

Mit Unterstützung von



Herzlich kulinarisch

Köche und Gastronomen als Partner der Herzkinder



Sternschnupern Seite 7



Überraschungen für Herzkinder Seiten 14, 19 & 22



Aktive Botschafter Seiten 12, 15, 21



Weihnachtstraum mit Mross Seite 32



Onlineshop-Partner Seite 24



Herbststerne und andere Charity-Gourmet-Events ab Seite 6



Action-Helden als Dinner-Gäste Seite 4



7 Sterne in Strande Seite 10

Stiftung KinderHerz

Unsere Mission



Jeden Tag kommen in Deutschland etwa 19 Babys mit einem Herzfehler zur Welt. Das sind 7.000 pro Jahr. Herzfehler sind die häufigste angeborene Fehlbildung. Die Lobby dieser Kinder ist jedoch vergleichsweise klein.

Noch vor 30 Jahren starb ein Viertel der kleinen Patienten bereits als Säugling, ein weiteres Viertel im Kindesalter. Durch die verbesserten diagnostischen, medikamentösen, operativen und interventionellen Möglichkeiten der Kinderherz-Medizin erreichen heute über 90 Prozent das Erwachsenenalter.

Doch Folgeerkrankungen wie Lungenhochdruck oder das Eiweißverlustsyndrom stellen die Mediziner immer noch vor Herausforderungen. Darüber hinaus werden gesunde Herzen krank, weil sich viele Kinder an einen ungesunden, passiven Lebensstil gewöhnen und sich zu wenig bewegen. Auch Kinder die unter schweren Erkrankungen wie Krebs, Mukoviszidose oder Diabetes leiden, drohen Erkrankungen des Herz-Kreislaufsystems zu entwickeln.

Große Aufgaben stehen vor uns. Deutschlandweit. Aber diesen stellen wir uns gerne mit der Zuversicht, die uns unsere Unterstützer und Freunde geben.

Die Lebenschancen und die Lebensqualität von Herzkindern verbessern sich durch innovative medizinische Versorgung sukzessiv. Aufgabe und Ziel unserer Stiftung ist es, sich nachhaltig und zuverlässig in diesen Prozess miteinzubringen. Wir setzen Mittel dort ein, wo sie nötig sind, um die bestmöglichen medizinischen Standards und Geräte zu gewährleisten.

Seit mehr als zwölf Jahren ist dies unsere Mission!

Wir unterstützen innovative Forschungsprojekte an Kinderherz-Kompetenzzentren, welche die Behandlung der Kinder optimieren und ihre Überlebenschancen verbessern. Unser Fokus liegt auf einer patientennahen Forschung, die den Herzkindern einen unmittelbaren Nutzen verspricht. Auch in der Grundlagenforschung sind wir aktiv, da dort wichtige Impulse für eine zukunftsweisende Medizin gesetzt werden.

Wir wollen erreichen, dass Kinder mit angeborenem Herzfehler unbeschwert aufwachsen und ihre Träume verwirklichen können - in einem Alltag ohne Ängste und Sorgen.

Viele Etappenziele haben wir gemeinsam verwirklicht, doch es ist noch vieles zu erreichen!
Lassen Sie uns gemeinsam aktiv werden!

Sylvia Paul, Vorstand

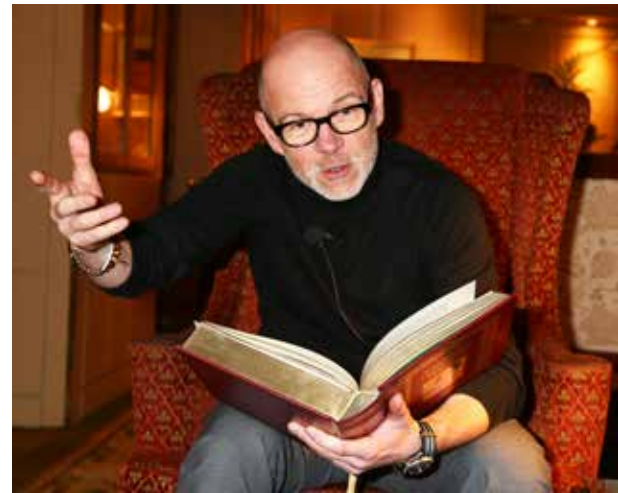
ANSPRECHPARTNERIN
STIFTUNG KINDERHERZ
Sylvia Paul
Tel.: 0201 / 86 58 31-0
Mobil: 0163 / 16 41 753
s.paul@stiftung-kinderherz.de

Action-Helden vertonen ein Herz-Dinner

Sie kämpfen für das Gute in der Welt. Spektakulär, actiongeladen und meist alleine auf weiter Flur. Im Berlin Capital Club (BCC) haben die Leinwandhelden James Bond und Spider-Man ganz besinnlich gemeinsame Sache für herzkrankte Kinder gemacht. Bei zwei Charity-Dinnern der Stiftung trugen ihre deutschen Synchronsprecher Dietmar Wunder und Marius Clarén Weihnachtsgeschichten vor, wie „Das eigensinnige Rentier“ und „Der kleine Naschengel“.

KinderHerz-Kurator Gerhard Janetzky hat die Veranstaltungen im BCC organisiert. BCC-Küchenchef Malte Schreiber kreierte stets das Menü für rund 100 Gäste, Chef Patissier Marc Blestel das Dessert. Passende Weine servierte das Weingut Villa Hochdörfer, Shop-Partner der Stiftung. Helmut Bruger am Piano und Sängerin Desney Bailey sowie Yamil Borges setzten die musikalischen Akzente. Spreeradio-Moderator Toni Schmitt führte durch die beiden Abende.

Die Hälfte des Teilnehmerbeitrages kommt einem Förderprojekt der Stiftung am Deutschen Herzzentrum Berlin (DHZB) zugute.



Dietmar Wunder synchronisiert Hollywood-Star Daniel Craig (James Bond).

Kinderkardiologin Dr. Katharina Schmitt stellt ihre Forschungsarbeit vor: Sie möchte den Mechanismus ergründen, der das Gehirn von Herzkindern durch gezielte Kühlung bei Operationen schützt. Sogenannte Reperfusionsschäden können eintreten, wenn das Gehirn nach der Kühlphase wieder normal durchblutet wird. Säuglinge mit Herzfehler sind besonders empfindlich dafür.

Im Rahmen der Veranstaltung im Jahr 2017 rückte Gerhard Janetzky -das Engagement der Deutschen Bank in den Fokus. Die Filiale in der Berliner Lindenallee unterstützt die Stiftung durch den Verkauf von Power Banks - tragbare Ladegeräten für Smartphones. Den gespendeten Betrag hat die Deutsche Bank verdoppelt und gespendet.

*Spider-Man
und James Bond
auf Mission für
die Herzkinder*



Links: Synchronsprecher Marius Clarén. Rechts: Dr. Katharina Schmitt, (l., DHZB), Stiftungsvorstand Sylvia Paul und KinderHerz-Kurator Gerhard Janetzky mit einer Power Bank. Die Deutsche Bank Berlin hat die Einnahmen der Verkaufsaktion gespendet.

Münsteraner Gourmet-Walk

60 Jahre WestLotto: Mit einer großartigen Charity-Veranstaltung zugunsten der Stiftung KinderHerz hat das Unternehmen seinen runden Geburtstag gefeiert. Im großen Saal der Lottozentrale in Münster fand ein Gourmet Walk statt.



(Parkhotel Surenburg), Michael Dyllong (Restaurant Palmgarden), André Skupin (Hotel Kaiserhof), Josh Jabs (Goldhorn-Beefclub), Berthold Bühler (Residence), Guido Fritz (Chefheads-Präsident) und Zuckerbäcker Georg Maushagen machten die kulinarische Reise erst möglich. Auch Moderator und WDR-Kochexperte Helmut Gote stellte sich ehrenamtlich in den Dienst der guten Sache und führte die Gäste durch ein kulturelles Rahmenprogramm, an dem sich auch der Künstler Christian Awe engagiert beteiligte.

Links: KinderHerz-
Botschafter Georg Maushagen.



V.l.: WDR-Moderator Manni Breuckmann, WestLotto-Geschäftsführer Andreas Kötter, Herzkind Yared, Fußball-Weltmeister Olaf Thon, Ministerin Svenja Schulze, Sylvia Paul.

Schirmherrin und ehemalige NRW-Ministerin Svenja Schulze dankte WestLotto für die Unterstützung von Projekten die helfen, das Leben von Kindern zu verbessern. Die engen Kontakte von Hans-Udo Brodner, Chefkoch der Betriebsgastronomie bei WestLotto zu Sterneköchen wie dem Franzosen Eric Menchon (Le Moissonnier), Richard Nussel

Mit dem Erlös des Gourmet-Walks, ermöglicht auch durch großzügige Sachspenden von Lieferanten sowie durch ehrenamtliches Engagement, konnte der Grundstock für ein Forschungsprojekt am Universitätsklinikum Münster gelegt werden. Es soll die medikamentöse Behandlung von Lungenhochdruck bei herzkranken Kindern verbessern.



Köcheteam um Herbststerne-Initiator Herbert Brockel (4. v.l.).



Es funkeln die Herbststerne

Fingerspitzengefühl und filigranes Hantieren eint das Können von Kinderherz-Spezialisten und Sterneköchen. Die Feinschmecker-Veranstaltung Herbststerne hat in Erfstadt eine Verbindung dieser beiden ansonsten sehr unterschiedlichen Bereiche geschaffen. Es profitieren: die Herzkinder.

Die Gäste des Gourmetevents unterstützen die Projekte der Stiftung KinderHerz mit ihren Spenden seit mehreren Jahren, zuletzt mit über 2.000 Euro für den Forschungsstandort Aachen. Organisiert wird das Event seit 2017 von der Beratungsgesellschaft

Strafin CS, trägt aber die Handschrift Herbert Brockels, Hausherr auf Burg Nideggen. Er lockt regelmäßig renommierte Kollegen der Sternegastronomie ins elegante Ambiente des Autohaus Gebr. Conrad. Während Sven Messerschmidt, Felix Kaspar, René Kalobius, Pralinen-Expertin Lea Holzapfel und Larissa Schnabel (Fotospalte l. m.) 2017 an der Kochstation die Gäste verköstigten, sorgten Bühnenkünstler für Kurzweile: die Sängerin Valerie Scott (Fotospalte l.o.), die Clowns Andrej Jigalov und Matthias Krahnert (l. u.), Pianist Oliver Schmidt und das Showgirl-Trio Blonde Bombshell Burlesque.

Köche und Künstler zaubern Spenderlaune!



Fotos: Daniela Schnupp / Visions by Dany Photography

Köche und Künstler waren Wegbereiter einer Spende, womit die Entwicklung eines biologischen Herzschrittmachers am Kinderherz-Zentrum Aachen gefördert wird.

Walking Dinner „Zur Post“

Der kleine Herzpatient Jonah strahlte inmitten des Geschehens und öffnete so manches Herz für eine großzügige Spende. Über 200 Gäste waren der Einladung zu einer Sterne-Nacht für Herzkinder im

Sterne- und Spitzenköche - u. a. Nils Henkel - steuerten an elf Kochstationen besondere Gaumenfreuden bei. Das Haus war ausverkauft. Wiederholt führte ein Charity Event der



Oben: Herzkind Jonah mit seiner Mutter. Er ist am Eiweißverlustsyndrom erkrankt – einer Folgeerkrankung seines Herzfehlers. Links: KinderHerz-Botschafter Dieter Müller (l.), Kurator Guido Fritz (r.) engagierten sich neben vielen Kollegen für die Herzkinder.



Restaurant „Zur Post“ in Odenthal gefolgt. Nicht nur mit Herz kochen, sondern sich auch für Herzkinder engagieren, wollten sich die Hausherren Christopher und Alejandro Wilbrand. Mit Hilfe der Köchevereinigung ChefHeads organisierten die Brüder ein exquisites Charity Dinner. Viele

Wilbrand-Brüder zu einer wichtigen Spende für Förderprojekte am Kinderherz-Zentrum der Uniklinik Köln. Auch 3-Sterne-Koch Kevin Fehling, Mo Eickhoff, Alexander Kroll, Werner Langbauer, Patrick Jabs, Markus Haxter und Thomas Walkensteiner schwangen hier bereits 2011 die Kochlöffel für uns.

