

# „Implantology Meets Nouvelle Cuisine“

■ An einer Fortbildung mit Genuss nahmen 15 Teilnehmer am 10. und 11. November in Wertheim teil. In der Praxis von Dr. Stefan und Dr. Julia Ries zählten unter anderem Implantatversorgungen im Frontzahnbereich, augmentative Techniken zur Verbesserung des Knochenlagers, Sofortversorgungskonzepte, Lappentechnik, Schnittführung und Nahttechniken zu den Themen der zweitägigen Veranstaltung, zu der BEGO Implant Systems zusammen mit Dr. Stefan Ries in das Implantologie-Fortbildungsinstitut am Spitzen Turm in Wertheim eingeladen hatten.

Am ersten Kurstag wurden von Herrn Dr. Stefan Ries den Teilnehmern Grundlagen zur Implantatversorgung im Frontzahnbereich vermittelt. Dabei wurde besonders auf die Anforderungen, die eine ästhetisch einwandfreie implantatgetragene Frontzahnversorgung an den behandelnden implantologisch tätigen Zahnarzt stellt, hingewiesen. Mit der Erfahrung aus vielen Versorgungen, die Dr. Ries geplant und durchgeführt hat, wurden den Teilnehmern viele praktische Tricks mitgegeben, mit deren Hilfe Frontzahnimplantologie voraussagbarer wird. Weitere Kursinhalte waren augmentative Techniken zur Verbesserung des Knochenlagers für eine anschließend erfolgreiche Implantation. Die sichere Beherrschung von Augmentationstechniken gewinnt stark an Bedeutung, da bereits heute mehr als jede zweite Implantatversorgung mit augmentativen Verfahren einhergeht. Ein weiterer Schwerpunkt der Veranstaltung galt der Frage der OP-Planung und dem empfohlenen Implantationszeitpunkt unter Berücksichtigung von Sofortversorgungs- und Sofortbelastungskonzepten. Am Schweinekiefer-Modell konnten die Teilnehmer Nahttechniken, Schnittführungstechniken und die Lappentechnik zur Erlangung einer spannungsfreien Weichteilabdeckung erler-



Genusskochen mit Sternekoch Bernhard Reiser.

nen. Als Implantatsystem diente das BEGO SEMADOS® S-Implantat der BEGO Implant Systems GmbH. Am Samstag versorgte Dr. Ries zwei Patienten mit dem BEGO SEMADOS® S-Implantatsystem. Hierbei setzte man zwei Implantate im Unterkiefer, die nach Einheilung einzeln versorgt wurden. In einer zweiten OP wurde ein Implantat im Seitenzahnbereich gesetzt und sofort versorgt. Am Samstagnachmittag startete die Gruppe zu einem weiteren Highlight der Veranstaltung, die in diesem Jahr zum vierten Mal durchgeführt wurde. Genusskochen mit Sternekoch Bernhard Reiser gab den Teilnehmern einen Einblick in seine Philosophie des Kochens und Genießens. Bei der gemeinsamen Zubereitung eines mehrgängigen Menüs wurden die Teilnehmer noch einmal richtig gefordert. Für das nächste Jahr sind bereits vier Veranstaltungen „Implantology Meets Nouvelle Cuisine-Fortbildung mit Genuss“ wie folgt geplant: 20. bis 22. April 2007, 15. bis 17. Juni 2007, 28. bis 30. September 2007, 16. bis 18. November 2007. ■

## The Miami Experience

■ Zu einer besonderen Expertenveranstaltung in der Implantologie lädt 3i Implant Innovations vom 22. bis 25. Januar 2007 auf Key Biscane/Florida ein. Zu dem viertägigen Kursprogramm zum Thema „Behandlungsplanung des komplexen Falls“ für fortgeschrittene Implantologen gehören u. a. moderierte Diskussionen anhand von Modellen und Videoaufzeichnungen, in denen weiterführende Techniken vermittelt werden. Der Kurs soll zu einer kreativen und zugleich integrativen Denkweise anregen, mit der neue Alternativen für die Behandlungsplanung schwierigster Implantationsverfahren gefunden werden können. Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, eigene komplexe Fälle im Kreis der ausgewählten Teilnehmer und Moderatoren vorzustellen und zu diskutieren. Als Referententeam dürfen Dr. Harold

Baumgarten/Philadelphia, Dr. Michael S. Block/New Orleans, Dr. George Priest/Atlanta, Dr. Lee Ann Brady, Dr. Irwin M. Becker und Dr. Steve Ratcliffe/alle Key Biscane, begrüßt werden.

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Alexander Schwarz telefonisch gern unter 07 21/25 51 77-30 zur Verfügung. ■

### ■ KONTAKT

#### **3i Implant Innovations Deutschland GmbH**

Lorenzstraße 29

76135 Karlsruhe

E-Mail: zentrale@3iimplant.com

Web: [www.3i-online.com](http://www.3i-online.com)