

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 7/8 – 2024

DER WEIN- GENIESSER TIPP

Weissburgunder Gipfel

INVEST TIPP

Maasparcje, Niederlande

NEUES AUS DER GENUSSWELT

Sizilien

Ristorante Don Camillo

Kopenhagen

25hours Hotel Paper Island

3. Bergische Genussstage

GENUSS- UND REISETIPPS

formel B, Kopenhagen

Mittlerer Schwarzwald

Peru

Toskana

GOLFEN UND GENUSS

Provence

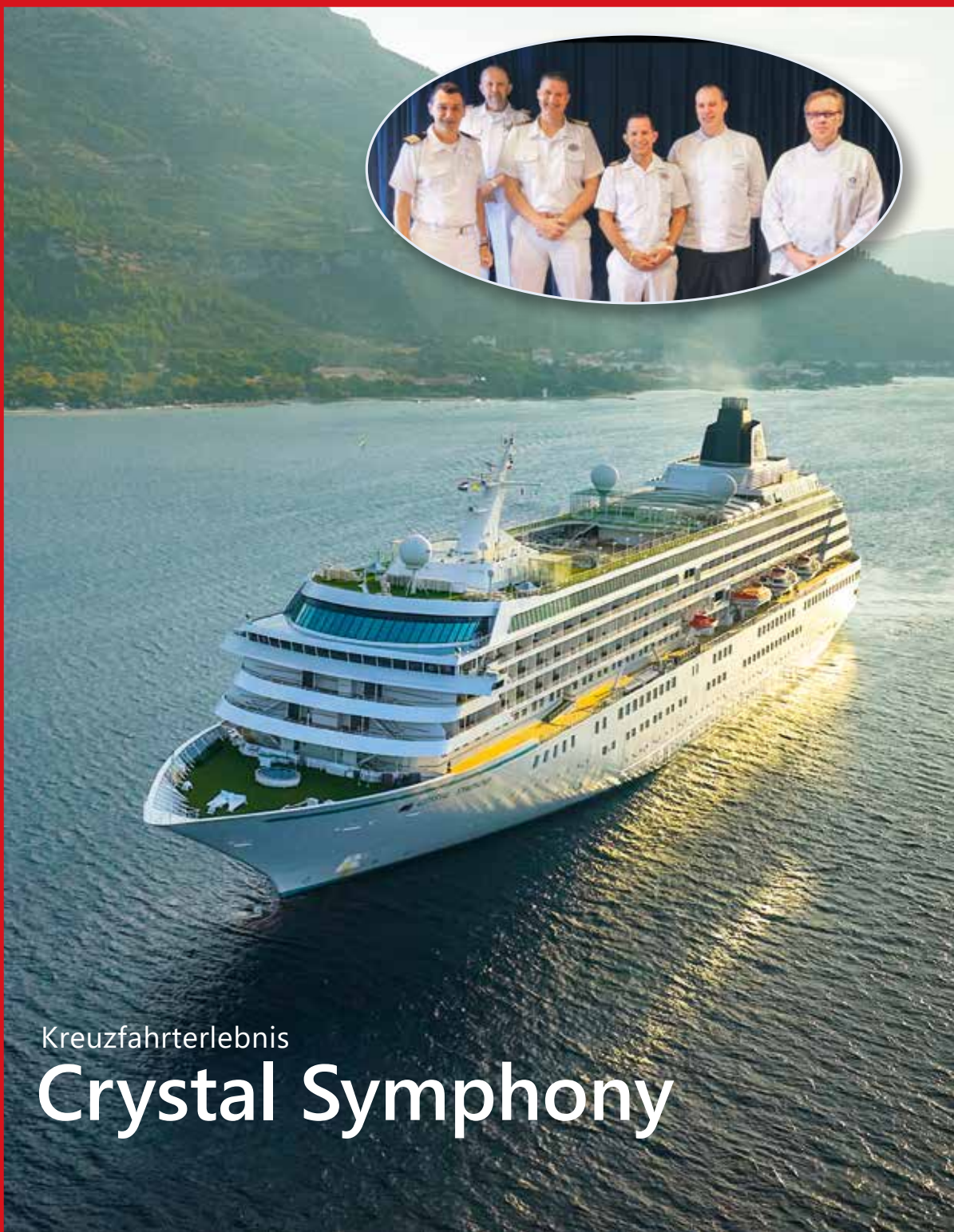
Bodensee

BUCHTIPPS

MEDIZIN NEWS

DENTAL NEWS

PHARMA NEWS



Kreuzfahrterlebnis

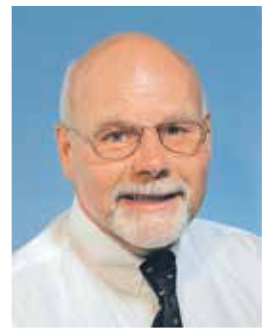
Crystal Symphony

7/8 – 2024

43. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575



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

seit 43 Jahren berichten wir über die kulinarische Entwicklung, anfangs nur aus Deutschland, inzwischen aus der ganzen Welt. Die Zeiten, der Geschmack sowie die Wertschätzung zu gutem Essen haben sich sehr stark verschoben. Galt früher ein gutes Stück Fleisch oder ein Hummer als die Krönung der Gourmetküche, muss es heute sehr viel anspruchsvoller, innovativer, kreativer und aromatischer sein. Nicht zuletzt der Trend zu vegetarischen, veganen Gerichten, aus welchen Gründen auch immer, hat immer mehr die Entwicklung neuer Gerichte beeinflusst. In jedem Gourmet-Restaurant finden Sie heute mindestens ein veganes Speiseangebot.

Wie so ein Trend sehr genussvoll umgesetzt wird, haben wir während einer Kreuzfahrt auf dem Luxusliner Crystal Symphony erlebt. In acht verschiedenen Restaurants werden die Passagiere auf Sternenniveau verwöhnt, egal welche Küche sie bevorzugen. Eine Reise mit der Crystal Symphony ist nicht nur, aber auch kulinarisch ein unvergessliches Erlebnis.

Eine besondere Immobilienanlage für Wasserfreunde und Naturliebhaber ist der Maasparcje in Roermond. Hier wurde alles richtig gemacht. Die Anlage ist klimagerecht mit null Energie und recycelbaren Materialien gebaut. Mehr Umweltschutz ist nicht möglich.

Dänemark ist seit vielen Jahren bekannt für seine Umweltschutzaktivitäten. Susanne Pläß hat das neue 25hours Hotel in Kopenhagen besucht und war begeistert von der Konzeption und dem Küchenchef Stephan Erletz, der vorher bei Christoph Rüffer im Haerlin Sous Chef war.



Bei der Gelegenheit war sie gleich noch im 2-Sterne-Restaurant „formel B“, wo sie sich sehr begeistert über die aromatische Kreativität der Küche äußert.



Hobbykoch, Gewinner der TV-Sendung „Das perfekte Dinner“ und Arzt Dr. Alexander Pohlmann hat einen Abstecher in die Toskana gemacht und ist beeindruckt vom Essen, Wein und der Landschaft zurückgekommen.

Unsere reiselustige Golf- und Genussexpertin Elsa M. Honecker stellt die schönsten Golfplätze der Provence vor und natürlich auch die kulinarischen Spezialitäten der Region. „Mach mal Blau“ ist ihre Empfehlung für die Golftour rund um den Bodensee. Exklusive Golfclubs mit



attraktiven Abschlägen in herrlicher Natur erfreuen die Golfer, egal mit welchem Handicap.



Der rastlose Gerd Krauskopf berichtet über seine schönen Reiseerlebnisse aus dem Schwarzwald, Churfranken und dem Trentino. Seine Eindrücke der regionalen Attraktionen beschreibt er so, dass man glaubt, selber dabei gewesen zu sein.

Wer gerne in ferne Länder reist, dem empfehlen wir die faszinierenden Luxuszüge und grandiosen Paläste von Peru. Ein Land, das auch kulinarisch ganz weit oben steht.

Ein Leben immer dem Gast zugewandt, mit diesem Motto wurde Harald Schmitt zu einer Institution der Sternegastronomie und Spitzenhotellerie. Nach 50 Jahren verabschiedet sich Harald Schmitt und geht in den Unruhestand. Mit Hingabe und Leidenschaft hat er zuletzt als Geschäftsführer und Direktor von SCHLOSS Fleeensee beeindruckende Spuren hinterlassen. Wir wünschen alles Gute und Gesundheit.



Das und einiges mehr sowie Neues aus der Medizin-, Pharma-Industrie und der Dentalbranche lesen Sie in dieser Ausgabe.

Bleiben Sie gesund!

Einen guten und genussvollen Restsommer wünscht Ihnen.

Klaus Lenser

Nicht vergessen: ALLES WIRD GAR !!!

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

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

Wir sind auch hier:

Instagram Gour_med1 – **Facebook** – **Linkedin**

Titelbild: Crystal Cruises



04 Crystal Symphony

10 DER WEINGENIESSER-TIPP

10 Weissburgunder Gipfel 2024

12 INVEST TIPP

12 Maasparcje

14 NEUES AUS DER GENUSSWELT

14 Ristorante Don Camillo

16 25hours Hotel Paper Island

20 3. Bergische Genusstage 2024

22 GENUSS- UND REISETIPPS

22 formel B

26 Churfranken

30 Mittlerer Schwarzwald

34 Trentino

38 Peru

40 Tenuta Delle Rose



43 Provence



22 Kopenhagen



38 Peru

43 GOLFEN UND GENUSS

43 Provence

46 Bodensee

50 #PROUDTOKELLNER

52 KURZ NOTIERT

56 BUCH-TIPPS

58 MEDIZIN NEWS

61 DENTAL NEWS

62 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
61 IMPRESSUM



Der Unterschied macht's

Crystal Symphony

Ein Kreuzfahrterlebnis das keine Wünsche offen lässt!

Gour-med

Besonders empfehlenswert

Urlaub auf Kreuzfahrtschiffen, seit Jahren zum Massentourismus mutiert, inzwischen für jedermann leistbar, hat die Akzeptanz, etwas Besonderes zu sein, verloren. Wenn, ja, wenn es nicht eben doch noch Reedereien gäbe, die weniger Wert auf Masse legen, sondern ganz bewusst Qualität auf höchstem Niveau und Lifestyle favorisieren. Die seit Jahrzehnten bekannten, weltweit beliebten und stets mit höchsten Bewertungen ausgezeichneten Schiffe Crystal Symphony und Crystal Serenity sind wieder auf den Weltmeeren unterwegs. Beide Schiffe wurden in Triest umfassend erneuert. Insbesondere die Staterooms wurden durch Zusammenlegung in der Fläche verdoppelt und zu exklusiven Suiten umgebaut.



Führungscrew v.l.: F&B Manager Slavko Dobranjak, Hoteldirektor Josef Matt, Kapitän Tonci Hladilo, Schiffsarzt Ibrain Soto, Executive Chef David George, Corporate Chef Franz Weiss



Aquamarine Veranda Suite Classic

Die Betreiber der Crystal Schiffe (Symphony und Harmonie) haben im Jahr 2023 einen, nach Modernisierung und Berücksichtigung luxuriöser Standards, neuen Kurs beschritten, der sich erheblich von der Massenbewegung riesiger Passagiertransporter abhebt. Im Vordergrund steht das Schiff mit seinen Leistungen, die einen wesentlichen Unterschied zum Massentransport reiselustiger Passagiere ausmachen. Die Crystal Symphony bietet nach der

Revitalisierung für gerade 606 Passagiere sehr geräumige, bequeme und komfortable Kabinen und Suiten an. Auf günstige Innenkabinen verzichtet man ganz.

Schon vor dem Umbau ist die Crystal Symphony mehrfach als luxuriösestes Kreuzfahrtschiff der Welt ausgezeichnet worden. An dieser Tradition möchte man nicht nur anknüpfen, sondern erneut die Auszeichnung bestätigen

(siehe Gour-med 2003 Seite 16 ff). Das Konzept ist ein bedingungsloses Verwöhnprogramm für die Gäste. Allein die Tatsache, dass das Verhältnis Passagiere – Mitarbeiter (566) fast eins zu eins ist, macht deutlich, dass der Passagier perfekt „umsorgt“ wird. Ein Großteil der ehemaligen Crew ist nach der Renovierung wieder zurückgekommen und bürgt für den anerkannten erstklassigen Service. Die gute Stimmung und die Zufriedenheit an Bord ist aber auch ein Zeichen, dass die Mitarbeiter wertgeschätzt werden und ein weiteres Plus der Crystal Symphony.

Die Kabinen befinden sich auf den Decks 7 bis 10. Die neun unterschiedlichen Kategorien sind den Plänen der Decks zu entnehmen. Viele der Kabinen sind mit einem Balkon ausgestattet. Auf Deck 12 befindet sich ein eleganter SPA-Bereich für Wellness- und Health-Treatments, die ergänzt werden mit einem Angebot der TCM. Ein ausgebildeter Akupunkteur – aus Nepal – erklärt die jahrhundertealte Methode der Akupunktur. Natürlich sind auch Behandlungen buchbar. Sportlich Aktive haben auf dem Deck die Möglichkeit, den Kalorienabbau zu beschleunigen. Tennis, Golf oder Fitnesstraining unterstützen die Bemühungen.

Besonders empfehlenswert

Was auch immer die Gäste wünschen, eine kompetente und freundliche Unterstützung der Mitarbeiter ist gewährleistet. Für alle Mitarbeiter gilt: Ganz gleich, welcher Nation sie angehören, ist Freundlichkeit dem Gast gegenüber oberstes Gebot. Lobend hervorzuheben ist das herzliche Kabinenpersonal. Ob Cabin Stewardess oder Butler – obligatorisch ab einer Suite – wird man 24 Stunden bestens betreut. Wünsche werden umgehend erfüllt, geht nicht gibt es nicht!



Butler Dario

Attraktiver Genuss in allen Restaurants. Unterhaltungsmöglichkeiten, Lernprogramme und Lektorate werden die Reisen auf den Weltmeeren wieder zu unvergesslichen Erlebnissen machen.

Der gastronomische Bereich verteilt sich über verschiedene Decks. Auf Deck 11 befindet sich das Marketplace Restaurant mit einem großzügigen Außenbereich, das Tastes Kitchen & Bar, der Trident Grill, die Scoops Gelato Bar und das Palm Court, in dem täglich eine Tea Time zelebriert wird. Neben dem Bistro mit Blick in die Lobby, in dem auch ein Langschläfer-Frühstück angeboten wird, findet man auf Deck 6 das Umi Uma by Nobu Matsuhisa – einziges Nobu-Restaurant auf einem Kreuzfahrtschiff – und die italienische Osteria D'Ovidio. Das Waterside auf Deck 5 ist das Hauptrestaurant der Crystal Symphony. Alle Restaurants



überzeugen mit kulinarischen Angeboten der gehobenen Küche, Fine Dining auf Sternenniveau, ist Realität.

Küchendirektor, seit über 25 Jahren bei Crystal tätig, ist der Österreicher Franz Weiß, ein Experte und verantwortlich für die Qualität der Restaurants. Chefkoch David George ist seit 2015 für die Weiterentwicklung der Standards in den Restaurants verantwortlich. Seine berufliche Expertise hat er unter anderem in verschiedenen Londoner Sterne-Tempeln erworben. Mit genialer

Inspiration gelingt es ihm, täglich wechselnde Menüs auf den Teller zu bringen, die in Geschmack, Textur und aromatischen Variationen einem Sterne-Restaurant gerecht werden – und das für nahezu täglich 600 Gäste. Das Waterside ist mit ca. 550 Plätzen das größte Restaurant und wird wegen seiner exzellenten Speisen am häufigsten frequentiert.

Der Service, geleistet von internationalen Fachkräften, ob Restaurantleiter, Oberkellner oder Sommelier, ist wohltuend höflich, dezent und perfekt.



Besonders empfehlenswert

Der Unterschied zu einem mehrere tausend Passagiere befördernden Kreuzfahrtschiff wird hier sehr deutlich. Eine gute Ausbildung und Leidenschaft mit Liebe zum Beruf sind die Signatur aller Mitarbeiter. Auch hier gilt das Motto: Der Unterschied macht's!

Die Osteria D'Ovidio serviert die authentische Küche Italiens und im Umi Uma genießt man die japanischen Spezialitäten des weltbekannten Kochs Nobu Matsuhisa. Selbstverständlich werden auch in diesen Spezialitäten-Restaurants höchste Qualität und filigrane Kompositionen aus besten Produkten der Herkunftsländer zubereitet.



Sommeliere Sanela Dragosavljevic mit Restaurantleiter Mario Galla

Neben der Kulinarik ist das Thema Unterhaltung, die einen hohen kulturellen Anspruch erfüllt, ein wichtiger Aspekt jeder Reise. Täglich oder besser allabendlich werden in der Galaxy Lounge auf Deck 6 abwechslungsreiche Shows auf allerhöchstem Niveau aufgeführt. Neben dem Crystal Ensemble treten fast jeden Abend bekannte Künstler auf, die mit tollen Shows die Gäste begeistern. Nach der Show geht es dann für Nachtschwärmer im Starlite Club oder in einer der anderen Bars weiter. Sangesfreudige haben in der Jade Bar Gelegenheit, sich selbst darzustellen. Hier ist Karaoke angesagt!

Im Hollywood Theater sind Movie-Fans bestens aufgehoben. Jeden Tag ein anderer Film. Morgens wird hier eine Messe gelesen und am Nachmittag gibt es Vorträge über die Destination am

nächsten Tag. Das umfangreiche Aktivitätenprogramm wird abends für den folgenden Tag auf die Kabine gebracht. Zusätzlich werden diverse Exkursionen zu den Highlights der angelaufenen Destinationen durchgeführt. Oft sind die neuen Kreuzfahrtterminals in den beliebten Häfen sehr weit außerhalb, sodass Gäste, die in Eigenregie etwas unternehmen möchten, mit einem Shuttleservice vom Hafen ins Zentrum gebracht werden.

Ein sehr geschätztes Ereignis ist die Einladung – einmal wöchentlich um 18:00 Uhr – von Kapitän Tonci Hladilo zur Captain's Welcome Reception. Der Dresscode ist „Formal Evening“. An diesem Abend macht man sich besonders schick, viele Gäste kommen im dunklen Anzug oder Smoking, die Damen überwiegend im Abendkleid. Natürlich werden zu diesem besonderen Anlass Champagner und kleine Canapés gereicht und die Crystal Showband spielt zum Tanz auf. Anschließend geht es dann zum Dinner in das Restaurant seiner Wahl.



Selbstverständlich gibt es an Bord auch Shoppingmöglichkeiten in kleinen exklusiven Läden, die allerdings nur auf hoher See, wegen internationaler Regeln, öffnen dürfen. Freunde der Literatur können in einer umfangreichen Bibliothek ungestört schmökern. Wer will oder interessiert ist, findet Hilfe bei Problemen rund um PC, Laptop oder Smartphone in der University@Sea. Ein IT-Experte hilft geduldig, die Tücken des/der Objekte zu verstehen.

Hoteldirektor Josef Matt, ein „Kreuzfahrt-Urgestein“, ist am 1. August seit 41 Jahren auf Schiffen zu Hause. In der Crystal Company ist er seit 30 Jahren verankert und die Institution an Bord. Auf die Frage,

wo seine Heimat ist, antwortet er: „Hier auf der Symphony, meine zweite Heimat ist Südafrika.“ Der gebürtige Österreicher hat nach der Ausbildung zum Koch und Konditor in Vaduz und nach dem Besuch der Hotelfachschule in Luzern in Johannesburg/Südafrika im Carlton Hotel seine Karriere gestartet und dann auf verschiedenen Kreuzfahrtschiffen seine Liebe zur See entdeckt, bevor er auf der Crystal Symphony angeheuert hat. Der allseits beliebte Hoteldirektor ist immer präsent und für jeden Gast ansprechbar. Mit Stolz verweist er auf das aus 50 Nationen bestehende Mitarbeiterteam an Bord, ein Meltingpot der Nationen, die alle in friedlicher und freundschaftlicher Eintracht ihre Arbeit zur Zufriedenheit der Passagiere erledigen.



Der Mann für alle Fälle. Schiffsarzt Dr. Ibrain Soto mit Assistentin Tessa Jansen van Rendsburg

Zuständig für die Gesundheit an Bord ist der spanische Mediziner Dr. Ibrain Soto mit seiner Assistentin Tessa Jansen van Rendsburg. Bei Beschwerden aller Art stehen die zwei fachkundigen Experten zur Verfügung. Dr. Soto hat ein fröhliches Naturell und eine positive Einstellung, allein durch diese Eigenschaft heilt er viele kleine Unzulänglichkeiten.

Bei einer Reise mit der Crystal Symphony steht immer das Schiff im Fokus. Hier sollen sich die Passagiere entspannen und erholen. Selbstverständlich sind die während der Tour angelaufenen Häfen wegen ihrer Attraktivität, ob kulturell, landschaftlich oder anderer lohnenswerter Besonderheiten, ausgewählt.

Unsere Reise startete in Istanbul, der türkischen Metropole, die mit ihren

Besonders empfehlenswert

wichtigsten historischen Gebäuden, der Blauen Moschee, der Hagia Sophia, dem Topkapi Palast und dem großen Basar ein Touristenmagnet für hunderttausende Besucher im Jahr ist. Von hier geht es



Kunstvolle Mosaikarbeiten in der Blauen Moschee

weiter in Richtung Westen, Ziel ist Griechenland. Nach einem Seetag erreichen wir Thessaloniki. Die Hauptstadt der Region Makedonien ist kultureller Mittelpunkt mit vielen geschichtsträchtigen Gebäuden. Viele der Bauwerke aus frühchristlicher und byzantinischer Zeit gehören seit 1988 zum Weltkulturerbe der UNESCO. In Thessaloniki wird griechische Kulturgeschichte bewahrt und vermittelt.



Hagia Sophia

Weiter geht es an der Küste entlang in die Hafenstadt Volos, von dort weiter nach Mykonos.

Ein Sehnsuchtsziel vieler Urlauber, ist der nächste Stopp. Allerdings dauert es eine Zeit, bis die Tenderboote losfahren können. Es herrscht ein starker Wellengang und der Kapitän, dem stets das Wohl seiner Gäste wichtig ist, gibt das Tondern erst nach Abflauen des Windes frei. Es bleibt aber noch Zeit genug, die „weiße Insel“ zu erkunden. Am Abend verlassen wir Mykonos Richtung Italien. Syrakus

auf der berühmten, teilweise berühmten Insel Sizilien erreichen wir nach einem weiteren Tag auf See. Die Stadt ist bekannt für ihre wertvollen Sehenswürdigkeiten. Griechen, Römer, Byzantiner, Normannen – alle hinterließen ihre Spuren in Syrakus. Die können bei einem Spaziergang durch die Gassen der Altstadt, vorbei an barocken Fassaden, der majestätischen Kathedrale und weiter zum Castello Maniace, besichtigt werden. Die Festung liegt an der Südspitze der Halbinsel Ortygia, auf der sich auch die Altstadt von Syrakus befindet. Leider war es fast zu heiß für eine längere Stadtwanderung. Liebhaber kulinarischer Spezialitäten, insbesondere frischer Fisch, können hier ganz dem Genuss frönen. Nach zwei ereignisreichen Tagen in Syrakus geht es weiter nach Neapel, der drittgrößten Stadt Italiens. Mit ihrer reichhaltigen Geschichte, der italienischen Küche und einem vielfältigen Angebot an Kunst und Kultur ist Neapel für jeden Besucher eine spannende Stadt. In der Region von Neapel gibt es weltberühmte Sehenswürdigkeiten wie der archäologische Park in Pompeji, der durch die Eruption im Jahr 79 nach Christi Pompeji in Schutt und Asche legte. Das Herculaneum, der Vesuv oder die Insel Capri vor der Küste sind für Kreuzfahrer ein Erlebnisziel, das man unbedingt gesehen haben muss. Der Blick von Neapel auf die herrliche Halbinsel Sorrento lässt ahnen, warum die Region Bella Italia genannt wird.



Die berühmten Windmühlen auf Mykonos

Besonders empfehlenswert



Neapels Wahrzeichen, die Festung Sant'Elmo

Der nächste Hafen, Civitavecchia, eine bedeutende Hafenstadt im Latium, ca. 80 km nördlich von Rom, wird von vielen Passagieren auch als Möglichkeit genutzt, die „Ewige Stadt“ zu besuchen. Die Reedereien organisieren Shuttle-Angebote per Bus. In Civitavecchia lohnt ein Bummel durch den Ort, der wie die meisten italienischen Städte interessante Sehenswürdigkeiten vergangener Zeiten zu bieten hat. Etwas wehmütig nehmen die Gäste zur Kenntnis, dass dieser Hafen zu den letzten vor Portofino und Monte Carlo ist und die Reise langsam aber sicher dem Ende zuneigt.



