

Mangel an sauerstofftragenden Blutzellen ab, doch zugleich zeitigen sie schwere Nebenwirkungen. Regelmäßig müssen den Kranken, oft über Stunden, Mittel ins Blut gebracht werden, um das durch die Blutkonzentrate auftretende Eisen im Körper zu binden. Da dies nicht vollständig gelingt, lagert sich das Eisen in Leber und Niere, dann im Herzmuskel ab – mit schließlich tödlichen Folgen.

Die Idee, den Erbdefekt medikamentös auszuschalten, stammt von dem Biochemiker Joseph DeSimone. In vielen Versuchen hatte der Wissenschaftler die Wirkung des Krebsmittels 5-Azacytidin auf das Blutbildungssystem von Pavianen geprüft. Stets reagierte das Knochenmark der Tiere mit einer verstärkten Produktion des Blutfarbstoffs.



Mediziner Ley, Nelnhuis
„Molekularbiologie am Krankenbett“

„Diese Beobachtungen“, so DeSimone und Ley, „veranlaßten uns, 5-Azacytidin an Patienten mit schwerer Thalassämie zu erproben.“ Tatsächlich stieg bei allen Behandelten die körpereigene Hämoglobin-Produktion auf das Vier- bis Sechsfache.

Dennoch halten DeSimone und Ley die Methode noch nicht für im klinischen Alltag einsetzbar. Zwar wurde, wie die Forscher betonen, „die Behandlung gut vertragen“, doch seien weitere Forschungen unerlässlich.

Weitgehend unbekannt sind die Wirkmechanismen, mit denen die Medikation ansonsten nicht abrufbare Erbinformationen aktiviert. Auch ist noch ungeklärt, ob die verwendete Krebsarznei womöglich Langzeit-Nebenwirkungen hat oder gar andere, nicht an der Blutbildung beteiligte Gene anregt – was wiederum zur Entartung von Zellen und zur Krebsbildung führen könnte.

GASTRONOMIE

Beschämtes Kalbshirn

Die französischen Eß-Kritiker Henri Gault und Christian Millau ließen deutsche Restaurants testen. Fazit: „Das Niveau der deutschen Küche ist ziemlich niedrig.“

Der Testbericht der beiden Probe-Esser klang eher nach Flughafen-Restaurant als nach Feinschmecker-Tempel. Schauernd beschrieben sie, was ihnen im „Goldenen Pflug“ zu Köln aufgetischt worden war – einem von drei deutschen Spitzenrestaurants, die im „Michelin“-Hotel- und Restaurantführer mit drei Sternen dekoriert sind.

Der „Trüffelblättereig“ sei „völlig gehaltlos“ gewesen, die „sogenannten Hechnockerln hatten keinen anderen Geschmack als den von Eiweiß“, und den Tournedos Rossini habe ein „schwammiges, fettes, schreckliches Stück Toastbrot“ als Unterlage gedient – kurzum eine kulinarische Katastrophe.

Die beiden Test-Esser reisten im Auftrag der Messieurs Henri Gault und Christian Millau, der französischen Gastro-Kritiker, die mit ihren Restaurantführern in den letzten Jahren nicht nur in Frankreich viele Gastronomen in Zorn und Panik versetzt haben. Ihre Bestnote, vier Kochmützen („Toques“), erreichte dabei kaum eine Handvoll Küchenmeister.

Nun hat sich das Kritikergespann, das ein betroffener Wirt einmal als „Monster mit zwei Gesichtern und zwei Mägen“ bezeichnete, erstmals die deutsche Gastronomie vorgenommen.

Was bei dieser Bestandsaufnahme herauskam, ist in dem Gault-Millau „Guide Deutschland“ nachzulesen, der Anfang nächsten Jahres erscheint*. Fazit des Herausgebers Michael Reinartz: „Einige Spitzenleistungen, ansonsten viel Mittelmaß.“

Von Januar bis September dieses Jahres tafelte sich ein Dutzend deutschsprachiger Gault-Millau-Tester – von Bargum in Schleswig-Holstein („Friesenhof“) bis Büsingen in Baden-Württemberg („Alte Rheinmühle“) – quer durch die Bundesrepublik. Sie probierten Kreationen der Nouvelle Cuisine („Rehfilets auf Apfelsalat in Kirschsabayon“) ebenso wie Bodenständiges („Kaninchenrücken mit hausgemachten Nudeln“).

