

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

ELSASS NEU ENTDECKT

Kreative Köche, junge
Konzepte – die besten
Empfehlungen

30
Restaurants
für großen
Weingenuss

MONACO
Vom Mythos
zum Gourmetziel
der Extraklasse

Well done!

Special Grillen:

Geniale Rezepte, gute Geräte, perfekte Weine



F

Über 70
neue Tipps –
getestet
und bewertet

TOP 5
Von Wien bis Taipeh:
Die wichtigsten
Neueröffnungen der
Spitzenköche
2023

VOR UNS DIE WELT

LASSEN SIE JEDEN TAG ENDEN,
WIE ER ANGEFANGEN HAT:
AUßERGEWÖHNLICH.

Willkommen an Bord einer Kreuzfahrtflotte,
die jedem Vergleich vorausfährt – mit kleinen individuellen
Schiffen und größter persönlicher Freiheit.

Folgen Sie uns auf unserem Kurs: www.hl-cruises.de/leinen-los

HIER GEHT ES ZU
IHRER TRAUMREISE:



JETZT
INFORMIEREN
UND BUCHEN.



HAPAG 18₉₁ LLOYD
CRUISES

EDITORIAL



DEBORAH MIDDLEHOFF,
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,
wann waren Sie das letzte
Mal im Elsass? Unser
Autor und Frankreich-
Experte Alexander Oetker
war länger nicht dort,
andere Ziele erschienen
ihm attraktiver und
kulinarisch spannender.
Sicher, die legendäre
„Auberge de l'Ill“ – ein Pilgerziel, aber sonst?
Umso überraschter war Alexander Oetker daher
angesichts der Entdeckungen, die er auf der
Recherchereise für diese Ausgabe in der Region
machte. Zwischen Colmar und Straßburg entsteht
mit Kreativität und Respekt vor der Tradition eine
neue Genusskultur, die Sie entdecken sollten.
Viel zu entdecken gibt es natürlich auch darüber
hinaus – vor allem in unserem aktuellen Schwer-
punkt zum Start in die Open-Air-Saison: Mit
kreativen Rezepten für den Rost, den besten neuen
Geräten, smarten Accessoires und passenden
Weinen feiern wir den Beginn der Grillzeit.
Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Start
in das Frühjahr!

FOTO: VIVI D'ANGELO

Thee Deborah Middelhoff



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

Einfach den QR-Code scannen und den Info-Guide
mit allen Adressen als PDF herunterladen.

The Heart

lass das Salz weg
nimm Kaviar weg

ALTONAKAVIAR
PURE
OSSETRA
RHI
ROE & SEA SALT ONLY

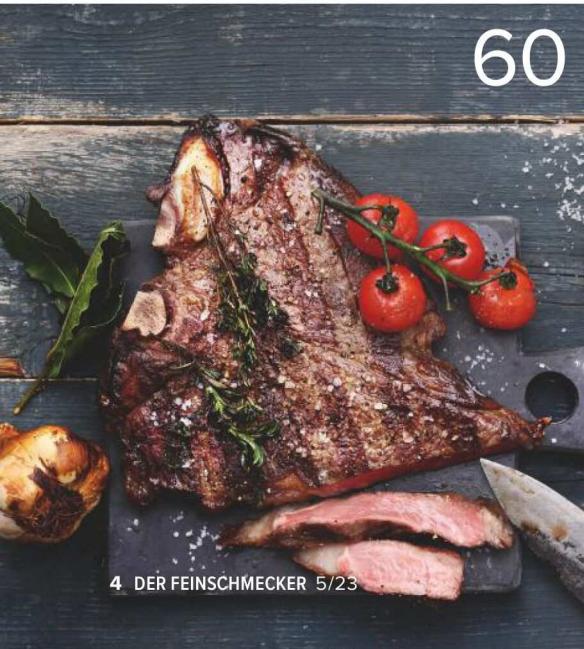
of Kaviar.

Baerii, Ossetra, Imperial und Beluga.
Die Sortenvielfalt unserer neuen
regionalen Kaviar-Linie „Pure“.
Wir verzichten auf lange Wege und
auf Konservierungsstoffe: nur Kaviar,
Meersalz und Erfahrung! Die
Produktion aus bestandsschützender
Aquakultur erfolgt monatlich
und bietet das ganze Jahr hindurch
frischen Kaviar.

Pure



www.altonakaviar.de



INHALT

REISEN

- 18 ELSASS:** Von Straßburg bis Colmar begeistern kreative Köche mit einer spannenden Balance zwischen Tradition und Moderne
- 38 MONACO:** Neue Genussadressen machen das Fürstentum zum Gourmetziel der Extraklasse
- 44 GESCHMACKSSACHEN:** Beim Frühstück kann man punkten oder verlieren, findet Alexander Oetker
- 45 WILTMANN WURST-CUP:** In diesen 12 Hotels bekommen Sie ein ausgezeichnetes Frühstück
- 50 REISENOTIZEN:** Empfehlenswerte Ziele für Genießer von Tirol bis Marrakesch
- 118 UNTERWEGS:** Ein luxuriöses neues Genusshotel in Amsterdam und Tipps von Berlin bis Rom
- 124 48 STUNDEN IN LUCCA**

ESSEN

- 52 KÖCHIN DES MONATS:** Antonia Klugmann offeriert kunstvoll die kulinarischen Schätze des Friaul
- 76 UNSERE HELDEN:** Ein Geheimtipp ist die Salami von David Lesar in Slowenien – auch vom Braunbär
- 81 KÜCHENNOTIZEN:** Italiens schönster Aufschneider – und süßer Senf für die Vesper

REZEPTE

- 60 SAISONKÜCHE GRILLEN:** Wir entfachen die Glut – mit Rezepten von T-Bone-Steak bis Tomaten. Dazu nützliche Accessoires und passende Weine
- 72 QUERBEET:** Knusprig gebackenes Ei mit Frankfurter Grüne Soße – Frühlingsgefühle!
- 78 TAKE 5:** Maria Groß aus der „Bachstelze“ bei Erfurt serviert zum Abschluss der Serie Pilzflan mit Speck



Belebt den Weingenuß.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatl. Fachingen ist perfekt, denn es wirkt ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen des Weines genießen zu können. Staatl. Fachingen – belebt den Weingenuß!

STAATL.
FÄCHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.



INHALT

TRINKEN

84 WEINRESTAURANTS: 30 aufregende Lokale für großen Weingenuss in Deutschland, von der lässigen Weinbar bis zum Luxusrestaurant

96 CARO KOMMT RUM: Unsere Autorin entdeckt Rosé aus Österreich und tollkühne Moselwinzer

98 WINZERGESPRÄCH: Sebastian Fürst in Franken gelingen Burgunder von großer Brillanz

104 GETRÄNKENOTIZEN: Was Kaffee und Riesling mit Gin zu tun haben – und Dorli Muhrs Lebensziel

LEBENSART

106 DIE NEUEN GRILLS: Wir stellen die besten aktuellen Modelle vor – vom smarten Elektrogrill bis zum angesagten Pellet-Smoker

114 INTERVIEW: Julian Pfitzner, CEO von Hapag-Lloyd Cruises, über große Genussmomente auf See

116 LEBENSARTNOTIZEN: Ein schwebender Tisch, eine Allround-Farbe und grüne Ausstellungstipps



3 Editorial 8 Chef's Table 10 Salon 16 Lesezeichen

17 Backstage 92 Premium-Club 94 Events

102 DER FEINSCHMECKER-Shop 126 Impressum

127 Leserbriefe 128 Das Duell 130 Vorschau

TITEL: T-Bone-Steak vom Grill.

FOTO: Mathias Neubauer, Rezept Manuel Weyer

INFO-GUIDE JETZT DIGITAL
Einfach den QR-Code scannen
und den Info-Guide mit allen
Adressen als PDF herunterladen.



AUF ALLEN KANÄLEN



www.feinschmecker.de

facebook.com/feinschmecker.magazin

instagram.com/derfeinschmecker.magazin

www.feinschmecker.de/podcast

DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.

EINZIGARTIG FRUCHTIG-KRÄFTIG – GEMACHT FÜR PERFEKTE MOMENTE.

GRUYERE.COM



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 



Schweiz. Natürlich.



Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





GRÜNER WIRD'S NICHT

HOF VAN CLEVE

Kruishoutem, Belgien

Peter Goossens war Belgiens jüngster höchstdekorierter Spitzenkoch und lange Jahre die kulinarische Speerspitze des Landes. 2024 übernimmt sein Küchenchef Floris Van der Veken das legendäre Restaurant „Hof van Cleve“ in Kruishoutem. Die Kontinuität und herausragende Gerichte wie das Dessert „Pear Doyenné“ mit der gleichnamigen flämischen Birnensorte sind damit gesichert. Jasminreis und Matcha-Sorbet flankieren die Frucht und sorgen mit raffiniertem Textur- und Aromenspiel für Frische in vielen Facetten – in frühlingshaftem Grün.

FOTO: PIETER DHOOP



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

Einfach den QR-Code scannen und den Info-Guide mit allen Adressen als PDF herunterladen.





Saure-Gurken-Zeit

Für den Frische-Kick: Gurkenpüree ist das Geheimnis dieses intensiven Essigs des skandinavischen Herstellers Nicolas Vahé, der mit cleanem Flaschendesign und knackiger Farbe auch auf dem gedeckten Tisch eine gute Figur macht. Gut zum Gemüseeinlegen oder als fröhlicher Vinaigrette für Fisch, Huhn und Tomaten. 200 ml, € 7,50, www.das-herrengut.de

DAS BESTE IM MAI

SCHÖNES & NÜTZLICHES – UNSERE
EMPFEHLUNGEN FÜR DEN FRÜHLING



ENDLICH WIEDER ...

Holunderblüten. Bis Anfang Juli kann man die betörend duftenden Dolden des Schwarzen Holunders sammeln. Nach dem Pflücken vorsichtig kurz abspülen und rasch verarbeiten: Zum Beispiel Milch oder Sahne für Eiscreme oder Pannacotta über Nacht damit aromatisieren.



SMARTES DESIGN

Der Designer Giulio Iacchetti hat sich mit einem Netzwerk unter dem Label Internoitaliano zum Ziel gesetzt, lokales italienisches Handwerk zu bewahren. Als Hommage an die bunte Keramik der Amalfiküste und der Provinz Salerno entwarfen Mario Scairato und Alessandro Stabile das zweiteilige Set „Dorica“ fürs Servieren von Mozzarella: Durch ein Loch in der Tellermitte fließt die Milch in die Schale darunter. Echt smart! Teller Ø 32,5 cm, Schale Ø 18 cm, 8 cm hoch, € 86, www.internoitaliano.com



Für den Vitamin-Booster

Früchte für Smoothie, Gemüse für Gazpacho und auch Eiszüge meistert der KitchenAid-Standmixer mit seinem 1,5-PS-Motor und den asymmetrischen Klingen spielend. Der 1,4-Liter-Glaskrug ist dank Selbstreinigung im Nu sauber, ergänzend gibt es Zubehör wie To-go-Behälter oder Zitruspresse. Wir finden: Das leuchtende Limettengelb „Kyoto glow“ macht schon beim Ansehen gute Laune. „Artisan K400“ von KitchenAid, € 299, www.kochform.de

Unwiderstehlich

Das Piemont ist berühmt für Trüffel, Reis, Haselnüsse – und Minze, die üppig in der Turiner Ebene angebaut wird. Der weißen Schokolade von der Turiner Confiserie Baratti & Milano verleiht sie überraschend kräuterig-erfrischende Noten mit langem Nachhall. Verführerisch gut! 75 g, € 5,80, www.viani.de



Stimmungsaufheller

Krokuslila, Narzissen-gelb, Hyazinthenblau, – wer bei diesen bunten „Bar“-Gläsern noch Trübsal bläst, ist selbst schuld. Der Schliff ist einzigartig: Vom eckigen Boden verjüngt sich das mundgeblasene Kristall bis zum filigranen Rand. 10,3 cm hoch, € 216, Moser über www.artedona.com



SCHON GEHÖRT?

Gute Aussichten! 2023 eröffnen rund um den Globus gleich mehrere internationale Spitzenköche und -köchinnen neue, spannende Restaurants. Hier sind fünf Newcomer, über die wir uns besonders freuen



1. GRILL STATT AVANT-GARDE: Paul Pairet eröffnete in Paris das hochkarätige Grillrestaurant „Nonos & Comestibles“ – von Beginn an Wochen im Voraus ausgebucht



2. ZURÜCK ZU DEN WURZELN: Dominique Crenn erfüllt sich mit der Eröffnung des „Golden Poppy“ in Paris den Traum vom Restaurant in ihrer Heimat

3. ÜBER DEN KANAL: Yannick Alléno kommt mit seinem „Pavillon“ und Klassikern wie seiner Version von Surf & Turf nach London



1. PARIS: PAUL PAIRET

Sein avantgardistisches „Ultraviolet by Paul Pairet“ in Shanghai gehört zu den ungewöhnlichsten Restaurants weltweit. Im Pariser Hôtel de Crillon eröffnete er jetzt das „Nonos & Comestibles“ als hochkarätiges Grillrestaurant und Deli mit Feinkosttheke. www.rosewoodhotels.com

2. PARIS: DOMINIQUE CRENN

Die Frontfrau der amerikanischen Gourmet-Elite bekam im „Atelier Crenn“ in San Francisco als bisher einzige Frau in den USA drei Sterne. Im April will sie mit dem „Golden Poppy“ im Pariser Hotel La Fantaisie ihr erstes Restaurant in Frankreich eröffnen. Die Küche verbindet französische und kalifornische Einflüsse. www.lafantaisie.com

3. LONDON: YANNICK ALLÉNO

Das „Pavillon“ ist bereits in Paris erfolgreich, im Sommer bringt Yannick Alléno das Konzept von zeitgemäßer französischer Küche mit britischen Produkten nun auch ins Londoner Hotel Four Seasons at Park Lane. www.fourseasons.com

4. WIEN: KONSTANTIN FILIPPOU

„Mama Konstantina“ heißt das im Frühjahr gestartete neue Konzept von Konstantin Filippou in Wien, der mit multikultureller Spitzenküche bekannt wurde. Das neue Lokal ist ein Mix aus Ladengeschäft und Kitchen Table mit griechischer Heimatküche für 20 Gäste. www.mamakonstantina.com

5. TAIPEH: THOMAS BÜHNER

Fünf Jahre nach der Schließung des „La Vie“ in Osnabrück eröffnet Thomas Bühner im späten Frühjahr mit einem taiwanesischen Partner das „La Vie by Thomas Bühner“ in Taipeh. Herausragende Produkte aus Taiwan verbindet Bühners Team mit europäischen Einflüssen und Signatures. www.thomasbuehner.de

TRECA

PARIS



L'ART DE LA CHAMBRE

Individuell, zeitlos, elegant.

Jedes einzelne unserer Betten wird auch nach über 85 Jahren traditionell per Hand gefertigt.

Ihr Fachhändler freut sich auf Sie!

MUSTER BEISPIELE

Sie lieben Marmor? Gut so: Denn das ist 2023 im Trend, nicht nur in der Küche



Mit Format

Am besten kommt der geäderte Look von Marmor auf größerer Fläche zur Geltung: z. B. bei den Brettern „Adam“. Macht sich auch gut an der Wand und zum dekorativen Anrichten von Schinken, Käse oder Brot. In den Größen S, M und L. S: 13 x 23 cm, € 24, Broste Copenhagen über www.nordicdecoration.com/de

CLEVER RECYCLED

Für die Kerzenleuchter aus der „Swirl“-Kollektion werden die pulverförmigen Rückstände aus der Marmorindustrie mit Pigment und Harz zu einem neuen Material gemischt. Etwa 9 cm hoch, € 170, www.tomdixon.net



DREHSCHEIBE

Mit dem Zerkleinern von Gewürzen werden Sie mit „Mortar“ gar nicht aufhören wollen. Designer Mark Braun ließ sich für sie von der Form alter Mühlsteine inspirieren. Den ergonomischen Tischmörser gibt es in drei Marmorvarianten. Ø 14 cm, 5 cm hoch, € 139, www.hem.com

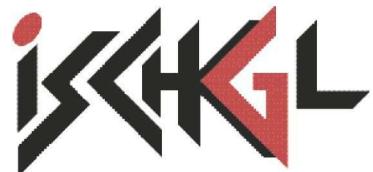


Fast zu schön zum Essen

Das Markenzeichen des Fleisches der Wagyu-Rinder ist – natürlich – die Marmorierung. Wenn sie so perfekt ist wie hier, wagt man kaum, das Fleisch zu braten. Das intramuskuläre Fett der japanischen Rinderrasse, das bei der höchsten Qualitätsstufe über 55 Prozent beträgt, verteilt sich gleichmäßig im Gewebe und macht das Fleisch zur zart schmelzenden und hocharomatischen Delikatesse. www.westerberger-fullblood.de

23. STERNE-CUP DER KÖCHE

17. April 2023 um 10³⁰ in Ischgl, Idalp



Das legendäre Skirennen der besten Köche aus Deutschland, Österreich, Südtirol, Elsass und Schweiz
Riesenslalom • Kulinarische Prüfung • Showküche • Hüttenabend
Alpine Kulinarik in den Ischgl Haubenrestaurants mit anschließender Siegerparty

www.sternecup-der-koeche.de

www.ischgl.com



BÜCHER & PODCASTS



KAFFEESETZ LESEN

Die Gründer der Coffee Collective in Kopenhagen legen größten Wert auf den engen Bezug zu ihren Landwirten, Kaffeebohnen von bester Qualität und genau darauf abgestimmte Röstprofile. In ihrem Buch „Guter Kaffee“ stecken 16 Jahre Expertise – ein Standardwerk, das eine informative Einführung ins Thema bietet und viele Zubereitungsmethoden vorstellt. 300 Seiten, € 39,90, Eigenverlag

JEDEN TAG JAPANISCH

Wer sich gesund ernähren will, muss nicht auf Genuss verzichten. Die Ökotrophologin Sarah Schocke und der Kochbuchautor Stevan Paul zeigen in ihrem Buch „Japan gesund“, wie fernöstliche Alltagsküche ausgewogen gestaltet werden kann. 50 Rezepte, etwa Grüntee-Honig-Pancakes oder Soba-Nudeln mit Avocado, für köstliche vollwertige Gerichte. 144 Seiten, € 24, Hölker



DER FEINSCHMECKER ZUM HÖREN

Spannende Einblicke in die Welt der Spitzen-gastronomie bietet der FEINSCHMECKER-Podcast. Alle 14 Tage spricht Chefredakteurin Deborah Middelhoff mit den besten Köchen und Köchinnen, mit Winzern, Produzenten und anderen spannenden Persönlichkeiten aus der Foodszene. Auf allen bekannten Podcastplattformen oder einfach den QR-Code scannen.



b. Südtirol Fine & Fancy von Thomas Ortler, € 29,99, Servus Verlag

Die Vielfalt Südtirols

Für den studierten Historiker Thomas Ortler ist der Standort seines Restaurants „Flurin“ im kleinen Vinschgauer Ort Glurns wie geschaffen. Das Haus blickt auf eine über 800-jährige Geschichte zurück und wurde von seiner Familie und ihm aufwendig restauriert. Der Quereinsteiger kocht mit regionalen Produkten und lässt sich von der ganzen Welt inspirieren. Diesem Konzept folgt auch sein Buch „Südtirol – Fine & Fancy“, in dem 18 Hauptzutaten in jeweils drei Rezepten verarbeitet werden – inspiriert von Berg, Tal und der weiten Welt. So werden aus Pilzen Steinpilz carpaccio mit Heidelbeeren, Pilzlasagne oder japanisches Pilzcurry. 192 Seiten, € 29,99, Christian



VON AAL BIS ZANDER

Süßwasserfische sind für Lukas Nagl, Küchenchef des „Bootshauses“ am Traunsee in Österreich, Quelle der Inspiration und Teil seiner Menüs. In „Der Fischer und der Koch“ lernen die Leser und Leserinnen seine Philosophie, die Arbeit der Fischer und Zubereitungstechniken kennen. Die Rezepte reichen von Forelle „blau“ bis Reinancken-Saltimbocca oder Aalrutte mit Safran-Zabaione.

336 SEITEN, € 48, SERVUS



STEFANIE RASCHKE
CREATIVEDIREKTORIN

THAI-SPEAKEASY

Die Tür zur Hamburger Gastro-Bar „Jing-Jing“ ist dunkel und schwer – aber drinnen wähnte sich Stefanie Raschke fast in London. Stylishes Design, thailändisch scharf die Speisen (Entencurry), die Drinks mit aufregenden Aromen (Duchanee mit Gin, Wermut, Ananas). Ein neues Ausgeh-Highlight – bestätigt übrigens auch Bar-Expertin Kersten Wetenkamp. www.jing-jing.de

FOTOS: DAVID MAUPILE (3)



WAS WIR DIESEN MONAT LIEBEN

Recherchereise oder Urlaub: Hier verrät das FEINSCHMECKER-Team private Entdeckungen



ANTJE ELMENHORST
BILDREDAKTION

Teatime in Malmesbury

Auf einer Radtour durch die Cotswolds entdeckte Antje Elmenhorst das vermeintlich älteste Hotel Englands, „The Old Bell Hotel“. Alles in diesem Gebäude, das an eine Abtei aus dem 12. Jahrhundert angrenzt, ist herrlich „very British“: die wunderschönen Tapeten, das gediegene Mobiliar, die ausgefallenen Accessoires. Ein authentisches Erlebnis in dem zauberhaften Ambiente ist der traditionelle Afternoon Tea, herzliche Gastfreundschaft inklusive. www.oldbellhotel.co.uk

Must-eat im Elsass

Der Gugelhupf ist ein kulinarisches Wahrzeichen des Elsass – und einen besonders guten gibt es bei der Boulangerie Bernhard in Mommenheim, verrät Autor Alexander Oetker.

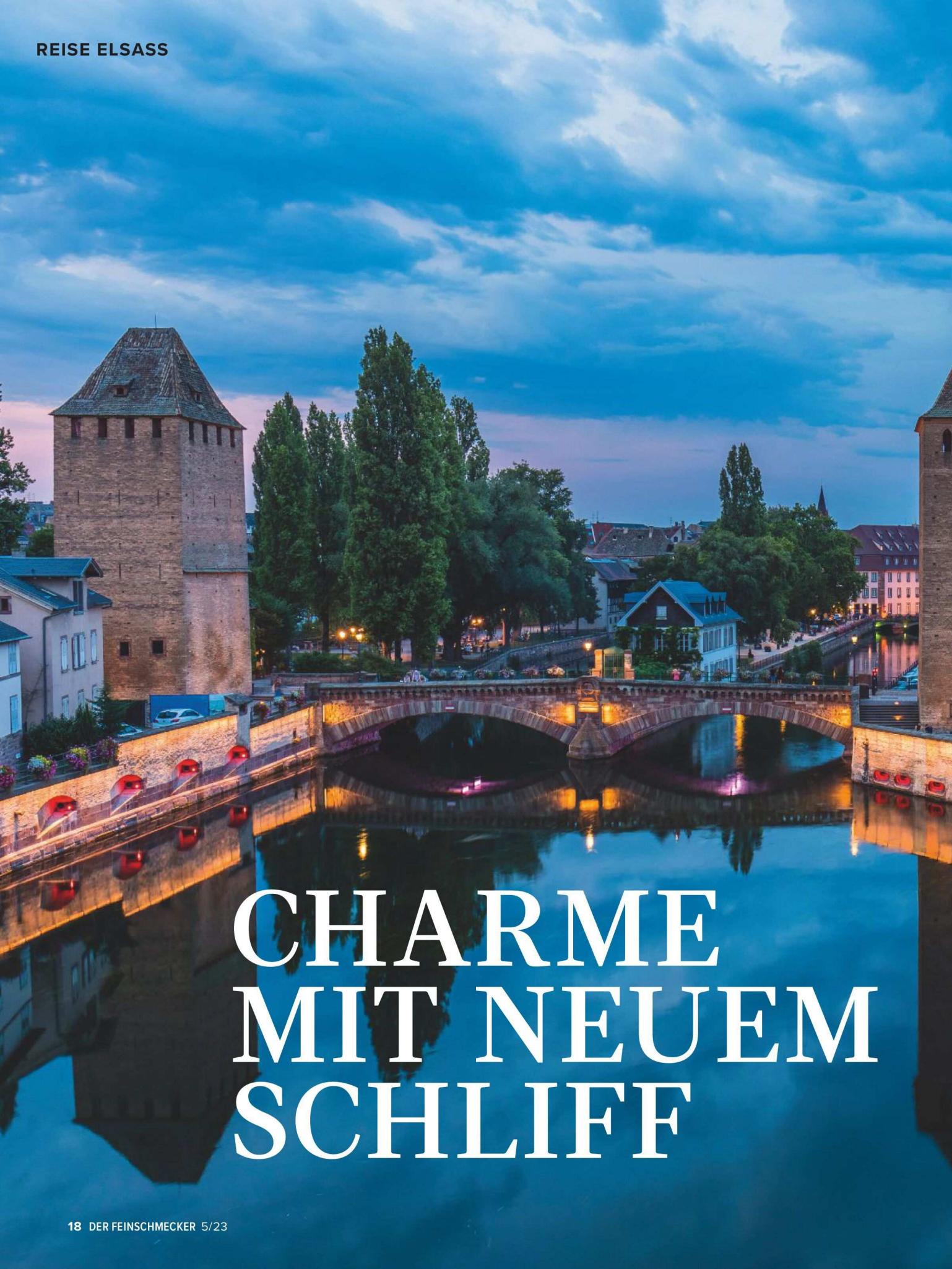


SABINE MICHAELIS
REISEREDAKTION

Schlaraffenland am Lago Maggiore

EIN HIMMEL VOLLER Schinken, eine meterlange Käsetheke plus Reifeschrank, hausgemachte Würste, eingekochte Gemüse und Wildspezialitäten, Pasta aus kleinen Manufakturen ... Der Delikatessenladen „La Casera“, den Redakteurin Sabine Michaelis in Intra am Lago Maggiore entdeckte, ist eine kulinarische Wunderkammer. Sogar mit schönem Bistro! www.formaggidieros.it





CHARME MIT NEUEM SCHLIFF

ABENDSTIMMUNG
an den Gedeckten
Brücken in Straß-
burg. Die Wach-
türme sind Reste
der mittelalterlichen
Stadtmauer



FOTO: FRANK LUKASSECK/HUBER-IMAGES

Elsass: hübsch, viel besucht – und eine
der beschaulichsten Regionen Frankreichs.

Dachte unser Autor – und erlebte eine
Überraschung. Von Straßburg bis Colmar
verzaubern kreative Köche mit einer feinen
Balance zwischen Tradition und Moderne

TEXT ALEXANDER OETKER FOTOS MARKUS BASSLER

HIER WEISS MAN ZU LEBEN

GEMACHTES NEST:
Marillen-Dessert
im Restaurant „La
Table d'Olivier Nasti“
in Kaysersberg



ALLES CLIMATISÉES
Air conditioned rooms

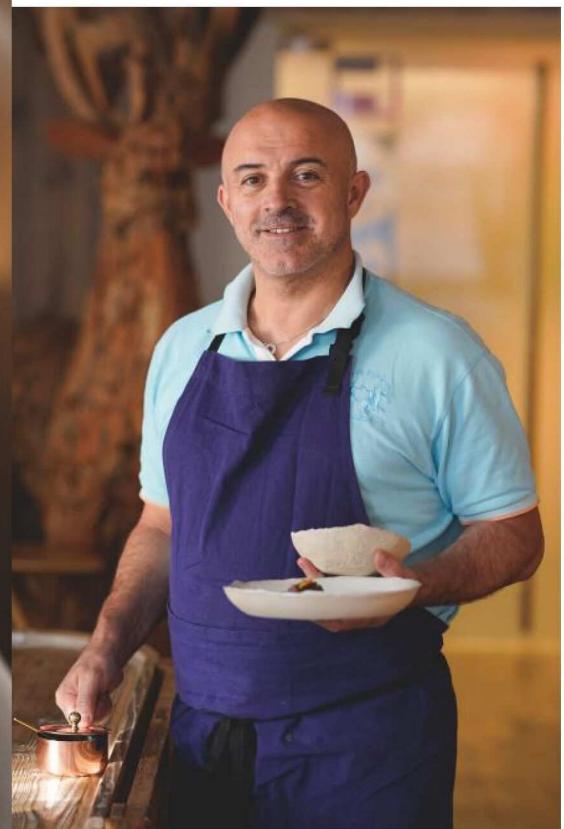


Franziska
Gsell

*"The most famous estates in Alsace
and others regions"*



AUF EIN GLAS:
Bei der Weinbar „Le
Cercle des Arômes“
in Colmar geht das
drinnen wie draußen



EIN PERFEKTIONIST, der auf Purismus setzt: Olivier Nasti und eines seiner Fischgerichte – leicht geräucherter und mit Zitrusfrüchten lackierter Aal, mit Lauchpüree und Orangengelee

G

Ganz ehrlich? Ich habe in der zurückliegenden Dekade das Elsass weitgehend gemieden. Noch vor zehn Jahren hatte ich rund um Straßburg das Gefühl architektonischen wie gastronomischen Stillstands, während sich in Colmar die Touristen gegenseitig über den Haufen rannnten – was der Kulinarik allerdings auch nicht gerade half.

Welch wunderbare Überraschung brachte dann ein neuerlicher Besuch: Das Elsass hat sich aufgemacht! Das ist überall spürbar, Alt und Jung berichten davon, und besonders bemerkbar macht sich dieser Aufbruch auf den Tellern und in den Gläsern. Aber fangen wir vorne an, an einem Morgen auf der Landstraße in Richtung Kaysersberg. Die Vogesen liegen als dunkelgrüne Schatten hinten im Frühnebel, und in der Ferne hört man Schüsse.

DAS BEZAUBERNDEN KAYSERSBERG ist 800 Jahre alt, unter den roten Dächern der wohlrestaurierten Häuser recken sich Balken empor, sind die Fassaden bunt, oben auf besetzen die Störche gerade wieder ihre Nester. Und dann kommt Olivier Nasti in seinem Wagen zurück, der wohl bekannteste Kaysersberger nach Albert Schweitzer. Heute hatte er kein Glück bei der Jagd, aber das passiert dem Chef des Restaurants „La Table d’Olivier Nasti“ nicht oft. Stolz zeigt er Fotos von dem Hirschen, den er vor einigen Monaten erlegte. Drei- bis viermal pro Woche zieht er los, morgens, kurz vor Sonnenaufgang. „Es ist mein Jungbrunnen“, sagt Nasti, der vor 15 Jahren als bester Koch Frankreichs ausgezeichnet wurde.

Am Nachmittag treffen wir uns in der Küche wieder, wo bereits das Team wartet. „Was ist denn mit euch?

FACHWERKIDYLL
am Marktplatz von
Obernai. Zugleich
entwickeln Gastro-
nomen und Hoteliers
moderne Konzepte

ALTSTADT- ROMANTIK INKLUSIVE





MODERN und luftig ist das Ambiente im Restaurant „Enfin“. Es liegt im Örtchen Barr und war früher eine Tischlerei. Wirtin Caroline Eckert und Koch Lucas Engel bieten hier ambitionierte Gerichte zu recht günstigen Preisen an, zum Beispiel Bouchot-Muscheln in drei Variationen



ALLES SEHR
EINLADEND



Dienstbeginn ist um sechs, nicht um fünf. Ihr seid alle verrückt“, näselt Nasti fröhlich. Dabei ist er der Verrückteste hier. Mit ihm ein Interview zu führen ist beinahe unmöglich, weil er immer wieder losrennt, um in der Küche etwas zu justieren, auszuprobieren, abzuschmecken. Als Meilleur Ouvrier de France, als bester Vertreter seines Handwerks also, dürfte er den Kragen in den Nationalfarben „Bleu Blanc Rouge“ tragen, doch in der Küche lässt er das. Die jungen Köche sehen eh ständig zu ihm herüber, weil es stets etwas zu lernen gibt, einen Handgriff, eine Technik.

Der Abend im Restaurant beginnt mit einer Tour d'Alsace, denn es gibt ein paar Produkte, die gehören hierher wie das Straßburger Münster. Der Meerrettich etwa, „raifort“ auf Französisch, den sie hier seit dem Mittelalter kultivieren. Der Kohl, dem sie mit dem allgegenwärtigen „choucroute“ ein gastronomisches Denkmal gesetzt haben. Den Saibling, den sie in ihren herrlichen kleinen Flüssen fischen. Und die Schnecken, die sie hier genießen wie nirgendwo sonst im Lande. All diese Produkte serviert Nasti als Amuse-Bouche – und zwar so meisterhaft, dass es perfekt einstimmt auf den Abend.

Meeresfische verarbeitet er seit Jahren nicht mehr, nur noch Fluss- und Seefische. Den leicht geräucherten Aal lässt er mit einer Hechtfarce und lackiert mit Zitrusfrüchten servieren, während er den Saibling am Tisch in Bienenwachs gart und mit lauwarmer Honig-Kiefernöl-Vinaigrette anrichtet. Das sonst so schwere „choucroute“ interpretiert er leicht und sehenswert: mit einem gegrillten Kohlblatt, einer Mousse aus Kohl und Trüffel sowie einer Liebstöckeljus. Highlight ist „Der König des Elsässer Waldes“: Hirschtatar mit Ossietra-Kaviar. Grob geschnitten, würzig, zart – ein Aromenfeuerwerk.

Nach zwei Stunden ist der Lärmpegel in dem schicken Saal gestiegen, es wird geredet, gelacht, und doch ist eine allgemeine Ergriffenheit spürbar angesichts der schlichten Perfektion, die den Abend bestimmt. Da befindet sich auf keinem Teller irgendetwas nur wegen der Optik oder einer Show. Alles hat seinen Sinn, ist dabei zurückgenommen und pur.

Nasti hat in Kaysersberg noch viel vor. Kürzlich ließ er am Rande seiner Küche ein Schaufenster einbauen, dahinter gibt es nun eine Sauerteigbäckerei für die Dorfbewohner. „Corona hat auch die Menschen hier verändert“, sagt er. „Sie suchen beim Essen ihre Wurzeln, so als wollten sie sich ihrer selbst und ihrer Traditionen gewissern.“ Das geht bei Nasti beispielhaft.

AUCH AUF DER WEINSTRASSE, der Route des Vins, erlebt man das Ursprüngliche der Region. Die führt durch pittoreske Dörfchen und vorbei an blühenden Reben. Wie hat sich der Wein im Elsass verändert, nach all den

Extratipps: Besser trinken

1. Le Cercle des Arômes Im Herzen Colmars serviert Antoine Castillon 200 erlesene Weine glasweise, darunter Dutzende Elsässer Grands Crus. Zu den Weinen gibt es Schinken, Käse – und feine Desserts. www.lecercledesaromes.fr

2. Barabos Im modern designten Laden im Zentrum von Obernai stehen die Weine der Region im Mittelpunkt, darunter Spitzenrieslinge der Domaine Marcel Deiss – auch Crémants und Naturweine sind im Angebot. www.barabos.com

3. Domaine Agapé Das engagierte Weingut in Riquewihr setzt auf biologischen Anbau – für hocharomatische Weine, auch Grands Crus und Crémants. Offen für Besuch und Verkauf, Führungen nach Absprache. www.alsace-agape.fr

qualenden Jahren, in denen die hiesigen Gewächse um Bedeutung rangen, allzu oft eher Masse als Klasse waren.

