

DER EINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Balsamico

Der große Experten-Test:
Diese Essige sind wirklich gut

ITALIENS KLASSEKIR

Von Caprese bis Brasato:
Neue Rezepte für Ikonen

KÜSS DIE HAND

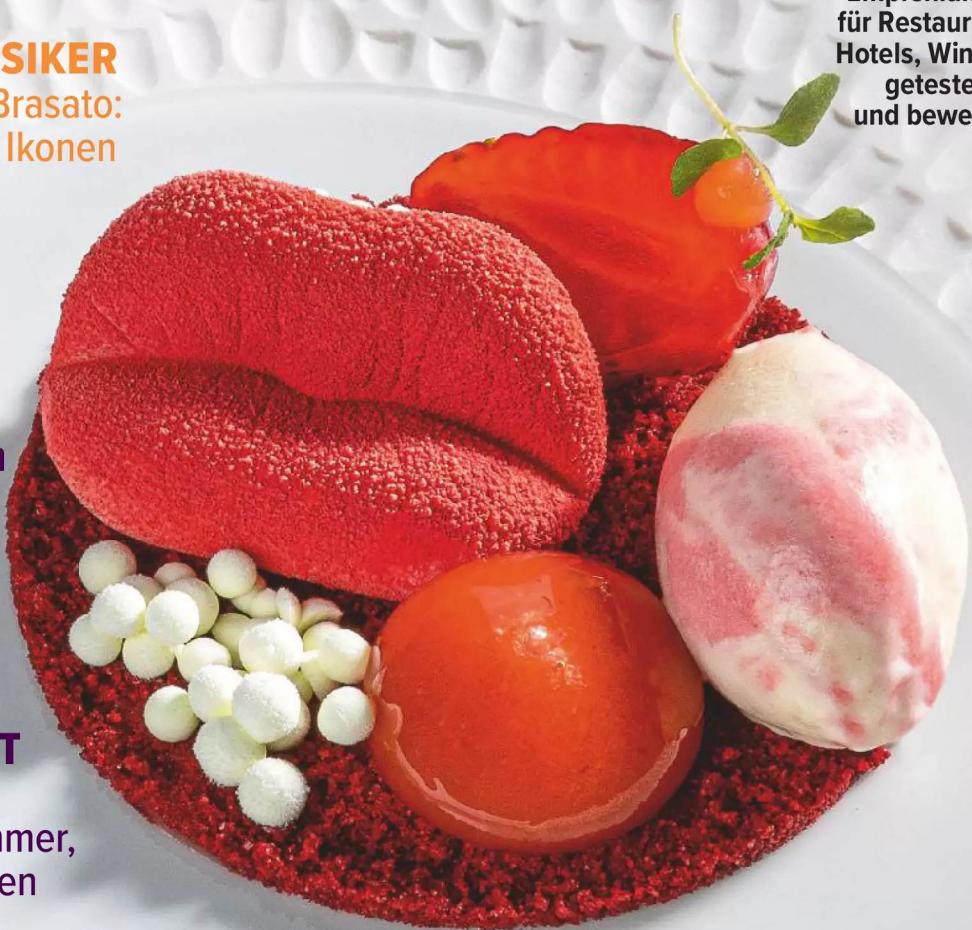
Sören Herzig:
Zu Gast bei
Wiens kreativem
Kochstar

EINGESCHENKT

Bordeaux 2022,
Rosé für den Sommer,
Weinreise Abruzzen



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



Bretagne

Genusstour an Frankreichs wilde Küste



10 JAHRE GEROLSTEINER WEINPLACES

10 JAHRE WEINLIEBE

GEISEL'S VINOThEK

•Weinbar Weimar
BREUER'S RÜDESHEIMER SCHLOSS
WEINBAR GEGENÜBER
VINEYARD (WEINLAGER EIMSBÜTEL)
HERDER ZEHN WEINBAR & WEINHANDEL

FREUNDSCHAFT EMMA 2
WEIN KULTUR BAR
WEINSTUBE ESELSBURG
WEINBAR TRIER
HIGH FIDELITY WEIN BAR

WEINRAUM
Fischerklause

EAST GRAPE, WEINBAR, FRANKFURT, OSTEND.

GLOUGLOU RESTAURANT, WEINBAR, VINOThEK

•CONCEPT RIESLING Ladendorf's Weinhaus

HENNE, WEINBAR, RESTAURANT

BUNGERTSHOF

DREXLERS Balthasar Ress Weinbar

LEOPOLD

Heimat

WEINSTOCKWERK

INTOTEGO IL CALICE
EISKELLER WEINBAR LAURENZ WEINBAR & RESTAURANT
WITTENBALL WEINBAR GRIABIG
INTERIUR NO. 253 IM ARP-MUSEUM
GASTHOF ZUM VAAS
WEIN KULTUR BAR
51° EATBAR & WEINBAR
LIVINGROOM
MAUERWINZER SCHANKSTUBE
& WEINLADEN WEINLADEN.DE ST. PAULI
ESSERS GASTHAUS KURPFALZ-WEINSTUBEN



10 JAHRE

GEROLSTEINER®



WEINPLACES

44 WeinPlaces. 84 WeinPersönlichkeiten. 24.964 Weine.

Gemeinsam haben wir viel erlebt und freuen uns, die Geschichte der Gerolsteiner WeinPlaces mit Euch weiterzuschreiben!

www.weinplaces.de

GEROLSTEINER®

EDITORIAL



DEBORAH MIDDELHOFF,
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,
als ich kürzlich Mitglieder unseres
Premium Clubs fragte, wohin sie
denn in diesem Sommer reisen
würden, begleitete die Antwort ein
geradezu entrücktes Lächeln: Es ginge
wieder in die Bretagne, sagten sie,
begleitet von einem zarten Seufzer
der Vorfreude. Die Bretagne ist ein
Sehnsuchtsziel wie nur wenige andere
Regionen in Europa: mit ihrer rauen

Küste, ihrer teils unberührten Natur, vor allem aber wegen
der Schätze, die der Atlantik birgt, verzaubert sie Genießer seit
jeher. Alexander Oetker, Bestseller-Autor und exzellenter
Frankreich-Kenner, ist der Bretagne schon früh verfallen und
hat für diese Ausgabe die besten Empfehlungen für Frank-
reiche wilde Küste vor Ort aufgespürt – zu lesen ab S. 20.
Sehnsucht weckt verlässlich auch Italien, das finden Sie hier
im Doppelpack: mit sommerlichen Rezepten, die Klassiker
mit raffinierten Ideen verfeinern. Die passenden Weine steuert
Jens Priewe bei: Auf seiner Weintour durch die Abruzzen
traf er engagierte Winzer und empfiehlt die besten ihrer
außergewöhnlichen Weine (ab S. 88).

Sie verbringen dieses Jahr lieber in heimischen Breiten-
graden? Dann haben wir für Sie mit den neuen Outdoor-
küchen Inspirationen für genussvolle Abende zu Hause.
Ich wünsche Ihnen einen wunderbaren Sommer, wo
auch immer Sie ihn genießen werden!

Thee Deborah Middelhoff

FOTO: VIVI D'ANGELO



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



20

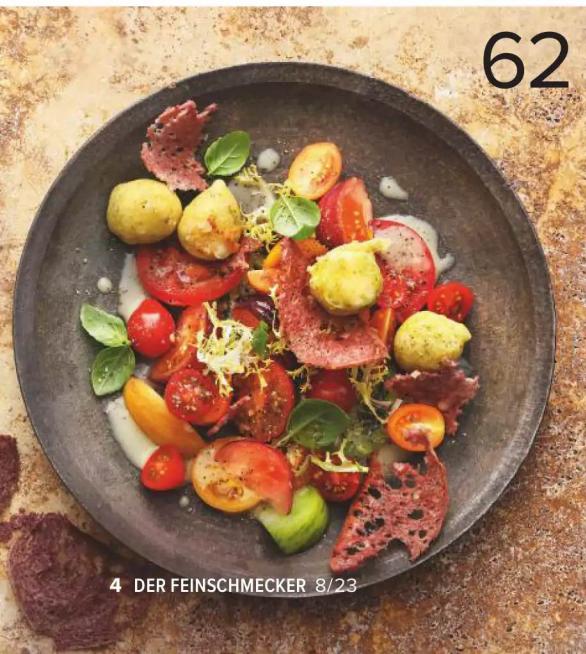
F

ALLE
HOTELS UND
RESTAURANTS
GETESTET
UND BEWERTET

54



62



INHALT

REISEN

- 20 BRETAGNE:** Junge Köche begeistern mit einer schwelgerischen Küche, die vom Meer bestimmt ist
- 38 DAS BESONDRE HOTEL:** Ein Hideaway der Extraklasse ist das Botanic Sanctuary in Antwerpen
- 42 PROVENCE:** Eine Fahrt durch Frankreichs Südosten mit vielen Genussadressen entlang der Route
- 46 KÜCHENLABORE** Immer mehr Restaurants forschen im Dienst des Geschmacks
- 50 GUTE GASTHÄUSER:** Das Odenwälder Lokal „Zum Grünen Baum“ ist fest in weiblicher Hand
- 52 GESCHMACKSSACHEN:** Alexander Oetker über Hotels, in denen die Zeit stehen geblieben ist
- 53 REISENOTIZEN:** Eine Genusstour für Golfer und eine Weltreise auf den Ozeanen
- 116 UNTERWEGS:** Neueröffnung in Kopenhagen, weitere Entdeckungen von Hamburg bis New York
- 124 48 STUNDEN IN KRAKAU**

ESSEN

- 54 KOCH DES MONATS:** Einfallsreiche, lustvolle Gerichte von Sören Herzig aus Wien
- 80 GROSSER BALSAMICO-TEST:** Wir stellen die besten sieben Balsamessige aus Modena vor
- 86 KÜCHENNOTIZEN:** Ein pfiffiger Eierbecher, Roscoff-Zwiebeln und ein Esskultur-Symposium

REZEpte

- 62 SAISONKÜCHE:** Lieblingsgerichte aus Italien, von Caprese bis Rinderfilet mit Spargel-Lauch-Lasagne
- 72 MEISTERSTÜCK:** Ein Dessert mit Himbeere und Roquefort von Spitzenpatissier Marco D'Andrea
- 74 QUERBEET:** Matthias Gfrörer kombiniert Artischockenböden mit Mandelcreme und schwarzer Aioli

Purer Kaviar-Genuss



Made with care: Mit der Pure-Linie bietet das Altonaer Kaviar Import Haus (AKI) ein neues Produkt in – für den bis dato eher traditionellen Kaviarmarkt – frischer Optik.

DIE NEUE NATÜRLICHKEIT

Die Zeit war reif für etwas Neues beim Thema Kaviar. Deshalb gibt es jetzt mit Pure eine Kaviar-Selektion, die so ganz anders aussieht – und auch ist. Pure trägt nach außen, was Kaviar für das Hamburger Traditionshaus ausmacht: Frische und Natürlichkeit, Lässigkeit und Lebensfreude – und die Freiheit, Kaviar zu genießen, wie, wo und wann man möchte.

MADE IN GERMANY

Ein Kaviar verfeinert mit feinem Nordsee-Meersalz. In bestandsschützender deutscher Zucht monatlich frisch produziert und auf den Punkt gereift.

Das Aroma dieser Kaviare ist durch das Rein-Salz-Verfahren besonders ausdrucks-voll und aromatisch. Kurze Wege, keine Zu-sätze und von Hand in Hamburg-Altona für unsere Kunden konfektioniert. Bei AKI „Pure“ trifft Tradition auf Zeitgeist.

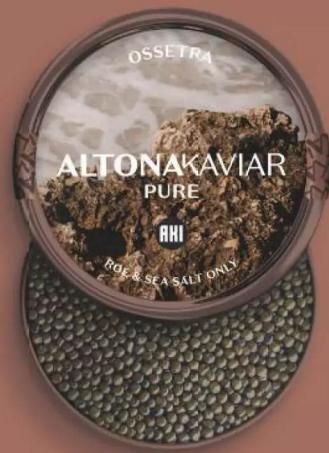
NUTZEN SIE DEN CODE: FEINSCHMECKER10

Und freuen Sie sich über -10% Rabatt auf Ihre erste Kaviar-Bestellung! Informationen zu unseren Produkten und Bestellung unter hello@aki-hamburg.de
(Gilt für die gesamte Bestellung ab 50€ Einkaufswert und einmal pro Kunde anwendbar.
Der Code ist nicht mit anderen Aktionen kombinierbar, eine Barauszahlung ist nicht möglich.)

Lass das Salz weg
nimm Kaviar weg



Kaviar, Meersalz, viel Erfahrung: Mit neuem Clean-Label-Kaviar erfüllt das Hamburger Traditionsunternehmen AKI den Wunsch nach regionalem Kaviar und das natürlich ohne Konservierungsstoffe.





88



102

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



INHALT

TRINKEN

- 88 ABRUZZEN** Top ausgebildete junge Winzer sorgen mit sensationellen Weinen für Aufsehen

- 96 BEST BUY:** Roséweine, die uns begeistert haben

- 98 BORDEAUX PRIMEUR:** Der Jahrgang 2022 gehört zu den vermutlich besten des Jahrtausends

- 101 GETRÄNKENOTIZEN:** Berliner Bar im Retrostil, Limoncello Sprizz und ein Kunstreis von Franciacorta

LEBENSART

- 102 OUTDOOR-KÜCHEN:** Wir zeigen attraktive Modelle und geben Tipps, worauf es ankommt

- 110 FEINSCHMECKER CLUB** Die besten Köche, Winzer und andere persönlich erleben – so sind Sie dabei

- 112 ANTWERPEN** Fahrspaß und großer Genuss bei unserem ersten Event „Meister & Meisterliches“

- 114 GENUSSKOMBINATION:** Zigarren und exotische Brände harmonieren aufs Schönste

- 115 LEBENSARTNOTIZEN:** Ein schwebendes Regal, tanzende Gläser und ein Recycling-Stuhl

-
- 3 Editorial** **8 Chef's Table** **10 Salon** **18 Backstage**
19 Lesezeichen **78 DER FEINSCHMECKER-Shop**
126 Impressum **127 Leserbriefe** **128 Das Duell**
130 Vorschau

TITEL: „Last Kiss“ mit Erdbeere, Basilikum und Fromage Blanc von Sören Herzig, „Herzig“, Wien (unser Koch des Monats, siehe Seite 54)

FOTO: Lukas Kirchgasser

AUF ALLEN KANÄLEN



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

OTTO
GOURMET

EST. 2005

Mit gutem Gewissen geniessen.
Garantiert.



Ihre Online-Fleischtheke für GUTES FLEISCH

otto-gourmet.de



MAHNMAL ZUM DESSERT

**L'OUSTAU DE
BAUMANIÈRE**
Les Baux-de-Provence,
Frankreich

Das Meer ist keine Müllhalde – und wird doch zu oft noch so behandelt. Mahner gibt es glücklicherweise viele. Dass aber ein Spitzenrestaurant wie das „L'Oustau de Baumanière“ in der Provence sich als Naturschützer versteht, hat Seltenheitswert. Das Dessert „L'anépomme“ symbolisiert das Problem: Die Seeanemone aus geschmorten Äpfeln wird auf eingedicktem Joghurt serviert, Algen sorgen für jodhaltige Aromen, dazwischen Fischgerippe und Flaschen aus kristallisiertem Apfel. Ein Mahnmal à la carte.



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



Von der Rolle

Uhren sind nicht bloß Zeitanzeiger, sondern oft echte Schmuckstücke. Sie sind es wert, gut geschützt aufbewahrt zu werden – natürlich auch unterwegs. Diese Uhrenrolle ist aus geprägtem Rindsleder gefertigt, das samtige Kissen, auf dem bis zu drei Zeitmesser Platz haben, lässt sich herausnehmen. Ø 8,5 cm, 20,5 cm lang, € 299, www.bethge.store

DAS BESTE IM AUGUST

SCHÖNES & NÜTZLICHES – DAS GEWISSE ETWAS MACHT DEN UNTERSCHIED!

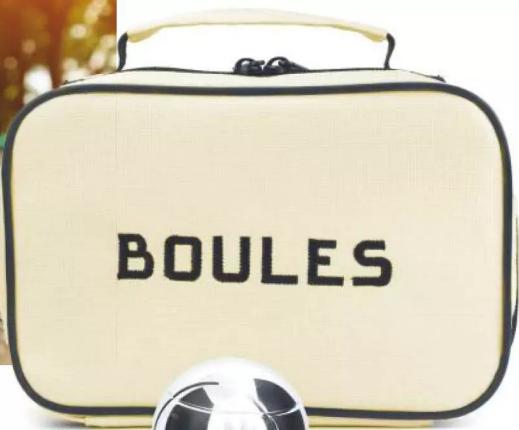
SCHON EINGECHECKT?

Smarte Accessoires und besondere Empfehlungen, die auch auf Reisen zuverlässig für viele genussreiche Momente sorgen? Wir hätten da ein paar Tipps für Sie!



