DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Sommer in Salzburg

Die besten Restaurants und neue Highlights zur Festspielsaison

F

Über 50 Tipps für Restaurants, Hotels, Winzer – getestet und bewertet

TOP 30 UNTER 30

WEIN-TALENTE:
Sommeliers, Influencer, Winzer – diese Jungstars setzen Akzente

BERLIN & BAIERSBRONN
Schwarzwaldstube und Rutz: Wie gut sind sie nach der Wiedereröffnung?

KOPENHAGEN
Jetzt erleben: Die spannendsten Gastro-Newcomer

Eiszeit!

Verführerische Rezepte mit Beeren und Eis

WILTMANN.
SIEHT MAN.
SCHMECKT MAN.

www.wiltmann.de

Original WILTMANN

Die Marke für Genießer.

EDITORIAL



DEBORAH MIDDELHOFF,
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,
vielleicht haben Sie es auch schon bemerkt, wenn Sie bei dem Weinhändler Ihres Vertrauens eingekauft oder ein Restaurant, das Sie besonders schätzen, besucht haben: Die Persönlichkeiten, die Ihnen dort bei Auswahl und Kauf beratend zur Seite stehen, sind nicht nur oft besonders engagiert, sondern auch noch jung.
Wir haben uns in der deutschen Weinszene umgesehen und sind beeindruckt von einer neuen Garde der unter 30-Jährigen, die gerade leidenschaftlich und kompetent mit vielen Ideen die Branche umkrempelt. Das muss gewürdigt werden, finden wir, und haben deshalb für diese Ausgabe eine „Top 30 unter 30“ zusammengestellt: Junge Wein-Talente, die die Zukunft des deutschen Weins prägen werden. Sie zu erleben ist eine Bereicherung!
Aber wir gehen mit Ihnen natürlich auch auf Reisen:
Wir entführen Sie nach Salzburg, das jetzt nicht nur wegen der Festspiele einen Besuch lohnt, und nach Kopenhagen.
Wir stellen Tony Hohlfeld aus dem „Jante“ in Hannover als Koch des Monats vor, der dafür gesorgt hat, dass die Leine-Stadt kulinarisch endlich ernstzunehmen ist – und wir haben wieder viele raffinierte Rezepte für Sie.
Ich wünsche Ihnen einen wunderbaren Frühsommer!

FOTO: CARINA HÄUSLER

Ihre Deborah Middelhoff

DER FEINSCHMECKER is(s)t wählerisch, unabhängig, aktuell, international. Von uns empfohlene Adressen führen wir im Info-Guide, Seite 130. Wie wir bewerten: Seite 123

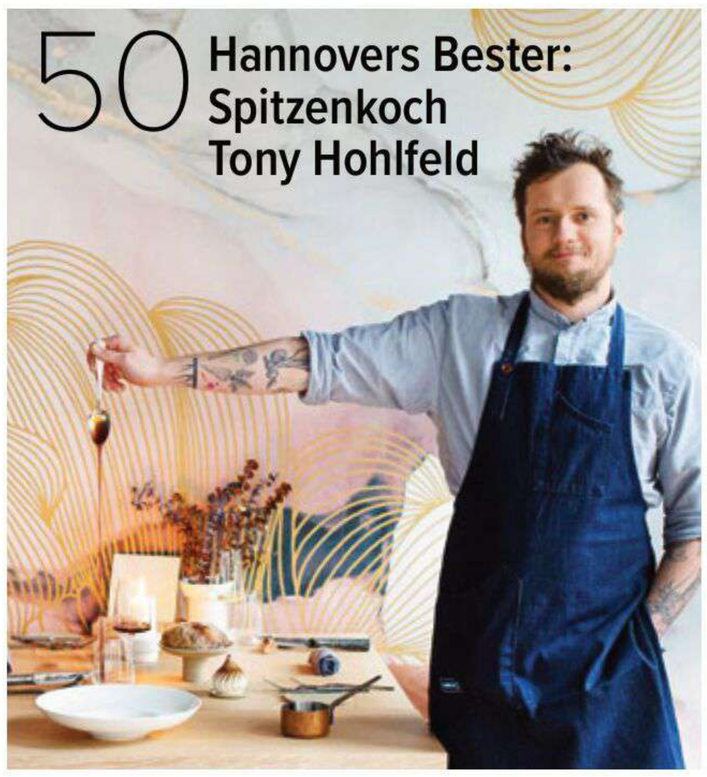


20

SALZBURG: BÜHNE FREI FÜR GENIESSER

F

ALLE HOTELS UND RESTAURANTS GETESTET UND BEWERTET



50 **Hannovers Bester: Spitzenkoch Tony Hohlfeld**



60 **Zimtwaffeln, gefüllt mit Frozen-Beeren-Yogurt**

INHALT

REISEN

20 **SALZBURG:** Zur Festspielsaison erwarten auch neue spannende Restaurants die Kulturwelt. Sie verbinden Weltläufigkeit mit dem Besten der Region

38 **KOPENHAGEN:** Nach dem Erfolg der Nordic Cuisine sorgen Newcomer aus aller Welt für Kulinarik-Höhepunkte – und auch Bäcker setzen Trends

34 **AUFSTEIGER DES JAHRES:** Sechs junge KöchInnen stehen zu Wahl – stimmen Sie mit ab!

46 **GESCHMACKSSACHEN:** Alexander Oetker genießt Geschnetzeltes und den Service in der Schweiz

48 **REISENOTIZEN:** An der Mosel wird jetzt Wellness großgeschrieben – und ein Ausgehtipp in Köln

118 **UNTERWEGS:** Zwei Wiedereröffnungen in Baiersbronn und Berlin erregen Aufsehen – dazu weitere Empfehlungen von Frankfurt bis Paris

124 **48 STUNDEN IN ROTTERDAM**

ESSEN

50 **KOCH DES MONATS:** In Hannover serviert Tony Hohlfeld Hocharomatisches für nur 30 Gäste

58 **UNSERE HELDEN:** Die „Butterboyz“ begeistern mit edlen Produkten nach französischem Vorbild

60 **EIS & BEEREN:** Unwiderstehliche Rezepte für Sorbet, Parfait, Frozen Yogurt – und eine Eisbombe!

70 **KOCHEN FÜR ZWEI:** Gemüse, neu gedacht – Möhren in Orangensaft und Hummus aus Blumenkohl

74 **TAKE 5:** Cornelia Fischer aus Volkach serviert eine pfiffige Maiscremesuppe mit Silvaner

78 **MEISTERSTÜCK:** Knödel, mit Tatar gefüllt – ein Klassiker von Anton Schmaus, „Storstad“, Regensburg

80 **CRÊPE-SCHULE:** Bertrand Larcher bewahrt das kulinarische Erbe der Bretagne auch durch seine Kurse

84 **VIDEO-TUTORIAL:** Halb flüssiger Schokokuchen

86 **KÜCHENNOTIZEN:** Passend zur Grillsaison – Salzblüten aus den Alpen und ein Steakmesser

FOTOS: MATHIAS NEUBAUER, MARIA SCHIFFER, GÜNTER STANDL

Haben Sie Fragen zu Staatl. Fachingen?
0800 - 100 81 56
(gebührenfrei)



Natürlich besser leben.

HCO_3^-

Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** neutralisiert Staatl. Fachingen STILL überschüssige Säure im Magen und unterstützt so die Säure-Basen-Balance. Angenehm im Geschmack leistet es damit einen wertvollen Beitrag zu einem gesunden, unbeschwerten Leben.

STAATL. FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

Klimaneutral Unternehmen
ClimatePartner.com/14828-2012-1001

Anwendungsgebiete: Staatl. Fachingen STILL regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung und hilft bei Sodbrennen. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand der Information: 01/2013.

Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH · Brunnenstraße 11 · 65626 Fachingen · www.fachingen.de





INHALT

TRINKEN

90 **TOP 30 UNTER 30:** Wir zeichnen GründerInnen, WinzerInnen und WeinberaterInnen aus, die die deutsche Weinbranche aufmischen

98 **BEST BUY:** Feiner Blumenduft, dezente Säure – sechs Gewürztraminer aus Südtirol und der Pfalz

100 **WINZERGESPRÄCH:** Ein Jahr nach der Flut an der Ahr blicken Dörte und Meike Näkel nach vorn

107 **GETRÄNKENOTIZEN:** Ein Weinpuzzle mit Lerneffekt sowie Tipps für Ausstellungen und Ausflüge

LEBENSART

108 **DESIGN MIT PFLANZEN:** Kräuter, Bäume und Green Walls prägen Bars, Restaurants und Hotels – die Städter sehnen sich nach Grün

116 **LEBENSARTNOTIZEN:** Designklassiker – neu aufgelegt, und im Angebot einer Onlineplattform

TITELTHEMEN: Die auf dem Titel angekündigten Themen sind durch rote Schrift hervorgehoben

---

3 Editorial **8** Chef's Table **10** Salon **16** Bücher
18 Workshop **88** FEINSCHMECKER-Shop
126 Leserbriefe **127** Impressum
128 Premium-Club **130** Vorschau

TITEL: Sommerbeeren-Eisbombe auf Pistazien-Biskuit von Andreas Neubauer. FOTO: Mathias Neubauer

FOTOS: RODRIGO CARDOSO, WEINGUT BAUMBERGER

EXTRA: Info-Guide

Der praktische Reiseplaner mit allen Adressen, Bewertungen, Kurzbeschreibungen und unserem Bewertungssystem zum Herausnehmen, auf Seite 130



AUF ALLEN KANÄLEN

www.feinschmecker.de
facebook.com/feinschmecker.magazin
instagram.com/derfeinschmecker.magazin
www.feinschmecker.de/podcast

Großer Charakter für leckere Gerichte

Verführendes Genusserlebnis

Bavaria blu ist ein Geheimtipp zum Kochen. Viele kennen ihn pur, lecker und würzig aufs Brot. Mit seinem zartem Schmelz und feiner Würze verleiht er aber auch leichten Gerichten neuen Charakter und erzeugt regelrechte Geschmacksexplosionen, die zu immer neuen Ideen verführen. Es lohnt sich, unsere Rezepte auszuprobieren oder selbst kreativ zu werden. Bavaria blu gibt auch Pasta, Salaten, Pizza oder Raclette die besondere Note.

Seit 50 Jahren aus bester Alpenmilch der Region mit Hingabe hergestellt.

Vor 50 Jahren von Bergader erfunden: Bavaria blu, der erste feinwürzige Weichkäse mit weißem Schimmel außen und blauem Schimmel innen. Die Sorten, von mild über feinwürzig, bis hin zu würzig werden aus bester regionaler und frischer Milch aus dem Alpen- und Voralpenland hergestellt.

www.bergader.de/rezepte

Sommerliches Rinderfilet mit Spargel

Zutaten: 720 g Rinderfilet (Stück), 175 g Bavaria blu Der Würzige, 2 Karotten, 2 Pastinaken, 1 Bund grüner Spargel, 8 Radieschen, 2 Scheiben Schwarzbrot, 1 Bund Brunnenkresse, 125 g Himbeeren, 50 ml Gemüsefond, 4 EL braune Butter, 2 EL Rapsöl, Backpapier, Alufolie, Salz, Pfeffer, Zucker.

Zubereitung: Gemüse schälen, Karotten/Pastinaken stiften. Gemüse würzen & mit 2 EL braune Butter & Gemüsefond, erst in Backpaier, dann Alufolie einschlagen und bei 180° im Ofen ca. 12 Min. garen. Schwarzbrot fein würfeln, in Rapsöl knusprig rösten, auf Küchentuch trocknen. Radieschen und Bavaria blu würfeln. Rinderfilet anbraten und garen. Himbeeren, Radieschen, Bavaria blu, Brunnenkresse und Schwarzbrotwürfel mischen, mit 2 EL brauner Butter, Zucker und Gewürzen abschmecken. Gemüse und Fleisch in Scheiben anrichten und mit der Mischung bestreuen. Sommerlich. Lecker. Genuss pur.



Entdecke Deine Bergader mit Bavaria blu.



WER DENKT DENN SO WAS?

SCHANZ. RESTAURANT. Piesport, Mosel

Haben Sie hier auch so eine spezielle Assoziation? Die Gäste von Thomas Schanz tauften dieses zauberhafte Dessert tatsächlich „Corona Ball“. Die Intention des Piesporter Spitzenkochs ist jedoch eine andere: Leichtigkeit, Frische und ein feines Spiel der Aromen und Texturen vereint er hier in einer knallgrünen Kugel. Die besteht aus Frischkäseparfait und Ziegenmilchmousse und wird von einer Basilikumganache umhüllt. Baiserspitzen, rosa Pfeffer und eine in Portwein eingelegte Ananasscheibe setzen Akzente. Definitiv also eine Genusstherapie.

FOTO: LUKAS KIRCHGASSER

ADRESSEN, KARTEN UND BEWERTUNGEN ZUM HERAUSNEHMEN AUF SEITE 130



Reife Leistung aus Bayern

Culatello heißt der in einer Schweinsblase gereifte Schinken aus der Emilia-Romagna. Die hiesige Variante ist der „Rieser Culatello“ von Chefkoch Jockl Kaiser aus Nördlingen, der im früheren Brauerei-keller unter seinem Restaurant „Meyers Keller“ die Keulen Schwäbisch-Hällischer Schweine 30 Monate reifen lässt. Aromenstark! 500 g ab € 85, www.shop.jockl-kaiser.de

Das Beste im

JULI

TRENDS, WISSENSWERTES, **NEUIGKEITEN,**
TIPPS UND VIELE EMPFEHLUNGEN



ILLUSTRATION: ORIANA FENWICK

ENDLICH WIEDER …

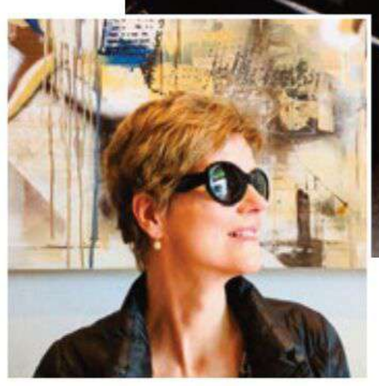
Schwarze Johannisbeere. Selten genießen wir die Vitamin-C-Perlen pur, zu herb ist ihr Geschmack. Am besten entfaltet die Beere ihr herzhaft-säuerliches Aroma unter Hitze als Konfitüre, Grütze oder in dem französischen Likör Crème de Cassis, der den Aperitif Kir Royal leuchtend rot färbt.

Persönlicher Tipp

Schokoladen-Boutique vom Pariser Spitzenkoch

Nahe der Schlemmermeile Rue Cler haben Starkoch Yannick Alléno und sein Ex-Patissier Aurélien Rivoire ihre Chocolaterie **„Alléno & Rivoire“** eröffnet. Spezialität: Schokolade mit wenig Zucker. „Wir komponieren die Ganache-Basis wie eine Sauce“, so Rivoire. Ihre Kreationen präsentieren sie wie Schmuckstücke: Clementinen aus Korsika in Schokolade aus Ecuador, Schoko-Sticks mit Pistazien aus Sizilien und dem Iran. FEINSCHMECKER-Autorin Patricia Bröhm empfiehlt „Vanilleschoten“ aus Schokolade, gefüllt mit Tahiti-Vanillemark. www.chocolat-allenorivoire.fr





FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, MEDIENSERVICE24.DE, SISKA VANDECASTEELEE, NICOLAS-WEFERS,





Oben: das „Ruru-Haus“, die Documenta-Zentrale in der Kasseler Innenstadt. Rechts: das aufgefrischte Retro-Ambiente der „Bar Seibert“

KUNST UND GENUSS IN KASSEL

Die Documenta läuft wieder – seit dem 18. Juni und bis 25. September zieht es Liebhaber zeitgenössischer Kunst aus aller Welt nach Nordhessen. Kassel hat übrigens noch mehr zu bieten – unsere drei Tipps lohnen einen Besuch!

COCKTAILBAR SEIBERT. Marc Seibert ist einer der führenden Mixologen und kreativen Barkeeper in Deutschland. In seiner eleganten Bar serviert er kühn komponierte Aperitifs und aufwendig konzipierte Cocktails. www.barseibert.de

PATISSERIE CHRISTIAN BACH. Heidelbeer-Buttermilch-Sahnetorte oder Maracujaschaum mit Crème brûlée – Bach ist Künstler und Konditor in einer Person. Er gibt auch Pralinenkurse! www.patisserie-bach.de

METZGEREI JENS JONSSON. Kein Kassel-Besuch ohne Ahle Worscht: Die luftgetrocknete Salami ist die Wurstspezialität Nordhessens. Besonders gute bietet Jonsson, der auch exklusive Steaks in der Theke hat. www.fleischhandwerk.de



Bühne für Ottolenghi

Der italienische Künstler Ivo Bisignano hat die Geschirrserie „Feast“ für den britisch-israelischen Starkoch Yotam Ottolenghi entworfen. Das O steht als Zeichen von Unendlichkeit auf dem Teller –und somit für seine unerschöpfliche Fantasie im Umgang mit Gemüse. Zehn Formen und rund 50 bunte Dessins laden zum grenzenlosen Kombinieren ein.

Z. B. TELLER, Ø 26,5 CM € 30,25, WWW.SERAX.COM



Teufelszeug

Der perfekte Sundowner bei lauen Temperaturen ist dieser neue Rum aus Panama: Der 12-jährige „Demon's Share" wird aus Zuckerrohr destilliert, das auf Vulkanböden wächst. Komplexes Bukett und Geschmack nach Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Kakao und Vanille. Am besten pur auf Eis genießen. Laut Hersteller „allen gewidmet, die keine Engel sind". 41 Vol.-%, 0,7 l € 44,50, www.weinquelle.com, www.thedemonshare.com



Klein, kompakt, nostalgisch:
Der Weinkühlschrank „Vintage 12 Uno" von Klarstein passt in viele kleine Ecken und bietet Platz für zwölf Flaschen. Er kühlt von vier bis zwei Grad, hat herausziehbare Holzböden und LED-Innenlicht. € 269,99, www.klarstein.de

3 FRAGEN



... an Chefkoch ARNE ANKER, „BRIKZ", BERLIN

Gegen den aktuellen Trend führt er in seinem Restaurant wieder ein À-la-carte-Angebot ein – freie Wahl für die Gäste!

Fast alle Toprestaurants bieten nur noch Menüs an, warum hat das „BRIKZ" zusätzlich À-la-carte-Gerichte?
Wir haben die Pandemie noch immer nicht ganz hinter uns, jetzt steigen die Preise – wir möchten etwas tun, um die Gäste zu uns zu holen und sie glücklich zu machen. Das Menü war unser Konzept, aber die Gäste fragen vermehrt nach einzelnen Gängen.
Lässt sich das mit dem Low-waste-Konzept vereinen?
Sehr gut sogar, es bedeutet für uns nur etwas mehr Organisationsaufwand. Wir kreieren À-la-carte-Gerichte aus regionalen Produkten, die wir sowieso verwenden, und schaffen so einen Mehrwert für die Gäste. Wenn wir im Menü Spargel und Eigelb mit Kaviar anbieten, gibt es à la carte z. B. geräucherten Stör mit mariniertem weißem Spargel und Eigelbcreme. Die Köche können so noch kreativer arbeiten und sich noch mehr rund um verschiedene Produkte einfallen lassen. Das Menü wechselt nicht täglich, wir kaufen anders ein, aber bieten dem Gast mehr Abwechslung und Wahlmöglichkeit. Reste gibt es im Zweifel dann im Personalessen.
Müssen die Gäste bei der Reservierung wählen, damit die Küche Planbarkeit hat?
Nein, wir haben das Ticketsystem, bei dem man schon bei der Reservierung bezahlen musste, wieder aufgehoben. Stornieren kann man bis zu 24 Stunden vorher, und das funktioniert. 70 Prozent der Gäste essen weiter das Menü, 30 Prozent à la carte. Wir passen vor allem im Sommer mit der Terrasse die Reservierungen dann an den Bedarf an, so kann dann auch mal ein Gast um 21.30 Uhr kommen und noch einen Gang essen – mit einem Menü wäre das nicht möglich. Das schätzen die Gäste sehr – und kommen dann ein anderes Mal wieder und genießen das Menü.
So geht das für alle auf.

FOTO: PCTRBRLN

Das Gute leben.

Schweizer Käse.
Gemacht, um Menschen zu verbinden.

Was zählt sind die einfachen Dinge im Leben.
Zusammen genießen und teilen, was gut ist.
Für diesen gemeinsamen Moment wird Schweizer Käse gemacht. Er verbindet Menschen seit Jahrhunderten mit seinem reinen, authentischen Geschmack.



SUISSE GARANTIE

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

DURCH DIE BLUME



FERNWEH
Das neue Dekor „Paraíso“ verziert das feine Porzellangeschirr „My China“ mit asiatischen Pfingstrosen (o.), Urwaldflora oder Mustern aus Portugal und Mallorca.

PASTATELLER, Ø 23 CM, 7 CM HOCH, € 96, WWW.FUERSTENBERG-PORZELLAN.COM



FLORALE WÜRZE
Milde Stiefmütterchen oder pfeffrige Kapuzinerblüten schmecken in Salaten oder im Dessert. Auch köstlich: Gänseblümchen, Borretschblüten oder Kornblume. Nur ungespritzte Bio-Ware aus dem Garten oder vom Markt genießen.



Show-Effekt

Teezeremonie fürs Auge: Die Teeblumen von tea exclusive werden in Handarbeit aus grünen und weißen Teeblättern mit Blüten zu kleinen Kugeln geformt. Einmal aufgegossen, entfalten sie sich innerhalb weniger Minuten und zeigen die Blüte in ganzer Pracht. Schön fruchtig und grasig schmeckt der Tee zudem. „Flower Fantasy“, sechs Teekugeln, € 14,90, www.tea-exclusive.de

AUSGEHECKT

Die für Sylt so typischen Heckenrosen mit ihrem intensiven Duft faszinieren auch den ehemaligen Patron des Söl’ring Hofs Johannes King. Als alkoholfreien Rosensekt zieht er zusammen mit Obstsecco-Profi Jörg Geiger ihr unverwechselbares Aroma für seinen Genuss-Shop auf die Flasche. 0,375 l, € 10,90, www.johannesking.de

FOTOS: BARBOL/SHUTTERSTOCK, LE DO/SHUTTERSTOCK, PIXELSPIELER/SHUTTERSTOCK, SIEGER BY FÜRSTENBERG

URSPRÜNGLICH. PURISTISCH. LANGLEBIG.
UND: VON DER FEINSCHMECKER.

Exklusiver Lieferumfang
DER FEINSCHMECKER-Edition
mit Logo-Gravur „DER FEINSCHMECKER“:

1 x abnehmbarer Deckel und Thermometer
2 x ovaler Grillrost, 1 x ovale Grillplatte
1 x Plancha, 1 x Gemüse-Grillpfanne
1 x TARAN-Abdeckhaube
1 x TARAN-Rack
Maße: 22 × 46 × 66 cm
Grillfläche: 43 x 64 cm

€ 1590,–

QR-Code scannen für weitere Informationen und Bestellung

feinschmecker.de/Aktionen

DER FEINSCHMECKER by IGNIUM

EXKLUSIV-EDITION
DER FEINSCHMECKER









Exklusiv für Sie hat DER FEINSCHMECKER den Holzkohlegrill „Taran“ mit der deutschen Gusseisen-Manufaktur Ignium weiterentwickelt. Der mehrfach ausgezeichnete Design-Grill besticht durch seine schlichte Eleganz und verspricht ein archaisches Grillerlebnis. Durch das langlebige und nachhaltige Material aus einer High-Tech-Gusslegierung und den stabilen Eichenholzfüßen aus heimischen Wäldern ist der Design-Grill eine Anschaffung fürs Leben und zu 100% made in Germany. In der exklusiven FEINSCHMECKER-Edition hält der „Taran“ ein Set an professionellen Grilleinsätzen in Eisengussqualität sowie den abnehmbaren Deckel für Sie bereit. **Jetzt informieren: feinschmecker.de/Aktionen**

TOUR D'EUROPE



AUS DEM BAUCH

Sam Sifton ist erfahrener Autor präziser Rezepttexte bei der New York Times. In seinem wöchentlichen Newsletter erprobt er mit seinen kulinarischen Inspirationen das Gegenteil: Rezepte, die weder Mengen- noch Zeitangaben beinhalten. 100 hat er davon in „The New York Times – Das Kochbuch." gesammelt. Intuition und Lust am Ausprobieren sind hier gefragt. *256 Seiten, € 34,99, Christian Verlag*



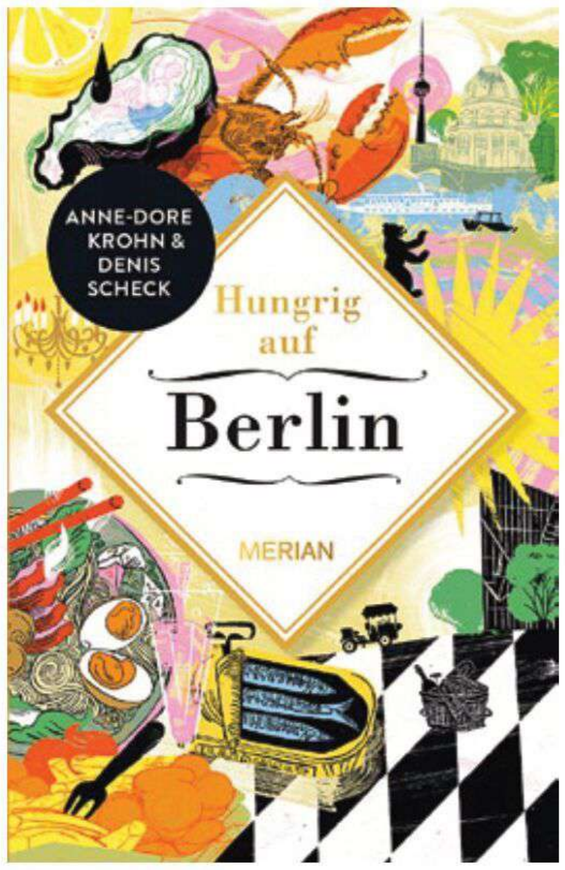
SCHMANKERL

Als Wirtin hat Hedi Klinger lange den „Gasthof Klinger" in Gaspoltshofen in Österreich mit ihrer Küche geprägt. Ihr Sohn Willi war es, der die österreichische Traditionsküche seiner Mutter zu Papier brachte und so ein Standardwerk feiner, bodenständiger Gerichte schuf. Die 4. Auflage von „Klassiker der österreichischen Küche" glänzt mit über 100 Rezepten – von Apfelbunkerl bis Zwetschgenröster. *240 Seiten, € 35, Brandstätter*



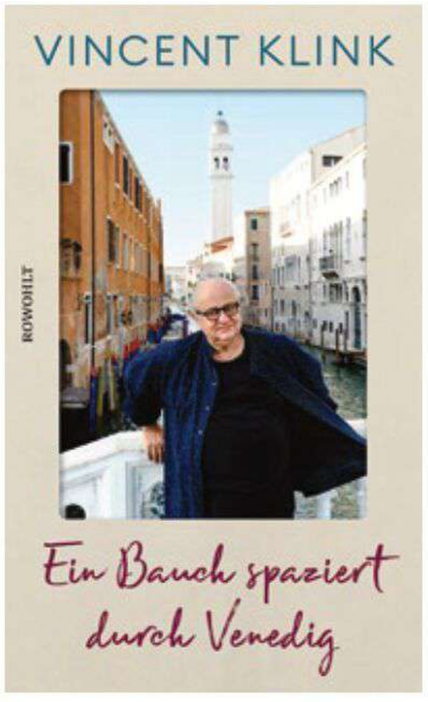
VOLLDAMPF

Vier Spitzenköche, ein Dampfbackofen der Firma Bora – so das Konzept des Buchs „Sterneküche aus dem Dampfbackofen". Cornelius Speinle, Eckart Witzigmann, Johann Lafer und Andreas Senn präsentieren über 80 Rezepte, die zeigen, wie vielfältig das Kochen unter Dampf sein kann – von gebrannter Joghurtcreme bis zum Langostino mit Lauchpüree. *312 Seiten, € 48, Gräfe & Unzer*



ALS GEISTREICHER GENIESSER weiß Literaturkritiker Denis Scheck auch gutes Essen zu schätzen. Gemeinsam mit Berufskollegin Anne-Dore Krohn unternimmt er einen Streifzug durch die Hauptstadt und gibt in „Hungrig auf Berlin" 32 kulinarische Empfehlungen in 16 Paaren, die jeweils der Gegensatz oder eine Besonderheit vereint. Unterhaltsam und mit viel Tiefe lernt man die Gastronomie Berlins von neuen Seiten kennen. Einen Verriss findet man nicht.

240 SEITEN, € 20, TRAVEL HOUSE MEDIA



Extra-Tipp

Brückenbauer

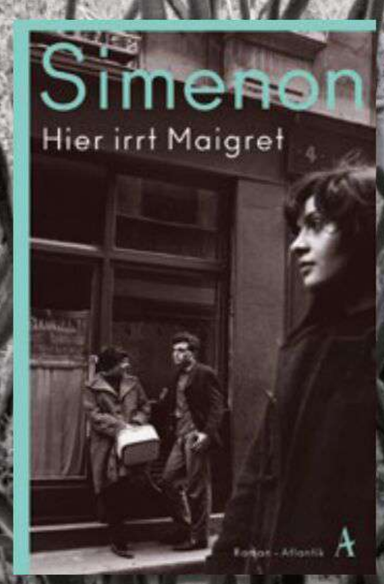
Seitdem Vincent Klink 1987 das erste Mal in Venedig war, ist seine Faszination für die Lagunenstadt ungebrochen. Fast jedes Jahr reist er dorthin, sammelt kulturelle und kulinarische Eindrücke und hält sie in seinen Notizbüchern fest, die mittlerweile eine Bordeauxkiste füllen. Nach dem bereits erschienen Genusstouren durch Paris und Wien, ging er für „Ein Bauch spaziert durch Venedig" erneut auf Reisen – diesmal in Begleitung seiner Tochter. Während der Lektüre flaniert man mit dem Spitzenkoch durch Venedig, erfährt von Lieblingsorten in versteckten Gassen und Winkeln. Er versteht es, besondere Momente und den Zauber einer Reise zu teilen. Oder wie Klink es nennt: „Die Einverleibung des Schönen". 320 S., € 25, Rowohlt

Simenon

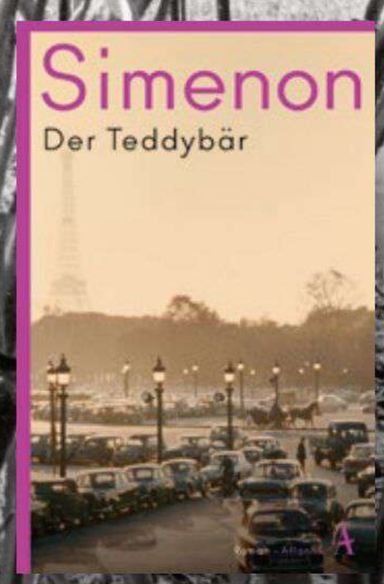
Verhängnisvolle Affären:
Fünf Krimis für den Sommer











ISBN 978-3-455-01414-3

ISBN 978-3-455-00781-7

ISBN 978-3-455-00750-3

ISBN 978-3-455-01412-9

ISBN 978-3-455-01410-5

© Allan Cash Picture Library/Alamy Stock Foto

Entdecken Sie mehr auf simenon.atlantik-verlag.de

Neues
AUS DER REDAKTION

FEINSCHMECKER *Fotokunst*

DER FEINSCHMECKER FOTOEDITION









VIVI D'ANGELO Die gebürtige Italienerin ist eine der erfahrensten deutschen Foodfotografinnen und gewann mit ihren Arbeiten zahlreiche Preise. Eigene Kochbücher, Reportagen und Stillfotografie sind Teil des Portfolios.

Limitierte Edition

Wir haben vier Motive für unsere FEINSCHMECKER Fotoedition zusammengestellt, die einzeln oder zu mehreren gehängt nicht nur in Ihrem Esszimmer ein hochwertiger Eyecatcher sind. Die Bilder von zwei renommierten Fotografen wurden gemeinsam mit WhiteWall als echte Abzüge hinter Acrylglas im Alurahmen (Galeriequalität) produziert. Sie sind jeweils auf 15 Stück limitiert, signiert und nummeriert. Zum Preis von € 299 pro Stück können Sie Ihre Favoriten jetzt bestellen: *www.feinschmecker.de/fotoedition*







MARKUS BASSLER Eine emotionale Bildsprache zeichnet den in Frankfurt am Main lebenden Fotografen aus, der sowohl Food als auch Menschen auf faszinierende Weise sinnlich in Szene setzt. Seine Bilder schaffen eine dichte Atmosphäre.



Hochwertiger schwarzer Galerie-Alurahmen mit Schattenfuge (7 mm) in 35 x 40 cm

Echter Fotoabzug hinter Acrylglas matt, verhindert Spiegelung und Reflexion

WHITE WALL

VOM KLOHÄUSCHEN ZUM RESTAURANT

Darauf muss man erst mal kommen: unter einer U-Bahn-Brücke in Hannover ein Gourmetrestaurant zu eröffnen. Bevor Tony Hohlfeld und Mona Schrader das Gebäude umbauten, fungierte es als Toilettenhäuschen. Sie investierten viel in einen kompletten Umbau und erweiterten das kleine Haus um den verglasten, halbrunden Restaurantraum. Hier genießt man heute entspannt Tonys fantasievolle Aromenküche, Seite 50.





WETTBEWERB

Nachgeholt: Finale für den WEIN-CHAMPION 2021

Deutscher Wein wird immer beliebter – das spiegelt auch die große Resonanz auf unseren Wettbewerb wider: Mehr als 500 Leserinnen und Leser waren unserem Aufruf im FEINSCHMECKER 6/2021 gefolgt und hatten den Fragebogen ausgefüllt. Das Halbfinale findet im Juni (Pandemiebedingt verzögert) in München statt, das Finale im frühen Herbst.

Solo an der Tafel

Alleine in Restaurants zu essen ist für Redakteur Julius Schneider nichts Ungewöhnliches. In einem Restaurant ohne weitere Gäste zu essen dagegen schon. Wie kam es dazu? Unser Anfrage kam genau zu dem Zeitpunkt, als der Menüwechsel anstand und das Restaurant „Connection by Alan Bates“ in Kopenhagen eine kurze Pause geplant hatte. Glücklicherweise wurden die Türen noch mal geöffnet, und die ohnehin intime Atmosphäre wurde so noch persönlicher. Wirklich alleine fühlte sich unser Redakteur eigentlich nicht. Mehr ab Seite 38



FOTOS: MARKUS BASSLER (2), VIVI D'ANGELO (2), DMITRY BERG/SHUTTERSTOCK, ANJA JAHN, VOLKER RENNER, WASHDOG/STOCK.ADOBE.COM

Erste Reihe, zentrale Lage: die Dachterrasse der „Imlauer Sky Bar“ über dem Andräviertel

LOGENPLÄTZE fürs Festspiel

Die Kulturwelt strömt jetzt wieder nach Salzburg – doch nicht nur die Künstler stehen im Rampenlicht, sondern auch ambitionierte Köche. In spannenden Locations verbinden sie das Beste aus der Region mit Weitläufigkeit. Applaus für so viel kreativen Schwung!

TEXT **PATRICIA BRÖHM** FOTOS **GÜNTER STANDL**

„Donaulachs“, wie der Huchen auch genannt wird, kombiniert Markus Mayr im „The Glass Garden“ mit Spargel und Löwenzahn

Amuse-Gueules, von Markus Mayr auf einem Bonsai angerichtet: dieser Einstieg ins Menü begeistert im „The Glass Garden“

Gastraum mit Wow-Effekt: „The Glass Garden“ im Hotel Schloss Mönchstein

Seltener Genuss: gebratener Hecht mit Meerrettich, Zitronenbutter und Spargel im „Esszimmer“ von Andreas Kaiblinger

Ein Wohlfühlplatz für Genießer ist das Konzept des „Esszimmers“ am Fuß des Mönchsbergs

In Salzburg dreht sich alles um die Logenplätze, ob im Großen Festspielhaus oder in der Gastronomie. Einer der schönsten liegt hoch über der Stadt auf dem Mönchsberg: Die ultramoderne Glas- und Stahlkonstruktion, die sich kuppelartig über das Restaurant „Glass Garden“ wölbt, wurde als architektonisch spannungsreicher Kontrast in die Fassade des historischen Schlosses Mönchstein integriert. Wenn die Gäste hier am frühen Abend Platz nehmen, liegt ihnen die Stadt zu Füßen. Der Blick reicht über Schloss Mirabell, Mozarteum und Landestheater bis zum Gaisberg. Doch die schönste Aussicht ist vergessen, sobald Markus Mayr die ersten Teller schickt: Seine Wachtelbrust ist klassisch gebraten, berückend zart, begleitet von frisch gepalten Erbsen, Joghurt und einer Sauce voll marokkanischer Gewürzwucht im Ras-el-Hanout-Stil.

Im Sommer, wenn die ganze Stadt im Bann der Musik lebt, rauschen auch zu später Stunde noch Gäste ins Restaurant, umweht von einem Hauch „Aida“ oder „Zauberflöte“. Im Smoking oder langen Abendkleid nehmen sie in den cremefarbenen Lederfauteuils Platz, als sei es der erste Rang im Festspielhaus. Ganz in der Nähe ist die „Imlauer Sky Bar“ über den Dächern von Salzburg dann ein passender Ort für einen Absacker.

Nicht zuletzt ist es dem weltweit renommierten Kulturevent und seinen internationalen Gästen zu verdanken, dass die Stadt mit ihren gerade mal 150 000 Einwohnern gastronomisch eine kleine Metropole ist. Mit dem „Ikarus“ im Hangar 7, dem einzigartigen Restaurantprojekt, das monatlich wechselnde Gastköche aus

FOTOS: JAKOB GSOELLPOINTNER, MICHAEL PRESCHL, GULLIVER THEIS/JALAG/SEASONS.AGENCY







Die Getreidegasse, in der Mozarts Geburtshaus steht (o.), gehört zu den berühmtesten Adressen der Stadt

Das Hotel Sacher bietet von der Sky Suite (M.) einen wunderbaren Blick über Salzburg. Im „Sacher Grill“ stehen Klassiker auf der Karte, neu inszeniert (u.)

Andreas Döllerer steht für regionalen Genuss auf Gourmetniveau, erlebbar in seinem Restaurant vor den Toren Salzburgs

Topprodukt aus der Region in Döllerers Gourmetrestaurant: Bluntauer Saibling mit Molke, Krautsaft, Kartoffel und Kaviar



Mit historischem Charme: Das „Café Tomaselli“ ist das älteste noch betriebene Kaffeehaus in Österreich

aller Welt an die Salzach holt, inspirieren zudem die jeweils neuesten globalen Trends die Szene.

Im „The Glass Garden“ hat nun der Huchen seinen Auftritt, auch für weltläufige Gaumen ein rarer Genuss. Das feine weiße Fleisch des selten gewordenen Donaulachses bringt Mayr durch sanftes Garen im Gewürzsud zur Geltung und flankiert es mit ähnlich delikaten Aromen, von roh marinierten Spargelspitzen über Spargelpudding mit Löwenzahn bis zur braunen Butter, die trotz geschmacklicher Intensität fast schwerelos scheint, wie alle seine Saucen. „Der Huchen kommt aus dem Seengebiet vor der Stadt, er wird in der Früh gefangen, ausgenommen und ist 20 Minuten später bei mir in der Küche“, sagt der 43-Jährige, der mit seinem jungenhaften Elan glatt zehn Jahre jünger wirkt. Die Kräuter für die Gerichte pflücken Mayr und sein Team auf den Wiesen rund um das ziegelrote Schlösschen. Es liegt ganz im Grünen, sodass man sich als Gast, nur zehn Autominuten vom Domplatz entfernt, wie in der Sommerfrische fühlt.

