Paspierre fein gehackt
30 g Tobiko
5 g Salz
5 g Paspierre Staub
190 g Hummerfleisch fein gehackt
150 g Hummer Tom Ka Gel

Hummer Tom Ka Gel:

750 ml Muschelfond
415 g Hummerfleisch
1000 ml Krustentierfond
200 ml Sahne
1 TL Tom-Ka Gel
50 ml Blutorangenkonzentrat
1 Stange Zitronengras
2-3 Blätter Limette

Alles für ca 30 min kochen lassen. Anschließend alles mixen.
Mit Agar Agar mixen und durch ein Sieb schlagen.
Auf 500 ml fertige Masse 6g Agar Agar.



Krustentiersalz:

geröstete Garnelenschalen fein
gemixt mit grobem Salz vermengen.
2 Teile Schalen 1 Teil Salz

Trend-Rebsorte Vernatsch: erobert Herzen der Sommeliers

Südtirols autochthoner Rotwein



Der atemberaubende Blick auf den Kalterer See

Der Vernatsch erlebt derzeit eine bemerkenswerte Renaissance. Die rote Rebsorte wird seit dem 16. Jahrhundert in Südtirol angebaut. Lange Zeit dominierte der Vernatsch den Weinbau der Region und wurde oftmals als einfacher Tafelwein vermarktet. In den letzten Jahrzehnten jedoch wurde die mit Vernatsch bestockte Anbaufläche drastisch reduziert und massiv in die Qualität investiert. Vernatsch wird heute nur noch in den am besten für die Rebsorte geeigneten Lagen angebaut. Dadurch haben die Weine deutlich an Charakter gewonnen und erfreuen sich einer zunehmenden Beliebtheit. Die leichten Vernatsch Weine werden gekühlt oft als Aperitif serviert und eignen sich damit auch für heiße Sommertage als Alternative zum Rosé.

Weinsozientin Inge Mainzer hat kürzlich eine Trendtour für Mitglieder der Sommelier-Union Deutschland nach Südtirol organisiert. Ihre Delegation zeigte sich beeindruckt vom Vernatsch. Die Fachleute können den ungebremsten Trend nur bestätigen. „Nach einem Besuch des St. Magdalena Gebiets bei Bozen lernten wir auch die Varianten der Rebsorte vom Kalterer See sowie die kühleren Varianten aus Girlan kennen. Für mich ist Vernatsch ein zeitgemäßer, wunderbar leichter Rotwein, für den ich in der Gastronomie und im Fachhandel großes Potential sehe“, sagt Inge Mainzer. „Unisono waren wir darüber hinaus sehr angetan von der Kraft und Eleganz des gereiften Vernatschs. Wir durften während der Reise Weine bis ins Jahr 1986 verkosten. Sie erinnern teilweise sogar an herausragenden Pinot Noir. Wer hätte das gedacht?“

Die Anbaufläche für den Vernatsch beträgt derzeit 467 Hektar, was rund acht Prozent der gesamten Rebfläche Südtirols entspricht. Trotz des Rückgangs der Anbaufläche hat der Vernatsch nach wie vor eine starke Präsenz in der Südtiroler Weinwirtschaft und ist ein wichtiger Bestandteil der regionalen Identität.

Je nach Anbauregion variiert die Typizität der Weine:

- **Kalterer See (die älteste DOC-Zone der Region):** Helles Rubinrot. Eher verhaltene Frucht mit edlen Noten von Veilchen und Mandeln. Am Gaumen mild und elegant.
- **Meraner:** Leuchtendes Rubinrot. Aromen von Weichseln und Himbeeren. Am Gaumen leicht, aber mit spürbar kernigem, gut integriertem Gerbstoff. Oft auch leicht salzige Noten.
- **St. Magdalener:** Kräftiges Rubinrot. Zeigt in der Nase die charakteristischen, beerigen Vernatsch-Aromen. Wirkt Am Gaumen dank des kleinen Lagrein-Anteils körperreicher, mit präsentem Gerbstoff. Braucht in der Flasche einige Monate Zeit, um die optimale Trinkreife zu erlangen.

Das St. Magdalener Schutzkonsortium feierte im letzten Jahr sein 100-jähriges Jubiläum. Die Gründung der „St. Magdalena Weinbauerngenossenschaft“ im Jahr 1923 markierte den Beginn des Schutzes und der Förderung der Weinproduktion von St. Magdalena oberhalb von Bozen.



Experten auf Exkursion: Die Reisedelegation der Sommelier-Union Deutschland in St. Magdalena

Fotos: Von privat für Konsortium Südtirol Wein

<https://www.suedtirolwein.com>

wineBANK Heidelberg: eröffnet zweiten Private Members Club

Die wineBANK Heidelberg in der Alten Weinfabrik liegt direkt am Bismarckplatz im Herzen der Stadt. Zwischen Schloss, Altstadt und Neckar hat Architekt Thomas Velten den neuen Treffpunkt für die vinophile Community der Region geschaffen. Das Herzstück des Private Members' Clubs ist ein 40 Meter langes Kellergewölbe, das Raum für insgesamt 26.712 Flaschen in zwölf Tresoren mit 300 Fächern bietet.

Mit der wineBANK Heidelberg realisiert Projektentwickler Thomas Velten bereits seinen zweiten Standort. Er ist seit einigen Jahren erfolgreicher Mit-Betreiber der wineBANK Baden in Bühl. „Als Weinliebhaber fasziniert mich, wie es dieses Getränk schafft, Menschen miteinander zu verbinden“, sagt Thomas Velten. „Hier in Heidelberg kreieren wir Weingenuss pur in einer Stadt, die Romantik und Wissenschaft in sich vereint.“

Die wineBANK Heidelberg bietet ihren Mitgliedern eine Vielzahl von exklusiven Vorteilen:

- **24/7-Zugang für Mitglieder:** Die Türen stehen den Mitgliedern rund um die Uhr offen
- **Zugang zu allen zwölf Standorten in Europa und den USA:** Mit der Member's Card haben Mitglieder Zutritt zu allen wineBANK Locations weltweit von Wien bis nach Washington D.C.
- **Perfekte Lagerung:** Weinliebhaber können ihre flüssigen Schätze in einem persönlichen Weinfach lagern
- **Exklusive Veranstaltungen:** Mitglieder erhalten Einladungen zu besonderen Events und Weinverkostungen
- **Weinausschanksystem „by the glass“:** Sorgfältig kuratierte Auswahl exzellenter Weine – auf Knopfdruck selbst „zapfen“
- **Weitere Annehmlichkeiten:** Eine Zigarren Lounge, eine Lounge, ein Meetingraum, Gratis-WLAN und Parkplätze in unmittelbarer Nähe

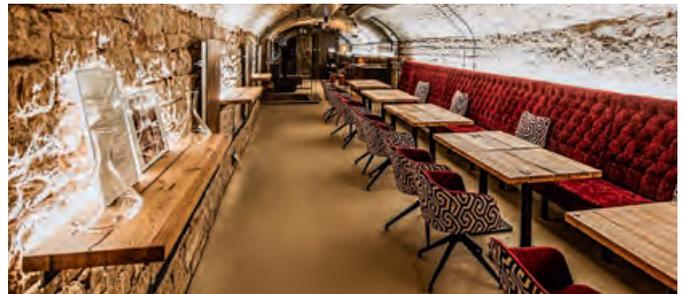


Clubessel in der Zigarren-Lounge



Blick auf die zentrale Theke mit „by the glass“ Weinausschanksystem

Interessierte können sich auf der Website www.winebank.de um eine Mitgliedschaft bewerben. Die Mitgliedschaft kostet aktuell in der roten Basiskategorie 89,- EUR pro Monat.



Gewölbe, Lounge und Meeting Raum

Club Manager der wineBANK Heidelberg ist Sebastian Rajchel. Mit zahlreichen Kontakten in der Region und seiner privaten Passion für Gastfreundschaft freut sich Sebastian Rajchel als Club Manager darauf, die wineBANK Heidelberg mit Leben zu füllen. „Meine Liebe zum Wein ist mehr als ein Hobby für mich“, sagt der gebürtige Karlsruher. „Mit der wineBANK Heidelberg kann ich meine Leidenschaft für Wein auf professioneller Ebene teilen.“

Kontakt der wineBANK Heidelberg

Bergheimer Straße 5, 69115 Heidelberg, Deutschland,
Telefon: +49 173 5329041
E-Mail: heidelberg@winebank.de, www.winebank.de

Fotos: Kirill Wagner | Citystuff Media

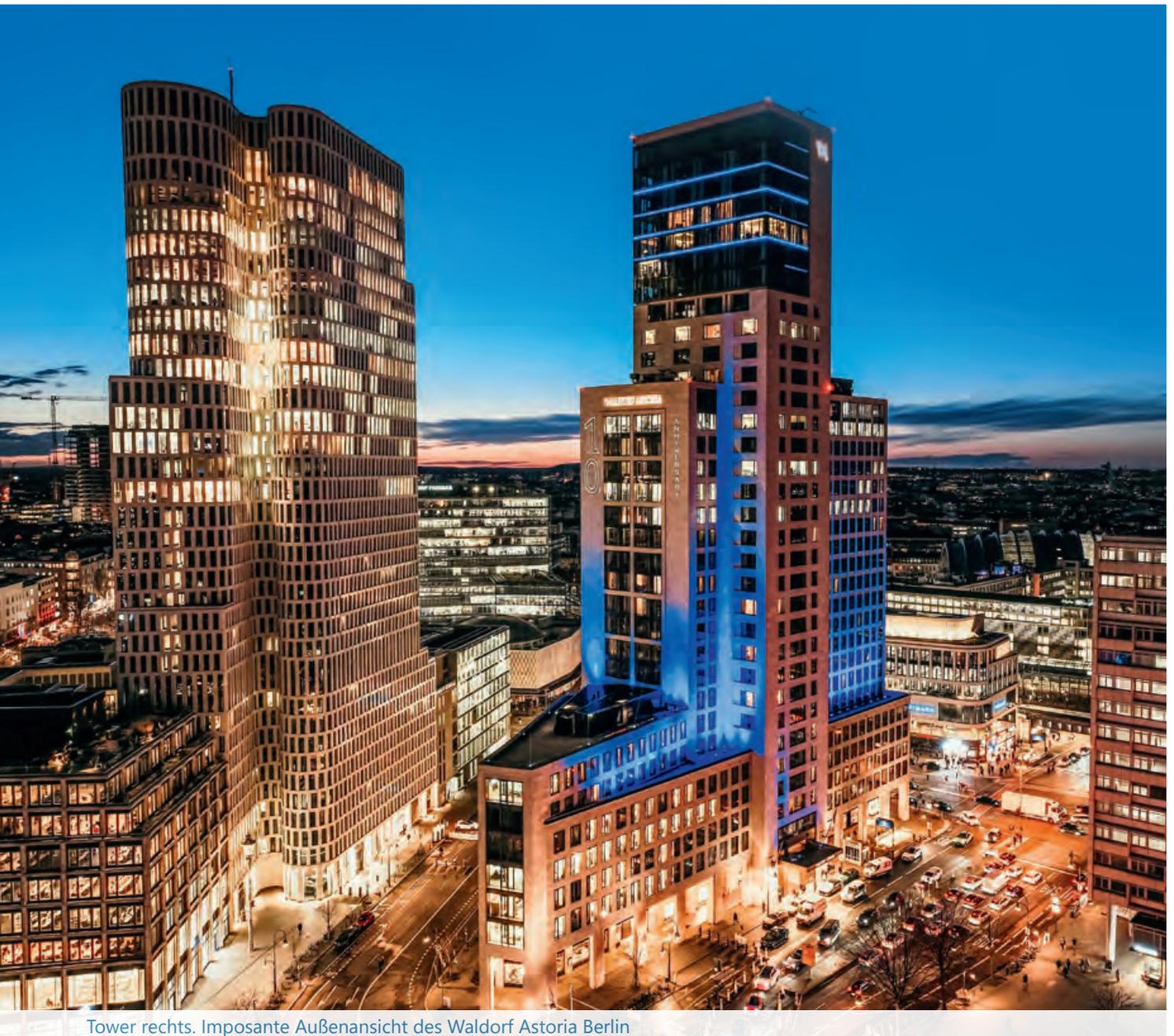
Über das wineBANK Netzwerk
Die wineBANK ist das weltweit größte Netzwerk an Private Members' Clubs für Weinliebhaber mit aktuell zwölf Standorten. Derzeit entstehen neue Locations in Bern, Zürich, Erfurt, Saarbrücken sowie am Niederrhein und an der Ahr.

Waldorf Astoria Hotel Berlin

Wo Luxus zur Selbstverständlichkeit wird

Gour-med

Waldorf Astoria Hotels & Resorts gehören seit Gründung des legendären Waldorf Astoria in New York ohne jeden Zweifel zu den Hotels und Resorts, die Luxusstandards und kulinarische Trends bestimmen.



Tower rechts. Imposante Außenansicht des Waldorf Astoria Berlin



Lobby



Towersuite mit Rundumsicht auf die Metropole

Nicht nur Berühmtheiten aus Politik, Film, Musik, Wirtschaft und Adel, VIPs und solche, die es gerne sein möchten, steigen in den exklusiven Hotels ab und lassen sich verwöhnen.

Das 118 Meter hohe dreieckige Gebäude zwischen Gedächtniskirche und Bahnhof Zoo dominiert mit individueller stilistischer Architektur das Stadtbild. In 232 eleganten und technisch perfekt ausgestatteten Zimmern und Suiten, alle mit beeindruckendem Blick über die Berliner Skyline, fühlt man sich dem Himmel nah. Die Höchstgelegene von ihnen, die „Präsidentensuite“, überragt die Metropole und umfasst rund 280 m². Einen einzigartigen Ausblick auf die

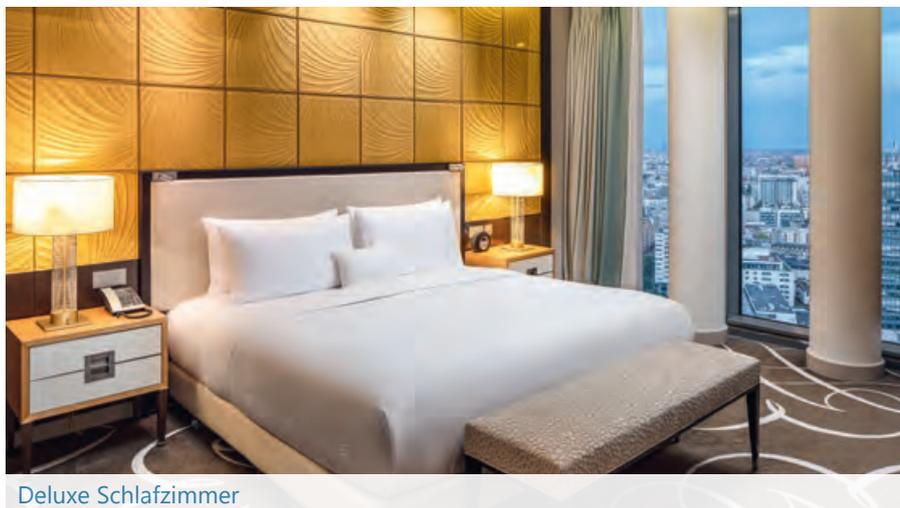
Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche bietet außerdem die MISTRAL Rooftop Terrasse.

Nicht nur Berliner ahnen bei der Eröffnung am 3. Januar 2013, dass im Westen der Stadt eine neue Hotelära beginnt. Das Haus erfüllt alle Voraussagen, nicht nur bei den Gästen auch die Betreiber freuen sich über die große Akzeptanz und Zustimmung. Die im Art-déco-Stil eingerichteten Zimmer und Suiten entsprechen der Erwartung an ein 5-Sterne-Luxushotel. Gemütlich, bequem und harmonisch abgestimmte Farben bestimmen das Ambiente der Zimmer und schaffen eine angenehme Wohlfühlatmosphäre.

Das Serviceangebot für Hotelgäste, aber auch Tagesbesucher erstreckt sich auf alle Bereiche des Hauses. „Die Gäste sollen, müssen, sich wohlfühlen, erst dann dürfen wir zufrieden sein“, erklärt Hotel Direktor Gregor Andréewitch.

Der, bei Gästen und Mitarbeitenden gleichermaßen beliebte Manager, war in vielen Luxushotels international tätig und weiß, wovon er spricht. Was nicht wundert, denn für den Österreicher ist die Tourismus-Expertise quasi eines seiner Gene.

Ein Luxushotel zu sein, erfordert mehr als elegante Zimmer und einen gut gestalteten SPA-Bereich anzubieten.



Deluxe Schlafzimmer

Luxus muss auch Spirit und Inspiration bieten, die Gäste erwarten, zu Recht, zuvorkommende Betreuung, Höflichkeit und Hilfsbereitschaft, so das Motto des Generalmanagers.



Generalmanager Gregor Andréewitch

Um diese Voraussetzungen zu erfüllen, ist ein attraktives Ausbildungs- und Weiterbildungsprogramm die Basis für alle im Waldorf Astoria tätigen Mitarbeiter. Ein sehr gutes Beispiel ist der mehrfach mit dem WORLD LUXURY SPA AWARD ausgezeichnete Wellness- und SPA-Bereich im 5. Stock des Hotels. Er bietet zudem ein breit gefächertes Behandlungsangebot und einen herrlichen Panoramablick über die Dächer Berlins, den man auch von der großzügigen Terrasse genießen kann.

Unter dem Motto: Sinne erleben, regenerieren und Wohlbefinden, konzentrieren sich die Therapeutinnen auf die Wünsche der Gäste und lassen damit den SPA-Besuch zu einem ganz besonderen Erholungserlebnis werden. Fünf



Pool im Spa-Bereich

Therapieräume, ein Pool, eine Sauna, ein Dampfbad sowie eine 5-Sinne-Hydrotherapie und ein Fitnesscenter, das 24 Stunden genutzt werden kann. Natürlich mit den neuesten Geräten. Die Auswahl der

Beautybehandlungen, mit den exklusiven Kosmetikserien von Babor und Ground Wellbeing oder verschiedenen Massagen sind so abwechslungsreich und vielfältig, dass kein Wunsch unerfüllt bleibt.



Blick über Berlin

Selbstverständlich steht der Bereich auch externen Gästen zur Verfügung. Eine Mitgliedschaft im SPA Club mit vielen Vorteilen ist möglich.

Für das leibliche Wohl ist Küchenchef Daniel Behrendt zuständig. Er führt erneut die Küche im ROCA-Restaurant des Waldorf Astoria Berlin. Bereits von 2017 bis 2018 war Daniel Behrendt Executive Chef des Waldorf Astoria Berlin und somit auch des ROCA. Nach Stationen in Bayern und im Sauerland zieht es



Kuchen Buffet

den in Berlin aufgewachsenen Küchenchef nun wieder zurück in die gastronomisch pulsierende Hauptstadt.

Nach seiner Ausbildung zum Koch im Excelsior Hotel Berlin tritt er 2004 seine erste Stelle im Restaurant Dressler an der renommierten Adresse „Unter den Linden“ an.

Ab 2007 zieht es ihn ins Ausland. Es folgen verschiedene Stationen in angesehenen Hotels, unter anderem das Hanbury Manor Marriott Hotel & Country Club in der Nähe von London und das Thornton's Restaurant in Dublin, bevor er in das Hotel „Zur Tenne“ nach Kitzbühel zurückkehrt. Von 2011 bis 2015 heuert er als Executive Head Chef auf der MS Deutschland an.

In den letzten fünf Jahren war er zunächst im Holzhäusl in Bad Griesbach tätig, wo Gastgeber Peter Grabner Mentor war. Im Anschluss zog es ihn ins Hotel Deimann in Schmallenberg. Aber die Großstadt hat dem Küchenchef gefehlt, so kommt



Daniel Behrendt

er im November 2023 wieder ins Waldorf Astoria, um das ROCA mit neuen Ideen und Inspirationen weiterzuentwickeln.

Den beliebten Lunch ‚Taste of Waldorf‘ gibt es jetzt bereits wochentags von 11:30 bis 16:00 Uhr. Täglich wechselt hier das Chef's Daily Special. Das Mittagsmenü enthält ein Hauptgericht, einen Salat und eine Kaffeespezialität. Alle Speisen sind auch zum Mitnehmen geeignet, zur Freude der in den umliegenden Büros tätigen Mitarbeiter.

An den Wochenenden und Feiertagen steht im ROCA der berühmte „Champagne & Eggs“ Brunch im Mittelpunkt, bei dem Gäste zwischen 11:30 und 16:00 Uhr den bekannten Klassiker Eggs Benedict in verschiedenen kreativen und saisonal angepassten Kombinationen und auf Wunsch gepaart mit prickelndem Champagner genießen können – für echte Fans auch als „Endless Bubbles“-Paket.

Passend zur Saison gibt es Eggs Benedict außerdem in der Variante mit Spargel und Avocado.

Warum Sie Eggs Benedict unbedingt hier probieren müssen? 1894 war die Geburtsstunde der Eggs Benedict im New Yorker Waldorf Astoria. Der Börsenmakler Lemuel Benedict soll als Katerfrühstück „gebutterten Toast, pochierte Eier, knusprigen Speck und Sauce Hollandaise“ bestellt haben – ein neuer Frühstücksklassiker war geboren. Diese mit dem Mutterhaus verbundene Geschichte war 2017 Anlass für Daniel Behrendt mit



Eggs Benedict



seinem Team dieses außergewöhnliche Brunchkonzept zu entwickeln. Stolz ist er darauf, dass „Champagne & Eggs“ sich weiterhin großer Beliebtheit erfreut und bis heute weiter Bestand hat.

Abwechslungsreich, frisch und mediterran lockt die Speisenauswahl in der langen Vitrine gleich am Eingang – selbstverständlich nicht ohne die stadtbekanntesten süßen Köstlichkeiten, allen voran der traditionelle Red Velvet Cake.

Hausgemachtes, ofenfrisches Fladenbrot, würzige Linsen-Chorba, Tajine marokkanischer Art, Kikok-Hähnchen oder saftiges Rinderfilet begleitet von mediterraner Salsa Verde erwarten die Gäste. Auch an die Liebhaber der Waldorf Astoria-Classics, wie das berühmte Waldorf Club Sandwich, der Waldorfsalat oder natürlich die Berliner Curry-Wurst ist gedacht. Das Ambiente des ROCA Restaurants unterstreicht die unkomplizierte Speisenauswahl.

