

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Viva l'Italia!

Die 50 besten italienischen
Restaurants in Deutschland

NEUES VON DER MOSEL

Weintour für Entdecker:
Junge Winzer mit Visionen

Kult

Das „Seven Swans“
in Frankfurt: Vegan,
regional, ausgebucht

OLIO AWARDS

Olivenöl: Die Stars
des neuen Jahrgangs



Über 80
Empfehlungen –
getestet
und bewertet



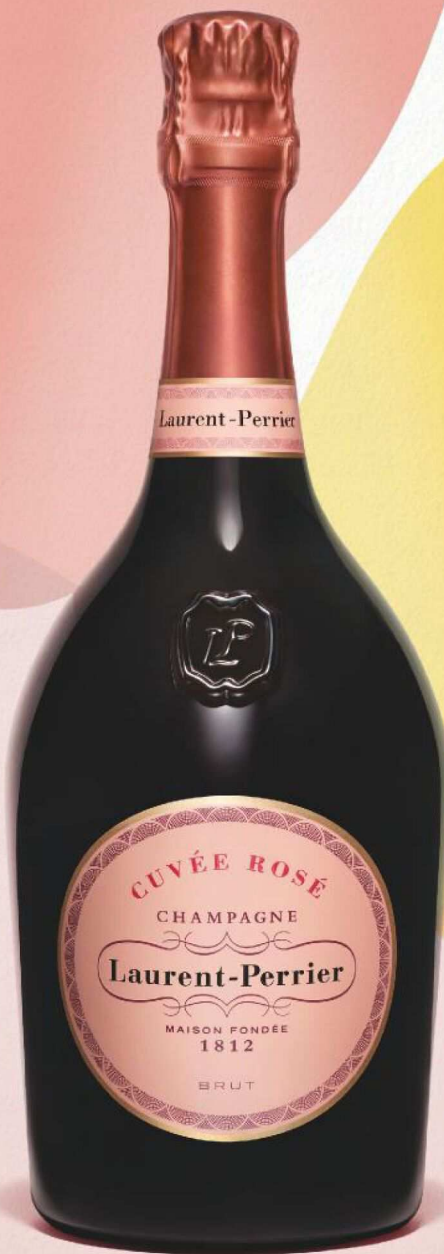
GASTRO- KRISE?

Wie Spitzenköche
die Zukunft der
Branche sehen

Spargel

Raffinierte Rezepte für den Frühling

AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN



EDITORIAL



DEBORAH MIDDELHOFF,
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser, nicht nur die Kölner bedauern das Ende eines ganz besonderen Restaurants: Mit der Schließung des „Le Moissonnier“ geht Ende Juli eine Ära zu Ende. Nach fast 40 Jahren im Dienst ihrer Gäste möchten Liliane und Vincent Moissonnier kürzertreten. Dass sie ausgerechnet diesen Sommer für den Schlussstrich gewählt haben, liegt allerdings

auch an der dramatischen Lage der Branche, die schwer von Personal- und Nachwuchsmangel betroffen ist. Wie diese Krise zu bewältigen ist, haben wir mit vier deutschen Spitzenköchen diskutiert. Das Fazit dieser Runde, das Sie ab S. 100 lesen: Mit klugen Konzepten werden wir auch künftig auf Topniveau genießen können – aber nicht mehr so selbstverständlich wie bisher. Die Hobbys der Spitzenköche präsentieren wir Ihnen dafür in einer späteren Ausgabe. Höchst erfolgreich ist auch Ricky Saward in Frankfurt mit seinem „Seven Swans“ unterwegs: Das beste vegane Restaurant des Landes ist auf Monate ausgebucht – die Erfolgsgeschichte erzählen wir ab S. 52. Und einem Herzenthema vieler nehmen wir uns mit der Kürung der 50 besten italienischen Restaurants in Deutschland an – unser Autor und Wahl-Italiener Stefan Maiwald geht der Emotion auf den Grund, die wir mit Pasta & Co verbinden (S. 18). Viva l'Italia!

Deborah Middelhoff





18

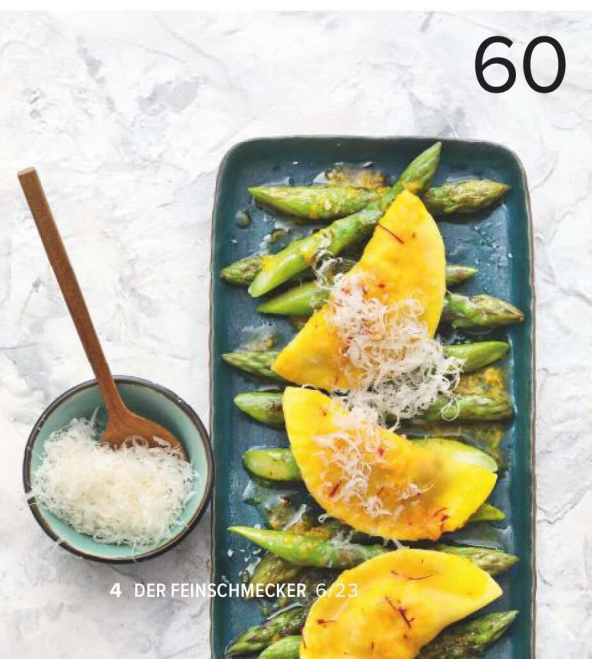
F

ALLE
HOTELS UND
RESTAURANTS
GETESTET
UND BEWERTET



52

60



INHALT

REISEN

18 **TOP 50: ITALIENISCHE RESTAURANTS**

Wo Pasta, Risotto und Co glücklich machen – wir küren die besten Italiener in Deutschland

34 **VIERWALDSTÄTTER SEE:** Die Schweiz kann auch Avantgarde, mit dem Wasser als Inspiration

40 **SUPPER CLUB BEI DUC:** In Berlin erfindet sich Multigastronom The Duc Ngo als Gastgeber neu

43 **GESCHMACKSSACHEN:** Alexander Oetker ist begeistert vom Angebot im Schwarzwald

44 **LÜNEBURGER HEIDE:** Einfallsreiche Erzeuger und junge Hoteliers machen die Idylle noch attraktiver

48 **GUTE GASTHÄUSER:** Das „Gasthaus Spieker“ ist westfälisch und weltoffen zugleich

50 **REISENOTIZEN:** Zum ersten Mal gewinnt eine Frau den „Next Chef Award“; Christian Baus Jubiläum

118 **UNTERWEGS:** Neue Adressen von Berlin bis Wien, London, Paris und Athen

124 **48 STUNDEN IN MADRID**

ESSEN

52 **KOCH DES MONATS:** Kreativ, ästhetisch, vegan – Ricky Saward vom „Seven Swans“ in Frankfurt

78 **OLIO AWARD:** Die besten Olivenöle der Welt aus unserem großen Test – wir stellen die Sieger vor

83 **KÜCHENNOTIZEN:** Pavarotti-Kochbuch, Bio-Tahin und ein Leseraufruf für die besten Bäcker

REZEPTE

60 **SAISONKÜCHE SPARGEL:** Die grünen und weißen Stangen kommen ganz kreativ daher – Highlight ist ein Cappuccino mit dem Gemüse

70 **QUERBEET:** Frühsommersalat mit Meerblick – Matthias Gfrörer serviert einen Muntermacher

76 **MEISTERSTÜCK:** Simon Schlachter aus dem „Pavo“ in Pfronten interpretiert die Brotzeit neu

Energieeffizienz der Extraklasse

Sparen Sie nachhaltig Geld und Ressourcen: Unsere Kühl- und Gefrierkombinationen in Höchstklasse A arbeiten dank hochwertiger Isolationspaneele über Jahre hinweg extrem effizient. Durchdachte Frischetechnologien reduzieren die Lebensmittelverschwendung. Und das bei garantiert langlebiger Qualität.

Alle Vorteile der Extraklasse entdecken:
home.liebherr.com/weiterdenken

LIEBHERR

Langlebig. Nachhaltig. Effizient.



Mehr Nachhaltigkeit durch höchste Langlebigkeit und Energieeffizienz.



Energieeffizienzklasse A



INHALT

TRINKEN

- 84 WEINREISE MOSEL:** Mit Hingabe kreieren neue Winzer am liebsten in Steillagen Weine, die nicht nur sie selbst glücklich machen
- 94 BEST BUY:** Trockene Weißweine aus der Scheurebe – unsere Empfehlungen
- 96 PRIEWE KAUF EIN:** Die Entdeckungen unseres Weinexperten erzählen immer auch eine Geschichte
- 98 APERO-KULTUR:** After Work auf italienische Art mit neuen Produkten aus Deutschland
- 99 GETRÄNKENOTIZEN:** Termine für Weinfeste und eine legere Vinothek in Frankfurt für Raritäten

LEBENSART

- 100 ROUND TABLE:** Welche Konzepte helfen gegen die Gastro-Krise und sichern den Restaurants ihre Zukunft? Wir diskutieren mit vier Spitzenköchen
- 108 TRENDCHECK:** Wiederverwerten statt wegwerfen – neue Küchentools und Kleidung aus Resten
- 115 LEBENSARTNOTIZEN:** Steingutschälchen als Mini-Cloche und Gläser, zum Kunstobjekt gestapelt

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

3 Editorial **8** Chef's Table **10** Salon **16** Backstage
17 Lesezeichen **74** DER FEINSCHMECKER-Shop
110 Premium-Club **112** Events **126** Impressum
127 Leserbrief **128** Das Duell **130** Vorschau

TITEL: Meeresfrüchte-Risotto von Cornelia Poletto, Hamburg. FOTO: David Maupilé

78



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



ECHTER GENUSS UND LEISER LUXUS.
WILLKOMMEN AM TEGERNSEE.

Thomas Kellermann in seiner Sterneküche
Gourmetrestaurant Dichter



107 Zimmer und Suiten | Mangfall Spa | Gourmetrestaurant Dichter | KostBar | Kaminrestaurant
Egerner Alm | Hofkino | TRX | Aerial-Yoga | Modeboutique Bo Redley | Friseurstudio

Aribostraße 19-26 | D-83700 Rottach-Egern
+49 (0) 8022 666-500 | reservierung@egerner-hoefe.de
www.egerner-hoefe.de

SCHLICHTE SCHÖNHEIT

WHITEGRASS

Singapur

Chefkoch Takuya Yamashita entdeckte seine Liebe zur französischen Hochküche bereits während seiner Ausbildung in der japanischen Heimat. In seinem Gourmetrestaurant „Whitegrass“ in Singapur kreiert er heute eine höchst raffinierte Liaison aus klassischer französischer Technik und japanischen Produkten. Den Hummer kombiniert er hier mit Algenmousse, mariniertem Rettich und Szechuan-Pfefferöl. So entstehen euroasiatische Fusiongerichte in Perfektion mit höchster Ästhetik und komplexen Aromen – ein Spiegelbild der kulturellen Vielfalt des Inselstaates.

FOTO: CHUTTERSNAPE



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



Der Dreh für unterwegs

Wahre Feinschmecker nehmen ihren Pfeffer in der eigenen Mühle mit – man weiß ja nie. Am besten gleich im Dreierset, z.B. von The Pepper Hill, für weißen, schwarzen und roten Kampot-Pfeffer. Die Mühlen mit Holzgriffen (helle und dunkle Eiche, Padouk) sind im Lederetui griffbereit. Set € 189, www.thepepperhill.com

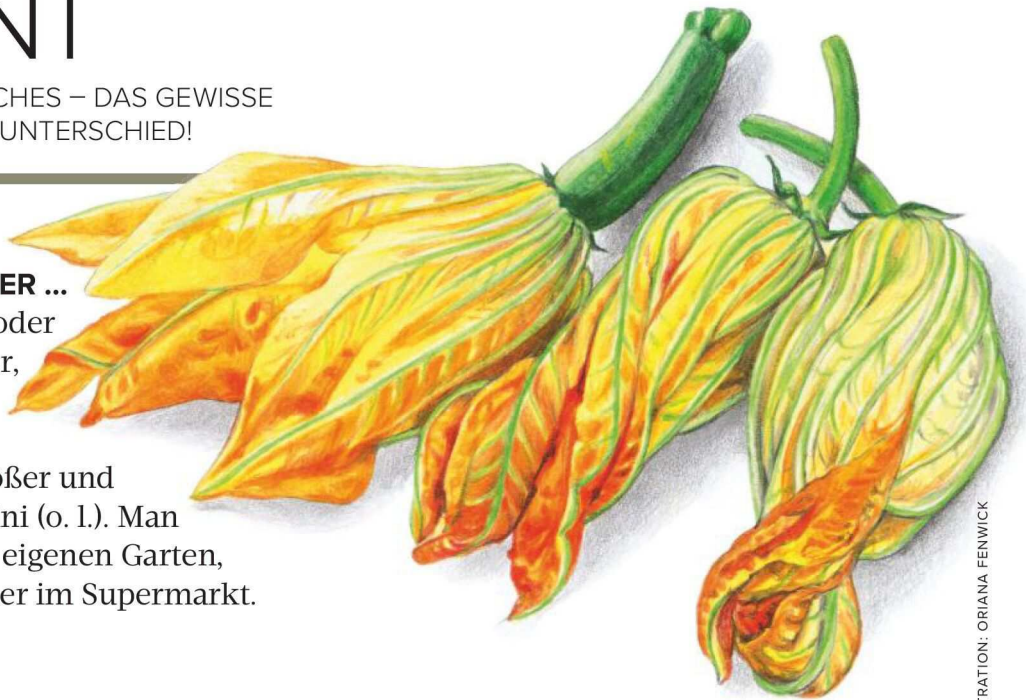


DAS BESTE IM JUNI

SCHÖNES & NÜTZLICHES – DAS GEWISSE ETWAS MACHT DEN UNTERSCHIED!

ENDLICH WIEDER ...

Zucchini Blüten. Gefüllt oder frittiert sind sie Klassiker, aber auch der Grill entfacht ihr nussiges Aroma. Weibliche Blüten sind größer und hängen an Mini-Zucchini (o. l.). Man findet sie, wenn nicht im eigenen Garten, auf Wochenmärkten oder im Supermarkt.



GESTRICHEN

Der Spargel hat jetzt sein volles Aroma – da ist nur die beste Butter gut genug. Die handgeschlagene der „Butter Boyz“ aus dem Bayerischen Wald, hergestellt aus dem Rahm eines kleinen Allgäuer Familienbetriebs und zart gesalzen, ist die perfekte heimische Alternative zum bretonischen Klassiker von Bordier. 100 g € 3,89, www.butterboyz.de



ROCKSTARS

Käse sind echte Sensibelchen! Volker Waltmann, Deutschlands bester Maître Affineur aus Erlangen, weiß das jetzt ganz genau – er beschallte zwei identische junge Tomme de Savoie in zwei Kisten unter gleichen Bedingungen 12 Wochen 24 Stunden lang mit Musik: mit „Tränen lügen nicht“ von Michael Holm und mit „Jump“ von Van Halen. Der Rock-Käse reifte schneller und war aromatischer. Ergo: Schnulzen gegen Falten, Rock für die Würze im Leben. www.waltmann.de

Blendende Aussichten

Ihnen liegt das Aprilwetter noch wie Blei auf der Seele? Dieser strahlend gelbe Krug „Strøm“ von Raavi macht schon beim Anschauen gute Laune. Für Eistee, Wasser oder selbst gemachte Limonade.

€ 99,90, 1,5 L, WWW.MANUFACTUM.DE



Göttlich!

Die Mitglieder des Hamburger Business Clubs Hanse Lounge können sich glücklich schätzen, alle anderen müssen nach Wien reisen, um in den Genuss der Eis-Marillenknödel des legendären „Eissalons Tichy“ zu kommen. Und wenn Sie schon mal da sind, sollten Sie auch die Eistorten probieren – und unbedingt das Nusseisbusserl! www.tichy-eissalon.at

FRANKREICH'S SÜSSES ERBE

Außen kross mit feiner Glasur, innen fluffig mit herrlich cremiger Füllung – der französische Gebäckklassiker **Eclair** erobert hierzulande gerade Cafés und Pâtisseries



BLITZ ODER LIEBESKNOCHEN?

Eclair bedeutet „Blitz“, vermutlich weil das Gebäck mit einer glänzenden Glasur bestrichen wird – oder es blitzschnell genossen wurde. Bei uns heißt die mit Schokolade glasierte Version Liebesknochen, Hasenpfote oder Kaffeestange, die amerikanische Variante heißt „Long John“ und ist eher ein Doughnut.

AUF DEN TEIG KOMMT ES AN

In heißes Wasser werden Mehl und Butter gerührt, bis sich im Topf ein Kloß bildet – der Brandteig. Im Ofen wird ihm dann ordentlich Dampf gemacht, so wird das Spritzgebäck innen luftig, außen leicht knusprig. Ursprünglich mit Vanillecreme gefüllt und mit Schokolade glasiert, sind heute der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

DIE RICHTIGE LÄNGE

In der Regel ist es etwa 10 Zentimeter lang und hat eine leichte, an einen Knochen erinnernde Form.

WER HAT'S ERFUNDEN?

Geboren wurden die Eclairs Mitte des 19. Jahrhunderts – natürlich – in Frankreich, wo genau, ist nicht belegt. Der berühmte Konditor Marie-Antoine Carême, der Napoleons Hochzeitskuchen kreierte, prägte jedenfalls die verschiedenen Füllungen. Als „Éclair“ taucht das Plundergebäck zum ersten Mal 1861 in der „Vanity Fair“ auf.

„FAUCHON“ – DIE PARISER HEIMAT DER ECLAIRS

So elegant wie ein Juwelier ist das „Le Grand Café Fauchon“ an der Place de la Madeleine designt und bietet neben hinreißenden Eclairs feinste Pâtisserie und Herzhaftes (www.grandcafe-fauchon.fr). Fans übernachten im neuen Hotel Fauchon – mit Eclairs zum Frühstück.

In Hamburg dreht sich im Eclair Haus (www.eclairshaus.de) im Pop-up-Store im Schanzenviertel alles nur um das süße Gebäck – und zwar verführerisch gut: z.B. mit den Sorten Lemon-Meringue, Cassis und Pistazie (u.). Unbedingt probieren: Salzkaramell!



FOTOS: JUAN MOLINA (2)



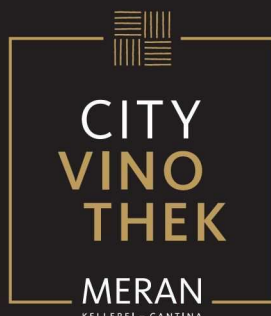
WINE SHOP ■ WINE BAR WINE TASTING

LAUBEN 218 ■ MERAN

MO - SA ■ 9 - 21 UHR

SO ■ 9 - 13 UHR

KELLEREIMERAN.IT



COUPON FÜR
**1 KOSTENLOSE
KELLERFÜHRUNG**
INKL. VERKOSTUNG

Gültig für 1 Person. Anmeldung erforderlich. Coupon ausschneiden und vorzeigen. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen.

BITTE PFLÜCKEN!

Endlich Erdbeersaison! Aber Sie müssen nicht „Strawberry Fields“ von den Beatles hören – wir haben da bessere Ideen

Für den eigenen Garten: Die Sorte Mieze Schindler – nicht sehr ertragreich, aber ein tolles Aroma, das an Walderdbeeren erinnert.



Herbe Schöne
„Die Hübschlerin“ nennt das Pfälzer Weinessiggut Doktorenhof seinen Erdbeer-Essigaperitif mit Honig und Kräutern – nach den Freudenmädchen des Mittelalters. Macht Freude! 0,5 l € 49,50, www.doktorenhof.de



Auf dem Präsentier-Teller

Die königliche Frucht verlangt einen standesgemäßen Auftritt: z.B. auf der Etagere von Wedgwood aus Fine Bone China-Porzellan mit Walderdbeeren und -blüten. 27 cm Durchmesser, 22 cm hoch, € 143,50, www.artedona.com



ZUM LÖFFELN GUT
Die Konfitüren der Französin Christine Ferber sind legendär. Die Sorte aus frisch eingekochten elsässischen Erdbeeren gibt es nur zur Saison ab Juni. 220 g € 9,90, www.vinum.pro

Shake it, Baby!

Seine Popularität verdankt der Cocktailklassiker Daiquiri der Bar „Floridita“ in Havanna und Ernest Hemingway. Das Original besteht aus weißem Rum, Limettensaft, Zucker, Eis. Mit etwa 70 g Erdbeeren pro Glas ist der Strawberry Daiquiri eine herrlich sommerliche Variante.



FOTOS: ARTEDONA AG, BAIBAZ/SHUTTERSTOCK, JEAN-MICHEL GEORGES/STOCKFOOD

Outdoor living



fischer

möbel

www.fischer-moebel.de

WAS WIR DIESEN MONAT LIEBEN

Private Entdeckungen unserer Redakteure sind begehrte Tipps – die neuesten verraten wir hier

SCHOKOTRAUM

In Budapest verliebte sich Redakteurin Verena Kassubek in das „Hoppá! Bistro“ und sein Schokoladen-Dessert mit Roter Bete und Johannisbeeren. www.hoppabistro.hu



JULIUS SCHNEIDER
REISEREDAKTION

WINDKRAFT, JA BITTE!

ES LOHNT SICH IMMER, auf Reisen offen für Neues zu sein. So entdeckte Redakteur Julius Schneider auf dem Weg in die Heide Meyers Windmühle in Bardowick. Die Flügel drehen sich nicht zu Showzwecken, hier wird mit der Kraft des Windes Getreide vermahlen und das Mehl in der Mühle verkauft. Eigene Brote und Kuchen gibt es auch – nicht nur für Hobbybäcker einen Stopp wert. www.meyers-windmuehle.de



UTA ABENDROTH
REDAKTEURIN LEBENSART

Kurioses Design

Der Salone del Mobile, der alljährlich im April in Mailand stattfindet, zieht Besucher aus aller Welt an. Kein Wunder, dass sich im Umfeld der Möbelmesse eine lebendige Designszene entwickelt hat. Dazu gehört die Galerie Rossana Orlandi, in der man Objekte von internationalen Designern entdecken kann. Allein das Gebäude mit dem von Trauben überwachsenen Innenhof ist den Besuch wert. Im 19. Jahrhundert lagerten die Stoffe und Garne des renommierten Krawattenfabrikanten Prochownick in den Räumen. www.rossanaorlandi.com



KERSTEN WETENKAMP
REDAKTEUR KÜCHE & WEIN

PERFEKTE PAUSE

Köstliches, aromatisches Sauerteigbrot mit krosser Kruste und, hurra!, saftige Schokobrownies aus Roggenvollkornmehl – die „Brotklappe“ in Weimar, wenige Schritte hinterm Goethehaus, hat Kersten Wetenkamps Familie im Urlaub begeistert. Gründer Sebastian Lück beschäftigt Mitarbeiter aus zwölf Nationen. Drinnen lockt das urban-moderne Café zur Pause. www.brotklappe.de

BÜCHER & PODCASTS



WORAUF ES ANKOMMT
Der in Italien lebende Autor Stefan Maiwald hat einen Ratgeber fürs Leben verfasst. In „Meine Bar in Italien“ beschreibt er präzise und beschwingt seine Beobachtungen

der Stammgäste von Pinos Bar in seinem Wohnort Grado. Dabei zeigt er auf charmante Art und Weise, was ein glückliches Leben ausmacht. Eine Erkenntnis vorweg: „Geht oft essen.“ 128 Seiten, € 22, Styria



V WIE VIELFALT
In „Das kleine ABC der Pasta“ stellt der Illustrator Steven Guarnaccia über 40 Nudelsorten vor, erklärt ihre Herkunft und liefert passende Rezepte. Man

lernt, dass es keine Rolle spielt, ob die Form der Nudeln von Rädern inspiriert ist oder an Schreibfedern erinnert wie Penne. Meist geht es nur um eines: möglichst viel Sauce aufzunehmen.

136 Seiten, € 18, Hatje Cantz



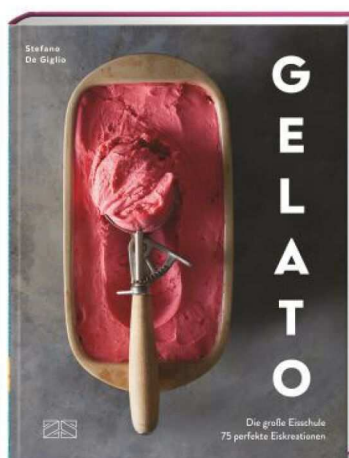
DER FEINSCHMECKER ZUM HÖREN

Spannende Einblicke in die Welt der Spitzengastronomie 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.



Magische Kompositionen

Beim Kochen kreiert man aus verschiedenen Zutaten etwas Einzigartiges, was Menschen begeistern kann – ähnlich wie beim Komponieren. Herbert Grönmeyer empfindet das als Magie. Für die Produktion seines jüngsten Albums „Das ist los“ reiste er mit seinem Produzenten Alex Silva nach Umbrien, um abseits des Großstadttrubels konzentriert zu arbeiten. Durch Zufall lernten sie Lorena Autuori kennen, die ein kleines Restaurant betreibt und eine talentierte Köchin ist. Täglich bekochte sie das Duo mit ehrlicher italienischer Küche, immer leicht und voller Geschmack. Aus der Begeisterung für ihr Essen entstand das Buch „fatto a mano“ mit den Lieblingsrezepten des Musikers und des Produzenten. Oktopussalat und Kaffee-Pannacotta als Fundament eines Albums: Das klingt gut! 208 Seiten, € 32, AT Verlag



EIS VOM PROFI

Wer gutes Eis machen will, sollte mit Zahlen umgehen können. Warum das wichtig ist, erklärt der Inhaber der Münchner Eismannufaktur „Del Fiore“ in seinem Buch „Gelato“. Detailliert beschreibt Stefano De Giglio,


wie die Eisbilanzierung funktioniert, warum man verschiedene Zuckersorten braucht und welche Geräte für die Herstellung wichtig sind. Die Rezepte reichen von Haselnusseis und Himbeersorbet bis zu Feigensorbet mit krossem Schinken.

272 SEITEN, € 34, ZS

A photograph of four chefs in a restaurant kitchen. They are wearing white chef coats and dark aprons. The aprons have 'XX Acetaia' and 'CREW' written on them. They are smiling and looking at each other. In the background, there is a large wooden cabinet with glass doors, filled with bottles of wine and other beverages. The text 'CIAO, BELLA ITALIA' is overlaid on the image in large, stylized letters. The word 'CIAO,' is green, 'BELLA' is white, and 'ITALIA' is red. A small Italian flag is positioned above the comma in 'CIAO,'.

CIAO, BELLA ITALIA

FOTO: VIVI D'ANGELO



LEBENSFREUDE
PUR: Im Münchner
„Acetaia“ sorgt ein
gut gelauntes Team
für Dolce Vita und
ein authentisches
Italien-Gefühl

Die Seele Italiens liegt auf dem Teller, heißt es. Wir haben uns durchprobiert – und die **50 besten italienischen Restaurants** in Deutschland gekürt. Wo Pasta, Risotto und unverfälschte gelebte Gastlichkeit glücklich machen, werden Lokale zur Heimat und Tische zu Fluchten aus dem Alltag. Viva l'Italia!

Einfache Zubereitung,
gute Zutaten und bestes
Handwerk – das ist
die italienische DNA



EIN KLASSIKER: Im
„Alten Haferkasten“
in Neu-Isenburg
krönen Rührei und
Trüffelscheiben das
Rindercarpaccio



VERTRAUTE FREMDE

Essen beim Italiener: Das ist ein Kurzurlaub ohne lästige Nebengeräusche, dafür mit viel Nostalgie

TEXT STEFAN MAIWALD

SOLLEN SIE ES DOCH VERSUCHEN mit ihren rot-weiß karierten Tischdecken, den Tropfkerzen auf Weinflaschen, dem Fresco an der Wand und vielleicht noch Zuccherio oder Eros im Hintergrund, in ambitionierten Lokalen gern in der Instrumental-Version. Egal, wie viel Kitsch sie uns entgegenwerfen: Unser Herz haben italienische Restaurants dennoch.

DAFÜR GIBT ES VIELE GRÜNDE. Der erste und ganz banale: Italiener sind einfach gute Gastgeber. Schon bei unserem zweiten Besuch wissen sie, dass wir das Wasser lieber still als sprudelnd haben und auf der Wein Karte besonders gern bei den Pinot Neros schauen. Dass wir keinen Brotkorb brauchen, dafür gern ein paar Grissini mehr, grazie. Und der „dottore“ und die „dottorressa“ bekommen natürlich ihren Lieblingsplatz in der Ecke, wie immer. Diese Anreden sind keine Schau, sondern auch in Italien selbst üblich: Wer erkennbar einen Schulabschluss hat, wird so angeredet, und Luft nach oben ist immer: „professore“ (für alle Akademiker ab Grundschullehramt), „presidente“ (auch für den Präsidenten des Trachtenvereins), „avvocato“ (wie einst Fiat-Boss Gianni Agnelli) oder „cavaliere“ (wie Silvio Berlusconi). Der Handwerker freut sich über ein „maestro“, der Polizist im Dorf ist der „maresciallo“. Ein bisschen ist das höflich-ironisches Spiel, aber Respekt ist durchaus dabei. Diese Professionalität ist den studentischen Bedienungen im aktuellen Szene-Bistro fremd, denn die betrachten das Kellnern als unter ihrer Würde.

In Italien ist der Beruf des „cameriere“ dagegen ein angesehener Karriereweg, und die Kellner sind auch mächtig stolz auf die Speisen, die sie an den Tisch tragen, was generell bei der Stimmung hilft. Reibereien zwischen weißer und schwarzer Brigade sind hier selten. Auch, weil oft enge innerfamiliäre Bindungen bestehen.

Daraus ergibt sich eine in der Gastronomie einmalige personelle Kontinuität. Gigi war schon vor zehn Jahren da, ist heute wieder da und wird vermutlich auch in zehn Jahren da sein. Pasquale, der vor fünfzehn Jahren der Tochter noch klein geschnittene Lasagne und Buntstifte gebracht hat, serviert nun den Prosecco zu ihrer Abifeier. Italienische Restaurants sind auch deswegen wie eine Familie. Das drückt sich selbst im Sprachgebrauch aus: Wir gehen nicht ins „Bella Venezia“, sondern „zu Enzo“. Und einer der besten Italiener der Republik in Berlin hieß „Ana e Bruno“.

ITALIENISCHE KÜCHE IST ETWAS, auf das wir alle uns einigen können, exotisch und vertraut zugleich. Sie ist von allen fremden Küchen die zugänglichste, die generationenübergreifendste. Von Kindern, die keine Spaghetti mit Tomatensauce mögen, hat noch kein Volkskundler je gehört. Zum Italiener gehen wir aber nicht nur zum Essen, sondern auch, um Teil einer Gemeinschaft zu sein. Jenes virtuellen Dorfes, das sich dort versammelt. Der Piazza, auf der jeder mit je-

dem plaudert. Wir sehen vertraute Gestalten, nicht nur beim Personal. „Beim Italiener“ – da trifft sich die Nachbarschaft. Dazu passt, dass italienische Restaurants selten raffiniert eingerichtet sind. Sie sind oft viel zu hell, die Akustik ist eine Katastrophe, die Tische und Stühle wackelnde Massenware. Beim Lieblingsitaliener des Autors grüßt am Eingang in Augenhöhe ein Feuerlöscher. Das ist deswegen erstaunlich, weil Italiener ja ganz wesentlich Architektur- und Designprinzipien begründet haben, die noch heute gelten. Aber so wie in Italien auch, wo in den Trattorien gern mal ein Fernseher läuft, ist das Ambiente

nebensächlich. Es kommt nicht darauf an, wo man ist, sondern mit wem.

JEDER BESUCH WECKT AUCH NOSTALGIE, denn die echten Italiener sterben aus. Die meisten Pizzerien sind schon längst in den Händen von Südosteuropäern und Asiaten, auch immer mehr italienische Traditionslokale auf dem Land werden ver-

dächtig in „Adria-Grill“ umbenannt; die Adria ist groß und schwappt ans Ufer vieler Staaten. Der Zauber verschwindet. Denn die Kinder und Enkel der Köche und „camerieri“ wollen lieber „dottori“ werden. Also ist jeder Gang zum Italiener auch ein bisschen mit Angst verbunden. Doch unser Italiener, wie wir zufrieden feststellen, wehrt sich tapfer. Gigi und Pasquale sind noch da. Und wir setzen uns erleichtert auf die wackligen Stühle in unserem Lieblingsplatz in der Ecke.

Italienische Küche ist etwas, auf das wir alle uns einigen können, exotisch und vertraut zugleich.

INSTITUTION FÜR
GEHOBENE KÜCHE:
Carmelo Greco
überzeugt mit
besten Gerichten
und stilvollem
Ambiente



Gastgeber mit Leidenschaft
und viel Herz. Carmelo Grecos
Restaurant in Frankfurt ist ein
Ort zum Wohlfühlen

HISTORISCHES
GEWÖLBE:
In den Schütting am
Marktplatz, heute
Sitz der Bremer
Handelskammer,
ist das „Due Fratelli“
eingezogen

Handgemachte Pasta und
frische Meeresfrüchte,
eine perfekte Kombination



ALLA ITALIA:
Safran-Tagliolini mit
Tintenfisch und
Venusmuscheln bei
„Cornelia Poletto“
in Hamburg

WEIN IM MITTEL-
PUNKT: Im Berliner
„Il Calice“ ist die
Bar ein legerer
Treffpunkt für den
Aperitivo



Die Seele Italiens offenbart sich nirgendwo besser als im Genuss – ihr Fehlen leider ebenso. Vielleicht ist es deshalb gar nicht so leicht, zwischen Sylt und den Alpen wirklich gute italienische Restaurants zu finden. Wo herzliche Gastlichkeit, authentisches Flair und eine unprätentiöse, aber gute Küche zusammenfinden, werden Lokale zu geliebten Wohnzimmern. Hier sind die 50 besten dieser Art mit jeweils einem Lieblingsgericht!

ANDERNACH

1 Ai Pero ●●

Mit geändertem Konzept jetzt mittags und abends eine authentische Trattoria mit den Klassikern der italienischen Küche. Casarecce mit Salsiccia, Artischocke, Tomate und Scamorza-Käse, Pizza aus dem Holzbackofen oder Ossobuco.

🍷 *Pollo alla Cacciatora – geschmortes Huhn mit Tomatenpolenta*

BERLIN

2 Osteria Ribaltone ●●

Am Schöneberger Viktoria-Luise-Platz kochen sie norditalienisch, im Gastraum steht eine alte Moto-Guzzi, alles hängt voller politischer Karikaturen. Die Terrasse ist ein Meer aus rot- und blau-weiß karierten Tischdecken. Kleine Standardkarte, frisch und wunderbar sind die Tagesempfehlungen.

🍷 *Ricotta-Ravioli mit Taleggio und Trüffeln*

3 Sale e Tabacchi ●●

Im Gebäude der „taz“, gleich um die Ecke von Checkpoint Charly befindet sich das Restaurant mit hohen Decken und weiß eingedeckten Tischen. Klassisch sind auch die Gerichte auf der Karte, die Atmosphäre ist lebhaft und der Service charmant.

🍷 *Kalbsbäckchen mit Gemüse*

4 Cumberland ●●

Im Restaurant am Kurfürstendamm mit mondänem Grandhotel-Flair setzt Inhaber Mika Rahimkhan auf italienische Klassiker und Traditionsgerichte aus Sardinien und der

Basilikata. Beliebtes Mittagsmenü. Antipasti an der Bar ab 16 Uhr.

🍷 *Pici (dicke Spaghetti) mit Entenragout*

5 Il Calice ●●

Das legere Weinlokal in Charlottenburg ist ein angesagter Treffpunkt mit authentischer Produktküche – im Sommer gern auf der großen Terrasse. Ob Puntarelle (ein Bittersalat) mit Burrata und Anchovis oder Aquerello-Risotto mit Fenchel-Topinambur-Creme, die Qualität ist immer top.

🍷 *Superdegustazione – verschiedene italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten*

6 To the Bone ●●

Im szenig-lebendigen und farbenfrohen Restaurant wird Norditaliens Fleischkultur zelebriert, etwa mit Cuts vom Kultmetzger Dario Cecchini aus der Toskana. Außerdem gibt es modern interpretierte Pasta- und Gemüsegerichte.

🍷 *Bistecca Etrusca, eine Art Tomahawk-Steak*

7 Ponte ●●

Stilvoll eingedeckte Tische, Holzpaneele, bequeme Ledergarnituren. Italienisch-bodenständig ist die Küche der Brüder Valter und Gio Mazza mit Spezialitäten aus dem Friaul. Terrasse mit Pergola.

🍷 *Roher Spinatsalat mit Speckwürfeln und Parmesan-Crumble*

8 Osteria Centrale ●●

Schlichtes Ristorante, großes Genusspoten-

zial. Roberto de Santis ist ein versierter Kenner der Küche seiner Heimat, glänzt mit geschliffenem Handwerk und besten Produkten. Top-Weinkarte!

🍷 *Duett von Caponata (kalt) und Parmigiana (warm)*

BLANKENHAIN (THÜRINGEN)

9 The First ●●●

Draußen Golfplätze der Extraklasse, drinnen Kulinarik auf Topniveau: Marcello Fabbrì führt das Restaurant des Golfresorts noch als Interimskoch, bevor er hier im Herbst eröffnen wird. Derzeit serviert er ein italienisch geprägtes Fünf-Gänge-Menü, die Gäste haben freien Blick in die Showküche.

🍷 *Kartoffel-Tortelloni mit Lauch und Burrata*

BREMEN

10 Due Fratelli ●●

Im Schütting, auch Sitz der Bremer Handelskammer, sorgt das Ristorante mit frischem Ambiente und klassischen wie überraschenden Gerichten für italienische Momente in der Hansestadt.

🍷 *Spanferkel-Carpaccio mit Waldpilzen*

11 Al Pappagallo ●

Elvira und Gianni Ferrulli führen ihr Restaurant herzlich und persönlich. Sie steht in der Küche und kocht mit Herz und Hingabe. In den hellen Räumen werden klassische Gerichte serviert, die von Handwerkskunst und besten Produkten zeugen.

🍷 *Ravioli mit Kalbfleisch*



3 Fragen ... an Per Soehlke

Als Koch stand er 1985 bei Gualtiero Marchesi in Mailand am Herd, als das Restaurant als Erstes in Italien drei Michelin-Sterne erhielt. Mit seiner Kölner Weinagentur Smart Wines betreut Per Soehlke heute Spitzenweingüter aus Italien und dem Rest der Weinwelt

Warum schwärmen Sie für die italienische Küche?

Ganz einfach: Es gibt keine Region auf der Welt, die kulinarisch so vielfältig ist und solch ein reichhaltiges Spektrum bietet. Nehmen wir einfach die unzählbaren Pastasorten. Ich muss analog immer an Charles de Gaulles Ausspruch zum französischen Käse denken: „Wie wollen Sie ein Land regieren, in dem es 246 Käsesorten gibt?“. Dazu die Unterschiede von Rezepten, die sich von Dorf zu Dorf ändern. Da kann für mich selbst China mit seinen zig Regionen nicht mithalten.

Was macht diese Küchentradition für Sie aus?

Es ist diese unglaubliche Sinnlich-

keit. Eine Küche, reduziert aufs Wesentliche, ohne akademisch zu sein. Auf wenige Elemente, die absolut saisonal und ungemein regional sind. So ein einfaches Gericht wie Pasta al Pomodoro – in Perfektion zubereitet ein Traum! Allein deshalb koche ich jedes Jahr kiloweise Biotomaten zu einer hoch konzentrierten Passata ein, die jeden grauen Wintertag rettet.

Was hat Deutschland der italienischen Kochkultur zu verdanken?

Lebensfreude. Denn mit den Italiern kamen einfach großartige Gastgeber in ein tristes Nachkriegsdeutschland. Bis heute bereichern uns die Einflüsse von Carlo Petrinis Slow-Food-Bewegung!

werden kann. Eigene Kreationen auf der wechselnden Wochenkarte.