Vorgesetzt bekamen sie mal „hervorragendes Entrecôte vom Angusrind in Schalottensoße“ („Franz Kellers Restaurant“ in Köln; zwei Toques), mal „exquisite Trüffel- und Morchelgerichte“ („Zum Hirschen“ in Blauffelden; ein Toque); häufiger jedoch „gummiartige Pastete“ („Hessischer Hof“, Frankfurt), „fasrig trockene Schweinsschäufele“ („Alte Post“, Nürnberg) und bisweilen

* „Gault Millau 1983/Guide Deutschland“. Ringier Verlag, Zürich: 448 Seiten: 38 Mark.

Ihr Privatsekretär:

Jetzt ist es ganz einfach, ein Computer-Programm schnell, sicher und effizient zu nutzen. Denn jetzt gibt es PIPS – das „Pan Information Processing System“ aus Japan. Genau richtig zur Optimierung Ihrer Management-Entscheidungen! Nutzen Sie PIPS für sich persönlich – wie einen Privatsekretär.

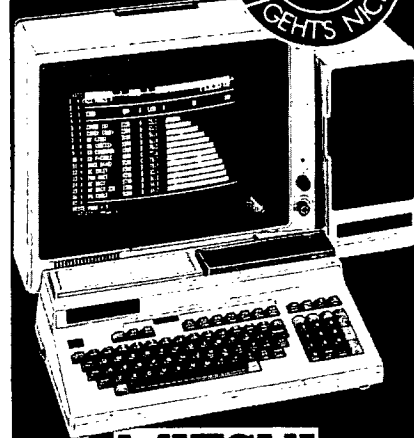
PIPS: ideal für die Erledigung der täglichen Büroarbeiten wie Textverarbeitung, Adressverwaltung, Kundendateien...

PIPS: weitaus ökonomischer als konventionelle Systeme, denn Sie können Ihre Programme ohne die Hilfe eines Programmierers selbst erstellen.

PIPS: einer der schnellsten überhaupt denkbaren Wege zu Entscheidungshilfen auf Management-Ebene.

M23 Serie inkl. System Software + PIPS ab DM 8.475,-*

*Unverbindliche Preisempfehlung incl. MwSt.



MITSUI SORD

MITSUI & Co. EUROPE GMBH
SORD-Computer-Division
Königsallee 92a · 4000 Düsseldorf 1
Tel. 02 11-8 79 83 00 · Tx: 858 2081

derart versalzene Suppen, daß die Tester rätselten, ob die Köche nicht „etwa Aktionäre der Reichenhaller Saline“ seien.

Von den Gault-Millau-Testern am schlimmsten in die Pfanne gehauen wurde der Drei-Sterne-Koch vom Kölner „Goldenen Pflug“: Auch seine Entè mit Kirschen sei „viel zu lang gebraten“ gewesen, überdies bedeckt „mit einer braunen, schweren Soße“ und „auf komische Weise von einem Salat à la crème begleitet“.

Nur unter größter Willensanstrengung genießbar erschienen den Gaumenspitzen dort auch die Desserts („nicht erwähnenswert“) und die Petits Fours („unakzeptabel“). Guide-Fazit: „Eine Mütze scheint uns für dieses Mal eine gerechte Entlohnung zu sein“ – rüder wurde selten ein Star-Koch demontiert.

ger deutscher Koch vier Toques – die nach der Gault-Millau-Wertung nur den „weltbesten Restaurants“ verliehen werden.

Dieses Rezept – viel Häme („das Hecht-Soufflé erinnerte an Babynahrung“) und eine Prise vollmundigen Lobes („wunderbar das Hirschkalbssteak mit Pilzen“) – unterscheidet die Gault-Millau-Führer von Michelin-, Kléber- oder Varta-Führern, die sich auf die kommentarlose Zuteilung oder Aberkennung von Sternen oder Kronen beschränken.

Mit dieser Art der Gastrokritik machten Gault und Millau Anfang der siebziger Jahre die Nouvelle cuisine populär, die vor allem von ihren Schützlingen Paul Bocuse, Michel Guérard und den Brüdern Troisgros betriebene Ent-

gen hätten sie im Land der Knödel und Kasnocken zwar nicht gemacht, immerhin jedoch seien sie „lebendig zurückgekommen“.

Den Gästen des berühmten Wiener Hotels Sacher empfahlen die beiden streitbaren Franzosen, „das Haus zur Essenszeit zu verlassen“ – das Sacher suchte sich wenig später einen neuen Chefkoch. Im ebenfalls renommierten Hotel-Restaurant „Imperial“ monierten sie „ein verbratenes Kalbshirn, das sich mit gutem Grund in einer dicklichen Soße seines Daseins schämt“.