Doch die jungen, weit gereisten Winzer scheinen die Vorteile ihres Terroirs nun zu nutzen, unterlassen die Fehler der Großväter, setzen keinen Zucker mehr zu und lesen, wenn die Trauben wirklich reif sind und nicht, wenn der Kalender es sagt. Jeder hiesige Crémant auf unserer Reise stand gutem Champagner sowohl in Sachen Perlage als auch Frische und Tiefe in nichts nach. Und die Rieslinge? Weltklasse. Ob der Gemische Satz der biodynamisch arbeitenden Domaine Marcel Deiss oder die mineralischen Grands Crus der Domaine Agapé – das Elsass schmeckt auch im Glas.

Auf der Weinstraße kommt der Reisende durch Barr, ein Kleinod, ein wenig verschlafen vielleicht, und deshalb ist das nächste Restaurant eine echte Überraschung.

DIE JUNGE WIRTIN CAROLE ECKERT hat die alte Tischlerei vor Corona gekauft und umgebaut – und weil das ewig dauerte bis zur Eröffnung, heißt der Laden jetzt „Enfin“ – endlich. Die Tische gruppieren sich um die riesige offene Küche, die Holzbalken an der Decke kontrastieren mit den stoffbespannten Wänden, alles ist sehr chic, sehr modern, luftig und doch gemütlich.

Lucas Engel, der Chefkoch, präsentiert ein Menü, das komplett aus dem Elsass stammt: Fisch, Fleisch, Gemüse, Kräuter und Gewürze. Drei Gänge plus Nachspeise vom Dessertwagen kosten mittags nur 42 Euro. Eine gute Gelegenheit, den Stil und die hohe Qualität kennenzulernen, abends wird das Doppelte fällig. Die gedämpfte Rübe wird in Scheiben serviert, mit sahnig-süßer Crème fraîche vom nahen Bauernhof, Salz bringen die Lachsforelleneier, und Kresseschaum sorgt für kräuterigen Genuss und Farbe. Sehr fein sind auch der Saibling mit

WURZELN WERDEN GEPFLEGT

VERSCHLAFENE
Orte, aufgeweckte
Gastronomen. Ob
im Örtchen Barr mit
seinen Weinbergen
oder in Kaysersberg,
wo die Brote von
Olivier Nasti seine
Initialen tragen –
überall im Elsass
warten Genüsse







ZEREMONIE mit köstlichem Ende: In seinem Restaurant „JY's“ lässt Jean-Yves Schillinger (r.) Hummer vor den Augen der Gäste zubereiten. Der erhitze Sud der Hummerkarkasse steigt nach oben, wo er ausgelöste Hummerfleisch gemeinsam mit Möhren, Ingwer, Knoblauch, Zitronengras und Kräutern gart

Ganz rechts: der Fluss Ill, an dem auch die berühmte „Auberge de l'Ill“ liegt



SHOW? JA, WENN SIE SINNVOLL IST

Crémant-Zabaione und das Sot-l'y-laisse, das Pfaffenstückchen vom Huhn, welches sie hier über offenem Feuer garen. „Die letzten Jahre waren für das Elsass eine Verjüngungskur“, sagt Wirtin Carole Eckert, „die jungen Winzer heben das Niveau, genau wie die jungen Köche – und dazu kommt die Wärme und die Gastfreundschaft, für die diese Region schon immer bekannt war.“

BEKANNT IST DAS ELASS AUCH für seine Weltoffenheit, dafür steht ganz prominent Jean-Yves Schillinger. Was für eine Lebensgeschichte dieser Mann hat: Sein Vater war der berühmte Koch Jean Schillinger, der im Feuer seines Restaurants umkam, als es Jungs aus Colmar in Brand setzten. Der Sohn floh daraufhin nach New York und kochte sich jenseits aller heimatlichen Aufmerksamkeit ins Herz des Big Apple. Um dann in eben

jenes Colmar zurückzukehren, erst ins „Bord'Eau“, zu-letzt ins neue „JY's“, benannt nach seinen Initialen.

Seine Frau Kathia führt Regie in dem gläsernen Saal, der so modern ist wie Schillingers Kreationen. Asien spielt eine wichtige Rolle, Butter und Sahne hat der Koch längst durch Kokosmilch ersetzt. Herausragend gelingt das Tatar vom Thunfisch, Schillinger schneidet breite Streifen, die dadurch ihre Kraft bewahren, mariniert das alles in Wasabi und Erdnussöl und reibt obenauf Späne von Foie gras – eine Wucht.

Sein Signature-Gericht: der beste Hummer, den ich seit Langem gegessen habe. Die Patronin bringt eine doppelte Kanne an den Tisch, unten der Sud der Hummerkarkasse, darüber das ausgelöste Hummerfleisch mit Möhren, Ingwer, Knoblauch, Zitronengras und zahlreichen Kräutern. Dann wird der Gaskocher entzündet, der



Extratipps: Schöner schlafen

◆◆◆◆ Le Parc Hôtel Obernai & Spa (Foto o.)

Im Herzen des idyllischen Ortes gelegenes Hotel mit zwei großen Spas. Im japanisch inspirierten Yonaguni-Spa gelingt Entspannung vortrefflich. Luxuriöse Wellnessbehandlungen runden das Angebot ab. www.leparchotel.fr

◆◆◆◆ Le Chambard

Im bezaubernden Kaysersberg gelegenes romantisches Haus mit modern eingerichteten Zimmern. www.lechambard.fr

◆◆◆◆ Hotel 48° Nord

Skandinavisches Holz und weite Blicke – die 14 luxuriösen Lodges in der hügeligen Landschaft des Villé-Tals bei Breitenbach haben bis zu drei Etagen und bieten Platz für je vier Personen. Manche verfügen über Whirlpools und Saunen. www.hotel48nord.com

Sud steigt nach oben und gart den Hummer vor den Augen des Gastes im eigenen Saft. Anschließend wird die Bouillon serviert, mit Agnolotti vom Hummer, dazu kommt eine phänomenale Frühlingsrolle mit dem Scherenfleisch. Und dann, als zweiter Gang, der mit Blüten umrankte Hummer auf Kräuternudeln – pur, zart und doch so voller Kraft, dass es wirklich sprachlos macht.

Auch hier kommt wieder ein Wagen mit „mignardises“ an den Tisch, lauter kleinen Desserts. Großzügigkeit und die Liebe zum Genuss begegnen dem Reisenden überall. Die meisten Dörfer sind nach Jahren des Brachliegens wiederbelebt, die Zentren geschichtsträchtig saniert, und es gibt unzählige Delikatessengeschäfte: herausragende Bäcker, Fleischer, Weinboutiquen.

OBERNAI IST SO EIN ORT DER GENÜSSE, das Fachwerk-Ensemble am Markt sucht seinesgleichen. Doch im Idyll ruhen sich die Gastgeber nicht aus: Im Parc Hotel haben sie kürzlich eine der modernsten Wellnessoasen

Frankreichs eröffnet: das Yonaguni Spa, inspiriert von der fernöstlichen Badekultur, mit einem Labyrinth aus Pools und Erlebnisbädern, aufregenden Saunen und einem eigenen Restaurant.

Die Gäste kommen aus Deutschland, der Schweiz, aus Belgien – und aus dem Elsass. „Wir sind auf Monate ausgebucht“, sagt Geschäftsführer Maxime Wucher. „Weil die Leute in einer so traditionellen Region eben auch mal das Andere, das Besondere suchen – und das ist für uns Antrieb, nie stehenzubleiben.“

UNSERE REISE GEHT WEITER, GEN NORDEN, vor allem wegen des Essens, denn Schiltigheim, Straßburgs Brauerei-Vorort, ist nun wirklich nicht das, was man eine gute Lage nennt. Eher Banlieue, städtische Randzone, als grüne Villengegend. Das Ehepaar Scheer kam trotzdem, weil es sich hier „les murs“ leisten konnte, wie man hierzulande sagt – die beiden konnten also ein altes Restaurant kaufen. Guillaume Scheer hatte jahrelang in Paris gekocht, genau wie seine Frau Charlotte. Doch als der Chefkoch dort der jungen Mutter sagte, dass eine „maman“ in der Küche nichts zu suchen hätte, war klar: Das Paar brauchte etwas Eigenes.

„Les Plaisirs Gourmands“ heißt ihr Restaurant, der Gastraum ist hell und einladend, der Blick geht in den Garten, im Obergeschoss wohnt das Ehepaar mit der Tochter. „Chez nous“, sagt Charlotte Scheer immer wieder, denn der Gast ist hier wirklich bei ihnen zu Hause. Sie und ihr Mann setzen zunächst auf Mund-zu-Mund-Propaganda, dann auf Internet-Empfehlungen. Auf der Rangliste bei Tripadvisor steht das Restaurant auf Platz Fünf – weltweit. „Les Plaisirs Gourmands“ ist auf Wochen ausgebucht, auch weil Scheer Hemmnisse vermeiden will, hier finden sich keine Schnecken auf der Karte, keine Innereien, nicht einmal Wild. Stattdessen ist alles sehr gefällig und sehr gut, quasi ein Gourmetessen für Anfänger. Das Rinderfilet etwa ist mit Majoran à point gegart, das Soufflé von Kartoffeln ein echter Hingucker, dazu gibt es eine würzige Schnittlauchjus und Erbsen sowie Pfifferlinge.

DAS BRINGT AUCH DIE GOURMETS aus Straßburg hierher – und die Hauptstadt des Elsass hat viele Genussküchttige. Weil es hier einfach zur Tradition gehört, sonntags schick essen zu gehen. Denn was wäre dieses Straßburg ohne seine kleinen Gasthäuser mit den engen holzgetäfelten Räumen, die jeder hier nur Winstub nennt. „Chez Yvonne“ ist wohl die berühmteste unter diesen Weinstuben, versteckt in einer Gasse unweit der Kathedrale. Sie war der Lieblingsort von Präsident Jacques Chirac, 1995 aber hier mit Helmut Kohl den legendären Kalbskopf.

So ein Lokal kann Legende werden – oder zur Abfertigungsstelle für Touristenmassen verkommen. Letzteres



ERNEUERER einer Institution: Serge Cutillo (l.) führt seit einiger Zeit die Weinstube „Chez Yvonne“. Sie liegt in der Altstadt von Straßburg (r.) und ist 150 Jahre alt. Cutillo kocht hier für fast 400 Gäste pro Tag und beweist mit Gerichten wie dem 64-Grad-Ei in einer Käse-Velouté (u.), dass sich Masse und Klasse nicht ausschließen



„WINSTUB“, DAS KLINGT DOCH NETT



DIE KÜCHE im „Les Plaisirs Gourmands“ lockt Gäste von weit her in Straßburgs Vorort Schiltigheim. Charlotte und Guillaume Scheer (r.) servieren hier zum Beispiel Feigen mit Feigenblatt-Eis

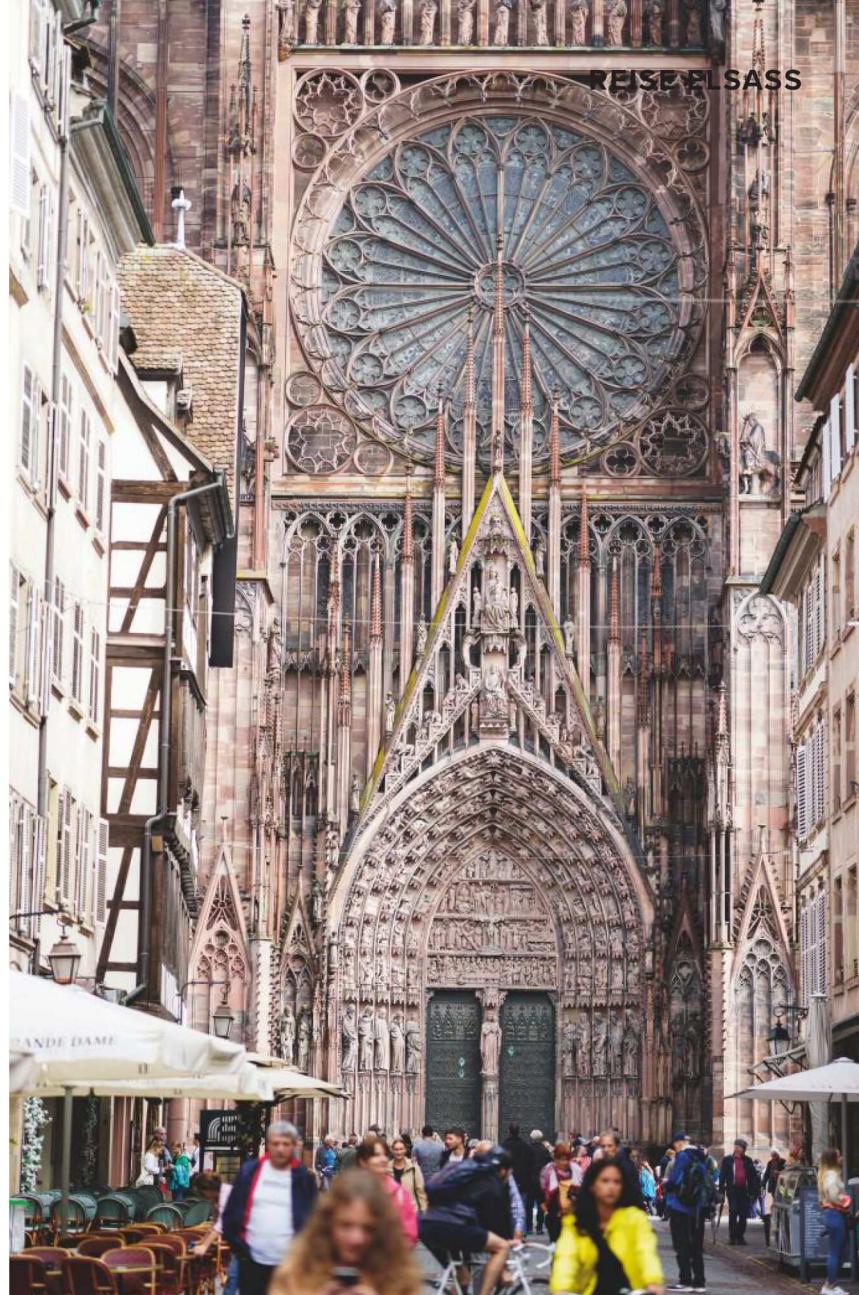




DAS ESSEN, NICHT DIE LAGE ZÄHLT

wurde hier gottlob verhindert: Die neuen Besitzer haben dem Ort mit den Holzstühlen und den sehr bunten Tischdecken zum 150. Geburtstag in diesem Jahr ein zweites Leben eingehaucht – mit Chefkoch Serge Cutillo und seinem achtköpfigen Team, das täglich fast 400 Gäste versorgt. Keine Ahnung, wie er das macht, die Qualität jedenfalls leidet nicht darunter.

„Als ich anfing, wollte der Besitzer, dass ich nur traditionelle Gerichte kochte“, sagt der Elsässer mit italienischen Vorfahren lachend, „doch ich habe mich einfach nicht daran gehalten.“ In der Schweiz hatte er reichlich Erfahrung in der Spitzengastronomie gesammelt, und so nahm sich Cutillo die alten Gerichte des Elsass vor und interpretiert sie heute so neu und spannend, dass auch junge Leute wieder den Weg in die Winstub finden. So bereitet er elsässische Maki zu, gefüllt mit Entenstopf-



leber und Kraut, dazu lässt er einen Salat aus Karotten und eingelegten Zwiebeln servieren, alles schmeckt süffig und fein, ist mehr Gourmetkost als Gassenhauer. „Das bestellen selbst die Stammgäste“, sagt Cutillo. Er weiß: So geht Veränderung – indem das Neue eben auch richtig gut ist. Doch das Know-how dieses Kochs spürt der Gast auch bei den großen Klassikern: Der Kalbskopf schmeckt zart und ausgewogen mit seiner kalten „sauce ravigote“ aus Kräutern, die Leberknödel sind geradezu leicht und fluffig, der Pilzrahm dazu würde jedem gutbürgerlichen Gasthaus zur Ehre gereichen.

Genau wie der umsichtige Service, geführt von Maria Lowinska, einer älteren Dame aus Polen, die hier schon 20 Jahre arbeitet, ein freundlich-strenge Regiment führt und jeden gleich behandelt – egal, ob Stammgast aus der Nachbarschaft oder Präsident der Republik.

MEISTERWERK
der Gotik: Das
Straßburger Münster
ist die imposanteste
Sehenswürdigkeit
der Stadt

C'est bon!

Einkehren und einkaufen – im Elsass macht beides Spaß. Hier geht's zu Käse, Wein, Gebäck und einem Outlet für Kochgeschirr



6. Maison Ferber

Im Elsass lieben sie Konfitüren, mehr aber noch den Gugelhupf, den sie hier Kouglof nennen. In der Herstellung von beidem ist Christine Ferber in Niedermoschwihr unbestrittene Meisterin (im Foto Mitarbeiterin Laura Wirth). Sie beliefert französische Spitzenköche, und selbst aus Japan kommen Bestellungen. Die Bäckerin in dritter Generation kocht die Früchte aus dem Garten ihrer Großmutter zu wunderbaren Konfitüren, etwa mit Zwetschge, Kirsche oder Wildapfel.



7. Maison Lorho

Alle französischen Produzenten träumen davon, einmal MOV zu sein, Meilleur Ouvrier de France, bester in seinem Handwerk. Im Maison Lorho sind gleich beide Eheleute MOV – Christelle und Cyrille Lorho wurden unabhängig voneinander als Affineur ausgezeichnet. In ihrem Laden in der Altstadt von Straßburg verkaufen sie 250 Käsesorten aus dem Elsass und ganz Frankreich, darunter eine riesige Auswahl der typischen Tomme, etwa jenen mit Bärlauch.



8. Mon Oncle Munker de Munster

Der liebevoll gestaltete Delikatessenladen mit Filialen in Straßburg (Foto) und Colmar hält eine große Bandbreite an elsässischen Produkten bereit: Wurst, Terrinen, Käse, Gebäck, Wein, Senf, Konfitüren und Essige – von kleinen Manufakturen, hübsch präsentiert von einer jungen Crew.



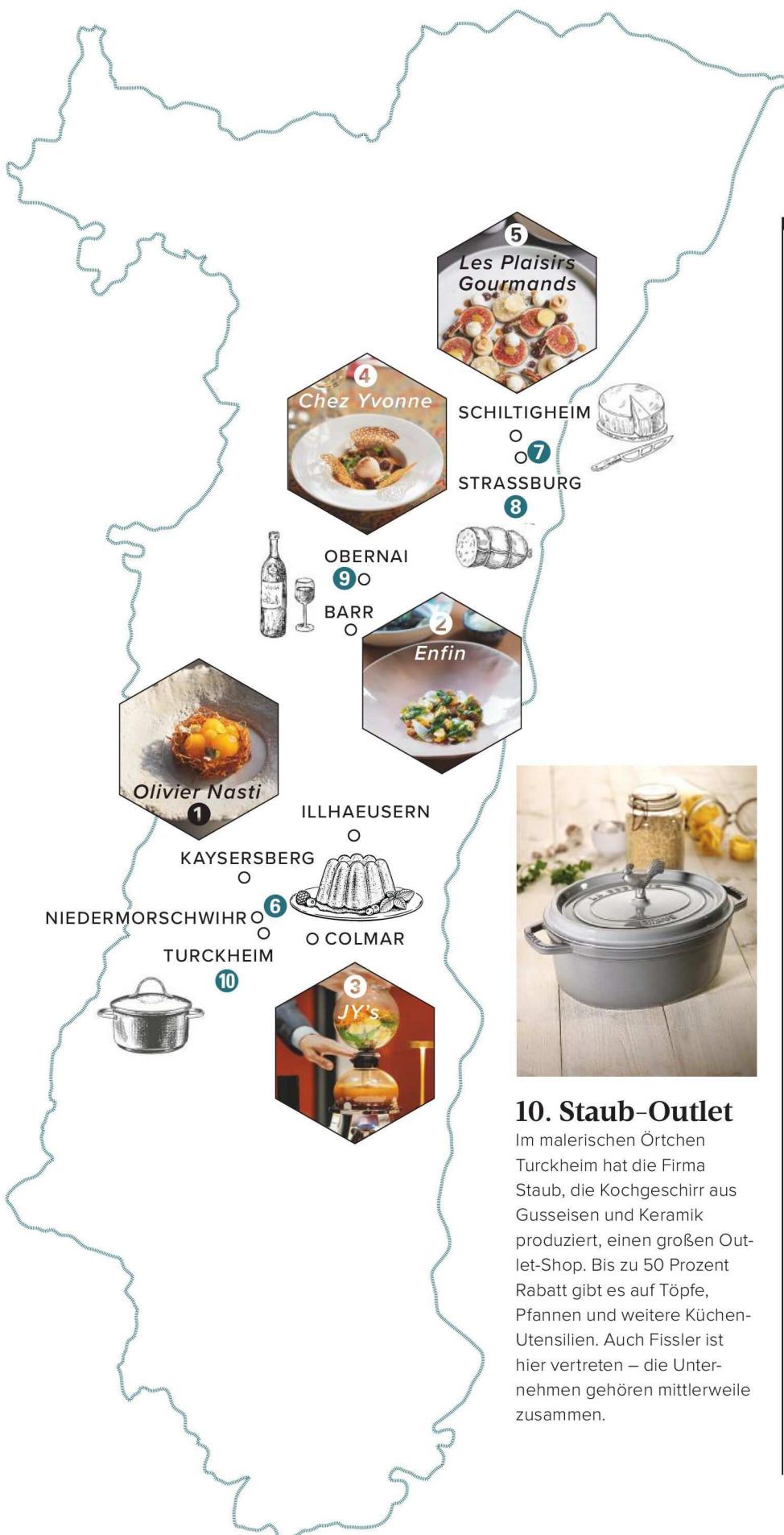
9. Barabos

Ungewöhnlicher Design-Weinladen im Zentrum von Obernai. Im Mittelpunkt stehen die Weine der Region, darunter Spitzrieslinge der Domaine Marcel Deiss. Selbstverständlich können hier auch Crémants und Naturweine verkostet werden. Eine Lieferung nach Deutschland ist möglich.



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

Einfach den QR-Code scannen und den Info-Guide mit allen Adressen als PDF herunterladen.



GENIESSEN

1 La Table d'Olivier Nasti

★★★★★ 9-13 Rue du Général de Gaulle, FR-68240 Kaysersberg, www.lechambard.fr

2 Enfin

★★★★★ 2 Chemin du Château d'Andlau, FR-67140 Barr, www.enfin-barr.com

3 JY's

★★★★★ 3 Allée du Champ de Mars, FR-68000 Colmar, www.jean-yves-schillinger.com

4 Chez Yvonne

★★★★★ 10 Rue du Sanglier, FR-67000 Straßburg, www.restaurant-chez-yvonne.net/fr

5 Les Plaisirs Gourmands

★★★★★ 35 Route du Général de Gaulle, FR-67300 Schiltigheim, www.les-plaisirs-gourmands.com

EINKAUFEN

6 Maison Ferber

18 Rue des Trois Épis, FR-68230 Niedermorschwihr, www.christineferber.com

7 Maison Lorho

3 Rue des Orfèvres, FR-67000 Straßburg, www.maison-lorho.fr

8 Mon Oncle Malker de Munster

- 4 Place de la Grande Boucherie, FR-67000 Straßburg
- 78 Grand'Rue, FR-68000 Colmar, www.malker.fr

9 Barabos

1 A Rue des Pèlerins, FR-67210 Obernai, www.barabos.com

10 Staub

Rue de l'Huilerie, FR-68230 Turckheim, www.kaysersberg.com



.S.A.L.T.



UNSER EINZIGARTIGES GASTRONOMIEKONZEPT,
WELCHES IHNEN UNSERE DESTINATIONEN
NÄHER BRINGT.

 SILVERSEA®

FÜR INFORMATIONEN UND TARIFE BESUCHEN SIE BITTE SILVERSEA.COM
ODER WENDEN SIE SICH AN IHREN REISEPARTNER

LOGENPLATZ ÜBER
DEM MITTELMEER:
Zwischen Fürsten-
palast (u. l.) und dem
Ozeanographischen
Museum (vorn r.)
liegt die Altstadt

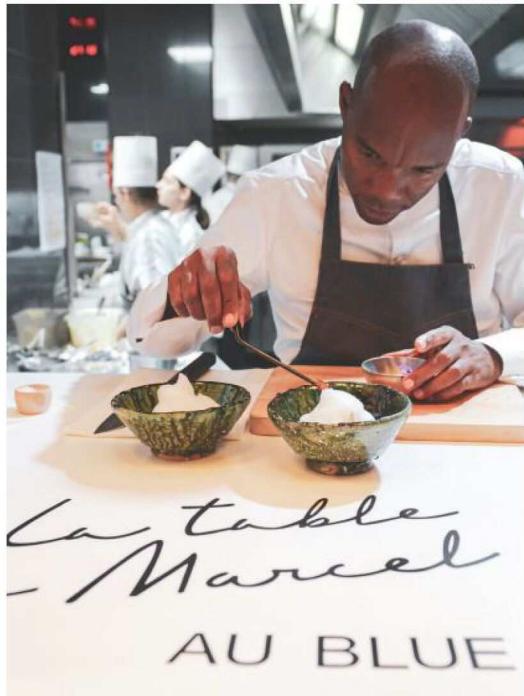


MONACO

Zwei Quadratkilometer Belle-Époque-Pracht und jede Menge Mythos – dafür steht das Fürstentum an der Côte d'Azur. Es ist aber auch längst ein **Genussziel erster Güte** mit trendiger Levante-Küche, französisch-karibischen Kreationen und einem Restaurant von Weltklasse

TEXT PATRICIA BRÖHM

REISE MONACO



MARTINIQUE
TRIFFT MONACO:
Küchenchef Marcel
Ravin (o.) kombiniert
im Restaurant
„Blue Bay“
französische Ele-
ganz mit karibischer
Intensität, etwa
beim knusprigen
Mönchsfisch aus
dem Mittelmeer (r.)



PRUNKVOLLES
HIGHLIGHT:
An einem Abend im
„Louis XV“ genießt
man als Guest ein
Gesamtkunstwerk.
Im Saal mit einem
Deckenfresko von
1874 werden
kreativ-zeitgemäße
Gerichte serviert.
Die Küche huldigt
der mediterranen
Gemüsevielfalt,
etwa mit Kürbis und
Anemone (l.)

W

Wolfsbarsch mit Nelkenpfeffer, Maniokpüree mit Passionsfrucht, luftige Kokos-Pannacotta. Der Gaumen sagt: Karibik. Aber da ist auch die sanfte Abendbrise, der Blick auf die Skyline von Monte-Carlo und die Sonne, die in allen Technicolorfarben über dem Mittelmeer versinkt – eindeutig Côte d’Azur. Für Marcel Ravin ist beides Heimat: die üppige Vegetation der Antillen-Insel Martinique und die mediterranen Aromen von Monaco. Auf seinen Tellern bringt er beide Welten zusammen, etwa wenn er das Jodige von frischem Seeigel mit fruchtiger Kiwi und den leicht adstringierenden Noten eines Tees, den er aus den Blättern des karibischen Moringa-Baums kocht, verbindet: „Die pflanzlichen Begleiter unterstreichen den Geschmack des Meeres.“

Seine Küche, von französischer Eleganz und karibischer Intensität, passt zu der großen Terrasse des „Blue Bay“, die über dem Wasser schwebt. Etwas außerhalb des Stadtzentrums im Ferienhotel Monte-Carlo Bay gelegen, bietet sie mit Sonnensegeln und weiß gedeckten Tischen den richtigen Mix aus niveauvollem Fine Dining und entspanntem Urlaubsgefühl. Während der Saison lebt Ravins Küche, seit 2022 mit zwei Sternen ausgezeichnet, vor allem von der Inspiration, die der Chef in seinem karibischen Garten in nächster Nähe zum Hotel findet. Dort zieht er Maniok- und Yamswurzeln, Süßkartoffeln sowie Chili und Koriander. „Der Garten erinnert mich an meine Kindheit auf Martinique. Wir waren Selbstversorger, bauten alles selbst an. Bis heute profitiere ich von dem Aromengedächtnis, das ich damals aufgebaut habe.“ Und mit ihm die Gäste: Sein mit Sepiatinte schwarz gefärbter Raviolo, gefüllt mit Jakobsmuschel, begleitet von karibischem Callaloo-Eintopf auf Basis von Blumenkohl und Okraschoten, ist ein bildschöner und genussvoller Teller. Ravins multikulturelle Stilistik steht für das weltoffene Monaco, das Mini-Fürstentum zwischen Nizza und der italienischen Grenze.

Der Jachthafen und die Grimaldi-Familie sorgen fürs Jetset-Image. Weniger bekannt, aber bei der zahlungskräftigen Klientel kaum verwunderlich: Nirgendwo an der Côte d’Azur findet sich so konzentriert große Küche wie auf den zwei Quadratkilometern von Monte-Carlo. Alain Ducasse gründete hier 1987 mit dem „Le Louis XV“ seinen Weltruhm, im vergangenen Jahr eröffneten der Pariser Spitzenkoch Yannick Alléno und Yasmina Hayek vom Beiruter Kult-Libanesen „Em Sherif“ neue Restaurants unweit des Spielcasinos.

Die Place du Casino ist mit ihrer Belle-Époque-Pracht das Zentrum monegassischen Lebensstils. Die Dichte an Designer-Handtaschen und Label-T-Shirts ist hoch, und vor dem 2019 opulent restaurierten Hôtel de Paris fährt schon mal ein himmelblauer Rolls-Royce vor – ein gefundenes Fressen für die Handykameras der Kreuzfahrt-Touristen. Doch es gibt auch die anderen Besucher, die zielgerichtet eine der rund um den Platz gelegenen Genussadressen ansteuern. Etwa im ruhigen Innenhof des Hotel Metropole den etablierten Japaner „Yoshi“ oder das neu eröffnete Gourmetrestaurant „Les Ambassadeurs“ des Joël-Robuchon-Schülers Christophe Cussac. Oder im achten Stockwerk des Hôtel de Paris das traditionsreiche „Le Grill“, eine Lieblingsadresse der Einheimischen, wo der Rundumblick übers Mittelmeer mit bester Fischküche und legendären Soufflés (fünf Varianten von Vanille bis Piemonteser Haselnuss) konkurriert.

Höhepunkt eines jeden Gourmet-Trips ins Fürstentum ist unbestritten das „Louis XV“ rechts vom Eingang des Hôtel de Paris. Man fühlt sich in dem Prunk des sechs Meter hohen Saals, als speise man in Versailles – wäre da nicht der moderne Lichtreif von sieben Metern Durchmesser, der das opulente Deckenfresco von 1874 konterkariert. Weiß gedeckte Tische, cremefarbene Ledersessel, der Service scheint zu schweben.

WELTOFFEN GEHT
ES HIER ZU –
DAS ZEIGT SICH
NICHT ZULETZT
AUF DEN TELLERN
DER TOPKÖCHE



JAPAN UND FRANKREICH unter einem Dach: „Foa Gura To Unagi“ (ganz l.) ist ein Millefeuille mit Foie gras und Aal – und ein Signature Dish von Takéo Yamazaki (l.) im Restaurant „Yoshi“. Das gehört zum Hotel Metropole ebenso wie das neue „Les Ambassadeurs“. Dort ist Christophe Cussac (r.) Chefkoch

GENUSS MIT VIEL GRÜN:
Im Restaurant „Pavillon“ des Hôtel Hermitage lässt Yannick Alléno einen Mesclun-Salat mit Gemüse aus dem eigenen Garten servieren



GLAMOURÖSE HOCHKÜCHE, LEGERER GENUSS – MONACO HAT BEIDES ZU BIETEN

Der größte Reiz aber liegt im Kontrast zwischen dem historischen Ambiente und der ausgesprochen zeitgemäßen Küche, die Ducasse und sein junger Statthalter Emmanuel Pilon auf den weißen Damast bringen. Die Lust am kulinarischen Experiment und die Faszination für die Vielfalt mediterraner Gemüsegärten bilden den roten Faden des Küchenstils. Die Verwandtschaft zum von Ducasse im Pariser „Plaza Athénée“ geprägten Konzept der Naturalité, einer naturnahen Küche, ist augenfällig und wird im Geist der Riviera weitergesponnen. „Südfrankreich bietet einem Koch alle Möglichkeiten“, sagt Pilon, der seit vielen Jahren mit Ducasse arbeitet. „Wir wertschätzen dieses Füllhorn der Natur, arbeiten wo immer möglich mit lokalen Produkten, die wir komplett verwerten.“

Das beste Beispiel ist ein Teller, der die erdigen Noten von Wurzelgemüse „aus den Gärten der Provence“ mit der Frische von Zitrusfrüchten aus Menton vereint. Aus den Schalen und Häuten von Pomelo, Kumquat und Bitterorange bereitet Pilon ein Kimchi, um mit feinen Säure- und Bitternoten zusätzliche Akzente zu setzen. Oder der Gang rund um den Ikejime-Steinbutt: Auch er wird komplett verarbeitet, vom ultrafrischen Sashimi aus dem Bauch bis zur Terrine aus dem Kopf. Dazu kommt in einer kleinen Kasserolle eine Zubereitung aus getrockneter und gebratener Schwarzwurzel mit gekräuterter Seegurke, deren gelatinöse Textur ein wenig an Kalbskopf erinnert. Jeder Gang an diesem Abend ist eine Ode ans große Produkt, allen voran die Gamberoni aus San Remo, ein Ducasse-Klassiker. Die Garnelen sind so frisch, dass sie cremig am Gaumen zergehen, marinierter mit einem aus dem Rogen der Krustentiere bereiteten, ganz fein safranisierten Gelee; nussig-jodiger Kaviar wird dazu wie ein Gewürz eingesetzt. Der Abend in diesem Weltklasse-Restaurant ist ein Gesamtkunstwerk, das man sich einmal gönnen sollte.

Aber Monte-Carlo kann auch kosmopolitisch-unkomplizierten Genuss. Das beweist,

nur wenige Meter vom „Louis XV“ entfernt, niemand besser als Yasmina Hayek, die junge Küchenchefin des „Em Sherif“. Auf der großen, lebhaften Terrasse mit Meerblick kann man sich an Sommerabenden wie im Mittleren Osten fühlen, vor allem, wenn der Tisch mit Tellern und Schüsselchen für eine libanesische „sharing experience“ vollgelaufen wird. Geräucherte Aubergine mit Minze und Limette, Hummus mit sautiertem Wagyu, Wolfsbarsch mit Zitrusfrüchten – alle Gerichte gehen zurück auf das gleichnamige Mutterhaus in Beirut, gegründet von Hayeks Mutter Mireille, ein Aushängeschild zeitgemäßer libanesischer Gastronomie.

Auch in Yannick Allénos „Pavillon“ im Hôtel Hermitage genießt man auf der großen Terrasse Meeresblick. Der beste Platz aber befindet sich drinnen, am lang gezogenen Bartresen, der die offene Küche einrahmt. Wer mag, kommt am legeren „comptoir“ rasch mit anderen Gästen ins Gespräch, und genau das ist die Idee: auf die gelernte Etikette klassischer Gourmetrestaurants zu verzichten. Am Tresen kann man zusehen, wie die Gerichte entstehen, die auch in Allénos gleichnamigem Restaurant an den Champs-Élysées begeistern. Der Fokus liegt auf regionalen Produkten, von Herzmuscheln an Gelee aus Ibérico-Schinken über Rotbarbe im knusprig gebratenen Zuchinimantel bis hin zu einem provenzalischen Klassiker, den Alléno zeitgemäß interpretiert: „Lou Fassum“, so nennt man im örtlichen Dialekt eine Art Pastete im Kohlmantel. Die Füllung veredelt der Meister mit Foie gras sowie dem Schmelz von Lardo di Colonnata und Wagyu, das Ganze umspielt eine geträufelte Kalbsjus – ein Gericht, dessen Geschmacksfülle sich von Gabel zu Gabel weiter entfaltet. Dazu schenkt die Sommelière einen schlanken, filigranen weißen Burgunder von Agnès Paquet ins Glas, der mit seinen dezent salzigen Noten perfekt harmoniert. Nur einer von 6000 Weinen (in 300 000 Flaschen!) übrigens, die im monumentalen Keller unter dem Hotel lagern – und aus dem sich alle Restaurants der 1863 gegründeten Gesellschaft Société des Bains de Mer bedienen.

