

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

München

Warum man an der Isar derzeit
so gut isst wie nirgendwo sonst

SOMMER-REZEPTE

mit Pfirsich, Aprikosen,
Mozzarella und Erdbeeren

GRAPPA- TEST

Die Sieger unserer
Expertenrunde

KOPENHAGEN

„Jordnær“: Dieses
Restaurant ist aktuell
der heißeste Tipp

Rom

Neue Highlights in Italiens Genussmetropole



Über 50
Empfehlungen –
getestet
und bewertet



AUFSTEIGER 2023

Wählen Sie
Deutschlands bestes
Kochtalent

AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN



EDITORIAL



DEBORAH MIDDELHOFF,
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser, vielleicht haben Sie sich in den vergangenen Monaten hin und wieder gefragt, warum wir eigentlich schon wieder über ein neues Restaurant in München berichten? Es ist tatsächlich so: In keiner anderen deutschen Metropole entwickelt sich derzeit kulinarisch so viel Neues auf so hohem Niveau wie in der Isar-Metropole. Unsere Korrespondentin Patricia

Bröhm ging dem Phänomen auf den Grund und beschreibt ab S. 36, warum München ein so genussaffines Pflaster ist. Unser Italien-Experte Stefan Maiwald hat für Sie die neue Snack-Kultur in Rom erkundet und ist begeistert: Viele kreative Konzepte sagen dem Touristen-Nepp den Kampf an – es lohnt sich also unbedingt, die Ewige Stadt wiederzuentdecken (Reportage ab S. 20). Eine Entdeckung ist auch unser Koch des Monats Eric Vildgaard mit seinem Kopenhagener Restaurant „Jordnaer“ (S. 52): ein Mann wie ein Fels in der Brandung. Seien Sie gespannt!

Und natürlich hält auch auf dem Teller jetzt der Sommer Einzug: mit raffinierten Rezepten mit Aprikosen und Pfirsichen (S. 60) und Erdbeeren mit Mozzarella (S. 76). Ich wünsche Ihnen einen genussreichen Start in den Sommer!

Deborah Middelhoff





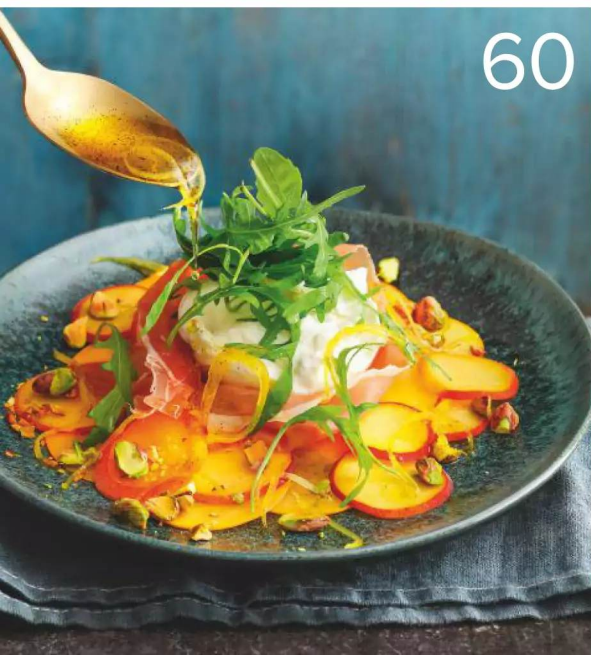
20



ALLE
HOTELS UND
RESTAURANTS
GETESTET
UND BEWERTET



52



60

INHALT

REISEN

- 20 **ROM:** Eine Huldigung an Italiens legendäre Metropole – von innovativem Streetfood bis Fine Dining
- 36 **MÜNCHEN:** Ein genussfreudiges Umfeld macht die Stadt zur kulinarischen Boomtown in Deutschland
- 44 **REISEN FÜR INDIVIDUALISTEN:** Château de Sibra in Südfrankreich besticht mit Design und Stil
- 48 **GUTE GASTHÄUSER:** Das „Gasthaus Müller“ besteht seit 300 Jahren – Stillstand gibt es nicht
- 50 **GESCHMACKSSACHEN:** Alexander Oetker trifft einen Koch wieder, der ihn beeindruckt hat
- 51 **REISENOTIZEN:** Kulinarische Highlights auf der MS Europa, Service Award für Hotel Hohenhaus
- 124 **UNTERWEGS:** Neueröffnung in Brüssel, weitere Tipps von Berlin bis München, für Zürich und Mallorca
- 132 **48 STUNDEN IN TRONDHEIM**

ESSEN

- 52 **KOCH DES MONATS:** Kühne Kreationen von Eric Vildgaard aus dem Kopenhagener „Jordnær“
- 70 **AUFSTEIGER 2023:** Geben Sie jetzt Ihre Stimme ab für das Kochtalent des Jahres!
- 72 **UNSERE HELDEN:** Michael Wickert veredelt in der Manufaktur „Glut & Späne“ Forelle und Saibling
- 83 **KÜCHENNOTIZEN:** Eine Küche als Baukasten-Prinzip, aromatische Grillsaucen und ein Foodfestival

REZEPTE

- 60 **SAISONKÜCHE:** Der Geschmack des Sommers – kreative Rezepte mit Pfirsichen und Aprikosen
- 76 **QUERBEET:** Erdbeeren, Spargel, Mozzarella: Matthias Gfrörer präsentiert ein Salat-Wunder
- 80 **MEISTERSTÜCK:** Sven Elverfeld aus dem Wolfsburger „Aqua“ setzt mit Tafelspitz einen Meilenstein

VIVI IL MOMENTO!

...denn jeder Moment verdient den perfekten Tropfen!



1
983

Eine Geschichte, die gerade erst beginnt.

Seit 40 Jahren ist Andronaco Ihr Importeur für italienische Spezialitäten in Deutschland. Zur Feier unseres Firmenjubiläums ist eine einmalige Kollektion an erstklassigen Weinen & Spirituosen entstanden. Dafür haben wir uns mit den besten Winzern und Destillieren des Landes zusammengetan und für Sie die feinsten Tropfen Italiens zusammengestellt. Die 1-983 Kollektion ist ein Meisterwerk italienischer Handwerkskunst und ein Muss für jeden Genießer, Sammler und Italien-Fan. Weitere Infos zu unserer gesamten 1-983 Kollektion finden Sie unter:






www.andronaco-shop.de



Foto: © Kennedy Production

In Kooperation mit:

Folgen Sie uns auch auf:   



86

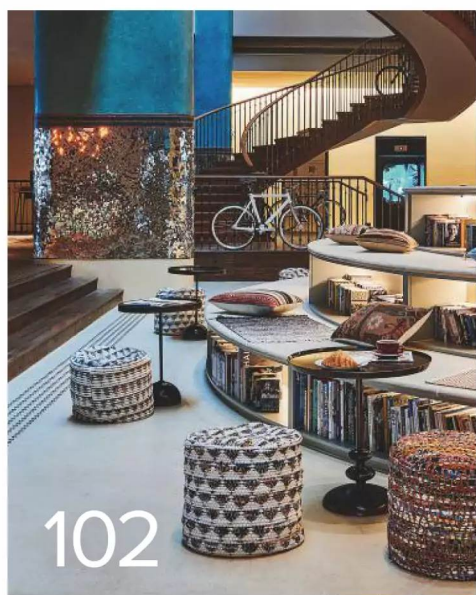
INHALT

TRINKEN

- 86 WEIN-BUMMEL IN WÜRZBURG:** Beste Lagen, Güter und Lokale: die Stadt als Magnet für Weinfans
- 92 BEST BUY:** Starke Weißweine aus Südtirol
- 94 AHR:** Bilanz der Weingüter zwei Jahre nach der Flut
- 96 GRAPPA-TEST:** Die Sieger unserer Verkostung punkten mit Frucht, Würze und sogar Terroir-Noten
- 100 GETRÄNKENOTIZEN:** Eine neue Bar in Düsseldorf, ein Sommer-Rum und eine Wein-Meisterschaft

LEBENSART

- 102 NEUE HOTELKONZEPTE:** Mehr Individualität und originelles Design prägen die Businesshotels
- 110 DEBATTE:** No-Shows richten schweren Schaden an
- 112 ZIGARREN:** Edle Zigarren entstehen durch viel Handarbeit, eine Reise zur Manufaktur Arnold André
- 122 STERNE-CUP:** Die Köche-Elite im Wettstreit beim Skirennen von Laurent-Perrier in Ischgl
- 123 LEBENSARTNOTIZEN:** Tablettts made in Hamburg, eine Laterne und Tassen vom Modedesigner



102

3 Editorial **8** Chef's Table **10** Salon **16** Backstage
18 Lesezeichen **84** DER FEINSCHMECKER-Shop
118 WINE AWARDS **120** Premium-Club **134** Impres-
sum **135** Leserbrief **136** Das Duell **138** Vorschau

TITEL: „Bienenstich & Rhabarber“, von Jan Hartwig, Restaurant „Jan“ in München. FOTO: Pieter D’Hoop. Das Foto ist aus dem Buch „Jan: Labor der Liebe. Die Sterneküche von Jan Hartwig“, das im Herbst bei Matthaes erscheint.

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

AUF ALLEN KANÄLEN



www.feinschmecker.de

facebook.com/feinschmecker.magazin

instagram.com/derfeinschmecker.magazin

www.feinschmecker.de/podcast

INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



★★★★★S
Dollenberg

SCHWARZWALD RESORT



Dollenberg Schwarzwald Resort*****S
Dollenberg 3 | 77740 Bad Peterstal-Griesbach | Deutschland
Tel. +49 7806 780 | Fax +49 7806 1272 | info@dollenberg.de www.dollenberg.de



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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

BLÜTEN- ZAUBER

AAN DEN POEL Amstelveen, Niederlande

Mit seinem Restaurant in einem Amsterdamer Vorort hat sich Stefan van Sprang sogleich in die Spitzenliga des Landes gekocht. Ein Besuch bei ihm ist auch ein Fest fürs Auge: Links schaut man in die offene Küche, rechts auf einen See. Seine Teller sind immer hinreißend angerichtet: Für die Blütenform des Desserts aus Erdbeer-Yuzu-Wassereis und Pannacotta, kombiniert mit Erdbeertatar und einem Meringue-Crumble, entwickelte Sprangs Team extra eine Tropfen-Silikonform. So gelingt eine leichte, verspielte Inszenierung in sommerlichen Farben mit echten Blüten.

FOTO: MARC SMITS/FOTOGRAFIESMITS.NL

Here comes the sun!

Dieser Aperitif hat es in sich: Allein sieben Zitronensorten in Bioqualität, reife Aprikose, Pfirsich, Kräuter sowie Artischocke stecken in dem sonnigen Destillat mit komplex bitter-süßem Aroma. Schmeckt auf Eis mit Soda, Sekt, Cider oder als Negroni mediterran mit Gin und Wermut. 18 Vol.%, € 27,50, www.ode-aperitif.com



DAS BESTE IM JULI

SCHÖNES & NÜTZLICHES – DAS GEWISSE
ETWAS MACHT DEN UNTERSCHIED!

ENDLICH WIEDER ... essbare Blüten!

Viele Blüten aus dem Garten sind essbar, auf Gerichten ein Blickfang und geben auch geschmacklich süße bis pfeffrige Noten an Salate oder Desserts: (v. l. n. r.) Lavendel, Kornblume, Chrysantheme, Rose, Gänseblümchen.



GRÜNER WIRD'S DOCH

Myrte galt im antiken Griechenland als Symbol für Jugend und Schönheit. Das führte zu dem Brauch, aus dem immergrünen Gewächs Brautkränze zu flechten. Emma von Brömssen hat dieses Motiv für ihre Porzellankollektion „Botanica“ verwendet. Das Grün wirkt frühlingsfrisch, das fein gezeichnete Dekor elegant und verspielt zugleich. Perfekt für die erste Sommertafel im Garten! Ø 21 cm, ca. € 25, www.gotefors.de

Anschauen oder aufknabbern? Wir empfehlen Letzteres, auch wenn's schwerfällt bei den hübschen Schokoladentalern von Angela Evers, die unser Lieblingsaccessoire des Sommers als kleine Kunstwerke der Patisserie geformt hat. Wer noch bis zu seinem Strandurlaub warten muss, kann sich damit immerhin die Vorfreude versüßen.

VOLLMILCH- UND WEISSE SCHOKOLADE, 60 G (4 STÜCK) € 4,95, WWW.EVERSUNDTOCHTER.COM



AUFGEZOGEN

Warum in freier Natur auf Eleganz verzichten? So dachte die französische Manufaktur Atelier du vin und präsentiert den handgemachten Outdoor-Korkenzieher aus Rosen- und Ebenholz verpackt und gut geschützt im eleganten Lederetui. Passenderweise heißt das Accessoire für Weinfans „Dandy“ und hat einen entsprechenden Preis. € 300, www.atelierduvin.com



Sprudel und Strudel

Die extravaganten Gläser für Wasser oder Sake wirken, als hätten sie den Strudel nach dem Einschenken im Moment eingefangen. Die noch junge japanische Firma Toyo Sasaki aus Tokio nutzt für die Glasserie „Yachiyogama“ alte japanische Techniken der Glasmalkunst. Ab € 58 pro Glas (85 ml), www.toyo.sasaki.co.jp, über www.thursdayliving.com.au



HAUTE COUTURE

London, Paris, München: **Modedesigner** bitten in ihren eigenen Bistros zum Lunch oder zur Kaffeepause – mit Stil, natürlich

**UNVERKENNBAR
PAUL SMITH**
Das Café des britischen Designers in Paris mit Vintage-Möbeln und dem Smith-Dekor in bunten Streifen. Auf der Karte stehen Club Sandwiches, English Breakfast und diverse Toasts



**IDEAL FÜR DEN
APERITIVO**
Im Londoner „Prada Caffè“ gibt Tramezzini und Pizzate sowie Kuchen und Petits Fours der Konditorei „Marchesi“ aus Mailand

**COOL UND
ETWAS STRENG**
zeigt Giorgio Armani in seinen Cafés (hier in München) seine Handschrift, bei der seine Farben Weiß und Schwarz dominieren



DAS PASST WIE ANGEKOSSEN:
Große Modehäuser eröffnen in den Design-Metropolen der Welt Kaffeehäuser für die extravagante Verschnaufpause beim Shoppen oder Bummeln durch die City.

Der britische Designer Paul Smith, bekannt für bunte Farben und Streifen, erobert in diesem Frühling das „Café Vert“ im Kaufhaus Printemps Haussmann in Paris. Miuccia Prada hat fast zeitgleich ihr „Caffè“ im Londoner Kaufhaus Harrods eröffnet. Giorgio Armani verwöhnt seine Kunden mit exzellenter Cucina italiana im Münchner „Emporio Armani Caffè“.

In allen Cafés durften sich die Designer in der Gestaltung austoben – zur Freude der Fans ist etwa die Handschrift von Paul Smith unverkennbar zu sehen an den poppig-bunt gestreiften Stuhlpolstern und Kissen, passend dazu wird Porzellan präsentiert, das der britische Künstler Alec Doherty gestaltet hat. Italienische moderne Eleganz zeigt das „Prada Caffè“ mit schwarz-weißem Mosaikboden, Wänden in Mintgrün und Sesseln in Moosgrün. Tee und Kaffee wird in japanischen Porzellantassen mit Prada-Logo ausgeschenkt. Hier sollten Gäste das Gebäck der Mailänder Confitserie „Marchesi“ probieren – sie gehört zum Prada-Konzern.

In München hat Armani 2022 sein „Caffè“ in der Theatinerstraße wiedereröffnet. Hier gibt es Köstlichkeiten von „Risotto Armani Milano“ bis Tiramisù – „mediterrane Küche, die Armani selbst gern isst“, wie es beim Modehaus heißt. *Kersten Wetenkamp*

THE PAUL SMITH CAFÉ VERT
im Printemps Haussmann, Paris,
tgl. 10-20 Uhr, www.paulsmith.com
PRADA CAFFÈ

Harrods, London, Mo-Sa 9-21 Uhr,
So 12-18 Uhr, www.harrods.com

EMPORIO ARMANI CAFFÈ
im Fünf Höfe City Quartier, München, Mo
10-19, Di-Sa 10-23 Uhr, www.armani.com



NEU
Jetzt Mitglied
werden!

DER FEINSCHMECKER WEIN-CLUB

Sie begeistern sich für Wein, wollen noch mehr lernen, genießen und erleben – und dabei Gleichgesinnte kennenlernen? Dann sind Sie hier richtig: Werden Sie Mitglied im neuen **Wein-Club von DER FEINSCHMECKER**, einer einzigartigen Community, die alle Weinfans verbindet.



Weitere Infos und Anmeldung:
www.feinschmecker.de/weinclub

BLEIBEN SIE COOL

Wenn die Sommerhitze kommt, kühlt uns das ab

WÜRFELSPIEL

Typisches Trinker-Dilemma:
Eiswürfel kühlen Drinks,
aber verwässern den
Geschmack. Die Lösung:
stabile, geruchsneutrale
Edelstahlwürfel
aus dem Eisfach.
8 Stück € 13,99,
www.plastikfreiheit.de



Eis des Jahres: Tiziano

Der Verband der italienischen Eishersteller hat gewählt: Viva Tiziano! Das Eis des Jahres 2023 wird aus der „Erdbeer-Weintraube“ und Prosecco hergestellt. Seinen Namen bekam die fruchtige Sorte nach dem Maler Tizian, der für seine Rottöne berühmt war.
www.uniteis.com



TURBO-FROSTER

Von zwanzig auf acht Grad in fünf Minuten: Das schafft der „Rapid Cool Decanter“ mit Wein oder anderen Drinks. Er muss dafür im Gefrierfach lagern.
€ 189,90, www.eisch-glasshop.de



Hält schön frisch

Kühltaschen sind wie Bügelbrettbezüge: praktisch, aber selten schön. Die neue „Green diamond“ vereint beides: In Leder und Baumwolle gefertigt, hält sie alles fürs Picknick kühl. 32 x 22 x 20 cm,
€ 79, www.raumconceptstore.com



KÜHLERHAUBE

Die Kühlmanschetten für Wein oder andere Flaschen benötigen zwar (aus dem Gefrierfach) 20 Minuten bis zur Kühlschranktemperatur, sind aber in 12 Farben besonders schick. Ideal für unterwegs!
Je € 19,95, www.lecreuset.de

WELT AM SONNTAG



**4 Ausgaben
gratis lesen**

wams.de/lesen



WAS WIR DIESEN MONAT LIEBEN

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

ILLUSION

Sie waren noch nicht im „Edmondo“ (das neueste deutsche Restaurant der französischen Big Mama Group) in Hamburg, von dem gerade gefühlt alle reden? Macht nichts. Sollen Sie hingehen? Ja. Um die spektakuläre Instagram-Kulisse zu bestaunen. Aber essen Sie bitte nichts. **DM** www.bigsquadra.com



UTA ABENDROTH
REDAKTEURIN LEBENSART

GLAS VOM FEINSTEN

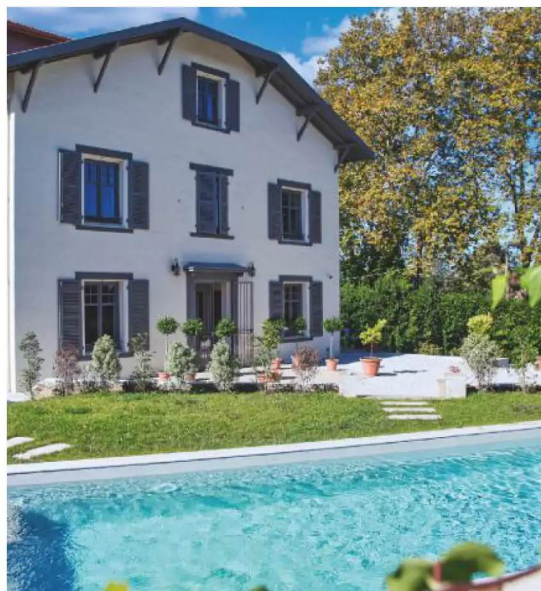
AN DER BERÜHMTESTEN Kärntner Straße in Wien liegt das Stammhaus der 1823 gegründeten Glasmanufaktur Lobmeyr. Exzellente Handwerker fertigen feinste Gläser, Karaffen, Schalen und Kronleuchter (Foto), entworfen von einigen der berühmtesten Designer ihrer jeweiligen Zeit. Das reicht von Josef Hoffmann über Matteo Thun bis zu Mark Braun. Eine wahre Schatzhöhle der Glaskunst. www.lobmeyr.at



ANNE DRESSEL
DOKUMENTATION

Museumsreif

Teneriffa ist für mich mehr als Strand und Meer. Mein Lieblingssort liegt sogar im Schatten – und zwar am Fuße des Kirchturms de la Concepción in der charmanten Altstadt La Laguna. Das Museumscafé im Innenhof des Casa Museo Cayetano Gómez Felipe verzaubert auf Anhieb, und bei einem traditionellen Cortado oder ausgiebigen Brunch lässt es sich in dieser Oase wunderbar verweilen. Gestärkt geht es zum Kunstgenuss: der größten Sammlung von Antiquitäten und Alltagskunst auf den Kanaren. www.casamuseocgf.com



GABRIELE HEINS
STELLV. CHEFREDAKTEURIN

VERSTECK AM ATLANTIK

Mitten in Bayonne, aber ruhig in einer Sackgasse steht die Villa Renaissance, ein ehemaliges Privathaus, das die Inhaberin kürzlich zu einem kleinen, feinen Hotel umgebaut hat. Innen viel Samt, Seide und Kunst, draußen ein schöner Garten mit Pool, um die Ecke der gut sortierte Weinladen „Vins de Vincent“ für Abende auf der Terrasse. Schöner Stopover für Urlaube im Basconland. www.villa-larenaissance.com

Sommerzeit ist Urlaubszeit



Crucero ist das Reisemagazin für Kreuzfahrt-Fans – und alle, die es werden wollen. Mit spannenden Reise-reportagen, wertvollen Urlaubstipps, aktuellen Trends und Bewertungen zu Schiffen und Routen



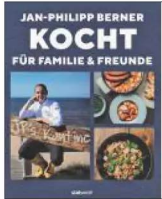
Lesen Sie aktuelle Urlaubsnachrichten jetzt sofort auf crucero-magazin.de

Neue Ausgabe jetzt am Kiosk oder als E-Paper

shop.crucero-magazin.de

Leserservice: 069 94 51 56 415

BÜCHER & PODCAST

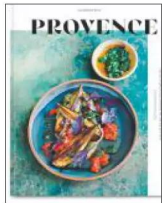


KOCHEN FÜR GÄSTE

Während im Lockdown das erste Buch von Spitzenkoch Jan-Philipp Berner vom Söl'ring Hof auf Sylt produziert wurde, kochten seine Auszubildenden bodenständige Gerichte für den Außer-Haus-

Verkauf. Nudelsalat mit Tomatensugo oder Kürbisravioli mit Ingwer kamen so gut an, dass daraus ein zweites Buch entstand: „Jan-Philipp Berner kocht für Familie und Freunde“. Einfache Gerichte, über die sich alle freuen – auch die, die kochen.

176 Seiten, € 26, Südwest



BON VOYAGE

Gerne wäre man Catherine Roig durch die Provence gefolgt, hätte in dem kleinen Restaurant von Najia und Claire die Lammkarbonade probiert, das Kabeljaugratin der Lebenskünstlerin Corinne

Richaud genossen oder sich über das Meerbrassencarpaccio von Matthieu Roche gefreut. Wie schön, dass die Autorin immer mitgeschrieben und in ihrem Buch „Provence – Reise durch die Sonne in 100 Rezepten“ Geschichten und Rezepte festgehalten hat.

368 Seiten, € 39,99, ZS



DER FEINSCHMECKER ZUM HÖREN

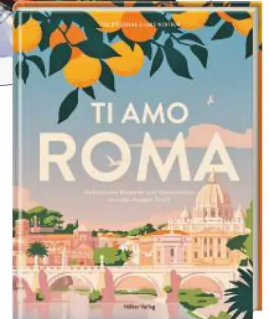
Spannende Einblicke in die Welt der Spitzengastronomie bietet der FEINSCHMECKER Podcast. Alle 14 Tage spricht Chefredakteurin Deborah Middelhoff mit den besten Köchen und Köchinnen, mit Winzern, Produzenten und anderen spannenden Persönlichkeiten aus der Foodszene. Auf allen bekannten Podcastplattformen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



Genussmetropole

Rom ist eine Stadt von großer historischer Bedeutung und gleichzeitig pulsierend und jung geblieben. Lebhaftes Restaurants, Bars auf der Piazza und Familien, die die einfache römische Küche genießen, verleihen der Stadt ein einzigartiges Lebensgefühl. Mit ihrem Buch „Ti amo Roma“ („Ich liebe dich, Rom“) wollen Lisa Nieschlag und Lars Wentrup die Stadt in ihren kulinarischen Facetten erlebbar machen. Neben sommerlichen Bildern der italienischen Hauptstadt finden sich klassische Rezepte wie Wassermelonen-Granita, Pasta al limone oder Rigatoni all'amatriciana. Ein Buch, das Lust aufs Reisen macht – genau wie unsere Rom-Reportage, die auf Seite 20 beginnt.

176 Seiten, € 30, Hölker



DER TEIGFLÜSTERER

Nur Brot, und zwar so gut, dass es nichts anderes gibt. Das ist die Philosophie des Bonner Bäckers Max Kugel. Bis es so weit war, brauchte es Zeit, Inspiration aus aller Welt und den Glauben an die Qualität

des eigenen Könnens. Seinen langen Weg in die Selbstständigkeit beschreibt Max Kugel in dem Buch „Wie ich auszog, um mein Handwerk zu retten“ – ein Plädoyer für bestes Brot.

200 SEITEN, € 24, WESTEND

Haben Sie alle Hände voll zu tun oder voller Formulare?

BEREIT FÜR NEUES DENKEN.



JETZT BEREIT MACHEN UNTER
[HANDELSBLATT.COM/NEUESDENKEN](https://handelsblatt.com/neuesdenken)

Handelsblatt

Substanz entscheidet.



Was für eine
Stadt! Großartige
Bauten auf Schritt
und Tritt. Und
überall Bestes
für den Bauch –
von innovativem
Streetfood bis
zum Fine Dining.
Eine Huldigung
an Italiens legen-
däre Metropole

TEXT **STEFAN MAIWALD**
FOTOS **ANDREA DI LORENZO**



FOTO: MAPICS/STOCK.ADOBE.COM

GESCHICHTE, die leuchtet: Blick vom Fluss Tiber auf den Petersdom. Im Vordergrund: die antike Engelsbrücke



KÖNIGIN DER
CARBONARA:
Barbara Agosti
bietet den Klassiker
in ihrem Restaurant
in 15 Varianten an

DAS QUIRLIGE VIERTEL
TRASTEVEERE NENNT SICH
„DER BAUCH ROMS“.
HIER EMPFÄNGT BARBARA
AGOSTI IHRE GÄSTE

MITTEN INS ZIEL:
Lachs-Sashimi mit
grüner Gazpacho,
Croûtons und
Heringsrogen im
Restaurant „Eggs“



LEGENDÄRE
ARCHITEKTUR:
Blick von der
Einkaufsmeile Via
Condotti auf die
Spanische Treppe



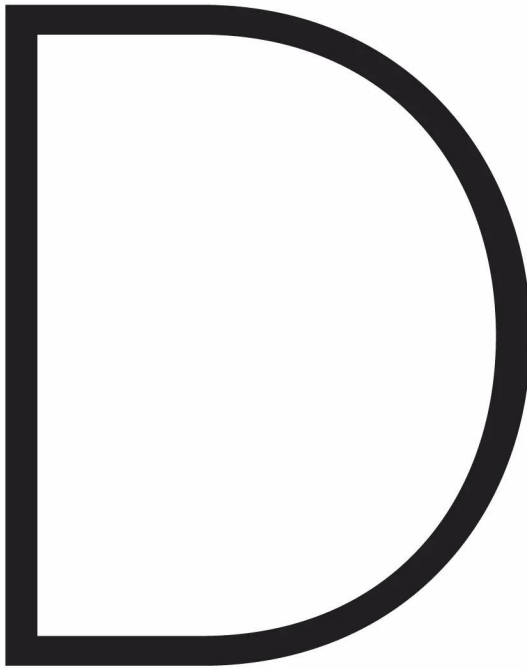
TRAGENDE
ROLLEN: Paolo
D'Ercole und Chiara
Valzania betreiben
gemeinsam die
Osteria „Eufrosino“



PUR: Steakfleisch
auf geschmorter
Endivie mit Trüffeln
im Restaurant „Don
Pasquale“, das zum
Hotel Maalot gehört



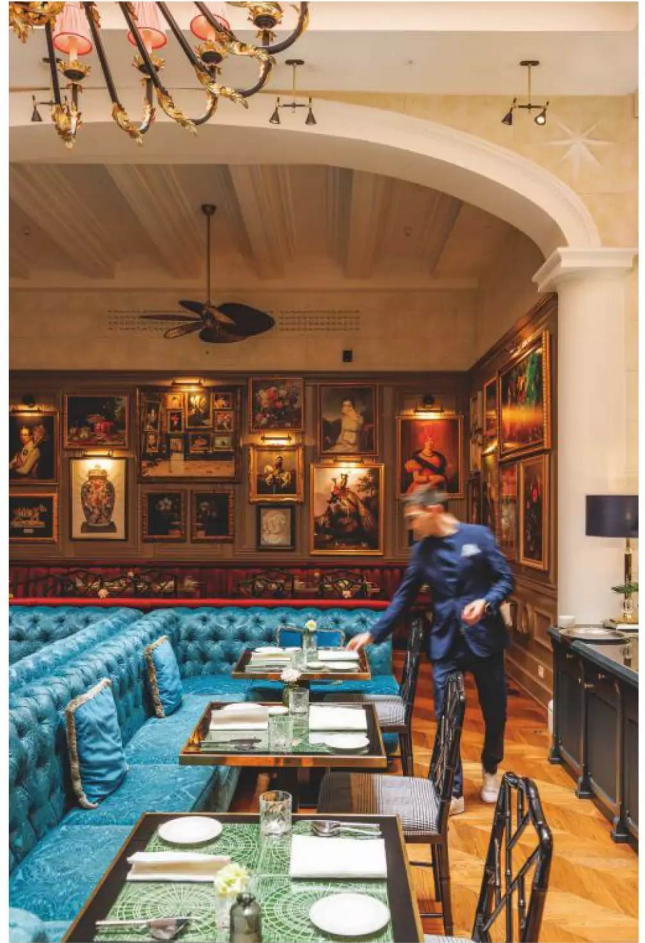
DIE RÖMER LIEBEN IHRE
GRANDHOTELS, ESSEN
ABER AUCH GERN DORT,
WO ES ZWAR FEIN, ABER
DABEI FAMILIÄR ZUGEHT



Diese Stadt wird Sie überwältigen, und Sie werden dabei selig lächeln. Denn Rom ist atemberaubend einzigartig, und das ist ja kein Wunder: Welche Stadt bestimmt schon seit zweieinhalb Jahrtausenden einen großen Teil der Weltgeschichte, erst politisch, dann religiös? „Rom ist die erstaunlichste Stadt des Universums“, sagte schon – nicht Cicero, sondern Asterix. Nahezu jede Straße verfügt über eine Sehenswürdigkeit, für die andere Städte ganze Viertel abreißen und einen goldenen Zaun drumherum bauen würden.

Und überall duftet es so gut! Nach Fett und Frittierem, nach kühlem Wein und heißem Öl, nach Brotkruste und „baccalà“ (Stockfisch), nach junger Salami, reifem

BRITISCHE CLUB-ATMOSPÄRE: Restaurantchef Nicolò Andrenacci bei Vorbereitungen im „Don Pasquale“



Käse und köchelndem Ragù. Denn Rom ist nicht nur Caput Mundi, Hauptstadt der Welt, sondern auch Caput Streetfood, und das seit 2500 Jahren. Streetfood ist hier so selbstverständlich, dass es dafür überhaupt keinen italienischen Namen gibt – auch nicht im römischen Dialekt, jenem Idiom, von dem es heißt, es klinge so, als hätte der Sprechende gerade einen köstlichen Happen verschlungen und würde ihm nun nachschmecken.

Reisen wir kurz in die Sommerresidenz der Römer und zurück in die Geschichte: Im Jahr 79 brach der Vesuv aus und begrub Pompeji unter sich. Archäologen haben die Ausgrabungen auf Nahrungsmittel untersucht und fanden die typischen Überreste einer mediterranen Ernährung: Fisch, Obst, Linsen, Getreide, Oliven, Nüsse. Doch sie fanden auch Reste einer metzgerisch fachmännisch aufbereiteten Giraffenkeule – übrigens den einzigen Giraffenknochen, der je auf dem Gebiet des Römischen Reichs ausgegraben wurde. Man entdeckte den Knochen in einem ganz normalen Streetfood-Restaurant. „Selbst Römer, die nicht zur Elite gehörten, hatten einen ansehnlichen, abwechslungsreichen Speiseplan und einen hohen Lebensstandard“, folgerten die Forscher. Und so ist es in Rom bis heute. Die römische Pizza unterscheidet sich mit ihrem dünneren, knusprigen Teig



STREETFOOD IST HIER KEINESWEGS FAST FOOD. UND MAN ISST ES AN STEHTISCHEN ODER AUF WACKLIGEN STÜHLEN – ABER NIEMALS IM GEHEN

von der neapolitanischen. Es gibt fantasievoll belegte Brote und die frittierten Reisbällchen, „supplì“, mit allerlei schlichten und raffinierten Füllungen, darunter Leber und Kalbsbries, in ihrer populärsten Ausführung aber mit Mozzarella. Jene heißen „supplì al telefono“, weil der Käse beim Auseinanderziehen des Bällchens Fäden wie Telefonkabel bilden muss. Klingt simpel, erfordert aber ein erfahrenes Händchen. Beinahe monatlich gibt es erstaunliche Innovationsversuche wie das neue Lokal „Japporomano“, das römische Köstlichkeiten in Sushi-Optik präsentiert. Denn auch Neues setzt sich mitunter rasch durch: Das Trapizzino etwa ist eine Erfindung von Stefano Callegari, dem Cäsar der römischen Straßenverköstigung. Dafür wird Pizzateig zu einer Art Eiswaffel geformt und gefüllt, etwa mit pikantem Huhn oder mit Rinderzunge in grüner Sauce – Römer sind leidenschaftliche Innereien-Esser. Beim Biss in ein Trapizzino suppt im Gegensatz zum Panino, Hamburger oder Döner nichts durch, die köstlichen Saucen können üppig verwendet werden. Vor gerade mal zehn Jahren bot Callegari es zum ersten Mal an, und seitdem ist ein Hype darum entstanden, der das Trapizzino über Mailand und Turin bis nach New York gespült hat. Den Namen hat sich der Erfinder schützen lassen.

Ganz wichtig: In Italien bedeutet Streetfood keineswegs Fast Food, und es wird niemals im Gehen verspeist, sondern an Stehtischen, auf wackligen Stühlen oder auf der Motorhaube eines geparkten Fiats.