Das helle und freundliche Interieur, überwiegend aus natürlichen und nachhaltigen Materialien gefertigt, sowie die farbenfrohe, handgemalte Deckenmalerei bilden einen geschmackvollen Rahmen für einen Business-Lunch oder ein gemütliches Dinner mit Freunden, Geschäftspartnern und der Familie.

Wer das besondere Ambiente mit dem Flair einer luxuriösen Tradition liebt, ist im Waldorf Astoria Berlin bestens aufgehoben.



Deckenmalerei im ROCA

Es zeichnet sich durch zeitlose Eleganz aus, in Anlehnung an das legendäre Mutterhaus im New Yorker Manhattan. Waldorf Astoria schreibt seit seiner Gründung Hotelgeschichte und setzt höchste Standards in der Luxushotellerie.

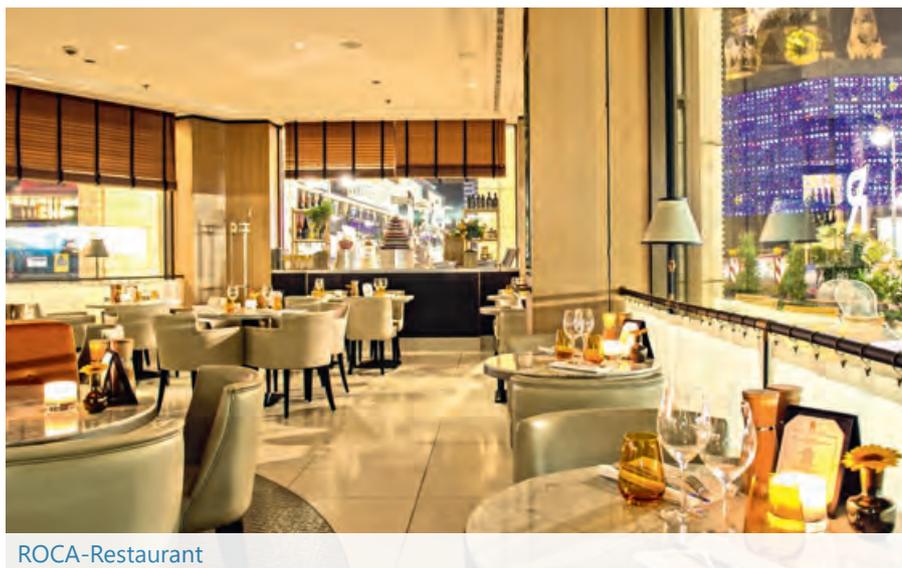
Die Höchstgelegene von ihnen, die „Präsidentensuite“, überragt die Metropole und umfasst rund 280 m². Einen einzigartigen Ausblick auf die Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche bietet außerdem die MISTRAL Rooftop Terrasse.

Die LANG BAR serviert Cocktails in gehobener Atmosphäre ganz im New Yorker Stil. In der „Library Lounge“ mit Panoramablick über Berlin im 15. Stock wird regelmäßig am Wochenende die hohe Kunst des High-Tea zelebriert. Viele berühmte Persönlichkeiten waren im

Waldorf Astoria Berlin bereits zu Gast. Für weitere Informationen über das Waldorf Astoria Berlin besuchen Sie bitte www.waldorfastoriaberlin.de.

Waldorf Astoria Hotels & Resorts besteht aus einem Portfolio von mehr als 30 ikonischen Hotels, das ein einzigartiges Wohlbefinden mit einem unermüdlischen Engagement für eleganten Service, einzigartige Erlebnisse und kulinarische Expertise an bedeutenden Reisezielen auf der ganzen Welt bietet. Inspiriert von ihrer zeitlosen Umgebung und dem aufrichtig eleganten Service bieten Waldorf Astoria Hotels unvergleichbare Erlebnisse und schaffen durch atemberaubende Architektur, Peacock Alley, raffinierte Kunstsammlungen, mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Speisekonzepte und gehobene Zimmerausstattung ein echtes Wohlgefühl für die Gäste. Zusätzlich zu den erstklassigen Hotelangeboten der Marke verfügt Waldorf Astoria über ein globales Portfolio, das den Komfort eines Privathauses kombiniert mit unübertroffenen Annehmlichkeiten und erstklassigem Service. Waldorf Astoria ist Teil von Hilton, einem führenden globalen Hotelunternehmen. Erleben Sie einen unvergesslichen Aufenthalt.

Fotos: Waldorf Astoria Berlin



ROCA-Restaurant

Hardenbergstrasse 28,
10623 Berlin
Tel: +49 30 8140000
berlin.info@waldorfastoria.com
www.hilton.com/en/hotels/berwawa-waldorf-astoria-berlin

the CORD - Hotspot für Genießer

Gour-med

„Berlin ist eine Reise wert“, so lautete ein früherer, jetzt etwas verstaubter Werbeslogan, um Touristen für die damals geteilte Stadt zu interessieren. Kulinarisch war Berlin unauffäl-

lig, die Stadt als Fine Dining-Diaspora bekannt. Lediglich zwei Restaurants waren mit je einem Michelin-Stern gekrönt, das Levy und Rockendorfs Restaurant. Berliner traf man dort selten

an, die beiden Restaurants waren auf Touristen angewiesen. Das änderte sich mit dem Umzug der Bundesregierung nach Berlin und den dort arbeitenden Westdeutschen.



Thomas Kammeier im CORD Automobil – Namenspatron des Restaurants



Restaurant Cord

schätzen wissen. Seine persönliche Note findet sich in jedem Gang wieder. Regionale Produkte sind ihm wichtig, die er, wenn nötig, mit ausgewählten internationalen Produkten ergänzt. Der Beelitzer



Florian Peters

Der glorreiche Anfang startete mit Michael Hoffmann im Margaux am Pariser Platz/Ecke Wilhelmstraße. In relativ kurzer Zeit erweiterte sich der Kreis der Fine-Dining-Angebote. Bis heute auf insgesamt beachtliche 20 Restaurants – von 1-3 Michelin-Sternen. Hinzu kommen etliche Restaurants, die ohne diese Auszeichnung, aber auf Sternenniveau kochen.

Das im Mai 2021 eröffnete Restaurant „the CORD“ im EUREF Campus zählt zweifelsohne zu den "Aufsteigern" der Berliner Fine Dining-Gastronomie. Unter der Leitung des gastronomischen Direktors Thomas Kammeier entwickelt sich the

CORD kontinuierlich zum Hotspot für Genießer. Wen es interessiert, Namensgeber ist eine technische Kfz-Innovation aus dem Jahr 1937 – der Cord. Der PKW war ein zukunftsweisender Meilenstein für weniger Energie- und Benzinverbrauch, woraus sich die Synergie zum Standort ergibt. Der EUREF Campus ist ein Fortschrittszentrum für Start-ups, technische Forschung und neue Mobilitätskonzepte.

Thomas Kammeier, Meisterkoch, gelernter Bäcker mit Zusatzausbildung zum Koch, startet seine Karriere in der Rotisserie in Worms. Nach Stationen in Hamburg und Düsseldorf kommt er 1997 nach Berlin in das Hotel Intercontinental. Dort leitet er als Küchenchef das Restaurant Hugos im 14. Stock und schon bald zeichnet der Guide Michelin seine exzellente Küchenleistung mit einem Stern aus. Seit Mitte 2015 ist er gastronomischer Leiter auf dem EUREF-Campus und verantwortlich für alle gastronomischen Betriebe.

Spargel, ob kalt mariniert oder als Süppchen mit Bio-Eigelb und grünem Spargel, ist bei den frühsummerlichen Temperaturen ein geschmacksintensiver Einstieg ins Menu. Eine tolle Idee ist ein Tatar vom schottischen Lachs mit Kaviar und einer Buttermilch-Schnittlauch-Emulsion, serviert in einer the CORD Kaviardose. Auch die vegetarischen/veganen Gänge wie geschmorter Zwergblumenkohl oder der junge Spitz-kohl aus dem Ofen mit grünem Spargel vom Grill lassen keine Wünsche offen. Die Fleischspezialitäten sind perfekt gegart und von herausragender Qualität. Das Dessert, „ein echter Cord 1937“ aus Valrhona Schokolade, ist nicht



Thomas Kammeier

Für die kulinarische Expertise im the CORD ist Küchenchef Florian Peters verantwortlich. Der Küchenchef steht für eine individuelle, ausschließlich qualitätsorientierte Küche.

Ein ganzheitliches Fine Dining-Konzept als aromatisches Erlebnis mit einem Ambiente, das Gourmets und Connaissure zu





Zum Team, das von Beginn an den Erfolg des Restaurants mitgeprägt hat, gehört der Restaurant-leiter Olaf Rode. Zusammen mit Thomas Kammeier sind beide seit vielen Jahren gemeinsam in der Fine Dining-Gastronomie erfolgreich tätig.

Ein Dinner, bei schönem Wetter auf der herrlichen Terrasse, die, für den Fall, dass es regnet, mit einem Baldachin dafür sorgt, dass die Gäste nicht nass werden, erinnert an sommerliche Abende in mediterranen Regionen. Die Atmosphäre strahlt eine erholsame Ruhe aus, die alle Alltagsorgen verdrängt. Das the CORD hat seinen Platz in der ersten Kategorie Berliner Fine Dining-Restaurants gefunden und behauptet.



Restaurantleiter Olaf Rode

nur ein Hingucker, nein, es ist ein köstlicher Abschluss dieses genussreichen Abends.

Die als Sunday Specials beliebten Life Cooking Events sind für die Gäste ein einzigartiges interaktives Erlebnis. Besonders wegen der vielen Tipps und Tricks, die den Gästen von Thomas Kammeier und Florian Peters vermittelt werden.



Das the CORD ist eines der auserwählten Restaurants, in dem sich aufgrund seiner Lage gerne VIPs aus Politik, Wirtschaft, Film, Funk und TV treffen. Stammgäste und anerkannte Gourmets schätzen die filigrane, aromenbetonte Küche von Florian Peters.

Bleibt zu wünschen, dass die Anerkennung der Küchen- und Serviceleistung auch bei denen, die sie offiziell verkünden, zur Kenntnis genommen wird. Thomas Kammeier, Florian Peters, Olaf Rode und all die anderen Teammitglieder beweisen, dass auch außerhalb der Berliner City, dazu noch in einem Campus, dessen Gründung ein anderer Zweck war, kulinarische Höchstleistung möglich ist.

Das Art-Déco-Interieur der 1920er und 1930er Jahre sowie der Blickfang – ein fahrbereiter Original-Cord-PKW – sorgen für eine stilvolle Atmosphäre, die einen Aufenthalt angenehm positiv beeinflusst.



Der Besuch im the CORD ist ein Genusslebnis, das lange in positiver Erinnerung bleibt. Es lohnt sich aber auch, den Namensgeber, den Cord von 1937, zu bewundern.

Mehr Informationen, insbesondere alle Termine zu den Fine Dining-Highlights und Specials in diesem Sommer finden Sie hier:

<https://thecord.de>

Fotos: Florian Kroll

the CORD
EUREF-Campus 23-24,
10829 Berlin
T: +49 30 264 767-92



Großzügige Terrasse für laue Sommerabende

Hotel Am Steinplatz –

seit Jahrzehnten die Metropole für Kultur, Kunst, Film, Musik, Stars und Sternchen lässt seine ruhmreiche Geschichte wieder aufleben

Gour-med



Hotel Eingang

Zahlreiche Gebäude, Hotels, Gaststätten und Restaurants erinnern an die „gute alte Zeit“ und erwecken sie zu neuem Leben. Eines dieser Zeitzeugen war

und ist das berühmte Hotel Am Steinplatz, 1913 als Pension von Max Zeller Mayer eröffnet. Das im Jugendstil errichtete Haus ist ein Stück Berliner Film- und Künst-

lergeschichte. Seit drei Generationen im Besitz der Familie Zeller Mayer, wird es 2013 renoviert und gehört seitdem zur Autograph Collection.



Suite

Nach dem Krieg änderte sich im Hotel erst einmal nichts. Filmstars gingen ein und aus, feierten Partys mit Kaviar und Champagner und genossen das unprüde, lockere Leben. Marlene Dietrich hielt hier Hof und Zarah Leander ließ sich huldigen. Der legendären Romy Schneider – Gast im Hotel – hat man angeblich den Zugang verweigert, weil sie einen nicht angemeldeten Herrn mit in ihr Zimmer nehmen wollte. Hinweis auf diese und viele andere – aus heutiger Betrachtung eher humorvolle Begebenheiten – findet man überall im Hotel. Auf Wunsch bekommen Sie mit dem Buch „Prinzessensuite“ einen Einblick in das einstige Hotelgeschehen. Verfasst in den 1980er Jahren von der Tochter der Besitzerin,



Innenhof



Lobby

Eliza Zeller Mayer. Sie hält in dem Buch Rückblick auf ihr Leben im Hotel Am Steinplatz.

Unter anderem lernen Sie die Anekdote von Agathe kennen. Agathe, eine Ziege, lebt im Innenhof des Hotels und hilft in den 1940er Jahren den Menschen mit ihrer Milch erheblich zum Überleben. Bis heute ist die Ziege Kult.

Das Hotel Am Steinplatz ist Berliner Hotelgeschichte, an die man ganz bewusst anknüpft. 2013, nach der Renovierung, setzt man den Fokus auf die goldenen 1920er und schafft eine Symbiose zwischen Tradition und Moderne. Die besondere Lage des Hotels im Kiez von Charlottenburg ermöglicht einen guten Kontakt zur Berliner Nachbarschaft zu pflegen.

Hoteldirektor Torsten Richter betont, wie wichtig es für ihn und auch die Mitarbeiter des Hauses dieser Bezug zu den Berlinern ist. „Wir sehen es als unsere große Herausforderung, wieder die Seele Charlottenburgs zu sein.“

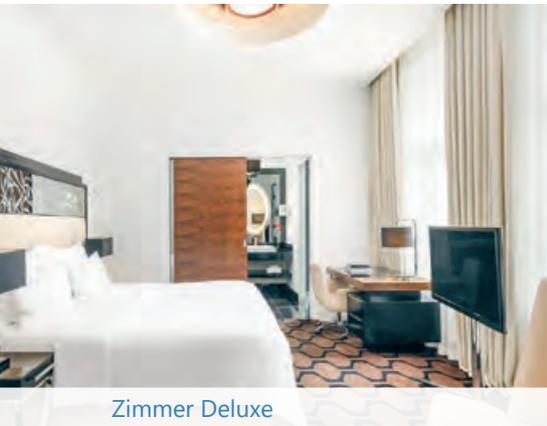
Torsten Richter, gebürtiger Baden-Badener mit gastronomischen Genen von Kindheit an, kommt nach einer fast drei Jahrzehntelangen Reise durch die Luxushotellerie der Welt im Jahr 2021

nach Berlin. Er übernimmt die Regie im The Ritz Carlton am Potsdamer Platz und zusätzlich seit November 2023 die Leitung des Hotels Am Steinplatz. Auf die Frage, wo er mit mehr Leidenschaft arbeitet, antwortet der sympathische Hoteldirektor: „Immer da, wo ich gerade bin. Ich liebe das The Ritz-Carlton, verliebt aber bin ich in den typischen Berliner Charme dieses wunderbar traditionellen Hotels „Am Steinplatz“.“

Es stimmt, das Haus hat eine außergewöhnlich positive Ausstrahlung. Man hat nicht das Gefühl, in einem Hotel zu sein.



Torsten Richter



Zimmer Deluxe

In den 87 Zimmern und Suiten ist alles sehr persönlich, individuell und gediegen. Ein Flair und ein Ambiente wie hier findet man heute nur noch in ganz wenigen Hotels. Die Mitarbeiter sind höflich, freundlich und hilfsbereit. Mit diesen Attributen bereiten sie dem Gast einen angenehmen Aufenthalt.

Deutlich wird dieser Wunsch auch bei den Gerichten in der Speisekarte. Begriffe



Oliver Fritz



Dinner

wie Tunke, Kloß oder Bulette stehen für bodenständige Berliner Heimatküche, für die Küchenchef Oliver Fritz mit seinem Team verantwortlich ist.

Oliver Fritz, Küchenchef im Restaurant Steinplatz und Experte für handgefertigte Öle, sorgt nicht nur für den „guten Geschmack“, er bietet auch ständig neue aromatische Kreationen an, die fast immer einen positiven Bezug zur (Berliner) Heimatküche haben.

Seine Menukarte ist stets aktuell und wechselt im zwei-Wochen-Rhythmus die Gerichte. Für eilige Mittagsgäste gibt es einen 3-Gang Business Lunch für nur €35,-, der auch am Abend serviert wird und gerne von den Hotel- und Restaurantgästen genutzt wird. Zu allen Gerichten wird eine gute Auswahl offener Weine angeboten. Entweder sucht man selbst aus oder vertraut der fachkundigen Beratung der Mitarbeiter bzw. Mitarbeiterinnen. Bei unserem Besuch haben wir uns beraten lassen und waren mit den vorgeschlagenen Weinen sehr zufrieden.

Liebhaber perlender Weine werden überrascht sein. Aus ca. 50 – zum Teil offenen – Sektangeboten können sich die Gäste



Eingang zur Bar



Saunen

ihren Wunsch erfüllen. Eine vergleichbar große Auswahl haben wir bisher noch nirgendwo angetroffen.

In der Bar trifft man nicht nur Hotelgäste. Berliner oder Zugezogene aus der Nachbarschaft sind ebenso wie Nachtschwärmer in der angesagten Location anzutreffen.

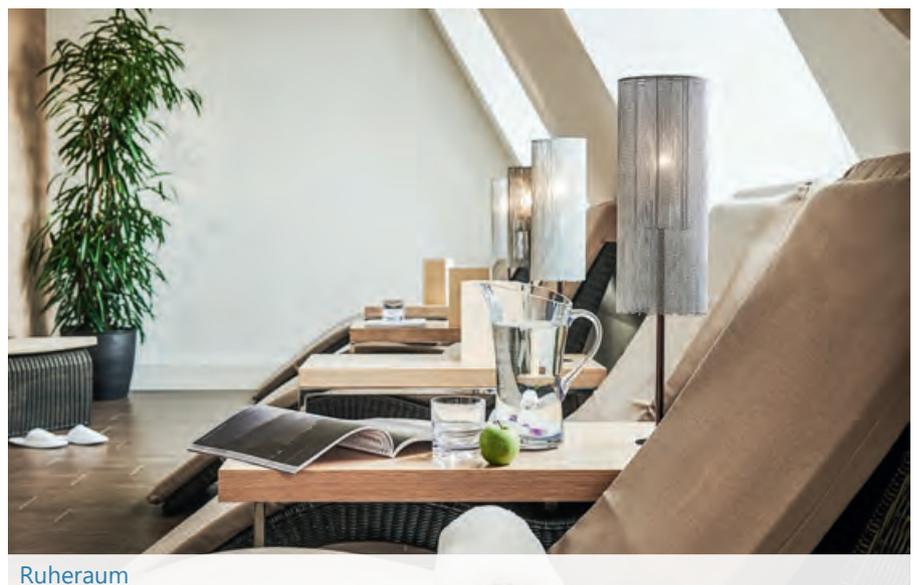
Die Bar ist bekannt für kreative Cocktail-Innovationen. Gerne darf der Gast mit seinen eigenen Ideen beim Mixen mitwirken. Am Morgen kann der Gast ein ausgezeichnetes Frühstück genießen, das jeden anspruchsvollen Frühstücksexperten glücklich macht.

Was nicht auf dem Buffet steht, wird auf Wunsch frisch zubereitet. Eine bessere Garantie für einen guten Tagesbeginn kann man sich nicht vorstellen.

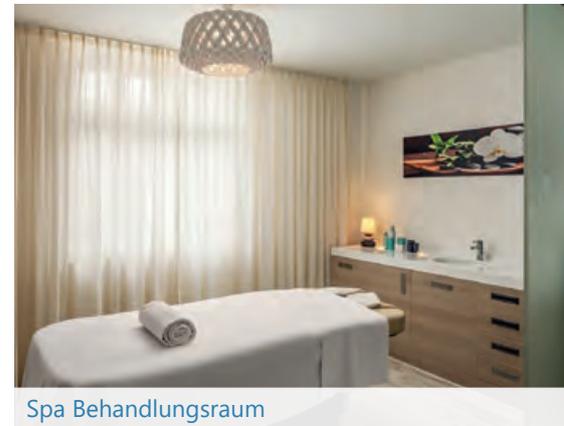
Zu erwähnen bleibt noch der exzellente SPA & Fitness Club in der 5. und 6. Etage. Der tageslichtdurchflutete Bereich ist geradezu perfekt zum Entspannen, Saunieren oder sich mit einer der vielfältigen Behandlungen verwöhnen zu lassen. Vom gut ausgestatteten Fitnessbereich gibt es als i-Tüpfelchen kostenlos den Blick über die Berliner Dächer

mit Sonnenaufgang oder Sonnenuntergang, je nach Uhrzeit.

Das Hotel Am Steinplatz empfiehlt sich allen Gästen, die mittendrin sein möchten, aber Wert auf Ruhe legen. Diejenigen, die nicht auf Genuss verzichten wollen, die den Luxus eines 5-Sterne-Hotels zu schätzen wissen, aber auf die Gemütlichkeit „wie zu Hause“ nicht verzichten möchten.



Ruheraum



Spa Behandlungsraum

Probieren Sie es aus, es lohnt sich! Lassen Sie sich von der Steinplatzcrew verwöhnen.

Fotos: Gour-med, Hotel Am Steinplatz, Marin Pelný

Mehr Informationen:
Contact.Steinplatz@hotelsteinplatz.com
www.hotelsteinplatz.com

Restaurant Sicilia

Gour-med



Yannick Kern – Wein ist seine Leidenschaft

Obwohl wir oft und gerne in unserer Rubrik „Berlin kulinarisch“ von und über die Restaurants der Berliner Szene berichten, können wir nicht sagen, wie viele italienische Restaurants, Trattorien, Pizzerien oder Weinbars es gibt.

Offensichtlich ist der Bedarf, beziehungsweise die Nachfrage, noch immer nicht gedeckt.

Das vor ca. vier Monaten eröffnete Restaurant Sicilia in der Knesebeckstraße, nahe dem Savignyplatz, also mitten im Charlottenburger Kiez, liegt im Trend und hat seinen Platz gefunden. Das Restaurant, hell, freundlich im mediterranen Ambiente und dem Flair des Südens, ist so stark nachgefragt, dass eine Reservierung unbedingt zu empfehlen ist.