🍷 *Spaghetti Aglio-Olio-Peperoncino mit Jakobsmuscheln*

DORTMUND

15 Tonis Gusto Italiano ●●

Herzliche Stimmung, italienische Weine und die besten Produkte auf dem Teller, das ist das Konzept des Restaurants nahe dem Phoenixsee. Backsteinwände, weiß eingedeckte Tische und wandhohe Weinregale bestimmen das elegante Ambiente.

🍷 *Paillard di Manzo – dünnes Rinderfilet mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen*

DRESDEN

16 Villa Marie ●

Mediterrane Ambitionen in Küche und Keller pflegt dieses stilvoll eingerichtete Landhaus. Die Antipasti-Platte gefällt dank original italienischer Fenchelsalami, Parmaschinken und dezent gegrilltem Gemüse, die Pasta ist natürlich hausgemacht.

🍷 *Pulpo mit Peperonata (Paprika-Ragout) und Venere-Reis*

DUISBURG

17 Villa Patrizia ●●

Klassisch eingerichtetes Ristorante mit einer Speisekarte, die zahlreiche Topprodukte in Szene setzt: Roten Thunfisch mit Tropea-Zwiebeln oder Orecchiette mit Ragout vom Fassone-Rind. In der Woche auch mittags.

🍷 *Linguine mit Venusmuscheln und Roten Gambas aus Mazara del Vallo (Sizilien)*

DÜSSELDORF

18 Saittadini ●●

Seit 25 Jahren ist Michelangelo Saitta Italiens Außenposten in Oberkassel – und ein Garant für exzellente Weine in atemberaubender Auswahl. In behaglich-rustikalem Ambiente sorgen geschmackvolle authentische Gerichte und engagierter Service für italienisches Lebensgefühl, das Düsseldorfer wie auch viele Winzer vom Stiefel lieben.

🍷 *Risotto der Saison*

19 nineOfive ●

Hier backt die klassische Pizza Napoletana nach 72 Stunden Teigruhe sekundenkurz im glutheißen Ofen. Im neuen Laden an der Moltkestraße gibt es handgefertigte Pasta. Zu den hochwertig belegten Pizzas lockt

BÜHL

12 Gude Stub Casa Antica ●●

Ein Ristorante trotz urig-badischem Stubencharakter: Seit 2006 setzt Andrea Alesi auf authentische Traditionsküche mit regionalen Zutaten und Selbstgemachtem: Pasta, Brot, Salumi, Bottarga. So trifft bei der Lasagnetta badischer Spargel auf Ricotta.

🍷 *Porchetta alla Romana – gegrillter Rollbraten vom Spanferkel*

CELLE

13 Traverna & Trattoria Palio ●●

Im eleganten italienischen Landhausambi-

ente – Steinfußboden, geschwungene Holzstühle und bodentiefe Fenster – serviert Holger Lutz Klassiker wie Carne cruda (Tatar) mit Trüffeln und ein monatliches wechselndes Menü durch die Regionen Italiens.

🍷 *Ravioli alla Palio – Kalbfleischravioli mit Salbeibutter, Spinat, Parmesan*

DARMSTADT

14 Ferruci ●●

Die Darmstädter Institution kombiniert Weinbar und Restaurant in einem – dementsprechend groß ist die Weinauswahl, die zu den frisch gekochten Klassikern serviert



Stilvoll und
elegant –
Italien de luxe

Sebastian Georgis gigantische Weinkarte.

🍷 *Pizza Margherita Bufalina*

ELMSHORN

20 **Sette** ●●●

Manuela Tegge-Schultz serviert in ihrem kleinen Tagesbistro mit Feinkostladen italienisch inspirierte Gerichte. Ihre Produkte bezieht sie zum Teil direkt aus Italien. Die passenden Weine gibt es im Laden.

🍷 *Tagliatelle mit Lammragout*

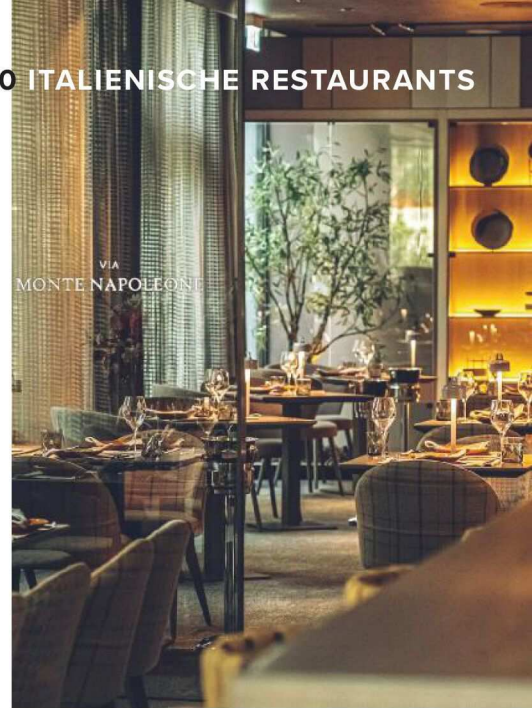
ESSEN

21 **La Grappa** ●●●

Seit 1978 gibt es die Essener Institution für original italienische Küche. Im rustikalen Ambiente mit Kristalllüstern und Wandtellern serviert Gastgeber Rino Frattesi die besten Produkte seiner Heimat, dazu eine große, ausgesuchte Weinkarte.

🍷 *Wolfsbarsch auf Safran-Fenchel-Sauce*

KLASSISCHE KOMBINATION: Rotwein zum Rinderfilet in der Pistazienkruste im „Saittavini“ in Düsseldorf.
ELEGANTES INTERIEUR: Das „Via Monte Napoleone“ in Frankfurt huldigt der Luxusemeile in Mailand.
ZWEI BRÜDER, „DUE FRATELLI“, sorgen in Bremen beste italienische Küche: Elvis (l.) und Denis Behluljevic



FRANKFURT

22 **Carmelo Greco** ●●●●

Schicke Räume mit Akzenten in Silber, Gold und Grau. Schlicht und schön ist auch, was der unermüdliche Padrone Greco auf die Teller bringt – im Menü (7 Gänge € 165) oder à la carte. Weinkarte mit seltenen Flaschen und Weinen aus autochthonen Sorten.

🍷 *Parmesan-Flan mit Kaffee-Orangen-Jus*

23 **Pasta Davini** ●●●

Roswitha Stern, gebürtige Davini, und ihre Damen setzen mit raffiniert einfachen Nudelgerichten – die Carbonara ist ein Traum! – auf seelenvolle Hausfrauenküche. Es ist eng, man sitzt unter Kronleuchtern auf

Holzstühlen. Kleine feine Getränkeauswahl.

🍷 *Gnocchi mit Haus-Bolognese*

24 **Via Monte Napoleone** ●●●

Hausgemachte Pasta, täglich frisch und in vielerlei Variationen, und kreative, italienisch inspirierte Gerichte lassen im stylischen Ambiente an die namensgebende Mailänder Prachtstraße denken.

🍷 *Paccheri mit Tomaten und Burrata*

FREIBURG

25 **Enoteca** ●●●●

Klassische italienische Hochküche mit den hervorragenden Produkten. Der angeschlossene Weinhandel garantiert eine fulminante

HANDARBEIT
MIT AUGENMASS:
Im „Erasmus“ in
Karlsruhe wird
der Parmesanlaib
vorbereitet

Regionale Produkte in
Top-Qualität, die Küche kann
aus dem Vollen schöpfen





Extratipp: Kreative Kür mit italienischer Seele in Hamburg

bianc

In der Hamburger HafenCity wird mediterrane Küche auf höchstem Niveau geboten. Matteo Ferrantino und sein Team servieren in dem kosmopolitisch gestylten Gourmetrestaurant zwei Menüs: „Emotion“ und die vegetarische Variante „Garten“. Nach neun (!) Amuse-Bouches taucht man ein in eine Welt herausragender filigraner mediterraner Aromen. Wilder Steinbutt mit Trüffel und Lammravioli sind nur zwei der vielen Highlights eines Genussabends im „bianc“.

Auswahl aus Italien und zahlreichen VDP-Gütern aus Deutschland.

🍷 *Salimbocca vom Seeteufel mit Blattspinat und Trüffelsorotto*

26 Eichhalde

Zeitgemäße italienische Küche, die von den Erfahrungen aus der Spitzenküche von Küchenchef Federico Campolattano profitiert. Beste Produkte kommen in der puristischen Küche schön zur Geltung, die italienische Seele ist immer zu spüren. Die Gerichte gibt es im Menü oder à la carte. Im Sommer öffnet die kleine Terrasse.

🍷 *Kalbsbries, Ziegenkäse und Marsala*

GLIENECKE (BEI BERLIN)

27 Piazza Italiana

Italiener-Urgestein: Die Wirte aus Umbrien eröffneten das große Lokal kurz nach der Wende und sind seither der Treffpunkt für

Italienfreunde. Pizza aus dem Steinofen, Feinkostgeschäft nebenan.

🍷 *Antipasti-Platte*

HAMBURG

28 L'Europeo

Die Seele Italiens wird hier in besonderer Form zelebriert. Inhaber Antonio Cotugno führt das Lokal seit 1980 und ist die personalisierte Speisekarte – er zählt unzählige Gerichte am Tisch auf: alle klassisch, geschmackvoll und herzlich serviert. Achtung: Noch immer nur Barzahlung!

🍷 *Gebratene Wachteln oder Kapaun*

29 Cornelia Poletto

Eine kulinarische Institution in Hamburg, die für zeitgemäße italienische Küche mit Anspruch steht und sich auch von anderen Ländern inspirieren lässt. Wunderbar die kreativen Antipasti und natürlich Pasta und Risotto (unser Cover-Motiv!) sowie saisonale Primi Piatti. Das kleine Bistro der beliebten Köchin ist behaglich-elegant gestylt, die Atmosphäre entspannt – wie in Italien.

🍷 *„Galletto alla Poletto“ – Mais-Stubenküken mit Frühlingsgemüsesalat und Connys Curry-Champignon-Dip*

HANNOVER

30 Tropeano Di-Vino

Ambitionierte italienische Küche im alten Fachwerkhaus. Rustikales Ambiente auf drei Ebenen. Klassische Gerichte und wechselnde Spezialitäten. Großer Weinkeller mit über 300 Positionen aus Italien. Schöne Terrasse.

🍷 *Steinpilzravioli mit Taleggio-Sauce und schwarzen Trüffeln*

HOFHEIM

31 1811 Carmelo Riccardo Cali

Jugendlicher Elan, professionelles Handwerk und viel Kreativität lassen raffiniert komponierte Teller entstehen, darunter originelle Veggie-Gerichte wie Lauch-Nori mit Heidelbeere, Verbene, Zitrone, Rauchmandel und Staudensellerie. Dazu deutsche, französische, spanische und italienische Weine.

🍷 *Pulpo, mal gegrillt, mal mit Lardo, Salzzitrone und Nduja (kalabresische Rohwurst)*

KARLSRUHE

32 Erasmus

Moderne anspruchsvolle Küche mit Bioprodukten in einem von Walter Gropius entwor-

fenen Gebäude mit großer Dachterrasse. Große Karte, zwei Menüs (eines vegetarisch, auf Wunsch auch vegan), Austernbar und Kaviar-Auswahl. Feinkostladen.

🍷 *Filet vom Drachenkopffisch in Tomaten-sugo mit Badenwichtel-Kartoffeln*

KELSTERBACH (BEI FRANKFURT)

33 Ambiente Italiano

Ausblick auf den Main vom luftigen Wintergarten und der Terrasse, dazu italienische Hochküche in Perfektion. Hausgemachte Pasta ist hier Ehrensache. Vorzügliche Weinauswahl. Benachbarte Trattoria für Pasta & Pizza und Klassiker.

🍷 *Mini-Ravioli mit Fassone-Rindfleisch in Trüffelbutter*

KÖLN

34 Alfredo

Siehe Kasten S. 31

35 Caruso Pasta Bar

Zeitgemäße, handgemachte Pastagerichte stehen beim wählbaren Drei-Gänge-Menü regional und saisonal variierend in neuer, luftiger Location im Fokus. Reservieren!

🍷 *Frittiertes Ei mit Piemonteser Haselnuss*

36 Etrusca

Sardische Gerichte dominieren die kleine Speisenauswahl im mit Promi-Fotowand ausgestatteten Restaurant. Die kräftige Sauce zum Spanferkel hatte Carlo Padiglia auf sardische Art mit Myrte aromatisiert.

🍷 *Spanferkel aus dem Ofen*

KREFELD

37 Villa Medici

Herrschaftliche Villa, schöner Garten und italienische Klassiker mit Anspruch auf der Karte: von der Antipasti-Auswahl vom Wagen über Meeresfrüchtersorotto bis Kalbsleber mit Butter und Salbei. Große Weinkarte.

🍷 *Ossobuco alle milanese*

LEIPZIG

38 Ristorante Da Vito

Sizilianische Küche, ein gediegenes Ambiente und zwei venezianische Gondeln auf der Weißen Elster. Padrone Vito Signorello steht selbst am Herd. Fische werden im Ganzen präsentiert und bei Tisch mit filetiert.

🍷 *Gegrillte Dorade mit mediterranem Gemüse*



TEAMARBEIT:
Marcello Caruso (l.)
und Emanuele
Barbaro entwickeln
Ideen im „Caruso“
in Köln gemeinsam.
**KLASSISCH UND
GUT:** Burrata mit
Tomaten im
Restaurant „Culina“
in Nürnberg.
**SOMMER IN DER
STADT:** Die Terrasse
des „Acetaia“ in
München verströmt
italienisches Flair



MÜNCHEN

39 Galleria ●●●

Kleines, liebevoll dekoriertes Ristorante im Herzen der Stadt mit klassischen und neu interpretierten, saisonalen Gerichten.

🍷 *Maccheroncini mit Ochsenschwanzragout*

40 Acetaia ●●●●

Italienisch für Fortgeschrittene: Giorgio Maetzke interpretiert die Traditionen seiner Heimat kreativ und überraschend.

🍷 *Mandarinenrisotto mit Entenleber*

41 Hippocampus ●●●

Mediterrane Wohlfühlküche in stilvollem

Ambiente. „Mimmo“ Ruggiero verführt mit Pastagerichten seiner apulischen Heimat und aromastarken Gerichten mit besten Produkten. Grün eingewachsene Terrasse.

🍷 *Perlhuhnfilet, gefüllt mit Parmesan und schwarzer Trüffel*

42 Katzmacher ●●●

Klassiker im Herzen der Stadt. Stärke des Hauses ist u.a. die hausgemachte Pasta. Überzeugendes Handwerk, stilvoller Rahmen, häufig wechselnde Karte.

🍷 *Steinbutt mit Fenchel und Orzotto*

43 Beccofino ●●

Sympathisch unprätentiöses Lokal nahe der

Maximilianstraße mit authentischer Küche aus Italiens Regionen und wöchentlich wechselnder Karte. Aromatische Pasta und geschmackvolle Gerichte.

🍷 *Gebeizter Wildlachs mit Salsa Cipriani*

44 Vecchia Lanterna ●●●

Modern gestyltes Restaurant – blau illuminierte Wand, Weinflaschenregal als Raumteiler, goldfarbene Designer-Wandlampen – im Hotel domus im Lehel. Chefkoch Antonino Denami stammt aus Kalabrien, seine süditalienisch inspirierten Teller richtet er sehr kreativ an. Schöne Terrasse.

🍷 *Tagliolini mit Artischocken, Venusmuscheln und Bottarga*

NEU-ISENBURG

45 Alter Haferkasten ●●●

Seit 1960 hat der Fischsalat von Francesco Pugliese Bestand. Gelegentlich schaut man

im stilvoll-gemütlichen Ambiente mit internationaleren Gerichten über den Tellerrand der Cucina italiana hinaus.

🍷 *Rindercarpaccio mit Trüffeln und Rührei*

NÜRNBERG

46 Minneci Leonardo 🍷🍷

Im eleganten Renaissance-Haus fühlt man sich wie in Bella Italia. Das ist beim neuen Patron-Restaurantleiter – Boris Jakir hat übernommen – nicht anders. Die Küche schickt Klassiker der „alta cucina“ im zeitgemäßen Outfit. Im Keller Italiens beste Weine inklusive Supertuscans.

🍷 *Handgemachte Ochsenchwanz-Tortelli mit schwarzer Trüffel*

47 Culina 🍷🍷

Aufgeweckt zeitgemäße „Cucina alla mamma“ im charmant möblierten rustikalen Restaurant. Authentisch italienisch ist die hausgemachte Pasta von Marco Marongiu. Alles mit besten (Bio-)Grundprodukten. Großes Naturweinregal.

🍷 *Wolfsbarsch aus dem Salzteig mit Schmorgemüse und Taboulé*

ROTTACH-EGERN

48 Barcaiolo 🍷🍷🍷

Seeblick, großzügige Terrasse und anspruchsvolle Küche aus handverlesenen Produkten (Fisch direkt von Venedigs Fischmarkt). Tipp: gut sortierte Weinkarte.

🍷 *Insalata Ligurese – mit Kartoffeln, Pulpo und Calamaretti*

STUTTGART

49 La Fenice 🍷🍷

Seit Jahrzehnten der besten Italiener Stuttgarts. Vincenzo Gorgoglione steht für hohe Produktqualität und sehr sorgfältige Zubereitung. Sehr gute Weinauswahl mit Klassikern und einigen Neuentdeckungen.

🍷 *Spaghetti Vongole*

WANGELS

50 Bootshaus 🍷🍷🍷

In einzigartiger Lage direkt am Naturstrand der Ostsee befindet sich das Restaurant des Luxushotels Weissenhaus. Saisonale Produkte von heimischen Lieferanten bestimmen die italienische Küche mit Anspruch – Meeresbrise inklusive.

🍷 *Steinbutt mit Salat von Amalfi-Zitrone* 🍷



Ein halbes Jahrhundert edelitalienisch

Alfredo Carturan eröffnete 1973 das Restaurant „Alfredo“ in Köln. Heute kocht sein Sohn Roberto puristische Produktküche – und hat überraschende Töne auf Lager

DIE ERSTE PIZZERIA IN DEUTSCHLAND eröffnete 1952, Dario Fontanella erfand 1969 in Mannheim das Spaghetteis – doch wer zeigte den Deutschen, dass neben Pizza Margherita und Spaghetti bolognese, neben Trattorien und Eisdielen auch feine Ristoranti in Italien existieren? Eine Spur führt nach Köln.

ALFREDO CARTURAN AUS PADUA hatte 1973 nahe Oper, Dom und WDR sein Restaurant eröffnet und den Gästen die klassische Speisefolge aus Antipasti, Primo Piatto, Secondo Piatto und Dolce nähergebracht. Antipasti-Vitrine, Lachs aus dem Brotlaib, Tris di Pasta und Saltimbocca alla romana sind Geschichte, ein Klassiker aus der Zeit ist heute noch der Lammrücken. Das „Alfredo“ schlug sogleich erfolgreich ein, seit 1975 zeichnen Gourmetführer die Küche aus.

1999 ÜBERNAHM SOHN ROBERTO. Zur Verkehrsachse schirmen Jalousien ab, und das elegante dunkle Interieur mit weißen Tischdecken wirkt so aufgeräumt wie die schnörkellosen Teller rund um saisonale Zutaten mit Kreativ- und Frischekick: „Ich bekenne mich zu einer pikanten Note und verwende gern Knoblauch“, sagt Carturan. Diesen bezieht er von einem bio-dynamischen Hof nahe der slowenischen Grenze, er ist besonders aromatisch.

IN DEN BETRIEB ist er von Kindesbeinen hineingewachsen, absolvierte aber ein Gesangsstudium bei italienischen Meistern. Kostproben dieses Könnens gibt er freitagabends nach dem Menü mit italienischen Arien oder Schumann-Liedern. „Mir hat es die Küche des Südens angetan“, erklärt der Koch und so kombiniert er nicht nur zum Branzino (Wolfsbarsch) gerne Hülsenfrüchte.

BEKOMMT ER KLEINE ZUCCHINI aus Sizilien, landen sie wenig später, wie zuletzt beim Retro-Menü zum Jubiläum, auf der Seezunge. Von frischen kleinen Rochenflügeln brät Carturan dann nicht nur das Fleisch, sondern bereitet einen kräftigen Karkassensud zu, worin er Nudeln für enorme Geschmackstiefe kocht. Doch auf eine Zubereitung aus dem Norden schwört Carturan: „Risotto spielt bei uns eine fast bedeutendere Rolle als Pasta!“

DASS DIE FAIR KALKULIERTE WEINKARTE neben dem Italienschwerpunkt auch Weingüter aus Frankreich, Deutschland, Österreich und sogar den Höhenlagen Argentinien und Chiles listet, hat einen Grund. Sohn Giacomo ist ausgebildeter Önologe in einem badischen Weingut und hat ein Faible für biodynamische Weine.

🍷 *Seeigel-Risotto*



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



ERKUNDEN SIE MEHR ALS 900 DESTINATIONEN.

Kontaktieren Sie Ihren Reiseberater, rufen Sie uns unter +49 69 2222 12283
an oder besuchen Sie silversea.com





Über dem See schwebt die Zukunft

AUSSICHTSREICH:
Das Bürgenstock Hotel
mit seinem rundum
verglasten Restaurant
„Spices“ liegt auf 1127
Metern über dem See

Tradition? Die Schweiz kann auch Avantgarde! Am Vierwaldstätter See erfindet sich ein Grandhotel neu, und junge Köche paaren geballte asiatische Inspiration mit heimischen Erzeugnissen – inspiriert von einem Panorama, das auch die Gäste verzaubert

TEXT PATRICIA BRÖHM

L

Luzern hat einen neuen Lieblingstresen. An der kreisrunden Bar, Herzstück der Brasserie „MOzern“, nehmen schon am späten Nachmittag die ersten Gäste ein „Cüpli“, also ein Glas Champagner. Historischer Mosaikboden in Schwarz-Weiß, hohe Stuckdecke, aufwendig restaurierte Marmorsäulen – der Rahmen ist optisch spektakulär, gefühlt aber sehr entspannt. Vor allem, wenn man an einem lauen Abend nach dem Apéro draußen auf der Terrasse Platz nimmt und der Vierwaldstätter See mitsamt den umliegenden Bergen die Kulisse bildet.

Das Mandarin Oriental Palace Luzern ist seit der Neueröffnung im Herbst Stadtgespräch. Schließlich zählt das einstige „Palace“ an der Seepromenade, das jahrelang restauriert wurde, schon seit 1906 zu den elegantesten Grandhotels der Schweiz. Seine prachtvolle Belle-Époque-Fassade mit den markanten Ecktürmchen hat es zum Wahrzeichen der Stadt gemacht. Die Mandarin-Oriental-Gruppe aus Hongkong sorgt nun für internationales Flair – auch in der Küche. Executive Chef Gilad Peled kommt aus Israel, und was er im „MOzern“ auftragen lässt, setzt neue Akzente: „Wir kochen zu 99 Prozent mit Schweizer Produkten. Aber die Inspiration ist 99 Prozent global, vor allem asiatisch“, sagt der hochgewachsene Chef mit dem kahl rasierten Schädel.

Vorspeisen bestellt man am besten zum Teilen, etwa Carpaccio vom Alpenlachs, japanisiert mit eingelegtem Rettich, Grapefruit und Dashi-Vinaigrette. Oder würzige Mangalitza-Bratwurst, zur Schnecke gerollt und auf chilischarfen Krautsalat nach Thai-Art gebettet. Und danach Wolfsbarsch, im Ganzen scharf angegrillt, mit Zitronengras-Limetten-Dressing serviert, dazu gebratenen Kimchi-Reis oder Kohl-Ingwer-Mandel-Salat. Gerichte, die mit ihrer raffinierten Asia-Stilistik perfekt zur Sommerfrische am See passen.

Dass Luzern nun ein so weltläufiges Haus hat, steht für den neuen Elan, der rund um den See zu spüren ist





VIELFALT und frischer Wind: Gilad Peled, der neue Executive Chef im Mandarin Oriental Palace in Luzern, stammt aus Israel und hat vorher in London gearbeitet. Nun kann man seine Kochkunst auf einer Terrasse mit Seeblick genießen

WÜRZIGES AUS FERNOST: Im „Spices“ gibt es panasiatische Küche, etwa ein Rib-Eye-Steak mit Tamarindensauce und Klebreis



Die wechselnden Stimmungen über dem Wasser — pure Inspiration!

und sich in Konzepten mit ganz eigener Handschrift niederschlägt. Dass ein Mann wie Peled, gestählt in den Londoner Spitzenküchen von Gordon Ramsay und Clare Smyth, in der beschaulichen Innerschweiz anheuert, wäre noch vor wenigen Jahren undenkbar gewesen. Aber die Aufgabe reizte ihn. Vor allem, weil er neben der Brasserie auch das im April eröffnete Fine-Dining-Restaurant „Colonnade“ bekocht. Und dann ist da noch das coole „Minamo“, ein japanisches Restaurant mit Omakase-Konzept und lediglich sechs Tresenplätzen.

„Das neue Haus bringt frischen Wind und Vielfalt in die Stadt, das tut uns allen gut“, sagt Michèle Meier. Die Küchenchefin des „Lucide“ im KKL Luzern (Kultur- und Kongresszentrum) schaut von ihrer offenen Küche nicht nur auf das „Palace“ am gegenüberliegenden Ufer, sondern auch weit über den See, genießt purpurrote Sonnenuntergänge vor Bergkulisse. „Die wechselnden Stimmungen über dem Wasser zu beobachten, das ist pure Inspiration“, sagt sie. Die Liebe zu lokalen Produkten ergibt sich da quasi von selbst. Besonders beliebt bei den Gästen sind ihre Ravioli, sie füllt sie gern mal mit gezupfter Keule vom „Gitzi“, Bergzicklein aus dem nahen Stans, und serviert sie mit Petersilienöl und Parmesan-crumble. Der Züchter Toni Odermatt verkauft seine Ziegenprodukte jeden Samstagvormittag auf dem kleinen Markt im „Helvetiagärtli“, einen kurzen Fußweg vom Restaurant entfernt. Auf dem Wochenmarkt an der Reuss findet die Küchenchefin bei Nils Hofer Hecht und Forelle aus dem Vierwaldstätter See – und das viel gerühmte Sauerteigbrot vom „Eigenbrötler“ Daniel Amrein.

Ein lohnender Ausflug führt hoch auf den Bürgenstock, den mächtigen Bergrücken auf einer Halbinsel im See. Im Bürgenstock Hotel gönnen sich Gäste aus aller Welt ein Mittagessen im panasiatischen „Spices“ und ge-

EINKEHREN IN LUZERN

GLOU GLOU

Die junge Weinbar mit engagierter Küche am Helvetiaplatz setzt auf örtliche Produkte und naturnah ausgebaute Weine.
www.glouglou-luzern.ch

SEEHAUS GRILL

Trendrestaurant am Lido mit großer Terrasse – hier kommen Wolfsbarsch und T-Bone direkt vom Grill auf den Tisch.
www.seehaus-luzern.ch

DREI KÖNIGE

Sympathisches Innenstadtlokal: Austern, Gyoza vom heimischen Rind, Forellenfilets mit Chorizo-Schaum. Engagierte Weinkarte!
www.3koenige-luzern.ch

IM ABENDLICHT
ist das Park
Hotel Vitznau
ein besonders
schöner Ort.
Jeroen Achtien
bereitet im „Sens“
im Vitznauerhof
Nordseekrabben
auf vier Arten zu

nießen auf 1127 Metern den Blick aus dem rundum verglasten Restaurant – bei Thai-Salat mit knuspriger BBQ-Ente, Hot-and-Sour-Soup aus Sichuan oder butterzartem Huhn aus dem Tandoori-Ofen mit frisch gebackenem Naan-Brot.

Der vielleicht überraschendste Ort am See aber ist Vitznau mit seiner geschützten Lage am Fuß des Rigi, gesegnet mit vielen Sonnenstunden. Weinberge, Palmen – die Stimmung ist fast schon mediterran, erst recht, wenn man auf der weitläufigen Gartenterrasse des Park Hotels Vitznau direkt über dem Wasser sitzt. Abends öffnet eine zweite Terrasse, kleiner und feiner, sie gehört zum Gourmetrestaurant „focus“. Die acht Tische sind an Sommerwochenenden heiß umkämpft – Küchenchef Patrick Mahler hat seine Fangemeinde. Den Restaurantnamen darf man wörtlich nehmen, der 40-Jährige steht für einen sehr fokussierten Stil, der französische Eleganz mit nordischer Reduktion vereint.

Mahlers Lieblingsdisziplin ist die japanische Dashi, die er vielfältig variiert. Sie taucht in jedem Menü auf, als Grundessenz für Vinaigrettes, Saucen und Marinaden: „Sie ist ganz leicht, aber darin steckt geballter Wohlfühlgeschmack, eine Umami-Bombe.“ Zum Beispiel die Pilz-Morchel-Dashi, die so gut zur zarten Süße des gebratenen Kaisergranats passt, dazu gibt es frische Morcheln, gefüllt mit Geflügelfarce und Morchelduxelles. Übrigens lohnt sich ein Besuch hier schon allein wegen der Weinbegleitung: Der Hausherr ist einer der bedeutendsten Sammler Europas, in sechs Kellern (einer davon alleine dem Château d'Yquem gewidmet) lagern rund 33000 Flaschen. Und so kommt man zum Rinder-tatar mit Rote-Bete-Gelee und der süßlich-intensiven Cremigkeit eines Entenleber-Eis in den Genuss eines 2005er Vintage Port von der Quinta de la Rosa, leicht gekühlt, was ihm jede Schwere nimmt. Oder man lässt die Aromen von Königsmakrele mit Kaviar, Haselnuss-

Umami-Wucht auf dem Teller und ein Keller voll edler Süßweine



DIREKT AM WASSER WOHNEN

HOTEL DES BALANCES ●●●●

In der Luzerner Altstadt übernachtet man hinter historischen Mauern und diniert im hauseigenen Restaurant auf der Terrasse an der Reuss.
www.balances.ch

CAMPUS HOTEL HERTENSTEIN ●●●

Die Lage auf der Halbinsel Hertenstein bei Weggis garantiert herrlichen Seeblick, die Zimmer sind stilvoll-modern.
www.campus-hotel-hertenstein.ch

creme, Crème fraîche und feinsäuerlicher Ponzu-Vinaigrette von vollmundig-konzentriertem Chenin Blanc des legendären Loire-Guts Domaine Huet umspielen.

Das kleine Vitznau an der „Luzerner Riviera“ hat Platz für eine weitere namhafte Adresse: den Vitznauerhof. Auf der Panoramaterasse des mehr als 120 Jahre alten Hauses mit dem dunkelrot gestrichenen Gebälk sitzt man direkt am Wasser. Und geht man ein paar Schritte weiter und überquert eine kleine Brücke, dann erreicht man das zum Hotel gehörende „Sens“. Dort kocht Jeroen Achtien, der wohl innovativste Chef am See. Der Stil des Niederländers ist kontrastreich, überraschend. Auf den Tellern finden sich verschiedenste Aromen und Strukturen, er spielt mit Umami und pointierter Säure – und am Ende geht am Gaumen doch alles in Harmonie auf. Zum Beispiel bei der ungestopften Entenleber aus dem Appenzell, die Achtien mit Flüssigstickstoff frostet und hobelt. Der lockere „Schnee“ bedeckt ein Potpourri von gegrillter Ananas, Apfel und Jalapeño – am Gaumen wird er warm und bringt die intensiven Leberaromen ins Spiel. À part gibt es dazu eine Auster mit leichtem Kefirschaum, ihre Frische balanciert Chilischärfe und Leberwucht elegant aus.

Leider kehrt Achtien im Herbst in die Heimat zurück, übernimmt mit seiner Frau das Restaurant „Inter Scaldes“ in Zeeland. Aber vorher nutzt er noch mal ausgiebig die Spitzenerzeugnisse der Umgebung – wie den vielfach ausgezeichneten Sbrinz von den gegenüberliegenden Almen am Ächerlipass oder die Bioschweine der Erzeugergemeinschaft Ueli-Hof. „Die Schweine führen ein glückliches Leben, fressen Walnüsse, ihr Geschmack ist unglaublich!“ Den Nacken fermentiert er mit japanischem Shio Koji und kombiniert ihn mit Calvadosäpfeln und Walnusscreme: „Es ist das klassische Geschmackserlebnis von Blutwurst mit Apfel, nur ganz anders arrangiert.“

Gut, dass die Sommerabende im Vitznauerhof so lang sind – viel Zeit, sich das Zusammenspiel von Schweizer Produktqualität und kreativer Weltläufigkeit auf der Zunge zergehen zu lassen.

INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

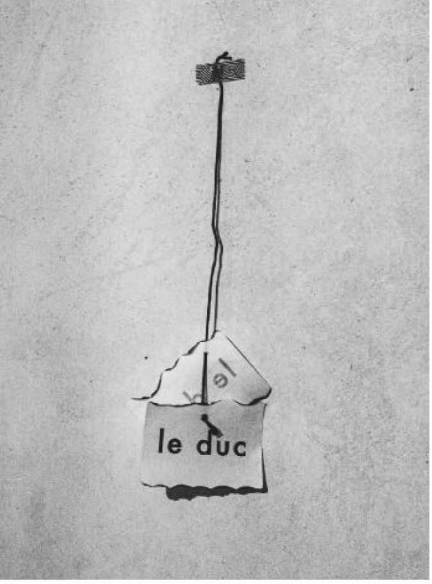
Einfach den QR-Code scannen und den Info-Guide mit allen Adressen als PDF herunterladen.



SCHLOSSHOTEL WEYBERHÖFE

Das Schlosshotel Weyberhöfe befindet sich in einem ursprünglichen Jagdschloss aus dem Jahre 1265, idyllisch inmitten eines ca. 10 Hektar großen Parks gelegen, vor den Toren Aschaffenburgs. Mit seinem wunderschönen Ambiente, dem Park, den verschiedenen Räumlichkeiten aber besonders mit unserem gehobenen Restaurant „Rumpolt“ verzaubern wir unsere Gäste.





NOCH HÖHER HINAUS

Der Berliner Gastronom **The Duc Ngo** steht für erfolgreiche Asia-Fusion-Konzepte. Jetzt will er zeigen, dass er auch ein großer Koch ist – mit intimen Dinern und neuem Restaurant

TEXT **ANNIKA SCHÖNSTÄDT**

Eigentlich müsste The Duc Ngo niemandem mehr etwas beweisen. Nicht einmal mehr arbeiten müsse er, sagt der 48-Jährige – jedenfalls theoretisch. Praktisch betreibt der Koch und Multi-gastronom aktuell 18 Restaurants in Berlin, Frankfurt, Baden-Baden, Braunschweig und Saint-Tropez. Dank regelmäßiger Auftritte in TV-Shows wie „Kitchen Impossible“ und „The

Taste“ hat er es auch außerhalb seiner Branche zu einiger Prominenz gebracht. Er liebt es, sich gastronomisch immer wieder neu auszuleben, sagt Ngo, deshalb stehe er niemals still. 1999 eröffnete der Sohn chinesisch-vietnamesischer Eltern aus Hanoi, der im Alter von fünf Jahren als Flüchtling nach Berlin kam, auf der Kantstraße in Charlottenburg sein erstes Sushirestaurant „Kuchi“ – ohne zuvor eine klassische Kochausbildung oder Sushi-Meister-Laufbahn durchlaufen zu haben. Seine Kenntnisse hatte er bei der Arbeit in anderen Restaurants erworben, bevor er den Schritt in die Selbstständigkeit wagte. Schnell folgte eine Filiale in Mitte, dann die „Co-

colo Ramen“-Restaurants, das „Madame Ngo“, das „Golden Phoenix“ im Hotel Provocateur, „Funky Fish“, „893 Ryōtei“ und „Ngo Kim Pak“.

Attraktives asiatisches Cross-over, gepaart mit kunstvollem, individuellem Innendesign und hoher Produktqualität – darin sieht The Duc Ngo das Erfolgsrezept seiner Restaurants. Dass hin und wieder Promis vorbeischauen – so wie 2013 Brad Pitt und Angelina Jolie –, habe sicher auch nicht geschadet. Schauspieler Ken Dukes prägte für Ngos Gastronomieimperium rund um den Savignyplatz den Begriff „Kantstraßenmafia“, sein Freund nahm ihn gerne an. Im Kiez kommt an Ngo in Berlin niemand vorbei, seine Restaurants – von Ramen bis Casual Fine Dining – werden auch von den Kollegen geschätzt. Und die Expansion ist längst nicht abgeschlossen, viele Hotels und Gastronomen möchten sich heute mit einem Duc-Restaurant schmücken. Er könne sich seine Kooperationspartner mittlerweile aussuchen, sagt The Duc Ngo mit Stolz.

DURCH DEN HINTERHOF ZUM DINNER

Andere könnten vielleicht besser kochen, hat er manches Mal gesagt, aber böten eben nicht einen so einzigartigen Mix wie er. Doch nun, nach fast 25 Jahren im Geschäft, spüre er den Ehrgeiz zu beweisen, dass er das Handwerk auf höchstem Niveau beherrscht. Dass „ein Stern locker möglich ist“, selbst für einen Quereinsteiger. Erreichen möchte er dieses Ziel mit seinem Restaurant „Le Duc“. Im Sommer, spätestens im Herbst, soll es neben dem ersten „Kuchi“ eröffnet werden.

Bis es so weit ist, gibt Ngo an einem anderen Schauplatz einen Vorgeschmack. Im vergangenen Oktober hat er seinen monatlichen Supperclub „Le Duc Salon“ ins Leben gerufen. Treffpunkt ist das „Madame Ngo“, durch den Hinterhof geht es zwei Treppen hinauf in den Seitenflügel, wo ein schlichtes „Duc“ auf dem Klingelschild steht. Drinnen begrüßt der Hausherr persönlich, während ganz in Weiß gekleidete männliche Servicekräfte zur Mantelabnahme bereitstehen. Das einst Herrschaft-

Vom Flüchtlingskind, zur gastronomischen Lichtgestalt: The Duc Ngo bei seinem monatlichen Event „Le Duc Salon“ in Berlin. Er schätzt Luxuszutaten, so bei Chawanmushi mit Kaviar und Blattgold



„MACHT MAL DIE AUGEN ZU, SPÜRT MAL DEN FISCH!“, SAGT NGO BEIM SERVIEREN. ODER ER KÜNDIGT AN: „EIN HAUPTGANG, DER EUCH UM DIE OHREN FLIEGT“.

Charakter des Ursprungsortes bewahrend. Die Gerichte dazu „clean mit Bumms“, wie Ngo es ausdrückt. Oder anders formuliert: die Eleganz und Leichtigkeit der japanischen Küche als Basis, ergänzt um die reduzierte Einfachheit der Nordic Cuisine und französische Wucht. Dreh- und Angelpunkt des monatlich wechselnden Zehngängigen Menüs sollen Fische und Meeresfrüchte sein („das, womit wir uns am besten auskennen“), und zwar die weltweit besten. In seinem Streben nach Exzellenz möchte er sich nicht von lokalen Gegebenheiten beschränken lassen. Ngos Vorstellung von Haute Cuisine fußt auf Luxusklassikern wie Jakobsmuscheln, Kaviar, Kaisergranat, Foie gras und Trüffeln.

liche der Charlottenburger Altbauwohnung – Parkett, Stuck, opulent verzierter Kachelofen – erhält durch unverputzte Wände einen morbiden Charme. „Das hier ist Spielerei aus Leidenschaft, das gönne ich mir nach 25 Jahren“, sagt Ngo zum Auftakt. Gerade einmal 14 Gäste werden pro Event bewirtet. So hat man das Gefühl, zu einer sehr exklusiven privaten Dinnerparty eingeladen zu sein. Je später der Abend, desto ausgelassener werden die Tischgespräche. Die große doppelflügelige Schiebetür zur Küche steht die ganze Zeit über offen, zu Besuchen zwischen den Gängen wird explizit eingeladen.