Definitiv ein Grund mehr, die genussvollen zwei Quadratkilometer der Grimaldis bald wieder zu besuchen!



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

Einfach den QR-Code scannen und den Info-Guide mit allen Adressen als PDF herunterladen.

DESIGN OFEN AIR FRY & PIZZA

Art.-Nr. 42815



PIZZA

in nur 8:30 min*

MIT DEM PIZZASTEIN VERWANDELT SICH DER OFEN IN EINE KLEINE STEINOFENPIZZERIA

Inklusive Pizzastein Ø 30 cm

* Pizza-Programm, Zubereitung im vorgeheizten Ofen. Frische Pizza: ca. 8:30 min, Tieffüllpizza: ca. 9:50 min



HOCHLEISTUNGS-AIR-FRY-FUNKTION

SCHAFF VIELE ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEITEN IN REKORDZEIT

249,99€ UVP



ZUM SHOP

- » Multifunktionsofen mit 22 Liter Kapazität und 3 Einstufebereichen
- » Kompakt: passt in (fast) jede Wohnküche, Büroküche, Camping- und Wohmobilküche
- » 7 Funktionen: Auftauen, Air Fry Oberhitze, Air Fry Grillspieß mit 2 Rotorprogrammen, Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze, Grill
- » 4 Programme: Toasten, Auftauen, Pizza backen und Pommes Frites



FRÜHES GLÜCK



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

TEXT ALEXANDER OETKER

WÄRE ICH HOTELCHEF, ich würde mich ausschließlich ums Frühstück kümmern. Wie oft schon habe ich mich morgens aus der edlen ägyptischen Baumwolle meines Bettess geschält, war noch glückstrunken vom abendlichen Bad im Pool und einem tollen Dinner – um dann vom Frühstückstisch aufzustehen und zu murmeln: „Hinten ist die Ente fett.“ Ein alter Spruch meiner Berliner Billardrunde, der etwa besagt „abgerechnet wird am Schluss“ – und in diesem Falle bedeutet: Auch auf den letzten Metern kann das Hotel es noch versauen, dann ist der ganze gute Eindruck futsch.

BEISPIELE GEFÄLLIG? Eine tolle Nacht war das im Berliner Hotel Stue, aus dem Zimmer konnte ich den Tieren im Zoo beim Schlafen zuschauen, das Bett war angenehm, der Pool warm. Aber die arme Frühstückskraft war mit all den Tischen total überfordert – warum kommen die Gäste immer alle zeitgleich? –, sodass wir uns nach 20 Minuten selbst zum Tisch mit den Wasserflaschen aufmachten. „Hier is keene Selbstbedienung“, fauchte die gute Frau, als sie das sah. „Aber Bedienung is hier ja och nicht“, gab ich freundlich zurück.

AUCH SO EIN FALL: Das Ringhotel Zweibrücker Hof – total schön ist es hier an der Ruhr, dem familiengeführten Haus in Herdecke ist anzumerken, dass hier vieles durchdacht ist, vom Biergarten über den Pool bis zum wirklich freundlichen Personal abends beim Dinner im Wintergarten. Und dann – kommt das böse Erwachen: Ein liebloses Buffet am Morgen mit Wurst und Käse, als wären wir noch in den Achtzigern. Der Höhepunkt ist der Orangensaft aus Konzentrat, der mittlerweile doch eigentlich ein Fall für Menschenrechtsgerichtshöfe sein müsste. Auf meine Nachfrage, ob die Kinder denn einen Apfelsaft haben könnten, wurde mir dieser gebracht – und gesondert berechnet. „So will es der Chef“, sagte die junge Auszubildende und wirkte dabei so traurig, als müsste sie täglich selbst den Orangensaft trinken.

DAS VICTOR'S IN PERL AN DER MOSEL war auch so ein Fall. Abends kocht Christian Bau so groß auf wie vielleicht kein anderer in Deutschland. Morgens aber weist der radebrechende Kellner freudestrahlend nur den Stammgästen die Fenstertische zu, während ich selbst im Gang Platz nehme.

Als ich nach einer Zeitung frage, fragt er nicht etwa: „Welche?“, sondern schickt einen Kollegen, der nach zehn Minuten mit der „Bild“ wiederkommt – nicht schlimm, ich hatte ohnehin meine Lesebrille vergessen, und die Buchstaben waren so schön groß.

DAS LIESSE SICH FORTSETZEN: Die missmutige Frau in einem dieser mutmaßlichen Wellnesspaläste auf Usedom, die alle Omeletts so lange brät, dass Ei, Pilze und Schinken am Ende gleichermaßen kross sind.

Oder der Morgen nach dem Bundespresseball im Berliner Adlon. Dass viel los sein würde, war da doch klar. Doch als wir Kaffee bestellten, kam die freundliche Kellnerin tatsächlich nach gestoppten 14 Minuten ohne Getränke wieder und entschuldigte sich: „Die Latte-Macchiato-Gläser sind leider alle.“ Im Ibis Mainz-Südwest hätte ich das verstanden – aber doch nicht im ersten Haus am Platz.

DA LOBE ICH MIR DIE ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT in einem meiner liebsten Häuser: Denn im Hamburger Grand Hotel Elysée an der Außenalster haben sie verstanden, worum es morgens geht: um Auswahl, Frische und um meine Ruhe. Wenn es im Hauptraum zu voll wird, öffnen sie noch die Brasserie. Dort gibt es dann auch eine Eierstation mit allem, was das Herz begehrte, ein Buffet, das keine Wünsche offenlässt, und Personal, das schon mal Espresso-Nachschub bringt, wenn noch etwas in der Tasse ist.

Da macht's dann auch nichts, dass der Pool wegen der Gaspreise derzeit etwas kühler ist – oder zumindest habe ich den Ärger darüber nach dem Frühstück schon wieder vergessen.



START MIT GENUSS

Gemeinsam mit der Firma Wiltmann zeichnet DER FEINSCHMECKER diese 12 Hotels 2023 für ihr exzellentes Frühstücksangebot aus. Wo die erste Mahlzeit des Tages besonders gut ist, erfahren Sie hier

Budersand / Sylt, Hörnum

Im lichtdurchfluteten Restaurant beginnt der Tag mit vielen Spezialitäten aus Norddeutschland wie Bentheimer Rohschinken, Katenschinken und Sattelbeißer von Bauer Schramm. Vom Ravenshof kommen Leberwürste mit Trüffel, mit Apfel und Rosmarin oder mit Wildkräutern. Vom Hansenhof aus Morsum Corned Beef, gekochtes Mett, Morsumer Knacker und Galloway Salami. Beliebt sind die hausgemachten Lammbratwürstchen. www.budersand.de

Gutshaus Stolpe / Stolpe an der Peene

„Unser Frühstück ist der Inbegriff von pommerscher Gastlichkeit“, sagt Direktorin Christina von Wrede. Möglichst viele Produkte kommen aus der Region – eine Metzgerei im nahen Anklam liefert Wurstspezialitäten wie Blut- und Leberwurst.

Hausgemachter Rehschinken und Rosmarinschinken komplettieren das Gutsherrenfrühstück. www.gutshaus-stolpe.de

Alte Schule Fürstenhagen /

Feldberger Seenlandschaft Daniel Schmidthaler kocht engagiert regional und saisonal – und so ist auch das Frühstück im kleinen Hotel in der Feldberger Seenlandschaft. Die Region zeigt sich hier in ihrer ganzen kulinarischen Vielfalt: Leberwurst, Mettwurst, Schinken, Rindersalami und Spezialitäten wie Ziegensalami schmecken zum frischen, hausgebackenen Brot besonders gut. www.hotelalteschule.de

Landhotel Voshövel / Schermbeck

Das Landhotel hat seine Kulinarik mit Christian Penzhorn aufgestellt. Der Chefkoch hat auch ans Frühstück hohe An-

sprüche: eine gläserne Bäckerei und eine Live-Cooking-Station sorgen für Top-frische. Die Auswahl in der herhaften Abteilung ist verführerisch: feine Leberwurst, Geflügel-Fleischwurst, Zwiebelmett, Honigschinken, Kernrauchschinken, Pistazien-Mortadella, Rumsalami, Salami mit Nuss und Fleischsalat kommen vom lokalen Metzger. www.landhotel.de

Hotel zur Sonne / St. Peter (Schwarzwald)

Wie im Restaurant ist auch auf dem kleinen, feinen Frühstücksbuffet alles Bio. Bio-Metzger Lothar Mei aus Bösingen liefert Lyoner, Paprikawürste, Pfefferbeißer, Original Schwarzwälder Schinken und Salami sowie zarten Lachsschinken. Die Angebote variieren mit der Saison. Der hausgemachte warme Schokoladenkuchen ist ein besonderes Schmankerl. www.sonne-schwarzwald.de



Villa Hammerschmiede / Pfynztal

Morgens wird in den „Guten Stuben“, dem Pavillon oder unter alten Bäumen eingedeckt. Wurst- und Schinkenwaren kommen vom Metzger Glasstetter, frisch auf der Berkel-Maschine geschnitten – etwa italienischer Landschinken, Camembertschinken oder Kernschinken. Roastbeef, Blutwurst, Leberwurst, Bergknäben und Salami. Hausgemacht ist das Roastbeef mit Remouladensauce. Weißwürste gibt es à la carte. Highlight am Wochenende: ofenwarmer Fleischkäse. www.villa-hammerschmiede.de

Seesteg / Norderney

Im Restaurant und auf der Terrasse beginnt der Morgen genüsslich mit Blick auf die Nordsee. Küchenchef Markus Kebischull verwöhnt mit Spezialitäten wie Walnusslami, Pastrami, Norderneyer Seeluftschinken, Braunschweiger, Leber und Blutwurst. Zusätzlich gibt es Parma- und Serranoschinken, Honig- und Trüffelkochschinken. Aus der Küche kommt fri-

GUTHAUS STOLPE, Mecklenburg-Vorpommern: Frühstück auf der Veranda. **BUDERSAND**, Sylt: Hausgemachte Wurstspezialitäten im Glas. **SEESTEG**, Norderney: Beste Produkte auf Etageren

sches rosa gebratenes Roastbeef dazu. www.seesteg-norderney.de

Burghotel Falkenstein / Pfronten

Frühstück auf dem Berg mit traumhaftem Panoramablick. Chefkoch Simon Schlachter-Ebert schickte frische Säfte, Backwaren und feine Eierspeisen aus der Küche. Einzigartig sind die Würste, die ein Mitarbeiter des Hotels herstellt: Pfefferbeißer und Wildlandjäger gehören zu seinen Spezialitäten. Saftigen Bergkräuterschinken, Leberkäse und Landleberwurst liefert die Allgäuer Metzgerei Micheler in Memmingen. www.burghotel-falkenstein.de

Hotel Lago / Ulm

Da die Gastro-Gruppe, zu der das Hotel Lago mit dem Restaurant „Seestern“ gehört, über eine eigene Manufaktur mit acht Metzgermeistern gehört, ist das große Angebot komplett hausgemacht: Weißwürste, Rostbratwürste, Landjäger, Pfefferbeißer, Salami, Kochschinken und verschiedene Brühwürste bieten reichlich Auswahl und Abwechslung. Warme Gerichte werden auf der neuen Kochinsel bereitet. www.hotel.lago-ulm.de

Hotel Seehof / Immenstaad

Chefkoch Jürgen Hallerbach kocht kreativ mit Zutaten aus einem Umkreis von 50 Ki-

lometern. Die Bodenseeregion beweist auch beim Frühstück ihre Vielfalt: Salami und Fleischsalat kommen vom Dorfmetzger Winkler, Putenfleischprodukte aus artgerechter Haltung vom Gut Neuhof, gekochter Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Schwein. Beliebt sind die feinen Leberwürstchen, Rostbratwürstchen vom Hällischen Schwein und die Weißwürste am Sonntag. www.seehof-hotel.de

Wein- und Tafelhaus Oos / Trittenheim

Gastgeberin Daniela Oos kommt aus Tirol und bietet beim Frühstück Produkte aus ihrer Heimat wie Eingelegtes von Erich Stekovics. Frisch aufgeschnitten auf der Berkel-Maschine werden Würste und Schinken von der Metzgerei Kaspari in Trittenheim: feine Fleischwurst, gekochter Schinken, Sülze, Hausmacher Blutwurst. Dazu kommen luftgetrocknete Schinken und Salami. Hausgemachtes und Weine gibt es in der „Greisslerei“, einem kleinen Laden. www.wein-tafelhaus.de

The James / Flensburg

Das junge Hotel serviert ein Frühstück mit hausgemachten Produkten von der eigenen Farm: luftgetrockneter Schinken sowie Roastbeef, Pastrami, Leberkäse, Kochschinken, Bierschinken, Jagdwurst, Leberwurst, Bacon. Warm sind Weißwürste, Nürnberger und Wiener Würstchen. Bio-Bäcker Thaysen liefert das Brot, Süßes und Käse von James Farm werden auf Buffetinseln präsentiert. www.dasjames.com



WILTMANN

Wurst-Cup

2023

Ausgezeichnetes Frühstück

Der **WILTMANN** Wurst-Cup ist eine gemeinsame Initiative des
Salami-Spezialisten **WILTMANN** und der Zeitschrift **FEINSCHMECKER**.

Mit dieser Auszeichnung werden Hotels und Gasthöfe gewürdigt,
die ihren Gästen eine besonders hochwertige Auswahl an
Wurst und Schinken zum Frühstück anbieten.



SEHR GUTE GASTHÄUSER



OB IM BIERGARTEN
oder der guten Stube:
Johannes Bauer und
seine Schwester
Veronika verwöhnen
die Gäste mit Filet vom
Wolfsbarsch oder Tatar
von der Rinderhüfte.
Und wo nötig, hilft die
ganze Familie mit





Alle ziehen an einem Strang

GUTE GASTHÄUSER: Östlich von München empfängt man im „Zum Vaas“ seit fast 160 Jahren Gäste. Familie Bauer führt das Haus in vierter Generation und setzt auf Herzlichkeit, bodenständige Küche mit Niveau und eine Weinkarte, die Erstbesuchern die Sprache verschlägt

TEXT PATRICIA BRÖHM

Das bayerische Gasthaus ist ja kulinarisch etwas unter die Räder geraten, allzu oft wird schnöde Convenience-Kost aufgetischt, nicht selten hinter den schmucksten Fassaden. Beim „Vaas“ ist es andersherum: Von außen gibt sich der mächtige Gasthof am Ortsrand von Forstinning eher zurückhaltend, dafür wird hier noch mit Liebe und guten Produkten aus der Region frisch gekocht.

Seit 1864 empfängt man hinter den dicken Mauern Gäste, die Familie Bauer führt das Haus in vierter Generation, 2011 übernahmen die Geschwister Veronika und Johannes Bauer. Die Eltern helfen mit, die Lebensgefährten, schließlich ist man auch Hotel. „Das Familiäre ist uns wichtig“, sagt Veronika Bauer. „Es ist immer jemand von uns da. Auch morgens beim Frühstück.“

Ein Fixum auf der Karte sind die Klassiker, sie geraten durchweg einen Tick feiner als anderswo. Zum Beispiel der obligatorische Schweinsbraten (vom Schwäbisch-Hällischen) mit extra rescher Kruste und auffallend luftigem Kartoffel- sowie Semmelknödel. Auch das dünn geschnittene Wiener Schnitzel von der Kalbslende mit fluffiger Panierung und knusprigen Bratkartoffeln oder gut gewürzte Rinderroulade lohnen sich.

Auf der Tageskarte lässt Küchenchef Philipp Schneider durchblitzen, was er einst bei Vincent Klink und Dieter Müller gelernt hat.

Als Einstieg vielleicht hauchdünne Scheiben vom Kalbskopf, delikat angemacht mit einer fein säuerlichen Pfifferlings-Tomaten-Vinaigrette? Die Hauptgerichte sind von der Größe her Wirtshaus, von der Qualität her weit mehr: saftige, im Ganzen gebratene Regenbogenforelle, zarte Kalbsleber in süß-säuerlicher Balsamessigsauce mit Röstkartoffeln oder Geschnetzeltes vom Reh mit tiefgründiger Sauce, milden Goldrübchen und handgeschabten Topfenspätzle.

Im Sommer entdeckt man bei den Bauers wieder, wie gut ein gemischter Salat schmecken kann, wenn Gemüse, Blattsalate und Kräuter morgens im eigenen Garten gepflückt werden; auch die Grundlage für die herzerwärmenden Spinatknödel mit ordentlich brauner Butter stammt von dort.

Das Überraschendste im „Vaas“ ist die Weinkarte. Natürlich zapft man auch ein frisches Maß von zwei Familienbrauereien der Region, aber die Kellerschätze verschlagen Erstbesuchern schlicht die Sprache: rund 600 Positionen, gereifte Jahrgänge und Große Gewächse aus allen deutschen Anbaugebieten; auch in Österreich, Frankreich und Italien ist man gut sortiert. Und dazu ist alles gastfreundlich kalkuliert! Ach ja: Drinnen sitzt man am schönsten in der holzgetäfelten Stube mit Kachelofen. Und im Sommer im großzügigen Biergarten.



„DAS FAMILIÄRE IST UNS WICHTIG. ES IST IMMER JEMAND VON UNS DA. AUCH MORGENS BEIM FRÜHSTÜCK.“

Veronika Bauer



NEWS & TERMINE

ALFRED FRIEDRICH VERSTORBEN

Der Patron des Edelgasthauses „Zur Golden Kron“ in Frankfurt ist im Alter von 66 Jahren gestorben. Er stand bei vielen Großen von Witzigmann bis Winkler am Herd und führte nach vielen bekannten Stationen ab 2017 höchst erfolgreich das eigene Lokal.

www.goldenkron.de

GRASS KULINARISCH

Für den Literaturnobelpreisträger Günter Grass war Essen mehr als Nahrungsaufnahme, was sich auch in seinen Romanen, Zeichnungen und Skulpturen wider spiegelt. Noch bis zum 20. September 2023 zeigt die Ausstellung „Grass kocht“ im Günter Grass-Haus in Lübeck Werke des Schriftstellers, die sich dem Thema Kulinarik widmen.

www.grass-haus.de

HEIMATKÜCHE ÜBER DEN WOLKEN

Julia Komp gehört zu den besten deutschen Köchinnen und betreibt in Köln das „Sahila“. Für die Business Class der Lufthansa entwickelte sie jetzt besondere Gerichte, die Reverenzen an deutsche Großstädte sind: etwa Grüne Soße (Frankfurt) oder Rheinischer Sauerbraten (Düsseldorf).

www.lufthansa.com



Upgrade im Jagdhof

Das österreichische 5-Sterne-Haus Spa-Hotel Jagdhof in Neustift im Stubaital ist unter Genießern mit seiner umfangreichen und hochkarätigen Weinauswahl mit über 1000 Positionen und eindrucksvoller Jahrgangstiefe längst kein Geheimtipp mehr. Jetzt gelang dem Haus mit der Verpflichtung von Christian Jeske als kulinarischem Leiter noch ein weiterer Coup. Der gebürtige Bayer war zuletzt Küchenchef auf Schloss Elmau in Bayern und arbeitete bei Andreas Döllerer (Österreich) und Christian Bau in Nennig an der Mosel. Damit gehört das Hotel mit seinen 70 Zimmern und exklusivem Spa-Bereich nun endgültig in die europäische Top-Liga der kulinarischen Spitzenadressen. www.hotel-jagdhof.at

€ 179,9 MIO

GABEN DIE DEUTSCHEN 2022 FÜR SONNENCREME AUS. GENÜTZT HAT ES NUR 60 %: DER REST HATTE SONNENBRAND.

QUELLE: STATISTA, YOUNGOV



LA MAMOUNIA: EINE IKONE WIRD 100

Marrakeschs ikonisches Palasthotel La Mamounia feiert 2023 sein 100-jähriges Bestehen. Eine gute Gelegenheit, die Legende neu zu entdecken: z.B. den exklusiven Weinkeller unter dem Hotelgarten mit der größten Weinauswahl Nordafrikas. Dessen offene Decke gibt abends den Blick auf den Sternenhimmel frei. www.mamounia.com

HOTEL HOHEN HAUS



GOURMET CHEF WANTED

FOR NOW





TOTAL VERKNALLT

Zunächst studierte sie Jura, aber dann lernte sie die Liebe ihres Lebens kennen: das Kochen. Antonia Klugmann sorgt in ihrem Restaurant „L'Argine a Vencò“ im Friaul für feinsinnige Genüsse, die man nicht wieder vergisst – einfach und großartig zugleich

TEXT MADELEINE JAKITS FOTOS ANDREA DI LORENZO

NAME: Antonia Klugmann. **GEBOREN:** 1979 in Triest. **STATIONEN:** Nach drei Jahren Jurastudium in Mailand bricht sie ab, will Köchin werden. Diverse Praktika, Tellerwäscher-Jobs, schließlich ungelernte Beiköchin in einem kleinen Restaurant. Sechs Jahre selbstständige Gastronomin bei Udine. Ein schwerer Autounfall macht sie für mehr als ein Jahr arbeitsunfähig. Sie beschließt, ihr eigenes Lokal zu gründen, kauft schon mal das Grundstück, schlägt sich dann für diesen Traum jahrelang mit der Bürokratie, der Bank, den Handwerkern herum. Das Geld dafür verdient sie sich als Küchenchefin im „Venissa“ auf der Insel Mazzorbo vor Venedig, wo sie ihren ersten Michelin-Stern holt. Seit Ende 2014 steht sie im „L'Argine a Vencò“ am eigenen Herd. 2015 erkochte sie sich auch dort den ersten Michelin-Stern. **RESTAURANT:** 22 Plätze. Viel Fensterfläche, zurückhaltend modern, die Wände salbeigrün, die Dielen honigfarben, das Licht abends mild, die Atmosphäre kontemplativ, leiser Jazz im Hintergrund. Große Sommerterrasse. Vier Zimmer bieten die Möglichkeit, hier auch zu übernachten. **DAS TEAM:** Antonias Schwester, Vittoria Klugmann, arbeitet als Restaurantmanagerin im Hintergrund, Gabriele Granà ist der Maître, Roberto Stella der Sommelier. In der Küche sind sie zu siebt.



SEEIGEL,

QUITTEN-TOFFEE, KANDIERTE ORANGE,
FERMENTIERTER KNOBLAUCH, BOTTARGA





GRÜNE RAVIOLI,

MANGOLD, GRÜNE BOHNEN,
STELLARIA (STERNMIERE)



CAPPELLINI,
KARDONE, OLIVEN



KUTTELN,

WALNÜSSE, BALDRIAN,
SCHOKOLADENPULVER





TRAUM ERFÜLLT: Antonia Klugmann inmitten ihres Teams. Das Restaurant „L'Argine a Vencò“ liegt in der Gemeinde Dolegna del Collio im Friaul im Nordosten Italiens. Es bietet 22 Gästen Platz, die Atmosphäre (mildes Licht, leiser Jazz) ist entspannt. Die Küche kann sich aus dem eigenen Garten bedienen



den kulinarischen Möglichkeiten der grünen Küche intensiv beschäftigt. Fisch und Fleisch sind auf ihrer Bühne eher Nebendarsteller mit gelegentlichen Auftritten. Unsere Highlights: geröstete Pflaume mit Sauerkraut und Kardamom als Auftakt – aufrüstelnd gut! Seeigel mit kandierter Orange, Meeräschenrogen (Bottarga) und fermentiertem schwarzen Knoblauch – ein Gedicht; Linsen, kaltgeräuchert, dadurch geradezu fleischig im Geschmack, dazu eine dunkle, herb-süße Glace aus roten Paprikaschoten, die an BBQ-Aromen erinnert – grandios.

WAS ZOG SIE WEG VON DER JURISTEREI IN DIE KÜCHE?

„Ich war 22 und vielleicht etwas verrückt, als ich das Jura-Studium hingeschmissen habe. An Fleiß fehlte es mir nicht, aber an Leidenschaft für dieses Fach. Meine Kreativität lag brach, und ich ahnte, dass die Erfüllung meiner Wünsche und Möglichkeiten in der Küche liegen würde. Also war die Devise: alles wagen! Meine Eltern, beide Ärzte, waren nicht begeistert. Ich sage heute: Das Kochen ist meine große Liebe im Leben, sie lässt mich am Morgen glücklich aufwachen.“

H

Empfehlung: das zehngängige Menü, das einen Streifzug durch den Gemüsegarten vor der Tür und das Friaul verspricht. Keine Angst: Die Portionen passen jeweils auf den Unterteller einer Espressotasse. Jeder Gang ist das Ergebnis akribischer Beschäftigung mit den „Bodenschätzen“, seien es unscheinbare, aber interessant schmeckende Wildkräuter, die man am Wegesrand gar nicht wahrnehmen würde, oder Geerntetes aus eigenem Anbau: Während ihrer langen Rekonvaleszenz nach einem Autounfall hat Antonia Klugmann viele Spaziergänge gemacht, gepflückt, probiert, fotografiert und sich mit



WIE WURDE FRÜHER BEI IHR ZU HAUSE GESESSEN?

„Niemand in unserer Familie ging in gute Restaurants oder begeisterte sich für anspruchsvolle Küche. Aber es wurde gut gekocht bei uns, mit Lebensfreude und Inspiration. Mein einer Großvater kam aus Apulien, der andere – Klugmann – aus Mitteleuropa, die Großmütter stammten aus Perugia und aus Triest. Ich bin also mit dem Geschmack von ganz Italien vertraut. Und: Sechs Jahrhunderte gehörte Triest ja nicht zu Italien, es gab hier schon lange einen Mix von Kulturen – österreichisch, serbisch, türkisch, ungarisch, jüdisch, und im Hafen von Triest legten Schiffe an mit Waren von überall. Diese Einflüsse haben sich als Schichten gleichberechtigt übereinandergelegt und Triest eine einzigartige, demokratische Küche beschert.“

NUR 22 PLÄTZE: REICHT DAS ZUM LEBEN?

„Wir arbeiten hier im familiären Format. Als wir kürzlich den Gastraum erweitert haben, kamen da nicht etwa mehr Tische hinzu, sondern mehr Platz zwischen die vorhandenen. Ich bin stolz darauf, ein kleines Lokal erfolgreich zu betreiben.“

WAS MACHT FÜR SIE KREATIVITÄT AUS?

„Diese Frage versuche ich mir jeden Tag zu beantworten. Ich brauche Herausforderung, Antrieb. Als ich jung war, war meine Vorstellung von Kreativität sehr oberflächlich. Heute strebe ich immer stärker das Authentische an, vor allem das zutiefst Einfache – was aber nicht einfach ist!“

Ich muss auch nicht mehr um jeden Preis dem Geschmack der Gäste dienen, ihren Applaus suchen. Denn dann bliebe ich ja selbstgefällig da stehen, wo ich schon bin. Wo bleibt dann der Stimulus, mich mit Lust und Intuition weiterzuentwickeln, um noch intensiver, besser, persönlicher zu kochen? Es ist eine intime, aufrichtige Küche, nach der ich suche. In der übrigens auch die Geschichten hinter den Gerichten eine Rolle spielt: Ich beziehe mich heute eigentlich nahezu ausschließlich auf Italiens „cucina povera“: Die Armut hat bei uns schon immer die besten Ideen, die größte kulinarische Kreativität hervorgebracht.“

WAS IST FUNDAMENTAL FÜR DEN „GUSTO ITALIANO“?

„Zum Beispiel der ‚gusto amaro‘, der bittere Geschmack, etwa von Zichorien, von bestimmten Wildkräutern, von Radicchio und vielem mehr. Er ist so fundamental wichtig wie andererseits die frische Säure, etwa von Zitrusfrüchten. Solche Aromen schärfen das Profil der Speisen. Hülsenfrüchte sind seit jeher wichtig, Hartweizen und natürlich immer wieder Tomaten, die man wunderbar für den Vorrat einkochen kann. Und hier im Nordosten vor allem auch die slawischen, nicht zu süßen Paprikafrüchte.“

WIE GEHT DIE TOLLE TOMATEN-FÜLLUNG FÜR IHRE RAVIOLI?

„Sie besteht zu 100 Prozent aus Tomaten, zwei, drei Sorten, schön reif. Im Ganzen vier bis sechs Minuten bei hoher Temperatur im Ofen backen. Dann pürieren, erneut in den Ofen, nun bei geringerer Temperatur, etwas trocknen und dabei karamellisieren lassen. Zum Schluss mit gutem Olivenöl aufschlagen – e basta!“

SO EINFACH?

(Sie strahlt) „Ja!“

WAS LERNT MAN, WENN MAN SELBST ANBAUT?

„Zum Beispiel Toleranz: Wildkräuter siedeln spontan und gleichberechtigt neben Kulturpflanzen. Im sehr trockenen Jahr 2022 habe ich außerdem verstanden, dass man nur Pflanzen halten sollte, die nichts benötigen – nicht einmal Bewässerung. Das ist mein Ziel. Der eigene Gemüsegarten ist bis heute im ländlichen Italien noch immer eine wichtige Quelle für frische Lebensmittel.“

WAS MACHEN SIE IN DEN FERIEN?

„Ferien? Ha, ha, ha! Kenne ich nicht. Ich trenne nicht zwischen Arbeit und Vergnügen. Wenn ich reise, dann um zu arbeiten, andere Küchen von innen kennenzulernen. Strandurlaube interessieren mich nicht. An freien Tagen gehe ich mal ins Kino. Und ich fotografiere leidenschaftlich gern. Die Naturfotografie hat mich zur besseren, sensibleren Köchin gemacht. Außerdem gehe ich auf den Tennisplatz, viermal die Woche.“

RESTAURANT L'ARGINE A VENCÒ



Località Vencò 15,
IT-34070 Dolegna del
Collio (GO), Tel. 0039-
048 11 99 98 82,
www.largineavenco.it,
4 Zi., Mi-So abends
geöffnet, Do-So auch
mittags geöffnet, Menü
€ 80-120

DREI TIPPS VON ANTONIA KLUGMANN:

AZ. AGR. ZORE

Frazione Plastichis 37,
IT-33040 Taipna (UD),
Tel. 0039-33 34 58 11 23,
www.zoreformaggi.it,
Besuch: n. V.

„Alessia Berra und ihr Ziegenhof Zore im ruhigen Hochtal Alta Valle del Torre nordöstlich von Udine sind ein großartiges Projekt, ihre Ziegenkäse so gut!“

BUFFET DA PEPI

Via della Cassa di
Risparmio 3, IT-34121
Triest (TS), Tel. 0039-
040 36 68 58, Mo-Sa
8.30-22 Uhr, So 10-
16 Uhr, www.buffetda-pepi.it, Imbiss ab € 4,80
Eine Institution seit 1897.
Hier geht es vor allem um gekochten Schinken.
Empfehlung: belegte Brötchen mit Meerrettich.

TRATTORIA BELLARIVA

OT Santa Croce, Via
Auguste Piccard 44,
IT-34151 Triest (TS),
Tel. 0039-040 22 41 94,
tgl. außer Mi 12-14.30
und 19-21 Uhr geöffnet,
Gerichte ab € 10
Fischrestaurant mit
Meerblick. Tipp: die
gebratenen Sardinen.



AN DEN ROST!

REZEPTE MANUEL WEYER
FOTOS MATHIAS NEUBAUER



Die besten Empfehlungen
für den Start in die Grill-
saison: neue Geräte, gute
Weine, raffinierte Rezepte
– vom kapitalen Steak
über zarte Lachsfilets bis zu
aromatischem Gemüse



T-BONE-STEAK

REZEPT SEITE 66

RETTICH-PLANKE

REZEPT SEITE 66



GOOD TO KNOW

Durch das Einreiben mit Salz und Zucker wird dem Rettich Wasser entzogen, was den Zuckergehalt konzentriert, den Geschmack intensiviert und die Grillzeit verkürzt.

GOOD TO KNOW

Damit Fisch nicht am Rost kleben bleiben, sollte der Grill gründlich vorgeheizt, der Fisch trocken getupft, leicht eingeölt und zuerst mit der Hautseite nach unten gegrillt werden. Sobald die Haut ein deutliches Grillmuster hat, löst sich der Fisch wie von allein. Danach wenden, umplatzieren und fertig grillen.



FISH SPLIT SALAD

REZEPT SEITE 66

Frischen Knoblauch erkennt man an seiner saftigen Konsistenz. Meist besitzt er noch den Stielansatz, den man unbedingt mitverwenden sollte. Durch das Grillen in der Schale entwickelt er sein feinwürziges und gleichzeitig mildes Aroma.

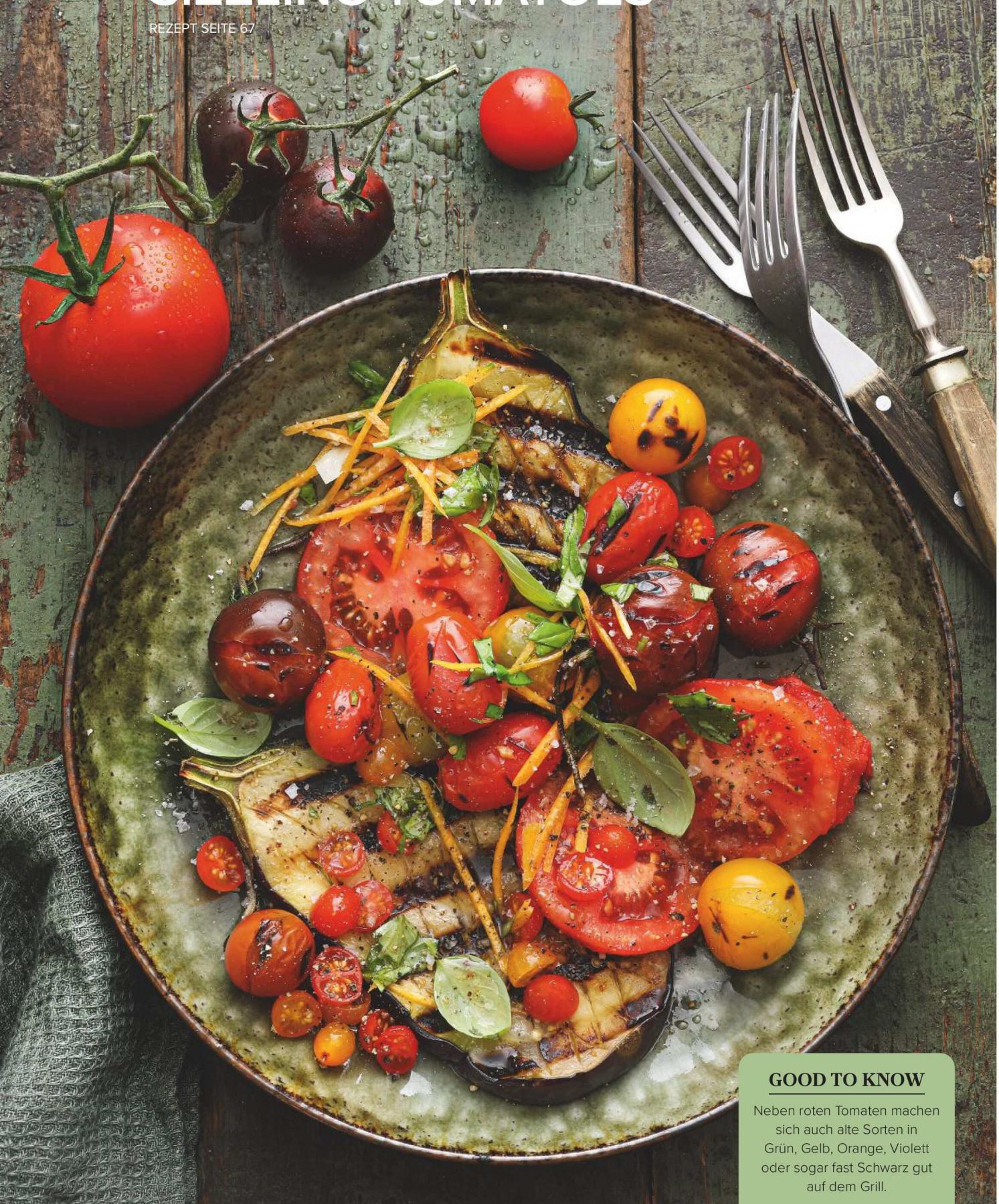


KNOBLAUCH-PIT-STEAKS

REZEPT SEITE 67

SIZZLING TOMATOES

REZEPT SEITE 67



GOOD TO KNOW

Neben roten Tomaten machen sich auch alte Sorten in Grün, Gelb, Orange, Violett oder sogar fast Schwarz gut auf dem Grill.