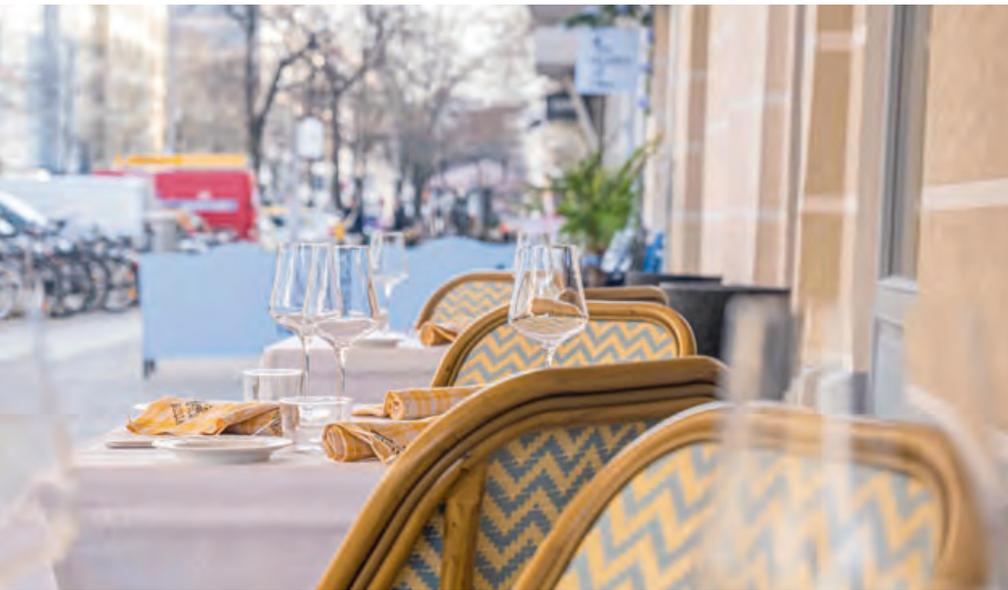
Mit den Begriffen „laut“, „lebendig“, „herzlich“ und „familiär“ weist das Haus darauf hin: Bei uns ist was los. Was im übertragenen Sinn verdeutlicht, wir möchten anders sein, mehr Zuwendung und Empathie, glücklich machende Speisen und Getränke für den Gast, der Gutes zu schätzen weiß. So ist auch der positive Eindruck auf die Gäste. Die einladende Bar ist der erste Hingucker.

Die helle Raumaufteilung lädt zum Verweilen ein, besonders hübsch sind die zwei original sizilianischen Tische mit typisch gemusterten bunten Keramikplatten. Da kommt Urlaubsfeeling auf. Bei schönem Wetter ist der große Außenbereich eine Bühne für alle die man sehen soll und die selber gerne die flanierenden Menschen anschauen.

Der Gastgeber Yannick Kern und seine Mitarbeiter sind betont unkonventionell, sehr freundlich und aufmerksam. Fachkundig sind sie sowieso, was es dem Gast leichter macht bei der Speisen- und Weinauswahl.

Yannick Kern ist Gastronom aus Leidenschaft. Ausgebildet im Waldorf Astoria Berlin mit Weiterbildung zum Bartender kann er jetzt endlich seine gastronomischen Ideen umsetzen und seine Vorstellungen realisieren. Besonders am Herzen liegt ihm die Weinauswahl. Nicht nur sizilianische Tropfen sind im Angebot, ein paar erstklassige deutsche und internationale Winzer findet der Gast hier ebenfalls. Viele Weine kann man glasweise degustieren.

Die Speisekarte bietet eine selektive Auswahl feiner Gerichte, die – was sonst, natürlich sizilianisch ausgerichtet sind. Vergessene Tomaten mit Burrata oder



Bei schönem Wetter, Genuss mit Blick auf die „Knese“

Vitello tonnato gehören ebenso dazu wie Trüffel-Tagliatelle oder gegrillter Pulpo. Nicht extra betonen muss man, dass alles frisch und à la nonna, also Großmutter's Küche, zubereitet wird mit regionalen Zutaten.

Das Restaurant Sicilia in der „Knese“, wie der Berliner liebevoll die Knesebeckstraße nennt, ist ein Platz für leckeres Essen in authentischem Ambiente. Probieren Sie es aus, es wird Ihnen gefallen.



Feinste mediterrane Küche ...



... à la Nonna

Klassisch sind auch die Dolce. Hervorzuheben ist das weiße Schokoladenmousse mit Rhabarber, Zitrone und Himbeere und das hausgemachte Zitronensorbet.



Weine, Weine, Weine

Fotos: wibesagentur und Dalim Yeral

Informationen:
Sicilia Berlin
Knesebeckstr. 29
10623 Berlin
Tel: +49 30 42982318
Berlin@restaurant-sicilia.de

Hotel Fontenay

Hamburger Schlemmersommer im Lakeside und Restaurant Parkview



v.l. Marco D'Andrea (Chef Passtissier) Michel Buder (Maitre)
Stefanie Hehn (Sommeliere) Julian Stowasser (2 * Koch)

Alkoholfreie Menübegleitung im Zwei-Sterne-Restaurant „Lakeside“

Das Team im Zwei-Sterne Restaurant „Lakeside“ im Hamburger Hotel The Fontenay hat eine besondere Menübegleitung in Form ausschließlich alkoholfreier Getränke kreiert. So wird ganz bewusst und in herausragender geschmacklicher Vielfalt das Sieben-Gang-Menü begleitet.

„Die alkoholfreie Menübegleitung im Lakeside wird sehr positiv von unseren Gästen angenommen“, so Restaurant Manager Michel Buder. „Unabhängig davon, ob man keinen Alkohol trinken

möchte, mag oder darf, wird so der Genuss ohne Beeinträchtigung des Geschmacks ermöglicht“, ergänzt Michel Buder.



Exzellente Kulinarik...

Selbstverständlich kann die alkoholfreie Variante auch gangweise mit den passenden Weinen kombiniert werden. Junior Sommelière Ann Katrin Spyra hat das Konzept gemeinsam mit Master Sommelière Stefanie Hehn und Restaurant Manager Michel Buder entwickelt und erklärt „Sobald ein neuer Menübestandteil seitens der Küche kommuniziert und erläutert wird, setzen wir uns zusammen, um anhand der Aromen eine passende Trinkbegleitung zu kreieren.

Wir entscheiden auf der Grundlage aromatisierter Tees, Kombucha, Saftschorlen und selbst gemixter Drinks. Im Vordergrund steht die Erschaffung eines sensorisch geprägten Komplettbildes, analog dem einer Weinbegleitung. Wichtig ist, dass die Menü begleitenden Getränke nicht zu aromatisch harmonisieren und weder süß oder sättigend sind.“



...von Julian Stowasser

Dabei wechselt das Lakeside Team mit Küchenchef Julian Stowasser zwischen im Haus hergestellten Kreationen, in denen auch Öle und Sude aus der Lakeside-Küche verwendet werden, und hochwertigen Produkten von langjährigen Partnern wie Kombucha von Muri Kopenhagen oder der Sparkling Tea Company.

Das Lakeside-Restaurant im siebten Stock des Hotels The Fontenay präsentiert sich hell, lichtdurchflutet und mit spektakulärem Panoramablick über Hamburg. Hier kocht Julian Stowasser mit seinem Team – für die Seele und dem „Himmel“ nah. Die innovativen Kreationen im Lakeside sind absolut genussvoll, unkonventionell, mutig und filigran in den Menü-Kompositionen.

Fotos: The Fontenay

Weitere Informationen wie Öffnungszeiten und das aktuelle Menü finden Sie hier:
<https://www.thefontenay.com/restaurants-bar/lakeside-restaurant/>



Restaurant Lakeside mit Alsterblick

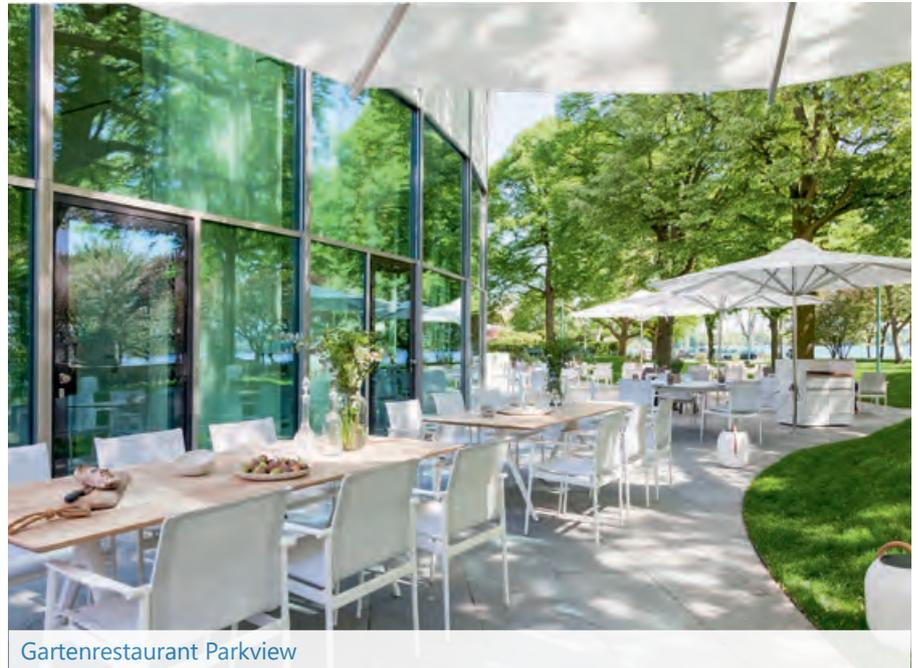
Kulinarische Highlights im Parkview Restaurant

Die Alster glitzert im Sonnenlicht, weiße Segelboote ziehen vorbei, die Bäume spenden wohlthuenden Schatten und eine leichte Brise lässt die Blätter tanzen: So schön kann ein Sommertag auf der Terrasse des Parkview Restaurants sein. Doch nicht nur atmosphärisch hält das Gartenrestaurant des Hotel The Fontenay im Sommer einiges parat: Spannende kulinarische Events wie der Schlemmer-Sommer und Barbecue-Abende versprechen abwechslungsreiche Kreationen aus der Küche von Stefan Wilke und seinem Team, abgerundet durch den herzlichen Service von Restaurant Managerin Janina Jendrusch und ihren Kollegen.

Barbecue im Parkview

Ein sehr hochwertiges und international gestaltetes Grill-Buffer erwartet die Gäste in entspannter Atmosphäre jeweils am Samstag, 29. Juni, 13. Juli, 27. Juli, 10. August und 24. August. Es kann geschwelgt werden, wenn Stefan Wilke persönlich am Grill steht und für absoluten Genuss garantiert. Bei der Live-Zubereitung der Speisen kann mit dem Küchendirektor und seinem Team gefachsimpelt werden, es können Grill-techniken in der Anwendung beobachtet werden und Anregungen für zuhause mitgenommen werden.

Die Auswahl der Vorspeisen reicht beispielsweise von Tataki vom Kalb auf Mango-Chili-Apfelsalat über Chorizo Kroketten bis hin zu Pulposalat mit Gemüse, begleitet von über 30 Brotsorten. Direkt vom Grill werden dann im Hauptgang unter anderem Riesengarnelen, Choco Beef, Secreto vom Iberico oder Lachs vom Brett serviert; ergänzt durch zahlreiche



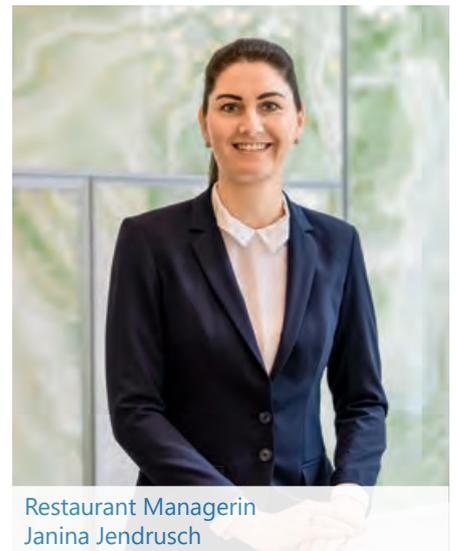
Gartenrestaurant Parkview

leckere Beilagen und Saucen sowie Dips. Den krönenden Abschluss bilden schließlich Süßes und Gebackenes aus der Patisserie von Chef-Pâtissier Marco D'Andrea.

Eine sommerlich leichte kulinarische Weltreise erleben Gäste vom 15. Juni bis 31. August 2024 beim Schlemmer-Sommer-Menü im Parkview. Dabei gibt es vom 15.6. bis 21.7. eine Zusammenstellung mit gebeiztem Lachs in der Vorspeise, hawaiianisch marinierten Huli Huli Chicken Tights im Hauptgang und weißem Schokoladenmousse zum Abschluss. Im zweiten Abschnitt vom 22.7.-31.8. wartet eine Burratina auf Rucola-Erdbeersalat, gefolgt von gebratenem Filet vom Wolfsbarsch und abgerundet durch Latte di Mandorla beim Dessert. Selbstverständlich können auch beide Menüs als vegetarische Varianten genossen werden und durch eine von der versierten Chef-Sommelière Stefanie Hehn gestaltete Weinbegleitung ergänzt werden.

Bereits seit 2017 ist die Restaurant Managerin des Parkview Restaurants und der Atrium Lounge mit an Bord im The Fontenay. Die größte gastronomische

Abteilung des Hotels leitet die 39-jährige mit viel Erfahrung, Herzlichkeit und Umsicht.



Restaurant Managerin
Janina Jendrusch

Weitere Informationen finden Sie hier:
<https://www.thefontenay.com/restaurants-bar/parkview-restaurant/bbq/>

Niederlande

Sterneküche und Windmühlenzauber im De Groene Lantaarn

Dr. Alexander Pohlmann

In der niederländischen Provinz Overijssel, genauer gesagt in der kleinen Gemeinde Staphorst, befindet sich das mit zwei Michelin-Sternen dekorierte „De Groene Lantaarn“. Hier haben sich das Ehepaar Jarno Eggen und Cindy Borger einen Traum erfüllt, indem sie eine alte Windmühle erwarben und mit viel Liebe zum Detail restaurierten. Heute können Gäste nicht nur exzellente Gourmetküche genießen, sondern auch im Sommer mit Blick auf die imposante Mühle speisen und dabei viel über die Herstellung von Mehl erfahren.

Eggen und Borger haben ihre gastronomische Laufbahn im renommierten „De Lindenhof“ begonnen, wo Jarno Eggen 8 Jahre in der Küche unter der Leitung von Martin Kruihof arbeitete, während Cindy Borger als Sommelière tätig war (siehe Gour-Med-Ausgabe 7/8 2023).



De Groene Lantaarn im niederländischen Staphorst



Gastgeberin/Sommelière Cindy Borger und Sternekoch Jarno Eggen

Im Jahr 2009 wagten sie den Schritt in die Selbstständigkeit, zunächst an einem Ort in der Nähe von Hogeveen, bevor sie schließlich an der Mühle in Staphorst landeten. Zwischen 2011 und 2015 erhielt ihr Restaurant einen Michelin-Stern, und seit 2015 zieren zwei Sterne das Haus.

Ein Sternerestaurant in der idyllischen Abgeschiedenheit Hollands

Von der Terrasse hinter dem Bauernhof aus erstreckt sich ein malerischer Blick auf die idyllische Landschaft: Der duftende Kräutergarten, die weiten grünen Felder mit grasenden Kühen und die imposante Windmühle, in der der Chef persönlich das Getreide für das hausgemachte Brot mahlt.



Harmonie von Farbe und Licht im Gastraum des Hauses

Die Inneneinrichtung des Restaurants ist ein Sinnbild für Ästhetik. Jedes Detail wurde mit Bedacht ausgewählt und vermittelt eine warme und einladende Atmosphäre. Die Wände sind mit alten Skateboards von Jarno Eggen geschmückt, die eine persönliche Note verleihen. Das Besteck wird in eleganten Christofle-Eiern präsentiert.



Ein Teil der Amuse Bouches: alle überzeugen mit Ausdrucksstärke und Raffinesse

Die Amuses in De Groene Lantaarn sind nicht nur umfangreich, sondern auch ausdrucksstark im Geschmack, wie bereits das erste Häppchen aus roter Bete mit Makrele und Dashi beweist.

Mit dem Beginn des Brotservices offenbart sich die Bedeutung des Steins auf dem Tisch – es handelt sich um Steine aus der alten Heimat des Vorgängerrestaurants, auf denen die Butter serviert wird, ein reizvoller Kontrast zwischen Tradition und Moderne.



Mit Stolz zeigt Jarno Eggen seine Windmühle

Das Brot genießt einen hohen Stellenwert. Es wird nicht nur aus selbst gemahlenem Mehl gebacken, sondern auch jeden Freitag von einem ganz besonderen Bäcker zubereitet. Jarno Eggen erzählt mit einer Spur Nostalgie: „Ich kenne ihn aus meiner Heimatstadt und bin schon als Kind zu ihm gegangen, um zu helfen. Er hat immer gesagt, wenn du dein eigenes Restaurant hast, komme ich und helfe dir. Und er tut es jetzt schon fast 14 Jahre lang, jeden Freitag“, berichtet Eggen.

Zwieback mit schwarzen Mäusen

Das Menü im „De Groene Lantaarn“ beginnt mit einem kulinarischen Highlight: Der Signature Dish heißt übersetzt „Zwieback mit schwarzen Mäusen“ und überrascht mit knuspriger Kartoffel, verfeinert mit Crème fraîche, Schnittlauch und Kaviar. Begleitet wird dieser Auftakt von einem Bodega Colosia Fino Sherry aus El Puerto de Santa Maria.



Signature Dish: Knusprige Kartoffel mit Crème fraîche, Schnittlauch und Kaviar.

Sommelière Cindy Borger, bekannt für ihre besondere Vorliebe für Sherry, verleiht diesem ersten Gang durch die Auswahl des Weines eine zusätzliche Dimension.



Gewagte Kombination, die funktioniert: Foie Gras mit Lakritz

Trotz Jarno Eggens langjähriger Tätigkeit im „De Lindenhof“ wird schon beim ersten Gang deutlich, dass sich sein Stil weiterentwickelt hat. „Mein Stil ist etwas moderner, wir bieten Geschmackskombinationen, die oft an der Grenze sind, wie zum Beispiel Foie Gras mit Lakritz“, erklärt Eggen. Dieses gewagte Gericht wird als zweiter Gang serviert und besticht nicht nur durch seine Präsentation.

Produktzentrierte Küche in De Groene Lantaarn

Auch die weiteren Gänge zeugen von hoher Qualität und Kreativität: Jakobsmuscheln treffen auf eine cremige Zimtsauce, und ein Zander wird auf einer dünnen Sauerteigscheibe kross gebraten – eine raffinierte Methode, die für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis sorgt.



Zander mit Bouillabaisse, Safran, Kartoffel und Tomate



Hochwertige Produkte stehen im Fokus, wie hier Kalbsbries mit Trüffel und Artischocke

Kalbsbries harmoniert perfekt mit Artischocke und schwarzem Wintertrüffel, während heimisches Reh mit roter Bete und einer intensiven Kürbiskernreduktion, zubereitet mit einem Wet-Grinder, serviert wird.

„Ich denke, die meisten guten Köche schauen auf zwei Schlüsseldinge: das beste Produkt kaufen und gut auf den Geschmack hören“, erklärt Eggen. Das Produkt steht hier eindeutig im Fokus. Cindy Borger, die als Sommelière und Gastgeberin fungiert, stellt eine umfangreiche Weinkarte zusammen, die sich auf klassische europäische Weine konzentriert und das Menü ideal ergänzt. Eine Weinbegleitung wird ebenfalls angeboten. Das Dessert sorgt zunächst für hochgezogene Augenbrauen, annonciert ist ein Sauerampfer-Sorbet mit Stangenbohnen, welches mit einer angenehmen Frische und Leichtigkeit überzeugt und durch eine Mandelcreme und Olivenöl abgerundet wird.



Kreatives Dessert aus Stangenbohnen mit Sauerampfer-Sorbet, Basilikum, Mandelcreme und Olivenöl

Diese Leichtigkeit ist unbedingt notwendig, denn was danach folgt, könnte man als reine Sünde bezeichnen. Nach einem klassischen Crêpe-Soufflé mit Suzette Sauce folgen Petits Four, die zum Naschen verführen, bevor der Service mit einem ausrangierten Flugzeugtrolley weitere Pralinen zum Verzehr anbietet. Als besondere Geste erhält jeder Gast eine kleine Tüte Mehl aus eigener Mühle, inklusive eines Rezeptes für Crêpes. So schließt sich der Kreis des kulinarischen

Erlebnisses, das die Gäste sicherlich zu Hause beim Crêpes-Braten in wohliger Erinnerung an ihren Abend im „De Groene Lantaarn“ schwelgen lässt.

URL:
www.degroenelantaarn.com

Fotos:
Dr. Alexander Pohlmann
De Groene Lantaarn



In der Küche herrscht eine ruhige, konzentrierte Atmosphäre

Rote-Bete-Risotto mit Apfel, Johannisbeeren und Kokosnusscreme

Zutaten für 4 Personen

Risotto

1 Schalotte, 200 g Risottoreis, 1l Gemüsebrühe, 1 Glas Weißwein, Olivenöl

- In einer flachen Pfanne das Olivenöl erhitzen, dann die fein gehackten Schalotten hinzufügen und anschwitzen
- den Risottoreis hinzugeben und braten, bis er glänzt.
- Den Wein hinzugeben und einkochen lassen, bis er reduziert ist.
- Mit der Brühe bis knapp unter den Rand aufgießen und mit einem Deckel abdecken.

Rote-Bete-Saft-Reduktion

2 Liter Rote-Bete-Saft

- den Rote-Bete-Saft reduzieren, bis er zu einem dicken Sirup wird.

Apfel-Johannisbeer-Mix

1 Granny-Smith-Apfel, 100 g Johannisbeeren, 100 g Wasser, 100 g Zucker, 100 g Balsamico-Essig

- Für die Johannisbeeren das Wasser, den Zucker und den Balsamico-Essig aufkochen und die Johannisbeeren hinzufügen. Beiseite stellen.
- Den Apfel schälen und würfeln und die gesäuberten Johannisbeeren dazugeben.