KOCH UND GASTGEBER ZUGLEICH

Eine schwarze, mehrarmige Lampe ragt dort von der Decke wie ein Krake und lässt die Szenerie mit ihrem Spotlight wirken wie ein modernes Gemälde. Auch in Sachen Instagrammability hat The Duc Ngo seine Hausaufgaben gemacht. „Macht ruhig Fotos“, sagt er, während er sich mit zwei Kollegen in aller Ruhe über einen hochglanzpolierten Edelstahl-Küchenblock beugt und Präzisionsarbeit am Teller verrichtet.

Minuten später wechselt er mühelos in die Rolle des lässigen Gastgebers, gibt zu jedem Gang Gebrauchsanweisungen wie „Macht mal die Augen zu, spürt mal den Fisch!“ oder hemdsärmelige Ankündigungen wie „ein Hauptgang, der euch um die Ohren fliegt“. Das ist kurzweilig, trotz aller Opulenz, seinen besonderen Stil hat er dank ungeahnter Maître-Qualitäten auch hier gefunden.

Was Ngo in dieser Runde nicht erzählt: Bereits seit mehr als zwei Jahren arbeitet er am Konzept von „Le Duc“, es soll ein Restaurant nach seinen Idealvorstellungen werden. Das Interior durchgestylt bis in den letzten Winkel. Mit modernen Elementen und trotzdem den

AM ENDE: ANDÄCHTIGE STILLE

Während des Dinners in Charlottenburg kommt sogar Blattgold zum Einsatz – beim Chawanmushi, einer japanischen Eierstichsuppe. „Zum Angeben“, sagt Ngo beim Servieren. Sicher ist das augenzwinkernd gemeint, aber möglicherweise nicht nur. Vielleicht gilt hier dasselbe wie beim angestrebten Stern. „Für jemanden mit meinem Hintergrund sind solche Stempel immer etwas Schönes.“ Seine Stärke zeigt das Menü im „Le Duc Salon“ im Fokus auf das exzellente Produkt und beim dramaturgischen Aufbau. Der Abend beginnt mit Piano Klängen im Salon, wo ein Amuse-Gueule-gewordener Paukenschlag in Form eines knusperfrischen Tartelettes mit Räucheraal, Meerrettichcreme, Forellenkaviar, Birne und Manchego gereicht wird. Als sich die Türen zur gedeckten Tafel feierlich öffnen, folgt der eigentliche, leise Auftakt mit daumenbreit geschnittenem Sashimi von Thunfisch, Zander und Kaisergranat, das in seiner zarten Aromatik nur von Kombu und Mandarinsenzal begleitet wird. Dann die allmähliche Steigerung mit sauer eingelegter, saftig-fleischiger Aubergine zu satter Umami-Dashi und der vorläufige fett-süß-erdige Höhepunkt mit Seeteufelpâté, Nori-Mayonnaise, Unagi-Sauce und Trüffel auf Brioche. Jakobsmuschel, Pomelo, Buttermilch, Dashi und Macadamia übernehmen die Rolle des Erfrischers vor dem Hauptgang-Doppelschlag mit Seeteufel und Kalbsbries, gefolgt von einer rosafarbenen Tuna-Tataki-Schönheit. Die Musik hat sich mittlerweile in Richtung House verschoben, während am Tisch nun andächtige, genießerische Stille herrscht. Nach dem Dessert schließen sich die Türen zur Küche wie der Vorhang im Theater. Eine große Vorstellung, sie ist vorbei.  Tickets (350 Euro) unter <https://leducberlin.de>

The Duc Ngo überzeugt nicht nur mit Gerichten wie Erdnuss-Financier, Bananen-Yuzu-Sorbet, Essigkaramell, Cassis und Shiso. Er beweist immer mehr auch seine Qualitäten als Maître

SCHWARZWALD!



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

TEXT ALEXANDER OETKER

ES GIBT NICHT SO VIELE REGIONEN in Deutschland, in denen ich mittags einfach irgendwo im Dorfkern parken kann, aus dem Wagen steigen – und dann mit wenigen Schritten ein Gasthaus erreiche, um dort wirklich gut zu essen. In Teilen Bayerns klappt das noch, ansonsten wird es schon ziemlich dünne. Und dann ist da noch der Schwarzwald.

NEULICH WAR ES MAL WIEDER SO WEIT, ich landete zur Mittagsstunde in Renchen, einem Ort in den Vorbergen des nördlichen Schwarzwalds. Es war ein Dienstag oder Mittwoch, da bliebe mir im heimischen Brandenburg nur der Gang zum örtlichen Döner-Imbiss (nein, keine Sorge, ich fange nicht schon wieder an mit dem Bashing der preußischen Gastro-Einöde). Doch hier wies ein goldenes Schild auf den Gasthof „Drei Könige“ hin, und in der Holzgetäfelten Stube, die genau so aussah, wie ich mir das vorgestellt hatte – Herzchen in den Holzstühlen, zur Jahreszeit passende Deko –, wartete Silvia Hetzel. Sie ist Wirtin in dritter Generation, ihr Mann Rainer steht in der Küche. Die Karte war so fein wie variantenreich: Schneckenuppe, Kalbskopf in Madeira, Cordon bleu mit Kartoffelbällchen – und dazu noch Spezialitäten der Saison.

NACH EINER STUNDE und einem exzellenten Achtel Riesling war ich gesättigt und glücklich – wieder so ein Ort, an dem gutbürgerlich eben kein Schimpfwort ist, sondern ein Versprechen. „Es stimmt, hier im Schwarzwald muss man nicht überlegen, welcher Laden überhaupt offen hat“, sagt Silvia Hetzel lachend, „sondern der Gast überlegt, worauf er heute mal Lust hat.“ Und ihr Mann assistiert in tiefstem Badisch: „Hier gehen de Leud noch essen.“

MANCHMAL BESUCHT HETZEL IHRE TOCHTER, die nach Berlin gezogen ist – „da wohnen viele von uns hier“, sagt sie und lacht wieder. Dann wundert sie sich, dass

das gute Lokal an der Ecke, das beim letzten Besuch noch da war, schon wieder weg ist – und fragt sich, wie so viel Fluktuation und das ständige Neuerfinden in Zeiten wie diesen funktionieren kann. „Ich stehe hier hinterm Tresen, seitdem ich ein Kind bin“, sagt sie.

DOCH WAS HAT ES EIGENTLICH mit diesem Badenser Südwesten auf sich, dass es hier nicht nur die Granden gibt, die Deutschlands Sterneküche begründeten, das „Bareiss“, die „Schwarzwaldstube“ – sondern eben auch eine regionale Küche, die eine eigene Reise wert ist? Wahrscheinlich ist es der Mix: einerseits die Nähe zu Frankreich, die gute Köche und Topprodukte schon früh in die Region spülte – andererseits die Nähe zur Schweiz, wo das Geld dann doch ein wenig lockerer sitzt. Und bei der man sich den Anspruch anschauen kann, Genussregion zu sein, – statt bloß Touristenattraktion mit Kuckucksuhren.

UND NOCH ETWAS LIEGT HIER IN DER LUFT: kreatives Unternehmertum. Auf dem Berg in Sasbachwalden etwa haben sich junge Leute getraut und ein altes Hotel übernommen: den Tannenhof. Was sie sonst im Urlaub gestört oder was ihnen gefehlt hat – hier haben sie es anders gemacht. Es gibt eine Kaffee- und Teebar mit Süßigkeiten den ganzen Tag über, einen vollen Weinkühlschrank mit Kasse des Vertrauens, der Pool schließt nie, und die Sauna können die Gäste selbst anstellen – wenn es sein muss, nachts um vier.

DAS MUSS DOCH TEUER SEIN – sagt der gesunde Menschenverstand. Aber weit gefehlt. Während in Colmar an diesem Wochenende das Einzelzimmer 250 Euro kostete, waren es hier 73 Euro, Frühstück inklusive, versteht sich. So geht Gastfreundschaft in Zeiten der Krise – und so kann dieser Schwarzwald auch ein Vorbild sein fürs ganze Land.

www.3-koenige.de

www.relaxhotel-tannenhof.de

HIER BLÜHT NOCH MEHR

Dr. Gerhard Bosselmann erlebt die Lüneburger Heide so, wie es nur wenige tun – bei Vollmond. Um drei Uhr morgens, wenn nicht ein einziger Tourist durch die Weiten dieser einzigartigen Landschaft wandert, steht er mit schweren Stiefeln in der Heide, blickt auf den Boden und sucht nach Kräutern für seinen Gin, sie sollen dann am aromatischsten sein. „Es gibt Zeiten, da stehen Pflanzen voll im Saft, und das schmeckt man auch“, sagt er. „Mit Aberglauben oder Esoterik hat das nichts zu tun – mir geht es um die allerbeste Qualität.“ Sogar den Wacholder sammelt er von Wildpflanzen in der Heide, dank einer Sondergenehmigung darf er das. Kein Aufwand ist dem 66-Jährigen zu groß, um einen Gin herzustellen, der seine Herkunft im Namen trägt: Heide-Gin.

So wird die Landschaft zum Markenzeichen und ein Spirituosenproduzent zum Botschafter, der zeigt, dass die Heide mehr zu bieten hat, als hübsch zu blühen. Die größte zusammenhängende Heidefläche Mitteleuropas, zwischen Hamburg, Bremen und Hannover gelegen, ist ein beliebtes Naherholungsgebiet der Norddeutschen, wird aber

Die Lüneburger Heide ist ein Naturparadies, das nicht nur zur Blüte einen Ausflug oder Kurzurlaub lohnt. Denn junge Hoteliers und einfallsreiche Erzeuger machen die idyllische Gegend neuerdings noch attraktiver, bieten Köstliches und viel Entspannung

TEXT JULIUS SCHNEIDER





FOTO: ANDREAS VITTING/HUBER IMAGES

Naturspektakel in
Niedersachsen: die
Lüneburger Heide
bei Sonnenaufgang
im Morgennebel



Altes Fachwerk, zeitgemäßes Konzept: Björn Bohlen, Jovitha James und Sabrina Walterscheidt (v. l.) haben aus einem nüchternen Tagungshotel ein persönlich geführtes Refugium geschaffen. Der Stimbekhof (o.) liegt mitten im Naturschutzgebiet. Den historischen Charakter bewahren, nachhaltig wirtschaften, Zeit haben für die Gäste – das ist den Betreibern wichtig



Würde man in der Heide nicht vermuten: frischer Ingwer vom Biohof Stövesandt

GUT SCHLAFEN

STIMBEKHOF, BISPINGEN ●●●

Heide-Idylle und persönliche Atmosphäre, dazu viele Produkte aus der Gegend.
www.stimbekhof.de

ALTHOFF HOTEL FÜRSTENHOF, CELLE ●●●●

Prachtvolles Hotel in einem Barockpalais von 1670.
www.althoffcollection.com

SCHLOSS LÜDERSBURG, LÜDERSBURG ●●●●

Weitläufiges Gebäude-Ensemble mit eigenem Golfplatz.
www.schloss-luedersburg.de

auch im Rest des Landes immer beliebter. Jährlich kommen mehr als 34 Millionen Tagestouristen in die Region. Die Pandemie hat dem Urlaub in der Heimat einen Boom beschert, und auch die Wertschätzung für regionale Produkte ist stark gestiegen. Gerhard Bosselmann gehört mit seinem HeideGin zu einer Gruppe lokaler Produzenten, die mit Stolz ihren Landstrich vertreten. „In der Heide, von der Heide, für die Heide“, wie er gerne sagt.

Zu diesem Netzwerk gehört auch der Stimbekhof, ein Reetdach-Ensemble von 1920, das von drei jungen Hoteliers aus Hamburg geführt wird. Jovitha James, Sabrina Walterscheidt und Björn Bohlen haben das ehemalige Tagungshotel Anfang 2020 übernommen und in ein liebevoll geführtes Gasthaus verwandelt – mitten im Naturschutzgebiet der Lüneburger Heide. 27 Zimmer und Suiten verteilen sich auf die Fachwerkhäuser, dazwischen grüne Wiesen, ab und zu ein Liegestuhl zum Entspannen.

„Unsere Gäste schätzen den persönlichen Kontakt zu uns, hier checkt niemand anonym ein und aus“, sagt Björn Bohlen, der immer ein offenes Ohr für seine Gäste hat. „Hier auf dem Land ticken die Uhren eben anders“, sagt er. „Und bei uns sowieso.“

Neues wagen, andere Wege gehen, das zeichnet auch die Erzeuger in der Heide aus. Jan-Hendrik Koch und sein Heideblüten-Pils sind ein gutes Beispiel. Der Braumeister leitete eine Hamburger Mikrobrauerei, bevor er sich selbstständig machte. „Ich dachte mir, es gibt so viele ungelernte Brauer, die ihre eigene Brauerei eröffnen, da muss ich das als Braumeister mit über 25 Jahren Berufserfahrung erst recht machen“, sagt er. Seine Brauerei De Lütte in Salzhausen macht die Anwohner stolz, die Nachfrage kann er mit seinen kleinen Sudkesseln gar nicht bedienen, deshalb wird er die Produktion noch in diesem Sommer vergrößern.

Kochs süßiges „Barnsteen“, unfiltriert und unpasteurisiert, gibt es auch im Stimbekhof, ebenso den Heidschnucken-Schinken der Landschlachtere Meyer in Bispingen – ein Betrieb, der seit 1928 hier verwurzelt ist und sich der heimischen Schafrasse verschrieben hat. Die Tiere dienen vor allem der Landschaftspflege. Sie verwerten das nährstoffarme Heidekraut, brauchen keine Antibiotika und sind den ganzen Tag an der frischen Luft. Die Kunden wissen genau, woher die Produkte kommen. Transparenz und Regionalität, die andere Produzenten heute als Verkaufsargument entdecken, sind hier seit jeher selbstverständlich.

Ingwer und Kurkuma hingegen würde man eher nicht mit der Heide in Verbindung bringen. Für den Landwirt Hermann Reinecke vom Biohof Stövesandt in Bergen ist die Arbeit mit diesen – eigentlich typisch asiatischen – Knollengewächsen alltäglich geworden, und die Nachfrage steigt von Jahr zu Jahr. „Wir wollen eine neue Regionalität schaffen, mit Produkten, die man hier nicht vermuten würde“, sagt er. Das Kerngeschäft seiner Eltern sind noch immer Milchvieh, Zuckerrüben und Kartoffeln, aber der Boden bietet viel mehr Möglichkeiten. So baut Hermann Reinecke Heilkräuter wie Schafgarbe

Jan-Hendrik Koch (r.) macht mit seiner Brauerei De Lütte süßiges Bier – und seine Nachbarn stolz. Gerhard Bosselmann (u.) streift auf der Suche nach Zutaten für seine Gin-Brennerei bei Vollmond durch die Heide



„WIR WOLLEN EINE NEUE REGIONALITÄT SCHAFFEN, MIT PRODUKTEN, DIE MAN HIER NICHT VERMUTEN WÜRD.“

HERMANN REINECKE, BIOHOF STÖVESANDT

an, auch Aroniabeeren gedeihen bei ihm und werden zu Saft verarbeitet oder als Pulver verkauft. Der Hof ist seit 1587 in Familienbesitz, die junge Generation denkt neu – und bewahrt gerade damit die Tradition.

So ist es auch auf dem Heidehof Schulz in Uelzen. Die Familie baut hier unter anderem Süßkartoffeln an, doch das Besondere ist der nachhaltige Ansatz. Süßkartoffeln, die aufgrund ihrer Form oder Größe nicht in den Handel kommen, lassen sie zu Chips verarbeiten. „Statt Abfall wird daraus eine leckere Knabberlei“, sagt Sönke Schulz, der den Snack seiner Schwester Sina gewidmet und nach ihr benannt hat.

Die Chips gibt es in ausgewählten Spezialitätenläden, und natürlich kennt sie auch Björn Bohlen vom Stimbekhof. „Wir haben hier mehr als Heidehonig“, sagt der Hotelbetreiber, „das Tolle ist ja, dass es in der Region so viel zu entdecken gibt.“

Seine Gäste freut's: Abends sitzen sie bei Heide-Bier und Heidschnucken-Schinken auf der weitläufigen Terrasse. Später gibt es dann noch Heide-Gin.



GUT ESSEN UND TRINKEN

„HENRY'S RESTAURANT“, BUCHHOLZ IN DER NORDHEIDE ●●

Inhabergeführtes Restaurant mit zeitgemäßer Landhausküche, viele Produkte kommen aus der Heide. www.restauranthenrys.de

„RÖHMS DELI“, LÜNEBURG ●

Ungezwungene Kombination aus Restaurant, Café und Delikatessen-Shop mit regionalen Produkten. www.roehmsdeli.de

„DAS ESSZIMMER“, CELLE ●

International inspirierte Küche in gemütlich-ländlichem Ambiente. www.dasesszimmer-celle.de



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



GESCHMACKVOLL:
Bei Franz und Beate
Spieker kommen
Gerichte wie Tatar von
der Lachsforelle auf
Kartoffelrösti mit
Schmand auf den
Tisch – im hübschen
Gastraum oder im
lauschigen Garten





Westfälisch und weltoffen

GUTE GASTHÄUSER: Die Geschwister Beate und Franz Spieker führen das 100 Jahre alte „**Gasthaus Spieker**“ im ostwestfälischen Hövelhof in dritter Generation. Dass die beiden schon mehr gesehen haben als die Heimat, spürt man vor allem bei der Küche

TEXT MARTIN HENKE

Der Brief der Tante war eindringlich, es herrsche „Handlungsbedarf“. Schließlich galt es, zwei Weltenbummler nach Hause zu holen, denn die Geschwister Franz und Beate Spieker hatte es nach der Ausbildung in die Ferne gezogen, nach München, Mallorca, in die USA. Nun war der Zeitpunkt gekommen, den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Also ging es aus dem Intercontinental Hotel in Chicago zurück ins beschauliche Hövelhof, Ortsteil Riege, zwischen Paderborn und Bielefeld gelegen.

Das war 1996. Seitdem haben Franz und Beate Spieker die 1923, also vor genau 100 Jahren von ihrem Großvater eröffnete Dorfneipe mit Kolonialwarenladen in ein Gasthaus mit Weinbar, Wintergarten und 13 stilvoll eingerichteten Zimmern verwandelt. In der Region hat die Adresse einen exzellenten Ruf und viele Stammgäste, die die herzliche Zugewandtheit der Spiekers schätzen. Im Gastraum mit seinen warmen Tönen und der Holzbalkendecke fühlt man sich augenblicklich wohl. An den rot getünchten Wänden hängen alte Schwarz-Weiß-Fotos, zu denen Beate Spieker, die den Service leitet, so manche Geschichte erzählen kann.

Für die Küche ist ihr Bruder verantwortlich. Über die Jahre hat er sich ein Netzwerk aus regionalen Lieferanten aufgebaut, Geflügel, Wild, Forellen und ein Großteil des

Gemüses stammen aus der unmittelbaren Nachbarschaft. Der Koch pflegt bodenständige Evergreens wie die westfälische Hochzeitssuppe, weil er weiß: „Damit bekommt man alle Gäste.“ Ein weiterer Hausklassiker ist der bei Niedrigtemperatur gegarte Rinderschäufelbraten mit Rahmwirsing und Serviettenklößen – quasi Omas Sonntagsgericht, aber in moderner Zubereitung.

Gleichzeitig beweist Franz Spieker mit Kreationen wie „Ceviche von der Lachsforelle aus der Emsquellau“ zeitgemäße Offenheit für die Aromen dieser Welt. Limette, Chilischoten und der sanft gegarte Fisch – besonders im Sommer auf der Terrasse ein würzig-frisches Geschmackserlebnis. Für einen Vorspeisensalat schneidet er heimischen Fenchel hauchdünn auf, mariniert ihn mit Limettendressing und stellt ihm cremigmilden Ziegenfrischkäse, einen knackigen Nussmix und Datteln zur Seite. Und als vegetarisches Hauptgericht hat sich Schweizer Polenta einen Stamplatz auf der Karte gesichert, Spieker verfeinert sie mit Parmesan und Rosmarin, dazu gibt er Champignons in Rahm und grünes Gemüse.

Beim Wein kann man aus 60 Positionen wählen. Zu vielen Winzern pflegen die Spiekers langjährige Beziehungen und laden sie gelegentlich zu Verkostungen ein. Ganz so, wie es die Gäste hier mögen: persönlich. **||**



„MIT EINER HOCHZEITSSUPPE ODER EINEM RINDERBRATEN BEKOMMT MAN ALLE GÄSTE.“

Franz Spieker



NEWS & TERMINE

AUSGEZEICHNET: BOTANIC SANCTUARY ANTWERP

Das neue Tophotel in einem ehemaligen Klosterkomplex im Botanischen Garten ist Antwerpens bestes Genuss-Hideaway – jetzt auch verbrieft. Für sein hochwertiges Angebot für Gourmets, Kunst- und Designliebhaber wurde es jetzt mit dem „Independent Hotel Award 2023“ für das beste Konzept ausgezeichnet.

www.botanicantwerp.be

DANIEL ACHILLES IM „EINSTEIN UNTER DEN LINDEN“
Zuletzt in der „Eins44 Kantine Neukölln“, davor machte Daniel Achilles im eigenen Restaurant „Reinstoff“ in Berlin Furore – und jetzt startet er im „Einstein“ neu durch. Die deutsch-österreichisch geprägte DNA bleibt erhalten, Achilles ergänzt die Speisekarte um vegetarische Gerichte.

www.einstein-udl.com

25 JAHRE „BAU.STIL“

Christian Bau feiert 25. Jubiläum im „Victor's Fine Dining by Christian Bau“. Seinen unverwechselbaren Stil, der französische Hochküche mit japanischer Präzision und Topprodukten verbindet, entwickelte er im Laufe der Jahre zur Perfektion – und zu Deutschlands bestem Fine-Dining-Erlebnis. Jubiläumsarrangements!

www.victors-fine-dining.de/restaurant



DIE GEWINNERIN:
Johann Lafer
überreichte
Anne Brandes die
Siegerurkunde

DIE JURY:
Christoph Rüffer (r.)
und Max Strohe
konzentriert bei
der Verkostung



Anne Brandes, 26, gewinnt den Next Chef Award

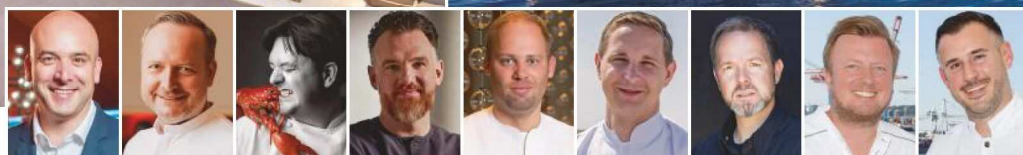
Als erste Frau in diesem Wettbewerb, der in Hamburg auf der Internorga ausgetragen wurde, konnte in diesem Jahr die Nachwuchsköchin Anne Brandes aus dem AMERON Hotel Speicherstadt in Hamburg die Jury überzeugen. Mit Johann Lafer als Schirmherrn wurde die Veranstaltung zur Förderung des Kochnachwuchses 2016 ins Leben gerufen und verhalf bereits einigen Talenten zum Karriereschub – denn als Hauptpreis wartet die Veröffentlichung eines eigenen Kochbuchs im renommierten Gräfe und Unzer Verlag.

Die Köchinnen und Köche treten mit ihren Kreationen vor einer hochkarätig besetzten Jury in den Wettstreit: In diesem Jahr bewerteten Stars wie Thomas Kammeier, Koch und gastronomischer Leiter des Eufel Campus in Berlin, Max Strohe („Tulus Lotrek“, Berlin), Nelson Müller („Schote“, Essen), Thomas Martin vom Hotel Jacob in Hamburg, Robin Pietsch vom „Pietsch“ in Wernigerode, Köchin und Buchautorin Cornelia Poletto („Poletto“, Hamburg), Björn Freitag („Goldener Anker“, Dorsten) sowie Christoph Rüffer vom „Haerlin“ im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg die Gerichte.



„TK ROCKT“ AM TEGERNSEE

Thomas Kellermann präsentiert im Gourmetrestaurant „Dichter“ im Parkhotel Egerner Höfe immer wieder Prominente im Talk oder am Herd. Unter dem Motto „TK rockt“ steht er im Oktober mit zwei Topkollegen am Herd: mit Gerhard Wieser, Chef des „Castel finedining“ in Dorf Tirol, und Edip Sigl vom „es:senz“ im Chiemgau. www.eggerner-hoeft.de



KÖCHE

MS EUROPA, Tillman Fischer
THE GLOBE / THE TABLE,
Kevin Fehling – 3 Sterne
Rutz, Marco Müller – 3 Sterne
Gourmet Restaurant im Söl'ring Hof,
Jan-Philipp Berner – 2 Sterne,
Restaurant Ösch Noir,
Manuel Ulrich – 2 Sterne
CODA Dessert Dining,
René Frank – 2 Sterne
Restaurant Seven Park Place,
William Drabble – 1 Stern
Gourmet Restaurant
Hubert Wallner, Hubert Wallner –
4 „Gault & Millau“-Hauben
Tantris Maison Culinaire,
Matthias Hahn

WINZER

Weingut von Othegraven,
Günther Jauch
Schlossgut Diel, Caroline Diel
Château Galoupet, Jessica Julmy
Weingut Schneider, Markus Schneider
Veuve Cliquot, Louis Beudaert
Château Lassègue, Moritz Möller

GENUSSSPEZIALISTEN

Fromagerie Antony, Bernard Antony
Giovanni L., Jörg Fischer
Altonaer Kaviar Import Haus,
Markus Rüsck
Otto Gourmet, Wolfgang Otto
Bos Food, Ralf Bos
Becking Kaffee, Dr. Heyko Wychodil
Spiritus Rex, Matthias Sievert
Grilled Cheese Wonderland,
Helena Gleissner

BARS

Tür 7, Wien, Gerhard Tsai

* Änderungen vorbehalten.

GOURMETEVENT DER SPITZENKLASSE

EINE WELT DER KÖSTLICHKEITEN

14 Michelin-Sterne und vier Hauben bringen MS EUROPA zum Strahlen

Unvergessliche Gaumenfreuden sind garantiert, wenn internationale Spitzengastronomen anlässlich der 17. Ausgabe des Gourmet-Events „EUROPAS Beste“ das Deck 8 in einen Gourmettempel verwandeln. Flanieren Sie vor der Kulisse des abendlichen Hamburgs von Kochstation zu Kochstation, und lassen Sie sich vom Können ausgewiesener Meister des Genusses verführen. Neben vielfach ausgezeichneten internationalen Sterneköchen freuen sich renommierte Winzer und Chocolatiers, Pâtisseries und Affineurs darauf, Sie mit ihren erlesenen Kreationen zu verwöhnen. Eine Auswahl der zahlreichen Teilnehmer* ist nebenstehend für Sie aufgeführt.

Nach einem Abend voller Hochgenüsse verlässt die EUROPA das morgendliche Hamburg. Gestalten Sie den Tag ganz nach Ihren Wünschen – etwa bei einer wohltuenden Auszeit im Ocean Spa – und freuen Sie sich auf grandiose Aussichten bei der Tagespassage des Nord-Ostsee-Kanals. Vielfältige Entdeckungen erwarten Sie in Aerösköbing, das dank seiner historischen Gassen und mit Kletterrosen geschmückten Fachwerkhäuser den Beinamen „Märchenstadt“

trägt. In die Geschichte Dänemarks können Sie auch in Kopenhagen eintauchen: Bewundern Sie die Pracht der königlichen Schlösser, und schlendern Sie durch das traditionsreiche Hafenviertel Nyhavn. Hochmodern präsentiert sich hingegen das berühmte nordische Design. Wie wäre es mit einer ausgiebigen Shoppingtour? Um viele Eindrücke reicher gehen Sie in Kiel von Bord.

Die Reise vom 18. bis 22. August von Hamburg nach Kiel inklusive Gourmetevent EUROPAS Beste ist ab 2.690 Euro pro Person (bei Doppelbelegung, exkl. An- und Abreise) buchbar.
Infos unter: www.hl-cruises.de/reise-finden/EUR2317







AUF DEN KOPF GESTELLT

Ricky Saward ist ein Solitär in der Restaurantszene. Im Frankfurter „Seven Swans“ denkt er vegane Küche neu: kühn und verblüffend kreativ, dabei ganz ohne Gewürze und streng regional. Das schmeckt seinen Gästen: Ein Jahr im Voraus ist er ausgebucht!

TEXT **GABRIELE HEINS**

NAME: Ricky Saward. **Alter:** 34. **STATIONEN:** Nach dem Praktikum in einem Altersheim entschied er sich, Koch zu werden. Ausbildung in einem Wirtshaus in der Heimatregion Borken, dann diverse Posten in den Hiltons in Wien und Sydney sowie im „Meredith's“ in Auckland, in Frankfurt in der „King Kameha Suite“, im „Opéra“, „Chairs“ und in der „Villa Merton“. 2018 übernahm er die Nachfolge von Jan Hoffmann im vegetarisch ausgerichteten „Seven Swans“.

RESTAURANT: Der Name stammt vom Titel eines der Lieblingsalben des Besitzers Steen Rothenberger (Lindenberg Group, Frankfurt), das Gemälde des „sterbenden Schwans“ vom Künstler Dennis Rudolph. Das Mobiliar ist schlicht und dunkel, jeder Teller, jede Schale ein handgemachtes Unikat. 16 Gäste finden in persönlicher Atmosphäre Platz und genießen das Menü gleichzeitig. Dazu gibt es Bio- und Naturweine aus Deutschland. **DAS TEAM:** Ricky Saward, Souschefin Nadine Penalva-Lopez und Leonie Höfner arbeiten auf Augenhöhe, pflanzen, ernten, kochen und servieren gemeinsam. **PRIVAT:** Der Chefkoch lebt mit Frau und Kind in Frankfurt, geht gern zur Eintracht Frankfurt, entspannt bei der Pflege seines Aquariums und gönnt seinem Kopf im Urlaub ein Reset: „Da denke ich so wenig wie möglich über Essen nach.“



PILZ-VARIATION

DINKEL-MALZ-PLÄTZCHEN, BROMBEERE,
BLUMENKOHL, SCHÖNSCHNABELMOOS

SCHWARZER RETTICH

AUS DER KOHLE, STAUDENSELLERIE-EMULSION,
LÄRCHENSPROSSEN, APFEL, WILDKRÄUTER,
KORIANDERSAMEN





ROTE BETE

JUS VON UNREIFEN RIESLINGTRAUBEN, FERMENTIERTES
ROTKRAUT, JOHANNISBEEREN, PIMPINELLE

KARTOFFEL,

IN DER ERDE GEBACKEN, LIEBSTÖCKEL-ÖL,
BÄRLAUCH-GEWÄCHSE, SAUCE
VON KARTOFFELSCHALEN, CRACKER





DIE GLORREICHEN DREI:
Ricky Saward, Leonie
Höfner und Souschefin
Nadine Penalva-Lopez (v. l.)
sind gemeinsam für Küche
und Service zuständig.
Von den Fensterplätzen
blicken die Gäste auf den
Main. Die Braumanns-
wiesen in Bad Homburg
sind die Speisekammer –
hier gedeihen Gemüse,
Kräuter, Blüten und Früchte



D

er Besuch in einem der ungewöhnlichsten Restaurants Deutschlands beginnt mit einer Überraschung. Man öffnet die Tür und steht – verdutzt – in einer Bar. Ein Transitraum, in dem es zur Begrüßung einen guten Drink gibt, die Gäste Jacke, Alltag und Bürostress abwerfen und gespannt auf den Einlass ins Abenteuerland warten. Der Fahrstuhl zuckelt nach oben in die Küche: Und da steht schon erwartungsvoll der freundliche, rotblonde Hüne mit den feinen Händen und führt ein Stockwerk hinunter in den Gastraum: dunkel gestaltet, geschickt ausgeleuchtet, Blick auf den Feierabendverkehr

am Main. Ricky Saward ist kein Koch, der nun bis zum Dessert wieder verschwindet. Er serviert mit seinen Kolleginnen, Souschefin Nadine Penalva-Lopez und Leonie Höfner, jeden Gang, schenkt Wein ein, stellt den Gästen jedes Gericht im Detail vor. „Ich will nicht belehren“, sagt er, „sondern erklären, welche Leidenschaft, welcher Aufwand hinter allem steckt.“ Niemand weiß, was nun kommt – auf der Homepage verrät er kein Wort zum Menü, Speisekarten hat er abgeschafft: „Die landen eh nur in Schubladen.“ Wir tauchen unsere Hände in einen duftenden Kräutersud, viele Häppchen werden mit der Hand gegessen. Und dann gehen sie los, die Olympischen Spiele der Pflanzenküche.

WIE KAM RICKY SAWARD ZUR RADIKALEN GEMÜSEKÜCHE?

Es geschah in Neuseeland: Mit einem Stipendium kochte Ricky, Sohn einer Waliserin und eines Westfalen, bei Michael Meredith in Auckland. „Er hatte eine enge Beziehung zur Natur, pflückte morgens Kräuter, kochte das Personalesen vegan, aber das bemerkte ich gar nicht, so köstlich war es. Da hat es bei mir Klick gemacht.“



Seven Swans



Mainkai 4, 60311
Frankfurt am Main,
Tel. 069-21 99 62 26,
www.sevenswans.de,
Di-Sa abends geöffnet,
Menü € 159

In Frankfurt übernahm Ricky Saward 2018 das vegetarische „Seven Swans“ am Mainkai, ein Haus so schmal und schlicht, dass es leicht übersehen wird. Akribisch arbeitete er sich in eine Küche ohne Fisch und Fleisch ein und stellte irgendwann fest: „Eier, Milch, Sahne, Butter – das ist doch eine Speckschicht, die wir auch nicht brauchen.“ Zunächst inkognito stellte er dann auf vegan um. Und blieb dabei. Dabei ist Ricky Saward ein Meister der Selbstbeschränkung: Bis auf Luisenhaller Salz und Biorübenzucker verzichtet er auf Gewürze. Denn: „Warum soll ich einer Karotte, die saftig ist und viele komplexe Nuancen hat, die Würzpeitsche geben?“ Alle international-exotischen Produkte, auch Kaffee und Schokolade, sind tabu. Seine Speisekammer sind die Braumannswiesen, ein Fünf-Hektar-Permakultur-Garten im Taunus, in dem er Gemüse, Kräuter und Früchte anbaut, bis zu 350 Sorten. Seine Motivation für den Verzicht: Klima und Ressourcen schonen, Tierwohl fördern. Aber ihn fachen auch Ehrgeiz und Pioniergeist an, er will die „nachhaltigste Sterneküche“ abliefern, Gästen und der Welt beweisen, dass man auch ohne Kaviar und Wagyu Champions League kochen kann; dass man Grenzen sprengt, indem man sich Grenzen setzt. Dass man oben schwimmt, wenn man sich gegen den Strom stellt, dass man kulinarischen Luxus neu definieren kann. Nicht umsonst war Ricky früher Musiker in einer Punkband. „Ich habe Kochen gelernt, um – so hart es klingt – aus billigem Rohmaterial, das ich dreckig aus der Erde ziehe, ein Kunstwerk zu schaffen.“

WIE GROSS IST DER AUFWAND FÜR DIE GERICHTE?

Immens. Ricky Saward steuert seine eigene Wertschöpfungskette: von der Auswahl des Saatguts bis zum eigenen Küchenkompost. Und wer nun meint, dass im Taunus doch nur Allerweltsgemüse sprießt, weiß noch nicht, wie unterschiedlich allein Kiwano-, Zitrus- oder Luffa-Gurken schmecken. „Auch bei Kartoffeln gibt es ein Spektrum von süß bis mineralisch, von nussig bis fruchtig“, schwärmt der Chef. Nein, er vermisst nichts. Statt mit Zitronen säuert er komplexer mit Rheingauer Verjus, eigenem Tomatenessig oder Zierquitten. Für weiche Süße zapft er

Birkensaft von den Bäumen und streift vor allem im Frühjahr („Das ist unsere Heavy-Metal-Zeit“) mit Nadine und Leonie durch die Natur, die für das Trio ein Füllhorn ist. Sie klettern mit Jutebeuteln über Zäune, um etwa die rare Feldkirsche zu ergattern, pflücken Akazienblüten und Birkenkätzchen, Ahorn- und Hainbuchenknospen, Bärlauch- und Schlehenblüten, Vogelkirschen, Lärchen- und Fichtensprossen. Alles legal, versteht sich. Das Trio arbeitet traditionell, fast archaisch: Im Frühjahr und Sommer muss für den Winter vorgesorgt werden, da gibt es kein Pardon, da heißt es: einwecken, einlegen, einsalzen, fermentieren.

WIE SCHMECKT DAS KÜHNE VEGANE MENÜ?

Ricky Sawards Credo lautet: „Wir sind keine Rohkostler.“ Wie wahr! In jedem Gericht steckt unglaublich viel Finesse, Mühe, Liebe und Technik. Am Gaumen indes spürt man keinerlei Überforderung, da verwandelt sich jeder Bissen in Wohlgefühl. Die Geschmacksbilder sind vielschichtig, mal apart und filigran, dann wieder tiefgründig und vollmundig oder süß-säuerlich-feinherb. Die Aromen spielen auf der Zunge Pingpong, Crunch-Effekte liefern den Sound dazu – und auch optisch ist jedes Gericht durchdacht: ästhetisch, bildschön, kleine Kunstwerke. Männer tun sich mit dieser kulinarischen Hochseil-Artistik oft schwer, hat Saward festgestellt. Daher möchte er nur noch mit Frauen zusammenarbeiten.

Aus jedem Produkt arbeitet er den maximalen Geschmack heraus, von der Wurzel bis zur Schale bleibt nichts ungenutzt. Sawards Lieblingsprodukt, der Kiefernzapfen, simmert etwa bis zu sechs Tage im Zuckersirup, bis eine Art Lakritz entsteht, mit Harzfrische und Zitrusaroma. Karotten lässt er zwei Wochen über dem Herd reifen, grillt sie in Holzkohle, wolft sie und stellt eine Karottenemulsion mit Kamillenöl her. Knoblauchzehen werden bis zu zehnmal in Hafermilch ausgekocht, bis eine süß-cremige Masse da ist. Schwarzer Rettich verglüht mit heißer Holzkohle zwei Tage in der Erde. Dinkelpätzchen werden mit geröstetem Malz, entsaftetem Blumenkohl, Pilz-Maronen-Creme, eingelegter Brombeere und fermentiertem Shiitakepilz zur Umami-Bombe.

Wie er auf diese Ideen kommt? Mit Stift und weißem Papier denkt er sich alle Kreationen aus, stellt sich Geschmack und Techniken im Kopf vor. „Kochbücher lese ich nicht“, sagt Saward, „die leiten mich nur in die Irre.“ Selten isst er in anderen Spitzenrestaurants, und dann nur, um zu prüfen, wo er steht, ob er mithalten kann. Saward, der selbst vegan lebt, bestellt dann das normale Menü, zuletzt etwa im „Disfrutar“ und im „Enigma“ in Barcelona.

WIE REAGIEREN DIE GÄSTE AUF DIESE EXPEDITION?

Seit der Umstellung auf vegane Küche buchen immer mehr junge Gäste, viele auch aus Indien, Skandinavien und Großbritannien. Bei allem Erfolg kommt es immer wieder zu kuriosen Situationen, erzählt Saward lachend und kopfschüttelnd: „Wann kommt denn das Filet?“, wird etwa gefragt. Ein älterer Herr biss sogar immer wieder heimlich von einer Bockwurst ab, die er in seiner Tasche hatte, manch anderer zahlte mitten im Menü und ging einen Burger essen. Beirren muss Saward das alles nicht. Ein Jahr im Voraus ist er ausgebucht, 600 Gäste standen im April auf der Warteliste. Nur ein IT-Nerd aus Frankfurt hat das System überlistet, die Homepage gehackt und einen Bot installiert, der jeden frei werdenden Platz gekapert hat, dreimal in drei Monaten. Auch so eine Fanliebe dürfte einzigartig sein.