T-Bone-Steak mit Artischocken-Salat

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten GRILLZEIT
25–30 Minuten plus
5–6 Minuten Ruhezeit
ZUTATEN für 4–6 Personen

SALAT (NICHT IM FOTO)

8 rote Zwiebeln,
200 g abgetropfte eingelegte
Artischockenherzen,
50 g Schafskäse (Feta),
Zesten und Saft von 1 Biolimette,
1 TL Honig, 4 EL Olivenöl,
Meersalz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Mörser

STEAKS

2 T-Bone-Steaks
(je 800–900 g und 3–4 cm dick),
1–2 EL Olivenöl,
2–3 Rosmarin- und Thymian-
zweige,
grobes Meersalz,
1 frische halbierte Knoblauch-
knolle,
evtl. Rispe mit Kirschtomaten

1 Grill für direkte starke Hitze (220–240 °C) vorbereiten.
2 Zwiebeln der Länge nach halbieren, mit den Schnittflächen nach unten auf den Grillrost legen, bei geschlossenem Deckel 8–10 Minuten grillen, dabei einmal wenden.
3 Inzwischen für den Salat die Artischockenherzen in dünne Spalten schneiden und in eine große Schüssel geben. Den Feta fein zerbröckeln und dazugeben. Zesten und Saft der Limette, den Honig sowie

4 EL Olivenöl untermischen und alles mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

4 Die Steaks von allen Seiten dünn mit 1–2 EL Olivenöl einreiben. Die Zwiebeln vom Grill nehmen und leicht auskühlen lassen. Die Steaks mit den Kräutern und dem Knoblauch auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Kurz vor Ende die Tomaten dazulegen.

5 Anschließend den Grill für mittlere Hitze (150–160 °C) vorbereiten. Die Steaks auf der Knochenseite aneinandergelehnt aufstellen und bei geschlossenem Deckel in 8–10 Minuten fertig grillen (Kerntemperatur 50–54 °C).

6 Die Zwiebeln schälen, in dünne Spalten schneiden und mit den marinierten Artischockenherzen und dem Feta vermengen.

7 Die Steaks vom Grill nehmen und 5–6 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit grobem Meersalz bestreuen und mit dem Zwiebel-Artischocken-Salat servieren.



Rettich-Planke

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
5–10 Minuten plus 20 Minuten
Marinierzeit
GRILLZEIT etwa 20 Minuten
ZUTATEN für 4 Personen

1 mittelgroßer Rettich
(400–500 g), Meersalz,
1 TL brauner Rohrzucker,

2–3 EL Olivenöl, 1 Bund (bunte) Radieschen, Abrieb und Saft von 1 Biolimette, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 75 g gesalzene oder geräucherte Nusskerne

1 Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten.

2 Den Rettich kalt abbrausen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren.

3 Schnittflächen der Rettichhälften rautenförmig einschneiden, dabei nicht durchschneiden. Schnittflächen mit je 1 TL Meersalz und braunem Zucker bestreuen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 20 Minuten marinieren.

4 Anschließend die Schnittflächen gut trocken tupfen und den Rettich rundherum mit Olivenöl einreiben.

5 Den Rettich zuerst mit den Schnittflächen nach unten auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 8–10 Minuten grillen. Danach wenden und bei geschlossenem Deckel in 8–10 Minuten fertig grillen.

6 Radieschen putzen, waschen und gründlich trocken tupfen.

7 Zum Servieren die Schnittflächen des Rettichs mit dem Abrieb und Saft der Limette verfeinern, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit den Radieschen und Nüssen bestreuen.



Fish Split Salad

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten
GRILLZEIT 10–15 Minuten plus 3–5 Minuten Ruhezeit
ZUTATEN für 4 Personen

4 Lachsfilets mit Haut (je 200 g und 2–3 cm dick, küchenfertig vorbereitet, ohne Gräten), 2–3 EL plus 25 ml Olivenöl, Meersalz, 1 EL Honig, 1 EL grobkörniger Senf, 4 EL Hanfsamen, 120 g Rucola, 4 EL Aceto balsamico, 8 EL geröstete Nusskerne, Samen und Kerne (z. B. Macadamianüsse, Cashewkerne, Flohsamenschalen, Sonnenblumenkerne), 4 EL gehobelter Parmesan, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten.

2 Lachsfilets unter fließendem kaltem Wasser abspülen und gründlich trocken tupfen.

3 Die Filets dünn mit 2–3 EL Olivenöl einreiben und die Fleischseite mit Meersalz würzen. Die Filets mit der Hautseite nach unten auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Minuten grillen. Honig mit dem Senf verrühren.

4 Fischfilets wenden, auf dem Rost umplatzieren und bei geschlossenem Deckel in 4–6 Minuten fertig grillen (Kerntemperatur 58–64 °C). Vom Grill nehmen, 3–5 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit dem Honig-Senf bestreichen und mit Hanfsamen bestreuen.

5 Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern und in eine ausreichend große Schüssel geben. Aceto balsamico, 25 ml Olivenöl, Nüsse, Samen, Kerne und den Parmesan dazugeben.

6 Die Salatzutaten gründlich vermengen und kräftig mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

7 Zum Servieren den Salat auf die Teller verteilen. Die Fischfilets von der Haut zupfen und auf dem Salat anrichten.



Knoblauch-Pit-Steaks

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT

15 Minuten

GRILLZEIT 25 Minuten plus

3–5 Minuten Ruhezeit

ZUTATEN für 4 Personen

1 frische Knoblauchknolle,
4 Stielkoteletts vom Schwein
mit deutlicher Fettauflage
(je etwa 250 g und 2–3 cm dick),
½ Staude junger Staudensellerie
mit Blattgrün,
2–3 EL grobkörniger Senf,
2–3 EL Aceto balsamico bianco

AUS DEM VORRAT
Olivenöl zum Bestreichen,
Meersalz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Den Grill für direkte starke Hitze (220–240 °C) vorbereiten. Die Knoblauchknolle auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten grillen. Vom Grill nehmen, in eine Schüssel geben, die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Knoblauch 10 Minuten ruhen lassen.

2 Inzwischen die Schweinekoteletts trocken tupfen. Die Fettauflage der Koteletts im Abstand von 1 cm einschneiden und die Koteletts dünn mit Meersalz einreiben. **3** Den Wurzelansatz vom Staudensellerie abschneiden und anderweitig verwenden. Die einzelnen Stangen samt Blattgrün rundherum mit Olivenöl bestreichen und mit Meersalz würzen. Senf mit Essig glatt

röhren und mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

4 Den äußeren Teil des Knoblauchs schälen, die Knolle halbieren, den Wurzelansatz abschneiden und den Knoblauch klein schneiden. Die Koteletts dünn mit Olivenöl einreiben, auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 5–6 Minuten grillen, dabei einmal wenden.

5 Den Staudensellerie auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden. Die Koteletts mit der Fettauflage nach unten nebeneinander aufstellen und bei geschlossenem Deckel weitere 6–8 Minuten grillen (Kerntemperatur 54–58 °C).

6 Die Koteletts vom Grill nehmen und 3–5 Minuten ruhen lassen. Den gebrillten Staudensellerie schräg halbieren, nach Belieben die krossen Blätter klein hacken, auf die Teller verteilen und mit Balsamico-Senf toppen. Koteletts neben dem Sellerie anrichten und mit dem klein geschnittenen Knoblauch bestreuen.



Sizzling Tomatoes mit Basilikum-Auberginen

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten plus 20 Minuten
Ziehzeit GRILLZEIT
etwa 20 Minuten plus
3–5 Minuten Ruhezeit
ZUTATEN für 4 Personen

2 mittelgroße Auberginen,

Meersalz,

300 g bunte Kirsch-

Strauchtomaten,

2–3 Tomaten,

100 g Tomberrys (Minitomaten),

schwarzer Pfeffer aus der Mühle,

4 EL plus 25 ml Olivenöl,

1 Bund Basilikum,

Zesten und Saft von

2 Bio-Orangen

1 Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten.

2 Auberginen putzen und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf beiden Seiten rautenförmig einschneiden, dabei das Fruchtfleisch nicht durchschneiden.

3 Die Auberginescheiben rundherum mit Meersalz würzen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Alle Tomaten waschen und trocken tupfen. Kirschtomaten und Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden. Die Tomberrys halbieren.

4 Kirschtomaten und Tomaten auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Minuten grillen. Sobald die Kirschtomaten zu platzen beginnen, vom Grill nehmen und mit Meersalz sowie Pfeffer würzen. Die Tomaten auf dem Rost umplatzieren und bei geschlossenem Deckel weitere 4–6 Minuten grillen.

5 Auberginen trocken tupfen und auf beiden Seiten mit 4 EL Olivenöl bestreichen. Die Scheiben auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Tomaten vom Grill nehmen und 3–5 Minuten ruhen lassen. Danach enthüten und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

6 Das Basilikum verlesen, kalt abbrausen, trocken schütteln, die Blätter samt Stielen sehr fein schneiden, dabei einige ganze Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Geschnittenes Basilikum mit Zesten und Saft der Orangen sowie 25 ml Olivenöl vermengen und das Dressing kräftig mit Meersalz und Pfeffer würzen.

7 Gegrillte Auberginen, Tomatenscheiben, Kirschtomaten und Tomberrys auf die Teller verteilen. Mit dem Orangen-Basilikum-Dressing beträufeln und mit Basilikumblättern garnieren.



FÜR URBANE GRILLEN

Die Rezepte sind dem Buch „Weber's Grillen auf dem Balkon“ von Manuel Weyer entnommen.

192 Seiten, € 24, Gräfe & Unzer Verlag



GESCHIRR

Topf „Norden“ aus Eisen
mit Deckel € 200,
Kochplatte € 80,
Dämpfkorb € 80,
je 30 cm Ø, Gabel und
Spatel je € 55,
www.fiskars.com



BÜRSTE BBQ

Kommt überall ran – mit
Borsten, Spirale und
Schaber aus Edelstahl.
€ 22,95, www.gefu.com



HANDSCHUHE

Aus Naturleder, hitzestabil bis
350 Grad, Futter aus Baumwolle.
Unterarmschutz bis 15 cm Länge.
€ 39,95, www.hofats.com



ANZÜNDKAMIN

Gebürsteter Edelstahl, der Griff bleibt
kühl. 2,5 Kilo Volumen. 31 x 19 cm,
€ 49,95, www.kamdi24.de



ZANGE

Die beste BBQ-Zange liefert Rösle –
nach unten gerichtet, klappt sie auf.
42 cm, € 18,90, www.kamdi24.de

IN DIE ZANGE GENOMMEN

Gutes Zubehör ist beim Grillen
unerlässlich. Hier die wichtigsten Tools

TEXT KERSTEN WETENKAMP

Fast ebenso wichtig für den Erfolg der Grillparty ist neben dem guten Fleisch, Fisch und Gemüse das Werkzeug. Dicke, feste Handschuhe aus Leder oder Silikon schützen vor der Hitze, die man nie unterschätzen sollte. Beim Anzündkamin für das Entfachen der Holzkohle muss der Griff kühl bleiben. Die Grillzange sollte möglichst lang sein. Zum Reinigen eignet sich eine multifunktionale Bürste aus Metalldraht am besten. Und Gemüse oder Garnelen garen gut im grilltauglichen Gusseisen-topf. Direkt grillt man auf dem Rost bei geöffnetem Deckel. Indirekt: Deckel geschlossen halten, Kohle auf einer Seite unter dem Rost häufen, die andere freilassen, es entsteht eine Ruhezone.

Echtes Teakholz
Großzügiger Stauraum
Speziell für Außenbereiche

Set, 4-tlg.

2.446,-



Entflamme neue Leidenschaft.

Macht gut, was euch guttut.



Grillküche 'Teak' z.B. 26994589

Echtes Teakholz, Wasseranschluss, großzügiger Stauraum, speziell für Außenbereiche, bestehend aus

1. Gasgrill 'Cliff 605-II Built In' **749,-**
4 Edelstahlbrenner, 2 innen liegende BEAST ZONES, mit Drehspieß und Drehspießbrenner, emaillierter Gusseisen-Grillrost (inkl. KMS), Grillplatte, Pizzastein)
2. Grillküchenunterschränk 'Teak' **449,-**
Passend für Gasgrill 'Cliff 605-II', Maße L 57,5 x B 93 x H 63 cm
3. Grillküchenseitenschrank mit Tür 'Teak' **549,-**
Maße L 63 x B 58 x H 92 cm
4. Grillküchenseitenschrank mit 3 Schubladen 'Teak' **699,-**
Maße L 63 x B 58 x H 92 cm

Folgen Sie uns auf:





Sechs Richtige fürs BBQ

Was trinken zu Gegrilltem?
Unser Sixpack! Die Favoriten aus Europa und Südafrika begleiten gegrillten Fisch, Fleisch und würziges Gemüse perfekt

TEXT DIETER BRAATZ

MAISHUHN UND THUNFISCH

2022 *Cape Fern Single Vineyard Chenin Blanc Wellington*, Truter Family Wines/ Südafrika, € 11,50, Bezug: www.rindchen.de, Tel. 040-556 20 20

Vom Weinberg Cape Fern ernten Celeste und Hugo Truter ihren Wein aus 100 % Chenin. Er begeistert mit klarer Frucht, Aromen von Grapefruit, Ananas und Limette und ist am Gaumen mit feiner Säure und Mineralik ausgestattet. Als Begleiter zu frischem Grillgut macht er zu Thunfisch, aber auch zu Maishuhn sowie zu Gemüse (jungen Karotten und Zucchini) eine gute Figur.

MEERESFRÜCHTE UND KÄSE

2021 *Vernaccia di San Gimignano DOCG, La Lastra/Toskana*, € 12,60, Bezug: www.garibaldi.de, Tel. 089-356 36 10

In ihrem jungen Familienbetrieb produzieren Renato Spanu und Nadia Betti diesen jungen Weißwein aus 98 % Vernaccia, dazu Trebbiano Toscano und Malvasia Bianca. In der Nase Akazienblüte, Anis und Birne, im Geschmack gefallen Würze, feine Mineralität und zarte Zitrusnoten. Die Cremigkeit und die gut eingebundene Säure empfehlen diesen Wein zu Meeresfrüchten vom Grill, gegrilltem Pecorino mit Honig und auch solo als Aperitif.

LAMM UND WILDSCHWEIN

2018 *Caliza Tinto Dominio de Valdepusa DO, Marqués de Griñón Family Estates/ Castilla La Mancha*, € 15,50, Bezug: www.weinfass-wabnitz.de, Tel. 04131-483 32

Für den Caliza wurden von Rebflächen in La Mancha Graciano (32 %), Petit Verdot (31 %) und Syrah (37 %) gelesen und als Jungwein zwölf Monate in französischen Barriques gereift. Er hat ein intensiv fruchtiges Aroma von schwarzen und roten Früchten und vereint am Gaumen mineralische und Röstnoten mit passender Säure und Tanninen. Mit viel Körper und Struktur ideal zu Wildschwein und Lamm.

ENTENKEULE UND SCHWEIN

2018 *Chocolate Shiraz Wellington, Diemersfontein Wine/Südafrika*, € 10,50, Bezug: www.vineshop24.de, Tel. 04964-957 59 57

Für das Diemersfontein Wine and Country Estate der Familie Sonnenberg in Wellington hat Winemaker Francois Roode diesen Shiraz zu 100 % in neuer amerikanischer Eiche ausgebaut. Der Wein gefällt mit intensiven Noten von dunkler Schokolade, Maulbeeren, Kirschen und Gewürzen. Im Geschmack harmoniert die Schokolade mit roten Beeren und Pflaumen. Passt zu Lamm und Schwein vom Rost, Entenkeulen, aber auch würzigem Blumenkohl.

SALSICCIA UND BRATWURST

2020 *Cazes Côtes du Rhône AOC Réserve, Familie J.M. Cazes/Côtes du Rhône*, € 12,95, Bezug: www.ludwig-von-kapff.de, Tel. 0421-399 43 17

Für diese Réserve hat Jean Michel Cazes sein ganzes Know-how eingesetzt, um einen reichen, kraftvollen Wein zu keltern. Die Cuvée aus Grenache und weiteren Sorten reift sechs Monate in Holzfässern (20 %) und Betonbottichen (80 %). In der Nase Cassis, Himbeere und Gewürze, auf der Zunge strukturierte Tannine, Frucht und Saft. Ideal zu Lamm-Cevapcici, Salsiccia und deutscher Bratwurst.

KABELJAU UND HUHN

2021 *Wiener Gemischter Satz DAC, Mayer am Pfarrplatz/Wien*, € 10,50, Bezug: www.ludwig-von-kapff.de, Tel. 0421-399 43 17

Der Wiener Gemischte Satz – „komponiert“ aus Grünem Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler und gemeinsam gepflanzt, gelesen und vergoren – ist im Weingut Mayer am Pfarrplatz ein Klassiker seit Generationen. Wir freuen uns an der erfrischenden Stilistik mit Aromen von Birne, Zitrus und grünem Apfel, im Geschmack saftige, mineralische Säure. Passt zu sanft gegrilltem Kabeljau oder Hühnerbrust mit Gemüse.

Outdoor living



fischer
möbel

www.fischer-moebel.de



Ins Nest gelegt

Einen Strauß bunte Blüten schenkt uns Matthias Gfrörer hier – und vor allem ein Bund Kräuter für Frankfurter Grüne Soße, dazu serviert uns der Chefkoch der „Gutsküche“ ein knusprig gebackenes Überraschungsei

TEXT KERSTEN WETENKAMP FOTOS SVEN SCHOMBURG

Gebackenes Ei, Frankfurter Grüne Soße und Pellkartoffeln



„Die Kräuter der Frankfurter Grünen Soße sind eine echte Vitaminkur, die dem Körper guttut und uns in Frühlingslaune bringt.“

SCHON GOETHE WUSSTE: Bei schlechter Laune hilft eine frisch zubereitete Sauce aus sieben Kräutern, die mit leuchtend grüner Farbe erfreut und mit herhaft-würzigem Geschmack. Die Zutaten dieser Frankfurter Grünen Soße zeigen wir auf Seite 74. „Echte Frankfurter kennen natürlich die sieben Kräuter auswendig“, sagt Matthias Gfrörer, Autor unserer Querbeet-Rezepte und Chefkoch der „Gutsküche“ in Wulksfelde bei Hamburg. Wenn nicht, gebe man sich dadurch klar als Tourist zu erkennen.

Frankfurter Grüne Soße, Kartoffeln und gekochtes Ei, das hat in Gfrörers Kindheit die Oma Elfriede in Hessen gekocht, und zwar im Frühjahr nach dem Fasching. „Die

Kräuter gibt es schon fertig zusammengestellt auf den Wochenmärkten, traditionell in Papier gewickelt, das mit Goethes Rezept bedruckt ist. Der große Dichter hat die Sauce erfunden!“ Ideale Ergänzung sind als Dekoration bunte Blüten von Frühblühern, die man am besten selbst sammelt, wie Borettsch, Giersch, Gänseblümchen oder Gundermann. Schöner Kontrapunkt zur Kräutersauce ist das panierte, knusprig in Rapsöl frittierte gekochte Ei. „Das Gericht ist sehr leicht und bekömmlich“, meint Gfrörer, „es gibt uns viel Chlorophyll, Bitterstoffe, gesunde Fettsäuren und mindestens so viele Vitamine wie ein Smoothie. Und schöne Frühlingsstimmung liefert es obendrein!“

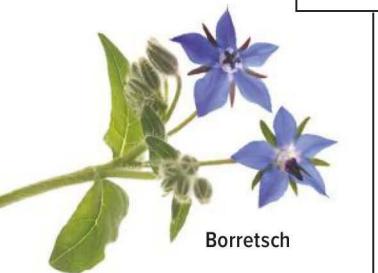
Gutsküche

Wulksfelder Damm 17, 22889 Tangstedt, Tel. 040-64 41 94 41, www.gutskueche.de, Di-So mittags und abends geöffnet

Rezept: Knuspriges Ei mit Frankfurter Grüner Soße

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten
ZUTATEN für 4 Personen

Zutaten



Borretsch



Petersilie



Sauerampfer



Schnittlauch



Kerbel



Pimpinelle

KARTOFFELN

800 g kleine Kartoffeln
(z.B. Drillinge oder Prinzess),
10 g Butter

FRANKFURTER GRÜNE SOSSE

1 großer Bund (500 g) Kräuter für
Grüne Soße (Borretsch, Pimpinelle,
Petersilie, Kerbel, Schnittlauch,
Sauerampfer, Kresse),
400 g saure Sahne,
2 hart gekochte Eier,
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone,
1 gestrichener TL Meersalz,
2–3 Prisen schwarzer Pfeffer
aus der Mühle,
1 EL Zucker

GEBACKENE EIER

5 sehr frische Bio-Eier (Größe M),
4 EL Mehl,
1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss,
Meersalz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
4 EL frische Brotbrösel,
500 ml Rapsöl zum Frittieren



1 Die Kartoffeln waschen, kochen und pellen. Vor dem Anrichten in Butter erwärmen.

2 Für die Grüne Soße die Kräuter gründlich waschen und trocknen, z.B. in einer Salatschleuder oder in einem Küchentuch ausschlagen. Die Blätter von den Stielen zupfen und einige Spitzen zur Dekoration beiseitelegen. Kräuter fein schneiden.

3 Kräuter erst mit der sauren Sahne vermengen, danach mit den hart gekochten Eiern und etwas Zitronensaft in einem Mixer fein pürieren, bis die Sauce schön grün ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

4 Für die gebackenen Eier 4 Eier etwa 6 Minuten kochen, bis sie wachsweich sind, vorsichtig pellen.

5 1 Ei aufschlagen und in einen tiefen Teller geben, dort verquirlen. Auf einem weiteren Teller das Mehl mit Muskat, Meersalz und Pfeffer mischen. Die Brotbrösel auf einen weiteren Teller geben.

6 Die noch warmen Eier zuerst in Mehl, dann im verquirten Ei und schließlich in den Bröseln panieren.

7 Das Rapsöl erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzlöffel Bläschen aufsteigen. Die Eier goldgelb frittieren und kurz auf Küchenpapier geben, um das überschüssige Öl abtropfen zu lassen.

8 Anrichten: Auf eine Seite des Tellers Grüne Soße geben, jeweils 4 kleine Kartoffeln danebensenzen. Jeweils 1 gebackenes Ei aufschneiden, auf die Grüne Soße geben, mit Kräutern und Blüten dekorieren.

Es kommt auf die Farbe an

Sie stecken voller Vitamine und sind eigentlich robust – das sollten Sie über Eier wissen

1

Braun oder weiß?

Die Statistik weiß es genau: 239 Eier werden hierzulande pro Kopf und Jahr verzehrt – darunter mehr braune als weiße, offenbar, weil sie natürlicher wirken. 70 Prozent der in Deutschland verkauften Eier sind braun, nur zu Ostern kehrt der Handel dies um, fürs Färben werden weiße gekauft. Norweger und Schweden bevorzugen weiße Eier, der weltgrößte Markt ist China mit 390 Millionen Tonnen jährlich.



2

Aufbewahren

Hühnereier sind durch ihre Schale und Enzyme im Inneren geschützt, sie können in den ersten 18 Tagen nach dem Legen ungekühlt aufbewahrt werden. Wichtig: Wurde ein Ei einmal in den Kühlschrank gelegt, muss es dauerhaft kalt aufbewahrt werden, weil das Kühlen den natürlichen Schutz unterbricht. Daher sollte man sie auch nicht waschen. Nach 28 Tagen sollten Eier nicht mehr verbraucht werden.

FOTOS: ISTOCKPHOTO (4), JOACHIM OPELKA, UWE PILLAT, OLGA YASTREMSKA/STOCKADOBECOM



3

Innere Werte

Ungesund? Von wegen! Ein Ei bietet über 40 wertvolle Inhaltsstoffe, darunter fast alle Vitamine außer C. Von Natrium, Kalium, Magnesium und Kalzium bis zu Eisen, Zink und Linolsäure hat es viel zu bieten, vor allem im Eidotter. Biotin ist nur im gekochten Ei enthalten. Studien belegen, dass ein Ei pro Tag keinen relevanten Einfluss auf den Cholesterinspiegel hat.



REIFEZEUGNIS

David Lesars Salami vom Braunbären ist ein echter Geheimtipp. Wir haben uns an Sloweniens Geschmackswunder herangepirscht

TEXT MADELEINE JAKITS

NEBELSCHWADEN steigen aus den Laubwäldern auf, eine unheimliche, gedämpfte Waschküchen-Stimmung nicht weit von Sloweniens Hauptstadt Ljubljana. Zwischen Buchen, Eichen, Edelkastanien und Eschen leben sie: Hirsche – und Ursus arctos, der Braunbär, der es auf 250 Kilo Lebendgewicht bringen kann. Bei den Jägern kauft David Lesar, 37, das Muskelfleisch von Hirsch und Bär. Die Tatzen sind bei Bären gourmets zwar die gefragtesten Teile – aber für Lesars Würste sind sie zu knochig.

Wir haben das ungewohnte, kräftige, dunkel-süße Aroma der köstlichen Scheibchen noch am Gaumen – und David Lesars Worte im Ohr: „Die Bärenpopulation ist durch Einwanderung aus Bosnien und Herzegowina über Kroatien während des Jugoslawienkrieges vor 30 Jahren spürbar angewachsen.“ Über die Hälfte der Fläche Sloweniens ist bewaldet, gebirgig, gelobtes Land für Europas größtes Raubtier.

Lesar hat seine Fleischmanufaktur in Ribnica, knapp 50 Kilometer südlich von Ljubljana. Das

Studium der Food Science hat ihn zum Experten in Sachen Biochemie und technische Produktionsweisen von Lebensmitteln gemacht. Schwerpunkt seines Interesses aber ist heute die handwerkliche Herstellung von Salami, ihre Trocknung und Reifung. Haltbare Würste haben in Slowenien eine lange Tradition, über Jahrhunderte stellte man sie in den Haushalten zum Eigengebrauch her, auch als robusten Reiseproviant für Hausierer und Handwerker.

Von einer Salamiqualität, wie dieser Virtuose sie nun bietet, konnten die Hausierer damals nur träumen – und selbst heute sind sie eine kleine Sensation. Zu probieren etwa bei den Spitzenköchen Ana Roš vom „Hiša Franko“ in Slowenien oder im Wiener „Steirereck“ von Heinz Reitbauer. Denn bei Lesars Betrieb „BioSing“ (für Bio-Salami-Engineering) kommen Konservierungs- und Zusatzstoffe nicht ins Haus. „Ich verwende ausschließlich nicht-jodiertes Salz, Pfeffer, Wein und etwas Cognac zum Würzen.“ Mit dieser Frei-von-allem-Philosophie ist ein hohes bakterielles Risiko verbunden, weshalb ihm Kollegen, ob Fleischhandwerker oder Industriefachleute, einen Vogel zeigen. Er aber sagt: „Ich will etwas Natürliches, etwas Genuines, wirklich Gutes herstellen, so wie man es früher einmal gemacht hat.“ Hier gelingt das scheinbar Unmögliche: ein haltbares,



SALAMISCHEIBEN WIE GEMALT

Wie schön das weiße Fett im roten Fleisch leuchtet! Die Scheiben, bitte hauchdünne schneiden, dann schmelzen sie förmlich am Gaumen.

Der Preis? 30 bis 35 Euro.

Für 150 Gramm Luxus!

extrem schmackhaftes und dabei auch noch gesundes Lebensmittel aus rohem Fleisch herzustellen. Ohne Chemie.

Schweinefleisch von glücklichen heimischen Krškopolje-Schweinen ist stets der Grundstoff der Würste, man braucht vor allem ihr Fett. Dazu entweder Fleisch vom Rind, vom Hirsch – oder vom Bären. Lesar verarbeitet nur schiefe Stücke wie vom Edelmetzger, die er und sein Mitarbeiter geduldig von Hand in kleine Würfel schneiden – und nicht etwa zack, zack durch den Wolf orgeln. Die Würste von BioSing werden nur bei Mondwechsel produziert. Denn das, so David Lesar, ergibt den besten Geschmack, weil in diesen Phasen dem Fleisch auf natürliche Weise am meisten Wasser entzogen wird – was ein zentraler Aspekt bei der Salamiherstellung ist. David Lesar überlässt in seinem Betriebskeller nichts dem Zufall, sein Hightech-Equipment hat er maßgeschneidert, Temperierung, Ventilation, Kalträucherung und Luftbefeuchtung in den Reifekammern inklusive.

Hauchdünne, ebenmäßig gemaserte Scheiben von Rind, Hirsch, Bär: Ihre rote Farbe erinnert an üppigen Rotwein, der Speck leuchtet strahlend weiß. Das mindestens 18 Monate gereifte Fleisch duftet würzig, appetitlich, aromatisch der Geschmack, tief, ja fast süß, pur, ohne aufdringliche Gewürze, die Fettwürfelchen sorgen für feinen Schmelz. Lesar serviert die Köstlichkeiten auf eigens gefertigten Verkostungsbrettchen aus Buchenholz. Und dann: fünf Jahre gereifte Rindsalami, sieben Jahre gereifte Hirschsalami! Das Fleisch jetzt noch dunkler, wie alter Rotwein. Ein neues Geschmacksbild, subtil würzig, reif, die Süße ist noch da, und dann ist da ...? „Gorgonzola!“, triumphiert Lesar. „Dieser Ton von Blauschimmel ist typisch für die tertiären Reifenoten bei lange gereifter Salami!“ Ah ja? Und kann man das noch toppen? „Ja, mit einer Probe aus meiner ‚G-Line‘, das ist meine Riserva!“, ruft Lesar euphorisch, kredenzt noch einmal Bär. Diesmal: elf Jahre alt! Tiefründig fleischig, fermentiert, auch leicht kräuterig. Zum leicht süßen Roten vom Karst in Friaul entfalten sich am Gaumen herrlich balsamische Noten, auch Kaffee und Schokolade. Verrückt! Elf Jahre gereifte Salami ... Lesar lacht: „Und das ist noch nicht das Ende der Fahnenstange. Ich strebe als Ziel 15 Jahre Reifung an!“

www.biosing.si

TAKE 5

Pilzflan
mit knusprigem
Speck

Comeback der Pilzköpfe

Küchenchefin Maria Groß von der **Bachstelze** bei Erfurt präsentiert zum Abschluss der Serie ein aromatisches Gericht mit fünf Zutaten: Pilzflan mit Speck

FOTOS MARIA SCHIFFER

1. Steinpilze

30 g, getrocknet

2. Champignons, braun

100 g

3. Sahne

100 g

4. Eigelb

6

5. Speck

30 g, kross gebraten

AUS DER SPEISEKAMMER:

2 EL Sonnenblumenöl, Salz, Cayennepfeffer, Knoblauchpaste (geriebene Zehe), 20 g Thymian

Hollandaise: 3 Eigelb, 2 EL Weißwein, 100 g geröstete (braune) Butter

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten plus 1 Nacht Einweichzeit
ZUTATEN für 4 Personen

1 Am Vortag für den Flan zunächst die getrockneten **Steinpilze** über Nacht in etwas Wasser einweichen.

2 Am Folgetag **Champignons** putzen, 3 Stück für die Dekoration beiseitelegen. Den Rest (je nach Größe im Ganzen oder halbiert) in einer heißen Pfanne in Sonnenblumenöl scharf anbraten. Kräftig mit Salz, Cayennepfeffer, Knoblauch und Thymian würzen.

3 Die eingeweichten Steinpilze und die angebratenen Champignons zu einer feinen Creme mixen. Creme, **Sahne** und **Eigelb** vermischen, nochmals kräftig mit Salz und Cayennepfeffer würzen, in eine Form gießen und wie eine Crème brûlée im Ofen bei 95 °C etwa 30 Minuten stocken lassen. Erkalten lassen. Erst dann in Stücke schneiden.

4 Dazu passt eine Hollandaise: Dafür Eigelb und Weißwein mischen und über einem Wasserbad schaumig schlagen. Wenn die Masse langsam stockt, die geröstete Butter tröpfchenweise einrühren. Kräftig mit Salz, Cayennepfeffer und Knoblauch abschmecken.

5 Einen etwa 5 x 5 cm großen Würfel vom Pilzflan schneiden. Mittig auf den Teller platzieren und einen großen Löffel schaumige Hollandaise darübergießen. Den knusprigen **Speck** in kleine Stücke brechen und darüberstreuen. Beiseitelegte Champignons dünn hobeln und das Gericht damit dekorieren.



Pilzflan mit
knusprigem Speck



WEINTIPP von Sommelier Matthias
Steube: 2020 Grauburgunder Réserve,
Weingut Forster, Nahe,
www.forster-wein.de, € 17,50

Goldgelbe Farbe, mit Aromen von getrockneten Früchten sowie reifem Obst – eingebunden in nussige Eichenholznoten. Im Mund viel Zug und Fülle, gelbe Früchte und feine Zeste. Gesamt: sehr kraftvoll, buttrig und schmelzig, mit leichten Gerbstoffnuancen.

BACHSTELZE

● ● ● OT Bischleben-Stedten,
Hamburger Berg 5, 99094 Erfurt,
Tel. 0361-796 83 86,
www.mariaostzone.de, Mi-Sa abends
geöffnet, Menü € 95-145   

NEWS & TERMINE

AUSSTELLUNG FOOD

„Fake Food. Essen zwischen Schein und Sein“ heißt eine spannende Ausstellung im Alten Rathaus in Bamberg, die Fragen der Echtheit, der Nachhaltigkeit und der kulturellen Prägung unserer Ernährung verhandelt – mit fünfzig „Schaugerichten“, interaktiv sowie mit Methoden der Virtual Reality.