Gepuffte Kürbiskerne

100 g Kürbiskerne, 100 g Zucker, 100 g Wasser

- Kochen Sie die Kerne und stellen Sie sie beiseite.
- Die Kerne abseihen, in eine Pfanne geben und mit Pflanzenöl bedecken
- Auf den Herd stellen, bis die Samen goldbraun sind, ein wenig Salz hinzugeben

Um das Gericht abzurunden:

Kokoscreme, Olivenöl, frische Gartenkräuter: Thymian, Schnittlauch, Kerbel,

- In einer flachen Pfanne den Rote-Bete-Sirup kochen, bis er heiß ist.
- Den Risottoreis wieder dazugeben, bis er heiß ist
- Die Apfel-Johannisbeer-Mischung dazugeben
- Das Risotto auf einem flachen Teller anrichten
- Etwas Olivenöl darüber träufeln, die Kräuter und die Kerne dazugeben, mit der Kokoscreme abschließen



Coburger Land: Eine Zeitreise durch Oberfranken

Neben der malerischen bayerischen Altstadt lädt die Umgebung zu grenzüberschreitender Kultur und Kulinarik zwischen royalen Geschichte und mittelalterlichen Städtchen ein

Gerd Krauskopf



Der Marktplatz von Coburg mit Wochenmarkt, Prinz Albert Denkmal und Stadthaus.

Und plötzlich steht man da, wo Martin Luther an einem Karfreitag im Jahre 1530 inmitten von Edelleuten und Rittern auf dem Coburger Marktplatz eintraf. Einer charmanten Stadt im heutigen bayerischen Oberfranken. Auf diesem wunderschönen Marktplatz, auf dem schon der berühmte "Walzerkönig" Johann Strauss prominierte, verbrachte

der Coburger Prinz Albert von Sachsen-Coburg und Gotha seine Jugend, bevor er später das Herz der britischen Königin Victoria eroberte. Neben vielen Blaublütigen Größen der Stadt hat man ihm zu Ehren – der als Prinzege von Queen Victoria von England zu den einflussreichsten Männern seiner Zeit aufstieg – 1865 hier auf dem Marktplatz ein

Denkmal errichtet. Heute erstrahlt es fein herausgeputzt an diesem wunderbar sonnigen Morgen im vollen Glanz inmitten von Marktständen mit Blumen in farbenfroher Blütenpracht. Menschen mit prall gefüllten Einkaufstaschen machen sich nach ihrem Einkauf auf ihren weiteren Weg. Sie gehen in Richtung des Häuserensembles wie dem alten

Rathaus, der Hofapotheke oder dem Stadthaus und verschwinden in den Gassen der malerischen Altstadt mit ihren gemütlichen Cafés und Geschäften.



Die Veste Coburg thront stolz über der Stadt Coburg.

Luther, der einst als Mönch zu Fuß nach Rom gewandert ist, wird der steile Aufstieg zur Veste Coburg – seinem Zufluchtsort während des Augsburger Reichstags – wohl nichts ausgemacht haben. Heute geht es bequem mit einem fahrbaren Untersatz auf den 464 Meter hohen Festungsberg zur „Fränkischen Krone“, wie das riesige Schmuckstück auch genannt wird. In den mächtigen Mauern der gut erhaltenen mittelalterlichen Burganlage stoßen Besucher auf Schritt und Tritt auf die Spuren des großen Reformators, der hier 173 Tage ohne seine Frau Katharina von Bora auf der Veste gelebt und gearbeitet hat. Seine Frau musste derweil auf die fünf Kinder aufpassen.



Hier im Gästezimmer der Veste Coburg in der Steinernen Kemenate lebte Luther 173 Tage.

Die ehemalige Residenzstadt Coburg und heutige Hochschulstadt, die zum illustren Kreis der "Reformationsstätte Europas" gehört, ist mit ihrem abwechslungsreichen Umland geprägt von mittelalterlichen Städten, gut erhaltenen Burganlagen und prachtvollen Schlössern. Wie zum Beispiel dem Schloss Ehrenburg nur einen "Steinwurf" entfernt vom Rand der östlichen Altstadt von Coburg. Das Schloss aus dem 16.

Jahrhundert – in dem Prinz Albert teilweise aufwuchs – wurde im 19. Jahrhundert mit einer gotischen Fassade nach den Entwürfen von Karl Friedrich Schinkel umgebaut und die gut erhaltenen Wohn- und Festräume im französischen Empire-Stil gestaltet.

Die mittelalterlichen Städte und die Dörfer zwischen dem beliebten Höhenweg Rennsteig im südlichen Thüringer Wald und Oberfranken sind wie mit leichter Hand über das weite hügelige Land verstreut und haben Charakter. Allorts servieren die Kellnerinnen und Kellner regionale Spezialitäten, mal grundsolide, mal raffiniert zubereitet. Angefangen zum Beispiel von der originalen Coburger Bratwurst auf dem Wochenmarkt. Dabei wird das Feuer von getrockneten Kiefernzapfen angeheizt, was der Bratwurst ein typisch harziges Aroma verleiht.

Weitere Coburger Kulinarik wird im geschichtsträchtigen Restaurant „Loreley“ gelüftet mit dem Coburger Rutscher. Eine köstliche, lokal schluffige Kartoffelkloßspezialität, bei der die Sauce zum Beispiel vom Sauerbraten gut aufgenommen wird. Ein paar Kilometer entfernt befindet sich in Rödental das Restaurant "Alte Mühle", wo Spezialitäten wie Tatar vom fränkischen Weideland "klassisch"



Sauerbraten mit Coburger Rutscher, einer Kartoffelkloßspezialität, im Restaurant „Loreley“.



Tatar vom fränkischen Weideland „klassisch“ mariniert im Restaurant „Alte Mühle“.

mariniert mit gebratenem grünen Spargel und als Hauptspeise: Rosa gebratenes Salzwiesenslamm auf Rosmarinsauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin kredenzt werden. Auch finden dort Vegetarier Köstliches für ihren Gaumen. Alles



Rosa gebratenes Salzwiesenslamm im Restaurant „Alte Mühle“.

Lockstoffe also, die Wanderer, Radfahrer und Autofahrer allzu leicht von ihrem Pfad abbringen können.

Inmitten der feld- und waldreichen Hügellandschaft thront die "Perle des Coburger Landes", das außergewöhnlich gut erhaltene mittelalterliche Städtchen Seßlach, das zu den 100 Genussorten Bayerns zählt. Innerhalb der gut erhaltenen Stadtmauer bietet es eine Kuriosität besonderer Art: So ist Seßlach die einzige Stadt in Deutschland, die sich einen eigenen Braumeister leisten kann. Und der, der diese Köstlichkeit noch heute braut, heißt Michael Lengenfelder. Einmal im Monat, immer an einem Samstag, wenn der Sud fertig ist und abgeholt werden kann, warten Seßlacher und andere Liebhaber dieses Bieres mit Fässern, Kannen oder Eimern in der Pfarrgasse, um diese mit einem Schlauch und Zapfpistole durch das Fenster füllen zu lassen und nach Hause tragen zu können. Flaschen gibt es bis heute nicht. So freuen sich die Bierfreunde noch tagelang über das hopfenherbe und extrem gehaltvolle untergärige Bier, das weich den Mund und Gaumen füllt. Zu seiner Unterstützung hat sich im Jahr 2004 eine kleine ehrenamtliche Interessengemeinschaft gebildet, die sich nach uralter Tradition „Seßlacher Mönche“ nennt. "Bruder" Stefan Pachsteffl leitet die Gruppe. So bedient er an diesem Samstag in seiner Mönchskutte wortgewaltig den Zapfhahn.

Natur im oberfränkischen Land berauscht auch ohne vorheriges Wirtshaus-Doping. Und da geht's mit einem Wagen vorbei



Stefan Pachsteffl in seiner Mönchskleidung zapft Bier im Seßlacher Brauhaus.



Nachtwächter Stefan Leis mit Hellebarde, Horn und Laterne.

an prachtvoll gelb leuchtenden Rapsfeldern, die mit dem gelb strahlenden Sonnenball konkurrieren, zum "geschliffenen Dorf Billmuthausen" nicht weit von Coburg entfernt. Hier an der ehemaligen deutsch-deutschen Grenze am damaligen "Todesstreifen" war das kleine Dorf den Oberen der DDR ein "Dorn im Auge". Und so wurde es kurzerhand komplett dem Erdboden gleichgemacht. Roswitha Winkelmann, eine Zeitzeugin, erinnert sich mit Tränen in den Augen daran, dass sie als junges Mädchen ihre drei Klassenkameraden plötzlich nicht mehr besuchen konnte. Man hatte sie in weit entfernten Dörfern – menschenunwürdig in Scheunen – als unerwünschte Personen "ausgelagert".

Nach der traurigen Vergangenheit dann, am letzten Urlaubsabend, nach einem wunderschönen Sonnenuntergang, dreht der Nachtwächter Stefan Leis in der anbrechenden Dunkelheit seine Runden in der Altstadt von Coburg. Nachtwächter, so sagt er, sei ein unehrenhafter Beruf gewesen, der im Mittelalter gleich hinter dem Henker oder Scharfrichter und dem Totengräber kam. Dabei beginnt er seinen Rundgang – ausgerüstet mit Hellebarde, Laterne und Horn – durch die dunklen Gassen. Bemerkte er einen Brand, dann riss der mächtige Klang seines Horns die Menschen aus dem Schlaf und alle Männer stürzten aus dem Haus, um zu löschen. War alles ruhig, konnte er selbst um fünf Uhr – wenn für die meisten Menschen der Arbeitstag begann – zu Bett gehen.

Weitere Informationen:
[Tourismusregion Coburg.Rennsteig e.V.](http://Tourismusregion.Coburg.Rennsteig.e.V.),
www.coburg-rennsteig.de
 Coburg Marketing,
www.coburgmarketing.de

Genuss-Tour ins Markgräflerland

Eine Stippvisite ins Dreiländereck Baden-Württembergs

Elsa-Maria Honecker



Badische Weinstrasse

Wer jetzt ins Markgräflerland fährt, der fühlt sich wie „Gott in Frankreich“ angesichts der Fülle an Köstlichkeiten, die schon am Straßenrand die Sinne betören: Spargel- und Erdbeerefelder, Weinreben soweit das Auge reicht und dazwischen mittelalterliche Städtchen, die zur Verkostung der edlen Tropfen einladen. Wer dann noch Lust auf eine Runde Golf hat, der hat die Qual der Wahl, denn sechs Plätze laden zu einem grenzüberschreitenden Spiel. Das Landhotel Bohrerhof in Hartheim hat dazu ein Gourmet-Paket geschnürt, das keine Wünsche offenlässt.

„Paradiesgärtlein“ Markgräflerland

Wo dieses Stück „Paradies“ genau anfängt und wie weit es reicht, hat niemand so genau gemessen. Grob gesagt

liegt es im Dreiländereck zwischen Freiburg, Basel und dem Elsass und grenzt an den südlichen Schwarzwald. Dem Namen nach waren es die badischen



Idyllische Weindörfer

Markgrafen, die schon im 15. Jahrhundert dieser Region zu einem immerwährenden Bekanntheitsgrad verhalfen. Heute sind es vor allem die liebliche,

leicht hügelige Landschaft und die versteckten, beschaulichen Winzerdörfer, wo einer der ältesten Weine ausgeschenkt wird – der Gutedel. Die Historie sagt, dass er vor über 200 Jahren vom Badener Markgraf Friedrich vom Genfer See ins Markgräflerland eingeführt wurde und fortan auch als „Markgräfler“ seine Karriere als leichter, sehr bekömmlicher Weißwein startete. Besonders in den Frühlingsmonaten wird er zum Star auf diversen Weinfesten, den Winzerhocks, kulinarischen Weinwanderungen und auf den 100 Events, die bis Ende Juni hier geboten sind.

Schließlich feiert auch noch die Badische Weinstraße ihr 70. Jubiläum, was zusätzlich noch zu einem Besuch animiert. Und natürlich zum Verkosten aller



Wandern im Weingebiet

Rebsorten, die hier reifen: Vom Weißburgunder, Grauburgunder, Gewürztraminer, Müller-Thurgau bis zu den Spätburgunderweinen. Sie alle gedeihen hier bestens, auch der milden Winde wegen, die früher als sonstwo die Obstbäume und Gärten erblühen lassen. Kein Wunder, dass auch die Einheimischen hier lustiger und entspannter sind als anderswo – vor allem in den Weindörfern von Bad Bellingen bis Efringen-Kirchen, Ballrechten, Dottingen bis Auggen. Ob Sie nun diese per Pedes, mit dem Fahrrad oder Auto erkunden, werden Sie auch von der Vielfalt der Dreiländer-Kulinarik begeistert sein – vom



Bibeleskäs

Bibeleskäs mit Bratkartoffeln bis zu den Flammkuchen auf Elsässer Art und heimischem Spargel.



Die Autorin vor dem Tuniberg

Golf & Genuss im Markgräflerland

Wer sich im Dreiländereck Basel, Mulhouse, Freiburg für das Spiel mit dem weißen Ball entscheidet, hat an die 22 Optionen zur Auswahl. Davon haben wir im Markgräflerland 6 mal 18-Löcher entdeckt, was für einen Wochenend-Trip die Qual der Wahl bedeutet. Letztendlich hat jedoch das kulinarische Erlebnis die Entscheidung beeinflusst: Das Landhotel Bohrerhof, mitten im Spargelgebiet von Hartheim bot uns nicht nur die angenehmste Logis, ein unvergessliches Spargel-Erlebnis und dazu noch zwei entspannte Runden Golf auf den beiden 18-Loch-Plätzen Tuniberg und Golf du Rhin.



GC Tuniberg

Ersteren erreichten wir in 15 Minuten und wurden schon beim Eintreffen von einem Storch begrüßt, der gerade auf sein Nest zusteuerte. Überhaupt gibt es hier dank der vielen Biotope eine rege Fauna zu beobachten – von Schwänen, Fasane und wohlklingende Vogelstimmen. Unzählige Pflanzenarten nebst angelegter Streuobstwiese zeugen von der guten Landschaftspflege des Platzes, der sich über 90 Hektar erstreckt.

Dass der Platz auch einige Tücken hat, sei hier besonders für Golf-Rookies erwähnt: Doglegs versperren nämlich die Sicht auf das Grün und sind von hohen Bäumen gesäumt, während die Grün-Annäherung oft schmal und das Grün selbst von Bunkern umrahmt ist. Trotzdem gelingen auch Pars und Birdies mit geraden Schlägen und der nötigen Strategie. Übrigens ist der Tuniberg mit seinen Rebstöcken allgegenwärtig und macht Lust auf ein Gläschen danach. Das Restaurant „tunigarden“ serviert dazu köstlichen Flammkuchen und weitere Schätze aus der Küche.

Der zweite Golfplatz „Golf du Rhin“ liegt im benachbarten Frankreich auf einer Kanalinsel im Landschaftsschutzgebiet und kann stolz auf sein Zertifikat für Nachhaltigkeit sein. Eröffnet im Jahr 1969 und designt von Stararchitekt Donald Harradine, wirkt er vor allem durch den alten Baumbestand, der an Vielfalt kaum zu überbieten ist. Dadurch sind die Fairways meist schmal und verlangen ein exaktes Spiel.



Golfplatz „Golf du Rhin“



Landhotel Bohrerhof

Spargel satt und die Vielfalt einer Landküche

Was wäre das Dörfchen Hartheim ohne den Bohrerhof, fragt man sich, wenn man hier ankommt. Als erstes fällt das ganz in Weiß-Grün designte Restaurant ins Auge, das am Wochenende rammelvoll war. Gleich daneben das in verschiedenen Grüntönen gestaltete neue Hotel und dazwischen ein Parkplatz, der aufgrund der Größe auch den Ansturm der Besucher signalisiert. Die meisten von ihnen kommen wegen der guten Küche und des Landmarktes, der wirklich jeden Wunsch erfüllt und vor allem am Wochenende sehr gut frequentiert ist. Dahinter geht es dann zu den Schatzkammern mit Spargel, Zucchini, Kürbis, Chicorée, Feldsalat und neuerdings auch Erdbeeren, angebaut auf 200 Hektar eigenem Land. „Farm to Table“ – vom Acker direkt auf den Tisch – ist das Schlagwort der Familie Bohrer, die mit 50 Angestellten den Familienbetrieb stemmen.



Bohrer Spargel

Dabei wird konsequent auf Nachhaltigkeit gesetzt. Dies erfährt man von Sebastian Bohrer bei einer Hotel- und Hofführung, die das Konzept des Bohrerhofes nochmals offenlegt: Die Verwendung heimischer Hölzer, wie Tanne und Fichte aus dem benachbarten Schwarzwald, eine solarbetriebene Fotovoltaikanlage für

Gastronomie, Hotel, Landwirtschaft und später auch für das Badehaus und ein autarkes Heizungs- und Kühlsystem. Die saisonalen Produkte aus der Landwirtschaft wandern direkt in das Hof-Restaurant mit 200 Sitzplätzen und aus der eigenen Hofbäckerei und -Konditorei kommen die Brot- und Backwaren, Kuchen und Torten.



Beim Spargelstechen

Ein stimmiges und ganzheitliches Konzept aus Landwirtschaft, Landmarkt, Landküche und eben Landhotel.



Bohrer Landmarkt

Last but not least punkten die 64 Zimmer durch ihre Größe, den Balkon und die Weitsicht bis zum Kaiserstuhl. Ein weiterer Hingucker wird in naher Zukunft die neue Gartenanlage mit Naturdeich hinter dem Hotel sein und der geplante Pool als Relaxzone nach einer Golf- oder Fahrrad-Tour. Denn diese stehen schon in einem eigenen Gebäude zum Gebrauch bereit. Beste Empfehlung für eine Stippvisite auf dem Weg ins Dreiländereck, denn das Hotel liegt direkt in Autobahnnähe und im Restaurant gibt es Spargel in allen Variationen, serviert unter dem Motto „echt – ehrlich – herzlich“.

Die Weinbegleitung dazu liefert das Weingut Heinemann aus Scherzingen, dessen 2018 „Selection SL Alte Reben“ Scherzingen Batzenberg Chardonnay



Bohrers Motto



Weingut Heinemann

trocken vom Fallstaff 94 Punkte einheimste. Eine Weinprobe in dem über 400 Jahre alten Weinkeller gehört deshalb auch zu den ausdrücklichen Empfehlungen des Bohrerhofes, der man nur zu gerne nachkommt.

Fotos: Chris Keller, Elsa-Maria Honecker

Weitere Informationen:

www.markgraefler.de
www.bohrerhof.de
www.weingut-heinemann.de
www.golfclub-tuniberg.de
www.golfdurhin.com

Über die Vulkane in Ecuador

Beate Zwermann



Cayambe mit Wolkenkrone

verhält er sich eher wie eine "Mujer", indem er hauptsächlich Rauchfahnen in die Luft sendet.

Ein Besuch des Cotopaxi-Nationalparks ist ein absolutes Highlight einer Ecuador-Reise. Am Fuße des Vulkans befindet sich die Lagune Limpiopungo. Wer sie umrundet, hat den Cotopaxi für mehr als eine Stunde fest im Blick. Ein Aufstieg zur José-Ribas-Schutzhütte auf 4.860 Metern bringt Besucher*innen nahe an den Gipfel heran. Allerdings ist eine Besteigung aufgrund der anhaltenden Aktivität derzeit nicht möglich.

Prinz und Geliebte

Nördlich von Quito erhebt sich der Vulkan Cayambe, der dritthöchste Ecuadors mit 5.790 Metern. Seine Zwillingsgipfel sind ständig schneebedeckt und fast immer von zwei Wolken umgeben, die laut einer Sage einen Prinzen und seine Geliebte darstellen, die im wahren Leben nicht zusammenkommen konnten. Auf dem Cayambe sind sie für immer und friedlich vereint.

Haben Sie jemals von männlichen und weiblichen Vulkanen gehört? In Ecuador, wo über 50 Vulkane die Landschaft prägen, teilen die indigenen Völker diese in "Machos" und "Mujeres" ein. Ein "Macho" bricht heftig aus und kehrt dann in einen ruhigen Schlaf zurück. Ein "Mujer" hingegen speit beständig Lava und grummelt über einen langen Zeitraum.

meistbestiegene und besuchte Berg Südamerikas, liegt nur 50 Kilometer südlich der Hauptstadt Quito. Lange Zeit galt er als schlafender "Macho", doch seit 2015 ist er wieder aktiv. Allerdings



Cotopaxi von Quito aus

Die majestätischen Vulkane erheben sich aus den weiten Ebenen und Schluchten des Andenhochlands, einer Landschaft, die sich stark von den Alpen unterscheidet. Der Cotopaxi, mit 5.897 Metern der



Cotopaxi am Wegesrand



Vulkanwanderung auf Isabela Galapagos

riesige Gesteinsbrocken und eine fünf Kilometer hohe Aschewolke aus. Wer in Baños übernachtet, hat die Chance, sein Grummeln zu hören.

Ein einzigartiges Naturschauspiel

Die Galapagos-Inseln sind vulkanischen Ursprungs und liegen auf einem unterirdischen Hotspot. Die östlichen Vulkane im Archipel sind alle erloschen, während fünf Vulkane auf den westlichen Inseln Isabela - Alcedo, Cerro Azul, Darwin, Sierra Negra und Wolf - sowie der Vulkan El Cumbre auf Fernandina aktiv sind. Der Vulkan El Cumbre hat die Landfläche der Insel Fernandina beim letzten Ausbruch um acht Hektar vergrößert. Für die Besucher*innen des Archipels sind die Eruptionen ein einzigartiges Naturschauspiel, das sie von ihren Expeditionsschiffen aus beobachten können. Die Inselbewohner*innen sind die Ausbrüche gewohnt.

Der Berg, an dem Humboldt scheiterte

Der höchste Berg Ecuadors ist der Vulkan Chimborazo mit 6.310 Metern. Er wurde durch Alexander von Humboldt weltberühmt, obwohl er es nie schaffte, den Gipfel zu erreichen. Der Chimborazo ist ein erloschener Vulkan, dessen Gipfel der am weitesten vom Erdmittelpunkt entfernte Punkt der Welt ist. Humboldt hat übrigens fast alle anderen Vulkane in Ecuador erfolgreich bestiegen, darunter Cotopaxi und Cayambe.