Stefano Callegari ist mit seinem neuen Restaurant „Romanè“ nun sesshaft geworden, an der Via Cipro, nur wenige Meter von den Mauern des Vatikans entfernt. Als Gast wird man dort Zeuge faszinierender Duelle aufheulender Kleinwagen, die bei der Verengung von zwei Spuren auf eine alles geben, um vorn zu sein. Callegari hat unsere Bitte nach Wasser ignoriert und mit einer kurzen Kinn-Geste dem Kellner zu verstehen gegeben, dass er gefälligst eine Flasche Wein zu bringen habe. Innen hängen Keramiksteller befreundeter Restaurants aus aller Welt an den Wänden, draußen blinzeln wir in die Frühlingssonne, und dann kommt eine Freundin des Chefs vorbei, sie ist die Schwester des Sommeliers in Heinz Becks „Pergola“, und gemeinsam plaudern wir ein bisschen über den Großmeister, auch über seinen unverwechselbaren deutschen Akzent, und Callegari reicht ihr

FÜR WEIN-LIEBHABER

1. Circoletto

Die Trattoria nahe dem Circus Maximus ist bunt und eklektisch eingerichtet, man sitzt an hohen Tischen oder auf langen Sitzbänken. Köstlich belegte Panini, Naturweine aus Roms Umland. www.instagram.com

2. De Penitenzieri

200 Meter vom Vatikan entfernt liegt diese Weinbar etwas versteckt. Mal sitzen Priester am Nebentisch, mal Opernbesucher im Frack, mal ein Rucksacktourist. Große Wein-Auswahl, große Aperitivo-Platten – und Küchenklassiker. www.winebardepenitenzieri.com

3. Ercoli Trastevere

Weinbar, Deli, Bäckerei und Gourmet-Store zugleich. Von den Gewölbedecken hängen Schinkenkeulen, direkt darunter werden Prosecco und Cocktails gereicht. Sehr stimungsvoll: von frühmorgens bis weit in die Nacht geöffnet. www.ercoli1928.com

ANTIPASTI-GLÜCK im Restaurant „Romanè“ – von Fleischbällchen (o.) über Puntarelle-Salat (M.) bis zum Kuttelgericht Trippa alla Romana (u.)



über die Brüstung einen Schluck Wein in einem Wasserglas, den sie erst ablehnt, dann annimmt. Ach, Rom.

Callegaris neue Erfindung sind die „fettuccine al tortellino“, die Dekonstruktion der Tortellini: in Fleischbrühe gekochte Eiernudeln mit rohem Schinken, Mortadella, Parmesankäse, Pfeffer und Muskat – quasi eine ausgeweidete Teigtasche.

Dass die Geschichte der italienischen Klassiker noch lange nicht auserzählt ist, macht auch Barbara Agosti deutlich, sie gilt als Königin der Carbonara. Bei ihr im trubeligen Trastevere (dem Viertel, das sich stolz „la pancia di Roma“ nennt, der Bauch Roms) ist es klein, hell und gemütlich, die Holztische brauchen keine Decken, an den Wänden hängen Gemälde von Uma Thurman in „Pulp Fiction“ und Queen Elizabeth, denn starke Frauen sind Agostis Lebensthema. Sie bietet in ihrem „Eggs“ das Lieblingsgericht der Römer in 15 Varianten an und hat sich intensiv mit der Historie befasst. Die Geschichte, dass GIs nach dem Zweiten Weltkrieg in ihren Tagesrationen Bacon und Eipulver mitbrachten und die römischen Fräuleins daraus die Carbonara erfanden, ist eine hübsche Anekdote, aber nicht bewiesen. Und Traditionalisten müssen jetzt ganz stark sein: „Die ersten Car-

TELLERKUNST:
Das Restaurant „Romanè“ nahe dem Vatikan besticht durch seine schlichte Schönheit

bonara wurden ziemlich sicher nicht mit frischen Eiern gemacht, sondern ähnelten eher einer ‚frittata‘, einem Omelett“, vermutet Barbara Agosti. Und dass in den ersten Jahren nach dem Krieg wirklich immer Wangenspeck und Pecorino-Käse zum Einsatz kamen, bezweifelt sie ebenfalls. Nach jahrelangem Experimentieren setzt sie bei der Pasta auf kurze Röhrennudeln („mezze maniche“) und serviert die Carbonara in einem hohen Glas. Lange Nudeln würden für noch mehr Sämigkeit sorgen, was das Gericht nun wirklich nicht braucht. Und das ungewöhnliche Gefäß hält die Temperatur länger hoch, was gerade bei Carbonara wichtig ist. Die letzten Bissen sollen auf keinen Fall nur noch lauwarm sein.

Sarah Cicolinis Tag beginnt atemlos: Im Morgengrauen joggt sie durch die Innenstadt – eine magische Zeit, ohne Autos, ohne Menschen. Gern am Kolosseum oder an den Fori Imperiali entlang. Nur ein paar Tauben scheucht sie auf, und beim Laufen kommen ihr die besten Ideen. Cicolini ist in ihrer neuen Trattoria „Santo Palato“ auf der Suche nach dem Ursprung.

Sie will die alten Rezepte bewahren. Die täglich kochenden Großmütter sterben langsam aus, und wer weiß dann noch, wie die „frittata di regaje“ geht, ein Omelett

CICOLINATION

BEWÄHRTES
BEWAHREN: Im
„Santo Palato“ wird
den alten Rezepten
gehuldigt und mit
Innereien gekocht



KNACKIG FRISCH:
Mazara-Garnelen
mit Basilikumsuppe,
Korallenchips und
Asetra-Kaviar im
Restaurant „Lumen“
im Hotel St. Regis





mit Hühnerinnereien, der römische Puntarelle-Salat mit Sardellen und Burrata, die Bohnen mit Schweineschwarze, der Innereien-Klassiker „trippe“ (Kutteln), Kalbsbries oder frittiertes Hirn? „Wir müssen ein totes Tier wie eine Opfergabe betrachten und daher alles verspeisen“, sagt sie. Das römische Konzept, das sie sich zu eigen gemacht hat, heißt „quinto quarto“. Früher ging das erste und beste Viertel des geschlachteten Tieres an den Stadtadel, das zweite an die Kirchenoberen, das dritte an die wohlhabenden Bürger und das vierte an die Soldaten. Für das Proletariat blieb nur das „fünfte“ Viertel übrig, nämlich die Innereien.

Cicolini kocht in San Giovanni, dem neuen In-Viertel der Stadt. Sie beherrscht die Klaviatur der sozialen Medien perfekt, um sich und ihr Anliegen zu vermarkten: „Quinto quarto state of mind“ steht in ihrer Instagram-Biografie, und auch die Trattoria sieht mit ihrem Retro-Charme, den Keramikfliesen, der Kreidetafel mit der Speisekarte und Bildern junger Künstler an den Wänden aus wie eine Filmkulisse, ist sehr „instagrammable“.

Paolo D’Ercole, ebenfalls ein entschiedener Anhänger der Quinto-Quarto-Küche, hat die Verwirklichung seines Lebensraums sorgfältig geplant. Er reiste mit dem

KUNSTPAUSE im Schatten: Das „Caffè Doria“ liegt im Palazzo Doria Pamphilj, der eine Galerie beherbergt

Motorrad mehr als ein halbes Jahr lang quer durch Italien, sammelte Rezepte und öffnete mit seiner Partnerin Chiara Valzania im Januar 2020 das „Eufrosino“ in einer ehemaligen Autowerkstatt. Bereits sechs Wochen später musste das Duo coronabedingt wieder schließen, und Hilfe vom Staat gab es keine, weil die beiden noch keine Einnahmen-Historie vorweisen konnten. Was tun? Sie beschlossen, noch im Lockdown wieder aufzumachen und Gerichte zum Abholen anzubieten. Zu ihrem Glück war die Osteria die Einzige im ganzen Torpignattara-Viertel mit diesem Service, sodass sie auf diese Weise bekannt wurden – und bis heute treue Stammgäste haben. Besonders am Sonntag zur Mittagszeit, wenn die Familien des Viertels kommen, wirkt es wie ein großes Nachbarschaftsfest, und Teller („probiert mal das hier!“) wandern von Tisch zu Tisch. Ja, es gibt „trippe“ und „ci-breo“, ein Gericht aus den Resten von Huhn und Hahn: Herz, Leber, Kamm, Hoden. Aber D’Ercole serviert auch Kochfleisch und Cotechino (dicke Brühwurst) oder das „pisciammare“ aus Apulien, eine Suppe aus Pasta, Zwiebeln, Tomaten, Chicorée und weißen Bohnen. Wer es einfacher will: D’Ercole betreibt direkt nebenan, nur durch einen Vorhang getrennt, eine Pizzeria.

ES GIBT TRIPPE UND CIBREO,
KOCHFLEISCH, COTECHINO-WURST,
APULISCHE SUPPE – UND GLEICH
HINTERM VORHANG EINE PIZZERIA


Und was ist mit Fine Dining? Dafür ist man am besten in den Hotels aufgehoben, etwa im ehrwürdigen St. Regis, jenem Grandhotel, das bei seiner Eröffnung 1894 das erste Haus der Stadt mit elektrischem Licht, warmem Wasser und einem Fahrstuhl war. Der Fahrstuhl schnurrt noch heute ohne Ruckler die fünf Stockwerke auf und ab. Küchenchef Francesco Donatelli setzt hier auf römische Identität (das war in den Hotels nicht immer so) und muss Gästen aus Übersee gegebenenfalls persönlich erklären, warum die Pasta al dente gehört. Auch er serviert die Carbonara mit kurzen Nudeln: Rigatoni. Weitere Köstlichkeiten seiner Karte sind die Seebarsch-Ravioli mit rohen Gamberi und geräucherten Pinienkernen oder das Huhn (Brust, keine Innereien) mit Scamorza-Käse aus den Abruzzen, Auberginen und grünen Bohnen.

Ein paar Meter weiter liegt das Westin Excelsior, 1906 eröffnet und mit 361 Zimmern das größte Hotel der Innenstadt. Die großen Luxusbrocken wirken etwas aus der Mode, aber diese Hotels sind in ihrer Pracht und Opulenz dezidiert römisch und transportieren perfekt das Lebensgefühl der Stadt. Denn sie garantieren jedem Gast schon beim Betreten ein Roter-Teppich-Gefühl. Undenkbar, dass eine Sophia Loren oder ein Marcello Mastroianni sich in einem kleinen Boutiquehotel verstecken würden. Bei unserem Besuch im St. Regis speisten am Abend die in Rom wohnenden TV-Stars Diego Abatantuono und Fabio De Luigi nebenan, und am nächsten Morgen frühstückte mitten im Saal der italienische Außenminister Antonio Tajani mit dem Wirtschaftsminister Giancarlo Giorgetti. Der (übrigens überraschend schmächtige) Personenschützer – es war tatsächlich nur einer – plauderte derweil mit dem Concierge über das Wetter. Die Grandhotels sind integraler Bestandteil des römischen Lebens und mehr als in anderen europäischen Metropolen Teil des Ausgeh-Alltags, etwa zum Aperitif in der schicken „Lumen Bar“ im St. Regis oder zum Brunch im „Doney“ im Westin Excelsior (jeden Sonntag mit Livemusik junger Künstler – Motto: „Pop Your Sunday“). Für Auswärtige ist das eine gute Gelegenheit, Luxus-Atmosphäre zu schnuppern.


Rom kann natürlich auch modern. Im funkelneuen Hotel Maalot kocht Domenico Boschi in einer wirklich besonderen englischen Club-Atmosphäre und serviert einen Baccalà-Kubus mit gerösteter Artischocke oder Ochsenchwanz-Ravioli. Hier ist Rom ganz klein



AUF DIE HAND:
Trapizzini sind mal
mit Aubergine
und Parmesan (l.),
mal mit pikantem
Huhn (r.) gefüllt

und fein, das Restaurant „Don Pasquale“ wirkt eher wie ein Wohnzimmer. Und das ist überaus angenehm. Mehr Trubel gefällig? Der Trevi-Brunnen, an dem sich 24 Stunden lang die Reisenden der Welt ums beste Selfie drängeln, ist nur hundert Meter entfernt. 

Genuss-Ikonen: Diese zwei Restaurants sind ein Muss

1.  Checcho er Carettiere Eine Institution in Trastevere, seit drei Generationen in den Händen derselben Familie, enorm lebhaft Atmosphäre. Großartige römische Spezialitäten wie Fritto misto alla romana (mit Innereien und Artischocken) und Puntarelle-Salat mit Sardellen. www.checchoercarettiere.it

2.  La Pergola Heinz Beck hat das Restaurant im Grandhotel Waldorf Astoria mit seinen Kreationen an die Spitze in Italien gebracht. Phänomenaler Blick über die Ewige Stadt. www.romecavalieri.com

Stilvoll übernachten

Ehrwürdige Grandhotels mit Grandezza,
moderne Boutiquehotels mit zeitgemäßem
Design – sie erfüllen höchste Ansprüche



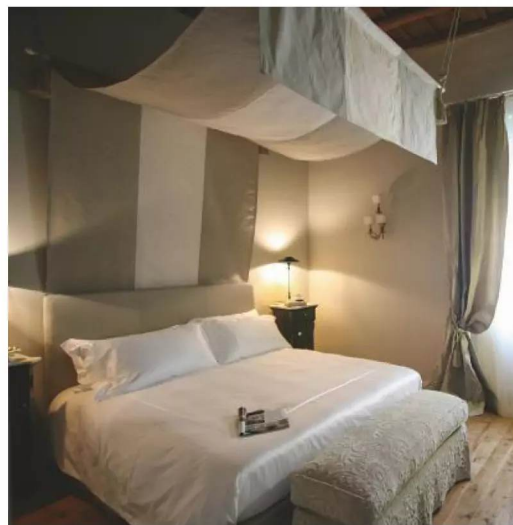
Maalot ●●●●●

Rom kann auch modern: Das neue Hotel Maalot (beim Trevi-Brunnen) hat 30 Zimmer mit luxuriöser Ausstattung. Im Restaurant „Don Pasquale“ (Foto) ist die Küche zeitgemäß italienisch, Bar mit riesiger Rum-Auswahl. www.hotelmaalot.it



Westin Excelsior ●●●●●

Historisches Grandhotel und ein bisschen wie Rom selbst: üppig, charmant, voller faszinierender Geschichten – und nicht immer perfekt. Großzügige Zimmer und Suiten, sehr schöner Spa und Gym. www.marriott.com



Crossing Condotti ●●●●●

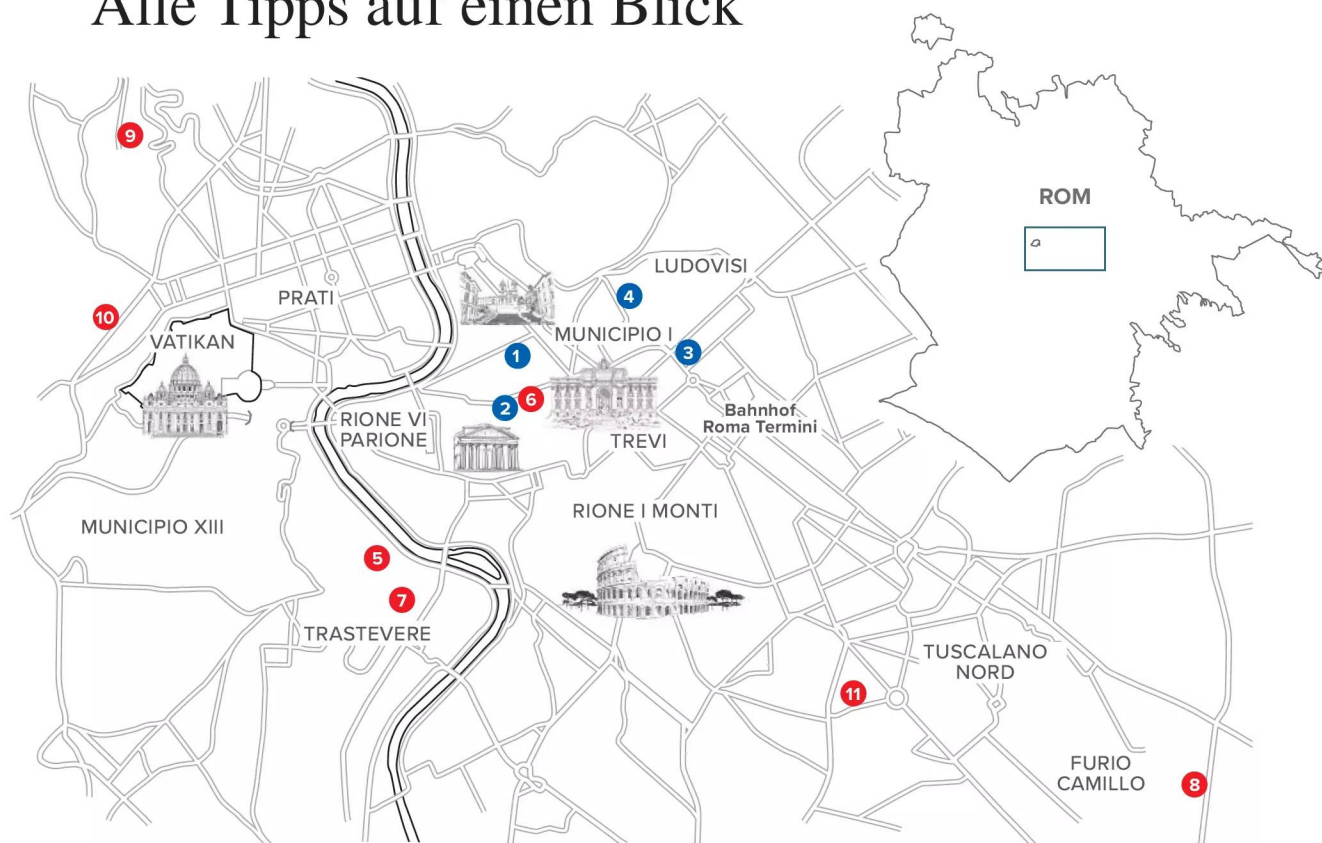
Das stilvoll-modern eingerichtete Boutiquehotel in großartiger Lage, zwanzig Schritte von der zentralen Via dei Condotti entfernt, bietet alles für den perfekten Rom-Trip. Der rührende Inhaber erfüllt dem Gast jeden Wunsch. www.crossingcondotti.com



St. Regis ●●●●●●

Bei seiner Eröffnung 1894 war es das erste Hotel mit elektrischer Beleuchtung, Warmwasser auf den Zimmern und Fahrstuhl. Spektakulärer, imperialer Luxus, die Zimmer dagegen: frisch renoviert, freundlich, hell. Die ideale Kombination. Alle erdenklichen Service-Angebote, persönlicher Butler. www.marriott.com

Alle Tipps auf einen Blick



SCHLAFEN

- 1 Crossing Condotti**
●●●● www.crossingcondotti.it
- 2 Maalot**
●●●● www.hotelmaalot.it
- 3 St. Regis**
●●●● www.marriott.com
- 4 Westin Excelsior**
●●●● www.marriott.com

ESSEN

- 5 Checco er Carettiere**
●● www.checcoercarettiере.it
- 6 Don Pasquale**
●● www.hotelmaalot.com
- 7 Eggs**
●● www.eggsroma.com
- 8 Eufrosino**
●● www.facebook.com
- 9 La Pergola**
●●●● www.romecavalieri.com/it/la-pergola-it
- 10 Romanè**
●● www.trapizzino.it
- 11 Santo Palato**
●● www.santopalatoroma.it



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



STARKE STRÖMUNG AN DER ISAR

Geballtes junges Talent,
Topproduzenten im Umland
und ein Publikum mit
hohem kulinarischen IQ –
München ist Deutschlands
derzeitige Gastro-Boom-Town

TEXT PATRICIA BRÖHM

STRAHLKRAFT:
Saibling mit Butter-
milch, Schnittlauch
und Kohl im „Alois“,
das zu Dallmayr
gehört



LICHTGESTALT: Jan Hartwig überzeugt auch in seinem neuen Restaurant „Jan“ auf ganzer Linie. Unten links: der Biergarten des Viktualienmarkts, Genießerziel im Herzen Münchens



F

Foie-gras-Tartelette mit Crème Chantilly; Umami-Baiser mit Karotte, kandierter Kombu-Alge und knuspriger Hendlhaut; Sot-l'y-laisse-Pastete (mit Rückenfilet vom Huhn) mit Muskatkürbis. Donnerstagmittag in München, im „Jan“ beginnt die Amuse-Bouche-Parade. Das Restaurant ist bis auf den letzten Platz besetzt. Kein Kunststück, könnte man sagen, die von Jan Hartwig nur sechs Monate nach Eröffnung erkämpften drei Michelin-Sterne sorgen für ein volles Haus. Dass aber zeitgleich auch Max Natmessnig im „Alois“ von Dallmayr und Benjamin Chmura im „Tantris“ Menüs auf höchstem Niveau servieren, ist für deutsche Verhältnisse doch ungewöhnlich. Und spricht für München: Denn das gastronomische Niveau einer Stadt bemisst sich nicht daran, was samstags passiert – sondern mittags unter der Woche.

„Ich habe dieser Stadt enorm viel zu verdanken“, sagt Hartwig. „Dass wir hier jeden Mittag 26 Couverts kochen, hat auch viel mit dem kulinarischen IQ der Stadt zu tun.“ Die Münchner Gäste beschreibt der 41-Jährige als „interessiert, weit gereist, gastronomisch gebildet“. Und als aufgeschlossene Esser: Zu Hartwigs Lieblingsprodukten zählt Kalbsbries, in stets neuen Varianten immer auf der Karte – zum Beispiel gebacken und mit Kalbsjusreduktion glasiert, begleitet von Petersilienwurzelpüree, Aalmayonnaise und Rauchfischbrühe. Es ist ein Aushängeschild seiner Version neuer deutscher Küche – handwerklich meisterhaft, zeitgemäß präsentiert und dabei wunderbar süffig. Nicht überall in Deutsch-



GELEBTE GASTHAUSKULTUR
GIBT ES HIER SCHON LANGE
– IM „BOGENHAUSER HOF“
JETZT MIT MODERNEM TWIST

land würde das von den Gästen so selbstverständlich angenommen, weiß der gebürtige Niedersachse: „Aber in Bayern mit seiner Innereientradition werden Bries, Zunge oder Lüngerl noch in vielen Wirtshäusern serviert.“ Die gelebte Gasthauskultur – die etwa im „Sedlmayr“ nahe dem Viktualienmarkt, im „Paulaner am Nockherberg“ und im „Halali“ am Englischen Garten beispielhaft gepflegt wird – sowie das landwirtschaftlich geprägte Umland mit seinem Füllhorn guter regionaler Lebensmittel und die aufgeklärten Gäste sind nur einige der Faktoren, von denen München als Gastrometropole profitiert. Hinzu kommt, dass die Pandemie und andere Entwicklungen die Szene in den vergangenen drei Jahren kräftig durchgewirbelt haben. Durch Neugründungen, Küchenchef- und Konzeptwechsel stellt sich die Spitze der Stadt nun deutlich verjüngt dar. Mit Jan Hartwig und Tohru Nakamura, Benjamin Chmura und Max Natmessnig gibt eine neue, internationaler ausgerichtete Generation kulinarisch den Ton an und zieht junge Talente nach.

„München bietet heute eine enorme Vielfalt an gastronomischen Konzepten auf qualitativ hohem Level“, sagt Tohru Nakamura, „nicht nur im High-End-Bereich.“ Als Beispiele nennt der 39-Jährige die lebendige Kaffeeszene mit Protagonisten wie „Fez Kaffee“ oder „Man versus Machine“ sowie engagierte Produzenten wie den Kultbäcker Julius Brantner. Nakamura hatte, ebenso wie Jan Hartwig und die ehemalige „Tantris“-Souschefin Sigi Schelling, den Mut, sich mitten in der Pandemie selbstständig zu machen. Ein paar Schritte vom Marienplatz entfernt verwirklicht er heute hinter der historischen

FISCH IN
VOLLENDUNG:
Teller mit Saibling,
Steckrübe und
Safran im
Restaurant „Jan“



AUCH HINTER HISTORISCHEN FASSADEN VERFOLGT MAN DIE INTERNATIONALEN FOODTRENDS SEHR GENAU

Fassade der ehemaligen Stadtschreiberei zwei Konzepte: Im Erdgeschoss betreibt er das französisch-asiatisch inspirierte Bistro „Schreiberei“ mit dem wohl schönsten Innenhof der Stadt, und im ersten befindet sich das Gourmetrestaurant „Tohru“, wo er seinen sehr eigenständigen, durch seine deutsch-japanische Biografie geprägten Küchenstil ambitioniert weiterentwickelt.

Nakamuras Generation bewegt sich auf bestem Nährboden, denn Spitzenküche hat in München Tradition, seit die Stadt mit dem „Tantris“ von 1971 an zu einer der Wiegen des sogenannten „deutschen Küchenwunders“ wurde. Noch Mitte der Neunzigerjahre galt die Isar-Metropole als kulinarisch führend in Deutschland. Das ist lange her, doch aus dieser Zeit stammt ein Publikum mit ausgeprägter gastronomischer Kultur. Und auch an den für große Küche nötigen Geldbeutel fehlt es nicht – München und sein Speckgürtel bis hin zum Starnberger See stellen acht der zehn kaufkraftstärksten Landkreise Deutschlands. Dazu kommt, dass Bayern für Besucher aus dem In- und Ausland die beliebteste deutsche Urlaubsregion ist und seine Hauptstadt gerade für internationale Gäste eine gefragte Destination.

Da passt es ins Bild, dass die 1,5-Millionen-Metropole mit „Dallmayr“ und „Käfer“ auch die beiden führenden deutschen Delikatessenhäuser stellt. Und selbst wenn München von Berlin-Kreuzberg aus gesehen gern als konformistisch und allzu etabliert abgetan wird: Hinter so manch historischer Fassade verfolgt man die neuesten internationalen Foodtrends sehr genau. Ein guter

Beleg dafür ist das Engagement von Max Natmessnig in Dallmayrs „Alois“, eine Personalie, die deutschlandweit aufhorchen ließ. Denn der Österreicher gilt als eines der vielversprechendsten Talente im deutschsprachigen Raum, zu seinen Lehrmeistern zählen international gefeierte Küchenchefs wie der Österreicher Heinz Reitbauer, der Niederländer Sergio Herman, Daniel Humm in New York – und César Ramirez. In dessen „Chef’s Table at Brooklyn Fare“ entwickelte Natmessnig nicht nur ein Faible für Japans Esskultur, sondern auch für eine zeitgemäße Form von Gastlichkeit mit engem Kontakt zwischen Koch und Gast. Heute serviert der 35-Jährige im „Alois“ seine aromatisch komplexen, oft unprätentiös angerichteten Teller am liebsten selbst – so wie den Kürbisflan mit blumiger Shiso-Vinaigrette, crunchigen Tiefseegarnelen, Färöer-Seeigel und knallgelbem Schaum aus Safran, Sanddorn und Seeigel.

Natmessnig bringt einen Schwung kulinarische Weltläufigkeit an die Isar – genauso wie „Tantris“-Küchenchef Benjamin Chmura, der bei Haeberlin und Troisgros geprägt wurde, aber auch in London und Sydney Erfahrungen sammelte. Bei ihm hat man als Gast die hierzulande seltene Gelegenheit, eine handwerklich ausgefeilte, ganz auf das große Produkt fokussierte französische Küche auf der Höhe der Zeit zu genießen. Und von seinen Kontakten zu französischen Spitzenproduzenten zu profitieren, deren Erzeugnisse sonst nicht nach Deutschland gelangen. Zum Beispiel handgeangelter Wolfsbarsch

WILDGERICHTE
sehen sonst meist
anders aus: Den mit
Koji gebeizten Reh-
rücken begleiten
im „Tohru in der
Schreiberei“ Ragout,
Anchovis, Douglasie
und Lauchherz



FOTOS: MARKUS BASSLER, RAMON HANDEL (2)

EIN MANN,
ZWEI WELTEN:
Tohru Nakamura
entwickelt in seiner
„Schreiberei“ einen
Küchenstil weiter,
der durch seine
deutsch-japanische
Biografie geprägt ist



Junger Gründergeist

Bogenhauser Hof

Eine Institution erfindet sich neu: Hinter denkmalgeschützten Mauern tischt Hannes Reckziegel (einst „Schwarzreiter“, Kempinski Vier Jahreszeiten) alpine Küche mit asiatischem Twist auf. www.bogenhauserhof.de

Gasthaus Waltz

So zeitgemäß kann man das gute alte Gasthaus interpretieren: Im beliebten Glockenbachviertel punktet ein junges Team mit Spitzen-Weinkarte und neu gedachten österreichischen Klassikern. www.waltz-gasthaus.de

... und im Spätsommer eröffnet Christoph Kunz (ehemals „Alois“) im Herzen der Altstadt (Hackenstraße 4) sein eigenes Fine-Dining-Restaurant. Der Plan: an frühere Erfolge anknüpfen. www.christophkunz.de



„Keine Bank gibt Ihnen heute Kredit, um für mehrere 100 000 Euro Wein einzukaufen. Das habe ich dann gern möglich gemacht.“

INGO HILLEN, TEILHABER AM „BROTHERS“

Rendite mit Restaurants

Drei Fragen an INGO HILLEN, Vorstand der sino AG, der durch sein finanzielles Engagement die Eröffnung des „Brothers“ möglich machte.

Sie sind als Investor höchst erfolgreich. Wie kam es zu dem Engagement im „Brothers“?

Im Venture Capital sagt man: Man investiert in Menschen, nicht in Produkte. Ich kenne Markus Klaas schon lange, aus seiner Zeit im „Vendôme“, wo ich damals Stammgast war. Er ist ein hervorragender Gastgeber, extrem professionell, weltgewandt, herzlich. Und irgendwann habe ich wohl im Scherz gesagt: Wenn ihr euch mal selbstständig macht, bin ich dabei. Da hat er mich beim Wort genommen. Als er im Sommer 2021 anrief, habe ich spontan zugesagt.

Das „Brothers“ machte von Beginn an mit seiner Weinkarte von sich reden – dank Ihnen?

Keine Bank gibt Ihnen heute Kredit, um für mehrere 100 000 Euro Wein einzukaufen. Das habe ich dann gern möglich gemacht. Ein Restaurant muss mit einer hochklassigen Weinkarte starten, wenn es ernst genommen werden will. Tobias Klaas, der ebenfalls einen tollen Job macht, wird die Karte noch weiter ausbauen, vor allem im Spitzenbereich. Das ist auch ein Investment, denn Weine gewinnen ja meist an Wert.

Warum gibt es in Deutschland nicht mehr Mäzene, die große Küche unterstützen?

Da möchte ich etwas klarstellen: Mäzenatentum war nie der Plan. Wir sind ein Wirtschaftsunternehmen, wir wollen und müssen Geld verdienen – ein Ziel, das wir de facto vom ersten Tag an erreicht haben. Dass es in Deutschland nicht mehr Investoren im Gourmetbereich gibt, hat wohl mit der immer noch viel zu geringen Wertschätzung für große Küche zu tun.





DER TRAUM EINES TALENTS: MIT DEN KOLLEGEN AUF DEM ODEONSPLATZ EINMAL FÜR 2000 GÄSTE KOCHEN

von einem befreundeten Fischer in der Bretagne oder Tauben aus Pornic an der Atlantikküste. Und in der Saison der extrem gefragte grüne Spargel von Sylvain Erhardt aus der Provence, der von Pistazien-Estragon-Creme und frischen Kräutern genial gerahmt wird.

Die Familie Eichbauer, die das „Tantris“ heute in zweiter Generation betreibt, und Dallmayr-Geschäftsführer Florian Randlkofer, der Natmessnig nach einem Abendessen in Lech am Arlberg vom Fleck weg engagierte, sind nicht die einzigen Förderer großer Kulinarik in München. Denn auch das macht den derzeitigen Boom erst möglich: dass es hier Menschen gibt, die bereit sind, in große Küche zu investieren. Das gilt für Innegrit Volkhardt, Chefin des Hotels Bayerischer Hof, die Jan Hartwig 2013 nach München holte und mit seinem Nachfolger im „Atelier“, Anton Gschwendtner, weiter auf ambitionierte Küche setzt. Aber auch für Michael Käfer, der Bobby Bräuers souveräne Küche der modernen Klassik in der BMW-Welt möglich macht.

Auch eine der derzeit spannendsten Neueröffnungen, das „Brothers“ in Schwabing, verdankt seine Existenz einem Investor (siehe Interview links). Das stilvolle Lokal mit den schilfgrünen Polsterbänken und dem jungen Vibe steht für den Schneeballeffekt, den eine dynamische Gourmetszene erzeugen kann. Geführt wird es von den Zwillingbrüdern Markus und Tobias Klaas, die als Restaurantleiter und Sommelier jahrelang mit Nakamura arbeiteten, in der Küche steht Daniel Bodamer, Ex-

Souschef von Chmura. Markus Klaas, der drei Jahre in London gelebt hat, orientiert sich vor allem an dortigen Konzepten: „Wir arbeiten mit hochwertigen Produkten, und Daniel gibt auf dem Teller Vollgas. Aber wir setzen eher auf das Gesamterlebnis, da spielen auch Service, Ambiente, Licht und Musik eine wichtige Rolle.“

In der boomenden Münchner Szene können sich junge Talente ganz anders entfalten, das gilt nicht nur für Bodamer, sondern auch für Nathalie Leblond im „Les Deux“, Franz-Josef Unterlechner im „Schwarzreiter“, Joshua Leise im „Mural“ oder Rico Birndt im „Mural Farmhouse“. So entsteht ein urbanes Gastro-Klima, das auf überlieferte Muster verzichten kann: „Die Stereotypen aus der sogenannten Sternegastronomie brauchen wir nicht mehr“, sagt Jürgen Wolfsgruber. Wenn er in seinem „Sparkling Bistro“ handgetauchte Jakobsmuscheln aus Norwegen serviert, über Holzkohle perfekt auf den Punkt gegart, dazu gesurten Kalbskopf und Brennessel, dann gibt es dazu immer auch einen lockeren Spruch oder einen Witz. Und Restaurantleiter Benni Stadler schenkt mit tätowierten Armen Erste Gewächse aus dem Bordelais ebenso ins Glas wie Pfälzer Naturweine. Man sieht hier, mitten in Schwabing, viele junge Gäste: „Die Leute sind hungrig, sie wollen essen gehen und dabei etwas erleben“, sagt Wolfsgruber. Damit das noch besser gelingt, will die junge Gastrogeneration der Stadt in Zukunft enger zusammenarbeiten und neue Wege gehen. Wolfsgruber hätte da Ideen: „Mein Traum ist es, dass wir alle gemeinsam auf den Odeonsplatz für 2000 Gäste ein paar schöne Gänge kochen.“

EIN HIGHLIGHT des Gesamterlebnisses, das im Restaurant „Brothers“ im Stadtteil Schwabing erzielt werden soll: Seeforelle mit Kartoffel, Dill und Forellenkaviar



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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

IDYLL MIT RAUM FÜR KREATIVE KÖPFE

Die Plattform Urlaubsarchitektur vereint ein Netzwerk architektonischer Kleinode für individuelle Urlaubserlebnisse wie **Château de Sibra** in Südfrankreich – mit atemberaubendem Park und Frühstück im Renaissancesaal

TEXT ULRICH STEFAN KNOLL



ARCHITEKTIN SIBYLLE THOMKE RESTAURIERTE DAS CHÂTEAU DE SIBRA DETAILGETREU

A

an einem kalten Januartag 2017 durchschreitet die Schweizer Architektin Sibylle Thomke das erste Mal das monumentale Tor des Château de Sibra in der touristisch bis heute eher unbekannten Gegend in den Ausläufern der Pyrenäen bei Carcassonne im Süden Frankreichs. Die frühere Stättlichkeit und architektonische Klarheit der flankierenden Stallungen, Wirtschafts- und Lagergebäude ist noch zu erkennen. Im Innern eine steinerne Kälte, nur im Kamin der alten Küche brennt ein riesiges Feuer. Wenig wurde in den letzten hundert Jahren getan oder verändert. Dass sie sich aller Unwahrscheinlichkeit zum Trotz auf die Suche nach einem Haus macht, entspringt der Neugierde. Eine Kaufabsicht hat die dynamische Schweizerin nicht.