28. April bis 26. November.

www.museum.bamberg.de

MARKT FÜR START-UPS

Es gilt als Branchentreff der jungen innovativen Foodszene, Marktplatz für Austausch, Vorträge, Talks und Tastings: Das Food Innovation Camp (FIC 2023) findet am 22. Mai wieder in der Hamburger Handelskammer statt. Rund 30 Start-ups aus dem Foodbereich stellen sich vor und pitchen zum Teil auch auf der Bühne. Außerdem: Kochshows.

www.foodinnovationcamp.de



Italiens Ikone im Kleinformat

Die Berkel-Aufschnittmaschine mit dem großen Schwungrad ist seit dem 19. Jahrhundert eine italienische Küchenikone und Schmuckstück vieler Restaurants, jetzt gibt es sie auch – elektrisch – für den Haushalt. Die Home-Linie „HL 200“ in rasantem Rot, mit abgewinkelten Schneidplatte und einer Klinge aus verchromtem Stahl schneidet Schinken und Wurst passgenau – individuell einstellbar bis zu einer Dicke von 20 Millimetern. Auch in Schwarz. Gewicht: 12,5 Kilo, Preis: € 679, www.theberkelworld.com

SÜSSER KICK MIT CRUNCH

Nicht nur zur Biergartensaison passt der süße Senf. Die neue Manufaktur Senfwerk hat diesen feinen Aufstrich im Sortiment: Senfsaat (mit Crunch), Orangenzenen und Riesling – alles bio und vegan. Perfekt zu Weißwurst oder in der Vinaigrette.

€ 5,90, 100 ml, www.senfwerk.de



Bringt Schwung
in jede Küche.

MESSER SERIE
DARKLINE

Made in Tirol

TYROLIT LIFE





PERFEKTER GRILLGENUSS GARANTIERT

Auf den Punkt perfekt gebrillt – ohne aus dem Grill eine aufwändige Wissenschaft zu machen? Das gelingt mit dem Tefal OptiGrill Elite. Ob gegrilltes Gemüse, Fisch oder ein perfekt zubereitetes Steak: Der intelligente Kontaktgrill passt dank patentierter Technologie Grilltemperatur und Grillzyklen optimal an die Art und Dicke des Grillguts an und sorgt so für perfekte Ergebnisse. Und das unabhängig von der Wetterlage, denn der flexible Grillprofi macht sowohl drinnen als auch draußen eine gute Figur. www.tefal.de

GESCHENKE,
TRENDS & TIPPS
ZU OSTERNVOLLE FARBE VORAUS MIT
DEN KÜCHENMASCHINEN
IM 50'S STYLE VON SMEG

Mit leistungsstarken, vollfarbigen Küchenmaschinen setzt Smeg Akzente in der Küche. Ihr ausgefallenes 50er-Jahre-Design macht die Retro-Küchenmaschinen zu einem echten Hingucker: Es gibt sie in den für Smeg inzwischen ikonischen Farben Creme, Pastellblau, Pastellgrün, Cadillac Pink, Rot, Slate Grey, Weiß und Schwarz – passend zu den Wasserkochern, Toastern und anderen Kleingeräten im 50's Style. € 579 UVP www.smeg.de

OSTEREIER BEMALEN WAR GESTERN:
STAUNING LÄSST 37.000 WHISKYFLASCHEN VON
KONSUMENT:INNEN GESTALTEN

Warum Eier bemalen? Whiskyflaschen sind schöner! Besonders die der dänischen Brennerei Stauning. 2005 klein gestartet, wird in Westjütland aus regionalem Getreide heute international beliebter Whisky hergestellt: Stauning Rye, Smoke und Kaos.

Bedingt durch Produktionsprobleme können diesjährig 37.000 Flaschen für diese Whiskys nur „nackt“ geliefert werden. Kein Problem: Stauning stellt kurzerhand ein neues „Do-It-Yourself-Set“ zusammen und überlässt die Gestaltung den Konsument:innen. Österliche Whisky-Unikate! www.stauningwhisky.com/de



DIE SCHÖNHEIT DER NATUR AUF PORZELLAN

Eine Idee. Fünf Frauen. Fünf verschiedene Leben. Eine Liebe zu Natur, Schönheit und Gemeinsamkeit. Machen Sie Ihre Lieblingsgerichte mit dem Porzellan von mittelpunkt. zum Augenschmaus. Präsentieren Sie sie immer wieder neu. Mit den verschiedenen Kollektionen der Marke, die ideal aufeinander abgestimmt sind und sich perfekt kombinieren lassen. Untereinander oder als erfrischende Ergänzung zu Ihrem bestehenden Geschirr. Beginnen Sie Ihre Sammlung mit dem 250 EUR Gutschein von mittelpunkt. beim Osterspecial-Gewinnspiel. www.mittelpunkt.online

WIN

WIN



ZARTES PREMIUM-LAMM AUS NEUSEE-LÄNDISCHER WEIDEHALTUNG

Das Lamm von Silver Fern Farms wird von passionierten Farmern auf den saftigen Weiden Neuseelands unter sehr hohen Tierwohlstandards aufgezogen und ernährt sich ausschließlich vom Weidegras. Das Ergebnis: Ein außergewöhnlich zartes und dezent-aromatisches Lammfleisch, das in der Spitzengastronomie auf der ganzen Welt heiß begehr ist. In Deutschland ist das Fleisch von Silver Fern Farms u. a. bei Frischeparadies erhältlich.
www.silverfernfoods.com

WIN



UNVERGESSLICHE GENUSSMOMENTE IM ALDIANA CLUB COSTA DEL SOL

Beim GourmetGipfel vom 18. bis 23.06.2023 begeistern auch in diesem Jahr wieder berühmte Star-Köche mit ihren Kochkünsten: z. B. Jörg Sackmann, Wolfgang Becker und Kolja Kleeberg. Jeder Tag hält neue kulinarische Highlights bereit – absoluter Höhepunkt ist das exklusive Sternenhimmel-Dinner rund um den Pool. Bei außergewöhnlichen Kochkursen und Lehrgängen erfährt man exklusive Tricks und viel Wissenswertes. Live-Entertainment und spannende Shows runden das Programm ab.
www.aldiana.com/gourmetgipfel

WIN

Nehmen Sie online an den Gewinnspielen des Osterspecials teil.
 Weitere Details und Hinweise finden Sie auf feinschmecker.de



PARMASCHINKEN - 100 % NATURBELASSEN

Nur die Hinterkeule vom Schwein, Meersalz und 14 Monate Reifezeit – mehr braucht es nicht für einen Prosciutto di Parma. Die 100 % naturbelassene Schinkenspezialität wird nach traditionellem Verfahren in der Region Parma hergestellt und ist mit dem EU-Gütesiegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.) ausgezeichnet. Sein Markenzeichen ist die fünfzackige Krone mit dem Schriftzug PARMA. Hauchdünn geschnitten und mit Fettrand kommt sein mildes Aroma am besten zur Geltung.
www.prosciuttodiparma.com



„PFANNTASTISCHER“ OSTERGENUSS MIT TCHIBO

Ostern wird aufgetischt: Um die Feiertage kulinarisch zu begehen, hat die neue Tchibo Kollektion allerlei für die Osterküche zu bieten. Hier warten neben Ideen für die Festtagstafel auch verschiedene Küchen- und Backhelfer. Dazu gehören die hochwertigen Edelstahl-Pfannen, die mit mehrschichtigem Sandwichboden für eine optimale Wärmespeicherung sowie der Qualitäts-Antihaftbeschichtung GREBLON® C3+ mit Keramikpartikelverstärkung überzeugen. Jetzt die Oster-Kollektion online entdecken unter www.tchibo.de.

Cheers!

Wir empfehlen **30 Top-Weinlokale** in Deutschland mit außergewöhnlichem Konzept – von lässiger Weinbar bis zum Luxusrestaurant. Eine Lustreise von Nord nach Süd





KINFELTS
Entspannt genießen
Gäste bei Sommelier
Maximilian Wilm (l.)
exzellente Weine und
gute Küche

Was darf's denn sein? Ein Trollinger zur Pizza Neapoletana oder ein exklusiver Chardonnay aus Burgund zum Kalbsrücken mit Périgord-Trüffeln? Herrlich, als Weinfreund solch eine schöne Wahl zu haben – ob gemütlich-lässiges Bistro oder Luxusrestaurant. Hauptsache, die Weinauswahl passt nicht nur zum Menü, sondern ist mit Leidenschaft, Individualität und Sachverstand zusammengestellt. Genau solche Lokale haben wir gesucht, deren Akzent auf der attraktiven Weinsammlung eines engagierten Sommeliers oder einer Sommelière liegt. Von Sylt bis Freiburg stellen wir Ihnen eine facettenreiche Riege vor, die jedoch nur ein Ausschnitt der beeindruckenden Weingastronomie in Deutschland sein kann. Sie aber zeigt, wie vielfältig unsere Weinkultur ist: Da sind Newcomer wie das Berliner „Prism“, das seinen Gästen Gewächse aus dem Nahen Osten ans Herz legt, oder das „L'Ecume“ in Frankfurt mit spannenden Champagnern von kleinen, kaum bekannten Häusern. Jedes der Lokale zeigt eine tiefe Liebe zum Wein: mit ungewöhnlichen Schwerpunkten, beeindruckenden Jahrgangstiefen, Neuentdeckungen und Raritäten oder großer Klassik. Probieren Sie es aus und gern immer wieder – denn ein Besuch reicht meistens nicht aus. Zum Wohl!

GRANDIOSE SCHÄTZE IM KELLER UND AUF DER KARTE

SYLT/WESTERLAND

1 JM Restaurant Jörg Müller

Vive la France an der Nordsee. Echte Schätze aus Bordeaux und Burgund finden sich in Jörg Müllers Friesenstube des „JM“-Restaurants: 1955er Pichon-Lalande aus Pauillac etwa oder 1976er Pétrus. Weinfreunde sollten sich Zeit nehmen und der profunden Beratung des Sommeliers Ben Müller Birkholz vertrauen – zu genießen gibt es Pot au Feu vom Hummer, Hasenpfeffer aus Sylter Jagd oder Tournedos „Rossini“ mit Gänseleber und Trüffelsauce. www.hotel-joerg-mueller.de

CUXHAVEN

2 Sterneck im Badhotel

Sternhagen

Wein-Weltreise am Strand: Im Fine-Dining-Restaurant begeistert der begehbare Weinkeller, drei Meter unter dem Meeresspiegel auf drei Etagen und 200 Quadratmeter groß. Der Vorrat ist spektakulär: 540 Positionen aus 15 Ländern mit 15 000 Flaschen. Sommelière Anika Nührenberg führt äußerst fachkundig durch die Weinbegleitungen. www.badhotel-sternhagen.de

LÜTJENSEE

3 Fischerklause

Reife Leistung am See: Aal, Hecht, Karpfen, Forellen oder Krebse ultrafrisch aus dem Wasser, dazu eine Wein-Karte, die es mit 600 Positionen in sich hat: Das Landhaus nördlich von Hamburg ist ein beliebtes Ziel für Weinfans, vor allem sommers mit der schönen Terrasse. Inhaberin und Sommelière Claudia Retter hat vor allem Deutschland und Frankreich (mit Akzenten auf Burgund und Loire) im Keller, darunter Klassiker mit Jahrgangstiefe (etwa Rebholz, Dönnhoff), aber auch Entdeckungen: Vor allem kleine Bio-Champagnerwinzer haben es ihr angetan. Nicht alle Schätze stehen auf der Karte, sondern werden als Ass präsentiert, alles perfekt gereift. Dazu eine klassisch-traditionelle Küche mit ausgesuchten Produkten (unbedingt das hausgemachte Eis der Chefin probieren). Wer sein Auto stehen lassen will (oder muss): Zwölf modern-charmante Zimmer stehen bereit.

www.fischerklause-luetjensee.de

HAMBURG

4 Kinfelts Kitchen & Wine

Weinbibel aus Meisterhand: Im licht-modernen Lokal nahe der „Elphi“ liest man sich in der opulenten Wein-Karte regelrecht fest, die der mehrfach ausgezeichnete Sommelier Maximilian Wilm zusammengestellt hat: Die geschmackvoll-bodenständigen Gerichte (Pasta mit Trüffeln, Ochsenbacke, Pulpo mit Süßkartoffelcurry) lassen den internationalen Weinen, Champagnern, Portweinen, Sherrys und Madeiras die volle Bühne. Toll: die wechselnde Auswahl von 30 offenen Positionen, die Raritätenriege mit Coravin; sympathisch die „Staff's Favourites“. Magnet auch für Sommeliers. www.kinfelts.de

5 Poletto Winebar

Bella Italia im Norden! Über 90 Prozent der gelisteten Weine importieren Remigio Poletto und sein Kompanon Luigi Francia direkt. Schwerpunkt der wuchtigen, 900 Positionen starken Weinkarte (fast täglich aktualisiert) ist: naturalmente Italia. Mindestens sechzehn Weine gibt es täglich glasweise. Malvasia von Ronco del Gelso, Sauvignon Blanc von Livio Felluga aus dem Friaul, Barbaresco von La Spinetta in großer Jahrgangstiefe sind zu erkunden, auch Entdeckungen wie Tenuta Argentiera und Brunello di Montalcino in immenser Auswahl. Neu ist die „Cantina“ mit gemütlichem Tisch im Weinkeller, schön für private Tastings oder Feiern. Die Küche bietet etwa Risotto mit Radicchio oder Rinderfilet mit gratiniertem grünem Spargel.

www.poletto-winebar.de

6 Witwenball

Junge Weinkultur mit Art-déco-Flair: Ehemals ein Tanzlokal („Elfriedes Witwenball“), geben hier seit zehn Jahren Julia und Axel Bode den Takt an. Das schicke, farbenfrohe Interieur huldigt den Golden Twenties, die



POLETTO WINE-BAR bittet auch im Weinkeller zu Tisch – hier feiert man das Belpaese vom Trentino bis Sizilien

WEINZENTRALE (r.)
Jens Pietzonka (l.)
und Küchenchef
Sebastian Roisch
verknüpfen in
Dresden lässiges
Ambiente, an-
spruchsvolle Küche
und erlesene
Weine aus West-
und Osteuropa

Syrien und Palästina zusammengestellt. Viele Weine im-
portieren sie über teils abenteuerliche Wege selbst, wie
Margalit, Recanati, Sphera und Lewinsohn aus Israel
oder Gaston Hochar aus dem Libanongebirge. Hier fließt
Herzblut!

www.prism-berlin.de

abwechslungsreiche Küche bietet saftiges Maishuhn mit Schwarzwurzeln, aber auch kreativ Vegetarisches. Auf der Weinkarte: „entspannte Tropfen oder intellektuelle Freakshow“, viele wechselnde offene Weine und 350 Flaschen aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Spanien, Portugal und Südafrika.

www.witwenball.com

BREMEN

7 Ratskeller

Die größte Sammlung deutscher Weine befindet sich in historischen Gewölben unter dem Marktplatz: 500 000 Flaschen, 1200 Positionen – inklusive einem Fass Rüdesheimer Wein von 1653 und den besten Auslesen eines jeden Jahrgangs. Für das Restaurant hat Ratskellermeyer Frederik Janus 146 Flaschen ausgesucht, die die deutsche Weinlandschaft sehr gut abbilden: alle Regionen und Qualitätsstufen, frisch und gereift, pointiert beschrieben und mit fairem Preis-Leistungs-Verhältnis. Dazu eine „Schoppenkarte“ und zünftige Gerichte wie Roulade, Labskaus oder Matjes.

www.ratskeller-bremen.de

BERLIN

8 Prism

Tausend und einen Wein genießen die Gäste bei Küchenchef Gal Ben Moshe aus Tel Aviv und mit Wurzeln im Irak. Im kleinen, schönen Restaurant in Charlottenburg tischt er seine ganz eigene „moderne arabisch-metropolitane“ Küche auf, in der er Einflüsse aus der arabischen und jüdischen Welt verbindet. Sommelière und Ehefrau Jacqueline Lorenz hat dazu entsprechend eine in Deutschland einzigartige Weinkarte (rund 300 Positionen) mit Gewächsen aus Israel, dem Libanon,

FREIBERG/SACHSEN

9 Herder Zehn

Die junge Weinwelt Europas steht im Fokus: Ausgerechnet im kleinen Universitätsstädtchen Freiberg in Sachsen kann man die neuesten Entwicklungen der Sze- ne erleben. Freiberg kannte kaum ein Weinenthusiast in Deutschland – bis Janek Schumann, einer von nur zehn deutschen Masters of Wine, hier seine Weinbar eröffnete. Ausgezeichnet vom Deutschen Weininstitut, bietet Schumann mit über 2000 Positionen eine der umfang- reichsten Weinkarten des Landes. Im Fokus stehen Win- zer der jüngeren Generation wie Max Geitlinger aus Baden oder Yohan Lardy aus dem Beaujolais. Als Begleit- tung gibt's gute bodenständige Küche wie Wolfsbarsch mit Spitzkohl oder Rehglasch auf Schupfnudeln.

www.herder10.com

DRESDEN

10 Weinzentrale

Offen von West bis Ost: Jens Pietzonka, Dresdner „Ge- wächs“, zeigt seit 2015, wie gut hochklassige Weinkul- tur und lässiges Ambiente harmonieren. Es gibt Bar Food oder Wachtelbrust, dazu 400 handverlesene internationale Positionen. Beeindruckend ist die Auswahl an „Orange“ und starker deutscher Winzer, vereinzelt mit Jahrgangstiefe und breitem Rebsortenspiegel (Schwed- helm, Nik Weis, Joh. Jos. Prüm). Natürlich sind auch



NINE O FIVE –
in Düsseldorf
lassen sich die
Gäste zur neapo-
litischen Pizza
hochklassige
Weine junger
Talente schmecken

Sachsen und Saale-Unstrut vertreten sowie Clai aus Istrien oder Sagmeister aus Serbien. Originell ist das „Sommelier Battle“ zwischen Pietzonka und Kollegin Jana Schellenberg.
www.jenspietzonka.de

LEIPZIG

⑪ Falco

Riesling, Riesling, Riesling. Diese Rebsorte ist das Steckenpferd von Sommelier Thilo Kownatzki, der im besten Restaurant der Stadt ein Opus magnum vorlegt: ganz stark die Schaumwein-Auswahl (inklusive Sussex), atemberaubend das Deutschland-Kapitel mit bis zu 15 Jahrgängen der Stars. Schätze findet man aber auch bei Österreich, Italien, Frankreich – etwa einen Château Lafite von 1925. Ehrensache: Spitzenweine aus Radebeul und Meißen sind auch mit dabei. www.falco-leipzig.de

HANNOVER

⑫ Beckers

In über 130 Weinen bis nach Übersee – hier kann man sich zum Menü durch die verschiedensten Weinanbaugebiete von Europa über Nord- und Südamerika bis nach Südafrika sowie Australien probieren. Ein Tipp ist die gut gefächerte Auswahl der Legende Penfolds aus Südaustralien, den Koonunga Hill genießt man auch glasweise! Und beim Essen unbedingt die Austern „Moscow Mule“ bestellen! www.beckers-hannover.de

Tropeano di vino

⑬ Italiens erster Weinbotschafter. Die italienische Weinkultur in Deutschland und Biagio Tropeano gehören zusammen wie Chianti und Toskana, seit fast 40 Jah-

HIER HERRSCHT TRINKSPASS

ren. Der leidenschaftliche Gastgeber und ausgezeichnete Sommelier von Restaurant und Bar hat sogar eine Wein Academy ins Leben gerufen, Spitzenwinzer sind oft bei ihm zu Gast. Und seine tolle Weinkarte mit 300 Positionen bietet auch Ungewöhnliches wie Baglio di Pianetto aus Sizilien.

www.restaurant-tropeano.de

DÜSSELDORF

⑭ Nine O Five

Grand Cru trifft Pizza. Als einer der Ersten hat der ehemalige Spitzensommelier Sebastian Georgi (Restaurant „Dieter Müller“) die Krawatte gelockert und bewiesen, dass hochkarätige Weine auch zur Pizza passen – wenn diese original neapoletanisch ist, aus besten Zutaten und im original Ofen backt bei „905“ Grad Fahrenheit (485 Grad Celsius). Auf der Weinkarte viele Entdeckungen wie Julian Haart von der Mosel, Valfaccenda aus dem Piemont oder die Domaine Majas aus dem Roussillon, dazu Champagner, Riesling oder Burgunder bekannter Erzeuger. In Düsseldorf ergänzt handgefertigte Pasta das Angebot, Filialen in Augsburg, Jena, München und Regensburg. www.nineofive.de



15 Rocaille

Große Erlebnisse im lockeren Bistro. Im „Rocaille“ locken Charcuterie und rosa Lammkarree, geradezu gigantisch ist die spiralgebundene Weinkarte mit über 1000 Positionen. Für große Rieslinge mit enormer Jahrgangstiefe wie von Schäfer-Fröhlich oder gereifte Sangiovese aus der Toskana holt Wein-Aficionado Michael Spreckelmeyer mundgeblasene Gläser heraus und dreht die Musik noch einen Tick auf. www.rocaille.de

16 Saittavini

Von Italien in die Welt. Dass Michaelangelo Saittas Restaurant in der Luegallee in 25 Jahren auch zu einem renommierten Weinhandel wurde, freut die Gäste, die zu besten italienischen Klassikern aus mehr als 1000 Positionen von der Weinkarte wählen können. Italien ist natürlich opulent vertreten, aber auch Frankreich und Deutschland sowie Kalifornien mit ihren Spitzengütern – eine Topadresse für Freunde großer Weinnamen. www.saittavini.de

KÖLN

17 HENNE WEINBAR

Drei-Stufen-Plan für Kosmopoliten. Sommelier Fabrice Thumm hat seine Weinkarte nach Rebsorten sortiert – und in drei Stufen: „Classic“ für den unkomplizierten Trinkspaß, „Icon“ für die großen Weine, „freakshow“ für, nun ja, Neuentdeckungen. Das macht neugierig auf ungewöhnliche Weine wie den Fuoripista von Foradori (Trentino) oder den Glimmerschiefer vom Weingut Kolfok (Burgenland). Dazu serviert Hendrik „Henne“ Olfen durchweg kleinere Vorspeisen, die man sich jeweils tei-

FOTO: SOPHIA SCHILLIK



PHAEDRA (l.):
Die noch wenig
bekannte Welt
griechischer Top-
weine bringt uns in
Köln Kostas Tzikas
nahe. Dazu serviert
er Rotbarbe und
gegrillte Zucchini

STEINS TRAUBE (r.):
Alina und Philipp
Stein zeigen in
Mainz ihre große
Liebe zu den
Weinen aus
Rheinhessen

len oder hintereinander genießen kann, wie gebeizte Ma-
krele mit Feldsalat oder Lammkeule mit Sauce hollandaise. Lässiges Konzept. www.henne-weinbar.de

18 Phaedra

Griechisch-unorthodox ist Kostas Tzikas' Weinkarte im lässig-schicken Südstadt-Lokal, wo er griechisch bis mediterran kocht. Zu frittierten Tintenfisch-Bällchen mit schwarzer Knoblauchmayo als Mezze passen die griechischen Topweine, darunter Retsina-Neinterpretationen. Wenn der Franz-Keller-Schüler Vendée-Seehecht brät und mit Schnittlauch-Beurre-blanc serviert, punktet die fair kalkulierte, weltumspannende Weinkarte mit rund 400 Positionen: Neben großen Griechen verführen viele Winzerchampagner, Spitzenrieslinge und schillern-de Pinot Noirs. www.phaedra-restaurant.de

BAD NEUENAHR-AHRWEILER

19 Steinheuers Restaurant

Zur Alten Post

Heimatverbunden gibt sich die umfangreiche Weinkarte von Sommelière Désirée Steinheuer – hier finden Gäste die wohl größte Auswahl an Weinen der Ahr, von Weingut Adenauer bis Jean Stodden, dazu natürlich die Topwinzer aus Deutschland und Frankreich. Vater Hans Stefan und Schwiegersohn Christian Binder kreieren dazu mediterran inspirierte Hochküche zum Schwelgen. www.steinheuers.de

FRANKFURT

20 L'Ecume

Champagner-Laune. Prickelnde Momente erleben die Gäste bei Küchenchef Alexandre Sadowczyks Gerichten



L.A. JORDAN (l.): Das Restaurant im Hotel Ketschauer Hof in Deidesheim liegt über einem Gewölbekeller voller Weinschätze



wie Heilbutt mit schwarzen Bohnen oder Maronen-Linguine mit Steinpilzen – sowie bei den Getränken: Die Menüs sind auf korrespondierende Champagner ausgerichtet. Frankreich spielt klar die Hauptrolle auf der Weinkarte, aber auch die Gewächse aus dem Rheingau und Rheinhessen sind hochkarätig. Spannend ist außerdem die riesige Auswahl von Champagner weniger bekannter und kleiner Häuser.

www.restaurant-lecume.de

MAINZ

㉑ Steins Traube

Große Heimatliebe zu Rheinhessen leben Alina und Philipp Stein in ihrer „Traube“ in Mainz. Die Weinkarte liest sich wie ein Who's who der Spitzenweingüter aus Rheinhessen: Gunderloch, Battenfeld-Spanier, Kühling-Gillot, Keller, Wagner-Stempel, Wittmann und viele andere, in bemerkenswerter Jahrgangstiefe bis zurück in die 1980er. Da reicht ein Besuch nicht!

www.steins-traube.de

ELTVILLE

㉒ Kronenschlösschen

Magnet für Weinfreunde in ganz Europa. Das Restaurant mitten im Rheingau hat in aller Welt heute ein Top-Renommee – nicht nur wegen seiner 2500 Positionen starken Weinkarte (geführt von Florian Richter), die neben den Klassikern auch Exoten aus Rumänien und den Kanaren auflistet und Jahrgänge bis in die 1940er-Jahre anbietet. Hier begrüßt das Rheingau-Gourmet- & Wein-Festival jährlich internationale Spitzenköche und 6500 Gäste.

www.kronenschloesschen.de

RÜSSELS RESTAURANT: Oberkellner Thomas Ruecker (r.) hat exzellente Weine von der Mosel auf Lager – zum Beispiel von Nik Weis aus dem Urbanshof

DEIDESHEIM

㉓ L.A. Jordan im Ketschauer Hof

Exzellenzen im Winzerhotel. Das Restaurant im Anwesen des Weinguts Bassermann-Jordan kann auf einen gut gefüllten Keller zurückgreifen, um die kreativen Gerichte von Küchenchef Daniel Schimkowitsch passend zu begleiten. Rund 850 Weine schlummern im klimatisierten Gewölbekeller, ausgesuchte Gewächse aus aller Welt und in allen Preislagen bis zu 2900 Euro für einen 2004er Krug Champagner, dazu auf Nachfrage Weinraritäten bis zum Jahrgang 1811.

www.ketschauer-hof.com

NAURATH (WALD)

㉔ Rüssels Restaurant

Die Meisterwinzer von der Mosel finden sich seit jeher bei Harald Rüssel – schließlich ist seine Ehefrau Ruth die Schwester von Nik Weis, Starwinzer der Mosel. Die Weinkarte bietet den berühmtesten Riesling-Winzern eine Bühne, von Molitor bis Wegeler, inklusive gereifter edelsüßer Auslesen. Viele Gäste bleiben in den schönen Landhauszimmern wohlweislich auch gleich über Nacht.

www.ruessels-landhaus.de

STUTTGART

㉕ Délice

Schätze im Gewölbekeller. Das malerisch-urtümliche Gewölbe des Restaurants bietet die perfekte Kulisse für ambitionierten Weingenuss: Etliche der 850 Positionen starken Weinkarte sind sonst nur selten zu ergattern, wie alte Jahrgänge von Portweinen. Gastgeber und Sommelier Evangelos Pattas setzt seinen Schwerpunkt

auf Deutschland, Österreich, Bordeaux und Burgund, seine Weinbegleitung zu Gelbschwanzmakrele mit Steckrübe oder Skrei mit Grapefruit und Oliven-Yuzu trifft den Punkt.

www.restaurant-delice.de

26 Zur Weinsteige ●●

Deutschland-Reise. Andreas Scherles Weinkarte ist vielfach ausgezeichnet – zu Recht, denn seine Leidenschaft gilt den deutschen Weinen. Knapp zwei Drittel der 1500 Positionen stammen aus den deutschen Anbaugebieten. Die Auswahl zeigt dabei nicht nur die Exzellenz bei der württembergischen und badischen Weinszene, sondern präsentiert auch die anderen Anbaugebiete auf demselben Niveau. www.zur-weinsteige.de

VOGTSBURG

27 Schwarzer Adler (Fritz Keller) ●●●●

Die Spaltenliga der Weinszene tummelt sich auf der Weinkarte dieses legendären Restaurants. Die Weinschatzkammer der Familie Keller umfasst 4000 Positionen, der Schwerpunkt liegt auf Frankreich sowie deutschen Klassikern in Jahrgangstiefe. Sommelierin Melanie Wagner begleitet treffsicher die französische Hochküche mit passenden Weinen. www.franz-keller.de

FREIBURG

28 Drexlers ●●

Der Weinkunde ist König bei Küchenchef Mario Fuchs und seinem kongenialen Partner Ralph Schmidt als Hüter des Kellers. Sie haben ein erfolgreiches Gastrokonzept rund um den Wein erschaffen, mit gästefreundlicher Preisgestaltung. Rund 500 Positionen mit dem Besten aus Baden und Deutschland vor allem Spitzen aus Burgund, Bordeaux und Italien. www.drexlers-restaurant.de

MÜNCHEN

29 Brothers ●●●●

Burgund für Kenner. Mit seiner 800 Positionen starken Weinkarte setzt Tobias Klaas ein für Weinfreunde unübersehbares Ausrufezeichen. Neben bekannten und neu entdeckten Weingütern (Jülg aus der Pfalz) begeistert die immense Auswahl an Weingütern aus Frankreich, ob Loire oder Burgund – Gevrey-Chambertin, Meursault, Montrachet – hier lässt sich viel entdecken! Bestens abgestimmt auf Daniel Bodamers (Ex-„Tantis“) französisch geprägte Küche.

www.brothers-munich.com

30 Johannas ●●

Über 2000 Weine auf der Karte, 30 davon im offenen Ausschank – das gibt es nur im Restaurant des Hotels Neumayr in Großhadern. Preise reichen von 25 Euro bis 12 500 für einen Romanée-Conti Grand Cru Monopole. Serviert wird gediegene Hochküche wie Loup de Mer mit Hummersauce oder Milchlamm mit Bärlauch und Bohnen. www.restaurant-johannas.de



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

Einfach den QR-Code scannen und den Info-Guide mit allen Adressen als PDF herunterladen.

HEINZBAUER.COM | +49-7121-620626



HEINZ BAUER
MANUFAKT

Gourmet Premium Club

BESONDERE GENUSS-
MOMENTE MIT DEM
FEINSCHMECKER ERLEBEN



Viele Genussmomente, noch mehr Vorteile

Die besten Köche persönlich treffen, einzigartige Erlebnisse, VIP-Vorteile in Hotels und Restaurants

Burgunder-Ikonen, Berliner Avantgarde und gutes Fleisch

Jeden Monat kreieren wir exklusive Genussmomente für unsere Mitglieder: etwa ein Dinner mit Ikonen aus dem Burgund im Weinkeller des „Haerlin“ in Hamburg, einen Käse-Workshop in der neuen Genussschule von Deutschlands bestem Affineur **Volker Waltmann** in Erlangen, ein Dinner bei Marco Müller im „Rutz“ in Berlin, ein Wochenende im Elsass bei Marc Haeberlin in der legendären „Auberge de l'Ill“ in Illhäusern oder ein einzigartiges 4-Hands-Dinner mit Thomas Bühner in Hamburg. Sind Sie dabei?

THOMAS BÜHNER IN HAMBURG ERLEBEN

Seit der Schließung des „La Vie“ in Osnabrück war Thomas Bühner in Deutschland kaum noch als Koch zu erleben, im späten Frühjahr eröffnet er nun in Taiwan ein neues Restaurant. Für den FEINSCHMECKER Premium Club wird er im Rahmen einer neuen Chef's-Table-Serie by Carlos André auf exklusiven 4-Hands-Dinner-Events kochen: zum ersten Mal am 23. Juni 2023 gemeinsam mit Christoph Rüffer im „Haerlin“ des Hamburger Hotels Vier Jahreszeiten.



Ihr Geschenk

Dabei zu sein lohnt sich jetzt doppelt: Die ersten 30 neuen Mitglieder des Premium Clubs dürfen sich diesen Monat als Begrüßungsgeschenk über eines der opulenten Motive der limitierten FEINSCHMECKER-Fotoedition im Wert von 299 Euro freuen: echte Abzüge hinter Acrylglas im Alurahmen (Galeriequalität), signiert und nummeriert.



Sie möchten mehr wissen oder Mitglied werden? Für Infos und Anmeldung den QR-Code scannen!

FOTOS: MARKUS BASSLER, VIVI D'ANGELO, TOBIAS SCHWERTMANN, SERENA SCIONTI, GULLIVER THEIS, KONSTANTIN VOLKMAR

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 Verlagsabonnement? 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.

Wir freuen uns über unsere neuen Markenpartner:



SieMatic

Miele

Tissler





MEISTER & MEISTERLICHES

Erleben Sie mit uns vom 8.-11. Juni ein **exklusives Genusswochenende** mit Kultur und hochkarätiger Kulinarik im luxuriösen Hotel Botanic Sanctuary in Antwerpen

DER FEINSCHMECKER KREIERT FÜR SIE, liebe Leserinnen und Leser, mit unserer Partnerin Rita-Graciela Werner (Essence of Life) hochkarätige Genuss-Wochenenden. Bei „**Meister & Meisterliches**“ erleben Sie luxuriöse Highlights aus Kultur, Kulinarik und Genusshandwerk. Zum Auftakt geht es nach Antwerpen, in das Zentrum des Diamantengeschäfts, das Kulinarik und Kunst auf höchstem Niveau bietet. Das neue, außergewöhnliche Hotel **The Botanic Sanctuary** ist für drei Nächte Ihr Hideaway. Dort tauchen Sie mit Tastings rund um den exklusivsten Cognac der Welt, **Louis XIII**, und edlen Premium-Zigarren von **Carlos André** in außergewöhnliche Genusswelten ein und besuchen Toprestaurants. Wenn Sie als einer von zwölf Teilnehmern allein oder mit Begleitung dabei sein möchten, bewerben Sie sich bis zum 20. Mai 2023 per Mail mit Ihrem Namen, Adresse, Telefonnummer und Geburtsdatum unter meister@der-feinschmecker.de. Teilnahmegebühr € 1990 pro Person. Alle Infos auf www.feinschmecker.de.



BOTANIC SANCTUARY:
Luxushotel & Gourmet-Hideaway
mit dem „Hertog Jan“ von Gert
De Mangeleer und Joachim
Boudens (v. l.) und Henry's Bar



Ihr Programm – Genuss für alle Sinne

- Am Donnerstag, den 8. Juni 2023, fahren Sie in einem Jaguar F-Type von Düsseldorf zum Fünf-Sterne-Superior-Hotel Botanic Sanctuary in Antwerpen. Abends privates Dinner im eleganten Salon „Marie-Rose“.
- Freitag führt der Experte Filip van Laere Sie in die Welt der Diamanten ein, anschließend erfahren Sie im Diamantlabor des HRD mehr über die Kunst des Diamantschneidens. Zum Lunch geht es in das 4-F- und 2-Sterne-Restaurant „Hertog Jan“ von Gert De Mangeleer und Joachim Boudens. Am Abend lädt Carlos André zu einem exklusiven Zigarrentasting, anschließend erleben Sie ein privates Dinner in außergewöhnlichem Rahmen mit den Spitzenköchen Jacob Jan Boerma und Ruben Christiaens.
- Samstag Besuch im Königlichen Museum der Schönen Künste Antwerpen (KMSKA), Lunch in der Brasserie „Bar Bulot“. Abends exklusives Tasting zu Louis XIII Cognac, Dinner im Restaurant „1238“ bei Pascal Duvivier.
- Sonntag fahren Sie nach dem ausgiebigen Frühstück mit einem Jaguar F-Type komfortabel wieder zurück nach Düsseldorf.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungs-

bezeichnung – zu erkennen an der rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

österreichwein.at

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

Rosa darf der Alltag sein

Weinexpertin Caro Maurer über Rosé als Genuss für jede Gelegenheit, Gutsweine von Format und neue Wilde, die an der Terrassenmosel mit Traditionen brechen



„Wein mit Stroh-
halm
trinken?
Dafür bin
ich dann
doch zu
spießig.“

**Unsere Autorin
ist Master of Wine.**
Sie reist von ihrem
Heimatort Bonn
aus rund um den
Globus, um
spannende Weine
aufzuspüren

ROSIGE ZEITEN IN ÖSTERREICH

Nach dem Sommer ist vor dem Sommer oder auch andersherum. Also ist eigentlich immer Zeit für Rosé. Bei mir ist Rosé längst eine Ganzjahreserscheinung im Glas – in allen möglichen Farbschattierungen und Geschmacksrichtungen. Und weil es dieses Jahr in den Sommerurlaub nach Kärnten geht, habe ich schon mal bei den österreichischen Winzern vorprobiert. Der 2017er Rosé Brut Reserve aus Pinot Noir vom Krems-taler Weingut Malat ist genau der richtige Auftakt: Auch nach 40 Monaten Reifezeit auf der Hefe legt sich nur ein Hauch von Brioche und Brotkruste über die frostige Himbeerfrucht, eine angenehme Würze von rosa Pfeffer mischt sich unter. Leicht und flirrend scheint der Sekt auf der feinen Perlage dahinzuschweben. Das ist ein Aperitif für die Aussicht auf den Wörthersee – oder für alle anderen rosigen Momente, an denen man sich einfach zurücklehnen und genießen möchte.