Cotopaxi Vulkan



Chimborazo mit Alpakas

Über dem Abenteuerstädtchen Baños de Agua Santa, an den Berghängen zum Amazonas-Tiefland, erhebt sich der Vulkan Tungurahua. Seit 1999 ist er in unterschiedlichen Stärken aktiv und gilt in den Augen der indigenen Bevölkerung als „Mujer“. Zuletzt stieß er im Februar 2016

Fotos: Galapagos PRO

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

Ein- bis zweimal pro Jahr bietet Galapagos PRO eine Profi-Gruppenreise mit der Ecuador- und Galapagos-Expertin Beate Zwermann an. Die nächste Reise findet vom 14.-29. März 2025 statt und beinhaltet den Besuch der Hauptstadt Quito, den Aufenthalt in einer Amazonas-Lodge am Yasuni-Nationalpark und eine Galapagos-Kreuzfahrt auf der Westroute. Im November 2025 gibt es eine zweite Reise mit Kunst, Kultur und den Galapagos-Inseln.

Kos: Sonne, Meer und antike Steine in der östlichen Ägäis

Gerd Krauskopf



Jetzt beginnt die schönste Zeit auf der Insel des griechischen Dodekanes. Da liegt der Duft von Jasmin, Thymian und Oregano bereits in der Luft und im kristallklaren Meer ist für Sonnenanbeter Plantschen de luxe angesagt. Kulturliebhaber schätzen die antiken Ruinen inmitten einer lebendigen Atmosphäre.

Der Wind schiebt sonnenwarme Frühlingsluft vom Ägäischen Meer herüber und das leise Plätschern der Wellen erzeugt bei geschlossenen Augen ein

wohliges Gefühl auf der Strandliege. Einfach mal abhängen. Dabei ist der kurze, dreistündige Flug nach Kos – einer vorgelagerten kleinasiatischen Insel – bereits vergessen. Jetzt verzaubert erst einmal der Gedanke an Badefreuden im azurblauen Mittelmeer oder in einem der schicken Hotel pools, die köstliche griechische Küche zu probieren oder die Geschichte der Insel zu erkunden. Dabei wird Kos auch die Insel des Hippokrates bezeichnet. Gilt doch der berühmte Arzt als Vater der modernen Medizin

und wurde hier geboren. Wir, eine kleine dreiköpfige Reisegruppe, haben uns eine Mischung aus Strand, Stadt, alten Steinen und Dörfern vorgenommen.

Die Sonnentage verfliegen im großzügig nachhaltig, mit ökologisch hohem Anspruch gestalteten 5-Sterne-Hotel, dem "Neptune Luxury Resort". Es bietet Familien mit Kindern und Ruhesuchenden die besten Voraussetzungen mit der üppigen Gartenanlage, die mit seinen Bungalows einem Dorfcharakter ähneln



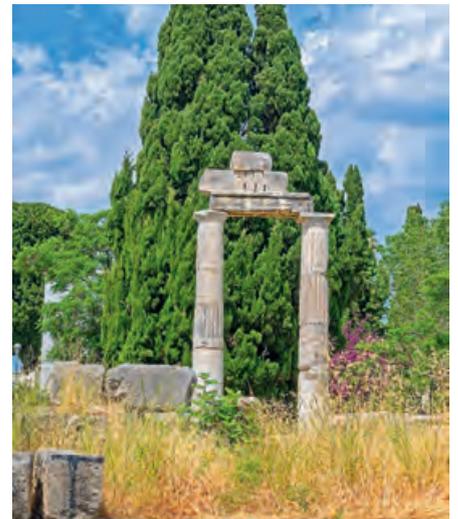
Aufschneiden eines Rinderfilets am Tisch im Grill House des Hotels Neptune

und eine Vielzahl verschiedener Restaurants mit unterschiedlichen kulinarischen Welten bietet. Wie die Sonne an einem der nächsten Tage den Zenit bereits lange überschritten hat, machen wir uns mit dem Linienbus auf den 18 Kilometer kurzen Weg von Mastichari nach Kos-Stadt.

Die vielen bunten Souvenirläden dort rechts und links in den kleinen Gassen ignorieren wir und steuern das alte Ausgrabungsgelände Agorá in der Nähe des Hafens an, das an den Elefthérias Platz grenzt. Dort sind die Spuren von Wohngebäuden aus der Zeit der Johanniter zu sehen. Sie bildeten an dieser Stelle über Jahrhunderte lang das mittelalterliche Stadtzentrum. Bei einem schweren Erdbeben im Jahr 1933 wurden diese Gebäude völlig zerstört. Die italienischen Archäologen nutzten die Gelegenheit und gruben die darunter liegenden Teile der antiken Agorá und der angrenzenden Gebäude aus.

Von hier geht's nur ein paar Schritte weiter zum Hafen mit den vielen kleinen Fischerbooten. Hier erfahren wir von Panormitis, der mit ausgestrecktem Arm

auf ein Fischerboot zeigt, das von weitem zu sehen ist und bald im Hafen einlaufen wird. Sein Sohn Giannis, so sagt er, sei mit Gästen zum Angeln hinausgefahren. Währenddessen hat es sich nebenan Konstantinos Pitas auf einem Stuhl gemütlich gemacht und seine Füße auf den gegenüberstehenden Stuhl gelegt.



Das Ausgrabungsgelände Agorá, das größte Ruinenfeld von Kos-Stadt



Hotel Neptune, sautierte Garnelen mit Knoblauch und Cognac

Jetzt holt er aus einem Bottich Schnüre heraus, an denen er kleine Angelhaken befestigt, die für die nächste Ausfahrt benötigt werden. Dabei ist er gerade am späten Nachmittag mit seinem kleinen Fischerboot mit gutem Fang von



Fischer Konstantinos Pitas im Hafen von Kos-Stadt



Fangfrische Meerbrasse

mächtigen Zackenbarschen, Kronenfischen, Seebarschen und Meerbrassen zurückgekommen. Er erzählt uns, dass er um drei Uhr in der Nacht hinausgefahren ist und seine Netze ausgelegt hat, die er dann heute Nachmittag eingeholt hat. Den guten Fang hat er gleich nach dem Einholen der Netze telefonisch seinen Restaurants angekündigt, die dann ihre Fische – zum Teil auf Mopeds – abgeholt haben. Wir kosten seinen fangfrischen Fisch in einer Seitenstraße in Hafennähe im Restaurant Kalymnos, das er uns empfohlen hat, und sind nicht nur von der Frische, sondern auch von der Zubereitung der Meerbrasse begeistert.



Bungalows im 5 Sterne Hotel „Neptune Luxury Resort“



Asklepieion antikes griechisches Heiligtum des Asklepios

Weitere entspannte Tage vergehen wie im Flug mit Baden, guten Massagen im Hotel-SPA, Streifzügen über das weitläufige Gelände, das immer wieder zu einer Entdeckungsreise mit den

verschiedensten Pools und Länder-Restaurants einlädt. Nicht zu verachten sind die tollen Segeltouren auf einem Katamaran mit Sebastian Harresen vom Wassersportcenter des Hotels, den alle hier nur Basti nennen und der ein ausgebildeter Windsurf-, Segel- und Windboardinglehrer ist. Wer es mag, kann bei ihm auch einen in Deutschland anerkannten Katamaran-Grundschein machen.

Nach den vielen gesundheitlichen und sportlichen Aktivitäten möchte der Geist gefüttert werden, und die Gruppe macht sich auf zu einer Insel-Erkundungsfahrt. Abgeholt wird sie von dem deutsch-sprechenden Guide Ioannis Sakovaros. Und der fährt uns gute einhundert Höhenmeter hinauf zur südwestlich von Kos-Stadt gelegenen Kultstätte Asklepieion. Hier war der Ort, an dem Asklepios – der Gott der Heilkunst – verehrt wurde. So erfahren wir, dass an diesem Ort die Heilkunst bereits im 4. Jahrhundert vor Christus auf der mittleren Terrasse, dem ältesten Teil der Anlage, gelehrt und häufig auch praktiziert wurde. Nachgewiesen sind Räume, in denen vermutlich die Patienten wohnten.

Auch wurden zwei unterirdische Räume gefunden, die für Patienten mit Lepra oder Geschlechtskrankheiten reserviert waren. In unglaubliches Staunen versetzt uns unser Guide, als wir von ihm erfahren, dass damals schon bei einem Soldaten eine Gehirnoperation erfolgreich durchgeführt wurde und er noch 20 Jahre weitergelebt hat. Dies wurde anhand eines gefundenen Schädels nachgewiesen.

Wir steigen die vielen, fast 40 Meter breiten Stufen der drei Ebenen hoch. Vorbei geht es an Brunnen, den Resten des Apollon-Tempels bis hinauf zum einstigen großen Asklepios-Tempel, von dem wir mit einem traumhaft schönen Ausblick auf die gegenüberliegende Küste Kleinasiens, mit dem türkischen Bodrum sowie dem antiken Halikarnassos, belohnt werden. Auch haben wir von hier oben einen schönen Blick über die komplette Anlage, die in den Jahren von 1902 bis 1904 vom deutschen Archäologie-Professor Rudolf Herzog und dem Historiker Jakob Zarafiti freigelegt wurde. Dabei zählt sie zu den bedeutendsten Anlagen dieser Art von rund 300 solcher Stätten in Griechenland. Zutage brachten sie seinerzeit Tempel, Trophäen und Inschriften.

Wir verlassen den heiligen Ort und unser Guide Ioannis steuert seinen Wagen über äußerst schmale, kurvenreiche Straßen durch das mächtige Dikeos-Gebirge dem kleinen Bergdorf Zia auf guten 350 Höhenmetern entgegen. Unterwegs parken wir den Wagen kurz und beim Aussteigen kommt uns schon der Duft von Thymian und Oregano entgegen, der die zerklüftete Bergwelt bevölkert. Wie dann Ioannis eine Handvoll dill-ähnliche Pflanzen für uns pflückt, sind wir erstaunt darüber, dass es sich um Anis handelt. Kurze Zeit später halten wir für einen Kaffee

im "Dreiseelendorf" Evangelistria an der Taverne "Asfendiou" weit vor dem Bergdorf Zia an. Hier laufen Begrüßung und Bestellung nach ewig gleichem Ritual ab. Die wenigen Stammgäste, die kommen, umarmen den Wirt Nikolaos (53) unter der Pergola, gehen dann hinein zu seiner Mutter Irene (74), die mit ihrem schwarzen Kopftuch in einer dunklen Ecke am Tisch sitzt, und erfahren von ihr, was die Küche heute Gutes hergibt. Danach wird ein Anisschnaps der Insel von Nikolaos eingeschüttet und dann heißt es „Jamas“, Prost mein Freund, und der Ouzo rinnt die Kehlen mit freudigem Lächeln hinunter. Sofort wird ohne Kommentar nachgeschenkt. Später werden wir von Mutter Irene mit einer von ihr gepflückten roten Rose herzlich verabschiedet.

Salzsee – auf dem zur Zeit Flamingos stolzieren – zu den Nachbarinseln Kalymnos und Pserimos sowie den Ausläufern von Kleinasien. Der Sonnenuntergang muss fantastisch sein. Uns hält jedoch hier oben nichts. Wir treten den Rückweg an und genießen den Sonnenuntergang am Strand unseres Hotels. In diesem Moment möchten wir bleiben und keinen Fuß mehr vor das Anwesen setzen, denn die Welt des Luxusurlaubs beginnt gleich hinter der Rezeption und endet erst am Strand, wo jetzt der rote Sonnenball ins türkisblaue Ägäische Meer gefallen ist. Mit einem Glas Prosecco stoßen wir am beleuchteten Pool auf die gelungenen Urlaubstage an. Jamas, wir werden wieder kommen.



Abendlicher Pool mit Taverne im Hotel, „Neptune Luxury Resort“



Wirtin Irene in der Taverne „Asfendiou“ in Evangelistria

Ein paar Höhenmeter und Kurven weiter sind die weißen Häuser inmitten von Olivenhainen, Pinien und Zypressen nicht zu übersehen. Wir sind erstaunt darüber, dass auf einer kopfsteingepflasterten Straße typische Touristenläden auf Gäste warten, in denen neben traditionellen, handwerklich hergestellten Produkten auch Massenware wie T-Shirts aller Art angeboten werden. Was dieses kleine Bergdorf jedoch auszeichnet, ist die fantastische Aussicht über große Teile der Insel Kos mit dem mächtigen

Weitere Informationen:
Neptune Luxury Resort Kos
www.neptune.gr

Reichlich Neues und Premieren

beim 38. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Susanne Plaß

Es ist das älteste Gourmetfestival in Deutschland und doch zollt es mit seinen nationalen und internationalen Gastköchen sowie trendigen Events immer wieder dem Zeitgeist Rechnung. „Wir möchten den Feinschmeckern mit dem Schleswig-Holstein Gourmet Festival innovative Geschmackswelten eröffnen“, erklärt Klaus-Peter Willhöft, Präsident vom SHGF e.V., und fügt an:

„Für junge Gäste zwischen 15 und 35 Jahren modernisieren wir unser Angebot und veranstalten nach 16 erfolgreichen Roadtrips mit der Tour de Gourmet Jeunesse künftig Genusspartys in einem Betrieb. Den Start macht unser Neumitglied StrandGut Resort am 12. Oktober. Und Alleinreisende können ab sofort einen Platz am Gemeinschaftstisch in den 15 Kooperationshäusern zu den SHGF-Events buchen, um mit Gleichgesinnten in lockerer Atmosphäre das Menü der Starköche zusammen zu genießen.“



Nelson Müller



Gerhard Wieser



Cornelia Poletto

Das Fitschen am Dorfteich und ambassador hotel & spa haben sich aus der Kooperation verabschiedet. Dafür ist das StrandGut Resort in St. Peter-Ording als erstes Lifestyle Hotel der Westküste mit an Bord gekommen. Teamgeist wird in dem nachhaltig aufgestellten Erlebnishotel mit direktem Zugang zu den Thermen gelebt und Musik gibt vielfach den Ton mit Hauskonzerten deutscher



Marcus Blonkowski

Künstler an. Da passt es, dass zur Festival-Premiere der leidenschaftliche Koch und Soulsänger Nelson Müller vom Restaurant Schote (Essen) an die Nordsee reist, um am 19. Januar 2025 die Feinschmecker zu verwöhnen.

Insgesamt haben sich 19 trendgebende Gastköche zum 38. SHGF angemeldet, darunter Cornelia Poletto als einzige Dame und Marco Müller. Der 3-Sterne-Produktveredler ist seit 2024 offiziell der am höchsten ausgezeichnete Koch in



Nicholas Hahn



Marco Müller

Deutschland und wird am 20. Oktober in der Orangerie (Timmendorfer Strand) zusammen mit Lutz Niemann und Thomas Lemke das Menü gestalten. Noch eine außergewöhnliche Premiere: Unter den 33 Veranstaltungen gibt es erstmals in der Geschichte des SHGF ein rein vegetarisches 5-Gänge-Menü bei Familie Hesse im Seeblick Genuss und Spa Resort. Dazu reist Nicholas Hahn vom Cookies Cream (Berlin) am 8.+9.11.24 auf

die Nordseeinsel Amrum und bereitet sein von einem Michelin-Stern gekröntes rein pflanzliches Menü zu.

Italienische Hochküche steht auf der Speisekarte der Auftaktgala am 15. September 2024 im Hotel Cap Polonio. Erstmals kochen Gerhard Wieser vom Castel Fine Dining in Südtirol und TV-Köchin Cornelia Poletto zusammen in Pinneberg und werden dabei von Lokalmatador Marc Ostermann unterstützt. Der gebürtige Italiener Wieser erhält seit vielen Jahren für seine alpin-mediterrane Küche höchste Auszeichnungen, darunter 5 Toques/19 Punkte im Gault Millau. Die Hanseatin Cornelia Poletto hat sich im Laufe ihrer Karriere auf die gesunde, mediterrane Küche fokussiert, für die sie zehn Jahre lang mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

In der ersten Hälfte veranstaltet am 19. September das Romantik Hotel Friederikenhof ein romantisches BBQ mit Chroma Messer-Workshop im Hotelgarten am Elbe-Lübeck-Kanal. Im gleichen Ort stellt Jan-Philipp Berner am 2.+3.11.24 seine mit 2-Sternen ausgezeichnete, detailverliebte Küchenhandschrift vor. Ein beliebter Herdchampion ist Thomas Martin (Jacobs, Hamburg) der bei den Geschwistern Anne und Bernd Ratjen im Restaurant Zur Erholung am 12. und 13. Oktober seinen französischen



Sauli Kempainen

Küchenstil präsentiert. Matthias Gfrörer hat sich seinen finnischen Kollegen Sauli Kempainen (Helsinki) als Gastkoch für den 9. + 10. November engagiert. Im Berger's Hotel & Landgasthof freut sich Marcus Blonkowski vom Genuss-Atelier (Dresden) am 15. + 16. November auf die anspruchsvollen Gäste des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals.

Infos unter www.gourmetfestival.de

Fotocredits: Nina Stiller, Castel, RUTZ, Ydo Sol, Blonkowski, Melanie Dreyse, pewpew productions, Tommi Anttonen und Thomas Martin



Thomas Martin



Jan-Philipp Berner

BURGUND

eine Ferienregion ideal für Familien mit Kindern



Das Château Pierre de Bresse.

Speziell für Familien mit Kindern ist seine neue, deutschsprachige Internetseite von Burgund Tourismus angelegt. Burgund bietet mehr als 100 Burgen und Schlösser und mehr als 200 Museen, die auf spannenden Besichtigungstouren spielerisch zu entdecken sind. Auch Pauschalen für Kurzurlaube und ausgefallene Unterkünfte für Familien sind auf der Internetseite verzeichnet.



Die Druckerei im Ecomusée de la Bresse Bourguignonne

Cécile Ambacher, Pressesprecherin des Tourismusamtes gibt ihre persönlichen Geheimtipps für Familien in diesem Jahr preis:

Puppentheater und altes Schulklassenzimmer

Im Schloss von Champlitte, im Osten der Region, erweckt ein spannendes Museum das bäuerliche Leben des 19. Jahrhunderts wieder zum Leben. Die Bevölkerung war damals so arm, dass viele Bauern nach Mexiko auswandern mussten. Durch eine Vielzahl von Ausstellungen, Veranstaltungen und Aktivitäten für Kinder bietet das Museum einen faszinierenden Einblick in das ländliche Leben der vergangenen Zeit. Rührend sind ein Puppentheater und ein altes Schulklassenzimmer. Von traditionellen Handwerkskünsten, alten Bauerngeräten bis hin zu landwirtschaftlichen Praktiken gibt das Museum seinen Besuchern die Möglichkeit, die Vergangenheit zu erleben und zu verstehen.

Ein Spaziergang durch die Schlossgärten lässt sich durch ein gemütliches Picknick im Park beschließen.



Das Château de Bussy Rabutin

Druckfrisch

Die historische Druckerei der Zeitung „l'Indépendant“ mit alten Maschinen ist im „Ecomusée de la Bresse bourguignonne“ in Louhans zu bestaunen. Das Museum hat 13 geographisch weit verteilte Standorte, und erweckt die reiche Kultur und Geschichte der Bresse-Region in

Burgund zum Leben. Von traditionellen Handwerkskünsten bis hin zu authentischer ländlicher Lebensweise bietet das Museum einen einzigartigen Einblick in das Leben vergangener Zeiten. Familien können die traditionelle Architektur bewundern, alte Werkzeuge und Geräte entdecken und die landwirtschaftlichen Praktiken der Region kennenlernen.

Lange Nasen und sonstige Schönheitsmerkmale

Lange Nasen, schiefe Ohren, Kinder amüsieren die sehr zahlreichen Porträts von berühmten historischen Persönlichkeiten im Château de Bussy Rabutin. Da wird die Besichtigung des prächtigen Schlosses, das im Herzen der Burgundischen Landschaft thront, zum Vergnügen.

Erbaut im 12. Jahrhundert und später erweitert, beherbergt das Schloss heute eine beeindruckende Sammlung von Kunstwerken, Möbeln und historischen



Auf dem Markt von Louhans.



Die Gemäldegalerie im Château de Bussy Rabutin

Artefakten. Besucher können durch die prächtigen Säle schlendern, die kunstvoll gestalteten Gärten erkunden und in die Welt des französischen Adels eintauchen. Das Château de Bussy Rabutin ist ein wahrer Schatz der Geschichte, der Besucher jeden Alters verzaubert.

Weitere Höhepunkte zum Eintauchen in die Vergangenheit sind die Burgbaustelle Guédelon, die Gallierhauptstadt Bibracte und der MuséoParc Alésia. Das „Haus“ der Charolais-Rinder und der Diverty Parc lohnen ebenfalls einen Besuch mit Kindern.

In Burgund sollten Familien auch auf die Gütesiegel „Aventures Mômes“ und „Famil’Yonne“ achten, die besonders kinderfreundliche Angebote auszeichnen. Das Reiseziel „Burgund“ in Zentral-Frankreich reicht von Sens im Norden bis Mâcon im Süden und von Vesoul im Osten bis Nevers im Westen. Dijon ist die wichtigste Stadt mit 157.000 Einwohnern. Zu den größeren Städten gehören auch Chalon-sur-Saône und Auxerre. Burgund hat mit dem Morvan einen Ausläufer des Zentralmassivs, der als regionaler Naturpark ausgewiesen ist. Auf zahlreichen Kanälen sind Hausboottouren beliebt. Aber besonders bekannt ist Burgund für sein Kulturerbe, seine Gastronomie und Weine.

Fotos: AlianDoire BFC, INNOVEO BFC



Informationen:
www.burgund-tourismus.com
Direktlink Burgund für Familien:



Einzigartige Reiseerlebnisse in Panama

Vom historischen Klosterhotel zum Luxusresort

Dr. Alexander Pohlmann

In Teil 2 unserer Panama-Serie rücken nun weniger bekannte, doch gleichermaßen faszinierende Orte ins Rampenlicht. Ein solcher Ort ist das malerische El Valle de Antón, gelegen in einem erloschenen Vulkankrater, umgeben von Wäldern und reich an Biodiversität. Das kleine Städtchen ist berühmt für seine heilsamen Thermalquellen, den farbenprächtigen Markt und die großartigen Wandermöglichkeiten.