Das Castel Nuovo in Neapel

Doch vor dem Fürstentum Monaco wird das malerische ligurische Küstendorf Portofino angesteuert. Einst der Ort für die Schönen und Reichen, heute eher ein Hotspot für neugierige „Normaltouristen“, die hoffen, noch einen Blick auf den einen oder anderen Prominenten zu erhaschen. Der kleine, malerisch

gelegene Ort ist heute total überlaufen. Die Kreuzfahrtschiffe liegen in der Bucht und tendern ohne Unterbrechung Hunderte von Passagieren in das Minizentrum und zurück an Bord. Das hat den Bürgermeister von Portofino veranlasst, 2023 eine Verweilverbotszone einzuführen. Besucher, die beim Flanieren zu

Eine traumhafte Reise auf einem ebenso traumhaften Schiff mit allem, was man sich wünscht, geht zu Ende. Die Crystal Symphony und alle, die dort mitwirken – vom Kapitän bis zum Kabinenpersonal – haben keinen Wunsch offen gelassen.

Ob kulinarisch, kulturell, Betreuung oder Beratung, kein Wunsch blieb unerfüllt. Kann man sich mehr auf einer Kreuzfahrt wünschen? Wir sind der Meinung NEIN!, besser kann man es nicht machen.

Eine Reise mit der Crystal Symphony wird eine der schönsten Lebenserinnerungen!



Ein beliebtes Motiv bei Malern, der Hafen von Portofino

Fotos: Gour-med, Crystal Cruises

Informationen:
www.vistatravel.de
www.crystalcruises.com

Weissburgunder Gipfel 2024:

„Weissburgunder ist der bessere Grauburgunder“



Mehr als 250 Besucher kamen bei 31 °C Außentemperatur, um 200 Weissburgunder zu verkosten

Der Weissburgunder Gipfel 2024 am 19. und 20. Juli stand ganz im Zeichen der charaktervollen weißen Traube, die auch als „Pinot Blanc“ oder „Pinot Bianco“ bekannt ist. Weissburgunder wird primär in Europa angebaut. Mit 6.300 Hektar ist Deutschland das weltweit führende Weissburgunderland. Pinot Blanc Weine sind sehr gute Essensbegleiter und freuen sich in der deutschen Gastronomie immer größerer Beliebtheit. Doch der große deutsche „Star“ der Rebsorte fehlt bislang. Grund genug, den Weissburgunder auf eine Bühne zu heben. Hat er das Zeug, um neben Riesling die zweite weisse Leitrebsorte in Deutschland zu werden?

Gastgeber des Weissburgunder Gipfels waren die Winzer der „Weisse Burgunder Charta e.V.“, einer Vereinigung von 12 Weingütern aus dem Kraichgau und der Badischen Bergstrasse. Der Einladung folgten über 90 Weingüter, Winzer und Genossenschaften aus fünf Ländern, die insgesamt rund 200

Weissburgunder präsentierten. Über 250 Sommeliers, Journalisten, Influencer, Gastronomen und Weinliebhaber waren ins Leimener Portland Forum gekommen, um die herausragenden Weine zu verkosten und mit den Winzern über ihre Weissburgunder-Interpretationen zu sprechen. Inspiration für die hochkarätig besetzte Veranstaltung lieferten Südtiroler Winzer rund um Hans Terzer mit dem Spatium Pinot Blanc.

Claus Burmeister vom Weingut Heitlinger und Weingut Burg Ravensburg ist erster Vorsitzender der „Weisse Burgunder Charta e.V.“: „Wir freuen uns außerordentlich, dass wir knapp 90 Spitzenerzeuger aus den besten Weißburgunder-Regionen der Welt für unsere Veranstaltung gewinnen konnten. Wir sind hier zusammengekommen, um dem Weissburgunder eine Bühne zu bieten und die unterschiedlichsten Interpretationen der Rebsorte zu feiern!“

„Weissburgunder ist eine wunderbare Rebsorte, die uns einzigartige Weine schenkt – vom Einstieg bis zum Spitzengewächs“, schwärmt Hans Terzer von der Kellerei St. Michael Eppan in Südtirol. Er gilt als einer der größten Experten, Pioniere und Botschafter des Weissburgunders. „Ein guter Tipp, wenn ein Sommelier im Restaurant mal nicht greifbar ist: Wer Weissburgunder bestellt, macht in der Regel nichts falsch – er ist ein fantastischer Essensbegleiter.“

In diesem Zusammenhang sieht Yvonne Heistermann, Präsidentin der Sommelier-Union Deutschland, eine positive Entwicklung der Rebsorte in der Gastronomie: „Weissburgunder wächst. Immer mehr Restaurants nehmen ihn auf die Weinkarte, weil er meist leicht, elegant und moderat in der Säure ist. Zudem spiegelt er sein Terroir gekonnt wider.“

Die positive Entwicklung des Weissburgunders lässt sich auch anhand der Entwicklung der Rebflächen dokumentieren. Die Ausdehnung der Rebflächen. Weissburgunder ist in den vergangenen Jahren beispielsweise deutlich stärker gewachsen als Chardonnay. Die Anbaufläche des Weissburgunders stieg zwischen 2012 und 2023 von 4.450 auf 6.300 Hektar.

Der große Durchbruch

Alexandra Wrann, Chefredakteurin der Weinwirtschaft, hat sich in den vergangenen Wochen mit Einkäufern großer Lebensmitteleinzelhändler zum Thema „Weissburgunder“ ausgetauscht. „Das Fazit meiner Gespräche: Der Handel liebt Weissburgunder, verkauft ihn im Moment allerdings zu wenig. Das liegt in der Fläche vor allem an der Vorliebe der Deutschen für Grauburgunder“, sagt Alexandra Wrann. „Meine These:



Paneldiskussion als Auftakt zum Weissburgunder Gipfel 2024 im Leimener Portland Forum

Weissburgunder ist der bessere Grauburgunder. Frische, leichte und spritzige Weine – genau das, was Kunden sehen möchten. Ich sehe ein großes Potential, dass Weissburgunder in Zukunft die stilistische Lücke zwischen Riesling und Grauburgunder schließen kann.“

Die badische Weinexpertin Natalie Lumpp bricht ebenfalls eine Lanze für die Rebsorte: „Es liegt an uns, in der Weinwelt Trends zu setzen. Aus meiner Sicht sollte Weissburgunder der nächste Weintrend werden. Pinot Blanc hat das Zeug, um in Deutschland nach Riesling die zweite weiße Leitrebsorte zu werden!“

„Rein qualitativ ist der deutsche Weissburgunder auf einem guten Weg“, sagt Hans Fink, Verleger vom Gault & Millau Weinführer. „Rund zehn Prozent der Weine in unseren Verkostungen sind Weissburgunder. Die meisten liegen im gehobenen

Mittelfeld, einige reichen in die Spitze rein. Die Qualität steigt von Jahr zu Jahr, aber es fehlt aus meiner Sicht noch ein echter Star. Ein deutscher Icon Wine mit internationaler Strahlkraft. Das würde der Rebsorte sehr guttun.“

Hans Terzer sieht das ähnlich: „Ich glaube, in Deutschland fehlt im Moment noch ein auflagenstarker Weissburgunder, der eine hohe Präsenz in der Gastronomie hat. Unser Schulthaus Weissburgunder funktioniert sehr gut. Wir vermarkten 200.000 Flaschen des Weins an die Gastronomie – das schafft Aufmerksamkeit für die Rebsorte.“

Fazit: Das Potential der Rebsorte ist groß. Die Entwicklung äußerst positiv. Was im Moment noch fehlt, ist das große Aushängeschild. Wie lange wird es dauern, bis der Weissburgunder auch in der Fläche aus dem Schatten des Grauburgunders und des Chardonnays tritt? „Beim nächsten Weissburgundergipfel wissen wir sicherlich mehr“, sagt Claus Burmeister.

Weisse Burgunder Charta e.V.

Gegründet am 21. April 2015, ist die Weisse Burgunder Charta ein Zusammenschluss von 12 Weingütern aus den beiden benachbarten Bereichen Kraichgau und Badische Bergstraße im deutschen Weinanbaugebiet Baden. Geographisch erstreckt sich die Region in Nord-Süd-Richtung von Heppenheim über Heidelberg bis nach Karlsruhe und dehnt sich im Osten bis nach Heilbronn aus. Die Weine der Weisse Burgunder Charta sind nicht nur durch das besondere Terroir geprägt, sondern sollen auch Ausdruck der jeweiligen Winzerpersönlichkeit und des individuellen Schaffens sein. Die Mitglieder der Charta sind: Weingut Bös, Weingut Bosch, Weingut Burg Ravensburg, Weingut Gravino, Weingut Heitlinger, Weingut Ihle, Weingut Adam Müller, Weingut Rosenhof, Weingut Seeger, Weingut Hans Winter, Weingut Adrian Zimmer und Weingut Albert.



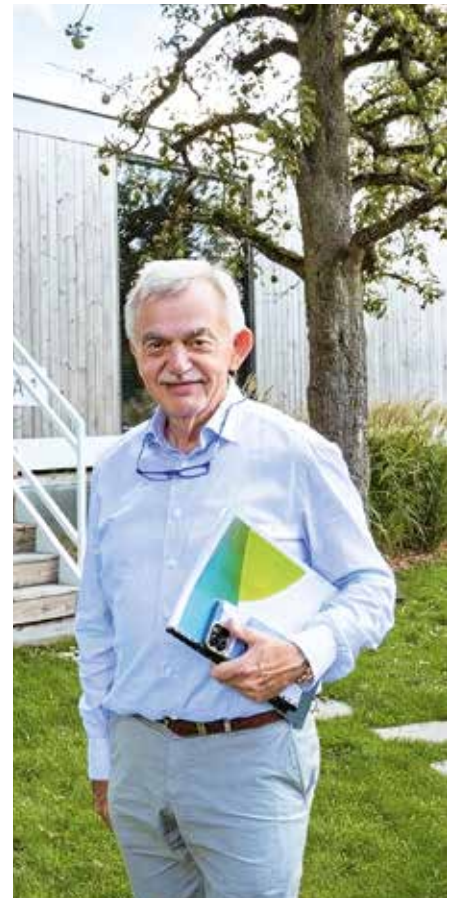
Im Vorfeld des Weissburgunder Gipfels luden die Kraichgauer Winzer ihren Südtiroler Gast Hans Terzer zur Weinbergstour ein – hier stehen Patrick Jacklin, Jochen Graham, Claus Burgmeister, Adrian Zimmer und Hans Terzer vor der Burg Ravensburg

Niederlande

Urlaub für Natur- und Wasserfreunde

100% KLIMAADAPTIV – NULLENERGIE UND RECYCELBAR

Gour-med



Harrie Oelers, innovativer Entwickler der ECOLOGES

Die Niederlande, ein seit vielen Jahren beliebtes Urlaubsziel der Deutschen, ist nicht nur das Land, welches mit erstklassiger Ingenieurskunst dem Wasser abgerungen wurde, es hat auch eine lebendige Geschichte und viele historische Attraktionen. Zu den schönsten und lebenswertesten Städten der Niederlande gehört Ro-

ermond. Nur ca. 65 km westlich der NRW-Landeshauptstadt Düsseldorf liegt das beschauliche Städtchen. Sie wird auch „Die Stadt der Lebensfreude“ genannt. Diese Stadt hat viel zu bieten in Bezug auf Einkaufsmöglichkeiten. Ein Designer Outlet Center, weit über die Grenzen bekannt mit mehr als 200 Designermarken. **Das Angebot**

der Luxusmarken ist größer als in der P.C. Hoofstraat in Amsterdam es ist ein Paradies für Shoppingfreunde.

Kulinarisch ist Roermond eine Gourmet-Metropole mit einer großen Auswahl an Restaurants, Cafés und Bars. Von gemütlichen Lokalen bis zu Luxusrestaurants ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Geprägt hat die Stadt und Region an den Maasplassen aber die unerschöpfliche Auswahl an Wassersportangeboten. Ob Segeln, Kiten, Surfen oder Schwimmen und noch viel mehr, hier finden Wassersportler und -liebhaber alles, was das Herz begehrt. In dieser beschaulichen, naturbelassenen Parklandschaft entsteht ein Ferienparadies mit absoluter Priorität, mit Rücksichtnahme auf die Natur.

In unmittelbarer Umgebung von den ECOLODGES befinden sich viele Luxus und Freizeit Möglichkeiten die den Urlaub abwechslungsreich gestalten.

In dieser Umgebung entsteht eine Erholungsoase für Kapitalanleger oder Eigennutzer. Die Luxus-Ecolodges sind ein Musterbeispiel für ökologische Architektur. Die Ganzholzbauweise ist nicht nur energieeffizient, sie schafft ein angenehmes, gesundes Wohnklima, eine beruhigende Akustik und hat eine hohe Lebensdauer. **Das Objekt ist 100 % Klimadaptiv, Nullenergie und Recyclbar.**

Etwas Besonderes, ja Einmaliges, wenn nicht Einzigartiges bei den Lodges ist eine innovative Verankerung der Lodges.



Maasparcje Strand

Statt sie fest mit dem Boden zu verbinden, stehen sie auf beweglichem Grund. Mit dieser innovativen Baumethode verhindert man Wasserschäden bei höherem Wasserstand. Die Lodges passen sich im Bedarfsfall zu **100 % Klimadaptiv dem Wasserstand** an. Ein in den Niederlanden erprobtes und bewährtes System, das Wasser außen zu lassen. Dieses „pied a terre“ im Wassersportgebiet Maasplassen ist ein kleines idyllisches Zuhause in Holland.

In einem weitläufigen Park inmitten alter Obstbäume genießt man die Natur, wie es nur selten möglich ist. Zur Abwechslung kann man die schöne Natur oder die Wildparks mit einer Radtour oder beim Wandern erleben.

Die ECOLODGES in den Maasplassen sind eine Ruhe Insel, die Entspannung, Erholung, ganz viel Natur und Nachhaltigkeit bieten. Ob Kapitalanleger oder Selbstnutzer, die ECOLODGE ist eine Zukunftsinvestition für Klimagerechtigkeit, Naturschutz und gesunden Urlaub.

Die ECOLODGE hat als „pied a terre“ im größten Wassersportgebiet der Niederlande eine Zukunft.

Fotos: Maasparcje

Mehr Infos:
Maasparcje Roermond/Limburg
De Weerd 90-92
NL 6041TL Roermond
Parcje.nl



Rundum viel Wasser für sportliche Aktivitäten



Viel Natur und Tiere in direkter Umgebung



Relaxen und Sonnenbaden auf der Dachterrasse

Italien

Sicilia / Siracusa

RISTORANTE DON CAMILLO

Gour-med



Giovanni Guarneri, Chefkoch und Besitzer des Don Camillo

Italiens größte Insel Sizilien ist mit keinem positiven Ansehen behaftet. Gleichwohl erfreut sich die Insel wegen ihrer herrlichen Landschaft, den erholsamen Stränden und nicht zuletzt wegen der kulinarischen Angebote. Die Weine haben einen sehr guten Ruf und die Küche wird von Genießern, Liebhabern italienischer Kochkunst und Connaissseuren sehr geschätzt. So ist es nicht verwunderlich, dass auf der Insel viele Restaurants frische Fischspezialitäten anbieten. Tradition spielt – wie überall in Italien – in der Kochkunst eine große Rolle. Rezepte werden vererbt und weiterentwickelt.

Das Restaurant Don Camillo, mitten in der Altstadt von Syrakus ist der Inbegriff für typisch sizilianische Gerichte, mit Spezialisierung auf Seafood. Küchenchef Giovanni Guarneri, der das Haus ganz im



Enge Gassen und historische Häuser, die Altstadt von Siracusa



Frische Meeresfrüchte, immer ein Genuss



Die „3 Musketiere“ im Einsatz für Genuss (v.l.: Maître Giuseppe Inturrisi, Chefkoch Giovanni Guarneri, Sommelier Vincenzo Amuruso)

Sinne seines Vaters Camillo, der das Restaurant 1985 gründete, weiterführt. Er ist ein Verfechter der regionalen Spezialitäten und hat sich auf der Insel einen exzellenten Ruf erkocht. Bekannt ist er auch durch seine Kochshow im sizilianischen TV. Seine Degustations-Menüs tragen Namen wie „La Nostra Storia“, „Archimedes“ oder „Arcestrato“. Alle Gerichte stehen für frische, regionale Produkte, harmonische Aromen und feine Texturen. Chef Guarneri ist ein Feingeist, der alles Ästhetische liebt und Wert auf guten Wein legt.

Die Gewölbedecke und die Tuffsteinwände aus dem 15. Jahrhundert sowie die schönen antiken Holzmöbel sorgen für eine behagliche Atmosphäre im Restaurant, wie man sie nur in klassischen italienischen Restaurants findet. Platz ist für ca. 50 Gäste da. Im Weinkeller lagern 9000 Flaschen aus der ganzen Welt, beste Lagen, natürlich mit Schwerpunkt auf regionale Sorten.

Die anspruchsvollen Gerichte werden von einem freundlichen Serviceteam unter der Leitung von Maître Giuseppe Inturrisi den Gästen präsentiert. Der fachkundige Sommelier, Vincenzo Amuruso, empfiehlt, welcher Wein am besten zu dem jeweiligen Gang passt. Zwischen den einzelnen Gängen lässt sich der Küchenchef immer mal wieder bei den Gästen sehen, fragt, wie es schmeckt oder erklärt seine Gerichte.

Die Menükarte bietet außer den Fischgerichten auch eine abwechslungsreiche Auswahl an Fleisch- sowie vegetarischen und veganen Speisen an.



Thunfisch á la Don Camillo

Für sein Dessert „Oltre la Don Camillo“, Pistazien, Schokolade und Orange, wurde der Chef bereits mehrfach ausgezeichnet. Diesen Genuss sollte man unbedingt mitnehmen.

Wir empfehlen Ihnen für Ihren nächsten Sizilien-Besuch eine Reservierung im:



Die Signatur des Hauses Dessert „Oltre la Don Camillo“

Fotos: Gour-med

Ristorante
Don Camillo
Via della Maestranza, 96,
I - 96100 Siracusa

Tel. +39 931 67133
www.ristorantedoncamillo.it
Comunicazione@ristorantedoncamillo-siracusa.it

25hours Hotel Paper Island – wo Inspiration und Tradition zusammentreffen

Susanne Pläß



Kopenhagen ist eine Stadt zum Verlieben, Entdecken und ein Hotspot für kulinarische Genüsse auf Top-Niveau. Hier werden Trends geboren – ob beim Essen, in der Architektur oder

Nachhaltigkeit! Zu den vielen erlebenswerten Vierteln mit interessanten Gebäuden, die ihre Tradition bewahren und mit der Zukunft auf spannende Weise interagieren, ist eine neue At-

traktion hinzugekommen: Paper Island mit dem hyggeligen 25hours Hotel Paper Island und seinem asiatischen Restaurant Tiger Lily.



Typisch Skandinavien: Sitz-bare Fensterbänke

In exponierter Wasserlage lassen sich vom neuen 25hours Hotel fußläufig oder per Fahrrad die zahlreichen Sehenswürdigkeiten erreichen: vom Vergnügungspark Tivoli über die königliche Stadtresidenz Amalienborg, das Shoppingviertel Strøget und der Streetfood Markt Reffen in Refshaleøen bis zum berühmten Nyhavn! Auf der Nachbarinsel liegt die Königliche Oper.

Die Insel Christiansholm - heute bekannt als Paper Island - verdankt ihren Namen der ehemaligen Nutzung als Industrietandort zur Lagerung großer Papierrollen für Zeitungen. Mitten im Innenhafen von Kopenhagen transformierten die lokalen COBE Architekten das geschichtsträchtige Gelände durch ein wellenförmiges Gebäude-Ensemble. Es soll Kultur, Kulinarik, Freizeitaktivitäten und Wohnen in urbaner Atmosphäre vereinen. Seit August können die Gäste im neuen 25hours Hotel Paper Island einchecken. Das Ambiente des 128 Zimmer-Hotels orientiert sich als Gegenpol zum hektischen Treiben in der Innenstadt am Stil eines skandinavischen Sommerhauses. Je nach Größe der Zimmer werden fünf Kategorien angeboten, die zwischen 241 Euro bis zu 415 Euro pro Nacht kosten. In den drei Tagungsräumen mit bis zu 205 Teilnehmern und in der Lobby mit Kamin und offenem Shop findet sich so manch Skurriles aus vergangenen Zeiten, darunter Taucherglocke, Rettungsweste aus Weinkorken und Tischlerwerkzeug. Passionierte Angler mit Schein können sich im Hotel eine Angelausrüstung ausleihen, um im sauberen Öresund ihr Fangglück zu versuchen.

Wer lieber mit den Fischen schwimmt, der kann es den Einheimischen nachmachen und springt von der umlaufenden Uferpromenade in die Fluten. Das ist pures Lebensgefühl!

Für den Charakter des in hellen Farben und mit Holzelementen eingerichteten Hotels zeichnet Stylt Trampoli aus Göteborg verantwortlich. Die schwedischen Innenarchitekten wollen mit dem 25hours Hotel Paper Island die Gäste am Hafen mit der Wärme der dänischen Gastfreundschaft begrüßen. So sollen Antiquitäten und Flohmarktfunde Geschichten erzählen und Erinnerungen schaffen. Ob außergewöhnliche Lampen, Fahrräder und Paddel an den Wänden oder die von Behindertenwerkstätten individuell gestalteten Zimmerschilder – im 25hours Hotel Paper Island wird der Gast stets aufs Neue überrascht.



Die Lobby mit Rezeption und Kaufmannsladen



Schaukeln und Fenster spiegeln die Vergangenheit im Tagungsraum wider



Als Starter Betelblätter, Garnele, Chili und Kokosnuss



Beef 'luc-lac' – benannt nach dem Wok-Geräusch



Claus Basan hat mit Stephan Erletz einen Top-Koch geangelt

Im Erdgeschoss mit Rezeption, Tagungsräumen, dem Restaurant Tiger Lily sowie der Nomad Day Bar wird bewusst auf Industriedesign mit hohen Decken und offenen Strukturen gesetzt. Farbenfrohes und keinem Stil folgendes Inventar, das recycelt neue Sinnhaftigkeit erlebt, sorgt für Entspannung und Kommunikation. „Unsere Gäste können hier das hyggelige Gefühl abseits der geschäftigen Innenstadt genießen, die sie über die Fahrradbrücke in wenigen Minuten erreichen“, sagt Grit Rister. Sie ist seit 2023 als General Managerin für das 25hours Hotel Indre By verantwortlich und leitet jetzt beide Häuser in Kopenhagen. Unterstützt wird die gebürtige Berlinererin durch den Hotelmanager Claus Basan im Paper Island und David Schad im Indre By. „Das Konzept von 25hours Hotels ist offen, verspielt und spiegelt immer den Lokalkolorit wider“, erklärt Claus Basan, der in Landshut geboren ist und das Internationale der Hotelbranche liebt. Stolz ist der 38-Jährige auch auf das gelungene Design der Sky Bar mit 97 Sitzplätzen, einem Kamin und mittig platzierten Bartresen. Der Ausblick aus dem 8. Stock über die Skyline und den Hafen von Kopenhagen ist atemberaubend. Hier gibt es auch einen Private Dining-Room mit einem Tisch für 14 Personen.