„Das Liebenswerte an Salzburg ist der intime Charme, den die Stadt immer noch ausstrahlt“, sagt Andreas Kaiblinger. Sein Restaurant „Esszimmer“ liegt am Fuß des Mönchsbergs, einen kurzen Fußweg, aber gefühlte Lichtjahre entfernt vom Trubel der Altstadt: „Wir verstehen uns nicht als klassisches Gourmetrestaurant, sondern als Wohlfühlplatz für Menschen, die gern genießen.“ Viele Stammgäste schätzen das Lokal mit den sonnengelben Wänden und dem ruhigen Gastgarten, auch weil sie wissen, dass hier mit Leidenschaft gekocht wird. Es zählt das gute Produkt, allen voran der Hecht aus dem Attersee, den der Chef nicht mehr von der Karte nehmen darf. Nur noch wenige Köche machen sich wie er die Mühe, dessen schmackhaftes Fleisch von den vielen Gräten zu befreien. Kaiblinger serviert das Filet auf der Haut gebraten, mit passiertem Semmelkren (einer Meerrettich-Sauce), Zitronen-Butter-Schaum und grünem Spargel.

Weil die internationalen Touristen auch diesen Sommer noch weitgehend fehlen, kann man derzeit die Kulisse der barocken Altstadt besonders genießen. Zur Festivalzeit wetteifern die schönsten Terrassen um die Gäste – vom Gourmetrestaurant bis zum Kaffeehaus. Ob man vormittags den Kleinen Schwarzen, wie der

„IKARUS“ IM HANGAR 7

Im weltweit einmaligen Gastkochkonzept am Salzburger Flughafen hat der gebürtige Elsässer Martin Klein und sein Team Monat für Monat andere internationale Spitzenköche und -köchinnen am Herd. Kurzer Ausblick auf das kommende Programm: Im Juli gastiert Grégoire Berger aus dem Unterwasser-Restaurant „Ossiano“ in Dubai; im August, zur besten Festspielzeit, bestreiten traditionell Martin Klein und sein Team das Menü. Danach geht es weiter mit der Peruanerin Pía León (September) und dem Österreicher Johannes Nuding (Oktober), der gemeinsam mit seinem kulinarischen Mentor Pierre Gagnaire antreten wird.



International vernetzt: Der Franzose Martin Klein leitet die Küche des „Ikarus“, wo selbst ein Clubsandwich neu gedacht wird (u.)



FOTOS: HELGE KIRCHBERGER/RED BULL HANGAR-7, GULLIVER THEIS/JALAG/SEASONS.AGENCY, HOTEL SACHER (2)

In neuem Glanz: Vom komplett renovierten Hotel Sacher (l. im Bild) haben die Gäste den direkten Blick auf die Salzach

Genuss und Galerie im „Sacher Grill“, wo eine illustre Schauspiel-Riege des „Jedermanns“ die Wände ziert

Die Welt auf dem Teller: Pulpo mit lila Kartoffeln, Kalamata-Oliven und Radieschen im „Reinhartshuber im Gwandhaus“

Vom Gourmet-restaurant bis zum Kaffeehaus – Terrassen und Gast-gärten für Genuss unter freiem Himmel



Espresso hier heißt, lieber im „Tomaselli“ am Alten Markt oder über die Brücke im „Café Bazar“ zu sich nimmt, das ist reine Glaubensfrage, Einheimische bevorzugen Letzteres. Ganz vorn mit dabei im Wettlauf um die schönsten Logenplätze ist natürlich die großzügige Terrasse des Hotel Sacher, des Schwesterhauses der Wiener Institution direkt am Salzach-Ufer.

Bei der obligatorischen Schokoladentorte oder einer Esterhazy-Schnitte hat man hier die schönste Salzburg-Postkarte vor Augen: die Altstadt mit ihren zahllosen Kirchtürmen, im Hintergrund erhebt sich die Festung Hohensalzburg. Acht Jahre lang wurde das Sacher renoviert, seit Sommer 2021 bereichert es die Hotellerie der Stadt als erstes Haus am Platz mit internationalem Format und noblem Grandhotelflair. Bei Besuchern besonders beliebt ist der „Sacher Grill“ mit der „Jedermann“-Galerie, wo zahlreiche Schwarz-Weiß-Porträts belegen, in welch illustre Schauspielriege sich der aktuelle „Jedermann“-Darsteller Lars Eidinger einreihen darf.

Wer Ruhe und Bergblick sucht, der steuert das „Reinhartshuber im Gwandhaus“ an, eine noch neue Adresse am Stadtrand. Stefanie und Christoph Reinhartshuber, die lange das „Platzhirsch“ im nahen Thalgau führten, sind passionierte Gastgeber. „Die Salzburger sind kulinarisch sehr offen“, sagt er. „Vielleicht sogar ein bisschen verwöhnt durch so viel gute Gastronomie.“ Deshalb bietet er ihnen im abendlichen Gourmetmenü Edelprodukte aus aller Welt, mal französische Gänseleber als Terrine und Eis mit Hagebutte und Kerbel, mal bretonischen Steinbutt, klassisch perfekt auf den Punkt gebraten. Zur Festspielzeit gibt’s dazu noch eine Beurre blanc mit dem exzellenten Kaviar von Walter Grüll, der vor den Toren der Stadt eine Störzucht betreibt. Doch Reinhartshuber hat auch ein Herz für weniger edle Stücke, baut mal ein Schulterscherzl vom Rind, mal ein Suppenfleisch ins Menü ein. Und vom Tauernlamm, das sein zartes Fleisch dem Aufwachsen im Gebirge verdankt, serviert er nicht nur den gebeizten und rosa gebratenen Rücken mit Spargel, Bärlauch und gestocktem Eidotter, sondern dazu auch den geschmorten Bauch, glasiert mit Lammjus und Senfsamen.

Das ist der besondere Reiz der Salzburger Gourmetszene: Sie bietet auf kleinem Raum für jeden Geschmack etwas, ob regionale oder globale Aromatik, ob Klassik oder Avantgarde. Für Letztere ist allen voran Andreas





Ambitionierte Gastgeber: Stefanie und Christoph Reinhartshuber (o.) haben neu im Gwandhaus eröffnet. Klares Design bringt die alten Mauern schön zu Geltung, etwa in den Gewölbestuben (u.)

Postkartenblick vom Museum der Moderne (M.) aus

FOTOS: GULLIVER THEIS/JALAG/SEASONS.AGENCY

Im „Senn's“ gehen Zutaten aus nah und fern eine spannende Verbindung ein: Saibling mit Mirin und Rettich

Spektakuläre Location fürs Fine Dining: Das „Senn's“ befindet sich in einer ehemaligen Glockengießerei

Senn (unser „Koch des Monats“ in Heft 9/21) zuständig, dessen Restaurant „Senn’s“ in einer alten Glockengießerei mit seinem postindustriellen Ambiente über viel urbanes Flair verfügt. Es liegt etwas außerhalb in einem Gewerbegebiet, aber das ist vergessen, sobald man an einem der Tische mit Blick in die offene Küche oder auf eine riesige gusseiserne Glocke Platz genommen hat. Der gebürtige Tiroler, einst unter Roland Trettl im „Ikarus“ geprägt, ist keiner der neuen Regionalisten, sondern geht weltweit auf Einkaufstour: Die Auster stammt aus der Bretagne, das butterzart geschmorte und vor dem Servieren scharf angebratene Wagyu Short Rib aus Australien und der Schwarze Seehecht, gebettet auf Ajo Blanco, mit Tomate und Kaviar, wurde aus Patagonien eingeflogen.

Wer den Geschmack des Voralpenlands bevorzugt, der wird in der hier noch engagiert gepflegten Gasthaustradition mehr als fündig. Ein beliebter Klassiker ist der historische „Gasthof Schloss Aigen“ vor den Toren der Stadt, mitten im Grünen neben einer schmucken Kirche gelegen. Hier wird noch die große österreichische Rindfleischküche gepflegt. Alle Stücke stammen vom heimischen Bio-Weiderind, ob gepökelte und butterzart gekochte Zunge oder mageres Hüferschwanzl, ob saftiges Schulterscherzl oder klassischer Tafelspitz.

Auch der Gastgarten des „Huber’s im Fischerwirt“ ist im Sommer stets gut besucht. Man nimmt im Schatten einer mächtigen Kastanie Platz, und eh man sich’s versieht, steht schon prickelnder Winzersekt vom Kamptaler Schloss Gobelsburg auf dem Tisch. Harald Huber und seine Frau Andrea sind herzliche Gastgeber, die Küche ist geprägt von seiner Zeit im Wiener Steirereck und bei Hans Haas im Münchner „Tantris“. Auf der Karte steht „Das Beste von der Gänseleber“ neben einem formidablen Blutwurststrudel, mit cremig-schmackhafter Blunzn in feiner, knuspriger Hülle, eingerahmt von frischen Blattsalaten. Köstlich auch das Kalbsrahmbeuschel, fein säuerlich, mit sämiger Konsistenz und flaumigem Knödel. Die Weinkarte (900 Positionen) zählt zu den besten der Stadt.

Hecht aus dem Attersee, Kaviar aus Grödig, Lamm aus den Hohen Tauern – was wäre die Mozartstadt ohne ihre Region, das Naturparadies Salzburger Land? Nur eine halbe Autostunde vom Domplatz entfernt liegt jenes Restaurant, in dem einer der besten Köche Österreichs regionale Genüsse auf Gourmetniveau hob, lange bevor es Trend war. „Steinbutt oder Loup de Mer bekommt man überall auf der Welt“, sagt Andreas Döllerer. „Aber den Saibling aus dem Bluntautal, den gibt es nur bei uns.“ Wenn er mal eine Auszeit braucht, dann besucht er seinen Freund Sigi Schatteiner, den sie auch den Fischflüsterer nennen. „Seine Saiblinge schwimmen im kalten, klaren Wasser der Wildbäche ihr Leben lang gegen die Strömung an. Das macht ihr Fleisch so besonders straff und delikat.“

Abends im atmosphärischen Gourmetrestaurant kommt der Saibling roh mariniert auf den Tisch, in einem Sud aus Molke, brauner Butter und Krautsaft, gebettet auf confiertem Erdapfel, dazu Schnittlauch und etwas Kaviar. Zum engagierten Familienbetrieb (seit 1909) gehören neben dem Zweitlokal „Wirtshaus“ auch Metzgerei, Weinhandel und Hotel. Döllerers „Cuisine Alpine“ verlässt sich ganz auf die Rohstoffe der Salzburger Alpen – auch auf solche, die man nicht landläufig in der Küche nutzt. Ein echter Verblüffer ist seine „Rübe im Gletscherschliff“: Das Gemüse wird im Ofen in Salzteig gegart, der feinen Sand vom Großglockner enthält. Das Wurzelgemüse nimmt die mineralischen Aromen des Gletscherschliffs an – Gestein, das im Laufe der Jahrmillionen vom Druck des Eises zu feinstem Mehl gemahlen wurde.

Typisch Döllerer sind auch Gerichte mit Augenzwinkern, allen voran sein „Alpin-Ramen“: eine irdene Schale, gefüllt mit intensiv duftender Hendlhaxl-Brühe, Fleisch vom Abtenauer Bio-Wildhendl und vom Duroc-Schwein, dazu ein zwei Tage gebeiztes Ei, Tannenflechten und Dinkel-Ramennudeln, die ein naher Biobauernhof nach japanischem Vorbild produziert. Die weltgewandte Verwurzelung in der Region – mehr Salzburg lässt sich nicht in eine Schüssel packen.

Das ist der besondere Reiz der Salzburger Gourmetszene: Sie bietet große Vielfalt auf kleinem Raum

SALZBURGER FESTSPIELE

Die Salzburger Festspiele 2022 finden vom 18. Juli bis 31. August statt, erstmals unter der Ägide der neuen Präsidentin Kristina Hammer.
www.salzburgerfestspiele.at
www.salzburgerland.com



FOTO: PETER RIGAUD

Wer wird Aufsteiger oder Aufsteigerin des Jahres 2022?

Junge Talente beleben die deutsche Gastroszene mit neuen Konzepten und frischen Ideen. Das wollen wir würdigen! Nach einjähriger Pause sucht DER FEINSCHMECKER wieder die Aufsteigerin oder den Aufsteiger des Jahres 2022 – und Sie können uns dabei helfen.

Insgesamt stehen sechs Köchinnen und Köche zur Wahl – dieses Mal sind erfreulich viele Frauen dabei. Die KandidatInnen sind maximal Anfang 30 und haben zuletzt durch eine positive Entwicklung auf sich aufmerksam gemacht – entweder durch erste Auszeichnungen, eine Selbstständigkeit oder ähnliche Erfolge.

Auf der Basis von Leserzuschriften und den Erfahrungen der Redaktion haben wir diese KandidatInnen ausgewählt, die mit ihrem Können in der Spitzenküche besondere Akzente gesetzt haben. Jetzt heißt es abstimmen!

So können Sie abstimmen:

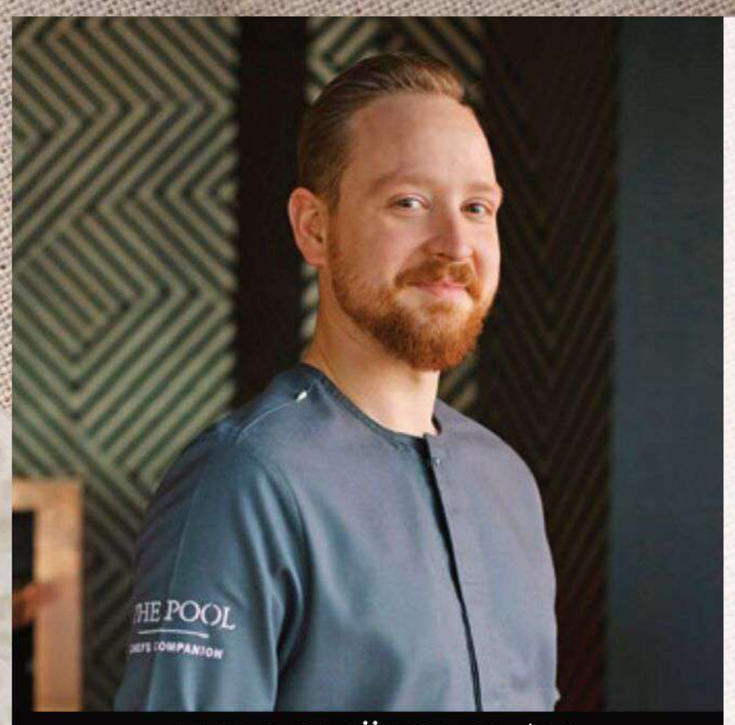
• Scannen Sie den QR-Code, so gelangen Sie direkt auf unsere Website.

• Oder Sie schreiben uns eine E-Mail mit Ihrem Favoriten/Ihrer Favoritin an:

redaktion@der-feinschmecker.de
Betreff: AufsteigerIn 2022
Einsendeschluss:
Mittwoch, der 6. Juli 2022

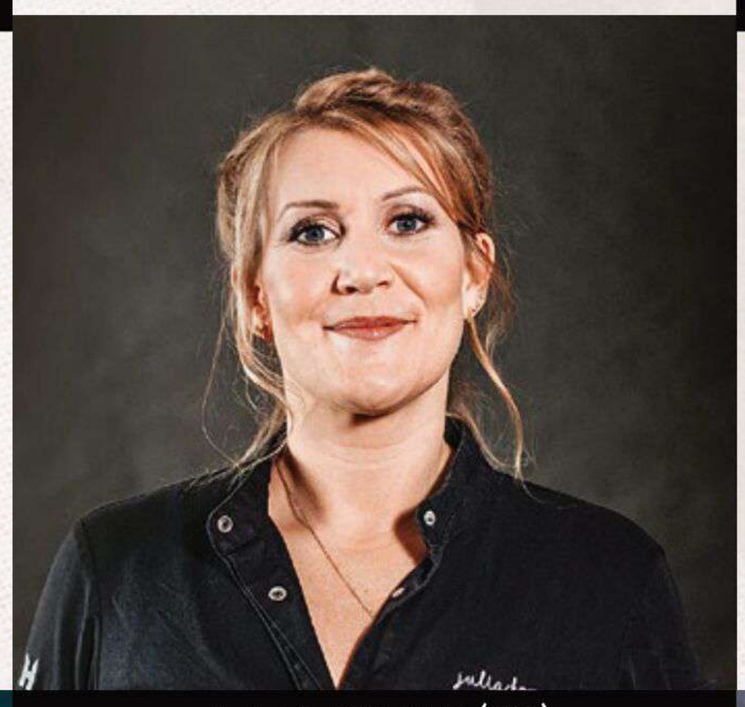


Unsere KanditatInnen



JONAS ZÖRNER (31

▲ Seit März 2020 Küchenchef im Restaurant „Golvet“, Berlin. **Stil:** leichte, frische und produktfokussierte Küche. **Lieblingsgericht:** „Ein gutes Frikassee – wie es meine Mutter kochen würde.“ **Ausbildung:** Restaurant „Facil“, Berlin. **Stationen:** „The Restaurant Heiko Nieder“, Zürich; „Lode & Stijn“, Berlin; „Facil“, Berlin.



JULIA KOMP (33)

Seit August 2021 Küchenchef im Restaurant „La Société“, Köln. **Stil:** moderne, elegante Wohlfühlküche auf französischer Basis, zeitgemäß umgesetzt. **Lieblingsgericht:** Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat. **Ausbildung:** Hotel „Königshof“, München. **Stationen:** „Söl’ring Hof“, Rantum/Sylt; „Aqua“, Wolfsburg. ▼



LISA ANGERMANN (32)

▲ Seit Dezember 2018 Küchenchefin im Restaurant „Frieda“, Leipzig. **Stil:** produktorientierte Küche, regional-saisonal basiert. **Lieblingsgericht:** Thüringer Klöße mit Rotkraut und brauner Sauce. **Ausbildung:** „Falco“, Leipzig. **Stationen:** Heiko Antoniewicz, Dortmund; „Falco“, Leipzig; Dietrich Enk Restaurant & Catering, Leipzig; „Genussbauernhof Baldenhain“, Baldenhain.



LEON HOFMOCKEL (28)



VIRGINIE PROTAT (32)

▲ Seit Oktober 2021 Chefköchin im Restaurant „Tantris DNA“, München. **Stil:** zeitgemäße Haute Cuisine. **Lieblingsgericht:** Rinderfilet und Entenleber, im Pastetenteig gegart. **Ausbildung:** Institut Paul Bocuse, Lyon, und Lycée Hôtelier Savoie, Thonon-les-Bains/Frankreich. **Stationen:** „L’Angelick“, La Muraz; „Guy Lassausaie“, Chasselay; „Baduzzi“, Auckland/Neuseeland.



NICOLAI P. WIEDMER (30)

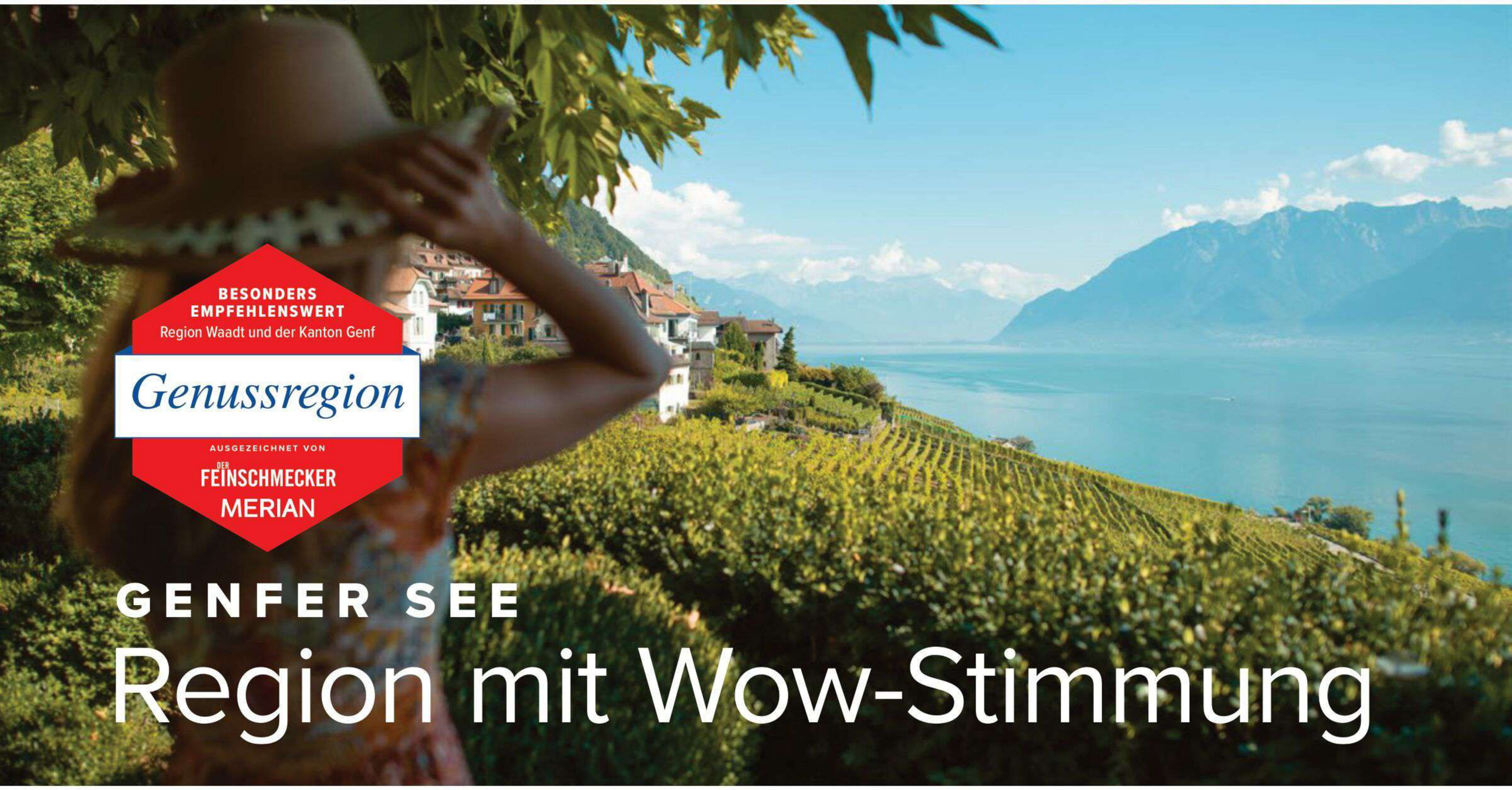
▲ Seit August 2014 Chefkoch im Restaurant „Eckert“, Grenzach-Wyhlen. **Stil:** Die Küche wandelt zwischen frankophilen und leicht asiatischen Zubereitungen. **Lieblingsgericht:** „Privat liebe ich rohen Fisch als Sashimi oder Ceviche.“ **Ausbildung:** Restaurant „Stucki“, Basel. **Stationen:** sofort nach der Ausbildung „Eckert“, Grenzach-Wyhlen.

FOTOS: MELANIE BAUER, KATHRIN KOSCHITZKI, MARIA SCHIFFER (2), NINA STILLER, MICHAEL WISSING









GENFER SEE
Region mit Wow-Stimmung

Die Schweizer Region Waadt und der Kanton Genf werden gemeinsam von DER FEINSCHMECKER und MERIAN ausgezeichnet: als Genussregion. Streifzug durch eine Gegend, die mit ihrer besonderen Lage zwischen See und Bergen in vielerlei Hinsicht ein echter Genuss ist.

Die Lage zwischen den Bergen und dem Genfer See, die macht so eine richtige Wow-Stimmung“, erzählt Aurélia Joly. Gemeinsam mit ihrem Mann Jacques und mit den beiden Kindern Alexia und Jérôme betreibt sie ein kleines Weingut im Lavaux am östlichen Ende des Genfer Sees, das *Cave Joly*. Man könnte auch sagen: Die Jolys arbeiten daran mit, die Wow-Stimmung dieser Region noch zu intensivieren. Denn diese Lage ist nicht nur für die Augen ein Genuss, sondern ebenso für den Gaumen.

Als Genussregion haben die beiden Premium-Magazine MERIAN und DER FEINSCHMECKER gerade den Kanton Genf und die angrenzende Region Waadt ausgezeichnet. Denn beide eint nicht nur die Lage entlang der gesamten Nord- und Teilen der Südseite des Genfer Sees – mit knapp 600 000 Quadratkilometern immerhin der zweitgrößte See Mitteleuropas. Gemeinsam bieten Genf und die Region Waadt auch ein einzigartiges kulinarisches Angebot, zu dem hier neben der Spitzenküche ganz besonders auch die regionalen Spezialitäten zählen. Sie bereichern die gehobene Gastronomie ebenso wie die einfache Brasserien in Genf, Lausanne, Montreux. Und für diesen Genuss, eben diesen Wow-Geschmack, geben die Produzenten der Region alles, das wird im Gespräch mit Aurélia Joly schnell klar.

Ein gutes Dutzend verschiedener Rebsorten stehen auf den Weinterrassen der Jolys – steile Terrassen sind das, wie überall im Lavaux ist die Pflege der Reben und die Ernte hier Handarbeit. Die traditionelle Rotweinsorte der Region, den Plant Robert, bauen die Jolys ebenso an wie den hier sehr verbreiteten Chasselas. „Ein spritziger, frischer Weißwein mit einer leicht mineralischen Note“, schwärmt Aurélia Joly. Neben dem Wein bietet sie den Gästen ihrer *Cave Joly* regelmäßig auch *tables d’hôtes* an, bei denen sie bis zu 20 Gäste bewirtet: mit Produkten aus der nächsten Umgebung, mit ihren Weinen und mit Gerichten, die sie aus ihren Weinen heraus konzipiert hat. Eine Suppe, eine Sauce und eine Tarte hat sie bislang mit ihrem Chasselas entwickelt; wer will, bekommt die Zutaten als Set auch mit nach Hause.











DER FEINSCHMECKER und **MERIAN** zeichnen gemeinsam Regionen als Genussregionen aus, wenn sie Einheimischen und Gästen ein besonders attraktives kulinarisches Angebot offerieren. Dazu müssen folgende Kriterien erfüllt sein:

1. Mehr als 1 Restaurant auf 1000 Einwohner
2. Mehrere in renommierten Führern empfohlene Restaurants
3. Regionale Küchentradition und/oder regionale Spezialitäten
4. Regionale Produzenten, die heimische Produkte engagiert weiterentwickeln
5. Gutes Angebot an inhabergeführtem und/oder handwerklichem Einzelhandel im Lebensmittelbereich
6. Eine gelebte Kultur der Gastlichkeit
7. Attraktives Hotelangebot von einfach bis premium











Nur wenige Kilometer am See entlang Richtung Osten, in Lausanne, arbeitet auch Renaud Meichtry in seiner *Brasserie de Montbenon* vor allem mit Zutaten aus der Region Waadt; „zu über 90 Prozent“, sagt er. Das Konzept sei für ihn und die anderen drei Gründer der Brasserie sofort klar gewesen, als sie 2014 den einmaligen Belle-Époque-Raum übernehmen konnten – ein Saal im prächtigen Casino von Montbenon. Drinnen, unter den acht Meter hohen Decken, oder draußen, auf der Südterrasse mit Blick auf den See und die Berge, tischen Renaud Meichtry und sein Team traditionelle Gerichte der Genussregion auf. „Hier werden so tolle Brot- und Fleischwaren, Weine und Käse produziert, wir können aus dem Vollen schöpfen“, erklärt Meichtry den Erfolg seiner Brasserie-Küche. Sein Chefkoch sei von den Produkten der Region geradezu besessen: „Er besucht die Produzenten immer vor Ort, lässt sich zeigen, wie ihre Produkte entstehen. Und genau diesen lokalen Bezug schätzen unsere Gäste sehr.“

Auch Philippe Chevrier betont immer wieder, dass für ihn beim Kochen die Produkte im Vordergrund stehen. Heute prägt er mit seinen insgesamt sechs Restaurants in Genf entscheidend die Gastronomie-Szene; sein Restaurant *Domaine de Châteauvieux*, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, ist längst eine Institution. Schon mit sieben habe er gewusst, dass er einmal Koch werden wolle, mit 14 begann er seine Karriere ganz klassisch als Tellerwäscher in einem der großen Hotels der Stadt. Zwar zog es ihn danach raus in die Welt, vor allem in die gehobenen Küchen Frankreichs, aber schon 1986, mit Mitte 20, kehrte er zurück in seine Heimatstadt Genf, arbeitete als Koch in der *Domaine de Châteauvieux* und übernahm das Landgut in den Genfer Weinbergen nur drei Jahre später. Kein Wunder für einen, der nur die hochwertigsten Zutaten in seinen Küchen duldet. Hier ist er direkt von ihnen umgeben.

Weitere Infos zur Region Waadt
myvaud.ch/de

Weitere Infos zu Genf
geneve.com/de

VAUD TERRE D'INSPIRATION

GENEVA VISIT. MEET. REPEAT.

FOTOS: JONATHAN VIEY, DOMAINE DES MONTREUXRIVIERA, ELISE HEUBERGER, CEDRIC CHESEAUX, DAVID BOCHUD


Familie Joly vom Cave Joly


Brasserie de Montbenon in Lausanne


Philippe Chevrier, Domaine de Châteauvieux, Genf

NYHAVN, der im Zentrum der Stadt gelegene Hafen, zieht Gäste aus aller Welt an – so wie die Vielfalt an Kulinarik

NEU, AUFREGEND, INTERNATIONAL

Gelockt von der kulinarischen Vielfalt in **Kopenhagen**, bereichern internationale Talente das kulinarische Spektrum mit neuen Konzepten. Zu denen gehören nicht nur Restaurants – auch Bäckereien sind Teil der aufregenden Gastroszene

TEXT **JULIUS SCHNEIDER** FOTOS **SØREN GAMMELMARK**

FOTO: ERIC NATHAN/LOOP IMAGES/LAIF



HERZLICH UMSORGT fühlt man sich bei Alan Bates (l.) im „Connection by Alan Bates“ (u.). Der Küchenchef und Gastgeber hat Freude an seinen Besuchern und Spaß am Kochen – das spürt man bei jedem Gang



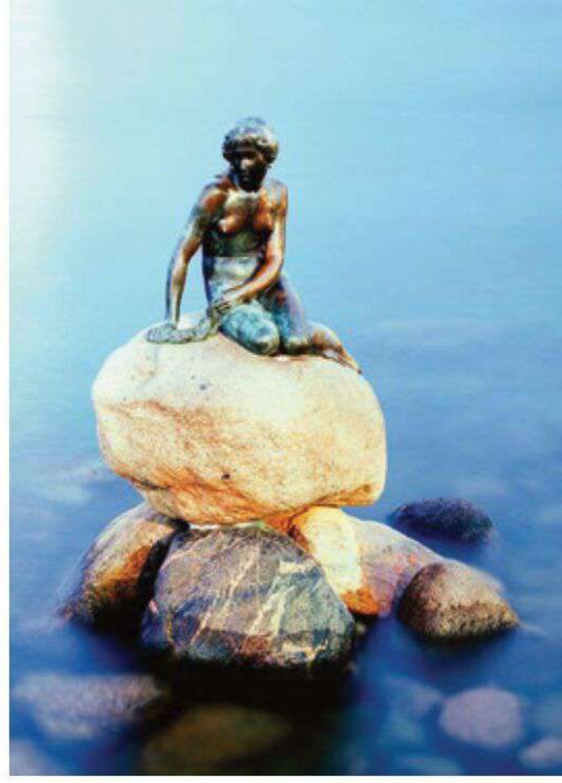




BESTE ZUTATEN für ein Dessert de luxe: Parfait aus Grand-Cru-Vanille mit pochiertem Rhabarber und Rhabarber-Sorbet im „Connection by Alan Bates“ (o.)

FAHRRÄDER, WOHIN MAN SCHAUT: Besucher der Stadt erleben sie am liebsten auf zwei Rädern





DER GROSSE ERFOLG DER NEW NORDIC CUISINE HAT DEN WEG FÜR EINE GANZE REIHE NEUER KONZEPTE GEEBNET

Ein heiteres Lächeln empfängt den Besucher, der durch eine große, dunkle Tür in das Restaurant „Connection by Alan Bates“ eintritt. Der gleichnamige Patron und Küchenchef begrüßt seine Gäste herzlich, bevor er sie an einen großen Holztisch führt. Der drahtige Brite hat bei Heston Blumenthal gekocht, ging dann nach Kopenhagen, wo er zunächst Küchenchef im „Studio“ war und eröffnete 2021 sein eigenes Restaurant. Er ist eines der vielen internationalen Talente, die der kreativen kulinarischen Vielfalt wegen nach Kopenhagen kamen, und die mit ihren Ideen jetzt die Gastroszene der Stadt weiter bereichern. Der Erfolg der New Nordic Cuisine lockte Köche und Köchinnen aus aller Welt in Dänemarks Hauptstadt, wo auch die Gäste besonders aufgeschlossen und neugierig sind. Das ist ein guter Nährboden für Neues – weshalb viele der kochenden Wahl-Kopenhagener dann ihr eigenes Restaurant eröffnen.

Wie auch Philipp Inreiter. Der gebürtige Österreicher hat im „Noma“ und im hochdekorierten „RyuGin“ in Tokio sowie in den besten Ramen-Lokalen der japanischen Hauptstadt gearbeitet. Was er dort lernte, brachte er mit dem „Slurp Ramen Joint“ zurück nach Kopenhagen. Das ist eine der besten Ramen-Bars der Stadt, die perfekt abgeschmeckten Brühen werden natürlich mit hausgemachten Nudeln und besten Zutaten zubereitet. Ende 2020 erfüllte er sich dann mit dem Restaurant „kōnā“ (japanisch für Ecke) seinen Traum. Hinter der Glastür öffnen sich zwei japanische Gastrokonzepte: Oben befindet sich das Izakaya mit einfacherer Küche. Im unteren Teil wird das Prinzip des Omakase zelebriert, das heißt: Der Gast überlässt alles dem Koch.

Über glatte Betonstufen geht es an einen u-förmigen, dunklen Tresen, der einmal um die offene Küche führt. Dort verbindet Philipp Inreiter seine Erfahrungen aus Japan mit dänischer Lässigkeit und skandinavischen Produkten. „Wir nehmen japanische Techniken und Aromen und kombinieren sie mit lokalen Zutaten und unseren Ideen“, sagt er. „Spaß soll es auch machen.“

Das Konzept geht auf: Ein gemischtes Publikum genießt Fine Dining ohne Zwänge. Gemüse und Fisch dominieren die leichten Gerichte, die von spannungsreichen Kombinationen geprägt sind. Sieben festgelegte Gänge werden vor den Augen der Gäste zubereitet – mit japanischer Präzision und konzentrierter Ruhe. Der Yakitori-Grill glüht, allein das Zuschauen ist hier ein Erlebnis.

Den Auftakt macht eine feine Dashi mit Langusten-Dumpling, Meerrettichöl und Wasabiblüten, die ätherische Akzente mit feiner Schärfe setzen. Beim Eggplant Sando erhält das saftige Milchbrot über Glut Röstaromen, dazu gibt es frittierte und geräucherte Aubergine, Sesamdressing, Miso und Petersilienmayonnaise – ein überraschender Genuss. Es folgt die pure Frische in Form eines Nori-Blatts, in das man selbst Shiso, Sauerklee und Kapuzinerkresse rollt, dazu etwas Szechuan-Öl. Naturweine aus Österreich und Sake begleiten das Menü, auf Wunsch kommen aus der Bar im Obergeschoss auch japanisch inspirierte Drinks.

FOTOS: THOMAS RABSCH/LAIF, GIOVANNI SIMEONE/ HUBER IMAGES

DIE GÄSTE BEKEHREN WILL HIER KEINER DER KÖCHE. DAS ESSEN SOLL VOR ALLEM EINES: SPASS MACHEN

Durch ruhige Seitenstraßen geht es zurück zum Hotel, das Rad stellt man auf dem hoteleigenen Parkplatz für Zweiräder ab – das ist Standard in der gut ausgebauten Fahrradstadt Kopenhagen. Das Gebäude des Hotels Kong Arthur wurde 1882 errichtet, skandinavisch zurückhaltend ist das Interieur, die 214 Zimmer sind stilvoll und hell gestaltet. In den umliegenden Straßen finden sich viele Cafés und kleine Geschäfte, auch der Botanische Garten ist nicht weit. In der gemütlichen Lobby ist die Bar die erste Anlaufstelle.

Zum „ARK“ dauert es zu Fuß keine fünf Minuten, schon steht man vor dem Eckrestaurant, das nachhaltiges und pflanzenbasiertes Fine Dining bietet. Das junge Team um den britischen Küchenchef Brett Lavender will hier jedoch niemanden zum Veganer machen, die meisten Mitarbeiter sind es ohnehin nicht. Das Essen soll vor allem Spaß machen, und jeder soll auf seine Kosten kommen. „Nach 20 Jahren in Küchen auf der ganzen Welt wollte ich etwas Neues machen, etwas, was mich herausfordert. Für mich ist das pflanzliche Küche“, sagt Lavender, der seit dem ersten Tag dabei ist.

Das Konzept erschließt sich sofort, wenn ein handtellergroßer Austernpilz serviert wird. Er kommt vom Yakitori-Grill und ist mit Mirin und Sake glasiert, der Duft erinnert an gegrilltes Fleisch, der Biss an tierisches Protein. „Wir versuchen nicht, Fleisch zu imitieren“, sagt Lavender, „aber unsere Pilze kommen dem schon sehr nahe.“ Sie stammen von der eigenen Funga Farm, einer zum Restaurant gehörenden Pilzzucht, die von dem Amerikaner Thomas Kyle Cometta betrieben wird. Sie arbeitet mit wilden Pilzsporen aus dänischen Wäldern und kann so herausragende Qualität erzeugen.

Dass hier ohne Abfall gearbeitet wird, ist selbstverständlicher Teil des Konzepts, in dem Dozieren vor dem Gast vermieden wird. Nur auf Nachfrage erfährt man, dass die Rote Bete im Saft der eigenen Abschnitte eingelegt wurde und eine ganz eigene, fast gegarte Textur hat. Fermentierte Pflaumen steuern Säure bei, die von einer Nuss-Dill-Creme am Boden des Tellers begleitet wird.

Die inspirierende Kreativität hat auch Alan Bates aus dem „Connection by Alan Bates“ fasziniert: „Hier passiert so viel, da will man als Koch einfach dabei sein.“ Über seinen Tatendrang scheint der gut gelaunte Brite noch immer selbst überrascht, wenn er davon erzählt, wie er sein Restaurant eröffnete. In kürzester Zeit hat er gemeinsam mit dem Koch Oli Gross und Sommelier Jeppe Nexø ein selbst für das vor Ideen sprühende Kopenhagen einzigartiges Konzept etabliert, das auch stark von dem Charme der drei Gastgeber lebt: Es gibt nur zwei Tische, einer für zehn, der andere für sechs Personen. Die Atmosphäre ist intim, fast festlich und vor allem authentisch – auch die Gerichte sind nicht prätentiös, sondern zugänglich und klar und sehr ausgewogen im Geschmack.

Zum Start serviert Bates einen japanischen Eierstich mit dänischem Nordseekäse und karamellisierter Zwiebel-Dashi. Die feine Süße der Brühe harmoniert wunderbar mit der cremigen Textur des Eises. Jedes Gericht spiegelt die Lust am Kochen der kleinen Crew wider, die aus einer etwas höher gelegenen, nur wenige Quadratmeter großen Küche ihre Gänge schickt. Ab und zu schiebt Bates seinen Kopf aus der Küche und fragt, ob alles gut ist. Ist es, und wie!

Inspiriert vom „trencher“, einem Brot, das während des Garvorgangs unter einen Bra-



LAUT DER OECD gehören die Dänen zu den zufriedensten Menschen in Europa. In der Hauptstadt ist man vielleicht noch ein wenig zufriedener – bei dem kulinarischen Angebot, das Kopenhagen zu bieten hat





EINE BRITE GEHT NEUE WEGE: Der Küchenchef Brett Lavender (o.) setzt im „ARK“ auf Pflanzliches von der eigenen Farm. Sein gegrillter Austernpilz mit Austernpilztatar (r.) überzeugt auf ganzer Linie

JAPANISCHE PRÄZISION: Jakobsmuschel mit Kaviar und Ponzu-Sauce aus der offenen Küche im „kōnā“ (u. und u. r.)









KARDAMOM-BRÖTCHEN: Für diese Spezialität pilgern Kunden aus der ganzen Stadt zu der Bäckerei Juno the Bakery des Schweden Emil Glaser (l.). Aber auch Brot und Croissants sind hier von höchster Qualität







TÄGLICHES RITUAL: In der Hart Bageri kippt Richard Hart (o. l.) den Teig aus und formt ihn zu Laiben, die am folgenden Tag zu knusprigen Broten werden (o.)

