

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 3/4 – 2020

DER WEIN- GENIESSER TIPP

von Marcel Tekaat
Stiftsweingut Frank Meyer
Gleiszellen / Pfalz

SPARGEL

Stangenglück
von Armin Roßmeier

HAMBURG

Restaurant Jellifish
Hotel Stella Maris
Ristorante cantinetta

DEUTSCHLAND

Schlemmen im Biogarten
mit Jens Rittmeyer

ÖSTERREICH

Genießerhotel Hohenfels
Tannheim in Tirol

SÜDAFRIKA

Namibia

GETESTET UND EMPFOHLEN

Toasten und Braten

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS



Restaurant Coeur d'Artichaut
Münster

3/4 – 2020
39. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Liebe **Gour-med** - Leser,

wie schnell sich die Zeiten ändern. Innerhalb weniger Tage sind wir, die Reisen, Restaurantbesuche, Gourmet-Festivals und Weinverkostungen als ein Stück Lebensqualität genießen konnten, eingesperrt und in unserer Bewegungsfreiheit eingeschränkt.

All unsere Reiseplanungen, die Ihnen schöne Reportagen mit erstklassigen Gourmetköchen, eleganten Hotels und attraktiven Reisezielen präsentieren sollten, sind nicht realisierbar. Wir sind gespannt wie sich die Zukunft entwickelt und welche Beiträge in der nächsten Ausgabe im Juni erscheinen können.

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen die neuesten Sternestars in Münster vor. Gleich zwei Restaurants dürfen sich über die Auszeichnung freuen. Damit ist Münster, die Stadt des Westfälischen Friedens und Fahrradhauptstadt, auch für Gourmets ein lohnendes Reiseziel geworden.



Auch über Hamburg gibt es kulinarisch Bemerkenswertes zu berichten. Die Neueröffnung des Jellyfish im Herbst 2019 ist vom ersten Tag eine Erfolgsgeschichte. Der junge Küchenchef Stefan Fäth, einige Jahre die rechte Hand von Dieter Müller auf der MS Europa, versteht es genial Fisch zu verarbeiten und köstliche Menus auf den Teller zu bringen. Das junge Team um Stefan Fäth hat schon jetzt einen festen Platz in der Hamburger Gourmetszene. Leider haben die Sterne-Vergeber es versäumt ihn zu berücksichtigen. Wir sind sicher im nächsten Jahr klappt das mit dem Stern.

Mit der Zubereitung italienischer Spezialitäten hat Küchenchef Christopher Gieritz, obwohl Hamburger, in seinen beruflichen Stationen die mediterrane Küche so verinnerlicht, dass er sie authentisch auf den Teller bringt. Die cantinetta ist ein sympathisches Bistro und Restaurant in Hamburg, das mit ihren Gerichten einen festen Platz bei Liebhabern italienischer Speisen hat.



Marcel Tekaats ist endlich wieder in Aktion. Nach einer Pause empfiehlt er Ihnen die Weine des pfälzischen Stiftsweingutes Meyer. Das Weingut hat sich, mit seiner vor Jahren begonnenen Neuausrichtung bei Weinkennern einen Namen für junge frische hochqualitative Weine gemacht.

Ein sehr großes Dankeschön gilt unserem TV Koch Armin Roßmeier, seit fast 20 Jahren hat er Sie, liebe Leser und uns mit seinen „Gesunden Genießer Tipps“ begeistert. Seine Rezepte waren immer sehr schmackhaft, gesund und unkompliziert nachzukochen. Armin Roßmeier hat den Wunsch geäu-



sert „kürzer“ zu treten und veröffentlicht in dieser Ausgabe von **Gour-med** zum letzten Mal seine gesunden Genießer Tipps. Lieber Armin Roßmeier, wir und unsere Leser werden Sie vermissen! Unsere besten Wünsche begleiten Sie für die Zukunft, bleiben Sie gesund und ... wenn Sie mal die Langeweile plagt: In **Gour-med** haben wir immer 2 Seiten frei für Sie! In seinem letzten Beitrag hat er noch wunderbare Rezepte mit Spargel.