In der Schweiz entdeckten sie zwar in Freddy Girardet „den besten Koch der Welt“, ansonsten jedoch nicht übermäßig viel Goutierbares. Bei den Eidgenossen, so der Kommentar, sei eben alles neutral – auch der Geschmack.

Im Vereinigten Königreich sorgten die beiden für nationalen Aufruhr, als sie in einem London-Guide die Hochburgen britischer Kochkunst kritisierten: Das „Grosvenor House“ erinnere an „eine Bahnstation während eines Streiks“, und im „Wilton's“ sei „die Creme caramel so klebrig gewesen wie ein Kuß der Königinmutter“.

Nicht ganz so böse urteilt der Gault-Millau-Guide über die bundesrepublikanischen Restaurants. Zwar sei „das allgemeine Niveau der Küche Deutschlands nach wie vor ziemlich niedrig“, doch habe sich die Qualität der Speisen während der letzten 15 Jahre „erheblich verbessert“.

An ein Lokal, die „Schweizer Stuben“ in Wertheim, vergab der Guide drei Mützen; immerhin 20 Restaurants erhielten zwei Mützen – darunter bekannte wie die „Ente vom Lehel“ in Wiesbaden („Produkte von hervorragender Qualität“) und weniger bekannte wie das „Bergcafé“ im niederbayrischen Landshut („empfehlenswerter Ausflug“).

Selbst weit draußen in der Provinz, wo der Michelin bislang nur kulinarische Wüstenei entdeckte, fanden die Gault-Millau-Esser gute Restaurants. Ohne Michelin-Stern, aber nunmehr versehen mit einem Guide-Toque, kochen etwa Lokale wie der „Vogelherd“ im baden-württembergischen Niederstotzingen („persönliche und solide Küche“) oder der „Zehntkeller“ im fränkischen Iphofen („angenehm überrascht“).

Bekannt Hotel-Restaurants hingegen gingen meist ohne Mütze aus. So mußte sich das Münchner „Walterspiel“ (Hotel Vier Jahreszeiten) für „indiskutable“ Ravioli mit Parmaschinken und Salbei rügen lassen; im Frankfurter „La Truffe“ (Parkhotel) stieß den Testern eine Kaninchenenterrine zu, „die diesen Namen wirklich nicht verdiente“; ganz schlimm schließlich wurde es im Hamburger „Atlantic-Grill“ (Hotel Atlantic): „Die klare Tomatensuppe schmeckte in erster Linie nach Wodka“, die Limoneneistorte erinnerte an Industrie-Eis, und beim Service herrschte „südländisches dolce-quasi-farniente“.



Gastro-Kritiker Gault, Millau: „Monster mit zwei Gesichtern und zwei Mägen“

Ins Gericht gingen die Gastrokritiker auch mit dem Chef des Münchner „Tantris“, vom Michelin ebenfalls mit drei Sternen bedacht. Ihm verpaßte der Guide nur zwei Mützen – das schlaffe Kalbsbries, die geschmacklosen Trüffel, die „zu süße Soße“ zum Fisch, besonders aber die „sehr eigenartige“ Innenarchitektur des Restaurants waren offenbar nicht ganz nach dem Geschmack der Tester.

Geradezu ins Schwärmen hingegen gerieten sie in der Münchner „Aubergine“, wo Meisterkoch Eckart Witzigmann am Herd steht – eine Offenbarung gewesen sei „das Kalbsbries mit Artischocken (in einer Soße von Trüffeln und weißem karamelisiertem Portwein)“, schlichtweg „grandios die Desserts“ wie „zum Beispiel diese pochierten, mit Ingwer-Mocacreme gefüllten Datteln“. Witzigmann (drei Michelin-Sterne) bekam als einzi-

schlackung der klassischen französischen Küche. Bei vielen Epigonen verkam die Neue Küche zu dem Trick, auf einem riesigen Teller daumengroße Fleischstücke und einige Häppchen halbprohen Gemüses sowie ein wenig farbenprächtiger Soße so zu arrangieren, daß der ganze Zauber am Schluß 300 Mark pro Person kostete.

Nachdem sie in ihrer französischen Heimat „dem Imperialismus der Grande cuisine“ – viele Kalorien und Kohlenhydrate, Mengen von Butter und Sahne Einhalt geboten hatten, machten sich die zwei Franzosen daran, die Restaurationsbetriebe der europäischen Nachbarschaft auf den neuen Kurs einzuschwören. Mit ihren harschen Kritiken brachten sie überall die Wirte zum Kochen.

Tabula rasa machten sie beispielsweise in ihrem ersten „Guide Österreich“, der 1980 erschien: Umwerfende Entdeckun-