AUFSCHNEIDER

Ob für die Brotzeit in der Pause oder als verlässliche Tools im Ferienhaus: Das stilvolle Set „Gute Reise“ kombiniert ein Schneidbrett aus Kirschholz mit einem klassischen Gemüsemesser und dem Vielzweckmesser „Buckels“. Reisefertig verpackt, kommen die Teile in einer Ledertasche – alles entsteht in Handarbeit. Schneidbrett 22, 12,5 x 10 cm, € 159, www.windmuehlenmesser.de



SAVOIR-VIVRE

Pétanque ist in Frankreich ein beliebter Zeitvertreib, bei dem Teams gegeneinander antreten – auf schattigen Plätzen oder in Parks. Im Kofferraum findet sich garantiert noch Platz für diese Tasche mit sechs Kugeln. Macht auch den heimischen Garten zum Bois de Boulogne. 23,5 x 15,3 x 7 cm, € 49,90, www.der-feinschmecker-shop.de



Just in case

Unterwegs stilvoll einen Drink nehmen? Nichts leichter als das mit diesen eleganten Accessoires: • Die „Wine Bag“ aus softem Leder umhüllt schützend jede Wein- oder Champagnerflasche und ist dank Henkel bequem zu tragen. Ø 11 cm, 36 cm hoch, € 321, www.poltronafrau.com. • Was auf den ersten Blick wie ein Aktenkoffer anmutet, ist ein Set mit Kristallgläsern und Barzubehör – fehlt nur noch ein guter Whisky. 40 x 30 x 19 cm, € 127, www.lindseystreet.net

HEITER BIS SOMMERLICH

Für gute Laune ist mit diesen Stimmungsmachern selbst an den heißen Hundstagen garantiert gesorgt



Für den Aperitivo

Der passende Snack für das Fingerfood an lauen Abenden: Baguette mit feiner Sardinencreme aus Portugal. Von Machado, 85 g € 5,90, www.oschaetzen.com



Verführer

Achtung, der Knusper-Crunch kann süchtig machen! Die Tartufi mit Limoncello, weißer Schokolade und softer weißer Mandelcreme von La Perla bergen im Inneren kleine Splitter vom Haselnuss-Torrone. Verführerisch gut! 100 g, € 8,90, www.gustini.de



Macarons 2.0

Was kann Macarons noch toppen? Ganz klar: Macarons mit Topping! Die Patisserie „Jö Makrönchen“ in Hamburg setzt auf das Mandelbaiser eine knackige Rose aus Ruby-Schokolade. Ideal auch als Gastgeschenk! € 3,20 pro Stück, www.joe-makroenchen.de



Berliner Revival

Frisch, zitrонig und animierend säuerlich, so schmeckt die Berliner Weisse – in dieser Saison wieder ein Trend-Aperitif. Klassisch ist die Mischung mit Waldmeister, beste Qualität liefert die Manufaktur Scheeule. www.schneeeule.com

GOCCE
ITALIANE

THE FRAGRANCE *for chefs*

SINNLICHE AROMEN
FÜR KULINARISCHE
MEISTERWERKE





IM HIMMEL ÜBER FRANKFURT

Barbara Goerlich, in der Mainmetropole zu Hause, stellt die besten **Rooftop-Bars und -Restaurants** ihrer Stadt vor. Fünf Adressen für echte Hochgefühle

1. „NFT SKYBAR & RESTAURANT“ BY NHOW FRANKFURT

Der auf 185 Meter Höhe gelegene Newcomer ist Teil des nhow-Hotels an der Messe, das mit poppig-buntem Design zum Thema „The Art of Money“ aufwartet. Das Bar-Restaurant mit spektakulärer 360-Grad-Terrasse befindet sich im 47. Stock. Die Küche bietet Snacks und Gerichte wie Ceviche vom Wolfsbarsch, Wagyu-Beef-Tatar, Pommes mit Goldstaub, gegrillten Caesar Salad oder Lammroulade mit Apfel-Geflügel-Füllung. Abends Party in der Bar.

www.nft-skybar.com

2. „OBEN RESTAURANT & BAR“, MELIÁ FRANKFURT CITY HOTEL

Das Restaurant des neuen Meliá Hotels residiert auf der 15. Etage des „One Forty West“-Towers. Panorama-Ausblicke drinnen wie draußen. Küchenchef Javier Barros (o. l.) lässt spanisch inspirierte Fusion-Gerichte servieren. Empfehlenswert: gegrillter Riesenkalmar, Kabeljau al Pil-Pil (Öl-Knobauch-Emulsion), Lammnacken mit Piquillo-Paprika, Spanferkelhaxe, Crème brûlée. Später am Abend wird die Musik lauter und das „Oben“ zur Partylocation.

www.oben-frankfurt.de/restaurant

3. „THE BLASKY ROOF“, THE BLASKY HOTEL & ROOFTOP

Das Herz des neuen Privathotels schlägt im Dachgeschoss – mit Bar, Restaurant und umlaufender Terrasse. Lediglich sechsstöckig, ist das Hotel für örtliche Verhältnisse zwar ein Winzling, doch dank seiner Lage in „Dribbdebach“, also auf der Sachsenhäuser Seite der Stadt, entfaltet sich hier das komplette Postkartenpanorama der Skyline. Auf der Karte: Burger, Entrecôte vom Wagyu oder ein mit Miso glasiertes Blumenkohlsteak.

www.theblaskey.com/restaurant

4. „MAINTOWER RESTAURANT & LOUNGE“

187 Meter über der Stadt speist man echt abgehoben. Im puristisch gestalteten Restaurant auf der 53. Etage beeindrucken Aussicht und Fine-Dining-Küche gleichermaßen. Im Menü von Jungstar Martin Weghofer trifft Entenleber auf Nashibirne, Pistazie und Ponzu, Fjord Lachs wartet mit Thaiaromen auf, und den Heilbutt begleiten Fenchel, Kaviar und Wasabi. Bei der Sicherheitskontrolle vor der Auffahrt mit dem Expresslift werden Restaurantgäste vorgezogen.

www.maintower-restaurant.de

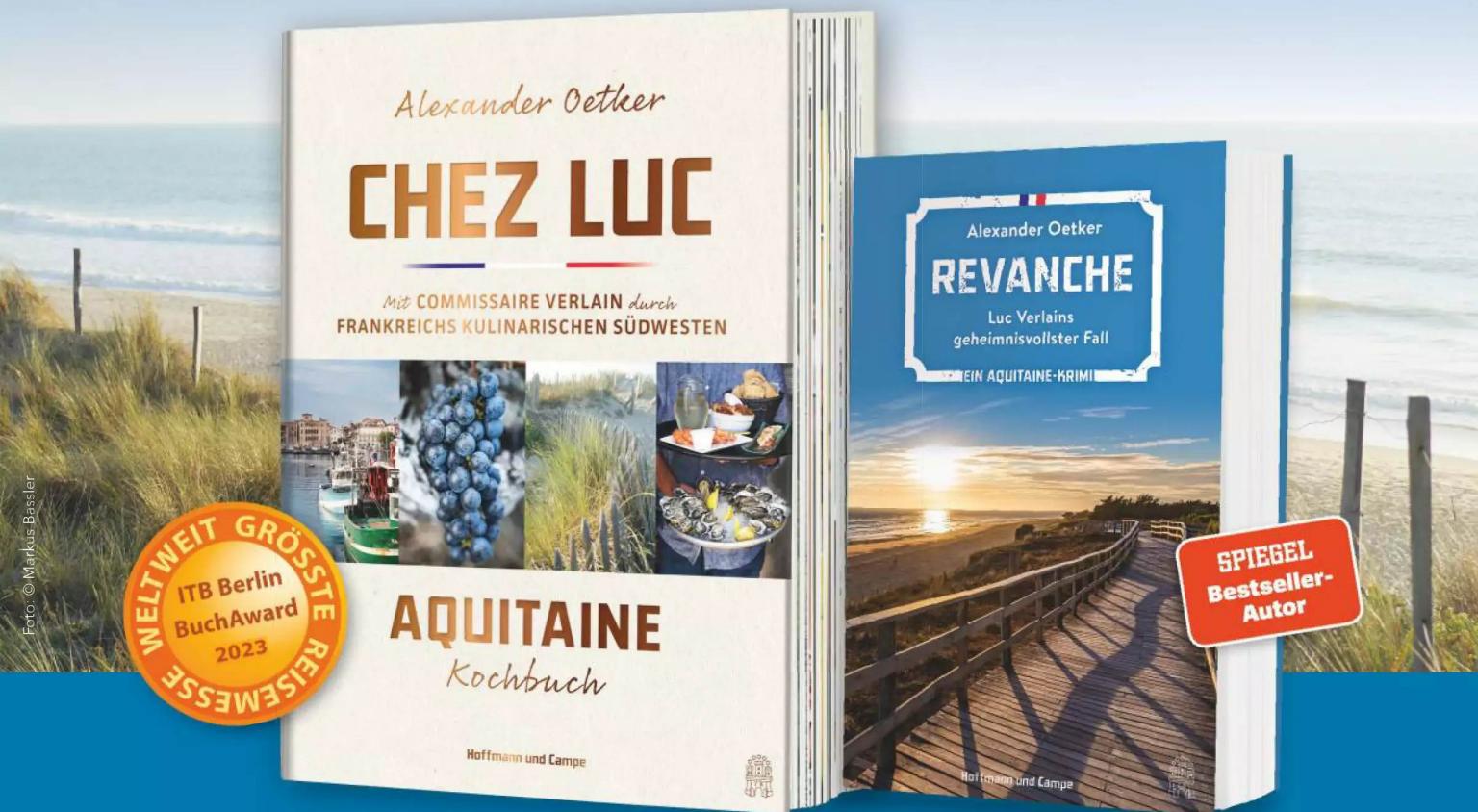
5. „FRANZISKA“

Beneidenswert, wer eine Tante wie Franziska hat, die den Neffen, in diesem Fall Christian Mook einst innovativ bekochte. Ihr zu Ehren hat der Großgastronom seine „Progressive German Vintage Cuisine“ entwickelt, die er im 39. Stock des neuen Henninger Turms anbietet. 140 Meter über Sachsenhausen gelegen, überrascht die Küche mit Interpretationen bekannter Gerichte wie „Russisches Ei“ mit Senf-Dill-Creme und Imperial Kaviar oder geröstetem Saumagen mit Kalbsleberwurst-Kroquette.

www.mook-group.de/franziska

BILDSTARK UND KRIMINELL LECKER

Ein Reiseführer-Kochbuch
und der aktuelle Luc Verlain zum
Genießen und Träumen



ISBN 978-3-455-01435-8 | € 38,- [D]

ISBN 978-3-455-01652-9 | € 18,- [D]

Außerdem ausgezeichnet mit Silber bei den SWISS GOURMETBOOK AWARDS und dem ersten Platz in der Kategorie »Länder und Regionen: Französisch« des GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARD mit dem Zusatz »Best in the World«.



Hier scannen und die gesamte Luc-Verlain-Reihe entdecken.
www.hoca.de/autor/oetker

Hoffmann und Campe





SCHON DIE LOUNGE im „Alchemist“ (o.) in Kopenhagen ist beeindruckend. Was folgt, sind 50 Gänge in spektakulärem Ambiente. Bodenständiger geht es im „Landhaus Gräfenthal“ (o. r.) zu, wo traditionelle Küche auf erstklassiges Handwerk trifft. So auch im „Vita“ (u.) in Bamberg – entspannte Atmosphäre und Gerichte mit besten Produkten



Tobias Bätz,
„AURA by
Alexander Herr-
mann & Tobias
Bätz“ in Wirsberg,

[www.herrmanns-
posthotel.de](http://www.herrmanns-posthotel.de)



CHEF'S CHOICE: WO KÖCHE ESSEN GEHEN

**Sie wissen, wo die besten Tische stehen.
Topchefs verraten hier ihre Lieblings-
restaurants. Folge 1: Tobias Bätz**

„Mir fallen drei Restaurants ein, die ich sofort weiterempfehlen kann, jedes für einen anderen Anlass. Sonntags gehe ich gerne ins ‚Landhaus Gräfenthal‘ in Bindlach. Das ist ein herzlicher Familienbetrieb. Die Mama bedient, der Sohn Peter Lauberbach leitet die Küche und kocht regionale, fränkische Küche mit Spitzenprodukten. Er hat in den besten Häusern gekocht und beherrscht sein Handwerk perfekt. Rustikal mit Fine-Dining-Charakter – einfach herrlich!

Wenn ich mir mit meiner Frau etwas gönne, gehen wir nach Bamberg ins ‚Vita‘. Dort kocht Fabio Galliza eine Gourmetküche, die nicht als solche daherkommt. Ravioli mit Ochsenschwanzfüllung und Nussbutterschaum oder gegrillter Schweinebauch mit Spargel in Perfektion, dazu eine entspannte Atmosphäre. Ob in kurzen Hosen oder zum Geschäftessen – hier fühlt sich jeder wohl.

Und wenn es etwas ganz Besonderes sein soll, dann empfehle ich das ‚Alchemist‘ in Kopenhagen. Ein spektakuläres Erlebnis für alle Sinne. Da bin ich in völlig neue Geschmackswelten eingetaucht und habe dort Essen auf eine ganz neue Art und Weise erlebt. Großartig und kulinarisch vom Feinsten.“

www.landhaus-graefenthal.de
www.vita-bamberg.de
www.alchemist.dk

Auch als
Geschenkidee
für gute
Freunde!



Lesen Sie 2 Ausgaben LAFER

für nur 33 Euro inkl. Versand und erhalten Sie das Buch
„Ein Leben für den guten Geschmack“ gratis dazu!



lafer-journal.de/angebot

040 - 21 03 13 71

Das Abo-Angebot gilt nur innerhalb Deutschlands und solange der Vorrat reicht.
Hinweise zum Datenschutz und zur Widerrufsgarantie siehe shop.jalag.de



„Ein Leben für den guten Geschmack“
Eine Ode an den Genuss – die prägendsten
Momente im Kochleben von Johann Lafer
in Rezepten: von den ersten Gerichten
für seine Mutter bis hin zur Nouvelle Cuisine
für internationale Staatsoberhäupter

WAS WIR SONST NICHT PREISGEBEN

Private Entdeckungen unserer Redakteure sind begehrte Tipps. Die neuesten verraten wir hier

TAPAS, BITTE!

Lassen Sie sich von den Graffiti an der Fassade nicht irritieren: Die familiengeführte „Bar Cañete“ unweit von Barcelonas Promenade La Rambla ist eine der begehrtesten Adressen der Stadt für Tapas & Co. Reservieren Sie rechtzeitig, und probieren Sie unbedingt Meeresfrüchte und die Bomba. DM



ALEXANDER OETKER
AUTOR

BRETAGNE ZUM LESEN

DER JOURNALIST und Autor unserer großen Reisereportage ist ein erklärter Bretagne-Fan – seine Frankreich-Leidenschaft begann als Kind genau hier, in der Austernbucht von Cancale. Dort spielt auch sein Buch „Mittwochs am Meer“, die Geschichte eines spröden Juristen, dessen Leben durch einen Liebesbrief durcheinander gewirbelt wird, ist auch ein kulinarischer Trip durch die Region.



„Mittwochs am Meer“ von Alexander Oetker, 176 S., Atlantik Verlag Hamburg, 13 Euro



STEFANIE RASCHKE
CREATIVE DIRECTOR

UTRECHT KANN WAS!

Ein Wochenendtrip nach Amsterdam brachte Stefanie Raschke eher durch Zufall nach Utrecht. Doch sie verliebte sich direkt in die entspannte und weniger touristische Atmosphäre der Stadt. Im „Bistro tot 2024“, auf gleicher Ebene mit dem Wasser, servieren französische Kellner mit charmantem Akzent Quiche und Schnecken oder Trüffelpommes. Auf der Terrasse spiegelt sich bis spät abends die Sonne im Wasser, der moderne Innenbereich im Kellergewölbe erinnert an alte Handelszeiten. Das temporäre Bistro schließt übrigens 2024, also schnell hin!
www.bistrotot2024.nl



FOTOS: MARKUS BASSLER, DENISE KRAAIJENBRINK/BISTRO TOT 2024, DAVID MAUPILÉ, TIBO/THE GOOD CLICK (2)



„Mittwochs am Meer“ von Alexander Oetker, 176 S., Atlantik Verlag Hamburg, 13 Euro

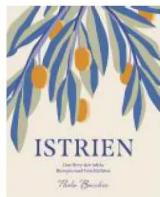


ANNIKA SCHÖNSTÄDT
AUTORIN

PS zum Dessert

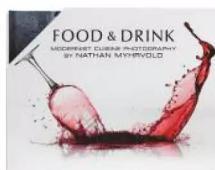
Die kleine, feine Gruppe der Iconic Houses haben es unserer Autorin seit ihrem Roadtrip für diese Ausgabe zu Recht angetan: Das Objekt Les Hauts de Gordes im gleichnamigen romantischen Örtchen in der Provence ist ein weiteres außergewöhnliches Hideaway unter den insgesamt vier Ferienvillen. Mit Platz für bis zu 18 Personen ist es eine luxuriöse Basis für Genusstouren.
www.iconic.house

BÜCHER & PODCAST



GESCHMACK DER ERINNERUNG

Hinter jedem Gericht steckt eine Erinnerung, weiß die italienische Kochbuchautorin und Bloggerin (Italy on my mind) Paola Bacchia. In ihrem neuen Buch „Istrien“ verbindet sie mit Rezepten aus verschiedenen Regionen der Adria Traditionen und Kulturen mit ihrer eigenen Geschichte: Die Gerichte kommen von Freunden und ihrer Familie, die 1950 nach Australien auswanderte – die Erinnerung lebt mit dem Geschmack der Heimat auch in der Fremde. 272 Seiten, € 34, Ars Vivendi



TIEFE EINBLICKE

Wer verstehen will, was beim Beizen eines Fisches passiert oder wie sich die Struktur eines Pizzateigs beim Kneten entwickelt, kommt an den Büchern der „Modernist“-Reihe von Nathan Myhrvold nicht vorbei. Mit spektakulären Fotografien inszenierte er die Wissenschaft des Kochens eindrucksvoll. Die besten Motive aus den bisherigen drei Bänden zu den Themen Kochen, Brot und Pizza sind nun im Buch „Food & Drink“ versammelt – perfekt für den Coffee Table neben der Küche. 216 Seiten, € 89, Phaidon



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:



FEINSCHMECKER-
PODCAST



Faszinierende Glut

Grillen ist für den Koch und Fleischexperten Ludwig Maurer immer etwas Besonderes. Seit seiner Kindheit verbindet er damit Geselligkeit, Wärme und einzigartigen Geschmack. Sein neues Buch „Grill Codex“ will diese Emotionen weitergeben. Er stellt klassische Gerichte aus seiner bayerischen Heimat vor, liefert Rezepte für gegrillte Beilagen und vermittelt Techniken, die er auf seinen Reisen kennengelernt hat. Das Rezept für das Blade Steak entstand mithilfe der Hitze eines Automotors. Keine Sorge: Es gelingt auch auf dem Grill. 240 Seiten, € 45, Callwey



VERTRAUTE FREMDE

Die erste Version von Haya Molchos „Lust auf fremde Küche“ erschien 2009. Seitdem ist viel passiert im Leben der Gründerin der „NENI“-Restaurants. Die Familie ist gewachsen und

die Neuauflage ihres ersten Buches den kommenden Generationen gewidmet. Dafür wurden Klassiker überarbeitet und neue Rezepte entwickelt. Marokkanisches Zitronenhuhn findet sich ebenso wie Maissuppe mit Ingwer und Chili – internationale Wohlfühlküche für zu Hause.