Das Ariege in der Region Okzitanien gilt als speziell, so kann es vorkommen, dass sich die Sehenswürdigkeiten der Region selbst sommers den Gästen in stiller, einsamer Schönheit präsentieren. Andererseits ist das Gebiet das Tor zur Iberischen Halbinsel und mit reicher, vor allem mittelalterlicher Kulturgeschichte gesegnet. Auch das Klima ist besonders. Je nach Windrichtung schickt das Mittelmeer oder der Atlantik seine Luftmassen und erzeugt wechselnde Stimmungen. Sibylle Thomke ist hin- und hergerissen. Das Haus, das sie nicht wollte: ein Schloss samt weitläufigem Areal.

Doch außerordentliche bemalte Wandbespinnungen, Salamander und Fabelwesen darstellende Türgriffe und ehrwürdige alte Böden wecken ihr Interesse. Ein trockenes Kellergewölbe und ein solider Dachstuhl mit regendichter Schiefereindeckung machen



PLATANEN SÄUMEN DIE ANFAHRT zum Schloss. Im Sommer leitet Besitzerin Sibylle Thomke ihr Schweizer Architekturbüro von hier aus. Das Frühstück gibt es im Renaissanceaal mit Wandmalereien und Kamin aus dem 18. Jahrhundert

Hoffnung. Den Ausschlag gibt schließlich der Besuch im Park, der sie zutiefst berührt. Was sie erblickt, ist das Lebenswerk des illustren französischen „Eisenbahnbarons“ Joseph Villary de Fajac und seiner Frau Pauline, die den aus dem 13. Jahrhundert stammenden Besitz zwischen 1878 und 1916 leidenschaftlich wie fantasievoll umgestalteten. Durch sie gelangte das Anwesen zu seinem heutigen Erscheinungsbild. Der Park wurde als romantischer „jardin exotique“ mit einer Vielzahl an kleinen Schaubauten, sogenannten „fabriques“, diversen Rocaille-Ornamenten und einer Vielfalt an Baumarten in der Art eines Arboretums angelegt.

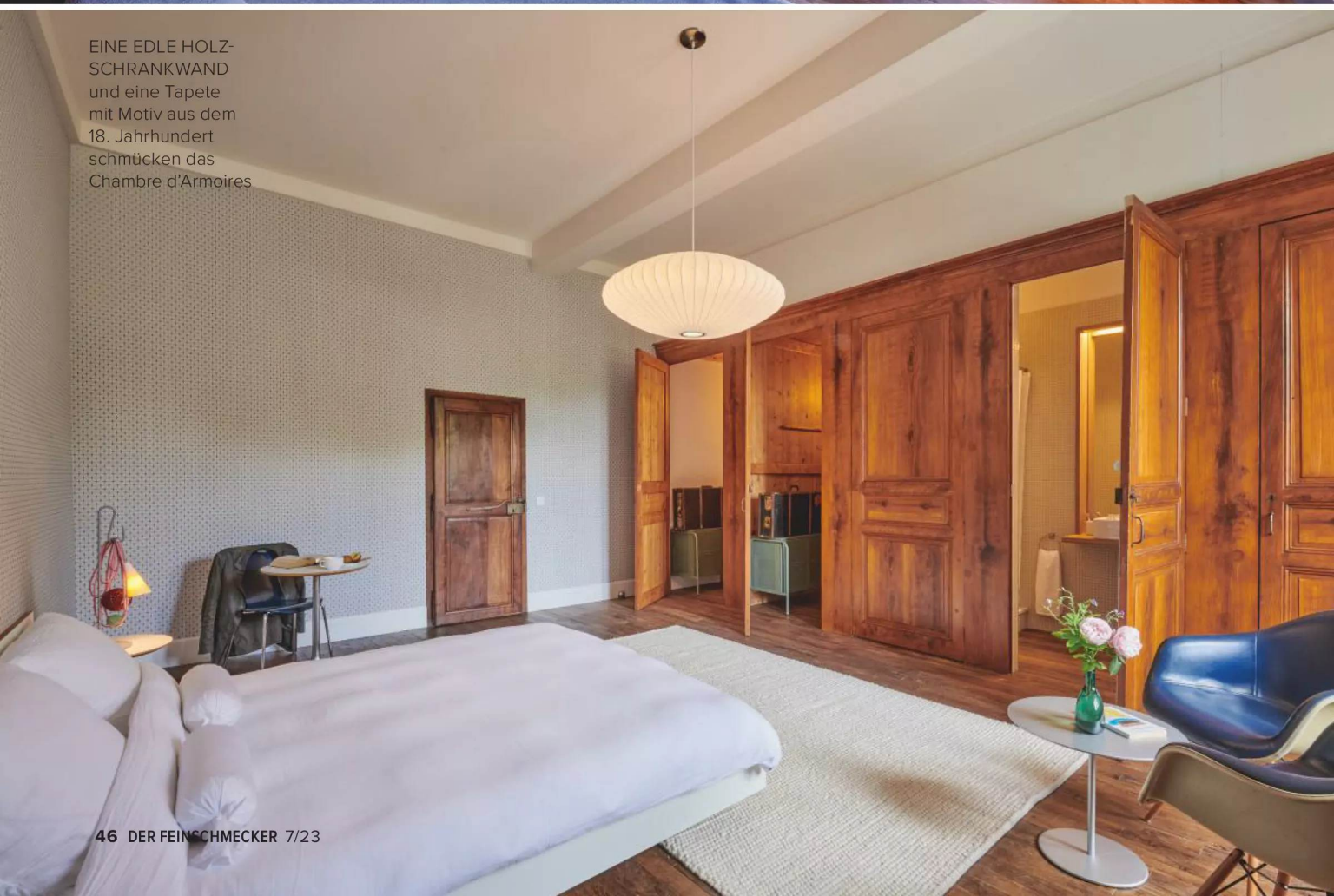
Zusammen mit seiner Frau Pauline richtete de Fajac einen Musterlandwirtschaftsbetrieb ein. Dieser Idee folgend sind die landwirtschaftlichen Bereiche Teil einer sorgfältig gestalteten Landschaft, in der sich das Schöne und das Nützliche zu einer einzigen großen, pastoralen Idylle verbinden.

VOM ERWACHEN EINER SCHLAFENDEN SCHÖNHEIT

Der heute wiedergewonnenen Eleganz gingen umfangreiche Recherchen und Bestandsaufnahmen voraus, sowohl im Schloss

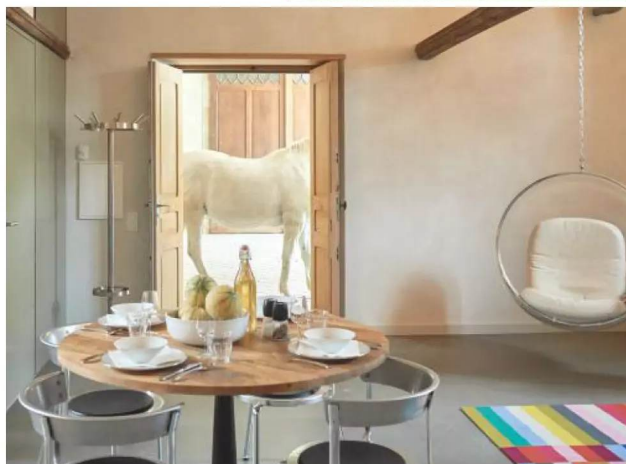


DER BLAUE SALON
mit der bemalten
Decke und Lounge-
möbeln aus den
60er-Jahren ist Teil
der Suite de Fils



EINE EDLE HOLZ-
SCHRANKWAND
und eine Tapete
mit Motiv aus dem
18. Jahrhundert
schmücken das
Chambre d'Armoires

IN DER KASTANIENALLEE
wird bei gutem Wetter
der Lunch serviert.
Ein Apartment ist in den
ehemaligen Stallungen
untergebracht. Das
Treppenhaus im Schloss
schmücken Tapeten, die
nach Originalvorlagen
angefertigt wurden



wie auch im Park. Sibylle Thomke samt Team sowie dem Landschaftsarchitekten Thilo Folkers von 100Landschaftsarchitektur tauchten zu Beginn tief in die Details der Geschichte(n) ein, es wurde umfangreich katalogisiert und kartiert. Die Detailtreue der Restauration ging so weit, dass etwa für den Ersatz der wertvollsten, stark beschädigten Tapeten in Schweden neue Walzen hergestellt wurden und man die Muster auf einer Maschine aus jener Zeit produzieren ließ. Elemente, die nicht restauriert oder in einer originalen Arbeitstechnik nachgebaut werden konnten, wurden durch dem historischen Baudenkmal sensibel gegenüberstehendes Handwerk von heute erfahrbar gemacht.

So wurde etwa das Château wieder klar in einen Nord- und einen Südbereich gegliedert. Durch das Weglassen einer Wand und das Öffnen eines ehemaligen Durchgangs wird heute im Erdgeschoss der Blick in die Küche freigegeben auf das zentrale Element eines jeden Hauses: den Herd. Die restliche Gebäude- und Raumstruktur blieb unverändert. Notwendige Einbauten wie sanitäre Anlagen wurden als frei stehende, möbelartige Strukturen konzipiert.



RESTAURANTS

Table d'hôtes im Château

Gemeinsames Diner am langen Tisch mit frischen Produkten und Weinen aus der Region.

Le Clos Saint Martin – La Métairie

Das stimmungsvoll modernisierte Landhaus bietet traditionelle Küche mit guten Produkten aus der Region (30 Autominuten). Lieu-dit Languit, 09100 Arvigna

VIELSEITIGE GÄSTEWELTEN

Seit der Eröffnung im Juni 2021 verbringen Gäste ihren Urlaub in einer der fünf Schloss-Suiten für zwei Personen oder im Ferienhaus, dem ehemaligen Verwalterhaus „Maison du Metayer“, das 10 bis 14 Personen Platz bietet. Zur Auswahl stehen auch drei Ferienwohnungen in den ehemaligen Stallungen und dem Ostteil des Getreidespeichers. Urlaub, Festivität oder Workation – auf Sibra ist vieles denkbar und möglich.

In Sibra gibt es kein Müssen. Dafür viel Raum, Ruhe und freiheitliches Denken. Das garantieren 5000 Quadratmeter je Gast in den Innen- und Außenräumen sowie eine herzlich gelebte Gastlichkeit. Für diese sorgt die Architektin und Hausherrin oft genug selbst. Vor allem im Sommer, wenn sie den Großteil ihrer Zeit vor Ort verbringt. Dann tauscht sie die Rollen und führt ihr Architekturbüro mit der gleichen Leidenschaft aus der Ferne. Da die Gastgeberin auch zwei Köche verpflichtet hat, kommen die Gäste in den Genuss regelmäßiger Menüs, die das Angebot der abendlichen „Table d'hôtes“ und optionalen Picknicks wunderbar ergänzen. Für alle Sinne: *Savoir-vivre à la Sibra. Plaisir et utilité* – das Angenehme und das Nützliche verbinden sich auf natürlichste Weise.

DAS NETZWERK

Urlaubsarchitektur wurde 2007 gegründet und ist das führende Portal für architektonisch herausragende Ferienhäuser, B&Bs und familiengeführte Hotels in Europa mit aktuell über 500 Zielen. Gebucht werden die hochwertigen Urlaubsunterkünfte immer direkt beim Vermieter.
urlaubsarchitektur.de

INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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





ALLES MÜLLER:
Frank (l) ist mehr im
Management, Rolf für
Kreationen wie Bür-
germeisterstück vom
US- Beef und geeiste
Schokolade mit Wal-
nuss und Brombeere
zuständig. Idyllisch ist
die Sommerterrasse





Paarlauf zum Jubiläum

GUTE GASTHÄUSER: Seit 300 Jahren ist das „Gasthaus Müller“ bei Hannover in der Hand einer Familie. Die elfte Generation feiert jetzt auch den Mut, sich neu erfunden zu haben

TEXT **GABRIELE HEINS**

„Jetzt dreht er durch!“ Die Diagnose der Eltern war klar, als Frank eine Seeszunge auf die Speisekarte setzte. Gut ausgebildet, kehrte der 22-Jährige 1991 als Küchenchef ins Heimatdorf Göxe zurück, und ihm war klar: „So konnte es nicht weitergehen, mit Sülze und Rollmops, Goldrand am Geschirr und Wein im Römerglas.“ Auch das Rauchverbot beendete das rustikale Kneipenflair, und als außerdem Franks jüngerer Bruder Rolf nach Lehr- und Wanderjahren zurück in den Familienbetrieb kam, lautete das Motto: in kleinen Schritten Qualität aufbauen.

Das ist den kochenden Brüdern so gut gelungen, dass jetzt ausgiebig gefeiert wird: Mit einer Gala, einem Hoffest und einer Küchenschlacht zelebriert die Familie das 300-jährige Bestehen des „Gasthauses Müller“. Zum erfolgreichen Quartett gehören die beiden Partnerinnen, die als Quereinsteigerinnen in die Gastronomie kamen: Grit, Ehefrau von „Franky“, sowie Rols Frau Anette, die für den herzlich-schwungvollen Service und Buchhaltung zuständig sind. So eine lange Tradition ist in Norddeutschland eine Rarität – zumal in einer Gegend, die kaum eine kulinarische Identität hat. Doch der Standort war seit jeher günstig, lange war das Gasthaus eine Ausspannstation für Hannovers Könige und ihren Hofstaat, wo es zum Pferdewechsel auch eine Vesper gab.

Klug setzten die Brüder, die mit ihren Frauen gern Spitzenrestaurants besuchen, auf Fine Dining als Zukunftsmodell. „Aber

jedes Gericht soll eine Seele haben, ist zum Wohlfühlen gedacht“, sagen sie. Und so genießt man im gemütlichen Gastraum mit historischen Familienfotos Jakobsmuschel und Blutwurst in Nussbutterpüree, Onsen-Ei auf Kartoffelschaum oder Roulade von Zander und Garnele im Noriblatt – alles sehr fein aromatisch abgestimmt und handwerklich geschliffen. Wer es gutbürgerlich mag, wird mit Wiener Schnitzel oder Entrecote glücklich. Auszubildende lernen hier noch den Unterschied zwischen Velouté und Beurre blanc – und heimsen regelmäßig Preise ein.

Die Produkte stammen von Erzeugern der Umgebung oder ausgezeichneten Händlern. „Wenn wir Hummerboxen anbieten, ist die Schlange auf der Straße so lang, dass die Polizei nach dem Rechten schaut“, sagt Frank Müller schmunzelnd. Mit dem Festsaal ist das Haus auch ein schöner Ort für Taufen, Hochzeiten oder, wie kürzlich, den Abschied des Polizeipräsidenten von Hannover.

Außerdem ist das Backsteinhaus ein Magnet für Weinfans. Grit Müller hat eine beeindruckende Karte mit 320 Positionen aufgebaut, überwiegend deutsche Topwinzer, deren Sortiment mit verschiedenen Lagen, Jahrgängen und Qualitäten präsentiert wird. Größen wie Salwey oder Schönleber haben hier schon Weinabende moderiert. Keine Frage, mit ihrer Mischung aus Herzlichkeit, Authentizität und Anspruch haben sich die Müllers aus Göxe einen Namen in der deutschen Genusswelt erobert.



Der stimmungsvolle Gastraum ist die Bühne von (v. l.) Frank und Grit (mit Tochter Johanna) sowie Rolf und Anette Müller (v. l.)

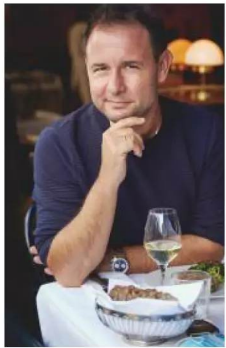


JEDES GERICHT SOLL EINE SEELE HABEN, ALLES IST ZUM WOHLFÜHLEN GEDACHT.“

Frank und Rolf Müller



KOCHNOMADE



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

TEXT ALEXANDER OETKER

MANCHMAL BRAUCHT ES nur einen Gang, um hingerissen zu sein – und um die Kreation und ihren Schöpfer nicht mehr zu vergessen. So wie bei Joël Robuchons Kartoffelpüree oder der herrlich extravaganten Rinderfilet-Kaviar-Torte, die Helmut Thielges einst für das „Sonnora“ kreierte.

ODER DER GAST ENTDECKT einen jungen, unbekannten Koch, der etwas unerwartet Gutes serviert. Im Wintergarten des Brenners Park-Hotel in Baden-Baden war das bei mir ein Chicorée, sous-vide gegart. Ich liebe Chicorée und Endivien, die in Frankreich viel beliebter sind als hierzulande. Die Zubereitung im altmodischen Wintergarten war grandios: Gereifter Parmesan und knackiger Buchweizen banden zusammen mit dem Schmelz des dazu gereichten Saiblingskaviars die Bitterstoffe des Gemüses ein. Dazu servierte der Koch eine Mischung aus grob geschnittenen Taggiasca-Oliven und süßlicher Amalfi-Zitrone – das war nicht nur farblich eine Wucht. Es war so gut, dass ich dieses Gericht zwei Jahre lang nicht vergaß und immer mal nachsah, was dieser Koch gerade so trieb. Hatte Alexander Mayer aus Dinslaken, der in Düsseldorf bei Jean-Claude Bourgueil und Yoshizumi Nagaya gelernt hatte, den reichlich altbackenen Wintergarten wieder in die Herzen der Brenners-Gäste gekocht?

DOCH HOHE KULINARISCHE WEIHEN sind bei sieben Tagen mit Lunch und Dinner schwierig, also zog er weiter. Es ist als guter Koch leicht in diesen Tagen, einen Job zu finden, aber schwer, einen Job zu finden, der einen glücklich macht. So werden viele Köche zu Nomaden: Bei Mayer war es eine kurze Episode in Königswinter auf dem Petersberg. Nun aber will er wirklich ankommen und von sich reden machen, als neuer Chefkoch im Atlantic Hotel Hamburg, sein Team hat er aus Baden-Baden kurzerhand mitbringen dürfen. „Meine Eltern liebten dieses Hotel – ich muss mal nachfragen, vielleicht wurde ich hier sogar gezeugt“, sagt der junge und be-

scheidene Koch lachend, als wir in der Lobby sitzen. „Aber dass ich jetzt hier kochen darf, das ist wirklich ein Traum, der in Erfüllung geht.“

DIE GROSSEN ATLANTIC-ZEITEN sind eine Weile her, das Hotel war – um es mal positiv zu sagen – in die Jahre gekommen wie sein berühmtester Gast, Panikrocker Udo Lindenberg. Aber seitdem André Vedovelli als Direktor vom Grand Elysée auf der anderen Seite der Alster herüberkam, ist der Aufbruch spürbar. Die Plätze im „Atlantic Restaurant“ mit Blick auf die Alster sind begehrt. Alexander Mayer kocht französisch und integriert, was er bei Nagaya gelernt hat. Die legendäre Hummersuppe versetzt er mit Passionsfrucht und Fenchel, dazu gibt es reichlich Hummerstücke – ein Erlebnis.

GRANDIOS IST AUCH DIE KÖNIGSKRABBE, die Mayer mit Yuzu und Petersilienwurzel aromatisiert, mit Saiblingskaviar belegt und dazu Kerbel-Eis serviert. Da spüre ich, wie viel Sinn es macht, junge Köche zu beobachten und ihren Werdegang zu begleiten.

„NATÜRLICH WEISS ICH, dass ich bei dem Personal-mangel nie in meinem Leben arbeitslos sein werde“, sagt Mayer. „Aber trotzdem habe ich sehr viel Demut, denn dass ich hier so angenommen wurde – auch von dem alten Team, was schon so lange hier wirkt, das hat mich echt berührt.“ Denn auch, wenn der Steiermärker Serveur Wilfried Kopf, der hier seit 30 Jahren seine legendären Crêpes Suzette am Tisch flambiert, in wenigen Wochen in Rente geht – die Stimmung im Team ist so gut, dass der Österreicher noch zwei Tage pro Woche arbeiten kommen möchte. Denn wenn der Aufbruch nach harten Jahren endlich kommt, will man auch als Pensionär dabei sein.

TIPP: „Atlantic Restaurant“ im Atlantic Hotel Hamburg, Di-Sa abends geöffnet, Menü 4 Gänge 119 Euro, 7 Gänge 169 Euro, www.brhhh.com/atlantic-hamburg/taste

NEWS & TERMINE

VANESSA LIESER SIEGT IM SERVICE-WETTBEWERB

Die 28-jährige Mitarbeiterin im Hotel Hohenhaus in Herleshausen eroberte im Wettbewerb der „L'Art de Vivre Residenzen“ den ersten Platz nach praktischen und theoretischen Prüfungen. Der Preis honoriert die Arbeit der Servicekräfte, die eine entscheidende Rolle beim Gelingen eines Restaurantbesuchs spielen.

www.artdevivre-residenzen.com

AURA BY ALEXANDER HERRMANN & TOBIAS BÄTZ

Alexander Herrmann gibt seinem Restaurant im Posthotel in Wirsberg, das er mit Tobias Bätz führt, einen neuen Namen: „Aura“ soll zum Ausdruck bringen, wie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter den Raum ausfüllen und zum Erfolg des Abends beitragen. Die Gäste würden sich an die Gerichte und die Aura der dort agierenden Personen erinnern, meint Herrmann.

www.alexander-herrmann.de

NEUE BAR IM „THE JANE“, ANTWERPEN

Das „untitled“ hat im oberen Raum des „The Jane“ von Nick Bril eröffnet. Rund um eine offene Küche serviert Chefkoch Joeri Timmermans sowohl mehrgängige Menüs – auch zum Lunch – als auch Cocktails und Aperitifs.

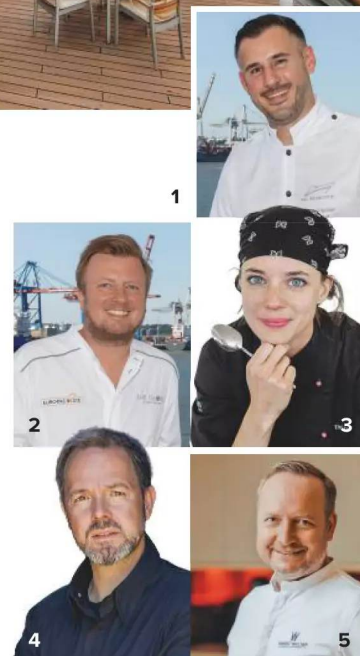
www.untitled.bar



HAPAG-LLOYD CRUISES

„Europas Beste“ 2023

Bereits zum 17. Mal sind Topköche aus Europa die Stars auf einer viertägigen Kurzreise (18. bis 22. August): Mit der MS EUROPA geht es von Hamburg über Kopenhagen nach Kiel. MS EUROPA-Küchenchef Tillman Fischer freut sich etwa auf Kevin Fehling aus Hamburg, der seit mehr als drei Jahren an Bord sein Gourmet-Restaurant „The Globe by Kevin Fehling“ betreibt, und auf Marco Müller aus dem „Rutz“ in Berlin. Aus Österreich ist Hubert Wallner vom Restaurant „Hubert Wallner“ am Wörthersee dabei, aus Schweden Titti Qvarnström. An Bord sind zudem Genussexperten wie Markus Rüscher vom Altonaer Kaviar Import Haus (AKI) und Käse-Affineur Bernard Antony aus dem Elsass sowie renommierte Winzer aus Deutschland wie Markus Schneider und Caroline Diel. Weiteres Highlight: ein Konzert von Tim Bendzko. www.hl-cruises.de



1 Tillman Fischer, MS EUROPA, 2 Kevin Fehling, „The Table“ und „The Globe by Kevin Fehling“, 3 Titti Qvarnström, Qvarnström Gastronomi, 4 Marco Müller, „Rutz“, Berlin, 5 Hubert Wallner, „Hubert Wallner“, Wörthersee



IKONISCHER SPA IM SALZBURGER LAND

Stararchitekt Hadi Teherani entwarf die neue Spa-Welt im Hotel Krallerhof in Leogang. Die Natur inspirierte bei der Wahl der Materialien: Linden-, Eschen- und Eichenholz, Alpenmarmor, Glas und Sichtbeton – vorwiegend aus der Region – bilden einen lichtdurchfluteten, offenen Raum. Draußen schließen sich ein Natur-Badesee und ein 50 Meter langer Pool an. www.krallerhof.com



KOCH DES MONATS

FELS IN DER BRANDUNG

Eric Vildgaard verbindet in seinem Kopenhagener Restaurant „Jordnær“ die nordische Küche mit französischer Schwelgerei und japanischen Einflüssen. Die kühnen Rezeptideen realisiert er mit einer grandiosen Fischqualität – lustvoller Luxus!

TEXT KERSTEN WETENKAMP FOTOS JESPER RAIS

NAME: Eric Vildgaard. **ALTER:** 39 Jahre. **STATIONEN:** Das Kochen lernt Vildgaard als jugendlicher Straftäter auf einem Gefängnis-Schiff. 2005 im „Søllerød Kro“, 2006 bis 2009 im „Noma“. 2014 „Almanac“ in Kopenhagen und „Tinggården“ in Augustenborg, Ausbildung an der HRS Culinary School in Valby, 2015 „Fredens“ in Fredensborg, wo er seine Frau Tina Kragh kennenlernt.

DAS RESTAURANT: Im Mai 2017 erfüllen sich Tina und Eric Vildgaard mit dem „Jordnær“ im Gentofte-Hotel den Traum vom eigenen Restaurant. Seit 2020 hält es 4F beim FEINSCHMECKER und 2 Michelin-Sterne. Das „Jordnær“ bietet 32 Sitzplätze in drei Räumen.

MITARBEITER: Dem Serviceteam von fünf Kellnern stehen zwölf Köche in der Brigade gegenüber. Tina Vildgaard leitet das Restaurant und führt durch die Weinbegleitung, unterstützt von Sommelier Gabriel Lithander.

PRIVATLEBEN: Die Vildgaards haben eine Patchwork-Familie mit insgesamt sechs Kindern. Ihre gemeinsamen Kinder sind Emma (6) und Carl Emil (5).





ROSETTEN-WAFFEL,
GEFÜLLT MIT FJORD-SHRIMPS
UND EINER NOCKE BAERI-KAVIAR

SKAGEN-SHRIMPS

MIT MEERRETTICH, WASABI UND DILL-ÖL

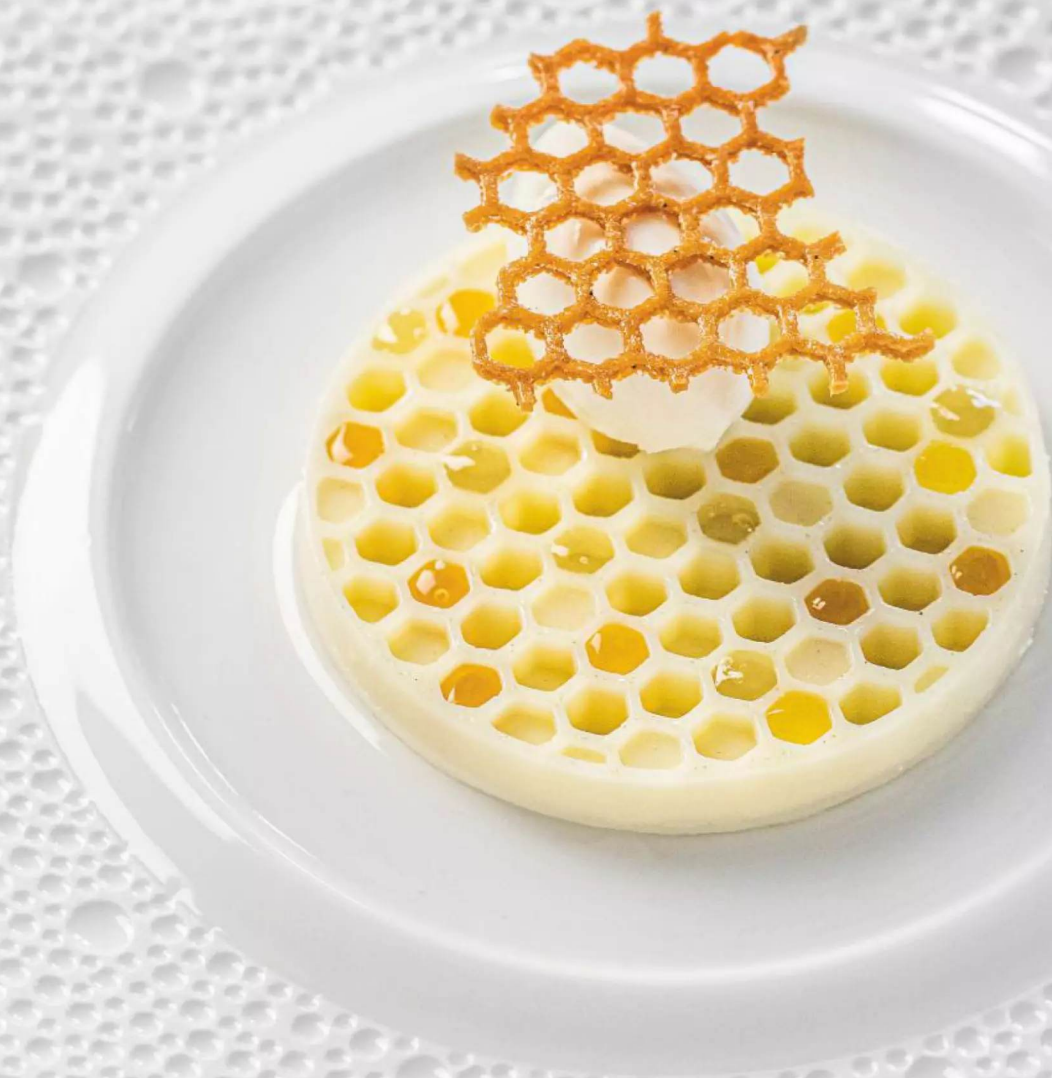




SEETEUFEL
MIT GRÜNEM SPARGEL UND BÄRLAUCH

HONIG UND MILCH

TASMANISCHER HONIG MIT
MILCH-EISCREME UND LAVENDELSUD



D

Das Restaurant „Jordnær“ von Tina und Eric Vildgaard wirkt auch sechs Jahre nach seiner Eröffnung noch immer wie ein Geheimtipp: Vom Kopenhagener Hauptbahnhof fährt man eine halbe Stunde mit einer Metrolinie bis Gentofte, einem gutbürgerlichen Vorort vor der Hauptstadt, und würde an seiner Adresse, dem gediegen-schlichten Gentofte Hotel, glatt vorbeilaufen. Im Foyer eine Nachfrage beim Portier: ja, tatsächlich. Das zurzeit bei dänischen Gourmets heiß begehrte Restaurant versteckt sich hier gleich nebenan.

Drinne herrscht eleganter Luxus in den Farben Weiß und Grau, weiß behandschuhte Kellner rollen den Champagnerwagen zum Tisch. Das 17-Gänge-Menü (430 Euro) kann mit klassischer internationaler Weinbegleitung gebucht werden („The companionship“), mit der Prestige-Auswahl, alkoholfrei oder eben ausschließlich mit Champagner – sechs Schaumweine für ebenfalls 430 Euro. Dieser Luxus und die perfekt aufeinander abgestimmten Kellner lassen einen eher an ein elegantes Restaurant in New York, Paris oder Tokio denken.

WER IST DIESER ERIC VILDGAARD?

Vildgaard hat von allen dänischen Starköchen vielleicht die ungewöhnlichste Biografie. Schon seine massige Präsenz beherrscht den Raum, 1,85 Meter, 140 Kilo, den Kopf nahezu kahl rasiert. Tattoos bis zu den Fingerknöcheln. In seinem ersten Leben



war Vildgaard ein Problem-Jugendlicher, „ich habe als Junge ganz viel Ärger gemacht, war immer der Rebell.“ Aber dann: das Kochen. „Kochen habe ich auf einem Schiff gelernt“, sagt der Hüne mit dem sanften, leicht schüchternen Blick. „Das war eine Sozialisierungsmaßnahme. Da habe ich mit 13 Jahren angefangen, zu kochen und zu backen, weil es schön war, den anderen damit Freude zu machen. Kochen ist Liebe geben.“

Vildgaard hat ein paar Jahre gebraucht, um dies als Weg für sich zu erkennen. Seine Vita ist ein wildes Auf und Ab zwischen Kochen und Rückfällen in das „Herumhängen mit den falschen Leuten“, wie er sagt. Ein Praktikum im Restaurant „Søllerød Kro“ (Holte, nördlich von Kopenhagen) bricht er ab, weil er mit der Hierarchie der klassisch-französischen Kochtradition nicht zurechtkommt. Geprägt hat ihn dafür René Redzepis Kopenhagener „Noma“, wo er 2006 durch Vermittlung seines Bruders Torsten, eines der Gründungsmitglieder des Kultrestaurants, hinkam, sich freikochte und drei Jahre blieb. „Die Energie dort imponierte mir“, sagt er, „es war ein Wahnsinn, aber der

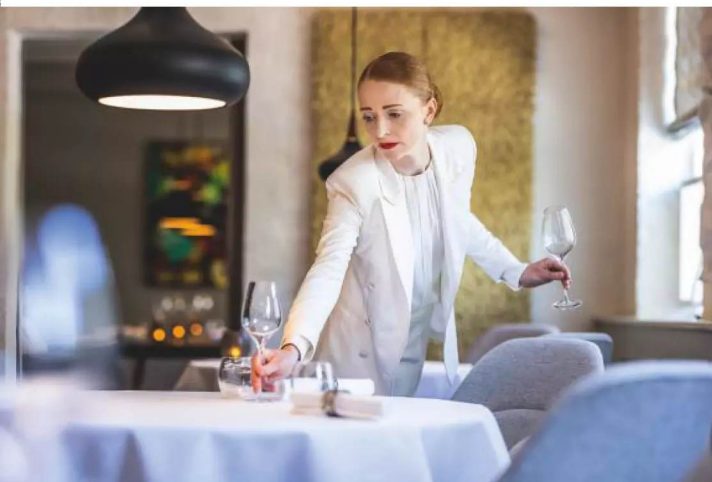
machte wenigstens Sinn. Das Miteinander mit den anderen Köchen gefiel mir, jeder hing vom anderen ab. Der Drive war unglaublich, und ich habe irrsinnig viel gelernt.“

2015 aber musste Vildgaard den Tod seiner beiden Eltern verkraften, er fiel in ein psychisches schwarzes Loch, aus dem ihm seine Frau Tina heraushalf. „Tina rettete mein Leben. Ich traf sie im Restaurant ‚Fredens‘ in Fredensborg. Ich blieb dort als Koch, wir verliebten uns, waren jetzt ein Team.“ Die gemeinsame Tochter Emma kam 2016 auf die Welt, im selben Jahr entdeckten Tina und Eric das Gentofte-Hotel, pachteten das Restaurant, modernisierten es und eröffneten 2017 das „Jordnær“, zu Deutsch „erdverbunden“. 2018 kürte sie der Guide Michelin mit dem Stern, 2020 mit dem zweiten.

WAS BEDEUTET LUXUS FÜR VILDGAARD?