Mit Genuss Gutes getan

Im FrischeParadies in Hürth haben Spitzenköche ein Fünf-Gänge Menü für 160 Gäste kredenzt. Neben Jean-Claude Bado, Saloum Raphael Doucouré, Dominic Jeske und Alejandro Wilbrand war 3-Sterne-Koch und KinderHerz-Botschafter Dieter Müller der heimliche Star des Dinnerabends. Begleitet von ausgesuchten Weinen, französischem Käse und feinsten Pralinen hielt Betriebsleiter Thorsten Reichel (3. v.l.) fest: „Neben dem Genusserlebnis ist es uns wichtig, auch Gutes zu tun. Pro verkaufter Karte ging eine 5-Euro-Spende an die Stiftung KinderHerz.“

*Unser Ansatzpunkt:
Forschung fördern!*



Angeführt von Dieter Müller (vorne, 2.v.l.) feuerten Spitzenköche im FrischeParadies ein Gourmetfeuerwerk zugunsten der Herzkinder ab.



Fotos: Malte Klauack

Das Charity-Köche-Team um Holger Bodendorf (l.), Jens Rittmeyer (2.v.l.), André Stolle (3.v.l.), Heinz O. Wehmann (m.) und ChefHeads-Präsident Guido Fritz (2.v.r.) mit fleißigen Helfern.

Klönschnack-Küchenparty 2018

Die Klönschnack Küchenparty im Landhaus Scherrer kennt der Hamburger. So war es Heinz O. Wehmann fast ein Leichtes 200 Gäste zu finden, die sich zugunsten der Stiftung kulinarisch verwöhnen lassen wollten. Zumal der sternegekrönte Küchenchef seine Heiligstes dieses Mal auch für drei namhafte Gastköche öffnete. Beste Argumente, um in traditionell lockerer Atmosphäre und nettem Plausch gute Taten zu vollbringen...

Von jedem Gast ging ein Teil seines Eintrittsgeldes an die Stiftung KinderHerz. Die Spende erreichte eine Höhe von 3.000 Euro. Herzlichen Dank!

Jeder konnte hautnah dabei sein. Nicht einmal zum Genießen der Speisen mussten Gäste die Küche oder die Live-Cooking-Stationen verlassen. Die ChefHeads organisierten das Wohltätigkeits-Dinner. Holger Bodendorf vom Landhaus Stricker auf Sylt überraschte mit geblämmter Jakobsmuschel, Artischocken und Chorizo-Schaum. Jens Rittmeyer vom „No.4“ in Buxtehude kredenzte Färöer Lachs in geräucherter Buttermilch und Dill. Die Kombination Schwarzfederhuhn, Langostinen Tatar, Topinambur und Dashi steuerte André Stolle (ehem. Hotel Steigenberger) bei. Heinz O. Wehmann und sein Team zauberten unter anderem eine krosse Vierländer Ente mit Rotkohl, Steckrüberpüree und Orangen-Pfeffer-Sauce. Das Landhaus Scherrer ist als erstes Sternerestaurant in Hamburg seit Oktober 2012 Bio-Zertifiziert.



Foto rechts: Jens Rittmeyer (l.) und Hausherr Heinz O. Wehmann vom Landhaus Scherrer.

Unsere Herzkinder

Kinderherz-Zentrum Köln

Jonah trotz seinem Herzfehler

Eigentlich wollten Jonahs Eltern drei Tage nach seiner Geburt ihr neues Familienglück zu Hause fortsetzen. Doch beim U2-Check entdeckte man bei dem Säugling einen Herzfehler. „In der Nacht zuvor war mir schon aufgefallen, dass er bläulich und sehr ruhig war“, erinnert sich seine Mutter Angelina. Sofort wurde er in die spezialisierte Kölner Uniklinik verlegt. Auf die Diagnose „Hypoplastisches Linksherzsyndrom“ folgten zwei scheinbar endlose Monate des Bangens.

Jonah war sehr geschwächt, der Blutdruck zu niedrig, seine Nieren versagten, eine Notoperation wurde angesetzt. Diese dauerte neun lange Stunden, aber die Kinderherz-Experten konnten die Situation erst mal entschärfen. Auch die zweite und dritte Operation verlief wie geplant. „Jonah sah danach ganz anders aus“, fand seine Mutter „rosig und wie ein gesundes Kind.“ Die junge Familie lernte mit der Diagnose zu leben. Doch ein halbes Jahr später mehrten sich bei dem Kleinen Infekte und schwere Durchfälle, die bald so schlimm waren, dass er stationär ins Krankenhaus musste.



Es zeigte sich, dass er unter dem Eiweißverlust-Syndrom leidet, einer typischen Folgeerkrankung nach Fontan-Operationen.

„Mit Kortison, Transfusionen, einer speziellen Diät etc. bekamen wir die Werte wieder halbwegs in den Griff“, erklärt Vater Tim. Auch heute gibt es immer wieder Phasen, in denen extrem niedrige Eiweißwerte Jonahs Bauch bedrohlich anschwellen lassen.

„Man muss lernen, die Zeichen richtig zu deuten“ und schnell die richtigen Schlüsse zu ziehen“, so Mutter Angelina. Behandelt wird er in der Uniklinik Köln. Hier arbeiten die Spezialisten an einem Forschungsprojekt zu diesem Syndrom, gefördert von der Stiftung KinderHerz.

Die Familie versucht ein halbwegs normales Leben zu führen – auch wenn Jonahs Herzfehler wie ein Damokles-Schwert über ihren Köpfen schwebt. Sein Immunsystem ist generell sehr schwach. Zudem muss er, mehr noch als andere Kinder, Verletzungen beim Toben vermeiden, weil er blutverdünnende Medikamente nimmt. „Alles muss sich diesem Umstand unterordnen“, sagt Vater Tim, „sei es im Alltag, sei es bei der Freizeitplanung.“

Jonah erzählt jedem freundlich, dass er „nur ein halbes Herz“ habe. Er geht wie selbstverständlich damit um, lacht viel, malt, singt und tanzt sehr gerne. Über alles liebt er seine fünf Jahre jüngere Schwester Lena Felicia, die er am liebsten rund um die Uhr beschützen würde. „Er ist ein wahrer Sonnenschein“, sagt Mutter Angelina, „und alle lieben ihn dafür.“

Die Lebenslust steht Herzkind Jonah ins Gesicht geschrieben. Der Junge ist am Eiweißverlust-Syndrom erkrankt.



Im Uhrzeigersinn: Nico Mordhorst vom Bärenkrug, Gastgeber Heiner Beckemeyer (l.) mit Schirmherr Wolfgang Kubicki (r.). Lammrücken mit Steckerrüben-Mousseline von Philipp Gloger (ACQUA Strande). Künstlerin Heike Böhnert (l.) mit Hanna Tomischat, Mutter von Herzkind Hertha.

Ein Dinner zum Zungeschnalzen im ACQUA Strande

„Es war eine Premiere, die auf der Zunge zergeht“, lobten die Kieler Nachrichten. „So etwas gab es im beschaulichen Strande noch nie“, frohlockte Heiner Beckemeyer, Gastgeber und Hausherr im Yachthotel und Restaurant ACQUA Strande bei Kiel. Eben dort gaben sich sieben Spitzenköche die Ehre, um zugunsten herzkranker Kinder unentgeltlich kulinarisch zu zaubern. „Sensationell“ fand das auch Schirmherr Wolfgang Kubicki. Das Haus war mit 100

Gästen ausverkauft. Der Erlös unterstützt Forschungsprojekte am Universitätsklinikum Schleswig-Holstein (UKSH).

An Live-Kochstationen konnte man den Profis wie Holger Bodendorf (Landhaus Stricker, Sylt), André Münch (Yachthafenresidenz Hohe Düne, Rostock) oder Mathias Apelt (Kieler Kaufmann, Kiel) über die Schulter schauen. Aufgetischt wurde allerlei Exquisites, zum Beispiel ordinär geschmorte



Links: Sternekoch Holger Bodendorf, Landhaus Stricker, Sylt. Rechts: Sternekoch Heinz Otto Wehman (l.) mit Tobias Schneider, beide Landhaus Scherrer, Hamburg.



Charity-Ensemble, vorne v.l.: Dietmar Priewe, Heiner Beckemeyer, Ferdinand Klünder Holger Bodendorf, Guido Fritz, Heinz Otto Wehmann, Fabian Rumpf, Tobias Schneider. Hinten: Hans Martin Hochdörffer, Nico Mordhorst, André Münch, Philip Rümmele, André Stolle, Mathias Apelt.

Kalbhaxe, kreiert von André Stolle (SE7EN OCEANS, Hamburg), oder Strander Bouillabaisse von Nico Mordhorst (Bärenkrug, Molfsee). Dietmar Priewe (Sansibar, Sylt) und Heinz Otto Wehmann (Landhaus Scherrer, Hamburg) komplettierten den Reigen norddeutscher Kochkünstler.

Die Bedeutungen der Charity Veranstaltung wurde allen Teilnehmern unmittelbar vor Augen geführt, als die Eltern von Herzkind Hertha das Wort ergriffen. Ihre Tochter kam mit einem sehr seltenen, aber schwerwiegenden Herzfehler zur Welt, bei dem die linke Herzkammer verkümmert und nicht funktionsfähig ist. Hertha wurde am UKSH operiert. „Jeden Tag zeigt uns Hertha, wie

wunderbar es ist, auf dieser Welt zu sein, auch wenn man nur ein halbes Herz hat!“, berichtete Mutter Hanna.

Schirmherr Wolfgang Kubicki vermachte Herthas Familie ein Andenken an den mutmachenden Abend im ACQUA Strande. Er ersteigert ein Gemälde der Künstlerin Heike Böhnert, signiert von allen anwesenden Spitzenköchen. Den Auktionserlös von 500 Euro spendete Kubicki an die Stiftung KinderHerz. KinderHerz-Kurator und ChefHeads-Präsident Guido Fritz trug ebenso zum Gelingen bei wie der Onlineshop-Partner der Stiftung, das Weingut Villa Hochdörffer. Mit handgemachtem Rock' n' Roll begleiteten „Krüger rockt“ den Abend.



Kieler Nachrichten: „Premiere, die auf der Zunge zergeht.“

Unser KinderHerz-Kurator

Guido Fritz



ChefHeads-Präsident Fritz.

Ohne Leidenschaft geht nichts. „Jeder Spitzengastronom kocht mit Herz“, sagt Guido Fritz. Er ist Präsident der Köchevereinigung ChefHeads, ein umtriebiger Netzwerker und Kurator der Stiftung KinderHerz. „Die ChefHeads unterstützen die Herzkinder mit Leib und Seele.“ Das ist Guido Fritz wichtig. Unermüdlich findet er neue Wege, Charity Events für die Stiftung zu initiieren, und immer neue Spitzenköche zum Mitmachen zu animieren. Seit 2008 konnten mit Hilfe der ChefHeads zahlreiche kulinarische Top-Events organisiert werden.

„Nicht nur mit Herz kochen, sondern sich auch mit Herz für kranke Kinder engagieren!“



Guido Fritz und Stiftungsvorstand Sylvia Paul zu Besuch im Deutschen Herzzentrum Berlin bei Dr. Björn Peters.

Partner wie Guido Fritz und die ChefHeads, die die Unterstützung der Herzkinder für sich zur Priorität erklärt haben, sind ein unschätzbare Gewinn. „Mein Engagement für die Stiftung KinderHerz liegt mir am Herzen, um auf das Schicksal vieler Kinder mit angeborenem Herzfehler hinzuweisen. Dass dies unsere Mitglieder der Köchevereinigung ChefHeads so engagiert unterstützen, freut mich besonders. Dafür meinen Dank an alle Mitglieder und Kollegen!“

Damen-Dinner



100 Tüten mit Herzkekse hat Sabine Ruggieri als Dank für Pfleger und Ärzte der Kinderherzstation an der Medizinischen Hochschule Hannover zu Weihnachten gebacken.

KinderHerz-Botschafterin Sabine Ruggieri hat vorgemacht, wie einfach und köstlich das Spenden sein kann. Die TV-Moderatorin Ruggieri hatte 20 Freundinnen und Powerfrauen in den Weinkeller eines Restaurants in Hannover geladen. Jede Teilnehmerin des Damen-Dinners spendete einen festen Betrag. Der Besitzer des Restaurants „Der Zauberlehrling“ war so angetan von dieser Aktion, dass er die Spende auf 1.000 Euro aufrundete.

„Der Abend war so großartig und fröhlich, dass wir beschlossen haben, solche Treffen in anderen Locations zu wiederholen“, verkündete Ruggieri.