Die Reise von Panama-Stadt nach El Valle de Antón führt entlang der berühmten Panamericana und ist ein Abenteuer für sich. Unterwegs bietet sich ein Wechsel der Landschaften von urbanen Ausblicken zu ländlicheren und natürlicheren Szenen. Die an den Seiten sehr belebte Straße schlängelt sich durch kleine Städte und bietet gelegentlich einen Blick auf den Pazifik. Nach etwa zwei Stunden erreicht man den Abzweig zur Bergstraße, die nach



Das Buenaventura Golf Resort ist das luxuriöseste Hotel an der Pazifikküste

El Valle de Antón führt. Diese kurvenreiche Route führt in die kühleren Höhen des erloschenen Vulkankraters. Es ist der größte bewohnte Vulkankrater der Welt.

Eine Wanderung auf dem „La India Dormida“-Pfad in El Valle de Antón ist ein Muss für jeden Besucher. Benannt nach einer lokalen Legende, bietet der Weg atemberaubende Ausblicke und führt durch vielfältige Landschaften mit exotischen Pflanzen und Tieren. Dieser moderat anspruchsvolle Pfad beinhaltet auch historische Petroglyphen und bietet eine Einführung in die Kultur und Geschichte Panamas.



Wanderung bei El Valle de Antón, dem größten bewohnten Vulkankrater der Welt



Die Familiensuite des Casa Madre Tierra besticht durch ihre einzigartige Einrichtung.

Casa Madre Tierra – geschmackvoll in einem alten Kloster wohnen

In El Valle de Antón befindet sich das charmante Boutique-Hotel „Casa Madre Tierra“, welches im Jahr 2015 innerhalb eines alten Klosters eröffnet wurde. Inspiriert von nordeuropäischer Architektur, zeichnet sich das Hotel durch Außenwände in natürlicher Steinoptik sowie hohe Decken aus, die sich nahtlos in die natürliche Umgebung einfügen. Besonders hervorzuheben ist der liebevoll angelegte Garten des Hotels, der nicht nur eine Vielzahl einheimischer Pflanzenarten beherbergt, sondern auch als Rückzugsort für zahlreiche Vogelarten dient. Die insgesamt 15 individuell gestalteten Zimmer sind mit lokalen Kunsthandwerken und natürlichen Materialien eingerichtet und bieten eine persönliche und einladende Atmosphäre.



Vorspeisen die überzeugen: Pistaziencremesuppe, Avocado-Ananassalat und ein fruchtiges Lachstatar



Der prächtige Garten des Casa Madre Tierra lädt mit seinen gemütlichen Sitzgelegenheiten zum Verweilen ein.

Casa Madre Tierra bietet nicht nur eine malerische Kulisse und einen gemütlichen Ausgangspunkt zur Erkundung der Umgebung, sondern auch ein authentisches kulinarisches Erlebnis. Die Speisekarte zeichnet sich durch eine Vielfalt an lokalen Gerichten mit europäischen Einflüssen aus. Küchenchef ist der deutsch-chilenische Stephan Antebach. Ein besonderes Highlight ist die Pistaziencremesuppe, ein Muss für jeden Gast. Die Küche des Casa Madre Tierra setzt auf bodenständige und wohlschmeckende Gerichte, die in ihrer Einfachheit überzeugen. Selbst ein scheinbar simples Gericht wie Crêpes mit Erdbeeren und

Vanilleeis zeichnet sich durch seine gute Qualität aus und hinterlässt einen bleibenden Eindruck.

Während das Casa Madre Tierra eine Oase in den Bergen bietet, wartet weiter südlich an der Pazifikküste Panamas ein ganz anderes Erlebnis, denn Panama hat neben der Karibik-Küste, die wir in Teil 1 unserer Panama-Serie vorgestellt haben, auch Zugang zum Pazifik.



Das idyllische El Valle de Antón lädt zu einem Spaziergang ein



Rustikale und zugleich elegante Architektur

Buenaventura Golf & Beach Resort: Das Luxus-Retreat an der Pazifikküste

Ein außergewöhnliches Highlight der Küstenregion ist das 2009 eröffnete „The Buenaventura Golf & Beach Resort“, zugehörig zur Marriott-Gruppe und integriert in eine gesicherte gated-community. Mit 1200 Wohneinheiten sind Privatsphäre und Sicherheit für alle Gäste und Bewohner garantiert. Das luxuriöse Resort bietet nicht nur einen Golfplatz mit 18 Löchern, sondern auch direkten Zugang zu einem für die Pazifikküste charakteristischen schwarzen Sandstrand.



Zum Resort gehört ein sehr weitläufiger Sandstrand

Das Buenaventura Golf & Beach Resort zeichnet sich durch 118 elegant gestaltete Hotelzimmer und private Villen aus, die in der als „exklusivste gated-community des Landes“ bekannten Anlage untergebracht sind, wie General Manager Víctor Concepción Peren betont.

Diese ruhige und sichere Umgebung wird durch zahlreiche künstlich angelegte Seen bereichert, die das Wassererlebnis neben dem nahen Pazifik vielfältig gestalten. Gäste des Resorts können sich nicht nur im hochwertigen Spa entspannen, sondern auch ein breites Angebot an Sportaktivitäten nutzen. Die Gated-Community verfügt darüber hinaus über eine eigene Zahnarztpraxis, mehrere Supermärkte und einen Hafen. Besonders ist auch die eigene Kirche, die regelmäßig Schauplatz von Hochzeitszeremonien wird. Besonders markant ist ein riesiger, 125 Jahre alter Baum, der so prägend für das Areal ist, dass das Hotelgebäude eigens um ihn herum konzipiert wurde.

Das Resort ist bekannt für seine insgesamt neun Restaurants und vier Bars. Besonders hervorzuheben ist die Strandbar „El Chiringuito“, ein idealer Ort, um bei einem exotischen Cocktail den Sonnenuntergang zu genießen. Wo passt ein Tiki-Drink besser als hier? Ein besonderes Highlight der Speisekarte ist der sesamkrustierte Thunfisch. Er besticht durch eine knusprige Sesamkruste und feine Noten von Bacon und Weißwein, ergänzt durch ein cremiges Püree aus



Lokale Meeresfrüchte sind typisch für die panamaische Küche

Diese beiden Destinationen, obwohl sie sich in ihrem Charakter deutlich unterscheiden, verdeutlichen die facettenreiche Anziehungskraft Panamas. Abseits des hektischen Großstadtlebens bieten sie Orte der Ruhe und des Abenteuers zugleich, die jedem Besucher garantiert unvergessliche Erlebnisse beschern.

Fotos: Dr. Alexander Pohlmann,
Buenaventura Golf & Beach Resort

Guandú, einer lokalen Straucherbsenart. Diese Kombination unterstreicht die kulinarische Kreativität, mit der das Buenaventura seine Gäste begeistert.

www.casamadretierrapy.com
www.marriott.com



Die Hotelanlage beeindruckt mit Palmen und großen Wasserflächen



Meilenstein für Sternekoch Thomas Gerber – der versierte Spitzenkoch feiert sein 10-jähriges Jubiläum im Bayerischen Wald

Seit zehn Jahren arbeitet Thomas Gerber bereits als Küchenchef im familiengeführten, luxuriösen Landromantik Hotel Oswald – Relais & Châteaux, mitten im Bayerischen Wald. Hotelier Andreas Oswald, heute Inhaber in dritter Generation, setzte 2014 alles auf eine Karte.

Erschmiedete den Plan, ein Feinschmecker-Restaurant in seinem Heimatort zu etablieren und holte seinen Mentor Thomas Gerber in das 500-Seelen-Dorf Kaikenried. Fortan ist der gebürtige Cottbuser in Niederbayern beheimatet und der kulinarisch-kreative Kopf im Hause Oswald. Seine Lehrmeister sind Vorzeigebilder und Kochlegenden zugleich: Drei Jahre war Gerber zuvor bei Karlheinz Hauser, sechs Jahre Souschef bei Christian Bau, zwei Michelin-Sterne, bevor er sechs Jahre mit Heinz Winkler, zwei Michelin-Sterne, zauberte.



Der ebenfalls von Kochlegende Heinz Winkler ausgebildete Gastronom Andreas Oswald beweist damals das richtige Gespür, holt Gerber nach Kaikenried und erfüllte sich seinen Herzenswunsch: Nach nur einem Jahr wird die Oswald

Gourmetstube mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, der mittlerweile seit neun Jahren in Folge über ihr leuchtet. Hier trifft erstklassige Produktqualität auf elegantes Design und exzellenten Service der herzlichen Gastgeberin und Sommelière Michaela Skotnicova.



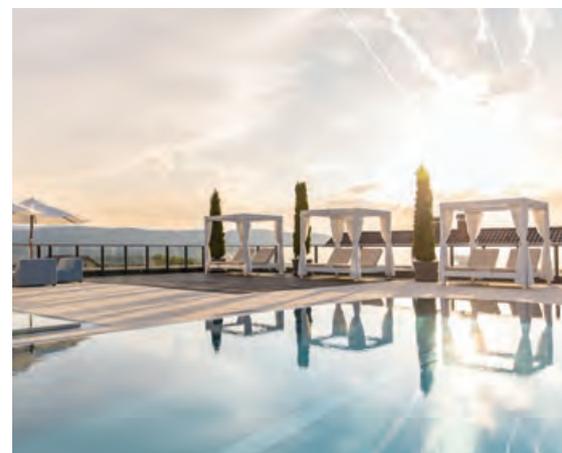
Die handwerklich einwandfreien Gerichte sind mit einem breiten Spektrum von Aromen und Texturen kreativ, marktfresh und fachgerecht zubereitet. Gerbers Linie ist traditionell und innovativ zugleich und verdeutlicht den Standpunkt seiner Vorliebe für die Haute Cuisine, die er zeitlos spektakulär interpretiert. So sind die Garpunkte bei Gerichten wie bei der Taube mutig genug, die Qualität und Frische der Produkte zu betonen. Er bietet seinen Gästen eine gehobene Küche, welche die Sinne anspricht und ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau bietet.



Im herzlichen, siebzigjährigen Familienbetrieb der Oswalds hat Thomas Gerber nicht nur seinen Platz als Küchenchef, sondern auch ein neues Zuhause mit seiner Familie gefunden. Stets an seiner Seite ist Ehefrau und begnadete Pâtissière Filiz Gerber. Anspruchsvolle Gäste genießen im Landromantik Hotel Oswald – Relais & Châteaux eine fabelhafte Gourmet-Auszeit auf dem Lande.

Fotos: Annette Sandner und Chris Eichhorn

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



SCHLOSS Fleesensee glänzt mit neugestaltetem Bankettbereich

Modernste Meeting- und Eventflächen auf rund 700 qm



Technik: Seit Mitte April lädt der neu designte Bankettbereich von SCHLOSS Fleesensee zum Tagen oder Feiern in stillvoller Atmosphäre. Das im Herzen der Mecklenburgischen Seenplatte gelegene Hotel stärkt damit sein MICE-Angebot.

Von Seminaren oder Tagungen mit mehreren Hundert Teilnehmern über exklusive Produktpräsentationen bis hin zu privaten Feierlichkeiten wie Hochzeiten und Geburtstagen – die vier Veranstaltungsräume lassen sich je nach Anlass flexibel nutzen. Ein separater Eingang mit Empfangsbereich und ein umfassendes Cateringangebot der SCHLOSS-Küche sorgen für einen exklusiven Rahmen.



Im Rahmen der Umgestaltung wurde das florale Design des angrenzenden Restaurants Orangerie bewusst aufgegriffen und in den Banketträumlichkeiten weitergeführt: So zieren etwa die Foyers eine verspielte Tapete mit filigranen

Kirschblütenzweigen. Goldene Farbakzente schaffen ein freundliches und zugleich elegantes Ambiente. Bestehende Möbel wurden neu aufgearbeitet und harmonisch in das Gesamtkonzept integriert.

„Es gibt in der Region kein vergleichbares Angebot an Tagungs- und Veranstaltungsflächen wie im SCHLOSS Fleesensee, das derart vielfältige und hochkarätige Events ermöglicht. Mit der Neugestaltung möchten wir diesem Anspruch weiterhin Rechnung tragen. Besonders stolz sind wir, dass sich die Banketträumlichkeiten pünktlich zum 15-jährigen Jubiläum unseres Event-Highlights, dem Flanierball, am 16. November 2024 im neuen Gewand präsentieren“, betont Kathrin Röder, General Manager von SCHLOSS Fleesensee.

Der Natur auf der Spur – umfangreiches Angebot an Outdoor-Incentives

Außerhalb der Tagungsräumlichkeiten eröffnen der weitläufige Schlosspark und die Ländereien rund um das SCHLOSS zahlreiche weitere Möglichkeiten zur Programmgestaltung. Mit abwechslungsreichen Incentive- und Teambuildingevents ergänzt das SCHLOSS Fleesensee dabei sein weitreichendes MICEAngebot.

Ob Imkern, saisonales Gemüse ernten und verarbeiten, Apfelsaft keltern oder Kräuterkunde – viele der Eventbausteine sind dabei von der resorteigenen Landwirtschaft inspiriert, die 2016 ins Leben gerufen wurde.



„Ideen brauchen Freiraum – im wahrsten Sinne des Wortes. Unsere Kunden schätzen es daher besonders, dass sie neben hochmodernen Tagungsmodalitäten auch eine wunderschöne Umgebung vorfinden. Mein Team und ich haben daher maßgeschneiderte Angebote entwickelt, in denen die Gäste sowohl die heimische Natur als auch unsere eigene Landwirtschaft mit allen Sinnen erleben können. Viele unserer Stammgäste sind fasziniert, jedes Jahr andere Facetten im und um das SCHLOSSerleben zu können.“

Fotocredit: Schloss Fleesensee

Mail: schlosshotel@fleesensee.de
Web: www.schloss-fleesensee.com

<https://schlosshotel-fleesensee.com/meetings-events/>

Ob Giro oder Freizeitspaß

Bormio liebt alle Räder



Ganz gleich ob Rennrad, Gravel- oder Mountainbike – die Alpenwelt rund um den lombardischen Ferienort Bormio ist ein Paradies für Zweiradfans.



Von den kräftezehrenden Bergetappen des Giro d'Italia, über Adrenalin-kicks auf der Freeride-Piste bis hin zu gemütlichen Rad-Ausflügen mit Gondel-Unterstützung ist hier – im Stilsferjoch-Nationalpark, nahe der Grenze zur Schweiz - auf zwei Gummireifen so gut wie alles möglich.

Fahrradenthusiasten öffnet sich ein vielfältiges Tourennetz, das Bike-Abenteuer für die Ambitioniertesten ebenso

wie Einsteigertouren für noch ungeübte Beine. Es lohnt unbedingt, auch einen Blick in den Veranstaltungskalender der gerade angebrochenen Fahrradsaison 2024 zu werden: Kombi-Touren mit Gondel, Downhill und Freeride im Bike Park. Für Mountainbiker sind Bormio und die Alta Valtellina, das Veltliner Hochtal, wie geschaffen. Hier führen die Touren auf dem Gebiet des Stilsferjoch-Nationalparks bisweilen durch dichten Wald, dann wieder über Bergwiesen mit Rundum-Panorama. Die Parcours queren Gebirgsbäche und tangieren die Ufer kleiner, glasklarer Bergseen.

Eine unbedingte Empfehlung für alle, die sich das Vergnügen der Abfahrt nicht allzu hart erarbeiten möchten, ist die „Tour delle 3 Gondole“, die Tour der



drei Bergbahnen. Diese schließt die Gondellift-Verbindungen von der Talstation Bormio nach Bormio 2000 ein, ebenso die Cabinovia von Santa Caterina nach S. Caterina Vallalpe und in Valdidentro die Cabinovia Isolaccia – Pian della Mota. Mit allen drei Bahnen geht es mühelos in die Höhe, von wo die genussvolle Tal-fahrt aus zwei Reifen beginnen kann. Wer Tempo und Adrenalin-kicks sucht, ist auf den Downhill- und Freeride Parcours des Bormio Bike Park richtig. Die Abfahrten hier starten auf 3000 Metern Höhe.

Neu in dieser Bike-Saison ist der Bormio 360 Adventure Trail. Auf dieser Mountainbike-Strecke lässt sich das landschaftlich abwechslungsreiche Gebiet rund um Bormio in 10 Etappen erfahren. Oder auch erwandern.



Vom Giro d'Italia bis zum Bikemarathon oder der BikeTransalp lockt Bormio mit hochkarätigen Events, die Profis oder Freizeiträder durch atemberaubende Landschaften und über legendäre Alpen-pässe führen.

Bildquelle: Bormio

Info:
<https://www.bormio.eu/it/enjoy-stelvio-valtellina-2024>.

#proudtokellner

Die Interessenvertretung für Mitarbeiter gastronomischer Berufe hat sich das ehrgeizige Ziel gesetzt den Berufsstand mehr Akzeptanz und Anerkennung zu verschaffen. Gerade in Zeiten wo es kaum Nachwuchs für gastronomische Berufe gibt ist diese Anliegen wichtiger denn je. Wertschätzung ihres Berufes stark macht Gour-med wird die Vereinigung zukünftig begleiten und über die Arbeit berichten. Wir haben einige der ehrenamtlichen Initiatoren von #prodtokellner interviewt um über die Ziele mehr zu erfahren.

Juliane Winkler:

Wo arbeitest du und was ist deine Position?

Lokalleiterin Nobelhart & Schmutzig

Seit wann bist du bei #ptk dabei und was ist hier deine Aufgabe?

Tag 1, Mitgründerin & Initiatorin 2022

Proudtokellner ist jetzt etwas älter als 1 Jahr konnten Sie Ihre Ziele bzgl. der bisherigen Entwicklung realisieren?

Wir haben vor allem unsere Ziele gesteckt. Aber wir haben auch schon einiges erreicht, was die Sichtbarkeit unseres Berufs angeht, wir durften in dem ein oder anderen Podcast als Gast sein, im Radio aber auch aufs Cover einer Zeitschrift haben wir es geschafft. Es kam auch schon mal ein Gast zu uns ins Restaurant, weil er sehen wollte, wie ich meinen Service gestalte!

Eine Interessenvertretung mit der Zielsetzung, die gastronomischen Berufe in den positiven Fokus zu rücken, gab es bisher nicht. Was macht Ihr anders als z.B. die Köche Vereinigungen oder JRE?

Ich denke ein Unterschied ist, dass wir versuchen, die allgemeine Gesellschaft zu erreichen und nicht eine Vereinigung nur für uns intern sind, das sagt auch unser Mission Statement aus: Wir wollen Menschen für den Beruf begeistern.

Gibt es Kooperationen mit anderen berufsspezifischen Vereinigungen bez.



Juliane Winkler und Angelina Jagsch

strebt Ihr welche an zum Beispiel mit der Sommelier Union?

Auf jeden Fall ist es ein wichtiges Ziel, mit anderen Vereinigungen zusammenzuarbeiten, ein wichtiger Partner, neben Gour-med, ist L' Art de Vivre, die uns bei der u.a. Umsetzung einer Plakatkampagne unterstützt.

Hannah Müller:

Wo arbeitest du und was ist deine Position?

Bio Restaurant Macis in Leipzig, stellvertretende Restaurantleitung

Seit wann bist du bei #ptk dabei und was ist hier deine Aufgabe?

Seit Anfang an, ich bin hauptsächlich für die Koordination des Versands der Bilder zuständig

Proudtokellner ist jetzt etwas älter als 1 Jahr konnten Ihr Ziele bzgl. der bisherigen Entwicklung realisieren?

Wir haben definitiv was geschafft, wir sind in vielen Sachen sehr gewachsen, vor allem auch persönlich, haben unsere Fähigkeiten im Schreiben, Webseite



Hannah Müller

formatieren etc sehr gut verbessert. Wir haben eine höhere Reichweite als vor einem Jahr, wir sind in Podcasts und Magazinen, das hätten wir uns glaub ganz am Anfang so nicht vorgestellt.

Judith Haas:

Welche Bedingungen sind Voraussetzungen um Mitglied bei proudtokellner zu werden?

Es gibt keine Bedingungen. Wir freuen uns über jede*n der/die dabei sein möchte.

Wie beurteilen Ihre Kollegen aus der Küche – die gerade im Fine Dining Bereich oft die Aufmerksamkeit für sich selbst beanspruchen – Ihre Aktivität?

Manchmal habe ich den Eindruck, dass meine Kollegen aus der Küche die Idee etwas belächeln. Es wird auch nur wenig nachgefragt, was der Verein ist und macht.



Judith Haas

Wieviel Zuspruch und Akzeptanz erfährst Du von Kollegen Kolleginnen aus dem Servicebereich?

Hier stoße ich auf jeden Fall viel mehr auf Interesse, Neugier und Offenheit.

Maria Decker:

Wo arbeitest du und was ist deine Position?

Unternehmerin & Gastgeberin Onda Rügen

Welche Bedingungen sind Voraussetzungen um Mitglied bei proudtokellner zu werden?

Ein Herz für den Kellner:innen Beruf

Wie beurteilen Ihre Kollegen aus der Küche – die gerade im Fine Dining Bereich oft die Aufmerksamkeit für sich selbst beanspruchen – Ihre Aktivität?



Maria Decker

In meinem Umfeld haben diese bereits bemerkt, dass der Service als Gesicht des Restaurants gleichwertig betrachtet wird und unterstützt meine Aktivität sehr.

Wieviel Zuspruch und Akzeptanz erlebst Du von Kollegen Kolleginnen aus dem Servicebereich?

100 %

Wird Dein Anliegen von den Arbeitgebern unterstützt oder eher kritisch beobachtet?

Als Arbeitgeberin unterstütze ich meine Mitarbeiter:innen solche und ähnlich Projekte zu verfolgen und unterstützen.

Wo arbeitest du und was ist deine Position?

freiberufliche Social Media Managerin

Kannst Du sagen, wie die Mitgliederentwicklung in der Zeit bis jetzt ist?

Organisch! Wir sind jetzt nicht direkt ein großer Verein geworden, was man meinen könnte bei so vielen Kellner*innen die es gibt. Wir wachsen stetig und mit Zeit.

Glauben Du dass proudtokellner zu einer bundesweiten Interessenvertretung speziell Gastronomiemitarbeiter wird?

Ich hoffe es! :)

Was bietet Ihr an, um für Mitglieder interessant zu sein?