Vildgaard möchte seine Gäste mit Liebe und Schwelgerei glücklich machen. Für ihn heißt das: den modernen dänischen Kochstil verknüpfen mit französischer Klassik und japanischen Einflüssen. Die besten nur mög-





NORDISCHE ELEGANZ und ländliche Behaglichkeit zugleich strahlt das „Jordnær“ in seinem Speisesaal aus. Die Farben Weiß und Grau bestimmen Inneneinrichtung und Kleidung des Service, hier Restaurantleiterin Tina Vildgaard. Links der Chef mit seinem Serviceteam und der großen Brigade



RESTAURANT JORDNÆR ●●●●●
Gentoftegade 29,
DK-2820 Gentofte,
Tel. 0045-22 40 80 20,
www.restaurantjordnaer.dk, Sa-Mo geschl.,
nur Menü € 430
ECO ♻️ ♻️ ♻️

lichen Produkte müssen her, gern aus Skandinavien, aber auch aus Spanien (Balfegó-Thunfisch) oder Japan, wenn etwa eine Hamachi-Makrele nicht zu überbieten ist. Dazu löffelt er gern großzügig Kaviar auf die Gerichte. „Ich liebe die japanische Küche, weil sie so komplex ist“, sagt Vildgaard. „Ich interpretiere die Gerichte aber auf meine Weise. Einen Chawanmushi (japanischer Eierstich) kann ich nicht japanisch kochen, bei mir gibt es sie im ‚Noma‘-Style.“

DIE GERICHTE WIRKEN EINERSEITS WUNDERSCHÖN, ANDERERSEITS SCHLICHT

Natürlich kommen Gerichte wie der See-teufel ausgesprochen filigran zum Gast, mit Dutzenden kleinster Blüten wie ein Miniaturgarten angerichtet. Aber bei den vermeintlich simplen Gerichten sollte man sich nicht täuschen lassen! Vildgaard liebt es, in seine Gerichte sozusagen doppelte Böden einzubauen. Sein Signature Dish zum Beispiel, die Rosetten-Waffel, birgt unter der Teighülle und der Haube aus Kaviar eine feine Creme aus Fjord-Shrimps. Fisch und Meeresfrüchte bekommt Vildgaard überwiegend über das Netzwerk Fiskerikajen, das eine nachhaltige Fischerei mit kleinen Booten, Angeln und Leinen betreibt statt mit großen Schleppnetzen. Die frische, aromenstarke Qualität des Seafoods beeindruckt.

Wie bei der roh marinierten Königskrabbe (aus Kirkenes in Nordnorwegen), die Vildgaard auf einem knusprigen Törtchenboden serviert, dazu kontrastierend ein süß-

liches Gelee von Muscheln (aus dem dänischen Vidsund) und feinsäuerlicher Sud aus Sake, Wasabi, Blüten und Gemüsesprossen. Komplex, elegant, fein. Üppiger kommt der Hummer aus dem Limfjord auf den Tisch: In einem ringförmigen Teller angerichtet, muss man sich durch ein orangefarbenes Gelee von Grapefruit zu einer herrlichen gelben Creme von Zitronen-Beurre-blanc und Spargel hindurchlöffeln – „Sie müssen den Löffel bis nach unten schieben“, mahnt der Kellner. Und richtig: Unten ist das zart gegarte, nussige Hummerfleisch verborgen. All das ein Zusammenspiel von cremig und fest, süß und säuerlich. Chawanmushi mit Königskrabbe und Kaviar folgen, Hummer mit Yuzu-Reiscreme und Sanddorn, Seeteufel mit grünem Spargel und Bärlauch, Steinbutt mit Morchel und gelber Weincreme.

FLEISCH GIBT ES NICHT?

Es spielt zurzeit keine Rolle im Menü – „mich würde nur das ganze Tier reizen“, erklärt Vildgaard, „dazu müsste ich ein eigenes Schlachthaus haben. So lange verzichte ich.“ Eric und seine elf Kollegen aus der Brigade (sehr international, von Dänemark bis Korea und Sri Lanka) bringen die Gänge übrigens selbst zum Gast und erklären sie.

UND DIE ZUKUNFT?

„Ich muss mich weiterentwickeln – ein besserer Vater werden oder ein besserer Chef. Ich lerne jeden Tag etwas Neues, und wenn ich merke, ich komme nicht weiter – tja, dann muss ich meinen Job wechseln.“

ERIC VILDGAARDS TIPPS FÜR KOPENHAGEN:

GAIJIN
49 Ravnsgade 19,
DK-2200 Kopenhagen,
Tel. 0045-25 97 46 05,
www.gajincph.dk,
Mi-Sa ab 17 Uhr
„Authentische japanische Küche für jeden Tag, mit topfrischem Seafood – großartig.“

HAIDAN
Århusgade 130,
DK-2150 Kopenhagen,
www.haidan.dk,
Mi-Sa 18-22 Uhr
„Gabriele Rizzo kombiniert hier italienische Gerichte mit der kantonesischen Küche, einzigartig. Mein Tipp für tolles Fine Dining!“

GASOLINE GRILL
Landgreven 10,
DK-1300 Kopenhagen,
www.gasolinegrill.com,
tgl. 11-20 Uhr
„Wenn du in Kopenhagen bist, musst du unbedingt Burger essen. Die besten gibt's hier.“

INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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





DER GESCHMACK DES SOMMERS

Pfirsiche und Aprikosen verführen im Juni
mit vollem Aroma – perfekt als Begleitung
von Käse, Meeresfrüchten und Gemüse

REZEPTE **ANDREAS NEUBAUER**

FOTOS **MATHIAS NEUBAUER**



PFIRSICH-CARPACCIO
mit Vanille-Zitronen-Dressing,
Burrata und Parma-Schinken

REZEPT SEITE 66

APRIKOSEN-FOCACCIA mit Mandeln, Rosmarin-Feta und Pancetta

REZEPT SEITE 66



GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN mit Aprikosen-Tomaten-Chutney

REZEPT SEITE 66





KARAMELLISIERTE APRIKOSEN
mit Tomaten-Ziegenkäsecreme-
Füllung auf Pesto-Couscous

REZEPT SEITE 67



The image shows two dark blue, textured ceramic plates set against a vibrant blue, weathered wooden background. Each plate features a salad of fresh spinach leaves, topped with a dressing of sesame oil, soy sauce, and red chili flakes. Two large, succulent shrimp are glazed with a thick, dark miso sauce and are accompanied by a half of a peach that has been grilled to show distinct char marks. The entire dish is garnished with a generous sprinkling of white sesame seeds.

GEGRILLTER PFIRSICH mit glasierten Miso-Garnelen und Sesam-Spinat

REZEPT SEITE 68



Pfirsich-Carpaccio mit Vanille-Zitronen-Dressing, Burrata, und Parma-Schinken

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
35 Minuten
ZUTATEN für 4 Personen

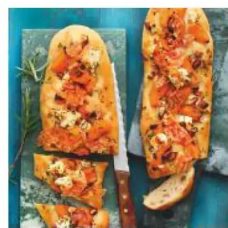
1 saftige Biozitronen,
1 EL Honig,
Mark von 1 Vanilleschote,
6 EL Olivenöl,
Salz, Cayennepfeffer,
80 g Rucola,
50 g geröstete und gesalzene Pistazien,
4 reife Pfirsiche,
4 Kugeln Burrata (ersatzweise Büffelmozzarella),
150 g dünne Scheiben Parma-Schinken

1 Für das Dressing von der Zitrone die Schale dünn herunterschälen und diese in feine Streifen schneiden. Zitrone halbieren, Saft auspressen und mit den Schalenstreifen, Honig und ausgekratztem Vanillemark in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Zitronen-Sirup mit Olivenöl verquirlen. Dressing mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken, abkühlen lassen.
2 Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Pistazien schälen und grob hacken.
3 Für das Carpaccio Pfirsiche halbieren, Kern entfernen. Hälften in dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. Pfirsichscheiben leicht überlappend kreisrund auf Teller legen.

4 Rucola, Burrata und Schinken auf dem Carpaccio anrichten. Das Ganze mit Pistazien bestreuen und mit dem Vanille-Zitronen-Dressing großzügig beträufeln.

 **2021 Riesling Forster Ungeheuer Ziegler, Bassermann-Jordan, Pfalz, www.weine.de, € 24**

Eine Erste Lage mit gutem Reifepotenzial. Zitrusgelbe Farbe, in der Nase frühreife Mirabelle, grüne Kräuter, am Gaumen filigran, kompakt, kraftvoll und intensive Mineralität, langer Abgang mit rauchigen, würzigen Noten.



Aprikosen-Focaccia mit Mandeln, Rosmarin-Feta und Pancetta

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten plus 45 Minuten Gehzeit und 15–20 Minuten Backzeit
ZUTATEN für 4 Focaccias

20 g frische Hefe (etwa ½ Würfel),
1 TL Zucker,
8–10 EL Olivenöl,
500 g Weizenmehl (Type 1050),
1 TL Salz,
600 g kleine reife Aprikosen,
2–3 Zweige Rosmarin,
200 g Feta,
50 g Mandeln,
100 g dünn geschnittener Pancetta,
Meersalz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle


1 Für den Teig die Hefe in 300 ml lauwarmes Wasser

bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Zucker, 2 EL Olivenöl, das Mehl sowie das Salz hinzufügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in 4 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.

2 Für den Belag Aprikosen waschen, halbieren, Kerne entfernen. Hälften je nach Größe nochmals halbieren bzw. dritteln. Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und fein hacken. Feta grob zerbröckeln und mit 5–6 EL Olivenöl und dem gehackten Rosmarin mischen. Mandeln grob hacken.

3 Ofen auf 225 °C vorheizen. Teigkugeln auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu länglich-schmalen Fladen formen und nebeneinander auf ein mit Öl gefettetes Backblech legen. Aprikosenspalten in den Teig hineindrücken. Rosmarin-Feta, Pancetta und Mandeln gleichmäßig darauf verteilen.

4 Focaccia mit dem restlichen Rosmarin-Öl-Mix beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen und im heißen Ofen auf der mittleren Einschubleiste in 15–20 Minuten goldbraun backen.

 **2021 Sauvignon Blanc Felswand, Winzerhof Stahl, Franken, www.winzerhof-stahl.de, € 38**

Der Wein stammt aus einem Kaltklimaanbaugebiet und wurde im großen Holz ausgebaut. Aromen von Stachelbeere, getoastetes Holz, Zitrone und Vanille, am Gaumen angenehme Säure, dichtes Mundgefühl, frisch und lebendig, beachtlicher Nachhall.



Gebratene Jakobsmuscheln mit Aprikosen-Tomaten-Chutney

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
25 Minuten plus 6 Minuten Bratzeit
ZUTATEN für 4 Personen

1 rote Zwiebel,
20 g Ingwer,
1 rote Chilischote,
2 Limetten,
6 reife Aprikosen,
250 g reife Kirschtomaten,
2–3 EL Olivenöl,
75 g Zucker,
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
8 frische Jakobsmuscheln,
nach Belieben fein geschnittene Frühlingszwiebelstreifen zum Bestreuen

1 Für das Chutney Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Limetten auspressen. Aprikosen halbieren und entkernen. Fruchtfleisch grob würfeln. Tomaten waschen und halbieren.

2 Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Chili darin andünsten. Tomaten und Aprikosen dazugeben, Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren. Mit Limettensaft ablöschen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten einkochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Fertiges Chutney mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und


abkühlen lassen. In Einmachgläser frisch abgefüllt hält sich das Chutney im Kühlschrank etwa 2 Wochen.

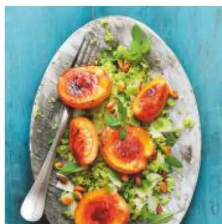
3 Jakobsmuscheln aus der Schale lösen. Muskelfleisch von den Innereien befreien, waschen und trocken tupfen. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne in restlichem Olivenöl auf jeder Seite in etwa 2 Minuten goldbraun braten.

4 Chutney auf Teller verteilen, je 2 gebratene Jakobsmuscheln daraufsetzen. Nach Belieben mit fein geschnittenen Frühlingszwiebelstreifen bestreut servieren.

ANRICHTE-TIPP:

Die Vorspeise wie auf dem Foto in gesäuberten Muschelschalen anrichten. Damit sie nicht umkippen, setzt man die Schalen am besten auf ein Bett von frisch zerstoßenem Eis oder grobem Meersalz.

 **2020 Riesling Kabinett**
Eitelsbacher Karthäuserhofberg, Karthäuserhof, Mosel,
<https://wirwinzer.de>, € 16,90
Fruchtsüßer Riesling: rassig frisch, mit langem Lagerpotenzial. In der Nase würzig, frische klare Struktur, reife Gelbfrucht, am Gaumen angenehme Säure, frische Mineralität, langer Abgang.



Karamellisierte Aprikosen mit Tomaten und Ziegenkäse auf Pesto-Couscous

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten plus 1 Stunde Kühlzeit
ZUTATEN für 4 Personen


50 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten,
125 g Ziegenfrischkäse,
2–3 TL Tomatenmark,
6–8 größere möglichst reife Aprikosen,
125 g Couscous,
1 Bund Basilikum,
1–2 Knoblauchzehen,
6–7 EL Olivenöl,
Saft von ½ Zitrone,
50 g Pinienkerne,
30 g Parmesan,
2–3 EL brauner Zucker,
kleine Basilikumblätter zum Bestreuen
Kugelausstecher, Bunsenbrenner

1 Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, klein würfeln und mit Ziegenfrischkäse und Tomatenmark fein pürieren.
2 Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen. Aprikosenhälften mit einem Kugelausstecher etwas aushöhlen. Das Fruchtfleisch klein hacken und mit dem Frischkäse-Tomaten-Mix mischen, anschließend den Mix in die Hälften füllen und glatt streichen. Aprikosen für 1 Stunde kühl stellen.
3 Couscous nach Packungsangabe garen, danach abkühlen lassen und mit einer Gabel

auflockern. Basilikumblätter abzupfen, Knoblauch schälen. Beides grob hacken, mit Olivenöl und Zitronensaft in einen hohen Becher geben und mit einem Mixstab fein pürieren.

4 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Parmesan in dünne Späne hobeln. Beides mit Couscous und Knoblauch-Basilikum-Öl in einer Schüssel vermischen, würzig abschmecken und auf Teller verteilen.

5 Die gefüllten Aprikosenhälften gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner leicht karamellisieren. Je 3–4 karamellisierte Aprikosenhälften pro Portion auf dem Couscous anrichten und großzügig mit kleinen frisch gezupften Basilikumblättern bestreuen.

 **2021 Sauvignon Blanc**
Reserve, Weingut Aldinger,
Württemberg, www.gute-weine.de, € 19,50

Sonnig, gelbfruchtig, in der Nase reife Stachelbeere, rosa Grapefruit, Kiwi. Am Gaumen feine salzige Mineralität und eine Prise grüner Würze. Der lange Nachhall wird komplettiert durch die präsente und harmonisch integrierte Säure.



Die Weintipps stammen von **Kilian Skalet** (Restaurantleiter im „Jan“, München) und dem Sommelier-Team. Ausgewählt wurden Begleiter, die eher leichtgewichtig sind, da es sich bei den Gerichten um Vorspeisen handelt, auf die zumeist gehaltvollere Teller folgen.



Gegrillter Pfirsich mit glasierten Miso-Garnelen und Sesam-Spinat

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
35 Minuten
ZUTATEN für 4 Personen

1 Schalotte,
25 g Ingwer,
1 große rote Chilischote,
12 mittelgroße Riesengarnelen,
100 g junger Blattspinat,
2 EL Erdnussöl,
Saft von **1** Limette,
100 g helle Misopaste,
4 EL Sojasauce,
2 große möglichst reife Pfirsiche,
2 EL Sesamöl, Salz,
2–3 EL gerösteter Sesam

1 Schalotte und Ingwer schälen und klein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Riesengarnelen aus der Schale lösen, waschen, Darm entfernen. Spinat putzen, waschen und etwas trocken schütteln.


2 Garnelen in etwas heißem Erdnussöl von beiden Seiten etwa 3–4 Minuten anbraten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen, Limettensaft, Mispaste und Sojasauce dazugeben und die Garnelen unter Schwenken damit glasieren.

3 Pfirsiche halbieren, Kern entfernen. Die Schnittfläche der Pfirsichhälften mit restlichem Erdnussöl bepinseln und auf einen heißen Grill oder eine Grillpfanne legen und 5–6 Minuten grillen.

4 Schalotten, Ingwer und Chili in heißem Sesamöl in einer breiten Pfanne anschwitzen. Dann den tropfnassen Spinat hinzufügen und in etwa 1 Minute zusammenfallen lassen. Dabei mit Salz würzen und mit Sesam bestreuen.

5 Spinatgemüse mit den gegrillten Pfirsichhälften und den glasierten Riesengarnelen auf Tellern anrichten. Restliche

Miso-Mischung über Spinat, Pfirsich und Garnelen träufeln.

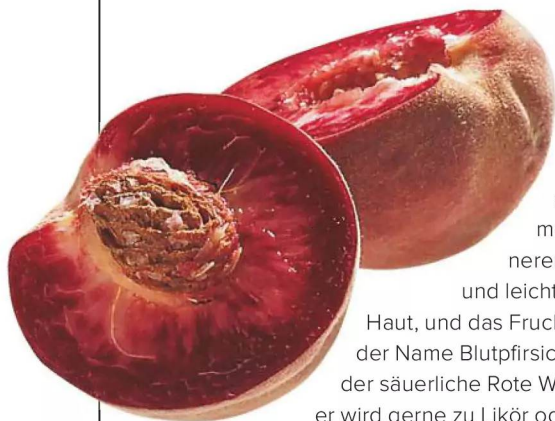
 **2019 Weißburgunder**
Praesulis, Gump Hof –
Markus Prackwieser, Südtirol,
www.bergwein-shop.com,
€ 19,90

Leuchtendes Strohgelb, in der Nase gelber Pfirsich, knackiger Apfel, feines Buttergebäck, langer Abgang mit feinen Zitrusnoten.

WHO'S WHO

Eine Frage von Form und Farbe

Gelbfleischige Pfirsiche schmecken meist etwas süßer und sind fester als weißfleischige Exemplare, die möglichst rasch verzehrt werden sollten.



Weinbergpfirsich

Er wurde früher an freie Stellen im Weinberg gepflanzt, um die Verbuschung der Reben zu verhindern und weil er dort geschützt wächst. Heute stammt er meist von Plantagen. Die etwas kleineren Früchte sind oft sehr aromatisch und leicht bitter, haben eine festere, pelzige

Haut, und das Fruchtfleisch ist meist rot (daher auch der Name Blutpfirsich) marmoriert. An der Mosel ist der säuerliche Rote Weinbergpfirsich eine Spezialität, er wird gerne zu Likör oder Konfitüre verarbeitet.

Platt-/Tellerpfirsich

Er ist flacher als ein herkömmlicher Pfirsich, hat nur einen kleinen Kern sowie weniger Säure und schmeckt deutlich süßer. Er wird in China schon lange angebaut, inzwischen aber auch in Südeuropa.



Aprikose/Marille

Die Früchte werden vor allem in der Türkei angebaut, aber auch in Italien, Spanien und der Wachau (Österreich). Marille ist der süddeutsche/österreichische Name für Aprikose.



PRÄSENTIERT

Kulinarische Golf-Tour³

UNSER
KULINARISCHER
GRAND SLAM

3

3 x Internationale Luxury-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 18. Juli 2023
5 Sterne Superior
Wald & Schlosshotel
Friedrichsruhe

Reservierung: +49 7941 6087-0



13. bis 15. August 2023
5 Sterne Superior Resort
Der Öschberghof
Reservierung: +49 771 84-0



27. bis 29. August 2023
Resort Das Achenal im Chiemgau
Reservierung: +49 8641-4010



Medienpartner:

DER
FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REICHEN - 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 ACHENTAL**

Wer wird Aufsteigerin oder Aufsteiger des Jahres 2023?

Engagierte junge Köchinnen und Köche setzen in der deutschen Gastrozene mit frischen Ideen und neuen Konzepten kreative Akzente. Ihre Leistung würdigt DER FEINSCHMECKER seit 1985 regelmäßig mit der Wahl des Aufsteigers oder der Aufsteigerin des Jahres. Und dabei ist Ihr Votum gefragt, liebe Leserinnen und liebe Leser!

Diesmal stehen eine Köchin und fünf Köche zur Wahl. Die Kandidaten sind maximal Anfang 30 und haben zuletzt durch eine positive Entwicklung – besonders mit ihrer innovativen Stilistik – auf sich aufmerksam gemacht.

Auf der Basis von begeisterten Leserzuschriften und den Erfahrungen der Redaktion haben wir diese jungen Talente ausgewählt, die mit ihrem Können Beachtung verdient haben. Geben Sie Ihrer Favoritin oder Ihrem Favoriten Ihre Stimme! Die Siegerin oder den Sieger stellen wir in Heft 10 vor.

So können Sie abstimmen:

- Scannen Sie den QR-Code, so gelangen Sie direkt auf unsere Website.
- Oder schreiben Sie uns eine Mail mit Ihrer Favoritin/Ihrem Favoriten an:

redaktion@der-feinschmecker.de
Betreff: Aufsteiger 2023
Einsendeschluss: 5. Juli 2023



BiBRAUD: Steinbutt, Blumenkohl, Bohne, Birne und Speck

Das sind die Kandidaten



ALINA MEISSNER-BEBROUT (33)

▲ Seit Oktober 2014 Küchenchefin im eigenen Restaurant „bi:braud“, Ulm. **Stil:** modern-international auf Basis der klassischen französischen Küche. **Lieblingsgericht:** Caesar Salad à la bi:braud. **Ausbildung:** „Landhaus Henze“, Dietmannsried. **Stationen:** „Aqua“, Wolfsburg; Berg-hütte VIP Lounge, Serfaus/Tirol; Hotel Sant Salvador, Artá/Mallorca; Souschefin „Pflugmerzler“, Ulm.

Seit April 2019 Küchenchef im „Speiseberg“, Halle. **Stil:** minimalistische, geschmacksintensive Kreationen mit Eleganz und Farbenpracht. **Lieblingsgericht:** Fränkisches Hochzeitsessen mit Tafelspitz, Meerrettich und Preiselbeeren. **Ausbildung:** Dorint Hotel, Bad Brückenau. **Stationen:** u. a. Hotel Ullrich, Elfershausen; Hotel Belvédère, Scuol/Schweiz; „Jott“, Wolfsburg; „Rebers Pflug“, Schwäbisch Hall. ▼



MARLON RADEMACHER (28)

▲ Seit Juli 2018 Küchenchef im eigenen Restaurant „La Cuisine Rademacher“, Köln-Dellbrück. **Stil:** französisch mit kreativen Einflüssen. **Lieblingsgericht:** Sellerie-Millefeuille 2018 mit Trüffel, Vin Jaune und Parmesan. **Ausbildung:** „Zur Post“, Odenstahl. **Stationen:** „The Table“, Hamburg; „Waldhotel Sonnora“, Dreis; „Tirso“, Mallorca; „Wein am Rhein“, Köln.



KONSTANTIN KUNTZSCH (28)

Seit Oktober 2018 Küchenchef im „Landgasthof Karner“, Frasdorf. **Stil:** leicht und modern, klassisch französisch geprägt. **Lieblingsgericht:** Wiener Schnitzel mit Spargel und Sauce hollandaise. **Ausbildung:** Landgasthof Helming, Rückstetten. **Stationen:** u. a. Hotel Ortnerhof, Ruhpolding; Hotel Moosleitner, Freilassing; 2017 Küchenmeister, Steigenberger Akademie. ▼



TIM TANNEBERGER (30)

▲ Seit Januar 2021 Küchenchef, „theNOname“, Berlin. **Stil:** kreative, regional orientierte Produktküche auf klassischer Basis. **Lieblingsgericht:** Auberginenaufbau Parmigiana. **Ausbildung:** „Aigner am Gendarmenmarkt“ und „Zollhaus“, Berlin. **Stationen:** „Käfer Dachgartenrestaurant“, Berlin; „Sonnenhof“, Gstaad; „Duke Ellington“, Berlin; Küchenchef „Eins44“, Berlin.



JAN DIEKJOBST (29)

▲ Seit März 2019 Geschäftsführer und Küchenchef in „Jan's Restaurant“ im Hotel Detmolder Hof, Detmold. **Stil:** moderne, regionale, saisonale Küche mit Topprodukten. **Lieblingsgericht:** gebeizter Lachs mit Kürbis, Zitronengras und rotem Curry. **Ausbildung:** Hotel Lippischer Hof, Detmold. **Stationen:** u. a. „Louis C. Jacob“, Hamburg; Vila Joya, Albufeira/Portugal; „Victor's Fine Dining“, Nennig.



MANUEL WIMMER (31)



GOLD AUS DER GLUT

Michael Wickert veredelt in seiner Schwarzwälder Räuchermanufaktur „Glut & Späne“ Forelle, Lachs und Saibling – die schätzen auch viele Spitzenköche

TEXT JESSICA JUNGBAUER

GERÄUCHERTE KRÄUTERFORELLE im Brötchen, serviert mit Pflücksalat und gebeizten Rote-Bete-Zwiebeln, dazu hausgemachte Senf-Dill-Sauce, verfeinert mit Kurkuma und Honig – das ist nur eine der vielen köstlichen Kreationen von Michael Wickert. Unter dem Namen „Glut & Späne“ betreibt der 43-Jährige im Schwarzwald seine nachhaltige Fischräucherei.

Wer die ehemalige Metzgerei auf einem Hof in Freiamt, etwa 25 Kilometer nördlich von Freiburg, besucht, wird von einem feinen, würzigen Rauchgeruch empfangen. Seit Ende 2021 veredelt er hier Forelle, Lachs und Saibling aus nachhaltiger Zucht, immer mit dem Ziel, den natürlichen Geschmack der Fische hervorzuheben. Dafür verwendet er klassische Schwarzwaldspäne wie Erle, Buche, Fichte und Tanne. Seine Spezialität ist das schonende, langwierige Kalträuchern, das bei niedrigen Temperaturen bis etwa 25 Grad geschieht. Wickert nennt es „die Königsklasse“.

MIT SEINER MANUFAKTUR will er einerseits das jahrhundertealte Räucherhandwerk weiterführen, gleichzeitig entwickelt er ganz eigene Rezepte. Ein Beispiel ist der „Black Forest Salmon“ – kalt geräucherte Lachsfilets, verfeinert mit der typischen Gewürzmischung, die auch zum Räuchern von Schwarzwälder Schinken verwendet wird, aus Thymian, Rosmarin und Wacholder sowie Honig- oder Wermutessenzen. Neben jahrelanger Erfahrung und besten Zutaten ist für Wickerts hohe Qualität vor allem eines entscheidend: viel Zeit. „Industriell hergestellter Räucherlachs“, sagt er, „bekommt im Eilverfahren meist zuerst Salz injiziert und wird dann mit Flüssigrauch aus Düsen besprüht. So ist er nach einer Stunde fertig.“ Bei „Glut & Späne“ dauert der Prozess eine ganze Woche.

Wickert reibt die Lachsfilets zunächst mit einem feinen Kräutersalz ein, das über Nacht einziehen darf, bevor er sie für zwei bis drei Tage über einer von ihm selbst abgestimmten Mischung aus Holzspänen räuchert. „Wie bei einer Cuvée“, sagt er: „Die Erle sorgt für die schöne goldene Farbe, die Buche für das klassische Räucheraroma, die Kirsche hat etwas Süßliches, Tanne und Fichte verleihen dem Fisch das Ätherische.“ Danach hängen die Filets weitere zwei bis drei Tage in der Reifekammer zum Lufttrocknen. Zeit zum Probieren: Sanft gleitet das Messer durch den Räucherlachs, die Scheiben



WIE DER SCHON DUFTET!

Kräuter, Salz, die richtige Mischung der Holzspäne, niedrige Temperatur und ganz viel Zeit – so wird bei „Glut & Späne“ aus rohem Lachs eine Delikatesse mit kräftigem Aroma und butterarter Konsistenz.

schimmern schön golden. Butterart zergeht der Fisch auf der Zunge. „Fast wie Trockenobst!“, sagt Wickert. Der Lachs hat die gewünschte Konsistenz und ist sehr intensiv im Geschmack. Ganz anders als der industriell hergestellte Räucherlachs, der doch recht weich und blass daherkommt. Wickert stammt vom Bodensee und angelte bereits als kleiner Junge. Er studierte Fischereiwissenschaften in Berlin und suchte danach den direkten Bezug zum Produkt. 2012 gründete er „Glut & Späne“ in der Markthalle Neun in Berlin, wurde schon bald auch über die Hauptstadt hinaus für seinen Fisch bekannt. Irgendwann zog es ihn in die Natur, zunächst in die Uckermark und schließlich in den Schwarzwald. Sein Expertenwissen hat er auch schon in seinem umfangreichen „Fischräucherbuch“ (Verlag Eugen Ulmer) veröffentlicht.

ZU WICKERTS SPEZIALITÄTEN gehören neben den „Goldstücken“, wie er seine Räucherfischfilets nennt, auch Köstlichkeiten wie die Wälderforelle oder Lachspastrami. Beim Grundprodukt verwendet er nur allerbeste Ware. „Das war der Hauptgrund, in den Schwarzwald zu ziehen: das Quellwasser!“, sagt er voller Begeisterung. „Wenn die Fische da drin aufwachsen, ist das einfach etwas anderes. In Berlin habe ich nur schwer die Qualität bekommen, die ich wollte.“ Seine Fische bezieht er von kleinen Betrieben in einem Umkreis von 50 Kilometern, lediglich der Lachs stammt aus Schottland und ist von höchster „Label Rouge“-Qualität. Doch selbst damit will sich Wickert auf Dauer nicht zufriedengeben. Deshalb engagiert er sich ehrenamtlich für die Wiederansiedlung von Lachsen im Schwarzwald. „Der Oberrhein und seine Nebenflüsse waren vor der Industrialisierung die größte Lachsregion Europas“, sagt er. Umweltfreundlich zu produzieren ist ihm sehr wichtig. Freiamt ist eines der ersten Bioenergiedörfer Deutschlands, der Strom für seine Räucherei werde mit örtlicher Windkraft erzeugt, sagt Wickert.

„Glut & Späne“ hat viele Abnehmer in der Spitzengastronomie, etwa den „Schwarzen Adler“ in Oberbergen oder „Merkles Restaurant“ in Endingen am Kaiserstuhl. Jeden Freitag und Samstag verkauft Wickert seinen Räucherfisch auch im Hofladen. Dazu gibt es ein Glas Wein von „Danners Weinkeller“ nebenan – und der Genuss ist perfekt!

www.glutundspaene.de

RAUCHZEICHEN

Fürs **Räuchern zu Hause** muss man sich keinen Profi-Räucherschrank anschaffen. Ein Grill mit Aufsatz oder ein Kochtopf mit Gitter genügen auch. Hauptsache: Holzchips fürs Aroma und Feuer!

TEXT KERSTEN WETENKAMP



1



3



2



4



5

DAS RÄUCHERN nutzt die Menschheit seit Jahrtausenden, um Lebensmittel wie Fisch und Fleisch haltbar zu machen. Heute wird allerdings eher wegen des Rauchgeschmacks geräuchert.

Durch das Räuchern verlieren die Lebensmittel bis zu 60 Prozent ihrer Feuchtigkeit. Man unterscheidet zwischen Kalträuchern (bei 15 bis 25 Grad, zwei bis drei Tage), Warmräuchern (bei 25 bis 50 Grad, acht bis zwölf Stunden) und Heißräuchern (bei 50 bis 60 Grad, zwei bis drei Stunden). Je kälter das Räuchern, desto länger ist danach das Fleisch haltbar, zum Beispiel beim Kalträuchern mehrere Monate, beim Warmräuchern einige Wochen.

Für das Räuchern zu Hause eignet sich am besten das Warm- und Heißräuchern, da fürs Kalträuchern viel Platz nötig ist, etwa in einem Räucherschrank mit Ventilator. Warm- und Heißräuchern klappt auch gut in einem Kugelgrill, einem Kamado, einem größeren Smoker-Grill oder Pelletgrill. Dafür legt man auf die Grillkohle oder neben die Gasbrenner Räucherchips aus unterschiedlichen Holzsorten (beispielsweise Buche oder Kirsche bzw. andere Obstbäume).

Praktisch dafür ist eine Räucherbox aus Edelstahl, die die Holzchips aufnimmt.

Fürs Räuchern zu Hause genügt auch ein großer, hoher Kochtopf mit Deckel und Einsatz oder Gitter fürs Räuchern über den Räucherchips. Wenn es schnell gehen soll, kann man auch zu einer Smoking Gun greifen – einer Art Pistole, die den Rauch durch einen Schlauch über das Gargut in eine Glasglocke oder in ein Vakuumpäckchen pustet.

Unter „Smoken“ versteht man Grillen über längere Zeit (1 bis 8 Stunden) und mit konstanter Temperatur von etwa 110 Grad.

ZÜNDENDE IDEEN:

1. Räucherhalter für Fisch, Rösle, 48 x 14,5 cm, € 34,95, www.grillfuerst.de
2. Smoking Gun & Cloche von Sage, € 95,99, www.utopiashop.de
3. Räucherofen mit Wasserschale von Rösle Nr. 1, € 419, www.grillfuerst.de
4. Smoker El Fuego Minnesota, € 780, www.obi.de
5. Räucherchips Buche, 1,7 kg € 6,78, www.kamado-essentials.com

GESUCHT!

DEUTSCHLANDS
**BESTE
WURSTTHEKE**
2023

Jetzt mitmachen und gewinnen!

Nominieren Sie Ihre liebste Wursttheke.
Aus allen Einsendungen wird eine Expertenjury im Oktober 2023
„Deutschlands beste Wursttheke“ ermitteln.
Alle Einsender können einen von 20 tollen Preisen gewinnen.

Einsendeschluss ist der **31.07.2023**

**1.
PREIS**

Wertvolles Sammler-Objekt:
Schale aus Steinguss von
Otmar Alt, exklusiv für Wiltmann
gefertigt und streng limitiert.

**2.-4.
PREIS**

Ein echter Hingucker:
die 4,8 L Küchenmaschine ARTISAN
von KitchenAid in Liebesapfelrot

**5.-20.
PREIS**

Wiltmann-Genießer-Haus:
gefüllt mit ausgesuchten
Wiltmann-Delikatessen.

Wir suchen Deutschlands beste Wursttheke. Denn die Bedienungstheke ist nach wie vor das Herzstück eines jeden gut geführten Supermarktes. In den Märkten und Metzgereien wird Neugierde geweckt, Begeisterung entfacht und der Kunde erlebt dank der großartigen Arbeit der Menschen hinter der Theke kompetente Beratung und beste Qualität, Vielfalt und Frische. An der Theke kommen Menschen nach Art eines Wochenmarktes zusammen und tauschen sich aus. Das alles möchten wir honorieren. Das Familienunternehmen Wiltmann, traditionsreicher Anbieter von Wurst- und Schinkenspezialitäten, will diese hoch entwickelte Kultur ins Bewusstsein rücken und fördern. Gemeinsam suchen wir die Besten der Besten und dabei sind Ihre Tipps und Empfehlungen unverzichtbar. Aus allen Einsendungen werden die beliebtesten Bedienungstheken ermittelt.





Kraut & Beeren

Ein saftiger Salat mit Erdbeeren, Spargel und Mozzarella kommt uns jetzt gerade recht. Für den besonderen Pfiff sorgen selbst eingelegte süßliche rote Zwiebeln. Buchstäblich erfrischend!

TEXT KERSTEN WETENKAMP FOTOS SVEN SCHOMBURG

Venezianischer Erdbeersalat mit grünem Spargel



„An warmen Tagen sorgt dieser Salat für einen Frischekick, ähnlich wie Gazpacho. Mit Büffelmozzarella und Röstbrot ein köstlicher Hauptgang.“

EINEN FRUCHTIG-HERZHAFTEN SALAT hatte Matthias Gfrörer im Sinn, als er sich dieses Rezept mit Erdbeeren, Spargel und Mozzarella überlegte. „Der süße und feinherbe Geschmack erinnert an Gazpacho“, erklärt der Küchenchef der „Gutsküche“. Und frischer Mozzarella gibt dem Salat eine gehaltvolle Basis, sodass er an warmen Tagen auch als Hauptgang Spaß macht. „Fisch und Fleisch sind nicht nötig!“

Gute Zutaten sind auch hier die Erfolgsgaranten. Neben knackigen, nur kurz gegrillten Spargelstangen und Erdbeeren, frisch vom Feld geerntet (nicht gewaschen, sondern nur abgerieben!), sind es rote Zwiebeln, in Himbeeressig eingelegt, fruchtig und nicht

mehr scharf. Der fermentierte, leicht salzige Pfeffer lässt sich auch als Snack knabbern.