176 SEITEN, € 33, AMALTHEA SIGNUM

WILDE SCHÖNE KÜSTE

Keine andere Region in Frankreich weckt so viel Sehnsucht wie die Bretagne mit ihren wilden, rauen Ufern. Die grandiose Natur und ihre Schätze locken auch junge Köche – und die begeistern mit einer schwelgerischen Küche aus dem Besten von Land und Meer

TEXT ALEXANDER OETKER FOTOS MARKUS BASSLER



FOTO: ROLFE STAERK/SHUTTERSTOCK



KANTIG: Der Leuchtturm
Île Louët am Eingang zur Bucht
von Morlaix in Carantec wurde
im 19. Jahrhundert erbaut



VIELEN GÄSTEN ist wichtig,
dass die Köchinnen und
Köche bretonische Wurzeln
haben. So geht es in den
Restaurants sehr authentisch zu,
auch in den ganz edlen



DER SOMMER
AUF DEM TELLER:
Die Gäste im
„Le Coquillage“
in Saint-Méloir-
des-Ondes
genießen das
Beste von Land
und Meer

DIE BRETONEN haben eine enge
Bindung zu dem Element, das sie
über Jahrhunderte ernährte.
Deshalb bestimmt das Meer bis heute,
was auf den Teller kommt



W

Wenn Nicolas Carro aus dem Fenster seines Gastraums im Hôtel de Carantec schaut, dann sieht er Dutzende Felsen im Meer, manche ragen klein und spitz auf, andere sind richtige Inselchen. Der Archipel der Bucht von Carantec ist von pittoresker Schönheit: ein goldener Sandstrand und Häuser aus alten Feldsteinen, die auf Anhöhen über dem Meer stehen. Was für ein Panorama, dachte der junge Koch, als er das Hotelrestaurant übernahm – aber vor allem dachte er: „Ich bin zu Hause.“

Denn Carro ist Breton, aufgewachsen in einem kleinen Dorf im Landesinneren. Er kochte in Paris und London, später im Elsass bei Olivier Nasti. Bis er spürte, dass er das Meer vermisst. Und zurückkehrte, in die bretonische Heimat. „Meine Frau ist auch Gastronomin, wir haben hier zwei Kinder bekommen. Das haben wir nicht geschafft in der Fremde. Hier sind meine Eltern, die uns helfen.“ Hier, das ist die Gegend zwischen Rennes und Brest im äußersten Westen Frankreichs, rau und wild, Heimat der Wellen, der Felsstrände, der verwunschenen Wälder, Menhire und alten Kirchen – kein Wunder, dass die Bretagne längst auch für viele Deutsche ein Sehnsuchtsort ist. Aber sie ist auch lange eine unzugängliche Gegend gewesen, zu sehr der Tradition verhaftet.

Doch Nicolas Carro und so viele junge Köche mit ihm sorgen nun endlich für frischen Wind. Überall machen

EIGENHÄNDIG:
Nicolas Carro,
Küchenchef im
Hôtel de Carantec,
mit Artischocken,
die er stets selbst
vom Bauern holt



neue Restaurants auf, keine andere Region Frankreichs konnte zuletzt mit so vielen kulinarischen Entdeckungen aufwarten. „Hier gibt es viel mehr als Kartoffeln und Schweine“, sagt Carro lachend. In der Küche grübelt er über die passenden Rezepte zum frischen Wind, vorm Fenster grasen schwarze Schafe. Naturnah ist hier mehr als ein Wort.

Alle seine Produkte kommen aus einem Umkreis von 35 Kilometern, zwei Fischer sind für ihn auf dem Meer unterwegs, fangen Barsche, Seezungen, Rotbarben und Doraden. Sein Gemüse holt der Koch jede Woche selbst ab, mit Holzkisten, damit kein Müll entsteht, jede Sorte hat einen eigenen Bauern. „Einer baut nur Tomaten an, ein anderer nur Artischocken, aber dafür sind die dann perfekt“, sagt Carro. Im vom Golfstrom geprägten Klima der Bretagne gedeihen sogar Passionsfrüchte, Carro setzt sie in Desserts ein, kombiniert sie zum Beispiel mit Rumtörtchen und Mandel-Eis.

Carantec ist ein Dorf an einer der unzähligen Landzungen im Norden, es gibt winzige Buchten, auf dem Meer schaukeln die Boote der Fischer und der Einheimischen, jeder hier hat eine Verbindung zu dem Element, das die Bretonen jahrhundertelang ernährte. Im Ortskern stehen schöne, alte Häuser und eine neugotische Kirche. Mit den vielen Urlaubern kamen auch die Läden zurück: Bäcker, Fleischer und die als Treffpunkt so wichtigen Bar-Tabacs. Sterbende Orte gibt es in der Bretagne kaum, stattdessen gewachsene Gemeinschaften, und auf-



grund von Corona zogen auch wieder viele junge Familien zurück in die Heimat.

So wie Nicolas Carro. Zur blauen Stunde ist sein Gastraum mit den Fenstern zum Meer voller Gäste, die stauen – über den Himmel und das Türkis des Wassers, aber vor allem über die kreativen Teller dieses jungen Mannes. Es beginnt mit einer Rose aus Roter Bete, gefüllt mit confiertem Eigelb, dazu kommt eine Pulpo-Kroquette, und alles zusammen schmeckt absolut typisch und dabei fein und reduziert. So auch beim Bauch und Filet vom bretonischen Lamm mit einer cremigen Polenta und Variationen von Zucchini – besonders gut gelingt die krosse Blüte. Es ist eine Küche, die zur Landschaft passt, nicht prätentiös, sondern authentisch und in eine stolze Tradition eingebunden. Je rauer es wird in der Bretagne, desto spürbarer werden diese Traditionen. Das erkennen wir, als wir an die Landzunge Saint-Mathieu reisen.

Viel weiter westlich geht es nicht in Frankreich, der nächste Landpunkt ist dann schon New York. Hier stehen ein altes Kloster und ein Leuchtturm, der bei den vielen Stürmen immer noch ein Lebensretter ist. An der Panoramastraße verteilt befinden sich Bunker und Kanonen, Zeugen einer düsteren Zeit. Dennoch sieht man deutsche Gäste hier längst nicht mehr mit Argwohn. An den Durchgangsstraßen gibt es immer wieder Abzweigungen, die zu menschenleeren Sandstränden führen. Gegenüber dem Leuchtturm steht die Hostellerie de la

ABGESCHIEDEN:
Die Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu liegt am westlichsten Zipfel Frankreichs. Früher wurde hier einfach gekocht, heute gibt es Feines wie Seeteufel mit Tomaten, Shiso und Herzmuscheln. Die locker-fröhliche Stimmung von einst ist geblieben

Pointe Saint-Mathieu, ein Hotel mit Spitzenrestaurant. „Wenn man hier lebt, ist es, als würde man alle drei Tage umziehen“, sagt Mademoiselle Corre, die Küchenchefin. „Manchmal ist Sturm, manchmal tagelang Regen, und dann ganz plötzlich Sonne, es ist immer ein neues Land.“

Dass die junge Frau von hier ist, verrät schon ihr Vorname: Nolwenn – bretonischer geht es kaum. Hinzu kommen die roten Haare und die hemdsärmelige Art. „Mein Opa kochte hier für die Arbeiter der Gegend, mein Vater machte gutbürgerliche Gerichte, aber ich wollte immer ein Gourmetrestaurant. Schon mit 12 habe ich vom Stern geträumt.“ Mit 29 Jahren hatte sie ihn. Vorher lernte sie in der Kochschule von Paul Bocuse und arbeitete in den nobelsten Häusern von Paris, bei Yannick Alléno im „Le Meurice“, bei Christian Le Squer im „Pavillon Ledoyen“ und auf Korsika.

„Wenn ich sehe, was in der Hauptstadt für Produkte gezahlt wird – es ist unglaublich. Und hier habe ich alles vor der Haustür“, sagt sie. Ihr Fischer ist den ganzen Tag unterwegs, fängt Heilbutt und Thunfisch, abends bringt er den Fang zum Restaurant. Die Nachbarn sind Gärtner, Nolwenn Corre kauft die Hälfte aller Gemüse, die sie anbauen. Am Strand sammelt sie Meeresfenchel und Queller. Ihr Lieblingssessen als Kind waren Meeres-schnecken mit Brot und Butter. Und so kommen im Gastrraum mit dem alten Kamin nicht nur viele Meeresfrüchte auf den Tisch, sondern auch bretonische Butter, in drei Sorten: eine mit Algen, eine mit Zitrusfrüchten und eine

WEITER WESTLICH geht es nicht. Der nächste Landpunkt ist dann schon New York.
Sturm, Regen, Sonne – langweilig wird es hier nie



CARANTEC: Viele Pariser haben hier ein Ferienhaus



DUO FÜR
DEN GENUSS:
Chefköchin
Virginie Giboire
und Gastgeber
und Sommelier
Fabien Hacques
im „Racines“
in Rennes. Zum
rohen Wolfs-
barsch mit Gurke
und Tagetes-
Blüten wird eine
Wassermelonen-
Jus angegossen

IN RENNES, der Hauptstadt der Bretagne, wird sehr viel ausgegangen und gefeiert. Hier kommt die moderne Küche besonders gut an



Übernachten mit Blick aufs Meer

1. Château Richeux



Herrenhaus mit schicken Zimmern und Panoramablick über die Bucht des Mont-Saint-Michel.

2. Grand Hôtel des Bains



Wunderschönes Strandhotel in Locquirec im Stil der Bäderarchitektur. Spa und zwei Restaurants.

3. Hôtel de Carantec



Restaurant mit klassisch eingerichteten Zimmern und weitem Blick auf die See.

herrliche cremige Salzbutter. Omnipräsent ist auch die Artischocke, ein bretonisches Gemüseheiligtum, das sie hier längs aufschneiden und grillen, um es zu einer ta gesfrischen Languste zu servieren.

Das Essen dauert Stunden, weil die Kellner nicht nur freundlich sind, sondern fröhlich – und sich viel Zeit nehmen, zum Beispiel für das Erklären des formidablen Käsegewags. Einheimische und Touristen schätzen diese Muße gleichermaßen. Auch die Chefin sieht im Urlaub in der Bretagne die Möglichkeit, jegliche Hektik des Alltags hinter sich zu lassen. „Wir sind abgeschnitten von der Welt, außerhalb der Zeit, so scheint es mir immer noch.“

LICHTBLICK in einer Stadt mit sprödem Charme: Guillaume Pape lässt in seinem Restaurant „L'Embrun“ in Brest Unwiderstehliches servieren, zum Beispiel gegrillte Langustine und Artischocke mit Beurre-noisette-Mousse und Chips

Ebenfalls ein Heimkehrer ist Guillaume Pape, Chef des Restaurants „L'Embrun“ in Brest. Jahrelang absolvierte er eine Tour de France, lernte im Baskenland, kochte in Montpellier und im Alpenluxus von Courchevel. Dann schaffte es der heitere Breton mit den auffälligen Tattoos ins Finale der Sendung „Top Chef“ – in Frankreich keine simple Kochshow, sondern die Garantie, hinterher hohen Weinen entgegenzustreben. Doch statt anschließend in Paris durchzustarten, kehrte Pape heim. „Es ist wie ein Gesetz“, sagt er. „Die jungen Bretonen reisen und arbeiten in aller Welt, aber irgendwann packt sie die Sehnsucht. Und dann kehren sie nach Hause zurück.“ Aber warum ausgerechnet Brest? Die Stadt ist nicht gerade eine Augenweide, beherbergte den größten deutschen U-Boot-Bunker, weshalb hier nach dem Krieg alles in Schutt und Asche lag. Doch Guillaume Pape reizt genau dieser spröde Charme: „Hier sind selbst die wohlhabenden Leute sehr authentisch, und außerdem gab es in der ganzen Region kein Gourmetrestaurant. Hier leben 300 000 Menschen, und so bin ich mittags und abends auf ein Jahr ausgebucht.“ Die Gästechar ist bunt gemischt, Jung und Alt sitzen beim Fernsehkoch und genießen etwa die Rotbarbe mit den seltenen grünen Tomaten von Papes Bauern und der leichten Tomatencreme – eine moderne Küche, die ankommt.

Noch moderner, weil urbaner kocht Virginie Giboire – in Rennes, der Hauptstadt der Bretagne, die voller



STUNDENLANG wird hier gegessen, für alles nimmt man sich reichlich Zeit. Einheimische und Urlauber schätzen diese Muße gleichermaßen

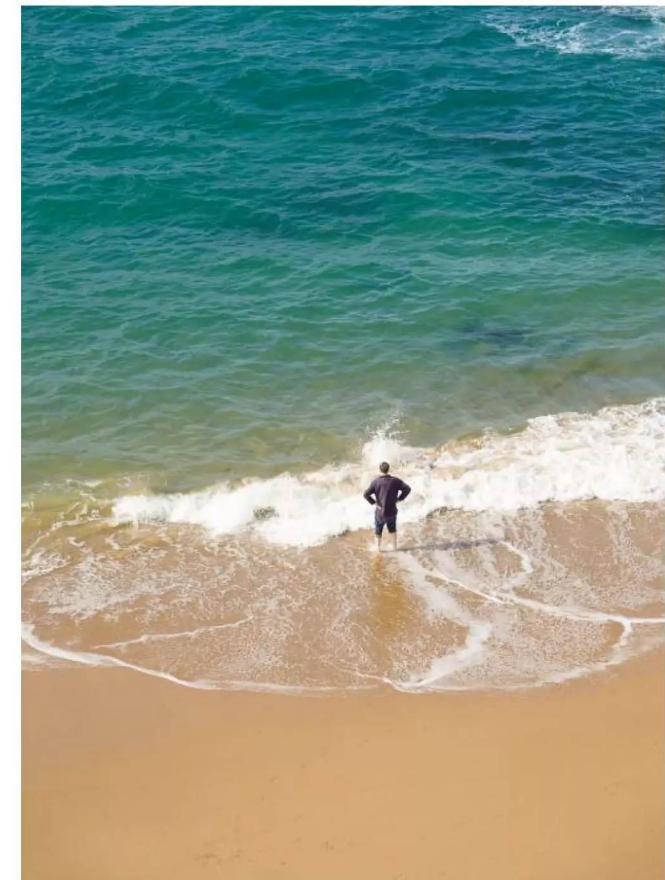
Studenten und so quirlig ist, dass am Wochenende noch nachts um vier an allen Ecken gefeiert wird. Die alten Fachwerkhäuser in den kleinen Gassen sind so hübsch wie die im Elsass. Der Marché des Lices ist der zweitgrößte Markt Frankreichs und ein Fest der Genüsse. Virginie Giboire sucht sich hier ihr Gemüse aus.

Auch sie kam nach Jahren bei Pariser Sterneköchen zurück in die Heimat. „Die Leute hier sind speziell“, sagt sie. Als sie ihr Restaurant „Racines“ eröffnet habe, hätten die Menschen gefragt, woher sie komme. „Da mussste ich schnell sagen: aus der Bretagne. Wenn ich gesagt hätte: aus Paris – da wäre das Restaurant leer geblieben.“ Aus demselben Grund muss sie immer bretonische Jakobsmuscheln kaufen; die aus der Normandie würden in einer solch patriotischen Gegend unangeführt bleiben.

Zusammen mit anderen Gastronomen gründete Giboire die Vereinigung Nourritures, die sich für regionale und saisonale Produkte einsetzt, aber vor allem für bessere Arbeitsbedingungen in der Gastronomie kämpft – und für mehr Frauen an der Spitze von guten Restaurants. Giboires Herd steht im Zentrum des großen Gastraums, die Küche ist wie eine Bühne gebaut – die Vorstellung kann beginnen.

Frisch, aromenstark und überraschend präsentieren sich die Gerichte der jungen Frau. Zum rohen Wolfsbarsch mit Gurken und Tagetes-Blüten wird eine Wassermelonen-Jus angegossen. Der perfekt gebratene weiße Thunfisch kommt mit schwarzem Knoblauch und Skyr, dazu feine Ravioli mit Auberginenpüree. Die Gäste lieben die gefälligen Kombinationen, der schicke Gastraum ist den ganzen Abend erfüllt von freudigen Gesprächen und bester Stimmung. „Die Bretagne wird bald noch mehr boomen“, sagt Virginie und lacht schelmisch, „denn im Süden wird es immer wärmer – also kommen bald alle hierher.“ Die Bretagne gilt noch immer als Land des Regens, auch wenn das Vorurteil im vergangenen Extrem Sommer so gar nicht bestätigt wurde.

Eine knappe Stunde Fahrt gen Norden liegt Saint-Malo, einst Heimat der Korsaren und heute eine der meistbesuchten Städte Frankreichs. Ihre Schönheit innerhalb der alten Stadtmauern ist vor allem das Verdienst derer, die die Stadt vor fünfzig Jahren so originalgetreu



DIE SEHNSUCHT
NACH DEM MEER
ist für viele junge
Bretonen der
Grund, dass sie in
die Heimat zurück-
kehren, nachdem
sie in der Welt
unterwegs waren

wie möglich wieder aufgebaut haben, nachdem sie am Ende des Zweiten Weltkrieges beinahe komplett zerstört worden war. Der Rundweg auf der Stadtmauer bietet Panoramen zur Rechten und zur Linken – mit der lebendigen Stadt auf der einen Seite, dem Hafen und dem Meer auf der anderen. Bei Flut ragt der Sprungturm nur knapp aus dem Wasser, bei Ebbe lockt das aufsehenerregende Gezeitenschwimmbad, es fängt das Meerwasser auf und ist im Sommer voller Einheimischer. Innerhalb der Stadtmauern wird auf altem Pflaster heiter flaniert, neben angesagten Crêperien gibt es hier feine Läden, und einer führt schon im Schaufenster in ein ganz besonderes Universum: eine dunkle Welt, in der, nobel angestrahlt, kleine Gläser mit roten Etiketten stehen, Behältnisse für die Gewürze der Familie Roellinger.