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



SPARGEL SATT!

Haben Sie schon mal einen Cappuccino aus dem Gemüse probiert? Ein Schaum aus den weißen Stangen krönt ein grünes Süppchen – das ist nur eine unserer kreativen Zubereitungen

REZEPTE ANDREAS NEUBAUER FOTOS MATHIAS NEUBAUER



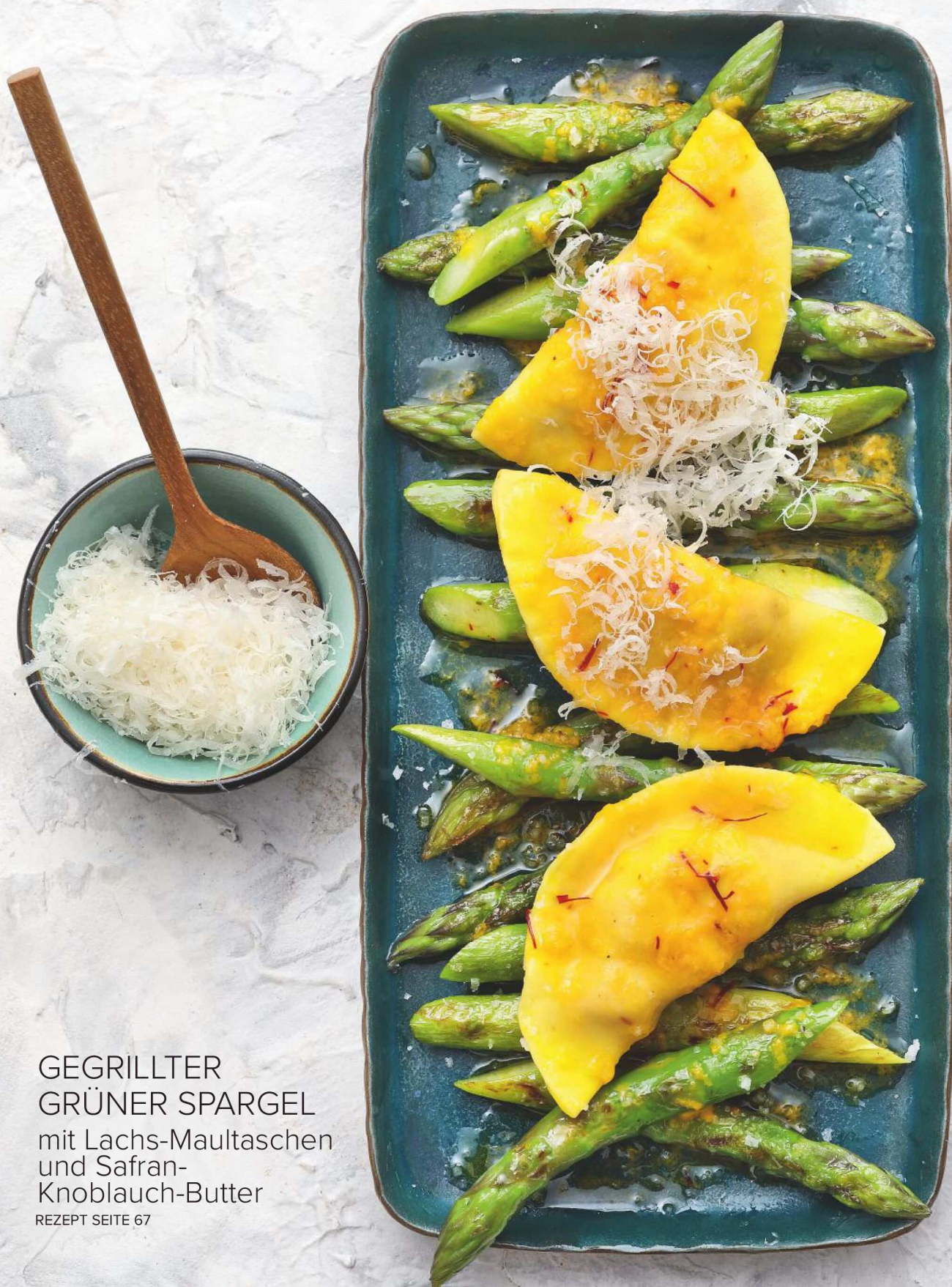
NEST VON
MARINIERTEM
SPARGEL

mit Spargel-
creme,
gebackenem
Ei und Parma-
Schinken

REZEPT SEITE 66

SPARGEL-
CAPPUCCINO
mit Grissini und Lardo
REZEPT SEITE 66





GEGRILLTER
GRÜNER SPARGEL
mit Lachs-Maultaschen
und Safran-
Knoblauch-Butter

REZEPT SEITE 67



SPARGEL-KARTOFFEL-TARTE
mit Ziegenfrischkäse
REZEPT SEITE 67

SPARGEL-PASTA

mit Pesto, Büffelmozzarella und
gebratenen Strauchtomaten

REZEPT SEITE 68





Nest von mariniertem Spargel mit Spargelcreme, gebackenem Ei und Parma-Schinken

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten plus 30 Minuten Garzeit
ZUTATEN für 4 Personen

10–12 Stangen weißer Spargel,
Salz,
2 TL Crème fraîche,
2 TL Mayonnaise,
12 möglichst dünne Stangen grüner Spargel,
1 rote Zwiebel,
3 EL Rapsöl,
1–2 EL Weißweinessig,
1 TL Honig,
1 TL Senf,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
4 Bio-Eier (L),
etwas Mehl zum Wenden,
1 verquirltes Ei,
100 g Semmelbrösel,
300 ml Pflanzenöl,
150 g in dünne Scheiben geschnittener Parma-Schinken,
etwas junger Spinat-, Rucola- oder Mangoldsalat,
Kräuter und Blüten als Garnitur

1 Weißen Spargel schälen, holzige Enden wegschneiden. Spargelstangen in kochendem Salzwasser 6–8 Minuten bissfest garen, anschließend kalt abschrecken. Spargelspitzen etwa 4 cm lang abschneiden und je nach Dicke nochmals der Länge nach halbieren. Spargelspitzen beiseitestellen. Restlichen Spargel in kurze Stücke teilen und fein pürieren.

Püree mit Crème fraîche und Mayonnaise verrühren und würzig abschmecken.

2 Grünen Spargel putzen und in kochendem Salzwasser in 4–5 Minuten bissfest garen. Anschließend kalt abschrecken und der Länge nach halbieren.

3 Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 EL heißem Rapsöl anschwitzen. Mit Weißweinessig ablöschen, Pfanne vom Herd ziehen, Honig und Senf unterrühren, Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Öl kräftig unterrühren. Grüne Spargelstangen und weiße Spargelspitzen in der Vinaigrette etwa 15 Minuten marinieren.

4 Die Eier 6 Minuten in kochendem Wasser garen, anschließend kalt abschrecken und vorsichtig pellen. Gegarte Eier salzen, dann in Mehl wenden und durch verquirltes Ei ziehen, danach in Semmelbrösel panieren und in heißem Öl in einem kleinen Topf goldbraun und knusprig ausbacken. Gebackene Eier auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Je 1 Klacks der Spargelcreme in die Mitte der Teller geben und mit dem Löffelrücken zu einem Kreis von etwa 10 cm Durchmesser verteilen. Je 1 Scheibe Schinken sowie einige Salatblätter und grüne Spargelstangen nestförmig darauf anrichten. Restliche Marinade und weiße Spargelspitzen um das Nest verteilen und nach Belieben mit Kräutern und Blüten garnieren. Je 1 gebackenes Ei in jedes Spargelnest setzen und servieren.

 **2021 Grauburgunder Réserve, Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen, www.tesdorf.de, € 14,50**
Im Vordergrund Fruchtnuancen von reifen Äpfeln, Birnenschale. In der

Nase ist durch Holzeinsatz auch rauchige Mineralität spürbar. Am Gaumen nussige, fast Muskatnuss-ähnliche Aromen, die Cremigkeit und die feine Phenolik fangen die kräftigen Aromen des Parma-Schinkens mit ein.



Spargel-Cappuccino mit Grissini und Lardo

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
45 Minuten
ZUTATEN für 4 Personen

GRÜNES SPARGELSUPPCHEN
1–2 Schalotten,
250 g grüner Spargel,
1 EL Olivenöl,
250 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe,
50 g weiche Butter,
Salz, Cayennepfeffer, Zucker

WEISSER SPARGELSCHAUM
200 g weißer Spargel,
250 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe, 150 ml Sahne,
Salz, Cayennepfeffer, Zucker,
50 g weiche Butter

AUSSERDEM
8 Grissinistangen,
100 g in dünne Scheiben geschnittener Lardo,
frisch geriebene Muskatnuss

1 Für das grüne Spargelsüppchen die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Vom grünen Spargel die holzigen Enden wegschneiden. Stangen zu einem Drittel schälen und in kleine Stücke schneiden. Diese zusammen

mit den Schalotten in heißem Öl anschwitzen. Dann mit Brühe auffüllen und alles etwa 8 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles mit Butter fein pürieren, mit Salz, Cayennepfeffer und 1 kleinen Prise Zucker würzig abschmecken und warm halten.

2 Für den weißen Spargelschaum den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Stangen klein schneiden und mit Brühe und Sahne in einem kleinen Topf etwa 6 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Cayennepfeffer und 1 kleinen Prise Zucker würzig abschmecken. Anschließend das Ganze fein mixen und durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren, warm halten.

3 Grissinistangen mit jeweils 2 dünnen Scheiben Lardo umwickeln.
4 Cappuccinotassen zu zwei Dritteln mit der grünen Spargelsuppe füllen. Butter zur weißen Spargelsuppe geben und das Ganze mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Dabei den Topf schräg halten. Den weißen Schaum auf das grüne Süppchen in den Tassen verteilen. Jeweils etwas Muskat frisch auf den Schaum reiben. Umwickelte Grissinistangen dazu servieren.

 **2019 Cuvée de Blanc, Weingut Jean Stodden, Ahr, www.hunfeld-wein.de, € 25**

Ein wahrlich untypischer Riesling. Im Barrique ausgebaut, mit intensiver Aprikosenfruchtnote, kräutrig geprägt durch das Holz und eine straffe Mineralität durch die Herkunft vom Schiefer. Die verbleibende Säure lässt den Cappuccino etwas leichter wirken, die würzige Prise wirkt wie ein Gewürz im Cappuccino und ist dem Lardo ebenbürtig.



Gegrillter grüner Spargel mit Lachs-Maultaschen und Safran-Knoblauch-Butter

SCHWIERIGKEITSGRAD

mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten plus 1 Stunde Kühlzeit und 30 Minuten Garzeit

ZUTATEN für 4 Personen

MAULTASCHEN

3 Eigelbe, 1 EL Olivenöl, Salz, 200 g doppelgriffiges Pasta-Mehl (Instant-Mehl oder Dunst), 250 g frisches Lachsfilet ohne Haut und Gräten, Saft von etwa 1 Limette, Cayennepfeffer
Nudelmaschine, Ausstecher à 8 cm Durchmesser

BEILAGEN

16–20 dünne Stangen grüner Spargel, 3 EL Olivenöl, Salz, Cayennepfeffer, Zucker, 100 g Butter, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Safranfäden, Saft von ½ Orange, 50 g frisch geriebener Parmesan

1 Für den Teig Eigelbe mit Olivenöl, 2 EL kaltem Wasser und 1 Prise Salz verquirlen. Den Mix mit Mehl zu einem geschmeidigen und glatten Nudelteig verkneten. Diesen in Folie gewickelt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2 Lachs klein würfeln, mit etwas Limettensaft vermischen und mit Salz, Cayennepfeffer würzen. Spargel putzen und in etwa 6–8 cm lange Stücke schneiden.

3 Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu langen dünnen Bahnen ausrollen. Mithilfe des Ausstechers Kreise ausstechen. Je 2 TL der Lachsmischung in der Mitte der Teigblätter verteilen. Kreise zu Halbmonden zusammenklappen, Ränder fest mit den Zinken einer Gabel zusammenendrücken. Pasta bis zur weiteren Verwendung im Gefrierfach aufbewahren.

4 Grünen Spargel putzen und mit Olivenöl bestreichen und kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Dann in einer heißen Grillpfanne in 6–8 Minuten garen. Dabei die Spargelstücke 1- bis 2-mal wenden.

5 Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Maultaschen darin 3–4 Minuten garen. Währenddessen die Butter in einer großen, breiten Pfanne aufschäumen lassen. Knoblauch und zerriebenen Safran dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Ganze mit Orangensaft ablöschen, Maultaschen gut abtropfen lassen, zur Butter geben und in dem Buttermix schwenken.

6 Gegrillte Spargelstangen nebeneinander auf einer Platte oder einem Teller verteilen. Maultaschen darauf anrichten. Alles mit Safran-Knoblauch-Butter beträufeln und mit frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.



2020 Dittelsheim Chardonnay
VDP.Ortswein, Weingut Winter, Rheinhessen, weingut-winter.de, € 16

Der Chardonnay hat eine rauchige Mineralität, die von Mirabelle abgerundet wird. Der Ausbau im großen Holzfass macht ihn würzig und schmelzig, lässt ihn trotzdem schlank und frisch wirken. Ein Wein, der das Gericht schön ergänzt.



Die Weintipps stammen von Désirée Steinheuer aus dem Hotel-Restaurant „Zur Alten Post“ in Bad Neuenahr-Ahrweiler.
„Es ist mir ein Bedürfnis, die großartigen Weine aus Deutschland zu unterstützen und zu zeigen.“



Spargel-Kartoffel-Tarte mit Ziegenfrischkäse

SCHWIERIGKEITSGRAD

mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten plus 35 Minuten Backzeit ZUTATEN für eine quadratische Form von etwa 20 x 20 cm (etwa 8 Portionen)

18–20 dünne Stangen grüner Spargel, Salz, 500 g weich gekochte mehlig Kartoffeln vom Vortag, 3 Eier, 150 g Ziegenfrischkäse, 50 g frisch geriebener Parmesan, Cayennepfeffer,

frisch geriebene Muskatnuss, 100 g flüssige Butter, Mehl zum Bestäuben der Form, 8 Strudelteigblätter à 30 x 30 cm

1 Vom Spargel die unteren holzigen Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten vorgaren, anschließend kalt abschrecken und trocken tupfen.


2 Kartoffeln pellen, in 5 mm dünne Scheiben schneiden.

3 Eier, Ziegenfrischkäse und ⅓ des Parmesans in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab glatt mixen. Mischung kräftig mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen.

4 Ofen auf 200 °C vorheizen. Ein quadratisches hohes Backblech mit etwas Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Form mit den einzelnen Teigblättern auslegen. Dazwischen die Blätter immer

mit flüssiger Butter bestreuen. Kartoffelscheiben gleichmäßig darauf verteilen, Ziegenkäseguss darübergießen, Spargelstangen dicht nebeneinander darauflegen und mit restlichem Parmesan bestreuen.

5 Tarte im Ofen in der untersten Einschubleiste in etwa 35 Minuten goldbraun backen. Anschließend auf einem Gitter lauwarm abkühlen lassen und mit einem Sägemesser in Stücke schneiden.

 **2021 Silvaner Innere Leiste, VDP.Erste Lage trocken, Weingut am Stein, Würzburg, Franken, www.vinothek-am-stein.de, € 22**

Saftiger Silvaner, gelbfruchtig mit Aromen von Wildkräutern. Auf der Zunge mineralisch, straff und fordernd. Hat die nötige Kraft, die Kartoffeltarte zu begleiten, erfrischt das Gericht durch seine Fruchtigkeit am Gaumen.



Spargel-„Pasta“ mit Pesto, Büffelmozzarella und gebratenen Strauchtomaten

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten
ZUTATEN für 4 Personen

- 1** Bund Basilikum,
- 1** Knoblauchzehe,
- 120** ml Olivenöl,
- 3** EL frisch geriebener Parmesan,
- 10–12** dicke Stangen weißer Spargel,
- 500** g Kirschtomaten an der Rispe,
- 3** TL Zucker,
- 2–3** EL Balsamico bianco, Salz,
- 2** Kugeln Büffelmozzarella,

50 g Pinienkerne,
nach Belieben frisch gezupftes
Basilikum als Garnitur

1 Basilikumblätter vom Stiel zupfen, Knoblauch schälen und hacken. Beides mit 100 ml Olivenöl in einen hohen Becher geben und mit einem Pürrierstab fein mixen. Parmesan unterheben.

2 Spargel schälen, holzige Enden wegschneiden. Spargelstangen der Länge nach auf einem Gemüsehobel oder mithilfe eines Sparschälers in dünne Scheiben schneiden.

3 Tomaten abbrausen, trocken tupfen und in kleine Rispen teilen. Diese mit 20 ml Olivenöl in einer Pfanne etwa 8 Minuten anbraten. Dabei mit Zucker bestreuen und die Tomaten damit leicht karamellisieren. Abschließend alles mit etwas Balsamico und Salz würzen.

4 Büffelmozzarella halbieren, Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

5 Spargelscheiben in kochendem Salzwasser in etwa 3 Minuten bissfest garen. Anschließend abgießen, Spargel-„Pasta“ mit einem Teil des Pestos mischen und in tiefe Teller verteilen. Darauf jeweils in der Mitte 1 Mozzarellahälfte geben. Die gebratenen Tomaten daraufsetzen und alles mit Pinienkernen bestreuen. Restliches Pesto darüberträufeln und nach Belieben mit etwas frisch gezupftem Basilikum garnieren.

 **2018 Marsannier, Weingut Knipser, Pfalz, shop.weingut-knipser.de, € 29**
Ein interessantes Experiment des Weingutes Knipser, ein kräftiger Weißwein aus Marsanne und Viognier mit Aromen von Kletzen und reifen Pfirsichen. Herrlich fruchtbetont, pikante Säure, die die Zunge erfrischt, samtig-schmelziger Abgang.

CHARAKTER-TYPEN

Spargel ist nicht gleich Spargel – hier sind besonders aromatische Sorten

Burgundine

Der violette Spargel ist eine neuere Züchtung des französisch-japanischen Betriebs Vilmorin-Mikado etwa aus den 1980er-Jahren. Der Spargel schmeckt zart mit Anklängen von Nuss und Beerenfrüchten.



Schneewittchen

Der Agronom August Huchel gründete 1929 die Deutsche Hochspargelzucht. Die Sorte aus den 1960er-Jahren schmeckt süßlich, nussig, mild und etwas grasig.

Huchel Alpha

Huchels weiße Züchtung „Alpha“ von etwa 1920 hat eine leichte Bitternote, dabei ein intensives Spargelaroma mit Anklängen von Mandeln und Nüssen.



PRÄSENTIERT

Kulinarische Golf-Tour³

UNSER
KULINARISCHER
GRAND SLAM

3

3 x Fünf-Sterne-Superior-Hotels*****

3 x Zwei-Sterne-Restaurants***

3 x Golfplätze direkt am Hotel

Die Kulinarische Golf-Tour³, die ihresgleichen sucht

Drei einzigartige Top-Golf-Resorts laden ein zu
Kulinarik, Wellness und Golf (Stableford,
nicht vorgabewirksam) auf Prestige-Luxus-Level.
Reservieren Sie jetzt einen der limitierten Teilnehmer-Plätze.

16. bis 17. Juli 2023
5 Sterne Superior
Wald & Schlosshotel
Friedrichsruhe

Reservierung: +49 7941 6087-0



13. bis 14. August 2023
5 Sterne Superior Resort
Der Öschberghof
Reservierung: +49 771 84-0



27. bis 28. August 2023
Resort Das Achentall im Chiemgau
Reservierung: +49 8641-4010



Medienpartner:

DER
FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN - ESSEN - TRINKEN



Diese Küchenchefs nehmen
Sie mit auf eine kulinarische
Reise: **Boris Rommel**, Küchen-
chef Le Cerf; **Manuel Ulrich**,
Küchenchef Ösch Noir;
Edip Sigl Küchenchef es:senz

Weitere Informationen und Reservierung
direkt über das jeweilige Hotel unter
dem Stichwort: »Laurent-Perrier Golf-Tour³«

1. Tag: Anreise mit Möglichkeit für eine Proberunde.
Abend: Gourmet***-Menü mit korrespondierenden
Weinen und ausgesuchten Laurent-Perrier Champagnern.

2. Tag: Kulinarischer Grand Slam (Stableford)
Abend: feierliche Siegerehrung bei
Laurent-Perrier Champagner und Caviar Tasting.

Ab 1050 Euro inkl. 2 Übernachtungen, Golf & Gourmet-Menü.



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe
GOLF, WELLNESS UND SPA

DER ÖSCHBERGHOF



DAS ACHTENTALL

Gruß mit Schärfe

Ein Strauß Radieschen gefällt? Matthias Gfrörer von der „Gutsküche“ serviert uns dazu einen Salat, der auch als Hauptgang herhält: mit Bohnen, Kräutern, Miso und Knäckebrot. Ein Frühsommergericht, das für pure Wellness sorgt!

TEXT KERSTEN WETENKAMP
FOTOS SVEN SCHOMBURG





Frühsommer-Salat mit Salicorne

„Radieschen und Senfkraut sind scharf im Geschmack, genau das tut uns gut. So ein pikantes Radieschen ist für mich der ideale Muntermacher!“

DA HABEN WIR DEN SALAT.

Und zwar ein lustvolles Durcheinander von Busch- und Wachsbohnen, Erbsenschoten, Kresse, Senfkraut und Wildkräutern. Die knackigen Radieschen vom Acker des Hofguts Wulksfelde, Sorte French Breakfast, geben dem Salat eine pikante Note, der Queller (frz. Salicorne), liefert Salzigkeit. Saftig und intensiv aromatisch wird das Gericht durch die Vinaigrette aus Miso, Sojasauce, Raps- und Sesamöl.

Und zum Knuspern legt Matthias Gfrörer, Küchenchef der „Gutsküche“ und Autor unserer Querbeet-Rezepte, eine Scheibe seines selbst gebackenen Roggenknäckebrots dazu. „Ein Salat kann so viel mehr sein als nur ein

magenfüllender Appetithappen vor dem Fleischgang“, sagt Gfrörer. „Wildkräuter, Kresse und Kohlblüten sind dekorativ und aromatisch interessanter als Römersalat. Schnittkohl und Senfkraut geben eine schöne Schärfe. Auch Gemüse wie Erbsen und Zuckerschoten kann man roh zum Salat geben.“

Wichtig dabei: Öl und Essig für die Vinaigrette sollten von allerbesten Qualität sein – ein mangelhaftes Öl ruiniert den Salat im Nu. Den letzten Pfiff geben dem Gericht die länglichen, pikanten Radieschen. „Die bringen mich mit ihrer Schärfe zum Schmunzeln. Es sind prima Muntermacher, und sie wirken mit ihren Vitaminen und Senfölen auf den Körper wie eine Verjüngungskur!“

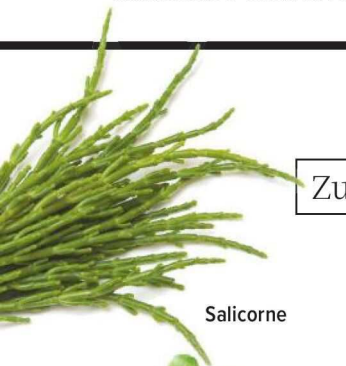
Gutsküche

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

Frühsommer-Salat mit Salicorne

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus mindestens 3 Stunden Ruhe- und Marinierzeit ZUTATEN für 4 Personen

Zutaten



Salicorne



Wasserkresse



Edamame



Wachsbohnen



Zuckerschoten



Ackersenf

ALGENKNÄCKEBROT

120 g Roggenmehl,
80 g Weizenmehl (Type 550),
100 ml Bier, 10 ml Leinöl, 5 g frische Hefe,
5 g gestoßener gerösteter Kümmel,
3 g fein geschnittene Dulse (getrocknete Rotalgen), je 1 TL Meersalz, Rohrzucker und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

MISO-VINAIGRETTE

300 ml heiße Gemüsebrühe,
15 g Misopaste (Hatcho),
20 ml Sojasauce,
1 TL fein gehackter junger Knoblauch,
1 TL geschälter, fein geriebener Ingwer,
10 ml Ahornsirup, 3 EL frischer Zitronensaft,
1 TL fein abgeriebene Biozitroneinschale,
100 ml mildes Rapsöl,
10 ml geröstetes Sesamöl

SALAT

1 großes Bund Wildkräuter (Bronzefenchel, Ackermelde, Wasserkresse),
100 g Salicorne (Queller, Passepierre),
200 g Wachsbohnen, Salz,
200 g Zuckerschoten,
100 g Edamame (frische Sojabohnen),
1 Bund Radieschen (10–12, am besten Sorten wie French Breakfast, alternativ Rote Eiszapfen), Zucker, 1 EL Rapsöl,
Garnitur: 100 g Schnittsenf,
50 g Melde, 50 g Ackersenf



1 Für das Knäckebrot alle Zutaten glatt verkneten, über Nacht oder mindestens 3 Stunden ruhen lassen.

2 Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig sehr dünn auswalzen, auf Backpapier 10–12 Minuten im Ofen knusprig hellbraun backen.

3 Für die Vinaigrette die heiße Gemüsebrühe mit der Misopaste fein mixen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Gern 3 Stunden ziehen lassen.

4 Für den Salat die Wildkräuter und Salicorne gut waschen und auf einem Küchentuch trocknen lassen.

5 Wachsbohnen in sprudelndem Salzwasser blanchieren, dann die Bohnen der Länge nach auseinanderziehen.

6 Zuckerschoten und Edamame 30 Sekunden blanchieren, anschließend abschrecken. Edamame aus der Schote lösen (Foto oben), Zuckerschoten der Länge nach halbieren.

7 Radieschen der Länge nach vierteln, mit 1 Prise Zucker und Salz sowie 1 EL Rapsöl marinieren.

8 Den würzigen Sommersalat auf großen Tellern bunt zusammenstecken, mit Kräutern und Blüten dekorieren und gut mit der Miso-Vinaigrette verrühren. Knäckebrot dazu reichen.

Kleine mit Klasse

Der Powersnack punktet mit Vielfalt – und ist ein potenter Immunbooster

1

Knöllchen oder Zapfen?

Es lohnt sich, neben der Standardware, dem Roten Radieschen, nach anderen Sorten Ausschau zu halten: Die ganz weißen „Eiszapfen“ erinnern in der Form an Karotten, die Sorte „French Breakfast“ hat eine längliche Zapfenform (Foto). Beide Sorten schmecken deutlich bitterer und schärfer als die mild gezüchtete rote Variante.

2

Heilwirkung

Radieschen tun gut – sie enthalten viel Vitamin C (25 mg auf 100 g), Folsäure und Kalium. Die für den scharfen Geschmack verantwortlichen Senföle stärken das Immunsystem und bekämpfen Bakterien, Viren und Entzündungen. Die belebende, vitalisierende Wirkung der Senföle für den gesamten Körper wird noch erforscht.

3

Aufbewahrung

Nach der Ernte halten sie nicht lange durch. Die Knollen deshalb immer im Kühlschrank aufbewahren und vor allem von den Blättern trennen, sie entziehen den Wurzeln Wasser. Die Blätter können zu Salaten und Suppen gegessen werden. Eingeschrumpelte Radieschen am besten für einige Minuten in kaltes Wasser legen, dann werden sie wieder glatt und knackig.



Entdecken Sie die besten Olivenöle der Saison



Das große Gewinner-Set

Olivenöl 8er-Set, Gewinner aus drei Kategorien.

Das große Set mit 8 Flaschen der besten Feinschmecker-Olivenöle des Olio Awards 2023: Aus der Kategorie „leicht fruchtig“ sind die italienischen Olivenöle „Crudo „Ogliarola“, „Il Bosana monocultivar“ und das kroatische Öl „Buza“ von Dolija 08 dabei; in der Kategorie „mittel fruchtig“ die Gewinner „Caieta Evo“ von Cosmo Do Russi und „Olio GangaLupo“ von Bisceglie Maria Gangalupo aus Apulien und „intensiv fruchtig“ wird es mit „Rincón de la Subbética (DOP Priego de Cordoba), dem „Extra Virgin Olive Oil Cetrone IN (Itrana)“ von Alfredo Cetrone und „Olivastro“ von Amerigo Quattrococchi. Eine wunderbare Kollektion der besten Olivenöle weltweit – die Crème de la Crème – zum Verkosten und Verschenken. Entdecken Sie die Vielfalt der Gewinner-Öle und bestellen Sie bequem online unter: www.der-feinschmecker-shop.de

(39,75 Euro/Liter). 8 Flaschen à 500 ml.

Art. Nr.: 1437470 | Statt 168,20 € nur 159,00 €

Ihre Bestellmöglichkeiten:

Das ganze Sortiment auf: www.der-feinschmecker-shop.de

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

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



Die besten Olivenöle ihrer Klasse

Olivenöl 3er-Set, Top-Öle aus drei Kategorien.

Drei sortenreine Premium-Gewinner-Öle des Feinschmecker Olio-Awards 2023 erwarten Sie in diesem köstlichen Set.

Dreimal Olivenöl-Handwerkskunst in der Flasche.

1. Platz „Leicht fruchtig“: **Crudo Ogliarola, Schiralli**

2. Platz „Mittel fruchtig“: **Caieta Evo, Cosmo di Russo**

1. Platz „Intensiv fruchtig“: **Rincón de la Subbética, Almazaras de la Subbética**

(36,60 Euro/Liter), 3 Flaschen à 500 ml.

Art. Nr.: 1437445 | Statt 57,70 € nur 54,90 €



Olivenöl 3er-Set „leicht fruchtig“, 1., 2., 3. Platz

Die drei Premium-Gewinner-Öle in der Kategorie „leicht fruchtig“ im Set zum Vorteilspreis: Das Erstplatzierte „Crudo Ogliarola“ von Olearia Schiralli Crudo aus Apulien, das zweitplatzierte Olivenöl „Il Bosana monocultivar“ von Accademia Olearia und Nummer drei, das international gelobte Olivenöl „Buza“ aus eben dieser alten Sorte von Dolija 08 aus Istrien in Kroatien.

Art. Nr.: 1437429

(39,93 Euro/Liter), 3 Flaschen à 500 ml.

Statt 62,70 € nur 59,90 €

Olivenöl 3er-Set

„intensiv fruchtig“, 1., 2., 3. Platz.

Enthält die drei Gewinner-Öle in der Kategorie „intensiv fruchtig“: „Rincón de la Subbética (DOP Priego de Cordoba)“ aus Andalusien und die Italiener „Extra Virgin Olive Oil Cetrone IN (Itrana)“ von Alfredo Cetrone und „Olivastro“ von Americo Quattrococchi.

Art. Nr.: 1437356

(39,93 Euro/Liter), 3 Flaschen à 500 ml.

Statt 62,70 € nur 59,90 €



Lieblingsöl gefunden?

Alle Gewinneröle sind auch einzeln bei uns im Shop bestellbar!



Olivenöl 2er-Set „mittel fruchtig“ 2. Platz und 3. Platz

Hervorragendes Set der besten Öle in der Kategorie „mittel fruchtig“ zum Vorteilspreis: die sortenreinen Olivenöle „Caieta Evo“ von Cosmo di Russo und „Olio GangaLupo“ von Bisceglie Maria Gangalupo zergehen nur so auf der Zunge.

(39,90 Euro/Liter), 2 Flaschen à 500 ml.

Art. Nr.: 1437380 | Statt 42,80 € nur 39,90 €



Geschmack pur

Besondere Gerichte der besten Köche: In jeder Ausgabe stellen wir ein „Meisterstück“ vor, das für ihren Stil prägend ist und Einblick in Komposition und Aufwand ihrer hochkomplexen Kreationen gewährt. **Folge 16: Simon Schlachter**, „Pavo“, Pfronten, erfindet mit „Schinken²“ einen Gang, der an eine Brotzeit erinnert

SCHWIERIGKEITSGRAD

mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde

ZUTATEN für 4 Personen

SCHINKEN-TAPIOKA

100 g Tapiokaperlen,
Salz,
1 fein gewürfelte Zwiebel,
2 gehackte Knoblauchzehen,
10 g geriebener Ingwer,
50 g fein gewürfelte Karotte,
50 g fein gewürfelter Knollensellerie,
20 g Butter,
1 EL Olivenöl,
½ fein gewürfelte Essiggurke,
100 g gekochter Schinken, fein gewürfelt als Brunoise mit 1,5 mm Kantenlänge,
150 ml Geflügelbrühe,
150 g Sahne,
1 TL Sweet-Chili-Sauce,
5 g Tom-Kha-Paste

SENF-HOLLANDAISE

250 g Butter,
30 g Weißweinreduktion (200 ml auf 30 ml reduziert),
10 g weißer Balsamico,
3 Eigelb, Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
Saft von ½ Limette,
1 Spritzer Worcestershiresauce,
1 TL Dijon-Senf,
1 TL süßer Senf,
1 TL mittelscharfer Senf

ANRICHTEN

hauchdünn geschnittener Knoblauchspeck (alternativ Pancetta),
essbare Blüten,
Kresse, Kerbel,
fein gehackte Kartoffelchips

Zubereitung

Schinken-Tapioka

1 Die Tapiokaperlen in Salzwasser kochen, bis sie durch-

sichtig sind. In ein Sieb geben und unter fließend kaltem Wasser gründlich abspülen.

2 Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Karotten und Sellerie in Butter und Olivenöl glasig anschwitzen.

3 Essiggurke und Schinken-Brunoise dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen, danach Sweet-Chili-Sauce und Tom-Kha-Paste hinzufügen und abschmecken.

4 Die gekochte Tapioka kurz vor dem Servieren in die heiße Masse geben und zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Zubereitung

Senf-Hollandaise

1 Die Butter zerlassen. Die Weißweinreduktion, den

Balsamico und das Eigelb in eine große Schüssel geben und über dem Wasserbad schaumig schlagen. Die flüssige Butter langsam einfließen lassen.

2 Mit Salz, Pfeffer, etwas Limettensaft, der Worcestershiresauce und den drei Senfsorten abschmecken und darauf achten, dass die Mischung nicht zu heiß wird. Sie sollte bei 55 °C gehalten werden.

Anrichten

Die Schinken-Tapioka auf den Tellern verteilen. Die hauchdünnen Scheiben Knoblauchspeck locker anlegen und die Senf-Hollandaise in die Mitte geben. Mit Blüten, Kresse und Kerbel garnieren. Mittig die gehackten Kartoffelchips darübergerben.



SIMON SCHLACHTER ÜBER SEIN GERICHT

„Ich saß mit meinem Team beim Frühstück zusammen, als wir auf die Idee kamen, einen Gang mit Schinken zu kreieren, der an den Klassiker Rührei mit Schinken erinnern sollte – nur ohne Ei. Die luftig-cremige Textur entsteht durch eine Art Tapioka-Risotto, der fein geschnittene Schinken ist optisch nicht wahrnehmbar, aber man schmeckt ihn sofort. Ingwer sorgt für Frische und die Tom-Kha-Paste macht das Gericht komplexer. Dazu eine cremige Senf-Hollandaise und Kartoffelcrunch für die Textur. Mich erinnern die Elemente immer an eine Brotzeit, die ähnliche Zutaten vereint. Wenige Handgriffe, Geschmack pur.“

Hier gibt's Gold

Vorhang auf für unsere Olivenöl-Oscars: Die besten Vertreter des neuen Jahrgangs küren wir nach einer aufwendigen Verkostung mit unseren OLIO Awards. Wie stets gibt es Überraschungen: Erstmals gewinnen eine Kroatian und ein Slowene zusammen die begehrten Preise, und statt der Toskana erobert Sardinien das Podest. Wer die Sieger sind, lesen Sie hier – und was gutes Öl ausmacht

TEXT KERSTEN WETENKAMP



QUALITÄT

Was ist überhaupt ein gutes Olivenöl? Eines, das frisch gepresst und abgefüllt wurde, intensiv nach Gras und Tomaten und anderen Früchten oder Kräutern duftet und ordentlich bitter und scharf schmeckt. Nur, wenn all dies zusammenspielt, erreicht ein Öl eine hohe Bewertung, beim FEINSCHMECKER wie bei anderen Wettbewerben.

GESCHMACK

Wie ein Olivenöl schmeckt, hängt von der Olivensorte ab, von der Region (Terroir) und dem Zeitpunkt der Ernte: Früh geerntete Oliven ergeben ein sehr blumiges, scharfes Öl, späte Ernte ein aromatisch flaches, süßes.

GESUNDHEIT

Olivenöl ist eines der gesündesten Lebensmittel überhaupt: Sein hoher Anteil einfach ungesättigter Fettsäuren hält Herz und Arterien jung und vital, dazu kommen weitere Antioxidantien.

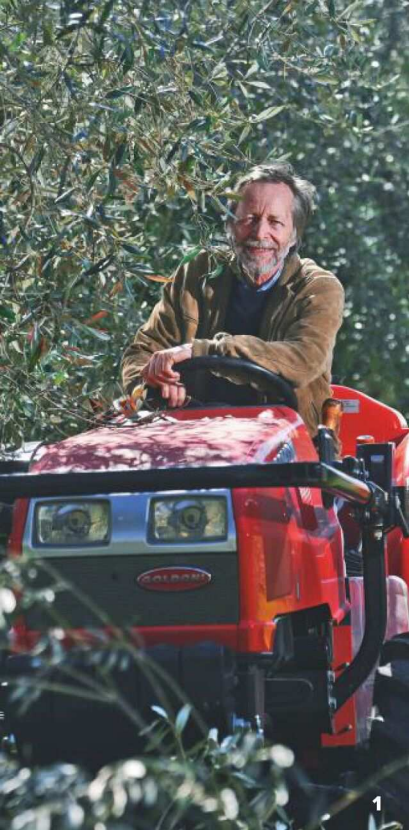
HERKUNFT

Der Blick auf die Regale in Deutschland täuscht: Die weltgrößten Olivenölherstellernländer sind Spanien, gefolgt von Italien, und, knapp vor Griechenland, Tunesien. Nur: Tunesische Olivenöl tauchen kaum je im Sortiment auf, ebenso wenig Öle aus Marokko und der Türkei. Seit Jahren stehen italienische Unternehmen im Verdacht, diese Öle als ligurisch oder toskanisch zu verkaufen.

HEISS ODER KALT?

Ein altes Vorurteil besagt: Olivenöl nie erhitzen. Dabei ist das Gegenteil richtig. Kaum ein Öl ist so hitzestabil wie Olivenöl. Seit Jahrhunderten wird es in Mittelmeerländern zum Braten, Backen und Frittieren verwendet.





1 Pionier in Slowenien: Vanja Dujc. Dujc pflanzte in den 1980er-Jahren Olivenbäume – in einer Region, in der Olivenhaine unbekannt waren.
2 Marija Vareško feiert mit ihren „Dolija“-Ölen große Erfolge. Sie ist zurzeit die beste Ölproduzentin Kroatiens. **3 Grün ist die Hoffnung**, nämlich auf gutes Olivenöl. Noch in den 1980er-Jahren wurden Oliven reif geerntet, heute holen die Bauern die Oliven grün und unreif von den Bäumen, um ein aromatisches, frisches Öl zu pressen. **4 „La Bella“**, die „Schöne aus dem Olivenhain“, nennt Americo Quattrociochi in Latium eines seiner Öle. Nomen est omen, geschmacklich bildhübsch sind alle Öle des Starproduzenten. **5 Qualität im Netz:** Americo Quattrociochi, derzeit weltbesten Ölproduzent, befördert die Oliven vom Ernternetz am Boden in den Anhänger. Diese Art der Olivenernte mit elektrischen Rechen ist in Italien üblich

»Olivenbäume retteten mich – und machten mich glücklich.«

Vanja Dujc, Ölproduzent in Slowenien

Vierhundert Olivenöle aus zehn Ländern haben wir wieder mit einer internationalen Jury in einem Blindtest verkostet – Öle aus Spanien und Italien, Kroatien und Slowenien, auch aus Marokko, Monaco, Südafrika und Australien. Mitprobiert haben Ölexperten wie die Spanierin Carmen Sánchez-García, der Kroatie Goran Mühlstein und die Italiener Matteo Bonoli, Rosario Franco und Carmelo Orlando. Eine Woche lang sitzen wir zusammen, erschnupern Düfte von Bananenschale und unreifer Tomate, schmecken Artischocke und Basilikum, Chicorée, Chili und reichlich Mandeln, dazu noch viele weitere Aromen. Wundervoll!