12 Sterne strahlen für Herzkinder

Dieses Gourmet-Live-Cook-Event suchte seinesgleichen. Unter dem Motto „Sternschnuppern“ fanden sich zwölf Sterneköche im stilvollen Berliner Grandhotels Esplanade ein. Angeführt von KinderHerz-Botschafter Dieter Müller und Christopher Wilbrand ließen Christian Lohse, Hans Horberth, Hans-Peter Wodarz, Matthias Diether, Sebastian Frank, Thomas Kammeier, Herbert Brockel, Joachim Kaiser, Marco Müller, Heinz Otto Wehmann, Mo Eickhoff, Gregor

Marx, Hannes Graurock, Michael Sobota, Thomas Jaumann sowie Küchenmeisterin Martina Kömpel und Zuckerkünstler Georg Maushagen u.a. ihre Sterne strahlen. Für die Zuckerherzen stellte die Nordzucker AG einen Großteil des Wareneinsatzes. Nicht nur die Kulinarik war atemberaubend, sondern auch die Artisten vom Palazzo Berlin lieferten im Grandhotel eine fulminante Show. Die Schirmherrschaft hatte der frühere Berliner Bürgermeister, Klaus Wowereit, inne.



Links: Dieter Müller, Georg Maushagen. Mitte: Guido Fritz, Sylvia Paul, Anja Möcklinghoff (ChefHeads) und Jürgen Gangl (Esplanade) mit Zuckerherzen. Rechts: Sternekoch Christopher Wilbrand (Restaurant Zur Post).

Gaumenfreuden auf Helgoland

Auf Deutschlands einziger Hochseeinsel hat Stefan Madeheim hochkarätige Kollegen der Kochkunst zusammengetrommelt, um einen Abend im Namen der Herzkinder zu gestalten. Dem Ruf des damaligen Küchenchefs des Atoll Seafood Restaurants folgten KinderHerz-Botschafter Dieter Müller, Zuckerkünstler Georg Maushagen, Frank Rosin, Christopher Wilbrand, Markus Haxter, Markus Zuck und Michael Kreiling. Das Culinary-Team der ChefHeads unter Leitung von Guido Fritz bereitete Delikatessen an mehreren Stationen unter den Augen

der rund 100 Gäste zu. Das Design-Resort Atoll Ocean bot eine wunderbare Bühne für diesen exklusiven Abend.



Kinderherz-Zentrum Hamburg

Zwischen Töpfen und Pfannen: Herzkind Yared trifft Sterne Koch

Yared hat in seinen ersten Lebensjahren viel durchlitten. Von seinem Herzfehler, mit dem er zur Welt kam, merkt er heute jedoch kaum noch etwas. Yareds Kinderkardiologe hat ihm sogar grünes Licht für Sport gegeben. Der Junge hat gelernt, seinen Puls zu zählen, um selbstständig zu prüfen, wann er bei körperlicher Anstrengung besser eine kurze Pause machen sollte. Diesen Trick hat ihm sein Trainer im Sportverein beigebracht. Er kennt Yareds Leistungsgrenzen und stellt die Belastung auf ihn ein.

Auch Dank der tollen Unterstützung seines Vereins hat Yared es geschafft, das Sportabzeichen abzulegen. Leider ist dies bei Herzkindern nicht immer so. Häufig überwiegen Angst und Unwissenheit bei Lehrern und Trainern, dass etwas während der Sportstunde passieren könnte, und sie schließen Kinder mit angeborenem Herzfehler vorsichtshalber aus. Auch das musste Yared erleben. Doch er hat sich nicht unterkriegen lassen.

Die Stiftung KinderHerz begleitet Yared und seine Familie seit vielen Jahren und hat seine Entwicklung mit allen Höhen und Tiefen

miterlebt. Ein riesiger Wunsch ging für den Jungen in Erfüllung, als ihn Sterne Koch Thomas Bühner in sein exquisites Restaurant einlud. Aber nicht als Gast, sondern



Die Sterne Küche war einen Tag lang das gemeinsame Reich von Yared und Spitzenkoch Thomas Bühner.

als Koch. Der Grand Chef des Relais & Châteaux Restaurants la vie in Osnabrück nahm den jungen Hobbykoch einen Tag lang unter seine Fittiche. Yareds Augen leuchteten: „Die sind dort wie eine Familie, jeder hilft jedem. Und alle passen auf, dass nichts passiert.“

Thomas Bühner ist Mitglied der „Les Grandes Tables du Monde“. Sein Restaurant ist mit 19 Punkten im Gault Millau sowie mit drei Michelin Sternen ausgezeichnet. Und: Thomas Bühner hat mit seiner tollen Kochaktion mit Yared sein großes Herz gezeigt.

Yareds große Leidenschaft ist das Kochen. Das Finca Marina HerzGewürz darf dabei natürlich nicht fehlen.

Unsere
Herz Kinder



Matjes als Symbol für Hoffnung

Nach entbehrungsreichen Wintermonaten freuten sich früher die Einwohner der holländischen Fischerdörfer auf den Beginn der Matjessaison. Der Matjes galt als Symbol der Hoffnung. Eine erfolgreiche Fischereisaison bedeutete Wohlstand. Bis heute steht das erste Matjesfässchen als Zeichen für bessere Zeiten.

Das Holländische Fischbüro hat die Matjes-Saisoneröffnung deshalb zum Anlass genommen, um das erste Fässchen für den guten Zweck zu versteigern. Bei der Auktion im Hamburger Hafen war die Stiftung wiederholt eingebunden. Schirmherrin der Veranstaltung war KinderHerz-Botschafterin Maren Gilzer.



Unsere Botschafterin Maren Gilzer legte bei der Matjes-Versteigerung im Hamburger Hafen selbst Hand an zugunsten der Herzkinder.

Ein Gaumenschmaus auf Sylt

Man konnte den Kochprofis direkt über die Schulter schauen und sich Kniffe und Tricks abschauen. Acht hochkarätige Köche verwöhnten die Gäste im TUI Dorfhôtel auf der Insel Sylt. Holger Bodendorf, Christopher Wilbrand, Herbert Brockel, Heinz O. Wehmann, Dieter B. Schmidt, Georg Maushagen, André Siegmann, Heiner Beckemeyer, Dietmar Priewe, Hans-Gerd Gerdes, Lars Regenber, Werner Paustenbach, Sabine Becker und Kevin Kohlhardt folgten dem Aufruf der ChefHeads und initiierten ein fabelhaftes Charity-Dinner zugunsten der Herzkinder. Das 5-Gänge Menü stand unter dem Motto „Gaumenschmaus und Kinderherz“. Die Küchenmeister zauberten an verschiedenen Live-Cooking-Stationen.



Acht Spitzenköche sendeten kulinarische Grüße aus Sylt an Herzkinder.

Unser Forschungsprojekt am Kinderherz-Zentrum Berlin

Schonende Schrittmacher für kleine Kinderherzen



Projektleiter Dr. Björn Peters, DHZB, mit einem Herzschrittmacher.



Aktuelle Informationen in unserem Förderbericht!

Kinder mit angeborenem Herzfehler zeigen häufig eine zu langsame Herzfrequenz, so dass die kleinen Patienten lebenslang einen Herzschrittmacher benötigen. Bei Babys und Kleinkindern ist es schwierig und gefährlich, diese mit Erwachsenen-Technik auszurüsten. „Die Blutgefäße sind bei Kindern viel zu dünn und zu eng, um die Elektroden des Schrittmachers wie bei Erwachsenen minimalinvasiv durch die Gefäße bis ins Herz zu führen“, erklärt Projektleiter Dr. Björn Peters. Das Risiko für eine Gefäßverletzung oder einen Verschluss ist hoch. „Ein extrem schwerer und belastender Eingriff ist deshalb nötig. Der Brustkorb muss geöffnet, die Sonden von außen an den Herzmuskel angenäht werden“, so der Experte.

Dr. Peters entwickelt mit seinem Team am Deutschen Herzzentrum Berlin eine neue minimalinvasive Methode, bei der über eine kleine Nadel unterhalb des Brustbeins, Katheter und selbsthaftende Mini-Elektroden eingeführt und im Herzmuskel verankert werden. Das Trauma ist so gering. Schon nach etwa zwei Tagen kann der Patient das Krankenhaus verlassen. Und das robustere Elektroden-design würde die Lebensdauer des Schrittmachers enorm verbessert.

Diese OP wäre weltweit einmalig. Nach dem Plan der Spezialisten soll das neue Verfahren in zwei Jahren routinemäßig eingesetzt werden.

In einem zweiten Projektteil werden die Eigenschaften der Elektroden genauer analysiert. Die neue Schrittmachertechnologie soll nicht nur besonders schonend, physiologisch und langlebig implantierbar sein, sondern auch die gefahrlose Durchführung einer MRT-Untersuchung erlauben. Die Magnetresonanztomographie kommt ohne die schädlichen Röntgenstrahlen aus. Die bisherigen Forschungsergebnisse sind vielversprechend. Sie zeigen, dass sich die neuen Elektroden nicht stärker erwärmen als die bereits zur MRT zugelassene Schrittmacherkabel.



Operative Eingriffe am Herzen sind für Neugeborene sehr belastend. Die Lösung könnte eine minimal-invasive Methode sein.



Fotos: Katarzyna Mazur, Dirk Laessig, Bernd Riethmüller



Maika Ziehl (oben l.) vom Spargelhof Klaistow konnte am Ende 500 Euro an unsere ehrenamtliche Helferin, Petra Leipold, übergeben. Jeweils 50 Cent pro Suppe wurden beim Kürbisfest 2015 für die Herzkinder beiseite gelegt.

Kürbissuppe Löffeln in XXL

Die größte Kürbisausstellung von Berlin und Brandenburg war Schauplatz einer rekordverdächtigen Verköstigung. Der Spargel- und Erlebnishof Klaistow setzte dort eine originelle Idee: Die Küchenchefs Michaela Marten und Stefan Pietschmann richteten eine Suppe im XXL-Format an - „die größte Kürbissuppe Deutschlands“. 50 Cent pro verkaufter Portion gingen an die Stiftung KinderHerz.

Als Botschafterin der Stiftung rührte die Journalistin Barbara Groth kräftig den übergroßen Suppentopf und freute sich am Ende über einen Spendenbetrag von 500 Euro. Unterstützt wurde damit die Kinderherz-Forschung an der Klinik für angeborene Herzfehler am Deutschen Herzzentrum Berlin.

Golf + Genuss

Hier zeigt sich, was erreicht werden kann, wenn mehrere Partner an einem Strang ziehen: Der Berlin Capital Club (BCC), das MedienKontor Berlin, die Zeitschrift „golf-genuss“, die ChefHeads und der Golfpark Schloss Wilkendorf haben eine Golf & Genuss-Veranstaltung zugunsten der Herzkinder

ausgerichtet. Das zweitägige Programm startete mit einer großen Player's Night. Im Restaurant des BCC wurden die Gäste an verschiedenen Live-Cooking Stationen - u.a. mit Markus Semmler, Michael Tuschen und Philipp Wolter - und einer Weingustation verwöhnt.

Am nächsten Tag ging es zur „Stiftung KinderHerz golfgenussTrophy“ im Golfpark Schloss Wilkendorf. Darüber hinaus gab es weitere Highlights, welche die Spenden für die Herzkinder nach oben schraubten: Der Berliner Künstler Kani Alavi malte live ein Gemälde und spendete dies gleich für

*„Hervorragende Arbeit!
Die Köche haben für die
Herzkinder ihre Freizeit
geopfert und auf Gage
verzichtet.“*

Guido Fritz, ChefHeads



ChefHeads-Präsident Guido Fritz (Mitte vorne) mit dem Köcheteam.

eine Versteigerung. Hochwertige Sachpreise und ein exklusiv für die Stiftung gefertigter Goldschmuck kamen außerdem unter den Hammer. Die Erlöse dienen dazu, die Entwicklung eines Schrittmachers für Kinder mit angeborenem Herzfehler zu fördern.

Pralinen zum Wohlfühlen

Früher war Ivana Stork (I.) Krankenschwester, heute beliefert sie Sterne-Restaurants mit hochwertigen Schokoladenkreationen.



Meister-Confiseurin Ivana Stork (Confiserie Opaque) hat mit Herzkindern im Deutschen Herzzentrum München feinste Pralinen hergestellt. Es war ihr Beitrag zum Valentinstag, damit sich die kleinen Patienten trotz ihres schweren Schicksals in der Klinik wohl fühlen. Natürlich durfte auch ausreichend genascht werden. „Man hat richtig gesehen, wie glücklich die Kleinen waren“, so Kinderkardiologin Dr. Silke Brodtkorb.



Gesunde Schokolade: Kakao enthält Flavonoide, die die Blutgefäße elastischer machen und das Herz schützen können.

Kochduell am Welt-Köche-Tag

Das Treffen von Spitzenköchen aus aller Welt in den Messehallen Köln-Deutz hielt zwei außergewöhnliche Aktionen zugunsten der Herzkinder parat. Im Rahmen des Welt-Köche-Tags 2009 lieferten sich die Schul-Gourmet-AG der Schenefelder Realschule und ein Schülerteam aus Bergisch Gladbach ein Kochduell. In der Messe-Show-Küche der ChefHeads kochten sie unter der Leitung von Hanns-Georg Kupky, Initiator der Kinder-Theater-Küche, um die Wette.