Der Name hat Klang, weit über die Bretagne hinaus: Olivier Roellinger war als Kräuter- und Gewürzspezialist im Olymp der französischen Köche angekommen, als er 2009 sein Restaurant „Les Maisons de Bricourt“ schließen musste, seine Gesundheit war zu angegriffen. Heute geht es ihm wieder besser, ein feiner, drahtiger Herr ist er mit seinen 67 Jahren. Wir besuchen ihn im Herrenhaus Château Richeux in der Gemeinde Saint-Méloir-des-Ondes, nicht weit von Saint-Malo und Cancale. Als wir dort eintreffen, begrüßt er gerade seinen Sohn mit bisen, den französischen Wangenküssen. „Bonjour, jeune homme“, sagt er, und schon stehen wir dem nächsten großen Koch gegenüber, der seit wenigen



BABA AU RHUM
interpretiert Nicolas
Carro im Hôtel de
Carantec kreativ
mit Passionsfrucht
und Mandel

FREUNDE traditioneller französischer Opulenz müssen sich an diese naturnahe Küche erst gewöhnen – aber die Zukunft schmeckt großartig!

Jahren die Geschicke des Familienunternehmens leitet und den Traum seines Vaters in dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant „Le Coquillage“ fortsetzt: Hugo Roellinger, 35 Jahre alt, ein schüchterner, gut aussehender Mann. Er nimmt uns mit hinaus in seinen Garten, der Blick fällt auf die atemberaubende Bucht von Cancale, am Horizont, wie ein Schatten im Meer, der Mont-Saint-Michel, jener legendäre Klosterberg, um den sich Normannen und Bretonen über Jahrhunderte erbittert stritten.

Im Garten stehen Büffel, ein paar Meter, und wir sind am Kräutergarten. Alles duftet und blüht, der Tau des Morgens hat auf Blumenkohl, Wirsing und Mangold dicke Tropfen hinterlassen. Roellinger hat hier fast alles, was er braucht, nur die Fische kommen aus der Bucht. Im Winter, wenn es nur wenig Fisch gibt, verzichtet er ganz darauf.

„Ich bin ein Kind des Meeres“, sagt er, „und deshalb will ich ihm mit Respekt begegnen und versuchen, diese einzigartige Landschaft zu beschützen.“ So sind seine Gerichte sehr zurückgenommen, er setzt nicht auf überbordende Aromen, sondern nur auf die Natur, die ihn umgibt, verarbeitet Makrele statt Edelfische und bringt Tourteau, den hiesigen Taschenkrebs, pur auf den Teller. Für Fans traditioneller französischer Opulenz ist diese Küche gewöhnungsbedürftig – aber sie ist Roellingers Handschrift, sein Weg in die Zukunft. „Ich bin nicht auf dem Egotrip“, sagt er, „ich will auch keine Küche, die spaltet. Aber wir müssen doch achtgeben auf das, was wir haben. Und so möchte ich kochen.“

Sein Team steht voll hinter dem Konzept und bildet eine verschworene Einheit: Zu jedem Teller bringen die Kellnerinnen zwei oder drei kleine Flacons mit Ölen und Aufgüssen, die sie gewissenhaft erklären und dann angießen. Das komplette Menü ist eine Farbenpracht und doch kein Theater, sondern beinahe eine Wissenschaft – ein Studium der Natur und ihrer Geschmäcker.

Besonders auffällig präsentiert sich das Gericht „Apfel von hier / Meer des Südens“. Es besteht aus einem ausgehöhlten roten Apfel, gefüllt mit fermentiertem Apfelpüree und glasigen Langustinen, begleitet von einer Vinaigrette aus Algen, Lauch, Zitronengras und Piment.



RENNES lockt nicht nur mit Fachwerk in kleinen Gassen, sondern auch mit quirligem Studentenleben

Eine Wucht hat das und ist doch so glasklar in den Aromen – die Gäste beißen anschließend sogar in den Apfel, weil es gar nicht anders geht, er sieht einfach viel zu gut aus.

Absolut perfekt gerät der Kakao-Hummer, eine Anspielung an das Signature-Gericht des Vaters. Seltene Produktqualität und Garung so im Einklang, die angegossene Schokolade mit ihrer ganz leichten Süße befördert die Meeresfrucht in neue Sphären, dazu kommt die grazile Schärfe einer Gewürzmischung aus drei mexikanischen Pfeffern – es ist schlüssig grandios.

Während sich Hugos Roellingers Schwester Mathilde um das Gewürzgeschäft kümmert, erweitert der junge Koch die gastronomische Familienwelt: Im Juni vergangenen Jahres eröffnete er das „Bistrot de Cancale“ direkt am Meer – für eine Klientel, die nicht ständig im Gourmetrestaurant essen möchte, aber dennoch Qualität erwartet. Hier bietet Roellingers junges Team eine kleine Karte mit wirklich feinen Bistrogerichten. „Jedes Kind in Cancale hat mit den Schollen aus der Bucht das Fischessen kennengelernt“, sagt Roellinger. Deshalb hat er sie auf die Karte genommen, genau wie den hervorragenden Steinbutt, der mit Gemüse oder Streichholzkartoffeln an den Tisch kommt – und einen in Hochstimmung versetzt.

Es sind kräftige und klare Gerichte, kräftig und klar wie das Land, aus dem sie stammen – einer Bretagne, die nun auch kulinarisch dazu einlädt, sich einmal aufzumachen ans sprichwörtliche Ende der Welt.



Tradition und Tagesfrische

In der Bretagne ist die Fischerei mehr als eine Branche – sie ist ein Kulturgut, das Gäste regelrecht besichtigen können

TEXT KIKI BARON FOTOS SASCHA WALZ

A

An der Plage de Pors Riagat bei Lesconil fühlt man sich wie in ein Standbild versetzt. Denn Künstler von Pont-Aven haben genau das gemalt: den cremig-weißen Strand und die kringelige Algen, die sanften Dünen im Hintergrund und die kolossalen Granitfelsen zu beiden Seiten. Voraus wogt das weite Meer, und über den blauen Himmel ziehen bauchige Wolken. Ein Sonnenstrahl lässt den Hummerkutter in der Bucht für eine Sekunde aufleuchten. Irgendwie magisch. Paul Gauguin ließ sich von der Magie der bretonischen Küstenlandschaft hinreißen, bannte Tang-Sammlerinnen auf Leinwand und auch die weißen Häuser mit Kamin an beiden Spitzgiebelseiten. Aus den lichterfüllten Werken des großen Meisters und

HARTE ARBEIT auf glitzerndem Meer: An der bretonischen Südwestküste sind noch etwa 260 Schaluppen und Kutter unterwegs – Lebensgrundlage für 600 Fischer

dessen Zeitgenossen spricht Faszination. Sie hatten sich in Finistère verliebt, in den westlichen Zipfel der Bretagne. Anders die Römer: Sie erklärten die abgelegene Halbinsel zum Ende der Welt – finis terrae.

Die eigensinnigen Bretonen indes betrachten ihre Heimat aus gegensätzlicher Perspektive: „Penn-ar-Bed“ – Anfang der Welt. Was nicht weiter verwundert, waren keltische Stämme, von den Britischen Inseln geflüchtet, einst übers Meer gekommen. Eine Besinnung auf die Ursprünge zeigt sich heute stärker denn je. Alteingesessene Generationen pflegen die Zweisprachigkeit, und auf Orts- und Straßenschildern steht unter dem französischen Namen der bretonische. Manch traditionelles Handwerk – wie Algenernte, Hochsee- und Küstenfischerei – hält sich ebenfalls. Zwar sind mit dem Niedergang der Fischindustrie in den 90er-Jahren die Flotten der großen Trawler passé, doch an der Südwestküste, im sogenannten Pays Bigouden, sind noch etwa 260 Schaluppen und Kutter unterwegs. Ihr Fang sichert den Le-

**UM 16 UHR beginnt
das Schauspiel: Die Kutter laufen
ein. Von Mann zu Mann
werden die Kisten mit dem
Fisch weitergereicht**

bensunterhalt von 600 Fischern. An Land kümmern sich noch mal 100 Betriebe um Ein- und Verkauf, Verarbeitung und Export. Ein solcher Betrieb heißt – wie auch die Angestellte in den Sparten – Mareyeur.

Der Mareyeur ist gewissermaßen das Auge des Kunden. Er beurteilt den angelandeten Fang, wählt und kauft. Da ist beispielsweise die Firma „Moulin Marée“ mit Arbeitsstätten in Lorient und im pittoresken Loctudy. Sie liefern an Feinkostmärkte von FrischeParadies sowie an Spitzenrestaurants in Frankreich und Europa. Denn Moulin Marée kauft Ware ausschließlich von handverlesenen Leinenfischern und Kuttern. Letztere sind in der Regel drei bis vier Tage auf See. „Doch ich sorge dafür“, sagt Firmenchef Jean-Michel Le Floch, „dass der zuletzt gefangene Fisch bei uns landet.“ Im Betrieb unverzüglich verarbeitet, mit Namen des Schiffes und der Fangmethode gekennzeichnet, geht die Ware sorgfältig verpackt an die Spedition. Andere Spezialitäten aus den Tiefen des Atlantiks erreichen noch schneller ihr Ziel. In Loctudy etwa landet der Kaisergranat vom Hafen direkt im Topf. Und im Strandlokal „An Atoll“ in Guivinec kommt der Hummer tagesfrisch und schnörkellos auf den Tisch: Hummerzange und -gabel, ein halbes Dutzend hausgemachter Saucen und Dips, Pommes als Beilage. Man könnte hier bei dem einen oder anderen Gläschen buttrigen Chardonnays oder gut gekühlten Champagners stundenlang schwelgen.

Guivinec ist der berühmteste Fischereihafen an der bretonischen Südwestküste. Aus diesem Port stammt der größte Teil der handwerklich gefangenen französischen Qualitätsware. In der Fischauktionshalle, Criée genannt, werden knapp 300 000 Tonnen im Jahr umgeschlagen. Das Quartier beherbergt außerdem eine Erlebniswelt, in der detailreich alle Fragen zum Fischfang von Finistère beantwortet werden. Sogar die knochenharte Arbeit auf dem Trawler „Bara Breizh“ lässt sich live auf dem Bildschirm verfolgen. Im Eintritt enthalten ist die Möglichkeit, der Versteigerung beizuwohnen. Doch zunächst gilt es, die Anlandung des frischen Fangs zu verfolgen. Gegen 16 Uhr laufen die ersten Kutter ein. Kräne hieven die großen Fänge an Land, die kleinen werden, bereits an Bord in gelbe Kisten sortiert, von Mann zu Mann bis zum Gabelstapler weitergereicht. Gefischt wird je nach Saison und Quote, in Sommer und Herbst beispielsweise Seeteufel, Rotbarsch und Saint-Pierre, im Frühjahr



**DIE MÄNNER
UND DAS MEER:**
Die Natur gibt hier
den Takt an

auch Steinbutt, Seehecht und Kabeljau. Übers Jahr landen rund 30 Arten im Hafen, auch Taschenkrebs, Seespinnen und Jakobsmuscheln. Manche Fische wechseln zwischen Auktion und Vertrieb den Namen: Der Seeteufel heißt als komplettes Tier Baudroie, während das Schwanzstück als Lotte gehandelt wird. In der Auktionshalle fletscht das Tier noch die spitzen Zähne in seinem großen Maul – respektieinflößend. 137 Einkäufer sind für die Versteigerung registriert. Nach Begutachtung der Fänge auf dem Laufband wird es spannend. Auf der Digitalanzeige erscheinen die einzelnen Partien mit Nummer, Beschreibung und Menge. Der Auktionator setzt den Anfangspreis fest, der dann er im Sekundentakt sinkt. Der Mareyeur muss blitzschnell entscheiden, wann sein Daumen den roten Knopf auf dem Handgerät drückt. Ist er zu langsam, schnappt ihm ein Konkurrent die gewünschte Partie mit Fisch oder Krustentieren weg.

Apropos Krustentiere: Im „Café du Port“ in Sainte-Marine dürfte dem Aficionado angesichts der dortigen Meeresfrüchteplatte das Herz aufgehen. Austern, Seespinnen, Seeigel, Kaisergranat, Garnelen und Taschenkrebs schmecken so frisch und fein, wie sie aussehen. Denn örtliche Gastronomen haben eine Qualitätsrichtlinie verfasst: Tiefgefrorenes ist tabu. Das Aufbrechen und Auspulen ist knifflig. Die Hände kleben, und man muss aufpassen, sich an den scharfen Schalen nicht zu ritzen. Aber der Aufwand lohnt sich: Das zart-saftige Fleisch der Meeresfrüchte schmeckt himmlisch. Die Bretonen sind zu Recht stolz darauf.

Highlights für Genießer

Von Crêpes über Bier bis Austern – das sollten Sie auf keinen Fall versäumen



Galettes gefällig?

In Saint-Malo reiht sich eine Crêperie an die nächste, unter den Bögen der Stadtmauer fällt die Wahl schwer, und selbstverständlich sind auch einige Touristenfallen dabei, die neben den beliebten Crêpes auch Steak-Frites und Co anbieten. Nicht aber bei „Le Père Bougeard“ in der kleinen Gasse Rue des Orbettes. Hier sind die Galettes aus Buchweizen comme il faut, es gibt sie klassisch mit Ei, Schinken und Käse – oder sehr besonders mit Jakobsmuscheln und Lauch. Der Cidre, der hier ausschließlich brut angeboten wird, ist hervorragend, der Service äußerst freundlich und fachkundig.



Austern mit Ausblick

Selten sitzt es sich so gut beim Austernschlemmen wie in der „Bar à huîtres“ in Plouguerneau: das Meer ganz nah, die Boote liegen bei Ebbe schief im Sand. Drinnen an der Theke lagern Köstlichkeiten. Tipp: überbackenen Austern mit gegrillten Kartoffeln und Algen-Tatar. www.huîtres-legris.com



Bier & Kunst

Die Brauerei Brasserie Graphique befindet sich im Hinterzimmer einer alten Galerie in der Altstadt von Carantec. Im Verkaufsraum sind Kunstwerke des offiziellen Malers der französischen Marine ausgestellt, dessen Werke auch die Etiketten der Flaschen zieren. Anders als viele andere Mikrobrauereien setzen diese nicht auf überbordende Süße, die Biere sind leicht und zugleich aromatisch. Es gibt unter anderem Blonde Ale, Porter und Weißbier mit Limette. Alle Biere sind biozertifiziert und aus bretonischem Getreide gebraut. www.labrasseriegraphique.com



Ein weißes Haus am Meer

Aus den Fenster des Grand Hôtel des Bains ist der Blick auf die Bucht von Locquirec atemberaubend. Der hübsche Garten ist ein Kleinod, die Fassade mit den hölzernen Balkonen ein wunderbares Beispiel französischer Bäderarchitektur. Am kleinen Strand können die Gäste schwimmen gehen, im Restaurant serviert Michel Nicol klassische französische Küche, in der „Brasserie de la Plage“ gibt es elegante Meeresfrüteplatten. www.grand-hotel-des-bains.com

Alle Adressen auf einen Blick

SCHLAFEN

1 Château Richeux

Herrenhaus mit schicken Zimmern und Panoramablick über die Bucht des Mont-Saint-Michel, betrieben von Familie Roellinger. Dazu gehört das Spitzenrestaurant „Le Coquillage“.

2 Grand Hôtel des Bains

Im Stil der Bäderarchitektur. Mit eigenem Strand sowie Pool. Klassische Küche im Restaurant, Brasserie am Strand.

3 Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu

Schönes Landhotel auf einer Landzunge, Ausgangspunkt für Fahrradtouren und Wanderungen.

4 Hôtel de Carantec

Direkt am Meer in einer traumhaften Bucht gelegen mit modernen Zimmern. Im Restaurant genießen die Gäste die Kreationen von Nicolas Carro.

ESSEN

5 An Atoll

Strandlokal, in dem Hummer tagesfrisch und schnörkellos serviert wird.

6 Bar à huîtres Adrien Legris

Austern verkosten direkt am Meer – ein Treffpunkt für Einheimische und Urlauber gleichermaßen.

7 Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu

Im Schatten eines Leuchtturms an der Westspitze der Bretagne kocht Nolwenn Corre kreativ.

8 Hôtel de Carantec

Im gleichnamigen Hotel serviert der junge Nicolas Carro Produkte des Meeres und der Region.

9 Le Bistrot de Cancale

Im Zweitrestaurant von Hugo Roellinger werden Fischgerichte klassisch und Meeresfrüchte ganz modern interpretiert.

10 Le Café du Port

Ultrafrische Meeresfrüchteplatte etwa mit Austern, Seespinnen, Kaisergranaten, Garnelen und Taschenkrebs.

11 Le Coquillage

Naturküche von einem anderen Stern: Hugo Roellinger im Hotel Château Richeux ist einer der vielversprechendsten Köche des Landes.

12 Embrun

Fernsehkoch Guillaume Pape steht für inspirierte Gerichte mit dem Besten aus dem Meer.

13 Le Père Bougeard

Beste Crêpes und Galettes (aus Buchweizen), dazu Cidre brut.

14 Restaurant Racines

Tolle Kreationen zeichnen die Küche von Virginie Giboire in urbanem Ambiente aus.