Beim Mozzarella besser auf Kuhmilch verzichten und gleich den echten Büffelmozzarella wählen. „Das ist für mich ein großer Geschmacksunterschied“, meint Gfrörer, „frischer Büffelmozzarella schmeckt wunderbar aromatisch und hat einen flüssig-sahnigen Kern. Der Käse lässt sich gut zerpfücken und muss nicht in Scheiben geschnitten werden wie die Standard-Gummibälle aus dem Supermarkt.“ Gfrörers Tipp: Am besten erkundigt man sich nach Büffelmilchzüchtern in der Region. Denn die Höfe bieten nicht nur Milch und Käse an, sondern auch hervorragendes Büffelfleisch – „so zart wie Wild.“

Gutsküche ●●

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

Venezianischer Erdbeer- salat mit grünem Spargel

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten plus
15 Minuten Marinierzeit für die Zwiebeln ZUTATEN für 4 Personen

Zutaten

EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN

3 rote Zwiebeln,
1 EL Salz,
3 EL Rohrohrzucker,
150 ml Himbeeressig

SALAT

500 g grüner oder violetter Spargel,
etwas Olivenöl,
4 dicke Scheiben Röstbrot,
500 g Erdbeeren (z.B. Sorte Sonata:
nicht zu süß, festfleischig),
2 eingelegte rote Zwiebeln (siehe oben),
200 g Büffelmozzarella,
5–6 Zweige Buschbasilikum,
5 g fermentierter schwarzer Pfeffer
(Fertigprodukt, z.B. von Johannes King),

ERBEERSALSA

100 g geputzte Erdbeeren,
50 ml gereifter Balsamico,
2 Prisen Salz,
¼ rote Zwiebel,
1 EL Zucker



1 Für die eingelegten Zwiebeln die Zwiebeln schälen, Strunk entfernen und in feine Sichel schneiden (Tipp: Zwiebel in Wachstumslinie schneiden, dann wird sie stabiler). Mit Salz und Zucker marinieren und in ein heiß ausgespültes, abgetrocknetes Marmeladenglas eindrücken, 15 Minuten stehen lassen, dann mit dem Essig aufgießen.

2 Für den Salat den Spargel von den Spelzen entfernen und die Enden abschneiden. Dickere Stangen und Spargel aus später Ernte im unteren Drittel schälen. Spargel mit Olivenöl bepinseln und in der Pfanne oder auf dem Grill kurz rösten, die Brotscheiben am besten gleich dazugeben. Erdbeeren nicht waschen, sondern putzen, dafür am besten auf einem feuchten Tuch hin- und herrollen.

3 Für die Erdbeersalsa alle Zutaten mit dem Stabmixer fein pürieren.

4 Anrichten: Erdbeeren auf Teller setzen, grünen Spargel in Spitzen schneiden und dazulegen, Röstbrot, rote eingelegte Zwiebeln dazugeben, Mozzarella grob rupfen und die Stücke dazwischen platzieren, Basilikumblättchen dazwischensetzen, Olivenöl und Erdbeersalsa darüberträufeln und mit fermentiertem Pfeffer bestreuen.

FOTOS: BRANDSOLUTIONS/STOCK.ADOBE.COM, MATHIAS NEUBAUER, MICHAEL MEISEN/STOCKFOOD, HILARY MOORE/STOCKFOOD, OXIE99/STOCK.ADOBE.COM, SVEN SCHOMBURG, CHRISTIAN TEUBNER FÜR GUU/SEASONS.AGENCY (2)

Die Milch macht's

Büffelmozzarella schmeckt köstlich, ist gesund – und kommt längst nicht mehr nur aus Italien!

1

Schneekugel mit Sahne

Der Mozzarella (zu Deutsch etwa Trennkäse) ist ein typisches Produkt aus der Region Neapel. Er wird als „Filata“-Käse hergestellt, das heißt, man zieht die Käsemasse zu Fäden aus und formt sie dann zu Kugeln. Frischer Mozzarella hat eine strahlend weiße Farbe und beim Anschneiden einen Kern aus Sahne und Molke. Noch sahniger und flüssiger ist die eng verwandte Burrata aus Apulien.



2

Büffel oder Kuh?

„Mozzarella“ ist kein geschützter Begriff, er kann überall hergestellt werden. Die gummiartig festen Bälle aus Kuhmilch sind meist geschmacksarme Standardware. Büffelmozzarella aus Kampanien (Mozzarella di Bufala Campana) ist teurer, er trägt das Siegel des geschützten Ursprungs, schmeckt aromatischer, sahniger und enthält mehr Vitamine, Eisen und Kalzium als die Variante aus Kuhmilch.

3

Italien und Deutschland

Oft sind italienische Büffelfarmen wegen der nicht artgerechten Tierhaltung und des belasteten Bodens umstritten. Wenn möglich, sollte man zu Bioware greifen. Guter Büffelmozzarella kommt heute aber auch aus Deutschland. Besichtigungen bieten an: Paoletta und Bobalis (Brandenburg), Biohof Eilte (Niedersachsen), Hohensteiner Hofkäserei (Baden-Württemberg).



Ein Meilenstein

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 der hochkomplexen Kreationen gewährt.

Folge 17: Sven Elverfeld, „Aqua“, Wolfsburg, der ein Gericht aus seiner Kindheit in eine außergewöhnliche Form brachte

ZUTATEN für 4 Personen

TAFELSPITZ VOM LAMM

400–500 g schweres Stück
Tafelspitz vom Müritz-Lamm,
80 g Mirepoix (fein gewürfeltes
Wurzelgemüse),
etwas Weißwein, ½ Knoblauch-
zehe, 1 Lorbeerblatt,
1 Wacholderbeere, 1 Piment,
Meersalz, 2 weiße Pfefferkörner,
zum Anrichten: reduzierter
Lammfond, leicht gebundener
Lammfond
Vakuuierier

EIWEISSSTICH MIT

WARMEM WACHTELEIGELB
180 g Eiweiß,
130 g Sahne (mind. 33 % Fett),

Salz, 4 Wachteleigelbe,
Traubenkernöl

SALZKARTOFFEL

1 große festkochende Kartoffel,
Meersalz,
zum Anrichten: Butterfond,
weiche Butter, Maldon Sea Salt,
Pflanzenöl zum Braten
Eiswasser

FRANKFURTER GRÜNE SOSSE UND KRÄUTERSALAT

300 g verlesene, gewaschene
Kräutermischung (mindestens
sieben: etwa krause Petersilie,
Schnittlauch, Kerbel, Sauer-
ampfer, Borretsch, Gartenkresse,
Estragon, Liebstöckel,
Zitronenmelisse, Pimpinelle, Dill)

1 fein geschnittene Schalotte,
etwas weißer Balsamico,
20 ml Traubenkernöl plus etwas
zum Anrichten,
150 g saure Sahne oder Schmand,
80 g Joghurt, 3 g Estragonsenf,
Salz, weißer Pfeffer aus der
Mühle, etwas Zucker,
1 Spritzer Zitronensaft plus etwas
Anrichten, Traubenkernöl

Zubereitung Tafelspitz

1 Den Tafelspitz sauber parie-
ren. Die Abschnitte mit Mire-
poix, Weißwein, Knoblauch
und Gewürzen in einem Topf
mit Wasser aufkochen. Tafel-
spitz mit Salz und weißem Pfeffer
würzen, von allen Seiten
kurz anbraten, damit sich die

Poren schließen, und in den
kochenden Fond geben. So-
fort die Temperatur auf 85 °C
senken und schonend garen,
bis der Tafelspitz langsam
von der Fleischgabel rutscht.
2 Das gegarte Fleisch mit ei-
nem feuchten Tuch abgedeckt
im Kühlschrank auskühlen
lassen und anschließend vaku-
umieren.
3 Den Tafelspitz in 5 mm dicke
Scheiben aufschneiden, dann
in 3,5 x 11 cm große Rechtecke
zuschneiden.
4 Zum Anrichten in etwas re-
duziertem Lammfond erhitzen.
Zuletzt mit leicht gebundenem
Lammfond abglänzen und mit
etwas Meersalz würzen.



SVEN ELVERFELD ÜBER SEIN GERICHT:

„Das Gericht ‚Tafelspitz vom Müritz-Lamm mit Frankfurter Grüne Soße, Kartoffel und Ei‘ ist von meiner Kindheit in Hanau inspiriert. Als Hesse bin ich mit Grüner Soße aufgewachsen und wollte genau diese regionale Verbundenheit in einem Gericht transportieren. Dabei ist etwas Bodenständiges in ungewöhnlicher Form entstanden. Der Teller mit der quadratischen Vertiefung hat die Entstehung maßgeblich beeinflusst. Unbewusst und durch Zufall hat sich darin alles zusammengefügt. Obwohl von 2011, werde ich heute noch auf dieses Gericht angesprochen. Ein Meilenstein, der sich ergeben hat.“

„EIN SIGNATURE DISH KANN MAN NICHT PLANEN. ES SIND DIE REAKTIONEN DER GÄSTE, DIE EIN GERICHT BESONDERS MACHEN.“

SVEN ELVERFELD, „AQUA“, WOLFSBURG

Zubereitung Eiweißstich

1 Eiweiß und Sahne zusammen mixen. Mit etwas Salz abschmecken, durch ein Microsieb passieren. Auf ein mit Folie ausgelegtes Blech 4 mm gleichmäßig dick verteilen. Unter Folie abgedeckt 42 Minuten bei 86 °C Dampf garen.

2 Nach dem Auskühlen die obere Folie entfernen und in 7,5 x 3 cm große Rechtecke schneiden. Auf einer Seite den Eiweißstich 2 cm rund ausstechen.

3 Wachteleigelb vom Eiweiß vorsichtig entfernen. Einzeln in kleinen Schalen mit Traubenkernöl bedeckt temperieren.

4 Zum Servieren 85 °C gesalzenes heißes Wasser in die Schälchen mit den Wachteleiern und dem Öl gießen. Etwa 40 Sekunden ziehen lassen.

Zubereitung Salzkartoffel

1 Kartoffel waschen, schälen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben in 3,5 x 8 cm große Rechtecke schneiden.

2 In Salzwasser bissfest kochen und in gesalzenem Eiswasser abschrecken.

3 Kurz vor dem Servieren in einem Butterfond erhitzen. Beim Anrichten mit Maldon Sea Salt würzen und mit etwas weicher Butter bestreichen.

4 Den Rest der Kartoffel in 1 mm dünne Scheiben schneiden. Aus den Scheiben feine Streifen von 1 cm Länge schneiden. Die entstandenen Streifen in Pflanzenöl goldbraun frittieren. Zum Servieren werden diese in den Kräutersalat (siehe rechts) gegeben.

Zubereitung Grüne Soße und Kräutersalat

1 Für den Kräutersalat 10 g in einer Schale kühl stellen.

2 Alle restlichen Kräuter und Zutaten für die Grüne Sauce in einen großen Mixer geben, etwa 3 Minuten fein zerkleinern. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

3 Zum Anrichten werden die Kräuter für den Salat mit etwas Zitrone, Traubenkernöl, Salz und weißem Pfeffer gewürzt.

Anrichten:

Alle Komponenten quadratisch anrichten. Temperierten, mit Öl bestrichenen Eierstich mit der ausgestochenen Öffnung oben rechts platzieren, warmes Wachteleigelb in die ausgestochene Öffnung geben. Oben links neben dem Eiweiß die Kartoffel platzieren. Unten den Tafelspitz anlegen. Die Grüne Soße mittig zwischen Kartoffel und Tafelspitz verteilen. Salat als kleines Bouquet mit den knusprigen Kartoffelstreifen auf der Grünen Soße anrichten.



NEWS & TERMINE

INSEKTEN ZUM LUNCH

In vielen Teilen der Welt gehören sie längst zum Speiseplan, nun hat die EU zwei Insektenarten für Lebensmittel zugelassen: die Hausgrille und den Getreideschimmelkäfer. Am 29. Juni spricht der Forscher und Biologieprofessor Florian Körber im Hamburger Körber Forum über die Akzeptanz „neuartiger Lebensmittel in der Gesellschaft“.

www.koerber-stiftung.de

OLIVE, OUZO & CO

Bergamotte-Marmelade, Premium-Ouzo, Chalkidiki- und Kreta-Oliven: Delikatessen aus ganz Griechenland hat der Versender Deligreece im Programm. Das ausgewählte Sortiment macht Appetit auf den nächsten Urlaub im Süden.

www.deligreece.com

FOOD, ROCK UND WEIN

Dass sich Rockmusik und Kulinarik nicht ausschließen, beweisen die Spitzenkoch-Brüder Peter und Martin Scharff: Zu ihrem Pfälzer Open-Air-Festival nahe Kaiserslautern kommen vom 30. Juni bis 2. Juli Topköche, Konditoren, Grillmeister, Whisky-, Fisch- und Brotexperten, Wein- und Wassersommeliers, die auch diverse Workshops anbieten.

www.peter-scharff.de



Eine Küche nach dem Baukasten-Prinzip

Die Manufaktur Osta zählt heute zu den innovativsten Küchenherstellern in Deutschland. Alle Bauteile sind made in Germany. „Insel Plus“ ist die zentrale Kochinsel-Einheit, die je nach Wunsch mit gut durchdachten Elementen erweitert werden kann wie dem beleuchteten „Show Me“-Flaschenbord, Ablageregalen für Schneidbretter und Flaschen oder den „Ubahn“-Schränken aus Eichenholz. Preise und Händler auf www.osta-kuechen.de



„Es schockiert mich, wie man an **Essenseinladungen** herangeht. In New York ist es so, dass vorher jemand anruft und nach Allergien fragt, und dann diktiert man, ob man vegan ist oder sonst etwas nicht isst. Man geht doch nicht der Ernährung wegen auf eine Dinnerparty.“

FRAN LEBOWITZ, KOLUMNISTIN, ESSAYISTIN, BUCHAUTORIN, IN DER „SZ“

AROMENSPIELE AM GRILL

Schlichte BBQ-Sauce war gestern: Die Manufaktur „Die Schlemmerei“ aus der Nähe von Bremen hat spannende Sorten wie „Schwarzbier & Erdbeere“, „Kokos & Paprika“ und „Smoky Cherry“ (v. l.) neu im Sortiment. Im Familienbetrieb wird alles schonend eingekocht und in kleinen Chargen abgefüllt. Gut abgestimmt sind die feinen aparten Aromen, die ohne künstliche Zusätze auskommen. Je € 6,95, 250 ml. www.die-schlemmerei.de



Mit Ofyr stilvoll im Freien kochen

Ofyr Grill Classic Corton 100 & Starter-Set.

Der exklusive Ofyr Grill aus Cortenstahl und Stahl setzt sich aus Sockel, kegelförmiger Schale und der Plancha-Kochplatte zusammen. Das Untergestell steht dank eines Gesamtgewichtes von 101 kg absolut sicher. Auf der oberen Platte des Ofyr kann Essen für bis zu 20 Personen zubereitet werden. Fisch, Fleisch oder Gemüse werden auf der umlaufenden Stahl-Platte gebraten, gekocht und warmgehalten. Schon nach 25–40 Minuten ist die Platte heiß und einsatzbereit. Zum Ofyr bekommen Sie dazu ein **passendes Starter-Set** bestehend aus 5 Teilen: hochwertiger Spatel aus Edelstahl und hitzebeständigem Kunststoff zum Wenden und Säubern, eine Edelstahl-Ölkanne, 3 Zedernholzplanken Pro, die beim Slow-Cooking köstlichen Rauchgeschmack verleihen, ein Kochbuch mit 72 Rezepten (von den Profiköchen Guy Weyts und Erik Sterckx) und zuletzt der Sicherheitsring „Bumper“.

Art. Nr.: 1444964

Ø 1 m, 1,03 m hoch, Cortenstahl, Stahl, Gestell 50 × 50 × 73 cm, 101 kg, Spachtel, Edelstahl-Ölkanne, 3 Zedernholzplanken, Kochbuch, Sicherheitsring.

Statt 2.200,85 € nur 1.995,00 €



Deckel für Ofyr Grill Classic Corten 100.

Der schwarze Schutzdeckel aus pulverbeschichtetem Stahl mit Griff aus feinem Mahagoniholz deckt die Stahl-Kochplatte bei Nichtgebrauch vollständig ab.

Ø 1 m, schwarz beschichteter Stahl, Mahagoniholz, 6 kg.

Art. Nr.: 1445065 | 209,00 €



Grillrost für Ofyr Grill Classic Corton 100.

Der Grillrost aus schwarzem Stahl, der auf die Mitte der Ofyr Koch- Grill- und Feuerstelle aufgesetzt wird, schafft zusätzliche Grillfläche und ein typisches Grillaroma.

Ø 52 cm, 11,5 cm hoch, schwarzer Stahl, 12 kg.

Art. Nr.: 1445057 | 215,00 €

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.





Olio Award 2023 – Das große Gewinner-Set

Olivenöl 8er-Set, Gewinner aus drei Kategorien.

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 Americo 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 €

**5 €
Gutschein***
mit dem Code

FE23OLIO

Die besten Olivenöle ihrer Klasse

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

Die besten ihrer Klasse: Drei sortenreine Premium-Gewinner-Öle des Feinschmecker Olio-Awards 2023 erwarten Sie in diesem köstlichen Set. Fantastisch: Dreimal höchste Olivenöl-Handwerkskunst in der Flasche. Infos zu den einzelnen Ölen finden Sie bei uns im Shop.

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 €



Bummel zu den Legenden

Mitten in der Stadt auf Weinreise gehen – das ist hierzulande nur in Würzburg möglich. Die Spitzenlage Stein ist allgegenwärtig und liefert beste Silvaner und Rieslinge von renommierten Gütern

TEXT JONAS MORGENTHALER, GABRIELE HEINS



FOTOS: ANNA MUTTER (2)

Weingut am Stein

Sandra und Ludwig Knoll bewirtschaften ihre Lagen ökologisch. Mit den Kindern Antonia und Vinzenz steht die nächste Generation bereit



Alte Mainbrücke Das Wahrzeichen der Stadt ist ein beliebter After-Work-Treff mit Blick auf die Festung Marienberg

Weintipps aus der Lage Würzburger Stein

Weingut Bürgerspital

2021 GG Silvaner Würzburger Stein-Harfe, € 29
2021 Riesling trocken Erste Lage Würzburger Stein,
€ 14,90, www.buergerspital.de

Weingut Juliusspital

2022 Silvaner Würzburger Stein Erste Lage, € 16
2022 Weißer Burgunder Erste Lage Stein, € 16
www.juliusspital-weingut.de

Staatlicher Hofkeller Würzburg

2021 Silvaner GG Würzburger Stein-Berg
Große Lage, € 32
www.hofkeller.de

Weingut am Stein

2021 Silvaner Würzburger Stein bio, € 20
www.vinothek-am-stein.de

H

Hochzeitspaare drängeln sich am Pavillon hoch oben am Ende der Lage Stein für das perfekte Fotomotiv. Weiter unten auf der Alten Mainbrücke hocken junge Leute auf der Mauer mit einem Glas in der Hand, und wenn das Weingut am Stein im Juli wieder sein großes Sommerfest mit tollen Bands feiert, sind natürlich alle dabei.

Keine Frage, Wein bestimmt vor allem im Sommer das Lebensgefühl der Stadt, die ja auch besonders verwöhnt ist: Die Lage Würzburger Stein mit imposanten 85 Hektar gehört zu den besten in Deutschland – und ist von fast jedem Punkt Würzburgs zu sehen. Bearbeitet wird sie von hervorragenden Weingütern: Bürgerspital, Juliusspital und dem Staatlichen Hofkeller, die sich 95 Prozent der Toplage teilen, sowie dem Weingut am Stein der Familie Knoll und dem Weingut Reiss. So kann man in der Stadt bleiben – und dennoch auf Weinreise gehen. Eine echte Besonderheit, die den Menschen hier immer mehr bewusst wird: Junge (Wein-)Lokale machen auf, die regionale Küche rückt in den Fokus. „Früher hatte man in den Restaurants am Marktplatz die Wahl zwischen Lugana und Pinot grigio, heute zwischen Silvaner und Silvaner“, schmunzelt Sebastian Schütz, Sommelier und Weinhändler mit herausragendem Franken-Sortiment in seinem Laden „Rot Weiß Rosé“.

Einer der großen Weinmacher ist Robert Haller, seit 2007 Direktor des Bürgerspitals zum Hl. Geist und Verwalter eines großen Erbes. Seit über einem Jahrtausend wird hier Wein angebaut, heute vor allem Riesling und Silvaner, in oft sehr steilen Lagen. „Riesling vom Stein ist meine heimliche Liebe: fein, vielschichtig und extravaganter“, sagt er. Und das liegt auch an der außergewöhnlichen Qualität der Lage Würzburger Stein: der Muschelkalk sorgt für eine wunderbare Salzigkeit und gut gepufferte Säure. „Wein mit Understatement“, sagt Haller. Die größte Fläche ist der fränkischen Paradesorte Silvaner gewidmet, die in der Weinszene generell immer mehr Aufmerksamkeit genießt, und die Elite wächst auf dem Filetstück Stein-Harfe, Große Gewächse mit Finesse.

Viele Reben sind 30 Jahre oder gar 60 Jahre alt – was (zusammen mit dem Humus im Boden) ein echtes Pfund in Zeiten des Klimawandels ist. Franken war schon immer eine der heißesten und trockensten Weinregionen Deutschlands, besonders extrem war der Jahrgang 2022. „Ich hatte eine Höllenangst, dass die Weine verkocht sind“, sagt Haller, „aber zum Glück haben sie Frische,



Weingut am Stein Sandra Knoll schenkt nicht nur bei Weinproben biodynamische Weine aus. Das Weingut-Ensemble mit der preisgekrönten modernen Holzfassade ist ein Genusssort mit Gästehaus, Tagungsräumen und spektakulären Musikfesten



„Veränderungen sind ein Spagat, wir sind hier im Weltkulturerbe.“

Stefan Schäfer, Staatlicher Hofkeller



Staatlicher Hofkeller Würzburg

Stefan Schäfer ist als Qualitätsmanager das Bindeglied zwischen Keller und Weinberg. Das Weingut steht für Rieslinge und Silvaner mit Charakter. Highlight bei Führungen ist der Weinkeller aus dem Barock





Weingut Bürgerspital Hier wurde der Bocksbeutel erfunden, als Maßnahme gegen Weinbetrug. Direktor Robert Haller bürgt seit 2007 für Qualität.


Weingut Juliusspital Das historische Anwesen wurde im 16. Jahrhundert als Stiftung gegründet.

stehen wunderbar im Glas. Ein Geschenk der Natur.“ Schon um 1330 kamen die ersten Weingärten in den Besitz der ursprünglich bürgerlichen und heute öffentlich-rechtlichen Stiftung für notleidende Senioren und Pilger, noch heute gehören Alten- und Pflegeheime zum Portfolio. Und das Bürgerspital gilt als „Wiege des Bocksbeutels“: Weil es um die Weine vom Würzburger Stein einst viel Betrug gab, entschied die Stadt 1726, sie in die bauchige Flasche abzufüllen und zu versiegeln.

Im Vergleich zu dieser Historie ist das Weingut am Stein ein Newcomer – und Paradiesvogel unter den historischen Würzburger Weinbetrieben. „Not established since 1890“, steht auf manchen Verschlusskapseln, was aber den Anspruch nicht mindert: „Hier kann man nur auf Qualität setzen“, sagt Inhaberin Sandra Knoll. Die Familie besitzt an der Lage Würzburger Stein nur einen kleinen Anteil – diesen aber direkt am steilen Hang. Ihre Toplage ist der Stettener Stein etwas weiter nördlich, spektakulär über einer 80 Meter hohen Muschelkalkfelswand. Sandra und Ludwig Knoll betreiben biodyna-

mischen Weinbau, die Qualität hat sich in den letzten Jahren phänomenal entwickelt. Die besten Trauben werden mit Schale im puristischen, in den Berg gebauten „Steinkeller“ in Amphoren vergoren, reifen in Eichenfässern und werden unfiltriert abgefüllt. So entstehen Blauer Silvaner und Traminer der Linie „Down To Earth“, die experimentierfreudige Familie arbeitet auch gern mit dem Beton-Ei. Ludwig Knoll ist der Erste in der Familie, der ganz auf Wein setzt, seine Vorgänger waren auch Küfer. Als er vor mehr als 30 Jahren mit seiner Frau den Betrieb übernahm, bedeutete das Verantwortung, aber auch Freiheit, gab es doch keine mächtige Tradition. Heute ist ihr Weingut ein Genusssort geworden mit schicker Vinothek samt preisgekrönter Fassade und Gästehaus. Zum Abendbrot treffen sich Familie und Mitarbeiter gern auf der Terrasse. Unten in der Stadt locken Weinlokale wie das neue Bistro „Mars“ oder die „Soulfood Kitchen“, die sich regionaler Küche und sehr guten Weinen bei lässiger Atmosphäre verschrieben haben, das „Aifach Reisers“ oder der Klassiker „glouglou“.

Insider, die hier an den Tischen fachsimpeln, sprechen von den beiden großen Spitälern als „Büschpi“ und „Juschpi“ – Letzteres, das Juliusspital, 1579 gegründet, ebenfalls als Hort für Kranke und Bedürftige, auch hier gehörten Weinberge als Einnahmequelle von Anfang an dazu, mit 180 Hektar ist es das zweitgrößte Weingut in Deutschland. „Bei uns gilt: Jeder Schluck eine gute Tat“, sagt der Weingutsdirektor Horst Kolesch, der im Herbst nach 37 erfolgreichen Jahren aufhört. Stolz zeigt er das schöne Areal mit langen Kellergängen, historischen Fässern, aber auch einer modernen Kelteranlage, wo die Trauben mit einem Aufzug 13 Meter in die Höhe gefahren werden, damit sie nur per Schwerkraft schonend verarbeitet werden. Auch Kolesch schwärmt von Rieslingen und Silvanern der Lage Würzburger Stein, von der Dichte, der Würze, vom Mineralisch-Flintigen, von der Salzigkeit auf der Zunge. Der Silvaner nimmt hier 43 Prozent der Fläche ein. Frühe Rebsorten wie der Müller-Thurgau und Bacchus sind dafür allgemein auf dem Rückzug, erzählt, sagt Kolesch, auch wegen des Klimawandels.

„Der Lesekorridor wird immer enger“, bestätigt Stefan Schäfer, Qualitätsmanager im Staatlichen Hofkeller. Die Veränderungen erfordern Maßnahmen. Aber: „Das ist ein Spagat, man darf hier baulich nichts verändern, wir sind ja im Weltkulturerbe“, sagt er, der ebenfalls ein geschichtsträchtiges Gut mit Gründungsjahr 1128 steuert. Dennoch ist der Blick auf die Gegenwart gerichtet: Der Ausdruck von Sorten und Terroir ist pointiert und schmeckbar, etwa beim rassig-kraftvollen Riesling vom Würzburger Stein-Berg oder beim fülligen, dabei frisch und saftigen Silvaner vom Stein. Der FEIN-SCHMECKER kürte das Gut im „Weinguide 2023“ zu einem der Aufsteiger des Jahres! Keine Frage, der Stein-Wein mit seiner Tradition ist fit für die Zukunft. 

„Heute hat man in den Lokalen die Wahl zwischen Silvaner und Silvaner.“

Sebastian Schütz, Würzburger Weinhändler



Weinlokale

● **Aifach Reisers** Bernhard Reisers lässiges Lokal in der ehemaligen Markthalle: Kleinigkeiten und Saisongerichte. Große Weinauswahl aus Franken. www.der-reiser.de

● **Bistro Mars** Neu am Festungsberg. Produkte regionaler Landwirte und Winzer stehen im kleinen Abendlokal im Fokus. www.bistromars.de

● **Das Backöfele** Fränkische Tradition auf dem Teller, fränkische Weine im Glas. Zuverlässig seit 45 Jahren. www.backoefele.de

● **glouglou** Fantasiervolle Gerichte im Strandhausambiente. 200 Weine innovativer Winzer. www.glouglou.de

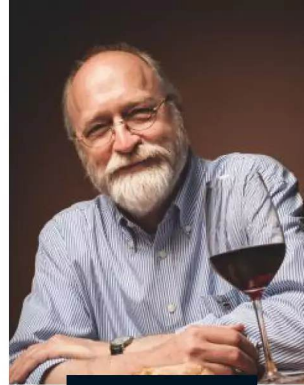
● **Soulfood Kitchen** Ob für Ceviche oder Secreto – Nachhaltigkeit ist das entscheidende Kriterium, auch für Food und Wein aus Franken. www.gasthaus-soulfood.de

WEINLADEN

Rot Weiß Rosé Sehr gut sortierter Weinladen (Foto o.) mit 250 Positionen aus Franken, viele Newcomer. Einmal im Monat „Winzer zum Anfassen“. www.rotweissrose.com

Helle Freude AUF DER HÖHE

Mit den noch jungen Weißweinen des Jahrgangs 2022 können Südtirols Winzer bei Qualität und Preis ihre Spitzenposition behaupten. Wir stellen hier die sechs Sieger unserer Verkostung vor



DIETER BRAATZ
ist Weinexperte und
FEINSCHMECKER-Autor

1. FRUCHTIG, FLORAL UND ELEGANT BIS ZUM FINALE

2022 Weissburgunder/Pinot Bianco Südtirol DOC, Weingut Josef Hofstätter, Bezug: www.sardovino.de, Tel. 07141-702 93 51

Außer seinem Lagenwein Barthenau füllt Martin Foradori vom Weingut Hofstätter mitten in Tramin auch einen „einfachen“ Weißburgunder ab, gewachsen auf Hanglagen mit lockeren Mergelböden in bis zu 300 Meter Höhe. Strohgelb steht der Bianco im Glas, verströmt einen animierenden Duft nach Apfel, Pfirsich und Birne mit floralen Untertönen. Am Gaumen sind feine Frucht, frische Säure, elegante Struktur und ein aromatisches Finale die Pluspunkte. Gefällt zu Antipasti, Fisch und Topinambursuppe mit Pancetta.

4. SCHÖNE GRÜSSE VON DER STACHELBEERE

2022 Sauvignon Bianco Südtirol DOC, Cantina Tramin, Bezug: www.superiore.de, Tel. 03523-53 36 80

Die Trauben für diesen klassischen Sauvignon Blanc der Kellerei Tramin (rund 300 Mitglieder) wachsen auf Hanglagen zwischen 350 und 550 Meter Höhe. Nach der Handlese erfolgen alkoholische Gärung und Ausbau im Edelstahltank. Im Bukett beeindruckt der Wein mit den Sauvignon-typischen Aromen von Holunder, grüner Paprika, Brennesseln und Stachelbeere. Im Geschmack zeigt er sich als Idealtyp seiner Gattung mit lebendiger mineralischer Frische. Sehr gut als Aperitif, zu Hummer und anderen Krustentieren.

2. SALBEI, ROSEN UND ORIENT-GEWÜRZE

2022 Merus Gewürztraminer Südtirol DOC, Tiefenbrunner, Bezug: www.tiefenbrunner.com, Tel. 0039-04 71 88 01 22

Seinen klassischen Gewürztraminer erntet Christof Tiefenbrunner, Schlosskellerei Turmhof, von 40 Jahre alten Reben auf Hanglagen bei Kurtatsch und Entiklar in 200 bis 470 Meter Höhe. Nach Gärung im Beton und vier Monaten Ausbau in Edelstahl zeigt der frisch-fruchtige Wein Noten von kandierten Früchten, Salbei, Rosenblättern und orientalischen Gewürzen.

Am Gaumen wirkt er vollmundig und geschmeidig. Der Traminer passt hervorragend zu asiatisch gewürzten Gerichten, Krustentieren oder würzigem Geflügel.

5. DIE GENOSSEN TRUMPFEN AUF

2022 Pinot Grigio Südtirol DOC, Cantina Tramin, Bezug: www.superiore.de, Tel. 03523-53 36 80

1889 wurde die Kellerei Tramin als eine der ersten Genossenschaften der Region gegründet. Nicht nur beim Sauvignon Blanc (siehe Nr. 4), auch beim Grauburgunder ist sie spitze. Die Trauben wurden in Hanglagen (200–400 Meter) in Montan, Neumarkt und Tramin per Hand gelesen. Im Duft dominieren Noten von Pfirsich, Birne und Melone, ergänzt um florale Nuancen. Am Gaumen gefällt die frische Lebendigkeit, gepaart mit ausgewogener Fülle. Begleitet gut Fischsuppe und weitere Fischgerichte, Pilze und Antipasti.

3. MIT TROPISCHEM BUKETT

2022 Somereto Chardonnay Südtirol DOC, Cantina Andrian, Bezug: www.kellerei-andrian.com, Tel. 0039-047 1 25 71 35

Im Jahre 1893 gründeten die Andrianer Weinbauern die erste Kellereigenossenschaft Südtirols, 115 Jahre später schlossen sie ein Bündnis mit der Cantina Terlan, bewahrten aber ihre Identität. Das beweist dieser Chardonnay, der sich im Vergleich zu etlichen anderen Weinen der Rebsorte in Frische und Fruchtigkeit abhebt. Zum fülligen, dabei harmonischen Körper mit angenehmer Säure kommt ein intensiver Duft nach Bananen und anderen tropischen Früchten. Ausgezeichnet zu Pasta mit Käse und Gemüserisotto.

6. KLASSIKER IN HOCHFORM

2022 Tradition Weissburgunder/Pinot Bianco Südtirol DOC, Cantina Terlan, Bezug: www.kellerei-terlan.com, Tel. 0039-04 71 25 71 35

Der feingliedrige, mineralische Weißburgunder gehört seit 1928 zu den bedeutendsten Weinen der Kellereigenossenschaft Terlan. Die Trauben für diesen Klassiker stammen von höheren Lagen (bis zu 900 Metern), wurden vom Önologen Rudi Kofler im Edelstahl ausgebaut und reiften auf der Feinhefe. Der Traditionswein überzeugt im Bukett mit Aromen von Äpfeln, Birnen und Quitten, komplettiert Kamille und Zitronengras. Im Geschmack klar und fein, harmonisch und elegant. Zu Vitello tonnato, Fischcarpaccio oder Burrata.

¹
€ 13,90



²
€ 13,30



⁴
€ 12,50



⁵
€ 11,90



³
€ 10,40



⁶
€ 12,40



Blick durch die Rebzeilen
der Weinberge auf den
Ort Mayschoß. Der Touris-
mus läuft wieder an



NEULAND

Zurück zu „improvisierter“ Normalität – die Weingüter im Ahrtal blicken
zwei Jahre nach der zerstörerischen Flut nach vorn

TEXT **GEORG ETSCH**EIT

Waldbeeren im Duft, frisch und klar, dazu eine Prise Holzwürze.“ So werden in einer Online-Weinauktion drei Flaschen

Spätburgunder des renommierten Ahr-Weinguts J.J. Adeneuer annonciert. „Jahrgang 2018, Flutwein, leicht beschädigt“. Da sollte man zugreifen, nicht nur wegen des (im Vergleich etwa zum Burgund) erschwinglichen Aufrufpreises von 66 Euro für drei Flaschen bei durchaus vergleichbarer Qualität.