Am Ende dieser ebenso beglückenden wie anstrengenden Woche steht das Finale, in dem wir die 60 besten Öle gegeneinander probieren. Schließlich legen wir die Gewinner fest – noch immer in einer Blindprobe, ohne Namen und Herkunft zu kennen. Die drei besten Plätze in ihren Kategorien (leicht fruchtig, mittel und intensiv) nennen wir mit Fug und Recht die besten Öle der Welt (zu bestellen bei www.der-feinschmecker-shop.de).

Langweilig wird es nie, denn es gibt stets Überraschungen. Die Toskana, letztes Jahr noch sehr stark, ist diesmal nicht unter den Besten. Die Sizilianer? Weit abgeschlagen. Dafür gewinnt die Accademia Olearia aus Sardinien einen OLIO Award. Und wer hätte gedacht, dass mit Marija Vareško von Dolija (Kroatien) und ihrem Nachbarn Vanja Dujc (Slowenien) gleich zwei Newcomer-Länder unter den Gewinnern sind?

Die Geschichten, die unsere Preisträger erzählen, zeigen die Vielfalt in der Olivenöl-Welt. Olivenbäume gedeihen schließlich nicht nur im gesamten Mittelmeerraum (auch in der Türkei, in Syrien und in Nordafrika), sondern ebenso in Südafrika, Australien und Kalifornien. Hoffen wir, dass irgendwann einmal ein Produzent aus der Neuen Welt das Siegerpodest erklimmt.

Wenn Vanja Dujc, unser Preisträger aus Slowenien (erster Platz mittelfruchtig), von

seinem Werdegang erzählt, klingen zugleich Politik und Zeitgeschichte mit an. „Meine ersten Olivenbäume habe ich 1984 gepflanzt“, sagt er. „Ich hatte in der Zeit Angst, meinen Job zu verlieren, denn mit der Wirtschaft in Jugoslawien ging es rapide bergab. Das geschah auch tatsächlich, und die Oliven retteten mich – wirtschaftlich, sozial und psychologisch! Die Olivenbäume, die vorher in der Gegend gar nicht wuchsen, gaben mir noch viel mehr: so viele schöne Geschichten und vor allem großartige Freundschaften. Sie machten mich glücklich.“ (Vanja Dujc, Öl Itrana, 0,5 l € 38, beim Produzenten erhältlich: vanjadujc@siol.net)

Einhundert Kilometer weiter südlich beackert die Kroatin Marija Vareško acht Hektar Olivenhaine in Vinkuran, auf dem Süzipfel der Halbinsel Istrien. Schon als Kind hat sie ihren Großeltern bei der Olivenernte geholfen, „damals haben wir von Ende November bis Ende Dezember geerntet, und das Öl schmeckte wirklich grauenvoll“, erinnert sie sich. Schlimm war auch, dass die Oliven nach der Ernte noch einen Monat schlecht in Säcken gelagert wurden. „Stellt euch vor, wie ranzig das Öl daraus gerochen hat! Von dem Öl habe ich in der Zeit heftige Magenschmerzen bekommen.“ Nun aber erlebe auch Kroatien seine Olivenölrevolution: Geerntet werde schon im Oktober, gepresst wenige Stunden nach der Ernte in hochmodernen Ölmöhlen unter Ausschluss von Sauerstoff. „Der Wettergott war diesmal auf unserer Seite“, sagt Marija, „es war sehr heiß und trocken, das hat den Olivenbäumen nicht viel ausgemacht, im Jahr zuvor hat es noch bis zur Blüte der Bäume im April geschneit, eine Katastrophe.“

Mit ihrem „Dolija“ aus der Olivensorte Buža gewinnt Marija den dritten Platz in der Kategorie leicht fruchtig. „Die Sorte Buža haben wir als Erste Anfang Oktober geerntet, vielleicht ist das Öl deswegen so schön geworden. Ich persönlich mag das Öl aus der Sorte Istarska Bjelica noch lieber, weil es



»Wir haben die Oliven ständig überprüft, früh geerntet und schnell gepresst.«

Antonello Fois, Accademia Olearia

kräftiger schmeckt, das ist für mich Istrien, meine Heimat.“ (Dolija, Buža, 0,5 l € 24,90, www.der-feinschmecker-shop.de)

In den meisten Anbauländern zeigte sich die Olivenenernte im Herbst und Winter 2022 als Medaille mit zwei Seiten – einerseits profitieren die Oliven bei der Qualität von trockenem Wetter, andererseits drückt die Trockenheit auf die Erntemenge. Ein neues Problem für die Ölproduzenten sind gestiegene Kosten. Antonio Schiralli, Sieger bei der Kategorie leicht fruchtig, sagt: „Wir haben sehr viel höhere Preise für Transport, Strom und Gas. Da unser Land mit nur 20 Hektar überschaubar groß ist, kommen wir noch klar. Die Qualität unserer Olivensorten Coratina und Ogliarola Barese war diesmal wirklich großartig. Es gab durch den heißen, trockenen Sommer auch keine Probleme mit Schädlingen wie etwa der Olivenfliege. Mit unseren Ölen sind wir sehr zufrieden!“ (Schiralli, Crudo Ogliarola, € 14,90, www.der-feinschmecker-shop.de)

Dass ein erfolgreicher Ölproduzent auch in einem sehr traditionsreichen Betrieb sehr modern denken muss, erklärt Antonello Fois, Juniorchef der Accademia Olearia aus Alghero in Sardinien (2. Platz mittelfruchtig). „Meine Familie presst Olivenöl schon seit fast 250 Jah-

Die Jury



KERSTEN WETENKAMP

leitet als Redakteur beim FEINSCHMECKER seit 2003 die Olivenöl-Tests und schreibt zum Thema.



CARMEN SÁNCHEZ-GARCÍA

aus Valdepeñas (Spanien) probiert als ausgebildete Verkosterin Öl in vielen Ländern.



MATTEO BONOLI

aus Ravenna (Italien) hat an der Uni Bologna zum Öl geforscht, er verkostet in Jurys weltweit.



GORAN MÜHLSTEIN

lebt in Rovinj (Kroatien), presst selbst Olivenöl und leitet verschiedene Verkosterteams.



MIGUEL MONTFORT

arbeitet als Journalist in Hamburg. Er organisiert seit 2008 die Öltastings des FEINSCHMECKERS.



ROSARIO FRANCO

aus Lamezia (Kalabrien, Italien) ist Agrarexperte und verkostet international in vielen Gruppen.



CARMELO ORLANDO

aus Reggio Calabria (Italien) berät als Agronom Landwirte und testet Olivenöle in Italien.

ren“, sagt Fois. „Die Ernte war für uns nicht allzu einfach, weil der Regen fehlte. Wir mussten dauernd den Zustand der Oliven überprüfen und den richtigen Erntezeitpunkt abpassen. Begonnen haben wir mit der Ernte schon Ende September. Außerdem setzen wir auf neueste Mühlentechnik: Die Oliven werden früh geerntet, wenn sie noch grün sind, und dann so schnell wie möglich bei konstant kühlen Temperaturen gepresst, das Öl wird gefiltert und in Edelstahltanks unter 15 Grad aufbewahrt.“ (Accademia Olearia, Bosana, € 22,90, www.der-feinschmecker-shop.de)

Die OLIO-Award-Sieger 2023

Kategorie leicht fruchtig:

1. Olearia Schiralli, Crudo Ogliarola
2. Accademia Olearia, Il Bosana
3. Dolija 08, Buža


Kategorie mittelfruchtig:

1. Vanja Dujc, Itrana
2. Cosmo Di Russo, Caieta Evo
3. Bisceglie Maria, Olio GangaLupo

Kategorie intensiv fruchtig:

1. Almazaras de la Subbética, Rincón de la Subbética
2. Alfredo Cetrone, Cetrone IN
3. Americo Quattrococchi, Olivastro (s. FEINSCHMECKER-Shop, S. 74)

Wie findet man das passende Öl?

Das Olivenöl sollte so frisch wie möglich sein (MHD noch etwa 18 Monate) und nach Gras und weiteren Früchten duften und schmecken, dazu einen Bitterton und Schärfe zeigen. Zum Geschmack geben die Regionen einen Hinweis: Eher mild schmecken Öle aus Griechenland, Südfrankreich, Nord- und Zentralspanien, Norditalien (Gardasee bis Toskana), Kroatien und Slowenien. Intensiv im Bukett, kräftig bitter und pikant wirken die Öle aus Andalusien (Südspanien), Mittelitalien und Sizilien. 

Weitere Infos und unseren Guide

der besten 150 Olivenöle des neuen Jahrgangs finden Sie auf www.feinschmecker.de/olivenoel und indem Sie den QR-Code scannen.



MEHR FRISCHE IN DER KÜCHE

Die Pandemie hatte auch positive Auswirkungen: Seitdem kochen wir frischer und mit mehr Gemüse, dies hat jetzt eine Studie von ProVeg untermauert. Auch frischer Fisch gilt als „Gewinner der Pandemie“, so die Bilanz einer Untersuchung des Norwegian Seafood Council: 18 Prozent der Deutschen kaufen mehr Seafood aus Meer und See, statt auf TK-Ware zu setzen.

GENUSSFESTIVAL

Noch ein Geheimitipp ist das kulinarische Festival Tavolata, das vom 7. bis 18. Juni besondere Orte in Oberösterreich in Pop-up-Restaurants verwandelt. Spitzenköche, u.a. der Jeunes Restaurateurs, kochen in Ateliers, in Ställen, Museen oder auf einem Floß. Von Edelpizza über Wirtshausküche bis zu Fine Dining.

www.tavolata.at

SIEGEL-MEISTER ITALIEN

Italien ist Weltmeister der Genuss-Gütesiegel: 846 Produkte gibt es dort, die mit DOP, DOCG oder IGP zertifiziert sind, hat der Verband Enjoy European Quality Food (EEQF) festgestellt. Darunter fallen Lebensmittel und Wein. In Deutschland sind nur 135 Lebensmittel zertifiziert und registriert.



Am Herd mit Luciano Pavarotti

„Luciano wurde in einer Zeit groß, in der Essen so kostbar war, dass man seine Wertschätzung zeigt, in dem man es teilt. Für ihn war es kaum möglich, jemanden zu empfangen, ohne ihm Kuchen, Salami oder Pasta anzubieten.“ So Nicoletta Mantovani, Witwe von Luciano Pavarotti, in der SZ. Sie hat ein Kochbuch mit seinen Lieblingsrezepten herausgegeben: „Alla Luciano“ (Englisch und italienisch). Bezug: <https://lucianopavarotti.foundation.aboama.com>



SESAM, ÖFFNE DICH: Aromatische Zutat für Saucen, Vinaigrettes und Hummus, als Dip oder aufs Brot: Für das Bio-Tahin aus der bayerischen Manufaktur Yuvals (mehrere Sorten) wird deutscher Sesam traditionell geschält, geröstet und in einer Steinmühle gemahlen.

WWW.YUVALSTAHINA.DE, AB € 5,49 (150 G)

LIEBLINGSBÄCKER GESUCHT

Die FEINSCHMECKER-Redaktion sucht wieder die besten Bäcker in Deutschland – und Sie können gewinnen: Nennen Sie uns Ihren Lieblingsbäcker, der tolles Brot mit Herz und Hand herstellt. Unter allen Einsendern verlosen wir fünf hochwertige Brotmesser aus der Manufaktur Franz Güde (Serie Alpha mit Griff aus Olivenholz, Wert je € 269). Nennen Sie uns Ihren Favoriten bis 7. Juni 2023 unter www.feinschmecker.de/lieblingsbaecker oder scannen Sie den QR-Code. Das Taschenbuch mit den besten Bäckern in Deutschen liegt unserer Ausgabe 12/2023 bei. Viel Erfolg!



HANG ZUM AUFSTIEG

TEXT CARO MAURER

Mitreißende Stimmung an der Mosel: Die Liebe zur Heimat und der Wille, dort etwas Eigenes zu schaffen, unabhängig von Familie und Vorgeschichte – das treibt die neuen Winzer an. Mit Hingabe und Akribie gelangen ihnen Weine, die nicht nur sie selbst glücklich machen



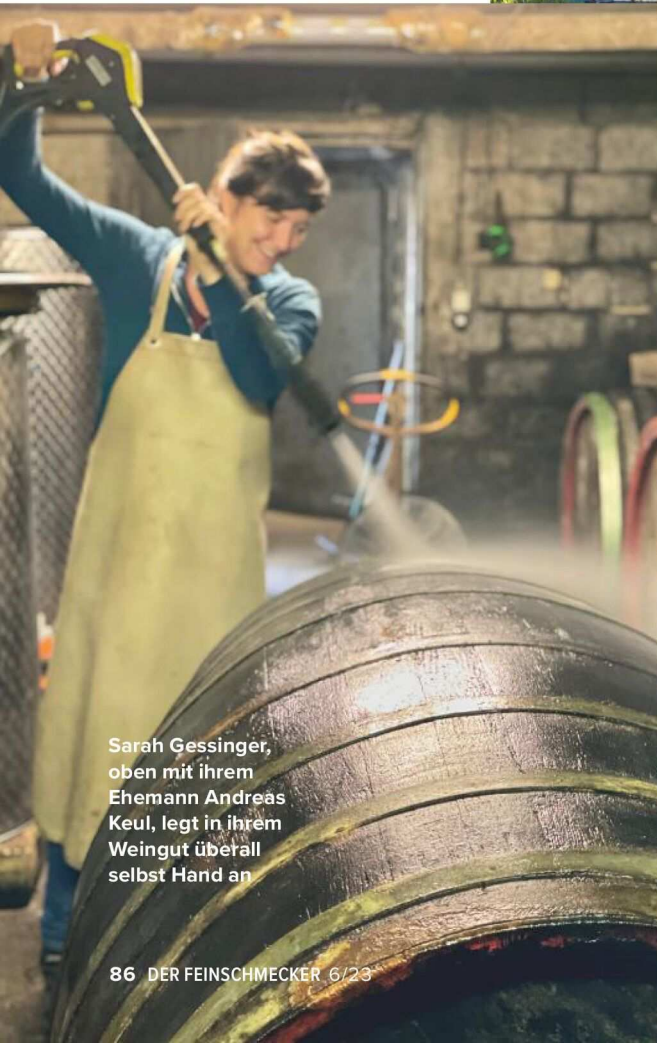


FOTO: CHRIS MARMANN

Max Kilburg, 32, macht im Weingut Geierslay in Wintrich vieles anders als sein Vater – auch wenn das unbequem ist

»ICH BRAUCHE KEINEN PORSCHÉ, SONDERN EINEN TRAKTOR.«

Sarah Gessinger



Sarah Gessinger,
oben mit ihrem
Ehemann Andreas
Keul, legt in ihrem
Weingut überall
selbst Hand an



D

Das Thermometer zeigt 4,5 Grad Celsius an diesem Morgen auf der kleinen Felsterrasse mitten in der Trittenheimer Apotheke. Der Riesling in den gedrungenen braunen Flaschen, die auf dem kleinen runden Tisch stehen, muss also nicht weiter gekühlt werden. Dafür halten uns Schaffelle auf den Holzbänken von unten ausreichend warm. Zudem ist der Ausblick hier oben herzerwärmend: Die Mosel zieht tief unten im Tal eine enge Schleife. Über das Örtchen Trittenheim hinweg lassen sich durch den leichten Morgendunst hinter der Flusskurve die Häuser von Leiwern erahnen.

Dieser ungewöhnliche Platz könnte für die Weinprobe nicht passender sein: Von den Rebstöcken, die um uns herum wachsen, stammen die Trauben, aus denen der Wein gemacht ist. Wer sich bis hierher von Pfahl zu Pfahl durch den steilen Weinberg gehandelt hat, kann sich vorstellen, wie viel harte körperliche Arbeit darinsteckt.

2020 hat Heiner Bollig die Parzelle in der bekannten Weinlage Apotheke oberhalb von Trittenheim seinem Schwager abschwatzen können, 3600 Quadratmeter insgesamt. Heute besitzt er 2,2 Hektar, außer in der Apotheke noch Reben im Trittenheimer Altärchen, der Leiwener Laurentiuslay, im Brauneberger Juffer und in der Juffer Sonnenuhr – alles arbeitsaufwendige Steillagen. Dass sich die Plackerei lohnt, zeigt der 2021er Riesling Kabinett, den seine Frau Veronika einschenkt: so pur, so kristallklar in der Aromatik! Präzise beschreibt er Zitrusfrüchte und Holunderblüten, Grapefruit und Limone. Leicht und flirrend kommt er daher, perfekt ausbalanciert zwischen Süße und Säure.

Unterlind heißt das Weinprojekt der Bolligs, benannt nach dem Bergbauernhof im Tiroler Alpbachtal, wo Veronika aufgewachsen ist. Heiner war bei einem Besuch in ihrer

Heimat tief beeindruckt vom Leben und Arbeiten dort, vor allem vom natürlichen Umgang mit den Tieren, vom Holzhacken am frühen Morgen und von der alpinen Umgebung. „Hier ist es zwar genauso schön“, sagt er, „nur anders.“

So schön jedenfalls, dass die Bolligs, beide 35 Jahre alt, an der Mosel jetzt ihren eigenen Wein machen. Sie fingen damit ohne eigene Weinberge, ohne eigenes Weingut an. Immerhin gab es eine Ecke im Gut von Heiners Vater, Bollig-Prüm in Trittenheim, um den Riesling zu vinifizieren. Ihr Engagement empfinden sie als Ausgleich zum eigentlichen Job: Veronika Bollig, gelernte Sommelière, leitet im Scharzhof, dem berühmten Weingut von Egon Müller, den Vertrieb und die Verkostungen. Ihr Mann arbeitet dort als Betriebsleiter.

SIE GEHEN UMWEGE – ABER KEHREN HEIM

So wie bei Heiner und Veronika Bollig herrscht mitreißende Aufbruchstimmung unter den jungen Winzern an der Mosel. Es ist nicht das Erbe, das sie anspornt, sondern die Idee, sich etwas Eigenständiges aufzubauen, unabhängig von Familie und Vorgeschichte. Der 26-jährige Philipp Bender beispielsweise lernte erst technischer Zeichner, bevor er nach einem Umweg durchs rheinhessische Sekthaus Raumland den Weg zurück an die Mosel fand – wieder zu Hause, macht er jetzt selbst Sekt. Oder Max Kilburg, 32, der innerhalb des familieneigenen Betriebs Geierslay in Wintrich ein Boutique-Weingut unter seinem eigenen Namen eingerichtet hat. Oder die Geschwister Eva und Christian Lenhardt aus Mehrling, die alte Terrassenlagen rekultivieren. Schließlich

HOTELS

Deinhard's,

Bernkastel-Kues ●●●●●

Boutiquehotel in Mauern aus dem 17. Jahrhundert. Mit Weinbar.
<https://deinhards.com>

Reiler Hof, Reil ●●●

Moderne Zimmer hinter Fachwerk, teils mit Moselblick.
www.reiler-hof.de

Rüssels Landhaus, Naurath ●●●●●

Highlight des Hotels ist das Gourmetrestaurant von Harald Rüssel.
www.ruessels-landhaus.de

RESTAURANTS

Bagatelle, Trier ●●●●●

Internationale Küche, regionale Produkte. Terrasse zur Mosel.
www.bagatelle.de

Wein & Tafelhaus Oos,

Trittenheim ●●●●●

Frischküche im Winzerhaus von 1672 direkt am Moselufer.
www.wein-tafelhaus.de

WEINBARS

Die Mosel, Traben-Trarbach ●●●●●

Shop, Weinbar und Tapas-Restaurant. Große Terrasse.
www.diemosel.wine

Die Mosel Weinbar

Kinkerlitzche, Zeltingen ●●●●●

Moselweine, Sherry, Port und kreative Tapas hinter Fachwerk.
www.zeltinger-hof.de

Weinbar Trier, Trier ●●●●●

Wein von Mosel, Saar und Ruwer, sowie aus der ganzen Welt.
www.weinbar-trier.de

MYTHOS MOSEL

Auf ihrem Weg von der luxemburgischen Grenze nach Koblenz legt die Mosel etwa 250 Kilometer zurück. Auf beiden Seiten des Flusses und in den Seitentälern von Saar und Ruwer wachsen auf rund 8700 Hektar die Reben: 62,5 Prozent davon Riesling. Es ist eine einzigartige Landschaft, in der **die steilsten Weinberge Europas** liegen. Vor vielen Millionen Jahren begann die Ur-Mosel dem Tal Konturen zu verleihen, indem sie sich tief und kurvenreich in die Sedimente des Schiefergebirges grub. Die Hälfte der Rebfläche liegt auf devonischem Schiefer, der in den Farben Blau, Grau, Braun und Rötlich schimmert. Das 400 Millionen Jahre alte Gestein ist so feinblättrig, dass man es mit der Hand brechen kann.

Die Weine erlangen hier eine charakteristische, leicht rauchige Mineralität. **Legendäre Güter** sind hier zu Hause, etwa Egon Müller, J.J. Prüm, Schloss Lieser, Fritz Haag, Markus Molitor, Zilliken, Maximin Grünhaus oder Willi Schäfer.

Carlo Schmitt, mit 24 Jahren der jüngste Neustarter. Er war erst elf, als sein Vater starb und die Familie nach und nach die Weinberge aufgab. Ein einziger Hektar verblieb ihm, inzwischen sind es schon drei.

Gemeinsam ist ihnen allen eine motivierende Mischung aus Heimatverbundenheit und dem Wunsch nach Selbstverwirklichung. Das Alter spielt keine große Rolle. Sarah Gessinger ist 45, hat Wirtschaftsinformatik studiert und anschließend in Luxemburg in einem Wirtschaftsprüfer-Büro gearbeitet. Dann warf sie den sicheren Job hin, kehrte 2010 nach Zeltingen an die Mosel zurück – und begann beim Vater im Weingut eine Lehre: „Ich habe mir all diese Lehrbücher gekauft, und Papa hat sie mit Bleistift erst mal korrigiert.“ Zwischen dem theoretischen Lesestoff, sagt sie, und der Realität in der Steillage lagen Weinwelten. In der Zeltinger Sonnenuhr besitzt sie mehr als einen Hektar wurzelechte Reben, die ältesten von 1895. Dabei hat Gessinger in der Winzerprüfung noch gelernt, dass man Reben nach 30 Jahren erneuern muss, weil sie dann nur noch wenig Ertrag bringen. Dass genau dies den Wein konzentrierter und komplexer macht, brachte man ihr nicht bei.

Mehring? Nie gehört. Dem Ort in der Nähe von Trier, in dem Eva und Christian Lenhardt ihr Weingut haben, mag es an Bekanntheit mangeln, aber das könnten die Geschwister bald ändern. „Hier gibt es mit dem Layet sogar eine vom VDP klassifizierte Große Lage“, sagt Eva Lenhardt. Vom Panoramafenster in der Lenhardtschen Vinothek blickt man direkt auf die drei alten Terrassen im Layet, die das Duo gerade rekultiviert. Es wird noch dauern, bis sie Ertrag bringen.

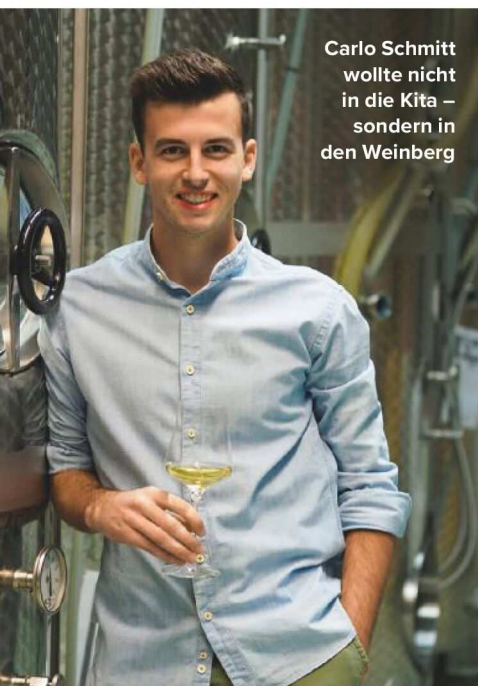
Der Vater hat früher Fasswein gemacht, ihn also nicht unter eigenem Namen vermarktet. Als die Eltern sich scheiden ließen, wurde das eingestellt. Doch Christian Lenhardt gab den Gedanken an Wein nie auf, ging nach dem Abitur bei dem Leiwener Winzer Nik Weis in die Lehre, dann zum Studium nach Geisenheim. Auf einer gemeinsamen vierwöchigen Neuseelandreise fassten die Geschwister dann den Entschluss, zurückzukehren zu den Wurzeln – in den Weinberg.

Zu viert leben sie heute in dem Haus am Ortsrand von Mehring: Eva im oberen Stockwerk, die Mutter in der Mitte, Christian im Parterre – und 2018 zog im Keller der Wein ein. Dieser Gemeinschaft entsprechend fiel das Logo aus: drei „L“, die sich ineinanderfügen. Mutter Lenhardt brachte 2,5 Hektar ein, weitere 3,5 Hektar sind inzwischen hinzugekommen. Fruchtsüße Prädikate spielen im Sortiment eine untergeordnete Rolle. Dem Weinmacher Christian Lenhardt geht es darum, die einzelnen Lagen in trockenen Weinen zur Geltung zu bringen. Der graue Schiefer mit den Eiseinschlüssen des Mehrringer Zellerbergs drückt sich im 2021er Riesling durch eine eher zarte Frucht, leichte Rauchigkeit und die Anmutung von Wermut aus, der dunkelgraue Schiefer mit Quarzeinlagerungen des Blattenbergs mit intensiven Kräuternoten. „Ist es nicht beeindruckend, wie viele verschiedene Weine man aus einer einzigen Sorte machen kann?“, fragt Christian Lenhardt. Die Geschwister sind sich einig: Sie haben alles richtig gemacht.

2018 war auch der erste Jahrgang von Carlo Schmitt – und der aktuelle, 2021, wegen des kühlen und nassen Wetters vermutlich sein schwierigster. Dabei folgt Schmitt ganz

DIE LAGE – SIE SOLL ZUR GELTUNG KOMMEN

2013 hat Sarah Gessinger den Familienbetrieb schließlich übernommen. Heute pflegt sie ihre alten Rebschätze mit viel Liebe, nur der Vater darf ihr dabei gelegentlich zur Hand gehen. Ihr geht es um die Zufriedenheit und das Glück, das sie fühlt, wenn sie am Abend aus den Weinbergen nach Hause kommt. Es macht ihr dann nichts aus, dass das Leben einer Winzerin bescheiden ausfällt: „Ich brauche keinen Porsche, sondern einen guten Traktor.“ Sie investiert ihr Geld lieber in Tonneaux, große gebrauchte Holzfässer aus Frankreich. Das Ergebnis kann sich beim 2021er Auktionswein Graben GG am besten schmecken lassen: Die eindringliche Frucht aus Aprikose und die Kräuternote aus Verbene bringen ihn zum Strahlen. Er tritt klassisch-elegant auf und zieht sich dabei beeindruckend in die Länge.



Carlo Schmitt wollte nicht in die Kita – sondern in den Weinberg



»SCHON DER EINFACHSTE WEIN MUSS SPITZE SEIN.«

Carlo Schmitt



Die Geschwister
Eva und Christian
Lenhardt mit ihrer
Mutter Christa (!) bei der Lese im
Terrassenweinberg

»MEIN BÜRO IST DER WEIN- BERG.«

Heiner Bollig



Lagen des Sekthauses
Philipp Bender (o.).
Heiner und Veronika
Bollig mit Riesling-
Flaschen, die sie selbst
gravieren (u.)


der Grundregel seines Vaters: akribische Arbeit in die Weinberge stecken. Auf diese Weise ist ihm sein erfrischend leichter 2021er Riesling trocken außerordentlich gut gelungen. Schmitt hat die straffe Säure des Jahrgangs sehr gut in den Griff gekriegt, sie wirkt geradezu entspannt und wird von der cremigen Textur aufgefangen. Seine Mutter ist heute seine wichtigste Beraterin, sie sitzt mit am Tisch, als der Winzer erzählt, dass er als kleiner Junge nicht in den Kindergarten wollte. Sein Spielplatz war der Weinberg – und ist es jetzt wieder, nur ohne den Vater.

Carlo Schmitt hat Weinbautechniker gelernt, die Welt bereist, in Oregon, Kalifornien und Luxemburg gearbeitet, bevor er nach Leinen zurückkehrte und dem Familienweingut seinen Namen gab. Es ist ein Einmann-Betrieb (fast zumindest, die Schwester hat jetzt Traktorfahren gelernt), Schmitt beackert die Weinberge, macht den Wein, kümmert sich um den Vertrieb – und hat trotzdem wenig verändert im Vergleich zu früher: „Der Vater hat immer gesagt, schon der einfachste Wein muss spitze sein, und daran halte ich mich.“

FOTOS: CARO MAURER, JULIA THEIS

„Riesling“ – die Aufschrift auf der Baseball-Kappe von Max Kilburg zeigt, was auch er machen will. Im Gegensatz zu Carlo Schmitt aber einen anderen, als ihn sein Vater gemacht hat. Deshalb hat er sich im Wintricher Familienweingut Geierslay eine Nische für seine „Max Kilburg“-Weine geschaffen. Dort dreht er die Zeit zurück und damit auch all die Errungenschaften, auf die der Vater so stolz ist: Er tauscht Flachlagen gegen Steillagen, den Saft aus den Trauben gewinnt er mit einer alten Korbpresse, lässt ihn nur mit naturgegebenen Hefen spontan vergären, lange auf der Feinhefe reifen – und dann geht's ohne Schönung ab in die Flasche. Warum? „Weil ich die Weinberge an der Mosel lieben gelernt und so zurück zur Heimat gefunden habe“, sagt er. Sein 2021er Kabinett aus dem Ohligsberg ist hinreißend aufgrund seiner brillanten Frucht, zarte Feuerstein-Noten zeugen vom Boden aus Schiefer mit Quarzit.

Ob sie auf Konsens setzen oder die Rebellion wählen – Einigkeit herrscht unter den jungen Mosel-Winzern darin, dass Grund und Boden her müssen, je steiler, desto besser. Philipp Bender besitzt dreieinhalb Hektar rund um Enkirch, „der Vater dagegen nur einen“, wie er stolz sagt. Während sein Vater den Wein für andere versektet, kommt beim Sohn alles aus einer Hand. Er konzentriert sich nicht nur auf Riesling, sondern ist auch auf der Suche nach alten Spät- und Weißburgunder-Lagen für seinen Sekt – für den er aber schon gern auf die technische Ausstattung des Vaters zurückgreift. Und dann braucht es Geduld, was eigentlich nicht Philipps Stärke ist, sich aber lohnt. Sein prächtiger Schiefer-Cuvée-Rieslingsekt reifte 33 Monate auf der Hefe, wodurch die Zitrusfrucht der Rebsorte um feine Noten von Bratapfel und Brotkruste ergänzt wird. Ein Sekt, der ganz dem Lebensziel des 26-Jährigen entspricht: „Machen, was mir gefällt.“

Ähnlich denkt auch Heiner Bollig: „Mein Büro ist der Weinberg“, sagt er, auch wenn es dort, mitten in der Trittenheimer Apotheke, allmählich etwas kalt wird. Seine Frau Veronika und er haben bei Unterlind genau das gefunden, was auch die anderen Winzer ihrer Generation suchen: ihre ganz persönliche Art von Wein-Life-Balance. 

WEINTIPPS JUNGE MOSEL Sekthaus Philipp Bender

2019 Riesling Schiefer-Cuvée Brut, www.bender-mosel.de, € 15

Weingut Gessinger

2021 „Josefsberg“ Riesling Spätlese -Alte Reben-, www.weingut-gessinger.de, € 13

Max Kilburg, Weingut Geierslay

2021 Riesling Wintricher Ohligsberg Kabinett, www.wernersweinwelt.de, € 13,50

Weingut Lenhardt

2021 Mehringer Zellerberg Riesling trocken, www.weingut-lenhardt.de, € 15,90

Weingut Carlo Schmitt

2021 Riesling trocken, www.weingut-carlo-schmitt.de, € 8

Unterlind

2021er Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett, www.rieslinghaus-bernkastel.de, € 21

Philipp Bender (hier mit seiner Freundin Christina Schnitzius) ist eher ungeduldig. Sein Sekt darf dennoch 33 Monate reifen



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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

GASTROBACK®

DESIGN BBQ
ADVANCED SMART

219,99€
UVP 

INFOS



STEAK PROGRAM MIT 4 GARSTUFEN



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Gastroback
Design BBQ Advanced Smart
Im Test: Kontaktgrills
Ausgabe 2/2021 • www.haus-garten-test.de

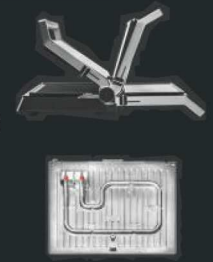


AUTOMATISCHE ANPASSUNG DER GRILLZEIT AN DIE FLEISCHDICKE



DESIGN BBQ ADVANCED SMART

- » Glatte & geriffelte Grillplatte (oben / unten tauschbar) getrennt regelbar (im BBQ-Modus)
- » Arretierbare Höhenverstellung der oberen Platte, das Steak wird nicht zusammengepresst
- » Innenliegende Heizelemente für eine optimale Hitzeverteilung
- » Besonders schnelles Grillen dank 2000 Watt Leistung



THEMENSPECIAL
GRILLEN



www.gastroback.de

So aufregend schmeckt Luxemburg

Von gemütlichen Cafés bis hin zu Sterne-Restaurants – die luxemburgische Gastronomie ist wie das Land selbst: ein Mosaik aus Kulturen, Farben und Geschmäckern. Die heimische Gastro-Szene spiegelt die Traditionen Luxemburgs wider, aber auch seine multikulturellen Einflüsse, nicht zuletzt die der italienischen und portugiesischen Gemeinschaft.

Im Großherzogtum geht man gerne essen. Und das nicht ohne Grund, denn obwohl Luxemburg eines der kleinsten Länder Europas ist, beeindruckt es mit vielen Highlights: zahlreiche sternedekorierte Häuser mit unter anderem dem besten vegetarischen Restaurant der Welt stehen stellvertretend für einen insgesamt hohen kulinarischen Anspruch. Den findet man

auch an vielen Plätzen, wo herzhaft regionale Spezialitäten auf der Karte stehen, darunter die sogenannten Kniddelen (Mehlspeise) in raffinierten Variationen oder die berühmte Rieslings-Paschtéit (Pastete mit Weingelée und Fleischfüllung).

Süße Sünden und prickelnder Crémant

Auf Wochenmärkten und Festen servieren die Luxemburger gerne Deftiges wie lokale Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie sogenannte Gromperekichelcher (frittierte Kartoffelpuffer). Nach dem Marktbesuch ist Zeit für eine süße Sünde: An den optischen und

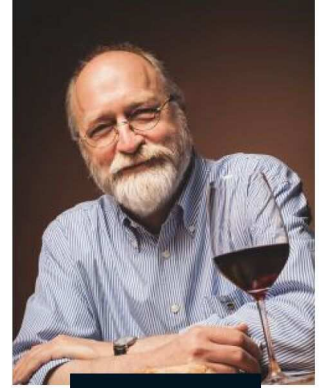


geschmacklichen Highlights der zahlreichen Konditoreien oder Chocolaterien kommt man einfach nicht vorbei. Luxemburg ist auch ein Land der guten Tropfen. Bereits die Römer wussten das Terroir im Südosten des Landes zu nutzen. In den Weinbergen entlang der charakteristisch geschwungenen Mosel ist es immer ein bis zwei Grad wärmer als im Rest des

Landes und die Sonne scheint ideal auf die Hänge. Top-Bedingungen für Winzer: Hier wachsen die Trauben von neun verschiedenen Rebsorten für die besten Weine Luxemburgs. Und für den besonderen Moment prickelt der feine Luxemburger Crémant im Glas.

Keine Scheu vor dieser Rebe!

Trockene Weißweine aus der Scheurebe finden unter Kennern immer mehr Freunde. Zumal die 1916 von Georg Scheu entwickelte Neuzüchtung die geschmackliche Nähe zum beliebten Sauvignon Blanc nicht verheimlicht



DIETER BRAATZ
ist Journalist und
FEINSCHMECKER-Autor

1. WIE EINE BRISE AUS NEUSEELAND

2021 Scheurebe trocken,
Jürgen Hofmann, Rheinhessen,
Bezug: www.schiefer-trifft-muschelkalk.de,
Tel. 06725-30 00 63

Dass die intensiven Aromen seiner Scheurebe dem Duft eines Neuseeländer Sauvignon Blanc nahekommen, deutet Jürgen Hofmann mit den Kiwi-Küken auf dem Etikett an. Der Appenheimer Winzer vergärt den Most nach längerer Maischezeit im Stahltank, danach bleibt der Jungwein vier Monate auf der Feinhefe für mehr Struktur und Cremigkeit. Im Bukett Cassis, Birne, Pfirsich und Zitrusnoten, im Geschmack fruchtig und mineralisch. Gut zu scharfen Gerichten aus der Thai-Küche.

2. AUCH SOLO GERN GENOSSEN

2022 Scheurebe Kalkstein trocken,
Eric Manz, Rheinhessen,
Bezug: www.manz-weinolsheim.de,
Tel. 06249-80 30 08

Seit Jahren ist die Scheurebe Kalkstein ein Bestseller des Weinolsheimer Winzers Eric Manz. Die Trauben wachsen auf Böden mit hohem Kalksteinanteil. Im Glas baut der Wein ein strahlendes Bukett mit Aromen von Stachelbeeren, Schwarzen Johannisbeeren und Holunderblüten auf, Noten, die sich auch am Gaumen neben Saftigkeit, feiner Süße und pikanter Würze wiederfinden. Gern solo genießen oder aber zu Melone mit Parmaschinken oder Senfhähnchen mit Risotto.

3. KRAFTPAKET AUS SONNIGER LAGE

2021 Iphöfer Kronsberg Alte Reben trocken
VDP. Erste Lage, Hans Wirsching, Franken,
Bezug: www.hawesko.de,
Tel. 04122-50 44 33

Beste Trauben für seine Scheurebe erntet das Weingut Wirsching von den alten Reben in der Ersten Lage am Kronsberg: Dank der reinen Keuperböden und der exponierten Südlage gedeihen die Weinstöcke hier besonders gut. Das Aromenspiel zeigt Honigmelone, Mango und Grapefruit. Im Geschmack beeindruckt die Eleganz mit feiner Säure, Komplexität und mineralischen Komponenten. Der Wein präsentiert sich kraftvoll und passt so zu Gänsebraten oder Hamburger Pannfisch.

4. KOMPLEX BIS IN DEN ABGANG

2022 Ungstein Scheurebe trocken,
Pfeffingen, Pfalz,
Bezug: www.pfeffingen.de,
Tel. 06322-86 07

Neben dem Riesling ist die Scheurebe die wichtigste Sorte im Weingut Pfeffingen, und das seit 50 Jahren! Winzer Jan Eymael erntet sorgsam vollreife Trauben und baut den Most im Edelstahl aus. In der Nase zeigt der Wein Zitrusfrucht, Schwarze Johannisbeeren und Litschi-Aromatik, im Antrunk gefallen die saftige gelbe Frucht, die animierende Säure und der mineralische Ausklang. Als Begleiter bestens zu gegrilltem oder gebratenem Fisch und Sushi-Variationen wie auch zu Weichkäse aus Ziegen- oder Schafsmilch.