Für den Gastronomie-Part arbeiten die 25hours Hotels immer mit erfolgreichen Konzeptpartnern zusammen. Erstmals



Offener Asien-Stil im Restaurant Tiger Lily



Nyhavn – Wahrzeichen von Kopenhagen

steht Jan Tran mit seinem deutsch-vietnamesischen Familienbetrieb O-ren ishii in Hamburg als Konzeptgeber dem 25hours Hotel Paper Island zur Seite. Das Restaurant Tiger Lily wurde entsprechend seiner asiatischen Straßenküche designt, u.a. mit japanischen Vogel-Origami. Maximal 87 Gäste können den internationalen Köchen unter Leitung von Executive Chef Stephan Erletz in der Showküche bei der Zubereitung der Speisen zusehen. Über mehrere Tage kochte Kristian Brey, Küchenchef vom O-ren ishii, zusammen mit dem Küchenteam im Paper Island, um die Rezepturen zu üben, den Geschmack der frisch zubereiteten Gerichte zu verfeinern und Tipps für den Einkauf zu geben. Denn es ist nicht einfach, an die Produkte aus den asiatischen Ländern wie Vietnam,

Japan und Malaysia zu kommen. So z.B. an die Blätter von der Betelnusspalme, die Stephan Erletz mit Garnele, Chili, Koriander und einem süßen Kokosnusskaramell anbietet und damit alle Geschmacksrichtungen bedient. Das butterzarte Beef Tenderloin ‚luc-lac‘ wird mit karamellisierten Zwiebeln, Aubergine, Frühlingszwiebeln und Thai Basilikum gereicht. Nicht nur für Vegetarier ist der frittierte und eingelegte Blumenkohl mit gelbem Curry, Joghurt und Koriander eine geschmacksintensive Offenbarung. Auch Ramen, die japanische Nudelsuppe, steht auf der Speisekarte von Stephan Erletz, der 2014 im Hotel HerzogsPark in Herzogenaurach seine Kochlehre abschloss. Es folgten Stationen in besten Adressen, wie der Dichterstub'n im Relais &

Châteaux Park-Hotel Egerner Höfe am Tegernsee, Bumann's Chesa Pirani in St. Moritz (Schweiz) und von 2017 bis April 2024 im Haerlin im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten (Hamburg) an der Seite von Christoph Rüffer. „Das Lunch-Restaurant O-ren ishii war mein zweites Wohnzimmer, dort treffen sich viele Hamburger Top-Köche zum Mittag. Ich liebe diese frische und gesunde Küche aus verschiedenen asiatischen Ländern“, sagt der 29-Jährige, der sich über seine erste Position als Küchenchef sehr freut. „Es war nicht einfach, eine bezahlbare Wohnung in Kopenhagen zu finden. Die meisten wohnen in WGs, wie ich jetzt auch. Ich hatte Glück, mein Vermieter ist auch Koch und suchte eine Stelle. So habe ich ihn gleich im Tiger Lily angestellt.“



v.r. Kristian Brey vom Hamburger O-ren ishii weilt Stephan Erletz in seine ostasiatische Küche ein

Mit dem 25hours Hotel Paper Island gibt es insgesamt 16 Hotels der 2003 von Kai Hollmann in Hamburg gegründeten Gruppe, die 2005 als 25hours Hotel Company zusammen mit Christoph Hoffmann, Stephan Gerhard und Ardi Goldman expandierte. Seit 2021 sind die 25hours Hotels Teil des Lifestyle-Hospitality-Unternehmens Ennismore.

Fotos: Susanne Plab, Erik Nissen Johansen

25hours Hotel Paper Island
Papiroen 25
DK – 1436 Kopenhagen
Tel: +4588779904

Das junge Genussfestival für Feinschmecker

3. Bergische Genusstage 2024

Eine Region präsentiert zum dritten Mal exzellente Restaurants, Hotels, Produzenten und Lieferanten. Vom 27. Oktober bis zum 3. November 2024 wird das Bergische Land zur unvergleichlichen Genussregion. Nach zwei „Genusstagen“ im Jahr 2022 hat sich die Veranstaltung etabliert und ist zur kulinarischen Institution im Bergischen Land geworden. Der Erfolg ermunterte die Organisatoren, das Festival auf eine komplette Woche mit Teilnahme weiterer Restaurants zu verlängern.

Die exklusive Auftaktveranstaltung „Bergisch trifft Sylt“ startet mit 2-Sternekoch Johannes King. Johannes King wird mit Küchenchef Marius Sprenger vom Restaurant „Der Hof“ in Bergisch Gladbach-Schildgen, Kulinarik der Spitzenklasse auf den Teller und in das Glas zaubern.



Genussbotschafter, v.l.: Wolfgang Bosbach, Connaisseur und Sternekoch Dieter Müller



Restaurant Eimermacher, Hauptspeise

Regionale und saisonale Köstlichkeiten im Rahmen eines von den Plätzen für Gäste streng limitierten Champagner-Lunchs. Dazu gesellt sich – wie schon in der Vergangenheit – der einzige Austernsommelier Deutschlands, der den Gästen die Königin der Meere – die Auster – serviert.

Moderiert wird die Veranstaltung von Foodjournalist und Gastrokritiker Helmut Gote – bekannt aus der WDR-Sendung „Alles in Butter“.

Das ist aber längst noch nicht alles: In der gesamten Region finden unterschiedliche Veranstaltungen in ganz

unterschiedlichen Locations statt. Ob vom Guide Michelin ausgezeichnet, alt-eingesessen oder raffinierte Landhausküche: Die Bergischen Genusstage bieten



Helmut Gote, Genussexperte und Moderator



Ohne die glorreichen 4 geht es nicht.
V.l.: Wolfgang Bosbach, die Wilbrand-Brüder, Dieter Müller



für jeden Geldbeutel etwas. Unter anderem macht das Festival für Feinschmecker Station in Wipperfurth, Overath, Engelskirchen, Schildgen, Much und Odenthal.

Aber den Veranstaltern gelang es nicht nur, exzellente Gastronomiebetriebe oder Top-Köche wie die Michelin-ausgezeichneten Wilbrand-Brüder zu gewinnen, auch zwei prominente Persönlichkeiten aus dem Bergischen stehen als Genussbotschafter zur Seite:

Wolfgang Bosbach ließ es sich nicht nehmen, Genussbotschafter der Bergischen Genussstage zu werden: „Da BIN ich nicht nur sehr gerne dabei, da MUSS ich dabei sein“, freute sich das CDU-Urgestein. Auch 3-Sterne-Kochlegende und Grand Seigneur der deutschen Kulinarik Dieter Müller konnte schnell überzeugt werden: „Ich freue mich sehr, Genussbotschafter dieser wunderbaren Region zu sein. Es lohnt sich immer wieder ins Bergische zu reisen, vor allem wegen der fantastischen Gastronomen.“



Markus Bartha, Spiritus Rektor und Initiator der Bergischen Genussstage

Fotos: Bergische Genussstage

Weitere Informationen finden Sie unter
www.Bergische-Genussstage.de

Die Termine:

27.10.2024 Exklusive Eröffnung | Der Hof | Bergisch Gladbach-Schildgen | AUSVERKAUFT | (Warteliste)
29.10.2024 Hotel Am Markt | Wipperfurth
30.10.2024 Restaurant Eimermacher | Engelskirchen
31.10.2024 Sterne über Bergisch Land | Hotel Restaurant Zur Post | Odenthal | AUSVERKAUFT | (Warteliste)
02.11.2024 piemonteca | Overath
03.11.2024 Großes Finale | Restaurant Mohn | Much



Susanne Pläß

Es ist Rune Amgild Jochumsen und Kristian Arpe-Møller zu verdanken, dass das Restaurant formel B bis heute für hohe Küche in entspannter Atmosphäre steht. Dafür haben die beiden Genuss-Liebhaber mit ihrem Team hart gekämpft und so manchen Rückschlag hinnehmen müssen. Im Jahr 2024 feiert das Restaurant sein Jubiläum: 20 Jahre Michelin-Stern und erhält damit am längsten diese Auszeichnung in Kopenhagen. „In einer erfrischenden Variante des Degustationsmenüs wählen die Gäste fünf Gänge aus einem Dutzend Angeboten der Küche. Jedes Stück ist wunderschön präsentiert, mit passenden Aromen, wie saftige, süße Langustenschwänze mit Karotten-Texturen“, urteilt der aktuelle Guide Michelin. Das können wir unterstreichen!

Bei unserem Besuch im formel B wurden wir vom ganzen Team herzlich empfangen, kenntnisreich beraten und verwöhnt. In diesem mit viel Holz und angenehmen Sichtschutz zum Nachbartisch designten Restaurant, das sowohl im Erdgeschoss wie hellem Untergeschoss mit Blick in die Küche seine Gäste empfängt, erlebten wir eine aromaintensive Reise durch eine spannende Speisekarte. „Sie ist dynamisch und ändert sich mit den Produkten der Saison. Innerhalb eines Monats wechseln wir zwischen drei und sechs Gänge. Bei der Neugestaltung der Gerichte lassen wir uns von unseren Reisen inspirieren und der engen Beziehung zu unseren hauptsächlich dänischen Produzenten“, sagt Kristian Arpe-Møller, der die Küche verantwortet: „Unsere Rohstoffe müssen alle von bester Qualität sein. Zudem legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit.“

Die beiden Freunde lernten sich auf einer dänischen Kochschule kennen. Sie teilen die Leidenschaft für die anspruchsvolle Fine-Dine Küche. „Als Lehrlinge und Jungköche flossen unsere Ersparnisse in den Besuch von Zwei- und Drei-Sterne-Restaurants. Für uns eine magische Welt des Essens! Beim Besuch im eher unprätentiösen Restaurant formel B waren wir hin und weg vom Esserlebnis, das uns im Vergleich zu anderen Gourmet-Tempeln wild und gewagt erschien“, sagt Rune Amgild

20 Sterne-Jahre im formel B

Eine von Leidenschaft geprägte Erfolgsgeschichte

Jochumsen, dessen Steckenpferd Weine aus aller Welt sind aber ganz besonders aus dem Burgund in Frankreich.

Der Name formel B geht auf den Gründer Henrik Boserup zurück, der mit wenig Geld, kleinem Team und viel Eigenarbeit das damals 18-Plätze-Lokal 1997 in Frederiksberg eröffnete. Es liegt knapp drei Kilometer vom Rathausplatz in Kopenhagen entfernt. Trotz hohem Küchenniveau zog Henrik Boserup weiter. Angesehene Köche wie Nikolaj Kirk, Pernille Skjødtt und der Engländer Paul Cunningham gaben sich als Chefs die Kochlöffel in die Hand. Rune startete als Restaurantleiter und Kristian als Koch im Team vom Restaurant formel B. Sie wagten im Sommer 2003 mit gerade 22 und 23 Jahren den Weg in die Selbstständigkeit und kauften ihre Traumlocation. „Wir waren mit einem Co-Investor bei der Bank und hatten einen Millionenkredit aufgenommen, ohne zu wissen, was Buchhaltung oder Mehrwertsteuer eigentlich sind. Es war Samstagabend, wir hatten Jakobsmuscheln, Kaviar, Steinbutt und Topinambur auf der Speisekarte, doch keine Reservierung, keine Laufkundschaft und mit Martin Luel-Brockdorff Bek unseren ersten Angestellten für den Service“, berichtet Kristian über den Fehlstart, der



Restaurant formel B

Kurz darauf 2004 kam die Michelin-Auszeichnung und löste einen Gäste-Run ins formel B aus. „Der Stern hat das Restaurant gerettet und war im Laufe der Jahre von großer Bedeutung. Er hat uns viel Anerkennung und Gäste aus dem Ausland gebracht. Für die Mitarbeiter ist es ein

Die Freude an der Arbeit, ob in der Küche mit bis zu sieben Köchen oder im gleichstark besetzten Service, ist den Mitarbeitern*innen anzusehen. Die Beratung am Tisch ist kompetent, man fühlt sich als Gast in die formel B Familie aufgenommen – und sei es nur für ein paar genussvolle Stunden. Großen Anteil an unserem gelungenen Dinner hatte auch Sommelier Michael



Sommelier Michael Gumeck

Gumeck (37 Jahre). Seine Weinempfehlungen u. a. 2022 Saumur Le Bruit von der Domaine Moly (Loire) und 2022 Chanterèves Bourgogne Les Monts de Fussey, der speziell für das Restaurant formel B abgefüllt wird, waren perfekte Menübegleiter!



Gegrillte Langustenschwänze, Süßkartoffel, gebratene Aprikose, Pfifferlinge und 3 Sorten Karotten

Das Inhaber-Duo hat aufgrund des Michelin-Sterns kaum Probleme, gutes Personal zu finden: „Wir verwenden viel Energie darauf sicherzustellen, dass unsere Mitarbeiter zufrieden sind. Dazu gehören ein gutes Gehalt, Gesundheitsvorsorge, Weiterbildung und Mitarbeitervergünstigungen in unseren Schwesterrestaurants.“ Im Laufe der 20 Jahre sind trendige Restaurant-Konzepte dazu gekommen. „Formel B ist unsere Wiege mit so fähigen Leuten, dass wir unsere Palette an Restaurants mit ehemaligen Mitarbeitern als Miteigentümer erweitern konnten: Sandwich- und Abendrestaurant Palægade, Sletten mit Meerblick in Humlebæk, Uformel in Vesterbro und Chambre by formel in Kopenhagen“, zählt Rune auf.

Die Küchenhandschrift im formel B ist französisch-nordisch mit Schwerpunkt auf exquisiten Geschmack, raffinierte Saucen und exzellente Produkte. Die Eigentümer bleiben ihrer DNA treu, auch wenn die neue Nordic Cuisine mit talentierten Köchen allen voran aus dem NOMA

jedoch beide antrieb, jetzt erst recht etwas Neues in der Restaurantszene zu schaffen.

großes Gefühl von Stolz und Ehre, zu dem Team zu gehören, das Jahr für Jahr den Stern erhält“, erklärt Kristian Arpe-Møller.



Signature Dessert: Baiser, Schokolade, Sanddorneis in Vanillecreme



Creme von gegrilltem Römersalat



Huhn, Lauch, Kirsche, Eigelb, fermentierter Kohlrabi, Hibiskusblüten

und Geranium Skandinavien wie eine Flutwelle traf. „Sie haben den dänischen Geschmackshorizont in Kombination mit Innovation erheblich erweitert. An einigen Orten haben wir uns inspirieren lassen, an anderen sind wir unserem Metier treu geblieben“, erklärt der Sternekoch. „Wir arbeiten auch mit Fermentierung, aber weniger als einige unserer Kollegen in Kopenhagen. Innovativ ja, aber nicht um jeden Preis. Wir halten uns an unser Erbe und verfolgen im Allgemeinen einen traditionelleren Ansatz.“



Junge Erbsen, Gold Selection Kaviar in weißer Schokolade

Kopenhagen ist international für seine hervorragende Küche und als Impulsgeber bekannt. Rune erklärt das Phänomen: „Es gibt viele großartige Köche in Kopenhagen und noch mehr, die aus dem Ausland kommen, um mit der nordischen Küche zu arbeiten. Das in Kombination mit dem Interesse der Gäste, neue und aufregende Dinge zu probieren, gibt den Köchen eine großartige Plattform, um neue Trends auszuprobieren.“

das Rezept gefunden, wie wir 20 Jahre lang als beste Freunde und Geschäftspartner funktionieren können“, sagen Rune Amgild Jochumsen und Kristian Arpe-Møller.

Ihre wechselvolle Unternehmensgeschichte haben die beiden Feinschmecker im Buch SIGNATUR niedergeschrieben. Da geht es um die Leuchtkraft des Michelin-Sterns, Leidenschaft und schwere Zeiten, wie Finanzkrise, Schulden, Defizite, einen spektakulären Weindiebstahl, Corona-Sperre und einen Restaurant-Brand. „In SIGNATUR haben wir einige der Gerichte zusammengestellt, die unsere Lokale und unsere Einstellung zum Essen charakterisieren. Nur das Herz und die Stimmung bestimmen das Tempo. Wir haben



v.l.: Sebastian Kudtiya, K.E. Van Ingen, Rune Bjerre, Sous-Chef Mikkel Kordon, Sohail Kawser, Jakob Henrikes

Fotos: Susanne Plaß, Jonas Buhr

Restaurant formel B
Vesterbrogade 184
1800 Frederiksberg C
Tel: +45 33 25 10 66
info@formelb.dk
<https://formelfamily.dk>



Deutsches
Rotes
Kreuz



**Ihre
Spende
hilft!**

www.drk.de

**Wir können
so viel schaffen,
wenn wir
zusammenstehen.**

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



Churfranken: Eine malerische Region im Herzen Deutschlands

Im Norden Bayerns schlängelt sich Unterfrankens Main-Region inmitten von idyllischen Weinbergen zwischen Spessart und Odenwald und bietet Entdeckerherzen viele Überraschungen mit charmant-historischen Städtchen, Burgen und kulinarischen Genüssen

Gerd Krauskopf



Blick über die mittelalterliche Altstadt von Miltenberg mit der Miltenburg und dem Main.

„**M**eine sehr verehrten Damen und Herren“ tönt der Steward aus dem Bordlautsprecher des Flusskreuzfahrtschiffes „nickoSPIRIT“. „Wir erreichen jetzt Miltenberg, die Perle des Mains. Nächster Halt ist Miltenberg.“ Während das Boot langsam auf den Anlegesteg am Ufer zugleitet, haben

Stand-up-Paddler und ein Schlauchboot dem Ankömmling bereits Platz gemacht. Kinder schauen nicht mal zum Boot hin, während sie sich am Ufer kreischend mit Wasser bespritzen. Später ist es eine Reisegruppe mit ihrem Tourguide, die am landschaftlich attraktivsten Teil des Stromes an Land kommt. Über

der Schönheit des Ortes thront auf einem Bergkegel stolz die Miltenburg, zu der jetzt der Guide seiner Gruppe erklärt, dass die ursprünglich staufische Burg aus der Mitte des 12. Jahrhunderts stammt und nicht nur ein Museum mit Ikonen und zeitgenössischen Kunstwerken beherbergt, sondern von der man

einen traumhaft schönen Blick auf Miltenberg und das umliegende Land hat. Ein älterer Herr inmitten der Gruppe will dann wissen, wieso dieser Landstrich denn Churfranken heißt. „Churfranken“, so bekommt er die Antwort mit einem Lächeln, „stammt von findigen Touristenexperten. Die kamen im Jahr 2007 auf die Idee, der westlich ausgerichteten Region Frankens zwischen dem Mainknie von Wertheim bis Aschaffenburg diesen unverwechselbaren Namen zu geben. Zu diesem 60 mal 20 Kilometern großen Gebiet im Maintal gehören 25 Ortschaften, die sich unter diesem Kunstnamen zusammengeschlossen haben, um ihre Region bekannter zu machen, da sie lange Zeit zu Unrecht touristisch im Dornröschenschlaf lag und immer noch ein Geheimtipp ist“.

Das traditionelle Churfranken mit verborgenen Schätzen

Die Gegend wird geprägt vom Wein, wie zum Beispiel vom Weingut Giegerich in der Gemeinde Großwallstadt, wo anhand der Topografie rund 95 Prozent des Traubenguts in selektierter Handlese von Deutschlands jungen Weintalente mit der Familie geerntet wird. Verheißungsvoll blicken Philipp und Kilian in die Zukunft. So wurden sie bereits als Biowinzer von der besten Weinjury des Landes, dem „Gault&Millau“, als die jungen,

verheißungsvollen Weintalente ausgezeichnet. Während Vater Klaus zur Weinverkostung mit Wildspezialitäten von Stenger's Wildkammer in seine Schutzhütte im Pitztal am angrenzenden Wald des „Schneckenrain“ einlädt, begrüßen die beiden Jäger Ingrid und Rudi Stenger ihre Gäste mit Jagdsignalen.



Rudi und Ingrid Stenger begrüßen die Gäste mit Jagdsignalen

Beim Gaumenschmaus erfahren die Gäste von den Jagdbegeisterten, dass die Jagd mit Achtung und Respekt vor der Natur ein ehrliches Leben mit ihr ist.



Hausschlachtplatte von Stengers Wildkammer

Auch wenn der Wein sicherlich die Gegend prägt, gibt es in Churfranken viele Brauereien. Eine der ältesten ist die Brauerei Faust in Miltenberg. Sie wird in der vierten Generation von Johannes Faust geleitet. Nach dem Besichtigen von



Johannes Faust inmitten seiner riesigen Braukessel

Brau- und Sudhaus lädt der begeisterte Brauer zu einem Bier-Tasting auf der Terrasse über den Altstadtdächern ein. Unter stahlblauem Himmel genießt dort jeder ein Fläschchen Bier, das er sich aussuchen durfte zwischen Naturtrüb, Dunkel, Naturradler oder Bayrisch Hell. „International sind wir völlig unbedeutend, national eher zweitrangig, lokal der Hammer“, kommt dem erfahrenen Brauer ein flotter Spruch über die Lippen. Wie recht er damit hat!

Aber auch exotisch ist Churfranken. So wird bei St. Kilian in Rüdenau im Zusammenspiel von traditioneller Produktionsanlage nach schottischem Vorbild, irischem Know-how, deutscher Ingenieurskunst und Teamgeist sowie Experimentierfreude bester Whisky gebrannt. Inzwischen bewegt sich die junge Destillerie mit den Auszeichnungen „Destillerie des Jahres“ und „Whisky des Jahres“ und 170 gewonnenen Medaillen bei renommierten Whiskywettbewerben auf höchstem Niveau.



Udo Käsmann zwischen den beiden Pot Stills der St. Kilian Distillers für Single Malt Whisky

Nicht weit davon entfernt, entdeckt man noch mehr Exotik: Rum – die vielfältigste Spirituose der Welt. Und so wurde aus dem leidenschaftlichen Hobby von drei Freunden ein erfolgreiches Unternehmen



Altwinzer Klaus Giegerich bittet zur Weinverkostung

mit einem hohen Anspruch an Qualität und einer enormen Produktbreite und tiefe. „Heute sind wir mit unserem Online-Dienst mit fast 1000 verschiedenen Produkten im Sortiment nach Flensburg die „Rumhauptstadt Deutschlands“, freut sich Wolfgang Weimer und genießt einen Schluck „Cocorange“, den die Drei mit besonderer Note von frischer Kokosnuss und Orangenschale gepaart mit leckerer Vanille und leichten Eichentönen vom Fass kreiert haben. „Ein echtes Urlaubsfeeling“, zaubert es ihm ein Lächeln ins Gesicht.



Wolfgang Weimer beim Rum Tasting in der Rum-Company in Miltenberg

Aber auch das historisch-romantische Fachwerk-Städtchen Miltenberg – dessen gut erhaltenes, rotes Fachwerkgebälk in der Sonne glänzt – hat vieles zu bieten. So wurde es erstmals 1237 urkundlich erwähnt. Diese „Postkartenidylle“ hat aber auch schon andere Zeiten erlebt.



Die romantisch historische Altstadt von Miltenberg

Zum Beispiel im Mittelalter den Hexenwahn. So wurden vor 500 Jahren in Miltenberg zahlreiche Frauen wegen des Verdachts der Hexerei hingerichtet. Das Amt Miltenberg zählte mit seinen damals 6.500 Einwohnern und über 200 Hinrichtungen zu den Hochburgen des Hexenwahns in Deutschland.

Folgt man irgendwann unausweichlich dem unverwechselbaren Duft nach frisch gebackenem Brot, so landet man in der Backstube der 1753 gegründeten Traditionsbäckerei Hench. Hier hält gerade Thomas Hench ein riesiges rundes, vier Kilogramm schweres Klosterbrot in der Hand. Sein „Großes“, wie er das mit



Bäckermeister Thomas Hench präsentiert sein Klosterbrot in seiner Backstube

Gewürzen verfeinerte Roggenbrot nennt, wird täglich frisch ohne Hefe aus Natursauerteig gebacken. „Im Gegensatz zur Fabrikware“, so der agile Bäcker, „macht die lange Teigruhe das Brot besonders gesund“. Dafür beginnt die Arbeit in der Backstube bereits um drei Uhr morgens. Was auch Brot-Sommelier Volker Mayer von „Mayers Bäck“ bestätigt. Die Kruste, sagt Volker Mayer, ist das Wichtigste an gutem Brot. Sie muss dick sein und sorgt damit für Aroma und gewährleistet, dass das Brotinnere, die Krume, länger frisch bleibt. „So schmeckt unsere Heimat“, freut sich der gestandene Brot-Sommelier über das Charakterbrot mit den kastanienbraunen Krustenrissen.



Brot-Sommelier Volker Mayer mit seinem „Charakterbrot“

Außerhalb von Miltenberg im wunderschönen hügeligen Ortsteil Monbrunn blickt Sebastian Frey skeptisch in den blauen Himmel, wo Rotmilan, Bussard und Habicht kreisen. Auf den Habicht ist er nicht gut zu sprechen, denn der Greifvogel hat sich bis zum Jahr 2015 über 600 Hühner pro Jahr geholt. Dem hat die Familie Frey Einhaltung geboten. So haben sie ihr 4,5 Hektar großes Areal eingezäunt und ein Agroforst-Projekt daraus gemacht. „Damit werden Landnutzungssysteme bezeichnet, bei denen Bäume und Sträucher mit Ackerkulturen und Tierhaltung kombiniert werden“, berichtet er stolz. So haben die 4000 Hühner



Im Agroforst hütet der Pyrenäische Hütehund Osso seine Hühner

mit ihren beiden fahrbaren Ställen sicheren Auslauf vor Greifvögeln unter Pappeln, Obstbäumen und Sträuchern. „Die beiden Pyrenäischen Hütehunde Schaffi und Osso sind zusätzlich ihre großen Beschützer und wir haben jetzt nur noch fünf Hühner pro Jahr durch den Rotmilan zu beklagen“, freut sich der junge dynamische Landwirt.