DIE BACKKUNST der Hart Bageri gibt es jetzt auch am Wasser – mit Kaffee, Bier oder Naturwein (l.)



ten gelegt wird, um die Säfte aufzunehmen, sind seine „Parker House Rolls“. Hühnerfett im Teig und als Glasur machen das fluffige Brot zum perfekten Begleiter, der dafür sorgt, dass kein Rest von einer Sauce auf dem Teller bleibt. Das wäre bei der geräucherten Butterbisque, die zur Rotbarbe vom Yakitori-Grill serviert wird, auch zu schade. „Gerichte, die jeder versteht und die nach dem schmecken, was sie sind – mehr braucht es nicht für einen schönen Abend“, sagt Alan Bates.

Internationale Einflüsse prägen mittlerweile auch die Kopenhagener Bäckereien. Zwar gehört Rugbrød, Roggenbrot, nach wie vor fest zur dänischen Kultur, doch Croissants und Weizensauerteigbrot können es dank der zugewanderten Talente längst mit den Vorbildern in Paris oder der Tartine Bakery aus Kalifornien aufnehmen.

Richard Hart, der ehemalige Chefbäcker der amerikanischen Kultbäckerei, begeistert mit seinen Backwaren in der Hart Bageri die Kopenhagener seit 2018. Schon bei der Eröffnung war die Schlange der Wartenden lang. Neben den Sauerteigbroten ist es das ausgefeilte Gebäck, das die Kunden anzieht. Brioche mit Vanillecremefüllung, Brandteig-Pralinen und Sauerteig-Croissants werden in Handarbeit und mit entsprechend viel Zeit hergestellt.

Croissants aus Sauerteig sind auch bei Juno the Bakery von so hoher Qualität, dass sich sogar Bewohner aus weiter entfernten Stadtteilen dafür auf den Weg machen. Inhaber Emil Glaser kommt aus Schweden, hat im „Noma“ gekocht und ging dann für vier Jahre nach Paris, wo er unter anderem Koch der schwedischen Botschaft war. „Dort sind die Bäckereien wie eine Art ‚Wasserloch‘ in der Savanne, wo die Einheimischen hinkommen, um ihr Brot abzuholen. Mir haben die Interaktion und der tägliche Rhythmus gefallen“, erzählt er.

2017 eröffnete er mit seiner Frau und zwei befreundeten Bäckern die Bäckerei und wurde schnell für seine Kardamombrötchen berühmt, eine schwedische Spezialität. „Wenn wir ein Gebäck kreieren, suchen wir immer nach den bestmöglichen Zutaten.“ Mittlerweile hat Glaser ein Team von 25 Mitarbeitern, zehn davon in der gläsernen Backstube an einem neuen Standort im Stadtteil Østerbro. Fasziniert schaut man den Profis dort bei der Arbeit zu und isst ihre Köstlichkeiten an den Bistrotischen vor der Bäckerei.

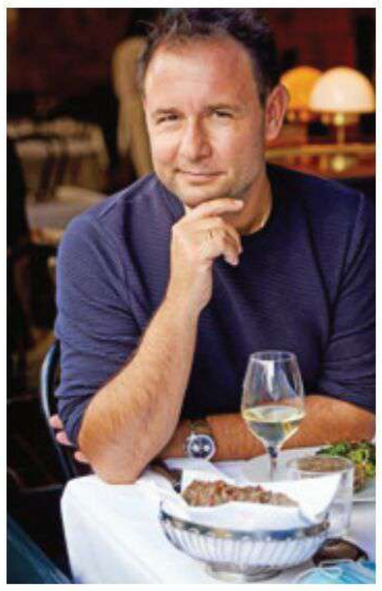
Bei der Collective Bakery gibt es dazu auch Kaffee aus der firmeneigenen Rösterei, denn die Bäckerei gehört zu dem Premiumröster Coffee Collective. Die Pioniere hochwertigen Kaffees in Kopenhagen wollten ursprünglich nur für ihre sechs Coffee Shops backen, entschieden sich aber dann, ihr Brot und Gebäck auch in einer eigenen Bäckerei anzubieten. „Beim Kaffee setzen wir die allerhöchsten Standards, das sollte in der Bäckerei nicht anders sein“, sagt Klaus Thomsen, einer der drei Gründer. Mehl und Butter kommen aus Dänemark, Chefbäcker Michael Craig aus Schottland. „Wir wollen unseren Bäckern Spielraum bieten, um Neues zu kreieren und Standards zu hinterfragen – so, wie wir es bei Kaffee machen.“ Das Roggenbrot, das mit Kaffee statt Wasser gemacht wird, sei ein gutes Beispiel. „Das harmoniert perfekt, und wir verschwenden keinen Kaffee, der nicht verkauft wurde.“

Die Konkurrenz ist groß in Kopenhagen, aber keine der Top-Bäckereien sieht das als Nachteil, im Gegenteil. „Am ersten Tag waren die Macher von der Hart Bageri hier und wünschten uns viel Erfolg“, erinnert sich Klaus Thomsen. „Die Kopenhagener haben das Glück, viele gute Bäckereien in der Stadt zu haben, aus denen sie wählen können“, sagt auch Emil Glaser von Juno the Bakery, der sich freut, dass die Qualität mit jeder Neueröffnung in der Stadt weiter zunimmt. Und das gilt nicht nur für die Bäckereien.



IMMER NEUE TALENTE AUS ALLER WELT WERDEN FÜR WEITERE HÖHEPUNKTE IN SACHEN KULINARIK SORGEN

CHAGALL ZU RÖSTI



Die Krimis und Romane von Bestsellerautor und Genießer Alexander Oetker spielen in Frankreich, der zweiten Heimat des Berliners

TEXT **ALEXANDER OETKER**

NEULICH SASS ICH IN DER KRONENHALLE – und niemand war da. Das ist mir noch nie passiert. Es war früher Abend, und wir konnten uns einen Tisch aussuchen. Wollten wir unterm Chagall sitzen, neben Miró oder doch unterm Georges Braque?

Wir entschieden uns für Chagall und plötzlich fiel es mir siedendheiß ein, warum hier – im Epizentrum eidgenössischen Genusses – so Totentanz war. Die Schweiz spielte Fußball. Es wurde ein spannendes Spiel. Das wusste ich, weil wir verborgen – und absolut frevelhaft – das Handy herausholten. In einer verlassenen Institution ein Fußballspiel auf einem kleinen Bildschirm schauen, das hat was. Und als der Kellner an den Tisch trat und sagte: „Das ist hier eigentlich verboten, aber darf ich ab und zu mitschauen?“ – da hatte es sogar etwas Verruchtes.

WANN IMMER ICH IN ZÜRICH BIN, wo immer ich verabredet bin, mittags muss ich in die Kronenhalle. Auch wenn die Preise hinter den Gerichten so wirken, als habe sie sich jemand morgens einfach ausgedacht wie ein Zahlendomino – „Was nehmen wir heute fürs Geschnetzelte?“ – „Na, vielleicht 67.“

Hier ist einfach alles nicht nur atemberaubend gut und klassisch wie eine Avocado mit Vinaigrette und Kresse, sondern schmeckt oft wie eine Urform Schweizer Küche, eben das Geschnetzelte, das mit dem Rösti auf dem Feuer am Tisch nachserviert wird.

Kenner bestellen noch Dinge, die gar nicht auf der Karte stehen, den Gurkensalat zum Beispiel. Leicht säuerlich angemacht passt er zu allem – und hier können sie sich den Preis dann wirklich ausdenken.

ALS ICH VOR VIELEN MONATEN von Zürich nach Berlin flog, war der Unterschied so gravierend wie offensichtlich: Auf dem sonnendurchströmten Flughafen in der Schweiz saß vor der Fensterfront ein Pianospieler am schwarzen Bechstein-Flügel, dazu gab es Apéro, und die Passagiere durften sich sogar Lieder wünschen.

Die Bedienungen waren so freundlich wie das Bodenpersonal, es ging schnell, ordentlich, und es war sauber. Alles hier wirkte wie ein funktionierendes Staatssystem. Eine Stunde später landete ich in Berlin, es war noch Tegel, dieser alte, wunderbare Flughafen, den der Senat durch bloßes Wegsehen hatte verkommen lassen – und es fühlte sich plötzlich an, als sei ich in Mogadischu gelandet. Eine Stunde bis zum Koffer, ranzendes Personal, Schlangen am Taxistand bis kurz vor Potsdam.

MITTLERWEILE AM NEUEN FLUGHAFEN BER ist das Versagen besser kaschiert, aber es ist immer noch da. Wer ist auf die Idee gekommen, dass es schön wäre, nach dem Ankommen erst mal zwanzig Minuten durch verlassene Gänge zu watscheln? In Brüssel sind die Wege schon lang, am BER wirken sie, als würde man die Stadt zu Fuß erreichen.

Dazu ist der Flughafen das kulinarische Abbild der Stadt, zumindest machen sie keine falschen Hoffnungen: Systemgastronomie vom schlechtesten, gepaart mit der Hybris einer so-called Metropole und der Unfreundlichkeit, für die die Stadt bekannt ist.

Als ich vor einer Woche in der Flughafen-Apotheke war, kam mir der Mann hinterm Schalter so freundlich vor, dass ich es fragen musste: „Sie sind aber nicht aus Berlin, oder?“ Er lächelte ganz sanft und sagte, als sei es eine Erlösung: „Ich helfe nur aus, ich fliege nachher gleich wieder zurück, nach Düsseldorf.“

TIPP: Das zweitbeste Züricher Geschnetzelte aß ich neulich am lauschigen Kachelofen hoch oben in der „Adlisberg-Beiz“. Hernach lässt sich der Digestif sehr stilvoll unten in der holzgetäfelten „Kronenhalle“-Bar nehmen. Ach ja: Auch in Berlin lässt es sich ganz vortrefflich schweizerisch speisen: In Kreuzberg in der „Schwarzen Heidi“. www.kronenhalle.com, www.adlisberg.ch, www.schwarzeheidi.de

FOTOS: MARKUS BASSLER

Singapur – Oase für Genießer

Geschäftige Metropole und Ort der Erholung zugleich – Singapur bietet das Beste aus beiden Welten. Die Löwenstadt besticht nicht nur durch ihre spektakuläre Skyline, sondern auch durch ihre kulturelle Vielfalt und exzellenten Restaurants, Hotels und Bars. Herzlich willkommen in Singapur!



MICHELIN-PRÄMIERTE LOKALE KREATIONEN

Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant *Labyrinth* wurde bereits mehrfach als eines von „Asia's 50 Best Restaurants" prämiert. Eigentümer und Küchenchef Han Li Guang legt großen Wert auf hochwertige Zutaten und arbeitet eng mit örtlichen Händlern zusammen. 90 Prozent der Zutaten, die das *Labyrinth* in seiner experimentellen Molekularküche verwendet, stammen aus lokalen Quellen. Auf Sie warten ausgefallene Gerichte wie „The Labyrinth Chili Crab"-Eiscreme oder „Hainanese Curry Rice" mit Ibérico Secreto, Affenkopfpilz und fermentiertem Kohl – eine Geschmacksexplosion auf Ihrem Teller.

HOCH HINAUS IM 1-ATICO

Nach einem aufregenden Tag in der Stadt voller neuer Eindrücke können Sie den Abend wunderbar im *1-Atico* ausklingen lassen. Neben Restaurants wie dem *FIRE*, in dem argentinische Küche serviert wird, und dem *FLNT*, Singapurs einziger Sumiyaki-Bar und Grill, erwartet Sie eine spektakuläre Rooftop-Lounge: In großzügigen Sesseln können Sie durch die deckenhohen Glasscheiben die Aussicht auf die Löwenstadt in der untergehenden Sonne auf sich wirken lassen und dabei einen raffinierten Drink genießen – für einen rundum luxuriösen und komfortablen Abend.



Han Li Guang serviert einzigartige Fusionsküche aus der einheimischen Speisekultur.



Die ATLAS BAR in Singapur zählt zu den schönsten Bars der Welt.



Einchecken in Singapurs verstecktem Juwel, dem OASIA RESORT SENTOSA.

„GIN-GAPUR" ERLEBEN

Gin ist aus der Bar-Szene Singapurs nicht wegzudenken. In der *Atlas Bar* am Parkview Square werden Sie von einer der größten Gin-Sammlungen der Welt mit mehr als 1.300 Sorten empfangen. Die Art-déco-inspirierte Bar bietet Ihnen neben klassischen Drinks auch ausgefallene Erlebnisse, darunter die „Gin Destinations Masterclass", bei der vier Gin-Sorten aus unterschiedlichen Destinationen vorgestellt werden. Im Rahmen der „Gin Tower Experience" wird die eindrucksvolle Gin-Sammlung der *Atlas Bar* präsentiert.

Wer gern einmal seinen ganz eigenen Gin herstellen möchte, ist in der *Brass Lion Distillery* – Heimat des Singapore Dry Gin – genau richtig. Nehmen Sie Ihre Gin-Kreation mit nach Hause oder verkosten Sie verschiedene Gin-Sorten.

SPORT UND ERHOLUNG PUR

Im neu eröffneten Luxus-Hotel *Oasia Resort Sentosa* können Sie sich im Spa-Bereich professionell massieren lassen oder während einer japanischen Shiatsu-Druckpunktmassage abschalten. Auch geführte Atem- und Meditationsübungen werden hier angeboten.

Das *Dusit Thani Laguna Resort* ist von üppigen Gärten umgeben. Vom 18-Loch-Golfplatz des Hotels bis hin zum ruhigen Spa und den unzähligen gastronomischen Angeboten genießen Sie den umfassenden Service, für den das *Dusit Thani* bekannt ist.

FOTOS (V. O.): SINGAPORE TOURISM BOARD, MINDY TAN, PARIS CHIA, OASIA RESORT SENTOSA

SINGAPORE Passion Made Possible

SINGAPOREIMAGINE

Weitere Informationen:
www.VisitSingapore.com

NEWS & TERMINE

25 SPITZENKÖCHE, EIN HOTEL
Das Vila Vita Parc Resort in Porches an der Algarve feiert 30-jähriges Bestehen und lädt dafür die internationale Kochelite ein. Ab dem 19. Juni beginnt das „Reach for the Stars“-Event, etwa mit Spitzenküche von Paolo Casagrande („Lasarte“, Barcelona), Christian Bau („Victor’s Fine Dining“, Nennig) oder Peter Knogl („Cheval Blanc“, Basel). Ab € 390 pro Person.
www.vilavitaparc.com

BERLINER POP-UP IN ST. TROPEZ
Noch bis Oktober 2022 gastiert das Pop-up-Restaurant des Berliner Gastronomen The Duc Ngo in der Althoff Villa Belrose in St. Tropez. Im „Club L’Indochine“ erwartet die Gäste französische Spitzenküche, kombiniert mit den Aromen Vietnams.
www.althoffcollection.com

YANNICK ALLÉNO IN MONTE-CARLO
Das neueste Restaurant des Pariser Spitzenkochs Yannick Alléno, „Pavyllon Monte-Carlo“, eröffnete im Frühjahr im Luxushotel Hermitage. Unkompliziert und innovativ sind die Gerichte aus der offenen Küche, die es à la carte oder im Menü gibt. Der spektakuläre Blick aufs Meer gehört bei jedem Gang dazu.
www.montecarlosbm.com





WELLNESS AN DER MOSEL

Das Hotel Moselschlösschen in Traben-Trabach hat sein Angebot erweitert: Der neu gebaute Spa bietet umfangreiche Wellness für die Gäste. Auf 2500 Quadratmetern und über zwei Etagen steht eine große Saunawelt inklusive Eisbrunnen, verschiedenen Ruhebereichen, Beauty-Angeboten und einer Panorama-Sonnenterrasse mit Blick auf die Mosel zur Verfügung. Fitness, Yoga und Massageangebote lassen sich dazubuchen. Küchendirektor Ralf Fischer ergänzt das Wohlbefinden mit einer leichten, regional inspirierten Küche, wie etwa Flusszander mit Ur-Karotten und Buchenpilzen (r.).
www.moselschloesschen.de





WO KÖCHE GERN ESSEN

Die Küche von **Leon Hofmockel** ist leicht und modern, die klassische Basis jedoch unverkennbar. Das Restaurant **„La Société“** in Köln liegt mitten im belebten Studentenviertel und besticht mit seiner klaren, geschmackvollen Einrichtung. www.restaurant-lasociete.de

„Wenn ich frei habe, gehe ich gerne in die **„HENNE WEINBAR“** in der Kölner Innenstadt. Inhaber Hendrik Olfen hat in meinen Augen hier eine perfekte Mischung aus leger und anspruchsvoll geschaffen. Die Speisekarte besteht aus keiner klassischen Menüfolge, man bestellt einfach nach Lust und Laune. Egal ob Austern mit Petersilienstielen und Johannisbeeren oder Juvenilferkel mit Chorizoschaum. Alles ist pfiffig gewürzt und auf den Punkt gebracht. Auf der Weinkarte findet sich von Klassikern über spannende Neuentdeckungen bis hin zu gereiften Weinen für alle etwas. Das Ambiente ist modern, aber gemütlich und der Service so aufmerksam, dass man sich einfach wohl fühlt. Deshalb zieht es mich immer wieder hier hin.“ www.henne-weinbar.de

FOTOS: DOMINIK KETZ (2)



50% Rabatt

2 x lesen, nur 1 x bezahlen!

Lesen Sie 2 Ausgaben zum Vorteilspreis für nur 7,50 Euro!

Gleich bestellen:

lafer-journal.de/abo

Bestellnummer: 207 93 06

Das Abo-Angebot gilt nur innerhalb Deutschlands und solange der Vorrat reicht. Ihr Geschenk erhalten Sie nach Zahlungseingang.
Hinweise zum Datenschutz und zur Widerrufsgarantie siehe shop.jalag.de

KOCH DES MONATS

VIRTUOSE DER AROMEN

Hannovers bestes Restaurant „Jante“ bespielt Tony Hohlfeld mit fesselnden Kompositionen. Dabei besitzt er ein untrügliches Gespür dafür, welche Mitstreiter seine fantasievollen Aromen benötigen. Für die stilsichere Weinbegleitung sorgt seine Partnerin Mona Schrader. Ein Dream-Team

TEXT **MADELEINE JAKITS** FOTOS **MARIA SCHIFFER**

NAME: Tony Hohlfeld. **ALTER:** 32 Jahre. **STATIONEN:** Ausbildung im Maritim Airport Hotel Hannover. Zwei Jahre bei Hendrik Otto im Zwei-Sterne-Restaurant „Lorenz Adlon Esszimmer“ in Berlin. Mit 23 Jahren Küchenchef in der „Olen Deele“ in Burgwedel, wo er seinen ersten Stern erkochte. **AUF EIGENEN FÜSSEN:** Seit 2015 im „Jante“, Hannover, das er mit seiner Lebenspartnerin Mona Schrader führt, einer kundigen Sommelière und warmherzigen Gastgeberin. **HOBBYS:** „Was ist das? Haben wir nicht!“. **PRIVAT:** Das Paar hat einen Sohn, Levi, 4 Jahre. **DAS RESTAURANT:** Nie würde man im Schatten einer Eisenbahnbrücke ein kleines Zwei-Sterne-Restaurant erwarten. Im „Jante“ servieren die Köche mit und erklären, was auf dem Teller ist. Der halbrunde, dezent ausgeleuchtete Pavillon – mit viel Holz im skandinavischen Stil möbliert – bietet Platz für maximal 30 Gäste (nur abends geöffnet). In der Küche des „Jante“ sind sechs Köche, im Service zwei Kräfte angestellt.



CRACKER

CHIPS MIT PILZ-AROMA

GARNELEN

MOLKE, KRUSTENTIER-JUS, RHABARBER

KOTELETT

SCHWEINEFLEISCH, APFEL, WHISKY

DESSERT

KIRSCHEN, MALZ, SAUERAMPFER









„Der Geschmack muss Druck haben!“,sagt Tony Hohlfeld. „Er muss zudem ein wohliges Gefühl von Befriedigung hinterlassen“, ergänzt Sommelière und Lebenspartnerin Mona Schrader. Hat der Küchenchef ein Lieblingsgewürz? „Salz! Ich mag Salz. Natürlich muss man aufpassen damit. Aber nichts schlimmer, als wenn man nachsalzen möchte.“

WIE GEHT „JANTE“-KÜCHE?

Er möchte nicht zur weiteren Überfischung der Meere beitragen, erklärt Tony Hohlfeld. Lieber kauft er heimische Süßwasserfische, zum Beispiel Aale aus dem nahen Wedemark oder Zander aus dem Müritzsee in Mecklenburg-Vorpommern. Zu fast jedem Gericht im „Jante“ gibt es eine vegetarische oder vegane Variante.

Der Blick in die Biotonne der Küche sagt auch viel aus. Sie ist wenig ausgelastet. „Wenn wir die zu einem Drittel füllen, ist das schon viel“, sagt Tony Hohlfeld und erläutert seine Alternativen: Es sei viel effektiver, Gemüseabschnitte zu putzen, einzulegen, zu dörren und zu Würzpulver zu mahlen, das dann beispielsweise über die aufgeschlagene Butter zum hausgemachten kleinen Sauerteigbrot gepudert wird. Dieser heißt Daffi und ist von Anbeginn, seit 2015, Teil der „Jante“-Philosophie: „Er reift mit uns.“



BITTE PLATZ NEHMEN
Grandiose Küche, herzliche Gastgeber: Tony Hohlfeld und seine Partnerin, die Sommelière Mona Schrader (l.), inmitten des „Jante“-Teams. Serviert wird das eigene Sauerteigbrot, der Gast kann das Besteck am Tisch selbst nachlegen

Fermentieren ist ein großes Thema: Mit dieser Technik gewinnt Hohlfeld auch die Basis für verblüffende, zu jedem Gang maßgeschneiderte kraftvolle Säfte. Souverän begleiten sie ein ganzes Menü. Nicht nur für Autofahrer.

Hohlfeld forscht als Geschmacks-Tüftler so lange, bis er die ideale Vielstimmigkeit der Aromen dingfest gemacht hat. Das ist ein generelles Anliegen dieses Kochs, für dessen Küche es keine Schlagworte braucht – hochwertigste Produkte aus möglichst geringer Entfernung und große Kreativität kann man ohnehin voraussetzen. Es dürfen sogar Ingwer, Zitronengras und Feigen in seine Küche. Die bekommt er längst frisch aus der näheren Umgebung. Findige Produzenten machen es möglich.

KAROTTE, HASELNUSS, KAMILLE – WIE BITTE?

Zeitgenössische Spitzenküche lässt sich nicht nach Art von „Sauerbraten mit Klößen“ ankündigen. Es ist alles viel, viel komplizierter. Drei Begriffe für die wichtigsten geschmackgebenden Komponenten haben sich bewährt, Details werden am Tisch erklärt: „Eine Reduktion von der Karotte, emulgiert mit einem Öl aus gerösteten Haselnüssen, oben ein Kamillengel, frischer Sauerklee und Karottenstaub, das Ganze sitzt auf einem kleinen Sockel aus Schokolade.“ Donnerknispel! Dieser Winzling zur Einstimmung ist wie ein Urknall an geschmacklicher Tiefe und Intensität. Ein wahres Karottenwunder.

Das folgende „Pilz-Sandwich“ birgt zwischen zwei knusprig-malzig-süßen Blättern aus geröstetem Steinpilzmehl eine cremige, halb gefrorene Füllung, gewonnen aus gerösteten Pilzen, Madeira, Portwein und Butter. Schmeckt fast wie ein Gänseleber-Parfait – und hat bedenkliches Suchtpotenzial.

GARNELEN ALS FRISCHE-BOOSTER?

Großes Kino: die Garnelen aus Süßwasserzucht im westfälischen Gronau. Ihr Fleisch wird mit gekochter Zitrone und Peperoni gebeizt und dadurch wunderbar im Biss. Feine Streifen vom Ingwer aus Hannover und Schnipsel von Esspapier aus Rhabarber krönen die Garnelen, am Tisch angegossen wird ein ungeheuer frischer und animierender Fond aus reduzierter Molke, Zitronengrassaft, Grapefruitöl und Krustentierjus. „Es soll ein wenig an eine Ceviche erinnern“, betont Hohlfeld. Und das tut es auch in Perfektion: jeder Bissen, jeder Tropfen lustvoll, frisch und heiter, die Aromen wunderbar austariert.

WIE ÜBERLEBT MAN ALS KLEINES TOP-RESTAURANT?

„Die Corona-Lockdowns haben wir genutzt, um neue Schulden zu machen für unsere Renovierung – neue Möbel inklusive“, erzählt das Paar. Und was hat es mit den im blanken Holztisch integrierten Besteckschubladen auf sich? „Bei vollem Haus hilft es uns im Service enorm, wenn die Gäste sich einfach neues Besteck nehmen, wenn sie es brauchen“, sagt Mona Schrader und lächelt dazu aus ihren saphirblauen Augen. So eine Besteckschublade fördert auch die familiäre Stimmung.

Es passiert vielleicht einmal im Jahr, dass wie bei unserem Besuch kurzfristig ein Zwölfertisch absagt – in diesem Fall, weil Corona die Geburtstagsgesellschaft gesprengt hat. Ein Umsatz-Tiefschlag für einen kleinen Betrieb mit immerhin acht Angestellten. „Wozu aufregen? Es hilft ja nix“, sagt Mona Schrader und öffnet eine Flasche Viura aus Spanien. Die Pandemie hat manche Wirtsleute nicht nur erfinderisch gemacht, sondern auch ein wenig stoisch.



JANTE
OT Südstadt,
Marienstr. 116,
30171 Hannover,
Tel. 0511-54 55 56 06,
www.jante-restaurant.de,
Di-Sa abends geöffnet,
Menü € 145-160

TIPPS VON TONY HOHLFELD:

FORELLENHOF DER WEDEMARK
Bauernmarkt an der Friedenskirche (Zooviertel Hannover),
Sa 8-13 Uhr, www.forellenhof-wedemark.de
Ausgezeichnete Forellen und fein geräucherte Süßwasseraale.

MACHWITZ CAFÉ
Karmarschstr. 37-39,
30159 Hannover,
Tel. 0511-70 03 68 28,
www.machwitz-kaffee.de,
Mo-Fr 10-18 Uhr,
Sa 10-17 Uhr
Traditionsrösterei mit fußläufig entferntem Café: Zum exzellenten Plantagenkaffee gibt es hausgebackene Kuchen. Im „Jante“ wird eine Machwitz-Auslese direkt am Tisch aufgebrüht.

GASTHAUS MÜLLER
Golterner Str. 2,
30890 Barsinghausen,
Tel. 05108-21 63,
www.gasthausmueller.de,
Mi-Sa abends geöffnet,
So mittags und abends geöffnet
Unser Lieblings-Ausflugsziel für freie Tage: eine unschlagbar gute Küche. Hier esse ich alles! Und die Weinkarte ist ein Who's who der deutschen Winzerelite plus internationales Flair. Da strahlt Mona.

Butter by die Boys

TEXT **PATRICIA BRÖHM**
FOTOS **DANIELA BLÖCHINGER**



Feine, kreativ veredelte Butter, wie man sie bisher fast nur aus Frankreich kannte – damit machen die **Butterboyz** aus Bayern Köche glücklich und daheim jede Stulle zum Erlebnis

Eigentlich ist mein Opa an allem schuld.“ Als er ein kleiner Junge war, bekam Moritz Oswald (im großen Foto r.) bei jedem Besuch eine Stulle, die der Großvater fingerdick mit Butter bestrich, obenauf träufelte er etwas Honig. „So fing es an mit meiner Liebe zur Butter.“ Als junger Mann ging Oswald nach Lyon, um am Institut Paul Bocuse eine Ausbildung zum Koch zu machen. Dort lernte er nicht nur seinen heutigen Kompagnon und Ehemann Fabio Cestari de Mesquita aus Brasilien kennen, sondern entdeckte rasch das wichtigste Geheimnis der französischen Küche: „Butter, Butter, Butter!“ Nach der Ausbildung arbeitete Oswald zunächst bei Marc Haeberlin in der elsässischen „Auberge de l’Ill“, de Mesquita beim französischen Spitzenkoch Michel Troisgros. Und immer wieder begegnete ihnen dabei ein Name: Jean-Yves Bordier, berühmt für seine herausragende Salzbutter aus der Bretagne. „Er ist bis heute unser Vorbild“, sagt Oswald.



GUTE BUTTER NOCH BESSER
Geschickte Handarbeit steckt in den Produkten der Butterboyz. Die Basis ist ein erstklassiges Grundprodukt: frische Sauerrahm-Fassbutter. Sie kommt aus dem Allgäu, von einer kleinen Familienkäserei

In ihrer kleinen Manufaktur im niederbayerischen Regen tun es die Jungunternehmer, beide Anfang dreißig, dem Butterpapst aus Saint-Malo gleich: Sie veredeln Butter, vergleichbar dem, was ein Affineur mit Käse macht. Im Repertoire haben die Butterboyz, so ihr Firmenname, inzwischen rund 30 Sorten, jedes Stück ist von Hand geformt und in schwarzes Wachspapier eingeschlagen. Verkaufsschlager ist die Salzbutter, dicht gefolgt von zwei wahren Geschmackswundern: Steinpilzbutter und Chili-Röstzwiebel-Butter mit Piment d’Espelette, entstanden auf Anregung des Regensburger Spitzenkochs Anton Schmaus. Die gehobene Gastronomie ist ohnehin Hauptabnehmer, rund 85 Prozent der Produktion geht in Restaurants. Doch auch immer mehr Privatkunden kommen auf den Geschmack, bestellen im Onlineshop oder kaufen im sympathischen Feinkostladen ein, der zur Manufaktur gehört. Hier steht Oswald selbst hinter der Theke, ganz unkompliziert in Jeans und T-Shirt, gerade berät er eine Kundin, wie sie die edle Butter in der Küche einsetzen kann: „Zitronenbutter passt gut zum Fisch, mit der Honig-Senf-Butter lässt sich etwa ein orientalisches Curry verfeinern.“

Immer wieder wird er nach dem Unterschied zwischen seiner Butter und dem handelsüblichen Produkt gefragt: „Unsere Butter ist sozusagen veredelt, ein Prozess, der in Frankreich lange Tradition hat, für Deutschland aber neu ist.“ Dabei wird frische Fassbutter so lange geknetet, bis sich ihre Struktur verändert und sie weich und geschmeidig wird, *malaxer* nennt man das auf Französisch.

Während des Knetens werden reines Meersalz und je nach Produkt noch andere Aromaten beigegeben. Ihre erste, händisch betriebene Butterknetmaschine, ein Modell aus Holz von 1930, erstanden Oswald und de Mesquita vor Jahren bei einem französischen Antiquitätenhändler. Heute steht im 10 Grad kühlen Produktionsraum hinter dem Laden eine maßgefertigte Maschine, die de Mesquitas Vater, ein Ingenieur, entwarf. Sein Sohn macht vor, wie er damit Rohbutter walkt: Während sich die Masse auf einer Teakholzplatte um eine Achse dreht und von einer hölzernen Walze bearbeitet wird, knetet er sie mit den Händen, zieht sie immer wieder in Stücke und faltet sie neu zusammen.

Diese erste Malaxage dauert 20 Minuten, danach ruht die Butter 24 Stunden im Kühlhaus, damit das Salz einwirken und der Masse Wasser entziehen kann. Anschließend wird nochmals geknetet, um die Flüssigkeit aus der Butter zu drücken. „Die Butter bekommt eine geschmeidigere Konsistenz, entwickelt durch die Reifung leicht nussige Noten und bleibt viel länger am Gaumen als ein herkömmliches Produkt“, sagt de Mesquita. A und O für die edle Butter ist natürlich ein erstklassiges Grundprodukt. Oswald und de Mesquita probierten Butter in ganz Deutschland, bevor sie sich für eine kleine Allgäuer Familienkäserei mit Öko-Zertifizierung entschieden, die ihnen frische Sauerrahm-Fassbutter zur Weiterverarbeitung liefert. Sie stammt von glücklichen Kühen, die allesamt nach Bioland-Kriterien gehalten werden. So entsteht Qualität, die auch Profis überzeugt: Klaus Erfort lässt sich die Butter nach Saarbrücken schicken, und auch Bobby Bräuer vom Münchner „Ess.Zimmer“, Kunde der ersten Stunde, zeigt sich begeistert: „Ich schätze den vollen, runden, satten Geschmack. So hat Butter früher geschmeckt!“

Kein Kundenwunsch ist den Butterboyz zu ausgefallen, im Repertoire haben sie neben Bratapfel- und Wasabibutter sogar eine Version mit Kaviar. Ihre eigenen Vorlieben aber sind ganz schlicht: „Als Bayer liebe ich meine Brotzeit“, sagt Oswald. „Am liebsten mit einem guten Sauerteigbrot, Salzbutter und etwas Schnittlauch oder Kresse.“ De Mesquita stimmt ihm zu – fast: „Mir ist ein frisches Baguette lieber.“

www.butterboyz.de

TRAUM-PAARE

Ein Highlight des Sommers: Selbst gemachte Eiscreme und aromatische Beeren sind eine herrlich verführerische Erfrischung – Widerstand zwecklos!

REZEPTE **ANDREAS NEUBAUER**
FOTOS **MATHIAS NEUBAUER**

ZIMT-WAFFELTÜTEN MIT FROZEN-BEEREN-YOGURT

REZEPT SEITE 66

FROZEN MOKKA-SCHOKO-CUPCAKES MIT BLAUBEER-SAUERRAHM-EIS

REZEPT SEITE 66

SOMMERBEEREN-EISBOMBE AUF PISTAZIEN-BISKUIT

REZEPT SEITE 67

KOKOS-LIMETTEN-SORBET MIT WÜRZIGER BEEREN-GAZPACHO

REZEPT SEITE 67

BASILIKUM-RICOTTA-SEMIFREDDO MIT BALSAMICO-ERDBEEREN

REZEPT SEITE 68



Zimt-Waffeltüten mit Frozen-Beeren-Yogurt

SCHWIERIGKEITSGRAD mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus 35 Minuten Gefrierzeit
ZUTATEN für 8–10 Portionen

WAFFELN
125 g weiche Butter,
175 g Zucker,
2 Eier,
250 g Mehl,
2–3 TL Zimt
runde Schablone von 14 cm Durchmesser

FROZEN YOGURT
600 g gemischte Sommerbeeren (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannis- und Heidelbeeren),
150 g Gelierzucker 3:1,
Saft von 1 Zitrone,
Mark von 1 Vanilleschote,
300 g griechischer Sahnejoghurt (10 % Fett)
Eismaschine, Spritzbeutel

FÜLLUNG UND GARNITUR
150 g reife gemischte Sommerbeeren,
50 g Granola (Knuspermüsli)

1 Für die Waffeln Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Dann das Mehl mit Zimt untermischen.
2 Teig mithilfe einer Palette und der Schablone gleichmäßig dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Teig im heißen Ofen in etwa 6 Minuten goldbraun backen. Gebäck aus dem Ofen nehmen, gebackene Teigblätter vorsichtig mit einer Palette vom Papier lösen und rasch in noch heißem Zustand zu Tüten einrollen (siehe Tipp unten).
3 Für den Frozen Yogurt Beeren waschen, putzen und zusammen mit Gelierzucker, Zitronensaft und Vanillemark fein pürieren, dann in einen Topf geben und unter gelegentlichem Umrühren etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend das Ganze etwas abkühlen lassen. 100 g davon beiseitestellen, den Rest mit Joghurt verrühren.
4 Joghurt-Beeren-Mix in eine Eismaschine geben und in etwa 35 Minuten cremig fest gefrieren lassen.
5 Die gebackenen Waffeltüten mit einigen frischen Beeren etwa bis zur Hälfte füllen. Frozen Yogurt in einen Spritzbeutel geben und in die Waffeln auf die Beeren spritzen. Mit dem beiseitegestellten Beerenpüree beträufeln und mit Granola bestreut am besten sofort genießen.

Tipp:
Das Formen der Waffeln erfordert etwas Übung. Sobald der Teig nach dem Backen abgekühlt ist, lässt er sich nicht mehr formen und bricht. Sobald man ihn aber wieder in den Ofen gibt, wird das Gebäck erneut weich und formbar. Es empfiehlt sich, nur jeweils 2–3 Teigblätter pro Backblech aufzustreichen. In einer luftdicht verschließbaren Gebäckdose halten sich die Waffeltüten mehrere Wochen.



Frozen Mokka-Schoko-Cupcakes mit Blaubeer-Sauerrahm-Eis

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht–mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten plus 4 Stunden Gefrierzeit
ZUTATEN für 8–10 Cupcakes

MOKKA-SCHOKO-PARFAIT
100 g Zucker,
2 TL Instant-Espressopulver,
50 g gehackte Vollmilchschokolade,
250 ml Sahne,
2 Eier,
3 Eigelbe,
100 g Zartbitterkuvertüre,
50 g Kakaobutter (ersatzweise Kokosfett)
8–10 Muffinförmchen aus Silikon

EIS
300 g TK-Blaubeeren,
200 g Sauerrahm,
Saft von 1 Limette,
125 g Puderzucker
Spritzbeutel mit großer Sterntülle

GARNITUR
frische Blaubeeren,
Puderzucker

1 Für das Mokka-Schoko-Parfait den Zucker mit 100 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und etwa 3–4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen, Espressopulver und die gehackte Schokolade unterrühren und darin schmelzen lassen.
2 Sahne steif schlagen. Eier und Eigelbe in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in etwa 5–6 Minuten bei höchster Geschwindigkeitsstufe zu einem luftig-steifen Schaum aufschlagen. Dabei nach und nach den Mokka-Schoko-Sirup hinzufügen. Danach die geschlagene Sahne behutsam unterheben. Masse bis zum Rand in die Muffinförmchen füllen und für mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.
3 Für das Eis inzwischen TK-Blaubeeren mit Sauerrahm, Limettensaft und Puderzucker in einen hohen Becher geben und mit einem Mixstab fein pürieren. Das dabei entstandene noch recht weiche Eis in eine Schüssel umfüllen und im Gefrierfach nochmals etwa 30 Minuten durchziehen lassen.
4 Kuvertüre hacken und zusammen mit Kakaobutter in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Gefrorene Parfaits aus den Förmchen drücken und etwa 2–3 cm tief in die flüssige Kuvertüre tauchen. Dann wieder zurück ins Gefrierfach geben.
5 Blaubeer-Sauerrahm-Eis in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle umfüllen und rosettenartig auf die gefrorenen Muffins spritzen. Nach Belieben mit einigen frischen Blaubeeren garnieren und mit Puderzucker bestäubt servieren.



Sommerbeeren-Eisbombe auf Pistazien-Biskuit

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
45 Minuten plus 6–7 Stunden Gefrierzeit
ZUTATEN für eine Metall- oder Glasschale von etwa 18 cm Ø (8–10 Portionen)

BISKUIT
Butter zum Fetten der Form,
50 g Pistazien,
75 g Mehl,
20 g Speisestärke,
3 Eier,
50 g Zucker,
3–4 EL Amaretto zum Beträufeln

EIS
100 g Heidelbeeren,
150 g Brombeeren,
150 g Puderzucker,
250 g Himbeeren,
500 g Erdbeeren,
1 Tüte Vanillezucker,
100 g Zucker,
200 g Schmand (ersatzweise Crème fraîche),
250 g steif geschlagene Sahne
Spritzbeutel mit Lochtülle

1 Für den Biskuit den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine runde Tarteform von 18–20 cm Durchmesser großzügig einfetten. Pistazien mit Mehl und Stärke in einem Mixer fein mahlen.
2 Eier und Zucker mit dem Handrührgerät in 5–6 Minuten bei höchster Geschwindigkeitsstufe zu einem luftig-steifen Schaum aufschlagen. Mehlmix unterheben. Teig in die gefettete Tarteform geben, glatt streichen und im Ofen 15–20 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3 Für das Eis Heidelbeeren und Brombeeren zusammen mit der Hälfte des Puderzuckers fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Himbeeren mit dem restlichen Puderzucker ebenfalls fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
4 Beide Fruchtpürees jeweils getrennt in eine flache Schüssel geben und zusammen mit einer halbrunden Metall- oder Glasschale für etwa 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. Dabei die beiden Fruchtpürees gelegentlich mit einem Schneebesen umrühren. Am Ende sollten sie eine cremige, sorbetartige Konsistenz haben.
5 Die beiden Sorbets aus dem Gefrierfach nehmen, jeweils in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und als unterschiedlich große Tupfen in die Innenseite der gut durchgekühlten halbrunden Schale spritzen. Schale zurück ins Gefrierfach stellen.
6 Erdbeeren putzen, waschen und mit Vanillezucker, Zucker und Schmand fein pürieren. Die geschlagene Sahne behutsam unterheben. Masse bis zum Rand in die Schale füllen, Pistazien-Biskuitboden daraufdrücken, mit Amaretto gleichmäßig beträufeln und für 5 Stunden in das Gefrierfach stellen.
7 Gefrorene Schale bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen, Eisbombe herausdrücken und auf eine Servierplatte oder einen Tortenständer umsetzen. Nach Belieben mit einigen frischen Beeren garnieren und vor dem Servieren etwa 10 Minuten antauen lassen.