5. BIO MIT VIEL SCHEU-CHARAKTER

2021 Qvinterra Scheurebe trocken VDP-Gutswein, Kühling-Gillot, Rheinhessen,
Bezug: www.wirwinzer.de,
Tel. 089-416 13 70 60

„Qvinterra“ nennen Carolin Spanier-Gillot und ihr Mann Hans-Oliver Spanier die weißen Gutsweine ihres Bodenheimer Betriebs. Die Trauben sind auf Lössböden gewachsen, wurden biodynamisch angebaut und nach der Spontanvergärung im Edelstahl ausgebaut. Im Glas eindeutiger Scheu-Duft nach Cassis, Grapefruit und Kumquats, elegant mit lebhafter Säure, dabei charmant und cremig. Knochen trocken (1,5 g/l Restzucker) und bis in den Abgang mineralisch. Schön als Aperitif und als Partner zu Salat mit Ziegenkäse.

6. VITALE FRUCHT VOM PRINZEN

2021 Scheurebe trocken VDP-Ortswein,
Schloss Proschwitz, Sachsen,
Bezug: www.ebrosia.de,
Tel. 034202-309 00

Die Trauben für die Scheurebe des Prinzen zur Lippe wachsen auf Granit und Löss in den Weinbergen rund um Schloss Proschwitz. Zur optimalen Reife werden sie per Hand gelesen, im Stahltank vergoren und danach für einige Monate auf der Feinhefe gelagert. Die feinen Noten von roter Grapefruit, Holunder und Pfirsich erinnern an einen Sauvignon Blanc von der Loire, ebenso die lebendige Säure, vitale Fruchtigkeit und das mineralische Finale. Exzellent zu Krustentieren mit hellen Saucen und Kabeljau mit Currygemüse.

TOP
Tipp
JUNI



1
€ 9,00



2
€ 10,90



3
€ 17,90



4
€ 13,00



5
€ 12,90



6
€ 16,00

Geschichten, bitte!

Nur trinkig ist Jens Priewe zu wenig. Die Weine, die er hier empfiehlt, müssen Kante zeigen und Erlebnisse bieten. Wie dieses Sextett!



E

Ein Winzer schickte mir neulich ein paar Probeflaschen mit dem Hinweis, seine Weine seien nicht zum Kauen und Schlürfen, sondern zum beherzten Trinken gedacht. Sympathisch, zugegeben. Aber solche Weine würden in dieser Kolumne nie auftauchen. Nur trinkig, das ist mir zu wenig. Die Weine, die hier empfohlen werden, verlangen ein bisschen mehr Aufmerksamkeit, bevor sie auf Nimmerwiedersehen im Schlund verschwinden. Auf dem Einkaufszettel für die ersten Frühlingstage stehen zum Beispiel drei Rotweine, bei denen man genauer hinschmecken sollte.

Der Erste ist der 2020er Crozes-Hermitage **Etoile Noire (1)** der Domaine Melody. Ein Syrah von der nördlichen Rhône, den ich kürzlich auf einer Weinauktion in einem gemischten Lot mitersteigert hatte, obwohl ich es auf einen anderen Wein abgesehen hatte. Was für eine Überraschung, als ich die Flasche öffnete. Dunkel wie Tinte, weich wie Kaschmir, nach Sauerkirsche und Bitterschokolade duftend, das Syrah-Tannin perfekt mit der Frucht verschmolzen. Beschämt musste ich feststellen, wie sehr ich mich über all die windigen Supertuscans, mittelpträgigen Riojas und unausgegorenen Spätburgunder den klassischen Rhôneweinen entfremdet habe. Diesen mit 14,5 Vol.-% Alkohol nicht ganz leichten, aber leicht zu trinkenden Rotwein darf man ruhig schlürfen, wenn man nicht in Gesellschaft ist. Jeder Schluck ein Erlebnis (€ 25, www.vinsur.de).

Auch der zweite Rotwein ist zum beherzten Trinken zu schade. **Clos Fontaine (2)** heißt er: ein reinsortiger Merlot, gewachsen wenige Kilometer vom berühmten Weinanbaugebiet Pomerol bei Bordeaux, von wo die besten Merlots der Welt kommen. Er muss nicht gekaut oder wortreich beschrieben

werden (€ 12,50, www.weinhalle.de). Aber wer ihn einfach nur kippt, wird ihm nicht gerecht. Er wird nicht die zarte Kräuterwürze und die feine erdige Süße schmecken, die man immer auch in großen Pomerols findet. Bordeaux ohne Allüren!


Damit ich auch mal einen Doppelwumms landen kann wie der Bundeskanzler, möchte ich Ihnen, liebe FEINSCHMECKER-Leser, gleich noch einen weiteren Rotwein ans Herz legen, der wesentlich besser ist, als sein Preis suggeriert. Es ist ein Nebbiolo aus dem Piemont. Hellfarbig, intensiv fruchtig, zartwürzig und von einem feinen Tanninfilm durchzogen. Wer genau hinschmeckt, entdeckt verblühte Rosen, Granatapfel, Trüffel und andere Aromen, die entfernt an einen Barolo erinnern. Kein Wunder, die Rebsorte ist die Gleiche. Nur kostet er ein Viertel eines guten Barolos. **Capisme-e (3)** hat der (2017 verstorbene) Winzer Domenico Clerico ihn genannt, was im piemontesischen Dialekt „Versteh mich“ bedeutet. Wenn ich mit Clerico essen war, tranken wir ihn zu „Carne cruda“: Tatar vom Kalb. Barolo wurde erst zum Hauptgang getrunken (€ 18,50, www.superiore.de).

Mit den drei Weißweinen, die noch auf meinem Zettel stehen, möchte ich den unterschiedlichen Vorlieben und Geschmäckern der Leser Rechnung tragen. Alle drei sind nicht nur gut, sondern haben eine individuelle Botschaft. Die des Ersten lautet: Lasst euch den Grauburgunder nicht von Sommeliers und anderen Experten schlechtreden. Es kommt nur darauf an, den Richtigen zu wählen. Der **„Rothenberg“-Grauburgunder (4)** von Markus und Andreas Klumpp aus Bruchsal war mir schon bei den Proben zum FEINSCHMECKER-Wein-Guide positiv aufgefallen. Er kommt von sehr alten Rebstöcken, wurde spontan vergoren, im kleinen Holzfass ausgebaut und besitzt einen Esprit, der im krassen Gegensatz zu dem behäbigen Image steht, das diesem Wein anhaftet. Besser als die beiden Klumpp-Brüder könnte ich ihn nicht beschreiben: Bratapfel, geröstete Nüsse, Kandissüße. Vielleicht sollte man noch den Hefeschleier erwähnen, der den Wein durchzieht und so cremig macht, dass man ihn mit Vergnügen zum schönsten Frühjahrsgemüse trinken kann: Spargel (€ 25, www.weingut-klumpp.com).



Weinexperte Jens Priewe ist stets dem guten Geschmack auf der Spur. Dabei findet er echte Schätze, jenseits von Namedropping und Etikettentrinkerei

Der zweite Weiße heißt schlicht und einfach **Heinrich (5)**. Er kommt aus der Pfalz und ist ein PIWI-Wein. PIWI bedeutet, er ist aus einer pilzwiderstandsfähigen Sorte gekeltert, die speziell gezüchtet wurde, um die Trauben gegen Mehltau-Attacken zu schützen, in diesem Fall Cabernet blanc, ohne chemische Mittel spritzen zu müssen. Das ist die erste Botschaft. Lange hatte ich PIWIs verschmäht, weil sie nicht schmeckten. Dieser Wein ist anders. Ansgar Galler, der Winzer, hat bei der letzten PIWI-Trophy so ziemlich alle Preise abgeräumt (€ 18,90, www.weingut-galler.de). Das ist die zweite, erfreuliche Botschaft dieses Weins.

Zum Schluss noch einen Sprung nach Sizilien zum Ätna. Der Vulkan ist derzeit die Boom-Region Italiens. Die Begeisterung der italienischen Journalisten für die roten Ätna-Weine ist grenzenlos. Persönlich finde ich die Weißen interessanter. Das salzige, nie übertrieben würzige Aroma, der rauchig-mineralische Unterton – das macht die Ätna-Weine sehr, sehr besonders. Und das Beste, was ich diesbezüglich getrunken habe, ist der neue 2020er **Contrada Bianco PC (6)** des Weinguts Passopisciaro: ein hocheleganter, vielschichtiger Wein, gewachsen auf 1000 Meter Höhe in schwarzem Vulkangestein. Er wird nicht aus der einheimischen Catarratto, sondern aus Chardonnay gewonnen. Wer im Sommer vorhat, Tintenfisch oder Scampi zu grillen oder Lachs zu flämmen, bezeugt mit diesem edlen Wein seine Wertschätzung für die Schätze des Meeres (€ 59,50, <https://lieblings-weine.de>). 

APERITIVO made in Germany

Elegante Aufmachung,
fruchtiger Geschmack:
der „Zeitgeist“-Likör

After Work auf italienische Art?
Die Aperitivo-Kultur wird jetzt
auch hierzulande entdeckt –
mit spannenden Produkten von
deutschen Herstellern

APERITIVO, DAS IST MEHR ALS EIN GETRÄNK. Man kann sagen: eine Lebenshaltung, nämlich in Italien und der Schweiz. In beiden Ländern gehen viele Angestellte nach der Arbeit nicht einfach nach Hause, sondern in die Bar, die sich tagsüber als Café tarnt. In prächtigen Kaffeehäusern wie dem Zucca in Mailand, dem San Carlo in Turin oder dem Florian in Venedig schließen die Kellner am späten Nachmittag nicht etwa das Geschäft ab, sondern stellen Flaschen mit Champagner und Prosecco auf den (goldleuchtenden) Tresen. Und die Gäste nippen an bauchigen Gläsern mit auffallend roter Flüssigkeit auf großen Eiswürfeln: dem Aperol Spritz, Bitterlikör mit Sodawasser und einem guten Schuss Weißwein oder Prosecco. Dazu werden „Stuzzichini“ gereicht – kleine Knabbereien wie Tapas, Sandwiches oder auch nur Oliven und Salznüsse. Zeit für den Aperitivo vor dem Dinner – für viele die schönste Stunde am Tag.

JETZT WIRD DIE APERITIVO-KULTUR auch hierzulande neu entdeckt, mit Bars wie dem Standard in Hamburg, der neuen Dizzy Daisy Bar in München oder mit der Aperitivo Bar im 25 hours Hotel Bikini Berlin. Auch die Bitterliköre selbst – made in Germany – können sich sehen und schmecken lassen: „Anna Famosa“ etwa von Heidelberg Spirits und inzwischen ganz neu auch der „Zeitgeist“ der renommierten Brennerei Ziegler.

DIE BESONDERHEIT des „Zeitgeists“: Er wird mit Wildwiesenkräutern und Wildfrüchten hergestellt, darunter Kirschen, Apfelblüten, Stachelbeeren und Ringelblumen. Er schmeckt fruchtiger und sanfter als seine herberen italienischen Verwandten. Genießen sollte man ihn im Mischverhältnis eins zu drei, etwa mit Tonic, Soda, Sekt oder Weißwein und stets auf Eis. Aperitif? Er kann auch Hauptbeschäftigung sein. Dazu Tapas und Oliven – es lebe der Aperitivo! (Zeitgeist, 15 Vol.-%, 0,7 l € 16,99, <https://brennerei-ziegler.de>)

FOTO: MICHAEL BERNHARDI

NEWS & TERMINE

GUT BERATEN

Sommelier Jens Pietzonka (Weinzentrale Dresden) ist Fußballfan – und hat das große Los gezogen: Er darf die Weine für die Heimspiele und Pokalspiele des DFB auswählen. Serviert wird jeweils in den VIP-Lounges der Stadien.

www.jenspietzonka.de

WEINFEST AM SEE

Schon Tradition hat das hochkarätige Event „Wein am See“ der „Fischerklause am Lütjensee“ nahe Hamburg. Güter wie Domaine de l'Horizon, Kühling-Gillot, Salwey und Graham's Port schenken auf der Terrasse aus, dazu gibt es ein BBQ.

5. Juli, ab 17 Uhr, € 115 pro Person, www.fischerklause-luetjensee.de

AUF NACH BORDEAUX!

Bordeaux feiert seine Weinkultur mit der „Fête le Vin“: An einer ein Kilometer langen Weinstraße entlang der Garonne präsentieren 1200 Produzenten und Weinhandler ihre Weine – neben sieben Weinpavillons wird es Gourmet-Stände geben, Restaurants, Konzerte und Kunstausstellungen. Ideal, um mehr über Sauternes, Pomerol, Pauillac & Co zu lernen.

22.-25. Juni, www.bordeaux-fete-le-vin.com



Weinraritäten, offen für jeden Gast, bei Gregor Bernd in Frankfurt

Gregors Wein-Bibliothek

Die Gäste bei Gregor Bernds Vinothek im Frankfurter Westend sollen ganz ungezwungen Weine genießen, so wie Leser Bücher in einer Bibliothek: Sie können einen Wein aus den Regalen nehmen, sich einen Platz suchen und probieren. „Wir haben keine Weine von der Stange“, sagt der gelernte Winzer und studierte Önologe. Wohl wahr – von ausgesuchten kleinen Weingütern wie Raphael Midoir, Valentino Butussi oder De Trafford Plan B haben wir kaum je gehört. Insider-Tipps, die Bernd persönlich kennt. Zu essen gibt's Burrata, Schinken, Käse und ein Tagesgericht.

www.gregors-wein.de

BRILLANTE BOHNEN

Die kleinen Chargen des Melitta Manufaktur-Kaffees werden in Bremen von nur zwei Mitarbeitern in einem 60-Kilo-Trommelröster produziert. Der exzellente „Kolumbien“ schmeckt nach Litschi und Pfirsich. 250 g € 19,99.

WWW.MELITTA.DE



„Für mich ist es die absolute Hölle, aus einem schlechten Glas Wein zu trinken. Wenn ich auswärts essen gehe, checke ich sofort die Weingläser. Passt das nicht, trinke ich keinen Wein.“

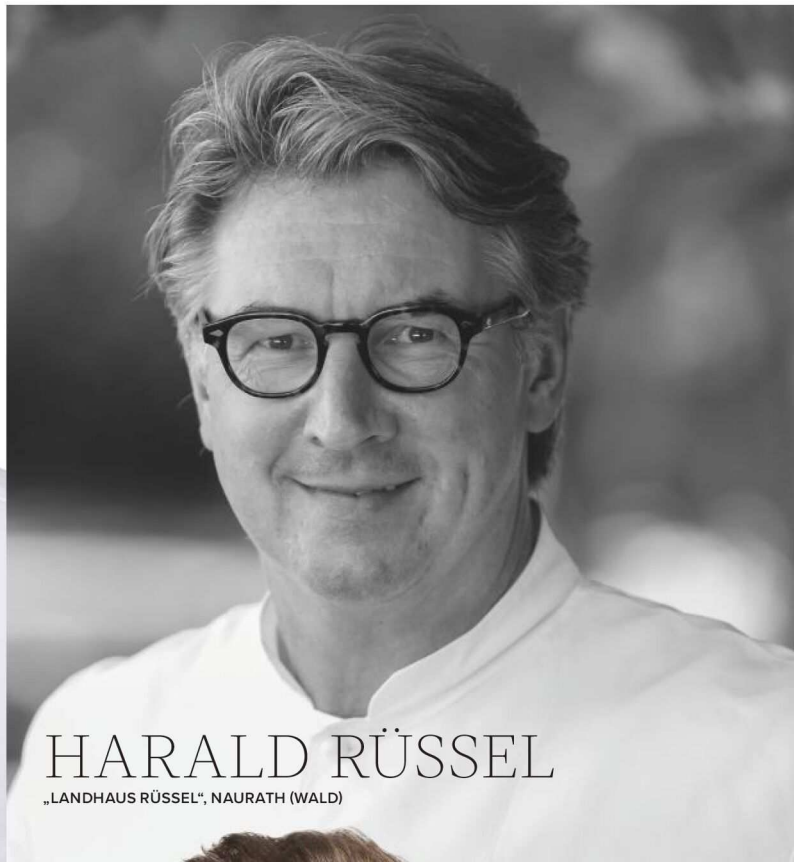
TIM RAUE, QUELLE: AMERICANEXPRESS.COM



OLIVER RÖDER

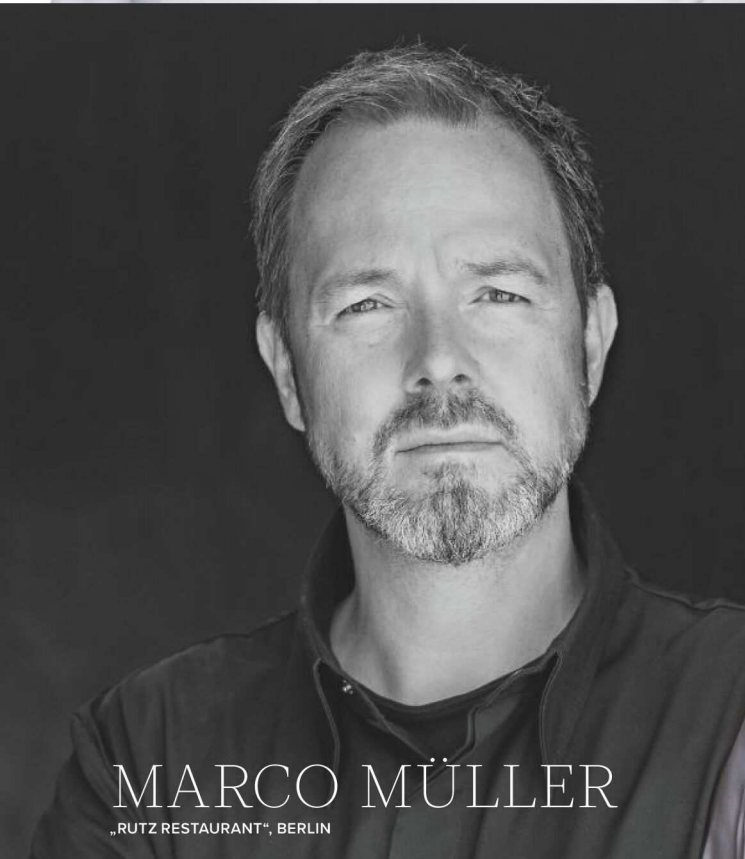
PRÄSIDENT JEUNES RESTAURATEURS DEUTSCHLAND,
RESTAURANT „BEMBERGS HÄUSCHEN“, EUSKIRCHEN

Oliver Röder



HARALD RÜSSEL

„LANDHAUS RÜSSEL“, NAURATH (WALD)



MARCO MÜLLER

„RUTZ RESTAURANT“, BERLIN



TOBIAS BÄTZ

RESTAURANT „ALEXANDER HERRMANN BY TOBIAS BÄTZ“, WIRSBERG

Tobias Bätz

REZEPTE FÜR DIE ZUKUNFT

Zu wenig Personal, kein Nachwuchs in Sicht, unkalkulierbare Preissteigerungen und ein Klima, das nicht eben genussfreundlich ist. Die Gastronomie in der Krise – mit Folgen für die Gäste. Was tun? Wir diskutierten Lösungsansätze und Konzepte für die Zukunft mit vier deutschen Spitzenköchen

TEXT PATRICIA BRÖHM

Anfang des Jahres kündigte der dänische Spitzenkoch René Redzepi an, sein „Noma“, das zuletzt einflussreichste Restaurant des Globus, Ende 2024 zu schließen. Man müsse die gesamte Branche neu überdenken, teilte er mit. Das Geschäftsmodell Gourmetrestaurant gehe nicht mehr auf, „weder finanziell noch emotional“. Eine

Ansage, die weltweit für Aufruhr und Diskussionen sorgte. DER FEINSCHMECKER wollte wissen: Was beschäftigt Gastronomen hierzulande, in Zeiten, da Personalnot und Nachwuchssorgen, Inflation und kurzfristige Stornierungen selbst den engagiertesten Spitzenköchen das Leben schwer machen? Vor allem aber: Welche Lösungsansätze verfolgen sie, wie können zeitgemäße Perspektiven aussehen und was erwartet die Gäste in Zukunft?

Deborah Middelhoff: Die Spitzengastronomie in Deutschland befindet sich im Wandel. Und sie steht vor

großen Herausforderungen, vom Mitarbeitermangel bis zur fehlenden öffentlichen Wahrnehmung. Die Pandemie wirkte als Katalysator, die Ursachen aber liegen tiefer, manche Probleme sind hausgemacht. Wie konnte es so weit kommen?

Harald Rüssel: Man muss schon ehrlich sagen, dass ein Großteil der Gastronomie Kosten und Arbeitszeiten nie so richtig im Griff hatte. Da wurde mit Aushilfen gearbeitet, an den Gehältern der Mitarbeiter gespart, und nicht zuletzt hat man sich selbst ausgebeutet. Es gibt immer noch Kollegen, die 16 Stunden am Tag arbeiten und das auch von ihrem Team erwarten. Da ist tatsächlich radikales Umdenken nötig. Wir haben in „Rüssels Landhaus“ schon vor Längerem begonnen, für unsere Leistungen angemessene Preise zu nehmen und können deshalb allen Mitarbeitern gute Löhne zahlen.

Oliver Röder: Der mangelnde Nachwuchs ist nicht nur durch niedrige Geburtenraten bedingt, sondern auch ein gesellschaftliches Thema. Wir haben in Deutschland viel zu viele Abiturienten, das Handwerk hat dementsprechend an Wertschätzung und Attraktivität verloren. Und das, obwohl wir mit unserem dualen System die beste Ausbildung in Europa bieten. Wir müssen den jungen Leuten vermitteln, dass ein wirtschaftlich solider Handwerksbetrieb gerade heute wieder Zukunft hat.

FOTOS: FLORIAN HAMMERICH (2), MATHIAS NEUBAUER, RICARDA SPIEGEL FÜR RUTZ

„Wir reden so viel über Nachhaltigkeit. Aber Nachhaltigkeit heißt auch, dass wir mit unseren menschlichen Ressourcen nachhaltig umgehen müssen.“

HARALD RÜSSEL, „RÜSSELS LANDHAUS“, NAURATH (WALD)

Patricia Bröhm: Andererseits gibt es leider in der Branche immer noch fertig ausgebildete junge Köche, die nur knapp über Mindestlohn bezahlt werden. Und viel zu viele junge Köche und Servicekräfte, die 65 Wochenstunden arbeiten, ohne dass die Überstunden bezahlt werden. Da haben viele die Zeichen der Zeit noch nicht erkannt.

Harald Rüssel: Es wird ja heute viel von Nachhaltigkeit gesprochen, das braucht es auch im Umgang mit den Mitarbeitern. Geregelte Arbeitszeiten, faire Bezahlung, genug Urlaub, betriebliche Weiterbildung – das muss dauerhaft und selbstverständlich praktiziert werden.

Oliver Röder: Unser Küchenteam hat sich mehr oder weniger seit fünf Jahren nicht verändert. Weil wir in „Bembergs Häuschen“ ein gutes Arbeitsklima haben und ich versuche, persönlich zugeschnittene Modelle zu fin-

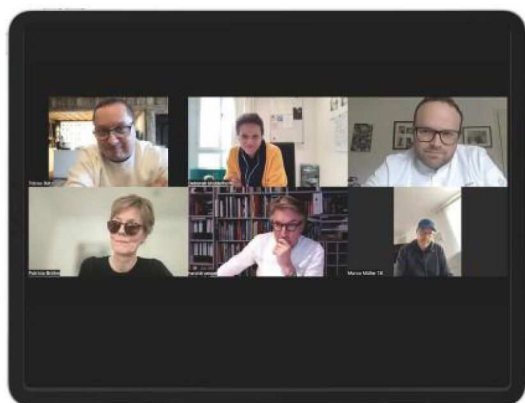
den. Ein älterer Kollege arbeitet schon seit Längerem nur noch vier Tage die Woche, demnächst wird er wohl auf drei reduzieren. Aber dafür ist das ein zu hundert Prozent loyaler Mitarbeiter, den ich durch dieses Entgegenkommen im Betrieb halten kann.

Tobias Bätz: Wenn wir von „der Gastronomie“ sprechen, dann ist das ja ein riesiger Querschnitt. Das reicht vom Schnellimbiss bis zum Drei-Sterne-Restaurant. Aber überall geht es um dasselbe Thema: Wertschätzung für die Mitarbeiter. Ich persönlich bin sehr froh darüber, dass die junge Generation heute vieles infrage stellt und nicht mehr als gegeben hinnimmt. Das ist doch eine Riesenchance für uns Gastronomen, auf diese Impulse hin unsere Betriebe zu überdenken und ein zeitgemäßes Arbeitsumfeld zu schaffen. Der Betrieb muss sich auf seine Mitarbeiter einstellen – denn genau das erwartet er ja auch von ihnen.

Deborah Middelhoff: Marco, in eurem Berliner „Rutz“ ist trotz des gravierenden Personalmangels jede Position besetzt. Wie macht ihr das?

Marco Müller: Darauf sind wir wirklich stolz. Unsere Maxime ist, nicht zu fragen: „Was können die Mitarbeiter für uns tun?“ Sondern: „Was tue ich für meine Mitarbeiter?“ Ich sehe mich mittlerweile in erster Linie als Coach. Mitarbeiter brauchen einen Ort, wo sie sich zu Hause und gut aufgehoben fühlen, wo sie gerne hingehen, dann bringen sie auch eine ganz andere Leistung. Meine Aufgabe ist es, mein Team tagtäglich neu für die Gastronomie zu begeistern.

Patricia Bröhm: Das heißt, ihr geht präventiv mit dem Thema um. Bestehende Mitarbeiter durch ein gutes Arbeitsumfeld halten, sodass ihr gar nicht erst in die Verlegenheit kommt, ständig neue suchen zu müssen. Ein wichtiger Hebel wäre ja auch ein positiver Umgang mit weiblichen Mitarbeitern, wenn das Thema Familienplanung ansteht. Gerade in den Küchen ist der Frauenanteil nach wie vor gering. Da wären vor allem mehr Teilzeit-



Die Teilnehmer: Tobias Bätz, „Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz“, Wirsberg; Oliver Röder, Präsident Jeunes Restaurateurs Deutschland, „Bembergs Häuschen“, Euskirchen; Marco Müller, „Rutz Restaurant“, Berlin; Harald Rüssel, „Rüssels Restaurant“, Naurath (Wald); Deborah Middelhoff, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER, Hamburg; Patricia Bröhm, Gastronomische Korrespondentin DER FEINSCHMECKER, München



modelle gefragt. Dass es geht, macht vor allem die junge Szene vor: Das Berliner „Hallmann & Klee“ zum Beispiel wird von zwei jungen Müttern geführt.

Tobias Bätz: Bei uns kommen aktuell vier junge Mütter zurück, zwei im Service, zwei in der Küche, und ich freue mich sehr darauf. Das sind hervorragende, langjährige Mitarbeiterinnen, und wir werden alles tun, um ein Modell zu schaffen, das für alle passt.

Patricia Bröhm: Wie organisiert ihr das konkret?

Harald Rüssel: Bei uns ist zum Beispiel seit fünf Jahren die Rezeption mit drei Müttern besetzt, die sich die Arbeitstage untereinander aufteilen. Das sind extrem loyale, engagierte Mitarbeiterinnen, da nehmen wir gern in Kauf, dass wir in dem Bereich eine größere Kostenstelle haben. Wir beschäftigen auch zwei Oberkellner im Wechsel, weil sie sich gewünscht haben, nur vier Tage zu arbeiten. Ein zeitgemäßes Restaurant muss heute so flexibel wie ein Flitzbogen sein, auch Springer-Positionen schaffen und den Dienstplan an die Bedürfnisse der Mitarbeiter anpassen.

Patricia Bröhm: Aktuell ist das Thema Fachkräfte-zuzug aus dem Ausland stark im Gespräch. Sicher auch ein Modell für die Gastronomie, wo man ungelernte Kräfte relativ schnell für bestimmte Bereiche schulen kann, sodass sie eine Stütze im Getriebe werden. Würdet ihr euch da mehr Initiative aus der Politik wünschen?

Tobias Bätz: Die Politik ist da momentan recht rege, und das ist gut so. Aber wir müssen auch selbst als einzelner Betrieb Dinge in die Hand nehmen. Wir haben in „Hermann's Posthotel“ schon im Mai 2022 Ukrainer aufgenommen, die wir als Jungköche ausbilden und selbst einen speziell zugeschnittenen Deutsch- und Berufsschulunterricht organisiert. Heute sind sie so weit, dass sie selbstständig arbeiten und zum Teil sogar in andere Betriebe wechseln können. Aber auch das kann nur ein Teil der Lösung sein, man muss eben auf viele, viele Pferdchen setzen.

Deborah Middelhoff: Es braucht zum einen die Leuchttürme, also Betriebe, die mit positivem Beispiel vorangehen wie eure. Es braucht aber auch eine deutliche Imageverbesserung für das gesamte Gastgewerbe. Und es ist dringend nötig, einen stärkeren Schulterschluss unter den Gastronomen zu üben. Wie kann das gelingen?

Harald Rüssel: Das fängt bei den Preisen an. Für den Gast ist nicht immer nachvollziehbar, welche vielfältigen Kosten hinter den Kulissen anfallen, zum Beispiel, um eine gewerbliche Spülmaschine immer auf dem neuesten Stand zu halten. In Zeiten der Inflation müssten wir eigentlich alle gemeinsam jedes Quartal ein paar Prozent auf die Preise aufschlagen, sonst gerät das ganze Modell in Schieflage.

Deborah Middelhoff: Setzt ihr das auch selbst um?

Harald Rüssel: Wir haben letztes Jahr im Oktober die Preise erhöht und dieses Jahr noch mal, sonst geht das einfach nicht. Uns hilft auch, dass wir neben dem Gourmetrestaurant noch das Bistro „Hasenpfeffer“ betreiben, das in wirtschaftlich prekären Zeiten viele Gäste anspricht. Wo wir die Rendite machen, ist ja gleichgültig.

Patricia Bröhm: Wie sind eure Erfahrungen im Austausch mit den Gästen? Gibt es Verständnis für inflationsbedingte Preiserhöhungen?

Oliver Röder: Ja, da hilft oft das persönliche Gespräch. Aber generell beobachten wir derzeit in der gesamten Branche bis zu 15 Prozent weniger Gäste. Es sind einfach schwierige Zeiten, von gestiegenen Energiekosten bis zu höheren Lebensmittelpreisen. Da wird dann eben der Restaurantbesuch eingespart. Was uns enorm geholfen hat, war die Senkung der Mehrwertsteuer für die Gastronomie auf 7 Prozent. Man kann nur hoffen, dass es dauerhaft dabei bleibt. Und man muss flexible Modelle anbieten – wir haben etwa ein variables Menü, bei dem der Gast sich einzelne Gerichte dazu bestellen kann.

Tobias Bätz: An Preiserhöhungen führt leider kein Weg vorbei. Aber wir müssen auch transparente Lösungen schaffen. Und kreativ werden, um neue Leistungen zu entwickeln, neue Märkte zu erschließen. Wir bieten zum

„Meine Maxime ist nicht zu fragen, was können die Mitarbeiter für uns tun? Sondern: Was tue ich für meine Mitarbeiter?“

MARCO MÜLLER, „RUTZ RESTAURANT“, BERLIN



„Bei uns steckt gezieltes gastronomisches Tourismusmarketing leider noch in den Kinderschuhen.“

MARCO MÜLLER, „RUTZ RESTAURANT“, BERLIN

Beispiel seit einiger Zeit eine Tour hinter die Kulissen an, die man vor dem Restaurantbesuch buchen kann. Ein Mitarbeiter führt die Gäste durchs Haus und erklärt unsere Arbeitsweise, vom Fermentationslabor bis zur Lebensmittelhaltung. Dazu gibt's natürlich auch etwas zu trinken und ein paar Snacks. Das kommt enorm gut an, und die Gäste buchen später im Restaurant auch gern noch einen Gang dazu, um etwas Neues zu probieren. Wir müssen kreative neue Ideen entwickeln und nicht warten, bis es zu spät ist. Nicht an der Blüte arbeiten, sondern an der Wurzel!

Deborah Middelhoff: Wie gelingt der Wandel im Mindset? Wie lässt sich bei den Gästen das Verständnis dafür fördern, dass Spitzenküche eben auch ein Luxusgut ist, das es wertzuschätzen gilt – und das seinen Preis hat?

Marco Müller: Wir befinden uns gerade in einer echten Umbruchphase. Das fängt beim Thema Personalmangel und Nachwuchs an und hört bei Aspekten wie Arbeitszeiten und Wirtschaftlichkeit noch lange nicht auf. Wir brauchen, nicht nur in der Spitze, sondern auch im Mittelbau Konzepte, die tragfähig, wirtschaftlich und zeitgemäß sind. Da ist jeder einzelne Betrieb gefordert. Der nächste Schritt ist dann, wie wir unsere Leistungen besser kommunizieren. Und da müssen wir alle gemeinsam an einem Strang ziehen, gerade auch, um junge Menschen für die Topgastronomie zu begeistern, sowohl als Mitarbeiter wie als Gäste.

Deborah Middelhoff: Wie kann so ein Schulterschluss aussehen? Was braucht es aus eurer Sicht aus der Branche selbst? Und was könnte die Politik beitragen?

Harald Rüssel: Es ist wichtig, dass wir das Wirgefühls trainieren. Das fängt in den Regionen an. Ich habe mir angewöhnt, in der Öffentlichkeit nur noch von „wir“ zu sprechen. Bei uns an der Mosel gibt es viele exzellente Winzer, auch bundesweit bekannte Spitzengastronomie ist dort zu Hause. Wir müssen gemeinsam als touristische Region auftreten, dann sind wir stark. Bei uns haben das einige Landräte bereits begriffen und bemühen sich, die gesamte Region zu vermarkten. Solche Leute brauchen wir in der Politik, und zwar mehr davon. Auf Bundesebene fehlt mir das noch. Während der Pandemie habe ich das besonders stark empfunden. Die Gastronomie war eine der am stärksten betroffenen Branchen, aber das wurde von der Politik kaum wahrgenommen.

Patricia Bröhm: Wie fühlt ihr euch denn generell von der Politik repräsentiert und behandelt? Es ist ja leider nichts Neues, dass die Wertschätzung gerade auch für die gehobene Gastronomie in Deutschland nicht so ist wie in anderen Ländern. Emmanuel Macron führt Staatsgäste in Paris gern ins Drei-Sterne-Restaurant aus, weil er stolz auf die französische Haute Cuisine ist. In Berlin serviert man lieber Königsberger Klopse.

Harald Rüssel: Da fühlen wir uns von der Politik oft nicht richtig verstanden. Seit in den Unternehmen Compliance-Regeln gelten, dürfen Geschäftsführer Gäste nicht mehr in Sternerestaurants einladen. Sie dürfen aber weiterhin PS-starke Autos fahren. Das Thema gute und gesunde Ernährung braucht einen anderen Stellenwert in Deutschland – und zwar von der Gemeinschaftsverpflegung bis ins Sternerestaurant.

Marco Müller: Gerade, wenn man wie ich in Berlin sitzt, ist das augenfällig: Vonseiten der Politik ist die Wertschätzung für die gehobene Gastronomie viel zu gering. Der große Erfolg der skandinavischen Küchen in den

„Gute und gesunde Ernährung braucht einen anderen Stellenwert in Deutschland – und zwar von der Kantine bis zum Sternerestaurant.“

HARALD RÜSSEL, „LANDHAUS RÜSSEL“, NAURATH

vergangenen Jahren hat sehr viel damit zu tun, dass man dort erkannt hat, dass gute Gastronomie auch den Tourismus fördert. Und dass damit ein Lebensgefühl transportiert wird, an dem weitere Branchen hängen, von Keramik und Holz bis zu Lampen und Geschirr. Alle zusammen fördern die Strahlkraft des Landes, das hat „Visit Denmark“ früh begriffen. Bei uns steckt gezieltes gastronomisches Tourismusmarketing leider noch in den Kinderschuhen. Ich sehe da keine Entwicklung. Dabei hat sich gastronomisch in Deutschland so viel getan in den vergangenen Jahren, wir haben heute eine so spannende Szene. Aber die Außendarstellung ist gleich null. Es gibt zwei, drei Restaurants, die es schaffen, aus eigener Kraft international eine Rolle zu spielen. Aber im Grunde ist da nach wie vor jeder auf sich selbst gestellt.

Deborah Middelhoff: Wir sind uns wohl alle einig: So wie bisher kann es nicht funktionieren. Aber wie kann Sichtbarkeit geschaffen und das Image aufpoliert werden? Gibt es Lösungsansätze, Ideen für solche Initiativen?

Tobias Bätz: Es gibt ja gute Ansätze. Aber wenn ich bei Veranstaltungen auf Politiker treffe und darüber spreche, was es bedeutet, regional und mit heimischen Produkten zu kochen, dann merke ich oft, dass sie einfach sehr weit von der Praxis entfernt sind. Das ist in Frankreich, Spanien oder Österreich anders. Dort hat man verstanden, dass Hotellerie und Gastronomie wesentliche Geschäftszweige und Standbeine erfolgreicher Tourismuskonzepte sind. Wir haben in Wirsberg den Verein „freakstotable“ gegründet und das Foodfestival „Zu Tisch“ organisiert, wo es genau darum geht: Wir wollen Politik und Gastronomie, aber auch Konsumenten und Erzeuger zusammen und ins Gespräch bringen. Ganz wichtig dabei: Gute Ernährung darf nichts Elitäres sein, sondern das sollte quer durch die Gesellschaft gehen. Da müssen wir in den Kindergärten und Schulen anfangen, damit Kinder schon im entsprechenden Bewusstsein aufwachsen.

Patricia Bröhm: Die nächste Gästegeneration, ein wichtiges Stichwort. Wie kann man sie gezielt ansprechen und erreichen? Wir stecken mitten in einem völligen Wandel der kommunikativen Möglichkeiten. Und es gab noch nie eine Gästegeneration, die so ehrlich daran interessiert war, woher die Lebensmittel kommen. Das ist doch eine gute Vorlage ...



„LE MOISSONNIER“ SCHLIESST

Vincent Moissonnier mit seiner Frau **Liliane** 1987 das „Le Moissonnier“ als Vinotheque mit einfachen Speisen zu einem Glas Wein eröffnet. Seit kurz darauf der Provenzale **Eric Menchon** als Küchenchef dazustieß, entstand daraus ein innovatives französisches Restaurant, das über die Stadtgrenzen Kölns bekannt ist.

Herr Moissonnier, das „Le Moissonnier“ schließt Ende Juli 2023 – warum?

Das ist eine Entscheidung, die Liliane und ich nach reiflicher Überlegung bereits vor einem Jahr getroffen und vorbereitet haben. Ich wollte immer gehen, wenn es am schönsten ist, auf dem Höhepunkt – wir haben ein stets volles Restaurant, bieten höchste Qualität und machen gute Umsätze – und bevor die Kräfte irgendwann schwinden.

Die Spitzenküche steht nahezu weltweit vor Herausforderungen. Was ist Ihre Einschätzung?

Die gesellschaftlichen Veränderungen, für mich gravierender als 1968, sind auch in der Gastronomie spürbar. Wohin das führt, kann ich nicht einschätzen. Ich werde bewundernd zuschauen, wie die junge Generation Lösungen findet – und das werden sie! Aber mein Arbeitsethos, wie ich Gastronomie als leidenschaftlicher Gastgeber betreiben will, mit fünf Öffnungstagen und jeweils Service am Mittag und am Abend und einer À-la-carte-Auswahl neben einem Menü, kann ich für mich auf längere Sicht im Zusammenspiel mit meinen Kräften nicht weiterführen.