Unterstützt wurden die Schüler von einem Team kochbegeisterter Teenager, die alle mit einem Herzfehler geboren wurden. Eine fachkundige Jury um Guido Fritz, Stefan Wohlfeil (Kochnetz) und Karl-Heinz Haase (Culinary Team Let's go Magic Germany) verlieh beiden Teams eine Goldmedaille. Tags darauf gehörte die Show-Küche dem 3-Sterne-Koche Dieter Müller. Sein exklusiv für den Welt-Köche-Tag kreiertes Gericht konnten die Messebesucher gegen eine Obulus an die Stiftung KinderHerz kosten.

Die Henne an der Mauer

Das Alt Berliner Wirtshaus „Die Henne“ in Kreuzberg hat sich zum 20. Jahrestag des Mauerfalls am 9. November 2009 ein besonderes Programm überlegt: Milchmasthähnchen gelten seit Jahrzehnten als Spezialität des Hauses. Eine Woche hat „Die Henne“ pro verkauftem Hähnchen 1 Euro an unsere Förderprojekte am Deutschen Herzzentrum Berlin gespendet. Die Berliner Mauer verlief damals nur fünf Meter neben dem über 100 Jahre alten Gasthaus.

„Glücklich-Macher“

„Eat to the beat“ – Walking Dinner auf der Platzlalm



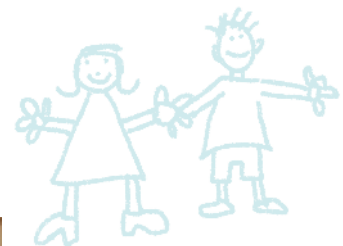
Atemberaubende Naturkulisse auf der Platzlalm. Unten: Die Gastgeber Martin und Eva Wimpissinger mit Sylvia Paul (r., Stiftung KinderHerz).

Österreich-Premiere: Mitten im Skigebiet Hochzillertal hat Spitzenkoch Stefan Madeheim den ersten Charity-Abend zugunsten der Herzkinder in den Alpen ins Leben gerufen. Madeheim hatte bereits 2009 das erste Charity-Dinner für die Stiftung in Kooperation mit den ChefHeads auf Helgoland organisiert. Kulinarisch verwöhnt er heute auf der Platzlalm.



Neben Gastgeber Martin Wimpissinger und seinem Team vom Berggasthof Platzlalm packen auch die Top-Köche Matthias Steube, Christian Senff, Maria Groß, Veronika Siflinger-Lutz und das Pfälzer Weinhaus

Franz Hahn tatkräftig mit an. Der Erlös - 3.200 Euro - soll der Netzwerkkooperation und dem Aufbau zwischen dem Kinderherz-Zentrum am Deutschen Herzzentrum München und jenem in Innsbruck zukommen.



Dieses Team aus Spitzenköchen hat das Walking Dinner in Österreich zugunsten der Herzkinder auf die Beine gestellt.

Helpen Sie mit!

Unser Forschungsprojekt am Kinderherz-Zentrum Gießen

Multizenter-Studie zum Eiweißverlust bei Fontan-Patienten

Manche Babys kommen mit nur einer statt mit zwei Herzkammern zur Welt. Ihre Körper- und Lungenschlagader werden entsprechend aus derselben Herzkammer versorgt.



Kinderkardiologe Prof. Markus Khalil untersucht Herzkind Robert per Ultraschall.

in den Darm, und Darmbakterien treten ins Blut über. Das führt zu enormen Entzündungsreaktionen. Die Patienten leiden unter großen Schmerzen, ballonartig aufgeblähten Bäuchen und drohen innerhalb von fünf Jahren nach Ausbruch der Krankheit zu versterben. Heute tritt Eiweißverlust bei etwa vier bis fünf Prozent der Patienten mit Fontan-Kreislauf auf.

Es sollen etwa 100 Patienten mit Fontan-Kreislauf untersucht werden, von denen mindestens 20 % an dem Eiweißverlust-Syndrom erkrankt sind. Anhand verschiedener klinischer Parameter wird der Schweregrad der Krankheit dokumentiert.

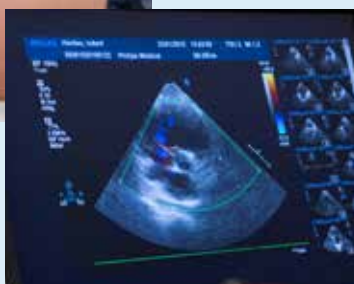
Mit den vollständigen Datensätzen lassen sich die Krankheitsaktivität, immunologische Veränderungen und die Barrierefunktion des Darms zueinander in Verbindung setzen.

Bei diesem Projekt handelt es sich um eine multizentrische

Mit der von Francois M. F. Fontan vor rund 40 Jahren entwickelten Operationsmethode wird dieser gemeinsame Kreislauf getrennt. Dadurch wird die Sauerstoffunterversorgung behoben und die hohe Druckbelastung der Herzkammer reduziert.

Mittlerweile erreichen viele dieser „Fontan-Kinder“ das Erwachsenenalter. Einige zum Teil lebensbedrohliche Komplikationen treten nun als Folgeerkrankungen auf und sind bisher nicht erklärbar. Dazu gehört u.a. das Eiweißverlust-Syndrom. Bei dieser Erkrankung ist die Barrierefunktion des Darms gestört: Eiweiß aus dem Blut gelangt

Studie. Kooperationspartner sind die Klinik für Kinderkardiologie der Universitätsklinik Köln sowie das Hessische Kinderherzzentrum, Standort Gießen. Im Verlauf des Projektes sollen weitere Kinderherz-Zentren eingebunden werden.



YouTube



youtube.com/StiftungKinderHerz

Küchenparty mit Sternenzauber



Spitzenköche, Winzer und ChefHeads beim Dinner in der Villa Merton.

Ausschank durch die Weingüter Villa Hochdörffer, Weinhaus Franz Hahn und dem Weingut von Winning spendeten zufriedene Gäste insgesamt 4000 Euro für Stiftungsprojekte am Hessischen Kinderherzzentrum in Gießen. Zum Gelingen des Abends trugen zudem Musiker Ingo Mützel, KinderHerz-Botschafterin Christina Ringer (Moderatorin), die den Kontakt zum International Union Club hergestellt hatte, sowie viele helfende Hände bei.

„Denn Kinder sind unsere Zukunft“, betonte Gastgeber André Großfeld (Foto 1. v. r.) schon im Vorfeld des Events. Seine Hoffnung, mit dem Charity Dinner in der Villa Merton möglichst viele Spenden für die Stiftung KinderHerz zu erzielen, erfüllte sich. 130 Gäste kamen, um zu schlemmen und Gutes dabei zu tun.

Koordiniert wurde der Abend mit Hilfe der ChefHeads. Dank der tatkräftigen Unterstützung der Spitzenköche André Großfeld, Andreas Krolik (Lafleur), Christoph Rainer (Tigerpalast), Sternekoch Christopher Wilbrand (Zur Post) sowie durch den

Unsere KinderHerz-Botschafterin

Xenia Seeberg gewinnt „Das perfekte Promi-Dinner“

Schauspielerin Xenia Seeberg hat bewiesen, dass Sie nicht nur über ein großes Herz und hervorragende Entertainment-Qualitäten verfügt, sondern auch auf dem besten Weg zur Spitzenköchin ist. Bei der TV-Show „Das perfekte Promi-Dinner“ (VOX) hatte unsere Botschafterin gegen vier Prominente die Nase vorn. Die Kandidaten der Sendung laden sich gegenseitig zum Dinner ein und veranstalten eine Art Koch-Wettbewerb. „Goldgebratener Seeteufel mit asiatischem Gemüse und Yuzu“ hieß Seebergs exotisches Gewinnerrezept. Sie strich das Preisgeld in Höhe von 5.000 Euro für den guten Zweck ein. Natürlich profitierten die

Herzkinder. „Es hat riesig Spaß gemacht, hier zu kochen. Insbesondere freue ich mich natürlich, dass ich meinen Preis direkt an die Stiftung KinderHerz weitergeben kann. So werden wichtige Förderprojekte für die kleinen Herzpatienten unterstützt. Als Mutter eines Kindes, das mit angeborenem Herzfehler auf die Welt kam und inzwischen kerngesund ist, ist mir dies ein ganz besonderes Anliegen.“



„Ich bin Mutter eines Herzkindes“

Zwölf auf einen Streich:
Im Hotel Rebstock trafen
sich Meisterköche zum
Charity Event zugunsten
der Stiftung.



*Ein „Faust-
Pfand“ für
Herzkinder*

Raffiniertes aus dem Rebstock

Im Würzburger Hotel Rebstock hat normalerweise Benedikt Faust das Sagen in der Küche. Zugunsten der Herzkinder öffnete der Sternekoch sein Heiligstes für ein Dutzend seiner Kollegen, jeder für sich ebenfalls ein Meister der Kochkunst. An

mehreren Stationen gleichzeitig wurde für die Gäste der Charity Veranstaltung gebraten und aufgetischt. Heraus kamen raffinierte Geschmacksinnovationen und ein tolles Event im Namen der Stiftung.

Beflügelt im Adler Asperg

Eine große Küche, sieben Küchenchefs und 130 geladene Feinschmecker im Genussstau-
mel: Familie Ottenbacher hat im Hotel Adler in Asperg hat eine Küchenparty mit

Sterneköchen der Köchevereinigung ChefHeads veranstaltet. Den Herzkindern gewidmet, verbuchten die Macher damit nicht nur einen ideellen Erfolg. Der Erlös dieses Charity-Diners in Verbindung mit einer KunstHerz-Versteigerung erbrachte 13.500 Euro zugunsten der Kinderherz-Forschung am Tübinger Universitätsklinikum. Als Schirmherr der KunstHerz-Aktion mischte sich Staatssekretär Jürgen Walter unter die Gäste.



Im Adler standen (v.r.)
Heinz O. Wehmann, Heiko
Antoniewicz, Dieter Müller,
Harald Derfuß, Sebastian
Prüssmann, Marco Akuzun,
Benedikt Faust, Florian
Wehmann am Herd,
organisiert von ChefHeads-
Präsident Guido Fritz (l.).



Aktion Herzplätzchen

Kunden, Geschäftspartner und Mitarbeiter von Sack Fachmedien kneteten, backten und verzierten über 100 verschiedene Herz-Plätzchen. Für jedes Foto spendete das Unternehmen 40 Euro an die Stiftung KinderHerz Deutschland. Insgesamt 4.111 Euro konnten so an die Stiftung zugunsten einer Studie mit Fitness-Trackern am Universitätsklinikum Münster (UKM) übergeben werden.



Dr. Astrid Lammers (l.) und Beatrix Reisenauer, Sack Fachmedien.



„Wir wollen dazu beitragen, dass mehr herzkrankte Kinder einfach Kind sein können“, verdeutlicht Geschäftsführer Hans Jürgen Richters das Engagement der Sack Fachmedien GmbH & Co. KG. Sein Unternehmen unterstützt bereits im dritten Jahr in Folge Förderprojekte der Stiftung KinderHerz Deutschland. Zusätzlich zu der Fotoaktion „Back mit Sack“ waren Spendenboxen in den bundesweiten Niederlassungen aufgestellt.

Gutes tun beim Gänseessen

Laura Reinking lädt jährlich zum großen Gänseessen in Clärchens Ballhaus, Berlin. Das Gänseessen hat sie 1996 ins Leben gerufen, um Menschen zusammenzuführen, und um gemeinsam Gutes zu tun. 2014 taten sie dies für die Herzkinder. 200 Menschen folgten Reinkings Einladung.

Vorreiter!

KinderHerz-Schokolade

Die Schokoladen Manufaktur Zotter hat eine exklusive KinderHerz-Schokolade entwickelt. Unser Botschafter und ehemalige Fußballprofi Sergio Pinto verteilte die Tafeln in der Kinderherzchirurgie der Medizinischen Hochschule Hannover. Von jeder verkauften Tafel fließen 2 Euro in die Arbeit der Stiftung. Zotter entwickelte die Idee gemeinsam mit dem Holiday Inn Berlin International Airport. Es gibt die Tafeln „KinderHerz“ und „KinderHerz-Wald“ sowie ein Weihnachts-Schokoladenpaket und ein Wiederverkäufer-Schokoladenpaket.



V.l.: Sylvia Paul, Gerd Lecker (Zotter), Andreas Grätze (Art-Director bei Zotter), KinderHerz-Botschafter Sergio Pinto, Dr. Thomas Breymann, Luan und Leonora mit ihren Eltern.