ALLZU VIEL HATTE DIE FLUT vom 15. Juli 2021 mit 184 Toten und Sachschäden in Milliardenhöhe nicht übrig gelassen im engen Ahrtal, das sich tief ins Rheinische Schiefergebirge eingegraben hat. Die meisten Winzer verloren nicht nur Haus, Hof und Technik, sondern auch Teile der aktuellen Ernte im Keller sowie des Weinarchivs. Und da könnte der Jahrgang 2018 zum Sammlerobjekt werden. Insgesamt 180 000 Flaschen Flutwein verschiedener Jahrgänge, „originalverschlammt“, wurden nach der Katastrophe bei einer beispiellosen Spendenkampagne verkauft. Gesamterlös: rund 4,5 Millionen Euro. Erst auf öffentlichen Druck wurde die Crowdfunding-Aktion rechtlich als Verkauf anerkannt und von der Umsatzsteuer befreit. Bereits Mitte vergangenen Jahres konnte das Geld vom Bauern- und Winzerverband je nach Bedürftigkeit an die Opfer ausgezahlt werden. Weitere „Flutweine“ – die Marke ist geschützt – wurden von Betrieben direkt vermarktet.

Zwei Jahre später sind die Wunden im Ahrtal nicht verheilt, doch überall läuft der Wiederaufbau. „Wir sind auf dem besten Weg“, sagt Alexander Stodden, der mit dem Weingut Jean Stodden eines der Flaggschiffe der Region führt. Bei ihm schwappte das schmutzige Wasser im Erdgeschoss 1,60 Meter hoch; im Keller waren von 165 Fässern des Jahrgangs 2020 zwanzig noch zu retten.

Peter Kriechel, Besitzer des nach eigenen Angaben größten Familienweinguts im Tal und Vorsitzender des Vereins Ahrwein, musste hilflos mit ansehen, wie die Flut in seinem Gutsausschank bis zum Dach stieg. Ein Neubau ist in Planung – und zwar ein Hightech-Bau, absolut hochwassersicher. „Das wird auch architektonisch ein Leuchtturm“, ist Kriechel sicher.



- 1 Ökowinzerin Julia Baltes erntet Trauben für Verjus.
- 2 Alexander Stodden füllt hervorragende Burgunder ab.
- 3 Peter Kriechel baut neu – mit Hochwasserschutz

IM AHRTAL WILL MAN den Ausnahmezustand endlich hinter sich lassen. Dies sei nicht zuletzt Voraussetzung dafür, dass die Touristen wieder zurückkehrten. „Viele Menschen denken immer noch, sie seien hier fehl am Platz“, sagt Kriechel. „Doch die Angst, nicht willkommen zu sein, ist unbegründet. We ahr open!“, zitiert Kriechel einen der Kampagnenslogans für den Wiederaufbau. Kriechel hat seine Ferienwohnungen wieder geöffnet. Und auch das damals in einer Notaktion evakuierte Steigenberger Hotel in Bad Neuenahr soll im Herbst 2023 wieder Gäste empfangen.

Die beeindruckende Natur hat kaum gelitten, auch die Weinberge wurden vom Hochwasser wenig tangiert. „Nur“ 40 Hektar Reb-

„Die nachhaltige Wasserwirtschaft wird künftig eine größere Rolle im Weinbau spielen.“

JULIA BERTRAM-BALTES

flächen im Talgrund waren betroffen; etwa zehn Prozent der Gesamtanbaufläche von 560 Hektar. Zehn Hektar davon dürfen nun nicht mehr bestockt werden – Hochwasserschutz. Beim großen Rest handelt es sich überwiegend um Steillagen mit Spätburgunder, für die die Ahr berühmt ist. Die Flut raubte zwar den Winzern im Tal einen großen Teil ihrer Kellerbestände. Doch mit dem Jahrgang 2021 kommen jetzt Rotweine auf den Markt, die filigran und feinfruchtig sind sowie ein langes Lagerpotenzial versprechen. Ein Jahrgang, der mit Helfern aus ganz Deutschland unter schwierigsten Bedingungen eingebracht und vinifiziert wurde – weil die Verkehrswege im Tal zerstört waren, konnten viele Weinberge eine Zeit lang gar nicht oder nur über große Umwege erreicht werden. Alexander Stodden wundert sich noch heute darüber, wie relativ unbeschadet die Reben die Vernachlässigung überstanden hatten. Das gilt auch für das Ökoweingut Bertram-Baltes. „Mitten im Juli käme unter normalen Umständen kein Winzer auf den Gedanken, mehrere Wochen nicht in den Weinberg zu gehen“, sagt Julia Baltes. Sie ist davon überzeugt, dass eine nachhaltige Wasserwirtschaft im Weinbau eine immer größere Rolle spielen werde.

IN EIN PAAR JAHREN wird hier vieles neu sein. Schon vor der Flut sah sich die Rotweinregion mit hohen Qualitäten bei erschwinglichen Preisen auf dem Erfolgspfad. Daran will man anknüpfen. Dazu hat die Flut auch den Generationenwechsel beschleunigt: Bei Betrieben wie Kreuzberg, Peter Lingen oder Körtgen haben die Jungen das Ruder übernommen. Und bei all dem Unglück – nie war die Region national wie international so im Gespräch wie heute. ■



1

**Ricasoli Casalferro
Grappa Merlot,
Toskana, 45 Vol.-%,
0,5 l € 49, [www.
der-feinschmecker-
shop.de](http://www.der-feinschmecker-shop.de)**

Perfekt eingebun-
dener Alkohol,
leicht süß und salzig,
elegant, feine Frucht,
Birne und Banane,
vollmundig, sehr
weich.

2

**Antinori Tignanello,
Cabernet und
Sangiovese,
Toskana, 42 Vol.-%,
0,5 l € 48, [der-fein-
schmecker-shop.de](http://der-feinschmecker-shop.de)**
Blumig, angenehm,
leicht süßlich,
Aromen von Oliven
und Fichte, lange
Frucht, tolle Balance
zwischen süß und
herb.

3

**Edelbrennerei
Walcher, Bianca
classica, rote
Rebsorten, Südtirol,
38 Vol.-%,
0,7 l € 16,95, [www.
ludwig-von-kapff.de](http://www.ludwig-von-kapff.de)**
Angenehm fruchtig
und mild, Aromen
von Kirschen, Anis,
Marzipan, Aprikose,
Zitrusfrüchten, leicht
ölig. Guter Einstiegs-
grappa!



Klare Sieger!

Grappa ist zurück – und zeigt als Edeldestillat den Charakter seiner Rebsorten und sogar des Terroirs. Die Favoriten aus unserer Verkostung begeistern mit Frucht- und Gewürznoten

TEXT KERSTEN WETENKAMP

Grappa ist eines der Produkte, die eine Revision verdient haben, um nicht zu sagen eine Renaissance. Der Ruf des Tresterbrands ist noch immer zweifelhaft – so sagte zum Beispiel unser Weinexperte Jens Priewe zum geplanten Tasting: „Grappa wollt ihr testen? Ihr Armen! Trinkt denn das noch jemand?“

Aber natürlich! Grappa hat in den 70er- und 80er-Jahren ohne Frage seinen Konsumenten einiges zugemutet, zu wenig Sorgfalt wurde bei Qualität des Tresters und beim Destillieren an den Tag gelegt. Im Fahrtwind der sehr guten italienischen Weingüter vor allem im Norden und der Mitte des Stiefels kann auch der Grappa wieder aufholen. Nach wie vor wird er in vielen Ristoranti ausgeschenkt und erlebt auch in Bars sein Revival, in Deutschland ist der Absatz in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen (2020 um 15 Prozent in Lebensmittelhandel). Gleichwohl sind die Preisunterschiede heute enorm, eine Halbliterflasche Grappa ist für 7,99 Euro zu haben („Moscato d’Asti“ bei Lidl), man kann aber auch rund 140 Euro ausgeben (für den Jahrgangsgrilla 2010 von Berta, etwa bei www.andronaco-shop.de).

Was macht nun guten Grappa aus, und was sollte man wirklich ausgeben? Um das zu klären, haben wir 31 Grappas getestet – von Supermarktware bis zu den Produkten der namhaftesten Destillerien

„Mit dem
Grappa
kann ein
Gastronom
zeigen, was
er vom
Gast hält.“

Luigi Francia,
„Poletto Winebar“, Hamburg

wie Berta, Nonino, Poli, Sibona und vielen weiteren. Für die Blindverkostung in der FEINSCHMECKER-Redaktion kam eine illustre Jury zusammen: Lorena Böhm von der neuen Trendbar „Jing Jing“, Luigi Francia („Poletto Winebar“), Rocco Tolomeo, Barchef im Hotel The Fontenay, und Jörg Meyer, legendärer Gründer und Chef der Bar „Le Lion“, sowie FEINSCHMECKER-Redakteur Kersten Wetenkamp, alle aus Hamburg.

„Mit dem Grappa kann ein Gastronom zeigen, was er vom Gast hält“, sagt Luigi Francia scherzend, „den wirklich guten bekommen die Freunde, und den ‚Grappa della Casa‘ diejenigen, die nicht wiederkommen sollen.“ So gesehen gab es viele Grappa della casa, die mit ihren Fehlnoten von Klebstoff, Lack und Fusel die Verkoster das Fürchten lehrten und Jörg Meyer am Thema zweifeln ließen: „Was habt ihr wirklich eingekauft? Das ist doch Lösungsmittel!“

Immerhin acht Grappa konnten die sensiblen Gaumen der Juroren überzeugen: Sie sind einwandfrei sauber destilliert, weich im Geschmack und duften charakteristisch nach Trester – süßlich-mild, fruchtig, mit Anklängen von Birnen und Quitten, Blüten, aber auch Kräutern wie Thymian und Wacholder, Muskat, Pfeffer und auch etwas Kaffee. Unsere Favoriten

**4. Marolo Barolo, Nebbiolo,
Piemont, 50 Vol.-%, 0,7 l € 44,90,
www.weisshaus.de**

Paolo Marolo war Dozent an der Weinbauschule Alba. Der Barolo-Grappa wurde vier Jahre im Barriquefass gelagert. Komplexes Bukett von Nüssen, Früchten, Kakao und Pflaume, etwas Karamell.

**5. Marzadro Aromatica Traminer,
Trentino, 41 Vol.-%, 0,7 l € 32,90,
www.myspirits.eu**

Gewürztraminer und Muskateller, klarer Grappacharakter, ölig auf der Zunge, erdig weicher Abgang. Glas am besten etwas schwenken, damit sich der Körper entfaltet. Sehr floral, elegant bis kräftig süßlich.

**6. Nonino Merlot, Friaul, 41 Vol.-%,
0,7 l € 27,18, www.conalco.de**
Basilikum, Rosmarin, Zitrus, Aprikose, Noten von Zuckerrohrsaft, Banane, Rhum agricole. „Grappa für Barkeeper“, hellgrün-fruchtig, Charakter eines Obst- oder Weinbrands.

**7. Poli Sarpa di Poli, Veneto, 40 Vol.-%,
0,7 l € 25,90, www.weisshaus.de**
Merlot und Cabernet, Beerenfrucht, erinnert an Barolo, leicht frisch, nach Heu, elegant, floral, mineralisch, langer Nachhall.

**8. Pilzer Grappa di Traminer,
Trentino, 43 Vol.-%,
0,5 l € 29,90, www.edelrausch.de**
Feine Himbeerfrucht, Birne, beerig, Chardonnaynote, gut strukturiert, floral süß, Sonnenblumenkerne, nussig, weiße Blüten.



Früher ein Arme- Leute- Schnaps, ist Grappa heute ein Edel- destillat

zeigen sich vor allem sehr ausgeglichen und elegant mit feiner Fruchtnote und auch komplexem Geschmack – in dem die Tester Anis, Marzipan, Zitrusfrüchte, Honig und Blüten entdeckten.

Überraschend: Die besten Grappa unserer Verkostung kommen nicht aus der klassischen Ursprungsregion Venetien oder Friaul, sondern aus der Toskana. Star-Winzer Baron Francesco Ricasoli gelingt mit dem Grappa „Casalferro“ der große Wurf. Schon der reinsortige Merlot mit dem Siegel des typischen Ursprungs IGT (Indicazione Geografica Tipica) ist exzellent, aber auch das Destillat aus dem Tres-

ter, also den Resten nach der Traubenpressung, begeistert: „frisch, vollmundig, elegant“, empfinden die Juroren den Brand, und, wie Luigi Francia auf den Punkt bringt: „das, was man sich unter einem guten klaren Grappa vorstellt“. Hergestellt wird das Destillat vom Partnerbetrieb Bonollo aus der Nähe von Modena. „Die gesamte Herstellung des Grappa überwacht unser technischer Leiter Massimiliano Biagi“, heißt es bei Ricasoli. Eine klare Ansage für ein klares Ergebnis: Dass der technische Direktor eines der besten italienischen Weingüter über die Güte der Grappadestillation wacht, zeigt, wie ehr-



geizig und perfektionistisch heute Grappa von guten Betrieben hergestellt wird.

Weit hat sich der Tresterbrand von seinem Ursprung entfernt, als die Pressreste bei den Winzern einfach aufgesammelt und gebrannt wurde. Typisch waren kleine, fahrbare Destillieranlagen, mit denen die Brenner von Weingut zu Weingut fuhren und den Trester gleich vor Ort verarbeiteten. Auch Orazio Nonino legte um 1890 so den Grundstein für ein Weltunternehmen. Zu dieser Zeit war Grappa ein Arme-Leute-Schnaps, die Bauern und Arbeiter tranken ihn, um den Hunger zu vertreiben, und rieben sich damit ein wie mit einem Eau de Cologne – Grappa war billiger als Parfum.

Heute dagegen hat der Trester bei Top-Brennern wie Nonino oder Poli eine so frische, gute Qualität, dass man ihn auf dem Hof der Destillieren knabbern kann wie getrocknete Rosinen und Äpfel, ein köstlicher Snack! Der Trester wird so schnell wie möglich zur Brennanlage gebracht, damit nicht durch Oxidation Fehlnoten entstehen. Die verwendeten Traubentresters – entweder von exzellenten Winzern oder von eigenen Weinbergen – werden rebsortenrein destilliert, also als Merlot, Chardonnay oder Nebbiolo, das ist mittlerweile Standard. Seit einigen Jahren soll der Grappa auch das Terroir der Wein-

Die Jury



KERSTEN WETENKAMP

schreibt als Redakteur beim FEINSCHMECKER unter anderem über Spirituosen.



LUIGI FRANCIA

ist zusammen mit Remigio Poletto Gründer und Chef der „Poletto Winebar“ in Hamburg.



LORENA BÖHM

ist Barkeeperin in Hamburg und steht zurzeit im „Jing Jing“ hinter dem Tresen.



JÖRG MEYER,

Chef und Gründer der Bar „Le Lion“, ist einer der bekanntesten deutschen Barkeeper.



ROCCO TOLOMEO


leitet das Team der Bar im Hamburger Hotel The Fontenay.

berge widerspiegeln, daher wird oft auch der Weinberg angegeben („monovitigno“), Nonino aus Udine ist hier der Pionier. Und gebrannt wird im besten Sinne altmodisch: zweifach langsam in kleinen kupfernen Brennanlagen statt kontinuierlich und schnell wie in der Alkoholindustrie.

Fazit: Grappa bekannter und renommierter Weingüter sind meist eine gute Wahl, jedoch sind sie auf dem deutschen Markt oft nur schwer zu bekommen. Viele italienische Winzer produzieren auch Grappa – gern beim Weinhändler nachfragen!

Grappa aus roten Rebsorten ist nicht immer besser als aus weißen, schmeckt aber meist intensiver und komplexer.

Der Preis für guten Grappa liegt meistens zwischen 25 und 45 Euro für eine Halbliterflasche. Eine Ausnahme ist der preiswertere „Bianca“ von Walcher.

Fassgereifte Grappa konnten die Jury nicht überzeugen, ihr Ton von Vanille und Karamell überdeckt unnötigerweise den eleganten Fruchtton. Einzig überzeugender fassgereifter Grappa ist neben dem „Marolo“ (Nr. 4 unserer Bestenliste) der „Sibona“ aus dem Sherryfass (Sibona Grappa Riserva, Botti da Sherry, 0,5 l € 23,95, www.ludwig-von-kapff.de). Die gute Nachricht: Klare Grappa sind preiswerter – und schmecken einfach besser. 

NEWS & TERMINE

WÖSCHWETTKAMPF

Weinexperte und DER FEIN-SCHMECKER-Autor Gerhard Retter organisiert wieder die Wösch-Meisterschaft, die Kür des besten österreichischen Welschrieslings. Neu ausgezeichnet werden jetzt auch Naturweine und Sekte. Die gekürten Weine werden in einem Set über das Weinhandelshaus Döllner angeboten.

www.woschmeisterschaft.at

FILM AB FÜR DEN WEIN

Was macht einen Wein unverwechselbar? Dieser Frage geht der liebevoll inszenierte französisch-dänische Film „Terroir – Eine genussvolle Reise in die Welt des Weins“ nach. Regisseur Rasmus Dinesen zeigt Rebhänge und Keller, porträtiert Sommeliers und Chefköche auf der Suche nach dem schönsten Erlebnis im Glas. Derzeit im Kino.

SCHULE DER SINNE

Die neu gegründete Munich School of Wine bietet zahlreiche Kurse und Workshops für Profis und ambitionierte Weinfreunde, von der Sensorik über Länder-Schwerpunkte bis zum Diplom für Weinhändler. Dafür kooperiert die Schule mit Slow Food, der Weinakademie Österreich und dem Deutschen Weininstitut (DWI).

www.munichschoolofwine.com



Im Düsseldorfer In-Bezirk Flingern mixt Baye Ndoye Drinks mit persönlicher Handschrift

Düsseldorfs neue Shaker

Barkeeper Baye Ndoye ist ein erfolgreicher Cocktail-Caterer, jetzt hat er seine eigene Bar „Bayes“ an der Düsseldorfer Dorotheenstraße eröffnet. Schnell entwickelte sie sich zu einem Mekka für Freunde ambitionierter Cocktails. Ndoye gibt den Drinks eine individuelle Note, die von seinem Heimatland Senegal geprägt ist. Zu den Rennern zählen etwa der „Mandela“ mit Rum, Wodka und Kokossirup oder der „Paris-Dakar“ mit weißem Rum, Pastis und Hibiskussaft. Dezent Lounge-Musik und ein locker-fröhlicher Service passen zum Konzept.

www.bayes-cocktails.de

EIN RUM FÜR DEN SOMMER

Der Mount Gay Black Barrel von Barbados, doppelt fassgereift in Whiskey- und Bourbonfässern, schmeckt pur auf Eis, gemixt mit Fruchtsäften als Mango Daiquiri oder zu einer feinen Zigarre.

43 VOL.-%, 0,7 L, € 30,90, WWW.WEISSHAUS.DE



PRINZEN GESUCHT

Gleichberechtigt und divers, das ist jetzt auch der Wettbewerb zur Weinkönigin. Das Weinland Nahe sucht Weinmajestäten und richtet sich im Aufruf nicht mehr nur an junge Frauen, sondern auch an Männer. Damit sollen „Vorurteile abgebaut und Fachkenntnisse in den Vordergrund gestellt werden.“ Jungs, seid bereit! www.weinland-nahe.de

Die Kunst des Gastgebens



HIER
BESTELLEN:



19,95 €

Ab jetzt im Handel
und überall, wo es Bücher gibt!

Hugendubel
Das Lesen ist schön!

Thalia

OSIANDER.de
Bücher seit 1596

Ein liebevoll gedeckter Tisch, ein raffiniertes Essen oder eine große Party – die Freuden und Aufgaben des Gastgebers sind vielseitig. In diesem BUNTE-Ratgeber finden Sie jede Menge Inspiration, handfeste To-dos und leckere Rezepte. Zudem verraten Prominente und Experten ihre besten Tipps. Für alle, die gerne einladen, feiern und Spaß an einem guten Essen mit Freunden haben.

CHECK-IN ZUM GROSSEN ERLEBNIS

Neutral und funktional – das war einmal. Die neuen **Businesshotels** setzen auf spektakuläres Design und bieten viel mehr als uniforme Plätze zum Schlafen, Essen und Konferieren

TEXT KARIN GABLER

INSEL ZUM RELAXEN

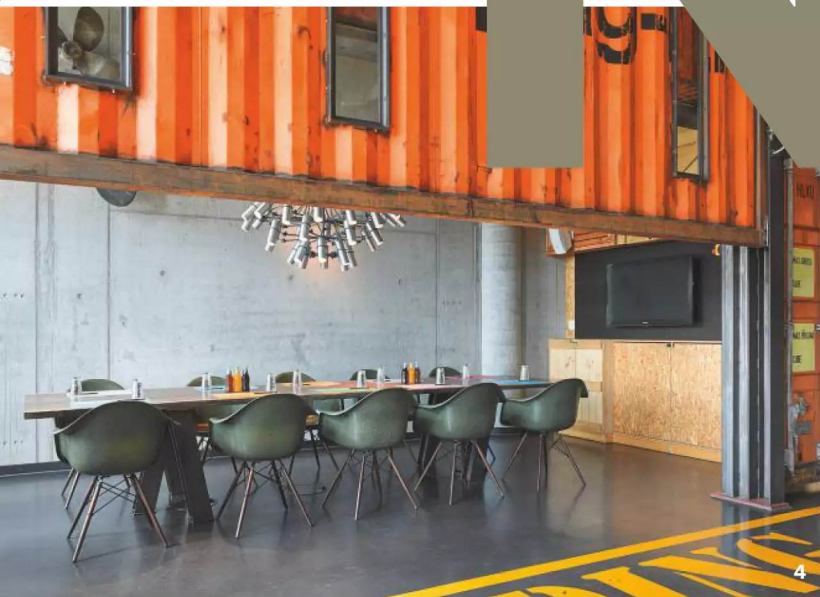
In der Lobby des 25hours Hotel One Central in Dubai besteht die „Fountain of Tales“ aus einem „Brunnen“ mit 5000 Büchern





SEEMANNSGARN
Im 25hours Hotel Altes Hafenamt ist es offensichtlich: das ist Hamburg. Design und die Architektur nehmen Anleihen beim Hafen und der Schifffahrt. Tauen, Ketten und Globen dekorieren die Lobby (3 + 5). Das Restaurant „Neni“ (2) und die „Boilerman Bar“ (1) sind im selben Haus. Im Hotel nebenan, dem 25hours HafenCity, wurden alte Container für Meeting-Räume (4) genutzt

N



Noch bis vor gut 20 Jahren galt die Devise, Business-hotels müssten funktionell und zwar komfortabel, aber letztlich immer ähnlich und „neutral“ gestaltet sein. Diese Uniformität ist Vergangenheit. Moderne Häuser – gerade auch Businesshotels – dienen nun nicht mehr nur zum Schlafen, Essen, Konferieren, sie sind zu lebendigen Orten geworden, unkompliziert und manchmal ein wenig unkonventionell. Dabei lösten sich die klassisch starren Raumaufteilungen auf, was einerseits den individuellen Rückzug, andererseits Multifunktionalität ermöglicht. Offene Lobbys, oft mit verschiedenen Ebenen, Stilmix beim Mobiliar, trendige Foodkonzepte (oder der bewusste Verzicht auf Restaurants) und Zimmer mit stylish-schicken Bädern liegen im Trend.

Mit zu den ersten, maßstabsetzenden Kreateuren dieser Art zählen die Erfinder der 25hours Hotels um Christoph Hoffmann. Die Marke für die junge Business-Community etablierte sich 2005 und folgt dem Credo „Kennst du eins, kennst du keins“ mit einem durchgehend originellen Look. Der unterscheidet sich je nach Ort und Gebäudehistorie, wie etwa die zwei Häuser in Hamburg verdeutlichen, die das Fernweh am Hafen fantasievoll inszenieren. Renommiertere Hotelketten haben das Potenzial der „etwas anderen Hotels“ längst erkannt und zur Diversifikation neue Eigenmarken geschaffen. Radisson Red beispielsweise, nhow der nhHotel Group, NYX by Leonardo und me and all von den Lindner Hotels. Gleichzeitig gelang es einigen bekannten Markenhotels, sich neu aufzustellen, darunter die Hilton Hotels in Frankfurt und am Münchner Airport.

Weil sich Geschäftsleute als Typus nicht mehr klar abgrenzen, verwischen oft die Unterschiede zwischen Business- und Lifestylehotels – das Design jedoch spielt







AUFGETAKELT

Die Lobby des Ruby Emma Hotel Amsterdam ist ein kommunikatives Zentrum, das sich über mehrere Etagen erstreckt. Die Segel erinnern an die Schiffe, die einst auf der Amstel verkehrten

GOLDENE ZEITEN

Im Leonardo Royal Hotel Berlin Alexanderplatz gibt das Art déco stilistisch den Ton an (2). Im Restaurant (1) werden populäre Levante-Gerichte serviert

JEDES HAUS ERZÄHLT EINE EIGENE GESCHICHTE

eine Hauptrolle. Bei den Motel One Hotels etwa, wo die Zimmer eher klein sind, konzentriert sich das Management auf große Lounges: Darin erzählt jedes Haus eine Geschichte, die mit dem Standort eng verwoben ist. So funkelt und glitzert es im Motel One in der einstigen Kaiserstadt Aachen, während in Einsteins Geburtsort Ulm seine berühmte Formel „ $E = mc^2$ “ an der Lobbywand kreativ verwirgt wurde. Basis für die Gestaltung bildet bei allen Marken die Firmenphilosophie. Bei den Ruby Hotels gilt daher Lean Luxury: keine Oberflächlichkeiten, sondern „Charakter, Seele und maximaler Freiraum“ stehen im Fokus, wie Gründer und CEO Michael Struck betont. Für Menschen, die sich auf das für sie Wichtige konzentrieren, speziell die Lage des Hotels, die optimale Anbindung und effiziente Prozesse. Ein Muss sind Highspeed-WLAN und WorkPlaces ebenso wie Digitalisierung und das Bemühen um Nachhaltigkeit.

Spannend ist darüber hinaus die Entwicklung der Serviced Apartmenthotels: Pionier in diesem Bereich waren in den 80er-Jahren die bis heute erfolgreichen Living Hotels, erst nach der Jahrtausendwende aber kam das Longstay-Geschäft in Fahrt, zuletzt stark beflügelt durch die Pandemie, weil damit in Zeiten des Social Distancing viel Raum und somit Sicherheit geboten wurde. Experten erwarten für das Segment hierzulande mit internationalen Marken – Residence Inn, Adagio, Adina – ein Wachstum von 37 Prozent bis Ende 2024. Da Geschäftsreisende zunehmend mehrere Termine in einer Reise bündeln, ist die Kombination aus Service und individueller Unabhängigkeit eine echte Alternative.



1



2



3

PANORAMA

Entspannend ist der Blick über die Stadt im Adina Hotel München (1). Das Hotel ist mit einladenden Meetingrooms besonders auf Longstay-Gäste eingestellt (2)

SCANDI-CHIC

Das ebenso stilvolle wie zeitlose nordische Design gibt im Scandic Hotel Frankfurt Hafenpark den Ton an. Natürliche Materialien und Farben sorgen für eine freundliche Atmosphäre – zum Arbeiten oder Relaxen an der Bar (3)

FOTOS: ADINA HOTELS, ALEXANDER HUBER, SCANDIC HOTELS (2)

KREATIVE IDEEN SOGAR FÜR AUTOS

CARPORT DE LUXE
Im B'Mine Hotel
Düsseldorf können
die Gäste ihr Auto
sozusagen mit aufs
Zimmer nehmen



Fünf Beispiele für die neuen Businesshotels

LEONARDO ROYAL BERLIN ALEXANDERPLATZ

Eine 6,50 Meter hohe Open Lobby, Restaurant, Bar sowie 346 großräumige Zimmer und Suiten – das 4-Sterne-Superior-Hotel präsentiert sich seit 2021 komplett neu. Der extravagante Stil des Hauses mit denkmalgeschützter Fassade ist vom Charme des Art déco geprägt. Elf Veranstaltungsräume inklusive Ballsaal, Cosy Corners mit Working Spaces und eine luxuriöse Lounge stehen zur Verfügung. Mit Blick auf die israelischen Wurzeln der Hotelgruppe setzt Küchenchef Markus Silbernagel auf levantinische Küche. Etwas Besonderes sind die „Leonettes“, Zimmer von Frauen für Frauen designt. www.leonardo-hotels.de

B'MINE HOTEL DÜSSELDORF

Der Clou in dem Düsseldorfer Hotel ist der gläserne patentierte CarLift: Er bringt den Pkw des Gastes am Gebäude hinauf zu seinem gebuchten Zimmer. 26 von den 202 Zimmern bieten als sogenannte CarLofts diese Möglichkeit mit Wallbox für E-Autos. Bei allen Zimmern wurde viel Wert auf Design gelegt, wie Geschäftsführer Matthias Beinlich betont. So ist das Mobiliar exklusiv gefertigt von Ligne

Roset. Beliebte Treffpunkte auf der sechsten, der höchsten Etage sind „The Roof“ – Restaurant, Bar, Lounge und Terrassen – sowie der variable Eventbereich mit großen Präsentationsflächen. www.bmine.de

SCANDIC HOTEL FRANKFURT HAFENPARK

Skandinavisches Flair kennzeichnet das Haus der schwedischen Marke. Der vor der Tür liegende Hafenpark inspirierte die Designer zu moosbewachsenen Wänden und von der Decke hängenden Pflanzen, es dominieren erdige Farben und natürliche Materialien. Scandic will neue Akzente im gehobenen Business-Segment setzen. So soll die Konferenz- und Eventfläche für bis zu 570 Personen größtmögliche Freiheiten bei Veranstaltungen bieten. Die Küche serviert ein Crossover skandinavischer, internationaler und europäischer Spezialitäten. www.scandichotels.com

ADINA HOTEL MUNICH

Münchens „höchstes Hotel“ steht im quirligen Werksviertel-Mitte beim Ostbahnhof. Das Flaggschiff der australischen Gruppe Adina wurde für Longstays konzi-

piert. Zwischen der 9. und 24. Etage entstanden 234 stylische Studios. Mittendrin im 14. Stock befinden sich der Empfang, ein Shop sowie der Meetingpoint rund um die Bar und das Restaurant „Fitzroy“ mit australisch-asiatischer Fusionsküche. Gäste arbeiten hier gerne mal mit ihrem Laptop – oder entspannen beim weiten Blick über München. Top sind die Konferenzräume mit Terrasse und der Spa mit Sauna und großem Pool. www.adinahotels.com

RUBY EMMA HOTEL AMSTERDAM

Mit der Eröffnung seines jüngsten Hotels startete die Münchner Gruppe in die Niederlande. Ruby Emma beherbergt neben 291 Zimmern auch die Ruby Luuk Workspaces mit 138 Arbeitsplätzen über drei Etagen, Private Offices und Meetingräumen. Im angesagten Amstelkwartier gelegen, ließen sich die Designer von Schiffen früherer Zeiten auf der Amstel inspirieren und stylen den Eingangsbereich mit vielen Segeln. Herzstück ist eine zwölf Meter lange Bar, umgeben von Vintage-Möbeln und Dekoobjekten. Emma bezieht als Teil der Amsterdamer Nachhaltigkeitsinitiative grüne Energie. www.ruby-hotels.com/emma



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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

No-Go!

Wer im Restaurant eine Reservierung vornimmt, hat die Pflicht zu erscheinen. Jede No-Show ist ein finanzieller Tiefschlag, sagt Christian Mook

Winzige Margen, extrem hohe Unkosten und eine im europäischen Kontext völlig überhöhte und marktverzerrende Steuerlast haben schon lange vor Corona dafür gesorgt, dass die handwerklich arbeitende Individualgastronomie in Deutschland das letzte Glied der wirtschaftlichen Nahrungskette ist. Neuerdings leiden seriöse Wirte auch noch weit überproportional unter aberwitzig gestiegenen Energiekosten, massivem Fachkräftemangel, metastasierender Überbürokratisierung und explodierenden und leider unmöglich fair durchreichbaren Erzeugerpreisen.

Besonders ärgerlich ist darüber hinaus die Tatsache, dass ausgerechnet jetzt noch die Unsitte der sogenannten No-Shows immer schlimmer um sich greift. Mittlerweile scheint es ein regelrechter Volkssport geworden zu sein, in mehreren Restaurants gleichzeitig zu reservieren, um kurzfristig entscheiden zu können, wohin man letztendlich geht. Immer mehr Gäste scheinen zu glauben, dass eine verbindliche Reservierung nur noch eine unverbindliche Buchung ist, die

man ohne Kosten und Konsequenzen einfach kurzfristig canceln kann.

Durch Gäste, die trotz einer Reservierung nicht erscheinen, stehen Gastronomen allerdings in wichtigen Stoßzeiten mit leeren Tischen da, weil sie zuvor anderen potenziellen Gästen absagen mussten, in der Annahme, eine Reservierung würde auch genutzt.

No-Shows sind aber nicht nur in der Prime-Time ein Desaster. Wirte haben einen riesigen Personalaufwand, betreiben ein sehr aufwendiges Mise en Place und müssen außerdem auch noch verderbliche Lebensmittel vorhalten. Um Dienstpläne und Bedarfsmengen kaufmännisch sinnvoll zu organisieren, sind Gastronomen zwingend darauf angewiesen, dass Gäste, die reservieren, auch tatsächlich erscheinen.

Jeder erfolgreiche Gastronom kennt außerdem die Binsenweisheit: „Ein Restaurant ist voll, weil es voll ist.“ Somit ist jede No-Show nicht nur ein direkter finanzieller Tiefschlag, sondern auch immer ein indirekter Imageschaden. Man schadet mit einer No-Show aber nicht nur dem Wirt und den Gästen, die gerne im „ausgebuchten“ Restaurant

gespeist hätten, sondern auch den Mitarbeitern, denen man mit einer No-Show natürlich auch wichtiges Trinkgeld vorenthält. Von einem völlig verzweiferten Kollegen haben wir übrigens erzählt bekommen, dass er mittlerweile ernsthaft überlegt, sein Restaurant zukünftig zu überbuchen. Ein sehr riskanter Weg, den wir sicherlich nicht beschreiten werden.

No-Shows sind wirklich aus vielen Gründen ein absolutes No-Go. Deshalb ist es wenig verwunderlich, dass immer mehr verzweifelte Wirte aus Notwehr dazu übergehen, No-Show-Gebühren zu erheben. Glücklicherweise gibt es mittlerweile smarte Reservierungssysteme, die es erlauben, die relevanten Kreditkarteninformationen DSGVO-konform abzufragen und „Reparationszahlungen“ rechtssicher einzuziehen. Die digitalen Tools sind für Wirte natürlich ein weiterer hoher und rekurrenter Kostenfaktor, sorgen in der Praxis aber dafür, dass die No-Show-Rate auf praktisch null Prozent sinkt. Darüber hinaus hat ein renommierter Systemanbieter festgestellt, dass nach Einführung einer No-Show-Gebühr die Menge an Lebensmittelabfällen um bis zu 90 Prozent zurückgeht! Wer also möchte, dass keine hochwertigen Lebensmittel in der Tonne landen, ethisch arbeitende Wirte weiterhin überleben können und Kellner ein auskömmliches Einkommen haben, sollte zukünftig nach einer Restaurantreservierung auch erscheinen.

Christian Mook ist Gastronom und Entrepreneur in Frankfurt. Mit seinen erfolgreichen Restaurants „Franziska“, „Zenza-kan“, „Ivory Club“, „Mon Amie Maxi“ und „M-Steakhouse“ war er der Pionier der hochwertigen Themenrestaurants in Deutschland.

„Strafgebühren über digitale Tools sorgen dafür, dass die No-Show-Rate auf praktisch null Prozent sinkt.“

SAGEN SIE UNS IHRE MEINUNG!