EINKAUFEN

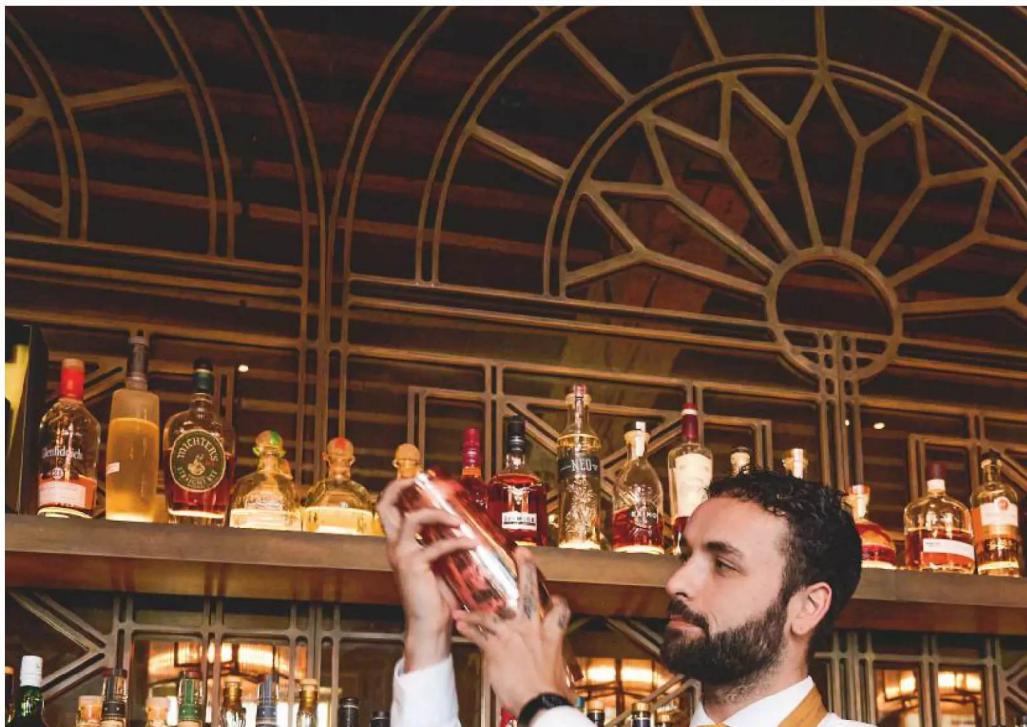
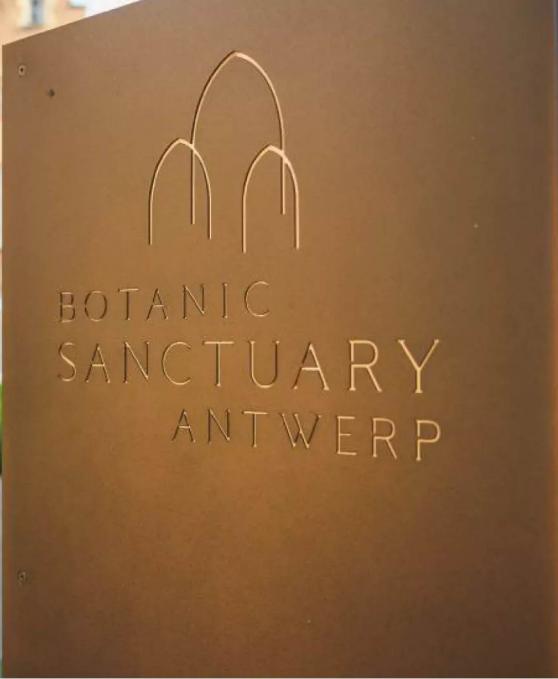
15 Brasserie Graphique

Alle Biere der Mikrobrauerei sind biologisch zertifiziert und aus bretonischen Getreiden gebraut.



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



DAS BESTE HOCH FÜNF

Die Architektur ist einzigartig, das Interior Design außergewöhnlich – dazu fünf Top-Restaurants: das **Hotel Botanic Sanctuary** in Antwerpen ist ein Hideaway der Extraklasse

TEXT DEBORAH MIDDELHOFF

FOTOS: PIETER DIHOOP, HUGO THOMASSEN (3), TIM TRONCKOE

Historie, mit der Moderne perfekt verbunden: Ein Kloster und ein Krankenhaus aus dem 13. Jahrhundert beherbergen neben Hotelzimmern und Spa das „Hertog Jan“ sowie vier weitere Restaurants und Henry's Bar

SIE SPIELEN MIT DEM GEDANKEN AN EIN WOCHENENDE IN ANTWERPEN? Keine gute Idee – planen Sie stattdessen lieber mindestens vier Tage ein! Andernfalls laufen Sie Gefahr, dass Sie von der Stadt nicht viel zu sehen bekommen. Jedenfalls sofern Sie sich im Botanic Sanctuary Antwerp – oder schlicht The Botanic – einquartieren. Das 5-Sterne-Superior-Hotel, entwickelt in dem Gebäudeensemble eines ehemaligen Krankenhauses aus dem 13. Jahrhundert und eines Klosters, hat sich leise und nahezu unbemerkt zu einem Genuss-Hideaway der Extraklasse in der belgischen Metropole entwickelt. Und das ist mit all seinen Highlights schon allein ein ganzes Wochenende wert, mindestens.

Versteckt hinter jahrhundertealten Mauern – ärgern Sie sich nicht, wenn Sie an der Toreinfahrt vorbeifahren – und inmitten eines botanischen Gartens, in dem einst die Heilkräuter für die Kranken wuchsen, verteilen sich auf rund 20000 Quadratmetern mehrere Backsteingebäude. Die beherbergen, oberirdisch mit Glas oder unterirdisch mit Gängen verbunden, 108 elegante Zimmer und Suiten, fünf erstklassige Restaurants, einen ganzheitlichen Spa und spektakuläre Veranstaltungsräume, darunter eine entweihte Kapelle.

Der absolute Höhepunkt für Genussmenschen sind zweifelsohne die fünf Restaurants, ein sechstes ist in

Planung – und zwar eines mit allerhöchsten Weinen. Im „Hertog Jan“ der belgischen Spitzenköche Gert De Maneleer und Joachim Boudens kommen bis zu 18 Gäste in den Genuss eines innovativen dreistündigen Degustationsmenüs nach dem Omakase-Prinzip. Das Restaurant erlebt nach der Schließung 2018 in Brügge nun im Botanic ein furioses Comeback, und Gert De Maneleer setzt auch hier mit asiatischen Einflüssen prägnante Akzente im Überraschungsmenü. Viele Kräuter und Gemüse kommen aus eigenem Anbau, die Tomaten etwa, denen er mit Frischkäse, gekühlter Tomatenjus, Kardamom und Ringelblume einen intensiv-aromatischen Rahmen gibt. Ein Feuerwerk an Highlights in elegantem Ambiente mit dunklen handgearbeiteten Holztischen und Stein- und Erdtönen. Legerer ist dagegen der Ableger „Bar Bulut“ der beiden Meisterköche, die lässig-lebhafte Brasserie gleich nebenan.

Nicht weniger berühmt sind die Topchefs Jacob Jan Boerma und Thomas Diepersloot, die im „Fine Fleur“ lokale Zutaten mit Einflüssen aus Asien, Spanien, Südeuropa und Nordamerika sowie mit exotischen Gewürzen und als Konterpart mit animierenden Säurekomponenten hinreißend in Szene setzen. Casual Fine Dining in lässig-elegantem Rahmen mit Cremetönen und üppigen Kissen für stilvolle Behaglichkeit.



WELLBEING IN DER TRADITION DER KLOSTERHEILKUNDE – MIT KRÄUTERN AUS DEM EIGENEN GARTEN

Zum Lunch, Dessert oder am Nachmittag zum Tee steht dann Roger van Dammes „Het Gebaar“ auf dem Programm. Der vielfach ausgezeichnete Konditormeister und Spitzenkoch verführt in einem pittoresken Häuschen mit süßen wie herzhaften Kreationen. Belgische Traditionsküche, neu interpretiert, gibt es im „1238“, der Name ist ein Zitat des Gründungsjahrs des Ensembles.

Die Wege zu den Restaurants führen durch alle Teile der Gebäude und des Geländes, gut dass Henry's Bar mit holzgetäfelten Wänden und üppigen textilen Elementen an zentraler Stelle in den Mauern des ehemaligen Klosters aus dem 13. Jahrhundert verankert ist. Sie erstreckt sich über mehrere Räume und Salons, jeder anders gestaltet, und ist eine Hommage an den Botaniker Henri Ferdinand Van Heurck. Die Cocktailkarte wechselt monatlich, und das Barfood ist eine Klasse für sich.

Man kann und sollte in der Stadt der Diamanten allein schon deswegen die historischen Mauern eigentlich mindestens einmal verlassen, kann sich aber auch im Botanic Health Spa, das architektonisch an ein Gewächshaus erinnert, in der Tradition der Klosterheilkunde dem Wellbeing hingeben. Eine besondere Form der Medical Wellness verbindet unter anderem Elemente der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) mit neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen. Die imposante historische Klosterapotheke wurde originalgetreu restauriert und erlebt mit der Marke Saint Charles als Mini-Concept-Store eine Renaissance. Externe Gäste können im Spa übrigens nur dann Clubmitglied werden, wenn sie regelmäßig mit dem Personal Trainer Stunden absolvieren.

Die Zimmer und Suiten in elf verschiedenen Kategorien sind in fünf verschachtelten Gebäuden über mehrere Ebenen unterschiedlich in Stein, Sand- und Erdfarben wohnlich und durchgehend hochwertig gestaltet und nehmen im Look harmonisch den historischen Charak-

ter der Anlage auf; einige haben Balkon oder Terrasse, zum Teil mit versteckten Sitzecken hinter Grün mit viel Privacy. Butler- und Concierge-Service sind hier selbstverständlich. Für Veranstaltungen gibt es rund anderthalb Dutzend verschiedene Räumlichkeiten vom funktionalen Meetingraum über den hallenartigen Hauptraum des ehemaligen Krankenhauses bis hin zur entweihten Kapelle, in der allerdings auch heute noch Trauungen vollzogen werden können.

Sonst noch etwas? Ja: Das Frühstück ist exzellent, das sollten Sie nicht verpassen. Vielleicht planen Sie besser eine ganze Woche?

HIDEAWAY MIT 5 RESTAURANTS

- **Hotel Botanic Sanctuary Antwerp** 

Das 5-Sterne-Superior-Hotel ist Mitglied bei den Leading Hotels of the World: Leopoldsstraat 26, www.botanicantwerp.be, DZ ab € 280

- **„Hertog Jan“** 

Spitzenküche mit japanischen Einflüssen von Gert De Mangeleer und Joachim Boudens.

- **„Fine Fleur“** 

Raffinierte Gerichte von Thomas Diepersloot und Jacob Jan Boerma mit exotischen Aromen.

- **„Het Gebaar“** 

Lunch und einzigartige Desserts von Spitzepâtissier und Starchef Roger van Damme.

- **„1238“** 

Belgische Klassiker, im eleganten Wintergarten zeitgemäß interpretiert von Pascal Duvivier.

- **„Bar Bulot“** 

Legeres Brasseriekonzept des „Hertog Jan“.

TOUR DE PROVENCE

Landstraßen, die sich durch Lavendelfelder schlängeln, Orte wie aus dem Bilderbuch und eine Küche voller mediterraner Schätze: Eine Fahrt durch Frankreichs Südosten ist ein Fest für viele Sinne. Da ist der Weg bisweilen das Ziel, stellte unsere Autorin fest – mit vielen erstklassigen Adressen an der Route

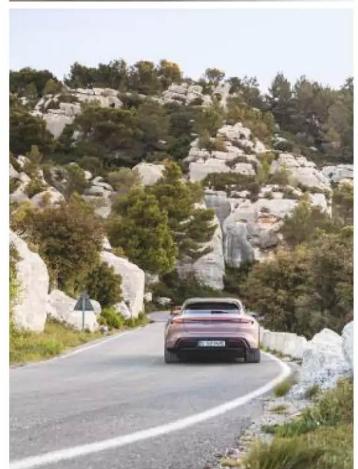
TEXT ANNIKA SCHÖNSTÄDT

BLICK AUF BANON:
Der Ort hat gut
tausend Einwohner
und ist bekannt für
den gleichnamigen
Ziegenkäse



REDUZIERT
und ausdrucksstark:
Dessert mit
Himbeeren und
Zitronen-Rosmarin-
Sorbet im „Hélène
Darroze à Villa La
Coste“

KURVEN, viel Grün
und weißer
Kalkstein: Bei
schöner Aussicht
schnurrt man
gelassen von Ziel
zu Ziel



B

Beim Landeanflug auf Marseille dreht das Flugzeug eine große Schleife, hinaus aufs Mittelmeer. So, als solle der Besucher von Frankreichs mondänen Südosten schon vor dem Bodenkontakt die wilde Schönheit der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur in ihrer ganzen Weite bewundern. Mit Spaltenadressen wie dem „Le Petit Nice“ oder „La Villa Madie“, Weingütern, Olivenhainen und vielen Landgasthöfen, die den regionalen Produktreichtum und die traditionelle provenzalische Küche zelebrieren, ist die Gegend ohnehin eine klassische Genussdestination. Überdies stillt sie die Sehnsucht jedes Roadtrip-Enthusiasten: romantische Dörfer, klingende Küstenstädte und Landstraßen, die sich durch Lavendelfelder und entlang weißer Kalksteine schlängeln. Perfekt für eine Tour, die uns über Les Baux-de-Provence, Maussanne-les-Alpilles, Mouriès, Lambesc, Aix-en-Provence und schließlich wieder zurück nach Marseille führen wird. Das Fahrzeug, das auf dieser Route seine Genusstauglichkeit unter Beweis stellen soll: ein vollelektrischer Porsche Taycan Turbo S Cross Turismo.

Nachdem wir die Stadt und das Grau der Peripherie hinter uns gelassen haben, reiht sich bald Dorf an Dorf, unterbrochen von Feldern, Olivenbäumen und Zypressen. Frankreichs Orte sehen hier aus wie aus dem Bilderbuch: Boulangerie, Boucherie, Bistro – und das alles in mittelalterlicher Back-

steinkulisse. Unser erstes Ziel, Les Baux-de-Provence, ist als eines der schönsten Dörfer des Landes klassifiziert und gleicht mit seiner Burgruine und den Steinhäusern, die sich an die gewaltigen Kalkfelsen der Alpilles schmiegen, einem Freiluftmuseum. Und mit dem legendären „L'Oustau de Baumanière“, wo sich Glenn Viel seit 2015 mit einer modern-reduzierten Interpretation lokal-mediterraner Küche einen Namen gemacht hat, sowie dem „L'Aupiho – Domaine de Manville“, in dem der Belgier Lieven Van Aken regionalen Traditionen in kraftvoller Ausführung Tribut zollt, ist die Dichte an Spitzenrestaurants auf diesem Flecken Erde hoch.

Überwältigt von Landschaft und Licht, machen wir spontan einen Einkaufsstopp und eine Picknickpause. Baguette, Käse und Charcuterie, Wein und Obst haben bei knapp 500 Liter Gepäckvolumen locker Platz – erste Genusshürde genommen. Die Nachmittagssonne lässt die zerklüfteten Steinformatio-

IDYLLE inmitten von Felsen: Die Villa L'Étoile des Baux ist ein luxuriös ausgestattetes Bauernhaus mit hübschem Garten

SCHNUPPERN, schwenken, nippeln: Eine Verkostung der provenzalischen Olivenöle sollte man sich nicht entgehen lassen

AUSGEHEN und Eintauchen ins südfranzösische Leben: In der Altstadt von Aix-en-Provence geht das besonders gut



nen, die Les Baux-de-Provence umgeben, unwirklich hell leuchten, versprengeltes Grün hält mit voller Kraft dagegen. Durchatmen, die Natur genießen und sich auf die Genüsse freuen, die vor uns liegen. Auf Gerichte wie Ratatouille und Bouillabaisse oder Crudités (Rohkost) mit Dips, die typisch sind für die Provence, aber auch auf finesse reiche Hochküche, mit der die Stars der Region die mediterranen Aromen kreativ interpretieren.

Es gibt wunderbare Hotels in der Provence, das legendäre Baumanière zum Beispiel. Aber wer das höchste Maß an individuellem Luxus und größtmöglicher Freiheit sucht, entscheidet sich für eines der exzentrischen Ferienhäuser, etwa das der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House. Das L'Étoile des Baux ist ein luxuriös ausgestattetes provenzalisch Bauernhaus mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die Ausläufer der umliegenden Kalksteinkette gebaut sind. Es verbindet, wie alle Objekte der Kollektion, luxuriöse Privatsphäre mit dem Service der besten Hotels und Erlebnisangeboten – wie Olivenöl-Tastings in diesem Fall.

Eine bessere Basis für Erkundungen als dieses Landhaus kann es kaum geben, und so nutzen wir die Zeit bis zum Dinner für einen Abstecher in die nahen Carrières de Lumière. Die Felsen der ehemaligen Steinbrüche von Les Baux-de-Provence leuchten von außen im warmen Abendlicht, im Inneren werden vor der imposanten Naturkulisse Multimedia-Kunstprojektionen mit Werken von van Gogh und Vermeer gezeigt.

Von dort aus ist es nur noch eine kurze Fahrt bis zum Hotel Baumanière. Das hat – vorbildlich – eine Ladestation und ist dazu Partner des Porsche Destination Charging-Konzepts, bei dem die Wagen an exklusiven Hotels und Resorts kostenlos geladen werden können. Für die überschaubaren Strecken der Provence üben wir uns angesichts der Reichweite von 472 Kilometern allerdings in Gelassenheit. Und freuen uns auf das Dinner, bei dem wir dieses Mal nicht das ikonische Gourmetrestaurant „L'Oustau de Baumanière“, sondern das Zweitrestaurant „La Cabro d'Or“ besuchen wollen, das zu Unrecht oft links liegen gelassen wird. Das Degustationsmenü ist auch dort ein Feuer-



DIE STRECKEN, DIE ZU DEN GENÜSSEN DER GEGEND FÜHREN – SIE SIND NICHT SELTEN SELBST EIN GENUSS

werk an Aromen: wilde Mittelmeershrimps mit Fenchel und Granny Smith; geröstete Seebrasse mit gefüllter Artischocke; Entenbrust mit Polenta, Rhabarber und Erdbeere; Ziegenkäse mit getrockneten Früchten; marinierter Mango mit Passionsfrucht und Kräutertortesorbet. Seine Gerichte seien Ausdruck der Region und ihrer Ressourcen, sagt Küchenchef Michel Hulin – wie recht er hat! Als Sohn eines Fischers stellt er das Meer in den Mittelpunkt und überlässt dem frischen, puristischen Produkt aus dem Wasser meist den Vortritt vor den Aromen vom Land, die er zurückhaltend, aber dennoch pointiert setzt. Ob bei der Ente oder dem Dessert: Süße, Säure und Salzigkeit harmonieren, und die Kombination der Texturen – von zart bis knackig – ist herrlich stimmig.

Den nächsten Tag wollen wir zunächst ganz der Landschaft widmen, in der zu dieser Jahreszeit das Blau des Himmels mit dem Grün der Zypressen um die Wette strahlt. Der Taycan surrt geschmeidig und fast lautlos, nicht selten auf Nebenstraßen oder gar Feldwegen, und erlaubt ein besonders entspanntes, weil stilles Erlebnis der Natur. Die

625 PS sind good to have, sie zu nutzen verspüren wir allerdings keinen Anlass. Zu eindrucksvoll ist die Vielfalt der Region – es lohnt sich, sie auch auf abgelegenen Strecken zu erkunden.