Kokos-Limetten-Sorbet mit würziger Beeren-Gazpacho

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten plus 35 Minuten Gefrierzeit
ZUTATEN für 4 Portionen

SORBET
500 ml ungesüßte Kokosmilch,
150 g Puderzucker,
75 ml Kokoslikör (z.B. Batida de Coco),
Saft von 2 Limetten
Eismaschine

GAZPACHO
125 g Zucker,
1 Zimtstange,
1 EL zerstoßener schwarzer Pfeffer,
1 aufgeschlitzte Vanilleschote,
1–2 Sternanis,
abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange und 1 Biozitrone,
500 g gemischte Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannis- und Heidelbeeren),
150 ml trockener Rosé-Sekt

1 Für das Sorbet Kokosmilch mit Puderzucker, Kokoslikör und Limettensaft verrühren und in einer Eismaschine in etwa 35 Minuten cremig-fest gefrieren.
2 Für die Gazpacho Zucker mit 150 ml Wasser, Zimt, Pfeffer und ausgekratztes Vanillemark mitsamt der Schote sowie Sternanis, Orangen- und Zitronenschalen in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten köcheln lassen. Gewürzsud anschließend vollständig auskühlen lassen.
3 Beeren waschen, putzen und je nach Größe in Stücke schneiden. Etwa 200 g von dem Beerenmix beiseitestellen. Restliche Beeren in einen hohen Becher geben, Gewürzsud durch ein Sieb dazugießen, alles mit einem Pürierstab fein mixen. Sekt unterrühren.
4 Kokosnuss-Sorbet in eisgekühlte tiefe Dessert-Schalen verteilen. Dann jeweils mit einem Löffel eine tiefe breite Mulde in das Sorbet drücken. Beiseitegestellte Beeren in die Mulden verteilen und mit der Gazpacho auffüllen.

Servier-Tipp:

Verwenden Sie wie auf dem Foto **eisgekühlte halbe Kokosnuss-Schalen.** Sie können das Sorbet auch mehrere Stunden vor dem Genuss in die Schalen streichen, dann wieder kalt stellen und kurz vor dem Servieren bzw. direkt am Tisch die Gazpacho hineinfüllen. Als Unterlage eignen sich Eiswürfel.



Basilikum-Ricotta-Semifreddo mit Balsamico-Erdbeeren

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNG 45 Minuten plus 3 Stunden Gefrierzeit
ZUTATEN für 6 Portionen

SEMIFREDDO
1 Bund Basilikum,
250 g Ricotta,
Saft und abgeriebene Schale von 2 Biolimetten,
150 ml Sahne,
2 Eiweiß,
80 g Zucker,
etwas Puderzucker zum Bestäuben
Gefrierfeste Form von etwa 10 x 28 cm

KROKANT
50 g Pinienkerne,
50 g Zucker

BALSAMICO-ERDBEEREN
75 ml Aceto balsamico,
100 ml Rotwein,
50 g Zucker,
400 g Erdbeeren

1 Für das Semifreddo Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. Einige davon zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Blätter mit Ricotta, Limettensaft und -schale in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren.
2 Sahne steif schlagen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eischnee und Schlagsahne behutsam unter den Basilikum-Ricotta-Mix heben. Masse etwa 2 cm hoch in die mit Folie ausgelegte Form einfüllen und für 3 Stunden in das Gefrierfach stellen.
3 Für den Krokant Pinienkerne mit Zucker und 25 ml Wasser in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Zucker trocken wird. Weiterrühren, bis der Zucker wieder zu schmelzen beginnt und die Pinienkerne goldbraun überzieht. Krokant auf einen Bogen Backpapier geben und abkühlen lassen.
4 Für die Balsamico-Erdbeeren den Balsamico mit Rotwein und Zucker auf etwa 100 Milliliter einkochen, dann kalt werden lassen. Währenddessen die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren mit dem Balsamico-Sirup vermischen.
5 Das Semifreddo mithilfe der Folie aus der Form nehmen und in Stücke schneiden. Mit Balsamico-Erdbeeren und Krokant servieren. Nach Belieben mit einigen Basilikumblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

WHO'S WHO

Eiscreme: Milcheis (muss 70 Prozent Milch enthalten) oder Sahneeis (mindestens 18 Prozent Sahneanteil), auch Eigelb darf verwendet werden, ebenso Früchte. Sie wird durch Rühren und gleichzeitiges Gefrieren hergestellt. Eismaschine: notwendig.
Parfait: Eigelb, Zucker, Sahne und ein Geschmacksgeber wie Obst oder Schokolade werden gemischt und ohne Rühren fest gefroren. Eismaschine: nein.
Semifreddo: Halbfestes Eis, das aus Sahne, Obst, Kakao oder anderen Zutaten gemischt und unter Rühren gefroren wird. Eismaschine: hilfreich.
Sorbet: Halbgefrorenes auf Basis von Fruchtsaft, Fruchtpüree und Zucker (es muss mehrmals gerührt werden). Eismaschine: nicht nötig.



Krups Eismaschine Perfect Mix 9000, unten die selbstkühlende Unold 48896 Limited Edition

WELCHE MASCHINE LEISTET WAS?

Prinzip 1: Eismaschine mit Kühlakku.
Die Geräte sind preiswert und benötigen nicht viel Stellfläche. Sie haben einen abnehmbaren Kühlakku, der vor Verwendung mindestens 12 Stunden in einem Tiefkühlfach frieren muss. Dann aber gelingt die Eiscreme schnell und komfortabel: Der Akku wird in das Gerät gesetzt, das Rührwerk durchmischt die (vorgekühlte) Masse. Nachteil: Man benötigt Platz im Tiefkühlfach, und die Eisherstellung bedarf der Vorplanung.
Krups Perfect Mix 9000, ab € 73, www.saturn.de

Prinzip 2: Eismaschine mit Kompressor.
Eher für Profis oder ambitionierte Eisfans geeignet sind Geräte mit eingebautem Kompressor, die die Eismasse selbstständig einfrieren können. Mit ihnen lässt sich auch spontan Eis herstellen. Diese Eismaschinen sind deutlich teurer und benötigen Stellfläche. Die „Unold 48896" fasst 1,5 Liter Masse und braucht nur 30 Minuten für eine Eiscreme, wenn die Zutaten vorgekühlt wurden. Nützliches Plus: Timer und Kühlfunktion.
Unold 48896 Limited Edition, 150 Watt, ab € 258, www.kaufland.de

EXKLUSIV-EDITION
DER FEINSCHMECKER

Unser Chrom-Juwel

Bestellen Sie jetzt diese limitierte Sonderedition von GASTROBACK und DER FEINSCHMECKER und Sie erhalten einen professionellen Espresso-Tamper mit elegantem Griff aus Walnussholz sowie die nächsten sechs Ausgaben von DER FEINSCHMECKER dazu.
Jetzt schnell sein: die ersten 200 Besteller erhalten zusätzlich 1 kg erlesenen Kaffee!

Vorhang auf für unsere erste FEINSCHMECKER-Siebträgermaschine! Es ist eine sehr schmucke Sonderedition: Front in gebürstetem Edelstahl, Siebträger, Mühlendeckel sowie mitgeliefertem Tamper in edlem Walnussholz. Die Siebträgermaschine ist ein Rundum-sorglos-Paket mit integrierter Mühle. Der Bohnenbehälter fasst 220 Gramm, die Mühle (Kegelmahlwerk) lässt sich in elf Gradeinheiten fein einstellen. Für feinporigen Milchschaum kann man die Dampfdüse um 360 Grad schwenken. Clou ist das Manometer, das den idealen Pumpendruck von neun Bar als optimalen Bereich anzeigt (unten). Der Wassertank ist abnehmbar und fasst 2,5 Liter. Das Zubehör umfasst einen Tamper, Siebeinsätze für ein und zwei Tassen sowie Pads, Milchschaumkännchen, Messlöffel, Reinigungswerkzeug und Wasserfilter. Geniessen Sie jetzt Kaffeespezialitäten wie Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino und Americano bis Café Crème einfach zu Hause.



Mit Monometer – für den perfekte Kontrolle für den optimalen Brühdruck



Bohnenfrischebehälter für 220 g Bohnen – ermöglicht bis zu 30 Espresso-Shots



Perfekter Milchschaum für Latte Art, Cappuccino, Latte Macciato u.v.m.



GRATIS: Ihre besonderen Extras



Die nächsten sechs Ausgaben von DER FEINSCHMECKER

Espresso-Tamper mit elegantem Walnussholzgriff



GASTROBACK®

Sonderedition
DER FEINSCHMECKER-Siebträgermaschine:
Die Esspresso-Siebträgermaschine mit edlen Hölzern und Logo-Gravur „DER FEINSCHMECKER“

nur 599,–

Jetzt bestellen!

www.feinschmecker.de

Die Würze des Orients

Er Koch, sie Stylistin – Tanja und Oliver Trific präsentieren ein unkompliziertes Gericht für zwei. Hier Ofenkarotten mit Blumenkohl-Hummus und Weizen

FOTOS **UTA GLEISER**



COMFORT FOOD MIT SOMMERGEMÜSE

Ein schnelles Gericht ohne Fleisch, aber mit viel Aroma. „Im Ofen bekommen die Karotten eine tolle Süße und Würze, der Blumenkohl-Hummus geht flott, bietet Low Carb mit Geschmack und ist eine willkommene Abwechslung zum bekannten Kichererbsenmus“, sagt Oliver Trific. Kernige Weizenkörner, cremiger Käse und erfrischendes Korianderöl runden das Gericht ab, das mit leichten nordafrikanischen Noten punktet.

Gabriele Heins

Ofenkarotten mit Blumenkohl-Hummus und Weizen

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht, ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten plus 1 Stunde Kochzeit für den Weizen

KORIANDER-ÖL
50 g frischer Koriander,
125 ml Olivenöl

KAROTTEN UND BLUMENKOHL-HUMMUS
100 g Weizenkörner, 700 g bunte Karotten, 200 g längliche Schalotten, Salz, 1 Orange, 1 EL weißer Balsamico-Essig, 1 TL Koriandersaat, 1–2 TL Zucker, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 6 EL Olivenöl, 500 g geputzter, in Röschen geschnittener Blumenkohl, 1 gehäufter TL Ras el-Hanout, 2 EL Tahin, 1–2 EL Limettensaft, 1 gepellte Knoblauchzehe, 125 g cremiger Schafskäse

1 Für das Öl den Koriander kurz kalt abbrausen und trocken schleudern. Sehr grobe Stiele evtl. entfernen. Koriander grob hacken. Das Öl auf 70 °C erhitzen und den Koriander hineingeben. Sofort im Standmixer glatt mixen und anschließend abkühlen lassen. In ein Gefäß füllen und kalt lagern. Vor dem Servieren temperieren. Das Öl hält sich im Kühlschrank rund 2 Wochen.
2 Weizen in einem Sieb 1–2 Minuten kalt abspülen. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken (etwa 2 Fingerbreit über dem Weizen) und zugedeckt zum Kochen bringen. Bei sanfter Hitze 1 Stunde kochen, evtl. etwas Wasser nachfüllen. Abgießen und gut abtropfen lassen.
3 Bei den Karotten, wenn vorhanden, etwas vom Grün stehen lassen – am Ansatz mit einem kleinen Messer sämtliche anhaftende Erde entfernen. Karotten anschließend gründlich waschen und schrubben, aber nicht schälen. Längs halbieren.
4 Die Schalotten 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen, abschrecken und pellen. Schalotten längs vierteln.
5 Orange mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Filets aus den Trennhäuten schneiden. Saft auffangen.
6 Ofen auf 220 °C vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Karotten, Schalotten, Orangenfilets und -saft mit dem Essig und Koriandersaat auf das Blech geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. 1–2 EL Olivenöl darübergeben. Alles gründlich mischen und mit Alufolie verschlossen im Ofen etwa 20 Minuten backen.
7 Für den Blumenkohl-Hummus die Blumenkohlröschen in kochendem Salzwasser 8–10 Minuten sehr weich kochen, abgießen und sehr gut abtropfen lassen. In einen Standmixer geben und mit 3 EL Olivenöl, Ras el-Hanout, Tahin und Limettensaft sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8 Nach 20 Minuten die Folie von den Karotten nehmen und diese weitere 5 Minuten backen. Eine Pfanne erhitzen und die Knoblauchzehe darin im restlichen Öl leicht anbraten, gekochten Weizen dazugeben und sanft erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9 Blumenkohl-Hummus auf Teller geben, die Karotten und Schalotten darauf anrichten. Den Käse darüberbröseln. Mit Korianderöl beträufeln, mit Weizen bestreuen.



1 Stellen Sie sicher, dass der Weizen vollständig weichgegart ist. Er sollte bis kurz vor dem Aufplatzen kochen, damit er beim Erwärmen zart bleibt. Anstelle von Weizen eignen sich auch andere Körner wie Roggen oder Dinkel. Wenn es schneller gehen muss, kann Buchweizen direkt aus der Packung sehr schmackhaft knusprig geröstet werden. Der gekochte Weizen hält sich im Kühlschrank etwa 4 Tage.



2 Wenn das Grün der Karotten mitverwendet werden soll, muss man auf penible Reinigung achten. Nach dem Waschen sollte der schmale Bereich zwischen Grün und Karotte mit einem kleinen Küchenmesser gründlich ausgekratzt und dann erneut kalt gewaschen werden. Ist das Grün der Karotten sehr frisch, kann man daraus nach gründlicher Wäsche, ähnlich wie mit Basilikum, ein Pesto zubereiten. Ohne Grün schmeckt das Gericht jedoch genauso gut.



3 Ein kleiner Küchenmixer, Standmixer oder Foodprozessor ist bei der Herstellung von Blumenkohl-Hummus zwar nicht unerlässlich, sorgt aber im Gegensatz zu einem gewöhnlichen Stabmixer für eine besonders cremige Textur.

Tipps



WEINTIPP VON JOHANNES SCHELLHORN UND WILLI SCHLÖGL AUS DER BAR FREUNDSCHAFT, BERLIN
2021 Saito, Weingut Edgar Brutler, Transsylvanien, Rumänien
Ein Gemischter Satz aus Rumänien, mineralisch und trocken. Alte Rebstöcke, junger Winzer. Das Ergebnis ist ein wilder Mix aus Frucht und Säure, der am Gaumen seriöser daherkommt, als der erste optische Eindruck vermuten lässt. Perfekt zu den süßlichen Karotten und den orientalischen Gewürzen.
ahwas.de, € 22

OLIVERS KÜCHENTIPP
Ras el-Hanout bedeutet auf Arabisch „Chef des Ladens“ und meint die Auslese der besten Gewürze eines Gewürzgeschäftes. Die Mischung ist in jedem Laden anders. Wer sie selbst herstellen will, braucht zumindest folgende Zutaten: Kreuzkümmel, gemahlenen Ingwer, Pfefferkörner, Zimt, Koriandersaat, Piment, Nelken und etwas Chilipulver. Die beste Mischung muss jeder für sich selbst herausfinden.

TANJAS STYLINGTIPP
Ein bedruckter Teller bringt noch mehr Leben auf den Tisch als das ohnehin schon farbenfrohe Gericht, der orientalische Tisch sorgt für etwas Basar-Feeling, und dunkle Accessoires bringen das Essen zusätzlich zur Geltung.



DER FEINSCHMECKER

Foodie

50 leichte Rezepte für den Sommer

Aperitivo-Trend
Italienische Klassiker neu gemixt

EIS-ZEIT
Lieblingssorten selbst gemacht ohne Maschine

KOCHSCHULE
So wird Gemüse-Tempura herrlich knusprig

GETESTET
Die besten veganen Würstchen

Lammkoteletts mit Tomaten, Bohnen und Pesto

Grill dir was!

Saftige Steaks, Gemüse, Fisch und kreative Salate • Mobile Grills für jedes Budget • Schnelle Beeren-Desserts • Picknick-Accessoires

FOODIE ist der kulinarische Trend- und Lifestyleguide für die Generation Insta und echte Shootingstar aus der FEINSCHMECKER-Familie!

Richtig gute Produkte, angesagte Hot Spots, kulinarische Trends und hochwertige Küchentools, Drinks und Weine für alle Lebenslagen sowie kulinarische Start-ups. Dieses Rezept macht **FOODIE** unverwechselbar.

Jetzt mit 50% Preisvorteil bestellen:
2 Ausgaben für 4,95 €

shop.jalag.de/foodie

oder telefonisch unter 0 40 – 21 03 13 71

Bitte Bestellnummer angeben: 207 93 07

FOODIE erscheint in der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg. Abonnentenvertrieb & -betreuung durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel.: 040 / 21 03 13 71, E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de. Das Abo-Angebot gilt nur innerhalb Deutschlands und solange der Vorrat reicht. Das Geschenk erhalten Sie nach Zahlungseingang. Datenschutzhinweise und Widerrufsgarantie siehe shop.jalag.de

TAKE 5

Maiscremesuppe mit Lorbeer, Silvaner und Brotchips

Aufs Korn genommen

Cornelia Fischer vom Restaurant **Weinstock** im fränkischen Volkach macht in Folge 3 aus frischem Mais eine Suppe, die es in sich hat: Silvaner und Lorbeer sorgen für Charakter

FOTOS **MARKUS BASSLER**

1. Zwiebeln
3 Stück

2. Maiskörner
650g, frisch von 4 Kolben

3. Silvaner
100 ml

4. Lorbeerblätter
frisch

5. Sauerteigbrot
4 Scheiben

AUS DER SPEISEKAMMER:

**75 ml Maiskeimöl, 350 ml Rahm,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
frisch gepresster Zitronensaft**

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten
ZUTATEN für 4 Personen

---

1 Die **Zwiebeln** schälen, klein schneiden.
2 Die **Maiskörner** mit einem scharfen Messer vom Kolben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 160 °C 20 Minuten rösten.
3 Die Zwiebeln mit wenig Öl anschwitzen, bis sie leicht Farbe angenommen haben, mit dem **Silvaner** ablöschen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, mit dem Rahm aufgießen und die gerösteten Maiskörner dazugeben. Weich kochen, mixen, durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4 Die **Lorbeerblätter** in den Mixer geben, Maiskeimöl hinzufügen und gemeinsam fein mixen. Nach dem Mixen nicht passieren, da der Lorbeer so mehr Geschmack abgibt.
5 Das **Sauerteigbrot** in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten knusprig rösten.
6 Die Suppe in einer Tasse anrichten, ein paar Tropfen des Lorbeeröls darauf verteilen und mit den Brotchips servieren.
7 Wer Zeit und Muße hat, kann aus Maiskörnern eine Creme herstellen und den Brotchip damit garnieren.



Maiscremesuppe
mit Lorbeer, Silvaner und Brotchips

WEINTIPP von Sommelier Jan Pislcajt: 2020 Michelbach Chardonnay, Weingut Höfler, Franken, shop.weingut-hoefler.de, € 19,50
Der Duft von weißen Blüten, Orangenschalen, feinem Holz und frischer Minze verleiht diesem Chardonnay eine besondere Reinheit. Zarter Schmelz und ein langer Abgang machen ihn nicht nur zum guten Speisenbegleiter, sondern auch zum charaktervollen Solisten.

In unserer Serie **Take Five** präsentieren junge Spitzenköche aus Deutschland unkomplizierte, pfiffige Gerichte mit fünf frischen Zutaten. In den Ausgaben 5/6/7: Cornelia Fischer aus Volkach.

ADRESSEN, KARTEN UND BEWERTUNGEN ZUM HERAUSNEHMEN AUF SEITE 130

Das Lieblingsmenü für Hamburgs Feinschmecker!

In Hamburgs besten Restaurants geht es wieder rund.

Die 21. Staffel des Lieblingsmenüs startet im Mai 2022 und man darf auf kulinarische Höchstleistungen gespannt sein! Es ist eine der erfolgreichsten und beliebtesten Aktionen des Hamburger Abendblattes, bei dem der Geschmack Trumpf ist. Das Lieblingsmenü ist schon seit Jahren der Renner bei allen Feinschmeckern im Norden!

Exklusiv zusammengestellte 5 – Gänge – Menüs mit dazu passenden Weinen, ausgesucht von Rindchen's Weinkontor, lassen einem das Wasser schon beim Lesen im Mund zusammenlaufen.

Gehen Sie auf Entdeckertour durch diese feine Spitzenküche und lassen Sie sich von hinreißenden Aromen und perfekten Kreationen überraschen!









Die Teilnehmer

- Restaurant Lenz
- Fürst Bismarck Mühle
- VLET in der Speicherstadt
- Restaurant Lemsahler im Steigenberger Hotel Treudelberg

Das Hamburger Abendblatt freut sich mit allen Feinschmeckern auf diese tolle Staffel!



Alle Informationen zur aktuellen Lieblingsmenü-Staffel finden Sie unter **abendblatt.de/LM**

Mehr Highlights auf:

hamburg.highlights

Tickets hier erhältlich

Hamburger Abendblatt-Geschäftsstelle
Großer Burstah 18–32 | Mo.– Fr. 9–18 Uhr, Sa. 10–16 Uhr

abendblatt.de/leserevents (zzgl. Gebühren und Versandkosten)

040/30 30 98 98 | Mo.–Fr. 9–16 Uhr, Sa. 9–13 Uhr (zzgl. Gebühren und Versandkosten)

Das Hamburger Abendblatt ist Vermittler. Bitte beachten Sie die jeweils vor Ort geltenden Hygienemaßnahmen.

Hamburger Abendblatt

FUNKE Medien Hamburg GmbH, Großer Burstah 18–32, 20457 Hamburg

MEISTERSTÜCK 06

Knödel de luxe



Besondere Gerichte der besten Köche: In jeder Ausgabe stellen wir ein „Meisterstück“ vor, das für ihren Stil prägend ist – ob zum Nachkochen oder nur zum Staunen. **Folge 6: Anton Schmaus,** Restaurant „Storstad“ in Regensburg, mit „Beef & Béarnaise“

SCHWIERIGKEITSGRAD schwer
ZUBEREITUNGSZEIT
2–3 Stunden
ZUTATEN für 4 Personen

KARTOFFELPÜREE
160 g Kartoffeln, Salz, 30 ml Milch, 15 g Butter, frisch geriebene Muskatnuss

BÉARNAISE-REDUKTION
½ geschälte Schalotte, 100 ml Weißwein, 50 ml weißer Balsamico, 5 g Estragonblätter, 5 g Kerbelblätter, 3 Pfefferkörner, 1 Pimentkorn, 1 Wacholderbeere, 1 Lorbeerblatt

BÉARNAISE
30 g Eigelb, 40 ml Béarnaise-Reduktion, 75 g geklärte Butter, 1 TL fein gehackter Estragon und Kerbel

KNÖDELTEIG
100 g Kartoffelpüree, 100 g Béarnaise, 2 g Metil (Bindemittel), Salz

BEEF TATAR
120 g Rinderfilet, 6 g Salz, 4 g Tabasco, 6 g Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle

VINAIGRETTE
20 ml Béarnaise-Reduktion, 5 g Schalottenwürfel, 5 g Senfkörner, ½ TL gehackter Estragon, ½ TL gehackter Kerbel, 5 g Olivenöl

BROTCHIPS
4 dünne Scheiben Sauerteigbrot, 15 g geklärte Butter

RINDERCONSOMMÉ
300 ml Rinderconsommé (gutes Fertigprodukt vom Metzger)

1 Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, auf einem Sieb abtropfen und ausdampfen lassen. Anschließend durch die Kartoffelpresse drücken.

2 Die Milch aufkochen und dann langsam mithilfe eines Kochlöffels in die Kartoffelmasse einarbeiten. Die kalte Butter in das Püree einarbeiten, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Ggf. das Püree nochmals durch ein Sieb streichen.

3 Für die Béarnaise-Reduktion die Schalotte grob würfeln und mit den anderen Zutaten aufkochen, anschließend die Flüssigkeit in etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze auf 60 ml einreduzieren lassen.

4 Für die Béarnaise das Eigelb mit der Reduktion über einem Wasserbad auf 84 °C aufschlagen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die geklärte Butter langsam einrühren. Zum Schluss den gehackten Estragon und Kerbel einarbeiten.

5 Für den Knödelteig alle Zutaten miteinander vermengen und 4 gleich große Knödel à 50–60 g abdrehen.

6 Für das Beef Tatar Fleisch mit einem Messer fein hacken und mit den restlichen Zutaten abschmecken, ggf. nach Geschmack nachwürzen.

7 Für die Vinaigrette alle Zutaten miteinander vermengen.

8 Für die Brotchips die Sauerteigbrotscheiben mit geklärter Butter bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen bei 160 °C etwa 5 Minuten knusprig ausbacken.

9 Zum Anrichten jeweils 1 Knödel mit 30 g Tatar füllen und 2 Minuten in Salzwasser abkochen. Die Knödel vorsichtig aus dem Wasser heben, mit etwas Vinaigrette marinieren. Zum Schluss die Brotchips mit etwas Kerbel-Estragon-Salat oben auf den Knödel setzen. Rinderconsommé erhitzen und angießen.

FOTOS: MICHAEL KRUG, DAVID LOFTUS



ANTON SCHMAUS ÜBER SEIN GERICHT:

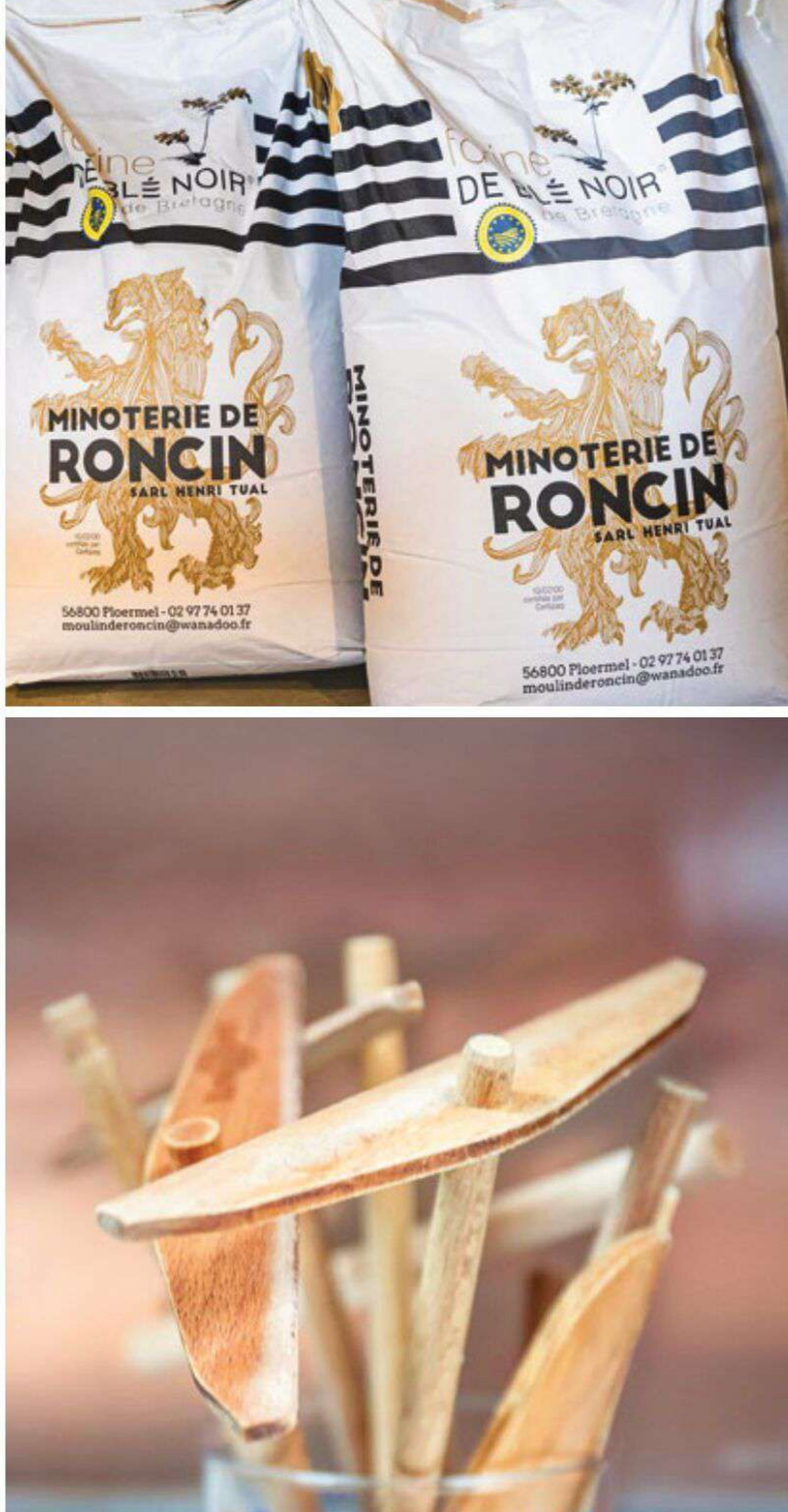
„Es ist eines meiner ersten Gerichte, das ich konzipiert habe und das ich bis heute absolut gut und toll finde. Es hat sich zu einem Klassiker in meinem Repertoire entwickelt. Meine Idee damals war, das Thema Rinderfilet mit Sauce béarnaise neu zu interpretieren. Aber die Zutaten Kartoffel, Rind und Sauce béarnaise bleiben im zentralen Mittelpunkt. Es ist handwerklich durchaus fordernd, nicht so ganz trivial, aber eine coole Interpretation eines beliebten Hauptgerichts.“













EIN KULINARISCHES ERBE weitergeben – das hat sich Bertrand Larcher zur Aufgabe gemacht. Schon seine Mutter schlug über gebutterten Fladen aus regionalem Mehl Eier auf. Larchers Schüler üben das gleichmäßige Verteilen der Teigmasse zunächst mit Zucker

Die Kurve kriegen

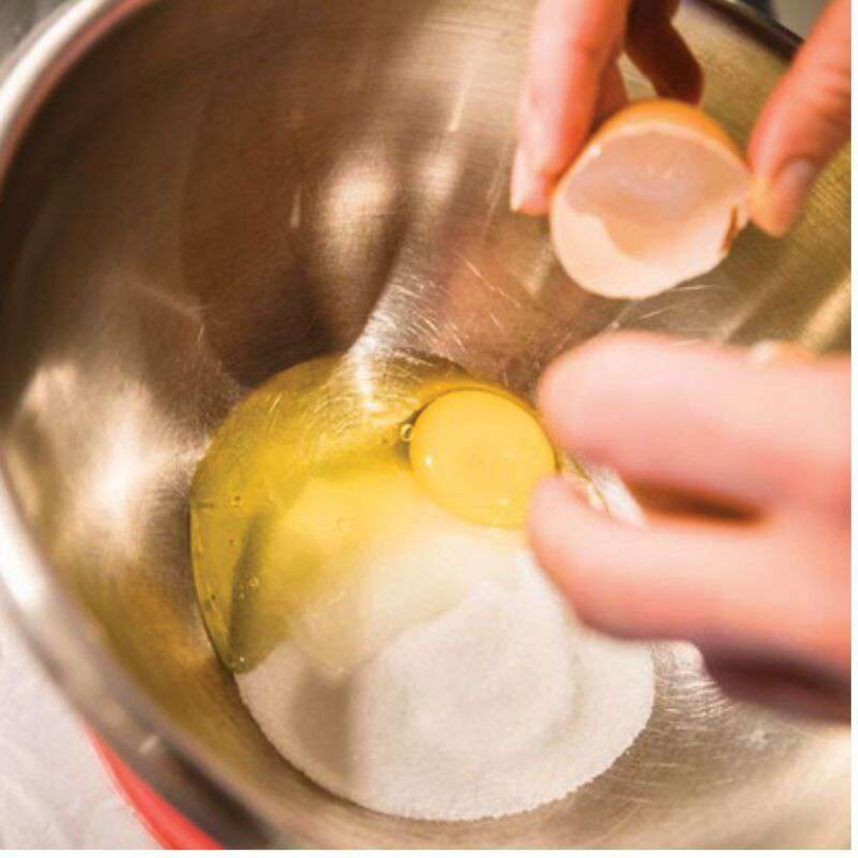
Der Crêpe ist das kulinarische Symbol der Bretagne. Meisterbäcker Bertrand Larcher kämpft um die UNESCO-Anerkennung und gibt Meisterkurse für Hobbyköche

TEXT **KARIN FINKENZELLER** FOTOS **GÖTZ GÖPPERT**

Verflixt, das kann doch nicht so schwer sein! Mit einer Hand eine Schöpfkelle Teig auf die Platte geben, unten links bei etwa acht Uhr. Dann mit der anderen Hand die Masse mithilfe einer T-förmigen Holzschippe namens Rozell im Uhrzeigersinn auf dem Rund verteilen. Bei der Trockenübung, mit Zucker auf dem kalten Gusseisen, erschien die Bewegung wie ein Kinderspiel. Doch jetzt ist die Platte, Bilic genannt, 260 Grad heiß, und in einer Lehrküche des bretonischen Seebads Saint-Malo häufen sich die leisen Flüche über das eigene Unvermögen. „Mais non! Impossible!“ Das hier wird kein Crêpe, der den Namen verdient. Links wölbt sich eine Bugwelle, dafür klafft oben ein Loch, und der Rest gerät in Fetzen. Noch ehe da etwas durch Umverteilung zu retten wäre, ist das armselige Teil auch schon durchgebacken.

„Ich habe es auch erst spät gelernt.“ Bertrand Larcher tröstet. Der 55-Jährige kennt sie schon, die vor Hitze, Anstrengung und auch Verlegenheit hochroten Köpfe in seiner Küche. Von Montag bis Freitag üben angehende Profi-Crêpiers und ambitionierte Hobbyköche in seinem Schulbistro „Atelier de la Crêpe“ vor den Augen der an langen Holztischen wartenden Gäste. Samstags bleibt das Lokal am Hafen von Saint-Malo geschlossen. Dann dürfen Laien in vierstündigen Crashkursen ihr Glück versuchen. Im Gegensatz zu ihnen kann Larcher ganze Sätze sprechen, während er die Rozell elegant mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger hält und aus dem Handgelenk über den Bilic führt. Seit Jahren setzt er sich dafür ein, die Traditionsspeise mit einer Aufnahme in die UNESCO-Liste des Weltkulturerbes zu adeln. Ist das nicht auch den Neapolitanern mit ihrer Pizza gelungen? „Alle Welt denkt, ein Crêpe, das ist nur so ein schnöder Umschlag, in den man irgendetwas eintüten kann“, sagt Larcher. „Das ärgert mich. Er ist das Nationalerbe der Bretonen!“

Deshalb: Schürze gestrafft, nächster Versuch. „Be Breizh!“ Sei bretonisch! Klingt das nur zufällig wie das englische „be brave“ – sei mutig? Die Bretonen im Kurs, Jacqueline und Gilles, sind jetzt bei ihrer Ehre gepackt. Bis heute Morgen waren sie überzeugt, dass sie mit ihrer guten alten Pfanne zu Hause passable Crêpes buken. Der Meister rollt mit den Augen. „Da fühlt sich das Ergebnis zwischen den Zähnen an wie ein Karton.“ Die Textur müsse ultrafein sein und an den Rändern kross. Wenn







RÜHREN, schlagen, den Teig richtig verteilen – in Saint-Malo lernte Autorin Karin Finkenzeller den Weg zu perfekten Crêpes

Galettes und Crêpes

SCHWIERIGKEITSGRAD mittelschwer ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten plus mindestens 3 Stunden Ruhezeit
ZUTATEN für 12 Galettes oder 18 Crêpes

GALETTES
500 g Buchweizenmehl,
10–15 g Fleur de Sel,
etwa 750 g Wasser,
1 Ei (optional),
etwas Mineralwasser mit Kohlensäure, Bier oder Cidre,
Schweineschmalz oder alternativ Sonnenblumen- oder Traubenkernöl zum Einfetten
Bilic (Crêpeplatte oder -pfanne), Rozell (T-förmiger Teigverteiler), 1 Schöpfkelle à 125 cl, Palette

1 Mehl sieben und das Fleur de Sel dazugeben.
2 Das Wasser nach und nach angießen: 250 ml Wasser mit dem Mehl leicht verrühren und mit den Händen weiterverarbeiten.
3 Weitere 250 ml und das Ei hinzufügen und mit dem Schneebesen einarbeiten.
4 Restliches Wasser dazugeben und mindestens 10 Minuten mit der Hand schlagen.
5 Zum Schluss etwas Cidre oder Mineralwasser unterrühren. Der Teig sollte eine flüssige Konsistenz haben – wie Vanillesauce.
6 Den Teig mindestens 3 Stunden ruhen lassen, evtl. auch über Nacht.
7 Die Crêpeplatte oder Pfanne heiß werden lassen und einfetten.
8 Mit einer Hand eine Schöpfkelle Teig auf die Platte geben, unten links bei etwa acht Uhr. Mit der anderen Hand die Masse mithilfe des Rozell im Uhrzeigersinn auf dem Rund verteilen.
9 Mit einer Palette wenden und fertig backen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

CRÊPES
500 g Weizenmehl,
6 Eier,
150 g Zucker,
1 l Milch,
nach Belieben: 1 Päckchen Vanillinzucker,
1 EL Grand Marnier oder Rum,
abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale
1 Schöpfkelle à 90 cl
Die Zutaten schrittweise verrühren und aromatisieren.

sich die Ränder beim Backen leicht vom Bilic abheben, hat der Crêpier alles richtig gemacht.

Vor allem, wenn es sich um Galettes handelt, die salzig-herben Schwestern der Crêpes. Die Variante der Pfannkuchen aus Buchweizen ist im Ausland nahezu unbekannt. Aber kein Bretone, der etwas auf sich hält, würde einen Crêpe aus Weizenmehl, Milch und Eiern mit etwas Herzhaftem füllen. Schon die Zubereitung des Teiges mit dem dunklen Mehl ist schweißtreibend. Rührhaken und Mixer sind verpönt. Damit die Mischung aus einem Kilo Buchweizen, anderthalb Liter Wasser und 25 Gramm Meersalz schön fluffig wird, muss kräftig mit der Hand geschlagen werden (Einsteiger sollten mit 500 g beginnen). Minutenlang.

Auch das ist kein Problem für Larcher. Seine Eltern bewirtschafteten einen Bauernhof in Fougères, auf halber Strecke zwischen der bretonischen Hauptstadt Rennes und Saint-Malo gelegen. Schon als kleiner Junge musste er mit anpacken. Jeden Freitagabend gab es Galettes, erinnert er sich. Ein fleischloses Fastenessen für die Katholiken, aber trotzdem nahrhaft. Die Mutter butterte die heißen Teigfladen, schlug ein Ei darüber und gab Sardinen hinzu. Larchers üppigere Lieblingsvariante heute ist eine mit Kartoffeln, geräuchertem Hering, Beluga-Kaviar und Crème fraîche. Die wäre jetzt genau das Richtige, denn Backen macht hungrig. Aber erst gibt es noch ein wenig Theorie: So wichtig wie die gusseiserne Platte ist, dass man sie richtig fettet. Niemals Butter verwenden, lernen die Schüler. Die verbrennt bei den hohen Temperaturen und verdirbt den herb-nussigen Geschmack des Buchweizens. Stattdessen lieber Schweineschmalz nehmen. Wer das nicht mag, kann zu Sonnenblumen- oder Traubenkernöl greifen. Außerdem verhält sich eine Galette in Saint-Malo anders als eine in München oder Hamburg. „Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Jahreszeit, das alles spielt mit rein“, sagt Larcher.