Unser KinderHerz-Onlineshop

So helfen unsere Shop-Partner:

Die HerzStücke

Die drei KinderHerz-Cuvées vom Weingut Villa Hochdörffer tragen den Namen „HerzStücke.“ Der Name wurde bei der Jahrgangspräsentations-Party in Landau enthüllt und ist das Ergebnis eines Namenswettbewerbs. Von jeder verkauften Flasche spendet Villa Hochdörffer 2 Euro für Forschungsprojekte der Kinderherz-Medizin. Die mit viel Liebe gehegten „HerzStücke“ gibt es als Weiß- und Rotwein sowie als Rosé.

Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier und die Besucher des Bürgerfestes im Park von Schloss Bellevue konnten die KinderHerz-Weine bereits in Augenschein nehmen. Die Stiftung war Gast am Stand von Villa Hochdörffer. Steinmeier würdigte beim Empfang Menschen, die „mit ihrem bürgerschaftlichen Engagement zu einer starken Zivilgesellschaft beitragen“. Stiftungsvorstand Sylvia Paul steckte ihm ein rot-blinkendes Herzen an - ein großartiges Bekenntnis des Bundespräsidenten zur Förderarbeit zugunsten der jährlich rund 7.500 herzkrank geborenen Kinder in Deutschland.



Anna Hochdörffer (I.)präsentierte die ersten Flaschen der „HerzStücke“.



Vom Himalaya in den Onlineshop

Salz war eines der kostbarsten Güter und wurde früher mit Gold aufgewogen. Noch heute verschenkt man „Salz und Brot“ als Willkommensgruß an neue Nachbarn. Die Kräuter-Salz-Manufaktur „Höllisch gut“ verwendet ausnahmslos unraffiniertes Ur-Kristallsalz vom FuBe des Himalayas, verfeinert mit natürlichen Kräutern und Gewürzen. Mit dem Kauf eines KinderHerz-Salzes spendet unser Shop-Partner 50 Cent an die Herzkinder.



www.stiftung-kinderherz.de/shop

Die leckerste Mischung macht's

Die Finca Marina hat für die Stiftung KinderHerz eine exklusive Gewürzmischung kreiert – und hat besonders darauf Rücksicht genommen, dass sie auch Kindern schmeckt. Von jeder verkauften Dose spendet die Finca Marina je 1,- EUR an die Projekte der Stiftung KinderHerz.



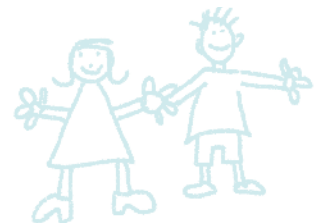
Die Zutaten der Mischung sind Fenchel, Rose, Ingwer, Orange und Hibiskus. Insbesondere Gerichte mit Hühnchen, Fisch und Gemüse ergänzt es hervorragend. Auch Dips oder Gewürzplätzchen lassen sich damit veredeln.

Gemeinsam mit der Finca Marina und den ChefHeads hat die Stiftung einen Rezeptwettbewerb umgesetzt. Es galt, sich leckere Rezepte auszudenken, bei denen das „HerzGewürz“ eine wichtige, geschmacksveredelnde Rolle spielt. Eine hochkarätige Jury mit Spitzenköchen wie Heinz Winkler (Residenz Heinz Winkler, Aschau), Michael Kempf (Facil, Berlin), Heinz O. Wehmann

(Landhaus Scherrer, Hamburg), Erik Schröter (Matisse, Basel) und Tristan Brandt (Opus V, Mannheim) und dem Präsidenten der ChefHeads, Guido Fritz, kürte die raffiniertesten Ideen. Die Einsender der beiden spannendsten Rezepte gewannen einen Kochkurs bei Sterne-Koch und KinderHerz-Botschafter Dieter Müller, inklusive Übernachtung im renommierten Hotel-Restaurant „Zur Post“. Die Plätze 3 bis 5 erhielten je ein signiertes Kochbuch von Müller.



HerzGewürz-Kreation von Christina Pabsch: Orangen-Reis mit Herzgewürz und Salbeibananen mit Aprikosenglasur.



Das Stargebot-Charity-Dinner

KinderHerz-Botschafterin und Moderatorin Tanja Bülter hat die Stiftung KinderHerz beim ersten Gala-Dinner des Auktionsportals Stargebot vertreten und ausführlich den Gästen über das notwendige Engagement für Herzkinder berichtet. Über das Portal können Prominente ein Souvenir oder ein Treffen stiften, welche für den guten Zweck ersteigert werden können. Auch der Tombola-Erlös des Abends half, die Forschungsvorhaben der Stiftung zu fördern. Das Gala-Dinner fand im KAMEHA Grand Hotel Bonn statt.

GOURMET-FRAKTION serviert „gehaltvoll“

Höchst-
leistungen
für
Herzkinder

Hochwertige Gastronomie, Show-Acts und Kochshows lockten Feinschmecker und Hobbyköche in die Zeltstadt auf der Düsseldorfer Königsallee. Mit von der Partie war die GOURMET-FRAKTION. Die Vereinigung von Spitzenköchen kümmert sich besonders um die Förderung der Nachwuchsarbeit. Ihr Präsident, Hanns-G. Kupky, setzt sich seit vielen Jahren für die Stiftung KinderHerz ein. Mit einem Teil der Einnahmen eines live produzierten Degustations-Menüs und durch den Verkauf von Champagner haben die Gourmet-Spezialisten die Herzkinder unterstützt.

Dank gilt Herbert Brockel (Burg Nideggen, Erfstadt), Shoko Kono (Japanische Ausnahmeköchin aus Berlin), Thorsten Voigt (Sheraton Düsseldorf Airport Hotel), „Ollemann“ Oliver Skoluda (Braustüb'l Darmstadt) sowie David Kikillus, die als „große Familie“ mit dem Partner Sheraton Düsseldorf Airport Hotel (Bernhard Langemeyer) und dem Veranstalter InnoFairs (Frank Hartmann) Höchstleistungen erbracht haben. Ein Bild mit Herzmotiv des Künstlers Edmond Dembinski stellte Karla Flore zur Verlosung zur Verfügung. Thorsten Voigt gestaltete eine Torte in Scheckformat und notierte 1300 Euro in Zuckerschrift.



Auch KinderHerz-Botschafter Jean Pütz (2.v.r.) bereitete auf der „Kö“ sein Lieblingsgericht zugunsten der Herzkinder zu.

Küchlein mit Promi-Faktor



Thomas Reichenauer (Geschäftsführer ROS-Retail Outlet Shopping)
Mischa Barton, Eva Habermann & Co. verkauften Cupcakes für Herzkinder.

Das Designer Outlet Soltau hat seinen ersten Geburtstag gefeiert und dabei Fashion und Glamour mit dem guten Zweck verbunden. Mischa Barton, Eva Habermann, Cosma Shiva Hagen, Mary Roos und andere Promis verkauften über 2.000 Cupcakes zugunsten der Herzkinder. Ein Charity-Styling im Beauty-Studio und weitere Spendenaktionen in den Outletshops brachten eine Spendensumme von 4.000 Euro. Der Erlös stützt die Forschung an der Medizinische Hochschule Hannover, um die Versorgung herzkranker Kinder zu optimieren und ihnen ein langes Leben zu beschern.

Unser Forschungsprojekt am Kinderherz-Zentrum Münster

Aktivitätstracker überwachen kranke KinderHerzen im Alltag

Kinder mit einem angeborenem Herzfehler und daraus entstehendem Lungenhochdruck kennen es oft nicht anders: Ihr körperliches Leistungsniveau ist reduziert und ihr Bewegungsradius kann sich mit fortschreitender Krankheit allmählich verringern. Um die körperliche Leistungsfähigkeit der kleinen Patienten ermitteln zu können, sollen die Herzkinder in ihrem Alltag mit mobilen kleinen Messgeräten ihre Leistungsdaten registrieren.

Die Aktivitätstracker erfassen Dauer, Ausmaß und Intensität der körperlichen Bewegung im Alltag. Sie zeichnen die Herz-

suchungen vorzunehmen. Diese Langzeitmessungen spiegeln die tatsächliche Belastbarkeit der kleinen Patienten besser wieder als ein einzelner punktuell durchgeführter Test während eines Ambulanzbesuchs. Die Tagesform wird vor allem bei Kindern von langen Anreisen oder Wartezeiten beeinflusst. Um die messbaren Einschränkungen herzkranker Kinder einordnen zu können, werden zunächst Normwerte bei gesunden Grundschulkindern erhoben.

Aktivitätstracker als Monitoring-Instrument sollen im Alltag von Kindern mit angeborenem Herzfehler oder Lungenhochdruck

zum Einsatz kommen. Veränderungen der Belastbarkeit können so frühzeitig erkannt und so die Behandlung oder die Steigerung der körperlichen Bewegung, individuell angepasst werden.

Dieses, im Rahmen des „KinderHerz-Innovationspreis NRW“ 2016 vorgestellte Projekt, konnte dank großzügiger Initialspender von der Stiftung auf den Weg gebracht werden, obwohl es nicht zu den Preisträgern zählte.

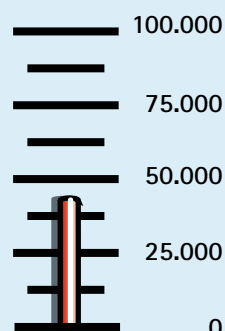


Die Studie soll helfen, den Funktionsstatus der kleinen Patienten besser einschätzen zu können.



Kinderkardiologin Dr. Astrid Elisabeth Lammers: „Der Puls bei Herzkindern mit Lungenhochdruck kann bereits beim langsamen Gehen stark steigen. Eine enorme Belastung.“

frequenz und die zurückgelegte Schrittzahl ihrer Träger auf. Der Tracker kann über Bluetooth synchronisiert und die Daten können von der Klinik heruntergeladen werden. Ständige Besuche bei den Kinderherz-Spezialisten sind so nicht erforderlich. Mit diesen Messungen können die Ärzte die Aktivität der Herzkinderpatienten über einen längeren Zeitraum überwachen, ohne invasive Unter-



Spendenbarometer (in Euro)



Helpen Sie mit!

So fördert Feinkost medizinische Forschung:



Matjes-Spezialitäten helfen herzkranken Kindern

Unsere Matjes- Aktionshelfer:

Ganter Hotel & Restaurant Mohren (Konstanz), Restaurant „d\blju ‚W“ (Köln), Landgasthof Alte Post (Aurich), Das Restaurant (Berlin), Restaurant Balthazar (Berlin), Hotel Bachmair Weissach (Rottach-Egern), Restaurant Husarenquartier (Erfstadt), Restaurant Dammühle (Marburg), Restaurant Adler Asperg (Asperg/Ludwigsburg), Landhaus Scherrer (Hamburg)

Zum zehnjährigen Bestehen der Stiftung KinderHerz Deutschland im Jahr 2016 haben die ChefHeads gemeinsam mit zehn ausgewählten gastronomischen Betrieben leckere Saisongerichte mit dem Sommer-Matjes kreiert. Der Fisch wurde vom Fischfeinkost-Experten Friesenkrone gesponsert. Die teilnehmenden Betriebe spendeten einen

Teil ihrer Einnahmen aus dieser Aktion an die Stiftung KinderHerz. Dadurch wurden Gäste nicht nur auf den gesunden Matjes, sondern auch auf die Anliegen herzkranker Kinder aufmerksam. Der Genuss der Fischfeinkost unterstützte somit medizinische Forschungsprojekte.

Frischlingsfest mit „hella“

Petrus meinte es zuletzt gut mit den fast 4.000 Besuchern des ErlebnisWalds Trappenkamp. Pünktlich zum Frischlingsfest schickte er 2017 und 2018 reichlich Sonnenstrahlen in den Norden Bad Segebergs. Erfrischungsgetränke waren auch deshalb besonders gefragt - und das wiederum war wunderbar für die Herzkinder. Denn so kamen vom Verkaufserlös der „hella“ Getränke vielen Spenden zusammen. Mit der Spende kann ein Projekt am Kinderherz-Zentrum der Uniklinik in Kiel weiter gefördert werden. Im ErlebnisWald gedeiht der herzförmig angelegte KinderHerz-Wald in unmittelbarer Nachbarschaft zur Quelle, welche

die Hansa Mineralbrunnen GmbH und ihre „hella“-Produkte speist. Die Verbindung zwischen dem HerzWald und dem Unternehmen hat nicht nur räumlich seit vielen Jahren Bestand. Auch 2019 will das Unternehmen seine Unterstützung beibehalten.



Steffen Möbs (l., Hella) und Moderator Sven Flohr (A1-sterradio) verkündeten 2017 eine 850 Euro-Spende.