Gegen Mittag steuern wir das Château La Coste in Le Puy-Sainte-Réparade nördlich von Aix-en-Provence an. Das Weingut ist bekannt für seine Skulpturen Sammlung zeitgenössischer Künstler. Und so ragt inmitten der Reben eine überlebensgroße Schwangere von Prune Nourry aus der Erde, dreht sich ein spiegelndes Ufo von Tom Shannon um seine eigene Achse oder kreuzen Bronzefüchse von Michael Stipe den Weg. Die Bio-weine des Châteaus lernt man bei den vom Gut angebotenen Workshops kennen.

Zum Lunch erwartet uns die Küche einer Spitzenköchin, die neben ihren Aushängeschildern in London und Paris auch hier auf dem Weingut ein Top-Restaurant betreibt, das „Hélène Darroze à Villa La Coste“. Dort legt die Französin den Schwerpunkt auf Gemüse und Obst aus der Region. Scheinbar simple Kombinationen wie grüner Spargel und Zitrone oder Himbeere und Rosmarin sind ausdrucksstark in ihrer Fokussierung auf das Produkt. Der rundum verglaste Bau ist umgeben von Grün, bildet einen eleganten Kontrast, und doch hat man beim Essen das Gefühl, man säße mitten in der Natur.

Über Aix-en-Provence, mit Kathedrale und mittelalterlichem Stadtkern das Herz der Provence, geht es zurück nach Marseille und in die Heimat. In Gedanken formt sich schon die nächste Tour – vielleicht die Küste beim nächsten Roadtrip ansteuern? Der Weg ist das Ziel.

Die Genussreise wurde unterstützt von Porsche AG.

GROSSE AROMEN, VIELE PS: Chefkoch Michel Hulin huldigt im Restaurant „La Cabro d'Or“ den Produkten der Region – und schätzt sportliche Autos. Da kam ihm der elegante Porsche Taycan gerade recht



TOPTIPPS

LES BAUX-DE-PROVENCE

- Hotel Relais & Châteaux
Baumanière
- „L'Oustau de Baumanière“
- „La Cabro d'Or“
- Hotel Benvengudo
- Villa L'Étoile des Baux
- „Restaurant L'Aupiho – Domaine de Manville“

LE PUY-SAINTE-RÉPARADE

- „Restaurant Hélène Darroze à Villa La Coste“

MAUSSANE-LES-ALPILLES

- „Restaurant Les Clos St-Roch“

PARADOU

- „Le Bistrot du Paradou“



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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

DIE ERBEN DES „EL BULLI“

Küchenlabore sind der ideale Ort, um Grenzen auszuloten – und in immer mehr Restaurants kreatives Zentrum für neue Dimensionen des Geschmacks

TEXT JULIUS SCHNEIDER

ALCHEMIST
Die „Taste Wall“ dient als Baukasten für spektakuläre Gerichte

Das Labor ist ein Ort für Experimente, deren Ergebnis zumeist nicht vorhersehbar ist. Es ist ein Ort der Forschung und der Innovation. In der Wissenschaft Standard, für ein Restaurant allerdings eher ungewöhnlich. Bis Ferran Adrià 1987 das „El Bulli“ übernahm und es zu einer Pilgerstätte für Gourmets aus aller Welt machte. Mit innovativen Techniken schuf er eine neue Avantgarde-Küche und rückte das Erlebnis seiner Gäste mit überraschenden Effekten in den Mittelpunkt. Mit flüssigen Kroketten, Tomatensphären oder Melonenperlen sorgte das „El Bulli“ weltweit für Furore und wurde so zum bis heute einflussreichsten Restaurant. Als es im Juli 2011 schloss, sagte Adrià: „„El Bulli“ schließt nicht, es wandelt sich, denn seine Seele bleibt.“ Inspiriert hat es seither unzählige Köche rund um den Globus, Küchenlabore gibt es heute in immer mehr Restaurants. Forschung im Dienste des Geschmacks.

GROSSE WIRKUNG

„Alchemist“, Kopenhagen

Frage man Köche nach ihrer Inspiration, sind es oft die Zutaten. Frage man Rasmus Munk vom „Alchemist“ in Kopenhagen, erhält man eine ganz andere Antwort: „Für mich sind es gesellschaftliche Strömungen oder Probleme, die Gerichte dienen mir als Mittel, um darauf aufmerksam zu machen.“ Mit seinem Team, zu dem auch Sound- und Industriedesigner gehören, entwickelt er auch das Umfeld zu einem Gericht: „1984“, benannt nach dem Roman von George Orwell, wird in einem Auge serviert, dessen Pupille aus Erbsen und Kaviar besteht. Es soll die Datenunsicherheit in Zeiten von sozialen Medien thematisieren. Von einer Leinwand starren dazu Augen auf die Gäste.

Für Rasmus Munk macht die Verknüpfung aus Spitzenküche mit relevanten aktuellen Themen einen besonderen Reiz aus: „Über das Essen lassen sich Emotionen transportieren, wir geben dem Ganzen einen größeren Kontext.“ Zum Restaurant gehört auch ein Labor, in dem wissenschaftliche Forschung betrieben und Innovationen gefördert werden. „Das sind langfristige Projekte, die etwas bewirken können, manchmal profitiert das Restaurant davon.“ Wie zum Beispiel bei der Erforschung des Hinterleibs der Königskrabbe, der normalerweise entsorgt wird. Im Labor wurde eine Methode entwickelt, ihn genießbar zu machen – er wird jetzt als Kuchen serviert.

FOTOS: SØREN GAMMELMARK, REBECCA MARSHALL/LAIF, CLAES BECH POULSEN



ALCHEMIST
Kaviar und
Erbsen aus
dem Glasauge

THE FAT DUCK
Heston Blumenthal,
der Avantgarde-
Pionier

ZU GAST IM WUNDERLAND

„The Fat Duck“, Bray

Am Eingang des Restaurants in Bray nahe London hängt ein Schild, das die Philosophie des Inhabers und Küchenchefs Heston Blumenthal in zwei Worten zusammenfasst: „Question Everything“ – alles infrage stellen. Der 57-jährige Spitzenkoch gehört zu den Pionieren der multisensorischen Gastronomie. Eine Küche, die alle Sinne anspricht, den Gast überrascht und mit Konventionen bricht. Dafür nutzt er ein eigenes Labor, in dem ganze Gerichte oder wichtige Elemente entwickelt werden. Früh erkannte er das Potenzial von flüssigem Stickstoff, nutzte das Sous-vide-Verfahren (Garen im Vakuumbeutel) und setzte Geliermittel ein, um bekannte Aromen in neuer Textur zu kreieren.

Viele dieser Techniken gelten heute als Standard, waren aber vor mehr als 20 Jahren revolutionär. Das Gericht „Meat Fruit“ sieht aus wie eine Mandarine, ist aber eine Mischung aus Hühnerleber und Gänseleber in einem Gel aus Mandarine, Paprikaextrakt und Glukose. Komplexe Gerichte wie dieses entstehen in langwierigen Versuchsreihen, die ein tiefes Verständnis der physikalischen und chemischen Vorgänge beim Kochen erfordern. Kein Problem für Blumenthal, er ist Mitglied der Royal Society of Chemistry.



NICHTS IST UNMÖGLICH

„Alinea“, Chicago

Die spektakulären Kompositionen, die im „Alinea“ in Chicago serviert werden, entstehen nicht im Labor. Vielmehr ist es der Geist von Wissenschaftlern, der die Arbeit der Köche und Köchinnen bestimmt. Jeder ist aufgerufen, Ideen einzubringen, zu experimentieren und an der passenden Umsetzung zu forschen, egal wie abwegig die Idee auch erscheinen mag. Ein Gericht, das schwebt? Warum nicht? Lange wurde mit verschiedenen Zuckerarten, Temperaturen und Stabilisatoren experimentiert, bis der Ballon so gut war, dass er serviert werden konnte. Ein anderes Gericht erinnert an aufgebrochenen Beton, aus dem Sprossen wachsen, die vom Service mit einem Graffiti aus Karottensauce besprüht werden.

Was in mancher Küche als Hirngesprinst abgetan würde, wird hier zum kulinarischen Spektakel. Am Whiteboard werden Skizzen angefertigt, Ideen ausgetauscht und in der Küche experimentiert. Irgendwann wird das Gericht dann am Pass zusammengesetzt und den Gästen serviert. Die Neugier und der Erfindergeist werden auch in der Cocktailbar „The Aviary“ (u.) von Grant Achatz gelebt. Das Genusserlebnis wird hier wörtlich genommen.



MUGARITZ

„The skin I live in“:
Cider und Flohsamenschalen

ALINEA

Grant Achatz
ist der führende
Avantgardist
in den USA

NIEMALS NORMAL

„Mugaritz“, Errenteria

Die Menüs im „Mugaritz“ bei San Sebastián sind immer im Wandel, selbst einzelne Gerichte werden konstant hinterfragt. „Für die Entwicklung eines Gerichts können Jahre vergehen“, sagt Inhaber und Küchenchef Andoni Luis Aduriz, „doch selbst wenn es fertig ist, entwickelt es sich weiter.“ So wie damals im „El Bulli“, in dem er rund zwei Jahre gearbeitet hat, werden auch hier die Türen für sechs Monate geschlossen. Das ganze Restaurant wird zu einem Kreativlabor, in dem Ideen ausgetauscht, verworfen oder weitergedacht werden.

Am Anfang steht immer die Skizze. „Im Winter schmückt die nüchterne Küche eine Art Wandgemälde aus bunten Ideen – ein regelrechter Farbrausch“, sagt Andoni Luis Aduriz. So entstehen Gerichte wie „The skin I live in“, diese „Haut“ besteht aus einem Film aus Cider und Flohsamenschalen und wird zum Verzehr von einem Porzellangesicht abgezogen (s. o.).

Stillstand gibt es hier nicht. „Die Suche geht immer weiter, sonst würde Normalität entstehen, wir würden aufhören zu überraschen.“ Der Titel des Menüs zum 25-jährigen Jubiläum in diesem Jahr ist bezeichnend für das „Mugaritz“: „Memories of the future“.



OFFENER GEIST

„Noma“, Kopenhagen

Im „Noma“ werden jede Saison bis zu 150 Gerichte entwickelt – 20 davon schaffen es ins Menü. „Unsere Arbeit beginnt lange im Voraus, manchmal über ein bis zwei Jahre“, sagt Thomas Frebel, Creative Director des Kopenhagener Restaurants. Alles stützt sich auf vier Säulen: die eigene Erfahrung, die Versuchsküche, das Fermentationslabor und die Natur. Inhaber René Redzepi setzte von Anfang an auf regionale und saisonale Zutaten, mit denen gut geplant werden kann. Bambus aus Dänemark, der für die Pandas im Zoo angebaut wird, kam zufällig ins Spiel. „Wir sind dabei, herauszufinden, wie wir ihn im Menü verwenden können – die Möglichkeiten sind unendlich“, sagt Frebel.

Ein wichtiger Faktor ist die Neugier auf Koch- und Fermentationstechniken aus aller Welt, die für eigene Produkte adaptiert werden. Etwa Scoby, die Zelluloseschicht, die bei der Fermentation von Kombucha entsteht. Das Team fand heraus, dass in Zucker gekochter Scoby in Indien gegessen wird. Drei Monate lang experimentierten die Köche, um daraus ein Gericht für das „Noma“ zu entwickeln. Der Schlüssel war schließlich ein Enzym, das die Zellulosestruktur aufbricht und zart macht. Zusammen mit einer Würzsauce im XO-Stil aus fermentiertem Kürbis, wildem Pfeffer und Rosenöl wurde daraus eine Kreation für das Sommermenü 2022 – garantiert einzigartig.



ETZ

Felix Schneider setzt in Nürnberg stark auf Fermentation

ZEIT IST GESCHMACK

„etz“, Nürnberg

Küchenchef Felix Schneider bleibt auf bekanntem Terrain und blickt dennoch über den Tellerrand hinaus. Lokale Spitzenprodukte – ob von Landwirten oder selbst gesammelt – werden im „etz“ zu echten Delikatessen. Dabei spielt Fermentation eine Schlüsselrolle, für Felix Schneider ist es eine Kochtechnik wie Dämpfen oder Braten. „Zeit, Salz, verschiedene Bakterien- oder Pilzkulturen transformieren Lebensmittel in einer Art und Weise, die ganz neue Geschmackswelten und Texturen möglich macht“, sagt er.

20 Quadratmeter umfasst das Fermentationslabor im „etz“, um gleichbleibende Ergebnisse zu erzeugen, wurden Klimakammern zweckentfremdet. Wo sonst Produkttests unter konstanter Temperatur und genau einstellbarer Luftfeuchtigkeit stattfinden, fermentieren Löwenzahnknospen, Erbsen-Shoyu (wie Sojasauce) oder Himbeerblätter unter idealen Bedingungen. Das Experimentieren ist Teil der Philosophie, bekannte Produkte werden mit Pilzkulturen geimpft oder mithilfe von Salz fermentiert. „Wenn uns das Ergebnis gefällt, können wir es weiter so reproduzieren“, erklärt Felix Schneider. Die wichtigste Zutat dabei: Zeit.

BÜCHER ZUM THEMA

Modernist Cuisine

Mit spektakulären Bildern und Detailwissen macht Nathan Myrvold die Wissenschaft des Kochens zugänglich.
€ 500, Taschen

On Food and Cooking

Das Standardwerk der Küchenwissenschaften von Harold McGee für Profis und Hobbyköche.
€ 69,90, Matthes

NOMA

Scoby mit veganer XO-Sauce aus fermentiertem Kürbis und Rosenöl



GUTE GASTHÄUSER



ENGAGIERTES DUO: Mutter Barbara (l.) und Tochter Erika Bär führen die Tradition der Wirtinnen im „Grünen Baum“ fort. Das Wild kommt aus eigener Jagd, einladend sind im Sommer Terrasse und Biergarten. Schöne Zimmer im Gästehaus (o. r.)





Von Mutter zu Tochter

GUTE GASTHÄUSER: Seit über 325 Jahren bietet das Odenwald-Gasthaus „**Zum Grünen Baum**“ im malerischen Michelstadt regionalen Genuss und komfortable Übernachtung



TEXT BARBARA GOERLICH

Der Weg ins 1685 erstmals erwähnte „Bürgergasthaus“ führt wie eh und je durchs Bienentor. So geheißen, weil eine Biene einst die Stadt vor einem Überfall gerettet hat, indem sie den schlafenden Nachtwächter stach – und aufweckte. Heute sitzt man in der früheren Wallanlage im wohl schönsten Biergarten der Region an gedeckten Tischen inmitten blühender Pflanzen, umsorgt vom herzlichen Service. Auch in den Gaststuben in den historischen Mauern und Gewölben fühlt man sich augenblicklich wohl. Seit Generationen begehen Familien hier ihre Festtage, die Zahl der Stammgäste ist groß.

Dass es dieses Kleinod noch immer gibt, ist engagierten Wirtinnen zu danken. An ihnen hat es in der über 325-jährigen Geschichte nie gefehlt. Die Wirtschaft „Zum Grünen Baum“ geht aus Tradition an Frauen über. 2002 hat Barbara Bär die Leitung übernommen und wird seit einigen Jahren von Tochter Erika unterstützt. Nach ihrem VWL-Studium aus England zurückgekehrt, bringt sie nun eigene Impulse ein. „Es sind ja die eher jüngeren Gäste, die andere Schwerpunkte etwa beim Essen setzen“, sagt sie. So wächst das Angebot raffinierter pflanzenbasierter Gerichte auch im „Grünen Baum“, ohne Wild- und Lammspezialitäten zu vernachlässigen.

Serviert wird feine Landhausküche. Klassisch nach Odenwälder Tradition, modern interpretiert, liebevoll zubereitet mit Zutaten aus der Region. „Wir sind stolz darauf, dass

wir noch traditionell und bodenständig kochen“, weiß sich Erika Bär einig mit Küchenchef Michael Sammet. Seit 38 Jahren im Haus ist er „länger da als ich“, schmunzelt die 36-Jährige.

Mutter und Tochter – beide passionierte Jägerinnen mit eigenem Revier – sehen sich als Regionalaktivistinnen. Und die Region macht es ihnen leicht: Zwetschgen, Birnen, Nüsse, Kürbisse, Sanddorn – vieles gibt der eigene Garten her. Äpfel stammen von Odenwälder Streuobstwiesen, Geflügel und Forellen aus der Umgebung, Lamm und Damwild vom Rehbachhof. Auf dem idyllischen Gehöft lebt Margarete Dingeldein, die 80-jährige Seniorchefin. Sie kümmert sich um die Schafherde und das Damwildgehege, die den „Grünen Baum“ mit Fleisch versorgen. So steckt der Odenwald im herzhaften Hirschgulasch ebenso wie im mit Kochkäse gefüllten Rathausschnitzel. Bowls und die im Ganzen gegrillte Rehhaxe sind besondere Spezialitäten, und das Nieren-Herz-Rehragout unter der Teighaube stellt jeden Shepherd's Pie in den Schatten. Die würzigen Wild- und Lammbratwürstchen kann man auch für zu Hause mitnehmen.

• Zum Grünen Baum •

Große Gasse 17, 64720 Michelstadt,
Tel. 06061-2409, Mi-So mittags
und abends geöffnet,
www.gruenerbaum-michelstadt.com

„WIR SIND STOLZ
DARAUF, DASS WIR
NOCH TRADITIONELL
UND BODENSTÄNDIG
KOCHEN.“

Erika Bär (führt mit ihrer
Mutter Barbara den Betrieb)



MISS MARPLE IM WHIRLPOOL



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

TEXT ALEXANDER OETKER

HACH, IRGENDWIE ÜBERSCHÄLT sich doch alles, die Welt ist einfach viel zu schnell. Aber da ich ja nun nicht jede Woche ins Schweigekloster fahren kann (siehe Heft 4/23), habe ich eine andere Empfehlung, um die Zeit gewissermaßen zurückzudrehen.

DENN ES GIBT SIE NOCH, die beinahe verwunschenen Orte, an denen ich mich fühle wie eine jung gebliebene Miss Marple auf Sommerfrische. Was es dazu braucht? Nun ja, Entschleunigung und ein Gefühl des Aus-der-Zeit-Gefallen-Seins stellt sich am besten durch jenen Charme des letzten Jahrhunderts ein, durch Patina und gestärkte Uniformen, gerne auch durch mannigfaltige Blümchentapeten.