Fränkische Köstlichkeiten

Viele Berühmtheiten wie Kaiser Karl IV, der im Februar 1368 acht Tage lang im „Gasthaus zum Riesen“ – dem wohl ältesten, noch bestehenden Gasthaus in Deutschland – Quartier genommen hat, schwärmten von den schönen Wirtshäusern in Miltenberg. Aber auch im Gasthof des Landhotels Adler in Bürgstadt wird zum Beispiel der Mittagssnack „Slow Food“ großartig zelebriert. Abends zaubert Küchenchef Ralf Restel



Restaurant „Zur Krone“, Rinderfilet mit frischen Pifferlingen

im Großheubacher Gasthaus „Zur Krone“ mit regionalen Zutaten Köstliches auf den Tisch. Seine Gattin, Weinsommelière Niki Restel, kredenzt dazu die passenden Tropfen aus den Buntsandsteinlagen der Region. Im stilvollen Ambiente genießt man zur Vorspeise kalte Gurkensuppe mit Shrimps. Es folgen Fisch und Chips. Zur Hauptspeise wird butterzartes Rinderfilet, grüner Spargel, frische Pifferlinge und hausgemachte Croquette gereicht. Zum krönenden Abschluss folgen Erdbeeren, Rhabarbergrütze und Vanilleeiscreme.



Weinsommelière Niki Restel und Küchenchef Ralf Restel vom Restaurant „Zur Krone“



Landhotel Adler, hausgebeizte Lachsforelle und Safranschaum

Während in Miltenberg die Abendsonne ihre warmen, letzten Strahlen auf den gepflegten alten Marktplatz mit dem Marktbrunnen und den ihn umgebenden Fachwerkhäusern lenkt, treten einige Gäste - weinselig schlendernd – den Weg zu ihrem Flusskreuzfahrtschiff zum Main hinunter an, über dem die Sonne gerade untergegangen ist und das Wasser des Mains jetzt glutrot leuchtet.

Fotos: Gerd Krauskopf

Weitere Informationen:
Churfranken www.churfranken.de
Miltenberg Info www.miltenberg.info

Mittlerer Schwarzwald: Ein gedeckter Tisch im Grünen

Gerd Krauskopf

Dorfurlaub in den Tälern mit den typischen Schwarzwaldhöfen inmitten einer von Wald umgebenen Kulturlandschaft bietet alles, was das Herz eines Naturliebhabers, Wanderers und Genießer guter Küche in Deutschlands größtem und bekanntestem Mittelgebirge begehrt.

Nur das Knirschen der Stollenprofile der Wanderschuhe auf dem Wanderweg und ab und an genießt man die Klangwelt des schnatternden Buchfinken, der ein mechanisches Schwirren abgibt, durchdringt den friedlich und immergrünen Wald. Und dann ist es mit den Gesängen vorbei und man tritt aus dem duftenden, schattenspendenden Wald heraus und steht urplötzlich auf der Anhöhe des reizvollen Kirchbachtals, einem nach Süden abzweigenden Seitental des Kinzigtals. Das Prachtexemplar eines uralten Schwarzwaldhauses fällt sofort ins Auge. Es ist der vorbildlich restaurierte Ritterhof von 1590. „Dieser Hof,“ so schwärmt Landwirt Franz Bruder – der gerade von seinem Feld kommt – „zählt heute zu den malerischsten historischen Bauernhäusern des gesamten mittleren Schwarzwaldes“, und macht sich auf den Weg zu seinem Hof, der gleich unterhalb des denkmalgeschützten Schwarzwaldhofes steht.



Den Bollenhut mit roten Bollen tragen nur ledige Frauen wie Liv Wolber (rechts), Martha Leitl ist verheiratet



Der „Ritterhof“ im Kirchbachtal

Unten im Kinzigtal in Wolfach-Halbmeil, wo die Kinzig rauscht und einst Flößer ihre Baumstämme bis zum Rhein manövierten, hat Annerose Schmieder viel über die Natur am Wegesrand zu erzählen. Da bleibt die ausgebildete Kräuterpädagogin beim üppig verbreiteten indischen Springkraut stehen, was die Schmetterlinge lieben und zeigt auf die Samen, die im Salat nussig schmecken. Oder der Blutweiderich mit seinen Bitterstoffen, der angewendet bei Wunden einen Blutstillstand bewirkt. Nach vielen weiteren Pflanzen erklärt sie zum Schluss, dass die Brennnessel eines ihrer Lieblingspflanzen

sei, da sie einen sehr hohen Chlorophyllgehalt aufweist und somit viel gespeichertes Sonnenlicht aufgenommen hat. „Die frischen Blätter im Frühling und die Brennnesselfrüchte im Herbst“, erzählt sie mit einem Lächeln, „sind für die Menschen das Viagra der Natur“. Nur ein paar Schritte sind es zum idyllisch an der Kinzig gelegenen wunderschönen Restaurant Löwen. Hier wird der Salat mit den gesammelten Wildkräutern, karamellisiertem Ziegenkäse und Lachsforellenfilet serviert. Es folgt eine gegrillte Maispoulardenbrust, Brennnesselrisotto, frische Pfifferlinge und knackiges



Kirnbacher Hof, Wildkräutersalat, karamellisierte Ziegenkäse, Lachsforelle, Kräutersüppchen



Gundermann-Honig-Parfait, süßes Pesto, Mousse, Beerenfrüchte

Sommernachmittag. Der Nachtisch besteht aus Gundermann-Honig-Parfait, süßem Pesto, Bitterschokoladen-Mousse und marinierten Beerenfrüchten.

Was wäre der Schwarzwald ohne den weltbekannten Bollenhut. Fälschlicherweise findet man ihn nicht nur im gesamten Schwarzwald auf allen Fotos und Plakaten, in Wirtshäusern oder in Geschäften, sondern weltweit. Dabei hat jede Region im Schwarzwald ihre eigene Tracht. Der Bollenhut jedoch ist einmalig und wird nur im Kinzigtal in Wolfach-Kirnbach, Hornberg-Reichenbach und Gutach bei Festlichkeiten von der Konfirmation bis zur Hochzeit getragen. Martha Leidl und

Liv Wolber aus Kirnbach sind mit ihrer Tracht gerade auf dem Weg zu ihrem Trachtenverein „Kurrende“. Die beiden erzählen, dass die ledigen Frauen einen Hut mit roten Bollen und verheiratete Frauen dagegen einen schwarzen Bollenhut tragen. Liv Wolber, die gerade ihre Abiturprüfung sehr erfolgreich bestanden hat, erzählt, dass sie ihre Tracht zur Konfirmation bekommen hat und Martha Leidl ist stolz darauf, dass sie ihre Tracht vererbt bekommen hat.

Auf der Wanderung einen Tag später auf dem Premiumweg und Schwarzwälder Genießerpfad „Harmersbacher Vesperweg“ vorbei an gepflegten Weilern,

durch dichte Wälder und immergrüne Wiesen wird hoch über dem Ort Oberharmersbach eine kleine Vesperpause auf einer 180 Jahre alten, 35 Meter langen Weißtanne eingelegt. Markus Schwarz hat mit seinen Freunden innerhalb von drei Tagen mehrere Sitzgelegenheiten zum Picknicken in den sieben Zentimeter starken Baumstamm mit Axt und Säge eingearbeitet. Weiter laden entlang des Weges zahlreiche Vesperstuben und Höfe dazu ein, regionale Spezialitäten wie Schwarzwälder Schinken, Brot und Käse zu genießen. Der Wanderabend endet in „Hasegallis Besenwirtschaft“ auf der Terrasse mit einer großen Auswahl an selbstgebackenem Flammkuchen.



Maispoulsenbrust, Brennesselrisotto, Pfifferlinge, Sommergemüse



Markus Schwarz bei einer Vesperpause auf der Weißtanne



Der „Haas Hof“ hoch über Nordrach

An diesem sonnigen Vormittag heißt es am „Obstbrennerweg“ auf dem hoch über Nordrach thronenden „Haas Hof“ zum Frühstück Eier selber suchen und Brot backen mit Bäcker Andreas Scholl. Bäuerin Antonia Haas – die noch vor drei Jahren 50 von 100 Hühnern durch einen Fuchs in seinem Bluttausch verloren hat – zaubert ein wohlschmeckendes Frühstück auf ihrer Terrasse. Ihre selbstkreierten fruchtigen Liköre sind

mit einheimischen Früchten und selbstgebranntem Alkohol angesetzt und ihre Schnäpse vom anfallenden Streuobst sind vom Feinsten. Wie auch bei weiteren Stopps zum Beispiel auf dem Heidenbühl-Hof auf dem Themenweg. Hier begleitet die auf „alt getrimmte“ Michaela Neuberger als lustige Bäuerin „Zetzel“ mit vielen Anekdoten – wie zum Beispiel einst die Menschen an Hexen geglaubt haben – die Gruppe.



Hasegallis Besenwirtschaft, Flammkuchen



Michaela Neuberger als Bäuerin Zetzel



Der Frühstückstisch auf dem „Haas Hof“



Egbert Laifer mit der original Schwarzwälder Kirschtorte

Im Schokoladenparadies im „s' Blaue Hus“ präsentiert Egbert Laifer in seinem haus-eigenen Schokoladen- und Praliné-Reich, der Manufaktur „Choco L“ in Nordrach, auch leckere Schwarzwälder Kirschtorte, die natürlich im Schwarzwald nicht fehlen darf. Später am Abend ist das Rumpsteak mit Kräuterbutter und Wildkräutersalat hoch über Nordrach im über 300 Jahre alten „Vogt auf Mühlstein“ der Hit.

Am letzten Urlaubstag gestaltet sich hoch über Nordrach auf der anderen Bergseite der Besuch eines Pflanzenreiches voller Poesie und Düfte das „The Moosbach



Waldrestaurant „Vogt auf Mühlstein“, Rumpsteak mit Wildkräutersalat

Garden“ zu einer Sensation für Gartenfreunde. David Austin hat mit seinem englischen Mann Andrew Thomas einen wunderschönen Garten ganz nach dem Motto „English Cottage Garden meets Schwarzwälder Bauerngarten“ mit einer Vielzahl von Stauden, Sträuchern, Bäumen und über 600 englischen Duftrosen innerhalb von fünf Jahren geschaffen.

Dabei laden zwölf unterschiedliche Gartenbereiche und Räume zum Flanieren, Erkunden und Picknicken ein.

So ist Dorfurlaub hier für alle Besucher, die noch echtes authentisches Landleben mit Einheimischen – sei es Gastwirt, Produzent oder Künstler – suchen, ein echtes Erlebnis.



David Austin in seinem „The Moosbach Garden“

Während die Sonne langsam untergeht und durch den Blätterwald blinzelt, genießt man die Klangwelt – bevor es nach Hause geht – bei der letzten Wanderung durch den friedlichen und immergrünen scheinenden Wald zurück ins Dorf den schmachttenden Ruf der Nachtigall, das Rufen des Kuckucks und das Zilp und Zalp des Zilpzalp.

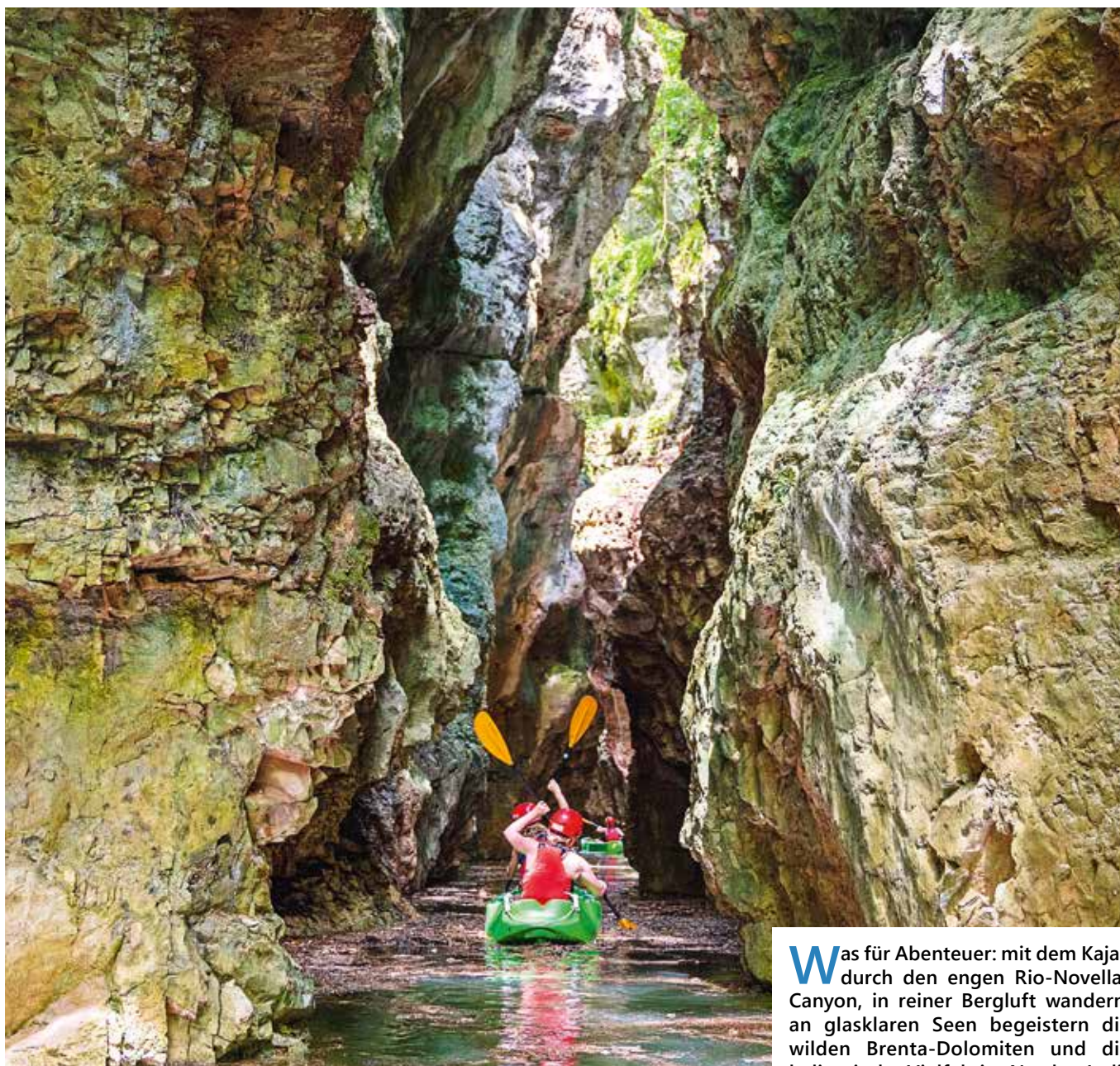
Fotos: Gerd Krauskopf

Weitere Informationen:
www.schwarzwald-tourismus.info,
www.dorfurlaub.info,
www.geniesserpfade-schwarzwald.info,
www.schwarzwald-kinzigtal.info,
www.oberharmersbach.de,
www.nordrach.de

Trentino:

Über 300 Seen inmitten spektakulärer Berggipfel

Gerd Krauskopf



Kajak-Tour im Felsenlabyrinth des Rio-Novella-Canyon im Val di Sole

Was für Abenteuer: mit dem Kajak durch den engen Rio-Novella-Canyon, in reiner Bergluft wandern, an glasklaren Seen begeistern die wilden Brenta-Dolomiten und die kulinarische Vielfalt im Norden Italiens genießen



Die Faszination des Rio-Novella-Canyon lässt sich nur vom Wasser aus erkunden

Echt dekadent romantisch hätte es werden sollen, im „handtuchschmalen“ Canyon des Rio Novella zwischen den engen, senkrecht ins Wasser fallenden Felsen, im Kajak eine Flasche Prosecco zu entkorken. Die edlen Kristallkelche zu füllen und ein lautes „Salute!“ den mächtig schroffen Felswänden entgegenzuschleudern. So jedenfalls war es gedacht, nur kam es dann etwas anders im familientauglichen Outdoor-Canyon.

An einem sonnigen Spätvormittag im Trentino kommen wir am Strand von „Le Plaze“ am Santa-Giustina-Stausee des Val di Non in Delmulo an. Staunend schaut unsere Vierer-Reisegruppe über den See hinauf zu den schneebedeckten Gipfeln der mächtigen Brenta-Dolomiten und dann zurück zu den Kajaks, die friedlich im Wasser liegen. Alle sind gespannt und freuen sich auf diese besondere Kajak-tour im wilden Canyon. Der jedoch ist von hier aus nicht zu sehen und wartet erst am Ende des aufgestauten Santa-Giustina-Sees auf uns.

Bevor es jedoch in die Kajaks geht, bekommen wir einen Höhlenforscherhelm verpasst und es gibt eine Anleitung, um eines der Juwelen des Val di Non zu entdecken. So bietet der 2005 eröffnete Novella River Park die Möglichkeit, für gute drei Stunden eine aufregende Reise durch Geschichte und Geologie zu

unternehmen. Dabei verspricht uns unser neuer Führer Fabian – der aus Costa Rica stammt und seit einigen Jahren hier lebt und arbeitet –, dass wir das Nonstal mit Blick auf die mächtigen Brenta-Dolomiten aus einer ganz neuen Perspektive sehen werden. Dann steigen wir in die Boote, die hintereinandergebunden von einem Motorboot bis zum Einstieg des Canyons geschleppt werden.

So haben wir Muße und können auf unserer rechten Seite Buchten und endlose Wälder genießen. Auf unserer linken Seite hoch oben die endlosen riesigen Apfelplantagen und das fürstlich thronende Schloss Cles (Glöb) bewundern. Während wir uns allmählich dem Canyon nähern, machen die Apfelgärten einigen Weinstöcken Platz und mächtige rote Felsen, „Rote Splitter“ genannt, sind ein erster Vorbote des Farbenspiels des Dolomit-Gesteins. Und dann ist es soweit. Unsere Kajaks werden vom Motorboot losgebunden und die Paddel eingesetzt. Auf den ersten Blick ist der bewaldet kleine Einstieg des Canyons gar nicht auszumachen und wir folgen einfach dem Boot von Fabian. Und schon sind wir mittendrin im Canyon, der mit jedem Paddelschlag enger wird.

Ein Felsenlabyrinth, das durch Wasser über Millionen von Jahren geformt wurde. Da es in den Tagen zuvor mächtig

geregnet hat, ist der Waldboden in großen Mengen über die Klippen gestürzt und hat sich mit Ästen und Baumstämmen über das Wasser verteilt, was ein Vorankommen erschwert. In den extrem schmalen Bereichen, in denen es nicht von weit oben tropft, lassen wir uns Zeit und bewundern die grandiosen Felswände. Und da die Sonne jetzt im Zenit steht, sind wir von den wechselnden Lichtspielen auf dem teils feuchten Dolomit-Gestein und dem roten Kalkstein fasziniert.

Dabei ist es enorm zu beobachten, wie sich die winzigen Felspflanzen und sogar kleine Bäume mit ihren Wurzeln im Fels festkrallen und in den Spalten immer noch ein wenig Erde und Wasser finden. Irgendwann finden wir dann nach der abenteuerlichen Tour durchnässt wieder aus dem Canyon heraus. Das dekadent-romantische Vorhaben mit dem Prosecco ist vergessen.

Nach so viel Sport freut sich der Körper auf eine wohltuende Kopf-Nacken-Schultermassage im herausragenden Hautpflegezentrum Comano Terme in der Gemeinde Ponte Arche im Gebiet der sogenannten Giudicarie Esteriori. Im Anschluss daran folgt am späten Mittag ein gemütliches Essen auf der Terrasse unter einem Sonnenschirm. Da läuft einem das Wasser im Mund bereits beim Blick auf den ersten



Grand Hotel Terme Di Comano: Predaia Kartoffel gefüllt mit Roter Bete, Alpensaibling



Grand Hotel Terme Di Comano: Orangendonut

Gang zusammen, bei gefüllten Kartoffeln mit Roter Bete, Alpensaibling und Basilikumessenz. Es folgt ein Teichhuhnfilet in Muschel-, Venusmuschel- und Olivensauce mit Gemüse und zum Nachtisch ein Orangendonut.

Bei Sonnenschein verfliegen die Tage und eine Mitreisende macht an einem dieser Mittage eine Bekanntschaft am Tovel-See im Adamello-Brenta-Naturpark mit einer Ente, die sich bei ihr blitzschnell mit einem leichten Zwicken im Knie dafür rächt, dass sie vom Picknick nichts mitbekommen hat. Dabei haben wir gerade im Uhrzeigersinn bis zu unserem Picknick einen

Spaziergang um den größten Natursee des Trentino mit seinem türkisfarbenen Wasser gemacht. Wir waren erstaunt über den Geschmack der kleinen Blätter des wilden Löwenzahns, die für uns ein wenig nach Bratkartoffeln schmecken. Die Kelche der blauvioletten Alpenwaldrebe haben es uns besonders angetan und den Duft der Bergdisteln haben wir tief eingeatmet.

Nun liegen wir erst einmal gemütlich auf unseren Decken im Gras und blinzeln über den Tovel-See mit seinen 1176 Metern Meereshöhe hoch hinauf zu den schneebedeckten Gipfeln der Brenta Dolomiten auf weit über 3000 Metern. Das Phänomen der weltweit einzigartigen Rotfärbung des Sees beruhte auf einer

besonderen Algenbildung, die vermutlich den Hinterlassenschaften des Grauviehs zu verdanken ist. Bis zum Sommer 1964 wurden die – auch als „Könige der Berge“ bekannten – heimischen Kühe hier hochgetrieben. Danach waren sie verschwunden und die knallrote Färbung ebenfalls. Ungern wird über die um das Jahr 2000 am Tovelsee ausgesetzten zehn Braunbären gesprochen, die das unvermeidliche Aussterben der Sohlengänger aufhalten sollten. Schnell haben sich die wilden Raubtiere mit jenen aus Slowenien auf heute über einhundert Tiere vermehrt.

Vom Tovel-See, der auch liebevoll als „Karibik des Trentino“ bezeichnet wird, sind es ein paar bewaldete Höhenzüge und Täler weiter zum schönsten See



Grand Hotel Terme Di Comano: Teichhuhnfilet in Muschel- und Venusmuschelsauce



Mittagsrast am Tovel-See mit Blick auf die Brenta-Dolomiten

Italiens, dem Molveno-See, dem zweitgrößten See im Trentino. Er schmiegt sich inmitten der wilden Brenta-Dolomiten, dem UNESCO-Weltnaturerbe, auf 864 Metern Höhe. Wir besuchen ihn an unserem letzten Reisetag und sind begeistert vom gepflegten Ort Molveno und dem Strand, der großen sowie kleinen Gästen eine perfekte Basis für einen erholsamen Urlaub bietet. Wir erfahren, dass er auch



Hotel Pineta: Forellenhäppchen serviert mit Kirschtomaten

im vergangenen Jahr wieder vom Guida Blu für seine Wasserqualität, die gepflegten Strände und die vorbildliche Hotellerie ausgezeichnet worden ist.



Hotel Pineta, Oktopus Salat mit gebackenen Kartoffeln

Auch am Tisch in unserem Hotel Pineta in Predaia wird die Esskultur der Region wortwörtlich genommen. Zeit wird dabei zur Nebensache. Ausgesucht und aufgeföhren werden als Vorspeise Forellenhäppchen mit Kirschtomaten.

Dann gehts weiter mit Mezzemaniche Felicetti, eine Nudelart, mit Schwertfischsoße und Oliven. Es folgt ein Oktopus-Salat mit gebackenen Kartoffeln und schließlich frischer Obstsalat. Als die Sonne untergegangen ist und sich der Himmel glutrot färbt, stoßen wir im Garten mit einem Glas Prosecco ein letztes

Mal auf diese wunderschöne Reise an. „Salute!“, wenn auch nicht im Canyon, dann eben bei diesem wunderschönen Abendhimmel.



Hotel Pineta: Mezzemaniche Felicetti (Nudelart) mit Schwertfischsauce

Fotos: Gerd Krauskopf

Weitere Informationen:
Trentino Marketing,
www.visittrentino.info/de;

Im Tourismusbüro Val di Non,
www.visitvaldinon.it/de, können auch
Kajaktouren reserviert werden.