Heiner Sieger hat das Kempinski in Berchtesgaden besucht, er ist überzeugt davon, dass der Küchenchef Ulrich Heimann seinen Stern zu Unrecht verloren hat. Überzeugen Sie sich selber davon, wir stimmen unserem Autor zu.

Neu: Susanne Plaß, unsere Gastautorin und fachkundige Reisedakteurin war in Namibia. Wie verzaubert sie das Land hat, beschreibt sie in der Reportage. Lassen Sie sich in den Bann dieses Landes im Westen von Südafrika ziehen und begleiten Sie Susanne Plaß auf dieser abenteuerlichen Reise.



Für die Zeit zu Hause empfehlen wir gute Literatur und wünschen viel Lesespaß.

In den Rubriken Med- und Pharma-News informieren wir Sie über Aktuelles aus der Corona-Forschung sowie über die medizinische Entwicklung.

Wir wünschen Ihnen, gerade jetzt, bleiben Sie gesund, auch damit Sie Ihr Wissen und Ihre Hilfe in dieser so gefährlichen Zeit weiterhin den Menschen die medizinische Hilfe benötigen, zur Verfügung stellen können.

Alles Gute, bis zu nächsten Ausgabe von **Gour-med**
Ihr **Gour-med**-Team
und natürlich

Klaus Lenser

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

Haben Sie Anregungen, Tipps oder auch Kritik, schreiben Sie uns per E-Mail an: Gour-med@Gour-med.de

Sie finden uns auch auf:
Facebook – Twitter – LinkedIn



14 Hamburg

24 Tirol

04 Restaurant Coeur d'Artichaut Münster

10 WEIN-GENIESSER TIPP
Stiftsweingut Frank Meyer

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
von Armin Roßmeier
Stangenglück!

14 GENUSS- UND REISETIPPS
14 Restaurant Jellyfish – Eines der besten Fischrestaurants
17 Hotel Stella Maris – Maritim und modern
18 Hamburg – cantinetta ristorante
21 Kempinski Berchtesgaden – Alles „PUR“ bei Ulrich Heimann
22 Mandarin Oriental – Neue Dessertkreationen
24 Tirol – Genießerhotel Hohenfels
26 Namibia – Unendliche Weiten, kontrastreiche
Landschaften, artenreiche Wildtiere

30 NEUES AUS DER GENUSSWELT
30 Zigarren – Genuss in Vollendung
31 Zwiesel Glas – Kostenlose Unterstützung für
Restaurants, Bars und Winzer
32 Romantik Hotel Das Linder vermietet Suiten als Homeoffice
33 Schlemmen mit Jens Rittmeyer im Biogarten

34 GETESTET UND EMPFOHLEN
Dualit Classic Toaster und Pfannen von Eaziglide



26 Namibia

36 KURZ NOTIERT
36 Frühlingsgefühle auf Long Island
37 REISEN MIT SINNEN und Futouris
38 Alternative Unterkunftsmöglichkeiten beim Wandern
40 Schildkrötenrettungszentrum – Coco Palm Dhuni Kolhu
41 Heritage Aarah holt Gold in der kulinarischen
Olympiade

42 ERNÄHRUNGSMEDIZIN AKTUELL

44 WEIN UND GESUNDHEIT

45 MEDIZIN NEWS

50 BUCH-TIPPS

52 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
55 IMPRESSUM

Ein riesiges Dankeschön,
an unsere Leser die sich in diesen Zeiten unermüdlich selbstlos für die Gesundheit ihrer Patienten einsetzen. Dieser Dank schließt alle ein die im Kampf gegen Covid-19 egal an welcher Stelle und in welcher Position, unter Einsatz ihrer eigenen Gesundheit, ihr Bestes geben um die Pandemie zu bekämpfen. DANKE!!!