Netzwerk, über Deutschland hinaus, Unsere Kaffeepause mit verschiedenen Workshops, Jobbörse (coming soon), Einfach die Möglichkeit was zu bewegen und für Kellner*innen die Stimme erheben!

Benjamin Becker

Wo arbeitest du und was ist deine Position?

Ich bin selbständig mit meinen beiden Projekten www.Gastroutine.de und www.Sommelier-Solution.de

Glauben Sie dass proudtokellner zu einer bundesweiten Interessenvertretung speziell Gastronomiemitarbeiter wird?

Das ist die Zielsetzung.

Was bieten Sie an, um für Mitglieder interessant zu sein?

Wir bieten eine Netzwerkplattform, um Themen wie faire Löhne, gute Arbeitsbedingungen und das Berufsbild im Allgemeinen zu diskutieren. Das Netzwerk dient aber auch dem Erfahrungsaustausch. Außerdem veranstalten wir einmal im Monat eine digitale Kaffeepause. Das ist ein Workshop mit externen Speaker*innen, bei dem Service relevante Themen angegangen werden. Natürlich macht sich die Arbeit bei uns auch gut im Lebenslauf.



Benjamin Becker

Haben Sie ein bestimmtes Ziel, das Sie gern in diesem Jahr – mit proudtokellner erreichen möchten?

Mein persönliches Ziel ist es, weitere Partner und Unterstützer für unsere Initiative zu gewinnen.

In diesem Interview wurde auf Wunsch der Interviewpartnerinnen und -partner in der Anrede die persönlichere „du-Form“ gewählt.

Fotos: Flavia Renz, #proudtokellner

Mehr Infos: www.proudtokellner.org



Roman

Das Geflüster

Ashley Audrain
Penguin Verlag
352 Seiten
Gebunden mit SU
€ 22,- (D)
ISBN 978-3-360182-128

Niemand hat es gesehen. Doch alle haben etwas gehört. Roman. «Nie wurde spannender über moderne Frauen geschrieben – unvergessliche Charaktere, Nervenkitzel pur»



Geschichte

Jüdisches Landleben

Gisbert Strottdrees
Landwirtschaftsverlag
180 Seiten
Gebunden
€ 24,- (D)
ISBN 978-3-7843-5781-2

Die jüdische Landbevölkerung Westfalens und ihre Geschichte. Der Autor Gisbert Strottdrees möchte mit seinem Buch ein allgemein wenig bekanntes Stück Geschichte für ein breites Lesepublikum wieder sichtbar machen: Das Leben und Wirken der Jüdinnen und Juden im ländlichen Westfalen.

Das Landjudentum in Westfalen hat nicht nur eine lange Geschichte, die bis ins Mittelalter zurückreicht, sondern eine reiche kulturelle Tradition, und es birgt viele außergewöhnliche Geschichten.

Das Buch basiert auf einer Artikelserie aus dem „Wochenblatt für Landwirtschaft und Landleben“, die in der Leserschaft auf ein großes Echo gestoßen ist. Die Beiträge der Serie sind für das Buch stark erweitert und um viele Aspekte ergänzt, einige Kapitel sind vollständig neu recherchiert und verfasst. Das Buch ist reich und lebendig bebildert – Die Illustrationen stammen aus Archiven in ganz Deutschland, in den USA und Israel. Etliche Fotografien werden in diesem Band erstmals veröffentlicht.



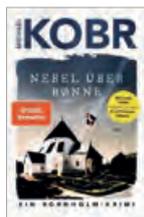
Thriller

Die Hand des Todes

Kathy Reichs
Heyne
368 Seiten
Gebundenes Buch
€ 22,-
ISBN 978-3-453-27476-1

Selbst auf einer paradiesischen Insel lauert tödliche Gefahr – ein neuer Fall für die Forensikerin Tempe Brennan

Eine Reihe bizarrer Mordfälle führt die forensische Anthropologin Tempe Brennan auf die karibischen Turks- und Caicos-Inseln. Stehen die grausam verstümmelten Leichen junger amerikanischer Touristen in Zusammenhang mit Bandenkriminalität? Je tiefer Tempe recherchiert, desto beunruhigendere Dimensionen nimmt der Fall an. Und plötzlich findet sie sich im Mittelpunkt einer Verschwörung wieder, die viele Hunderte Menschenleben kosten könnte



Krimi

Nebel über Rønne

Michael Kobr
Verlag Goldmann
416 Seiten
Gebundenes Buch mit SU
24,00 [DE] [inkl. MwSt] | EUR 24,70 [AT] | CHF 33,50 [CH]*
ISBN 978-3-442-31690-8

Auf den SPIEGEL-Bestseller von Michael Kobr, »Sonne über Gudhjem«, folgt jetzt sein zweiter Bornholm-Krimi.

Dichter Nebel über dem Flughafen von Rønne. Am späten Abend landet eine kleine Privatmaschine, rollt aus und stoppt am Ende der Landebahn. Doch die Türen bleiben verschlossen, niemand reagiert auf die Funksprüche des Towers. Denn – wie die Flughafensicherheit wenig später feststellen muss – alle drei Insassen sind tot, Opfer eines raffinierten Mordanschlags. Lennart Ipsen von der Bornholmer Kriminalpolizei steht zusammen mit seinen beiden Mitarbeiterinnen vor einem absoluten Rätsel.



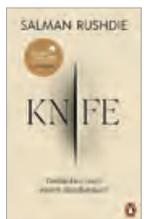
Roman

Tage im August

Dacia Marain
Folio Verlag
235 Seiten
Hardcover mit Schutzumschlag
€ 25,-
ISBN 978-3-85256-894-2

Die Sonne brennt unbarmherzig, heiß sind die Tage am Meer. Auf Anna wartet die lang ersehnte Freiheit. Es ist Sommer 1943.

Endlich holt der Vater die Vierzehnjährige und ihren jüngeren Bruder aus dem Nonneninternat ab, um die Ferien in einem Badeort in der Nähe von Rom zu verbringen. Anna ist hungrig nach Welt, sie will wissen, wie Liebe wirklich geht. Während das Dröhnen der Jagdbomber am Himmel die schläfrige Stille der Tage durchbricht, lernt sie in der Badeanstalt Savoia die gierigen Blicke junger wie alter Männer kennen und macht ihre ersten sexuellen Erfahrungen.



Gedanken über einen Mordversuch

Knife

Salman Rushdie
Penguin Verlag
256 Seiten
Hardcover SU
€ 25,- [D] inkl. MwSt. € 25,70 [A] | CHF 34,50 * (* empf. VK-Preis)
ISBN: 978-3-328-60327-6

Das Weltereignis: Salman Rushdie erzählt die Geschichte des Attentats auf ihn und schafft daraus große Literatur. Im August 2022 wird Salman Rushdie während einer Lesung auf offener Bühne mit einem Messer angegriffen und schwer verletzt. Mehr als dreißig Jahre nachdem das iranische Regime wegen seines Romans »Die satanischen Verse« eine Fatwa gegen ihn ausgesprochen hat, holt ihn die Bedrohung ein. Salman Rushdie überlebt den Anschlag und hält seinem Angreifer das schärfste Schwert entgegen: Er verarbeitet diese unvorstellbare Tat, die die ganze Welt in Atem hielt, zu einer Geschichte über Angst, Dankbarkeit und den Kampf für Freiheit und Selbstbestimmung.



Roman

Schön war's, aber nicht nochmal

André Herrmann

Rowohlt Taschenbuch
304 Seiten
Paperback
€ 13,- (D)
ISBN: 978-3-499-01399-7

„Urlaub mit den Eltern. Wir sitzen 5 (!) Stunden vor Abflug am Flughafen, und Mutter verzweifelt, weil sie die Bordkarten auf DIN A3 ausgedruckt hat und denkt, dass wir deshalb nicht mitfliegen dürfen.“ So begann André Herrmann, 36, Comedian aus Berlin, die Dokumentation seiner Reise mit seinen Eltern, die binnen kürzester Zeit viral ging. Unter dem Hashtag #UmdE berichtet er acht Tage lang von den Unwegsamkeiten der gemeinsamen Reise und begeisterte damit schnell eine riesige Followerschaft, sodass am Ende täglich über 1 Million Menschen im Internet mitlasen, wie ein Ü60-Pärchen aus Sachsen-Anhalt in der Ferne alles auf den Kopf stellte. Und Reiseleiter André merkte bald, was es bedeutet, wenn man als Sohn im Ausland plötzlich für seine unternehmungslustigen Eltern verantwortlich ist...



Roman

Danzig

Hilke Sellnick

Penguin Verlag
560 Seiten
Paperback, Klappenbroschur
€ 16,- inkl. MwSt.
ISBN: 978-3-328-10873-3

Dunkle Wolken türmen sich über Danzig und Johannas Schicksal auf. Die mutige junge Frau kämpft um den Fortbestand der Werft – und um eine geheime Liebe ... Die große Danzig-Saga geht weiter! Johanna ist glücklich. Der Aufbau der neuen Forster-Werft auf dem Strohdiech vor den Toren von Danzig schreitet gut voran. Ihr Ehemann Berthold und sein Sohn aus erster Ehe, Pawel, arbeiten voller Tatendrang am ersten Schiff, das schon bald zu Wasser gelassen werden soll. Und einem ist Johannas Erfolg nach wie vor ein Dorn im Auge: ihrem Bruder. Theodor intrigiert gegen sie, wo er kann, und versucht Johanna und der Werft immer weitere Steine in den Weg zu legen. Als es zu einem Eklat bei der ersten Schiffstaufe kommt, steht nicht nur der Ruf des jungen Schiffsbauunternehmens auf dem Spiel, auch Johannas Ehe wird einer Zerreißprobe ausgesetzt



Krimi

Wenn die Nacht endet

Christoffer Carlsson

Rowohlt Verlag
168 Seiten
Hardcover
€ 24,-
ISBN: 978-3-463-00061-9

Ausgezeichnet mit dem mit dem Schwedischen Krimipreis 2023! Der dritte Halland-Krimi des Kriminologen und hoch gelobten Autors Christoffer Carlsson ist ein mitreißend erzählter Roman über Schuld, Trennung und Vergebung. An einem kalten Wintermorgen 1999 wird im halländischen Skavböke der 18-jährige Mikael Söderström erschlagen aufgefunden. Mit seinen Freunden war er in der Nacht zuvor auf einer Party, doch niemand im Dorf kann und will glauben, dass einer von ihnen der Täter ist. Bei den Ermittlungen stößt die Polizei immer wieder auf zwei Namen: Killian Persson und Sander Eriksson. Doch nachweisen kann man dem ungleichen Gespann, das seit der Kindheit unzertrennlich ist, nichts. Die Spuren verlaufen im Sande.



Thriller

Open Fire

David Baldacci

Heyne
496 Seiten
Ausgabeformat Gebundenes Buch
EUR 22,00 [DE] [inkl. MwSt]
ISBN 978-3-453-27424-2

FBI-Agent Amos Decker und seine Partnerin Alex Jamison werden in eine Kleinstadt in North Dakota gerufen. Dort hat ein Jäger mitten in der Prärie eine übel zugerichtete Frauenleiche entdeckt. Ist das Opfer zwischen die Fronten skrupelloser Ölfirmen, zwielichtiger Regierungsbeamter und religiöser Außenseiter geraten, die die nahegelegene Kleinstadt prägen? Als weitere Morde geschehen, braucht Decker sein perfektes Gedächtnis und die Unterstützung eines überraschenden Verbündeten...



Thriller

Ihr wollt es dunkler

Stephen King

Heyne
736 Seiten
Hardcover mit Schutzumschlag
€ 28,- inkl. MwSt.
ISBN: 978-3-453-27472-3

Nach einer außerweltlichen Begegnung in den Wäldern von Maine machen zwei Freunde urplötzlich große Karriere; ihr Geheimnis nehmen sie mit in den Tod. Danny träumt von einer Leiche, die er dann tatsächlich findet; in den Augen der Polizei kann nur er der Mörder sein. Vic macht Ferien in Florida, wo er eine verschrobene alte Frau kennenlernt...



Thriller

Verraten

Jussi Adler-Olsen

Heyne Verlag
608 Seiten
Hardcover mit Schutzumschlag
€ 26,- (DE) – EUR 26,80 [AT]
ISBN: 978-3-423-28352-6

Thriller Jussi Adler-Olsen at his best: Das atemberaubende Finale der Carl-Mørck-Reihe. Der perfekte Mix aus rasanten Thriller-Plots und umwerfendem Humor: der zehnte Fall für das außergewöhnliche Ermittlerteam um Carl Mørck.

Tumorgewebe auf dem Chip: Neue Möglichkeiten für Zelltherapien und die personalisierte Medizin

Forschende des NMI sowie der Universitätskliniken Tübingen und Würzburg machen Reaktion von Tumorgewebe sichtbar

Wie reagieren Tumore auf einen bestimmten Therapieansatz? Dies bereits vor Beginn der Therapie zu wissen, hätte einen enormen Wert für Menschen, die an Krebs erkrankt sind, ebenso wie für die behandelnden Ärztinnen und Ärzte. Für die vielversprechende CAR-T-Zelltherapie haben Forschende des NMI Naturwissenschaftlichen und Medizinischen Instituts in Reutlingen sowie der Universitätskliniken Tübingen und Würzburg genau diese Beobachtung nun möglich gemacht – in Echtzeit und an Geweben der erkrankten Personen. Damit kann man individuell untersuchen, wie genau diese Tumorzellen auf die geplante Therapie reagieren, mit welchen Nebenwirkungen möglicherweise gerechnet werden muss und wie diese direkt verringert werden können.

Diese Beobachtung gelang über die sogenannte Tumor-on-Chip-Technologie; ein auf menschlichen Zellen basierendes komplexes In-vitro-System eines Brustkrebstumors, in dem Tumorgewebe außerhalb des Körpers gezüchtet wurde. Die Forschenden bildeten dabei nicht nur die komplexe 3D-Mikroumgebung eines Tumors nach, sondern ermöglichten auch die blutgefäßähnliche Perfusion, also die Durchströmung des Chips mit einem künstlichen Blutersatz. Über diesen Blutersatz wurden den Tumorzellen auch die CAR-T-Zellen zugeführt und ihre Wirkung direkt beobachtet. **Wie funktioniert die CAR-T-Zelltherapie?**

Ausgerechnet Krebsgewebe haben sehr oft die Fähigkeit, das menschliche Immunsystem zu täuschen – genau dies macht sie so gefährlich. Im menschlichen Körper sind die sogenannten T-Zellen, eine spezielle Art der weißen Blutkörperchen, dafür zuständig, körperfremde Strukturen zu

erkennen und zu zerstören. Viele Tumore senden aber Signale aus, die diese in ihrer Aktivität und Funktion hemmen.

Für die CAR-T-Zelltherapie werden die T-Zellen aus dem Blut der erkrankten Person isoliert und anschließend im Labor („in vitro“) gentechnisch verändert. Dabei erhalten sie die Fähigkeit, die gefährlichen Krebszellen spezifisch zu erkennen und zudem zur Krebsbekämpfung für lange Zeit im Körper zu verbleiben. Die Therapie hat ein enormes Potenzial im Kampf gegen den Krebs.

Wenn die modifizierten T-Zellen mit dem Krebsgewebe in Kontakt treten, setzen sie verschiedene Zytokine frei. Zytokine sind Botenstoffe, die die Zellen ausschütten, um zum Beispiel andere Zellen an den Ort des Geschehens zu rekrutieren. Manchmal kommt es jedoch vor, dass diese Zytokinausschüttung sehr stark auftritt. Das wird Cytokin-Release-Syndrom (CRS) oder auch „Zytokinsturm“ genannt.

„Die Tumor-on-Chip-Technologie gibt uns die Möglichkeit, Zellen zu beobachten, die aus genau dem Tumor stammen, den wir bekämpfen wollen“, beschreibt Wissenschaftler Tengku Ibrahim Maulana von der Medizinischen Fakultät der Universität Tübingen.

Die Organ-on-Chip-Technologie, wie das hier entwickelte Tumor-on-Chip-Modell, ermöglicht es, komplexe humanbiologische Prozesse außerhalb des menschlichen Körpers nachzubilden und dabei sogar Patient:innen-spezifische Unterschiede zu erfassen. Speziell für neuartige Therapieansätze, wie Zell-, Antikörper- und Gentherapien, eröffnen sich so vollkommen neuartige Möglichkeiten, die es in Zukunft ermöglichen werden, bereits

vor klinischen Studien human-relevante, Patient:innen-spezifische Aussagen treffen zu können.

[Link zum Paper:
https://doi.org/10.1016/j.stem.2024.04.018](https://doi.org/10.1016/j.stem.2024.04.018)

Das 3R-Center Tübingen für In-vitro-Modelle und Tierversuchsalternativen setzt sich in den drei Bereichen „Ausbildung, Weiterbildung & Training“, „Forschung“ und „Wissenschaftskommunikation & Öffentlichkeitsarbeit“ aktiv dafür ein, modernste Ersatz- und Ergänzungsmethoden zu Tierversuchen zu fördern und ihre konsequente Anwendung voranzubringen. Weiterführende Informationen auf der Website des 3R-Centers, dem X-Kanal und dem LinkedIn-Profil.

Über das NMI:

Das NMI Naturwissenschaftliche und Medizinische Institut in Reutlingen ist eine außeruniversitäre Forschungseinrichtung und betreibt anwendungsorientierte Forschung an der Schnittstelle von Bio- und Materialwissenschaften. Es verfügt über ein einmaliges, interdisziplinäres Kompetenzspektrum für F&E- sowie Dienstleistungsangebote für regional und international tätige Unternehmen. Das NMI wird vom Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus des Landes Baden-Württemberg unterstützt und ist Mitglied der innBW, einem Zusammenschluss von 12 außeruniversitären und wirtschaftsnahen Forschungsinstituten.

www.nmi.de
www.linkedin.com/company/natural-and-medical-sciences-institute-at-university-of-tuebingen/

Eine systematische Recherche mit Metaanalyse über 12 Studien zeigte, dass nächtliche Beleuchtung, ob aufgrund von Nachtschichten oder Chronotyp, mit höherem Risiko für Allergien einhergeht.

Allergische Erkrankungen betreffen immer mehr Menschen und stellen eine große Belastung im Alltag und für die Gesellschaft dar. Unser Immunsystem benötigt eine Reihe von stabilisierenden Faktoren, um einerseits gut auf beispielsweise virale oder bakterielle Angreifer, andererseits aber nicht zu stark auf körpereigene Substanzen oder harmlose Umwelteinflüsse zu reagieren. Die Beleuchtung in der Nacht, zeigten bereits frühere Studien, kann das Immunsystem beeinflussen. Ob dadurch auch Allergien betroffen sind, ist jedoch nicht abschließend geklärt. Wissenschaftler führten nun eine zusammenfassende Analyse (Metaanalyse) auf Basis eines systematischen Reviews durch, um den Zusammenhang zwischen Licht in der Nacht und allergischen Erkrankungen zu ermitteln.

Licht in der Nacht: Relevant für allergische Erkrankungen?

Die Autoren erfassten relevante Studien zum Einfluss von künstlichem Licht in der Nacht auf Allergien aus 6 medizinwissenschaftlichen Datenbanken, mit Veröffentlichungsdaten bis 15. Dezember 2023. Die Recherche berücksichtigte Studien zu niedriger versus hoher Lichtexposition, der Rolle des Chronotyps mit Vergleichen von Abendtyp („Eule“) vs. Morgentyp („Lerche“) und Effekten von Schichtarbeit mit Vergleich von Personen in Nachtschicht-Arbeit oder Arbeit am Tag. Als allergische Erkrankungen wurden Untersuchungen zu Asthma, allergischer Rhinitis (allergischer Schnupfen) und Hautallergien in die Analyse eingeschlossen.

Systematischer Review und Metaanalyse über 12 Studien

Der systematische Review mit Metaanalyse umfasste abschließend 12 Studien. Personen, die in der Nacht künstlichem Licht ausgesetzt waren, hatten demnach ein höheres Risiko für allergische Erkrankungen. Auch Menschen vom Abendtyp entwickelten häufiger Allergien, vergleichbar zu Personen, die in Nachtschichten arbeiteten.

Risiko für Allergien je nach Lichtexposition:

- Künstliches Licht in der Nacht: Odds ratio, OR: 1,88; 95 % Konfidenzintervall, KI: 1,04 – 3,39
- Abend-Chronotyp: OR: 1,35; 95 % KI: 0,98 – 1,87
- Nachtschicht-Arbeit: OR: 1,33; 95 % KI: 1,06 – 1,67

Personen, die nachts künstlichem Licht ausgesetzt waren, hatten ein um 89 % erhöhtes Risiko für allergische Rhinitis. Das Risiko, Asthma zu entwickeln, war in der zusammenfassenden Analyse um 62 % erhöht, das Risiko für Hautallergien hingegen nur um 11 %.

Erhöhte Risiken mit Nachtlicht für:

- Allergische Rhinitis: OR: 1,89; 95 % KI: 1,60 – 2,24
- Asthma: OR: 1,62; 95 % KI: 1,19 – 2,20
- Hautallergien: OR: 1,11; 95 % KI: 1,09 – 1,91

Die Betrachtung unterschiedlicher Altersgruppen zeigte einen stärkeren Zusammenhang zwischen nächtlicher Beleuchtung und Allergien in der Jugend (OR: 1,63; 95 % KI: 1,07 – 2,48) als bei Erwachsenen (OR:

1,30; 95 % KI: 1,03 – 1,63). Darüber hinaus konnten geographische Unterschiede festgestellt werden, mit stärkerer Assoziation zwischen nächtlichem Licht und Allergien auf dem amerikanischen Kontinent und geringerer Assoziation in Studien, die in Asien durchgeführt worden waren. Es konnten 3 europäische Studien betrachtet werden, die ein widersprüchliches Bild boten: zwei Studien fanden einen Zusammenhang, eine Studie fand einen entgegengesetzten Effekt.

Risiko für Allergien besonders bei nächtlichem Licht in der Jugend

Die Autoren schließen, dass Licht in der Nacht generell mit einem höheren Risiko für allergische Erkrankungen einherzugehen scheint. Dieser Zusammenhang zeigte sich in jeder Altersgruppe, jedoch ausgeprägter bei Jugendlichen. Weitere Untersuchungen zu den zugrundeliegenden Mechanismen, womöglich Störungen des Melatonin-Rhythmus mit darauffolgenden Effekten auf immunologische Prozesse, sind nötig. Die Studie legt jedoch bessere Schlafhygiene und Fokus auf Dunkelheit beim Schlaf schon in der Kindheit und Jugend nahe, um allergischen Erkrankungen vorzubeugen.