Molveno-See, der schönste See Italiens

Peru – Von faszinierenden Welten, Luxuszügen und grandiosen Palästen

Beate Zwermann

In keinem anderen Land Südamerikas lässt sich der Luxus des Reisens so eindrucksvoll erleben wie im sagenumwobenen Inkaland Peru. Dies verdanken wir der Leidenschaft des US-Amerikaners James Blair Sherwood, der zunächst sein Vermögen mit Frachtschiffen machte und später eine exquisite Sammlung von Nostalgie-Zügen und Hotelpalästen aufbaute. Diese außergewöhnliche Kollektion trägt den Namen Belmond, und Peru ist ein globaler Hotspot mit einer beeindruckenden Anzahl an Hotels und Zugstrecken.

****Der Pionier****

James Blair Sherwood gründete 1965 das auf den Bermudas ansässige und an der New Yorker Börse notierte Schifffahrtsunternehmen Sea Containers, mit einem



Miraflores Park in Lima



Palacio Nazarenas in Cuzco

Startkapital von lediglich 100.000 US-Dollar. Seine Unternehmungen führten ihn in alle Ecken der Welt und in zahlreiche Hotels, wodurch er eine Leidenschaft für Nostalgiezüge entwickelte. Sein Erfolg ermöglichte es ihm, ab Mitte der 1970er Jahre zum Hotelier aufzusteigen und später viele berühmte Zugstrecken zu übernehmen.

****Der Hotelier****

Sein erstes Hotel erwarb Sherwood 1976 mit dem prächtigen Hotelpalast „Cipriani“ in Venedig. Sherwood verstand Belmond als Pionier des langsamen Reisens. Diese Philosophie verkörpert auch der Venice Simplon-Orient-Express, der seit 1982 unter der Belmond-Flagge fährt. Mittlerweile umfasst die außergewöhnliche



Andean Explorer



Hiram Bingham Zug Panorama-Abteil



Las Casitas Colca Canyon



Blick auf den Colca Canyon

Kollektion 46 Hotels in 26 Ländern. Sherwood verstarb im Juni 2020. Seit 2019 gehört Belmond zum weltweit führenden Luxuskonzern LVMH (Moët Hennessy Louis Vuitton).

****Die Belmond-Paläste in Peru****

Perus Tor zur Welt ist die pulsierende Metropole Lima, die direkt am Pazifischen Ozean liegt. Das Belmond Hotel Miraflores Park thront majestätisch über den Klippen und bietet atemberaubende Ausblicke auf Stadt und Meer. Dieses moderne Belmond Hotel versteht sich als urbane Oase, die lokale Genüsse und Naturwunder kunstvoll inszeniert. Im gefeierten Restaurant Tragaluz speist man göttlich, und im Zest Spa erleben die Gäste biologische Zutaten aus dem Amazonasgebiet.

Vier weitere Belmond-Hotelpaläste erschließen das Top-Weltwunder Machu Picchu, die ehemalige Inkahauptstadt Cusco und das Heilige Tal von Urubamba.

In Cusco befinden sich gleich zwei Paläste der Kollektion: Der Palacio Nazarenas und das Monasterio (Kloster). Letzteres wurde tatsächlich in den Mauern eines ehemaligen Klosters erbaut und hat die traditionelle Form mit einem Kreuzgang um einen Innengarten beibehalten. Der Palacio Nazarenas, auf Inka-Mauern erbaut, verbindet geschickt Tradition und Moderne. Die Gebäude gruppieren sich um einen großen Außenpool sowie mehrere Innenhöfe. Beide Hotels bieten preisgekrönte Gourmetrestaurants.

von Urubamba in das Städtchen Aguas Calientes: dem Hiram Bingham.

Weitere Belmond-Züge führen zu weiteren Höhepunkten einer Peru-Reise: Da ist der Andean Explorer, ein Luxuszug, der von Arequipa über das Colca-Tal und den Titicaca-See nach Cuzco fährt und zurück. Im Colca-Tal betreibt Belmond außerdem die charmante Hotelanlage Las Casitas mit atemberaubenden Blicken.



Reiten im Heiligen Tal von Urubamba



Lamas im Belmond Rio Sagrada

Etwas näher an Machu Picchu liegt das Belmond Hotel Rio Sagrado im Heiligen Tal, direkt am Urubamba Fluss. Zimmer und Villen liegen pittoresk abseits der Touristenpfade in herrlicher Natur und bieten viele Ausblicke auf das Tal.

In eigener Sache: Ab August 2024 gibt es unsere Peru-Angebote mit allen Belmond-Häusern auf der Webseite www.peru-pro.com.

Fotos: Belmond

All diese Juwelen der Gastlichkeit werden schließlich vom Belmond Hotel Sanctuary Lodge übertroffen, das direkt am Eingang der Inkaruinen von Machu Picchu liegt. Man mag sich fragen, wer dem Sherwood-Chef diese privilegierte Lage wohl genehmigt hat. Die Sanctuary Lodge erreicht man am besten mit dem Belmond-eigenen Luxuszug

Weitere Informationen:

PERU PRO
eine Marke der Galapagos PRO GmbH
Schillerstraße 14, 60313 Frankfurt
www.peru-pro.com
E-Mail: info@peru-pro.com
Tel: +49 (0)69-71914030

Tenuta Delle Rose: Eine Oase der Ruhe in der Toskana

Deutsche Gastgeber bieten ein einzigartiges Erlebnis in Montaione

Dr. Alexander Pohlmann

Eingebettet in die sanften Hügel der Toskana liegt die Tenuta Delle Rose, ein idyllisches Landgut nahe der charmanten Ortschaft Montaione. Die Region ist bekannt für ihre üppigen Weinberge, alten Olivenhaine und die malerische Land-

schaft, die jeden Besucher sofort verzaubert und die man von Postkarten kennt. Das 3 km entfernte Montaione ist ein typisches toskanisches Dorf mit einer reichen Geschichte, das seinen Besuchern eine Vielzahl an Restaurants und kleinen

Einkaufsmöglichkeiten bietet. Die Nähe zu den berühmten Städten Florenz, Pisa und Siena macht die Tenuta Delle Rose zu einem idealen Ausgangspunkt für Erkundungstouren in eine der kulturell reichsten Regionen Italiens.



Das Anwesen der Tenuta Delle Rose umfasst insgesamt 16 Hektar



Typisch, malerische Landschaft der Toskana

Die Tenuta Delle Rose wurde von Dr. Susann Mehlhorn-Hagebusch und ihrem Mann Alfred Mehlhorn gegründet. Nachdem ihre Kinder aus dem Haus waren, entschieden sich die Internistin und der Anwalt, einen mutigen Schritt zu wagen und ein neues Leben in der Toskana zu beginnen. Ihre Liebe zu dieser Region war durch zahlreiche Urlaube gewachsen, und als sich die Gelegenheit ergab, einen alten, heruntergekommenen Bauernhof zu erwerben, griffen sie sofort zu. Nach dem Verkauf ihrer Praxis in Deutschland und dem Umzug nach Italien eröffneten sie am 1. Januar 2005 die Tenuta Delle Rose. Mit viel Leidenschaft und Hingabe verwandelten sie das Anwesen in ein idyllisches Landgut, das heute durch zahlreiche Stammgäste als ein Ort der Ruhe und Erholung geschätzt wird.

Elf liebevoll gestaltete Apartments und ein zentraler Brunnen

Das Anwesen erstreckt sich über 16 Hektar und umfasst Weinberge, Olivenhaine



Jedes der 11 Apartments ist individuell eingerichtet und bietet neben einer Kochmöglichkeit viel Komfort

und weitläufige Felder. Frau Dr. Mehlhorn-Hagebusch und ihr Mann haben das Landgut mit viel Liebe zum Detail zu einem Ort der Ruhe und Erholung verwandelt. Sie beauftragten lokale Handwerker,



Dank kleiner Aufmerksamkeiten fühlt man sich willkommen

um die Renovierung durchzuführen, und ihre Hingabe zeigt sich in den zahlreichen kunstvollen Details. Die beeindruckenden Schmiedearbeiten sowie die individuell gestalteten Türen und Schränke, die nach den Entwürfen der Hausherrin gefertigt wurden, zeugen von der sorgfältigen und detailreichen Gestaltung jedes einzelnen der 11 Apartments. Es fällt auf, dass sich alles in einem hervorragenden und sehr sauberen Zustand befindet, was der Gastgeber mit jährlichen Renovierungs- und Ausbesserungsarbeiten erklärt.

Tief verwurzelt in der toskanischen Dorfgemeinschaft

Zur Eröffnungsfeier waren nicht nur alle Handwerker und ihre Familien eingeladen, die stolz ihre beeindruckenden Arbeiten präsentierten, sondern auch Freunde des Ehepaares. Diese schenkten einen Brunnen, der heute den zentralen Punkt des Anwesens bildet und immer



Auf der überdachten Terrasse kann der Gast ein erlesenes Frühstück genießen

für ein angenehmes Plätschern sorgt. Das Ehepaar spricht fließend Italienisch und ist fest in die Dorfgemeinschaft integriert. Sie werden im Dorf erkannt und herzlich begrüßt, was ihre tiefe Verwurzelung und Beliebtheit in der Region widerspiegelt. Das Landgut vermittelt den Charme eines kleinen Dorfes. Die verschiedenen Gebäude sind harmonisch in die Landschaft integriert und bieten eine gemütliche und einladende Atmosphäre. Die Gäste werden hauptsächlich von Giulia und Celeste betreut, zwei engagierten Mitarbeiterinnen aus dem Dorf, die sich um das Wohl der Besucher kümmern und fließend Deutsch sprechen. Am Morgen servieren sie das Frühstück auf der überdachten Terrasse, das aus



Auch zwischen den Olivenbäumen lässt es sich aushalten



Der Brunnen steht im Zentrum der Tenuta Delle Rose

erlesenen regionalen Produkten besteht und auf Wunsch dazugebucht werden kann. Abends bieten zahlreiche Restaurants im Umkreis von 5 km vielfältige Möglichkeiten, hervorragend zu speisen. Alternativ können die Gäste in der gut ausgestatteten Küche ihres Apartments selbst kochen.

Viele deutsche Stammgäste besuchen die Tenuta Delle Rose

Es überrascht daher nicht, dass hauptsächlich deutsche Gäste angezogen werden, die rund 90% der Besucher ausmachen. Der Gästemix ist dabei angenehm vielfältig: von jungen Familien über Paare bis hin zu Senioren. Die entspannte und familiäre Atmosphäre trägt dazu bei, dass sich jeder sofort wohlfühlt. Einmal pro Woche wird zum Cocktaillabend oder zur Weinverkostung geladen,



Einen Abstecher in das unweit entfernte San Gimignano sollte man keinesfalls verpassen



Der Pool liegt idyllisch neben den Olivenbäumen, hier kann man gut der Mittagshitze entkommen

die Gäste tummeln sich dann um den Brunnen und tauschen Erlebtes aus. Ein besonderes Highlight der Tenuta Delle Rose ist die hauseigene Produktion von Wein und Olivenöl. Auf den 2,5 Hektar großen Weinbergen werden jährlich zwischen 1.500 und 2.000 Flaschen DOCG-zertifizierter Wein produziert. Zudem gibt es etwa 700 Olivenbäume, aus denen hochwertiges, IGP-zertifiziertes Olivenöl gewonnen wird. Der italienische Nachbar Giancarlo kümmert sich mit großer Hingabe um die Weinberge und Olivenhaine, was die Qualität und den Geschmack der Erzeugnisse maßgeblich prägt. Ein weiteres einzigartiges Merkmal der Tenuta Delle Rose ist die Bar. Hier können sich Gäste selbst bedienen und aus einer Auswahl an Weinen, Spirituosen und Softdrinks wählen, sogar Eiscreme wird passenderweise unweit des Pools angeboten. Das Konzept basiert auf Vertrauen und Ehrlichkeit: Die Gäste notieren einfach, was sie konsumiert haben, und bezahlen am Ende ihres Aufenthalts einen sehr fairen Preis dafür. Dies schafft eine ungezwungene und freundliche Atmosphäre.

Die Tenuta Delle Rose ist mehr als nur ein austauschbares Hotel – sie ist ein Ort, an dem man die Seele baumeln lassen

und die Schönheit der Toskana in vollen Zügen genießen kann. Mit ihrer kurzen, aber spannenden Geschichte, der liebevollen Pflege durch die Hausherrn sowie der idyllischen Lage ist sie ein perfektes Ziel für alle, die einen idealen Ausgangspunkt in der Toskana suchen. Egal ob bei einem Glas selbstgemachten Weins oder einem Spaziergang durch die Olivenhaine – hier findet jeder Gast sein persönliches Paradies.

Fotos: Dr. Alexander Pohlmann

Weitere Informationen:
Info:URL: www.tenutadellerose.com



Rosen findet man in der Tenuta Delle Rose an vielen Ecken – wie der Name schon sagt



Goutez la Provence!

Elsa-Maria Honecker

„Leben wie Gott in Frankreich“ beschreibt diesen Teil von Frankreich am besten, denn die Provence steht für ein ausgeprägtes Lebensgefühl, das schon immer Dichter, Maler und Künstler jeglichen Genres hierher zog. Cézanne, Van Gogh, Picasso, Chagall und viele andere waren überwältigt von dieser Landschaft und ihren dargebotenen Köstlichkeiten. Unvergessliche Urlaubserinnerungen warten demnach auch auf Golfer mit mehr als 50 unterschiedlichen Plätzen. Unter dem Motto „Genießen Sie die Provence!“ Hier finden Sie eine kleine Entscheidungshilfe mit den passenden Logis dazu.

Ein Schlaraffenland für die Sinne und Golf vom Feinsten

Zu den markantesten Urlaubserinnerungen gehört wohl der typische Geruch nach Lavendel, Rosen und wilden Kräutern, die

bunten provenzalischen Wochenmärkte und die gustiöse Küche der Provence mit ihren authentischen Rezepten.



Markt in Aix-en-Provence

Speziell auf dem Bauernmarkt auf dem Place Richelme in Aix-en-Provence kann man sich von den provenzalischen Köstlichkeiten überzeugen, während man sich

in der Pâtisserie Weibel einen Café au Lait gönnt. Überhaupt sollte „Aix“, wie es die Franzosen liebevoll nennen, ein Fixpunkt auf jeder Provence-Tour sein. Genauso wie der einzige Golfplatz der legendären und zu früh verstorbenen Golf-Ikone Seve Ballesteros – der „International Pont Royal“ in Mallemort.



Der Pont Royal Golfplatz

Im Jahr 1992 wurde er hier zwischen dem Luberon und den Alpilles angelegt und führt über hügeliges Gelände im typisch provenzalischen Stil: Buschwerk, hohes Rough mit Wildkräutern, versteckten Wassergräben und auch Abschläge über Schluchten. Taktik statt Länge ist hier angesagt. Dafür ist er auch für alle Spielstärken geeignet und hat das Zeug für Meisterschaftsturniere. Seit 2010 gibt es außerdem den 6-Loch-Übungsplatz „La Durance“ mit der David Leadbetter Akademie. www.golf-pontroyal.com



Am Pont Royal GC

Direkt am 1. Abschlag liegt hier das 300 Jahre alte 4-Sterne-Hotel „Le Moulin de Vernegues“, das zur Châteaux Hotels Collection gehört. Als ehemalige Poststation und Mühle wurde das Gebäude im Jahr 2011 renoviert und mit einem modernen Holzanbau erweitert. Nicht versäumen sollte man hier die feine Küche von Nicolas Vié, der im alten Gewölbe des „La Table du Moulin“ für Sie aufkocht. www.moulindevernegues.com



Provence Country Club



Die berühmte Brücke in Avignon

Einen Katzensprung nur entfernt liegt Avignon, das man schon wegen seiner berühmten Brücke und dem Papstpalast – übrigens der größte der Welt und UNESCO-Weltkulturerbe – besuchen sollte. Genauso wie die Altstadt mit ihren engen Gässchen, wo man vortrefflichen Côtes du Rhône verkosten kann. Denn nur wenige Kilometer nördlich von Avignon beginnt das Weinanbaugebiet des berühmten Châteauneuf-du-Pape. www.avignon-tourisme.com

Abschlag am Fuße der Alpilles – Golf de Servanes

Zurück geht's ins Bergige. Denn die 18 Löcher des „GC Servanes“ liegen unmittelbar eingebettet in den Alpilles, deren weiße Felsen schon von Weitem zu sehen sind. Also ist auch das ganze Terrain dem-



Schöner Golfplatz Servanes

entsprechend hügelig. Will heißen – hier ist man auf circa 6,2 km sportlich unterwegs, und zwar im Wechsel zwischen flachen und hügeligen Fairways, bei denen man schon mal auf ein Inselgrün hinunterspielen muss. Den Duft der Provence in der Nase erreicht man, dann das Clubhaus aus dem 18. Jahrhundert, das von Weinreben und Olivenhainen umgeben, ein echter Hingucker ist. www.golfservanes.com

Danach: Auf einen Sprung zum schönsten Ort der Provence – nach Les Baux-de-Provence. Diese 10-minütige Fahrt hoch auf den Felsen der Gebirgskette „Les Alpilles“ im Vallée les-Beaux sollte man sich gönnen.

www.lebeauxdeprovence.com



Das Örtchen Le Beaux

Golfwandern in der Vaucluse – der Provence Country Club

Etwa 20 km von Avignon entfernt nähern wir uns dem Luberon, einer der eindrucksvollsten Landschaften der Provence: duftende Pinienwälder zwischen zerklüfteten Felsen wechseln sich ab mit Lavendel- und Weinfeldern rund um malerische Dörfer – ein typisches Bild der Provence. Das Dörfchen Saumane de Vaucluse mit dem befestigten Schloss aus dem 14. Jahrhundert verdankt seine Bekanntheit übrigens auch dem Marquis de Sade, der von 1745 bis 1750 hier lebte. Das Spiel auf dem 18-Loch-Provence Country Club, umgeben von urigen Steinhäusern, könnte eine entspannte „Wanderung“ am Fuße des hohen Vaucluse sein. Ja, wenn nicht der Mistral auf den letzten Löchern fast immer ins Spiel käme. Trotzdem – der Score ist ja nicht immer das Maß aller Dinge. www.provencecountryclub.com



Provence Country Club

Das kleine Künstlerdorf L'Isle-sur-la-Sorgue wählten wir wegen der vielen romantischen Kanäle, Cafés und über 300 Antiquitätenläden. Wer dann noch ein Zimmer im 5-Sterne-Hotel „La Coquillade“ ergattert, hat das große Los gezogen. Als kleines feines „Demeure de Prestige“ im September 2008 eröffnet, liegt das malerische Anwesen inmitten von Weinreben, Wald und Gärten mit einer faszinierenden Rundschau über den Luberon. Die insgesamt 6 Gebäude mit nur 28 Gästezimmern basieren auf einer Geschichte, die als Domaine de la Coquillade bis ins 11. Jahrhundert zurückreicht. Heute offeriert Coquillade Village exquisite Wohnkultur, Gourmet-Cuisine und die Weine aus der Aureto-Kellerei. Vor kurzem wurde das mit dem europäischen Eco-Label ausgezeichnete historische Anwesen umfassend erweitert – mit mehr eleganten Zimmern und Suiten, einem brandneuen, 1500 qm großen SPA, reiz-



La Coquillade Resort

vollen Event-Räumen, drei Poolanlagen sowie drei vorzüglichen Restaurants, mit dem Fine-Dining-Restaurant „Gourmet“ an der Spitze. Frei nach dem Motto: „Leben wie Gott in Frankreich.“ Außerdem noch in der Region: 16 Golfplätze, Mietpferde, endlose Wanderwegen, Ballofahrten und vieles mehr.
www.coquillade.fr



Das Terre Blanche Resort inmitten von Hügeln

Zum Abschluss geht es Richtung Côte d'Azur, vorbei an kleinen provenzalischen Dörfern in das Örtchen Tourrettes. Hier zwischen bewaldeten Hügeln versteckt liegt, wie eine Oase, das Resort des SAP-Gründers Dietmar Hopp, von dem er sagt: „Terre Blanche ist für mich die Verwirklichung eines leidenschaftlichen und wagemutigen Traums, eine Welt der Inspiration, der Emotionen und der Perfektion, die auf subtile Weise die Authentizität der Provence und die Raffinesse der Côte d'Azur vereint und dies im vollen Einklang mit der Natur und der örtlichen Kultur.“ In diesem Jahr feiert das 5-Sterne-Resort sein 20-jähriges Jubiläum und darf sich stolz zu den Leading Hotels of the World zählen. Alle 115 Villen, die sich rund um das Haupthaus am höchsten Punkt verteilen, haben den Charakter von Suiten mit separaten Wohn- und Schlafzimmern. Um zum Spa oder den fünf Restaurants zu kommen, ist man fußläufig ganz schön unterwegs, kann sich aber von einem Golfcart chauffieren lassen. Der aus dem Elsass stammende „Chef“ Christophe Schmitt hat sich hier ganz der traditionellen Küche mit innovativen Akzenten verschrieben und verwendet nur die besten lokalen Produkte. Das gilt auch für den Schafskäse von der Ferme des Claux, das Lammfleisch von Nicolas Perrichon in Fayence oder auch das Olivenöl der Moulin de Callas.



Le Riou im Terre Blanche Resort

Zweimal 18 Löcher locken hier zu einem relaxten Spiel: der „Le Riou“ und der „le Chateau“ sowie die Golfakademie, die weltweit Anerkennung genießt. Der Leiter des Biomechanik-Zentrums, Jean-Jacques Rivet, betreut hier die französische Golf-Nationalmannschaft, die ihr festes Trainingszentrum in Terre Blanche hat, aber auch internationale Golfgrößen wie Justin Rose. Unsereins freut sich über den außerordentlich guten Pflegezustand, den alten Baumbestand und den wunderbaren Ausblick auf die umliegenden Dörfer. Was machen da schon die Wasser- und Blindlöcher aus, die ab und zu ein wenig Challenge ins Spiel bringen.



Restaurant im Terre Blanche Resort

Dafür genießt man die Ruhe vor allem auf dem Riou-Platz, der nur den Hotelgästen zur Verfügung steht. Für danach empfehlen wir einen Ausflug in die Parfümstadt Grasse oder nach Cannes und Nizza.
www.terre-blanche.com

Fotos: Elsa-Maria Honecker

Mach mal blau – am See!

Elsa-Maria Honecker



Zeppelin über dem Bodensee

Als der Bodensee noch Lacus Brigantius hieß – nach dem heutigen Bregenz, mussten sich die Römer nur mit den Kelten herumschlagen.

Heute buhlen vier Länder um ihn: Deutschland, Österreich, Schweiz und Liechtenstein, wobei Deutschland den größten Anteil besitzt. Als zweitgrößter See Mitteleuropas bietet er in 6 Regionen ein Angebots-Spektrum, das an Üppigkeit kaum zu überbieten ist. Ja – auch mit Golf!

Elsa-Maria Honecker hat sich die interessantesten Clubs rund um den See herausgepickt.

Ein Dorado für Freizeitsportler, Kultur & Gourmet-Päpste

Eigentlich besteht der Bodensee aus zwei miteinander verbundenen Seen, die zusammen mit einem Flussabschnitt des Rheins (den Obersee) ein großes Ganzes ergeben. Die Seen heißen Seerhein und Untersee, was ein wenig verwirrend ist und nicht gerade hilfreich bei der Planung einer Urlaubsreise. unter dem Motto „keep it simple“ haben wir zu den

wichtigsten Attraktionen in den Regionen einfach die schönsten Golfplätze am See zugeordnet. Auch wenn Golf aufgrund anderer Aktivitäten nicht so vorrangig ist, wird jedenfalls in drei Ländern bestes Golf geboten. Dazu ein mediterranes Klima, das Golf ganzjährig möglich

macht und Hotels, die manchmal nur ein Par 5 entfernt liegen oder mit tollen Packages aufwarten. Wir haben nachgezählt: Im schweizerischen Teil liegen zwei Plätze nicht weit vom Bodensee entfernt. Ebenso mit zwei Golfplätzen kann auch das österreichische Vorarlberg dienen. Die deutsche Seite hat die meisten Spielmöglichkeiten – zwei in Bayern und acht im baden-württembergischen Teil. Zugeben, alle liegen nicht direkt am See und die meisten profitieren einfach nur vom Namen.