Heritance Aarah holt Gold bei der kulinarischen Olympiade

Das Heritance Aarah, der jüngste Neuzugang der Aitken Spence Hotels auf den Malediven, setzt seinen Siegeszug auf kulinarischer Ebene fort und holt vier Gold-, sieben Silber- und zwei Bronzemedailles bei der prestigeträchtigen IKA-Olympiade der Köche 2020. Dies ist der bereits dritte Sieg auf kulinarischem Gebiet seit der Eröffnung des Resorts Mitte 2019. Das achtköpfige Team von Heritance Aarah, das nur wenige Monate nach seinem Sieg bei der Culinary Food Expo im September 2019 nun auch bei der kulinarischen Olympiade triumphierte, besteht aus dem Chefkoch und Geschäftsführer des Malediven Sektors Lalith Gunasekera und dem Executive Chef Amila Silva - und wurde von Dimuthu Kumarasinghe, dem neunmaligen Goldmedaillengewinner und damit Rekordhalter der kulinarischen Olympiade, unterstützt. Chefkoch Kumarasinghe ist zudem Assistenz-Vizepräsident der Aitken Spence Hotels und Botschafter für die Heritance Küche. Ihm obliegt auch die Zuständigkeit für die Entwicklung der kulinarischen Kunst vor Ort.



Baani Restaurant



Baani Restaurant

Hervorragende Fähigkeiten, kollektive Werte und die Fachkenntnisse des Teams, gepaart mit harter Arbeit, starkem Engagement und viel Hingabe, erwiesen sich als preisgekrönte Zutaten für Heritance Aarah, um den Wettbewerb für sich zu entscheiden.

Bei der kulinarischen Olympiade, die Mitte Februar (14. bis 19. Februar) in Stutt-

gart stattfand, stellten über 2.000 Köche aus rund 59 Ländern über 7.000 herausragende Menüs zusammen. Diese wurden dann von einer Elite-Jury bestehend aus Köchen aus aller Welt, bewertet. Der Wettbewerb gilt als einer der anspruchsvollsten der Branche und zählt zudem zu den ältesten, größten und vielfältigsten internationalen Kochkunst-Wettbewerben der Welt.

Das Insel-Hideaway verbindet höchsten Komfort und erstklassigen Service mit lokalem Design und traditioneller Gastfreundschaft. Das umfassende und einzigartige „Premium All Inclusive“-Programm sorgt für unbeschwerte Stunden in entspannter und edler Atmosphäre. Eingebettet in eine der größten Lagunen auf den Malediven, auf einer Insel im Raa Atoll, nur 153 km mit dem Wasserflugzeug vom internationalen Flughafen Malé entfernt, beherbergt das Resort insgesamt 150 Villen & Suiten, sechs Restaurants, fünf Bars, ein PADI Tauchcenter, einen traumhaften Overwater-Infinity-Pool und das erste Medi Spa der Malediven.

Das Resort gilt seither als Drehscheibe für gastronomische Finesse und ist bei seiner breiten, internationalen Kundschaft sehr beliebt.

Stasshani Jayawardena, Direktorin von Aitken Spence PLC zeigt sich erfreut: „Heritance Aarah ist erfolgreich in die Fußstapfen seiner Schwesterresorts in Sri Lanka getreten und hat sich im kulinarischen Bereich einen Namen gemacht. Durch unsere eindeutige Identifizierung einzigartiger Esskultur aus der Region und aus der ganzen Welt haben unsere Küchenexperten Geschmacksrichtungen und Aromen entwickelt, die exklusiv, außergewöhnlich und unnachahmlich sind. Der Gewinn bei der diesjährigen kulinarischen Olympiade bestätigt unser Engagement, unverwechselbare Gerichte zu kuratieren, die eine sensorische Reise willkommen heißen“, sagte sie.

Fotos: Heritance Aarah

www.heritancehotels.com/arah