Auch in der Bretagne war der Buchweizen zwischendurch in Vergessenheit geraten. Weil er gar auf extrem armen Böden wuchs, galt er als Nahrungsmittel armer Leute. Selbst Larcher entdeckte ihn erst viel später wieder, 10 000 Kilometer von seiner Heimat entfernt – in



GALETTES SIND die salzig-herbe Alternative zu Crêpes. Ein Klassiker ist Galette complète, mit Ei, Kochschinken und Käse (o.)

Tokio. Dorthin war er, mittlerweile Hotelfachmann, mit seiner japanischen Frau gezogen. In Japan gab es Buchweizensuppe, Buchweizennudeln, Buchweizentees. Aber keine Galettes. Nostalgie stellte sich ein, Heimweh – und Larcher kam eine verrückte Idee: Er würde in Tokio eine Crêperie eröffnen, die Rezepte aus seiner Kindheit mit der japanischen Küche kombinieren.

So eröffnete dort 1996 das erste „Breizh Café“, der Ursprung einer Kette mit inzwischen rund einem Dutzend Ablegern in der Bretagne und in Paris. Auf der Speisenkarte stehen Klassiker wie die Galette complète mit Ei, Schinken und geriebenem Comté-Käse, aber auch Galettes-Maki: gefüllt mal mit Artischocken und Algen, mal mit Zwiebelconfit oder einem Tatar aus frischem Schafskäse und Kräutern.

Larcher pendelt zwischen den Kontinenten, mit zwei Missionen. Die eine: bretonische Tradition auch der jungen Generation schmackhaft machen und so das Erbe bewahren. Die andere: all jenen, die sich selbst an der Zubereitung versuchen wollen, die richtige Technik beibringen. Nach vier Stunden Training packen die Schüler einige halbwegs ansehnliche Exemplare in ihre Taschen. Jetzt schnell Freunde einladen – oder Vorräte einfrieren für Frittatensuppe. Die kennt Larcher noch nicht.

„Alle denken, ein Crêpe ist so ein schnöder Umschlag, in den man irgendetwas eintüten kann. Das ärgert mich!“

BERTRAND LARCHER, CRÊPE-MEISTER

Kurse

für Einsteiger und Neugierige
jeden Samstag von 9-13 Uhr und 14.30-18 Uhr,
Kosten: 85 Euro pro Person
Erfahrene Crêpiers lehren in vierstündigen Kursen acht bis zehn Teilnehmern die Vorbereitung der Teige sowie die Zubereitung von Crêpes und Galettes. Dazu erfahren die Teilnehmer Wissenswertes über die Bretagne, ihre Esskultur und insbesondere über den Buchweizen. Die fertigen Crêpes und Galettes können mit nach Hause genommen werden. Eine Küchenschürze wird gestellt.

Kurse für Hobbyköche und angehende Profi-Crêpiers
Zweiwöchiger Kursus mit insgesamt 70 Stunden Unterricht.
Kosten: 2250 Euro

Profi-Kurs mit Diplom
Beim längsten und intensivsten Kurs, den das „Atelier de la Crêpe“ anbietet, erhalten zukünftige Profis vier Wochen Unterricht in der Schule.
Für weitere zwei Wochen gehen die Teilnehmer als Praktikanten in ein Restaurant oder eine Crêperie.
Kosten: 3300 Euro

Infos (auch auf Englisch) und Anmeldung unter:
www.ateliercrepe.com/cours-et-formations



Patissier Marco D’Andrea produziert seine Rezepte in der FEINSCHMECKER-Küche von bulthaup und Miele



VORSICHT, Suchtgefahr!

Ein echtes Lieblingsgericht im FEINSCHMECKER-Video: halb flüssiger Schokokuchen mit Marco D’Andrea

Wenn die Schokomasse beim Zerteilen mit dem Löffel langsam aus dem Inneren läuft, ist er richtig: Der Schokokuchen mit flüssigem Kern ist das wohl beliebteste Dessert und ein Klassiker. Die perfekte Konsistenz des Schokoladenkerns lässt sich auf zwei unterschiedliche Arten herstellen: Entweder mit zuvor gefrorener Ganache, die in die Mitte des Teigs gegeben wird oder – denkbar einfach – mit einer kürzeren Backzeit.

Marco D’Andrea, Toppatissier im Hamburger Hotel The Fontenay, zeigt in der aktuellen Folge der FEINSCHMECKER Video-Tutorials, wie der Schokokuchen mit flüssigem Kern mit reduzierter Backzeit ganz einfach und schnell gelingt. Sein Tipp: „Unbedingt hochwertige Kuvertüre nehmen, sie sollte 70 oder 75 Prozent Kakaoanteil haben!“

Für das Video auf feinschmecker.de einfach den QR-Code scannen!

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUTATEN für 4 Kuchen

120 g Butter
130 g dunkle Kuvertüre 70–75 %
4 Eier
140 g Zucker
45 g Mehl
10 g Kakaopulver
5 g Salz
Kuchenringe (8–10 cm Durchmesser), Spritztüte

ZUM ANRICHTEN
etwas Himbeerkonfitüre
Vanilleeis
200 g frische Himbeeren
Puderzucker

1 Kuchenringe mit Backpapier auskleiden und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Ofen auf 200 °C stellen und die Formen vorwärmen, so läuft die Schokoladenmasse beim Einfüllen nicht aus.
2 Die Butter in einem Topf erwärmen (nicht kochen lassen) und die Kuvertüre dazugeben. Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren, das Butter-Schokoladen-Gemisch dazugeben und gut vermengen.
3 Zum Schluss das Mehl, Kakaopulver und Salz unterheben.
4 Die Masse mit einer Spritztüte in die vorgewärmten Ringe füllen und im Ofen bei 200 °C etwa 8–10 Minuten backen, sodass der Kern flüssig bleibt: Wenn die Kuchen auf der Oberfläche mittig eine kleine Kuhle haben, dann sind sie innen noch etwas flüssig.
5 Auf einem Teller Tupfen der Himbeerkonfitüre dekorieren, Schokokuchen aufsetzen, eine Nocke Vanilleeis und frische Himbeeren dazugeben. Mit Puderzucker bestäuben.

FOTOS: M. HOEFEMANN/FISCHKOPP-FILMS (2)



Es ist angerichtet.



Jetzt 33 % sparen!

3 Ausgaben
für nur 27,80 €

der-feinschmecker.de/abo

oder telefonisch unter **0 40 – 21 03 13 71**

Bitte Bestellnummer angeben: 207 90 26

DER FEINSCHMECKER erscheint in der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg. Abonnentenvertrieb & -betreuung durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel.: 040 / 21 03 13 71, E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de.
Das Abo-Angebot gilt nur innerhalb Deutschlands und solange der Vorrat reicht. Das Geschenk erhalten Sie nach Zahlungseingang. Datenschutzhinweise und Widerrufsgarantie siehe shop.jalag.de

NEWS & TERMINE

JOSEF ZOTTER GLÄNZT
Josef Zotter, berühmter Schokoladenhersteller aus der Steiermark, wird für sein Lebenswerk mit Gold geehrt: Das Sweets Global Network, ein Verband der Süßwarenbranche, verleiht Zotter die „Goldene Uhr“. Gewürdigt wird damit nicht nur sein handwerkliches Können, sondern auch sein Bemühen um biologische Erzeugung und Nachhaltigkeit.
www.sg-network.org

DANIEL HUMM LIEFERT
Der New Yorker Spitzenkoch Daniel Humm machte jüngst Furore, in dem er sein Restaurant kompromisslos in einen veganen Genussort verwandelte. Sein neuer Coup: Einmal wöchentlich liefert „Eleven Madison Home“ jetzt auch ein hübsch abgepacktes Menü ins heimische Esszimmer. Kostenpunkt: 285 Dollar für zwei Personen. Enjoy!
www.evenmadisonhome.com

CLARE SMYTH DRUCKT
Sie gilt längst als beste Köchin Großbritanniens, nun bringt Clare Smyth ihr von Fans lang ersehntes erstes Kochbuch heraus: Es heißt (wie ihr Londoner Restaurant) „Core“ und gibt Einblicke in ihre Arbeit und ihr kulinarisches Denken. Sehr puristisch und elegant gestaltet. Der Start ist für Juli geplant, 55 Euro.
www.phaidon.com

Art déco für Steaks

Wunderschönes Accessoire für das Grillfest oder ein Menü auf der Terrasse: die neuen Steakmesser von deejo aus Frankreich. Die leicht geschwungene, titanbeschichtete Klinge (feststehend, nicht klappbar) ist mit Motiven geprägt, die an das Art-déco erinnern. Jedes der eleganten Messer aus dem Set trägt dabei ein anderes Motiv. Der offene Griff ist auf beiden Seiten mit einer Leiste aus Olivenholz besetzt. Je 23 x 1,5 cm, 60 Gramm, 6er-Set € 224,90.
www.deejo.de





„HEUTE WIRD SO EIN ZIRKUS UM ESSEN UND KOCHEN GEMACHT. ICH FINDE, DIE LEUTE SOLLTEN LIEBER MEHR ÜBER SEX REDEN!“

H.P. BAXXTER, LEADSÄNGER DER BAND SCOOTER, IM SZ-MAGAZIN

KNUSPRIGER SCHATZ AUS DEN ALPEN

Handgeschöpft, naturbelassen und zart knusprig schmelzend auf der Zunge: die Salzblüten von Bad Reichenhaller verleihen Gerichten das gewisse Etwas. Dabei handelt es sich um ein Unikat – das erste „Fleur de Sel der Alpen“ überhaupt! Die Kristalle stammen aus einer Natursole in den Bergen und sind somit von Umwelteinflüssen nicht beeinträchtigt, dazu nachhaltig verpackt in Glas mit einem Korkdeckel.
€ 4,99, 100 g, www.bad-reichenhaller.de



FOTO: IMAGO IMAGES/EVENTPRESS

FOOD: Peter Niemann & Denis Jahn, Hotel Hohenhaus
MAKRELE: Jan Nielsen, Skagen
FOTO: Thorsten Pross, Leipzig



HOTEL HOHENHAUS

Hohenhaus 1 · 37293 Herleshausen · Telefon: +49 56 54 98 70

Mitten in Deutschland und doch in absolut ruhiger Lage liegt das Relais & Châteaux-Hotel HOHENHAUS.
Hier können Sie die unvergleichliche und ursprüngliche Natur genießen. Das stilvolle Hotel ist eine perfekte Oase
für anspruchsvolle Gourmets und Naturliebhaber. Die Wartburg, die Goethestadt Weimar und das
Schloss Wilhelmshöhe mit der umfangreichsten Rembrandt-Sammlung der Welt locken zu erlebnisreichen Ausflügen.

Entdecken Sie die besten Olivenöle der Saison

FEINSCHMECKER OLIO AWARD 2022

Nutzen Sie jetzt unsere Set-Angebote und bestellen Sie die Sieger-Öle des FEINSCHMECKER-OLIO-Awards 2022 zu attraktiven Vorteilspreisen.

Die Sieger „Intensiv fruchtig“

PLATZ 2

Almazaras de la Subbética, Rincón DOP Priego de Córdoba, Bio

Ein sortenreines Hojiblanca, das moderat bitter, dafür umso nachhaltig schärfer (Guindilla-Vascasatt!), mit grasigen Noten, einem Schwung Tomaten (Frucht, Blätter, Rispe, alles), zitrischen Aromen (Zitronenthymian, Verbene und Minze), grüner Mandel, Lattich und grüner Paprika nach allen Regeln der Kunst punktet. Einmal Hall of Fame, immer Hall of Fame! Perfekt zu Ceviche oder zu Rindertatar, herrlich zu warmem Hutzel-Früchtebrot und Époisses oder Bleu d’Auvergne.

Art. Nr.: 1358537
(49,90 Euro / Liter).
500 ml Olivenöl, Bio-Zert.
24,95 €



Sieger-Olivenöle-Set „Intensiv fruchtig“
3 x 0,5 l, 53,30 € / Liter
Art.-Nr.: 1358820
79,95 €
Statt 84,85 €

PLATZ 1

Olivenöl O-Med, MED Picual

Ein Öl vom Allerfeinsten, das mit einer „wilden“, anregend komplexen Mischung von grasig-tomatigen bis zitrischen Noten, Thymian, Salbei und Kamille, Artischocke, Feldsalat, Birne und (Spät-)Mandel beeindruckt. Am Gaumen spielt es sich dann locker in die Hall of Fame: schöne, dabei moderate Bitternoten und eine leicht aromatisch-exotische Schärfe (Kampot-Pfeffer, weißer Pfeffer, ein Hauch „Lemon Drop“-Chili). Erste Wahl zu einem mediterran angehauchten Kartoffelsalat – Oliven, Kapern und Oktopus inklusive, einer „Purrusalda“ (handfeste spanische Lauchsuppe) mit Bacalao (Stockfisch).

Art. Nr.: 1358529
(39,90 Euro / Liter). 500 ml Olivenöl.
19,95 €

3 **PLATZ 3**

Aceites Mirasol, Conde de Mirasol Hojiblanca

Das sortenreine Hojiblanca aus den Weltklasse-Lagen der Sierras Subbéticas um Córdoba, inspirierte die Jury zu Lobeshymnen und entsprechend hohen Wertungen für „Fifty shades of green“: grüne Tomaten, frisch geschnittenes Gras, Tomaten- und Olivenblätter, Artischocken, „Basilikum, viel!“, Thymian, Salbei und grüne Banane samt Schale. In Sachen (Mandel-)Bitterkeit und Schärfe (Rauke bis hin zu grünen Chilis) anfänglich sehr zurückhaltend, dann recht furios auftrumpfend und doch absolut harmonisch: ein Fest! Grandios zu einer Bistecca fiorentina oder zu Lamm oder Zicklein aus dem Ofen mit und ohne Mandelsauce.

Art. Nr.: 1358553
(79,90 Euro / Liter). 500 ml Olivenöl.
39,95 €

DER FEINSCHMECKER-SHOP
EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT.

Bestellannahme:
Montag bis Samstag 7–22 Uhr, Sonntag 10–20 Uhr
Telefon: 030 / 4 69 06 20
Fax: 030 / 4 65 10 03

Rund um die Uhr Online:
Das ganze Sortiment
www.feinschmecker.de/shop
info@der-feinschmecker-shop.de

Per Post: **FEINSCHMECKER-SHOP, Postfach 13340 Berlin**

Alle Preise inkl. MwSt. und ggf. zzgl. Versandkosten Öko-Kontrollstellencode: DE-ÖKO 034



Die Sieger „Mittelfruchtig“

PLATZ 1

Americo Quattrociocchi, Superbo

Eine herrliche Coupage aus 70 % Itrana und 30 % Moraiolo, ist in Sachen „Picccantezza“ ausgesprochen angenehm geraten (ein hübsches Quantum grüne Chili, Kresse- und Radieschenschärfe), aber auch die Bitternoten (grüne Mandel, zartes Walnussbitter) sind beglückend. Das animierend komplexe Öl zeigt sich in aromatischer Hinsicht als kräutergrünes, „dicht gewirktes“ Schwergewicht: grüne Tomate, Brennnessel, Artischocke, dazu grüne Banane, Apfel, reife Mandeln und Löwenzahn.
Empfehlung: Dazu, damit, darum – geschmorte Lammkeule.

Art. Nr.: 1358499 (39,90 Euro / Liter). 500 ml Olivenöl. **19,95 €**

PLATZ 2

Aceite Aroden Hispania, Cladivm Hojiblanco DOP

Begeistert zeigte sich die Jury vom sortenreinen Hojiblanco. Ein angenehm scharfes Öl mit schönem „mandelgrünem“ Bitter, dessen Aromatik (grüne Tomaten und Bananen, Artischocke, Apfel und Basilikum) keine Wünsche offenlässt. Großartig zu einem mit Knoblauch und etwas Peperoncini gewürztem Salat von Bacalao (Stockfisch), Orangen, Fenchel und schwarzen Oliven.

Art. Nr.: 1358502 (39,90 Euro / Liter). 500 ml Olivenöl. **19,95 €**

PLATZ 3

Frantoio Franci, Villa Magra Riserva di Famiglia

Die Coupage aus Frantoio und Moraiolo duftet „unglaublich frisch“, nach grasigen Noten, grüner Banane und einem Hauch Vanille. Das im Ansatz mandelsüße Öl erinnert auch an Mandel, dann ein Hauch von Mango, Banane, wieder mittleres Mandel- bis Walnussbitter; die zarte Schärfe ist ungemein elegant – ein „wunderschön ausgewogenes Öl!“ Großartig zu „Minestrone di Farro della Garfagnana“, Gemüsesuppe mit Dinkelgraupen.

Art. Nr.: 1358510 (39,90 Euro / Liter). 500 ml Olivenöl. **19,95 €**



Best of the best!

Die drei Erstplatzierten aus allen Kategorien im Vorteils-Set

1. Platz „Intensiv fruchtig“: **Olivenöl O-Med, MED Picual**
1. Platz „Mittelfruchtig“: **Americo Quattrociocchi, Superbo**
1. Platz „Leicht fruchtig“: **Az. Agr. Adriatica Vivai, Affiorato Bio**

Drei erstklassige Gewinner-Öle des OLIO Awards 2022 erwarten Sie in diesem köstlichen Set: Der Sieger bei den „intensiv fruchtigen“ Ölen heißt „Picual“ aus dem Hause O-Med (Andalusien/Spanien). Der Gewinner in der Kategorie „mittelfruchtig“ ist „Superbo“ von Americo Quattrociocchi (Latium/Italien), und der erste Platz in der Kategorie „leicht fruchtig“ ging an das biologische Olivenöl „Az. Agr. Adriatica Vivai, Affiorato“ (Apulien/Italien).

Sieger-
Olivenöle
„3 x Platz 1“
3 x 0,5 l, 43,30 € / Liter
Art.-Nr.: 1358839
64,95 €
Statt 69,85 €

Allergiehinweis: Infos zu Zusatz- und Inhaltsstoffen sowie Allergenen finden Sie unter www.feinschmecker.de/shop

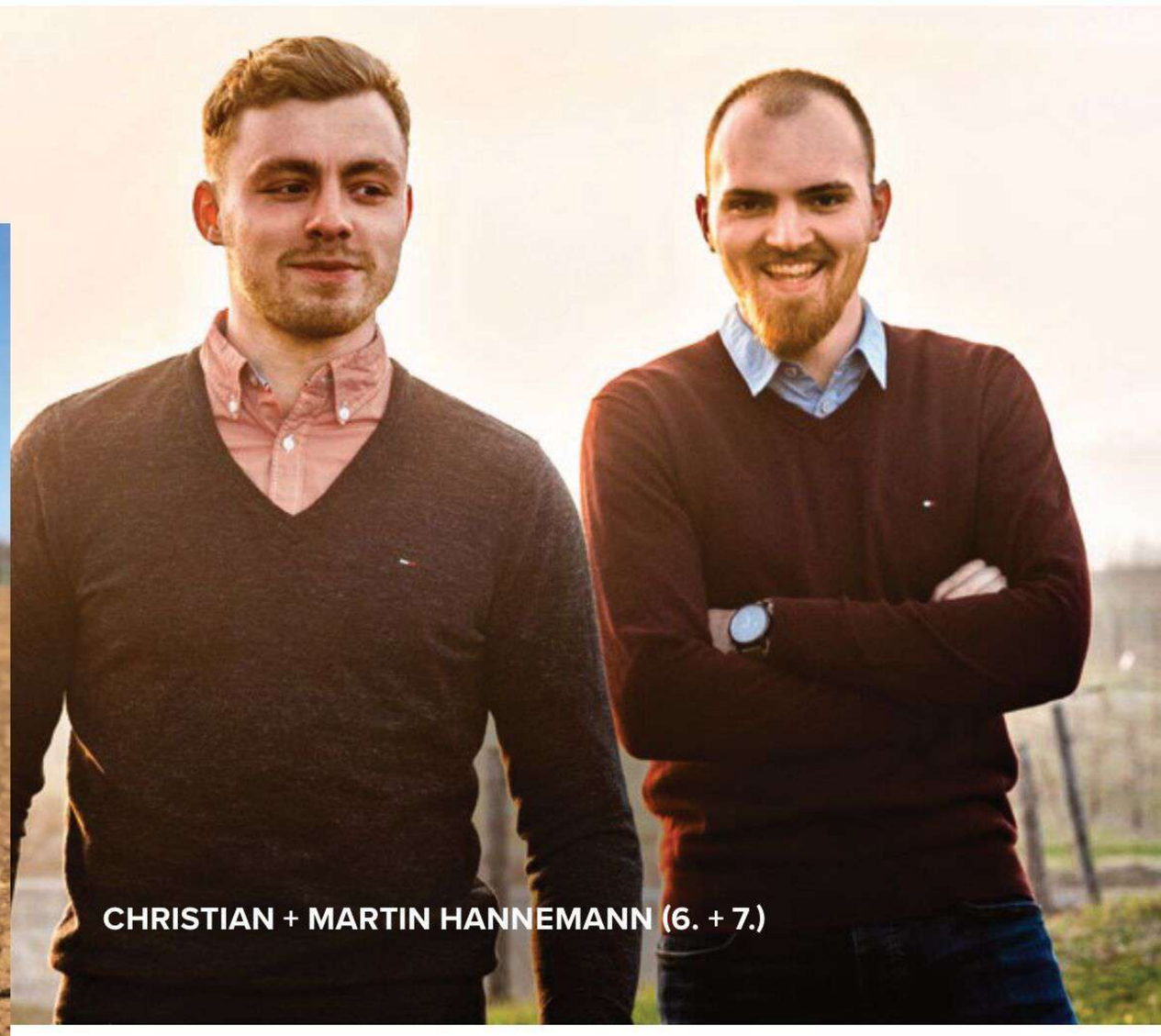
TRINKEN JUNGE TALENTE



ALINE + JOSEPHINE KNODT (26. + 27.)



FELIX KELLER (11.)



CHRISTIAN + MARTIN HANNEMANN (6. + 7.)



NICO BÖTTCHER (21.)



THERESA OLKUS (20.)



LARA HAAG (5.)

FOTOS: M. BASSLER, J. HEDTKE, FRÄNZI LUFT, J. WEDEL

DEUTSCHLANDS WEIN-TALENTE

Top 30 unter 30

Die junge deutsche Weinbranche ist **innovativ, mutig und dynamisch** wie nie zuvor. Wir zeichnen die einflussreichsten Talente aus, die starke Akzente setzen

TEXT **KATHARINA MATHEIS**



Wer sich in Anbaugebieten, Restaurants, Weinbars und vinophilen Unternehmen von Sylt bis zu den Alpen umschaut, findet sie überall: Junge Frauen und Männer, die in den 1990er-Jahren geboren sind und mit Ideen und Engagement noch vor ihrem 30. Geburtstag die Weinbranche aufmischen.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen diese Toptalente vor: Mal sind es Sommeliers, die treffsicher Weine empfehlen, die doppelt so alt sind wie sie selbst. Mal sind es NachwuchswinzerInnen, die bereits mit

WINZERINNEN UND WINZER

1. Carsten Saalwächter, 29
Selten sorgt ein Winzer mit seinen ersten Jahrgängen für so viel Furore wie Carsten Saalwächter. Der Ingelheimer hat das perfekte Gespür für Weine, die vor Eleganz und Frische strahlen. Sie sind terroirgeprägt, präzise und bleiben im Gedächtnis. Wer einen seiner Silvaner und Burgunder ergattert, hat Glück!

2. SOPHIE CHRISTMANN, 28
Einfach das weiterführen, was im familieneigenen Weingut schon immer gemacht wurde, ist Sophie Christmann fern: Sie hat gemeinsam mit ihrem Vater Steffen und dem Winzer Mathieu Kauffmann ein biodynamisches Sektgut gegründet und widmet sich mit großem Erfolg ihrer Spätburgunder-Leidenschaft. Damit hat sie den Betrieb nonchalant um ein Aushängeschild ergänzt. Doch natürlich macht sie auch das, wofür der Familienname seit jeher steht: große Rieslinge aus der Pfalz.

3. + 4. HANS UND VALENTIN REBHOLZ, BEIDE 26
Die Rebholz-Zwillinge sind bereits mittendrin, den Pionierbetrieb der Biodynamie zu übernehmen. Das Weingut Ökonomierat Rebholz aus der Pfalz zählt zu den besten Deutschlands. Die beiden Jungwinzer hinterfragen jedoch alle Schritte im Produktionsprozess, um diese noch weiter zu präzisieren und auf zukünftige Projekte anzuwenden.

5. LARA HAAG, 28
Ihr Vater hat einst das Weingut Schloss Lieser übernommen und zu einem Vorzeigebetrieb der Mosel gemacht. Die Erfolgsgeschichte wird weitergeschrieben: Lara und ihr Bruder Niklas

ihren ersten Jahrgängen weltweit für Aufsehen sorgen. Manche erreichen mit ihren Wein-Botschaften in sozialen Medien ein Publikum, von dem nicht wenige Medienhäuser träumen. Andere wiederum engagieren sich als GründerInnen und denken mit innovativen Ideen die Branche weiter. Sie alle prägen die Zukunft der deutschen Weinkultur und sorgen dafür, dass Weingenuss bei uns noch nie so spannend war wie heute!

Doch was macht sie so erfolgreich? Zwar haben viele von ihnen das Metier von der Pike auf gelernt, etwa an der Hochschule Geisenheim im Rheingau, eine der bekanntesten Kaderschmieden des internationalen Weinbaus. Die talentiertesten MacherInnen können es jedoch selten bei Schule und Theorie belassen. Sie denken weiter, suchen sich gezielt Lehrstationen, Praktika und Vorbilder, die anders sind als das, was sie in der Theorie gelernt haben. Nicht selten pflegen sie noch weitere, vielfältige Interessen. Sie wissen, dass neue Perspektiven neue Chancen eröffnen.

Selten geht es ihnen darum, alles anders oder neu zu machen. Sie wissen eben nicht nur genau, wo sie hinwollen, sondern auch, wo sie herkommen. Gerade die deutsche Weinbranche ist von ihrer jahrhundertealten Geschichte geprägt. Doch dieses Kapital ist nur etwas wert, wenn es von klugen Köpfen weiterentwickelt wird.

Und genau das wollen alle diese Talente. Sie sind gestaltungswillig, blicken über den eigenen Horizont hinaus und haben oftmals mehr Ideen im Kopf, als die Woche Stunden hat. Und so unterschiedlich sie und ihre Ideen sind, so teilen sie alle eine große Leidenschaft – und das ist der Wein. Diese 30 Namen sollten Sie sich also merken!

DEUTSCHLANDS WEIN-TALENTE

Top 30 unter 30

Haag werden übernehmen. Ursprünglich wollte Lara Wirtschaftsingenieurin werden – zum Glück für den Moselwein hat sie es sich anders überlegt.

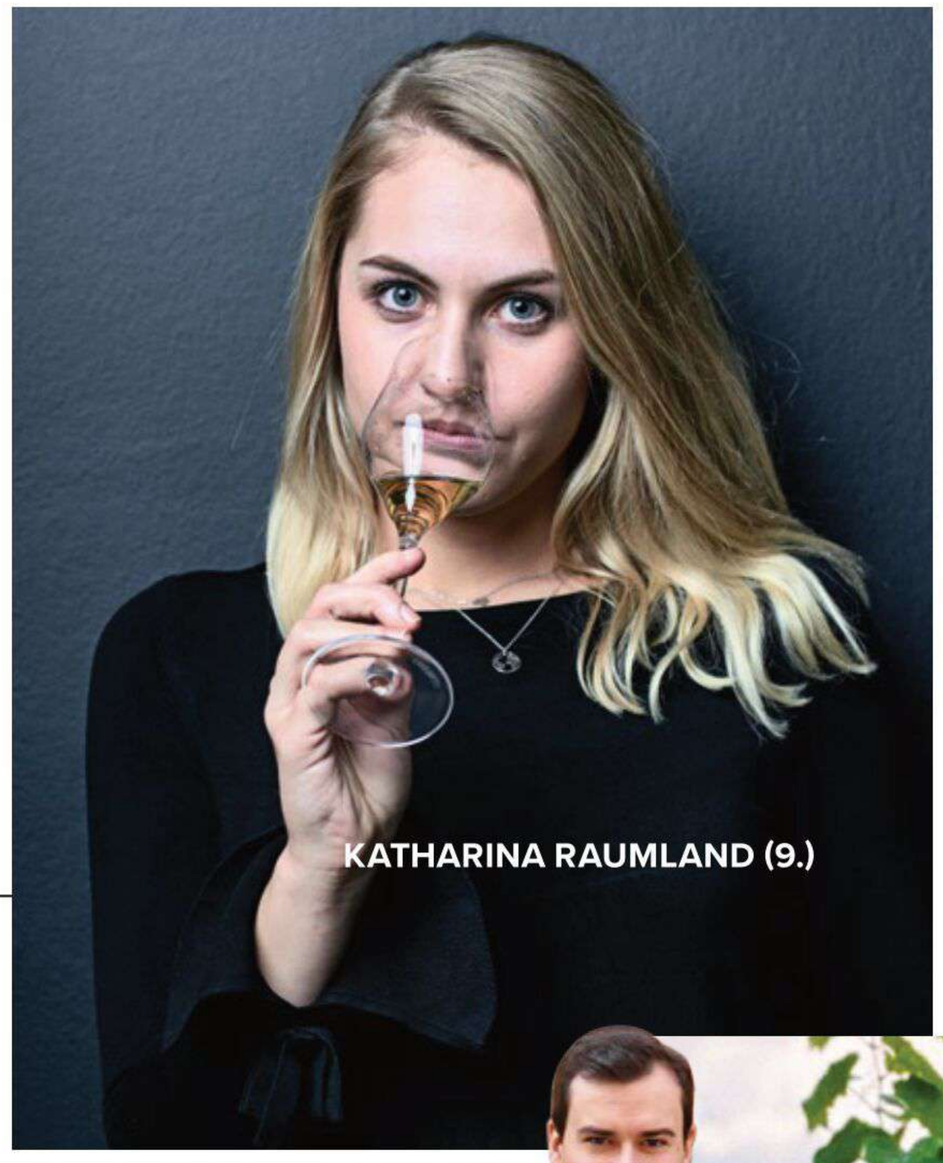
6. + 7. CHRISTIAN, 27, + MARTIN HANNEMANN, 24
Ehrgeizig und qualitätsfokussiert: Die Brüder Hannemann entwickeln den rheinhessischen Familienbetrieb Heiligenblut in Alzey-Weinheim weiter – im Bewusstsein der Arbeit ihrer Vorfahren. So rekultivieren sie derzeit eine jahrhundertealte Lage, den Heiligen Blutberg, und beschäftigen sich intensiv mit dem Melaphyrgestein ihrer Böden.

8. PAULINE BAUMBERGER-BRAND, 28
Pauline Baumberger-Brand zeigt, wie lässig und weltgewandt die deutsche Weinszene sein kann: Bevor die Nahe-Winzerin ihre eigene Naturweinlinie herausbrachte, hat sie Design studiert und in Paris und Berlin gelebt. Wie sie Ästhetik, Weinkultur und Nachhaltigkeit vereint, kann man auf ihrem Instagram-Profil verfolgen.

9. KATHARINA RAUMLAND, 28
Raumland hoch drei: Gemeinsam mit ihrer Schwester Marie-Luise und ihrem Mann Jan übernimmt Katharina Raumland jenes Sekthaus, das deutschen Schaumwein auf die Weltbühne gebracht hat. Langfristig wird Katharina die Sektherstellung verantworten, Marie-Luise das Marketing und Jan den Außenbetrieb.

10. JULIAN LUDES, 25
Mosel ist vielerorts Tradition pur. Julian Ludes indes setzt auf Charakter und Kante: Seine Rieslinge sind authentische, ungekünstelte Vertreter ihrer Herkunft. Statt sättigender Frucht und Gefälligkeit gibt es bei ihm kompromisslose Geradlinigkeit, präzise Säure und Kräutrigkeit.

11. FELIX KELLER, 24
Wer eines der bekanntesten und renommiertesten deutschen Weingüter übernimmt, steht immer vor der Herausforderung, eine eigene Handschrift zu entwickeln und dabei den Erfolg zu bewahren. Felix Keller, Sohn des Rieslingmeisters Klaus Peter Keller, hat das auf die genussvollste Weise geschafft: Er erzeugt Spätburgunder, die schon in ihren ersten Jahrgängen für Aufsehen sorgten.



KATHARINA RAUMLAND (9.)

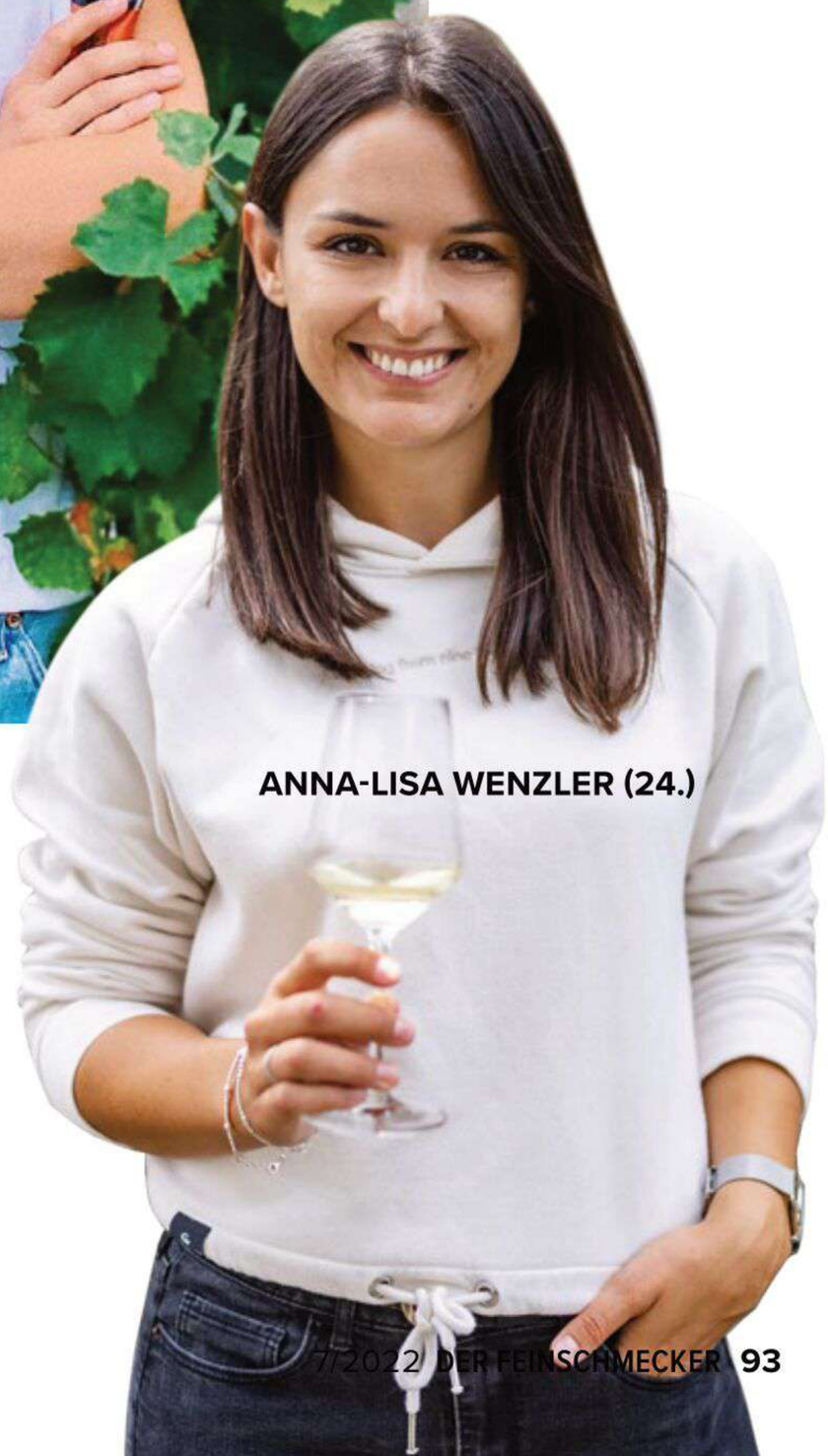


DIFAN XU (15.)



PHILIPP BARHO (14.)

PAULINE BAUMBERGER-BRAND (8.)



ANNA-LISA WENZLER (24.)

KILIAN KREIS (22.)



HANS UND VALENTIN REBHOLZ (3. + 4.)

FOTOS: P. BENDER, M. DREWS, O. RÜTHER, MEDIENAGENTEN.DE

DEUTSCHLANDS WEIN-TALENTE

Top 30 unter 30



12. PHILIPP KÖNIG, 26
Eigentlich war er erst am Anfang seines Weinbau-Studiums, als sein Vater unerwartet verstarb. So wurde Philipp König plötzlich Chef des bekannten Rotweinguts Robert König in Assmannshausen. Er interpretiert die Spätburgunder-Tradition im Rheingau auf moderne Art.

13. ADRIAN BEURER, 22
Ein Glück, wenn Kreativität und Tatendrang gleichzeitig vorhanden sind so wie bei Adrian Beurer aus dem gleichnamigen Bioweingut im Remstal. Er hat mehr Ideen, als er in seiner Zeit neben dem Geisenheimstudium umsetzen kann. Doch realisierte er bereits eine Pop-up-Weinbar.

GASTRONOMIE-TALENTE

14. PHILIPP BARHO, 27
Das Handwerk und Wissen aus der Spitzengastronomie nutzt Philipp Barho, um Wein einem legeren Publikum zugänglich zu machen. Denn er hat im „Schwarzen Adler“ in Oberbergen gelernt und gearbeitet und vor zwei Jahren gemeinsam mit Vincent und Friedrich Keller die „Trotte Weinbar“ in Freiburg gegründet – einen der entspanntesten Orte der Stadt mit großartiger Weinkarte.

15. DIFAN XU, 28
Welch beeindruckende Sommelier-Laufbahn Difan Xu bereits hinter sich hat: Auf das Wiener Ritz-Carlton folgte ein Job bei Gordon Ramsay in London, danach Stationen bei „Obauer“ in Österreich und „Cordo“ in Berlin. Seit knapp zwei Jahren können Weinfans in Nürnberg ihr Gast sein: Dort ist sie Chefsommelière im „ZweiSinn“.

16. MARIUS FRICK, 26
Nicht selten fahren Menschen aus ganz Deutschland nach Ulm, um in der Vinothek Freiheit an exklusiven Raritäten-Tastings teilzunehmen. Der Sommelier Marius Frick leitet diese Events, nebenbei studiert er Weinwirtschaft in Geisenheim und produziert einen Podcast.

17. ELENA SCHEER, 24
Manche Menschen haben zu viele Talente für nur einen Beruf, so wie Elena Scheer: Sie studiert Psychologie und Weinwirtschaft, hat eine Ausbildung zur Sommelière gemacht und berät aktuell im Berliner „Nobelhart & Schmutzig“ die Gäste bei der Weinauswahl. Seit sie 14 Jahre alt ist, arbeitet Scheer in der Gastronomie mit Stationen wie Burg Schwarzenstein und „Sosein“ in Heroldsberg.

18. JOHANNA BERGEMANN, 26
Wer regelmäßig Pfälzer Spitzenrestaurants besucht, ist ihr bestimmt schon einmal begegnet: Johanna Bergemann hat Weine bereits im „Intense“, „Le Corange“, dem „Opus V“ und dem „Hofgut Ruppertsberg“ serviert. Anfang des Jahres verließ sie zum Bedauern vieler Gäste die Gastronomie. Nun kann man ihre Beratung auch ohne Essen genießen: im BASF Weinkeller in Ludwigshafen.