Drei Länder mit ihren Städten Konstanz, Lindau und Bregenz sind allemal einen Besuch wert. Dazu noch die bekanntesten „must-sees“, wie die Blumeninsel Mainau, Stadt und Burg Meersburg als die älteste bewohnte Burg Deutschlands, die Inseln Lindau & Reichenau, Friedrichshafen – die Zeppelinstadt und last not least Bregenz als Festspielstadt mit der größten Seebühne der Welt. Für das richtige, echte Bodensee-Feeling sollte zumindest auch eine Strecke mit dem Schiff zurückgelegt werden: Etwa zwischen Konstanz und Meersburg, Friedrichshafen und Konstanz oder Friedrichshafen



Weinberge in Meersburg

und Romanshorn. Wer schlau ist, bucht gleich ein Gourmet-Dinner auf dem historischen Schaufelraddampfer „Hohentwiel“ oder eine Weinverkostung mit den besten Winzern der Bodenseeregion auf dem Motorschiff „Österreich“. Immerhin trifft sich hier eine zweitausendjährige Weinkultur aus vier Ländern und acht Weinanbaugebieten: Am deutschen Seeufer, im Rheintal des Kantons St. Gallen, im Thurgau und im Schaffhauser Kanton sowie in Vorarlberg und Liechtenstein. Spätburgunder, Müller-Thurgau, Weißburgunder sind dabei die bekanntesten Rebsorten. Last not least ist das „schwäbische Meer“ ein Eldorado für Biker jeglichen Genres. Jährlich gezählte über 220.000 Radler können nicht irren: der Bodensee-Radweg ist der beliebteste in Europa und misst 260 Kilometer. Ob das nun eine Option für den golfreien Tag wäre, bleibt jedem selbst überlassen. Immerhin lässt er sich für nicht ganz fitte Pedalritter in Etappen zu 50 Kilometern einteilen. Bester Tipp dazu – die Erlebnis-karte „Bodensee Card plus“!

Golf – Hopping rund um den See

Wir beginnen in der Untersee-Region mit den Städten Konstanz, Radolfzell und der Künstler-Region Höri, denn allen Hesse-Fans sei das Hesse-Museum in Gaienhofen ans Herz gelegt. Zu den „Höri-Künstlern“ zählt übrigens auch noch der Maler Otto Dix, dessen Werke man dort auf der Kunstroute bewundern kann. Perfekt nach 18 Löchern am **Golfclub Steisslingen**, den man in einer knappen halben Stunde erreicht. Der



BoraHotSpa Hotel

1. Eindruck hier: Himmlische Ruhe und Natur pur. Das täuscht ein wenig beim Spiel, denn Architekt Dave Thomas hat sich hier mit „Schottland-Ambiente“ verwewigt. Für danach schlagen wir einen Stopp in Radolfzell vor: 1. Wegen der historischen Altstadt, wo es sommers jede Menge Feste gibt und 2. weil wir dort das 1. Designhotel am Bodensee, das BoRa HotSpaResort gefunden haben – ideal um direkt am See mit großer Außenanlage und phantastischer Wohlfühlwelt zu nächtigen. Mit der neuartigen Holzkonstruktion, die das 4* Designhotel umgibt ist es ein richtiger Hingucker für alle, die hier vorbeikommen.



GC Langenstein

Der **Golf- und Country Club Schloss Langenstein** ist gerade einmal 15 Minuten entfernt von hier. Als 18-Loch Meisterschaftsplatz nach englischem Vorbild zählt er zu den schönsten Plätzen in unmittelbarer Nähe des Sees sowie auch zu den „Leadings of Germany“. Auf 110 ha trifft man auf eine üppige Flora mit 4500 m² Wildgehölz, 500 Obstbäumen und unzähligen Blühhecken, die den kanadischen Architekten bewog, keine unnötigen Eingriffe in die Natur zu machen. So wollte es auch der Besitzer Graf Douglas, der die Anlage mit 9-Loch Kurzplatz im Jahr 1990 gründete.

„Blau machen“ immer montags kann man hier gut und zum Spezialpreis in einer Suite im Wellnesshotel „Hirschen“ in Horn, wo die Gastgeberfamilie Amann in der 7. Generation schaltet und waltet. Alles für den Gast zum Wohlfühlen ist ihr Credo und das Drumherum in den vier Häusern mit bezaubernden Gärten und romantischen Plätzen mit Ausblick zum See ist der passende Rahmen dazu.

Stadt mit Flair und Golfclub mit Charme

Konstanz, die größte Stadt am Bodensee ist auch eine der schönsten: Mit mediterranem Flair in der historischen Altstadt mit malerischen Gässchen und Fassaden und dazu eine atemberaubende See- und Alpenkulisse. Kurz gesagt – ein Stadtbummel ist ein Muss und kann gut und gerne an einem Tag über die Bühne gehen: Zuerst ins Münster, an den Hafen zur Imperia, zum Konzilgebäude, auf die Seepromenade und dann noch ins Rosengartenmuseum. Für die Insel Mainau sollte man sich hingegen einen ganzen Tag Zeit nehmen. Wer sich wirklich noch was Gutes tun will, der geht nachmittags ins „Steigenberger Hotel“, das schon von weitem sichtbar majestätisch direkt am Ufer des Sees liegt.

Als ehemaliges Dominikanerkloster liegt das Hotel auf einer kleinen Privatinsel direkt vor der pittoresken Konstanzer Altstadt. Auf der riesigen Terrasse direkt am See kann man dann auch noch eine romantische Sommernacht genießen. Allen Gourmets empfehlen wir das Hotel „Riva“ direkt an der Seepromenade, wo der sympathische Sternekoch Dirk Hoberg im Restaurant „Ophelia“ ein fantastisches Essen zaubert.

Geschichtsträchtig ist auch der gleichnamige **Golfclub Konstanz e.V.** Die Neugründung des Clubs im Jahr 1965 erfolgte im Hofgut Kargegg, einem Bauernhof in schönster Lage auf dem Bodanrück. Und auch heute noch lädt das historische Hofgut mit gastfreundlicher Behaglichkeit zum Verweilen ein. Gespielt wird auf 18 Löchern, die sich über einen Höhenzug zwischen dem Überlinger- und dem Radolfzeller-See erstrecken. Die Spielbahnen verlaufen schmal zwischen Bäumen entlang mit versteckten Grün und Wasserhindernissen. Daneben gibt es aber auch Löcher zum Ausrasten – mit tollen Aussichten über den See und eine heile Natur, die durch nichts gestört wird. Kurios hier: ein riesiger Mammutbaum mitten auf der Bahn 15.

Gruezi in Lipperswill heißt es nach einer 20-minütigen Fahrt von Konstanz aus und wir sind mitten drin im Thurgauer Land der Schweiz.



GC Lipperswill



Wellnesshotel Golf Panorama

Thurgau und Äpfel – das ist fast schon eine Symbiose aber auch mit dem Weinbau hat es eine lange Tradition – genau genommen seit dem 9. Jahrhundert. Uns interessiert aber mehr der **GC Lipperswill**, der bei guter Sicht ein herrliches Panorama über die Thurgauer Hügellandschaft und das zum Greifen nahe Alpsteinmassiv des Säntis bietet. Platzarchitekt Kurt Rossknecht hat hier direkt vor den Türen des Wellnesshotel „Golf Panorama“ mit 27 Löchern ein Eldorado für Golfer geschaffen. Gespielt wird auf den Plätzen Schwarzenbach/Burkert (18 Löcher) und Feldgarten mit 9 Löchern, deren Bahnen sich über sanfte Hügel gespickt mit Obstbäumen und blühenden Hecken ziehen.

Und nach der Runde? Als Familiemensch wird man sicher schnurstracks in den angrenzenden Freizeitpark Conny Land müssen, denn das Gelächter und Gekreische auf den Fahrgeschäften hört man fast an jedem Loch. Unsereins zieht es ins Wellnesshotel Golf Panorama, das wie der Name schon sagt über dem Golfplatz liegt und neben einem grandiosen Ausblick und feiner Küche auch die wohl-tuenden Anwendungen auf der Basis von Apfel-Extrakten parat hat.

Am naheliegenden 2. Schweizer **Golfclub „Schlossgut Eppishausen Erlen“** haben uns drei Eindrücke besonders begeistert: 1. Das Restaurant im Schloss mit edlen Tropfen und vielseitigem kulinarischen Angebot, 2. Das Layout mit viel Wasser, Buschreihen, Doglegs mit Höhenunterschied auf Bahn 6, wo es blind und

ziemlich happig bergauf geht. Und 3. der tolle Abschlag von hoch oben mit Blick über einen malerisch gelegenen Teich bis zum Clubhaus auf der 7 als wohl schönstes Par 3 Loch von Erlen.

Berg & See – Kunst & Kultur & Golf

Die Hauptstadt des „Ländle“ Bregenz, wie es liebevoll genannt wird ist ein wahrer Hotspot in Sachen Kultur. Angefangen von der weltbekannten Seebühne bis zum Kunsthaus und Landestheater alles in Reih und Glied. Der kurze Anstieg in die Oberstadt mit dem Martinsturm, dem Deuring Schlössle und den idyllischen Vorgärtchen der Fachwerkhäuser ist ebenso ein Muss wie die Hafengegend mit dem Casino. Beim Rundgang durch die Stadt oder bei der Gondelfahrt zum Pfänder auf 1064 Metern bekommt man einen Eindruck von der architektonischen Vielfalt, wofür das „Ländle“ hochgepriesen wird. Unsere Wahl hier fiel auf den **GC Montfort-Rankweil**, weil er nur eine halbstündige Fahrt entfernt und nahe Feldkirch liegt. Eine Stadt, die wegen

ihrem mittelalterlichen Kern, den vielen Laubengängen und der Schattensburg sehr empfehlenswert ist. Zum Golfplatz mit stylischem Clubhaus aus Glas ist es nur ein Katzensprung. Topografisch gesehen ist der von Diethard Fahrenleitner mit viel Wasser und Bunkern konzipierte 18-Loch Platz ein perfekter Gegenpol zu den alpinen Plätzen hier. Vor allem für wasserscheue Golfer wie mich ist der „Ländle-Fontana“ Platz, wie er auch gerne genannt wird, eine Herausforderung. Sehr gefällig wirken auch das Restaurant im 1. Stock, wo bei grandioser Aussicht bestens gegessen und getrunken wird sowie die moderne Umkleide und das Foyer.

Ein empfehlenswertes Partnerhotel zu finden ist hier gar nicht so einfach, deshalb schicken wir Sie zum Wohnen ins Hotel Schwärzler zurück nach Bregenz, der besonderen Wohnkultur wegen: Mit Holz als besonderem Rohstoff in verschiedenen Formen, dazu roter Samt und schwarzer Stein – ein Ambiente, das Lust auf längeres Wohnen macht.



GC Montfort Rankweil

Schatzinsel Lindau und Dorfidylle Weißensberg

Dass man hier in Bayern angelangt ist, merkt man nicht nur an der Hafeneinfahrt mit bayerischem Löwen und weißem Leuchtturm. Überall auf der knapp 70 ha großen Insel begegnet man dem bayerischen weiß-blauen Rautenmuster, obwohl die Inselstadt ja eigentlich mediterranes Flair ausstrahlt. Durch ihre male- rischen Gassen wälzt sich im Sommer natürlich ein mehr oder weniger ansehn- licher Gästestrom, deshalb gilt auch der Herbst als beste Reisezeit – auch für Golf auf der 18-Loch Anlage **Lindau-Bad Schachen** mit phantastischem See- und Bergblick, gemütlichem Restaurant, der Fischerhütte als Halfwayhaus und dem modernen Clubhaus mit Seeblick. Insgesamt ein tolles Naturerlebnis bei völliger Ruhe und mit kurzen Wegen, die dem „Flachlandtiroler“ sehr entgegenkom- men. Kurios hier: Für den 68-jährigen Club gibt es keine Abschlagzeiten!



GC Lindau-Bad Schachen

Ganz anders im **GC Weißensberg**, der knappe 5 Km von Lindau entfernt liegt aber schon zum Allgäu gehört. Dort treffen wir auf ein internationales Publi- kum, ein digitales Reservierungssystem, einen gut sortierten Boutique-Pro-Shop und ein Schloss ähnliches Golfhotel mit modernen und großzügigen Zimmern im Landhausstil, feinem Restaurant, klei- nem SPA und einer Bar im englischen Ambiente für Zigarren- und Whisky-Fans. So viel zum Wohngefühl, das schon mal keine Wünsche offenlässt. Genauso geht's einem beim Spiel auf dem 18-Loch-Platz,



Biotope am GC Weissensberg



Golfhotel Bodensee

design von keinem geringeren als Robert Trent Jones Sen. Ja, er hat an die 90 Bun- ker, enge Fairways, die von hohen Bäu- men gesäumt sind, schnelle Grüns und Biotope, die fast alle Bahnen säumen und Bälle einfach verschlucken. Aber den Bei- namen „Grüne Hölle“ wollten wir dem wunderschönen Platz nicht geben, denn die Belohnung gibt es an der 10 mit Pano- ramablick ins Allgäu, zum Bregenzer Pfän- der bis in die Schweizer Alpen. Kurios hier: Wenn man abends noch auf eine einsame Runde geht erlebt man allerhand Getier- sprichwörtlich Fuchs und Hase.

Zum Obersee und an die Riviera nach Überlingen

Die Gegend um Friedrichshafen punk- tet nicht nur mit der Lage direkt am See. Das Dornier-Museum lässt die Besu- cher zu Pionieren werden und das Zep- pelin Museum zeigt die weltweit größte Sammlung zur Geschichte der Luftschiff- fahrt. Und wer auch noch einen Flug ergattert hat das große Los gezogen.

In der Region Obersee bietet Langenar- gen das Schloss Montfort und in der mit- telalterlichen Stadt Meersburg lohnt sich ein Stopp mit Besuch der alten Burg, Wir bleiben aber auf der badischen Seite des Sees und erreichen nach kurzer Fahrt die Stadt Überlingen – bekannt als die Rivi- era des Bodensees wegen der längsten Seepromenade und der Gartenkultur, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht. Uns interessiert der **GC Owingen-Über- lingen**, bekannt auch als die „Perle des westlichen Seeufers“. Die 18 Löcher lie- gen inmitten von Bauernland mit Obst- bäumen, Feldern rundum und einem Blumen geschmückten Fachwerkhaus mittendrin, das heute als Restaurant und Hotel fungiert. Deshalb hat er auch die

Gold-Zertifizierung durch den DGV als „Golf und Natur“ Golfplatz erhalten. Vor allem die „Backnine“ haben es hier hügel- technisch in sich und ein Cart wäre hier sicher hilfreich. Als Tüpfelchen auf dem „i“ erweist sich das Partnerhotel „Johan- niter Kreuz“ im Ambiente eines 400 Jahre alten Fachwerkhauses hoch über der Stadt Überlingen in einem verschlafenen Dorf-Nest. Als Romantikhôtel mit lau- schigem Garten, Liegewiese unter Obst- bäumen, großer Terrasse und modern adaptierten Zimmern strahlt es Ruhe und Geborgenheit aus. Das ist dann das, was man echt Urlaub nennt.



GC Owingen-Überlingen



Hotel Johanniter Kreuz

Foto: Elsa-Maria Honecker

Weitere Informationen:
Golfplätze Schweiz
<https://golfschweiz.ch>
Golfregion Bodensee
www.golfland-baden-wuerttemberg.de/golfregionen/region/Golf-am-Bodensee/

#proudtokellner – Ausbildung optimieren & Mitarbeitende motivieren



Eines unserer Themen ist die Arbeit für den Nachwuchs, die Ausbildung und auch unsere eigene Weiterbildung.

Schon seit zwei Jahren veranstalten wir immer am ersten Dienstag im Monat eine digitale Kaffeepause. Hier können unsere Mitglieder kostenlos an kleinen

Workshops teilnehmen, die wir zum Teil selber gestalten aber auch immer wieder externe Speaker*innen einladen. Der Anfang des Jahres stand ganz unter dem



Thema Social Media, PR & Marketing. Sehr spannend, was man als Betrieb mit seinen Mitarbeitenden selber gestalten kann und vor allem, dass man diese auch durch die Mitarbeit in diesem Thema an das Unternehmen binden kann und motiviert. Ein sehr wichtiges Thema war im letzten Jahr die Kaffeepause zum Thema Familie & Gastronomie, wahrscheinlich für viele junge Menschen auch ein Grund zu zweifeln, ob die Gastronomie hierfür geeignet ist. Wir haben gelernt, als Arbeitgeber*innen muss man auf die Bedürfnisse der Mitarbeitenden eingehen. Juliane Winkler, Lokalleiterin im Nobelhart & Schmutzig, erzählt: "Man muss umdenken, schauen, wie man eine Stelle umstrukturieren kann, um Mitarbeitende zu halten, vielleicht Aufgaben neu verteilen und reden, reden ist das Wichtigste."

Seit Anfang des Jahres sind wir im engen Austausch mit dem OSZ Gastgewerbe (Berufsschule in Berlin für die Gastronomie). Wir vermitteln hier Ideen für ein Azubi+ Programm. Bedeutet, dass an der Schule für das Schuljahr 2024/2025 zusätzliche Angebote gemacht werden, um die Lerninhalte zu ergänzen. Wir starten in das neue Schuljahr mit einer Auftaktveranstaltung an der Schule, gemeinsam mit der Initiative #gönndir-gastro (eine Initiative der Berlin Food-Week, um junge Menschen, die noch nicht in der Ausbildung sind für die Branche zu begeistern), der IHK und ihrer Initiative #könnenlernen (auch diese Initiative soll junge Menschen in die Ausbildung bringen) gestalten wir einen Nachmittag, an dem sich Schüler*innen, Lehrer*innen und junge Menschen, die noch auf der Suche

nach einer geeigneten Ausbildung sind, austauschen können. Unterstützt werden wir hier durch Dorett Auerswald, L'Art de Vivre, eine Vereinigung von ausgewählten Gastronomiebetrieben, die gutes Essen und guten Service im Fokus haben.

Wir waren bereits 2023 an der Bergiuschule in Frankfurt am Main und haben hier im Austausch mit den Schüler*innen gemerkt, es fehlt an Vorbildern, Zusammenhalt, Motivation aber vor allem auch an Wertschätzung der Auszubildenden, das wollen wir ändern. Wir alle von #proudtokellner wollen als Vorbilder auftreten. Die Themen in den Workshops sollen junge Menschen stärken. Mit Themen wie Rassismus, Diskriminierung und Sexismus aber auch, wie kann ich sicher im Restaurant auftreten, einen Sprachkurs, wollen wir Selbstbewusstsein

stärken. Andere Workshops werden in verschiedenen Betrieben stattfinden, damit die Auszubildenden eine Perspektive bekommen, wo es nach der Ausbildung hingehen kann, was man erreichen kann.

Unsere Arbeit aber auch der Austausch mit Kolleg*innen, Lehrer*innen, Journalist*innen zeigt uns immer wieder, dass du die Menschen, mit denen du arbeitest wertschätzen musst, im Austausch mit allen bleiben solltest, um die Bedürfnisse zu kennen und darauf einzugehen. Aber es fehlt in unserer Branche auch an offensichtlichen Weiterbildungsmöglichkeiten, die Menschen brauchen, um sich zu entwickeln und das Gefühl zu haben, voranzukommen. Hier sollten definitiv auch Betriebe/Arbeitgebende verstehen, dass man dafür Geld und Zeit in die Hand nehmen muss, sonst stirbt unsere Branche aus.

Einer unserer Meilensteine im letzten Jahr war unsere Auszeichnung, der Berliner Meisterköche zum Gastronomischen Innovator 2023, ein guter Antrieb, nicht müde zu werden in unserer Arbeit, die wir alle ehrenamtlich leisten. Wir freuen uns immer über neue Mitglieder, die uns mit ihrem Beitrag in unseren Zielen unterstützen.

Fotos: Pctrbrln

Mail@proudtokellner.org
www.proudtokellner.org

Melde dich für unseren Newsletter an!



Serenity Rooftop im Waldorf Astoria eröffnet

Ein Hauch von New York in Berlin



Pünktlich zur Sommer-Saison eröffnet die neu gestaltete Dachterrasse des Waldorf Astoria Berlin unter dem Namen Serenity Rooftop. Die bekannte und für ein Stadthotel verhältnismäßig große Terrasse bietet einen atemberaubenden Blick über die City West und wurde in der Vergangenheit regelmäßig für exklusive Events, Sommerlounges und andere Outdooraktivitäten genutzt.

Betreiber der Serenity Rooftop ist die TL Consulting Marketing Gastronomie UG aus Berlin. Geschäftsführer Stilian Laufer hat sich unter anderem mit dem 40seconds Club, der Vesper Bar Berlin und

der Lützow Bar sowie mit der Konzeptentwicklung des Golvet Restaurant im Berliner Markt durch seine ausgefallenen, innovativen und erfolgreichen F&B-Konzepte in den letzten Jahren einen Namen gemacht.

In Zusammenarbeit mit der renommierten Champagnermarke Veuve Clicquot wurde das Serenity Rooftop im Lounge-Stil gestaltet und bietet einen einzigartigen Blick auf die Skyline Berlins. Die Süd-Westterrasse, die ganztägig Sonne verspricht, ist die perfekte Kulisse für entspannte Stunden unter freiem Himmel – ob für einen gemütlichen Nachmittagsdrink oder einen stimmungsvollen Abend bei Sonnenuntergang. Am Wochenende wird die Dachterrasse von einem DJ bespielt, der mit seinen Beats für die perfekte Sommerstimmung sorgt.

Auch die bekannte LANG BAR im Waldorf Astoria Berlin wird von nun an von Laufer betrieben und präsentiert sich mit einem innovativen Konzept. Die Neudefinition der LANG BAR folgt einem minimalistischen Ansatz und zeichnet sich durch eine sorgfältig kuratierte Auswahl an Premium-Getränken sowie



Das Team des Serenity Rooftop

einem kompromisslosen Streben nach Qualität und Raffinesse aus. Die Gäste erwartet eine erlesene Auswahl, darunter lokale deutsche Gins, Premium-Tequilas und -Rums, sowie eine exquisite Wein- und Champagnerkarte.

Serenity Rooftop wird in Berlin bestimmt rasch zum Synonym für einen tollen Mix aus fantastischen Drinks und entspannter Atmosphäre werden“, so General Manager Gregor Andréewitch.



Fotos: Toni Kretschmer

Öffnungszeiten:
Serenity Rooftop
täglich 16:00 bis 22:00 Uhr
LANG BAR
So-Do 18:00-01:00 Uhr /
Fr-Sa 18:00-03:00 Uhr
waldorfastoriaberlin.de/en



Immer im Angebot:
Kulinarische Klassiker

Cuore – eine italienische Nacht im Waldorf Astoria Berlin

Kulinarisch verwöhnen lassen können sich unsere Leser am Dienstag, 22. Oktober 2024 ab 18.00 Uhr, beim italienischen Abend „Cuore“ im Waldorf Astoria Berlin. Drei italienische Spitzenköche stehen normalerweise in bekannten Restaurants in Berlin, Frankfurt und Köln am Herd.

Dieses Mal kochen sie für einen guten Zweck. Aus dem Berliner Ristorante AMANO kommt der Küchenchef Gledis Pallko mit „Spaghetti mit Bottarga und Zitronen-Buttersauce, begleitet von einem feinen Tatar aus Thunfisch“, aus Frankfurt der Spitzenkoch Renato Manzi mit „Rinderfilet mit Ingwer-Möhren-Mousse, Trüffeljus“ und aus Köln der Spitzenkoch Salvatore Bella mit „Pasta aus dem Parmesanleib mit Trüffeln“.



Salvatore Bella



Gledis Pallko



Renato Manzi

In einer Tombola-Verlosung werden wundervolle Hotelaufenthalte in ganz Europa verlost. Der Großteil des Erlöses kommt bevorzugt den Berliner Förderprojekten der Stiftung Kinder-Herz zugute.

Die Idee dazu hatte **Manon Lange-Prollius**, Assistentin des General Managers des Waldorf Astoria Berlin, zusammen mit **Guido Fritz**, Präsident der Chefköche Vereinigung „ChefHeads“, die gemeinsam die Organisation für diesen Abend übernommen haben.

Über die italienischen Spitzenköche:

- **Salvatore Bella:** Italienischer Wahlkölnler. Seinen reichlichen Erfahrungsschatz sammelte er in erstklassigen Restaurants rund um den Planeten.
- **Renato Manzi:** Deutschitaliener und Frankfurter Sternekoch. Die deutsche Spitzengastronomie ist sein Zuhause.
- **Gledis Pallko:** Der gebürtige Albaner triumphiert mit seiner mediterranen Küche als Chef im AMANO in Berlin.

Info:

Manon.Lange-Prollius@waldorfastoria.com
www.waldorfastoriaberlin.com



Gregor Andréewitch, General Manager des Waldorf Astoria Berlin stellt seine Lokalität zur Verfügung. Und auch der musikalische Part ist an diesem Abend mit italienischen Liedern LIVE untermalt. Die italienischen Spitzen-Köche werden ihre Lieblingsgerichte und ihre Spezialitäten anbieten. Passend zum Menü gibt es italienische Weine sowie alkoholfreie Getränke – alles im Preis inbegriffen.