Unsere KinderHerz-Wälder

Hier wächst Großes für kleine kranke Herzen



YouTube



youtube.com/StiftungKinderHerz

In Aachen fördert jeder Baumpate ein Projekt am Helmholtz Institut für Biomedizinische Technik der RWTH, wo mitwachsende Herzschrittmacher aus körpereigenem Gewebe entwickelt werden, sogenannte BioPacer.

Einen Baum pflanzen, bedeutet Leben erwecken. Bäume filtern die Luft und reichern den Planeten mit Sauerstoff an. Sie stehen damit für Leben, genau wie unser Herz, das den Körper mit Blut versorgt. Heute wachsen an vier Orten in Deutschland grüne, atmende Herzen heran: die KinderHerz-Wälder. Mit ihnen setzen wir ein Zeichen für unser Anliegen, herzkranken Kindern möglichst optimale Chancen mit auf ihren Weg zu geben.

Jeder kann mithelfen, diese Idee zu verwirklichen. Wer eine ganz persönliche Baum-Patenschaft übernimmt oder als Sponsor eintritt, unterstützt zu 100 Prozent unsere Arbeit für Herzkinder. Die KinderHerz-Wälder sind etwa einen Hektar groß. Waldbesitzer stellen uns die herzförmigen Waldflächen und Bäume kostenlos zur Verfügung. Die ersten KinderHerz-Wälder entstanden in Schleswig-Holstein. Zunächst in Bliestorf bei Lübeck, gefolgt von Helmstorf nahe Kiel und Daldorf bei Bad

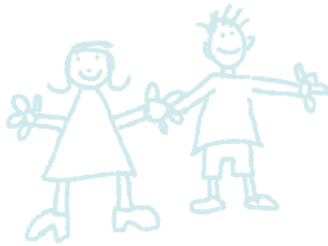
Segeberg. Nordrhein-Westfalen beherbergt ein Herz-Waldstück bei Aachen.

Die Aktion wurde von den Vereinten Nationen ausgezeichnet, die 2011 zum Internationalen Jahr der Wälder erklärten. Da wir mit unserem KinderHerz-Wald nicht nur die herzkranken Kinder unterstützen, sondern nebenbei auch etwas Gutes für die Umwelt tun, sind die UN offizieller Partner.

Werden auch Sie Baumpate!



Edle Steine, edle Weine



Meisenheim am Glan wird jedes Jahr zu einer Schatzkammer. Die Topbetriebe Bamberger, Dr. Crusius, Dönnhoff, Emerich Koebornik, Gut Hermannsberg, Hahnmühle, Rohr, K. H. Schneider, Zwölberich und die Klostermühle Odernheim bieten Weine von Weltruf. Die Nahe-Region ist darüber hinaus ein Zentrum der Edelsteinverarbeitung und Schmuckgestaltung. In Kombination entsteht dort ein ganz besonderer Markt: Edle Stein, edle Weine.

Markus Pape vom Meisenheimer Hof initiierte das Event. Seit 2015 sitzt die Stiftung KinderHerz mit im Boot. Jeder Aussteller stellt Preise zur Verfügung und jeder Gast kann Lose kaufen. Der oft vierstellige Erlös fließt in unsere Kinderherz-Projekte.

Netzwerken mit der Nord/LB

Die Einführung eines integrierten Dokumentations- und Präsentationssystems (COPRA) an der Medizinischen Hochschule Hannover (MHH) war Anlass eines KinderHerz-Abends bei der Nord/LB. Die Stiftung stellte die Mittel zur Umsetzung von COPRA Verfügung, die Nord/LB lud zum Dinner und geselligen Netzwerken.

Die niedersächsische Ministerin für Soziales, Frauen, Familie und Gesundheit, Mechthild Ross-Luttmann (2009), nahm ebenso Teil wie Dr. Jürgen Allerkamp aus dem Vorstand der Nord/LB und Dr. Thomas Breymann, ehem. Leiter der Herzchirurgie an der MHH. Durch das neue elektronische System COPRA wird es möglich, die medizinischen Daten während und nach Operationen aufzubereiten, Gefahren für Herzkinder früh zu erkennen und abzuwenden.



Meisterin aller Konditoren:
Andrea Schirmaier-Huber.

Unsere KinderHerz-Botschafterin

Andrea Schirmaier-Huber

Dass Andrea Schirmaier-Huber das Zeug zur Konditoren-Künstlerin hat, war schon früh zu vermuten. Mit ihren Back-Kreationen setzt sie eine Familientradition fort. Sie schloss die Ausbildungen zur Konditorin in einer der weltweit berühmtesten Konditoreien in München ab. 1998 übernahm Andrea Schirmaier-Huber im elterlichen Betrieb die Backstubenleitung und ihre Karriere nahm weiter Fahrt auf: Sie gewann eine Konditoren-Meisterschaft nach der anderen, schließlich die Weltmeisterschaft in Montreal, Kanada, in den Kategorien Confectioner, Konditor und Pâtisserie/Confiseur.

„Als ich gefragt wurde, ob ich Botschafterin für die Stiftung Kinderherz werden möchte, musste ich keine Sekunde überlegen“, erklärt die Konditormeisterin. „Für mich ist es wichtig, wenn man selber sehr viel Glück hat im Leben, davon ein Stück abzugeben.“ 2015 besuchte Frau Schirmaier-Huber zum ersten Mal die Klinik für Kinderkardiologie und angeborene Herzfehler am Deutschen Herzzentrum München. „Es ging mir sehr nahe, da ich selber Mutter von zwei gesunden Kindern bin. Wirklich beeindruckt war ich von der Kraft der Eltern, der unermüdlichen Energie des gesamten Teams und dem Lebenswillen dieser kleinen Herzpatienten.“

Partner seit elf Jahren



Geht mal ein Abschlag daneben, ist der Ärger nicht groß. Denn die Teilnehmer dieses Golfturniers können sich beliebig viele Wiederholungsschläge („Mulligans“) kaufen. Den so beim DEHOGA Präsidenten-Cup eingenommenen Betrag spenden die Spieler regelmäßig an die Stiftung KinderHerz.

Das Turnier wurde sogar ursprünglich zugunsten der Herzkinder initiiert. Willy Weiland, Ex-Präsident des Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V. Berlin hat sich darum sehr verdient gemacht: „Wir halten der Stiftung durch verschiedene Charity-Veranstaltungen die Treue, weil wir davon überzeugt sind, dass wir den herzkranken Kindern vor allem durch langfristige und kontinuierliche Unterstützung von Förderprojekten zu einem besseren Leben verhelfen können.“

Seit elf Jahren steht der DEHOGA mit seinen Golfveranstaltungen treu an der Seite der Stiftung. 2018 stand der Cup erstmals unter der Regie des neuen Verbandspräsidenten Christian Andresen: „Diese Tradition wird deshalb im nächsten Jahr selbstverständlich gerne fortgeführt.“

Zum DEHOGA Präsidenten-Cup und zur DEHOGA Berlin Golf-Trophy werden Gastronomen, Hoteliers, Partner und Freunde des Verbandes eingeladen. Auch Nicht-Mitglieder haben die Gelegenheit die hochwertigen Veranstaltungen im Golf- und Landclub Semlin sowie im Potsdamer Golfclub mitzuerleben.



Die DEHOGA Berlin Golf-Trophy wird seit 2008 zugunsten der Stiftung und der Berliner Gasthausmission ausgetragen. Der Überschuss kommt zu gleichen Anteilen beiden Projekten zu. Die Turniere locken stets mit attraktiven Preisen, u. a. gesponserten Gutscheinen von Berliner Top-Restaurants und -Hotels. Dank gilt auch den vielen großzügigen Sponsoren.



Links: Gewinnerfoto der DEHOGA Berlin Golf Trophy 2014.

Oben: Seit 2018 ist Christian Andresen Präsident des DEHOGA Berlin: „Wir freuen uns, dass der Cup zugunsten der Stiftung bei unseren Mitgliedern, Partnern und Gästen auf so große Resonanz stößt.“

DEHOGA Berlin Ex-Präsident Willy Weiland (l.), Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder (r.) mit dem Siegerteam 2017

Stefan Mross macht einen Weihnachtstraum wahr

V.l.: Moderatorin Jeannette Graf, Stiftungsvorstand Sylvia Paul, Werner Hochreiter, Anna Carina Woitschack, Birgit Fischer-Höper, Stefan Mross und Pedro da Silva.



Michael Hartl nahm die Versteigerungen für den guten Zweck in die Hand.



Dr. Nicole Nagdyman, Deutsches Herzzentrum München.

Der KinderHerz-Botschafter und Musiker Stefan Mross und seine Lebensgefährtin Anna Carina Woitschack haben mit rund 70 prominenten Gäste ein Christmas Charity Dinner mit Privatkonzert im Steirer am Markt, München, gefeiert. Mit dem fünfstelligen Erlös unterstützt sie die Stiftung KinderHerz und damit die Forschung am Deutschen Herzzentrum München.

Eingeladen, um Gutes zu tun, hatten die beiden Musiker sowie die PR Manager Birgit Fischer-Höper und Pedro da Silva. „Wir bringen in der Vorweihnachtszeit Menschen zusammen, die mit ihrem Herzen etwas bewegen möchten“, so Fischer-Höper. „Unser gemeinsames Ziel ist es, Spenden zu sammeln, um vielen herzkranken Kindern zu helfen“, ergänzt Pedro da Silva. Prof Dr. Peter Ewert, Ärztlicher Direktor des DHM, und seine Frau Dr. Nicole Nagdyman stellten den Gästen ihre Forschungsprojekte vor.

Stefan Mross feierte an diesem Charity-Abend gleichzeitig sein Geburtstag nach: „Für mich gibt es nichts Wichtigeres auf der Welt als die Gesundheit und ein langes Leben.“ Ein Highlight war sein 45-minütiges Privatkonzert mit Anna Carina Woitschack.

Im Mittelpunkt der von Jeannette Graf moderierten Veranstaltung standen eine Tombola und eine Versteigerung mit attraktiven Preisen, wie Übernachtungen in 5* Sterne Hotels und VIP-Karten zu Mross' 30 Jahre-Jubiläumsgala.

Durch die Aktion „Bär“ von den Initiatoren Birgit Fischer-Höper und Snowgolf-Weltmeister Adi Hengstberger konnte jeder Gast die Patenschaft für einen Plüschbären (25 Euro) übernehmen. Die gesammelte Summe geht 1:1 an die Stiftung KinderHerz. Kurz vor Weihnachten werden die Bären an herzkranken Kinder, die die Feiertage im Herzzentrum verbringen, überreicht. Die Aktion wird von Werner Hochreiter (Gastronom Steirer am Markt) und Simone Ballack unterstützt.

Unter den Gästen waren unter anderem das Gesangs-Duo Marianne und Michael Hartl, EAGLES CHARITY GOLF CLUB Präsident Frank Fleschenberg, Wolfgang Niersbach, Astrid Söll mit Ehemann Volker Wöhrle, Sonja Kiefer mit Cedric Schwarz, Otto und Shirley Retzer, Robert Salzl, Frederic Meisner, Immobilienunternehmer Falk Raudies mit Frau Andrea Raudis. Model und DJ Gitta Saxx legte zur After Show Party auf.



Von oben: Stefan Mross mit Frederic Reibert (ehem. „Glücksrad“). Astrid Söll Couture stellte ihre Frühjahrs- und Brautkollektion vor. Duett von Mross und Anna Carina Woitschack. Shirley Retzer, Gitta Saxx und Sonja Kiefer

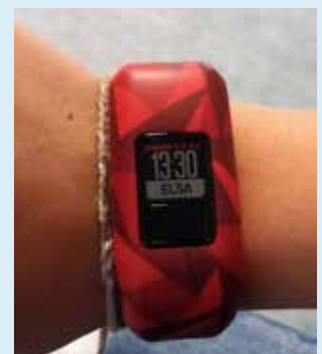
Fotos: Wolfgang Breitenicher / Schneider Press

Kinderherz-Zentrum München

Auf Schritt und Tritt mit Josef

Ein schneller Blick auf das Handgelenk verrät Josef: Fast jeden Tag bewegt sich der Zehnjährige doppelt so viel wie ihm seine Ärzte empfehlen. Mindestens eine Stunde täglich. Ein kleiner Aktivitätstracker am Arm hilft dem Herzkind dabei, ein gesundes Pensum einzuhalten. Josef wurde im Alter von acht Monaten am offenen Herzen operiert. Der Junge litt unter einer Fallot-Tetralogie. Bei dieser komplizierten angeborenen Fehlbildung sind die Herzscheidewand und die großen Blutgefäße am Herzen defekt. Dank moderner medizinischer Möglichkeiten konnte Ärzte des Deutschen Herzzentrums München den Herzfehler korrigieren. Viele Jahre ohne Komplikationen sind seitdem vergangen. Josef spielt heute Handball bei der HSG Isar-Loisach. In den Winterferien fährt er ins Ski-Camp.