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

Resveratrol aus Trauben- kernen: Hilfreich bei PCOS?

Original Titel: Effects of resveratrol on polycystic ovarian syndrome: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials

Eine Metaanalyse über 3 Studien mit zusammen 171 Patientinnen demonstrierte nur geringe therapeutische Relevanz von Resveratrol bei PCOS. Eine Nahrungsergänzung mit Traubenkernextrakt kann demnach etablierte Behandlungen nicht ersetzen.

Das polyzystische Ovarialsyndrom (PCOS) belastet betroffene Frauen mit einer übermäßigen Produktion von Androgenen, beispielsweise Testosteron, und damit einhergehenden Symptomen wie Haarwuchs an bei Frauen untypischen Stellen (Hirsutismus), Hautproblemen und Störungen des menstruellen Zyklus. Namensgebend sind Zystenbildungen in den Eierstöcken (polyzystische Ovarien), die einem Kinderwunsch im Weg stehen können. In Tierstudien zeigte sich, dass das pflanzliche Resveratrol, das beispielsweise aus Trauben gewonnen werden kann, einen Beitrag zur Regulierung von Hormonen und reproduktiven Funktionen bei PCOS leisten könnte.

Resveratrol aus Traubenkernen: Potenzial bei PCOS?

Wissenschaftler führten nun einen systematischen Review mit Metaanalyse durch, um den Effekt von Resveratrol auf Laborwerte und Symptome bei Frauen mit PCOS zu untersuchen. Die Autoren ermittelten relevante Studien aus den medizin-wissenschaftlichen Datenbanken PubMed, Cochrane Library und Scopus mit Veröffentlichungsdaten bis Februar 2023. Die Metaanalyse berücksichtigte randomisiert-kontrollierte Studien und verglich Behandlungsgruppen anhand von Mittelwertsdifferenzen (MD).

Metaanalyse über 3 randomisiert-kontrollierte Studien mit 171 Patientinnen

Insgesamt konnten 3 randomisiert-kontrollierte Studien mit zusammen 84 Patientinnen in Resveratrol-Gruppen sowie 85 Patientinnen in Placebogruppen betrachtet werden. Resveratrol verbesserte signifikant Prolaktin-Spiegel ($p = 0,02$), Akne ($p = 0,008$) und den Gesamtcholesterol-Spiegel ($p = 0,02$). Es konnten jedoch keine signifikanten Effekte von Resveratrol auf das Gesamttestosteron, das Follikel-stimulierende Hormon (FSH), das luteinisierende Hormon (LH), Körpergewicht bzw. BMI (body mass index), Hirsutismus sowie Blutfettwerte (Triglyzeride, high-density und low-density Lipoprotein) festgestellt werden.

Positive Effekte auf Prolaktin, Akne und Cholesteroll, nur geringe therapeutische Relevanz

Die Analyse demonstrierte demnach nur geringe therapeutische Relevanz von Resveratrol bei PCOS. Traubenkernextrakt kann demnach etablierte Behandlungen nicht ersetzen. Weitere randomisiert-kontrollierte Studien mit mehr Teilnehmerinnen sollen jedoch ermitteln, welchen langfristigen Beitrag eine Nahrungsergänzung mit Resveratrol leisten kann und wie sicher dies wäre.

© Alle Rechte: DeutschesGesundheitsPortal / HealthCom

Kann Oxytocin gegen Einsamkeit helfen? Studie des Universitäts- klinikums Bonn liefert neue Erkenntnisse

Einsamkeit ist keine Krankheit. Und dennoch stellt sie ein erhebliches Gesundheitsproblem dar. Depression, Herzkrankungen oder Demenz – wer dauerhaft einsam ist, hat ein höheres Risiko krank zu werden. Wie man gezielt gegen Einsamkeit vorgehen könnte, hat das Team um Dr. Jana Lieberz vom Universitätsklinikum Bonn (UKB), die auch an der Universität Bonn forscht, und Prof. Dr. Dirk Scheele (Ruhr-Universität Bochum) untersucht. In einer kontrollierten Studie, an der die Universitäten Oldenburg, Bochum, Freiburg und Haifa (Israel) ebenfalls beteiligt waren, haben 78 Frauen und Männer, die sich einsam fühlen, das sogenannte „Kuschelhormon“ Oxytocin als Nasenspray erhalten.

Einsamkeit, ein negatives Gefühl, das auftritt, wenn die eigenen sozialen Beziehungen quantitativ oder qualitativ als nicht ausreichend wahrgenommen werden, kennt vermutlich jeder. Bleibt es jedoch bestehen, kann es mit vielen psychischen, aber auch physischen Erkrankungen einhergehen. Trotzdem mangelt es bisher an effektiven Interventionen, um chronische Einsamkeit bei Betroffenen zu verringern.

Ob das Bindungshormon Oxytocin helfen könnte, die Effektivität einer Gruppentherapie gegen Einsamkeit zu stärken, haben die Seniorautoren Dr. Jana Lieberz und Prof. Dr. Scheele zusammen mit Erstautor Ruben Berger (UKB) jetzt in einer aktuellen Studie untersucht. Die Effekte, die die Forscherinnen und Forscher dabei beobachtet haben, könnten zukünftig helfen, die Einsamkeit und die möglichen schwerwiegenden Folgen abzumildern.

Der Beitrag ist leicht gekürzt.
Den kompletten Betrag lesen Sie hier:
[www.deutschesgesundheitsportal.de/
quelle/universitaetsklinikum-bonn/](http://www.deutschesgesundheitsportal.de/quelle/universitaetsklinikum-bonn/)

Originalpublikation:
Oxytocin-augmented modular-based group intervention for loneliness: A proof-of-concept randomized-controlled trial; Psychother Psychosom 2024;
<https://doi.org/10.1159/000538752>

Fortschritte in der Brustkrebsfrüherkennung: Digital Breast Tomosynthesis (DBT) zeigt signifikante Reduzierung der Intervallkarzinomsrate

Die Früherkennung von Brustkrebs hat einen entscheidenden Schritt nach vorn gemacht, wie eine neue Publikation aus dem Cordoba Tomosynthesis Screening Trial (CBTST)¹ zeigt. Die Forschung konzentrierte sich auf die Auswirkungen der Digitalen Brust-Tomosynthese (DBT) in Kombination mit Digitaler Mammographie (DM) auf die Intervallkarzinomsraten bei Frauen.

Hintergrund: Der Cordoba Tomosynthesis Screening Trial hat in früheren Veröffentlichungen bereits gezeigt, dass Tomosynthese mit nur einem Befunder bessere Ergebnisse erzielt als die Mammographie mit doppelter Befundung. Die aktuelle Studie legt den Fokus auf die Intervallkarzinomsraten (ICR) und auf Frauen mit dichtem Brustgewebe.

Studiendesign: Die prospektive Studie, durchgeführt von Januar 2015 bis Dezember 2016, umfasste 39.855 Frauen. In einem Arm wurde eine sequenzielle Lesung durchgeführt, zuerst mit DM und dann mittels DBT+DM, während im Kontrollarm ausschließlich DM verwendet wurde.

Ergebnisse: Das herausragende Ergebnis der Studie ist die signifikante Reduzierung der Intervallkarzinomsraten bei Frauen, die mit DBT+DM gescreent wurden, im Vergleich zu denen, die nur mit DM gescreent wurden. Besonders beeindruckend waren die Unterschiede bei Frauen mit dichtem Brustgewebe.

- Alle Brustdichten (ACR A+B+C+D): Es wurde eine signifikante Reduktion der Intervallkarzinomsrate um 48% beobachtet (von 1,8 auf 0,93 pro 1000).
- Dichtes Brustgewebe (definiert als ACR C+D): Hier zeigte sich sogar eine signifikante Reduktion um 70% (von 3,17 auf 0,95 pro 1000).
- Die durchschnittliche Tumorgöße bei Intervallkarzinomen wurde ebenfalls reduziert, von 27 mm (+/- 3 mm) auf 15 mm (+/- 2 mm), was einen weiteren positiven Aspekt der DBT+DM-Screeningmethode darstellt.

Implikationen und Ausblick: Diese Ergebnisse unterstreichen die Wirksamkeit der Digitalen Brust-Tomosynthese in der Brustkrebsfrüherkennung, insbesondere bei Frauen mit dichtem Brustgewebe. Die Reduzierung der Intervallkarzinomsraten und die Verkleinerung der Tumorgöße sind vielversprechende Entwicklungen, die das Potenzial haben, die Effektivität von Brustkrebs-Screening-Programmen zu verbessern.

Insgesamt gibt diese Studie einen wichtigen Einblick in die Fortschritte der Früherkennungstechnologien und unterstreicht die Bedeutung einer ganzheitlichen Herangehensweise an die Brustgesundheit von Frauen. Weitere Forschung und Implementierung solcher fortschrittlichen Screening-Methoden könnten einen bedeutenden Beitrag zur Verringerung der Brustkrebsinzidenz und -mortalität leisten.

www.hbi.de

IMPRESSUM

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

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

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

Psoriasis: Risiko für multiples Biologika-Versagen höher bei Frauen und PsA

Sociodemographic and clinical characteristics associated with multiple biologic failure in psoriasis: A 2015-2022 prospective cohort analysis of the CorEvitas psoriasis registry.

Kurz & fundiert

- Unwirksame Psoriasis-Therapie mit Biologika: Bei wem und weshalb?
- Prospektive Kohortenanalyse: 1.039 Patienten in den USA
- Soziodemographische, klinische und patientenberichtete Faktoren
- Bei etwa 6% versagten mindestens zwei Biologika-Klassen
- 47,2% sprachen gut auf erste Biologika-Therapie an (über mind. 2 Jahre)
- Risiko für multiples Biologika-Versagen höher bei Frauen, PsA und Hyperlipidämie
- Womöglich Risiko geringer mit neueren Biologika
- Häufigere Nachsorgetermine bei Risikopatienten

Bei welchen Psoriasis-Patienten mehrere Biologika nicht wirken, analysierte eine Studie anhand von soziodemographischen, klinischen und patientenberichteten Faktoren im Vergleich zu gutem klinischen Ansprechen. Demnach haben Frauen und Patienten mit Psoriasis-Arthritis ein höheres Risiko für multiples Biologika-Versagen. Auch Hyperlipidämie und der Einsatz älterer Biologika könnten eine Rolle spielen.

Unwirksame Psoriasis-Therapie mit Biologika: Bei wem und weshalb?

Die vorliegende Analyse ermittelte den Therapieverlauf bei Psoriasis-Patienten über mindestens 2 Jahre und betrachtete soziodemographische, klinische und Patienten-berichtete Faktoren, die eine Rolle bei multiplem Biologika-Versagen im Vergleich zu gutem klinischen Ansprechen spielen könnten.

Die prospektive Kohortenanalyse evaluierte Patienten in Behandlung in mehreren US-amerikanischen Therapiezentren, die in der CorEvitas-Psoriasis-Registry erfasst wurden und ihre erste Biologika-Therapie zwischen 2015 und 2020 starteten.

Prospektive Kohortenanalyse: 1.039 Patienten in den USA

Die Autoren analysierten soziodemographische Faktoren wie Alter, Geschlecht, Ausbildungsgrad oder geographische Region der Patienten. Betrachtete gesundheitsbezogene Faktoren waren Rauchen, Alkoholkonsum, Körpergewicht und BMI (body mass index) sowie Vorerkrankungen. Als klinische Charakteristika wurden die Art der Psoriasis und Dauer der Erkrankung erfasst, ob eine Psoriasis-Arthritis (PsA) vorlag und seit wann, sowie Maße zum Schweregrad der Psoriasis wie BSA (body surface area), PASI (Psoriasis Area and Severity Index) und IGA (Investigator's Global Assessment).

Die Analyse betrachtete Patienten mit multiplem Biologika-Versagen, also solche Betroffenen, die mindestens 2 Biologika-Therapien unterschiedlicher Klassen im beobachteten Zeitraum aufgrund von Unwirksamkeit abbrachen (nach mindestens 90 Tagen Einsatz jeder dieser Behandlungsansätze) sowie Patienten mit gutem Ansprechen, die ihr erstes Biologikum seit mindestens 2 Jahren nutzten.

Soziodemographische, klinische und patientenberichtete Faktoren

Insgesamt wurden 1.039 Patienten im durchschnittlichen Alter von 49,1 Jahren (44,2% Frauen) analysiert, von denen 490 gut auf ihre erste Biologika-Therapie ansprachen (47,2%). Bei 65 Patienten kam es hingegen zu einem multiplen Biologika-Versagen (6,3%). Die Patienten litten im Schnitt seit 11,5 Jahren an Psoriasis, 30,1% auch an einer begleitenden PsA. Durchschnittliche BSA-Werte betragen 16%, bei 83,1% schätzten die Wissenschaftler den Schweregrad (IGA) als mittelschwer oder schwer ein.

Bei etwa 6% versagten mindestens zwei Biologika-Klassen

Patienten mit multiplem Biologika-Versagen waren häufiger Frauen (55,4% versus 36,7% mit gutem Ansprechen), litten seit

kürzerer Zeit an Psoriasis (7,5 Jahre vs. 12,2 Jahre bei gutem Ansprechen) und hatten häufiger eine PsA-Diagnose (39,1% vs. 25,5% mit gutem Ansprechen). Patienten, die seit 2018 eine erste Biologika-Therapie gestartet hatten, sprachen häufiger gut auf diese an als Patienten mit erster Biologika-Therapie in den vorhergehenden Jahren. Vorhergehende Therapien waren bei Patienten mit multiplem Biologika-Versagen häufiger nicht-biologisch systemische Behandlungen (61,5% vs. 39,2% mit gutem Ansprechen).

- Risiko für multiples Biologika-Versagen
 - Frauen: Odds Ratio, OR: 2,29; 95% Konfidenzintervall, KI: 1,11–4,72
 - Vorerkrankung Hyperlipidämie: OR: 3,14; 95% KI: 1,35–7,30
 - PsA-Diagnose: OR: 1,88; 95% KI: 1,09–3,23
 - Nicht-biologische systemische Therapie: OR: 2,47; 95% KI: 1,16–5,25
 - Längere Psoriasis-Dauer: OR: 0,60 (pro Standardabweichung der Dauer); 95% KI: 0,38–0,94
 - Späterer Beginn der Biologika-Therapie: OR: 0,37 pro Jahr; 95% KI: 0,27–0,52

Am häufigsten erhielten Patienten mit multiplem Biologika-Versagen erst einen TNF-Hemmer (Tumornekrose-Faktor- α Inhibitor) und anschließend einen IL-17-Hemmer (Interleukin-17). Die Adhärenz bei der Biologika-Therapie wurde nicht evaluiert.

Höheres Risiko für Frauen und bei Patienten mit PsA

Zusammenfassend fand die Analyse, dass es bei ca. 6% der Psoriasis-Patienten zu einem Versagen mehrere Biologika kam. Das Risiko war demnach höher für Frauen und Patienten mit PsA-Diagnose, womöglich auch bei einer vorbestehenden Hyperlipidämie.

© Alle Rechte:

[DeutschesGesundheitsPortal/HealthCom](https://www.gour-med.de)

„Gemeinsam für eine starke Gesundheitswirtschaft“ – BPI fordert Industrial Deal

„Deutschland braucht eine starke Gesundheitswirtschaft – sie ist ein Garant für Innovationen und nachhaltiges Wachstum“, betont Oliver Kirst, Vorsitzender des Bundesverbandes der Pharmazeutischen Industrie e.V. (BPI) bei der heutigen Ordentlichen Hauptversammlung des Verbandes. „Die pharmazeutische Industrie ist Leitindustrie und ein wesentlicher Bestandteil der deutschen Volkswirtschaft. Sie garantiert eine hochwertige Gesundheitsversorgung. Um auch in Zukunft einen starken Mehrwert für unser Land zu schaffen, braucht sie Rahmenbedingungen, unter denen sie wieder verstärkt forschen, produzieren und Patientinnen und Patienten versorgen kann. Bundeswirtschaftsminister Habeck, Bundesgesundheitsminister Lauterbach und der Oppositionsführer Friedrich Merz haben mit ihrer Teilnahme gezeigt, dass sie das Problem erkannt haben. Jetzt müssen Taten folgen.“



Oliver Kirst, Vorsitzender des Bundesverbandes der Pharmazeutischen Industrie e.V. (BPI). (Foto: ©BPI/Kruppa)

Eine überwältigende Mehrheit (82 Prozent) der Deutschen findet, die Politik sollte mehr für die Ansiedlung von Medikamentenherstellern am Standort tun und bessere Rahmenbedingungen für Forschung und Produktion in Deutschland schaffen. Zu diesem Ergebnis kommt eine vom BPI in Auftrag gegebene repräsentative INSA-Umfrage. Jeder Zweite hat zudem die Sorge, dass es in fünf Jahren deutlich weniger Pharmahersteller in Deutschland geben könnte, als heute (51 Prozent). Deshalb ist eine große Mehrheit der Befragten (76 Prozent) dafür, dass die Bundesregierung hierzulande

tätige Pharmaunternehmen stärker als bislang schützen sollte – beispielsweise vor Abwanderungen.

Die Zeit drängt: „Wer als Unternehmen hierzulande noch ansässig ist, wird nicht belohnt, sondern faktisch bestraft“, so Oliver Kirst. „Nach fast 15 Jahren Preismoratorium, Festbeträgen, Rabattverträgen, Herstellabschlägen und all den anderen Regulierungsmaßnahmen können viele die Rechnungen von heute mit Einnahmen auf dem Niveau von 2009 nicht mehr begleichen. Das funktioniert nicht“, betont Kirst. „Was unsere Industrie zudem blockiert, ist das enorme Ausmaß an Bürokratie und Regulierung in Deutschland und Europa. Es wirft uns im internationalen Wettbewerb zurück. Vor zehn Jahren waren wir noch auf Platz 6 der weltweit attraktivsten Standorte, aktuell sind wir auf Platz 22.“

Der BPI-Vorsitzende ruft zu investitionsfreundlichen Rahmenbedingungen für Forschung und Entwicklung, stabilen Produktions- und Lieferbedingungen sowie Planungssicherheit auf. „Die Gesundheitsindustrie ist Innovationsmotor und eine starke Branche. Aber wir benötigen viel weniger Bürokratie und deutlich mehr Digitalisierung, um dringend nötige Innovationen voranzutreiben und eine sichere Gesundheitsversorgung zu gewährleisten.“

Bereits am Vorabend der BPI-Hauptversammlung sprach sich Dr. Robert Habeck, Vizekanzler und Bundeswirtschaftsminister, auf der Vorabendveranstaltung im Französischen Dom für einen starken Pharmastandort aus: „Wir müssen die pharmazeutische Industrie, die Forschung aber auch die Mengenproduktion hierzulande hochhalten, um nicht nur unsere Bevölkerung, sondern auch die Weltbevölkerung versorgen zu können. Wir sind vielleicht nicht mehr die Apotheke der Welt – aber stark in der pharmazeutischen Industrie. Das sind wir alle mal.“

Auch der Bundesgesundheitsminister Prof. Karl Lauterbach bekräftigte: „Die Bundesregierung will im Bereich der pharmazeutischen

Industrie einen Neuanfang wagen – einen Aufbruch. Und die Pharmastrategie ist hier ein zentraler Baustein.“

„Wir sind gleichzeitig dankbar und sehr erwartungsvoll, dass die Bundesregierung eine „Pharmaoffensive“ gestartet hat“, ergänzt Dr. Kai Joachimsen, Hauptgeschäftsführer beim Bundesverband der Pharmazeutischen Industrie e.V. (BPI). „Der Pharmagipfel im Kanzleramt und die Pharmastrategie waren ein starkes Signal für die Zukunft des Gesundheitsstandortes Deutschland. Erst kürzlich besuchte der Bundeswirtschaftsminister pharmazeutische Unternehmen und machte sich ein Bild davon, was unsere Industrie bewegt. Nun kommt es darauf an, diese guten Absichten schnell in konkrete Taten zu verwandeln – und gemeinsam in die Umsetzung zu gehen. Wenn wir vermeiden wollen, dass weitere Unternehmen unserem Standort den Rücken kehren, müssen wir jetzt aktiv vorbeugen – mit einem Industrial Deal“, sagt Joachimsen.

„Um das anzustoßen und alle Beteiligten zusammenzubringen, rufen wir erstmals den „Tag der Gesundheitsversorgung“ aus. Am 13. November 2024 wollen wir im Allianzforum am Pariser Platz mit allen relevanten Partnern der Gesundheitswirtschaft, Politik und Öffentlichkeit den Grundstein für eine bessere Zukunft im Gesundheitswesen legen. Beim Tag der Gesundheitsversorgung wollen wir Antworten auf zentrale Zukunftsaufgaben finden: Digitalisierung, Fachkräftemangel, demografische Entwicklung, medizinischer Fortschritt, limitierte Budgets. Das gelingt nur, wenn wir Partikularinteressen und Sektorendenken überwinden, die Dinge ganzheitlich betrachten und Partnerschaften schließen“, betont Kirst und schloss mit einem Appell: „Sorgen wir gemeinsam dafür, dass es Deutschland gut geht! Der BPI steht bereit.“

Weitere Informationen zum Tag der Gesundheitsversorgung finden Sie unter: www.tag-der-gesundheitsversorgung.de
Oder unter: www.bpi.de

SÜDSUDAN: Achok Issac und unsere Hebamme Martha A. Jacob freuen sich über ein gesundes Baby. Im Land sterben täglich zehn Frauen an den Folgen von Schwangerschafts- oder Geburtskomplikationen.
© Oliver Barth/MSF



MIT IHRER SPENDE

KOMMT GERADE EIN KIND SICHER ZUR WELT

Mit **150 Euro** kann **ÄRZTE OHNE GRENZEN** zum Beispiel das sterile Material für 75 Geburten bereitstellen – inklusive Handschuhen, Schere und Faden. Ohne steriles Material kommt es häufig zu lebensbedrohlichen Infektionen.

♥ Jetzt spenden



Spendenkonto: Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE72 3702 0500 0009 7097 00
BIC: BFSWDE33XXX
www.aerzte-ohne-grenzen.de/spenden



MEDECINS SANS FRONTIERES
ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.

Träger des Friedensnobelpreises