Berliner Meisterköche 2024:

Diese Nominierungen spiegeln den Reichtum der Gastro-Szene in Berlin

Sie stehen für die gastronomische Vielfalt und das kulinarische Berlin: Die „Berliner Meisterköche“. Eine unabhängige, zwölfköpfige Jury, bestehend aus Food-Journalisten und -Kennern, hat nun die jeweils fünf Kandidatinnen und Kandidaten in den folgenden Kategorien nominiert: „Berliner Meisterkoch 2024“, „Aufsteiger des Jahres 2024“, „Berliner Gastgeber 2024“, „Berliner SzenereRestaurant 2024“, „Berliner Kiezmeister 2024“, „Berliner Barkultur 2024“. Die siebte Kategorie, der „Gastronomische Innovator“, wird erst zur Preisverleihung bekannt gegeben.

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin: „Die Berliner Gastronomie hat sich schon immer dadurch ausgezeichnet, dass sie innovativ, dynamisch und flexibel ist. Food-Trends und Impulse aus der Gesellschaft werden aufgenommen und umgesetzt. Mit den Berliner Meisterköchen wertschätzen wir die Vielfalt und Qualität, die sich gerade auch in diesem Jahr in den Nominierungen widerspiegelt. Zudem ist unsere Restaurantkultur als Wirtschaftsfaktor nicht zu unterschätzen – dies macht die Stadt so lebens- und liebenswert. Die Gastroszene ist nun mal ein integraler Bestandteil des kreativen Berlin.“

Aus über 200 von der Jury vorgeschlagenen Kandidatinnen und Kandidaten sowie Gastronomiebetrieben hat die Jury für jede Kategorie fünf Nominierte bestimmt.

Berliner Meisterkoch 2024:

- Alan Micks & Andreas Rieger, Michelberger Restaurant
- Max Strohe, Tulus Lotrek
- Nicholas Hahn, Cookies Cream
- Nikodemus Berger, Bonvivant Cocktail Bistro
- Sarah Hallmann & Rosa Beutelspacher, Hallmann & Klee

Aufsteiger des Jahres 2024:

- Francesco Contiero, Irma la Douce
- Karl-Louis Kömmler, Loumi

- Phillip Steixner & Samuel Haas, Dae Mon
- Ronny Marx, der Weinlobbyist
- Timur Yilmaz, Oukan

Berliner Gastgeber 2024:

- Mical Rosenblat (Gastgeberin), Loumi
- Sahar und Forough Sodoudi (Gastgeberinnen & Köchinnen), Dr & Dr
- Sascha Hammer (Restaurantleiter & Sommelier), Irma la Douce
- Serhat Aktas (Gastgeber & Sommelier), der Weinlobbyist
- Sharin Polte (Sommelière), Skykitchen

Berliner SzenereRestaurant 2024:

- Berta
- Bertie
- Château Royal Berlin
- Verönika
- Wasser

Berliner Kiezmeister 2024:

- Canal Berlin, Mitte
- Domäne Dahlem, Steglitz
- Marheineke Markthalle (Knippenbergs – Lust auf Käse/ Les Épicuriens/ Die kleine Aubergine/ Piechas BioBuffet), Kreuzberg
- Schneeeule Berlin, Wedding
- Thaipark Markt Berlin, Wilmersdorf

Berliner Barkultur 2024:

- Bar Clara
- Bar Neiro
- Birdsnest Bar & Restaurant
- Himitsu Speakeasy Bar
- Wax On

Der Reichtum der Berliner Gastro-Szene spiegelt sich in dieser Shortlist wider. Dazu zählen die Nominierungen für Meisterköche, die nur oder überwiegend vegetarisch kochen, für Küchen und Bars mit internationalem Renommee oder auch der unprätentiösen Berliner Art, für Newcomer als Aufsteiger, die mutig, engagiert und begabt neue Wege gehen, für Kiezmeister, die dort, wo sie sind, eine Sogkraft entwickeln, und für Gastgeber, die kompetent mit Herz und

Leidenschaft agieren. In Summe kann man sagen: Die 30 Ausgewählten bilden die Vielfalt der Stadt ab.

Juryvorsitzende Tina Hüttel: „Über 200 Vorschläge haben wir in der diesjährigen Jury-Runde jongliert, lautstark diskutiert und bisweilen auch mal in den Kategorien verschoben. Denn sicher ist: Die Berliner Gastronomie ist ständig im Fluss, und wer zu den Besten gehört, besticht auch in anderen Kategorien. Denn zu einer exzellenten Küche gehören meist auch exzellente Gastgeber, eine lebendige Szene oder eine herausragende Barkultur.“

Nicht leicht, das Destillat der jeweils fünf Besten ihrer Kategorie zu finden! Doch es zeigt sich: Man kann als völliger Newcomer in dieser Stadt auf Anhieb überzeugen, wie etwa Timur Yilmaz im Oukan oder die zwei österreichischen Küchentante im Dae Mon. Oder man kann sich nur innerhalb eines Jahres von Aufsteigerinnen zu möglichen Meisterköchinnen entwickeln, wie Sarah Hallmann und Rosa Beutelsbacher. Selbstverständlich ist auch in dieser Stadt, in der Vielfalt zur kulinarischen DNA gehört: Fast alle Weltteile, Stilrichtungen und Mischungen daraus sind vertreten. Von Thai-Food im Park und einer japanisch inspirierten Speak-Easy-Bar über bezaubernde persische Gastgeberinnen bis hin zur wiederbelebten Altberliner Braukunst in der Schneeeule.“

Das Ergebnis der Wahl der Berliner Meisterköche 2024 wird auf einem Gala Diner im November bekannt gegeben. Die bisherigen Preisträger der Berliner Meisterköche seit Beginn der Ehrung im Jahr 1997 werden in einer Chronik kommuniziert.

Weitere Informationen zum Projekt Berliner Meisterköche sowie die Historie erhalten Sie unter:
<https://www.berlin-partner.de/netzwerk/berliner-meisterkoeche>



Das Sindhorn Kempinski Hotel Bangkok

gewinnt bei den Haute Grandeur Global Excellence Awards 2024 das „Beste kulinarische Erlebnis“ in Thailand

Das Sindhorn Kempinski Hotel wurde bei den Haute Grandeur Global Excellence Awards 2024 mit dem exklusiven und prestigeträchtigen Titel „Bestes kulinarisches Erlebnis in Thailand“ ausgezeichnet. Diese Anerkennung, die den Besten der Branche vorbehalten ist, feiert das außergewöhnliche Engagement des Hotels, seinen Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Die Haute Grandeur Global Excellence Awards sind für ihren strengen Bewertungsprozess bekannt und würdigen die besten Betriebe der Hotelbranche. Sie konzentrieren sich auf Einrichtungen, die sich durch Gästeservice, hohe Standards

und die Schaffung unvergleichlicher Erlebnisse auszeichnen. Die Gewinner werden auf der Grundlage strenger Bewertungen und Erfahrungen der Gäste aus erster Hand ausgewählt.

„Die im Jahr 2024 vorgestellten Hotels, Spa's und Restaurants repräsentieren wirklich die besten der Branche“.

Das Sindhorn Kempinski Hotel Bangkok, eine luxuriöse Oase, verfügt über verschiedene preisgekrönte Restaurants, die jeweils von talentierten Köchen geleitet werden, die innovative und köstliche Gerichte kreieren. Begeben Sie sich im Flourish auf eine Reise durch die lebendigen Aromen Thailands und des östlichen Mittelmeers, genießen Sie die frischesten Meeresfrüchte im Bistrot De La Mer oder entspannen Sie sich bei köstlichen Häppchen und japanisch inspirierten kleinen Gerichten im Ki Izakaya.

Für diejenigen, die den Geschmack Europas genießen möchten, bietet Berthold Delikatessen eine köstliche Auswahl an europäischen Gourmetgerichten und Backwaren. Kein Abend ist komplett



ohne einen Besuch in der intimen Atmosphäre der Firefly Bar, wo erfahrene Barkeeper außergewöhnliche Cocktails nur mit der besten Auswahl an Spirituosen zubereiten.

Dieser Preisgewinn festigt die Position des Sindhorn Kempinski Hotel Bangkok als führendes Reiseziel für anspruchsvolle Reisende, die eine wirklich außergewöhnliche Reise in Thailand suchen.

Fotos: Kempinski Hotels

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.hautegrandeur.com





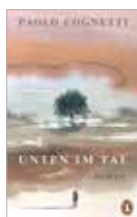
Gedichte

Lieschen Neumann will Karriere machen

Erich Kästner

Atrium Verlag
80 Seiten
Hardcover
€ 14,-
ISBN 978-3-85535-185-5

Von 1929 bis 1933 veröffentlichte Kästner regelmäßig Gedichte im UHU, dem kulturell prägenden Magazin der Weimarer Zeit. Kästners satirischer Ton führt quer durch die Gesellschaft der Weimarer Republik und spielt mit verschiedensten Motiven.



Roman

Unten im Tal

Paolo Cognetti

Penguin Verlag
144 Seiten
Hardcover mit Schutzumschlag
€ 24,-
ISBN 978-3-328-60364-1

Die Geschichte zweier ungleicher Brüder
Zwei Bäume pflanzte ein Vater vor seinem Haus, einen für jedes Kind. Der erste, eine Lärche, ist wie Luigi, hart und zerbrechlich. In 37 Jahren hat Luigi nie das Tal verlassen, seine Frau Betta und er verlebten sich beim Baden in den Flusstümpeln zwischen den weißen Birken. Der zweite Baum, die robustere Fichte, die auf der Schattenseite gedeiht, ist wie der streitsüchtige Fredo. Paolo Cognetti erzählt die spannende, verdichtete Geschichte eines Loyalitätskonflikts. Nicht nur die Natur im Piemont wird auf wunderbare Weise in Worte gebannt, sondern auch seine eigenwilligen Menschen, die sich durch den Einzug der Moderne und des Fortschritts unwiederbringlich verändern müssen.



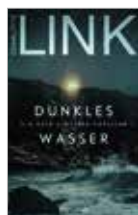
Thriller

Memento

Stephen King

Blanvalet Verlag
448 Seiten
Hardcover SU
€ 24,- inkl. MwSt.
ISBN: 978-3-7645-0834-0

Ein Toter mit brisanten Informationen und eine nukleare Bedrohung unerreichten Ausmaßes – Band 2 der packenden und von wahren Ereignissen inspirierten Thriller-Reihe mit David Keller Bern, 2004: Nach seiner Rückkehr in die Schweiz ermittelt David Keller im Fall eines ermordeten UNO-Diplomaten in Genf und wird in den Schweizer Nachrichtendienst versetzt. Als Geheimagent wider Willen macht sich Keller auf die Jagd nach Abdul Qadeer Khan, dem Vater der pakistanischen Atombombe und fanatischen Anführer eines geheimen Netzwerks von Nuklearwaffenhändlern. Unvermittelt findet sich Keller in einer globalen Schattenwelt skrupelloser Geschäftsmänner, Diktatoren und Geheimdienste wieder. Als Keller selbst zur Zielscheibe der CIA wird, beginnt ein Wettlauf gegen die Zeit. Beim Versuch, eine nukleare Katastrophe zu verhindern, tauchen plötzlich die Geister der Vergangenheit wieder auf – jene, die er bereits für tot erklärt hatte.



Roman

Dunkles Wasser

Charlotte Link

Blanvalet
576 Seiten
Hardcover, SU
€ 25,- inkl. MwSt.
ISBN: 978-3-7645-0443-4

Ein nächtlicher Überfall auf eine Familie, eine einzige Überlebende – und kein Hinweis auf Täter und Motiv. Bis Kate Linville und Caleb Hale auf eine schreckliche Spur stoßen. Der neue Thriller von SPIEGEL-Bestsellerautorin Charlotte Link!

Eine stürmische Nacht an der Westküste Schottlands. Zwei Familien, die in einer Bucht zelten, werden im Schlaf von mehreren verummten Männern überfallen. Die Gewalt eskaliert, am Ende überlebt nur Iris, die älteste Tochter einer der Familien, weil es ihr gelingt sich zu verstecken.



Roman

Der Honigmann

Peter Huth

Droemer
256 Seiten
Gebundene Ausgabe
€ 22,-
ISBN 978-3-426-4

Ein Vorort wie aus dem Bilderbuch – doch was machen Vorzeigebürger*innen, wenn ihre hübsche Fassade bröckelt?

In Peter Huths Roman ist ein Vorort von Berlin die perfekte heile Welt für Mittelschicht-Familien – bis ein unheilvolles Gerücht die Runde macht ... Für Fine und Tim ist das malerische Fischbach vor den Toren der Großstadt das Familienparadies, von dem sie geträumt haben. Unter den anderen Eigenheimbesitzern finden sie schnell Freunde für sich und ihre Tochter. Als ein älterer Herr einen kleinen Laden für Honig, Tee und Deko eröffnet, scheint er das letzte Mosaiksteinchen im Idyll zu sein: Immer hat er ein offenes Ohr für die Mütter und einen Kakao für die Kinder.



Krimi

Die Frau im Eishaus

Kristina Ohlsson

Limes Verlag
560 Seiten
Paperback
€ 18,- inkl. MwSt.
ISBN: 978-3-8090-2776-8

Ein erhängter Mann unter dem Sprungturm, eine zerstückelte Leiche in der Gefriertruhe – und ein Backwettbewerb! Ein neuer Fall für August Strindberg. Obwohl der Sommer noch nicht vorüber ist, legt sich hartnäckiger Nebel über Hovenäsets Eisbuden, Segelboote und Badestege. Während sich August intensiv auf einen Backwettbewerb vorbereitet, zieht eine Unbekannte nach Hovenäset. Und zwar ausgerechnet in das Eishaus: jenes Gebäude, in dem August die zerstückelte Leiche von Lydia Broman fand. Dann taucht ein erhängter Mann unter dem Sprungturm auf – hat die fremde 19-Jährige etwas mit dem Toten zu tun? Endlich löst sich auf, was Lydia Broman im Jahr 1989 zustieß, und ob August Strindberg den Backwettbewerb gewinnt.



Roman

Von Norden rollt ein Donner

Markus Thielemann

C.H. Beck Verlag
287 Seiten
Hardcover mit einer Karte
€ 23,-
ISBN: 978-3-406-82247-6

Der Wolf ist zurück in der Lüneburger Heide. Und während Jannes – wie schon sein Vater und sein Großvater – täglich seine Schafe über die Heideflächen treibt, kochen die Emotionen im Dorf hoch. Kann Heimatschutz Gewalt rechtfertigen? Wo es vordergründig um Wolfspolitik geht, stößt er bald auf Hass, völkische Ideologie – und auf ein tiefes Schweigen. „Von Norden rollt ein Donner“ ist eine Spurensuche in der westdeutschen Provinz, die Geschichte eines brüchigen „urdeutschen“ Idylls.



Roman

Die Freundin der Braut

Nicolas Barreau

Rowohlt Verlag
272 Seiten
Gebundene Ausgabe
€ 23,-
ISBN: 978-3-463-00018-3

An einem regnerischen Tag im April erhält Jean-Pierre More eine Einladung, die sein Leben verändern wird. Zu seiner Überraschung lädt ihn Paul, sein ehemals bester Freund, zu seiner Hochzeit auf einem Schloss in Südfrankreich ein. Doch am Tag des Festes läuft alles schief. Seine Ex-Freundin taucht plötzlich auf und macht ihm eine Szene, seine Großmutter verstaucht sich den Fuß und muss zum Arzt gefahren werden. In all der Aufregung vergisst er bei seinem Aufbruch die Einladung. Den Namen des Chateaus hat er so halbwegs im Kopf. Als er unterwegs eine Panne hat, würde Jean-Pierre am liebsten aufgeben. Als er viel zu spät auf dem malerischen Anwesen ankommt, ist der Bräutigam bereits verschwunden.



Politik

Front gegen die Freiheit

Adrian Geiges

Piper Verlag
256 Seiten
Hardcover mit Schutzumschlag
€ 22,-
ISBN: 978-3-492-07284-7

Wie Russland, China & Co. die Demokratie aushebeln. China und Russland stehen an der Spitze einer Bewegung gegen die Freiheit, die vom Iran bis nach Nordkorea reicht. Viele glauben nach wie vor, Putin und Xi Jinping seien nicht vergleichbar. Doch sie folgen einer gemeinsamen Tradition, die mit der Oktoberrevolution von 1917 begann. Der langjährige Peking- und Moskau-Korrespondent Adrian Geiges erzählt die spannende Geschichte der chinesisch-sowjetischen und chinesisch-russischen Beziehungen, die die Welt heute mehr prägen denn je. Und er untersucht, auf welche „nützlichen Idioten“ sich diese Allianz im Westen stützen kann.



Roman

Goethe

Thomas Steinfeld

Rowohlt Verlag
784 Seiten
Paperback, Klappenbroschur
38,00 € (DE) / 39,10 € (AT) inkl. MwSt.
ISBN: 978-3-7371-0059-5

Als Goethe im Jahr 1832 starb, hatten die Französische Revolution, die napoleonischen Kriege und die Industrialisierung Europa von Grund auf verändert. Thomas Steinfeld erzählt Goethe neu – als einen Menschen, in dessen Leben und Werk sich die Umbrüche jener Zeit auf einzigartige Weise spiegeln: beginnend mit der Kindheit in Frankfurt und den Studienjahren in Leipzig und Straßburg, über die Phase des poetischen Aufbruchs bis hin zum „Faust“, zur „Farbenlehre“ und zum „West-östlichen Divan“.

Goethe tritt in den vertrauten Rollen des Dichters, Theatermakers oder Reisenden auf, aber auch in den weniger bekannten des Politikers, Kriegsbeobachters und Naturforschers. Steinfeld zeichnet das Bild eines Intellektuellen, der nichts schreiben konnte, ohne zugleich das Gegenteil zu denken, eines Konservativen, der sich stets auf der Höhe der Zeit befand – und eines klugen, neugierigen, aber auch einsamen Menschen, der einige der tiefsten und schönsten Werke schrieb, die es in der deutschen Literatur gibt.



Krimi

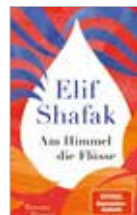
Beifang

Veit Heinichen

Piper Verlag
304 Seiten
Hardcover mit Schutzumschlag
€ 22,-
ISBN 978-3-492-07063-8

Eine Tote im Meer, eine festgesetzte Superyacht und der Sumpf der Korruption

Was zieht Commissario Laurenti da aus dem Meer? Nahe der Segelyacht A, die seit den Sanktionen gegen Russland im Hafen von Triest festgesetzt ist, treibt eine tote Skipperin. In der Nacht hat es einen Anschlag auf das Schiff gegeben. Was hat die Leiche damit zu tun?



Roman

Am Himmel die Flüsse

Elif Shafak

Hanser Verlag
592 Seiten
Hardcover
€ 28,-
ISBN 978-3-446-28008-3

Narin ist neun, als in dem ezidischen Dorf am Tigris Planieraugen auftauchen. Ihre Heimat soll einem Dammbauprojekt der türkischen Regierung weichen. Die Großmutter, fest entschlossen, die Enkelin an einem ungestörten Ort taufen zu lassen, bereitet alles für die Reise ins heilige Lalisch-Tal vor. Kurz vor Aufbruch stößt Narin auf das Grab eines gewissen Arthur – direkt neben dem ihrer Urgroßmutter Leila. Wer war dieser „König der Abwasserkanäle und Elendsquartiere“, der Junge aus dem viktorianischen London, von den Ufern der verschmutzten Themse? Und was hat er mit Narins eigener Vertreibung zu tun?

Veränderte Insulinwirkung beachten und Utensilien gut schützen

Berlin – Der Klimawandel steht in direktem Zusammenhang mit der Zunahme von Hitzewellen und extremen Hitzeereignissen. Immer wieder steigen die Temperaturen über 30 Grad. Das bedeutet eine starke Belastung für Herz und Kreislauf. Insbesondere Menschen mit chronischen Erkrankungen wie einem Diabetes mellitus sollten an solchen Tagen in besonderem Maße auf Hitzeschutz achten. Der Verband der Diabetes-Beratungs- und Schulungsberufe in Deutschland e.V. (VDBD) rät anlässlich der auch für diese Woche angekündigten Extremtemperaturen Betroffenen zur erhöhten Vorsicht: Insulin und Hilfsmittel wie Blutzuckermessgeräte, Glukosesensoren und Insulinpumpen können bei hohen Temperaturen unzuverlässig funktionieren. Eine Expertin gibt wichtige Tipps, wie Betroffene gut durch die Sommerhitze kommen.

„Menschen mit Diabetes mellitus sollten an heißen Tagen besonders aufmerksam sein, da sie ein erhöhtes Risiko für hitzebedingte Komplikationen haben – insbesondere, wenn zusätzlich Erkrankungen des Herz-Kreislaufsystems vorliegen“, sagt Theresia Schoppe, stellvertretende Vorsitzende des VDBD und Mitglied der Arbeitsgemeinschaft „Diabetes, Umwelt & Klima“ der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG). Beispielsweise kann eine Polyneuropathie die Adaptation der Gefäßweite, welche für die Temperaturregulation unerlässlich ist, stören. Außerdem haben viele Menschen mit Diabetes eine schlechtere Durchblutung des Herzens. Gepaart mit einem Flüssigkeitsverlust kann dies zu einem Blutdruckabfall und Kreislaufkollaps führen. „Besprechen Sie daher vor Hitzeperioden unbedingt mit Ihrem Arzt oder Ihrer Ärztin, ob und wie Entwässerungstabletten oder Blutdrucksenker eingenommen werden sollen“, rät Schoppe.

Eine besondere Problematik bei Hitze ist nicht nur ein hoher, sondern auch ein zu niedriger Blutzuckerwert. Insulin kann nach der Injektion deutlich schneller wirken, da die Haut zur Wärmeabgabe stärker durchblutet wird. Damit besteht die Gefahr von Unterzuckerungen. Symptome einer Unterzuckerung können mit solchen der Hitze (z.B. Schwitzen, Erschöpfung) verwechselt werden, was gefährlich werden kann. Daher empfiehlt Schoppe, den Blutzucker bei hohen Temperaturen häufiger zu kontrollieren beziehungsweise regelmäßig die Glukose-Sensorwerte anzusehen – insbesondere vor, während und nach körperlicher Betätigung.

Auch beim Schwimmen besteht das Risiko, Unterzuckerungen leicht zu übersehen oder falsch zu interpretieren. „Zeichen einer Unterzuckerung kann auch Zittern sein, was in diesem Kontext einer Unterkühlung zugeschrieben werden kann“, erklärt Schoppe. „Wenn Sie einen Ausflug ans Meer, einen See oder ins Schwimmbad machen, sollten Sie öfter als üblich den Glukosespiegel überprüfen und gegebenenfalls die Insulinmenge anpassen“, rät Schoppe. Es ist wichtig, die Hände vor der Messung gründlich abzutrocknen, da Wasser das Messergebnis beeinflussen kann.

Die Diabetesberaterin macht außerdem darauf aufmerksam, dass auch das Insulin vor der Hitze geschützt werden muss. „Insulin muss bei Temperaturen zwischen 2°C und 8°C gelagert werden, da ansonsten seine Wirkung herabgesetzt sein kann“, so Schoppe. Der in Gebrauch befindliche Pen kann bis zu 30°C aushalten, sollte aber nicht der direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein, um einen Wirkverlust zu vermeiden. Die gleiche Sorgfalt gelte auch für CGM-Sensoren, Blutzuckermessgeräte und -teststreifen sowie Insulinpumpen.

Schoppe: „Verwenden Sie kein Insulin, das ausgeflockt ist oder eine bräunliche Färbung aufweist“. In der Praxis haben sich spezielle Boxen oder Taschen zur Aufbewahrung von Insulin und dem Diabetesbedarf bewährt. Diese halten die Utensilien auch unterwegs im richtigen Temperaturbereich, ohne dass Strom oder Kühlelemente benötigt werden. Wem keine solchen Boxen oder Taschen zur Verfügung stehen, kann auch eine Isolierflasche verwenden.