Am Deutschen Herzzentrum München nahm er an einer Studie teil, bei der Forscher jede seiner Bewegungen auf Schritt und Tritt verfolgten. Ein Aktivitätstracker zeichnete zehn Tage lang jede aktive Minute auf. Aus dem kleinen Gerät erfuhren die Forscher, wie der Aktivitätsgrad, die Leistungsfähigkeit und die Lebensqualität bei herzkranken Kindern zusammenhängen. „Uns war es wichtig, dass wir den Forschergeist der Wissenschaftler unterstützen, die herzkranken Kindern eine lebenswerte Zukunft ermöglichen“, betont Josefs Mutter. Ihr Sohn erfuhr durch seine Teilnahme, dass seine Leistungswerte im beruhigenden Soll liegen. Das Projekt hat ihn inspiriert. Mittlerweile trägt Josef einen eigenen Aktivitätstracker am Handgelenk. Die Kinderherz-Spezialisten freut es. Josef legt so die Grundlagen für sein späteres Bewegungsverhalten als Erwachsener.



Herzkind Josef kommt aus einer sportlichen Familie. Für eine Studie ließ er sein Bewegungsprofil mit einem Aktivitätstracker erfassen.

Unsere Herzkinder

Herzhafte Grüße aus der Backstube

Leckere Brezn-Herzn zum Geburtstag von Elsass-Bäcker Anton Jung (l.) gab es für alle Herzkinder und Prof. Peter Ewert, Klinischer Direktor des DHM.



Elsass-Bäcker Anton „Toni“ Jung aus Schönberg hat seinen 50. Geburtstag gefeiert, sich aber keine Geschenk gewünscht. Nur einen Wunsch sollten ihm seine 180 Gäste erfüllen: Eine Spende an die Stiftung KinderHerz. Es wurden 8.000 Euro. Damit kann die Stiftung am Deutschen Herzzentrum München (DHM) die zweite Phase eines Atemtraining-Programms für Kinder mit angeborenem Herzfehler umsetzen.

YouTube



[youtube.com/StiftungKinderHerz](https://www.youtube.com/StiftungKinderHerz)

Bei seiner Scheckübergabe hatte sich Bäckermeister Jung etwas Besonderes einfallen lassen: Er verteilte dutzende Tüten mit Laugengebäck und Broten in Herzform sowie hunderte Plätzchen. Toni Jung, der in

Schönberg und Umgebung sechs Filialen betreibt, freut sich: „Alle Gäste haben ein großes Herz gehabt. Viele Freunde und Bekannte wollen meinem Beispiel folgen und bei ihren Feiern ebenfalls Spenden für herzkrankte Kinder sammeln.“ Auch durch die Spendenboxen in seinen Filialen sammelte Jung mehrere hundert Euro an Spenden.

Ins Kinderherz-Zentrum begleitet wurde der Bäcker von Schlagersängerin Eva Luginger. „Keiner von uns wird diesen Tag je vergessen“, so Luginger beeindruckt. Seitdem zählt sie zu den Unterstützerinnen der Herzkinder.



Jung und Luginger beim Herzbrotbacken



In der Backstube des Elsass-Bäckers kneteten, formten und backten Luginger und Jung im April 2018 fleißig für den guten zweck. Gemeinsam schoben sie ein Herzbrot nach dem anderen in den Ofen, denn die 3. Schlagernacht in Velden stand im Mai bevor. Eva Luginger, als Gastgeberin, und Toni Jung fädelten eine Spendenaktion für Herzkinder ein. In der Woche vor Pfingsten werden frische Herzbrote in allen Filialen des Elsass-Bäckers verkauft. Den gesamten Erlös will er an die Stiftung spenden. Hinzu kommen die Einnahmen aus dem Verkauf von Herzbrezn, die er eigens für die Besucher der Schlagernacht backen lässt. Bei Konzert hält die Sängerin dann einen ganz besonderen Programmpunkt „mit Herz“ für ihr Publikum bereit.

Unser Forschungsprojekt am Kinderherz-Zentrum München

Atemtraining für Kinder und Jugendliche mit Fontan-Kreislauf

Ein gesundes Herz verfügt über zwei pumpfähige Herzkammern, die durch die Herzscheidewand voneinander getrennt sind. Kleine Patienten mit einem Einkammer-Herz haben hingegen nur ein halbes Herzen, nur eine funktionsfähige Herzkammer zur Verfügung. Die Körper- und die Lungenschlagader werden beide von der einzigen Kammer versorgt, in der sich Mischblut befindet, das geringer mit Sauerstoff angereichert ist.

Dieser Herzfehler kann anatomisch nicht korrigiert werden. Daher wird im Säuglings- und Kleinkindalter in mehreren Operationen ein Fontan-Kreislauf hergestellt. Dabei wird erreicht, dass das verbrauchte sauerstoffarme Blut direkt in die Lunge geleitet wird. Die betroffenen Kinder sind körperlich weniger leistungsfähig. Im Laufe ihres Lebens verschlechtert sich dieser Zustand sogar immer weiter.

Erste Studien zeigen, dass atemzentriertes Training deutliche und anhaltende Verbesserungen der allgemeinen körperlichen Leistungsfähigkeit und der Lebensqualität ermöglichen. Bei der Studie am Deutschen Herzzentrum München trainieren die Herzkinder sechs Monate täglich mit einem



Ein spezielles Atemtraining soll als RehaMaßnahme für Kinder mit angeborenem Herzfehler, wie Luise, etabliert werden.

Atemtrainingsgerät. Das Training der Einatemmuskulatur wird täglich über 2x15 Minuten bei 30-60 Prozent der maximalen Inspirationskraft durchgeführt. Die Kinder können dabei zuhause üben. Das Training wird durch speziell geschultes Personal der Klinik überwacht.

Die Ärzte erhoffen sich, die Auswirkungen eines regelmäßigen, einfachen, zuhause durchführbaren und für Kinder geeigneten Atemtrainings bei Fontan-Patienten zu ermitteln. Durch das spezielle Atemtraining soll die Atemmuskulatur gestärkt werden.

Herzkind Anton musste in den ersten zwei Lebensjahren dreimal am Herzen operiert werden. Inzwischen steht er voller Leidenschaft im Tor seines Fußballclubs.



Aktuelle Informationen in unserem Förderbericht



Dirk Müller (2.r.) und Heiko Schulz (l.) von der Kochbox Berlin übergaben Sylvia Paul (Vorstand Stiftung KinderHerz) die Spende in Höhe von 13.000 Euro. Danilo Meile (3.v.l.) und Dirk Steeger (4.v.l.) vom Autohaus König trugen dazu 2.000 Euro bei. Es moderierte Matthias Killing (r.).



Networking goes Charity

presented by Kochbox

supported by TLT, Eventrental, Motorwerk Berlin, Flores y Amores

Zahlreiche hochgeschätzte Köche, prominente Gäste, musikalisch begnadete Künstler und gefeierte Größen des Sports haben im Motorwerk Berlin für herzkranken Kinder an einem Strang gezogen. Bei der Veranstaltung „Networking goes Charity presented by Kochbox“ wurden 13.000 Euro für die Kinderherz-Forschung erlost und gespendet.

Die beiden Gastgeber von der Kochbox Berlin, Dirk Müller und Heiko Schulz, haben den Event initiiert und auf die Beine gestellt. Ohne die vielen anpackenden Unterstützer und Sponsoren wäre der durchschlagende Erfolg dieser Veranstaltung nicht möglich gewesen.

Unser KinderHerz-Botschafter Marko Rehmer hat sich stark gemacht, das Team der Kochbox für die Stiftung KinderHerz und somit für die Unterstützung der Herzkinder zu begeistern.

Teil des Abends waren eine Tombola und eine Versteigerung. Das Beste: Dank der enormen Spendenbereitschaft konnte die

Stiftung das Forschungsprojekt „Herz-Lungen-Training“ am Deutschen Herzzentrum Berlin abschließend finanzieren.

Die Gastgeber Dirk Müller und Heiko Schulz betreiben seit 2007 die Kochschule Kochbox im Herzen Berlins und ermöglichten das



Oben: DJ Felix v. Jascheroff.
Unten: KinderHerz-Botschafter Ünsal Arik (l.).



V.l.: Moderator Matthias Killing, Hardy Krüger jun. mit Partnerin Alice Rößler, Marthe und Marko Rehmer (KinderHerz-Botschafter).

Live-Cooking-Event. Zusammen mit anderen Köchen, wie Christoph Brand, Kolja Kleeberg, Stefan Marquard und Wolfgang Müller, verwöhnten sie die Gäste kulinarisch. Musik gab es von GZSZ-Schauspieler und DJ Felix van Jascheroff. Als Live-Act trat Rockmusiker Henning Wehland auf.

Unterstützt wurde „Networking goes Charity presented by Kochbox“ von den Sponsoren und Partnern AEG Deutschland, A-Rosa Kreuzfahrten, Biotherm, Carlsberg, Eventrental, Fliegende Köche by Christoph Brand, Flores y Amores, Friedr. Dick GmbH & Co. KG, fritz-kola, Hotel Esplanade Berlin, John Reed Fitness, McFIT, Motorwerk Berlin, Orthomol, Production Office, Rad-sport Sonntag, Renault Autohaus König,

Saturn Deutschland, Snapshot2go, Stefan Marquard - Küche rockt, TLT EVENT AG, Weingut Emil Bauer und WeWATCH Security Service.

Marko Rehmer setzt sich seit 2018 als Botschafter der Stiftung KinderHerz für die Kinderherz-Medizin in Deutschland ein: „Für einen Sportler ist ein gesundes Herz überlebenswichtig. Aber ich weiß, dass nicht jeder Mensch das Glück hat, mit einem gesunden Herz geboren zu sein“, sagt Rehmer. „All jenen Kindern zu helfen, die mit einem angeborenen Herzfehler auf die Welt kommen, ist für mich darum selbstverständlich.“ Gesagt, getan.



Starkoch Kolja Kleeberg überzeugt auch als Sänger.

Spenden statt Präsente und Glühwein gratis im Sauerland

Anlässlich des 75. Geburtstags hat sich das Unternehmen GEFU aus Eslohe im Sauerland der Aktion „Spenden statt Geschenke“ angeschlossen. Der Hersteller von Küchenwerkzeugen verzichtete auf Weihnachtsgeschenke, spendete stattdessen 7.500 Euro für die Förderprojekte der Stiftung.

Um weitere Spenden zu sammeln, stand auf dem GEFU-Betriebsgelände im Dezember ein Glühweinstand. Jeden Donnerstag gab es kostenlosen Glühwein für alle vor Ort. Im Gegenzug hatte man die Möglichkeit, einen kleinen Betrag zu spenden. Es wurde eine größere Summe von über 600 Euro. GEFU-Geschäftsführer Rudolf Schillheim ließ es sich schließlich nicht nehmen, die Gesamtspende auf 10.000 Euro aufzurunden, um kleinen kranken Herzen zu helfen! „Vor Überraschung war ich den Tränen nah“, sagte KinderHerz-Ballonfahrer Jupp Hein. Er hatten den Kontakt zwischen dem Unternehmen und der Stiftung hergestellt.



KinderHerz-Ballonpilot „Jupp“ Hein (l.), GEFU-Marketingleiterin Nina Löher, GEFU-Geschäftsführer Rudolf Schillheim und Stiftungsvorstand Sylvia Paul (r.).