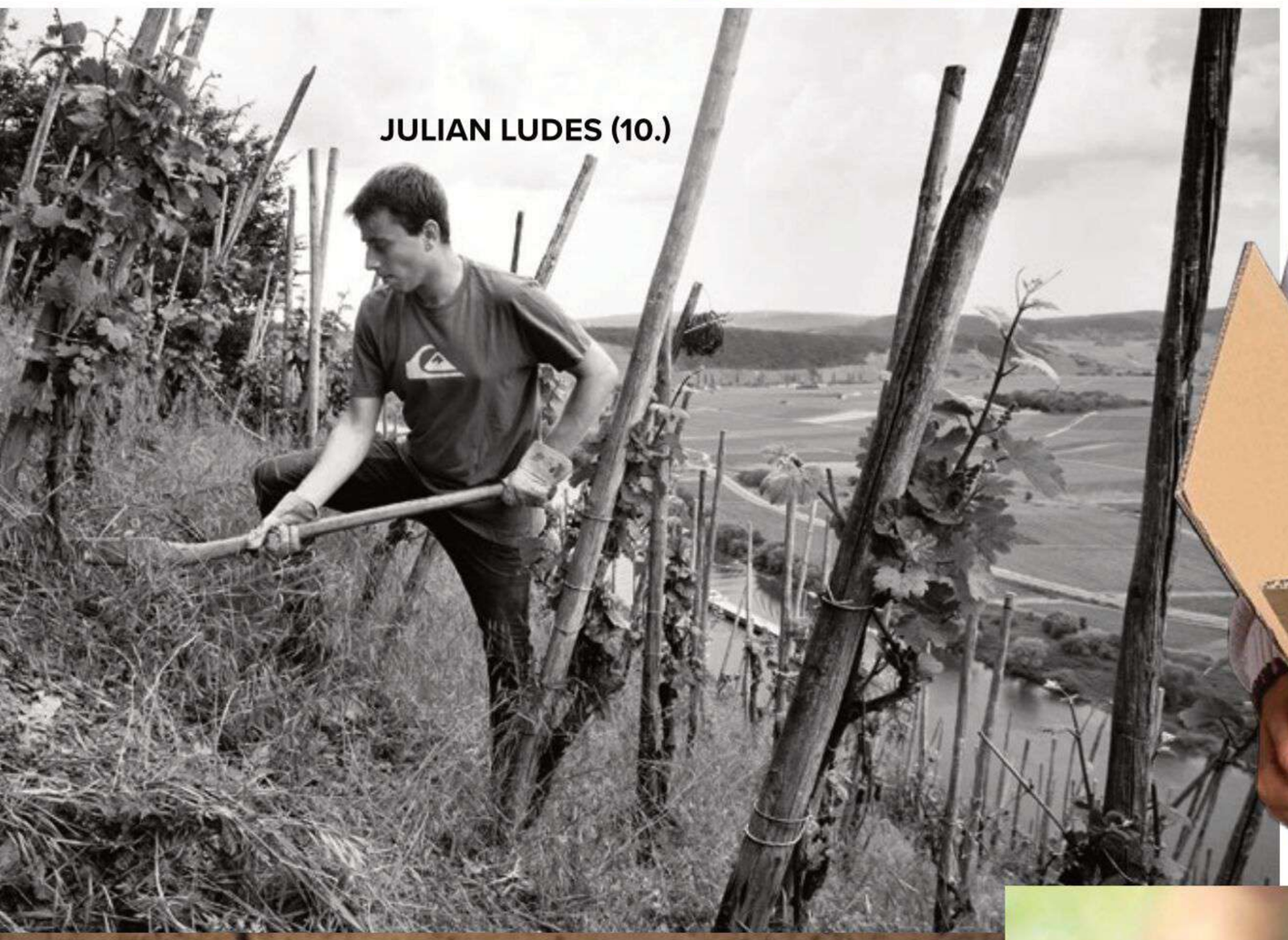
19. ANJA KÖRBER, 25
Seit zwei Jahren arbeitet die 25-jährige Anja Körber als Restaurantleitung und Sommelière im Bamberger Restaurant „La Vita“: Auf ihrer Karte stehen rund 150 Positionen, Schwerpunkt ist ihre Heimat Franken.



LOUISA SCHMIDT (23.)



KONSTANTIN HASSMANN (25.)



JULIAN LUDES (10.)





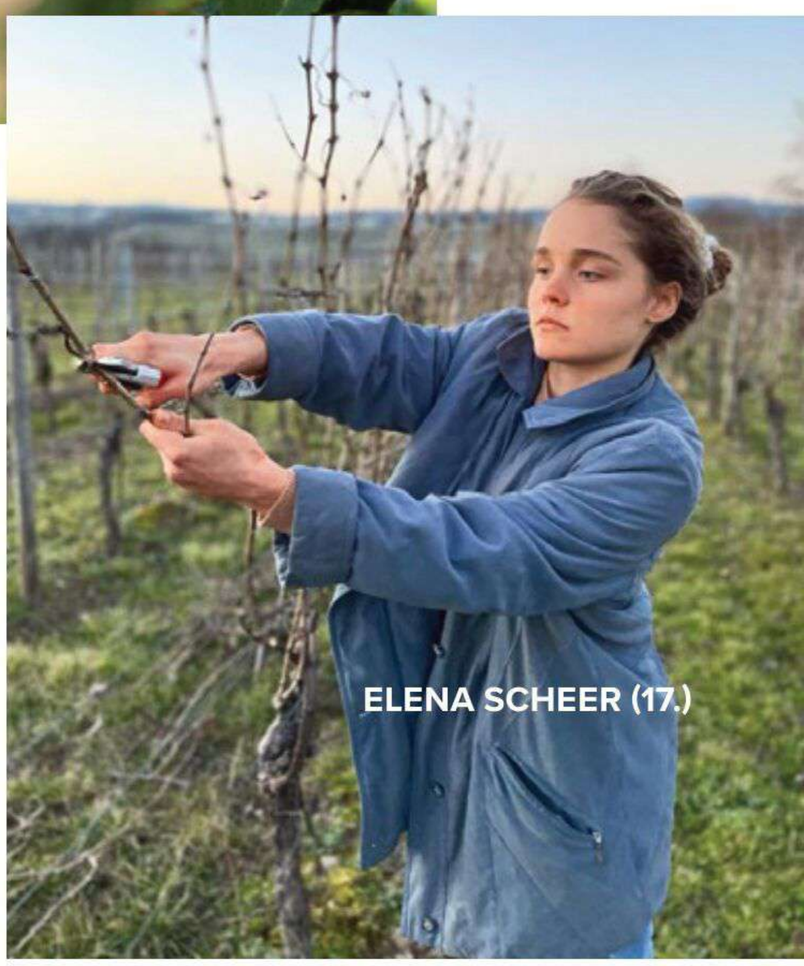
SOPHIE CHRISTMANN (2.)



ANGELINA KAPPLER (30.)



PHILIPP KÖNIG (12.)



ELENA SCHEER (17.)

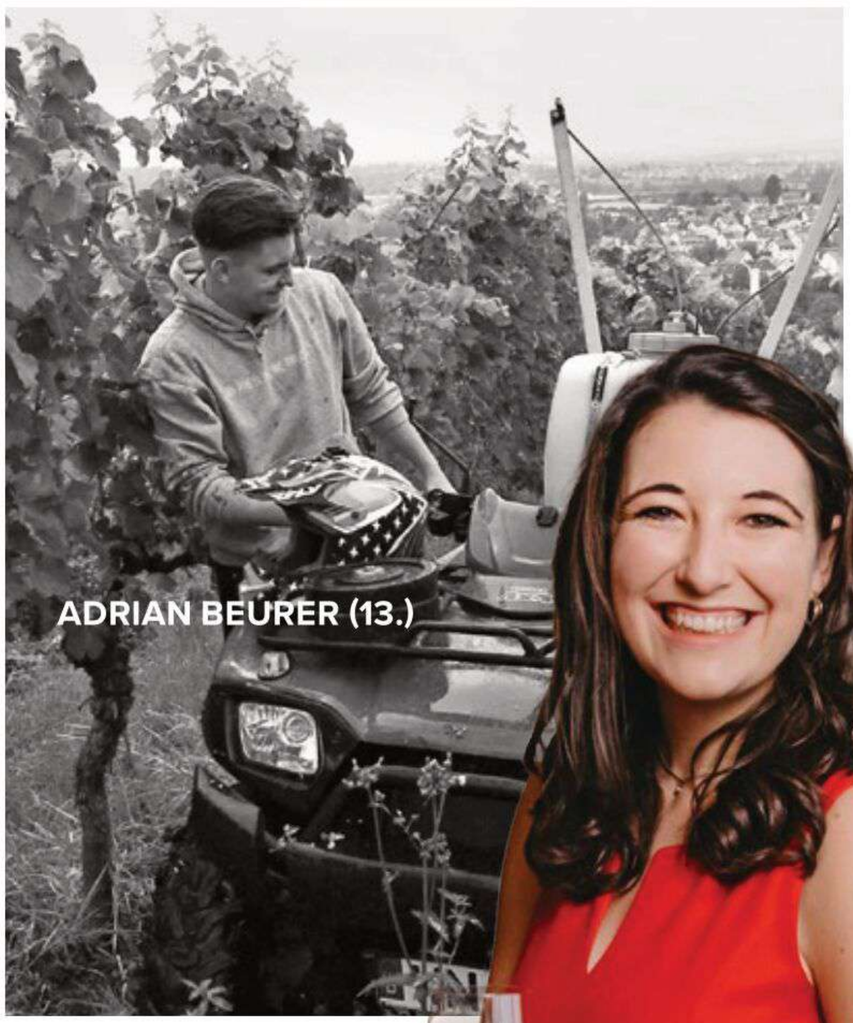
FOTOS: P. BENDER/VDP, ANDREAS DURST, FAIRGRAPES


JOHANNA BERGEMANN (18.)


CARSTEN SAALWÄCHTER (1.)


MARIUS FRICK (16.)


ANJA KÖRBER (19.)


ADRIAN BEURER (13.)


ANNA-MARIA LÖFFLER (29.)


SINA ERDRICH (28.)

DEUTSCHLANDS WEIN-TALENTE

Top 30 unter 30

UNTERNEHMERINNEN UND MEDIENPROFIS

20. THERESA OLKUS, 29
Der wichtigste Verband für deutschen Premiumwein (VDP) hat seit Anfang des Jahres eine neue Geschäftsführerin: Theresa Olkus ist Kommunikationsexpertin und zeigt, wie modern der Verband aufgestellt ist. Mit durchdachten Kampagnen, kreativen Ideen und einem professionellen Design verleiht sie den besten deutschen Weingütern genau jenes Qualitätsbewusstsein, das ihre Weine ausmacht.

21. NICO BÖTTCHER, 28
Weinbar, Handel, Eventmacher – Concept Riesling ist vieles, doch dabei stets unkonventionell und modern. Das liegt vor allem an Co-Geschäftsführer Nico Böttcher, der nicht lange zögert und Ideen gern direkt umsetzt.

22. KILIAN KREIS, 29
Stuttgarter Weinfans lieben den „Wein Kreis" – handwerkliche Weine und ehrliche Beratung. Und das wird auch so bleiben: Kilian Kreis wird von seinem Vater Bernd Kreis übernehmen, schon heute ist er profilierter Experte und in der Weinhandlung vor allem für den Einkauf zuständig.

23. LOUISA SCHMIDT, 29
Augenzwinkernd und fachkundig: Louisa Schmidt ist eine der Top-Influencerinnen der deutschen Weinszene. Auf ihrem Kanal „BringFlavorHome" gibt es eine Mischung aus geballtem Fachwissen und Weincomedy. Mittlerweile folgen ihr über 25 000 Menschen allein auf Instagram.

24. ANNA-LISA WENZLER, 27
Eine einfache Weinprobe, das ist nichts für Anna-Lisa Wenzler. Yoga, Kalligraphie oder Singlebörse – jeweils mit passender Weinbegleitung – schon eher. Anna-Lisa und ihre Schwester Mona Wenzler sind Eventprofis und haben mit ihren kreativen Tastings neue Standards im Bereich der Weinevents gesetzt.

25. KONSTANTIN HASSMANN, 27
Wein kaufen und damit den Umweltschutz fördern: Konstantin Haßmann hat mit FairGrapes eines der nachhaltigsten Wein-Start-ups der Branche gegründet. Dafür kooperiert er mit Weingütern und Naturschutzprojekten aus der Umgebung.

26. + 27. ALINE, 28, UND JOSEPHINE KNODT, 25
Kaum jemand hat das Potenzial der jungen Plattform TikTok so stark erkannt und genutzt wie die beiden Schwestern Aline und Josephine Knodt vom Weingut Knodt-Trossen an der Mosel. In pointierten Clips zeigen sie ihren Alltag als Winzerinnen und erreichen damit über 50 000 Menschen.

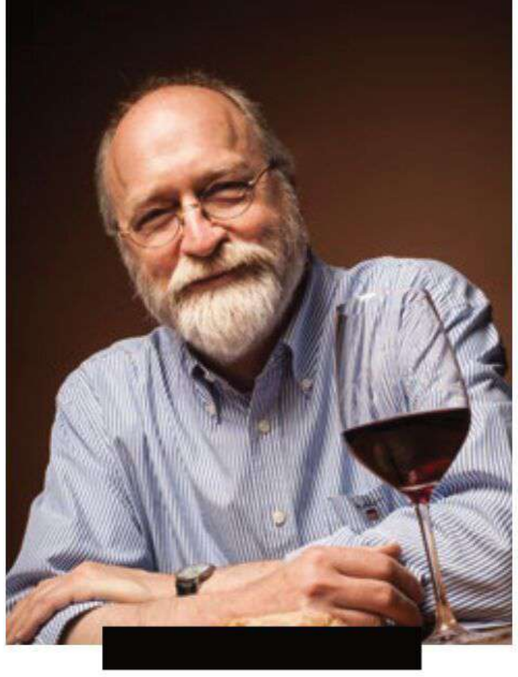
28. SINA ERDRICH, 24
Sina Erdrich ist die aktuell amtierende Deutsche Weinkönigin und zeigt, wie modern das Amt sein kann. Auf Instagram nimmt sie die Weinfans mit in die Vielfalt der deutschen Weinkultur.

29. ANNA-MARIA LÖFFLER, 26
Anna-Maria Löffler hat mit ihrer Firma Anna Lefleur eine Anlaufstelle für Wein-Events gegründet. Ihre Kunden sind ausschließlich Firmen und Verbände, so wie die Prosecco-Region oder Château Rothschild aus Pauillac bei Bordeaux. Der Firmenname Lefleur ist übrigens eine international kompatible Interpretation ihres Nachnamens.

30. ANGELINA KAPPLER, 27
Einst deutsche Weinkönigin, heute Quereinstiegswinzerin und Moderatorin. Angelina Kappler ist ein vinophiler Tausendsassa. Ihre Popularität setzt sie außerdem für Themen des Antiziganismus ein, da sie selbst Sinti-Wurzeln hat.

FOTOS: A. STEHLE/DEUTSCHES WEININSTITUT, A. SANDER, S. PRESSER

IM NAMEN DER ROSE



DIETER BRAATZ
ist Wein-Experte und
FEINSCHMECKER-Autor

Der trocken ausgebaute Gewürztraminer mit seinem feinen Blumenduft und dezenter Säure hat eine eingeschworene Fangemeinde. Wir stellen herausragende Beispiele aus Südtirol und der Pfalz aus dem jungen Jahrgang 2021 vor

1. EIN AUSFLUG IN DIE SOMMERFRISCHE

2021 Joseph Gewürztraminer Alto Adige DOC, Tenuta J. Hofstätter, Südtirol,
Bezug: www.koelner-weinkeller.de,
Tel. 0221-13 97 28-23

Auf den gut durchlüfteten und leicht erwärmbaren Mergelböden rund um Tramin pflegt Martin Foradori vom Weingut J. Hofstätter die Trauben für seinen „Joseph“, die nach naturnahem Anbau in Edelstahl vollendet werden. Anklänge von Sommerblumen, Honigmelone und Rosenblüten, ein stoffiger, dichter Körper, lebhafte Frische. Der Traminer passt beim Essen zu kräftig gewürzten Vorspeisen, zu gerösteter Leber, Sushi-Variationen und selbst zu Gorgonzola.

2. DRUCKVOLL-KNACKIG MIT PHYSALIS UND MANGO

2021 Gewürztraminer Alto Adige DOC, Cantina Terlan, Südtirol,
Bezug: www.tesdorpf.de,
Tel. 01422-504 3206

Die Trauben für den Traminer Aromatico der Kellereigenossenschaft Tramin (143 Mitglieder) werden von Hand gelesen, im Tank vergoren und reifen sechs Monate auf der Feinhefe. Mit nur 3,3 Gramm Restzucker präsentiert sich der Wein mit einer gelungenen Balance und elegantem Geschmack, druckvoll und knackig. In der Nase dominieren Physalis und Mango, unterlegt mit Gewürznoten und dem Duft von Rosenblättern. Zu Spaghetti mit Minzpesto und asiatischen Wokgerichten.

3. ANIMIERENDER TYP ZUR ASIA-KÜCHE

2021 Damian Gewürztraminer Alto Adige DOC, Weingut Kornell, Südtirol,
Bezug: www.vipino.de,
Tel. 089-895 01 41 92

Für das Weingut Kornell lässt Florian Brigl die Trauben auf 300 Meter Höhe lesen. Nach fünf Monaten Ausbau im Edelstahl zeigt der Wein ein Bouquet von Orangenschale, reifer Marille und Marzipan, dazu nur eine Spur Rosenduft. Im Geschmack offenbart der Traminer lebendige animierende Frische, gut strukturierte Fülle und eine würzige Zimtnote. Der Wein begleitet auch kräftige Speisen gut – etwa die asiatisch gewürzte Küche, Curry-gerichte und auch Südtiroler Speck.

4. EIN EXOT LÄSST DIE MUSKELN SPIELEN

2021 Gewürztraminer trocken Bio, Weingut Lukas Kesselring, Pfalz,
Bezug: www.wirwinzer.de,
Tel. 089-215 39 53 70

Mit strahlendem Strohgelb präsentiert sich der biologisch angebaute Traminer des Ellerstädter Winzers Lukas Kesselring im Glas. Im Duft verströmt er neben Rosennoten auch Aromen von Nelken, Muskat und exotischen Früchten (Litschi, Mandarine). Der facettenreiche kräftige Körper zeigt eine gelungene Balance zwischen Frische und Fülle, dazu mild wirkende Säure. Kesselrings leicht extravaganter Wein ergänzt schön Gänseleber oder kräftige Käsesorten wie Münster.

5. ELEGANZ MIT FRUCHT UND PFEFFERSÄCKCHEN

2021 Gewürztraminer Alto Adige DOC, Cantina Tramin, Südtirol,
Bezug: www.fabelhafter-wein.de,
Tel. 05733-90 97 73

Aus der renommierten Kooperative in Tramin (280 Mitglieder) kommt dieser frische Traminer, der trotz 14 Volumenprozent fruchtig-leicht und elegant wirkt. In der Nase entfaltet sich ein Bouquet von tropischen Früchten und Pfefferwürze, begleitet vom typischen Rosenduft. Am Gaumen begeistert die feine, aber saftige Säure, unterlegt mit Nuancen von reifen Früchten und würzigen Noten. Guter Partner zu Vorspeisen mit Fisch, zu Krustentieren, Kalb oder Huhn.

6. ZUM APERITIF EIN LEICHTGEWICHT

2021 Gewürztraminer Kabinett trocken, Winzerverein Deidesheim, Pfalz,
Bezug: www.wirwinzer.de,
Tel. 089-215 39 53 70

Der Winzerverein Deidesheim von 1898 vereint 80 Weinbauern mit 165 Hektar Rebfläche. Mit 11,5 Volumenprozent ist dieser Kabinett geradezu ein Leichtgewicht. Das prädestiniert ihn als Aperitif, aber er passt auch als Essensbegleiter – beispielsweise zu kräftigen Braten, gegrilltem Fisch und sogar zur Foie gras. Im Bouquet dominiert verführerisch die Rose, im Mund fallen Schmelz und Frische sowie auch die auf der Zunge schön markante Fruchtwürze auf.

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI (2), PIETER-PAN RUPPRECHT

1
€ 15,90

2
€ 14,50

3
€ 15,40

4
€ 8,90

5
€ 11,85

6
€ 6,90

TOP Tipp JULI

MEIKE UND
DÖRTE NÄKEL

Glück im Unglück

Ein Jahr ist es her, dass eine Jahrhundertflut im Ahrtal wütete. **Meike** und **Dörte Näkel** vom Spitzenweingut Meyer-Näkel sahen in jener Nacht ihren Betrieb davonschwimmen. Aber: Alle Steillagen blieben heil. Hier erzählen die Schwestern, wie sie in einer Baumkrone überlebten – und was sie am Spätburgunder so faszinierend finden

TEXT **MADELEINE JAKITS**



Zum Interview am Bildschirm nehmen Meike (im Foto l.) und Dörte Näkel in ihrem provisorischen Büro Platz, einem weißen Container, der neben ihrer in der Flutnacht stark lädierten Produktionshalle aufgestellt wurde – nicht weit entfernt von der Ahr, die meist nur 70 bis 80 Zentimeter tief ist.

Was wünscht ihr euch derzeit am meisten?
MEIKE: Kein Hochwasser mehr in den nächsten 100 Jahren. Aber sonst? Wir sind noch nie so eng miteinander gewesen wie seit der Flut, wir haben unsere Familien, unser Team ist wohlbehalten – eigentlich sind wir doch wunschlos glücklich, oder, Dörte? *(Beide schauen sich an und müssen lachen.)*
DÖRTE: Hätte man mich vor der Flut nach meinen Wünschen gefragt, hätte ich wahrscheinlich eine halbe Stunde lang dazu referieren können.
MEIKE: Ich hoffe darauf, dass es im Ahrtal einen zügigen Wiederaufbau gibt – und alle, die hier leben, motiviert sind, diese Kulturlandschaft mit ihren fantastischen Steillagen weiterhin zu hegen und zu pflegen.

Seit zehn Jahren verantwortet ihr zwei die Weine von Meyer-Näkel – als Nachfolgerinnen des großen Werner Näkel. Wie lief das mit dem Übergang?
DÖRTE: Unser Vater hat uns machen lassen, aber seine Erfahrung eingebracht, wenn wir unsicher waren. Nur weil man die Hochschule in Geisenheim abgeschlossen hat, ist man ja noch nicht völlig fit für den Job. Da war Werners Erfahrung wertvoll und eine gute Absicherung.

War für euch immer klar, dass ihr die Nachfolge antreten würdet?
DÖRTE: Ich habe schon mit 15 gesagt: Ich will Winzerin werden! Aber die Entscheidung fällt man dann doch erst, wenn man die Schule abgeschlossen hat. Wir haben beide nach dem Abitur erst mal eine Lehre gemacht, Meike bei den Hegers am Kaiserstuhl und ich bei Familie Fürst in Mainfranken, danach bei Knipsers in der Pfalz – Betriebe, die hervorragende Spätburgunder machen.



FOTO: DAVID WEIMANN

75 Prozent eurer Rebflächen sind mit Spätburgunder bestockt. Warum lohnt es sich, auf diese als kapriziös bekannte Sorte zu setzen?
MEIKE: Der Spätburgunder kommt mit dem Klima bei uns gut klar, ist aber eine wahre Diva, die nichts verzeiht – keine zu hohen Erträge, zu wenig Sonne ist sowieso schlecht, zu viel Sonne aber auch. Wenn man jedoch alles richtig macht, kann er zu einem großen Wein werden: Die Rebstöcke sollten ein gewisses Alter haben, das Laubmanagement muss stimmen, und man muss auf reduzierte Ertragsmengen achten. Dann hat man am Ende einen Wein, der von der Säure getragen wird und all die feinen Aromenfacetten zeigt: Frische, Frucht und – sofern aus dem Fass – dezente Röstaromen. Was wir auf keinen Fall wollen, sind dicke, süße „Rosinen".

DÖRTE: Der Spätburgunder kann schon als junger, kurzlebiger Wein glänzen, aber auch als langlebiger Rotwein. Man kann alles daraus machen – etwa einen Gutswein, der nach eineinhalb Jahren schon Freude macht.
MEIKE: Spätburgunder ist zwar kapriziös, aber auch superflexibel. Sogar Sekt kann man daraus machen.

Ist der Pinot noir aus Burgund Maßstab und Vorbild für euch?
MEIKE: Ja und nein. Ja, wir beide mögen die Burgunder, die Weine sind inspirierend für uns. Und nein, weil wir etwas ganz Eigenes aus der Rebsorte machen wollen.
DÖRTE: Hinzu kommt, dass der Spätburgunder, wenn man seine Typizität bewahrt, sehr schön von seinem Terroir erzählen kann. Man soll ruhig schmecken, dass unsere Pinots von der Ahr kommen.

Worauf genau kommt es euch dabei an?
MEIKE: Weil er auf Schieferböden wächst, schmeckt unser Wein zum Beispiel ganz anders als einer aus Baden. Wir suchen nach der Mineralität des Schiefers, der Wein soll nie ultrafett sein, wir möchten eine möglichst spannungsreiche Säurestruktur erreichen, dazu viel kirschige und beerige Fruchtigkeit.

Was hat sich verändert, seitdem ihr das Sagen habt?
MEIKE: Im Weinberg sind wir sehr mit dem Klimawandel beschäftigt, der Weinbau, den wir heute betreiben, ist schon ganz anders als der, den unser Vater gemacht hat. Wenn man heute drei Tage zu lange mit der Ernte wartet, kann das der Todesstoß für die spätere Weinqualität sein, weil es deutlich wärmer ist als früher.
DÖRTE: Ansonsten ist vieles wie gehabt: Wir vergären spontan, auch der biologische Säureabbau geschieht spontan. Und wir vermeiden beim Umfüllen der Fässer das Abpumpen. Da wir keinen unterirdischen Keller haben, heben wir die Fässer mit dem Gabelstapler an und lassen den Wein über die Schwerkraft ablaufen.

„Ihr seid jetzt zuständig. Fragt mich jederzeit um Rat. Aber entscheiden müsst am Ende ihr allein!"

WERNER NÄKEL NACH DER ÜBERGABE DES BETRIEBS AN SEINE TÖCHTER

Wie ist es, wenn zwei Schwestern ein Weingut leiten? Seid ihr euch denn immer einig?
(Beide lachen.)
DÖRTE: Natürlich sind wir uns nicht immer einig. Aber davon lebt ein Betrieb ja auch: dass man sich austauschen kann ...
MEIKE: ... und Sachen immer mal wieder auf den Prüfstand stellt. Vielleicht klappt das bei uns so gut, weil wir so unterschiedlich sind und uns daher ergänzen. Außerdem haben wir ja auch noch kleine Kinder zu betüddeln, Dörte zwei, ich drei. Da ist es schon gut, dass wir zu zweit sind.

Dörte, was sind Meikes Stärken?
DÖRTE: Meike ist ganz genau, rechnet alles supergenau aus, alles muss mindestens 100-prozentig sein. Ich agiere eher so aus dem Bauch heraus.

Und, Meike, was ist Dörtes Stärke?
MEIKE *(lachend):* Na, dass sie eben so oft aus dem Bauch heraus das Richtige vorschlägt, spontan ist, nicht vorher alles ganz genau ausrechnen muss wie ich.

Ihr seid eine gelungene Cuvée ...
MEIKE: Oder eine Selection massale, da wird ja auch nicht nur ein Klon im Wingert verwendet, sondern von allem etwas. Man wählt bestimmte Rebstöcke aus, die durch besondere positive Eigenschaften auffallen und vermehrt diese. Ein bisschen ist es wohl auch bei uns beiden so.

Vor einem Jahr brach über das Ahrtal eine Jahrhundertflut herein, die in eurem Heimatdorf Dernau 90 Prozent der Häuser zerstört hat. Was ist euch passiert?
(Beide holen tief Luft.)
MEIKE: Wo fängt man an, wo hört man auf?
DÖRTE: Jeder, der an einem Fluss lebt, kennt ja Hochwasser, die kommen bei uns immer im Juni, Juli. Im Juli vergangenen Jahres ahnte hier jeder, dass es Hochwasser geben würde. Aber was dann tatsächlich auf Dernau und die ganze Region zukommen würde, das wussten wir alle nicht, es gab keine angemessenen Warnungen. Wir haben uns wie üblich vorbereitet: Sandsäcke zum Abdichten der Halle gepackt, in der Vinothek und im Büro alles hochgebockt – als wäre auch dieses Hochwasser wie gewohnt beherrschbar. Dass nachher Tausende Menschen im Ahrtal auf ihren Dächern sitzen würden, 134 in der Flut umkommen und weit mehr als 50 000 Menschen alles verlieren würden – damit hat doch keiner gerechnet!
MEIKE: Als wir fertig waren, hatten wir noch Sandsäcke übrig, die wir zu Nachbarn gebracht haben. Unsere Mitarbeiter haben wir nach Hause geschickt, die mussten ja auch noch alles sichern. Es war dann mittlerweile schon später Abend geworden, und wir zwei haben noch letzte Sachen in der Halle erledigt.

Wann wurde das Wasser zur Bedrohung?
MEIKE: Es kam zwischen halb zehn und zehn am Abend, da stand es bei uns schon vor der Kelterhalle. Und als es einmal da war, ging es dann auch sehr schnell, das Wasser hat sich wie eine Welle aufgetürmt, staute sich plötzlich mehr als vier Meter hoch in der Halle.
DÖRTE: Alle drei Tore sind unter dem Druck des Wassers gebrochen, und es hat alles kilometerweit mit sich gerissen – Fässer, Tanks, tonnenschwere Pressen. Und mit der Flut wurden auch Baumstämme in die Halle geschleudert. Die Ahr, kann man sagen, hat unsere Halle entkernt.
MEIKE: Uns war schnell klar, dass wir da raus mussten, vielleicht würde die Halle einstürzen. Also sind wir in diesem reißenden Strom geschwommen – zum Teil über Weinberge hinweg, sogar ohne die zu berühren! Und es war stockdunkel, weil ja im ganzen Ahrtal der Strom ausgefallen war.
DÖRTE: Zum Glück sind wir beide irgendwie zusammengeblieben. Unterwegs waren da immer mal Bäume, an denen wir uns festgehalten haben, die meisten aber waren zu schwach – oder im nächsten Moment verschwunden. Dann trafen wir endlich auf einen großen, kräftigen Baum in einem Garten. Ich glaube, es war ein Pflaumenbaum. Da haben wir uns mit aller Kraft am Stamm festgehalten, die Strömung war ja wahnsinnig stark.
MEIKE: Mit dem steigenden Wasser sind wir bis zur Baumkrone hochgetrieben worden. Da oben haben wir dann in den Ästen sicheren Halt gefunden und dort gehockt, bis acht Stunden später die Feuerwehr kam. Die konnte mit ihrem Boot erst näherkommen, als der Wasserpegel schon wieder auf etwa zwei Meter gefallen war und die Strömung etwas nachgelassen hatte.

„Meine Mädels sind der Beweis: Mit ihnen ist mir im Leben doch noch was gelungen."
WERNER NÄKEL, DER STOLZE VATER

Was war in der Kelterhalle untergebracht, was nun verloren ist?
MEIKE: Unsere ganze Ausrüstung. Der Sog des Wassers war so stark, dass er mühelos eine Weinpresse von 5000 Liter Fassungsvermögen mitgenommen hat. Unsere Edelstahltanks, stapelweise Barrique-Fässer, die Abfüllanlage, aber auch die schon abgefüllten Rosés von 2020 – alles weg.

Worüber habt ihr oben im Baum gesprochen, als ihr euch soweit gefasst hattet?
(Die Schwestern schauen sich an, überlegen, dann müssen beide plötzlich lachen.)
MEIKE: Ich glaube, wir haben uns vor allem gefragt, wo überall in Dernau wohl das Wasser steht – und ob wir als Einzige auf einem Baum gelandet sind.
DÖRTE: Heute können wir darüber schon auch lachen. Aber in der Nacht der Flut haben wir ja gar nichts sehen können im Dunkeln, wir konnten gerade mal lokalisieren, wo wir gelandet waren. Wir hingen da oben praktisch im Vorgarten einer Mitarbeiterin, das konnten wir erkennen. Und auch, dass von ihrem Haus nur noch der Speicher über Wasser war. Wir haben uns gefragt, ob das Wasser wohl auch unser Elternhaus erreichen würde, wo die Vinothek und das Büro untergebracht waren.

Liegt dieses Haus denn höher als eure Halle?
MEIKE: Nein, aber etwa 600 Meter weiter weg von der Ahr.
DÖRTE: Meike und ich hatten das Glück, dass unsere Häuser zu den zehn Prozent in Dernau gehören, die diese Katastrophe gut überstanden haben. Und dort waren auch unsere Kinder – und zwar in Sicherheit.

Wie haben die Kinder die Flut erlebt?
MEIKE: Meine haben die ganze Katastrophe zum Glück verschlafen! Und Dörtes Mann hat deren Kinder sofort zur Oma in die Nähe von Bonn gebracht. Meine drei sind am übernächsten Tag mit den Schwiegereltern nach Baden. Die Kinder haben niemanden wegtreiben sehen in den Fluten, keine Toten gesehen, nichts von den menschlichen Dramen, die es ja überall gab. Denn man kann sagen: Jeder hat in der Nacht einen gehört, der verzweifelt um Hilfe schrie.

Habt ihr selbst diese Odyssee unverletzt überstanden?
DÖRTE: Ja, wie durch ein Wunder! Ein paar Kratzer und kleine Schnittverletzungen in den Handflächen und an den Beinen – wir haben viel Glück im Unglück gehabt. Als sie uns schließlich aus der Baumkrone geholt haben, wollten sie uns wegfahren, in eine Ambulanz oder so. Das haben wir aber direkt abgelehnt. Wir wollten ja zu unseren Familien. Als wir die Kinder und die Eltern in Sicherheit wussten, konnten wir noch am

selben Tag mit anpacken, um Schlamm abzutragen und aufzuräumen. *(Schaut ihre Schwester an:)* Und seitdem macht man irgendwie immer weiter ...
MEIKE: Ja, einfach immer weiter ...

Habt ihr in den dunklen Stunden oben im Baum über die Zukunft gesprochen?
DÖRTE: Ja, da haben schon wir beschlossen, neu anzufangen, wieder aufzubauen. Dann aber ohne Kompromisse, wie man sie in einem über Generationen existierenden Betrieb gewöhnt ist.

Was sollte anders werden?
MEIKE: Na ja, Sachen, über die man sich immer schon geärgert hat, gerade bauliche und logistische Gegebenheiten. Unser Betrieb war über zu viele Standorte verteilt, das war eben so gewachsen, von einem kleinen Keller in einem Einfamilienhaus mit Anbau bis hin zu dem, was wir heute mit mehr als 20 Hektar bewältigen. Vieles war immer umständlich: die Weinlagerung an mehreren Orten, also ständig hin- und herfahren, dann hat man was vergessen, muss noch mal zurück. Das kann man besser machen, gerade jetzt, wo man die Chance hat, von vorn anzufangen.

Ihr seid wirklich wacker, Respekt!
DÖRTE: Das ist wohl unsere rheinländische Art. Es gibt nach so einer Erfahrung ja nur entweder aufhören oder weitermachen. Klar, man darf auch mal weinen. Aber man muss sich dann schnell wieder berappeln.
MEIKE: Nach dem Motto: aufstehen, Mund abwischen, weiterlaufen! Und wenn du dir allmählich klar machst, was eigentlich passiert ist in der Nacht, dann verliert alles Materielle auch erst mal komplett seine Bedeutung – ob es sieben Fahrzeuge und eine Ladestation sind, ein über Jahre angeschafftes Barrique-Lager oder ein ganzer Jahrgang deines Weins.

Was ist euch vom Betrieb geblieben?
DÖRTE: Aus der Kelterhalle ist alles rausgeschwemmt und zerstört worden, eben auch die Rotweine von 2020. In dem nächsten Lager ist das Wasser nur einmal vorne rein- und hinten wieder rausgelaufen und hat eine Schlammschicht über alles gelegt. Dank der vielen freiwilligen Helfer, die noch heile Flaschen aus dem Dreck gezogen und gereinigt haben, hatten wir dann immerhin noch einige 2019er Weine. Alles, was wir in der Schatzkammer und im Büro hatten, im Keller unter unserem Elternhaus, war geflutet. Die Computer waren unbrauchbar, die meisten Aktenordner auch.

Die Mitmenschen in Dernau – sind sie euch seitdem näher als vorher?
MEIKE: Eindeutig! Wir haben immer gesagt, es sind kriegsähnliche Zustände gewesen, ohne jeden Kontakt zur Außenwelt, kein Strom, keine Information. In dieser Lage hat man sich geholfen, wir zum Beispiel hatten noch Kinderkleidung, die andere nun brauchten. Und es war sehr bewegend, wie viel Unterstützung wir selbst bekommen haben. Viele Helfer kamen von Weinbaubetrieben anderswo in Deutschland, mit Kopflampen, Schaufeln, Rebscheren, großem technischen Gerät – unfassbar war das.

Was unterscheidet den Schicksalsjahrgang von früheren Ernten?
MEIKE: 2021 war sowieso ziemlich herausfordernd – wegen des unsteten, komplizierten Wetters. Und dann die Flut. Und dann Corona. Und keine Ausrüstung mehr. Wir haben uns Equipment geliehen, für die Kühlung der Tanks improvisiert, es gab ja immer wieder Stromausfall. Notgedrungen war viel Provisorisches im Spiel. Aber das Traubenmaterial war insgesamt gut, wir hatten superkleine Erträge, weil wir rigoros handverlesen haben und alles, was nix war, rausgeschnitten haben. Die Weine, etwa 30 Prozent weniger als sonst, haben relativ hohe Säurewerte, sind also ganz anders als die Weine der drei sehr warmen Vorgängerjahre.

Wart ihr versichert für so einen Fall?
DÖRTE: Ja, wir hatten eine Elementarversicherung für alle Gebäude. Zum Glück. Die hatte unser Vater mal klugerweise vor Jahren abgeschlossen. Die deckt aber nicht das ganze Inventar mit ab.

Und ihr beide hattet einen Schutzengel in der Nacht des 14. Juli 2021 ...
Meike: Oh ja! Wir haben seitdem jetzt immer zwei Mal im Jahr Geburtstag.

EINE INSTITUTION AN DER AHR

Das Weingut Meyer-Näkel steht – nein: stand bis Juli 2021 – in Dernau an der Ahr. 1950 hatten die Großeltern von Meike und Dörte Näkel das Gut gegründet. Deren Sohn Werner Näkel übernahm während seines Lehramtstudiums in den 80er-Jahren die Leitung und vergrößerte die Anbauflächen peu à peu von 1,5 Hektar auf schließlich 23 Hektar, größtenteils in atemberaubenden Steillagen. Werner Näkel gehört zu den Winzern, die Deutschlands Rotweine zu ungeahnten, auch international anerkannten Höhen führten.

Seine Tochter Meike (Jahrgang 1980) stieg nach einer Winzerlehre und anschließender önologischer Ausbildung an der Hochschule Geisenheim 2005 in den Familienbetrieb ein, 2008 folgte ihr ihre Schwester Dörte (Jahrgang 1982) auf demselben Ausbildungsweg.

Der Betrieb ist Mitglied im Verband der Deutschen Prädikatsweingüter (VDP). Die drei Top-Lagen: Walporzheimer Kräuterberg, Dernauer Pfarrwingert, Bad Neuenahrer Sonnenberg. Bis zur Flut lag die Jahresproduktion bei bis zu 140 000 Flaschen im Jahr. Sie hat sich durch die Hochwasserschäden um etwa 30 Prozent verringert. Die Schieferböden verleihen den Spätburgundern eine faszinierende, sirrende Spannung am Gaumen, und auch die frische, saftige, tiefe Kirschfrucht arbeiten die Näkel-Schwestern fabelhaft heraus – zu einem schlanken, eleganten und generösen Erlebnis am Gaumen.

Meike Näkel ist mit dem Winzer Markus Klumpp aus Bruchsal im Kraichgau verheiratet. Auch im Job machen die beiden gemeinsame Sache: einen badischen Spätburgunder, gewachsen auf Löss-Lehm-Boden, den sie „Hand in Hand“ nennen.