Die Redaktion möchte Sie zu Wort kommen lassen: In dieser Rubrik veröffentlichen wir in unregelmäßigen Abständen Ihre Beiträge zu aktuellen Themen und Debatten. Schreiben Sie eine E-Mail an: redaktion@der-feinschmecker.de



USCHI GLAS
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

Eine, die
HÖRZU
zu Hause hat

Eine Marke der **FUNKE** Mediengruppe



REIFE LEISTUNG

Zigarren werden mit viel Handarbeit und Können hergestellt. Beeindruckend zu sehen zum Beispiel in der in der Manufaktur Arnold André Dominicana

TEXT RITA-GRACIELA WERNER, KERSTEN WETENKAMP



EIN MEISTERWERK: die Carlos André Cast Off Zigarre

Z

igarren sind für viele noch immer ein Mysterium. Wie kann etwas, das nur aus fermentierten braunen Blättern besteht, so viel Begeisterung auslösen? Aber für wahre Aficionados (Zigarrenliebhaber) wie Winston Churchill, Che Guevara oder Mark Twain ging es um mehr als nur Qualm. Sie sahen in der Zigarre einen inspirierenden Genuss, der sich eben erst entfaltet, wenn man ihm Zeit und Aufmerksamkeit schenkt.

Heute ist der bewusste Rauchgenuss von Zigarren aktueller denn je – möglicherweise, weil die Wiederentdeckung alter Werte wie Qualität und Handwerkskunst als neuer und verlässlicher Luxus in der Schnelllebigkeit des digitalen Zeitalters eine immer größere Rolle spielen. Wie viel Sorgfalt und mehr noch, Liebe, zur Herstellung von edlen Zigarren im Tabak-Ursprungsgebiet gehören, zeigt sich wunderbar bei einer Reise zur Manufaktur Arnold André Dominicana in der Dominikanischen Republik.

DIE TOUR DE TABAC beginnt in der pulsierenden Stadt Santiago de los Caballeros im Norden des Landes, vorbei an geschäftigen und wild gestikulierenden Menschen, durch das chaotische Gewusel des Straßenverkehrs und eine Kakophonie an Geräuschen, die einem von allen Seiten aus den bunten Straßencafés entgegen-schallt. Doch sobald wir die Stadt hinter uns lassen, erleben wir eine majestätische Stille. Weit und breit erstrecken sich vor dem Auge ausladende Tabakfelder. Hier im Cibao-Tal, geschützt von Bergkuppen, tanken die manns-hohen, leuchtend grünen Pflanzen die Kraft der karibi-schen Sonne. Das Klima ist warm und feucht, der frucht-bare Boden reich an Mineralien von Kupfer bis Gold – ein wahres Paradies für den Tabakanbau.

Das erkannte auch Unternehmer Axel-Georg André, als er 2011 an der Quelle eine der modernsten Zigarren-Manufakturen der Welt verwirklichte: „Arnold André“ blickt auf eine über 200-jährige Familien- und Unter-nehmungsgeschichte zurück. Neben der Herstellung von Shortfiller-Zigarren und Zigarillos am deutschen Stand-ort Bünde in Westfalen verschrieb man sich seit 2015 der Fertigung von handgerollten Longfiller-Zigarren – der Königsklasse. In der weltweit wichtigsten Anbauregion für Tabak, der Dominikanischen Republik, beschäftigt Arnold André über vierhundert Mitarbeiter in seiner Manufaktur. Ziel sind handgerollte Zigarren, „hecho a mano“, der Luxuskategorie, für Marken wie Carlos An-dré, Buena Vista, Parceros oder Montosa, wie sie welt-weit von Zigarrenfans geschätzt werden.

DIE ZIGARRENFERTIGUNG nimmt ihren Anfang in den Tabakfeldern von Esperanza, eine knappe Autostunde westlich von Santiago. Hier pflückt Siegfried „Fito“ Ma-ruschke in der fünften Generation mit seinen Tabak-bauern, den „tabacqueros“, die etwa armlangen Blätter von Hand. Sein renommiertes Unternehmen „Jose Men-dez“ beliefert Arnold André schon seit Jahren mit feins-ter Qualität. Diese erfahrenen Spezialisten überprüfen bei der Sortierung die Blätter sorgfältig nach ihrer Grö-ße, Qualität und eventuellen Schäden und stellen sicher, dass wirklich nur die besten Blätter gepflückt werden,

DIE TABAKPFLANZER BRACHTEN
SCHON VOR VIELEN JAHREN SAMEN
HEIMLICH AUS KUBA AUF DIE INSEL

GRÜN
UND SAFTIG:
Siegfried
Maruschke
überwacht die
Qualität auf
den Plantagen



bevor sie in offen gebauten hölzernen Trockenhäusern gelagert werden.

Von Fito erfahren wir auch, dass die Tabaksamen und -setzlinge (Sorte: Piloto) schon vor vielen Jahren aus Kuba ins Cibao-Tal gebracht worden sind. Der Tabak ist für seine Qualität und sein intensives Aroma bekannt und wurde deshalb als Basis für die Produktion in an-de-ren Ländern verwendet. Heute gibt es in der Dominika-nischen Republik viele verschiedene Arten von Tabak, aber die ursprünglich kubanische Tabaksorte ist nach wie vor ein wichtiger Bestandteil der Zigarren-Melanges von Arnold André und hat sich bis heute zu einer ganz eigenen Aromen-Varietät entwickelt.

DIE WELT DER TABAKBLÄTTER erleben wir besonders intensiv, als wir in Moca die Hallen der Manufaktur von Siegfried Maruschke betreten. Hier sieht man überall ge-schäftige Hände, wie sie Tabakblätter begutachten, da-bei regelmäßig wenden und gelegentlich mit Zerstäuber-flaschen befeuchten, damit sie gleichmäßig trocknen, auf keinen Fall brechen und ihr volles Aroma behalten. Dies gilt vor allem für die wichtigen Deckblätter. Nach dem Trocknen werden die Tabakblätter zu Bündeln zusam-



DAS EINROLLEN DER TABAKBLÄTTER IN EIN GROSSES DECKBLATT ERFORDERT SORGFALT UND FINGERSPITZENGEFÜHL

„fábrica“ (Zigarren-Fertigungshalle), ob auf Kuba oder in der Dominikanischen Republik, ist das Rollen ein beeindruckendes Bild: Hunderte von Männern und Frauen sitzen vor ihren Arbeitstischen in Reihen, rafften mehrere Schichten Tabakblätter zu kleinen Bündeln zusammen, wickeln den Tabak in Umblätter, rollen sie zusammen und legen sie in Pressbretter (immer für zehn Zigarren), die dann zwischen eiserne Platten gelegt und nach mehrmaligem Wenden per Handkurbel zusammengepresst werden. Neben dem Aroma spielt bei einer Zigarre die Form eine fast ebenso große Rolle – sie muss Zug haben, aber nicht zu locker und nicht zu fest gerollt sein, um sie mit Hingabe rauchen zu können.

Die größte Kunst ist das Einrollen in das Deckblatt: Die Roller schneiden aus einem ganzen Tabakblatt händisch die spezifischen Formen. In dieses Deckblatt, dem vielleicht wichtigsten Element der Zigarre, wickelt der

NACH DEM TROCKNEN:
Für das Fermentieren werden die Blätter zu Garben zusammengebunden

mengebunden und anschließend fermentiert. Die Blätter wechseln während dieses Gärprozesses die Farbe von Grün zu Braun (ungefähr milchkaffeefarben), fühlen sich etwa an wie dünne Lederlappen und verlieren Eiweiß, Zucker, Stärke, Nikotin und Gerbsäure – unerlässlich für einen milden, harmonischen Geschmack.

Und in jedem Winkel dieser vielleicht tausend Quadratmeter großen Halle der Geschäftigkeit duftet es exotisch. Man badet geradezu in einer Melange aus Gerüchen, die an dunkle Schokolade, Bourbon-Vanille, würzige Erde und Muskatnuss erinnern: Der Tabakgeruch, der immer auch etwas Cremiges und Süßliches hat, bleibt beständig unser Begleiter.

Den krönenden Abschluss und das Herzstück der Produktion erfahren wir voller Vorfreude und Neugierde schließlich in Santiago de los Caballeros in der Manufaktur von Arnold André: das händische Rollen der Zigarren durch die „torcedores“, die Frauen und Männer an den Holztischen.

DAS HANDROLLEN VON ZIGARREN ist bis heute eine Kunst, die seit Jahrhunderten weitergegeben und heutzutage auch als Ausbildungsberuf gelernt wird. In jeder



REIFUNG:
Die Blätter fermentieren bei „Mendez“ viele Monate lang und entwickeln so ihre Aromen



Tabak – Kuba und die Karibik

Für viele Zigarrenkenner ist Kuba das gelobte Land, Zigarrenmarken aus dem sozialistischen Inselstaat wie Cohiba, Romeo Y Julieta oder Montecristo sind weltberühmt, teuer und werden oft in Fälschungen angeboten. Auf seine Zigarren hält Kuba ein Monopol – wer sie handeln möchte, muss in Deutschland beim offiziellen Generalimporteur 5th Avenue kaufen (www.5thavenue.de). Aber Kuba ist seit Jahren bedrängt: Wiederkehrende Wirbelstürme ruinieren die Felder und Trockenhäuser. Schon seit den Zeiten des ersten US-Embargos gegen Kuba 1962 wurden kubanische Setzlinge und Samen in andere Länder wie die Dominikanische Republik und Honduras geschmuggelt. Die kubanische Tabaksorte Piloto Cubano wurde intensiv im Norden der Dominikanischen Republik angepflanzt, im Cibao-Tal. Zigarren der Dominikanischen Republik gelten heute als den Havannas ebenbürtig, bei eigenständigem Charakter.

**RAUCHEN
ERLAUBT:** Das Rollen geht mit dem Zigarren-genuss einher. Zum Schluss wird die Bauchbinde angebracht

„torcedor“ dann langsam und konzentriert den Zigarren-Rohling, auch Wickel genannt, ein wie mit einer Spirale. Jeder Schritt erfordert viel Fingerspitzengefühl, Können und Hingabe, damit die Zigarre fest, aber auch flexibel genug für das spätere Rauchen ist – wäre etwa das Deckblatt an irgendeiner Stelle rissig, würde die Zigarre an diesen Stellen Luft ziehen oder das Deckblatt würde sich abwickeln, wenn das Abdeckblatt für den Kopf nicht fest genug sitzt.

DAS AROMA DER ZIGARRE wiederum überwacht der Masterblender, der Maestro de Tabaco. Er ist eine Supernase und -zunge, die am Ende die Verantwortung für die Zigarrenqualität trägt. Das Verkosten von Tabakblättern ist dabei eine sehr anspruchsvolle Aufgabe; so muss er wie ein Sommelier bei Wein sehr versiert die subtilen Nuancen und Geschmacksrichtungen erkennen können, um die Qualität und den Charakter des Tabaks einzuordnen. Es ist ein familiäres und gängiges Ritual bei Arnold André, dass Maestros wie Carlos Jiménez sich zum Feierabend selbst ausgesuchte Zigarrenblätter und Deckblätter mit nach Hause nehmen, um die Einlagenblätter in Um- und Deckblätter zur Zigarre rollen und neue Geschmacksnuancen ausprobieren.

DER TABAK-MEISTER NIMMT SICH STETS BLÄTTER MIT NACH HAUSE UND PROBIERT DORT NEUE VARIANTEN

Beim traditionellen Domino-Brettspiel wird die Zigarre dann gemeinsam mit Freunden und in der Familie probiert und durchgesprochen. Man untersucht zunächst die Tabakblätter, schmeckt und erschnuppert die jeweilige Duftnuance, um die perfekte Zigarrenmischung zu finden. Dabei plant Carlos Jiménez den Aufbau der Zigarre von innen nach außen, damit der Zug stimmt und die Zigarre ihre komplexen Aromen mit der Hitze abgeben kann.

Auf diese Weise entstand auch die neue vollmundige und harmonische Zigarre „Parcero“, die aus Tabakblättern aus Nicaragua, Brasilien und der Dominikanischen Republik komponiert wird. Die „Parcero“, die liebevolle spanische Bezeichnung für den „Kumpel“ oder „Freund“ wurde zu einer Hommage an die Arbeit und das Durchhaltevermögen des Masterblenders und ein Symbol der Verbundenheit zwischen den Zigarrenrollern und -rollerinnen und ihrer Handwerkskunst.

Jede Zigarre erzählt ihre ureigenste Geschichte, die den Zigarrengenießer begleitet. Wie auch die persönlichste Marke von Arnold André, die Carlos André Family Reserve, die nach dem Sohn des Inhabers benannt wurde. Oder die Buena Vista, für die Tabak in Whiskyfässern aus Eiche geschichtet und unter hohem Druck mindestens ein Jahr fermentiert wird, um schließlich ein einzigartiges, ausgeprägt würziges Aroma zu entwickeln. Diese Methode „Perique“ wurde von den Choctaw-Indianern aus den USA weitergegeben.

DIESE KOSTBAREN „GESCHICHTENERZÄHLER“ aus gebündeltem und erlesenem Tabak werden auch zukünftig eine wichtige Rolle in der Welt des Luxus und des guten Geschmacks spielen – und uns an die Wiederentdeckung des langsamen Genusses erinnern.

Eine elegante Zigarre verlangt eine sorgsame Aufbewahrung im Humidor und etwas Wissen, um sie anzuschneiden und anzuräumen. Mit dem langsamen Rauchen der Zigarre, ohne zu inhalieren, demonstriert der Zigarrenfreund, dass er den wahren Luxus schätzt: Zeit und Muße zu haben und sich aus der Alltagshektik auszuklinken.

Eine Zigarre ist eben weitaus mehr als nur ein Bündel Tabakblätter. Sie gibt weiter, was die reiche Natur der Karibik und über dreihundert Hände ihr gegeben haben, eine Seele.

KOMPONIERT
aus verschiedenen
Tabaksorten
sind die
Buena Vista
Araperique

LAGERUNG
Zigarren brauchen
konstant feuchte
Luft, weiß Hauke
Luckow,
Geschäftsführer
von Arnold André
Dominicana.



WINE AWARDS 2023

Wir feiern das Comeback der
FEINSCHMECKER WINE AWARDS mit
einer glanzvollen Gala in Hamburg
und hochkarätigen Preisträgern

SPITZENKÖCHE IM EINSATZ:
Christoph Rüffer („Haerlin“) bekommt
prominente Unterstützung von Gastköchen
wie Cornelia Poletto und Thomas Bühner (M.)

Nicht ohne Grund gelten die WINE AWARDS als „Oscars der Weinbranche“. Seit 2003 zeichnet DER FEINSCHMECKER herausragende internationale Winzerinnen und Winzer bei einer festlichen Gala aus sowie Persönlichkeiten, die sich leidenschaftlich für die Vermittlung und den Genuss hochwertiger Weine engagieren. Nach pandemiebedingter Pause geht jetzt endlich wieder der Vorhang auf: Im Hamburger Grandhotel Vier Jahreszeiten werden am Samstag, den 16. September 2023, Weinmacher in sieben Kategorien gekürt: vom „Newcomer des Jahres“ bis zum „Lebenswerk“.

Erstmals verleihen wir dabei auch den Award „Innovation und Nachhaltigkeit“ (siehe Preisträger rechts). Die Verleihung der Trophäen, virtuos untermalt von dem Jazzpianisten Joja Wendt, ist das Herzstück der festlichen Gala.

Im Anschluss schenken die Preisträger persönlich ihre Weine aus, dazu lädt Küchenchef Christoph Rüffer („Haerlin“) zur Küchenparty mit prominenten Gastköchen.





JAZZPIANIST UND ENTERTAINER:
Joja Wendt wird die Preisverleihung virtuos auf der Bühne begleiten



DIE PREISTRÄGER

Wir zeichnen herausragende Winzer und Weinbotschafter in sieben Kategorien aus

WINZER DES JAHRES:

Roman Niewodniczanski, Van Volxem, Saar



NEWCOMER DES JAHRES:
Franz Hofbauer und Michael Linke (r.), Grabenwerkstatt, Wachau

AWARD NACHHALTIGKEIT UND INNOVATION:

Eva Vollmer (r.) und Hanneke Schönhals aus Rheinhessen



LEBENSWERK:
Riccardo Cotarella, Önologe und Flying Winemaker, Italien

WEIN-LEGENDE:

Maurizio Zanella von Ca' del Bosco, Franciacorta, Italien



WEINBOT-SCHAFTER:
Portweinexperte Johannes King von der Sylter Manufaktur

WEINGOURMET DES JAHRES:

Die Überraschung des Abends: Eine bekannte Persönlichkeit wird für ihre Leidenschaft für Wein geehrt



Genießen Sie einen unvergesslichen Abend mit Champagner, Küchenkunst und Weinen der Spitzenklasse im wunderschönen Ambiente des Spitzenhauses an der Alster – der passende Ort, um das 30-jährige Jubiläum dieses wichtigsten deutschen Weinpreises zu feiern!

Scannen Sie diesen QR-Code, um sich Tickets für die WINE AWARDS zu sichern



So können Sie dabei sein:

Der Ticketverkauf startet am 14. Juni 2023 auf www.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:





Genuss-Highlights

Erleben Sie mit uns die besten Köche ganz persönlich
und profitieren Sie von vielen Vorteilen



DER FEINSCHMECKER Premium Club kreiert für seine Mitglieder exklusive Events und öffnet den Zugang zu den Stars der Topgastronomie. Zum Beispiel bei einem außergewöhnlichen Genusserebnis am 14./15. Juli 2023 im „Aura by Tobias Bätz und Alexander Herrmann“ in Wirsberg (1): mit persönlichem Austausch mit Küchenchef Tobias Bätz, Fermentations-Workshop, 8-Gänge-Dinner und Besuch der einzigen deutschen Texas-Longhorn-Rinderfarm.

Als Mitglied genießen Sie Vorteile bei vielen Partnern, so auch bei den Tophotels Castell Son Claret auf Mallorca (2) und Severin's Resort & Spa Sylt (3). Zwei Häuser, die Maßstäbe in der Luxushotellerie setzen, sind unsere neuen Premium Clubpartner.

SIND SIE DABEI?

ALS PREMIUM CLUBMITGLIED haben Sie Zugang zu exklusiven Genusserebnissen, profitieren von Vorzügen bei vielen Hotel- und Restaurantpartnern und attraktiven Rabatten in Genuss-Shops.



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

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:





FEINSCHMECKER
WEIN-
CLUB

Spitzenwein live

Werden Sie Mitglied im neuen Wein-Club und lernen Lieblingswinzer persönlich kennen

Schon lange wurde der Wunsch an die Redaktion herangetragen, nun ist es soweit: Wir haben einen Wein-Club gegründet! Ob Sie Einsteiger sind oder schon so manche Schätze probiert haben, hier sind Sie richtig. **So werden Sie Mitglied:** Für einen Jahresbeitrag von nur 69 Euro erhalten Sie Zugang zu spannenden Events und Angeboten.

Das erwartet Sie: Regelmäßig bieten wir Besuche bei Spitzenwinzern auf dem Weingut und exklusive Tastings an sowie Weinpakete und Rabattcodes. Die Events finden verteilt in Deutschland statt, etwa „Gans & Festtagsweine“ in Hamburg (mit Thomas Martin und Hendrik Thoma) oder „Kunst und Wein“ in der Frankfurter Galerie der Familie Femfert, Inhaber von Nittardi.

Gratis sind regelmäßige Zoom-Tastings mit Persönlichkeiten der Weinszene.

Als Willkommensgeschenk erhalten Sie zwei der berühmten Universal-Weingläser Erfinders und Verkosters René Gabriel. Wein-Club-Mitglieder tauschen sich mit gleichgesinnten Weinfans aus und lernen die Stars der Weinszene kennen.

Sie haben Fragen? Wenden Sie sich direkt an unsere Event-Leitung: Katja Zieroth, Tel. 040-27 17-14 15, weinclub@der-feinschmecker.de



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



Mosel-Legende:
Am 9. 9. Verkostung von Signature-Weinen mit Dorothee Zilliken und Vesper mit der Familie



Kunst trifft Wein:
Léon Femfert schenkt am 23. 9. Top-Weine von Nittardi (Toskana) in seiner Frankfurter Galerie ein



Kultwinzer:
Ernst Loosen öffnet am 24. 9. seine Mosel-Raritäten und kocht dabei ein zünftiges Menü für Sie (Restplätze)



Berge in Flammen

Ski-Legenden, Koch-Ikonen, Champagner-Highlights: Zum 23. Mal trat die deutschsprachige Köche-Elite in Ischgl beim Sterne-Cup der Köche von Laurent-Perrier an

Das legendäre Ski-Mekka Ischgl ist längst eine ernst zu nehmende Genussdestination. Wenn sich allerdings die Elite der deutschsprachigen Spitzenköche in dem Tiroler Hauben-Dorf versammelt, geht es um Großes: Am 17. April lud Champagne Laurent-Perrier zum 23. Mal über 40 Spitzenköche aus Deutschland, Österreich, Südtirol, der Schweiz und dem Elsass zum Sterne-Cup der Köche und damit zum sportlich-kulinarischen Wettbewerb auf der Piste und am Herd.

Dabei war traditionsgemäß nicht nur die beste Zeit beim Riesenslalom entscheidend, den Favorit Martin Schlegel („Schlegelhof“, Kirchzarten) für sich entschied, Zweiter wurde Thomas Egger, „Salzburger Hof de Luxe“ in Bad Gastein, Dritter Kochlegende Hans Haas aus München. Es ging um den Gesamtsieg nach der kulinarischen Prüfung, in der sechs Teams auf der Idalp Bühne an drei Palux-Stationen aus einem regionalen Warenkorb je ein Gericht zu einer Cuvée aus dem Haus Laurent-Perrier zubereiten mussten.

Die Sieger wurden im Anschluss an die Nacht der Köche in den Ischgl Toprestaurants mit Highlights wie einem Champagnergang zur Grand Siècle Itération No. 23 aus der Magnum gekürt. Am Ende hatten die Routiniers einmal mehr die Nase vorn: FEINSCHMECKER-Chefredakteurin und Juryvorsitzende Deborah Middelhoff und Thomas Schreiner, General Manager Deutschland bei Laurent-Perrier, ehrten das Gewinner-Team um Martin Sieberer („Paznaunerstube“ im Hotel Trofana Royal) und Ex-„Tantris“-Chefkoch Hans Haas für ihre Kreation „Confierter Huchen im Champagner-Bad“. Dass die Herdmeister dabei auch Kreativität entluden, bewies das zweitplatzierte Gericht: „Berge in Flammen“.

1 2



Beim Sterne-Cup kämpften über 40 Spitzenköche auf der Piste (1 + 6) und am Herd (3) um den Sieg. Die Jury (4) unter Leitung von Chefredakteurin Deborah Middelhoff beurteilte die Gerichte, Thomas Schreiner (5; ganz l.), Laurent-Perrier (2), ehrte die Sieger



NEWS & TERMINE

ALTES, NEU INSZENIERT

Noch bis zum 18. Juni bittet Hella Jongerius in Die Neue Sammlung in München zu Tisch. Mit der Installation „Phoenix – Reborn Beauty“ laden die niederländische Designerin und die Porzellan Manufaktur Nymphenburg ein, das Thema Re-Use von altem Geschirr, das oft vom Tisch verbannt wird, weil es nicht mehr modern ist, neu zu entdecken – nachhaltig und zukunftsweisend.

www.dnstdm.de

UTOPISCHE MODERNE

Die Ausstellung „Retrotopia: Design for Socialist Spaces“ im Berliner Kunstgewerbemuseum widmet sich bis zum 18. Juli den utopischen Designs und Visionen für eine bessere Zukunft in Zeiten des Kalten Krieges. Es geht unter anderem um Design als kulturell identitätsstiftender Faktor.

www.smb.museum

WIRKLICH ORIGINELL

Ungewöhnliche Salz- und Pfeffer-Sets, Karaffen, Schalen und Eiskühler von einigen der renommiertesten zeitgenössischen Designern wie Jaime Hayon, Cristina Celestino und Neri & Hu findet man bei Paola C. im angesagten Mailänder Viertel Brera oder im Onlineshop.

www.paolac.com

MOBILES LICHT

Johan Larsson hat sich für „Fyr“ von der klassischen Petroleumlampe inspirieren lassen. Die Flamme gibt weniger intensives Licht als eine elektrische Leuchte, aber eben auch helleres als eine Kerze.

Das Modell, von Design House Stockholm aus Glas, Aluminium und Edelstahl gefertigt, kann drinnen und draußen genutzt werden. Ø 16 cm, 31 cm hoch, € 192 über www.nordicnest.de



Made in Hamburg

„Point of Interest“ heißen die Tablette, die sich als Ablage für das tägliche Allerlei wie Schlüssel, Handy & Co eignen. Oder eben auch für Zutaten in der Küche, Besteck, Servietten ... „POI“ wird aus Stahl gefertigt, ist in zehn Farben erhältlich und wird mit einer Plakette nummeriert. 23 x 11,5 x 3 cm, € 70, www.victorfoxtrot.de

FLORAL & FILIGRAN

Das italienische Modehaus Marni hat mit „Midnight Flowers“ seine erste Kollektion für das belgische Label Serax design: 120 Porzellanteile schmücken naive botanische Motive von Francesco Risso.

TASSE „ANEMONE“, Ø 16 CM, € 68, WWW.SERAX.COM



UNTER WEGS

ALLE HOTELS UND
RESTAURANTS
ANONYM GETESTET



REGIONAL: gegrillte
Heringe, Rollmops-
Marinade, Chlorophyll
aus Radieschenkraut
und Meerrettichsnee



KOCH UND PHILOSOPH: Christophe Hardiquet und seine Idee zeitgemäßer Küche



NEUERÖFFNUNG
DES MONATS

MIT BRAVOUR ZURÜCK ZUR NATUR

Mit dem Thekenkonzept „**Menssa**“ erfindet sich der Brüsseler Topkoch Christophe Hardiquet an vertrautem Ort neu

Christophe Hardiquet schloss vor gut einem Jahr sein „Bon-Bon“, das zwei Jahrzehnte zu den besten und bekanntesten Adressen von Brüssel zählte. Jetzt ist er wieder da – am alten Ort, doch alles ist neu: das Konzept, das Interieur und der Name. „Menssa“ setzt sich zusammen aus dem lateinischen „mens“ (Geist und Seele) und „mensa“ (Tisch). Und ein sehr sinnliches und anregendes Genusserlebnis wird hier geboten: Die Gäste sitzen an einer extralangen Küchentheke aus Walnussholz, die viel Platz bietet und an der eine animierte Stimmung herrscht. Die Köche richten ihre Teller direkt vor den Gästen an.

Der Wald wurde mit einer überdimensionalen Baumskulptur direkt ins Restaurant geholt. Hardiquet verfolgt mit seiner

„Cuisine instinctive“ kein geringeres Ziel, als uns mit der Natur zu versöhnen. Dabei integriert er viele Zutaten, die geschmacklich punkten, in der Hochküche aber selten vorkommen: etwa Stachelschnecke und Petermännchen, Schweineschwanz und Pferdefleisch. Wildkräuter bezieht er aus dem nahen Sonienwald.

Es gibt kein festes Menü. Stattdessen entscheidet man sich für fünf oder sieben Gänge, die unter den Überschriften „Garten“, „Wald“, „Erde“ und „Meer“ auf der Karte stehen. Originell: Jeder Gast wählt sein Steakmesser aus rund 50 verschiedenen Modellen, die in einer Holzscheibe an der Wand stecken.

Zur Begrüßung kommt pikanter Radieschenschnee auf dicker Meerrettichcreme. Beim Mosaik vom Aal auf Rosmarin-Gelee und knackigen Rübchen in Remoulade, die mit altem Rum aromatisiert wurde, harmonisierten die Geschmacksnoten wunderbar: würzige Kräuter zum fetten Fisch, knackiges Gemüse mit cremiger Sauce. Eine augenzwinkernde Hommage an die belgische Metropole ist das auf den Punkt gegrillte Teriyaki vom Rosenkohl (choux de

Bruxelles) mit schwarzem Knoblauch und Sauerkraut-Kartoffel-Espuma. „Loomi“, ein Gewürzpulver aus getrockneten Salzlimetten, gibt dem auf Holzfeuer gegrillten Kalbskeulenstück mit jungen Kichererbsen, Hummus und Ingwer-Aioli die besondere Würze. Mit Vacherin, Curry-Eis, Blut-orangen-Vinaigrette und Curryblattöl stand das Dessert ganz im Zeichen indischer Aromen. Ein köstlicher Abschluss.

Die Weinkarte hat Sommelier Philippe Alexandrou nach Geschmäckern sortiert: „leicht und fruchtig“, „mittelkräftig“ (mit oder ohne Barrique-Ausbau) und „schwer“ – eine Anordnung, die vielen Gästen eine Hilfe sein dürfte.

Alexis Eideneier

●●●●● OT Woluwe-Saint-Pierre, 453 Av. de Tervueren, BE-1150 Brüssel, Tel. 0032-23 46 66 15, www.menssa.be, Di-Sa abends und Fr mittags geöffnet.

Menüs € 250-300 

TIPP Das benachbarte Séparée bietet Platz für acht Personen.



DAS TRIO: Clemens Roesch, Eva Alken und Vadim Otto Ursus

BERLIN / TRIO
DEUTSCHES SOULFOOD IN MITTE

MIT SEINEM KLEINEN, wuseligen Restaurant „Otto“ sowie seiner unkomplizierten nordisch-deutschen Gourmetküche hat der Berliner Vadim Otto Ursus Henselder Zeichen gesetzt. Nun hat er mit zwei Freunden das, wie er sagt, „Wirtshaus völlig ohne Popanz“ eröffnet. Gut versteckt liegt es im 20er-Jahre-Gebäude auf der Rückseite der Volksbühne; lindgrüne Wände, karminrote Polster und Leuchten im Bauhausstil passen zur geschwungenen Fensterfront. Durch die Raummitte schlängelt sich die Bar, auch am Tresen wird eingedeckt.

Platz ist für rund 60 Gäste, serviert werden deutsche Klassiker – nachhaltig und regional ausgerichtet. Knackig und frisch war der Matjessalat mit Apfel und Dill, das Senfei mit Kartoffelstampf war noch mit einem Schuss Sojasauce verfeinert. Eine schöne Idee: vegetarisches Szegediner Gulasch aus Austernpilzen, Kräuterseitlingen und Champignons mit Zwiebeln und Paprika, dazu Semmelknödel, Sauerkraut und Schmand. Fade und zu semmellastig waren die Königsberger Klopse. Highlight war der cremige Milchpudding mit in Apelessig eingelegten Holunderbeeren und karamellisierten Walnüssen. Auf der kleinen Weinkarte mit Schwerpunkt Deutschland und Österreich finden sich gute Flaschen schon für unter € 30, fünfzehn Weine gibt es per Glas. Hausgemachte Limo.

FAZIT: Kosmopolitisches Wohnzimmer für Berlins Kreative.

Stefan Elfenbein

OT Mitte, 10178 Berlin, Linienstr. 13, www.trioberlin.webflow.io, Tel. 030-33 90 13 10, Fr-Mo abends geöffnet, Hauptgerichte € 11,70-30    

TIPP: „Trio-Spritz“ Cava, Soda, Bitterlikör und Sauerkirschblüte.



AUTHENTISCH: Bistro-Charme und mediterrane Küche

BERLIN / MASTAN
MAN SPRICHT FRANZÖSISCH




SO EINEN FANG macht die Hauptstadt selten in Sachen Köche: Aber weil sich Yann Mastantuono in eine Deutsche verliebte, entschied der Franzose, sein erstes eigenes Restaurant in Berlin zu eröffnen. Seine Vita ist beeindruckend: 2016 holte ihn Alain Ducasse zu sich, machte ihn zum Küchenchef im Pariser Traditionshaus „Aux Lyonnais“ – also kochen kann der Mann. In Berlin wollte er etwas ganz Simples machen – perfekte Bistroküche nämlich, gerne auch am Tresen mit Wein und Schinken. Letzteren bezieht er vom Kultzüchter Éric Ospital aus dem Baskenland.

Auf der Karte setzt Mastantuono auf Aromen Südfrankreichs. Etwa bei der am Tisch angegossenen Cremesuppe aus geeisten Erbsen mit frischem Ziegenkäse und Pimentón de la vera (Foto) oder beim Kalbstatar mit wilden Austern und Granny Smith – eine tiefaromatische Angelegenheit. Es folgt eine mediterrane Fischsuppe mit Knurrhahn, Fenchel und Rouille (pikante Knoblauchmayonnaise), als Dessert ein warmer Apfel-Clafoutis – hinreißend.

Das junge Personal spricht überwiegend französisch – die Verständigung klappt trotzdem gut. Die Auswahl an französischen Lagen und einem Schwerpunkt auf Naturweinen ist preisgünstig kalkuliert. Das Bistro liegt in einem wunderschönen Gründerzeit-
haus, helle hohe Decken kontrastieren mit der hölzernen Bar, die Stimmung wird im Laufe des Abends nahezu ausgelassen.

FAZIT: Für Liebhaber des klassischen Bistros à la française.

Alexander Oetker

 Gneisenaustraße 67, 10961 Berlin, Tel. 030-49 92 48 44,
www.restaurantmestan.com, Di-Sa abends geöffnet, Haupt-
gerichte € 22-28  

TIPP: Apéro in der Marheineke Markthalle, Bergmannstraße.

KIRCHHEIM AN DER WEINSTRASSE / OCHS & SCHWAN DOPPELPASS AUF PFÄLZISCH

SWANTJE SCHAUSS UND DANIEL TROMMER sind privat ein Paar – nun sehen sie sich auch ständig am Arbeitsplatz im Örtchen Kirchheim. Konzeptionell fahren sie in ihrem Restaurant zweigleisig. Während es sich im Nebenraum eine größere Gesellschaft bei Krustenbraten vom Duroc-Schweinebauch oder Spargelgerichten gut gehen lässt, werden an den anderen Tischen die Fine-Dining-Gerichte geordert – à la carte, als großes Menü (acht Gänge) und als fünfgängiges Überraschungsmenü.

Eine tolle Eröffnung war hier die Himbeer-gebeizte und deshalb rötlich schimmernde Gelbschwanzmakrele, deren Mineralität durch den angegossenen Gurkensud und den Sauerrahmspiegel unterstrichen wurde (Foto). Perfekt medium rare gebraten waren die Scheiben vom Donnersberger Rind mit Blumenkohl in drei Konsistenzen. Bei der Bouillabaisse, die in zwei Gängen serviert wurde, gefiel die herrlich-kräftige Brühe mit intensiven Aromen von Meeresfisch, Krustentier-Karkassen und Safran-Aromen. Löblich, dass mit Petersfisch und Knurrhahn (neben Wolfsbarsch und Rotbarbe) auch zwei hierzulande schwer zu erhaltende Edelfische serviert wurden. Die zu lange gegrillte Gamba war hingegen verzichtbar.

Die offenen Weine kommen vom zugehörigen Bioweingut Benzinger. Die fair kalkulierte Auswahl an Flaschenweinen, die Swantje Schauss gerne vorstellt, bietet genügend Alternativen. FAZIT: Sympathisch-unkompliziertes Restaurant im stilvollen Weingut.

Christoph Ruf

◆◆ Weinstraße N 24, 67434 Kirchheim an der Weinstraße, Tel. 06359-20 50 60, www.ochsundschan.de, Di-Fr abends, So auch mittags geöffnet, Menü € 100-140 ☞☞☞
TIPP: Das Restaurant liegt am „Radweg Pfälzer Weinstraße“.