Die „Hall of Fame“ der KinderHerz-Köche

Ohne die Unterstützung dieser Küchenmeister wäre es der Stiftung KinderHerz nicht möglich, Charity-Dinner und Koch-Events zugunsten der Herzkinder auf die Beine zu stellen. **Wir bedanken uns herzlichst bei:**

Marco Akuzun - Top Air, Flughafen Stuttgart 🌸, 15 Pkt. G.M.*

Heiko Antoniewicz - 2x Caterer des Jahres, Buchautor (2 World Cookbook Awards)

Mathias Apelt - Kieler Kaufmann, Kiel 🌸

Jean-Claude Bado (verstorben)

Heiner Beckemeyer - Acqua Strande, Strande

Holger Bodendorf - Relais Et Châteaux Landhaus Stricker, Sylt / Restaurant Bodendorf's 🌸

Herbert Brockel - Burg Nideggen / Husarenquartier Erfstadt

Berthold Bühler - zuletzt Résidence, Essen 🌸 🌸 / Sheraton, Essen (Weltbesten Konzernkoch)

Thomas Bühner - bis 2018 Relais Et Châteaux Restaurants la vie, Osnabrück 🌸 🌸 🌸 / La Table, Dortmund 🌸 🌸

Harald Derfuß - Klosterhof, Bayerisch Gmain / Schlosshotel Monrepos, Ludwigsburg / Adler, Asperg 🌸

Matthias Diether - bis 2015 first floor, Berlin 🌸

Saloum Raphael Doucouré - Rotonda Business-Clubs und Restaurant / Le Patron, Köln 🌸

Michael Dyllong - Palmgarten, Dortmund 🌸

Modjgan Eickhoff-Goudarzin - Frau Gaumenrausch, Berlin

Benedikt Faust - Kuno 1408, Würzburg 🌸 / Romantik Hotel zum Stern, Bad Hersfeld 🌸 / Hotel Hanseatic, Rügen 🌸

Kevin Fehling - The Table, Hamburg 🌸 🌸 🌸 / La Belle Epoque 🌸 🌸 🌸, 17 Pkt. G.M. 🌸 🌸

Sebastian Frank - Horváth, Berlin, 2018 Bester Koch Europas

Hans-Gerd Gerdes - Alte Schmiede, Landgasthof Alte Post, Aurich

Philipp Gloger - ACQUA Strande, Strande

Hannes Graurock - zuletzt Courtier, Grand Village Resort Et Spa am Meer, Weissenhaus

Maria Groß - Bachstelze, Erfurt / Kaisersaals, Erfurt 🌸

André Großfeld - Villa Merton, Frankfurt 🌸 🌸 / Grossfeld, Friedberg-Dorheim 🌸, 16 Pkt. G.M.

Karl-Heinz Haase - Culinary Team Let's go Magic Germany

Markus Haxter - Cuisine Concept, Bio-Tour Deutschland mit Auszeichnung der UNESCO für nachhaltige Bildung

Nils Henkel - Burg Schwarzenstein, Geisenheim 🌸 🌸 / Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach

Lea Holzapfel - Pâtissière, Welsh Int. Culinary Champion, Drachen Pokal, 1. Platz Roussillion-Dessert-Trophy 2012

Hans Horberth - im Ruhestand, zuvor u.a. Jagdhof Glashütte, Bad Laasphe 🌸 / Villa Merton, Frankfurt / La Vision im Hotel im Wasserturm, Köln

Josh Jabs - Goldhorn-Beefclub Berlin, Dipl.-Fleischsommelier

Thomas Jaumann - Jakobsberg Hotel Et Resort, Boppard / Die Ente im Lehle, Wiesbaden 🌸 / Da Vinci, Koblenz / Abtshof, M'gladbach / Rossini, Aida-Stella

Dominic Jeske - La Société, Köln 🌸

Joachim Kaiser - Meyers Keller, Nördlingen 🌸, 14 Pkt. G.M.

René Kalobius - zuletzt Parkhotel Surenburg, Hörstel-Riesenbeck / Weltbesten deutscher Olivenölproduzent

Thomas Kammeier - EUREF Campus, Berlin / Hugos, Berlin 🌸, 17 Pkt. G.M.

Felix Kaspar - Kaspars Restaurant, Bonn 🌸, 16 Pkt. G.M.

Kevin Kohlhardt - bis 2018 Parkhotel Schlangenbad

Shoko Kono - Japanische Ausnahmeköchin, Kochlehrerin, Berlin

Martina Kömpel - Ritz, Paris

Michael Kreiling - zuletzt Kameha Suite Lifestyle Hospitality Et Entertainment Group, Köln / Graugans, Hyatt Regency, Köln, 15 Pkt. G.M.

Andreas Krolik - Lafleur, Frankfurt 🌸 🌸 / Tigerrestaurant, Frankfurt 🌸 🌸 / Brenner's Parkhotel, Baden-Baden 🌸, 17 Pkt. G.M., u.a.

Alexander Kroll - pure Restaurants, Olten / Interconti. Davos / Widder, Zürich / Carlton, St. Moritz / Zermatterhof, Zermatt

Hans-Georg Kupky - Präsident der Gourmetfraktion, Kochschule Culinarioevent, (Förder-) Projekte Gourmetkochen an Realschulen, Kinder-Theater-Küche

Werner Langbauer - Gourmet Vital, Seeon-Seebruck

Christian Lohse - bis 2017 Fischers Fritz, Berlin 🌸 🌸, 19 Pkt. G.M. / Windmühle, Bad Oeynhausen 🌸 🌸, 18 Pkt. G.M. / Schlosshotel im Grunewald, Berlin 🌸

Stefan Madeheim - zuletzt Baldegg / Maitre Rôtisseur in der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Gregor Marx - Bayrischer Hof, München / AMIDA, Haan / Alter Speicher, Solingen u.a.

Georg Maushagen - Die Zuckerbäcker, Hermaqor

Eric Menchon - Le Moissonnier, Köln 🌸 🌸, 18 Pkt. G.M.

Sven Messerschmidt - Messerschmidt im Auerhahn, Pulheim / Relais Et Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein, Geisenheim 🌸, 17 Pkt. G.M.

Nico Mordhorst - Bärenkrug, Molfsee

Dieter Müller, KinderHerz-Botschafter - zuletzt „Gourmet-Restaurant Dieter Müller“ im Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach 🌸 🌸 🌸 / „Restaurant Dieter Müller“, Kreuzfahrtschiff Europa / Five Star Diamond Award, Prix la Mazille International

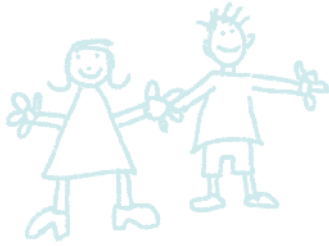
Marco Müller - Weinbar Rutz, Berlin 🌸 🌸, 18 Pkt. G.M.

André Münch - Hohe Düne, Rostock

Richard Nussel - Parkhotel Surenburg 🌸 rstel 🌸

Markus Pape - Meisenheimer Hof, Meisenheim

Werner Paustenbach - früher u.a. Mirabelle, London



- Dietmar Prieue** - Sansibar Sylt
- Sebastian Prüssmann** - Villa Rothschild, Königstein / Villa Hammerschmiede, Pfinztal 🌸 / Hotel am Schlossgarten, Stuttgart 🌸 / Zirbelstube, Stuttgart 🌸 u.a.
- Christoph Rainer** - Luce D'Oro im Schloss Elmau, Krün / Tigerpalast, Frankfurt a. M. 🌸 🌸 / Villa Rothschild, Königstein 🌸 🌸
- Lars Regenberg** - Vanity, Köln
- Jens Rittmeyer** - Hotel Navigare „No.4“, Buxtehude 🌸
- Frank Rosin** - Restaurant Rosin, Dorsten 🌸 🌸
- Andrea Schirmaier-Huber, KinderHerz-Botschafterin** - Bake and Cook Akademie, Feldkirchen-Westerham / Weltmeisterin in den Kategorien Confectioner, Patisserie, Confiseur und Konditor
- Dieter B. Schmidt** - Hellhof Kronberg / de France, Wiesbaden, 15 Pkt. G.M. / Le Maître, Dreieichenhain, 16 Pkt. G.M., u.a.
- Malte Schreiber** - Berlin Capital Club
- Markus Semmler** - Markus Semmler - Das Restaurant, Berlin 🌸
- Christian Senff** - freier Küchenchef, u.a. bei RTL, SAT1, Pro7, Kabel1
- André Siegmann** (verstorben) - zuletzt Zur Post, Breitbrunn am Chiemsee
- Oliver Skoluda** - Braustüb'l, Darmstadt
- André Skupin** - Gabriel's sowie bis 2018 Gourmet 1895 🌸 im Hotel Kaiserhof, Münster
- Michael Sobota** - Pfistermühle im Hotel Platzl, München / Speise-meisterei, Stuttgart / Residenz Heinz Winkler, Aschau / Salzburger Stub'n, Rielasingen 🌸, 16 Pkt. G.M., u.a.
- Matthias Steube** - Bachstelze, Erfurt / Deutscher und internat. Meister aller Kategorien im Grillen und BBQ
- André Stolle** - SE7EN Oceans, Hamburg / „No.4“, Buxtehude / Seabreeze, Buxtehude, u.a.
- Ivana Stork** - Confiserie Opaque, Meister-Chocolatier
- Michael Tuschen** - Romatik Hotel Walhalla, Osnabrück / Landhotels Voshövel, Schermbeck-Weselerwald
- Thorsten Voigt** - Sheraton Düsseldorf Airport Hotel / City Hilton München u. Istanbul / Strandresidenz Juliusruh Rügen
- Thomas Walkensteiner** - Stiftskeller St. Peter, Salzburg / Imperial im Schloss Fuschl Resort / Hotel Zürserhof am Arlberg, Zürs
- Heinz O. Wehmann** - Landhaus Scherrer, Hamb. 🌸, 16 Pkt. G.M.
- Alejandro und Christopher Wilbrand** - Zur Post, Odenthal 🌸, 17 Pkt. G.M.
- Martin Wimpissinger** - Platzlalm, Zillertal
- Hans-Peter Wodarz** - Palazzo Berlin / Die Ente im Lehel, München 🌸 und Wiesbaden 🌸
- Philipp Wolter** - Culinary Relationsmanager, Zwilling / Landhaus Spatzenhof, Wermelskirchen / PHOENIX, Düsseldorf

Doppelerfolg bei „Grill den Profi“



KinderHerz-Koch Holger Bodendorf (2.v.l.) und seine prominenten Mitstreiter – Uwe Herrmann, Mirja Boes und das Duo Glasperlenspiel – forderten Profikoch Nelson Müller (Mitte) heraus.

Musiker Stefan Mross und Kinderherz-Koch Holger Bodendorf haben ihre Kocherfolge bei der Promikochshow des TV-Senders VOX der Stiftung Kinderherz gewidmet.

Mross triumphierte bei der Zubereitung einer Vorspeise über Profikoch Roland Trettl. Die Jury um Reiner Calmund, Sommelier Gerhard Retter und Sterneköchin Maria Groß gab dem prominenten Herausforderer zu ersten Mal in der Geschichte der Show mehr Punkte als dem Profi. Roland Trettl hatte bis dato noch nie ein Kochduell bei „Grill den Profi“ verloren.

Zwei Wochen vor Mross' erfolgreichem Einstand in der TV-Küche hatte Holger Bodendorf (Relais Et Châteaux Landhaus Stricker, Sylt) der Stiftung seine Prämie zugesprochen. Er fungierte als Kochcoach für Mirja Boes, Uwe Herrmann und Glasperlenspiel. Gemeinsam traten sie gegen Profi Nelson Müller an, der Bodendorfs ehemaliger Schüler ist.

Insgesamt errangen Stefan Mross und Holger Bodendorf 4.500 Euro für die Kinderherz-Forschung.

Bei „Grill den Profi“ begeben sich immer drei Starköche ins Kochduell mit prominenten Hobbyköchen, denen ein Profi zur Seite steht. Die Jury bewertet die Gerichte und entscheidet, wer sich das Preisgeld für einen guten Zweck sichern kann.



Es gibt so viele Wege, für die Herzkinder da zu sein ...

Sind Sie in einem Verein aktiv? Verfügen Sie über Kontakte und ein Netzwerk? Und wollen Sie sich für die Ziele der Stiftung KinderHerz einsetzen?

Wir sind immer offen für Ihre Vorschläge und helfen Ihnen gerne, konkrete Spendenaktionen zu entwickeln.

Vielleicht eine Tombola zum Vereinsjubiläum, das Stiftungs-Logo auf den Teamtrikots oder ein Sportevent zugunsten der Herzkinder - allesamt tolle Ideen, die dazu beitragen, Spenden zu generieren und die Anliegen der Herzkinder in die Öffentlichkeit zu tragen.

Schreiben Sie uns eine Mail oder rufen Sie uns an!

Wir freuen uns darauf, Sie bei Ihrer Aktion für die Herzkinder zu unterstützen!



*Werden Sie aktiv
für die
Herzkinder!*



Unser Spendenkonto

Stiftung KinderHerz Deutschland gGmbH
National-Bank AG Konto-Nr.: 355 909
BIC: NBAG DE 3E XXX
IBAN: DE93 3602 0030 0000 3559 09
 info@stiftung-kinderherz.de

Stiftung KinderHerz

Weserstraße 101
45136 Essen

Tel.: 0201 / 86 58 31-0
Fax: 0201 / 86 58 31 99

www.stiftung-kinderherz.de
info@stiftung-kinderherz.de



www.stiftung-kinderherz.de



www.facebook.com/StiftungKinderHerz



www.twitter.com/skinderherz



www.instagram.com/StiftungKinderHerz



www.youtube.com/StiftungKinderHerz