Ein weiteres wichtiges Thema bei Hitze ist ausreichende Flüssigkeitszunahme. „Bei einer zu geringen Flüssigkeitszufuhr steigen die Blutzuckerwerte. Mehr Zucker wird über den Urin ausgeschieden und noch mehr Flüssigkeitsbedarf entsteht“, erklärt Schoppe. Eine schlechte Blutzuckereinstellung verstärkt diese Effekte und kann den Wasserhaushalt stören, was zu Stoffwechselentgleisungen und Organschäden führen kann. „Als Faustregel sollten Erwachsene mindestens 1,5 Liter Flüssigkeit pro Tag zu sich nehmen, bei starkem Schwitzen deutlich mehr. Die Zugabe einer Scheibe Zitrone, etwas frischem Ingwer oder frischer Pfefferminze kann das Wasser geschmacklich abrunden und bietet sogar noch nützliche Mikronährstoffe.“

Allgemein empfiehlt Schoppe: „Sprechen Sie Ihr Diabetesteam auf Tipps zum Diabetesmanagement und bei Unsicherheiten zur Dosisanpassung von Insulin im Rahmen einer Hitzewelle an. Tragen Sie lockere, leichte und helle Kleidung, verwenden Sie einen Sonnenschutz und gehen Sie nicht barfuß, insbesondere bei Nervenfunktionsstörungen.“

Mehr Infos zu Hitze bei Diabetes finden Interessierte hier:
<https://www.diabinfo.de/leben/diabetes-im-alltag/hitze.html>

Einladung:

16. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Nephrologie e.V. (DGfN)

26. bis 29. September 2024 in
Berlin, Estrel Congress Center

Entsprechend weit gefächert und umfassend ist das Programm der 16. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Nephrologie e.V. (DGfN), die vom 26. bis 29. September 2024 in Berlin stattfindet. Unter dem Motto „Neue Nephrologie“ diskutieren Expertinnen und Experten Fortschritte in der Prävention und Therapie der chronischen Nierenkrankheit (CKD), von der etwa 10 bis 15 % der Bevölkerung betroffen sind. Ebenso stehen Nierenersatzverfahren von der Dialyse bis Transplantation, Autoimmunerkrankungen, Infektionen und eine nachhaltigere „grüne“ Nephrologie sowie Angebote für den ärztlichen Nachwuchs auf der Agenda.

Dabei werden auch die neuen, teilweise bahnbrechenden Therapieoptionen in der Nierenheilkunde beleuchtet. Sie resultieren zum einen aus einer zunehmenden Personalisierung der Nephrologie, etwa durch Genomanalysen und neue Erkenntnisse in der Entstehung von Nierenkrankheiten. Zum anderen eröffnen sich durch den Einsatz von SGLT2-Hemmern und der als Abnehmspritze bekannt gewordenen GLP1-Agonisten neue und hochwirksame Möglichkeiten, die Nieren vor ihrem Funktionsverlust zu schützen.

Das Programm finden Sie hier:
[www.nephrologie-kongress.de/index/
programm/20240927.html](http://www.nephrologie-kongress.de/index/programm/20240927.html)

Alles weitere zum Kongress finden Sie hier:
www.nephrologie-kongress.de

Aktualisierung der S3-Leitlinie zur Komplementärmedizin in der Onkologie

Nahezu die Hälfte der Menschen mit onkologischen Erkrankungen nutzt ergänzende bzw. komplementäre Heilmethoden, um die schulmedizinischen Krebstherapie zu unterstützen und ihre Lebensqualität zu verbessern. Angesichts der Entwicklungen im Bereich der komplementären und alternativen Krebsmedizin sowie der hohen Patientenakzeptanz hat das Leitlinienprogramm Onkologie die im Jahr 2021 erstmals herausgegebene S3-Leitlinie „Komplementärmedizin in der Behandlung von onkologischen PatientInnen“ überarbeitet.

Handlungsempfehlungen um neues Kapitel „Cannabinoide“ ergänzt

Die S3-Leitlinie „Komplementärmedizin in der Behandlung von onkologischen PatientInnen“ bietet fundierte, evidenzbasierte Handlungsempfehlungen für Therapieentscheidungen zu komplementären Verfahren in der Onkologie. Die Empfehlungen betreffen Patienten während und nach der akuten Therapie und sowohl im ambulanten als auch im stationären Bereich. Insgesamt wurden 6 Kapitel überarbeitet und 4 neue Themen aufgenommen, u. a. „Cannabinoide“.

Moderates Evidenzniveau

Die Empfehlungen und Statements zur Anwendung von Cannabinoiden – also chemischen Verbindungen, die hauptsächlich aus der Hanfpflanze (*Cannabis sativa* bzw. *Cannabis indica*) gewonnen werden – erfolgten auf Grundlage randomisierter klinischer Studien in Onkologie/Hämatologie und teils unter Heranziehung weiterer Forschungsdaten (Evidenzlevel 2). Beurteilt wurden Anwendungen von THC (Tetrahydrocannabinol) bzw. teilweise von THC in Kombination mit CBD (Cannabidiol) z. B. bei Anorexie/Kachexie, Schmerzen, unzureichend wirksamer Opioidtherapie,

Chemotherapie-induzierter Übelkeit und Erbrechen sowie hinsichtlich des Einfluss einer Cannabinoid-Behandlung auf die Lebensqualität bei Kopf-Hals-Tumorpatienten.

THC/CBD-Kombination überlegen

Gemäß Leitlinie kann für die ergänzende Schmerzbehandlung von Patienten, bei denen eine Opioidtherapie nicht ausreichend wirksam ist, sowie für Patienten mit nicht ausreichender Wirksamkeit der leitliniengerechten Antiemetotherapie bei Chemotherapie-induzierter Übelkeit/Erbrechen eine kombinierte Einnahme von THC und CBD erwogen werden (jeweils Empfehlungsgrad 0).

DCP: Neues kostenfreies Online- Portal rund um Medizinalcannabis

Die Online-Plattform Deutsches CannabisPortal (DCP) ist auf das Thema **Medizinalcannabis** spezialisiert – mit dem Ziel, die aktuelle Cannabis-Forschung und die gesetzlichen Vorschriften transparent darzustellen. Auf der kostenfreien Website finden **Ärzte, Apotheker und Apotheken-Teams** sowie **Patienten und interessierte Laien** neueste Erkenntnisse über den medizinisch-therapeutischen Einsatz von Cannabis, Empfehlungen für dessen korrekte Verordnung und Abgabe sowie Hinweise zur Erstattung.

DeutschesCannabisPortal

Quellen:

Deutsche Gesellschaft für Gynäkologie und Geburtshilfe e.V. (DGGG)

Journal Onkologie: Medizin – S3-Leitlinie „Komplementärmedizin in der Behandlung von onkologischen Patient:innen“ aktualisiert“, 18.07.2024 : Leitlinie zur onkologischen Komplementärmedizin aktualisiert (journalonko.de)

www.krebsinformationsdienst.de

Webauftritt mit Mehrwert

Klarere Navigation, optimierte Menüführung, Rückrufservice und deutlicher sichtbare Kontaktdaten: Zu seinem 25-jährigen Jubiläum hat der Krebsinformationsdienst des Deutschen Krebsforschungszentrums einen umfangreichen Relaunch seines Webauftritts durchgeführt. Das Ziel: die Bedürfnisse der Nutzer noch besser zu bedienen.

Seit einem Vierteljahrhundert stellt die Website www.krebsinformationsdienst.de Patientinnen und Patienten, Angehörigen und Fachkreisen umfassende Informationen rund um das Thema Krebs zur Verfügung – zuverlässig, neutral, auf dem aktuellen Stand der Wissenschaft und verständlich.

Mit 800.000 Besuchern pro Monat ist die Website www.krebsinformationsdienst.de für viele Menschen eine wichtige Anlaufstelle, um sich verlässlich und verständlich zum Thema Krebs zu informieren. Durch die enge Verzahnung der verschiedenen Informationskanäle des Krebsinformationsdienstes fungiert die Website daher als Tor zu Krebsinformationen auf höchstem Niveau.

Bei einer kürzlich durchgeführten Umfrage unter Nutzerinnen und Nutzern zeigten sich 80 Prozent der Befragten „sehr zufrieden“ oder „eher zufrieden“ mit dem Webauftritt. Doch bei der Navigation sowie auch bei der Auffindbarkeit der Kontakte zur Telefon Hotline und zum E-Mail Service gab es nach Meinung der Nutzer Verbesserungsbedarf.

„Viele unserer Nutzer wollen individuelle Fragen mit den Ärztinnen und Ärzten des Dienstes besprechen oder bitten per E-Mail um Rat. Daher ist es wichtig, dass sie ohne lange Suche auf unsere Kontaktdaten stoßen“, sagt Anke Ernst, Leiterin der Internetredaktion des Krebsinformationsdienstes.

Bessere Orientierung

Ab sofort laufen die Kontaktsymbole für Telefon und E-Mail auf jeder Seite am rechten Rand mit, so dass Ratsuchende schneller und einfacher von der Website zum individuellen Austausch mit den Ärztinnen und Ärzten kommen. Brandneu ist der Rückrufservice: Ratsuchende können einen Telefontermin mit dem Ärzteteam vereinbaren – falls sie nicht gleich zum Hörer greifen können.

Zur besseren Orientierung trägt nicht nur die klare und gut strukturierte Optik bei, auch die Menüführung innerhalb der Texte wurde optimiert. Zudem konnte die Lade- und Darstellungsgeschwindigkeit stark erhöht werden, was nicht nur für den Nutzer vorteilhaft ist, sondern auch mehr Sichtbarkeit in Suchmaschinen wie Google bewirken kann. Fast 60 Prozent der Nutzer geben an, über eine Suchmaschine auf die Website des Krebsinformationsdienstes gelangt zu sein.

Das Deutsche Krebsforschungszentrum (DKFZ) ist mit mehr als 3.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die größte biomedizinische Forschungseinrichtung in Deutschland. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler erforschen im DKFZ, wie Krebs entsteht, erfassen Krebsrisikofaktoren und suchen nach neuen Strategien, die verhindern, dass Menschen an Krebs erkranken. Sie entwickeln neue Methoden, mit denen Tumoren präziser diagnostiziert und Krebspatienten erfolgreicher behandelt werden können. Beim Krebsinformationsdienst (KID) des DKFZ erhalten Betroffene, Interessierte und Fachkreise individuelle Antworten auf alle Fragen zum Thema Krebs.

Um vielversprechende Ansätze aus der Krebsforschung in die Klinik zu übertragen und so die Chancen von Patientinnen und Patienten zu verbessern, betreibt

das DKFZ gemeinsam mit exzellenten Universitätskliniken und Forschungseinrichtungen in ganz Deutschland Translationszentren:

- Nationales Centrum für Tumorerkrankungen (NCT, 6 Standorte)
- Deutsches Konsortium für Translationale Krebsforschung (DKTK, 7 Standorte)
- Hopp-Kindertumorzentrum (KITZ) Heidelberg
- Helmholtz-Institut für translationale Onkologie (HI-TRON) Mainz – ein Helmholtz-Institut des DKFZ
- DKFZ-Hector Krebsinstitut an der Universitätsmedizin Mannheim
- Nationales Krebspräventionszentrum (gemeinsam mit der Deutschen Krebshilfe)

Das DKFZ wird zu 90 Prozent vom Bundesministerium für Bildung und Forschung und zu 10 Prozent vom Land Baden-Württemberg finanziert und ist Mitglied in der Helmholtz-Gemeinschaft Deutscher Forschungszentren.

© Krebsinformationsdienst, DKFZ

www.dkfz.de
www.krebsinformationsdienst.de

Anerkennungsverfahren für ausländische Zahnärzte ebenfalls beschleunigen

Bundeszahnärztekammer
zur Bundesratsinitiative zur
Facharztanerkennung

Sieben Länder unterstützen die von Bayern angestoßene Bundesratsinitiative, die Anerkennung von ausländischen Ärztinnen und Ärzten zu beschleunigen. Im Vorfeld der damit befassten Bundesratssitzung am Freitag (05.07.2024) fordert die Bundeszahnärztekammer (BZÄK) die Verantwortlichen auf, Zahnärztinnen und Zahnärzte nicht zu vergessen und in den Antrag mitaufzunehmen.

Denn Ärzte- und Zahnärzteschaft stehen vor denselben Problemen bei der Anerkennung: lange Verfahrensdauern bei der Gleichwertigkeitsprüfung des ausländischen Abschlusses. Die Bundesratsinitiative sieht vor, auf die Gleichwertigkeitsprüfung nach Aktenlage zu verzichten und die Kenntnisprüfung, also die Prüfung der vorhandenen (zahn-)medizinischen Fähigkeiten, zum Regelfall zu machen.

Bei einer steigenden Zahl von Praxisaufgaben und Problemen insbesondere in ländlichen Gebieten, Praxisnachfolgerinnen und -nachfolger zu finden, ist die Zahnärzteschaft auf ausländische Kolleginnen und Kollegen angewiesen. Dafür muss Deutschland für Fachkräfte attraktiver werden. Insbesondere Bürokratie und lange Verfahren schrecken aber Interessierte ab. Daher geht die aktuelle Bundesratsinitiative in die richtige Richtung, Anerkennungsverfahren zu beschleunigen und gleichzeitig die Patientensicherheit zu gewährleisten. Die BZÄK fordert, dass sie zwingend auch die Anerkennung von zahnärztlichen Berufsqualifikationen miteinschließt. Ärzte- und Zahnärzteschaft sitzen hier im selben Boot.

www.bzaek.de

Rahmen-Hygieneplan für Zahnärztinnen und Zahnärzte

Wenn Sie den Hygieneplan zu anderen, insbesondere kommerziellen, gewerblichen und/oder geschäftlichen Zwecken nutzen wollen, dann klicken Sie bitte hier. Der Rahmen-Hygieneplan von DAHZ BZÄK wurde der auf Basis der potentiellen Infektionsgefahr in der Zahnarztpraxis (Gefährdungsbeurteilung) konzipiert.

Dieser Rahmenhygieneplan muss auf die individuellen Praxisgegebenheiten übertragen und in einen praxisspezifischen Hygieneplan umgesetzt werden. Dabei muss das jeweilige Behandlungsspektrum der Praxis berücksichtigt werden, das z.B. in einer kieferorthopädischen Praxis anders aussehen kann als in einer chirurgisch ausgerichteten Praxis.

Der Hygieneplan ist als Adobe Acrobat-Formular entwickelt worden. Mit dem Adobe Reader können Individuelle Eintragungen im Rahmen-Hygieneplan direkt am Computer vorgenommen werden und auf solche Seiten beschränkt werden, die für die betreffende Praxis relevant sind.

Der Rahmen- und Musterhygieneplan der DAHZ/BZÄK ist urheberrechtlich geschützt. Die entgeltfreie Nutzung des Rahmen- und Musterhygieneplans in seiner jeweiligen Fassung ist für Zahnärztinnen und Zahnärzte ausschließlich für den Gebrauch in der eigenen zahnärztlichen Praxis vorbehalten und erlaubt.

[Download Hygieneplan](#)

Für die Betrachtung ist der Adobe Reader in einer neueren Version erforderlich, der durch Klick auf das folgende Logo heruntergeladen werden kann:



www.bzaek.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 Tekaart (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.

Neue Rheumamedikamente lindern Fatigue

Efficacy of pharmacological interventions: a systematic review informing the 2023 EULAR recommendations for the management of fatigue in people with inflammatory rheumatic and musculoskeletal diseases

Fatigue ist häufiges, belastendes Symptom von entzündlichen rheumatischen Erkrankungen. Ein systematischer Review mit Metaanalyse über 19 randomisiert-kontrollierte Studien zeigte, dass zielgerichtete Wirkstoffe, beispielsweise Biologika, effektiv sowohl die Krankheitsaktivität als auch Fatigue-Symptome reduzieren können.

Chronisch-entzündliche, rheumatische Erkrankungen wie rheumatoide Arthritis oder Psoriasis belasten nicht nur durch schmerzende oder steife Gelenke oder sichtbare Symptome wie Hautläsionen bei der Psoriasis, sondern auch häufig durch starke Erschöpfungssymptome. Eine solche Fatigue schränkt die Teilhabe im Alltag und damit die Lebensqualität stark ein, ist aber häufig nicht gut zu behandeln. Welche Rolle dabei die anti-rheumatische Therapie mit modernen, zielgerichteten Wirkstoffen spielt, wurde bislang nicht systematisch untersucht.

Erschöpfung ist häufig bei rheumatischen Erkrankungen

Wissenschaftler analysierten nun in einem systematischen Review mit Metaanalyse, welche wissenschaftliche Evidenz zur Wirksamkeit pharmakologischer Interventionen zur Linderung von Fatigue bei entzündlichen rheumatischen Erkrankungen vorliegt.

Der Review berücksichtigte randomisiert-kontrollierte oder nicht-randomisierte, kontrollierte Studien, die aus den medizinisch-wissenschaftlichen Datenbanken Medline, Embase, Cochrane Library, CINAHL Complete, PEDro, OTseeker und PsycINFO

ermittelt wurden. Die Autoren fassten die Daten relevanter Untersuchungen in einer statistischen Metaanalyse zusammen.

Systematischer Review und Metaanalyse über 19 Studien

Für den rein beschreibenden Review konnten 99 Artikel berücksichtigt werden, in denen bis zu 50 verschiedene Behandlungen (82 % Biologika) und ihre Effekte auf die Fatigue, meist im Vergleich zu einem Placebo, untersucht worden waren. Die Metaanalyse umfasste 19 randomisiert-kontrollierte Studien.

Mehrere Biologika und andere zielgerichtete Wirkstoffe erwiesen sich als effektiv zur Linderung von Fatigue bei rheumatoider Arthritis im Vergleich zu einem Placebo.

Fatigue-Linderung bei rheumatoider Arthritis:

- Adalimumab 12 Wochen; Mittelwertdifferenz (MD): -3,03; $p < 0,001$; $n = 3$
- Adalimumab 52 Wochen; MD: -2,25; $p = 0,03$; $n = 2$
- Golimumab 24 Wochen; MD: -5,27; $p < 0,001$; $n = 2$
- Baricitinib 24 Wochen; MD: -4,06; $p < 0,001$; $n = 2$
- Sarilumab 24 Wochen; MD: -3,15; $p < 0,001$; $n = 2$
- Tocilizumab 24 Wochen; MD: -3,69; $p < 0,001$; $n = 3$
- Tofacitinib 12 Wochen; MD: -4,44; $p < 0,001$; $n = 3$

Dabei wurde für die Wirkstoffe Sarilumab, Tocilizumab und Tofacitinib ein

Dosis-Wirkungs-Zusammenhang festgestellt – sie erreichten demnach stärkere Effekte auf die Fatigue mit höherer Dosierung.

Effektive Linderung von Fatigue mit verschiedenen Wirkstoffen

Bei der Spondyloarthritis, ohne Psoriasis-Arthritis, zeigten 2 Studien, dass Secukinumab einem Placebo zur Linderung von Fatigue nach 16 Wochen überlegen war (MD: -4,15; $p < 0,001$). Auch in diesem Fall konnte ein Dosis-Wirkungs-Zusammenhang gezeigt werden.

Die Autoren betonen, dass auf Basis der nicht in der Metaanalyse, sondern nur in der qualitativen Übersicht betrachteten Studien auch mehrere weitere Wirkstoffe effektive pharmakologische Interventionen darstellen, um Symptome der Fatigue zu lindern. Insgesamt seien zudem die Sicherheitsdaten sehr vielversprechend.

Teils Dosis-Wirkungs-Zusammenhang, gute Sicherheitsdaten

Die Behandlung von entzündlichen, rheumatischen Erkrankungen mit zielgerichteten Wirkstoffen erreicht demnach nicht nur eine Besserung der Krankheitsaktivität, sondern lindert auch Fatigue. Die Behandlung scheint darüber hinaus sicher anwendbar zu sein. Bei manchen Wirkstoffen konnte zudem gezeigt werden, dass bei ungenügender Wirksamkeit eine Dosissteigerung nachweisbare Besserung der Erschöpfungssymptome bringen kann.

© Alle Rechte: Deutsches Gesundheits-Portal/HealthCom

Albumin-gebundenes Paclitaxel von Kexing Biopharm erhält EU-Marktzulassung

Ende Juli gab Kexing Biopharm die Genehmigung der Europäischen Kommission für Apexelsin® bekannt, das Generikum zu Abraxane® (Nab-Paclitaxel) von Bristol Myers Squibb und Celgene. Apexelsin® wurde von WhiteOak Pharmaceutical B.V. entwickelt und Kexing Biopharm ist für die Vermarktung dieses Produkts außerhalb der USA verantwortlich.

An Albumin gebundenes Paclitaxel in Nanopartikeln bietet im Vergleich zu lösungsmittelbasiertem Paclitaxel und liposomalem Paclitaxel erhebliche Vorteile für den klinischen Einsatz, da es eine höhere Sicherheit und eine bessere Patient compliance bietet. Sie ist in der klinischen Praxis weithin akzeptiert und hat in der Onkologie einen hohen Stellenwert. Darüber hinaus wird es in den Leitlinien der Europäischen Gesellschaft

für Medizinische Onkologie (ESMO) als Erstlinienbehandlung für metastasierten Bauchspeicheldrüsenkrebs und nicht-kleinzelligen Lungenkrebs (NSCLC) sowie als Zweitlinienoption für Brustkrebs empfohlen. Brustkrebs ist eine der häufigsten Krebsarten bei Frauen in der EU-Region, und es gibt einen großen Markt für Medikamente zur Behandlung von Brustkrebs.

In den letzten Jahren hat die chinesische Pharmaindustrie eine beträchtliche Expansion auf internationale Märkte eingeleitet. Aber eigentlich begann Kexing Biopharm seine internationalen Unternehmungen vor 20 Jahren mit seinen Kernprodukten. In den letzten Jahren hat das Unternehmen mehr als ein Dutzend hochwertiger chinesischer Medikamente in Schwellenländern eingeführt und so den Zugang zu Medikamenten für lokale Patienten verbessert.

Die Zulassung von Albumin-gebundenem Paclitaxel durch die EU wird die Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens auf dem internationalen Pharmamarkt stärken. Es bedeutet auch, dass Kexing Biopharm zusätzlich zu seiner langjährigen Präsenz in den Schwellenländern seine Vermarktungsbemühungen auf den europäischen Markt ausdehnt. Der EU-Markt ist ein wichtiger Meilenstein in der Kommerzialisierungsstrategie des Unternehmens im Ausland. Bis heute hat Kexing Biopharm die Registrierung von Apexelsin® in Dutzenden von Schwellenländern außerhalb Europas vorangetrieben. Mit der erfolgreichen Einführung dieses Produkts in der EU wird Kexing Biopharm seine globale Vertriebsreichweite weiter ausbauen und mehr Patienten und Gesundheitsdienstleister bedienen.

[View original content:](#)

<https://www.prnewswire.com/news-releases/albumin-gebundenes-paclitaxel-von-kexing-biopharm-erhalt-eu-marktzulassung-302212361.html>www.kexing.com

Original-Content von: Kexing Biopharm, übermittelt durch news aktuell

Neue Erkenntnisse zu CED und Leberfibrose

DGVS: Wie sich Mikroplastik in den Verdauungsorganen auswirkt

Mikroplastik ist allgegenwärtig und an vielen Stellen im menschlichen Körper nachweisbar: So wurden die winzigen Plastikpartikel bereits in Darm, Leber, Nieren, der Plazenta und dem Gehirn gefunden. Vorläufige Studien erregen den Verdacht, dass Mikroplastik dort eine schädliche Wirkung entfalten könnte, wenn zusätzlich eine Vorerkrankung vorliegt. Welche konkreten Erkenntnisse zu den Auswirkungen von Mikroplastik in den

Verdauungsorganen es bereits gibt und warum seine Wirkung so schwer zu erforschen ist, erläutern Experten der Deutschen Gesellschaft für Gastroenterologie, Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten (DGVS).

Die Partikel gelangen über die Lunge und den Verdauungstrakt in den Blutkreislauf und weiter in Zellen und Gewebe im ganzen Körper. Je kleiner die Partikelteilchen sind, desto tiefer dringen sie

in den Organismus ein. In Untersuchungen fanden Forscher*innen Mikroplastik bereits im Darm, der Leber, den Nieren, der Plazenta und auch im Gehirn. Eine aktuelle Studie hat die Partikel auch in arteriosklerotischen Plaques nachgewiesen und sie mit einem erhöhten Risiko für Herz-Kreislauf-Komplikationen in Verbindung gebracht. „Neben der Größe könnte auch die Art des Kunststoffs entscheidend dafür sein, in welchem Umfang die Partikel.

[Mehr Infos:](#)

https://www.dgvs.de/wp-content/uploads/2024/07/25.07.2024_PM-DGVS_Mikroplastik_F.pdf
https://www.dgvs.de/wp-content/uploads/2024/07/25.07.2024_PM-DGVS_Mikroplastik_F.pdf




Landromantik
Hotel Oswald
Gourmet & SPA

Preise und
Angebote



LUXUSWELLNESS & STERNEKÜCHE IM BAYERISCHEN WALD



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



Landromantik Wellness
Hotel Oswald GmbH

Am Platzl 2
94244 Kaikenried

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

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