Unser Nachbarland hat aber auch rosa Fruchtbomben zu bieten. Die liefern die Weststeirer Winzer, etwa Patrick Niggas mit seinem 2021er Schilcher Klassik, ein Rosé aus der dort heimischen Rebsorte Blauer Wildbacher. Er hat viel Frucht und gibt alles schon beim ersten Schluck: Himbeeren und Ribiseln – so heißen in Österreich Rote Johannisbeeren –, Veilchenduft und eine leicht herbe Anspielung auf die Blätter eines Johannisbeerstrauchs. Typisch für den Schilcher ist eine knackige Säure, die hier in eine cremige Textur verpackt ist.

Der stilistische Kontrast dazu stammt aus dem Mittelburgenland, also quasi dem Epizentrum des Blaufränkisch. Die Strehns sind drei Geschwister, die in Deutschkreuz gemeinsam Wein machen. Vor allem für Pia Strehn ist Blaufränkisch mehr als nur eine Rebsorte, „es ist vielmehr ein Bekenntnis und eine Lebenseinstellung“. Ihr 2021er Blaufränkisch Rosé beeindruckt mit Eleganz und Feingliedrigkeit. Die Kirschfrucht ist präzise herausgearbeitet, nur begleitet von einem Hauch Malvenblüte. Der Körper ist schlank, seidig gleitet der Wein dahin – und das gut und gern das ganze Jahr über.

- 2017 Brut Rosé Reserve aus Pinot Noir, Weingut Malat, Kremstal, www.malat.at, € 32
- 2021 Schilcher Klassik, Patrick Niggas, Weststeiermark, www.patrick-niggas.at, € 7,50
- 2021 Blaufränkisch Rosé, Weingut Strehn, Burgenland; Weinhandel Fehrmann, Brühl, www.weinhandel-fehrmann.de, € 10

STARKER EINSTIEG

Beim deutschen Spätburgunder geht es immer öfter um Natürlichkeit und Purismus. Weniger ist mehr – im Weinbau wie in der Vinifikation. Die warmen Jahrgänge 2018, 2019 und 2020 haben zu einem Anstieg der Weinqualität auch bei einfacheren Kategorien wie den Guts- und Ortsweinen geführt. Steffen und Andreas Rings sind ein gutes Beispiel: In den Weinbergen im Gebiet Schwarzes Kreuz außerhalb des Ortes Freinsheim in der Pfalz haben die Brüder ihr neues, nachhaltiges Weingut gebaut. Die Weine aus den Spitzenlagen reifen vorwiegend in zwölf Monate alten Barriques, die neuen Fässer sind den Basisweinen vorbehalten. Der 2020er Spätburgunder zeigt eine klare, saftige Frucht aus Kirsche und Holunder, Noten von Kaffee und Schokolade, dazu die Würze von Rosenpaprika. Ein Einstiegswein von Format.

Seit 2014 leitet Julian Huber das Weingut Bernhard Huber in Malterdingen in Baden. Er sagt, er habe Zeit gebraucht, bis er „die Weinberge gespürt“ habe. Heute weiß er, wie weit er sich zurücknehmen kann, um der Rebsorte mehr Ausdruck zu verleihen. Er hat den Anteil an neuen Holzfässern reduziert, und er gibt nur noch fünf bis sechs Prozent ganze Trauben zur Maische. Die kleinen Pinot-Beeren, die er heute aus einer eigenen Rebenselektion erntet, brauchen die zugesetzte Würze nicht mehr, sie tragen sie schon in sich. Das lässt sich am 2019er Malterdinger Spätburgunder bestens nachvollziehen: Zu Nuancen von Sauerkirsche und Marzipan kommen Anklänge von Rauch, Wacholder, Piment und Weihrauch. Die Säure ist straff und der Gerbstoff fast staubig, so fein fühlt er sich an.



Auch Hanspeter Ziereisen aus Baden widmete seinem 2019er Talrain Spätburgunder die gleiche Aufmerksamkeit wie seinen großen Weinen, etwa dem „Jaspis“: handgelesene Trauben aus einer sehr guten Lage, 500 Meter hoch mit Kalksteinuntergrund. Ziereisen gibt etwa 20 Prozent Ganztrauben in die Gärung, um eine präzise Frucht und Würze zu bewahren. Der Wein zeigt eine Kombination aus Holunder, Kirsche und Pfirsich, verfeinert mit schwarzem Pfeffer und einem Hauch Minze. Der komplexe „Jaspis“ ist besonderen Momenten vorbehalten, der „Talrain“ mein Wein für (fast) jeden Tag.

- 2020 Spätburgunder Gutswein, Weingut Rings, € 14,90, www.hawesko.de
- 2019 Malterdinger Spätburgunder Ortswein, Weingut Bernhard Huber, € 21, www.gute-weine.de
- 2019 Blauer Spätburgunder Talrain, Ziereisen, € 17,80, www.gute-weine.de

DIE WILDEN WINNINGER

Der Ort nahe Koblenz wirkt etwas verschlafen, aber dieses Winningen an der Terrassenmosel ist eine Keimzelle von Wein-Querdenkern. Sie haben den alteingesessenen

Verein „Jungwinzer- und Schröterzunft“ unterwandert. Ihre Weine sind zwar nicht umstürzlerisch, aber bisweilen provokant – und ein Kennenlernen allesamt wert. Alex Knebel, 29, bildet mit seinem Bruder Chris, 30, die „Knebelbrüder“. Sie machen beispielsweise mit Kohlensäuremaischung – also auf Art des Beaujolais – einen fruchtigen Spätburgunder, einen reinen Spaßtyp. Dass sie auch ernsthaften Wein können, beweist ihr 2020er Winninger Spätburgunder mit klarer Kirschfrucht und berührender Zartheit: „Vertraue auf dein Lesegut“, sagt Alex Knebel, „dann kannst du machen, was du willst“: spontan vergären, nicht filtrieren, nicht schwefeln.

Janina Schmitt, aus dem Ruhrgebiet zugezogen, hat mit Rebecca Materne seit 2012 Parzelle für Parzelle in den steilen Terrassenlagen um Winningen gekauft oder gepachtet – „all das, was keiner wollte“, wo die Trockenmauern eingestürzt oder die Reben vom Unkraut schon überwuchert waren. So auch die Lehmener Lay, aus der ihr Riesling stammt, der verführerisch nach Pfirsich und Mirabelle, Minze und Melisse duftet. Wo auf den gemeinsamen 5,5 Hektar rote Reben stehen, macht Rebecas Lebensgefährte Tobias Feiden Rotwein oder Winzersekt daraus. Sein 2019er Spätburgunder Blanc de Noir Brut Nature verwebt subtil die Beerenfrucht mit den leicht heftigen Noten der Flaschengärung.

Julien Renard ist Dramaturg von Beruf, er half einem Freund bei der Lese und wusste: Es gibt kein Zurück in den Kulturbetrieb. Heute ist er fester Bestandteil der Winzergemeinschaft von Winningen und bewirtschaftet 1,2 Hektar. Seine Produktion ist so klein, dass man jetzt schon den 2020er Riesling aus dem Göttchesberg vorbestellen sollte, um an den tiefgründigen Aromenmix aus Apfel, Quitte, Zitrus, grünen Kräutern und einem Hauch Muskat zu kommen.

Der verrückteste Neuzugang in Winningen setzt sich aus dem Amerikaner Robert Kane und dem Kanadier Derek-Paul Labelle zusammen. Unter dem Label „Madame Flöck“ brechen sie mit der traditionellen Vorstellung von Moselwein: Müller-Thurgau, sagt Labelle, „ist meine Lieblingsrebsorte“. Ihr 2021er Schmetterling, eine Cuvée aus Riesling und Müller-Thurgau, ist duftig, frisch, stahlig – und mit zehn Volumenprozent flirrend leicht. „Drink it with a straw“, empfiehlt Labelle, also mit Strohhalm. Dafür bin ich dann aber doch zu spießig.

- 2020 Winninger Spätburgunder, Knebelbrüder, € 19,50, www.knebelbrueder.de
- 2020 Lehmener Lay Riesling, Materne & Schmitt, € 35, www.gute-weine.de
- 2019 Spätburgunder Blanc de Noir, Tobias Feiden, € 28, www.materne-schmitt.de
- 2020 Göttchesberg Riesling, Julien Renard, www.weinbau-renard.de, vorbestellen über www.weinfurore.de
- 2021 Schmetterling, Cuvée Müller-Thurgau/Riesling, Madame Flöck, 18 €, www.madameflockwines.com



Frankens roter Fürst

Mit **Sebastian Fürst**, 42, der dritten Generation im unterfränkischen Weingut Rudolf Fürst, ist ein Talent am Werk, das die ganze Klaviatur burgundischer Finesse und Eleganz beherrscht, vom Spätburgunder bis zum Chardonnay. Da sollen den Traktor doch gern andere fahren!

TEXT MADELEINE JAKITS

DER FEINSCHMECKER: Ihr wart drei Geschwister: Helga, Sebastian, Philipp. Gab es da Gerangel um die Nachfolge im Weingut Rudolf Fürst?

SEBASTIAN FÜRST: Ich glaube, Paul, unser Vater, war froh, dass überhaupt einer von uns in den Betrieb eingestiegen ist. Meine Geschwister haben abgewunken – und ich wäre wohl gerne Koch geworden. Heute bin ich froh, dass ich nur der Urlaubs- und Feiertagskoch in der Familie bin.

Die Liebe zu gutem Essen ist bei Fürsts verbreitet, deine Mutter Moni ist eine sehr gute Köchin, die auch ein lebendes Bressehuhn mit einem sachkundigen Griff ins Jenseits befördern kann.

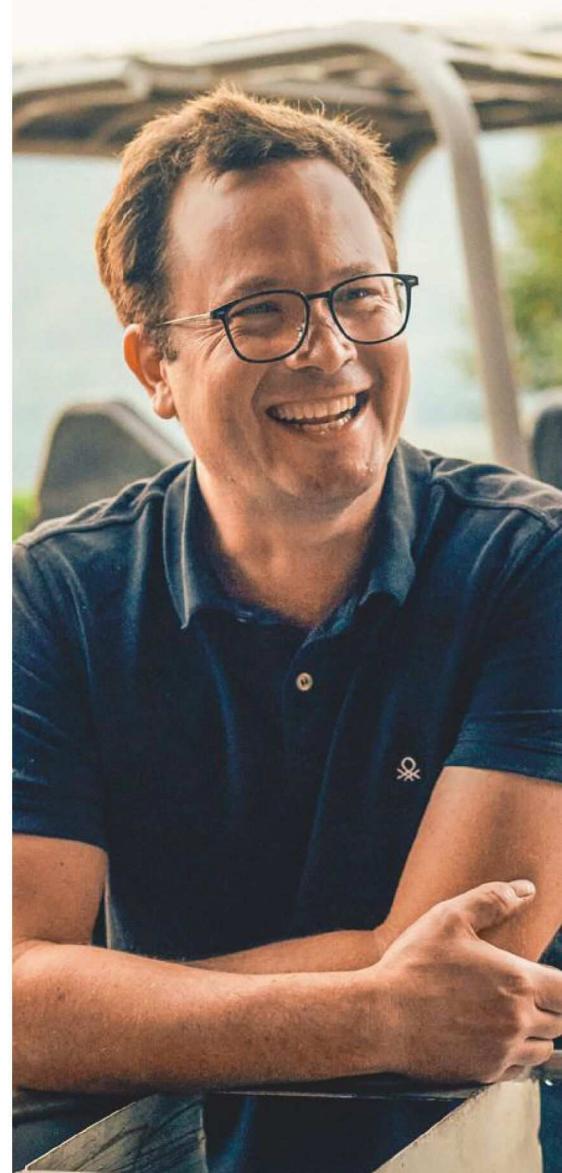
Oh ja, früher hatten wir noch Hühner zu Hause ... Ich habe als Schulbub ab der zweiten Stunde nur noch darüber nachgedacht, was es wohl zum Mittagessen geben würde.

Wie sieht euer Leben als Winzerkinder in der Erinnerung aus?

Wir haben alle immer nur die nicht enden wollende, harte Arbeit unserer Eltern gesehen, als sie den Betrieb aufgebaut haben. Da hat von uns Kindern keiner mal die positiven Seiten des Winzerberufs gesehen. Wie gesellig das alles dabei aber auch war, habe ich erst sehr viel später verstanden.

Heute bist du der Inhaber des Weinguts, offiziell seit 2018. Dann also doch?

Nach dem Realschulabschluss bin ich erst



mal nach Washington D.C., um einen Englischkurs zu machen. Bevor ich dann das Fachabitur gemacht habe, hat mich Paul 1999 nach Südafrika zum Weingut Buitenverwachting in der Nähe von Kapstadt vermittelt, für ein Praktikum. Ach, das war so viel Arbeit! Von morgens früh bis abends spät! Die ersten vier Wochen habe ich das Weingut nicht verlassen. Doch das war gar nicht schlimm: Die Stimmung war extrem positiv, der Kellermeister Hermann Kirschbaum ein so großartiger Lehrmeister. Der hat seinen Betrieb sehr straff und dabei sehr familiär geführt. Alle haben mit viel Elan am selben Strang gezogen, das hat mich sehr begeistert. Dort habe ich verstanden: Mit tollen Trauben etwas Feines auf die Flasche zu bringen – das ist ja schon was!



Fazit: Das Erfolgserlebnis hängt also schon in greifbarer Nähe am Rebstock, wenn man dann alles richtig macht?
So isses, unbedingt!

Sind Auslandspraktika wichtig für das eigene Weltbild als Winzer?

Auf jeden Fall! Ich kannte schon viel vom Betrieb zu Hause. Die Gefahr ist, dass man dann glaubt, schon alles zu wissen. Als Anfänger kennst du nur das Vertraute und siehst etwas anderes in einem fremden Betrieb und denkst: Na, dabei kann ja nichts Gescheites herauskommen! Natürlich ein großer Irrtum. Vor allem während der Praktika bei Simon Bize und bei der Domaine de l'Arlot in Burgund und auch bei Marc Kreydenweiss im Elsass, alle ambitionierte Betriebe, ist mir dann aufgegangen, dass es für jeden hand-

werklichen Schritt nicht nur einen, sondern mehrere Wege gibt, die zum Ziel führen. So kannst du alles beobachten, hinterfragen und dir schließlich eine Art Baukasten zusammensetzen aus allem, was du gelernt hast.

Ein Beispiel?

Etwa, dass der Wein nur mit wirklich hochwertigen Trauben gut wird. Und dass man die nicht entrappen muss, sondern als ganze Trauben, also mitsamt den Stengelgerüsten einmaischen kann. Das machen wir bei uns jetzt in großen Teilen auch so. Damit hat man schon die wichtigsten Voraussetzungen für einen tollen Wein – und braucht keinen Schnickschnack zum Nachhelfen. In heißen Jahren wie 2018 oder 2022 hilft es, sogar hundert Prozent mit Ganztraubenvergärung zu arbeiten, die Rappen verhindern, dass die Maische zu warm wird, und sie steuern eine gewisse Frische und feine grüne, fast minzige Töne bei. Sie fördern, so unser Eindruck, sogar auch die Langlebigkeit der Weine.

Viele Weinfreunde suchen ja in ihren Lieblingsweinen nach der unverkennbaren „Handschrift“ des Winzers. Was für einen Stil strebst du an?

Wenig Opulenz, also keine Blockbuster, dafür eine gewisse Appetitlichkeit und Frische. Unsere Weine sollen gut zum Essen passen. Und wir gehen bei allen Rebsorten und Qualitätsstufen bei der Vinifizierung gleich vor, vom Ortswein bis zum Großen Gewächs. Wir machen zum Beispiel acht verschiedene Spätburgunder, und bei dieser „Gleichbehandlung“ aller Qualitätsstufen wird auch die jeweilige Herkunft, also der Weinberg, aus dem der Wein kommt, gut erkennbar. Man muss von hinten her denken, also vom

WEINGUT

RUDOLF FÜRST

Hohenlindenweg 46,
63927 Bürgstadt, Tel. 09371-86 42,
www.weingut-rudolf-fuerst.de,
Mo-Fr 9-12 und 14-17 Uhr,
Sa 10-15 und n.V.

Inhaber: Sebastian Fürst.

Rebfläche: 21 Hektar

Böden: Buntsandstein in Bürgstadt (rote Burgunder, Riesling) in den Lagen Centgrafenberge, Hundsrück und Klingenberger Schlossberg.

Muschelkalk mit Terrassenschotter in der Lage Astheimer Karthäuser bei Volkach (Chardonnay, Weißburgunder). GG (Große Gewächse) aus allen aufgeführten Lagen. Mitglied im VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter), Biozertifizierung

fertigen Wein – und dann überlegen, wie man dahin kommt, wo man hin will.

Alle reden vom Wetter – auch Winzer.

Das kann man wohl sagen. Vor allem im Sommer, wenn wir Angst vor Starkregen oder Hagel haben, schaue ich vor dem Aufstehen schon in zwei verschiedene Wetter-Apps – und mindestens weitere zwanzig Mal im Laufe des Tages.

Was sind die brisanten Veränderungen für den Weinbau in diesen Zeiten?

Der Austrieb der Reben kann heute schon einen Monat früher beginnen. Und trotz der Erderwärmung gibt es immer noch die gefürchteten Eisheiligen im Mai. Das Paradoxe: Du hast also im wärmer gewordenen Frühjahr inzwischen bis zu sechs Wochen und sogar länger Frostgefahr! Und wir ernten bis zu zwei, drei Wochen früher, als es mal üblich war. 2022 etwa war die ganze Ernte schon Mitte September im Keller.

Welche Arbeiten machst du am liebsten?

Die im Weinberg, an der frischen Luft, da, wo alles anfängt für den späteren Wein. Da hat man auch mal seine Ruhe.

Und worauf kannst du gern verzichten?

Aufs Traktorfahren! Und auf Büroarbeit, da hält mir meine Frau Isabell zum Glück ganz wunderbar den Rücken frei.

Reist du viel, um eure Weine zu zeigen?



PAUL FÜRST: „20 JAHRE ACKERN, JEDE MENGE SCHULDEN. DER WEG WAR LANG UND STEINIG.“

Die Geschichte
des Weinguts
Rudolf Fürst handelt von einem

bescheidenen bäuerlichen Mischbetrieb in Bürgstadt, der sich unter der Regie von Rudolf Fürsts Sohn Paul zum Spitzenweingut mausert, berühmt für famose Spätburgunder. Paul, Jahrgang 1954, wuchs in einem typischen engen fränkischen Hof auf. „Das war wie in einem Schlauch, alles unter einem Dach: Wohnhaus, Weinkeller, Stall, Scheune und Misthaufen. Da wurde unter heutigen undenkbar Umständen gearbeitet“, sagt er fast staunend. **Rudolf Fürst**, nach dem das Weingut benannt ist, war Spätheimkehrer, erst 1949 aus dem Krieg wieder zu Hause. Der Lebensunterhalt der Familie wurde mit Rindern, Äpfeln, Tabak, Kartoffeln, Getreide und zwei Hektar Wein erwirtschaftet.

„Ein Haufen Arbeit, wenig Verdienst“, so Paul, den da schon „als Bub“ nur der Weinbau reizte.

Fast schicksalhaft das Jahr 1972, als er im Rheingau in den Kellern von Schloss Johannisberg ein Praktikum machen und sogar mal eine „feinste Auslese“ von 1911 probieren durfte. „Diese Zeit hat mir eine profunde Riesling-Erfahrung beschert, diese Rebsorte begeistert mich, sie war meine Lehre.“

Mit dem Tod des Vaters platzt der Traum vom Studium an der Weinbauhochschule in Geisenheim. Parallel zur Weinbautechniker-Ausbildung in Würzburg beginnt Paul Fürst interessante Flurstücke zu kaufen, vor allem im von alters her berühmten Centgrafenberg. 1979 beginnen Paul und seine Frau Monika, ihr Weingut aufzubauen, direkt neben dem Centgrafenberg. „Unser Aufstieg war lang – und steinig.“

Man muss sich beizeiten klarmachen, wo die eigenen Prioritäten liegen. Ich jedenfalls möchte weder zu viel Zeit am Schreibtisch verbringen noch auf Autobahnen und in Flugzeugen. Ich bin Winzer und gehöre vor allem in den Weinberg und in den Keller. Und ich bin gern zu Hause, mit Isabell und unseren drei Töchtern Frida, Lisa und Rosa.

Auf rund zwei Dritteln eurer Flächen steht Spätburgunder. Dein Lieblingswein?

Wohl schon, vor allem der Spätburgunder aus dem Centgrafenberg, dort haben wir rund die Hälfte unserer insgesamt 21 Hektar Weinberge, der Betrieb liegt mitten im Ge-

biet dieser historischen Lage – und mit der bringt man sicher die Fürst-Weine zuerst in Verbindung. Dort wächst unser Flaggschiff, der Spätburgunder Centgrafenberg Großes Gewächs, aber auch unser Riesling GG.

Was zeichnet die Lage Hundsrück aus?

Sie war früher mal Teil des Centgrafenbergs, heute ist es eine eigene Toplage für besonders kraftvolle Große Gewächse aus Spätburgunder. Dort halten wir 4,5 Hektar.

Was prädestiniert den Centgrafenberg für diese Sorte, aber auch den kleinteiligen Klingenberger Schlossberg, wo ihr – eine halbe Autostunde von Bürgstadt entfernt – 1,5 Hektar der dramatisch terrassierten Steillage besitzt?

Der rote Buntsandsteinboden ist typisch für unsere Region, er ist sehr eisenhaltig und dazu steinig, karg, trocken, also ein leichter Boden mit dünner Erdaulage, durch den Regenwasser gut abgeleitet wird. Spätburgunder mag keine nassen Füße. Der Buntsandstein schenkt der Rebe nichts, sie muss sich also mit tief vordringenden Wurzeln an-

strengen, um hier Erfolg zu haben bei der Suche nach Wasser und Nährstoffen. Das bringt am Ende die Finesse, die Duftigkeit, die Spannung, die Eleganz im Spätburgunder – das, wonach wir ja suchen. Und auch unser Riesling profitiert übrigens im Centgrafenberg von diesen fordernden Böden.

Ihr haltet standhaft am mimosenhaften

Frühburgunder fest. Ein Sorgenkind?

Das kann man wohl sagen, er ist unsere komplizierteste Sorte. Kaum wird es ein bisschen feuchter, beginnt er zu faulen. Er ist extrem dünnhäutig, das macht ihn anfällig. Außerdem hat er viele Fans: die Vögel. Die Wespen. Die Wildschweine aus den umliegenden Wäldern ... Diese kleinbeerige Sorte kostet uns viele Nerven, auch wenn wir nur etwas über einen Hektar davon haben. Bei der Lese ist er immer als Erster dran. Da, wo bei einzelnen Beeren kleinste Spuren von Fäule auftreten, picken wir die einzeln ganz penibel von Hand heraus, ein großer Aufwand, leider bei zwei von drei Ernten nötig. Wir brauchen, grob gesagt, für die Verarbeitung des Frühburgunders doppelt so lange wie für den Spätburgunder – bei der halben Ertragsmenge!

Warum macht ihr euch diese Mühe?

Weil der Frühburgunder so eine lange, erhaltenswerte Tradition hier in der Gegend hat. Er ist vielschichtig, sehr aromatisch und kraftvoll, mit leicht rauchiger Note. Im Ausbau ist er zwar trocken, aber sicher nicht so fein wie der Spätburgunder. Doch seine Extraktsüße macht ihn zum besten Begleiter etwa für Wildgerichte mit Preiselbeeren.

Hegst du Expansionspläne?

Lieber nicht. Wir sind als Familienbetrieb mit den heute 21 Hektar noch gut überschaubar. Zumal mit den extrem aufwendig zu bearbeitenden kleinen, steilen Terrassenstücken im Klingenberger Schlossberg – bei 95 Prozent Steigung und einer Pflanzdichte von bis zu 13 000 Pflanzen pro Hektar. Und auch die denkmalgeschützten Trockenmau-

„Frühburgunder ist zimperlich, ein Sorgenkind.“

SEBASTIAN FÜRST

„Spätburgunder mag keine nassen Füße!“

SEBASTIAN FÜRST

ern müssen dort laufend kontrolliert und ausgebessert werden, da kommen auf 10 000 Quadratmetern, was ja einem Hektar entspricht, schon mal drei bis vier Kilometer Mauerwerk zusammen. Das ist ja auch schön und gehört hier zum Landschaftsbild.

Im Jahr 2016 bekam dein Vater Paul eine Krebsdiagnose ...

Das war ein heftiger Schlag, die ganze Familie war von diesem Unglück sehr mitgenommen. Und im Betrieb fehlte plötzlich ein ganz wichtiger Rückhalt. Ich war zwar schon seit 2007 im Weingut – aber in so einem Moment begreifst du eigentlich erst, auf wie viele Dinge du dich einfach immer verlassen konntest, weil Paul das alles scheinbar beiläufig schon erledigt hatte. Sei-

ne Krankheit hat sich über ein paar Jahre hingezogen – bis er zum großen Glück davon wieder genesen ist. Heute, wo sich alles wieder gut eingespielt hat, genießt er den Luxus, sich aussuchen zu können, was er am liebsten machen möchte: zum Beispiel sich um die Grundstückspolitik kümmern, Weinbergparzellen neu anlegen. Und: seinen sagenhaften Kompost für die Weinberge herstellen, den er seit 40 Jahren selbst macht und von dem sich, laut Paul, sogar die Bio-winzer noch eine Scheibe abschneiden könnten.

Ist dieser Superkompost auch ein Booster für die Weinqualität?

Absolut! Der ganze Aufwand damit ist eine sehr, sehr lohnende Investition in die Weinberge. Wir brauchen keinen künstlichen Stickstoff oder Dünger, die Böden können Wasser besser speichern, die Würmer, mit denen Paul seinen Kompost bevölkert, sorgen dann für mehr Leben im Boden, lockern ihn auf, machen ihn nahrhaft für die Reben und luftdurchlässig. Das ist genial! Auf einen Quadratmeter brauchst du zwei Kilo Kompost, aber nur alle drei Jahre.

Ihr macht, abgesehen vom Riesling, auch andere Weißweine – vor allem euer Chardonnay erntet viel Anerkennung. Der wächst aber, wie auch der Weißburgunder, 100 Kilometer weit weg von eurem Standort Bürgstadt.

Ja, wir haben 3,5 Hektar in der Lage Astheimer Karthäuser bei Volkach an der Mainschleife, also mitten im Silvanerland. Aber ausgerechnet dort, auf dem kargen Muschelkalkboden, fühlt sich Frankens Ursorte nicht wohl, die weißen Burgundersorten mögen ihn dagegen sehr. Wir suchen, gerade beim Chardonnay, nach der Typizität im Stil Burgunds: niedrige Erträge, vielschichtige Finesse, Substanz, Kraft, lange Zeit auf der Hefe für Nussigkeit und Brioche töne: Das ist dann richtig umami! Man darf solche Weine nicht hetzen, sie brauchen Zeit.

FREUDE AUF JEDEM NIVEAU:

ZWEI EINSTEIGER & EIN LUXUS

2021 Riesling pur mineral

Sebastians Vater Paul hat Riesling zum Herzensprojekt gemacht: Für rund € 13 ein strahlender Genuss.

2020 Spätburgunder Tradition

Bei diesem Basiswein der Fürsts zeigt sich schon der enorme Wille zur Qualität: duftig, kirschig, fein. Mit rund € 17 Top-Preis-Leistung!

2020 Chardonnay „R“

Aus dem obersten Regal: alte Reben, beste Lage, langer Ausbau im Fass. Burgundische Exzellenz. € 75

NUR DAS GUTE IM SINN: MEIN PERSÖNLICHER TIPP

SEBASTIAN FÜRST:

ALTES GEWÜRZAMT

In der Altstadt 7, 63911 Klingenberg am Main, Tel. 09372-13 47 57, altesgewuerzamt.de, Mo-Fr 10-13 und 14-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

„Direkt unterhalb unserer Weinberge im Klingenberger Schlossberg kann man im Gewürzladen der Familie Holland großartige Gewürze und viele andere Leckereien finden. Ich bin mit dem Besorgen von Geschenken oft viel zu spät dran – aber hier werde ich auch last minute immer fündig.“

PAUL UND MONI FÜRST:

WEINHAUS STERN

Hauptstr. 23-25, 63927 Bürgstadt, Tel. 09371-403 50, hotel-weinhaus-stern.de, Do-Mo 17.30-21 Uhr, Di, Mi und 1. So im Monat geschl., Gartenterrasse.

„Hier führen Heidi und Klaus Merkert seit Jahrzehnten einen Gasthof, wie man ihn sich in einem Weinort nur wünschen kann. Besonders gut: die Wildgerichte – und die Bauernente! Die Weinkarte listet viele Positionen der Region, teils mit einer Jahrgangstiefe bis in die 1990er-Jahre zurück, nicht nur bei unseren Weinen.“

Wo werden denn die Astheimer Trauben vinifiziert?

Bei uns im Weingut, daheim in Bürgstadt. Mit der Lese im Astheimer Karthäuser muss man also schon sehr früh morgens anfangen. Die Trauben sammeln wir in kleinen Zehn-Kilo-Kisten, und zwar so behutsam, dass keine Beere verletzt wird und kein Saft oder Matsch unten in den Kisten ist, wenn wir mit diesen bildschönen Trauben in Bürgstadt mittags hier vorfahren. Und nein, die merken gar nicht, dass sie eine Stunde auf der Autobahn unterwegs waren!

DER **FEINSCHMECKER-SHOP**

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT



Zabaione – Creme di Alberto ITALIENISCHE WEINSCHAUMCREME

Die klassische Zabaione aus Eiern, Zucker und Marsala stammt aus Turin. Alberto Marchetti verwendet sie dort für seinen unwiderstehlichen Affogato (Eiskaffee) in seiner Eisdiele Casa Marchetti. Für die cremige Zabaione verarbeitet Alberto ausschließlich frische Eier von Freilandhühnern, die vom regionalen Familienunternehmen Fantolino unter strenger Berücksichtigung des Tier- und Umweltschutzes produziert werden. Die Zabaione kann auf viele Arten und in unterschiedlichen Temperaturen genossen werden: Gefroren wie ein Eis und mit frischen Früchten garniert, im Wasserbad leicht erwärmt und anschließend über ein Eis-Dessert oder Kekse gegeben oder bei Zimmertemperatur als Basiszutat für Desserts oder in Shakes und Kaffee. Enthält Alkohol.



Zabaione di Alberto „Zabà“

Die klassische italienische Weinschaumcreme.

(64,50 Euro / kg). 200 g, 2,5 % Vol., enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1397664 | 12,90 €

„Zabà Marsala Ambra 2004“

Italienische Weinschaumcreme mit Jahrgangs-Marsala.

(74,50 Euro / kg). 200 g, 2 % Vol., enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1423150 | 14,90 €

„Zabà col Bianco Chinato del Mago“

Weinschaumcreme mit Wermut.

(74,50 Euro / kg). 200 g, 2 % Vol., enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1423142 | 14,90 €

10 €
Willkommengutschein*
mit dem Code
2WELCOM3

Willkommengutschein einlösen und unser ganzes Sortiment online auf www.der-feinschmecker-shop.de entdecken.



* Der Gutscheincode gilt einmalig ab einem Warenwert von 49 €. Gültig nur für Produkte im FEINSCHMECKER-SHOP, ausgenommen Bücher.



Aus eigener
Herstellung

Feinschmecker-Shop „Velouté de Langoustine“

Samtiger Klassiker mit Krustentieren.

(24,86 Euro/Liter). 720 ml.

Art. Nr.: 1377108 | 17,90 €



**Feinschmecker-Shop
„Französische Bouillabaisse“**

Der Geschmack des Mittelmeers.

Art. Nr.: 1377230

(26,94 Euro/Liter). 850 ml.

22,90 €



**Feinschmecker-Shop
Hummercremesuppe „Bisque“**
Spezialität nach traditioneller Art.

(40,40 Euro/Liter). 370 ml.

Art. Nr.: 1377140 | 14,95 €

DER FEINSCHMECKER-SHOP Mediterrane Spezialitäten

Unsere ausgesuchten Konserven werden aus hervorragenden, ausschließlich natürlichen Zutaten nach traditionellen Rezepten an der südfranzösischen Mittelmeerküste hergestellt. Die edlen Spezialitäten aus eigener Herstellung lassen sich wunderbar als Vor- oder Hauptspeisen ins Menü integrieren und mit frischen Meerestruchten und Kräutern ergänzen und verfeinern.

Feinschmecker-Shop „Französische Fischsuppe“

Spezialität mit hohem Fischanteil.

Art. Nr.: 1377191

(20,76 Euro/Liter). 720 ml.

14,95 €



**Feinschmecker-Shop
„Kabeljau-Brandade“**

Delikate Fischcreme nach Traditionssrezept.

(42,00 Euro/Liter). 450 ml.

Art. Nr.: 1377248 | 18,90 €



Ihre Bestellmöglichkeiten:

Jetzt einfach und schnell online bestellen, indem Sie diesen QR-Code einscannen.

Das ganze Sortiment auf:

www.der-feinschmecker-shop.de

24 Stunden Bestellannahme

Telefon: 030 / 469 06 20 | Fax: 030 / 465 10 03



Feinschmecker-Shop Safran-mayonaise „Rouille Sète“

Der ideale Begleiter zu Fisch und Krustentieren.

(57,65 Euro / kg). 85 g.

Art. Nr.: 1377221 | 4,90 €

NEWS & TERMINE

KALIFORNIEN MODERN

Von wegen Trinkmarmelade und Holzmonster – die neuen Wege in die Zukunft in und ums Napa Valley zeigt Weinexperte Hendrik Thoma von Wein am Limit online mit einem Tasting moderner, schlanker Weine.

28.4., 19.30-21.30 Uhr,
<https://shop.weinamlimit.de>

BADISCHE LANDWEINE

Rund 30 Weingüter präsentieren ihre Weine im Museum Alte Schule in Efringen-Kirchen in der Nähe von Lörrach. Eine Masterclass moderiert Master of Wine Markus del Monego.