FINE DINING: Gelbflossenmakrele mit Gurkensud und Sauerrahm



UNPRÄTENTIÖS: Tische vom Schreiner, Stühle aus Dänemark

MÜNCHEN / GASTHAUS WALTZ JUNGES BEISL MIT 900 WEINEN

IN DER JUNGEN MÜNCHNER SZENE sind Stefan Grabler und Markus Hirschler feste Größen – sie machten die „Grapes“-Weinbar zum In-Treff. Jetzt eröffneten sie ein junges Gasthaus, das österreichische Klassiker aufs Podest hebt und mit einer Top-Weinkarte kombiniert. Der Look ist betont unpräntiös, die alte Holztäfelung wurde restauriert, dazu fertigte ein Schreiner Tische aus massiver Eiche, die mintgrünen Stühle sind made in Denmark. Die Stimmung ist schon am frühen Abend lebhaft.

Die Küche gibt sich bodenständig, setzt aber auf beste Lieferanten wie die Fischzucht Birnbaum, den Münchner Kultbäcker Julius Brantner oder die Hermannsdorfer Landwerkstätten. Zum Start gibt's luftige Topfenockerl, garniert mit Pilzmayonnaise, dazu Herbsttrompeten und intensiven Rauchpaprika-Fond. Oder, als Hommage an alpenländische Innereienkultur, gepökelte und dünn aufgeschnittene Kalbszunge, begleitet von Meerrettichsauce und steirischem Kernöl. Klassiker wie Kalbsrahmgulasch oder Tafelspitz sind ein Muss, das Backhendl (Brust, Keule und Leber) hat eine wunderbar krosse Panierung.

Dazu kommt ein Blaufränkisch vom ungarischen Weingut Barnag ins Glas, dunkelfruchtig und perfekt kühl temperiert. Die Weinkarte würde mit knapp 900 Etiketten jedem Gourmetrestaurant Ehre machen; Schwerpunkte liegen auf Frankreich, Österreich und Deutschland sowie naturnaher Produktion.

FAZIT: Entspannter Genuss, Top-Weinkultur. *Patricia Bröhm*

◆◆ Ickstattstr. 13, 80469 München, Tel. 089-90 42 98 47, www.waltz-gasthaus.de, Do-Mo abends geöffnet, Hauptgerichte € 19-28 ☞☞☞

TIPP: Wein-Raritäten aus Burgund oder Piemont auch glasweise.



CHEFKOCH Andreas Mahl tischt eine marktfrische Küche auf

WIEN / DONNERSMARKT NOBLE BÜHNE FÜRS GEMÜSE

WIEN HEBT AB. Mit dem Almanac Palais Vienna ist ein weiteres Luxushotel am Start: das Entrée hochherrschaftlich mit Stuck aus dem späten 19. Jahrhundert, die Zimmer und Suiten elegant durchgestylt und mit freiem Blick über den Stadtpark.

Nicht ganz so hochfliegend das Konzept für das „Donnersmarkt“. Der Name des Restaurants, das mit Terrazzo-Böden und -tischen und einem monumentalen Wandgemälde trendig gestaltet ist, ist Programm: eine Referenz an den einstigen Besitzer des Prachtbaus, Hugo Graf Henckel von Donnersmarck, und zugleich das Versprechen einer gemüseorientierten Küche.

Andreas Mahl, zuletzt im Ritz-Carlton Vienna am Herd, setzt nur wenige Fleisch- und Fischgerichte auf die Karte. Der Portobello-Pilz verschwindet unter einer üppigen Frischkäsesauce und Klecksen von Kräutermayonnaise. Sehr mollig die Suppe von gelber Paprika mit feinem Raucharoma und einem Chutney: das Highlight des Abends. Den Blumenkohl (Karfiol) serviert Mahl auf dreierlei Art, mit krossen Butterbröseln, unter einer Hollandaise und als würzige Emulsion: handwerklich solide, aber ohne große Überraschungen. Die überschaubare Wein- karte konzentriert sich auf österreichische Winzer

FAZIT: Bistroküche mit Gemüse-Fokus. *Susanne Schaber*

●● im Almanac Palais Vienna, Parkring 14-16, AT-1010 Wien, Tel. 0043-1-661 13 18 94, www.almanachotels.com, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 16-48 **TIPP:** Das hauseigene „Café Elias“ lockt mit Gebäck von Öfferl.

ZÜRICH / MIKURIYA OMAKASE-MENÜ FÜR ACHT GÄSTE

EIN ABEND IM NEUESTEN RESTAURANT des Dolder Grand ist ein Erlebnis der exklusiven Art: Maximal acht Gäste finden Platz am Counter des in Schwarz gehaltenen Raums. Man sitzt auf korallenroten Drehsesseln und beobachtet wie Küchenchef Yusuke Sasaki Bonitoflocken hobelt, Hamachi unter der Glasglocke kalt räuchert oder Wakame-Algen blanchiert, um sie mit gehobelter Abalone und Tomaten-Shio-Koji-Sauce anzurichten.

Der aus Yokohama stammende Chef kocht nach dem Omakase-Prinzip ein Überraschungsmenü: 18 kleine Gänge, hochästhetisch angerichtet. Dolder-Executive-Chef Heiko Nieder und Sasaki haben alles gemeinsam entwickelt, deshalb enthält das Menü auch westliche Elemente wie die zur abgeflämmten Jakobsmuschel mit Dashi angerichtete Gänsestopfleber. Viele Gänge leben von der schieren Produktqualität und Frische, so die in ihrer Schale mit Lachsrogen, Mango, duftendem Yuzu-Abrieb und Tofu „Shirase“ angerichtete Königskrabbe. Manches ist überraschend, etwa die an Sülze erinnernde „Japanese Terrine“ mit Trogmuschel, Seeigel und Kaviar – mit Algen gebunden und mit japanischem Senf kräftig gewürzt.

Zum Abschluss gibt es wie in Japan üblich Reis – hier in Form etlicher Nigiri, vom ultrafrischen Wolfsbarsch bis zum am Gaumen schmelzenden Thunfischbauch. Dazu passt Wein oder ein „Japanese Drink Pairing“ mit Sake, Shochu und Nippon-Bier.

FAZIT: Ein spannendes Rundumerlebnis für aufgeschlossene Genießer. *Patricia Bröhm*

●●●● im Hotel The Dolder Grand, Kurhausstr. 65, CH-8032 Zürich, Tel. 0041-44 456 60 00, www.thedoldergrand.com, Di-Sa abends, Menü € 305 **TIPP:** Beim Aperitif an der Lobby-Bar die Kunstwerke genießen.

PURISTISCH: Nigiri-Variationen, meisterlich zubereitet und präsentiert im neuen Tresen-Restaurant des Dolder Grand





WEIN-RESORT: zeitgemäßer Luxus hinter historischen Mauern

NARBONNE / CHÂTEAU HOSPITALET ZU GAST BEIM TOPWINZER

WARUM ER ZU SEINEN 17 WEINGÜTERN noch ein Hotel hinzufügt? „Weil ich die Menschen gern glücklich sehe“, sagt Gérard Bertrand. Und so machte der berühmte Biowinzer aus seinem sieben Jahrhunderte alten Château L'Hospitalet bei Narbonne im Languedoc ein Fünf-Sterne-Resort, das keine Wünsche offenlässt: mit Masterclasses, einem Shop mit Degustationen, dazu Spa, Tennis, Golf, Boule, Pool, Fitnessraum. Die legerere Rotisserie „Chez Paule“, ein Beach Club und das Gourmet-Restaurant „L'Art de Vivre“ bieten kulinarische Erlebnisse in Topqualität.

Gelungen elegant fügen sich die mit natürlichen und hochwertigen Materialien ausgestatteten 41 Zimmer und Suiten im Haupthaus und der „Villa Soleilla“ in die von schlichter Schönheit geprägte Umgebung ein. Das Anbaugelände umfasst 1000 Hektar, die raue Seeluft rund um das La-Clape-Massiv sorgt für angenehmes Klima. Narbonne ist zehn Autominuten entfernt, das Meer ebenso.

Wer verstehen will, wie Gérard Bertrand dieses herrlich mediterrane Stück Natur meisterhaft balanciert ins Glas bringt, dem sei der „Moon Room“ empfohlen. Ein schwarz getünchter Private-Dining-Bereich des „L'Art de Vivre“, in dem ein multisensorisches gastronomisches Erlebnis wartet. In neun fantastisch schmeckenden Gängen zeigt Chefkoch Laurent Chabert sein Können, etwa Port-la-Nouvelle-Seebarsch mit in Salz ge-



MIT AUSSICHT: Vom „L'Art de Vivre“ geht der Blick in die Weinberge, der separate „Moon Room“ bietet ein exklusives Menü

garter Roter Bete, Pistazien-Couscous und Osietra-Kaviar. Dazu passen neun außergewöhnlichen Gewächse des Hauses wie ein 2007er La Forge Corbières-Boutenac – das Ganze begleitet von Musik, Licht und Farben. Animierend, beeindruckend, ein Erlebnis, das lange im Gedächtnis bleibt. *Alexandra Kilian*

●●●●● Château L'Hospitalet, Domaine de L'Hospitalet, D168, FR-11100 Narbonne, Tel. 0033-468 45 28 50, www.chateau-hospitalet.com, 41 Zi. und Suiten, DZ ab € 295

●●●●● „Moon Room“, Menü € 350-390 inkl. Wein ☞

TIPP: Im Juli findet das mit internationalen Künstlern besetzte Festival „Jazz à L'Hospitalet“ auf dem Weingut statt.



RUHE garantiert – dazu Topküche im Restaurant „El Vicenç“

MALLORCA / EL VICENÇ DE LA MAR NATURGENUSS IM RAUEN NORDEN

TOSEND KRACHEN DIE WELLEN auf die Ausläufer der Tramuntana, die pittoresk ins Meer ragen und die Cala Vicenç an der Nordküste Mallorcas umranden. Am schönsten lässt sich das Naturschauspiel von der Dachterrasse des Hotels beobachten. Den Blick gibt es zu exzellentem Frühstück, tagsüber von einer der Liegen am Pool oder zu Dinner und Drinks.

Das von der jungen, heimischen Mallorca Ç Collection eröffnete Adults-only-Hotel liegt in einer der kleineren Buchten westlich von Pollenç. Es verbindet meisterhaft Natur und Erholung mit Design, Komfort und Spitzengastronomie. Die 35 Zimmer und Suiten sind 20 bis 74 Quadratmeter groß, teils mit eigener Terrasse und Pool, es gibt einen großzügigen Spa, einen Innenpool, Beauty-, Fitness- und Konferenzangebote.

Für das leibliche Wohl sorgt kein Geringerer als Santi Taura. Der Lokalmatador Mallorcas („DINS“ in Palma) macht mit seiner Küche das gastronomische Angebot des Hauses zu einem eigenen Ausflugsziel. Im Bistro „U Mayol“ lassen sich fangfrisch Fisch und Meeresfrüchte genießen, im Restaurant „El Vicenç“ auf der Dachterrasse zeigt Santi Taura seine Fine-Dining-Kompetenz, indem er lokale Produkte nach alten Rezepten äußerst gelungen in die Moderne transportiert – etwa lackierte Schulter vom Milchlamm mit Pflaumen, Gewürzen und Grillgemüse.

Alexandra Kilian

●●●●● Carrer de Cala Molins, 6, ES-07469 Cala Sant Vicenç, Mallorca, Tel. 0034-871 11 03 92, www.elvicenc.com, 35 Zi. und Suiten, DZ ab € 300

●●●●● „El Vicenç“, Hauptgerichte € 24-42

TIPP: Die Dachterrasse ist auch für externe Gäste zugänglich. Für Residenten gibt es regelmäßig Sonderkonditionen.

SMALLTALK

Norderney: Nelson Müller eröffnet im Frühsommer ein Restaurant auf der Insel. Von Streetfood bis Austern reicht die Bandbreite. +++

Dortmund: Anthony Sarpong wird in einer Seniorenresidenz der Luxusklasse am Phoenix See mit einem neuen Konzept starten.

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

SYMBOLS:

- 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

EXKLUSIV - ARRANGEMENT

Kaviar-Event auf Hohenhaus

Das Hotel HOHENHAUS und die DESIETRA Aquakultur laden zu einem exklusiven Kaviar-Wochenende. Die Plätze sind begehrt – und begrenzt.



Olga Kunst Geschäftsführerin
DESIETRA GmbH, Fulda



Peter Niemann, Gastgeber
Hotel Hohenhaus



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

Nachhaltigkeit und ressourcenschonender Umgang mit der Natur, und das im Rahmen einer gesunden Kreislaufwirtschaft – dieser Anspruch verbindet das Hotel HOHENHAUS und die DESIETRA Aquakultur. Im osthessischen Fulda gelegen, züchtet DESIETRA seit 20 Jahren Störe und ist damit die erste deutsche Kaviarmanufaktur, die einen einzigartigen Kaviar in artgerechter und nachhaltiger Art produziert. Das im Nordosten Hessens gelegene Hotel HOHENHAUS mit Gastgeber Peter Niemann weiß das zu schätzen, denn, was anderswo als „Farm to Table-Konzept“ angesprochen und mit viel Aufwand betrieben wird, ist in HOHENHAUS Teil des Selbstverständnisses – und das bereits seit 40 Jahren.

IHRE RESERVIERUNG

**Kaviar-Wochenende
vom 01.–03.09.2023**

Freitagabend:
3-Gang Menü
in unserem Hohenhaus Grill

Samstagmorgen:
Kaviar-Frühstück inkl. ausgewählter
Getränke und regionaler Spezialitäten
aus eigener Produktion.

Samstagabend:
6-Gang-Gala-Menü „DESIETRA“
inkl. Fingerfood zum Empfang,
und ausgewählte Getränke.

Sonntagmorgen:
Frühstück

Reservieren Sie jetzt!
**Zu 1.150,- € pro Person
im Doppelzimmer**

Das Arrangement beinhaltet alle genannten Leistungen und zwei Übernachtungen im Doppelzimmer, sowie die Nutzung des Schwimmbads und der Sauna.

+49 56 54 98 70

info@hohenhaus.de

@hotelhohenhaus



★★★★★
**HOTEL
HOHENHAUS**

Die exklusive Location für das Genießer-Wochenende ist das stilvolle Relais & Châteaux-Hotel HOHENHAUS – die perfekte Oase für Tagungen, Gourmets und Naturliebhaber.

FRISCHER KAVIAR
DESIETRA
EDLE STORPRODUKTE

Co-Gastgeber ist die im osthessischen Fulda gelegene Kaviarmanufaktur DESIETRA. Seit 20 Jahren produziert sie einzigartigen Kaviar in artgerechter, nachhaltiger und umweltfreundlicher Art.



FR 14 Uhr



SA 10 Uhr

48 Stunden in TRONDHEIM

FREITAG

— **12 UHR** Bei unserer Ankunft in Trondheim deponieren wir schon mal das Gepäck im Hotel und nutzen die Zeit, bis das Zimmer bereit ist, für ein leichtes Mittagessen. Unser Ziel ist die neue moderne Food Hall Olavstorget: Das hochwertige Angebot reicht von herzhaften Pies bis zu asiatischen Suppen und mexikanischen Tacos. Wir entscheiden uns für eine aromatische Pho und eine Suppe mit gerösteter Ente.

— **14 UHR** Dann checken wir im Britannia Hotel im Stadtzentrum ein. Das Hotel wurde 1870 eröffnet und vor einigen Jahren im eleganten englischen Stil von Grund auf renoviert – der weiße Marmor bildet einen schönen Kontrast zu den dunklen Tönen der Stoffe und Teppiche.

— **15 UHR** Zeit für einen Spaziergang, um die Innenstadt zu entdecken. Wir starten mit einem Kaffee im charmanten „Sellenraa Bok & Bar“, Café und Buchladen in einem. Hervorragend ist die Spezialmischung von Kultröster Tim Wendelboe.

— **15.30 UHR** Eine der meistfotografierten Stadtansichten ist das Viertel Baklandet mit seinen bunten Holzhäusern, die den Fluss Nidelva säumen. Auf der Gamle Bybro (Alte Stadtbrücke) bietet sich der beste Blick. Auch wir zücken hier das Smartphone, bevor wir uns den hübschen Läden in der Altstadt zuwenden: „Gaven“ („Geschenk“) etwa ist eine Fundgrube für allerlei Handgemachtes, bunte Accessoires und Strickwaren.

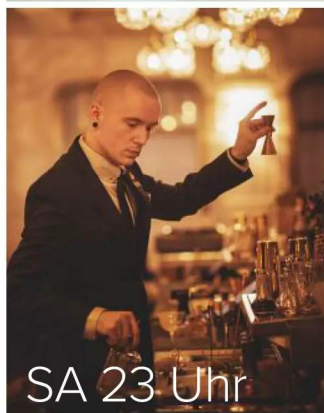
— **16.30 UHR** Trondheim hat eine lange Seefahrer-Tradition – in der Wikingerzeit war sie die Hauptstadt Norwegens. Daher gehört ein Besuch des Seefahrtsmuseums auf jeden Fall dazu. Mit vielen Hundert Schiffsgemälden zeigt es eine der größten Sammlungen Norwegens.



SA 14 Uhr



FR 18 Uhr



SA 23 Uhr



SA 18.30 Uhr

FR 15.30 Uhr





FOTOS: DREYER AND HENSLEY (2), EVEN B. SOLHEIM, FOTOFABRIKHAMBURG/SHUTTERSTOCK, LARS PETTER PETERSEN (2), MYKOLA KSENOFONTOV/VISIT TRONDHEIM

— **18 UHR** Die Qualität der Meeresfrüchte aus den Gewässern in und um Trondheim ist legendär. Im Restaurant „The Crab“, untergebracht in einem der charakteristischen Holzhäuser am Kanal, stehen Kaisergranate, Lachstatar (Foto), Jakobsmuscheln, Miesmuscheln und natürlich Krebse auf der Karte. Wir wollen alles probieren und bestellen den Meeresfrüchte-Teller. Der kapitale Kaisergranat (auch norwegischer Hummer genannt) ist so lang wie der Unterarm eines Wikingers, die dicken Krebscheren bergen jede Menge süßes Fleisch, die Muscheln sind wunderbar saftig. Serviert wird das Ganze mit Sauerteigbrot, Focaccia und Dips. Wir lassen uns Zeit in dem gemütlichen Lokal.

— **21.30 UHR** Nach diesem aktiven Tag sind wir angenehm erschöpft und kehren einfach ins Hotel zurück und freuen uns auf das bequeme Hästens-Bett in unserem Zimmer.

SAMSTAG

— **9 UHR** Der Morgen beginnt entspannt mit einem Frühstück im herrlichen Palmengarten des Hotels – mit frischen Eierspeisen wie Eggs Benedict, handwerklich hergestellten Käse- und Wurstsorten und noch warmen Waffeln.

— **10 UHR** Die bekannteste Sehenswürdigkeit ist der Nidarosdom. Die Kathedrale wurde 1070 errichtet und seitdem mehrere Male umgebaut und erweitert. Viele norwegische Könige wurden hier gekrönt und begraben. Hier empfiehlt sich eine Führung (booking.ndr@nidarosdomen.no). Kurze Pause im zugehörigen Kafe To Tårn im lichten Glasbau.

— **12 UHR** Jetzt wollen wir aber auch die Natur erleben: Die gebirgige Landschaft, die den Trondheim-Fjord säumt, lädt ein zum Wandern. Eine bekannte Route ist der Ladestien, ein acht Kilometer langer Wanderweg, der gut mit dem Bus zu erreichen ist. Der Weg ist leicht zu bewältigen und die Aussicht wunderschön. Die Tour ist bestens geeignet, um sich Appetit fürs Mittagessen zu machen.

— **14 UHR** Die „Spontan Vinbar“ bietet am Wochenende tagsüber Austern, Wurst und Käse ausgewählter Produzenten, kleine Gerichte wie Kartoffelbrot mit Krebsfleisch (Foto) – alles in Topqualität. Die Weinauswahl ist riesengroß, sie reicht von angesagten Naturweinen bis zu klassischen weißen Burgundern. Abends dreht sich beim Tasting-Menü alles um bestes Seafood.

— **15.30 UHR** Zurück im Hotel, nehmen wir uns Zeit für den herrlichen Spa. Er punktet mit einer Reihe von Pools, mehreren Saunen und einem Eisbad. In der komfortablen Lounge werden Tee und Kaffee serviert.

— **18.30 UHR** Das Restaurant „Speilsalen“ im Britannia Hotel gehört zu den besten der Stadt. Küchenchef Håkon Solbakk serviert bildschön angerichtete, kreative Gerichte. Nur beste Zutaten finden den Weg in die Küche, die meisten stammen aus der unmittelbaren Umgebung, das Restaurant betreibt in der Nähe selbst einen Bauernhof. Hervorragend sind die handgetauchten Jakobsmuscheln in brauner Butter, der Heilbutt mit „norwegischem“ Curry, der Kaviar und der beste arktische Saibling, den man sich vorstellen kann. Ausgezeichnet abgestimmte Weinbegleitung, bestens geschulter Service.

— **23 UHR** Den Absacker nehmen wir in der Britannia Bar im Hotel, stylish und zeitlos-elegant eingerichtet, mit gemütlichen Sitzcken. Wir lassen uns von Bartender Øyvind Lindgjerdet (Foto) einen seiner spannenden Signature Drinks mixen, die von der Geschichte des Hotels und regionalen Zutaten inspiriert sind wie der „Origins 1870“ aus fassgereiftem Gin, grünem Chartreuse-Likör, Champagner und Rotem Apfel.

SONNTAG

— **10 UHR** Vor der Abfahrt frühstücken wir außerhalb im Jacobsen & Svart, wenige Gehminuten vom Hotel entfernt. Hierher locken hausgeröstete Kaffeesorten, feine süße Teilchen – das alles im legeren skandinavischen Hygge-Stil. Ein schöner Ausklang! *Rasmus Palsgard*

Vorwahl Norwegen: 0047

SCHLAFEN

◆◆◆◆ Britannia Hotel

Dronningensgate 5,
NO-7011 Trondheim,
Tel. 73 80 08 00,
www.britannia.no,
204 Zi. und 21 Suiten,
DZ ab € 310

ESSEN

Food Hall Olavstorget

Kjøpmannsgata 48, NO-7010
Trondheim, Tel. 40 64 14 61,
www.olavstorget.no,
tgl. mittags und abends geöffnet,
Hauptgerichte € 13-18

Jacobsen & Svart

Brattørgata 4, Tel. 90 82 60 46,
www.jacobsensvart.no,
Mo-Sa 9-16 Uhr geöffnet

◆◆◆◆ Speilsalen

im Hotel Britannia,
Dronningensgate 5,
NO-7011 Trondheim
www.britannia.no,
Mi-Sa abends geöffnet,
Sa auch mittags geöffnet,
Menü € 218

Sellenraa Bok & Bar

Kongens gate 2,
NO-7011 Trondheim,
Mo-Fr 10-17 Uhr, Sa 11-17 Uhr

◆◆◆ Spontan Vinbar

Fjordgata 1, NO-7010 Trondheim,
Tel. 91 91 49 12,
spontanvinbar.no,
Di-Do 15-0 Uhr geöffnet,
Fr-Sa 13-0 Uhr geöffnet,
Menü € 59 und 105

◆◆ The Crab

Kjøpmannsgata 7, 7013 Trondheim,
Tel. 92 05 07 60,
www.thecrab.no,
Mo-Sa 16-0 Uhr geöffnet,
Hauptgerichte € 21-39



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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

Heft 7/2023, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 14. Juni 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 Kassubek, 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: Janin Katharina Hasteden,

Lisa Katarina Meister

Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder

Dokumentation: Anne Dreßel

Assistentin der Chefredaktion: Marion Voss

Freie Autoren und Mitarbeiter:

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

Head of Production & Development: Bartosz Plaksa

Vertriebsleitung: Andrea Lange

Vermarktung:

Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040-27 17-0, www.jalag.de

Geschäftsführung Sales und Content Solutions:

Arne Bergmann (verantwortlich für Anzeigen)

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

Anzeigenstruktur:

Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-2436

Marketing Consultant:

Alexander Grzegorzewski

Ihre Ansprechpartner vor Ort:

Region Nord: Jörg Slama,

Tel. +49-40-22859 2992,

joerg.slama@jalag.de

Region West/Mitte: Michael Thiemann,

Tel. +49-40-22859 2996,

michael.thiemann@jalag.de

Region Südwest: Marco Janssen,

Tel. +49-40-22859 2997,

marco.janssen@jalag.de

Region Süd: Jonas Binder,

Tel. +49-40-22859 2998,

jonas.binder@jalag.de

Repräsentanzen Ausland:

Belgien, Niederlande & Luxemburg:

Mediawire International,

Tel. +31-651-48 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, fgisdahl@mediasales.no

Spanien & Portugal: The International Media House,

Tel. +34-91-702 34 84, administracion@

theinternationalmediahouse.com

Abonnement-Vertrieb und Abonnenten-Betreuung:

DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,

Der Feinschmecker Kundenservice, 20080 Hamburg,

Tel. 040/21 03 13 71; leserservice-jalag@dpv.de,

www.shop.jalag.de/der-feinschmecker.

Der Jahresabonnementspreis für 12 Hefte beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 178,80 inkl. MwSt., für die Schweiz sfr 330,00, für Österreich € 190,80 inkl. Versandkosten.

Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 89,40, in Österreich € 95,40, in der Schweiz CHF 165,00.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.

Der Feinschmecker (USPS no 13945) is published monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 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. Zahler erst nach Rechnungserhalt.

Vertrieb: DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG, Meßberg 1, 20086 Hamburg

Bildagentur Image Professionals GmbH

Tomblingerstr. 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



„Geschmackssachen“, Heft 6/2023

Vielen lieben Dank für die kulinarische Lobpreisung des Schwarzwalds. Ich kann dies nur bestätigen, hier gibt es viele Kleinode für den Gaumen und die Seele. Aber durch den Begriff „Badenser Südwesten“ klippt die Stimmung. Selbst mir – als Reingeschmeckte – tut es in der Seele weh, es muss heißen „Badener Südwesten“. Alles andere empfindet der Badener als Beleidigung. **PETRA BAIER**

„Frequent Traveller“, Heft 3/2020

Sturzflug im „La Pepica“

Vor drei Jahren wollte Ihr Kolumnist Christoph Wirtz für das „La Pepica“ noch zu Fuß nach Valencia gehen. Wir kommen seit 2011 regelmäßig in diese Institution. Jetzt die Schockstarre: Die Eigentümerfamilie hat dieses Aushängeschild (wohl aus Altersgründen) an einen ehrgeizigen Platzhirsch verkauft. Was ganz normal sein könnte, wenn nicht fast alles auf den Kopf gestellt worden wäre. Der Strandeingang wurde dichtgemacht. Der Empfang ging durch Absperrbänder wie am Flughafen, auch für uns, die wie immer reserviert hatten. Schon hier merkten wir, dass etwas nicht stimmt. Das Personal bis auf 7 (!) Mitarbeiter ausgetauscht. Die neuen Kellner alle verkabelt, ungenlenk, unerfahren und ohne persönliche Ansprache. Statt Pfeffermühlen nur Feingemahlenes, schmutziges Geschirr und auffallend weniger heimische Charakterköpfe – eine völlig andere Stimmung. Das Schlimmste aber war die Küche. Pappiges Weichbrot, genauso geschmacklos wie die Tomaten, halbrohe, fast kalte Calamari und, und,

und ... Lediglich über die Paella konnten wir nicht meckern. Aber da war der Abend schon gelaufen. Leider.

WOLFGANG H. BÜHLER

Serie „Gute Gasthäuser“, Empfehlung in Bayern

Sie haben gebeten, Ihnen Wirtshäuser zu nennen, die etwas außergewöhnlich sind. Letzten Monat sind wir durch Zufall auf den „Gasthof Heinzinger“ in Rottbach, nordwestlich von München, gestoßen. Wir hatten nicht vermutet, dass wir im Hinterland solch ein Gourmetmenü genießen können. Außergewöhnliche Speisekarte, sehr netter und aufmerksamer Service, und Küchenchef Denis Kleinknecht hat sich sogar Zeit für einen kleinen Ratsch genommen.

DIANA WOOD

Digitaler Info-Guide Bitte wieder analog

Ich finde es positiv, dass man den Info-Guide jetzt in digitaler Form abrufen kann, schlecht ist

es, dass man ihn nicht ausdrucken kann, auch nicht seitenweise. Besonders praktisch fand ich, den Info-Guide im Taschenformat auf Reisen dabeizuhaben. Was machen denn Ihre Leser, die nicht so computeraffin sind? Da ich Ihren Verlag immer als sehr kundenorientiert und selbstkritisch einschätzte, bitte ich, dies als Anregung von einem langjährigen Abo-Mitglied zu verstehen, verbunden mit der Bitte, den Info-Guide weiterhin als Leserservice anzubieten. **KLAUDIA BINDER**
Vielen Dank für das Feedback, liebe Frau Binder – wir arbeiten an einer Alternative!

DIE MAGNUM

2020 Grüner Veltliner Ried Käferberg, Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich: mineralisch, mit intensiven Fruchtaromen und kräuterigem Finish – schön zu Geflügel. Zum Wohl, Petra Baier!

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



ANZEIGEN

Für jeden Geschmack die richtige Zeitschrift!



shop.jalag.de

Mehr selbstgemacht geht nicht.



Frankfurt a.M. | Tel. 069-59 84 52 | eischristina.de



DAS DUELL

Eine Frage, zwei Antworten aus unterschiedlichen Perspektiven der Weinberatung: die erste Sommelière Deutschlands in der Spitzengastronomie und der Rockstar der Weinbarszene. Folge 9: **Paula Bosch** und **Willi Schlögl**

WILLI SCHLÖGL stammt aus der Steiermark, führte in Berlin die „Cordobar“ und jetzt mit Johannes Schellhorn die Bar „Freundschaft“. Er ist Host des Podcasts „Terroir und Adiletten“.

DIE ANTWORTEN:

1. ... dass ich nicht aussehe wie ein Sommelier.
2. ... gar nicht. Ich rede ihnen nur gut zu, und übermorgen trinken sie dann Grand Cru. Man braucht Einstiegsdrogen.
3. ... **BLAUFRÄNKISCH VOM EISENBERG.**
4. ... **ERKLÄRT PAULA BOSCH BESSER.**
5. ... trifft bis auf „jung“ auf mich zu und hat nichts mit der Kompetenz oder mit dem Potenzial dieser Personen zu tun. Ich bin gegen Vorurteile.

6. ... indem man viel trinkt, dabei ein offenes Mindset hat und versucht, objektiv Qualitäten und Unterschiede wahrzunehmen – am besten in professionellen Trinkerinstitutionen wie Weinbars. Erfahrenen Trinkern zuhören hilft auch.

7. ... **HOFFENTLICH JÜNGER, OFFENER UND WEIBLICHER SEIN!**

8. ... gut, wenn er im Glas gut ist, und schlecht, wenn er im Glas schlecht ist.

9. ... müssen sie mit mir weiße Spritzer exen. In meinem Tempo.

10. ... **STATT SACHER LIEBER SCHWARZWÄLDER KIRSCH (MEINE LIEBLINGSTORTE!) MIT VINTAGE PORT.**

DIE FRAGEN:

1. **Mein Markenzeichen als Sommelière / Sommelier ist, ...**

2. **Discount-Trinker bekehre ich ...**

3. **Wenn ich mir etwas richtig Gutes gönne, trinke ich ...**

4. **Dass Frauen einen besseren Weingeschmack haben, ...**

5. **Dass junge Sommeliers jetzt immer cool und tätowiert sind, ...**

6.

Als Einsteiger nähert man sich dem Wein am besten ...

7.

Die Weinwelt wird in 50 Jahren ...

8.

Naturwein ist für mich ...

9.

Wenn Gäste partout nicht nach Hause gehen wollen, ...

10.

Zur Sachertorte empfehle ich ...

DIE ANTWORTEN:

1. ... Unbestechlichkeit – auch wenn immer wieder daran gezweifelt wird. Im Restaurant war es die Beharrlichkeit, mit der ich mich an den Weinwünschen der Gäste orientiert habe.

2. ... zu besseren und besten Weinen aus aller Welt.

3. ...WEISSE BURGUNDER, AM LIEBSTEN MONTRACHET; UND ROTEN BORDEAUX, ETWA CHÂTEAU LATOUR.

4. ... SAGT WER? IST JA NICHT BEWIESEN. ABER DA UND DORT HABEN SIE AM ENDE DOCH DAS BESSERE NÄSCHEN.

5. ... ist mir wurscht. Aber leider sind die wenigsten wirklich cool und zum Glück sind nicht alle bis unter die Halskrause tätowiert

6. ... zu Fuß, schnell und immer mit ein paar Tütchen „Elotrans“ in der Tasche. Aber Vorsicht, ein Schritt nach dem anderen: Beginnen mit eigenen Vorlieben, Deutschland, Italien, Riesling, Pinot. Alles vergleichen: teuer mit billig, No name mit High End. Trinken, wenig spucken, viel lesen und auf Reisen zum Wein gehen.

7. ... geschrumpft sein, nicht mehr so bunt wie heute, weder bei Herkunft noch Geschmack oder Vielfalt. Für mich ist das eine Frage des Klimas, der Technik und des Arbeitskräftemangels. Dazu kommen

EINE FRAGE DER PERSPEKTIVE

Vorlieben der Industrie sowie Moden, wie entalkoholisierter Gummibärenjus.

8. ... in den ersten Jahren untrinkbar gewesen. Mit Wein hatte die zumeist trübe Brühe nichts gemein, außer dass Trauben im Spiel waren. Inzwischen gibt es einige gute, von denen ich auch mal ein Glas trinke.

9. ... tranken wir gemeinsam weiter, aber nur die besten Flaschen. So entstand häufig die doppelte und dreifache Summe der ursprünglichen Rechnung.

10. ... MAG ICH ZWAR NICHT, ABER WENN: GUTEN KAFFEE ODER ROSÉ-CHAMPAGNER.

PAULA BOSCH wurde als Chef-Sommelière im Münchner „Tantris“ berühmt. Heute ist sie Autorin, Weinberaterin und Dozentin.



FOTOS: INGO PERTRAMER, F. M. SOETEMANN

Genussreise Bretagne:
Junge Köche
machen Furore



Koch des Monats:
Sören Herzig
aus Wien

Saisonküche:
Rinderfilet mit
Gemüse-Lasagne



DER FEINSCHMECKER im August

REISEN

BRETAGNE: Keine andere Region in Frankreich macht derzeit kulinarisch so von sich reden – viele junge Köche kehren zurück und kochen in der Heimat groß auf.
ANTWERPEN: Luxushotel Botanic Sanctuary und weitere Tipps für einen Kurztrip

ESSEN

KOCH DES MONATS: Sören Herzig präsentiert im Wiener „Herzig“ eine kreative Melange aus internationalen Einflüssen und österreichischer Wohlfühlküche.
SAISONKÜCHE: Von Caprese bis Brasato: italienische Sommerrezepte mit Twist

TRINKEN

WEINREISE ABRUZZEN: Die Schönheit der Landschaft ist seit Langem berühmt, nun blüht hier auch die Weinwelt auf. Besuch bei den besten Winzern.
BEST BUY: Unsere Empfehlungen für den Sommerhit Rosé aus Südeuropa

LEBENSART

DIE SCHÖNSTEN OUTDOOR-KÜCHEN: Wir stellen Ihnen die neuesten Modelle vor – von der Miniallösung bis zu stylischen Designerentwürfen

Abruzzien:
WEINBOOM IM
GRAN SASSO



DER NÄCHSTE
FEINSCHMECKER
ERSCHEINT AM
12. JULI 2023



EXTRA: WEINTRENDS INTERNATIONAL

Was bewegt die Weinszene?
In unserem Special beleuchten
wir die großen Tendenzen,
haben Weintipps für jedes
Budget und empfehlen Bars



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.



Digital inklusive

JETZT BESTELLEN:
feinschmecker.de/probe

Tel.: 040/21 03 13 71
Bestellnummer: 210 42 67



MIT WILTMANN VERLIEBT MAN.



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

www.wiltmann.de