Also binden Sie am 22. Juli 2023 ein letztes Mal Ihre Fliege und gehen mit 62 Jahren in Rente?

Nein, es wird ein ganz neues, entspanntes Konzept ab dem 1. September 2023 in der bisherigen Lokalität auf der Krefelder Straße geben – anders, aber wunderschön. Mit Liliane, Eric und mir. Außerdem haben wir noch den Weinhandel. Da werde ich unsere Winzer promoten, während sich unser Sohn um das Ladengeschäft kümmert. Und die Fliege bleibt.

Interview: Stefan Chmielewski

IM SCHULTERSCHLUSS GEHT MEHR

In München und Berlin gründen Köche und Gastro-
nomen Netzwerke – gemeinsam für den Genuss

MÜNCHEN: „Nur gemeinsam sind wir stark.“

Alles begann mit einer Whatsapp-Gruppe. Tohru Nakamura und seine Restaurantleiterin Julia Kolbeck richteten sie Anfang des Jahres unter dem Titel „Munich Foodies“ ein. Ihre Idee: gleichgesinnte Kollegen der Stadt an einen Tisch bringen, um den kulinarischen Standort München zu fördern. Inzwischen sind über 40 Gastronomen dabei, darunter alle Spitzenköche der Stadt, aber auch die „Ménage Bar“. „Wir wollen eine gemeinsame Stimme definieren“, sagt Tohru Nakamura. „Wir sehen uns nicht als Konkurrenten, sondern als Kollegen, die München zusammen als kulinarische Destination voranbringen. Nur gemeinsam sind wir stark.“ Dazu gehört für ihn auch, dass man Gäste an andere Restaurants weiterempfiehlt, wenn das eigene Lokal ausgebucht ist, oder internationalen Besuchern gezielt Empfehlungen ausspricht. Auch die Ausbildung steht im Fokus, das Image der gehobenen Gastronomie als Arbeitgeber, gemeinsame Events. Internationale und überregionale Gäste sollen gezielter angesprochen werden, eine Kooperation mit dem Fremdenverkehrsamt wird angestrebt.

Patricia Bröhm

BERLIN: #proudtokellner, eine Initiative für mehr Wertschätzung des Serviceberufs

Es sei an der Zeit, dass Kellnerinnen und Kellner aus ihrer überholten Rolle als Nebendarsteller heraustreten und die Probleme in der Branche aktiv anpacken, sagt Kellnerin und Mitinitiatorin der Berliner Initiative Juliane Winkler („Nobelhart & Schmutzig“). „Wir im Service sind der Kitt, der im Restaurant alles zusammenhält: Wir sprechen für die Küche, den Gast, die Winzer und Produzenten. Ohne uns geht im Grunde gar nichts“, sagt die Gründerin. Trotzdem sei das Image noch weit hinter dem von Köchen oder auch Sommeliers, deren Tätigkeit in den letzten Jahren regelrecht cool geworden sei. Auch die Ausbildung ist nicht zeitgemäß: „Da verliert der Nachwuchs an Selbstwertgefühl.“ Junge, tolle Leute, die kellnern wollten, hörten von Eltern oder Jobberatern: „Lern doch lieber etwas Richtiges!“ Die Initiative ist mittlerweile ein eingetragener Verein und im Austausch mit Kammern und Berufsverbänden. In Schulen wird der Beruf mit Leidenschaft vorgestellt. *Stefan Elfenbein*

„Konzepte, die kaufmännisch
nicht auf soliden Beinen stehen
und inhaltlich keine Story
erzählen, sind jetzt sehr gefährdet.
Der Markt reguliert sich selbst.“

OLIVER RÖDER, „BEMBERGS HÄUSCHEN“, EUSKIRCHEN, PRÄSIDENT JRE



Harald Rüssel: Bei uns sind das schon seit Jahren die Kernbotschaften auch im Gespräch mit den Gästen am Tisch: Wir stellen unsere regionalen Lieferanten in den Fokus, unterstützen keine Massentierhaltung und servieren heimische Fische. Wir möchten auch Aufklärungsarbeit leisten und zum Beispiel erklären, warum es im Frühjahr während der Schonzeit bei uns kein Wild gibt. Das sind Geschichten, die unsere Gäste interessieren, genauso wie die Tatsache, dass wir ein Reh immer im Ganzen verarbeiten, und dass es zwei Kilometer von unserem Landhaus geschossen wurde, ganz ohne Stress.

Deborah Middelhoff: Es scheint so einfach: Wer ein überzeugendes Konzept hat, auf Augenhöhe mit den Mitarbeitern umgeht, die Kostenstruktur transparent macht und dazu gut und authentisch kommuniziert, muss sich um seine Zukunft keine Sorgen machen. Aber was ist mit denen, denen das nicht gelingt? Die ihr Heil allein in einer Verknappung des Angebots suchen – auf Kosten der Gäste und oft auch auf Kosten der Qualität? Stehen wir vor einer notwendigen Konsolidierung der Branche? Wird Spitzenküche wieder zu dem, was sie in ihren Anfängen hierzulande war, zu etwas ganz Besonderem und besonders Seltenem?

Marco Müller: Gastronomie hat ganz viel mit Leidenschaft zu tun. Wenn die Leidenschaft da ist, dann spüren das die Gäste und auch die Mitarbeiter. Dann läuft der Laden. Aber wenn sie fehlt, wenn Gerichte keine Seele haben, geschmacklich nicht in die Tiefe gehen und die Freude am Gastgeben fehlt, dann wird es in der aktuellen Situation schwierig.



Tobias Bätz: Es klingt hart, aber ich glaube schon, dass es eine gewisse Marktbereinigung geben wird. Es reicht heute nicht mehr, nur gut zu kochen. Man muss auch ein guter Wirtschaftsfachmann, ein guter Gastgeber und ein guter Chef sein. Wir sollten unsere Köche im Nachwuchs nicht nur fachlich ausbilden, sondern auch menschlich.

Harald Rüssel: Die Konsolidierung ist wohl unausweichlich. Wobei man das differenziert sehen muss, nicht Wirtshaus und Gourmetrestaurant über einen Kamm scheren darf. Und es gibt große regionale Unterschiede. In Bayern und Baden-Württemberg etwa ist der Mittelbau viel stärker als bei uns in Rheinland-Pfalz.

Oliver Röder: Eine Marktbereinigung wird kommen. Leider mangelt es immer noch in vielen Betrieben an kaufmännischem Know-how. Man hat an Investitionen und an Gehältern gespart, das holt jetzt viele ein. Viele haben zu lange von der Hand in den Mund gelebt. Wenn keine Rücklagen da sind, gerät ein Haus rasch in finanzielle Schräglage. Dazu kommt jetzt der gravierende Mitarbeitermangel. Konzepte, die kaufmännisch nicht auf soliden Beinen stehen und inhaltlich keine Story erzählen, sind jetzt sehr gefährdet. Aber das war schon immer so, der Markt reguliert sich selbst.

Deborah Middelhoff: Es kommt also letztlich auf die Initiative jedes Einzelnen an, ob die deutsche Topgastronomie einer erfolgreichen Zukunft entgegensehen kann. Es braucht aber auch dringend mehr Schulterchluss und Netzwerke in der Branche, um wahrgenommen und geschätzt zu werden. Die junge Generation hat das verstanden, in München und Berlin bilden sich aktuell solche Netzwerke. Nur gemeinsam hat die Branche eine Stimme und wird gehört.

Marco Müller: Kommunikation ist das Schlüsselwort, wir müssen im Gespräch bleiben. Auch und vor allem mit der Politik. Als Berliner Gastronom würde ich mir zum Beispiel mehr Austausch mit Mitgliedern des Bundestags wünschen.

Deborah Middelhoff: Wir bleiben im Austausch und fordern ihn ein – gemeinsam mit euch! Vielen Dank für dieses Gespräch, für selbstkritische Analysen und konstruktive Ideen!



HEINZ BAUER
MANUFAKT



EIN ZWEITES LEBEN FÜR DEN ABFALL

Wegwerfen war gestern – wiederverwerten ist das Gebot der Stunde. Alu-Bierdosen lassen sich zu Pfannen umschmelzen, aus Kaffeesatz werden Uhrengehäuse hergestellt und aus Orangenresten Stoffe

TEXT KERSTEN WETENKAMP

Schick und sehr elegant war das schwarze Kleid, das Model und Influencerin Lin Chi-Ling auf dem roten Teppich präsentierte: Bei der Verleihung des Global Change Awards 2018 in Stockholm trug sie Recycling – zwei Lagen Stoff, zur Hälfte aus Seide und zur Hälfte aus aufbereiteter Orangenzellulose. „Orange Fiber“ ist der jüngste Clou beim Dauertrend Nachhaltigkeit und Upcycling. Weltweit fahnden Wissenschaftler, Designer und Kreative nach Möglichkeiten, aus Müll etwas zu machen: Neues, Schönes, Wertvolles.

Längst gelingt das etwa bei Hardware wie Kugelschreibern und Graphitstiften von Caran d'Ache, die zu einem Teil aus recycelten KaffEEKapseln von Nespresso bestehen (www.carandache.com), oder der Pfanne „b.green“ von Berndes aus aufbereiteten



„SO VIELE LEUTE SPRINGEN AUF DEN UPCYCLING-ZUG AUF. ES IST SCHWER, DAS NUR ALS TREND ZU BETRACHTEN.“

DURAN LANTINK, MODEDESIGNER, QUELLE: VOGUE 2021

1 VORHER

Eine Orange aus Süditalien, die ausgepresst und dann weggeworfen wird

2 NACHHER

Tuch von E. Marinella, gewebt aus Seide und Orangenzellstoff

Bierdosen: Für die Pfanne mit 28 Zentimeter Durchmesser wurden 61 Dosen umgeschmolzen (www.berndes.com). Und Philips beweist mit seiner Eco Conscious Edition, dass sich Kaffeemaschinen und Wasserkocher aus aufbereitetem altem Speiseöl produzieren lassen (www.philips.de).

Bei Lebensmittelabfall war zunächst die deutsche Firma Kaffeeform erfolgreich, sie konnte aus Kaffeesatz To-go-Becher herstellen (www.kaffeeform.com). Damit nicht genug, arbeiten die Kaffeeform-Designer jetzt mit dem Uhrenhersteller Lilienthal, Berlin, zusammen: Die „Coffee Watch“ ist die weltweit erste Armbanduhr mit einem Gehäuse aus Kaffeesatz. Die, na klar, dunkelbraune Farbe wirkt an jedem Handgelenk elegant.

Den Ritterschlag der Anerkennung erfährt das Thema auch in der Modeszene. Bei der Herstellung von Orangensaft fallen tonnenweise Orangenzellstoff an, die nicht genutzt werden können. Bis vor Kurzem. Die Unternehmerinnen Adriana Santanocito und Enrica Arena haben nämlich in Sizilien ein

Verfahren entwickelt, aus der Orangenzellstoff zu extrahieren. Der weiße Faserstoff daraus wirkt so zart wie Baumwollwatte. Aus diesem Faserstoff lassen sich gut Garne spinnen, die entsprechend zu Stoffen gewebt werden können. Drei Modehäuser verwenden den Orangenzellstoff schon jetzt: Herrenausstatter E. Marinella, H & M, Yoox und kein Geringerer als Salvatore Ferragamo, der mit seiner „Orange Fiber Collection“ das erste Modehaus war, das den Orangenzellstoff nutzte. Der Stoff erinnert stark an Seide“, heißt es bei Ferragamo. „Die Orange Fiber Collection beweist, dass italienische Kreativität sehr gut mit Nachhaltigkeit zusammengehen kann.“ (www.orange-fiber.it)

Modehäuser, Möbelhersteller, Designer kommen um Recycling nicht mehr herum – auch getrieben vom schlechten Gewissen: Jedes Jahr wird im Wert von etwa 150 Milli-

arden Euro weltweit ein Überschuss an Kleidung produziert, der dann entsorgt werden muss. Für das Problem des Klimawandels ist das eine Katastrophe. Auf den Designmessen wird es weiter ein Thema bleiben. „500 Kilo CO₂“ heißt zum Beispiel eine viel beachtete Ausstellung auf der Berlin Fashion Week in diesem Frühjahr, „die Wiederverwendung von einem einzigen Kilo Kleidung erspart 25 Kilogramm Kohlendioxid“, erklärt Organisatorin Manon Beretti Prenant. Nach und nach entwerfen Designer Kollektionen aus Stoffresten oder entsorgten Textilien wie der Briten Jonathan Anderson mit seiner Serie „Made in Britain“. Upcycling-Modeschöpfer Duran Lantink resümiert in der „Vogue“: „So viele Leute springen jetzt auf den Upcycling-Zug auf, es ist schwer für Marken und Händler, das einfach nur als Trend zu betrachten.“

Wenn es Designern gelingt, aus Abfall derart schöne Produkte herzustellen, dass sie Begehrlichkeiten wecken, ist damit allen gedient – den Pionieren werden viele andere nachfolgen. Upcycling-Produkte erzählen mit ihrer Form die Geschichten ihres Vorlebens, haben Charakter und dadurch eine neue Art von Schönheit. Gute Beispiele sind etwa die Messer mit Griffen aus altem Skateboardholz von Jonathan Loosen (www.brettschmiede.de) oder die Glasschalen aus alten Flaschen von Marco Hamp (www.superfein.de), die an Mosaikarbeiten erinnern. „Keine Flasche schmilzt gleich, sodass jede Schale ihren eigenen Charakter hat“, sagt er. „Du spürst, wie in der Hitze die Flaschen langsam ihre ursprüngliche Form aufgegeben haben und zu einer neuen gemeinsamen zusammengefloßen sind.“ Die Zukunft wird also spannend – und vielleicht doch auch ganz schön. ■

FEINSCHMECKER CLUB-WELT

DIE WELT GEMEINSAM GENIESSEN:
MIT DEM **PREMIUM CLUB** UND DEM
NEUEN FEINSCHMECKER **WEIN-CLUB**



Sternstunden

Einzigartige **Genussmomente** bei den
besten Köchen gemeinsam erleben

SIND SIE DABEI?

ALS PREMIUM CLUBMITGLIED
haben Sie Zugang zu exklusiven
Genussevents, profitieren von
Vorzügen bei vielen Hotel-
und Restaurantpartnern und
attraktiven Rabatten in Genuss-
Shops. Sie möchten mehr
wissen oder sich anmelden?
Infos auf www.feinschmecker.de
oder einfach QR-Code scannen!

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



DER FEINSCHMECKER PREMIUM CLUB
kreiert exklusive Events und bringt die Stars
der Topgastronomie zusammen: Erleben Sie
zum Beispiel **Thomas Bühner** und
Christoph Rüffer am 23. Juni 2023 beim
4-Hands-Dinner im Hotel Vier Jahreszeiten
in Hamburg hautnah. Bei der Premiere der
neuen Reihe „**CARLOS ANDRÉ Chef's
Table by DER FEINSCHMECKER**“
genießen Sie in der Küche des „Haerlin“ ein
großes Gourmetmenü der beiden Stars und
feiern diesen besonderen Abend im
Anschluss mit Premium-Zigarren und
Dominican Rum von Carlos André im stil-
vollen Kaminsalon des Hotels.

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:





F
FEINSCHMECKER
WEIN-CLUB

Winzer und Weine live entdecken

Im neuen Wein-Club treffen Sie Spitzenwinzer
und teilen Ihre Leidenschaft mit Gleichgesinnten

SIE LIEBEN WEIN, WOLLEN IHR WISSEN ERWEITERN, IHR HOBBY MIT GLEICHGESINNTEN TEILEN? Dann sind Sie hier richtig! Ob Sie neugierige Einsteiger sind oder sich schon durch so manche Kollektion probiert haben, der neue Wein-Club hat für jeden etwas parat. Mit einem Jahresbeitrag von 69 Euro erhalten Sie Zugang zu einem hochkarätigen und vielfältigen Angebot, das monatlich Highlights bietet. Herzstück sind **Besuche bei Spitzenwinzern** mit Verkostungen von Signature-Weinen, aber auch Rare-Bottle-Tastings (Barolo) oder Masterclasses (Bordeaux), wie auch Events unter dem Motto „Kunst & Wein“ in der Galerie der Familie Femfert, Inhaber von Nittardi. Wir schnüren für Sie **attraktive Weinpakete**, etwa zum Thema „Mittelmeer“ (o.) und haben Rabattcodes für renommierte Händler und Weingüter. Über aktuelle Angebote...



TOP-TASTINGS

Hochkarätige Events

Besuche auf Spitzenweingütern und hochkarätige Verkostungen sind Herzstücke des Wein-Clubs. Im exklusiven Kreis tauschen Sie sich mit Winzern, aber auch VIPs der deutschen Weinszene aus.



Burgunder-Legende: Ende Juni ist der Club zu Gast bei Joachim Heger



Mosel-Star: „Ernie“ Loosen kocht im September für Sie und öffnet Raritäten



Rare-Bottle-Tasting: Gereifte Barolo und Barbaresco mit Weinautor Jens Prieue im Dezember in München



DAS BESTE ERLEBEN

**AUSSERGEWÖHNLICHE
GENUSSMOMENTE:** Das neue,
luxuriöse Hotel Botanic Sanctuary
in Antwerpen mit gleich mehreren
Toprestaurants wie dem „Hertog
Jan“ von Gert De Mangeleer und
Joachim Boudens (l.) und Henry's
Bar (o.) ist unser exklusives
Gourmet-Hideaway für drei Tage.
Erleben Sie dort meisterliche
Highlights aus Kunst, Kulinarik,
Genuss und Travel, die unsere
Partner für Sie kreieren: Ent-
decken Sie die Faszination des
Jaguar F-Type, verkosten Sie den
einzigartigen Cognac Louis XIII
und genießen Sie edle Premium-
Zigarren von Carlos André.





Meister & Meisterliches

Erleben Sie mit uns vom 8.-11. Juni ein **exklusives Genusswochenende** mit außergewöhnlichen Highlights im luxuriösen Hotel Botanic Sanctuary in Antwerpen

D

DER FEINSCHMECKER KREIERT FÜR SIE hochkarätige Genuss-Wochenenden. Der Titel „**Meister & Meisterliches**“ steht für luxuriöse Highlights aus Kultur, Kulinarik und Genusshandwerk, die wir gemeinsam mit unserer Partnerin Rita-Graciela Werner (Essence of Life) für Sie kuratiert haben. Zum Auftakt geht es mit einem **Jaguar F-TYPE** nach Antwerpen, in das Zentrum des Diamantenhandels. Das neue, außergewöhnliche Hotel **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, besuchen Toprestaurants und sehen Weltklasse-Kunst. 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 Namen, Adresse, Telefonnummer, Geburtsdatum unter meister@der-feinschmecker.de. Teilnahmegebühr € 1990 pro Person. Infos auf www.feinschmecker.de.



IHR PROGRAMM

- Am Donnerstag, den 8. Juni 2023 fahren Sie stilvoll von Düsseldorf nach Antwerpen und erleben die Faszination des sportlich-eleganten **Jaguar F-TYPE**. Ihr Ziel: das luxuriöse Fünf-Sterne-Superior-Hotel **Botanic Sanctuary** im Herzen von Antwerpen. Abends genießen Sie ein privates Dinner im eleganten Salon „Marie-Rose“.
- Freitag führt der renommierte Experte Filip van Laer, Gründer von **Diamond Dreams@Work**, Sie in die Welt der Diamanten ein, anschließend erfahren Sie im Diamantlabor des **HRD** von CEO Ellen Joncheere mehr über den Diamantenhandel und die Kunst des Diamantschneidens. Zum Gourmetlunch geht es in das Toprestaurant „Hertog Jan“ von Gert De Mangeleer und Joachim Boudens (2 Sterne, 4 F). Danach entdecken Sie Antwerpen auf eigene Faust oder entspannen im exklusiven Botanic Health Spa. Am Abend lädt das familiengeführte deutsche Unternehmen Arnold André zu einem Tasting seiner Premium-Zigarren **Carlos André**. Mit der „Airborn“ und der „Cast off“ präsentiert Carlos André meisterliches Zigarrenhandwerk aus der Dominikanischen Republik. Anschließend erleben Sie ein privates Dinner in außergewöhnlichem Rahmen mit den Weltklasseköchen Jacob Jan Boerma und Ruben Christiaens.
- Samstag besuchen Sie das Königliche Museum der Schönen Künste Antwerpen (KMSKA) und bewundern Meisterwerke von Rubens, Brueghel und van Dyck. Zum Lunch geht es in die Brasserie „Bar Bulot“. Abends präsentiert der Client Director Thomas Zilm in einem hochkarätigen Tasting den wohl exklusivsten Cognac der Welt, **Louis XIII**, dessen Geschichte und die Geheimnisse seiner Herstellung. Danach Dinner im Restaurant „1238“ bei Pascal Duvivier.
- Sonntag fahren Sie nach dem ausgiebigen Frühstück mit einem **Jaguar F-TYPE** komfortabel zurück nach Düsseldorf.

FOTOS: PIETER D'HOOP (2), MARK FAGELSON, ROSSELEEN/SHUTTERSTOCK, JURGEN LUCOOPS, HUGO THOMASSEN



Zum Anmelden den QR-Code scannen!



WINE AWARDS 2023



Fulminanter Restart des wichtigsten deutschen Weinpreises mit neuem Konzept – im Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg! Was bleibt? Natürlich der Genuss! Gute Weine und eine Küchenparty mit Gastköchen. Neben Hausherr Christoph Rüffer dabei: Thomas Bühner, Nils Henkel & René Verse (Bootshaus“, Bingen, und „Tipken's by Nils Henkel“, Sylt), Cornelia Poletto (Hamburg), Johann Lafer und Spitzenpatissier Christian Hümb's (Zürich)

Wir feiern das Comeback der FEINSCHMECKER Wine Awards mit einer glanzvollen Gala in Hamburg. Sind Sie dabei?

Noch glamouröser, noch exklusiver: Deutschlands bedeutendster Weinpreis erlebt am 16. September 2023 einen fulminanten Restart – mit neuem Konzept an neuem Ort! Zum 20-jährigen Jubiläum feiern wir die Wine Awards dort, wo auch der FEINSCHMECKER zu Hause ist – in Hamburg. Und es könnte dort keinen schöneren und glanzvolleren Rahmen geben, als Deutschlands bestes Hotel, das traditionsreiche Grandhotel Vier Jahreszeiten an der Binnenalster! Feiern Sie mit uns eine Gala der Extraklasse mit vielen Highlights: Jazz-Pianist Joja Wendt lässt die Siegerweine auf einzigartige Weise in einem wahren Tasten-Feuerwerk musikalisch erklingen. Erleben Sie eine vielfältige Genusswelt mit Champagnerempfang in den eleganten Sälen des Hotels, verkosten Sie die Siegerweine, probieren Sie sich durch zahlreiche kulinarische Höhepunkte, und nehmen Sie Teil an der Küchenparty in Christoph Rüffers Reich, natürlich mit prominenten Gastköchen wie z.B. Thomas Bühner und Nils Henkel.

So können Sie dabei sein

Der Ticketverkauf startet am **14. Juni 2023** auf feinschmecker.de. Wählen Sie aus zwei Kategorien: Mit einem **Premiumticket (€ 379)** erleben Sie die musikalische Award-Show im Spiegelsaal als VIP-Gast live mit und genießen anschließend Küchenparty, Genusswelt und Siegerweine unlimited. Mit den **Flanirtickets (€ 329)** verfolgen Sie die Preisverleihung in der Wohnhalle oder im „Haerlin“ auf großen Screens und erleben danach ebenfalls Küchenparty, Genusswelt und Siegerweine unlimited.

Wir freuen uns über unsere Partner:

Grande Mercato
ANDRONACO
dal 1983

STAATL. FACHINGEN
Das Wasser. Seit 1742.

HAPAG & LLOYD
CRUISES

Leo willwer
finest jewellery
since 1920

NEWS & TERMINE

VISIONÄRE ARCHITEKTUR
Städte von morgen sollen Spaß machen und vertragen ruhig ein bisschen Spektakel mit schwimmenden Filmtheatern und schwebenden Gärten. Diese These vertritt der Architekt Ole Scheeren. Die Ausstellung „Ole Scheeren: Spaces of Life“ ist noch bis zum 4. Juni im Zentrum für Kunst und Medien in Karlsruhe zu sehen. Sie ist eine Erlebnisreise zu aufsehenerregenden Architekturen, pulsierenden Metropolen und atemberaubenden Landschaften.
www.zkm.de

GARTENPARADIES
Bis zum 13. August öffnen die Ippenburger Gärten an allen Sonn- und Feiertagen ihre Pforten. Zu bestaunen sind Tausende Rosen, Stauden und Sommerblumen, Deutschlands größter und üppigster Küchengarten sowie die Waldinsel und das Parterre des Ippenburger Schlosses in Bad Essen.
www.ippenburg.de

UNIKATE AUS LEINEN
Véronique Taittinger hat in der Rue du Faubourg Saint-Honoré in Paris ein Designstudio gegründet und sich auf das Besticken feinsten Leinens spezialisiert. Ein Traum: die Tischdecken.
www.visavisparis.com



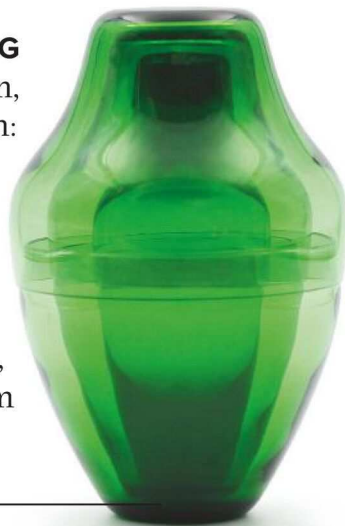
Et voilà ...

Was verbirgt sich darunter? Carina Seth Andersson hat ihre Steingutschälchen „Sand Secrets“ mit einem Deckel designt, der einer Speiseglocke nachempfunden ist: So bleibt das Essen warm und bis zum letzten Augenblick eine Überraschung. Ø 8,3 cm, 10,2 cm hoch, € 37; Ø 12 cm, 10,2 cm hoch, € 56 über www.scandinavia-today.de

KUNST FÜR DEN ALLTAG

Kein Glas gleicht dem anderen, doch passen alle zusammen: Heikki Viinikainen stapelt bei den „Babushkas“ sechs Gläser zu einem kunstvollen Objekt.

Sie sind aber auch einzeln verwendbar. In Grün, Blau, Pink und transparent, € 345, www.lamaisondecommerce.com



IMMER DA, WO MAN ES BRAUCHT

Ob als kleiner Beistelltisch, Etagere oder dekorative Schale, „Plain“ passt in die Küche ebenso gut wie ins Ess- und Wohnzimmer. Das Tablett aus lackiertem Stahl mit den drei Holzbeinen hat einen drei Zentimeter hohen Rand, so rutscht garantiert nichts runter. Ø 32 cm, 13 cm hoch, € 59, www.theyamazakihome-europe.com

UNTER WEGS

ALLE HOTELS UND
RESTAURANTS
ANONYM GETESTET



EIN MEDITERRANER
Chorizosud umspielt
Artischockenherzen,
Zwiebel und Kaisergranat
– die leichte Schärfe
harmoniert perfekt mit
dem Krustentier



UNTER REET ist auch das „Tipken's by Nils Henkel“, wo der Spitzenkoch (l., hier mit René Verse) seine „Pure Nature“-Küche mit nordischen Akzenten eingeführt hat



NEUERÖFFNUNG
DES MONATS

NORDISCH NATÜRLICH

Nils Henkel setzte mit Gemüsekreationen Maßstäbe – und bereichert mit dem „Tipken's by Nils Henkel“ jetzt die Sylter Genusslandschaft

Das Severin's Resort und Spa in Keitum ist Sylts jüngstes Top-Ferienhotel – und nun auch kulinarisch ein Muss für Genießer. Mit der Verpflichtung von Nils Henkel, der für das „Tipken's“ ein neues Konzept entwickelte, etabliert das Hideaway ein neues, spannendes Genussziel auf der Insel. Für den Spitzenkoch („Bootshaus“), Gemüsepeonier und gebürtigen Kieler ist es ein Standbein in der alten Heimat.

Mehrmals im Jahr wird Henkel selbst vor Ort sein, für die Umsetzung ist mit Henkels langjährigem Mitarbeiter René Verse und Uwe Benkowsky eine Doppelspitze als Küchenchef verantwortlich.




Im „Tipken's“ knüpft er mit einem Fauna- und einem Flora-Menü an eine neue Form

seiner legendären „Pure Nature“-Küche an: produktfokussiert, elegant und aromatisch. Im Gastraum schaffen Holzfußboden und großformatige Bilder von Birkenwäldern eine entspannte Atmosphäre, draußen trotzen alte Obstbäume der friesischen Brise. In den schweren Stühlen sitzt man bequem und hat die Wahl zwischen Gerichten à la carte oder dem Sechs-Gänge-Menü. Flexibilität ist hier Prinzip: Einzelne Gänge lassen sich problemlos austauschen.

Schon beim „Frühlingsbeet“ prägen handwerkliche Präzision und hohe Ästhetik das Bild: Karottenröllchen sind mit Süßkartoffelmousse oder Kräuteremulsion gefüllt, junge Spargelspitzen ragen aus ihnen heraus. Ein süßlich-florales Geschmacksbild, das den Frühling aromatisch bestens einfängt. Dazu setzt ein Gierschorbet einen angenehm herb-frischen Kontrapunkt. Nils Henkels Sylter Version der „Pure Nature“-Küche ist nordisch adaptiert, im Menü etwa mit einem perfekt gegarten arktischen Saibling, dem das Team mit Nordseekrabben nussige Noten zur Seite stellt. Kopfsalatjus – pur und frisch

– sorgt für Leichtigkeit. Mediterran ist der Kaisergranat mit Artischocken und Chorizosud aromatisiert, die dem Krustentier kraftvolle Akzente und leichte Schärfe beisteuern. Beim Dessert wird es wieder friesisch mit Sanddorn- und Fichtensorbet, die in Kombination mit einer Schokoladenganache Tiefe und Komplexität erhalten. Hochgenuss für jeden Tag lautet hier das Credo – sehr gelungen. Im Weinkeller lagern über 700 Positionen, mit deutschem Schwerpunkt.

Julius Schneider

Severin's Resort & Spa,
Am Tipkenhoog 18, 25980 Keitum/Sylt, Tel. 04651-46 06 60,
www.severins-sylt.de, 84 Zi.,
Suiten und Studios, 5 Villen,
DZ ab € 350 
 „Tipken's by Nils Henkel“,
Mi-So abends geöffnet,
Menüs € 135-175 

TIPP: Im Hotel wird der Urlaubsgedanke ernst genommen: Frühstück gibt es bis 13 Uhr.



GUTES TEAM: Henry Agadschanjan (Restaurantleitung), Ariel Schiff (Geschäftsführer Amano Group), Shimon Peretz (Chefkoch)

BERLIN / AMIGO COHEN VON TEL AVIV NACH MEXIKO

GESELLIGE GENUSSADRESSE nah am Hauptbahnhof? Bislang Fehlanzeige! Das hat sich mit der Eröffnung des Restaurants im neuen Hotel Romy by Amano geändert. Exotische Pflanzen, Blüten, Kerzen, dunkle Holzlamellen sowie nachtblaue und safrangelbe Wände und Stoffe entführen in eine andere Welt, filigrane goldene Deckenleuchten setzen die weiß eingedeckten Tische ins rechte Licht. Ganz neu ist die Küchenrichtung, die junges Israel und Mexiko vereint mit Gerichten zum Teilen. Küchenchef Shimon Peretz, der in Berlin im „Layla“ und in Gal Ben-Moshes „Prism“ Levante-Küche servierte, kombiniert den orientalischen Stil mit Gewürzen und Schärfe aus Mexiko.

Und das funktioniert: Geröstetem süßem Maiskolben mit Chipotle (im Rauch getrocknete Jalapeño) und Limette gab Tahin angenehme Cremigkeit und eine sanfte nussige Note, würziges Chili con Carne vom Black Angus wird mit Hummus im Pita-Brot gereicht, die Guacamole mit den Wunschzutaten individuell am Tisch frisch zubereitet. Zart und saftig waren die Lammkoteletts mit Safranreis, Möhren und Mole. Passend zur Küche ist die Getränkeauswahl mit israelischen und südamerikanischen Weinen sowie kreativen Cocktails, darunter allein acht verschiedene Margaritas. Die Auswahl an Tequilas und Mezcal ist mit 70 Sorten die größte der Stadt.

FAZIT: Kreatives Soul Food in lebendiger Atmosphäre, die mitreißt.

Stefan Elfenbein

● OT Moabit, 10557 Berlin, Invalidenstr. 53A,
www.amanogroup.de, Tel. 0152-32 18 09 07,
Mi-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 23-40 ☞☞☞☞☞
TIPP: Auch ohne Reservierung findet sich in der Bar Platz.



DESSERTKUNST: Sorbet von der Moro-Blutorange aus Sizilien auf karamellisiertem Rahm, gekrönt von Blattsalat

BERLIN / VICTOR & VICTORIA NEUE LUST AUF KLASSIKER

WEISSE HANDSCHUHE, Jackett und Einstecktuch beim Service, in der Küche wird jede Sauce vom Team gemeinsam ausgetüftelt. In Berlins derzeit meist diskutierter Neueröffnung am Gendarmenmarkt hat sich ein junges Team unter Leitung von Stephan Krogmann (einst Souschef bei Klaus Erfort, Heinz Winkler und Thomas Bühner) zusammengefunden, um Klassisches neu zu zelebrieren.

„Vieles wird ja heute kaum noch gelehrt“, sagt Krogmann. Harmonisch kombiniert waren feine Aromen beim Filet vom Black Cod, in Pastis-Sud gedämpft, mit Estragon-Beurre-blanc, Anis, Limette, Fenchel und einem saftigen Ragout aus Herz-, Schwert- und Miesmuscheln. Butterartem Kalbsbries mit Zunge, Trüffeln und dunkler, sanft erdiger, fast karamelliger Sauce Périgueux gab ein knuspriges Kartoffelnest mit Mimolette zusätzlich Textur. Bewusst modern sind die Desserts wie die weiße Schokoladenmousse mit Fenchelpollen, Maracuja-Granité, Amaranth und samtiger Eiscreme aus mit Fenchel aromatisierter Milch.

Etwas irritierend ist die Einrichtung: Extravagante Lüster aus Glastropfen kollidieren mit Allerweltpflanzen, zu groß sind die Tische für zwei in den Separees. Fokussiert zusammengestellt ist die Weinkarte mit 200 Positionen führender Güter aus Frankreich und der Toskana, treffsicher empfiehlt daraus Sommelier Andrea Agosta aus dem vor Kurzem geschlossenen „Pauly Saal“.

FAZIT: Professionelle Gastlichkeit mit der Küche im Mittelpunkt.

Stefan Elfenbein

●●●● OT Mitte, 10117 Berlin, Charlottenstr. 59,
Tel. 030-992 11 56 11, www.victorvictoriaberlin.com,
Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 48-56 ☞☞☞☞☞
TIPP: Petits Fours werden auf Wunsch in der Küche gereicht.

AACHEN / PLAISIR CROSS-OVER MIT VERGNÜGEN

EINE SPHÄRE HIERVON, ein Crunch davon, dazu ein paar Tupfen Gel, eingelegte Gemüse, ein gehobelter Salat, alles verfeinert mit köstlich konzentriertem Sud: Den handwerklichen Aufwand scheut Hamid Heidarzadeh in seinem „plaisir“ nicht – und das, obwohl der einstige Souschef von Herbert Brockel („Husarenquartier“ in Erftstadt) mit nur einem weiteren Koch am Herd steht. Er serviert eine originelle, geschmacklich harmonische Cross-over-Küche, bei der erlaubt ist, was Vergnügen – rheinisch Pläsiar – bereitet. So kombiniert er Huhn mit Miso oder Bison mit Pastrami. Und beglückt durch kräftige Aromen: Der glasige Skrei mit Topinambur und intensiv reduziertem Pilzfond ist eine veritable Umami-Wucht. Den krossen Schweinebauch begleiten in Entenschmalz geschmorte Roscoff-Zwiebeln. Olivenöl und Meersalz veredeln das cremige Minzsorbet.

Das puristisch in Schwarz-Weiß gehaltene Interieur bringt die bunten Tellerarrangements bildschön zur Geltung. Man sitzt bequem unter hohen Stuckdecken, beidseitige Wandspiegel geben dem Raum eine fast unendliche Tiefe. Lohnend sind die Menüs in vier bis acht Gängen, die Hauptgerichte à la carte sind mit 48 Euro etwa für Kartoffel, Rote Bete und Senf unverhältnismäßig teuer. Die deutsch-französische Weinkarte ermöglicht passgenaue Pairings, befindet sich aber noch im Aufbau.

FAZIT: Entspannte Wohlfühladresse mit beeindruckender Küche.
Alexis Eideneier

◆◆ OT Frankfurter Viertel, Schlossstr. 16, 52066 Aachen, Tel. 0241-89 46 45 14, www.plaisiraachen.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menüs € 98-142 ☎📍🚗🚶
TIPP: Im Sommer stehen Tische im efeuberankten Innenhof.

SCHWARZ-WEISSES Interieur hebt die kreativen Teller hervor



CHEFKOCH Jan Hoffmann setzt auf nachhaltigen Genuss

BADEN-BADEN / SCHLOSS NEUWEIER NEUSTART MIT REGIO-FOKUS

JAN HOFFMANN ist schon viel herumgekommen. Zuletzt kramelte er das „Stüberl“ im Münchner Seehaus um und servierte eine gemüsebasierte, regionale Küche. Zuvor hatte er ab 2016 im Frankfurter „Seven Swans“ aufhorchen lassen, wo er als erster Spitzenkoch ein rein vegetarisches Menü servierte. Jemanden wie ihn für das direkt am Rebhang gelegene Burggemäuer zu engagieren, ist nicht ohne Risiko, zumal Vorgänger Armin Röttele hier 15 Jahre lang klassische französische Hochküche servierte.

Hoffmann will auch ein jüngeres, neugieriges Publikum anziehen, das Spaß an gutem Essen hat, ohne deswegen einen Kredit aufnehmen zu müssen. Das sei möglich, sagt der Koch, weil er auf viele, oft teure Edelprodukte verzichtet. Aus ethischen Gründen wird es keinen Kaviar geben, keine Jungtiere, keine Stopfleber, keine Filets und keine raren Fischarten. Stattdessen wurde Meeressaibling (gebeizt und angegart) aufgetragen, den Hoffmann mit Maronencreme und Grünkohl in zwei Konsistenzen kombiniert. Es folgt eine zart geschmorte Ochsenbacke, in kräftiger, stark reduzierter Sauce, die allerdings von einem etwas freudlosen Nudel-Käse-Riegel begleitet wird. Fantastisch hingegen die Steckrüben-Pannacotta, der eine gebrannte Rahm-Reduktion ein karamelliges Aroma verleiht. Hoffmann richtet es auf einem gerösteten Kürbiskern-Spiegel mit Rüben-Julienne und -creme sowie einem erdig-intensiven Gelbe-Bete-Gel an. Gelungenes Dessert aus Nougat, Topinambur und Steinpilz-Staub.
FAZIT: Gelungener Neustart mit Potenzial.
Christoph Ruf

◆◆◆ OT Neuweier, Mauerbergstraße 21, 76534 Baden-Baden, Tel. 07223-966 70, www.schloss-neuweier.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menüs € 65-90 ☎📍🚗🚶
TIPP: Vor Ort Weine des gleichnamigen VDP-Weinguts kaufen.