28.4., 14-18.30 Uhr, [www.landweinmarkt-baden.de](http://landweinmarkt-baden.de)

WHISKY UND GIN

Renommierte Single-Malt-Destillerien wie Arran, Bunnahabhain und Dalmore werden auf dem Whisky Fair in Limburg ihre begehrten Malts ebenso ausstellen wie deutsche Whiskybrenner. Edler Armagnac und Gins sowie Zigarren ergänzen das Aussteller-Programm. Fans können sich auch an unabhängigen Abfüllern erfreuen, darunter Cadenhead's, Rattray oder Murray McDavid.

22.-23.4. Limburg Stadthalle, www.whiskyfair.de



Der Windspiel-Hund ist das Markenzeichen: Die Gin-Manufaktur hat auch ein Destillat mit Saar-Riesling im Portfolio



Gin ohne Grenzen

Die Manufaktur Windspiel ist Experte für ungewöhnliche Aromenspiele

Aus der Welle an Gins ragen die Exemplare von Sandra Wimmeler und Denis Lönnendonker (Foto) heraus. Nicht nur, weil der Rohalkohol aus Kartoffeln ihrer Heimat, der Vulkaneifel, destilliert wird (und zwar dreimal für besonders milden Geschmack). Sie suchen sich immer wieder spannende Partner, um das aromatische Spektrum auszuloten. Mutig kombinieren sie etwa Kampot-Pfeffer aus Kambodscha mit Wacholder oder auch Kaffee einer Partnerplantage der Dauner Rösterei – jedes Mal entsteht so ein spannend-apartes Aromenspiel. Auch das mutige Joint Venture mit flüssigen Freunden gelingt: So hat das Paar Gin-Botanicals mit Riesling aus der Großen Lage Goldberg des Spitzenweinguts Van Volxem kombiniert (Foto). „Es ist immer wieder eine bereichernde Erfahrung, sich mit Kooperationspartnern auszutauschen, die unsere Werte wie Nachhaltigkeit teilen und offen sind für Neues und Besonderes“, sagen die Gin-Tüftler. Und das nächste Projekt ist auch schon in der Versuchsphase: ein Trüffel-Gin mit echten Knollen von Trüffel-Papst Ralf Bos.

www.windspiel-spirits.de

„ICH WILL HUNDERT JAHRE ALT WERDEN. DAMIT ICH SEHE, WIE DIE REBEN GEWORDEN SIND, DIE ICH GEPFLANZT HABE.“

DORLI MUHR, WINZERIN. QUELLE: „DER STANDARD“, 2023



MEENZER MUNDART- HISTORISCH, HERZHAFT, HAUSGEMACHT

Mainzer Schinken - Eine verloren geglaubte Mainzer Tradition wieder entdeckt!

Die Geschichte des Jambon de Mayence begann schon im Jahr 1534. Er wird heute exklusiv von uns nach altem Rezept zubereitet. Die Schweinekeulen werden in Riesling eingelegt und anschließend über Buchenholz geräuchert. Sehr am Herzen liegt uns die Verwendung hochwertiger, natürlicher Zutaten und die artgerechte Haltung der Tiere.

Der Schinken ist wunderbar zart, saftig und hat eine angenehme Rauchnote. Diese Schinkenspezialität macht sowohl als Vorspeise als auch zu verschiedenen Gerichten eine gute Figur. Richtig rund wird das Schinkenerlebnis mit einem Glas Riesling.

Der Mainzer Schinken hat auch international Anerkennung gefunden. In Frankreich gibt es sogar ein Kinderlied über den Mainzer Schinken, Le jambon de Mayence. Im Jahre 1788 war

Thomas Jefferson (Präsident der USA) so begeistert, dass er ihn in seinem Tagebuch erwähnte. Zum Beginn des 19. Jahrhunderts war der „Le jambon de Mayence“ ein erfolgreiches Handelsprodukt.

Wenn Sie die Region um Mainz besuchen, sollten Sie unbedingt die Gelegenheit nutzen, den Mainzer Schinken zu probieren und sich von seiner einzigartigen Qualität überzeugen lassen. Ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Sie sind Gastronom und möchten Ihren Gästen etwas Besonderes bieten? Rufen Sie uns an. Wir besprechen gerne mit Ihnen, was sich mit dem Schinken alles machen lässt!

**Ihr Mainzer Metzger - Seit 1824 in Mombach
„Hier gibts Schinken und so Sachen, die den Menschen Freude machen.“**



Keine Gelegenheit unsere schöne Stadt zu besuchen?
Wir schicken ihn euch!
Natürlich auch online bestellbar!
Sie wünschen, wir liefern.



ZÜNDSTOFF

Schick, einfallsreich und sehr funktional sind die neuen Grills – ob als Feuerschale, mobiler Gasgrill oder wuchtige Hightech-Pellet-Station. Hier kommen unsere Favoriten – und viele Tipps

TEXT KERSTEN WETENKAMP



HIER GRILLT DER BOSS

Der Pellet-Grill „Pit Boss Navigator“ kann grillen, räuchern, backen und schmoren. Die Steuereinheit kontrolliert die Kern-temperatur des Fleisches mit den eingebauten Sonden. 147,2 x 94 x 119,5 cm, 88 Kilo. Ab € 700, www.gartenmoebel.de



LUXUSGRILLS

ARBEITEN MIT PELLETS UND STROM

Der Anblick rot glühender Briketts auf dem Rost, der Duft von gebratenem Fleisch über Holzkohle, warme Tage und milde Abende draußen am Tisch – die Grillsaison kann kommen!

Wer noch kein passendes Gerät hat, sollte jetzt unbedingt zugreifen – denn noch ist die Auswahl an guten Geräten in mehr Geschäften als je zuvor groß: Gartencenter, Bauhäuser wie Bauhaus, Küchenausstatter und auch viele gute Metzger arbeiten mit Grillherstellern zusammen.

Vor dem Kauf sollte man sich über die gewünschte Nutzung im Klaren sein – und sich beraten lassen: Soll der Grill fest auf der Terrasse bleiben oder mobil sein? Für gute Beweglichkeit braucht er möglichst große, gummierte Räder. Wird er viel oder eher ge-

lentlich benutzt? Ein kleiner Koffergrill über Holzkohle oder ein einfacher Kugelgrill sind gute Optionen für Gelegenheits-Griller. Wer Spaß an Partys mit zehn oder mehr Gästen hat, sollte etwas Geld in eine große Grillfläche investieren. Hier ist ein Gasgrill der praktische Favorit: Er heizt schnell und zuverlässig. Noch höhere Ansprüche erfüllen die neuen Pellet-Grills: Diese innovativen Modelle können autark Fleisch sehr lange schmoren – interessant für weniger gängige Stücke wie Rinder-Bauchlappen („Flank Steak“) oder Schweineschulter („Boston Butt“). Ein Pellet-Grill kann sie theoretisch allein über Nacht auf den Punkt grillen. Bedingung: ein reichlicher Vorrat an Pellets und Strom aus der Steckdose. Und ausreichend Abstellfläche, am besten auf der Terrasse, die Geräte sind große Kaliber.

KONTROLLE!
Der Timberline von Traeger (Colorado) bietet verschiedene Automatikprogramme. 122 x 117 x 69 cm, 90 Kilo, € 1998, www.grill-concept.de





HEISSE SCHALE
Die Feuerschale „Bowl“ von Höfats funktioniert dank eines Rosts auch als Grill über Holzscheiten. In 57 und 70 cm Durchmesser, ab € 329, www.hofats.com

KOHLE & HOLZ FÜR LAGERFEUER- STIMMUNG



AUF DEN TISCH
kommt der „Tamber“ mit Holz-Untersetzer. 20 x 109 x 14 cm, € 99,99, www.feuerhand.de



AUF ZWEI EBENEN grillt der „Fireglobe“ von Blumfeldt. 60 x 120 cm, € 280, www.blumfeldt.de

GOOD TO KNOW

WIE STEHT'S UM DIE KOHLE?

Brennstoff



- Kohle oder Briketts? In der Regel erreicht Holzkohle höhere Temperaturen, dafür halten die Briketts deutlich länger.
- Nachhaltig sind Briketts aus Olivensteinen: Oliobric.com. Alternative zur umweltschädlichen Alufolie ist das feuerfeste Butcher Paper aus dem Fachhandel.

Kleinteile



- Gemüse gart auf dem Rost am besten in einem geschlossenen Keramik- oder Eisentopf, etwa einem Dutch Oven (Eisentopf mit Deckel). Kleines Gargut wie Garnelen und Pilze am besten auf eine Grillplatte (Plancha) oder Pfanne legen.

Heiß und kalt



- Die Hitze lässt sich am Kohlegrill nur schwer kontrollieren – etwa über Belüftungsschlitzte. Deshalb immer eine Hitze- und eine Ruhezone schaffen, zum Beispiel durchs Aufhäufen der Kohle auf nur einer Seite des Rostes.



DOPPELTE FREUDE

Der „Taran by Ignium“ grillt bei geschlossenem Deckel über Holzkohle. Für die Nutzung als Feuerschale hebt man den Deckel ab und kippt die Grillschale in einem Winkel nach vorn. Aus Gusseisen und Eichenholz, 77 x 46 x 115 cm, 59 Kilo, € 1789, www.der-feinschmecker-shop.de

DREI-STUFEN-PLAN

Der „Fuego“ grillt in drei Höhen, je nach Glut. 55 x 39 x 39 cm, € 699, www.fahnenbruck.de



AUFS EI GELEGT: „Monolith“ ist die deutsche Antwort auf die eiförmigen Kamado-Grills aus den USA und Japan. Seit Jahrhunderten wird in Asien in ähnlichen Tongefäßen gegrillt. Keramik-Kamados entwickeln enorme Hitze (über 350 °C), die stets überwacht werden muss. Dank Zubehör wie Plancha-Platte (l.) und Aufstell-Rost (oben) ist der Grill sehr vielseitig und kann auf mehreren Ebenen genutzt werden. Monolith Kamado Grill Classic Pro 2.0, 46 cm Durchmesser, 120 cm hoch, 130 Kilo. Inkl. Gestell € 1850, www.grillstar.de

VIERFACHE BRENNLEISTUNG

bietet der Gasgrill „Cliff 450-T“ von Kingstone. Zusätzlich lässt sich ein Infrarotbrenner an der Seite, etwa für scharfes Anbraten von Steaks nutzen. 138 x 60 x 117 cm, € 599, www.bauhaus.info



GAS FÜR STARKE UND SOLIDE HITZE UNTERM ROST



FARBENFROH

macht der „Force“ von everdure gute Laune. Der Design-Grill, an dem Star-koch Heston Blumenthal mitgewirkt hat, bietet zwei Brenner. 106 x 117 x 74 cm, € 762, www.kamdi24.de



MOBILER EINSATZ

Der kompakte Gasgrill „Manhattan“ von Grillstar lässt sich vom Untergestell abheben. 103 x 53 x 108 cm, € 179, www.bauhaus.info

VOR DER GRILLPARTY

30 MINUTEN VORHER ...

Die Vorbereitung



- 30 Minuten vor der Grillparty sollten alle Grills vorgeheizt sein – die Holzkohle auf dem Kohlerost verteilen und beim Gasgrill ein bis zwei Brenner auf höchste Stufe hochdrehen.

Das Anzünden



- Bei Kohlegrills Sturmfeuerzeuge bereithalten und am besten ein bis zwei Anzündkamine (s. S. 68), dafür ist Zeitungspapier notwendig. Die Kamine beschleunigen das Aufheizen der Kohle sehr effektiv. Beim Umfüllen der Kohle Grillhandschuhe tragen – es fliegen Funken. Dann Ablageflächen bereithalten, zum Beispiel Beistelltische für Teller mit Grillgut, Saucen und Beilagen.

Das Wetter



- Soll es schnell gehen und ist das Wetter feucht und kühl, erreichen Gasgrills deutlich schneller und zuverlässiger die nötige Hitze als Holzkohlegrills.



SCHAU-STÜCK

Andreas Weinfurter (nicht im Bild) erfand mit dem „Kugelblitz“ eine Feuerschale mit Grillfunktion und isolierender Außenschicht, die Außenfläche bleibt kühl. Verschiedene Farben, 80, 100 oder 123 cm Durchmesser. Ab rund € 5650, www.kugelblitz-grill.de

 **Petromax**
MADE IN GERMANY

TRADITION.

LEIDENSAFT.

PETROMAX.

Kulinarische Abenteuer.

Mit klug gestalteter Ausrüstung entfacht Petromax die Leidenschaft für das Kochen am Feuer. Unsere unverwechselbaren Kochmesser werden von Hand geschmiedet und in Öl gehärtet – für besondere Kocherlebnisse unter freiem Himmel.

www.petromax.de



SCHNELL ist der Smart E von Charbroil auf 250 °C aufgeheizt, 370 sind möglich. 54 x 121 x 140 cm, 2300 Watt, € 799, www.demmelhuber.net

STROM BIETET HOHEN BEDIENKOMFORT



FLEXIBEL funktioniert der neue Elektrogrill von Rösle: Er hat eine beidseitige Grillplatte – glatt und geriffelt. Videro E2P, 47 x 34,5 x 47,5 cm, 2800 W, € 449, www.ostermann.de

PROFI-TAUGLICH zeigt sich der neue „Plus Urban Master“ von WMF: Er erreicht mit 3000 Watt über 300 °C und bietet einen integrierten Backofen fürs kontrollierte Garen des Fleisches. 100 x 52 x 36,5 cm, € 700, www.wmf.com



DIE RICHTIGE TEMPERATUR

DIE WICHTIGSTEN RICHTWERTE FÜR FLEISCH

°C



- Die Temperatur im Kern des Fleisches muss man im Blick behalten, wenn das Fleisch zart bleiben soll. Ein digitales Steakthermometer ist unerlässlich, am besten eines, das per Bluetooth die Temperatur ans Handy meldet (s.r.).

- **Schweinefilet** medium 60 °C
- **Schweinekotelett** medium 66 °C
- **Spareribs** medium 82 °C



- **Lammfilet** rosa 54-58 °C
- **Lammkarree** rosa 54-57 °C
- **Lammkeule** rosa 64-70 °C



- **Kalbsfilet** rosa 57-59 °C
- **Kalbshaxe** rosa 80-85 °C



- **Rinder Rib-Eye** rosa 56 °C
- **Rinderbrust** rosa 90 °C
- **Flank Steak** rosa 55 °C
- **Burger** medium 56-60 °C



KABELLOS

misst der „Meater“ die Temperatur mit zwei Sensoren und schickt sie aufs Handy. Auch Garzeiten kann er berechnen. 13 cm, ab € 109, www.store-de.meater.com



MEHRTEILIG

arbeitet Weber „i-Grill 2“: Es misst mit zwei Fühlern die Temperatur und sendet sie per Bluetooth auch aufs Handy. 12,5 cm, € 155, www.weber.com



Bei der modernen Traditionsmarke Feuerhand dreht sich alles um Licht, Feuer und geselligen Genuss. Produkte wie der Tischgrill Tamber schaffen besondere Momente für unkomplizierten Grillgenuss im Garten, auf der Terrasse und auf dem Balkon.

MOMENTS MADE LIGHT. SINCE 1893



Auf großer FAHRT

Unvergessliche Erlebnisse, perfekter Service und große Genussmomente: Wie die Kreuzfahrt erfolgreich in die Zukunft steuert – Julian Pfitzner, CEO Hapag-Lloyd Cruises, im Gespräch

TEXT DEBORAH MIDDELHOFF



DER FEINSCHMECKER: Aus einer Kreuzfahrt auf der EUROPA 2006 wurde eine langjährige Beziehung bis heute. Was hat damals Ihre Leidenschaft entfacht?

Julian Pfitzner: Die erste Fahrt auf der EUROPA war eine Einladung meiner Frau. Wir waren erst nicht vollständig davon überzeugt, dass es eine gute Idee ist, unseren Sommerurlaub mit so viel Gepäck und damals so ziemlich allen Anzügen und Kleidern, die wir besaßen, zu verbringen. Am zweiten Abend standen wir dann aber in der „Sansibar“ am Heck, schauten aufs Wasser, und da fiel dieser Satz: Eigentlich muss man einmal für diese Firma arbeiten, die so was bieten kann. Was ist also das Bezaubernde?

Auf der einen Seite die Weite des Ozeans, die den Geist öffnet. Auf der anderen Seite an jedem Abend die Vorfreude auf das, was der nächste Tag bringen wird: einen neuen Hafen, neue Eindrücke, häufig sogar neue

Länder. Man verarbeitet die Erlebnisse des Tages und spürt gleichzeitig schon die Spannung auf den nächsten. Und das alles in einer geschützten, vertrauten und aufmerksamen Atmosphäre dieses Schiffes. Das gibt es so nirgendwo anders.

Fünf Schiffe, viele Auszeichnungen – wie schafft man es, die Bedürfnisse der Gäste stetig zu antizipieren?

Die Herausforderung ist herauszufinden, wie sich der Anspruch an Luxus-Kreuzfahrten in den nächsten Jahren und Jahrzehnten verändern wird. Denn Schiffe werden für Jahrzehnte gebaut. Eine wichtige Weichenstellung war das Etablieren des legeren Luxus auf der EUROPA 2. „21 Knoten und keine Krawatte“ als Leitsatz war für die Luxuskreuzfahrt genauso neu wie für die Luxushotellerie, und es war auch nicht frei von Gegenwind. Wir schauen natürlich auch, wie sich Dinge an Land und in der Gastronomie verändern, und stehen in engem Austausch mit unseren Gästen. Aus diesem Netz an Informationen versuchen wir dann, den richtigen Kurs abzustecken.

Die Kreuzfahrt erlebt seit einiger Zeit einen Boom. Wie hebt man sich in diesem Wettbewerb ab, gerade in der Spitzenklasse?

Wir erleben in der Tat einen stark wachsenden Markt, gerade auch in den letzten Jahren. Da ist es wichtig, dass man als Marke bei sich bleibt und weiß, wofür man steht. Wir sind mit den EUROPA-Schiffen seit jeher Qualitätsführer und haben auch den Anspruch, das zu sein. Wir sind auch sehr früh im Expeditionsgeschäft unterwegs gewesen. Das ist eines, das vor allen Dingen von Erlebnissen in Regionen der Welt lebt, in denen man sehr behutsam unterwegs sein muss. Da ist es großartig, wenn man sich auf viel Erfahrung verlassen kann. Wir haben zum Beispiel einen Kapitän, der gerade seine 100. Reise in antarktische Gewässer macht. Wenn man so bei sich bleibt, ohne dass man genügsam wird, dann ist das die richtige Art der Positionierung.

Genuss an Bord ist ein Kernelement, da sind Sie mit Michael Hoffmann als Corporate Executive Chef top aufgestellt.

Genuss ist tatsächlich ein großes Thema an Bord. Wir haben das Glück, wirklich sehr, sehr gute und talentierte Küchenchefs zu haben. Und wir sind sehr froh, dass Kevin Fehling bei uns ist, weil sich so eine Geschichte wunderbar schließt: Er hat nach seiner Ausbildung auf der EUROPA eine Zeit an Bord verbracht und dann an Land eine sensationelle Karriere gemacht. Jetzt ist er mit dem „The Globe“ zurück. Auf der EUROPA haben wir aber auch das Restaurant „Pearls“ mit fantastischem Blick aufs Meer, wo wir die Küche einzig dem Thema Kaviar widmen. Auf der EUROPA 2 gibt es „Illuminates“, eine multisensorische Genussreise, die wir mit dem Musiker Christopher van Deylen, dem Gründer von Schiller, zusammen entwickeln, dort wird Michael Hoffmann auch selbst kochen. Und dann gibt es natürlich in diesem August wieder „EUROPAS Beste“, eines der schönsten Genussfestivals. Marco Müller wird kommen und René Frank, tolle Winzer wie Markus Schneider und Günther Jauch werden dabei sein.

Welche Rolle spielt die Regionalität? Oder ist das jenseits der 12-Meilen-Zone vergessen?

Wir sind ja meistens zu den Mahlzeiten im Hafen, also quasi an Land, da ist Regionalität ein Thema. Natürlich führen wir die meisten Lebensmittel mit, wir können nicht alles in den benötigten Mengen regional kaufen. Aber der Gang des Küchenchefs über den Markt, diese Inspiration, die der Einkauf liefert, und dann am Abend etwas Besonderes für die Gäste zu kochen, ist wichtig. Es ist auch durchaus nicht unüblich, wenn die Schiffe kleinere oder größere Fischerboote sehen, dass der Küchenchef mit einem Offizier und dem Zahlmeister in einem Zodiac rüberfährt und dort Fische direkt vom Boot kauft.

Wie flexibel sind die Köche bei Sonderwünschen, z. B. von Stammgästen?

Wir haben bis zu sechs Restaurants an Bord. Wir kochen also jeden Abend weit über 100 verschiedene Gerichte. Da ist die Sehnsucht, etwas ganz Neues zu bekommen, limitiert. Zumindest passiert das nicht häufig. Wenn es aber Gäste gibt, die zu einem Geburtstag etwas ganz Bestimmtes essen möchten, dann werden wir uns natürlich nach Kräften

bemühen, das möglich zu machen.

Der Boom der Kreuzfahrt hat auch die Debatte um Umwelt- und Klimaschutz befeuert. Wie ist Hapag-Lloyd Cruises aufgestellt?

Ein Thema, das uns schon einige Jahre beschäftigt, ist der Landstrom. Die EUROPA 2 hat so lange wie kein anderes Schiff hier in Hamburg an der Steckdose gelegen, in 2020 über 30 Tage. Wir fahren seit einigen Jahren freiwillig mit Marine Gasöl und verzichten seit 2020 komplett auf Schweröl. Und wir haben jetzt zum ersten Mal Biokraftstoff getankt und werden die Menge stetig erhöhen. Diese Treibstoffe aus Lebensmittelfetten sind nahezu frei von Schwefeloxiden und bieten eine CO₂-Reduktion von bis zu 90 Prozent im Vergleich zu fossilen Kraftstoffen. Unsere Teams arbeiten täglich daran, wie wir noch nachhaltiger werden können. Da geht es um kleine Dinge wie Kaffeekapseln, die nicht aus Aluminium sind, sondern aus Maisstärke. Natürlich gibt es bei uns kein Plastikbesteck oder -geschirr und keine Plastiktüten. Nachhaltigkeit ist auch im Umgang mit der Destination entscheidend. Wir sammeln Müll an den Stränden, wir unterstützen lokale Communities.

Und dann gibt es eine Gummistiefelwaschanlage ...

Wenn wir mit einem Expeditionsschiff Kurs auf die Antarktis und Südgeorgien nehmen, ist es ganz wichtig, dass wir keine Flora von einer Insel zu anderen verschleppen. So werden vor und nach jedem Landgang die Gummistiefel in einer Stiefelwaschanlage gereinigt und desinfiziert. Aber auch die Klettverschlüsse aller Jacken werden ausgebürstet, damit da keine Pollen anhaften. Wir

JULIAN PFITZNER

Karriere: Studium der Betriebswirtschaft, später bei der Europäischen Marketing & Sales-Practice von McKinsey & Company. Seit 2010 bei Hapag-Lloyd Cruises zuständig für das Produktmanagement der EUROPA 2 und das Strategische- und Produkt-Marketing. Seit 2021 CEO der Marke Hapag-Lloyd Cruises.

nehmen die Verantwortung sehr ernst.

Und Sie haben die Entdeckung der Langsamkeit als Prinzip ausgerufen ...

Reisen statt Rasen, hieß es ja früher in der Automobilwelt. Ich finde, wenn man Länder entdeckt, ist es schöner, wenn man etwas langsamer unterwegs ist. Das kommt natürlich auch der Umwelt zugute, weil die beste Tonne Treibstoff die ist, die wir nicht verbrennen müssen. Je langsamer wir fahren, desto weniger Treibstoff brauchen wir.

Welches Ziel möchten Sie persönlich noch kennenlernen?

Es gibt tatsächlich ganz viele Ecken, die ich mit dem Schiff noch nicht bereist habe. Ich würde wahnsinnig gerne in die Südsee. Unsere Schiffe kommen gerade von dort zurück, und die Bilder, die Berichte sind einfach grandios. Japan ist und bleibt ein Thema auf meinem Zettel. Es gibt noch so viele tolle Themen, aber das Einlaufen nach Hamburg, nach einer Seereise morgens, wenn die Sonne aufgeht und dann zu sehen, wie die Stadt erwacht, das ist auch sehr, sehr schön.

Vielen Dank!



Auf den Weltmeeren unterwegs: die EUROPA vor den Seychellen. Das luxuriöse Kreuzfahrtschiff bietet 400 Passagieren Platz

NEWS & TERMINE

BAUMKUNST

Noch bis zum 16. April ist im Museum für Angewandte Kunst in Köln die Ausstellung „Between the Trees“ zu sehen. Dabei geht es um Bäume im urbanen Raum, aber auch um den Baum als Inspirationsquelle und Holz als vielfältig verwendbaren Werkstoff im Design.

www.makk.de

ZUKUNFTSGÄRTEN

Vom 14. April bis 8. Oktober findet in Mannheim die „BUGA 2023“ statt: im Luisenpark und auf dem ehemaligen Militärgelände Spinelli. Auf dem dortigen Experimentierfeld werden vier Leitthemen gärtnerisch in Szene gesetzt. Zackige Kanten wie Eisschollen markieren den Bereich „Klima“, Blattstrukturen sind Kennzeichen für den Bereich „Umwelt“, Wellen stehen für „Energie“, und „Nahrung“ spiegelt sich in der Form landwirtschaftlicher Flurstücke wider. 17 inszenierte Zukunftsgärten verkörpern die 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen.

www.buga23.de

SCHÖNES AUS HOLZ

Ob Servierbretter, Tische oder Leuchten, die Entwürfe von Carolin Zeyher sind schlichte Schönheiten.

www.caze.eu



Schwebende Ablage

Ein kleiner Tisch, der nicht im Weg steht? Die belgische Designerin Joan Bebronne hat eine Lösung: „Toupy“ lässt sich wie eine Leuchte mittels einer Stange unter der Decke befestigen. Die Ablage, die von der Seite wie ein Kreisel aussieht, gibt es in mehreren Holzarten, etwa Esche und Walnuss, sowie in farbig lackierten Versionen. Besonders edel wirken die Modelle aus Marmor und Travertin. Die Stangen für die Aufhängung aus Messing oder schwarzem Metall sind in 10, 30 und 50 cm Länge erhältlich und lassen sich miteinander kombinieren. Ø 35,5 cm, 15 cm hoch, ab € 549, www.mademoisellejo.com

ALL IN ONE

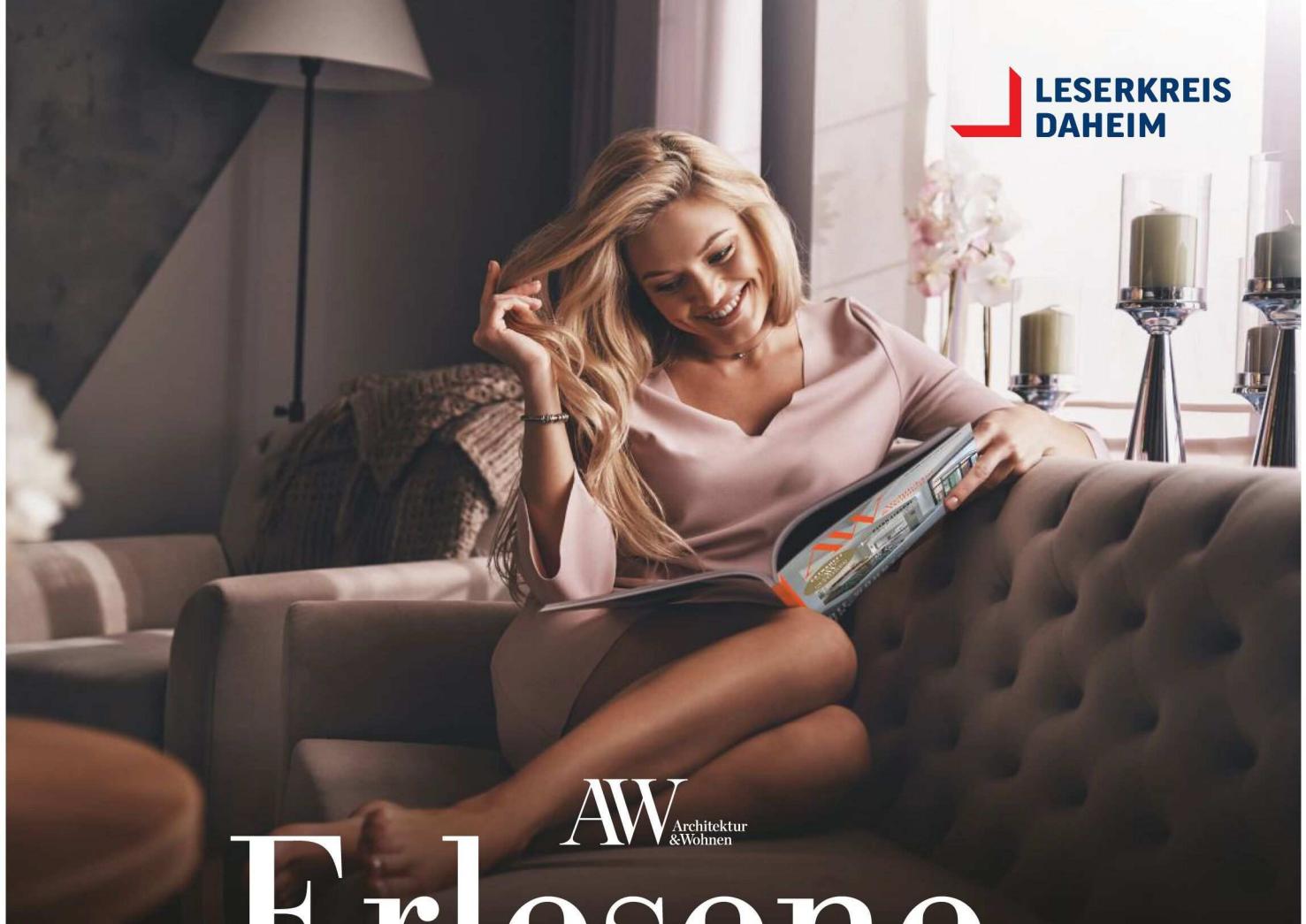
Lästiges Kanten-Abkleben gehört mit „Dead Flat“ der Vergangenheit an: Fünf Jahre lang hat Farrow & Ball an der perfekten Zusammensetzung der matten Multi-Surface-Farbe getüftelt, mit der man von der Wand über den Heizkörper bis zum Fensterrahmen oder Wandpaneel alles aus einem Guss streichen kann. 0,75-l-Dose € 52, www.farrow-ball.com



PURE ELEGANZ

Anne Van Hoey kombiniert bei „Nido“ verschiedene Muster – das macht auf einer Tafel richtig was her. Perfekt in Szene setzen lassen sich die Bone-China-Stücke auf dem japanisch anmutenden Holzbrett.

ESPRESSOTASSE € 26,90, TABLETT (3 GRÖSSEN) AB € 45, WWW.SERAX.COM



AW
Architektur & Wohnen

Erlesene Entspannung



Genießen Sie kleine sowie große Auszeiten
mit Ihren Lieblingszeitschriften vom Lesezirkel.
Nachhaltig und bequem nach Hause geliefert.
Garantiert 30 % günstiger als am Kiosk.



Jetzt bestellen:
www.leserkreis.de/aw23
Tel. 0800 53 73 757
(kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz)

UNTER WEGS

ALLE HOTELS UND
RESTAURANTS
ANONYM GETESTET

KULINARISCHER
FRÜHLINGSGRÜSS
Blüten, Kräuter und
Radieschen toppen die
mit Kürbiskern-Praliné
und Käsecrème
gefüllte Tartelette





AUS DEM BAUWERK VON 1908 wurde ein elegantes Hotel. Chefkoch Floris van Straalen kombiniert asiatische und lokale Elemente

NEUERÖFFNUNG
DES MONATS

GESAMTKUNSTWERK

Das neue luxuriöse Boutiquehotel **Pillows Maurits at the Park** macht Amsterdam nun endgültig zum Topziel für Anspruchsvolle

Im ikonischen Bauwerk von 1908, in dem das Pillows Maurits at the Park im kulturell vielfältige Viertel Oost entstanden ist, war einst die medizinische Fakultät etabliert. Original Elemente wie die imposante Fassade, Backsteinwände, geflieste Gänge und hohe Decken blieben bei der Neugestaltung erhalten. Auf der Parkseite wurde ein Flügel angesetzt, Zimmer und Suiten mit tiefgezogenen Fenstern bestückt. So haben die Gäste stets viel Grün vor Augen. Das formidable Frühstück im Freien auf den großen Sommerterrassen, untermauert von Papageien-Geturtel, ist ein herrlich entspannender Start in den Tag.

Die hochwertig ausgestatteten Zimmer in weiß-grauer Farbpalette nehmen auch

durch besondere Accessoires für sich ein: Sei es der gusseiserne Wasserkocher in Form einer japanischen Teekanne, der Föhn in schicker Lederbox oder das Kristallkästchen mit Kosmetikutensilien. Der Luxus in diesem Hotel ist so dezent wie stimmig. Zahlreiche Kunstwerke gehören ebenso dazu: Ein kleiner Picasso ist dabei, Radierungen von Klimt und Corneille sowie großformatige Werke des zeitgenössischen Malers Raphaël Hermans.

Unter einer 15 Meter hohen Holzdecke zog das Fine-Dining-Restaurant „VanOost“ ein. Einst der medizinischen Forschung gewidmet, wurde die Halle harmonisch in drei Bereiche geteilt und neu gestaltet: Empfangslounge, offene Küche und Speisesaal. Chefkoch Floris van Straalen serviert sechs- bis achtgängige Menüs mit kontrastreichen Aromenspielen. Er kombiniert meisterhaft lokale Produkte mit fernöstlichen Zutaten und Zubereitungen: etwa „Kingcrab Unagi“ – das Schwanzfleisch des Nordmeer-Krebses (Kingcrab) ruht unter hauchdünnen Bandnudeln von Rettich und einem Klacks Forellenkaviar, während pulverisierte Krebsschale der

süßlichen Glasur des geräucherten Aals (Unagi) Halt gibt. Beim Gericht „Coin“ liegt eine zart-schmelzende „Münze“ aus Entenleber auf Calvados-Apfel-Kompott, dazu wird ein Würfel japanisches Milchbrot serviert. Sommelière Saskia Smeenk empfiehlt zu diesem Gericht eine Spätlese (Colheita Tardia) aus Portugal von Quinta do Casal Monteiro, die mit ihren intensiven, aber nicht zu süßen Noten perfekt passt. Ein neues Highlight in Amsterdam. *Kiki Baron*

◆◆◆ Pillows Maurits at the Park, Mauritskade 61, NL-1092 AD Amsterdam, Tel. 0031-20 80 20 200, www.pillows-hotels.com, 88 Zi. und Suiten, DZ ab € 310

◆◆◆ „VanOost“, Menüs € 99-175

TIPP: Das moderne Tropenmuseum in der Nähe widmet sich den Kulturen der Welt.



KOCH UND SOMMELIER: Sebastian Leyer bringt Zutaten vom eigenen Hof und André Macionga seine Cuvées mit

BERLIN / MACIONGA WINE AND DINE IN WILMERSDORF

MEHR ALS 15 JAHRE prägte André Macionga im Restaurant „Tim Raue“ das Weinangebot, auch mit eigenen Cuvées. Sein Weggang, um sich selbstständig zu machen, sorgte einst für Furore. Jetzt hat er mit Sebastian Leyer, der zuvor im Berliner „Pauly Saal“ und im „Le Faubourg“ Spitzenküche im französischen Stil pflegte, ein gemeinsames Projekt gestartet.