1 YOUNG HENRYS
Craftbrauer Oscar McMahon in Sydney zapft Algenflüssigkeit, die Sauerstoff bildet.

2 NEUMARKTER LAMMSBRÄU
Chef Johannes Ehrnsperger setzt auf Wärmespeicher und Sonnenenergie.

3 BRLO
Das Berliner Brauhaus ist aus recycelten Containern gebaut.

4 WUNDERBRÄU
in München verwendet Standard-Pfandflaschen und -kisten.

5 ROTHAUS
Christian Rasch (l.) nutzt Solarstrom





GUTE BILANZ

Weltweit setzen auch Bierbrauer und Winzer alles daran, ihren CO_2-Ausstoß zu senken und **klimaneutral** zu produzieren. Die einen nutzen Algen, Wärmespeicher und Solarenergie, andere entdecken kleine Hebel mit großer Wirkung

TEXT **KATHARINA MATHEIS, KERSTEN WETENKAMP**

Die Zukunft leuchtet grün – jedenfalls beim Bierbrauen. Bei der Craftbrauerei Young Henrys in Sydney wabert neben Sudkessel und Edelstahltanks in großen Glasbehältern hellgrüne Flüssigkeit – ein Bioreaktor mit Mikroalgenkulturen. „Ja, das sieht unwirklich aus“, sagt Oscar McMahon, einer der Brauereichefs, „aber das machen wir nicht aus Liebe zu Science-Fiction, sondern, um was Handfestes fürs Klima zu tun. Die Algen nehmen unser Kohlendioxid aus der Produktion auf und wandeln es in Sauerstoff um. So werden wir klimaneutral!“

Die 400 Liter Mikroalgenflüssigkeit produzieren so viel Sauerstoff wie ein Hektar Wald in Australien. Installiert haben die Brauer den Algentank mithilfe der Klimaforscher an der Technischen Universität Sydney. Wie man die rasch wachsende Algenmasse am besten verwendet, ist noch nicht entschieden – ob als Düngemittel, als Viehfutter oder als Grundprodukt für Kunststoffe (younghenrys.com).

Bierbrauer überall auf der Welt machen sich intensiv Gedanken über ihren Ausstoß an Kohlendioxid – und das aus gutem Grund: Eine durchschnittlich große Brauerei erzeugt bei der Produktionsmenge von 20 Millionen Liter Bier 200 000 Tonnen Kohlendioxid durch die Gär- und Brauprozesse. Fürs Mälzen des Getreides wird Wärme benötigt, Strom fürs Abfüllen und später dann Benzin oder Diesel fürs Ausfahren der Bierpaletten. Brauereien, die sich schon länger für ökologis ches Wirtschaften stark machten, entwickeln jetzt kreative Maßnahmen, diesen Kohlendioxid-Ausstoß zu vermeiden.

Zum Beispiel die Münchner Craftbrauerei Wunderbräu: Wunderbräu bezieht 99 Prozent der Rohstoffe wie Gerste oder Hopfen aus einem Umkreis von 50 Kilometern. Es wird ausschließlich mit Ökostrom gearbeitet. Die Brauerei verzichtet auf eigene Bierkisten und verwendet Standardware, die nicht zur Brauerei zurückgebracht werden muss. Externe Berater prüfen und berechnen den CO_2-Ausstoß der Brauerei. Trotz aller Maßnahmen bleiben zwischen 250 und 380 Tonnen Kohlendioxid im Jahr übrig, die kompensiert das Unternehmen, indem es internationale Klimaschutzprojekte fördert. Dies sind Windparkprojekte in Taiwan und der Türkei, Solaranlagen in Indien und eine Waldaufforstung in Kolumbien. Dadurch erreicht Wunderbräu sogar eine Überkompensation (wunderbraeu.de).

Auch BRLO in Berlin arbeitet an der Klimaneutralität, die Craftbrauer haben sich dafür mit dem Start-up Planetely zusammengetan, deren Wissenschaftler alle Produktionsprozesse und den anfallenden Energieverbrauch prüfen, und zwar nach dem internationalen Greenhouse Gas Protocol (GHG). BRLO hat sein Wirtshaus „Brwhouse“ aus recycelten Schiffscontainern gebaut, nutzt Ökostrom und will die Fahrzeugflotte auf Elektrostrom umrüsten (Brlo.de).

Einen anderen Ansatz verfolgt Neumarkter Lammsbräu, ein Pionier der Bio-Bierherstellung aus der Oberpfalz. Chef Johannes Ehrnsperger, der in siebter Generation die fast 400-jährige Brauerei leitet, will Klimaneutralität durch „Vermeiden und Verringern“ erreichen. Ziel: „Bis 2030 werden wir 42 Prozent der Emissionen reduzieren. Das bedeutet Investitionen in Millionenhöhe.“ Eine gute Möglichkeit dafür ist der enge Austausch mit den Bauern in der Region, die durch ökologische Landwirtschaft Humus aufbauen. „Das dient auch dem Wasserschutz und der Widerstandskraft der Böden.“

„Den Algentank haben wir nicht aus Liebe zu Science-Fiction. Die Algen bilden aus unserem Kohlendioxid Sauerstoff, gut fürs Klima!“ **OSCAR MCMAHON, YOUNG HENRYS**

FOTOS: NEUMARKTER LAMMSBRÄU, ULF SAUPE



1



2

1 THEORIE ... Helena Ponstein untersucht die CO_2-Bilanz von Wein **2 ... UND PRAXIS** Klimaneutraler Wein von Andreas Hormuth

„Mehrweg ist der größte Hebel, um in der Weinbranche CO_2 einzusparen, danach kommt lange nichts in der Größenordnung." **HELENA PONSTEIN, WISSENSCHAFTLERIN**

Das nächste große Ziel ist die Sonnenenergie für das benötigte Warmwasser, dafür sollen auf 3500 Quadratmetern Solarzellen installiert werden. Der restliche Strom ist schon seit zehn Jahren zu 100 Prozent auf Öko umgestellt. Im geplanten neuen Sudhaus soll die eingesetzte und die im Brauprozess entstehende Wärme so gut wie möglich gespeichert und für den Brauprozess weiter genutzt werden. Und die Lkw für den Transport des Bieres sollen demnächst auf Erdgas oder Biogas umgerüstet werden (lammsbraeu.de).

Ähnlich setzt auch Rothaus im Schwarzwald auf neueste Technologie: Das Sudhaus arbeitet mit Unterdruck und benötigt so nur 60 statt 100 Grad Hitze. Im Herbst dieses Jahres will Rothaus eine Fotovoltaik-Anlage mit über 9000 Quadratmeter Fläche installieren. Praktischer Nebeneffekt: Der überschüssige Strom wird am Wochenende für das Braugasthaus genutzt, „fürs Braten der Haxen", wie Brauereichef Christian Rasch (rothaus.de) sagt.

Auch in der Weinbranche ist längst klar, dass klimafreundliche, ressourcenschonende Produktionsprozesse nicht nur der Umwelt, sondern auch den Weingütern selbst zugutekommen. Die Wissenschaftlerin Helena Ponstein beschäftigt sich seit 13 Jahren mit der Klimabilanz von Wein. Sie weiß genau, an welchen Stellen des Herstellungsprozesses die meisten Emissionen anfallen und kann jeden Schritt beziffern.

Für jeden Liter Wein, der in Deutschland produziert wird, fällt rund ein Kilo CO_2 an – doppelt so viel wie beim Bier. Das liegt vor allem an einem großen Vorteil der Bierbranche, dem funktionierenden Pfandsystem. Knapp die Hälfte der Treibhausgasemissionen durch die Produktion von Wein geht auf die Flasche zurück: „Einwegglas ist sehr energieintensiv", sagt Ponstein.

Sie berät Weingüter auf dem Weg zu mehr Klimafreundlichkeit. Die Einwegverpackung und die Art der Logistik haben den größten Effekt auf den CO_2-Abdruck des Weines. „Mehrweg ist der größte einzelne Hebel, um CO_2 einzusparen, danach kommt lange nichts in der Größenordnung. Leider gibt es heute noch keine Infrastruktur für ein flächendeckendes Mehrwegsystem für Wein", sagt Ponstein.

Ein Winzer, der solch ein System deshalb selbst aufgebaut hat, ist Andreas Hormuth aus der Pfalz. Er leitet das erste klimaneutrale Weingut Deutschlands. Seit über zwanzig Jahren setzt er auf regenerativen Strom für seinen Betrieb, vor gut zehn Jahren ließ er seine gesamte Produktionskette in Bezug auf CO_2-Belastung untersuchen.

„Ich war überrascht, wie sehr die Flaschen ins Gewicht fallen. Da war mir klar, dass nur ein Flaschenpfand die Lösung ist", sagt Hormuth. Seither nimmt er die leeren Flaschen zurück und lässt sie bei einem Dienstleister zwei Orte weiter spülen. Drei Viertel der Flaschen bekommt er zurück – eine hohe Quote, weil seine Kunden um den starken Umwelteffekt wissen und den nachhaltigen Kreislauf unterstützen wollen. Auch andere Aspekte der Logistik laufen bei Hormuth anders: Er verzichtet auf Einwegverpackung und nutzt stattdessen Pfand-Holzkisten. Sein E-Auto kann er mittlerweile mit der Energie aus dem Windrad aufladen, das er letztes Jahr aufgestellt hat. Eine Flasche seines Weins erzeugt durchschnittlich 500 bis 600 Gramm CO_2, ein Drittel weniger als der Durchschnitt. Und diese Emissionen, die sich nicht vermeiden lassen, gleicht er durch den Kauf von Zertifikaten aus, die Aufforstungsprojekte unterstützen. „Wichtig ist aus meiner Sicht, dass man jedes Jahr die CO_2-Belastung weiter reduziert", sagt er. Deshalb lässt er sich jährlich überprüfen. Seiner Meinung nach haben Winzer dadurch einen besseren Überblick.

Das Staatsweingut Meersburg ist eines der größten Weingüter am Bodensee. Seit über 20 Jahren ist Jürgen Dietrich hier der Weingutsdirektor und leitet den Betrieb mit über 800-jähriger Geschichte. „In einem solch historischen Weingut macht man sich automatisch Gedanken über die Zukunft und Nachhaltigkeit des Schaffens", sagt er. Er hat deshalb bereits 2011 begonnen, alle Produktionsschritte des Staatsbetriebs hinsichtlich der CO_2-Belastung zu untersuchen – um sie fortlaufend zu verbessern. „Es sind viele kleine, teils unscheinbare Maßnahmen, die das Weingut zu einem nachhaltigen Weingut machen", sagt Dietrich. So wie die neuen Fenster oder ein alternativer Energiemix. Als Nächstes wird das Staatsweingut eine Ölheizung durch eine Anlage ersetzen, in der das Team alte Rebhölzer verbrennen und damit heizen kann. Unspektakulär, aber wirksam und klimafreundlich.

NEWS & TERMINE

FESTIVAL IN WÜRZBURG
Nach zwei Jahren Pause geht's jetzt wieder los: Das Wein- und Musikfestival „Wein am Stein“ feiert die Toplage Frankens mit Weintastings und jeder Menge Bands von Rock und Soul bis Hip-Hop und Reggae.
13. bis 26. Juli, www.wein-am-stein.de

CHAMPAGNER UND JUGENDSTIL
Besucher der Champagne sollten sich die Belle Époque Society nicht entgehen lassen, sie ist eine bedeutende private Sammlung des französischen Jugendstils. In den Räumen, die das Haus Perrier-Jouët in Épernay gegründet hat, zeigt jetzt auch eine Champagnerbar wechselnde Ausstellungen mit moderner Kunst.
www.perrier-jouet.com

GIN FÜR DIE ELEFANTEN
Großer Erfolg für die Ginbrenner Tessa und Robin Gerlach aus Mecklenburg: Mit ihrem „Elephant Gin“ und der Spende von 15 Prozent pro verkaufter Flasche an Wildschutz-Projekte kamen eine Million Euro zusammen. Das Geld fließt an Schutzprojekte für Elefanten in Afrika wie Big Life Foundation, Sheldrick Wildlife Trust und Wildlife Spirit sowie Forschungsprojekte.
www.elephant-gin.com

FOTO: LUCIE GREINER/MEDIENAGENTEN

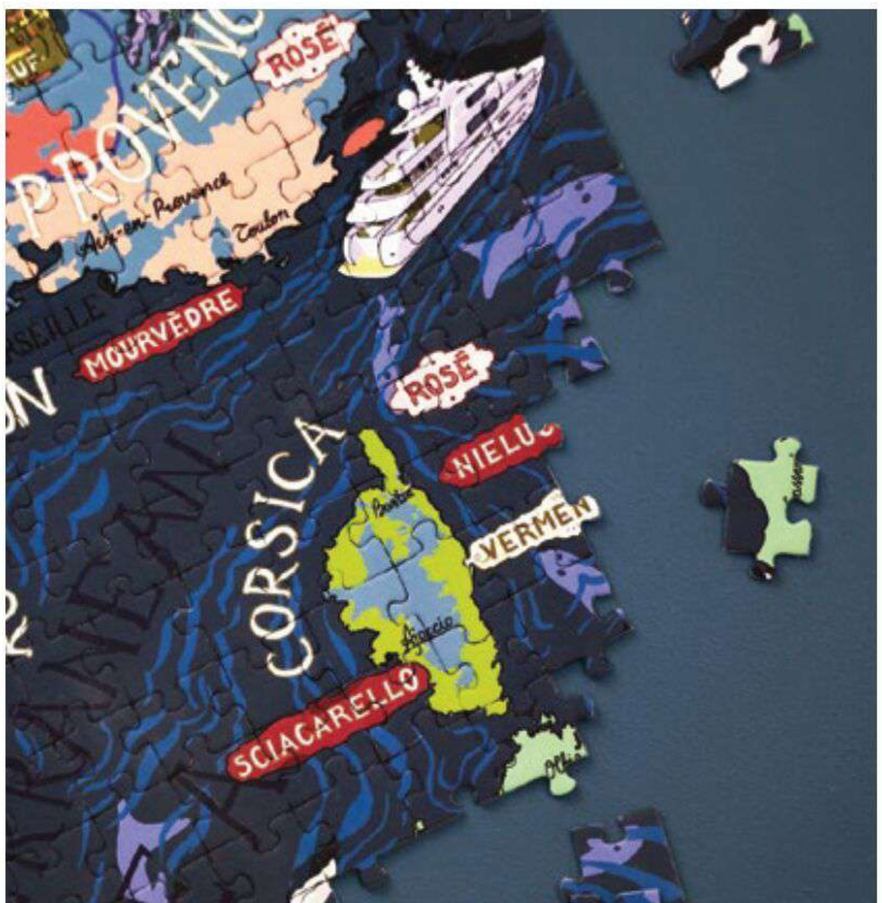
Gutedel mit Aussicht im „Fritz“

Im äußersten Südwesten Deutschlands, im Dreiländereck des Markgräflerlands nahe der Schweiz und Frankreich, überzeugt das Weingut Blankenhorn in Schliengen (nördlich von Lörrach) mit feinen Weinen wie Weißburgunder, Pinot und Chasselas (Gutedel). All diese Weine und gute Gewächse befreundeter Winzer probiert man jetzt in der frisch renovierten Weinbar „Fritz“ im historischen Ambiente des fast 400 Jahre alten Gutshauses. Eine alte Feuerstelle und ein Turmaufgang kamen erst beim Renovieren zum Vorschein. 30 Plätze drinnen, 40 auf der Terrasse mit Blick aufs Barriquelager. www.weingut-blankenhorn.de

DIESER ROSÉ HAT FEUER

Seafood vom Grill, ein Picknick oder ein Aperitif zum Sonnenuntergang – da passt dieser Rosé aus Sizilien bestens: Der 2021 Sul Vulcano Etna Rosato von Donnafugata wird am Fuß des Ätnas gekeltert, aus Nerello Mascalese und Nero d'Avola. Elegante Noten von Grapefruit, Erdbeeren, Paprika. € 19,90, www.superiore.de





Spielerisch

Mit Spaß etwas dazulernen, das bieten die Weinpuzzles von Water and Wines. Beim Zusammensetzen der jeweils 1000 Teile lernt man nicht nur die Geografie des Weinlandes kennen, sondern auch die Sensorik der wichtigsten Rebsorten. Neben Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien gibt es auch Australien, Südafrika und Schottland (zu Whisky). Je € 39, www.waterandwines.com

Inspiration NATUR

„Biophilic Design“ erobert weltweit die Architektur und ist der Trend bei der Gestaltung von Innenräumen. Grünpflanzen in Restaurants und Bars sorgen nicht nur für einen frischen Look, sie verbessern sogar die Luftqualität und dämpfen die Geräuschkulisse. Willkommen im urbanen Dschungel!

TEXT **UTA ABENDROTH**

Le Pavillon, New York

Architekt Isay Weinfeld und Küchenchef Daniel Boulud haben das Restaurant so gestaltet, dass sich die Gäste wie auf einer Terrasse im Freien fühlen. Ein gewundener Weg schlängelt sich um die Tische in dem lichtdurchfluteten Interior, dazwischen stehen Bäume und Sträucher – so entsteht der Eindruck, als würde man durch eine Landschaft spazieren.
www.lepavillonnyc.com

FOTO: THOMAS SCHAUER

An’garden Cafe, Hanoi

Bambus, großblättrige Pflanzen, Bäume und ein Teich beleben das „An’garden Cafe“ in der vietnamesischen Hauptstadt. Die Architekten vom lokalen Studio Le House haben sich von den mythischen Hängenden Gärten von Babylon inspirieren lassen. Der Duft von Kaffee und Kletterpflanzen soll die Gäste an einen ruhigeren Ort versetzen als das geschäftige und laute Hanoi.

COOLES BLATTWERK

FOTO: COLIN CLARK/THE NEW YORK TIMES/REDUXLAIF

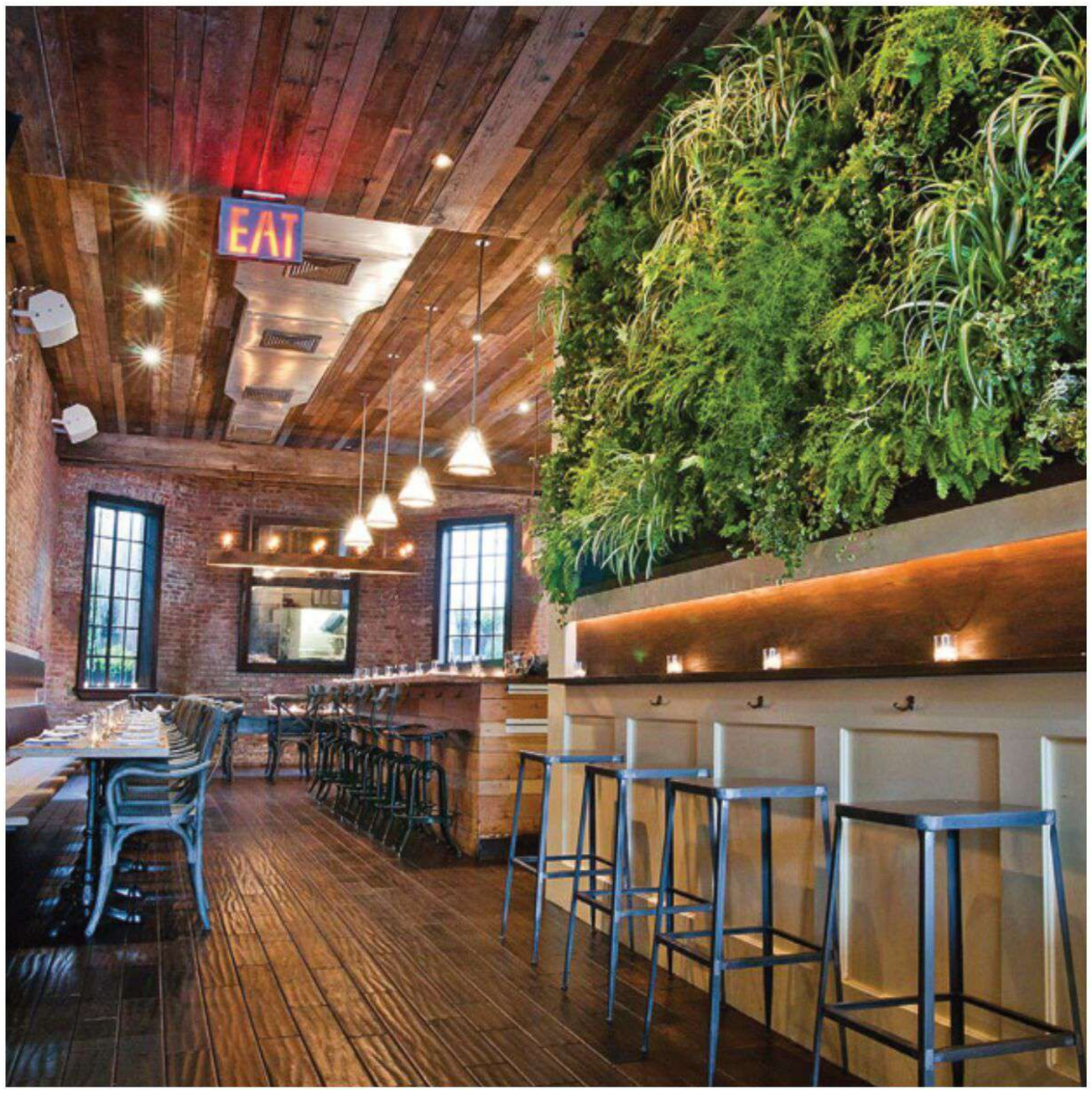
Iris, New York

Chefkoch John Fraser eröffnete im vergangenen Jahr sein Restaurant „Iris“ für die feine griechische und türkische Küche. Während das Interior drinnen vom stromlinienförmigen Design der 50er-Jahre inspiriert ist und in hellen Holz- und Beigetönen daherkommt, wirkt der Outdoor-Bereich wie eine üppige grüne Oase mitten in Midtown Manhattan.
www.irisrestaurant.nyc

New York ist und bleibt die Stadt der Trends, was hier angesagt ist, findet man früher oder später auf der ganzen Welt. Seit einiger Zeit wird die Metropole dank Rooftop Farming, der Umnutzung von ehemaligen Eisenbahntrassen in Parkanlagen wie der „High Line“ und dem Bau von begrünten Hochhäusern, etwa dem „Via 57“ des dänischen Architekten Bjarke Ingels, immer grüner. Klar, dass sich so eine Entwicklung irgendwann auch im Interior Design widerspiegelt. Die New Yorker betrachten Restaurants als ihre Wohnzimmer, wo also sollte sich der urbane Dschungel besser einrichten lassen als dort? Ob „Le Pavillon“, „Iris“ oder „Colonie“, so unterschiedlich die Küche und die jeweilige stilistische Ausrichtung sein mögen, allen gemeinsam ist die Ausstattung mit üppigem Grünzeug.

Der Trend hat offiziell den Namen „Biophilic Design“. Biophilie bedeutet „Liebe zu Lebendigem“ und drückt den Wunsch nach mehr Kontakt zur Natur aus. Immerhin leben wir aktuell in der sogenannten Epoche der Urbanität, doch städtisch soll heute auch irgendwie „ländlicher“ sein – vielleicht eine Folge der Pandemie – und das bedeutet am Ende eben grüner.

In Innenräumen übernehmen Pflanzen unterschiedliche Aufgaben. Auf den ersten Blick sind sie dekorativ und erfüllen die besagte Sehnsucht nach der Verbindung mit der Natur. Darüber hinaus können die Bäume, Farne, Philodendren, Kletterpflanzen, Bambusse und Gräser noch viel mehr: Es gibt Gewächse, die die durch Klimaanlagen zu trockene Raumluft befeuchten und Luftschadstoffe filtern, die etwa durch Lösungsmittel in Möbeln und Reinigungsmitteln entstehen. Ebenfalls nützlich sind Pflanzen in der Gastronomie, wenn sie Gesprächsgeräusche dämpfen, weil sie die Reflexion von Schall auf glatten Oberflächen unterbrechen. Und sie passen perfekt zur wachsenden Nachfrage nach pflanzenbasierter Küche.



Colonie, New York

Das „Colonie“ am Rande von Brooklyn Heights setzt auf die Unterstützung der New Yorker Food Community, in dem die Lebensmittel von so vielen lokalen Farmen bezogen werden wie nur möglich. Einen Kontrast zum Industrial Style des Restaurants setzt die vertikale Pflanzenwand. www.colonienyc.com

GRÜN ALS KONTRAST

25hours – Bikini, Berlin

Dass Zimmerpflanzen ihr verstaubtes Image in Deutschland ablegen konnten, dafür hat das 25hours Hotel Bikini gesorgt. In der Monkey Bar hängen Grünpflanzen in Makramee-Ampeln; zusammen mit Palmen und Blattpflanzen kreieren sie einen urbanen Dschungel mit Ausblick in den Tiergarten. www.25hours-hotels.com

FOTOS: STEFAN LEMKE, WIM JANSEN

Frank Café, Berlin

Einen üppigen Zimmerpflanzenwald haben Oliver Mansaray und Daniel Scheppan in den hohen Räumen des Frank Cafés im Prenzlauer Berg herangezüchtet. Damit die exotischen Gewächse wie Zierbananen, Monstera und Geigenfeigen gedeihen, wurde ein spezielles Bewässerungssystem an den Wänden und unter den Stuckdecken installiert.
www.frankcafe.de

Prado, Lissabon

Typisch für die Häuser in Lissabons Altstadt sind die hohen Decken. Um den „Luftraum“ des fast schon skandinavisch-schlicht eingerichteten „Prado“ von António Galapito originell zu gestalten, wachsen Efeu & Co auf Stahlstreben im ersten Farm-to-table-Restaurant der Stadt. www.pradorestaurante.com

25hours – The Royal Bavarian, München

Originell sind die ironischen Zitate königlich bayerischer Kultur im 25hours Hotel in München. Kurios wird der Mix dann im Restaurant „Neni“, in dem israelische Küche zwischen Palmen serviert wird. www.25hours-hotels.com

LÄSSIG MEDITERRAN

The Paradise Now, Düsseldorf

„The Paradise Now“ ist eine Kombination aus Bar, Bistro, Restaurant und Club. Zu den von dem Künstler Jonathan Niclaus gestalteten Wänden gesellen sich zahllose hängende Rattanlampen und Grünpflanzen in Körben. www.the-paradise-now.de



FOTOS: 25HOURS HOTEL THE ROYAL BAVARIAN/NENI/ STEVE HERUD, RODRIGO CARDOSO, ROBERT RIEGER

NEWS & TERMINE

GENUSS & FOTOGRAFIE

„Culinary timepieces – a tribute to classic cuisine“ ist ein originelles Projekt der Food-Fotografin Annette Sandner, die historische Speisenkarten und Rezeptbücher mit den dort beschriebenen Gerichten auf Kunstfotografien vereint. Bis zum 22. Juni sind die Kunstwerke im Restaurant „Atlantik“ in München zu sehen.
www.culinarytimepieces.de

DIE WEGWERFKULTUR
Materialität und Vergänglichkeit sind Schwerpunkte der Ausstellung „Spoon Archaeology“ im Kunstgewerbemuseum Dresden im Schloss Pillnitz. Einwegbestecke aus Plastik werden dort bis zum 31. Oktober als archäologische Artefakte und Zeitzeugen einer beendeten Ära inszeniert. Aufgrund des Verbots für Herstellung und Vertrieb von Kunststoffbestecken geht es um Produktionskreisläufe sowie kulturanthropologische Aspekte unserer Essgewohnheiten.
www.skd.museum

SAMMLERSTÜCKE
Vintage-Objekte und Designklassiker stehen derzeit hoch im Kurs, sowohl aus ästhetischen Gründen als auch aus Aspekten der Nachhaltigkeit. Auf dem Online-Marktplatz Pamono gibt es Geschirr, Besteck, Accessoires, Möbel und Leuchten.
www.pamono.de



Klassiker für die Tafel

Das Geschirr „Teema“, 1952 von dem finnischen Designer Kaj Franck entworfen, ist längst Designgeschichte. Anlässlich des 70. Geburtstags der Kollektion gibt es drei neue Farben, die von den 50er-Jahren inspiriert sind, darunter ein ruhiger Leinenton. Dazu passen die „Miranda“-Schalen mit ihrem Blattdesign. Teller ab € 14,90, Schale ab € 39,90, www.iittala.com

Der **6Grad Kochtisch** macht es möglich, mehr oder weniger simultan in geselliger Runde zu kochen und zu essen. Das funktionale Möbel im Industrie-Look lässt sich verstellen, es braucht lediglich einen Stromanschluss.

180, 220, 260 ODER 300 CM X 85 ODER 95 CM, PREIS AUF ANFRAGE, WWW.JANCRAY.COM





DAS KLAPPT

„Table Frame“ ist ein Untersetzer aus FSC-zertifizierter Eiche, dessen Leisten durch ein Lederband zusammengehalten werden. Je nach Topfgröße können sie zu einer oder zu zwei Seiten geklappt werden, um die Tischoberfläche zu schützen. Das Holz gibt es in natur, geölt, geräuchert oder schwarz.
21 x 15 x 1,5 cm, € 40, www.bywirth.com

FOTO: BENNO CRAY

Für alle, die dafür sorgen, dass wir
entspannen und genießen können.
Die glücklich sind, wenn wir es sind.

Vivianne, Servicekraft

BILD jetzt im TV!
Infos unter www.BILD.tv

FÜR EUCH.

Bild am Sonntag

UNTERWEGS

ALLE HOTELS UND RESTAURANTS ANONYM GETESTET!

BRUST UND KEULE
von der Krick-Ente
mit Kürbis, Lotus- und
Lilienwurzeln sowie
einer Innereiencreme



GEWOHNT VIRTUOS: Chefkoch Torsten Michel weiß mit Top-Podukten umzugehen



OFFEN, LICHT, MODERN: Panoramafenster holen das Tonbachtal ins Restaurant

NEUERÖFFNUNG DES MONATS 1

GROSSZÜGIG, NICHT NUR BEI DER RAUMHÖHE

Wiedereröffnung einer Legende: Die neue **„Schwarzwaldstube“** in Baiersbronn beeindruckt durch ihre Architektur und, klar: die Küche

Fast wirkt es, als hätten die drei Häuser schon immer hier gestanden, so harmonisch fügen sie sich mit ihrer geradlinigen Bauweise und den regionaltypischen Lärchenschindeln in die Umgebung. Kaum mehr vorstellbar, dass der Brand und der Wiederaufbau der ikonischen „Schwarzwaldstube“ die Genießer in Deutschland mehr als zwei Jahre in Atem hielten. Doch so unprätentiös die Architektur zunächst wirkt, so sehr beeindruckt sie beim Betreten des Restaurants: acht Meter Raumhöhe, offen bis ins Gebälk, von Licht durchflutet und mit Panoramablick ins Tonbachtal dank einer komplett verglasten Stirnwand. Der Eigentümerfamilie Finkbeiner gelang es bestens, die Seele des Restaurants zu erhalten und es doch optisch ganz dezidiert in der Jetzt-Zeit anzusiedeln – mit dunklem Granitboden, komfortablen hellgrauen Samtsesseln, ultramodernem Kronleuchter und coolen Sneakers für David Breuers gut gelauntes Serviceteam.

Die Speisekarte überrascht zunächst mit Großzügigkeit: Drei Menüs und ein umfangreiches À-la-carte-Programm, das ist auf diesem Niveau mittlerweile eine Seltenheit. Torsten Michel ist gewohnt virtuos am Werk, gleich zu Beginn lässt er schiere Produktqualität für sich sprechen: butterzarten Balfegó-Thunfisch mit Imperial-Kaviar und Sojamayonnaise, behutsam gebratene Entenleber mit glasiertem Rhabarber und animierender Limetten-Ingwer-Jus, aber auch frische junge Erbsen, die er mit cremig confiertem Eigelb und Brunnenkresse-Emulsion zum durchaus süffigen vegetarischen Entree anrichtet. Große Kochkunst ist die mit Garnelentatar gefüllte und perfekt glasig gegarte Seezunge mit Artischocken samt Gamba-Ceviche – ein Coulis von Artischocken und Garnelenköpfen ergänzt mediterrane Aromatik.

Ein selten gewordener Genuss ist das Sauté von Kalbsniere und -bries, mit Sherry glasiert und von eingelegter Gartengurke sowie cremigem Schmorsaft begleitet. Sommelier Stéphane Gass schenkt dazu aus seiner Spitzenweinkarte einen 2014er Volnay Caillerets der Domaine Marquis d’Angerville ins Glas.

Der neue Patissier überzeugt mit flaumigstem Schokoladensoufflé, in Begleitung einer filigran gearbeiteten Schwarzwälder-Kirsch-Variation. Nicht zu vergessen: Der neue Gastronomietrakt beherbergt auch die Restaurants „1789“ und „Schatzhauser“ unter der Regie von Florian Stolte. *Patricia Bröhm*

●●●●● „Schwarzwaldstube“, Tonbachstr. 237, 72270 Baiersbronn, Tel. 07442-49 20, www.traube-tonbach.de, Mi-Fr abends, So, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 82-90

TIPP: Das „Schatzhauser“ mit Terrasse und regionaler Küche.

FOTOS: JULIAN BEEKMANN (2), RENÉ RIIS/TRAUBE TONBACH

●●●●● PERFEKT ●●●● HERAUSRAGEND ●●● EXZELLENT ●● SEHR GUT ● GUT

ALLE HOTELS UND RESTAURANTS ANONYM GETESTET!





FEIN ABGEHANGEN: Das Berliner „Rutz“ und die Küche von Marco Müller

NEUERÖFFNUNG DES MONATS 2

KOMPLEXE SIMPLIZITÄT

Vielschichtig, elegant, klar: Das neue Interieur des Berliner „Rutz“ passt nun bestens zur Küche Marco Müllers

Wenn ein Spitzenkoch wie Marco Müller einen Relaunch ankündigt, darf man Großes erwarten – und sich nun über das Ergebnis freuen! Die Eigentümer, das Weinhändler-Ehepaar Anja und Carsten Schmidt, engagierten die Architektin Gesine Weinmiller für die Neugestaltung ihres nach dem ersten Sommelier Lars Rutz benannten Restaurants. Vor Natursteinwänden aus Brandenburger Nagelfluh wurde ein mit Einmachgläsern gefülltes Regal wie eine Installation platziert. Die Weinbar im Erdgeschoss, die ins „Rutz-Zollhaus“ nach Kreuzberg umgezogen ist, ist nun mit der bisherigen Gourmet-Beletage verschmolzen: Ledersitzbänke, japanische Holzstühle und Spots, die die noch fokussierter wirkenden Gerichte von Küchendirektor Marco Müller und Küchenchef Dennis Quetsch illuminieren.

Trocken gereifter Ikejime-Karpfen von den Müritzfischern demonstrierte im Rohzustand und mit glasklarem Geschmack beste Zutatenqualität, brillierte im komplexen Aufbau aus Holunder (Sud, eingelegte Knospen, geeiste Essigperlen), Rettichscheibchen, Karpfen-Würzcreme und -flakes mit spielerisch leichter Eleganz. Dazu servierte der locker-professionelle Service unter Falco Mühlichen als Überraschung BBQ-würzige, mit Fischsauce Garum bestrichene Karpfen-Rippchen vom japanischen Grill. Das ist ambitioniert, vielschichtig und elegant: Norwegisches Kaisergranattatar kam mit Gelber Bete und famoser Tofu-Kalbshirn-Creme. Beim wonnigen Supplement-Gang (€ 49) toppte eine üppige N25-Kaviarnocke vom Schrenckii-Stör das gezupfte, mit Hummersud aromatisierte Taschenkrebsfleisch unter gepickelten grünen Erdbeerscheiben in geröstetem Algen-Sud.

Höchst individuell auch die Fleischgänge ohne traditionelle Saucen: Beim Wagyu aus dem niedersächsischen Auetal betonten mit Lindenblütenessig benetzte junge Triebe und Sud aus Tomate, gerösteten Zwiebelgewächsen und Essig den kernig-schmelzenden Fleischgeschmack. Das Dessert aus Roggen, Rhabarber und Sauerklee – wunderbar erfrischend. Diese Küche auf Weltniveau ergänzt treffend Sommelière Nancy Großmann mit europäischen Weinen ihrer umfangreichen Karte oder eigens produziertem Alkoholfreiem.

FAZIT: Kulinarische Bildungsreise in elegant geradlinigem Ambiente mit Wohlfühlatmosphäre. *Stefan Chmielewski*

●●●●● „Rutz“, OT Mitte, Chausseestr. 8, 10115 Berlin, Tel. 030-24 62 87 60, rutz-restaurant.de,
Di-Sa ab 18 Uhr, Menü € 265-285
TIPP: Der Einladung für einen Gang am Pass folgen.

FOTOS: STEFAN JOSEF MUELLER, RICARDA SPIEGEL

FRANKFURT A. M. / FRANKFURTER BOTSCHAFT
AUFBRUCH AM WESTHAFEN

WIE DAS DECK EINES KREUZFAHRTSCHIFFES hängt das Restaurant über der Promenade des Mains. Vor den Fenstern ziehen die Schiffe vorbei, im Sommer sitzt man direkt am Hafenbecken. Seit dem Weggang von Küchenchef Hai Minh Hoang mussten die Gäste lange auf einen würdigen Nachfolger warten. Der ist mit Küchenchef Christian Raudies gefunden. Nun passt alles: Ambiente, Service, Weine und Angebot. Der bekennende Veganer (zuletzt: „Kameha Suite“) zeigt keine Berührungsängste gegenüber dem Abschmecken tierischer Gerichte. Auf der Karte stehen „Classics“ wie Caesar Salad oder Wiener Schnitzel. Interessanter sind die Menüs – vegan oder mit Fisch und Fleisch.

Vegane Finesse unterstreicht Raudies mit dem Gemüsetatar aus Seitlingen, Roter Bete, Tomate und einem „Ei“ aus Mango-Paprika-Mus. Gut gelingen auch die Tortelloni mit Kartoffel-Cashew-Füllung auf Rote-Bete-Relish, dezent säuerlich abgerundet mit Granny-Smith-Espuma. Viel Tiefe hat die Granatapfelsauce zu gebratenen Spinat-Brezen-Knödeln. Das Filet vom Loup de Mer mit Bouillabaisse-Hollandaise und karamellisierten Urkarotten bleibt auch optisch in Erinnerung. Dem perfekt kurz gebratenen Rücken und der geschmorten Backe vom Weiderind passen sich Nussbutterjus, Pastinake und Wirsing gut an. Das Niveau hält sich bis zum Schokoküchlein mit Birnen- und Mohneis. Solide Weinauswahl und kundiger Service.
FAZIT: Entspannter, gehobener Genuss. *Barbara Goerlich*

„Frankfurter Botschaft“, Westhafenplatz 6-8, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069-15 34 21 43, www.frankfurterbotschaft.de, So-Di mittags geschl., Hauptgerichte € 22-36
TIPP: Bei der Reservierung um einen Fenstertisch bitten.

SONNENPLATZ: wieder gute Küche in der „Frankfurter Botschaft“







AMBITIONIERT: „Olbrick“-Chef Maxiliam Neidig und seine Bar

DARMSTADT / OLBRICK
KULTURELL AUF DER HÖHE

DARMSTADT, DER HIDDEN CHAMPION unter den deutschen Großstädten, blüht auf. Die Künstlerkolonie Mathildenhöhe zählt seit Kurzem zu den von der Unesco ausgezeichneten Kulturdenkmälern. Auch kulinarisch tut sich einiges. Nach dem hochgelobten „OX“ strebt nun auch das „Olbrick“ nach höheren Weihen. Die frühere Schlachthofgaststätte hat sich in ein Restaurant mit Art-déco-Flair inklusive eleganter Bar verwandelt. Exzellent gespeist wird unter einem Himmel aus Glühbirnen.

Der Bogen ist weit gespannt, vom Ora-King-Lachs mit Buttermilch, Kaviar und Radieschen über die am Tisch geschöpfte Hummersuppe bis zu originell Vegetarischem wie Romanesco mit Verjus-Nussbutter und gedörrten Muskattrauben. Unterschiedliche Aromen und Nuancen finden beim Kalbstatar mit Kopfsalatblättern, Räucherfischcreme, Guacamole und süßlichen Himbeer-Zwiebel-Ringen zu fein dosierten Caesar-Salad-Tönen zusammen. Trauben, Molke-Nussbutter und Pinienkerne begleiten confierten Skrei, während Kaffirlimette und Vanille die Brust von Schwarzfederhuhn zu Belugalinsen abrunden.

Eine große Cocktailauswahl und rund 60 Flaschenweine sind im Angebot, darunter die preiswürdigen Sekte der Manufaktur Griesel aus Bensheim. Ein Außenbereich ist in Planung. Der Name „Olbrick“ spielt auf Joseph Maria Olbrich, den berühmten Architekten der Künstlerkolonie an – und die Endung „brick“ auf die Backsteinfassade des Gebäudes. *Barbara Goerlich*

„Olbrick“, Frankfurter Str. 67, 64293 Darmstadt, Tel. 06151-629 01 60, olbrick-darmstadt.de, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 24-33
TIPP: Nebenan liegt die von Friedensreich Hundertwasser entworfene kunterbunte, fantasievolle Wohnanlage „Waldspirale“.