SKANDINAVISCHES AMBIENTE für Björn Frantzéns Spitzenküche – dazu der Blick über die britische Hauptstadt

LONDON / STUDIO FRANTZÉN NORDIC CUISINE IN DER SHOPPING-IKONE

DAS ANGEBOT hat Björn Frantzén nicht ausschlagen können. Die „Harrods“-Scheichs aus Katar haben ihm nicht nur ein komplett neues Restaurant in den fünften Stock, sondern auch eine Dachterrasse dazugebaut, die schnell Furore gemacht hat.

Über zwei Etagen streckt sich das „Studio Frantzén“, mit rund 120 Plätzen in mit Leder bezogenen Sitzcken, im Private-Dining-Bereich, an zwei Bars, der Dachterrasse sowie vis-à-vis am Marmortresen der offenen Küche. Rote Barstühle sorgen für Farbe im sonst in Erdtönen und mit Naturmaterialien ausgestatteten Gastraum, die golden verspiegelte Treppe sowie das sich über zwei Stockwerke erstreckende Wandgemälde auf Holz dahinter sind Hingucker. Auf den von Royal Copenhagen gestalteten Tellern richten Björn Frantzén und sein Londoner Küchenchef Marcus Rohlen im gekonnt produktorientierten nordisch-asiatischen Küchenstil an. Sie integrieren dabei britische Zutaten wie walisches Hummer, Loch-Duart-Lachs, Lake-District-Lamm oder Jakobsmuscheln von den Orkney-Inseln und Rezepte wie „Sticky Toffee Pudding“ oder „After Eight Tart“. Serviert wird das Ganze in einer informellen Atmosphäre ohne festgelegtes Menü, durchgehend von mittags bis Mitternacht mit dem Fokus auf à la carte.

Austern und Kaviar, rohe und gekochte Vor- und Hauptspeisen sowie Gerichte vom Grill und Beilagen und Desserts laden zu Business Lunch über Casual Snacks bis zum pompösem

Dinner. Es steckt Tiefe und Liebe in den Details: Die „schwedische Auster“ mit Garum-Fischsud, Kiefer und fermentierten Preiselbeeren erfreut mit erfrischend klarer Differenzierung und Balance aus Salzigkeit, Süße, Säure, Bitterkeit und Umami. Das Kalbstatar begeistert mit Trüffel-Aioli, Shiitake-Pilz, eingelegten weißen Zwiebeln, gereiftem Parmesan, gerösteten Mandeln, Kresse und Champignons de Paris – satte Schlotzigkeit und Spiel in den Texturen.

„Ich liebe London“, sagt Björn Frantzén. „Das Königreich war mein Zuhause für eine lange Zeit und es ist überwältigend, hierhin zurückzukehren.“ Bevor er sein „Frantzén“ in Stockholm und das „Zén“ in Singapur mehr als erfolgreich etablierte, verbrachte der gebürtige Schwede seine Lehrjahre in England (u.a. bei Nico Ladenis im „90 Park Lane“ und bei Tom Aikens im „Pied a Terre“). Sein drittes Restaurant hat ihn nun in die britische Hauptstadt zurückgeführt.

FAZIT: Casual Fine Dining im mondänen Ambiente einer Londoner Ikone.

Alexandra Kilian

87-135 Brompton Road, Knightsbridge, Fifth Floor, Harrods, London SW1X 7XL, Tel. 0044-20-72 25 68 00, www.harrods.com, Hauptgerichte € 39-95

TIPP: Signature Cocktails bestellen, etwa den „Finnish Sisu“ mit Gin, Shiso Umeshu (Pflaumenlikör), Grapefruit und Zitrus.

PARIS / ONOR EIN MEISTER MIT MISSION

THIERRY MARX eröffnete das „Onor“ als eine Art Modell, was ein Restaurant im 21. Jahrhundert sein könnte und sollte. Er führt auch das Spitzenrestaurant „Sur Mesure“, die „Madame Brasserie“ im Eiffelturm, betreibt Bäckereien und Sandwich-Läden und leitet in Frankreich sechs Kochschulen, die Menschen aus schwierigen Verhältnissen eine Ausbildung im Gastgewerbe ermöglichen. Sein Credo: „Soziale Gerechtigkeit und Umweltschutz müssen in der Spitzenküche die gleiche Priorität haben wie das Verwöhnen der Gäste.“ Und so hat das „Onor“ am Wochenende geschlossen, damit die Mitarbeiter zwei Tage frei haben.

Im eleganten austernfarbenen Speiseraum wird auf schönen, blanken Eichentischen eingedeckt. Die Küche leitet der Portugiese Ricardo Silva mit einem Team aus Lehrlingen von Marx' Kochschulen. Sie setzen alte und neue Rezepte des Mentors um – in puristischem Stil. Als Hors-d'Œuvres kamen ein herrliches Gurkenmousse-Bonbon mit Kaviar, ein Jakobsmuschel-Tartelette und ein Röllchen mit Räucheraal und Daikonkresse. Mit dem herzhaft-saftigen Risotto aus Sojamilch, winzigen Selleriewürfeln, Sojabohnensprossen und sautierten Pilzen folgte ein Signature Dish von Marx. Die Hauptgerichte waren tadellos, wenn auch eher traditionell: Rinderschmorbraten mit einer dichten Sauce Miroir als Beilage „pommes soufflés“ (gepuffte Kartoffelscheiben), mit Kartoffelpüree gefüllt – handwerklich eindrucksvoll. Vorzügliche Desserts wie eine dekonstruierte Tarte Tatin. Der Service des jungen, hoch motivierten Teams war ein weiteres Plus.

FAZIT: Ein bewegendes Restauranterlebnis. *Alexander Lobrano*

8. Arr., 258 Rue du Faubourg Saint-Honoré, FR-75008 Paris, Tel. 0033-01 85 61 60 60, www.onor-thierrymarx.com, Menü € 150-250

TIPP: Günstigeres viergängiges Mittagmenü für € 90.

THIERRY MARX (r.) und sein Statthalter im „Onor“ Ricardo Silva



FINE DINING im neuen Luxushotel: Petersfisch und Vichyssoise

WIEN / GLASSWING HÖHENFLUG MIT SINN FÜR KUNST

NACH EINEM FALTER mit durchsichtigen Flügeln, Glasswing auf Englisch, ist das Restaurant im neu eröffneten Wiener Luxushotel The Amauris benannt. Und wie davon inspiriert, setzt Küchenchef Alexandru Simon, der eine Karriere in diversen Fünf-Sterne-Häusern absolviert hat, hier zu einem ehrgeizigen Höhenflug an. Zugleich gibt sich das Lokal mit seinen breiten Glasfronten licht und transparent, ist wie ein edles Wohnzimmer mit vielen Ölgemälden gestaltet – eine Reverenz an Viktor Ephrussi, den einstigen Besitzer des Palais und Kunstsammler.

Simons Teller sind stimmig komponiert und inspirieren Gaumen wie Augen. So etwa die Suppe aus Kartoffelschalen – ganz „zero waste“ – mit feinwürzigen Röstaromen, die das Millefeuille von Kartoffeln und Äpfeln umschmeicheln und Erinnerungen an Lagerfeuer und den Duft der Knollen in der Glut wachrufen. Ähnlich anregend der leicht gebeizte, in durchscheinend dünne Scheiben geschnittene und in einer köstlich pikanten Sauce aus Buttermilch und Kräuteröl servierte Wolfsbarsch. Gebettet auf Wasabi-Blätter und getoppt von kleinen Segeln aus Vollkornchips, lässt er an Boote denken, die übers blaugrüne Meer gleiten. Alexandru Simon kocht mit erstaunlicher Fantasie, Raffinesse und Präzision. Und auch Max Populorums Weinkarte ist eindrucklich: Er hält ungewöhnliche Naturweine bereit und empfiehlt Cocktails zu den einzelnen Gängen. FAZIT: Anregendes, kreatives Fine Dining. *Susanne Schaber*

1. Bezirk, Kärntner Ring 8, AT-1010 Wien, Tel. 0043-1-221 22, www.theamauris.com, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 34-59

TIPP: Im Bistro locken europäische Klassiker.



AUF AUGENHÖHE mit der Akropolis vom neuen Luxushotel aus

ATHEN / THE DOLLI FASZINIERENDES PANORAMA

FAST ZUM GREIFEN NAH liegen die Ruinen der Hadrian Bibliothek, die historischen Stadtviertel Plaka und Anafiotika sowie die Tempel der Akropolis. Das luxuriöse Boutiquehotel The Dolli fand Einzug in ein Gebäude von 1925, welches bis dahin als Tuchweberei und Kontor fungierte und ungewöhnliche Räume bietet. Die sieben Meter hohe, mit Säulen und moderner Kunst bestückte Lobby-Lounge war einst Verkaufsraum. Cremiges Weiß mit dezenten Goldtupfern dazwischen ist im ganzen Haus die dominierende Farbe. Maßgefertigte Möbel, Holz- oder Tavertin-Böden, griechischer Marmor, wertvolle Deko-Tapeten oder Schleiflackwände zeugen von Topqualität der Zimmerausstattung. Der Ausblick lässt sich ebenso von Frühstücksterrasse bei perfekten Eggs Benedict genießen oder vom Infinity Pool auf dem begrünten Rooftop. Hier befindet sich auch das klimatisierte Restaurant.

Manch originelles Detail im Haus erregt zudem Aufmerksamkeit, so die weiß-goldenen Leuchten gegenüber den Fahrstuhltüren. Streichholzgroße Bronzemännchen darin zeigen die Etagennummer an. Die Größe der Zimmer fängt bei 20 Quadratmetern an. Dank Deckenhöhe von 3,40 Metern und bodentiefen Fenstern, zum Teil mit französischem Balkon davor, dringt sogar an seltenen grauen Tagen viel Licht in die Räume. Wer mit Familie oder Freunden reist, kann eine wohnliche Suite mit eigenem Aufzug wählen. Sie lässt sich mit zwei bis fünf Schlafzimmern verbinden, jeweils mit eigenem Bad. *Kiki Baron*

●●●●● Mitropoleos 49, 10565 Athen, Tel. 0030-21 60 04 70 00, www.thedolli.com, 46 Zi. und Suiten, DZ ab € 494

TIPP: Gegenüber liegt das „Vintage Wine Bar & Bistro“ mit 1200 Labels, vielen griechischen, zum Teil seltenen Topweinen.

SMALLTALK

Hamburg: Anna Sgroi führt ihr Restaurant in Pöseldorf nicht weiter. Auf die Starköchin folgt Claudio Spinsanti mit dem „Portonovo“. +++ Herleshausen: Denis Jahn, der Küchenchef des „La Vallée Verte“, verlässt das Restaurant im Hotel Hohenhaus.

VOM FEINSCHMECKER GETESTET & BEWERTET

RESTAURANTS:

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

HOTELS

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

SYMBOLE:

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

HOTEL HOHENHAUS

So tagen Sie erfolgreich in konzentrierter Ruhe

Sie suchen eine Tagungshotel für einen kreativen Workshop oder für die Präsentation einer Produktneuheit? Wir empfehlen Ihnen das Tagungs-Hideaway des Jahres, das *Relais & Châteaux Hotel Hohenhaus*.

Erleben Sie eine maßgeschneiderte Infrastruktur speziell für Ihre Tagungswünsche. Wir offerieren Ihnen individuelle Tagungsräume für Sitzungen zwischen 10 und 180 Personen, ausgestattet mit modernster Technik, Glasfaseranschluss und individuell eingerichtet. Oder tagen Sie „unter Buchen“: führen Sie ausgewählte **Besprechungen und Präsentationen** „outdoor“ durch, auch **in unserem Park** arbeiten Sie selbstverständlich mit High-Speed-WLAN.

Einzigartig, sympathisch, exklusiv, harmonisch, diskret – das *Hotel Hohenhaus* bietet alle Bausteine für eine erfolgreiche Tagung. Unser Haus in Nordhessen ist aus ganz Deutschland bestens erreichbar. Via Autobahn, ICE – oder dank eigenem Hubschrauberlandeplatz – auch mit dem Helikopter.

Sie tagen und arbeiten in absoluter Ruhe – die 3.600 Hektar Wald, Wiesen und Äcker, die das Hotel umgeben, bietet Ihnen gleichzeitig ausreichend abwechslungsreiche Möglichkeiten, um Kraft für einen **erfolgreichen Tagungsverlauf** zu tanken. Unsere ausgezeichnete, mehrfach prämierte Küche rundet ein Tagungsangebot ganz nach Ihren Bedürfnissen perfekt ab. Sprechen Sie mit uns über ein speziell an Ihren Wünschen ausgerichtetes, attraktives Angebot.



La Vallée Verte



GRILL

La Vallée Verte



FOTO: TORSTEN PROSS

★★★★★
TAGUNGS-HIDEAWAY DES JAHRES
Das stilvolle Relais & Châteaux Hotel
ist eine perfekte Oase für
Tagungen, Gourmets und Naturliebhaber

**HOTEL
HOHEN
HAUS**



VERBAND
DEUTSCHER
HOTEL- &
RESTAURATEURE



L'Art de Vivre
RESTAURANT

Grandes Hôtels
Nordhessen

Hohenhaus 1 · 37293 Herleshausen
Telefon: +49 56 54 98 70 · Telefax: +49 56 54 13 03
E-mail: info@hohenhaus.de
www.hohenhaus.de



48 Stunden in MADRID

FREITAG

— **13 UHR** Ankunft am Flughafen Madrid-Barajas. Von hier geht's mit dem Taxi zügig ins Zentrum. Es gilt ein Einheitstarif von 30 Euro.

— **14 UHR** Check-in im architektonisch wohl spektakulärsten Hotel der Hauptstadt: The Madrid Edition. Den Ian-Schrager-Bau an der Plaza de las Descalzas zierte ein prächtiges barockes Portal des Künstlers Pedro de Ribera. Wir haben die Wahl: Madrids größter Infinity-Pool oder schon ein kleiner Spaziergang zu den Galerías Canalejas, dem neuen Luxuszentrum Madrids?

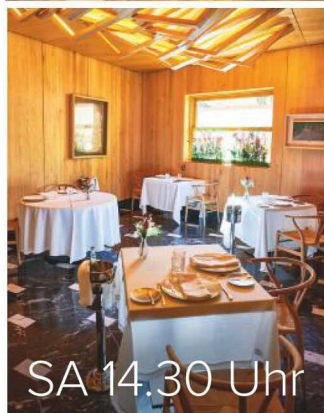
— **15 UHR** Mittags in Roberto Ruiz' „Barracuda MX“, dem wunderbar entspannten Ableger des „Punto MX“: Mexikanische Pazifikküste trifft Asien. Die Tacos al Pastor vom Ibérico-Schwein – Rindermarkknochen und Thunfisch („Tuetano y atún“) sind umwerfend, fein ist auch krosse Schweineschwarte auf Guacamole (Foto).

— **21 UHR** Abendessen in familiärer Atmosphäre in der „Taberna Verdejo“ von Marian Reguera, die im Herzen des Salamanca-Viertels hinreißendes spanisches Soul Food kocht: Wachteln, Kalbsbries, Venusmuscheln (überhaupt Meeresfrüchte: Madrid hat den zweitgrößten Fischmarkt der Welt, die Qualität der Produkte ist überragend). Man möchte hier alles probieren, zum Glück sind bei fast allen Gerichten halbe und Viertel-Portionen möglich. Fantastische Weinkarte (Sherry satt!).

SAMSTAG

— **9 UHR** Frühstück à la carte im Hotel: Das „Jerónimo“ erfüllt quasi jeden Wunsch, an Sonntagen lässt es sich hier (ab 12 Uhr) auch ganz hervorragend mexikanisch brunchen.

— **10 UHR** Auf nach Chamberí! In diesem traditionellen Viertel ließ sich im 19. und 20.





Jahrhundert der (Geld-)Adel nieder und prächtige Stadtpalais erbauen. Auf dem Weg dahin Zwischenstopp am Mercado de San Ildefonso, einem dreistöckigen Street-Food-Markt. Dann geht es weiter zur Iglesia de las Salesas Reales, die mit ihrer prachtvollen Rokokofassade zunächst mehr an einen Palast als an ein Gotteshaus erinnert. Besonders beeindruckend sind die königlichen Mausoleen im Inneren mit Fresken der Brüder González Velázquez.

— **12 UHR** In den Straßen Calle de Belén, Calle de Argensola, Calle Orellana und Calle de Zurbano lässt sich nach Herzenslust shoppen. Im Despacio Concept Store gibt es junge spanische Mode und moderne Designer-Deko.

— **13 UHR** Beim Besuch im Museo Sorolla, dem ehemaligen Privathaus (nebst Atelier) des Impressionisten Joaquín Sorolla y Bastida, gilt es, einen der bedeutendsten Maler Spaniens zu entdecken. Die 1911 erbaute Villa mit einem Innenhof in andalusischem Stil beherbergt wechselnde thematische Ausstellungen.

— **14.30 UHR** Lunch im „ABarra“. Die Küche von Sergio Manzano zelebriert die spanische Klassik aufs Raffinierteste, ohne sich in molekularen Fantastereien zu verlieren: Artischocken mit Wildkaninchenfond, Ibérico-Bäckchen und Tatar vom Blauen Hummer, geschmortes Rot-huhn mit Linsen und Orangen-Essenz.

— **17 UHR** Auf dem Weg zurück zum Hotel lohnt es sich, noch einmal in Sachen Kunst haltzumachen: Die in einem hinreißend umgebauten Palast aus dem 19. Jahrhundert untergebrachte Sammlung der Stiftung María Cristina Masaveu Peterson ist das jüngste Juwel der Madrider Museumslandschaft. In 13 Sälen sind hier – perfekt dokumentiert – Werke von El Greco über Goya bis hin zu Picasso, Dalí oder Warhol aus einer der bedeutendsten privaten Kunstsammlungen Spaniens zu besichtigen (Eintritt frei!).

— **20.30 UHR** Was wäre ein Besuch in Madrid ohne Tapas-Tour? Unsere favorisierte Route führt durch die Calle del Doctor Castelo.

Am Anfang befindet sich das „Arzábal“ (unbedingt die mit Schafsmilch zubereiteten Kroketten probieren), ein paar Schritte weiter das „La Raquetista“ („torreznos“, gebratene Speckstücke), dann „La Castela“ (Meeresfrüchte!) und schließlich die „Taberna Laredo“, etwa mit modern interpretierter „ensaladilla rusa“ (Foto). An der nächsten Ecke biegen wir rechts ab, eine Ecke weiter wieder rechts in die Calle Menorca, wo wir bei Nummer 14 den Tapas-Himmel erreichen: das „La Catapa“. Alles ist ohne Ausnahme sensationell – von Schwertmuscheln a la plancha bis Öhrchen vom Spanferkel –, tolle Weinkarte.

SONNTAG

— **9.30 UHR** Egal wie lang die Nacht war, das klassische Frühstück hier sind knusprig frittierte Churros, die es in Madrids (zu Recht) berühmtester Churrería, der Chocolatería San Ginés keine zwei Fußminuten entfernt gibt. Uns ist heute nach weniger süßer Kost, daher gehen wir 350 Meter weiter ins Café „HanSo“, starten mit Kimchi-Toast in den Tag.

— **10.30 UHR** So gestärkt, geht es ins Literaturviertel Barrio de las Letras. Im Siglo de Oro, dem goldenen Zeitalter der spanischen Kunst und Kultur, lebten hier Miguel Cervantes, Francisco Quevedo und Félix Lope de Vega. Antiquariat reiht sich an Antiquariat, da dürften sogar zeitgenössische Werkausgaben zu finden sein.

— **12.30 UHR** Von hier gelangt man per Taxi in knapp zehn Minuten zur Vinothek La Tintorería, um manch raren spanischen Wein zu kaufen, von dem man bei uns noch nicht einmal weiß, dass er existiert. Auch die Auswahl an französischen Weinen ist fantastisch. Hier gibt Flaschen, an man die oft nur via Warteliste kommt.

— **13 UHR** Nur ein Katzensprung ist es zum „Lobito de Mar“, einem Meeresfrüchte-Paradies, das auch Reisgerichte und Pasta anbietet. Bei Carpaccio und Tatar vom Roten Thunfisch nehmen wir in Ruhe Abschied: Hasta la próxima – bis zum nächsten Mal!

Miguel Montfort

Vorwahl Spanien 0034

SCHLAFEN

●●●●● **The Madrid Edition**

Plaza de Celenque, 2,
Tel. 919 54 54 20,

www.editionhotels.com



ESSEN

●●●●● **ABarra**

Calle del Pinar, 15,

Tel. 910 21 00 61,

www.restauranteabarra.com

●● **Arzábal Retiro**

Menéndez Pelayo 13,

Tel. 914 09 56 61,

www.arzabal.com

●● **Barracuda MX**

Calle Valenzuela, 7,

Tel. 911 08 89 99,

www.barracudamx.es

●● **La Castela**

Calle del Doctor Castelo, 22,

Tel. 915 740 015,

www.lacastela.com

●● **La Catapa**

Calle de Menorca, 14,

Tel. 915 74 26 15, www.taberna

lcatapa.eatbu.com

●● **La Raquetista**

Calle del Doctor Castelo, 19,

Tel. 918 31 18 42,

www.laraquetista.com

●● **Lobito de Mar**

Calle de Jorge Juan, 10,

Tel. 910 88 94 40,

www.grupodanigarcia.com/

lobito-de-mar/madrid

●● **Taberna Laredo**

Calle del Doctor Castelo, 30,

Tel. 915 73 30 61, www.

tabernalaredo.com

●● **Taberna Verdejo**

Calle del General Díaz

Porlier, 59, Tel. 910 11 22 48,

www.taberverdejo.com

INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



Heft 6/2023, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 10. Mai 2023.

„Der Feinschmecker - Tafelfreuden - Weinjournal - VIF Das Gourmet-Journal - Wein Gourmet“ erscheint zwölfmal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg. ISSN 0342-2739

Telefon: 040-27 17-0 (Zentrale), -33 80 (Redaktion)

E-Mail: redaktion@der-feinschmecker.de

Redaktionsmitglieder direkt:

vorname.nachname@der-feinschmecker.de

Verlagsmitarbeiter:

vorname.nachname@jalag.de

Internet: www.feinschmecker.de

Herausgeberin: Madeleine Jakits

Chefredakteurin: Deborah Middelhoff

Stv. Chefredakteurin: Gabriele Heins

Head of Creation: Kolja Kahle

Creative Director: Stefanie Raschke

Reise & Gastronomie: Deborah Middelhoff (Leitung),

Sabine Michaelis, Julius Schneider

Wein & Küche, Lebensart: Gabriele Heins (Leitung),

Uta Abendroth (stv.), Verena Kassubeck, Katharina Matheis,

Kersten Wetenkamp (stv.)

Textredaktion: Karin Szpott

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

Layout: Katharina Holtmann, Wibke Schaub (fr.),

Tanja Schmidt, Sophia Caner

Redaktionsmanagement: Bodo Drazba

feinschmecker.de: Sarah Barsoum (Dokumentation),

Janin Katharina Hasteden, 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

Elfenbein, Barbara Goerlich, Frank Kämmer, Alexandra

Kilian, Helmut Krause, Alexander Lobrano, Caro Maurer,

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

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

Schaber, Uwe Studttrucker, 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 Sturm, 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 01 08,

info@mediawire.nl

Frankreich & Monaco: Media Embassy International,

Tel. +33-6 03 92 09 15,

pierre-andre.OBE@media-embassy.fr,

Großbritannien & Irland: Mercury Publicity,

Tel. +44-7798-665-395,

stefanie@mercury-publicity.com

Italien: Media & Service International Srl,

Tel. +39-02-48 00 61 93,

info@it-mediaservice.com

Österreich: Michael Thiemann,

Tel. +49-40-228 59 29 96,

michael.thiemann@jalag.de

Schweiz & Liechtenstein: Goldbach Publishing AG,

Tel. +41-44-248 40 25, simone.trachsler@goldbach.com

Skandinavien: International Media Sales,

Tel. +47-92 22 06 50, tgisdahl@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.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo,

NY 14207-1306.

Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205.

Postmaster: Send address changes to Der Feinschmecker,

Data Media, P.O. Box 155, Buffalo, NY 14205-0155,

E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835

Einzelheftbestellungen:

leserservice-jalag@dpv.de,

Tel. Info-Service +49 (0)40/27 17-11 10,

Preis pro Heft: € 13,90 (inkl. MwSt.), Versand D/A/CH:

€ 2 pro Sendung, Versand in andere Länder:

Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.

Vertrieb: DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG,

Meßberg 1, 20086 Hamburg

Bildagentur Image Professionals GmbH

Tumblingerstr. 32, 80337 München

www.imageprofessionals.com



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



DER FEINSCHMECKER ist im Zeitschriftenhandel und in allen Verkaufsstellen des Bahnhofsbuchhandels erhältlich.

Im Lesezirkel darf DER FEINSCHMECKER nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland. Postproduction: Rhapsody, Al. Armii Ludowej 14, 00-639 Warszawa, Polen. Druck: Walstead CENTRAL EUROPE, Walstead Kraków SP. z o.o., ul. Obronców Modlina 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



Serie „Gute Gasthäuser“

In Ihrer aktuellen Ausgabe haben Sie die Leser aufgefordert, Ihnen Tipps für besondere Wirtshäuser zu nennen. Ich halte den „Gasthof Heinzinger“ von Denis Michael Kleinknecht im oberbayerischen Rottbach für außergewöhnlich. Ich war schon öfter zu Gast, und es ist immer wieder etwas Besonderes, egal ob man Wirtshausklassiker, Steaks oder Fine-Dining-Gerichte auswählt.

WULFRAM J. SCHMUCKER

Leserbrief, Heft 2/2023

Lanze für den „Adler“

Dies ist eine Antwort auf den Leserbrief „Enttäuschender Adler“: Wir sind im März zu einem besonderen Anlass mit unseren drei Kindern (11, 14 und 17) in der „Adler Wirtschaft“ in Hattenheim eingekehrt und haben einen rundum perfekten Abend erlebt. Großartiges Essen, eine hervorragende Weinberatung, aufmerksamer Service und das Ganze in einem nicht zu steifen Ambiente, in dem sich auch die jüngere Generation sehr wohlgefühlt hat. Die Aufnahme durch den FEIN-SCHMECKER in das Extra „Die besten Restaurants für jeden Tag“ (zu Heft 10/2022) halten wir daher für rundum gerechtfertigt – zumal wir die Preisgestaltung angesichts der Qualität der Produkte (insbesondere des Fleisches) für angemessen erachten.

MARION UND MANFRED MERZ

„Kulinarisches Wörterbuch“, Extra 1997 Hilfreich

Seit 1997 begleitet mich das „Kulinarische Wörterbuch“ aus Ihrem Hause auf meinen Reisen und hat mir stets gute Dienste geleistet. Mittlerweile ist es schon recht abgegriffen. Deshalb meine Frage, ob Sie an eine Wiederauflage gedacht haben? Oder habe ich zwischen 1997 und 2023 eine Neuauflage verpasst?

MICHAEL HOLLMANN

Sehr geehrter Herr Hollmann, wir freuen uns, dass Ihnen das Wörterbuch so gute Dienste geleistet hat. Es gab 2010 eine Neuauflage, die jedoch leider nicht mehr lieferbar ist. Aber wir nehmen Ihre Anregung gern auf.

„Debatte“ und „Geschmackssachen“ Gute Noten fürs Heft

Ihre Zeitschrift wird immer besser, bravo! Ihre „Debatten“ zum Thema Reservierung für eine Person im Restaurant, Trinkgeld und Probleme in der Gastronomie sind richtig gut. Auch gefallen mir Ihre „Geschmackssachen“ von Alexander Oetker, insgesamt: Note 2+. Weiter so!

LIONEL COUDOUX

Bitte mehr Osteuropa

Kulinarische Entdeckerreisen nach Osteuropa scheinen beim FEIN-SCHMECKER kein Schwerpunkt zu sein: Bei der Durchsicht des Jahrgangs 2022 und den Vorjahren habe ich leider keinen einzigen Reisebericht finden können. Stattdessen Paris, Emilia-Romagna, Venedig, Gardasee, Valencia, Provence ... Tolle Bilder machen natürlich Lust auf Reisen, aber warum nur im alten Westeuropa? Öffnen Sie sich dem Osten. Sie werden sich wundern, was man in den baltischen Staaten mit ihren lebendigen Hauptstädten entdecken kann. Junge, innovative Köche kreieren auch dort eine regionale Küche, die ihren Reiz in den osteuropäischen Wurzeln hat. Vielleicht eine Alternative zum x-ten Gastrobericht in Barcelona? Oder wie wäre es mit Polen? Auch in Breslau oder Posen hat sich eine innovative Küchenszene etabliert, in der international hervorragend ausgebildete Köche ihre Erfahrungen präzise und gekonnt auf den Tisch und den Teller bringen.

GERHARD FISCH

„Abserviert“, Heft 2/2023

Fehlende Anerkennung

Sehr guter Artikel! Ich habe vor fast 40 Jahren Koch gelernt. Während der Ausbildung wurde ich quasi als „Nichts“ (kein Abi, kein Studium) abserviert. Ich bin nach der Ausbildung nach London gegangen und habe als Koch gearbeitet. Dort wurde ich von Kollegen, Mitbewohnern der WG und dem Bekanntenkreis geschätzt. Es ist zwar besser geworden in Deutschland, trotzdem gilt immer noch: wer für Essen und Trinken „viel“ Geld ausgibt, wird gerüffelt, wer einen Wagen aus dem (gehobenen) Premiumsegment fährt, bekommt Anerkennung. Über diese Art der Wertung und Wahrnehmung ärgere ich mich immer wieder.

CHRISTOPH LINDNER

DIE MAGNUM

2020 Post Scriptum De Chryseia, Prats & Symington, Douro, Portugal. Eleganter Rotwein aus Touriga Nacional mit dunkler Frucht und weichen Tanninen. Zum Wohl, Gerhard Fisch! Wir behalten uns vor, Briefe zu kürzen. Post bitte an: redaktion@der-feinschmecker.de





JOHANNES
EHRNSPERGER
OLIVER
WESSELOH

DAS DUELL

Eine Frage, zwei Antworten
aus gegensätzlichen
Welten des Bierbrauens:
ein fast 400 Jahre alter
Familienbetrieb und
eine neue Craft-Brauerei.
Folge 8:

**Johannes Ehrnsperger und
Oliver Wesseloh**

JOHANNES EHRNSPERGER leitet
als Geschäftsführer die Neumarkter
Lammsbräu-Brauerei, die seit 1628 besteht.
www.lammsbraeu.de

DIE ANTWORTEN:

1. ... eine wichtige Grundlage für qualitativ hochwertigste Biere aus handwerklicher Braukunst. Ergänzt um das ökologische Reinheitsgebot wird daraus die Garantie für trinkbaren Umweltschutz.

2. ... DIE NATUR UND DIE MENSCHHEIT LEBEN VON DER VIELFALT. AUCH DAS KULTURGETRÄNK BIER KANN VON VIELFALT NUR PROFITIEREN.

3. ... mir wünschen, dass wir als Gesellschaft weniger im Konjunktiv denken und tatkräftig an den Lösungen arbeiten, anstatt über die Probleme zu jammern.

4. ... HAT SEINE BERECHTIGUNG, ABER BIER IST DAS FÜR MICH NICHT MEHR.

5. ... Ich bin in der glücklichen Lage als Brauer bereits die verschiedensten Biere gebraut und probiert zu haben. Daher sind aktuell keine Wünsche offen. Aber wie heißt es so schön: „Sag niemals nie.“

6. ... Absolut wichtig, da sie einen wichtigen Beitrag dazu leisten, dass die Geschmacksvielfalt und Qualität von Bier im Vergleich zu anderen alkoholischen Getränken wieder den richtigen Stellenwert bekommt.

7. ... FOLKSHILFE: „KUM-MAMA“ UND PIZZERA & JAUS: „EINE INS LEBEN“.

DIE FRAGEN:

1.

**Das deutsche
Reinheitsgebot
finde ich ...**

2.

**Bier mit
Schokoladen-
geschmack?
Da sage ich ...**

3.

**Für mehr
Nachhaltigkeit
würde ich ...**

4.

Bier mit zwölf Prozent Alkohol – wow oder bäh?

5.

So ein Bier würde ich gern mal brauen ...

6.

Bier-Sommeliers – genial oder total übertrieben?

7.

Als Musik für meine Bierparty wünsch ich mir ...

DIE ANTWORTEN:

1. ... den besten Marketingschaum, der jemals geschlagen wurde! Aus rechtlicher und produktionstechnischer Sicht allerdings leider überhaupt kein Garant für (geschmackliche) Qualität und ein absolutes Hindernis für die Bier(-sorten)-Vielfalt in Deutschland – und das auch noch in jedem Bundesland unterschiedlich.

2. ... vielleicht – hängt stark davon ab wie! Prinzipiell gern (haben wir ja auch schon gebraut), aber es ist, wie so vieles, immer eine Frage der Balance und Harmonie! Schokolade, die gut eingebunden das Bier ergänzt, ist der Hammer – ein pappsüßes Pastry Stout, das selbst ein Double-Chocolate-Cookie-Dough-Eis schlägt, sicher nicht.

3. ... DIE GRENZEN DES ANGEBLICH MÖGLICHEN/ MACHBAREN STÄNDIG HINTERFRAGEN UND VERSCHIEBEN!

4. ... ein unbedingtes Muss! Schließlich ist Alkohol ein Geschmacksträger, und Bier steht in Sachen Genuss dem Wein in nichts nach!

5. ... In der Regel braue ich jede noch so abgefahrene Idee, die mir kommt und bei der ich weiß, wie ich sie umsetzen kann. Wie unser Artist Bier – ein Belgisches Tripel, gebraut mit Wermutkraut, Tonkabohnen, Ingwer und Anis.

6. ... WAREN DRINGEND NÖTIG, DA DIE BRAU-BRANCHE MIT IHREN

KUNDEN NICHT MEHR WERTSCHÖPFEND ÜBER BIER REDEN KONNTE.

7. ... Musik? Genauso vielfältig wie beim Bier: Kettcar, Tomte, Pearl Jam, Seeed, Manu Chao, Gentleman, Bukahara.

OLIVER WESSELOH, Gründer der Hamburger Brauerei Kehr wieder, ist einer der bekanntesten deutschen Craft-Brauer. www.kehrwieder.beer



FOTO: KEHRWIEDER KREATIVBRAUEREI



Genussreise Rom:
Es lohnt sich, die Ewige
Stadt neu zu entdecken!

Koch des Monats:
Eric Vildgaard



Saisonküche:
Pfirsich-Carpaccio
mit Burrata

DER FEINSCHMECKER im Juli

REISEN

ROM: Die Ewige Stadt ist immer eine Reise wert – vor allem jetzt, wo es neue, spannende Lokale zu entdecken gibt. **MÜNCHEN:** Das Phänomen an der Isar – in keiner anderen deutschen Stadt wird so gut und auf so hohem Niveau gegessen

ESSEN

KOCH DES MONATS: Eric Vildgaard aus dem „Jordnær“ in Kopenhagen macht aus nordischer Küche ein lustvolles Luxuserlebnis. **SAISONKÜCHE:** Saftige Rezepte mit Pfirsichen und Aprikosen, süß und herzhaft

TRINKEN

WÜRZBURGER WEIN: Beim Stadtbummel hochkarätige Güter besuchen – das ist der große Trumpf der Stadt am Main. Ein Rundgang mit Weinglas. **GRAPPA:** Einst belächelt, ist der Tresterbrand zurück – mit fabelhaften Qualitäten

LEBENSART

HOTELS IM WANDEL: Erlebnis statt Business? Hotels sind zu Erlebnisorten geworden – wir stellen die neue Generation vor. **RAUCHZEICHEN:** In der Dominikanischen Republik werden beste Zigarren handgerollt



Neue Konzepte für junge Hotels:
Scandic Frankfurt
Hafenpark

DER NÄCHSTE
FEINSCHMECKER
ERSCHEINT AM
14. JUNI 2023



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.

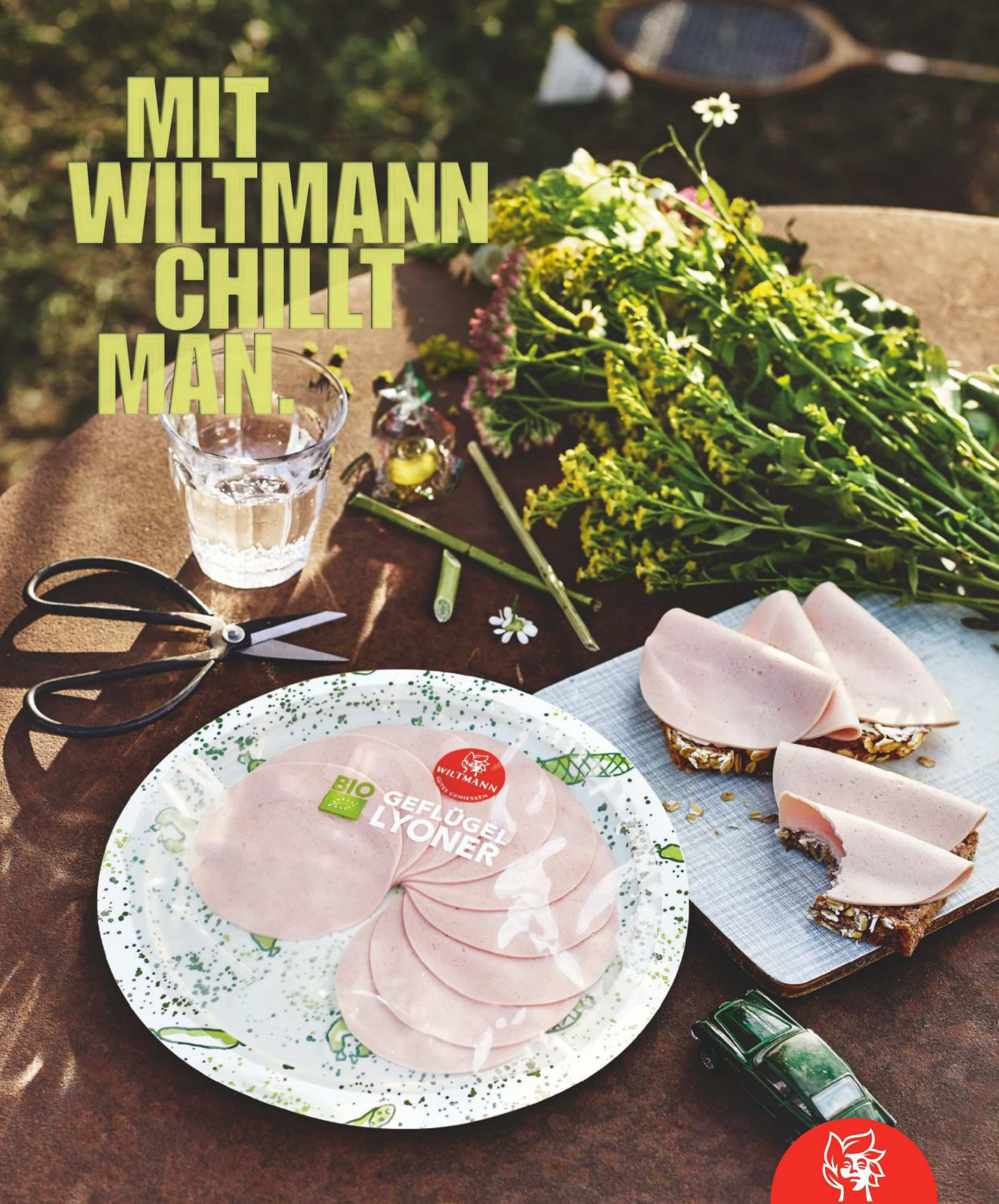


JETZT BESTELLEN:
feinschmecker.de/probe

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



MIT WILTMANN CHILLT MAN.



Wenn, dann Wiltmann: Qualität für diese Momente,
in denen man am liebsten so einfach wie klassisch genießt.

www.wiltmann.de