Leyer hat einen Hof in der Uckermark, ein Großteil der Zutaten stammt von dort. Und so stehen in seinem Menü „Urkraft“ die Gemüse und die Saison im Mittelpunkt: derzeit viel Kohl, Wurzelgemüse und Waldaromen. Der Koch gibt den intensiven Geschmäckern der Produkte viel Raum. Bei der Steckrübe mit Douglasie und Senf stellt er vegetable Schärfe in den Mittelpunkt, der Stör ist mit brauner Butter ein klassischer Wohlfühlgang, und beim Dessert aus Nadeln, Champignon und Tagetes setzt er auf florale Frische statt süßer Erwartbarkeit.

Die Weinkarte, mit vielen eigenen Abfüllungen von Macionga, umfasst 700 Positionen. In der alkoholfreien Begleitung experimentiert er mit Säften, Essig und Kombucha. Das ist vielversprechend. Das Interieur mit Platz für 48 Gäste plus 20 an der Bar prägt moderne Kunst, ein puristisch-geradliniges Design und kühl leuchtende Weinschränke.

FAZIT: Spannende Neueröffnung für Weinenthusiasten und Qualitätsverliebte.

Annika Schönstädt

◆◆ OT Wilmersdorf, Xantener Str. 9, 10707 Berlin, Tel. 0179-113 46 73, www.restaurantmacionga.com, Do-Mo abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-42 ⚡⚡⚡

TIPP: An der Bar ein Bier trinken und eins a Bockwurst essen.

DRESDEN / THE BOLLICINE DOLCE VITA MIT AUSSICHT

IN DER FÜNFTEN ETAGE eines Apartmentkomplexes am Dresdner Zwinger hat Francesco („Franco“) Toros sein Restaurant eröffnet. Von hier bietet sich ein traumhafter Blick auf die Türme der Dresdner Altstadt. „Bollicine“ bedeutet „Bläschen“ – wie die feinen Perlen im Prosecco, hier trifft man eher auf kraftvolle italienische Lebenslust. Der Sizilianer Toro, vielen Dresdnern bekannt aus dem Restaurant „Rosengarten“, ist mit Leidenschaft Gastgeber und Küchenchef zugleich. Ob am Pass, beim Empfang, beim Servieren oder beim Abschiedsgrappa – Franco ist überall.

Mit dem Anspruch, eine authentische italienische Küche und Fine Dining anzubieten, wechselt die kleine Karte, auf der handgemachte Pasta sowie frische Fisch- und Fleischgerichte zu finden sind, wöchentlich. Als Gruß aus der Küche kommt Burrata mit Jus aus getrockneten sizilianischen Tomaten, danach etwa eine Rote-Bete-Suppe mit Garnele. Man wählt zwischen Risotto mit Meeresspargel und Jakobsmuscheln oder Pappardelle mit Osso buco. Gut war auch das Kalbskotelett, pur in Butter gebraten und flankiert von knackigem Gemüse.

Die Weinkarte ist rein italienisch ausgerichtet, alle Flaschenweine, selbst im höheren Preissegment, werden auch glasweise angeboten. Im offenen Rooftop-Bereich in der sechsten Etage ist eine Bar mit Lounge- und Essbereich geplant.

FAZIT: Ein unkompliziertes, sympathisches neues Lokal für Dresdner Italien-Fans.

Michael Schulte Westenberg

◆ Hertha-Lindner-Str. 2, 01067 Dresden, Tel. 0351-81 03 29 81, www.thebollicine.net, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 19-36 ⚡⚡*

TIPP: Bei entsprechendem Wetter ein Aperitif an der Freiluftbar.

FRISCHER AUFTAKT fürs italienische Menü, Ausblick von der Bar





LÄSSIG URBAN – Industriestil trifft auf warmes Holz

SOLINGEN / MAKU RESTAURANT & BAR NEWCOMER MIT SPASSFAKTOR

EIN ERFOLGREICHER IT-UNTERNEHMER haucht Solingen gastronomisches Leben ein. Aus einem denkmalgeschützten Industriegebäude wurde mit unverkleideten Deckenrohren, Designlampen und blanken Holztischen ein modern-urbanes loftartiges Restaurant mit Bar. Wochentags versorgt tagsüber ein Deli die Co-Working-Spaces und weitere Businessgäste.

„Maku“ bedeutet Geschmack auf Finnisch. Küchen-Mastermind Patu Habacht hat österreichisch-finnische Wurzeln – und die Zutaten Kefir, Dill und gepickelte Radieschen zur stattlichen gebeizten Label-Rouge-Lachstranche könnten auf eine Nordic Cuisine hindeuten, gäbe es nicht Mandarine als fruchtig-erfrischenden Kontrapunkt. Ohnehin ist die übersichtliche Speisenkarte undogmatisch – wie bei kernigen Schweinebauchscheiben mit Mais (Mini-Kolben, Püree, Popcorn) und knackigem Romanasalat. Während bei den Hauptgerichten japanisch inspiriert Panko-paniertes, ausgebackenes Ibérico-Karree mit würziger Gemüse-Julienne stimmig gelang, war Weißer Heilbutt trotz ordentlicher Qualität unter mächtigem Kräuterfarce-Mantel zu wässrig. Besser gelang das Dessert aus zwei Cheesecake-Rondells mit Meersalz-Crumble, Schwarze-Johannisbeer-Tupfen und wunderbarem Kardamomeis.

Die spannende Weinkarte hat Sommelier und Weinautor Sebastian Bordhäuser zusammengestellt und nach Geschmacksprofilen sortiert: Fair kalkuliert treffen Entdeckungen



PRÄZISION MIT PINZETTE – jedes Gericht wird in der offenen Küche sorgfältig angerichtet, jede Zutat stimmig inszeniert

auf arrivierte Erzeuger und angesagte Raritäten wie etwa Weine vom Jura-Weingut Labet oder Cabernet Francs der Domaine du Bel Air von der Loire.

FAZIT: Stimmiges Genusserlebnis mit Spaßfaktor und kulinarischem Steigerungspotenzial. Stefan Chmielewski

OT Ohligs, Prinzenstr. 2a, 42697 Solingen, Tel. 0212-64 56 96 61, www.makuconcept.com, Mi-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-34

TIPP: Zum Konzept gehört ein Weinbar-Café-Pavillon auf dem Marktplatz der netten Ohligser Innenstadt.



AUS DER REGION: Landgurke im Sellerie-Liebstöckel-Saft

NEUSTADT-DIEDESFELD / IORI PFÄLZER KÜCHE MIT JAPAN-TOUCH

MAX GOLDBERG UND KERSTIN BAUER starteten gerade als eigene Chefs im „Oxalis“ am Schluchsee durch, als der Lockdown den Höhenflug jäh beendete. In Neustadt, im ehemaligen „Grünwedels“, haben sie nun eine neue Bleibe gefunden. Die hätte auch etwas kleiner sein dürfen, sagt Bauer, die als charmante Gastgeberin durch das zehngängige Menü führt. Schließlich ist ihr Partner, der sich auf seinen Reisen von den japanischen Kochtechniken begeistern ließ, allein in der Küche.

Gelöst wurde das Dilemma im Sinne des Gastes. Nur fünf breite Tische gibt es, die erfreulich weit auseinander stehen. Wir beginnen mit einem Bio-Rindertatar, das mit Dillöl, Eiweißjus und Sauerteigcrumble serviert wird und eine frische Pfeffernote aufweist, die durch Rettich und Lauch erdig-pikante Akzente erhält. Überzeugend auch der Seeaal vom Schliersee, der gebeizt, gedämpft und dann geflämmt wurde. Das Ensemble aus Gurke, Pfälzer Kiwi, Leberpâté und mit Feigenblatt-Öl parfümiertem Süßkartoffelmus hatte eine rauchige Grundierung. Stets setzt Goldberg mehrere Aromenspitzen, sein Stil ist verspielt, raffiniert und facettenreich. Dazu passt das große Sortiment von biozertifizierten Winzern aus der Region. Als der zehnte Gang abgetragen wird, bleibt ein erstaunter Blick aufs Handgelenk: Interessant, wie schnell vier Stunden verfliegen.

FAZIT: Raffinierte Küche und freundliche Gastlichkeit in zwanglosem Rahmen.

Christoph Ruf

● ● ● OT Diedesfeld, Weinstr. 507, 67434 Neustadt,

Tel. 0175-243 7801, www.the-iori.com, Sa-Mo abends,

So mittags geöffnet, Menü € 130 ⚡

TIPP: Pop-up bei befreundeten Weingütern – oder Privatfeiern.



LAMM in Ras-el-Hanout-Jus mit handgerolltem Couscous

STUTTGART / NEW JOSCH SCHICKER TREFF IN KILLESBERG

DAS ALTE „YOSH“ war bis 2019 Feinschmecker-Treffpunkt für die Nachbarschaft im Stuttgarter Nobelviertel Killesberg – das neue „Josch“ übernimmt jetzt diese Funktion, jedoch mit merklich stimmigerem Konzept, hinter dem mit Gastronom Michael Wilhelmer und Richard Amonath („Ritzl“, „Speisemeisterei“) zwei erfahrene Profis stehen. Das Ambiente wurde sehr gelungen erneuert und empfängt mit spürbar hochwertigen Materialien in schickem Lounge-Stil – helles Grau mit viel Holz.

Aus der Küche kommt Gehobenes ohne Höhenflüge. Nach einem schmackhaften Onsen-Ei mit Espuma und Steinpilzwürfchen sowie knusprigem hausgebackenem Brot starten wir mit einem gut gemachten „Gemüsegarten“ – als Komposition aus Mini-Gemüse, Feldsalat, Quinoa und Rote-Bete-Sorbet. Der als Hausspezialität empfohlene gegrillte Pulpo kommt mit feinem Biss und Schaum von gerösteter Paprika und Süßkartoffelwürfeln auf den Teller. Den auf den Punkt gebratenen Rücken vom Hereford-Rind begleitet eine dichte Portweinjus, dazu Zwiebeln, Wirsingrolle und Anna-Kartoffeln. Die Weinkarte ist mit renommierten Etiketten aus Deutschland, Frankreich und Italien merklich auf die kaufkräftige Kundschaft ausgerichtet. Stimmig ausgewählt ist das in lobenswert hochwertigen Gläsern ausgeschenkte Angebot an offenen Weinen. Das überaus charmante weibliche Serviceteam trägt mit der richtigen Mischung von herzlicher Lockerheit und Professionalität maßgeblich zur Wohlfühlatmosphäre bei.

FAZIT: Entspannter Genuss in stilvollem Rahmen. Frank Kämmer

● ● Feuerbacher Weg 101, 70192 Stuttgart, Tel. 0711-360 83 50,

www.new-josch.de, Di-Sa geöffnet, Hauptgerichte € 34-76 ⚡

TIPP: Abstecher zum Weltkulturerbe Weissenhofsiedlung.

ROM / HOTEL MAALOT EKLEKTISCH, ELEGANT, MITTENDRIN

200 METER VOM TREVI-BRUNNEN ENTFERNT ist das Maalot eine schicke Neueröffnung: Wunderbar bunt und eklektisch, gehört es mit nur 30 Zimmern zu den Small Luxury Hotels of the World. Der Mix: Liberty-Stil, englische Club-Nostalgie und Art déco, ein frischer Wind in der etwas verschlafenen Hotelsszene in Rom. Gleich drei Künstler verleihen dem Haus, das in einem ehemaligen Bankgebäude Platz fand, eine avantgardistische Note: Stanley Gonczanski verfremdet historische Renaissance-Porträts mit modernen Details – da wird ein spanischer Prinz zum tätowierten Hipster –, während Gonzalo Fuenmayor und Massimo Listri mit großformatigen Fotos arbeiten.

Der verwinkelte Eingangsbereich ist Rezeption, Bar, Lounge und Restaurant zugleich und wirkt mit den tiefen, grünen Sesseln wie ein gemütliches Wohnzimmer. „Home away from home“ lautet der Slogan des Hotels; das ist nichts, was man noch nie gehört hätte, hier aber mit aufmerksamem Service umgesetzt. Die Zimmer sind nicht riesig, aber völlig ausreichend. Das eigentliche Wohnzimmer befindet sich ja unten.

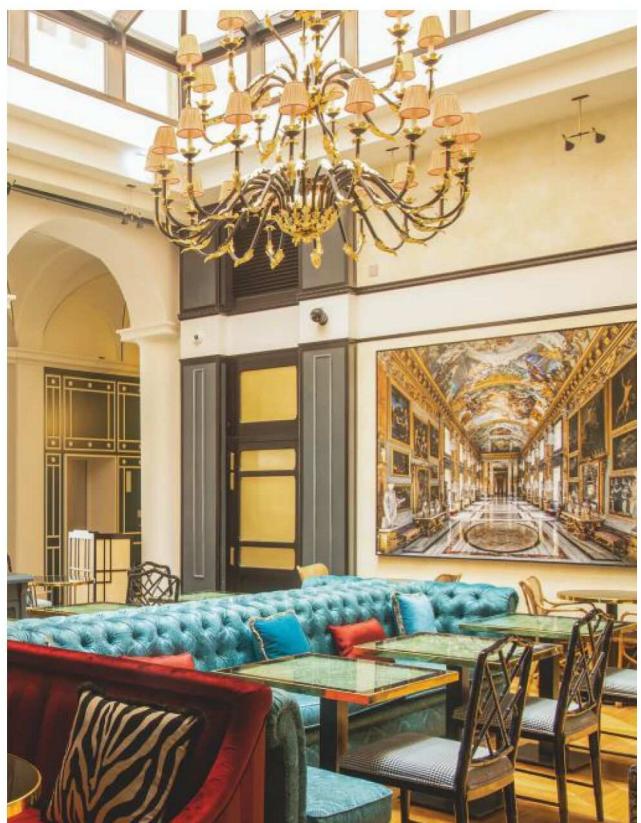
Im Restaurant „Don Pasquale“, das nach der Oper Gaetano Donizettis benannt ist und mit seinem Glasdach einem Wintergarten ähnelt, serviert der Römer Domenico Boschi etwa köstlichen Baccalà-Kubus mit gegrillter Artischocke und Tortelli mit Ochsenschwanz-Ragout, Sellerie und Kakao. *Stefan Maiwald*

◆◆◆◆ Via delle Muratte, 77, IT-00187 Rom, Tel. 0039-06 87 80 87, www.hotelmaalot.com, 30 Zi. und Suiten, DZ ab € 450

◆◆ „Don Pasquale“, Do-So, Hauptgerichte € 26-30

TIPP: Kunstgenuss ohne Eintritt in der San-Luigi-Kirche nahebei – Caravaggios epochale „Berufung des Heiligen Matthäus“.

RESTAURANT UND LOUNGE im schicken Wohnzimmerstil



Sylt: Im Severin's Resort & Spa stellt sich das Restaurant „Tipken's“ mit einer Variante der „Pure Nature“-Küche von Nils Henkel neu auf. **+++ Wallerfangen:** Das „Restaurant Landwerk“ ist geschlossen. Marc Pink stand dort als Küchenchef am Herd.

VOM FEINSCHMECKER GETESTET & BEWERTET

RESTAURANTS:

- ◆◆◆◆◆ In jeder Hinsicht perfekt
- ◆◆◆◆ In jeder Hinsicht 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
- ☀ Mittags geöffnet
- 🏊 Pool
- ✖ gutes vegetarisches Angebot
- ☀ Terrasse und/oder Garten
- 🍽 Imbiss/Bistro/Weinstube
- 🏨 Übernachtung möglich
- 🍷 Weinangebot
- WiFi WLAN gratis
- 🕒 Zimmerservice
- 💳 EC-Cash
- 💳 Kreditkarten
- ☒ Nur Barzahlung

48 Stunden in LUCCA



FR 10.30 Uhr



FR 13 Uhr



FREITAG

— 10.30 UHR Ankommen in Lucca! Einchecken im Hotel Grand Universe Lucca. Eleganz und modernes Design auf Schritt und Tritt, auch in der kleinen Bar mit einer imponierenden goldenen Espressomaschine.

— 11 UHR Wir schnüren die Via Santa Croce entlang: links und rechts wunderschöne historische Fassaden, charmante kleine Geschäfte, etwa für exquisite Düfte (Aqua, Haus Nr. 54).

— 12 UHR Am Corte San Lorenzo 9 kam der Komponist Giacomo Puccini 1858 zur Welt. Wir machen eine Wohnungsbesichtigung. Der Maestro hatte ein schwarzes Steinway-Piano! Was wäre Italiens Sound ohne „Tosca“, „La Bohème“ oder „Madame Butterfly“? (Casa Natale Puccini, tgl. 10-18.30 Uhr).

— 13 UHR Pranzo im modern-puristischen Lokal „L’Imbuto“, wo Cristiano Tomei gern das Enfant terrible gibt: etwa mit zart-süßem Fleisch vom Heuschreckenkrebs, mit Krustentierfond gegart in einer kleinen Espressokanne. Mit rohen Rindfleischscheiben, serviert auf stark erhitzter Rinde der Strandpinie – ein Aroma-Booster (Foto). Was aussieht wie ein Stück Schweizer Käse, ist Crema Catalana mit Parmesan – auf einer Mausefalle gereicht. Humor hat er, der Herr Tomei. Und eine schöne Terrasse.

— 15 UHR Zeit zum Bummeln. Wir verlaufen uns ständig. Was ist denn das da für ein Backsteinurm, auf dem oben wie eine Fata Morgana riesige Steineichen wachsen? Bauherren waren die Guinigi, Herrscherfamilie, wohlhabende Händler und Banker, die im 14. Jahrhundert diese 45 Meter hohe Machtdemonstration aufstellten – ihren Geschlechterturm.



FR 13 Uhr



SA 12 Uhr



FR 18.30 Uhr



SA 14.30 Uhr



17.30 UHR Vor der Kirche San Michele auf der gleichnamigen Piazza, Luccas Mittelpunkt seit der Antike, bewundern wir die kühn gestaltete, reich verzierte hohe Fassade. Gekrönt wird sie vom Erzengel Michael mit Flügeln aus goldenen Federn. Innen entzückt eine Madonna von Andrea della Robbia.

18.30 UHR Für den Aperitif empfiehlt sich die hochwertig sortierte „Enoteca Marsili“. Zwei Türen weiter bietet die kleine Pasticceria Taddeucci das berühmte Rosinenbrot „Buccellato“, gewürzt mit Anis. Einst wurde er als Ring gebacken und zum Mitnehmen über den Arm gehängt.

20 UHR In der historischen Taverne „Buca di Sant'Antonio“ hängt der Himmel voller Kupfer töpfe. Hier kultiviert Familie Barbieri traditionelle Luccheser Gerichte, etwa hausgemachte Tagliatelle mit Kaninchenragout oder wohl tuende „garmugia di primavera“, eine Frühlings-Bouillon mit jungem Gemüse und Kalbshack, die auch Stammgast Giacomo Puccini schon erfreute.

22 UHR Dessert im Stehen, in der nahen Via San Paolini 10, in der Bio-Eisdiele „De' Colletti“ (bis 23 Uhr): Safran-Eis mit Orangenschale. Oder Cashewnuss-Eis mit Maldon Sea Salt – einfach „favoloso“! Freitags hat das „Marsili“ länger offen – vielleicht noch ein Gläschen Vin Santo?

SAMSTAG

9 UHR Luccas imposante Festungsmauer – die vierte an dieser Stelle seit den Römern – umfängt die Altstadt mit einer Gesamtlänge von vier Kilometern. Oben auf dem Renaissance-Bollwerk, in 12 Meter Höhe, kann man radeln, schlendern, joggen – mit tollen Stadtansichten.

10.30 UHR Die Kathedrale San Martino bietet besondere Schätze, zum Beispiel die anrührende, rosig schimmernde Marmorskulptur der Ilaria di Carretto, auf ihrem Sarkophag ruhend, den trauernden Hund zu Füßen. Ein großer Wurf von Jacopo della Quercia. Im rechten Seitenschiff ein farbstarkes „Letztes Abendmahl“ von Jacopo Tintoretto.

12 UHR Zum Mittag kehren wir im „Il Giglio“ ein. Im eleganten Speisesaal kocht ein Trio junger Köche eine raffiniert moderne Küche mit gelegentlichen orientalischen Noten: Risotto mit grünen Tomaten, Gurken und Muskatnuss etwa, oder Entenbrust mit Sesam und Radicchio.

14.30 UHR Wir schlendern die belebte Via Fillungo (wörtlich „langer Faden“) hinauf, die schon im Mittelalter eine Verkehrsader Luccas war. Das Ziel: Palazzo Pfanner. Dieses barocke Prunkstück kam Mitte des 19. Jahrhunderts in den Besitz der österreichischen Bier-Dynastie Pfanner. Monumentale Treppen, prächtige, sehr hohe Säle, schöne Aussichten auf die Gartenanlage. Geblendet von so viel Pracht, zieht es uns nach unten, in die Küche des Palazzo: menschliches Maß!

16.30 UHR Die Neugier führt uns durch die Porta Santa Maria zwei Kilometer aus der Altstadt hinaus zur Via Matteo Civitali 559, ins Atelier Damiano Carrara. Carrara ist Italiens Star-Patissier, bekanntes TV-Gesicht mit diversen Filialen im Raum Los Angeles und auch dort eine Berühmtheit. Ein weitläufiger Showroom der edel-süßen Kunst, ausgestellt in verglasten Tresen und Klimaschränken. Das Himbeer-mousse-Törtchen mit knusprigem Schokoboden lassen wir uns auf der Zunge zergehen.

19 UHR Einer der schönsten Plätze Italiens ist die berühmte, elliptisch geformte Piazza Anfiteatro, von den Römern vor fast 2000 Jahren angelegt. Heute säumen sie gelb getünchte Häuser, wie eine Perlenkette reihen sich davor Restaurants und Bars. Im „Peperosa“ sind Fisch und Krustentiere eine Empfehlung. Die Ware wird täglich frisch aus Viareggio angeliefert. Nicht versäumen: „il crudo di mare“, die rohen Fischspezialitäten, heute etwa Tatar von Thunfisch, Garnelen und Jakobsmuscheln, daneben Kaisergranate und Scampi. Fein!

21.30 UHR Wir nehmen unter Sternen Abschied in der stilvollen Champagner-Bar auf dem Dach unseres Hotels. *Madeleine Jakits*

Vorwahl Italien: 0039

SCHLAFEN

Grand Universe

Piazza del Giglio 1, IT-55100 Lucca, Tel. 058 34 00 41, www.granduniverselucca.com, 55 Zi. und 9 Suiten, DZ ab 290 €

ESSEN

Buca di Sant'Antonio

Via della Cervia 1, IT-55100 Lucca, Tel. 058 35 58 81, www.bucadasantantonio.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, So mittags geöffnet, Hauptgerichte € 18-25

Enoteca Marsili

Piazza San Michele 38, IT-55100 Lucca, Tel. 05 83 49 17 51, Mo abends geöffnet, Di-Sa mittags und abends geöffnet www.facebook.com/IlGiglio

Il Giglio

Piazza del Giglio 2, IT-55100 Lucca, Tel. 05 83 49 40 58, www.ristorantegiglio.com, Do-Mo mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 35-42

L'Imbuto

Piazza del Collegio 7, IT-55100 Lucca, Tel. 33 19 30 89 31, www.limbuto.it, Mi-So mittags und abends geöffnet, Menü € 110-150

Peperosa

Piazza del Anfiteatro 4, IT-55100 Lucca, Tel. 05 83 08 23 61, www.peperosaristorantebistro.it, Mo-Fr abends, Sa-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte um € 22



Heft 5/2023, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 4. April 2023.

„Der Feinschmecker - Tafelfreuden - Weinjournal - Vf 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:

vorne.name.nachname@der-feinschmecker.de

Verlagsmitarbeiter:

vorne.name.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.), Verena Kasubek, Katharina Matheis,

Kersten Wetenkamp (stv.)

Textredaktion: Karin Szrott

Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Ltg), Helgard Below (stv.)

Layout: Katharina Holtmann, Tanja Schmidt, Sophia Caner

Redaktionsmanagement: Bodo Drazba

feinschmecker.de: Sarah Barsoum (Dokumentation),

Janin Katharina Hastedten, Lisa Katarina Meister

Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder

Assistentin der Chefredaktion: Marion Voss

Freie Autoren und Mitarbeiter:

Kiki Baron, Patrick P. Bauer, Dieter Braatz, Dr. Stefan

Ellenbein, Barbara Goerlich, Frank Kämmer, Alexandra

Kilian, Helmut Krause, Alexander Lobrano, Caro Maurer,

Stefan Maiwald, Petra Mewes, Axel Pinck, Jochen Ploch,

Dr. Jens Priebe, Uwe Rasche, Christoph Ruf, Dr. Susanne

Schaber, Uwe Stadtrucker, Ulf Sundermann, Gabriele Thal

Gastronomische Korrespondenten: Patricia Bröhm (fr.),

Stefan Chmielewski (fr.)

Kolumnist: Alexander Oetker (fr.)

Karten: CaD, Consult and Design

Head of Event & Community: Katja Zieroth

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

Deborah Middelhoff

Geschäftsführung: Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Arne Bergmann, Susan Molzow, Peter Rensmann

Publishing Director: Stefan Fuhr

Head of Production & Development: Bartosz Plaksa

Vertriebsleitung: Stefan Hagel

Vermarktung:

Jahreszeiten Verlag GmbH,

Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg,

Tel. 040-27 17-0, www.jalag.de

Geschäftsführung Sales und Content Solutions:

Arne Bergmann (Verantwortlich für Anzeigen)

Brand Manager: Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-23 38

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 0108,

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. +41-44-248 40 25, simone.trachsler@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 € 178,80 inkl. MwSt., für die Schweiz sfr 330,00, für Österreich € 190,80 inkl. Versandkosten.

Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 89,40, in Österreich € 95,40, in der Schweiz CHF 165,00. 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.), 2221Kenmore 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 Medienviertel 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: Rhapsody, Al. Armii Ludowej 14, 00-639 Warszawa, Polen. Druck: Walstead CENTRAL EUROPE, Walstead Kraków SP. z o.o., ul. Obrонców Modlinia 11, 30-733 Kraków, Polen

 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.

**JAHRES
ZEITEN
VERLAG**

EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: AW ARCHITEKTUR & WOHNEN, FOODIE, LAFER, MERIAN, MERIAN SCOUT, ROBB REPORT



„mix & match“, Heft 9/2022

Vielen Dank für den besonders anregenden Artikel über das kreative Gestalten einer Tafel mit altem und neuem Porzellan, der sofort mein Gestalter-Gen anregte. Nicht nur auf dem Esstisch habe ich begeistert die Vorschläge von Frau Grossmann aufgenommen, und mein antikes Meißen-Weinlaub-Porzellan mit modernen Elementen zu kombinieren fand großen Anklang! Die Inspiration findet sich bei mir auch auf einer Leinwand in Öl wieder. ELKE DECKER-BLAU

„Neueröffnung des Monats: „Blueness“ von Sergio Herman“, Heft 10/2022

Licht und Schatten

Wir waren kurz nach der Eröffnung von „The Jane“ in Antwerpen dort zum Dinner. Alles perfekt. Zwischenzeitlich hat Sergio Herman weitere beeindruckende Spuren gezogen, Sie haben ja ausführlich berichtet. Auf unserer Dezember-Tour sind wir für eine Nacht in Cadzand im Strandhotel gelandet und hatten zuvor fürs „AIRRepublic“ reserviert. Das Menü: Wie aus der Zeit gefallen, lustlos, unspannend, mit einem Dessert wie aus den 70ern. Sowohl für Hotel und Restaurant gelten Formalismen, die an deutsche Bürokratie erinnern. Hier scheint einer infolge des Hypes etwas den Überblick zu verlieren. Ein fantastisches Hotel- und Gastroerlebnis war dann das „Botanic“ in Antwerpen: Eine beeindruckend restaurierte Klosteranlage mit mehreren Restaurants auf Top-Niveau und unfassbar schönem Ambiente. Es lohnt sich also, eingefahrene Spuren immer wieder mal zu verlassen.

HANNELUISE & DIRK SCHOPPMANN

„Die 500 besten Restaurants“, Extra zu Heft 3/2023

Empfehlung auf Usedom

Immer wieder spannend, wer Erwähnung in den Booklets findet. Und immer wieder

gibt es treue Leser, die einen bestimmten Namen vermissen, so wie ich: Usedom, die Sonneninsel, hat nicht nur mit Tom Wickboldt einen tollen Koch, auch sein Nachfolger im „O'Room“ sollte genannt werden. Nachdem Tom Wickboldt das Restaurant verlassen hatte, was wir jedoch nicht wussten, waren wir erstaunt, dass nach dem Essen André Kähler am Tisch erschien. Wir hatten keinen Unterschied in der Qualität des Menüs festgestellt. Zwischenzeitlich waren wir dann auch im „Kulmeck“, eine tolle Atmosphäre, ein hervorragender Service, „nur“ die Küche im „O'Room“ ist eleganter, nicht so verspielt und gefällt uns besser. Ja, über Geschmack lässt sich streiten, aber André Kähler hätte eine Aufnahme ins Booklet aus unserer Sicht verdient.

HEIKE STÄHLER

„Trend-Report“, Heft 3/2023

Papier statt Nylon!

Ihr Heft 3/23 habe ich mit großer Freude gelesen. In der Rubrik Getränke sollte aber Ihr Vorschlag für Tee in Nylonbeuteln besser nicht auftauchen – im Rahmen der Plastikverseuchung

unserer Erde. Die Firma Ronnefeldt hat seit vielen Jahren bereits hervorragenden Tee als Blätter in den üblichen Papierbeuteln im Programm, die auch in der Biotonne entsorgt werden können. Auf der Seite zuvor haben Sie im Artikel „Fisch auf Landgang“ eine ökologisch wirklich sinnvolle Alternative gezeigt. Darüber (es gibt inzwischen einige Anbieter) wäre vielleicht ein Artikel mit Bezugsquellen eine Idee.

TILL MAY



DIE MAGNUM

2019 Liebenstein, Weingut

Baron Longo, Südtirol.

Die elegante Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder mit Noten exotischer Früchte darf Heike Stähler genießen.

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





CARMELO GRECO leitet das gleichnamige Restaurant in Frankfurt am Main, wo er gehobene italienische Küche zelebriert

DIE ANTWORTEN:

1. ... IM SOMMER CAPONATA UND IM WINTER AGNOLOTTI AL PLIN MIT RAGÙ PIEMONTESE. EIN TRAUM!

2. ... die Abruzzen östlich von Rom, die Region ist noch sehr ursprünglich und hat eine ganz besondere Länderküche.

3. ... GANZ KLAR, ITALIEN!

DAS DUEL

Eine Frage, zwei Antworten: Das Herz des Sizilianers Carmelo Greco schlägt für Italien, das des Provenzalen Eric Menchon für Frankreich. Die Leidenschaft für Kochen und Genuss eint beide – und äußert sich dennoch verschieden. Folge 7: **Carmelo Greco und Eric Menchon**

DIE FRAGEN:

1.

Dieses Gericht bedeutet für mich Heimat: ...

2.

Eine unterschätzte kulinarische Region ...

3.

Arbeiten in Deutschland, Urlaub in ...

4.

Nach einem guten Essen empfehle ich den Gästen ...

CARMELO GRECO
ERIC MENCHON

5.

Das beste Anbau-
gebiet für Wein ...

6.

Ohne diese Zutat
geht nichts: ...

7.

In meiner Küche
sprechen wir ...

8.

Was ich zu Hause
immer im Kühl-
schrank habe, ist ...

DIE ANTWORTEN:

1. ... DAS COUSCOUS
MEINER MUTTER.
2. ... IST DIE PROVENCE
(WER NOCH KEINE RICHTIGE
BOUILLABAISSE GEGESSEN
HAT, HAT ALLES VERPASST).
3. ... Frankreich für den Kurztrip,
Thailand oder Vietnam für
längere Reisen.
4. ... EINEN GUTEN ALten
RUM, NACH DEM DESSERT
BEENDET EIN ROHRZUCKER-
SCHNAPS DAS ESSEN
PERFEKT.
5. ... Oh Mann, da gibt's so viele!
Burgund für eleganten Roten,
die Pfalz für Riesling, Cham-
pagne usw.
6. ... WENN NUR EINE,
DANN SALZ NATÜR-
LICH. DANACH
KREUZKÜMMEL
UND FRISCHER
KORIANDER – ABER
NICHT IMMER ...

7. ... DEUTSCH UND
FRANZÖSISCH.

8. ... salzige Butter aus der
Bretagne und selbst gemachtes
Kimchi.

ERIC MENCHON ist Küchenchef im
„Le Moissonnier“ in Köln, dort interpretiert er
französische Küche innovativ und weltoffen





Beste Italiener
Cornelia
Poletto



Saisonküche
Spargel
mit Maul-
taschen



Koch des Monats:
Ricky Saward
im „Seven
Swans“



Weinreise:
Eva und Christian
Lenhardt von der Mosel

DER NÄCHSTE
FEINSCHMECKER
ERSCHEINT AM
10. MAI 2023



DER FEINSCHMECKER im Juni

REISEN

DEUTSCHLAND: Herzensküche auf hohem Niveau – wir stellen Ihnen die 50 besten Italiener Deutschlands vor. **SCHWEIZ:** Von Bergen umgeben und nah am Wasser – die besten Genussadressen rund um den Vierwaldstättersee

ESSEN

KOCH DES MONATS: Ricky Saward kocht im Frankfurter „Seven Swans“ vegan – und so kreativ, dass er selbst Fleischfreunde überzeugt. **SAISONKÜCHE:** Wir feiern den Spargel mit frischen Ideen – als Tarte, Cappuccino und mit Maultaschen

TRINKEN

DIE JUNGE MOSEL: Unsere Autorin Caro Maurer entdeckt neue Talente und schöne Weinlokale zur Einkehr. **BEST BUY:** Zum Frühling mögen wir's aromatisch – mit Scheurebe aus deutschen Weingütern!

LEBENSART

SPITZENKÖCHE PRIVAT: Sie drechselfen, malen und fahren Skateboard – wir stellen Ihnen Meister am Herd mit spannenden Hobbys vor. **TREND UPCYCLING:** Aus Alt mach Neu – Lkw-Bremsen zu Messern, Bierdosen zu Pfannen



DIE BESTEN OLIVEN- ÖLE DES JAHRES

Von grünem Apfel bis Artischocke – die Aromen des neuen Erntejahrgangs begeistern. Zum ersten Mal sind Kroaten und Slowenien bei den Siegern dabei

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

Für kulinarische Weltenbummler

3
Ausgaben
lesen,
nur 2
bezahlen.



FOTO: THILO WEIMAR

DER **FEINSCHMECKER**

DAS LEBEN GENIESSEN · REISEN · ESSEN · TRINKEN

ELSASS
NEU ENTDECKT
Kreative Köche, junge Konzepte – die besten Empfehlungen

30
Restaurants für großen Weingenuss

MONACO
Vom Mythos zum Gourmetzelte der Extraklasse

Well done!
Special Grillen:
done!

Geniale Rezepte, gute Geräte, perfekte Weine

Digital inklusive

JETZT BESTELLEN:
feinschmecker.de/probe

Tel.: 040/21 03 13 71
Bestellnummer: 211 23 06





Wildreis – die besondere Delikatesse

Der ORYZA Wildreis überzeugt durch seine bissfesten Körner und das kräftige, nussige Aroma. Mit seinem intensiven Eigengeschmack sorgt er für aufregende Genusserlebnisse.

Tolle Rezepte und mehr auf www.oryza.de



Erhältlich in unserem Online-Shop:
REISKONTOR.DE