BESTE DONAULAGE: das Hotel Lodner mit „Genusswerkstatt“

LAUINGEN / GENUSSWERKSTATT
AROMAWIRBEL UND FEINE TÖNE

WIEDER DA: TOBIAS EISELE, Ex-Küchenchef im Oberstdorfer „Maximilian’s“, hat 150 Kilometer nördlich eine neue Heimat gefunden. Im Hotel Lodner tüftelt er für die Feinkostfirma von Hausherr Alexander Lodner und kocht in der „Genusswerkstatt“ auf vertraut hohem Niveau: mittags Bistro-Karte (herrliches Kuttelragout mit Estragonsenf), abends umfangreicheres Programm vom Zwiebelrostbraten „Alt-Ulm 2.0“ bis zum Menü.

Mit Ölsaat, Getreide und Fruchtsüße zünden die Leitmotive von Eisele auch am Rand der Schwäbischen Alb. Eindrucksvoll sind der Spargel mit Eigelbpraline und Bitterorange als Püree und Sorbet sowie ein knackiges Desserttatar aus Apfel und Moosbeere, getupft mit nussiger Sonnenblumencreme. Der Huchen aus der Kinsauer Zucht von Ralf Wetzel ist grandios – mit Ziegenkäseraviolo, Waldmeister, Mohn und säuerlichem Rote-Bete-Blatt. So schillernd die Aromen über die Teller wirbeln, im Mund fügt sich alles harmonisch. Was dem historischen Gewölbe fehlt, sind Schallschlucker. Ohne sie fällt die Freude über Georg Breuers Riesling Berg Schlossberg arg laut aus.
FAZIT: Originelle, fein differenzierte Küche. ***Ulf Sundermann***

●●◐ „Genusswerkstatt“, Imhofstr. 6+7, 89415 Lauingen, www.hotel-lodner.de, Tel. 0907-29 58 90, Mi-Sa, So abends, Hauptgerichte € 35-40
TIPP: Lodners Feinkostladen – kulinarischer Süden to go.

GARDA / PERBELLINI AI BEATI
MILCHFERKEL MIT SEEBLICK

GIANCARLO PERBELLINI ist mit der „Casa Perbellini“ die Nummer eins in Verona. 2021 ging seine „Locanda Perbellini Ai Beati“ hoch oben in Garda mit einem jungen Team an den Start. Jüngst wurde die Renovierung der Terrasse vollendet. Allein ihretwegen lohnt sich die Auffahrt, die mit einem fantastischen Blick über den blaugrün glitzernden Gardasee belohnt wird. Der Bauernhof aus dem 16. Jahrhundert wurde in kleine Speiseräume unterteilt und betont unperfekt instandgesetzt: rohe Backsteinwände, schlichte Bistro-Möblierung. Der junge Service ist freundlich, die Atmosphäre lässig und die moderne Küche fantasievoll und gut.

Man kann à la carte bestellen, mehr Spaß machen das Fünf- und das Sieben-Gänge-Menü in kleinen Portionen. Die Highlights unserer sieben Gänge: Tótani (winzige zarte Tintenfische) und Aubergine, auf der Plancha geröstet, begleitet von einer pikanten Creme aus scharfer kalabrischer Streichwurst, das Ganze aromatisch fein austariert. Wie auch das geräucherte Milchferkel mit Riesengarnele, dazu eine Béarnaise von Krustentieren sowie Haselnüsse. Weniger gelungen: die nahezu rohe kleine Tranche von der Entenbrust mit Pistazien und süßsauer eingelegten Zwiebelchen. Weinkarte mit erfreulicher Champagner-Auswahl, 13 offenen Weinen und gastfreundlich kalkulierten Flaschenweinen, vornehmlich italienischen.
FAZIT: Modern interpretierte italienische Küche. Entspannte Stimmung, romantische Lage. *Madeleine Jakits*

●●◐ „Locanda Perbellini Ai Beati“, Via Val Mora 57, IT-37016 Garda (VR), Tel. 0039-04 56 57 31 14, locandaperbelliniallago.it, Mo, Do-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-24
TIPP: Wer mittags kommt, genießt den sonnigen Panoramablick!

MAESTRO am Gardasee: Giancarlo Perbellini



FOTO: GIORGIO MARCHIORI



MARSHMALLOW, GEGRILLT: „Le S'More" von Thomas Chisholm

PARIS / CHOCHO
WO PARIS JUNG UND AUFREGEND IST

SIEBEN TAGE PRO WOCHE mittags und abends geöffnet – wo gibt es das noch? Und keine Frage: Das „Chocho" brummt. Das liegt an der Bekanntheit des franko-amerikanischen Kochs Thomas Chisholm – wieder ein junger Wilder, der in der französischen TV-Show „Top Chef" für Aufsehen sorgte und nun sein erfolgreiches Restaurant leitet.

Das „Chocho" liegt im 10. Arrondissement, unweit der Opéra Garnier, hier ist Paris jung und aufregend. Es gibt mehr Platz als in den engen Brasserien: helles Holz, viel Licht, die offene Küche und eine große Tafel in der Mitte. Chisholms Gerichte werden zum Teilen auf kleinen Tellern und in Schüsseln aus schönem Steingut serviert. Der Koch hat seine eigene Sprache gefunden: saisonale Gemüse, sehr aromatisch, sehr verspielt. Der Reigen beginnt mit Blumenkohl in Nussbutter, Knoblauchemulsion und Eigelb. Sehr gelungen. Genau wie das Ragout von weißen Bohnen mit spanischer Sobrasada. Die Schulter vom französischen Ferkel schmeckt wie sehr gutes Pulled Pork, darauf ein Kartoffelmus.

Die Portionen sind klein, zwei Gäste sollten sich etwa sechs Teller teilen. Wie in Paris üblich, gibt es eine exzellente Weinkarte über alle Regionen des Landes – mit vielen Entdeckungen von der Loire, aus dem Jura oder dem Elsass.
FAZIT: Zeitgemäße kulinarische Reise in urbanem Rahmen.

Alexander Oetker

●● „Chocho", 10. Arr., 54 Rue de Paradis, FR-75010 Paris, Tel. 0033-142 28 26 03, www.chocho.becsparisiens.fr, tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 12-23 M
TIPP: Ein Abendspaziergang zum unweit gelegenen Canal Saint-Martin und ein Digestif im legendären Hôtel du Nord.

FOTO: ANTOINE MOTARD

SMALL TALK

***Dortmund:** Das Gourmetrestaurant „Iuma" ist geschlossen. Küchenchef Pierre Beckerling orientiert sich neu mit eigenen Projekten. Die Betreiber Michael Dyllong und Ciro de Luca planen, in den Räumen ein neues Konzept umzusetzen.*

VOM FEINSCHMECKER GETESTET & BEWERTET

RESTAURANTS:

- ●●●●● In jeder Hinsicht perfekt
- ●●●● Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich
- ●●● Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
- ●● Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel
- ● Gute Küche, ansprechendes Ambiente
- ◐ Solide Küche, sympathisches Lokal
- ⬡⬡⬡⬡⬡ Bewertung ausgesetzt

HOTELS

- ●●●●● In jeder Hinsicht perfekt
- ●●●● Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
- ●●● Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- ●● Guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- ● Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre
- ◐ Sympathische Unterkunft
- ⬡⬡⬡⬡⬡ Bewertung ausgesetzt

SYMBOLE:

- Bar
- BIO Bioangebot
- Garage oder Parkplatz
- M Mittags geöffnet
- Pool
- gutes vegetarisches Angebot
- Terrasse und/oder Garten
- Imbiss/Bistro/Weinstube
- Übernachtung möglich
- Weinangebot
- WLAN gratis
- Zimmerservice
- EC EC-Cash
- Kreditkarten
- Nur Barzahlung




FR 12 Uhr

48 Stunden in ROTTERDAM

FREITAG

12 UHR Einchecken im âme: Das neue Hotel in einer Residenz von 1867 besticht durch japanisch-skandinavische Ästhetik und wunderbare Betten mit Naturmatratzen.

12.30 UHR Im Hotel ein feiner Kaffee von der örtlichen Rösterei Shokunin. Los geht's entlang Westersingel und Museumpark zum Het Nieuwe Instituut. Rotterdams Zentrum lässt sich zu Fuß erkunden, für längere Strecken bieten sich Fahrrad, Wassertaxi, Tram oder Metro an.

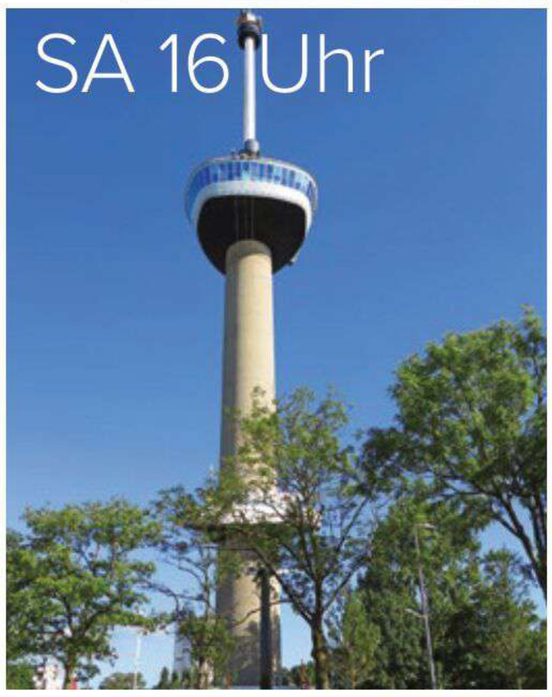
13 UHR Das Het Nieuwe Instituut ist ein interaktives Museum für Architektur, Design und Digitale Kultur. Im dazugehörigen Café mit großer Terrasse bezeichnet Chefin Manuela Gonsalves Tavares ihre Küche als „tokological": Toko heißen kleine Krämerladen auf Indonesisch. Entsprechend bunt sind die vegetarischen und veganen Sharing-Gerichte, ein Mix aus Afrokaribischem, Asiatischem und Mediterranem.

16 UHR Etwa 200 Meter entfernt erstreckt sich Nieuwe Binnenweg, Rotterdams Shopping-Meile Nummer eins, gesäumt von Boutiquen, Lokalen und Delis. Das Café-Restaurant „Heilige Boontjes" (heilige Kaffeebohnen) in einer alten Polizeiwache wird von einer Stiftung für ehemalige Strafgefangene betrieben. Die einstigen Zellen wurden farbenfroh gestaltet und zur Unterkunft Penthouse Prison umfunktioniert.

17 UHR Der gigantische Gartenzwerg auf dem Eendrachtplein stellt tatsächlich Sinter Claas dar, den niederländischen Nikolaus. Etwa 1000 Skulpturen berühmter Bildhauer sind über die Stadt verteilt – Rekord in Europa. Im nahen Oude Binnenweg lockt die „Library of Spirits" (Foto). Deckenhoch ist hier (fast) alles versammelt, was sich feine Spirituose nennen darf.


FR 20 Uhr


FR 17 Uhr


SA 16 Uhr


SA 10.30 Uhr


SA 13 Uhr


FR 22 Uhr



20 UHR Nur wer reserviert, erhält die Zugangsbeschreibung zum angesagten „OX“. Eine Stiege führt hinunter zu einem dunklen Gang, bevor das Auge ein beleuchtetes Aquarium erblickt. Es schmückt die Cocktailbar des schwarz verputzten Restaurants. In offener Miniküche werkelt Chefkoch Alexander Wong und serviert Herzhaftes nach chinesisch-malaysischer Art: etwa Dim Sum mit Ibérico, Sesam und Austernsauce oder Aal mit schwarzen Bohnen.

22 UHR Die gelbe Holzbrücke vor der Tür führt zum Hofplein Viadukt. Mit seiner jazzigen-Livemusik ist das „BIRD“ ideal für einen Absacker in geselliger Atmosphäre.

SAMSTAG

9.30 UHR Nach dem Frühstück im Hotel geht es Richtung Wasser. Durch Witte de Withstraat mit zahlreichen Terrassencafés bummeln wir vorbei am Leuvehaven und dem Maritim Museum zur Markthal.

10.30 UHR Ein Besuch der spektakulären bogenförmigen Halle, einem Werk von MVRDV Architects, lohnt sich: Kopf in den Nacken legen und das „Horn of Plenty“ in zehn Meter Höhe bewundern. Aus dem Füllhorn, einem Kunstwerk von Iris Roskam und Arno Coenen, ergießen sich Früchte über 11000 Quadratmeter Decke. Dann eine kleine Stärkung: Am Eingang der Markthal liegt „De Kroket Loket“, eine verlässliche-Adresse für Kroketje, das holländische Knusperbällchen – gefüllt mit Rindfleisch, Käse oder Pilzen.

11 UHR Unten an der Maas besteigen wir ein Wassertaxi. Perfekt, um die Erasmus-Brücke von Calatrava in ganzer Länge zu bestaunen. Unser Ziel ist Viertel Katendrecht, einst Rotlichtbezirk, jetzt mit seinen zahlreichen Tagescafés ein Treffpunkt für Rotterdams Kreative.

13 UHR Wie viel Kreativität in Öko-Infrastruktur stecken kann, erlebt man im „Putaine“. Das Restaurant im Miami-Vice-Design samt Pool befindet sich im nachhaltig gebauten Floating Office auf dem Rijnhaven. Michael Schook kreiert zwei Dutzend kleine delikate Speisen, aus denen man sein Menü selbst komponiert – darunter ein 62-Grad-Ei mit Pilzen und Sauerteigbrot, Heilbutt mit Jalapeño und Osietra-Kaviar oder eine Austernvariation (Foto).

14.30 UHR Vor dem Jugendstilhotel New York legen Wassertaxis ab, wir fahren zum Landepier Schiemond – Ausgangspunkt für einen Spaziergang durch den alten Delfshaven. Mit Grachtenhäusern, Brücken und Windmühle formt das Quartier einen charmanten Kontrast zum modernen Hochhäuser-Stadtbild.

16 UHR Und jetzt alles von ganz oben: Der ikonische Euromast wurde 1960 im Rahmen der ersten Floriade (internationale Gartenbauausstellung) eröffnet. Bei „High-Wine“ respektive „High-Tea“ gibt’s 360-Grad-Panorama dazu. Der Eintritt für Erwachsene: 11,50 Euro.

17.30 UHR Zurück an der Westersingel im Grünen, samt Skulpturen-Parcours mit Werken von Rodin, Bruno Bruni oder Joel Shapiro.

20 UHR Die Dachterrasse des „Fontein Rooftop“ im zehnten Stock ist nur für Aperitif und Digestif geöffnet. Das Fünf-Gänge-Menü wird drinnen serviert. Die Kreationen von Ronald Koolmees spielen mal mit fernöstlichen Aromen, mal mit südfranzösischen: Knusprigen Schweinebauch kombiniert er mit Langustinen, Yuzu-Zitronengras-Gel und Coconut-Creme-Sauce. Europäisch orientiert waren Fasan-Roulade und -klößchen mit Sauerkraut-Krokette.

SONNTAG

9 UHR Ob klassisch, herzhaft, vegetarisch oder süß – das Frühstück im „By Jarmusch“ im Het Industriegebow lässt kaum Wünsche offen.

10.30 UHR Als letzten Höhepunkt sollte man Europas größten Seehafen entdecken. Zur schnellen Orientierung bietet sich die Ausstellung im Leuwe Pavillion an. Schiffe von Spido drehen eine anderthalbstündige Runde durch den traditionellen Teil des Hafens. *Kiki Baron*

FOTOS: STOCK.ADOBE.COM, ADINDA DE BOER, GÜNTER GRÄFENHAIN/ HUBER IMAGES, FRANK LUKASSECK/HUBER IMAGES

Vorwahl Niederlande: 0031

SCHLAFEN

Hotel âme
Zentrum, Eendrachtsweg 19,
NL-3012 LB Rotterdam,
Tel. 103 18 28 50,
www.hotelame.com,
13 Zi., DZ ab € 120

ESSEN

Fontein Rooftop
Hofplein 19, NL-3021 AC
Rotterdam, Tel. 657 29 37 81,
www.fonteinrotterdam.nl,
Do-Sa abends geöffnet,
Menü € 58

Heilige Boontjes
Enndrachtsplein 3,
NL-3015 LA Rotterdam,
Tel. 108 40 13 83,
www.heiligeboontjes.com,
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa ab 10 Uhr,
So ab 12 Uhr

Het Nieuwe Café
Zentrum, Museumpark 25,
NL-3015 CB Rotterdam,
Tel. 104 40 12 00,
www.facebook.com,
Di-So 10-17 Uhr,
Do bis 21 Uhr

OX
Zentrum, Het Schieblock,
Schiekade 189, NL-3013 BR
Rotterdam, contact@
ox-rotterdam (kein Tel.),
www.ox-rotterdam.nl,
Mi-Sa abends geöffnet,
Gerichte € 8-28

Putaine
Floating Offices, Rijnhaven,
Antoine Platekade 996,
NL-3072 ME Rotterdam,
Tel. 628 51 05 45,
www.restaurantputaine.nl,
Di-Sa ab mittags geöffnet,
Gerichte € 9-26

ADRESSEN, KARTEN UND BEWERTUNGEN ZUM HERAUSNEHMEN AUF SEITE 130



„Die besten Olivenöle!“, Heft 6/2022

Mit großem Interesse haben wir Ihre Auswahl der besten Olivenöle in dem beiliegenden Taschenbuch gelesen und uns schon einige vorgemerkt. Schön wäre es doch auch, wenn die Gastronomie sich mehr dieses spannenden Themas annehmen würde. Bei unserem letzten Istrien-Urlaub etwa wurden zum Teil mehrere Öle zu Menüs gereicht, die unterschiedliche Akzente setzen. Warum Olivenöl nicht auch so betrachten wie Wein? **NORBERT-PAUL KURZKE**

„Heimisch statt Hochsee“, Heft 6/2022

Wichtiges Plädoyer

Mit großer Freude habe ich die neue Ausgabe des FEINSCHMECKERS erhalten und verschlungen. Ihr Plädoyer für Bestes aus Binnengewässern ist sehr wichtig und ehrt Sie. Ich kann das auch nur unterstreichen, da ich frischen Fisch am Bodensee immer wieder sehr genieße. Einzig die Überschrift „Heimisch statt Hochsee“ ist etwas irritierend, da sich das eine (heimisch) und das andere (statt Hochsee) überhaupt nicht ausschließen. Ich denke da immer wieder an Deutschlands einzige Hochseeinsel Helgoland, die ja unbestritten heimisch ist. Und natürlich denke ich weiterhin an den einzigartigen Helgoländer Hummer in vermutlich weltbester Qualität. Helgoland ist in Deutschland das einzige Fanggebiet für diese Krustentiere! Helgoländer Hummer – ein unvergleichlicher Genuss. Wir lieben dazu trockenen badischen Weißburgunder.

MICHAEL KRAUSE

„Die besten Fischzüchter“, Heft 6/2022

Lorch in Hessen

Auf Seite 72 erwähnen Sie die Wisperforelle in Lorch, Baden-Württemberg. Dies ist falsch. Das von Ihnen erwähnte Lorch liegt im oberen Remstal, und die Rems ist ein rechter Nebenfluss des Neckars. Richtig wäre Lorch im Rheingau (Hessen). Das Lorch in Baden-Württemberg freut sich aber sicher über die Werbung, denn auch hier gibt es viel zu sehen. Lorch gehört zum Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald, liegt am Limes Wanderweg und hat ein berühmtes Kloster, das um 1100 von den Staufern gestiftet wurde.

SIBYLLE UND JOHANNES KÖNIG

Sehr geehrte Familie König, Sie haben recht, Wispertal und Rheingau haben wir versehentlich falsch verortet.

Tipp im Münsterland

Oft haben wir uns während unserer Urlaube in ganz Deutschland nach Ihren Empfehlungen gerichtet und prima gegessen und getrunken. Nun möchte ich gern ein Restaurant empfehlen, das sich in unserer Wohngegend – dem sehr schönen und völlig unterschätzten Münsterland befindet: Das „Landhaus Grüneklee“ in Borken liegt idyllisch und hat dazu einen sehr schönen Innenhof bzw. Gartenbereich. Das Essen ist hochwertig und kreativ, regional und köstlich. Auch die regelmäßigen Smokerabende sind einfach toll.

ANNETTE BENNING

„Top 5 für Käsekuchen“, Heft 6/2022

Cheesecake ist Kult

Meine Frau ist ein Käsekuchen-Junkie. Daher bin ich für den kleinen Artikel über das Gebäck in Ihrem „Salon“ sehr dankbar. Ich werde heute noch im Hamburger Cheesecake Heaven vorbeischauen und ihr eine schöne Überraschung mitbringen. Für den Raum Frankfurt empfehle ich den Kuchenseppel in der Friedhofstraße in Neu Isenburg oder auf Wochenmärkten im Raum Frankfurt, nicht so hip, nicht so stylish, aber unglaublich lecker. Ich arbeite für eine Hamburger Firma im Außendienst und bin gut ausgestattet – immer mit Kühlbox unterwegs.

GERHARD WASSMANN

„Farm to table“, Heft 5/2022

Danke für Inspirationen

Es sind immer wieder die unbekannteren Adressen, die uns der FEINSCHMECKER beschert, die kleinen, feinen jenseits der bekannten Namen. Wie auch in diesem Artikel, der dazu auch schöne Anregungen gibt, doch öfter hinter die Kulissen zu schauen. So viele Betriebe leisten Großes, das sollten wir noch viel stärker würdigen. Wir jedenfalls werden einige Ihrer Empfehlungen dieser engagierten Hotels diesen Sommer ausprobieren. Danke dafür!

NADINE BEDECKE



DIE MAGNUM

2019 Paulessen Zenit Riesling trocken, Weingut Andreas Bender, Mosel. Der Parade-Riesling mit Aromen von gelben Äpfeln, Rosenblüten und feiner Mineralik begleitet hervorragend Fisch und Risotto. Zum Wohl, Gerhard Waßmann!

Wir behalten uns vor, Briefe zu kürzen. Post bitte an: redaktion@der-feinschmecker.de

FOTO: MICHAEL BERNHARDI

IMPRESSUM DER FEINSCHMECKER

Heft 7/2022, Juli, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 8. Juni 2022.
„Der Feinschmecker · Tafelfreuden · Weinjournal · VIF Das Gourmet-Journal · Wein Gourmet“ erscheint zwölfmal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg.
ISSN 0342–2739
Telefon: 040-27 17-0 (Zentrale), -33 80 (Redaktion)
E-Mail: redaktion@der-feinschmecker.de
Redaktionsmitglieder direkt:
vorname.nachname@der-feinschmecker.de
Verlagsmitarbeiter:
vorname.nachname@jalag.de
Internet: www.feinschmecker.de

Herausgeberin: Madeleine Jakits
Chefredakteurin: Deborah Middelhoff
Stv. Chefredakteurin: Gabriele Heins
Head of Creation: Kolja Kahle
Creative Director: Stefanie Raschke
Reise & Gastronomie: Deborah Middelhoff (Leitung), Sabine Michaelis, Julius Schneider
Wein & Küche, Lebensart: Gabriele Heins (Leitung), Uta Abendroth (stv.), Katharina Matheis, Kersten Wetenkamp (stv.)
Textredaktion: Karin Szpott
Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Ltg), Helgard Below (stv.)
Layout: Dana Hofmann (fr.), Katharina Holtmann, Wibke Schaub (fr.), Tanja Schmidt
Redaktionsmanagement: Bodo Drazba
Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder
Dokumentation: Bianca Berschick
Assistentin der Chefredaktion: Marion Voss
Freie Autoren und Mitarbeiter:
Kiki Baron, Patrick P. Bauer, Dieter Braatz, Dr. Stefan Elfenbein, Barbara Goerlich, Frank Kämmer, Alexandra Kilian, Helmut Krause, Alexander Lobrano, Caro Maurer, Stefan Maiwald, Petra Mewes, Axel Pinck, Dr. Jens Priewe, Uwe Rasche, Christoph Ruf, Dr. Susanne Schaber, Uwe Studtrucker, Ulf Sundermann, Gabriele Thal
Gastronomische Korrespondenten Patricia Bröhm (fr.), Stefan Chmielewski (fr.)
Kolumnist: Alexander Oetker (fr.)
Karten: CaD, Consult and Design
Eventmarketing: Kenny Machaczek

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:
Deborah Middelhoff

Geschäftsführung: Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Arne Bergmann, Susan Molzow, Peter Rensmann
Brand Owner: Stefan Fuhr
Head of Editorial Operations: Bartosz Plaksa
Vertriebsleitung: Stefan Hagel
Leitung Abonnement Vertrieb: Christa Balcke

Vermarktung:
Jahreszeiten Verlag GmbH,
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg,
Tel. 040-27 17-0, www.jalag.de
Head of Sales:
Helma Spieker (verantwortlich für Anzeigen)
Brand Manager: Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-2338
Anzeigenstruktur:
Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-2436
Marketing Consultant:
Alexander Grzegorzewski

Ihre Ansprechpartner vor Ort:
Region Nord: Jörg Slama,
Tel. +49-40-22859 2992,
joerg.slama@jalag.de
Region West/Mitte: Michael Thiemann,
Tel. +49-40-22859 2996,
michael.thiemann@jalag.de
Region Südwest: Marco Janssen,
Tel. +49-40-22859 2997,
marco.janssen@jalag.de
Region Süd: Jonas Binder,
Tel. +49-40-22859 2998,
jonas.binder@jalag.de
Repräsentanzen Ausland:
Belgien, Niederlande & Luxemburg:
Mediawire International,
Tel. +31-651-48 01 08,
info@mediawire.nl
Frankreich & Monaco: Media Embassy International,
Tel. +33-6 03 92 09 15,
pierre-Andre.OBE@media-embassy.fr,
Großbritannien & Irland: Mercury Publicity,
Tel. +44-7798-665-395,
stefanie@mercury-publicity.com
Italien: Media & Service International Srl,
Tel. +39-02-48 00 61 93,
info@it-mediaservice.com
Österreich: Michael Thiemann,
Tel. +49-40-228 59 29 96,
michael.thiemann@jalag.de
Schweiz & Liechtenstein: Goldbach Publishing AG,
Tel. +41-21-349 48 91, eva.favre@goldbach.com
Skandinavien: International Media Sales,
Tel. +47-92 22 06 50, fgisdahl@mediasales.no
Spanien & Portugal: The International Media House,
Tel. +34-91-702 34 84, administracion@theinternationalmediahouse.com

Abonnement-Vertrieb und Abonnenten-Betreuung:
DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,
Der Feinschmecker Kundenservice, 20080 Hamburg,
Tel. 040/21 03 13 71; leserservice-jalag@dpv.de,
www.shop.jalag.de/der-feinschmecker.
Der Jahresabonnementspreis für 12 Hefte beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 142,80 inkl. MwSt., für die Schweiz sfr 280,80, für Österreich € 148,80 inkl. Versandkosten.
Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 71,40, in Österreich € 74,40, in der Schweiz CHF 140,40.
Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.
Der Feinschmecker (USPS no 13945) is published monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306.
Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205.
Postmaster: Send address changes to Der Feinschmecker, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo. NY 14205-0155,
E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835
Einzelheftbestellungen:
leserservice-jalag@dpv.de,
Tel. Info-Service +49 (0)40/27 17-11 10,
Preis pro Heft: € 13,90 (inkl. MwSt.). Versand D/A/CH: € 2 pro Sendung, Versand in andere Länder: Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.
Vertrieb: DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG, Meßberg 1, 20086 Hamburg
Bildagentur Image Professionals GmbH
Tumblingerstr. 32, 80337 München
www.imageprofessionals.com

© Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Entwürfe und Pläne sowie die Darstellung der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung einschl. des Nachdrucks ohne schriftliche Einwilligung des Verlages strafbar. Zurzeit gilt Anzeigenpreisliste 6.

DER FEINSCHMECKER ist im Zeitschriftenhandel und in allen Verkaufsstellen des Bahnhofsbuchhandels erhältlich.
Im Lesezirkel darf DER FEINSCHMECKER nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland.
Postproduction: K+R Medien GmbH, Darmstadt. Druck: Walstead CENTRAL EUROPE, Walstead Kraków SP. z o o., ul. Obronców Modlina 11, 30-733 Kraków, Poland

Diese Zeitschrift ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. PEFC garantiert, dass ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in der Verarbeitungskette unabhängig überwacht werden und lückenlos nachvollziehbar sind.

JAHRESZEITEN VERLAG
EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: AW ARCHITEKTUR & WOHNEN, CLEVER LEBEN, COUNTRY, FOODIE, HOLIDAY, LAFER, MERIAN, MERIAN SCOUT, PRINZ, ROBB REPORT, WEIN GOURMET

ANZEIGEN

FEINSCHMECKERS SPEZIALISTEN

Noch mehr Genuss!



shop.jalag.de/foodie

Für Ihre Platzierung in
FEINSCHMECKERS SPEZIALISTEN
der nächsten Ausgabe rufen Sie bitte Soeren Rybka an.
Anzeigenabteilung
DER FEINSCHMECKER
Telefon: 040 / 34 86 07 19
E-Mail: soeren.rybka@t-online.de

KATE & BEN
Personal für Ihre private Feier & für Ihr zu Hause
Sie glänzen als Gastgeber
und wir mit unserem Top-Personal.
Besuchen Sie https://kate-and-ben.com



Melden Sie sich für den **FEINSCHMECKER Newsletter** an und verpassen Sie dadurch nie wieder exklusive Events, interessante Angebote oder spannende Branchen-News!

HIER KLICKEN
www.der-feinschmecker.de/newsletter

Gourmet Premium Club

BESONDERE GENUSS-MOMENTE MIT DEM **FEINSCHMECKER** ERLEBEN

DER FEINSCHMECKER PREMIUM-CLUB

FOTOS: BLINDTEXT XXXXXXXXX

Großer Genuss und viele Vorteile!

Erleben Sie einzigartige Events bei den spannendsten Köchen Deutschlands, und profitieren Sie von Sonderkonditionen bei führenden Genussshops, Winzern und mehr

Ihr exklusives Willkommenspaket

Werden Sie jetzt Mitglied des FEINSCHMECKER Premium Club, und profitieren Sie von einem der 100 hochwertigen Genusspakete im Wert von über 150 Euro: Es enthält • eine Flasche Champagne Alfred Gratien Brut Millésimé 2007, über 10 Jahre auf der Hefe gereift und per Hand degorgiert • einen Gutschein des auf hochwertiges Büffelfleisch spezialisierten Fleischversenders Büffel Bill im Wert von 20 Euro • eine Flasche Windspiel Premium Dry Gin, hergestellt in traditioneller Handarbeit • Aceto Balsamico di Modena Testa Rossa, in verschiedenen Holzfässern gereift • dazu intensiv-fruchtiges Olivenöl Terra di Bari von PrimOli aus Apulien, beim FEINSCHMECKER OLIO Award ausgezeichnet • und ein Kilo Lavazza Kaffeebohnen aus 100 Prozent Arabica aus Süd- und Mittelamerika mit goldener Crema und fruchtigen floralen Noten. Nur solange der Vorrat reicht!



IHR GENUSSPAKET:
- **Champagne Alfred Gratien Brut Millésimé 2007**
- **Windspiel Premium Dry Gin**
- **Gutschein Büffel Bill,**
- **Olivenöl Terra Di Bari**
- **Aceto Balsamico di Modena von Mazzetti**
- **Lavazza Kaffeebohnen**

FOTOS: MARIA SCHIFFER, VIVI D'ANGELO



Stars und Topprodukte

Ein Wochenende bei Viki Fuchs (links) und ihrer Familie im Hotel Spielweg im Schwarzwald oder eine Kaviarverkostung mit Menü in der Kaviarbar „Pearlossol" des Altonaer Kaviar Import Hauses im Berliner KaDeWe (großes Foto linke Seite): Mit dem FEINSCHMECKER Premium Club genießen Sie Erlebnisse, die exklusiv für Sie kreiert werden. Als Mitglied der Genuss Community lernen Sie Stars und Produkte persönlich und besonders kennen.

SO WERDEN SIE MITGLIED

Das beinhaltet die Mitgliedschaft

- Exklusive Angebote und Vorteile in Gourmetshops, bei Top-Winzern und den Jeunes Restaurateurs
- Besondere Dinner-Erlebnisse in Spitzenrestaurants sowie Tastings, z. B. Wein- oder Champagner-Verkostungen
- Vorzüge in den deutschen Hotels von Relais & Châteaux
- VIP-Vorteile bei Veranstaltungen.
- Persönlicher Kontakt zur Redaktion, u. a. in „Sprechstunden" zu verschiedenen Genussthemen
- Persönliche Empfehlungen der FEINSCHMECKER-Chefredaktion
- Alle Infos auf www.feinschmecker.de

Melden Sie sich an!

Das geht ganz einfach auf www.feinschmecker.de/premium-club mit dem individuellen Formular. Zum Preis von nur € 26,90/Monat (€ 322,80 pro Jahr) erhalten Sie ein Jahr lang monatlich Ihre Ausgabe des Magazins DER FEINSCHMECKER und profitieren zusätzlich von allen Vorteilen und Angeboten. Eine Übersicht finden Sie stets auf www.feinschmecker.de/premium-club

So geht das Upgrade für Abonnenten

Sie sind bereits FEINSCHMECKER Verlagsabonnent*in? Dann können Sie die Mitgliedschaft im Premium-Club einfach als Upgrade erwerben: Sie bezahlen pro Haushalt nur € 13/Monat zusätzlich (€ 156 pro Jahr). Das Upgrade gilt auch für digitale Abonnements.



Lust auf Wasser:
Genuss am Bodensee



Sommerlich frisch:
Kreativer Gurkensalat mit Rippchen



Koch des Monats
Robin Pietsch auf Erfolgskurs im Harz



Weinreise Santorin:
Tolle Aussichten auf Meer und Reben

DER NÄCHSTE FEINSCHMECKER ERSCHEINT AM 6. JULI 2022

DER FEINSCHMECKER **im August**

REISEN

BODENSEE: Junge Talente beleben die kulinarische Szene, dazu die schönsten Plätze für beste Regionalküche. **MALLORCA:** Auf der Ferieninsel eröffnen auch Top-Gastronomen jetzt legere Restaurants – entspannter Genuss für Ihren Urlaub

ESSEN

KOCH DES MONATS: Robin Pietsch ist auf der Höhe – in seinem Wernigeroder „Pietsch“ serviert er eine regionale wie auch asiatisch inspirierte Küche. **SAISON-KÜCHE:** Überraschende Rezepte mit Tomaten und Salatgurken feiern den Sommer

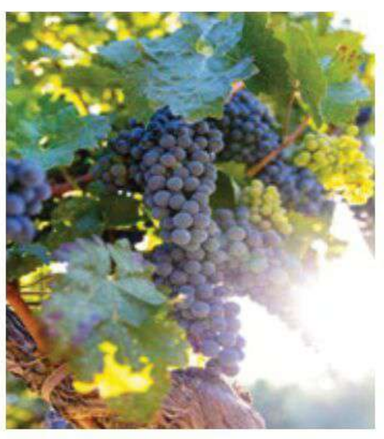
TRINKEN

GRIECHISCHER WEIN: Die Mittelmeerinsel Santorin ist nicht nur ein magisches Urlaubsziel. Ehrgeizige Winzer keltern hier hochklassige Weißweine aus der Parade-Rebsorte Assyrtiko. **BEST BUY:** Chianti Classico 2019 zeigt sich in Topform

LEBENSART

LAGUNEN-GARTEN: Einen Steinwurf von Venedig entfernt werden auf der Privatinsel Santa Cristina Fischteiche sowie Obst-, Wein- und Gemüsegärten nach alten traditionellen Methoden bewirtschaftet. Eine Villa kann man mieten

UNSER SPECIAL: REISEN ZUM WEIN
Der ideale Guide für Ausflüge in die Pfalz, nach Franken oder Baden: Tipps für Restaurants, Hotels und Wanderungen. Plus: Highlights aus der Wachau





Haben Sie eine FEINSCHMECKER-Ausgabe verpasst? Das muss Ihnen nicht wieder passieren ...
Jetzt ein Abo bestellen: Tel. 040-21 03 13 71, E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de oder online unter shop.jalag.de

FOTOS: ANDREA DI LORENZO, FRANK HEUER/LAIF, JULIA HOERSCH, BEN KRUSE, TRAMONT_ANA/ISTOCKPHOTO



SO SCHÖN KANN KÜCHE SEIN

Vereinbaren Sie jetzt einen Termin mit
Ihrem persönlichen Küchenplaner!
www.dk-das-kuechenhaus.de

Besuchen Sie uns auch auf facebook.

09120 Chemnitz, das küchenhaus Chemnitz · 10243 Berlin, Ralph Bosshammer · 10777 Berlin, Uwe Zoch · 13587 Berlin, Küchen Konzepte Bartenstein · 14482 Potsdam, Küchenatelier Babelsberg · 18057 Rostock, Das Küchenhaus Liebenberg · 21227 Bendestorf, Küchen Stöterau · 23845 Itzstedt, Creativ Küchen Design · 24632 Lentföhrden, Horst Einbauküchen · 25746 Wesseln, Küchenhaus König · 30855 Langenhagen, F+J GmbH · 32423 Minden, Küchenhaus Thulke · 33335 Gütersloh, VDM Das Küchenhaus · 41334 Nettetal/41564 Kaarst, Küchen im Quader · 42719 Solingen, Das Küchenstudio Michael Zelmanski · 44135 Dortmund, Branz Haus + Küche · 46325 Borken, Bernhard Klocke Möbelwerkstätte · 46569 Hünxe, Küchenstil - Gabriele Koop-Törkel · 47475 Kamp-Lintfort, Wulff Küchen-Design-Center · 47559 Kranenburg-Frasselt, Grenzlandküchen Jansen · 49419 Wagenfeld, Küchenlounge Schlottmann und Stoppelberg · 49740 Haselünne, Küchenhaus Heller · 49779 Niederlangen, Barbaras Küchenhaus · 52146 Würselen, Das Küchenhaus Holger Habermann · 55128 Mainz Bretzenheim, Wolfgang Stieger · 57462 Olpe, Benedikt Halbe · 59348 Lüdinghausen, Lana-Küchen · 59590 Geseke, Heinz Schuster Innenausbau · 59846 Sundern, das küchenhaus Müller · 63607 Wächtersbach, das küchenhaus Jörg Usbeck · 66806 Ensdorf, Lebensraum Küche · 66839 Schmelz, Claudia Scherer Küchenstudio · 66954 Pirmasens, Peter Kling · 67433 Neustadt/Weinstr., Küchenhaus Mutschler · 67549 Worms, Küchen Mareczek · 68519 Viernheim, Küchen mit Biss · 71106 Magstadt, Schuhmacher Küchenhaus & Schreinerei · 72172 Sulz-Sigmarswangen, Küchenhaus + feiner Innenausbau Blocher · 73079 Süßen, Gröner Küchen & HomeElektro · 73547 Lorch, MZ-KüchenDesign · 73728 Esslingen, das küchenhaus ralph schober · 76473 Iffezheim, Dreier GmbH · 76829 Landau, Michael Burry · 77977 Rust, Lehmann Küchen · 78050 Villingen-Schwenningen, K. & T. Benzing · 78301 Radolfzell, Janik Küchen + Wohnen · 79189 Bad Krozingen, Dieter Schrader · 79540 Lörrach, Küchen Design Höllstin · 83365 Nußdorf, Nussdorfer Küchenhaus · 83626 Valley-Unterdarching, Valleyer Küchenhaus · 84375 Kirchdorf, Inntalküchen Birkl · 85521 Ottobrunn, Die Moderne Küche Sager · 86179 Augsburg, Hirzbauer Ihr Küchenbauer · 86825 Bad Wörishofen, Küchen Dillis · 88317 Aichstetten, Allgäuer Küchenstudio · 88630 Pfullendorf, Brier Küchen · 90427 Nürnberg-Großgrundlach, Design Manufaktur · 90592 Schwarzenbruck, Strobl die küchenwerkstatt · 93345 Hausen/Herrnwahlthann, Schmidbauer Küchen · 94209 Regen, Küchenhaus Augustin

KÜCHEN, DIE PASSEN

dk das küchenhaus®



OFFEN WIE *KEIN ANDERER*

NEFF

SLIDE & HIDE®
DER EINZIGE BACKOFEN MIT VOLL VERSENKBARER TÜR



Le Taillevent
Paris

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

IN FAMILIENBESITZ

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.



champagnelaurentperrier www.laurent-perrier.com

Fotograf: Iris Velghe / Zeichnung: Sacha Floch Poliakoff / Design Luma