PERFEKT WIRD DIESES GEFÜHL daher im Grand Hotel des îles Borromées herbeigezaubert, am Ufer des Lago Maggiore im Städtchen Stresa. Es ist ein Grandhotel, das den Namen wirklich verdient, ein weißer Palazzo von 1863 mit schmiedeeisernen Balkonen und unzähligen Türmchen – und innen wirkt das Hotel, als habe es ein verrückter Sammler erdacht: Die Flure sind über und übervoll behangen mit Stillleben und Landschaftsmalereien in Öl, es gibt Skulpturen und bemalte Teller, und es stehen nicht nur eine, sondern gleich vier Standuhren im teppichbelegten Treppenhaus.

UND DIE ZIMMER: Eine wahre Pracht von Blümchentapeten und Himmelbetten, von roten Teppichen und alten Ledermöbeln, alles ist ein bisschen fadenscheinig und auch etwas durchgelegen, aber nicht so schlimm wie im Paris der Neunzigerjahre. Und der Blick auf den herrlichen See ist inklusive.

UND ES GIBT KRONLEUCHTER, so viele Kronleuchter, wie ich sie lange nicht mehr gesehen habe, in jedem Zimmer, im Restaurant gleich mehrfach, an der wunderbaren

Tagesbar, die nach Hemingway benannt ist, der hier den einen oder anderen Martini trank, um sich von einer Kriegsverletzung zu erholen.

Natürlich steht da auch ein schwarzer Flügel, und der Piano-Spieler serviert den ganzen Abend derart harmlose Hits, dass es schon fast zum Lachen ist – oder zum Gerührte sein.

RÜHREND IST AUCH DAS PERSONAL, natürlich formvollendet in den grünen Westen und Schürzen, die Fliegen sitzen perfekt, und es sind so viele, die beim Frühstück durch den Raum schweben, nachschenken, freundlich plaudern, als würde der Geist dieses Grandhotels in ihnen allen puren Stolz hervorrufen.

DAS BESTE ABER: Die Patina hat im Haus keinen Stillstand zur Folge. Meine Erwartungen an den Wellnessbereich waren durch das restliche Ambiente eher bescheiden – aber ich wurde komplett aus den Schuhen geworfen: drei Außenpools, zwei Innenpools, ein Floating-Becken, wirklich kreative Saunen und Schneerräume, und alles so modern, gepflegt und warm, dass die Hotelpreise tatsächlich mehr als räsonabel sind. So fühlt sich der Gast wie in den Goldenen Zwanzigern, aber eben mit den Annehmlichkeiten unseres Jahrhunderts. Wie Miss Marple im Whirlpool sozusagen.

TIPP: Auch anderswo gibt es Blümchentapeten und altehrwürdige Refugien: In Deutschland mag ich dafür besonders gern das Brenners Park-Hotel in Baden-Baden, Katze Cleo gibt's hier über die Flure flanierend gratis dazu. Im Elsass das wunderschöne Parkhotel in Obernai, auch hier gibt es ein sehr besonderes Spa. Aus der Zeit gefallen ist auch das Grandhotel Pupp im tschechischen Kurort Karlsbad.

NEWS & TERMINE



GOLF UND GENUSS

Drei Tophotels, drei Restaurants der Spitzenklasse und ein einmaliger Gewinn erwarten die Teilnehmer der kulinarischen Golftour 2023 des legendären Champagnerhauses Laurent-Perrier

Für die kulinarische Golftour 2023 hat das Champagnerhaus ein exklusives Programm in drei deutschen Spitzenhotels zusammengestellt: Los geht es vom 16. bis 18. Juli im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe (kleines Foto) mit seinem idyllisch gelegenen 27-Loch-Golfplatz. Im Restaurant „Le Cerf“ gibt es ein Fünf-Gänge-Menü mit korrespondierenden Champagnern von Laurent-Perrier sowie eine AKI-Kaviarverkostung.



Vom 13. bis 15. August wird das Turnier am Rande des Schwarzwalds fortgesetzt: Im Golfresort Öschberghof in Donaueschingen (großes Foto) wird abends im Gourmetrestaurant „Ösch Noir“ ein Fine-Dining-Menü serviert.

Die letzte Station ist das Resort Achental in Grassau am Chiemsee mit dem vielfach ausgezeichneten Restaurant „es:senz“. Auf dem 18-Loch-Golfplatz entscheidet sich, wer den exklusiven Preis erhält: ein Besuch bei Champagne Laurent-Perrier inklusive Kellerführung, Verkostung und Hotelübernachtung. Dazu ein Champagner-Menü und eine Golfrunde.

www.laurent-perrier.com

DIETER MÜLLER KOCHT
Gleich zwei Größen der deutschen Gastroszene erwarten die Gäste bei der Veranstaltung „Otto Gourmet meats Dieter Müller & Jochen Dreissigacker“. Am 31. Oktober wird in der Villa Glanzstoff in Heinsberg ein fünfgängiges Spatenmenü mit korrespondierenden Weinen serviert. 249 € p. P.
www.otto-gourmet.de

„EL BULLI“ ALS MUSEUM
Wo einst das legendäre Restaurant stand, das die Küchen der Welt bis heute prägt, wurde am 15. Juni im spanischen Roses das Museum „elBulli1846“ eröffnet. Der Name steht für die Anzahl der Gerichte, die dort kreiert wurden. Auf 4000 Quadratmetern erzählen zahlreiche Exponate, Fotos, und Skizzen die Geschichte des Hauses.
www.elbullifoundation.com

EDELWEISS BLÜHT AUF
Nach mehrmonatigen Umbauarbeiten eröffnet das Edelweiss Salzburg Mountain Resort diesen Sommer die neu gestalteten Junior- und Familiensuiten sowie das konzipierte Family Spa. Außerdem gibt es jetzt einen Kinder- und Jugendbereich mit 1000 Quadratmeter großer Spielfläche.
www.edelweiss-grossarl.com



GRENZENLOS: WELTREISE AUF SEE

Die neue Route „The Curious and the Sea“ der Luxusreederei Silversea Cruises ist die längste in der Geschichte des Unternehmens: 140 Tage ist an Bord, wer die ganze Weltreise bucht, das will rechtzeitig geplant sein. Die Reise führt ab dem 6. Januar 2026 von Fort Lauderdale in den USA nach Lissabon, mit Stationen in 37 Ländern, darunter Peru, Tahiti und Singapur. Jetzt hat der exklusive Vorverkauf begonnen.
www.silversea.com

KOCH DES MONATS





WIENER MELANGE

In der österreichischen Metropole verknüpft Sören Herzig europäische Hochküche, mediterrane Aromen und asiatische Kochtechniken zu einer einfallsreichen, lustvollen Küche. Auch Kunst spielt im Restaurant eine wichtige Rolle

TEXT PATRICIA BRÖHM FOTOS HELGE KIRCHBERGER

NAME: Sören Herzig. **ALTER:** 33 Jahre. **STATIONEN:** Nach der Ausbildung in seiner Heimatstadt Cuxhaven sammelt er Erfahrungen bei Kevin Fehling (damals „Belle Époque“, Travemünde) und Thomas Martin („Louis C. Jacob“, Hamburg). Prägend sind die Jahre bei Juan Amador, zunächst in Mannheim, dann in Singapur und Wien. Im April 2019 eröffnete er in Wien das „Herzig“.

HOBBYS: Dreimal pro Woche kommt sein Personal Trainer („zum Dampfablassen“); zu Hause auf der Terrasse zieht er die Kräuter fürs Restaurant.

RESTAURANT: Das Restaurant (elf Tische für maximal 30 Gäste) liegt im 15. Bezirk im ehemaligen Auktionshaus Dorotheum, das mustergültig restauriert wurde; den Gastraum prägt zeitgenössische Kunst.

TEAM: Das Ehepaar Herzig hat sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon drei in der Küche.

PRIVAT: Seine Frau Saskia stammt aus der Wachau und ist Gastgeberin im Restaurant. Mit dem Malteser Mailo lebt das Paar zwei Häuserblocks vom „Herzig“ entfernt.



CAVIAR (ÉTÉ)
BELUGA-LINSEN, MEERRETTICH, MOLKE

ERBSEN (BBQ)

VENUSMUSCHELN, HOLLERBLÜTE, VERJUS



KABELJAU

PFIFFERLINGE, BROMBEERESSIG, BISQUE





REHRÜCKEN

HOLLERBEEREN, SELLERIE, ZITRONENTHYMIAN

KOCH DES MONATS



KLASSIK UND KUNST treffen im Restaurant „Herzig“ aufeinander. Die Wand hat der Künstler Peter Jellitsch mit Graffiti-Mustern bemalt. Den Chefs Sören und Saskia (Mitte) stehen insgesamt sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Seite

S

So einen Blick bekommt man selten zum Aperitif geboten: Von der riesigen Dachterrasse liegt den Gästen sozusagen ganz Wien zu Füßen. Nicht ohne Stolz zeigt Sören Herzig auf Schloss Schönbrunn, den Stephansdom und die Weinberge am Strand. Und erzählt im Schein der Abendsonne, wie schwierig die Suche nach geeigneten Räumen im boomenden Wien war. Doch für ihn stand schon seit vielen Jahren fest: „Bevor ich 30 bin, mache ich mein eigenes Restaurant auf.“

Er hat es geschafft, im April 2019, kurz nach seinem 29. Geburtstag, war es so weit. Heute betrachtet er den Standort im nicht ganz so zentralen 15. Bezirk als Glücksfall: „Die Gegend ist definitiv im Kommen.“ Und



der nahe Meiselmarkt mit seinen vielen Gemüseständen und dem leicht balkanischen Flair sei Inspiration pur: „Wie der Naschmarkt, nur ohne Touristen.“

DAS „HERZIG“ LIEGT AB VOM SCHUSS, ODER?

Schon, aber Sören Herzig fand dort ideale Bedingungen für sein Küchenkonzept. „Ich wollte eine ganz eigene Welt schaffen.“ Das Dorotheum, ein ehemaliges Auktionshaus, ist mit seiner historischen Fassade dafür der richtige Ort. Die heutigen Eigentümer ließen es aufwendig restaurieren und machten das Gebäude zum Kreativ-Hub mit Büros namhafter Architekten und Designer. Das „Herzog“ liegt in der ehemaligen Auktionshalle im Erdgeschoss, der 120 Jahre alte Eichenboden und die hohen Fenster bieten reizvolle Kontraste zur zeitgemäßen Einrichtung mit runden Tischen, grünen Samtesseln und farbenfroher, moderner Kunst.

HERZIGS MENTOR HEISST JUAN AMADOR. WIE HAT ER IHN GEPRÄGT?

Fünf Jahre verbrachte der junge Norddeutsche mit Amador, „mein großer Lehrmeister und Förderer“. Ihn faszinierte, wie der Dreiernekkoch mit schwäbisch-spanischen Wurzeln am Herd enormen Ehrgeiz und Präzision mit mediterraner Gelassenheit verbindet. Aus Mannheim folgte er ihm nach Wien; bis das dortige Restaurant fertig war, schickte Amador seinen besten Mann ein Jahr nach Singapur, um dort für ihn ein Restaurant zu eröffnen. „Die Zeit in Asien hat mich geprägt“, sagt Herzig. Tatsächlich spielen bei fast jedem seiner Gerichte Zutaten und Techniken aus Fernost eine Rolle, etwa wenn eine Brühe auf Basis von Schweinerippchen mit viel Sternanis, Chili und Ingwer an das Singapurer Eintopfgericht Bak Kut Teh erinnert.

WIE KOCHT SÖREN HERZIG?

„Präzise, durchdacht, innovativ“, so beschreibt er selbst seine Küche. Er ist keiner,

der spontan ein neues Gericht aus dem Ärmel schüttelt, eher feilt er wieder und wieder an Bestehendem und Bewährtem, immer auf der Suche nach Perfektion. Das zeigt sich schon an den aromatisch ausgetüftelten Miniaturen vorneweg, etwa seiner Interpretation des typisch wienerischen Schinken-Käse-Toasts – ein luftiger Happen, gefüllt mit cremigem Käse und Schinkenpesto.

Ein Fixum im Menü ist Kaviar in der Vorspeise, mit dem er sich schon mal ein kleines Verwirrspiel erlaubt, wenn er ihn im Kreis mit schwarzen Belugalinsen anrichtet – ein bildschöner Teller, komplettiert durch Dashi-Molke-Sauce mit frischen Kräutern und geeisten Meerrettichperlen. Typisch für die asiatischen Einflüsse im Menü ist ein Gericht rund um die Bachforelle, gedämpft und als Basis einer Brandade, dazu Spinat als Püree und Gelee; umspielt wird der Fisch von Yuzu-Beurre-blanc, die feine Säure und Schärfe ins Spiel bringt. Für die Verbundenheit mit der Region steht der Rehrücken aus dem Wienerwald, den er rosa brät, mit Zitronenthymian-Lack bestreicht und in Sellerie-Crumble wälzt, begleitet wird er von Holunderbeeren und Knollensellerie.

KÜMMERT ER SICH SELBST UM DIE TISCHKULTUR?

Und ob! Auch Kunst spielt eine große Rolle – so hat Künstler Peter Jellitsch eine hintere Wand mit schwarz-weißer, graffitiartiger Belebung als Blickfang gestaltet. Auch Clemens Wolf und andere Wiener Künstler sind dabei. Das „Herzog“ ist in dem Sinne auch Galerie: Einige Werke wurden von Gästen schon gekauft und durch neue ersetzt. Auch jedes einzelne Element der Tischkultur hat Herzig durchdacht: „Ich bin Tellerfetischist.“ Jedes Gericht kommt auf einem anderen Teller, einige davon kreierte der Küchenchef mit befreundeten Handwerkern selbst – nach alter japanischer „Raku“-Art, einer speziellen Brenntechnik der Töpferei. Eine Präsentation, die zu den präzisen, durchaus auch detailverliebten Gerichten passt.

RESTAURANT HERZIG

15. Bezirk, Schanzstr. 14,
AT-1150 Wien,
Tel. 0043-664-115 03 00,
www.restaurant-herzig.at,
Mi-Sa abends geöffnet
Menü € 155-170

SÖREN HERZIGS TIPPS IN WIEN:

R&BAR

7. Bezirk, Lindengasse 1,
Tel. 0043-676-
83 85 86 96
„Spontan auf ein Glas Wein? Am liebsten in diese angesagte Naturweinbar mit klasse Auswahl.“

ALMA

GASTROTHEQUE
4. Bezirk,
Große Neugasse 31,
Tel. 0043-1-997 44 46,
www.alma-gastrotheque.at
„Sympathisches vegetarisches Bistro mit alpin-maritimen Gerichten, wöchentlich wechselnder Karte und guter Auswahl an Naturweinen.“

WIENINGER AM NUSSBERG

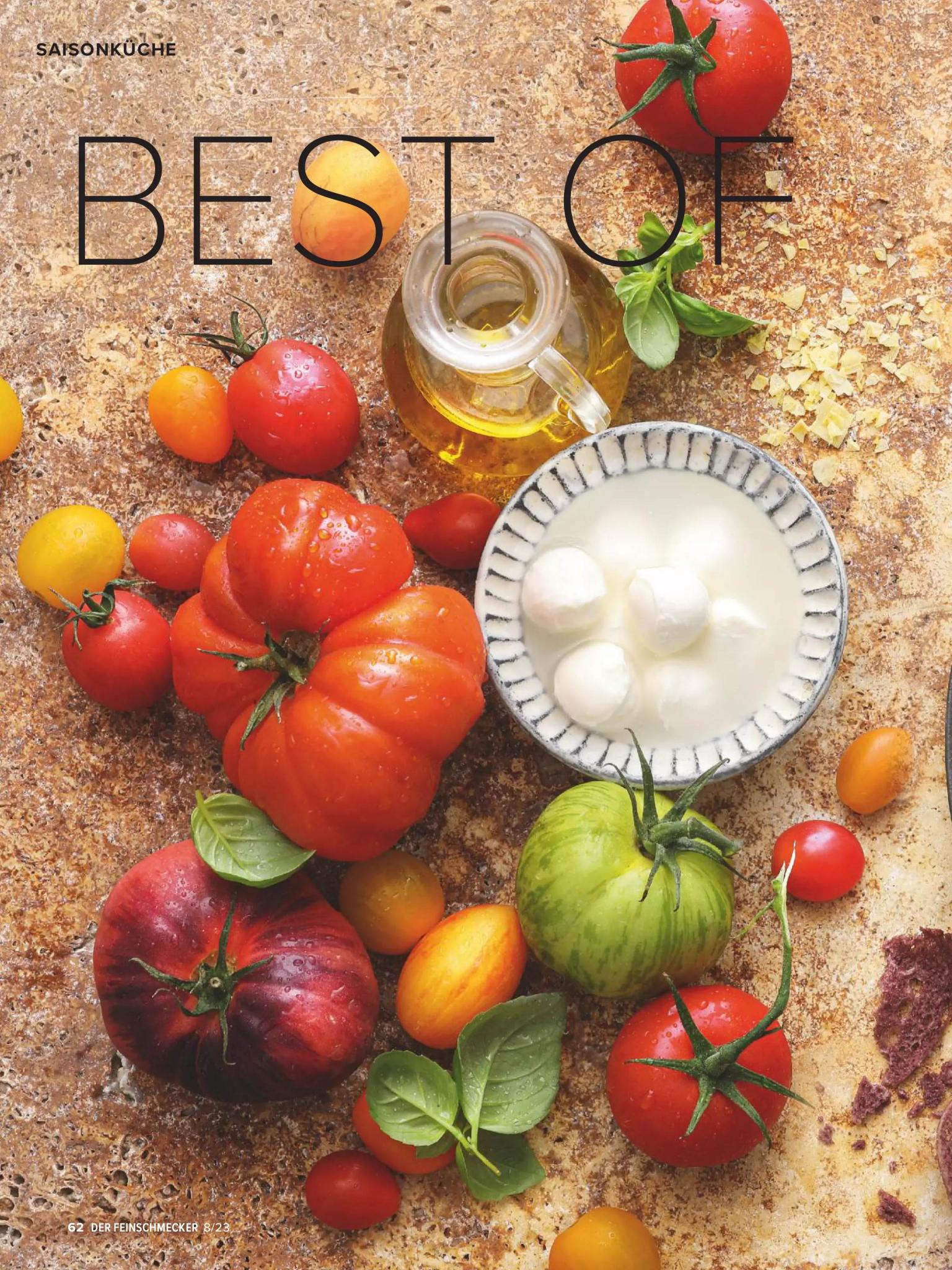
19. Bezirk,
Eichelhofweg 125,
Tel. 0043-1-320 06 43,
www.wieninger-am-nussberg.at
„Klassische Heurigenküche mit Weinen des eigenen Guts. Mein Favorit bei den Gerichten: Käferbohnen mit Kernöll!“

INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



BEST OF



ITALY

Lieblingsgerichte aus Italien mit neuem Twist – etwa Insalata Caprese mit Rotwein-Brotchips, ein Oktopus als Braten und Safranperlen zum Kalb

REZEPTE MANUEL WEYER FOTOS MATHIAS NEUBAUER

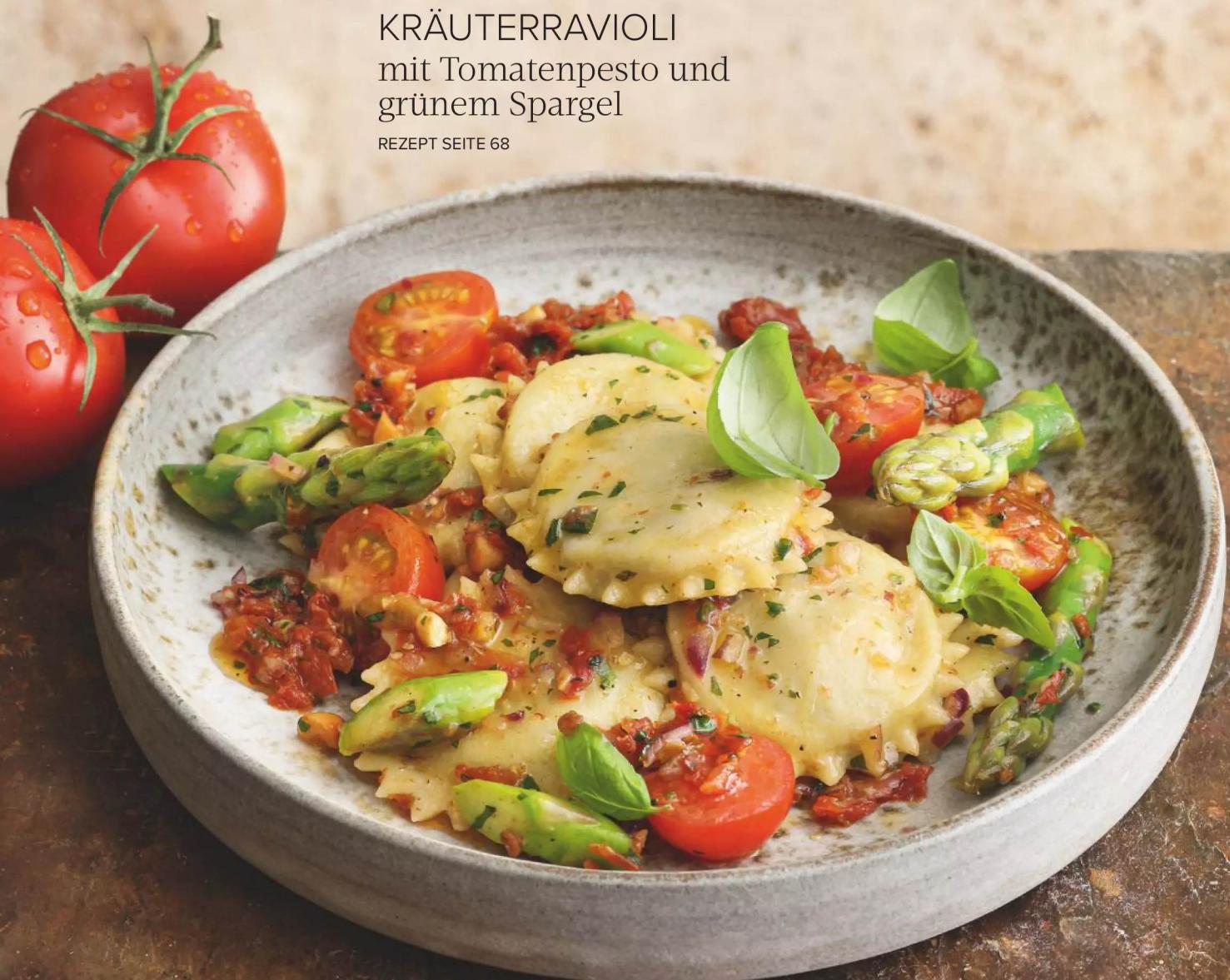


„CAPRESE DE CHIANTI“:
Bunte Tomaten mit knusprigem
Mozzarella und Rotwein-Brotchips

REZEPT SEITE 68

KRÄUTERRAVIOLI
mit Tomatenpesto und
grünem Spargel

REZEPT SEITE 68





CONFIERTER KALBSRÜCKEN
mit Parmesanchips, glasierten Rübchen,
Kartoffelcreme und Safrankaviar

REZEPT SEITE 69



RINDERFILET
mit offener Spargel-Lauch-Lasagne

REZEPT SEITE 69

„BRASATO DI MARE“:
Felsenoktopus mit Salsiccia
und geschmortem Fenchel

REZEPT SEITE 70





„Caprese de Chianti“: Bunte Tomaten mit knusprigem Mozzarella und Rotwein-Brotchips

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
40 Minuten plus 8–10 Minuten
Backzeit
ZUTATEN für 4 Personen

BROTCHIPS

1/4 Ciabatta vom Vortag,
40 ml kräftiger Rotwein (am
besten Chianti)

TOMATEN

400 g gemischte bunte Tomaten,
Meersalz,
1 TL milder Senf,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
2 EL weißer Balsamessig,
1 TL Honig,
35 ml Olivenöl

MOZZARELLA

16–20 Mini-Mozzarella-Kugeln,
1 EL Mehl (Type 405),
75 g Tempura-Teigmischung
(Fertigprodukt),
2 EL gehäkelte Pistazien,
500 ml Pflanzenöl zum
Ausbacken
Schaschlik-Spieß

Außerdem: eine Handvoll geputzter heller Friséesalat, Basilikumblättchen

1 Für die Brotchips den Backofen auf 140–160 °C Ober-/Unterhitze etwa 10 Minuten vorheizen. Das Ciabatta mit einem Allesschneider in 0,3–0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit Rotwein einpinseln und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Brote in 8–10 Minuten knusprig als Chips backen.

2 Die Tomaten putzen und je nach Beschaffenheit in Scheiben oder in mundgerechte Stücke schneiden. Danach auf die Teller verteilen, mit Meer- salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

3 Für die Vinaigrette Senf, Essig, Honig und Olivenöl in einer großen Schüssel miteinander verrühren. Mit Meer- salz und Pfeffer würzen.

4 Die Mini-Mozzarella-Kugeln aus der Lake nehmen, gründlich trocknen und mit Mehl bestäuben. Für den Teig die Tempura-Teigmischung, Pistazien, 100 ml Wasser miteinander verrühren. Das Pflanzenöl auf 140–160 °C erhitzen.

5 Die Mozzarellakugeln mithilfe eines Schaschlik-Spießes in die Teigmischung tauchen, 3–4 Minuten im Pflanzenöl ausbacken und zum Abtropfen auf Küchenkrepp geben. Fortfahren, bis alle Mini-Mozzarella gebacken sind.

6 Zum Servieren die Tomaten auf die Teller verteilen. Den Friséesalat und das Basilikum auflegen und alles mit der Vinaigrette benetzen. Die gebackenen Mini-Mozzarella verteilen. Zum Schluss die Rotwein-Brotchips dazugeben.

 **2021 Scalabrone Rosato DOC**
Guado al Tasso, Bolgheri, Toskana, www.mygourmet24.de, € 15,62

Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah ist kraftvoll und trotzdem frisch und elegant. Aromen von reifen Erdbeeren und Kiwi, ein angenehmes Pfefferbouquet im Abgang.



Kräuterravioli mit Tomatenpesto und grünem Spargel

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten plus 30 Minuten Ruhezeit
ZUTATEN für 4 Personen

NUDELTEIG

250 g Mehl (Type 405) plus etwas zum Verarbeiten,
90 g Weichweizengrieß,
4 Bio-Eigelbe (M),
100 ml Wasser, 10 ml Olivenöl,
½ TL feines Meersalz
Nudelmaschine, Ausstecher von 5–6 cm Durchmesser

FÜLLUNG

1 Frühlingszwiebel,
40 g gemischte Kräuter
(z. B. Petersilie, Kerbel, Basilikum, Estragon), 100 g Ricotta,
35 g geriebener Parmesan,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

PESTO

100 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten, 4 Basilikumstängel,
2 EL gehackte Pistazien,
35 g Parmesan, 25 ml Olivenöl,
200 g Cocktail-Strauchtomaten,
12 Stangen grüner Spargel

1 Für den Nudelteig Mehl, Grieß, Eigelbe, Wasser, Olivenöl und Salz in die Rührschüssel geben und mit einer Küchenmaschine mehrere Minuten zu einem festen Teig kneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Für die Füllung die Frühlingszwiebel putzen, der Länge nach vierteln und sehr fein schneiden. Die Kräuter verle-

sen und samt Stielen ebenso schneiden. Die Frühlingszwiebel, Kräuter, Parmesan und Ricotta miteinander verrühren mit schwarzem Pfeffer würzen.

3 Für das Pesto die Tomaten klein hacken. Das Basilikum verlesen (einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen), fein schneiden und zusammen mit gehackten Pistazien, geriebenem Parmesan und Olivenöl zu einem Pesto mörsern oder pürieren.

4 Die Cocktailltomaten halbieren. Den Spargel zu 2/3 schälen, die Köpfe aussparen, am Ende 1 cm abschneiden. Den Spargel schräg in 5–6 cm lange Stücke schneiden.

5 Den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen und mittig halbieren. Dann dünn mit Wasser einstreichen. In 2 cm Abstand walnussgroße Portionen der Füllung auf eine Hälfte der Teigplatte geben. Mit der zweiten Teighälfte bedecken und mit einem Ausstecher Kreise ausschneiden.

6 Die Ravioli in reichlich gesalzenem, kochendem Wasser 3–4 Minuten garen.

7 Inzwischen das Pesto in einer großen Pfanne erhitzen und die Tomaten sowie den Spargel darin mehrere Minuten anschwitzen. Die Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser direkt zum Pesto geben, kurz durchschwenken und in die tiefen Teller verteilen. Mit restlichen Basilikumblättchen bestreuen.

 **2020 Morellino di Scansano „Marteto“, Agricola Bruni, Maremma Toskana, www.von-melle.de, € 13,90**

Ein Klassiker aus der Toskana (80 % Sangiovese, 20 % Syrah und Alicante), schön zu trinken, fruchtig nach roten Kirschen und Pflaumen, frisch und jung.



Confiterter Kalbsrücken mit Parmesanchips, glasierten Rübchen Kartoffelcreme und Safrankaviar

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

ZUTATEN für 4 Personen

KALBSRÜCKEN

4 Kalbsrücken-Steaks à 200 g und 2 cm Dicke,

1 Bund (80 g) frische Kräuter der Provence (z.B. Rosmarin, Thymian, Lavendel), etwa 400 ml Olivenöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle *Fleischthermometer*

SAFRANKAVIAR

2 EL Sago oder Tapiokaperlen, 0,1 g Safranfäden, 100 ml Fischfond

KARTOFFELCREME

400 g mehligkochende Kartoffeln, Meersalz, 50 g Butter, frisch geriebene Muskatnuss

GARNITUR

2 Bund bunte Radieschen mit schönem Blattgrün, 4 EL geriebener Parmesan

1 Für den Kalbsrücken den Backofen auf 120–140 °C 10–15 Minuten vorheizen. Die Steaks trocken tupfen und eng nebeneinander in eine feuerfeste Auflaufform legen. Die Kräuter verlesen, auf den Steaks verteilen, mit Olivenöl aufgießen, sodass die Oberfläche be-

deckt ist. Die Steaks im Ofen etwa 20 Minuten garen, bis die Kerntemperatur 54–56 °C beträgt (Fleischthermometer).

2 Für den Safrankaviar das Sago oder die Tapiokaperlen in eine kleine Schüssel geben. Den Safran zusammen mit dem Fischfond zum Kochen bringen, die Perlen übergießen und 10–15 Minuten ziehen lassen. Gelegentlich umrühren.

3 Für die Kartoffelcreme die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln bei mittlerer Temperatur in 15–20 Minuten weichkochen. Danach abgießen, dabei 150 ml Kartoffelwasser auffangen und die Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse 2-mal in eine Schüssel durchdrücken. Die Butter, und das Kartoffelwasser in die Kartoffeln einrühren. Mit Meersalz sowie Muskat würzen. Die Creme zurück in den Topf geben, mit Deckel verschließen und warm stellen.

4 Die Radieschen waschen und das Blattgrün, je nach Beschaffenheit, putzen.

5 Für die Parmesanchips eine große Pfanne 3–5 Minuten bei mittlerer Temperatur erhitzen. Je 1 EL geriebenen Parmesan zwischen zwei Bögen Backpapier geben und 3–5 Minuten backen. Dabei einmal wenden und auskühlen lassen.

6 Die fertigen Steaks aus dem Ofen nehmen, leicht trocken tupfen und in derselben Pfanne 1–2 Minuten von beiden Seiten anbraten. Danach herausnehmen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Radieschen in derselben Pfanne mit etwas Olivenöl von den Steaks 2–3 Minuten anbraten.

7 Zum Servieren die Steaks in Tranchen schneiden und auf die Teller verteilen. Die Kartoffelcreme auf Teller streichen



Die Weintipps hat **Guarino Tugnoli** ausgewählt. Der langjährige Sommelier im Alpenhof Murnau in Bayern hat eine beeindruckende Karte aufgebaut, die rund 1000 Positionen umfasst und mehrfach prämiert wurde.

und die Rübchen nebst Blättchen auflegen. Mit etwas Olivenöl von den Steaks verfeinern. Parmesanchips und Safrankaviar auflegen.

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
45 Minuten
ZUTATEN für 4 Personen



**2020 Pinot Bianco „Athesis“
DOC, Kettmeir, Terlan, Alto Adige,
www.vino.com, € 21,70**

Der Weiße aus Südtirol wurde im Barrique ausgebaut. Er zeigt sich strohgelb im Glas mit einem komplexen Bouquet von frischen Blüten und gelben Früchten. Sehr elegant, vollmundig, angenehme Mineralität.



LASAGNE
2 Stangen Lauch,
400 g grüner Spargel,
4 Schalotten, 2 Knoblauchzehen,
2 Tomaten, 1 rote Paprika,
½ Bund glatte Petersilie,
Salz, 3–4 EL Olivenöl,
75 ml kräftiger Rotwein,
200 ml Bratensauce (Fertigprodukt vom Metzger),
4 frische Lasagneplatten aus dem Kühlregal

RINDERFILET

4 Rinderfilet-Medaillons à 200–250 g und 3–4 cm Dicke, 1–2 EL Olivenöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle *Fleischthermometer*

Rinderfilet mit offener Spargel-Lauch-Lasagne

1 Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten vorheizen. Den Lauch

putzen und mittig halbieren. Danach auf ein Backofengitter geben und auf der zweiten Schiene von oben 10–15 Minuten im Ofen backen.

2 Den Spargel 2/3 abschälen, dabei die Köpfe aussparen. 1–2 cm der Enden kürzen.

3 Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Tomaten und Paprika vierteln, die Kerne entfernen und würfeln. Die Petersilie samt Stielen sehr fein schneiden.

4 Den Lauch aus dem Backofen nehmen und warm stellen. Den Backofen für 120°C Ober-/Unterhitze vorbereiten.

5 Eine große Pfanne 3–5 Minuten erhitzen. Die Medaillons mit Olivenöl einreiben und rundherum mit Meersalz würzen. Danach in die Pfanne geben und 3–5 Minuten anbraten. Dabei einmal wenden und mit Pfeffer würzen. Die Medaillons auf ein Backofengitter geben und auf der mittleren Schiene 12–15 Minuten im Ofen fertig garen. (Kerntemperatur 58–61°C, mit dem Fleischthermometer prüfen.)

6 Einen großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Spargel im kochenden Wasser 4–5 Minuten blanchieren.

7 Inzwischen 3–4 EL Olivenöl in der Pfanne, in der die Filets angebraten wurden, erhitzten und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Tomaten- und Paprikawürfel sowie Petersilie dazugeben, kurz mitanschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Mit Bratensauce auffüllen und weitere 4–5 Minuten ziehen lassen.

8 Den blanchierten Spargel aus dem Wasser nehmen und warm stellen. Die Nudelteigplatten 3–4 Minuten im selben Wasser bissfest garen. Den äußeren dunklen Teil des

Lauchs entfernen und als Deko beiseitelegen, den Rest in Ringe schneiden.

9 Die gegarten Teigplatten mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.

10 Zum Servieren den Spargel auf Teller verteilen und den Nudelteig abwechselnd mit den Lauchringen wellenförmig schichten. Die Medaillons halbieren, auflegen. Die Lasagne mit reichlich Sauce übergießen.

 **2018 Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, Salcheto, Toskana, www.superiore.de, € 26**

Kräftig rubinrot in der Farbe, mit Noten von Pflaumen und reifen Erdbeeren. Sehr weiches Mundgefühl, angenehmer Trinkfluss. Der Sangiovese wurde nach der Governo-Toscane-Methode ausgebaut, bei der im November gepresste angetrocknete Trauben hinzugefügt werden.



„Brasato di Mare“: Felsenoktopus mit Salsiccia und geschmortem Fenchel

SCHWIERIGKEITSGRAD

mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

ZUTATEN für 4 Personen

SAFRANSCHAUM

0,1 g Safranfäden,

75 ml Weißwein,

2 Schalotten,

1 EL Olivenöl,

2 Knoblauchzehen,

300 ml Fischfond, Meersalz,

schwarzer Pfeffer aus der Mühle,

25 g Butter

GEMÜSE UND OKTOPUS

2 Fenchelknollen, 300 g Wurzelgemüse (z. B. Karotten, Sellerie, Staudensellerie, Lauch),

2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen,

1 Tomate, 1 gelbe Paprika,

6 getrocknete Tomaten,

2 Salsiccia,

4 vorgegarte Oktopusarme à

150–175 g aus dem Kühlregal,

4 EL Olivenöl, 150 ml Weißwein

1 Für den Schaum die Safranfäden in Weißwein einlegen.

Schalotten und Knoblauch schälen und mit dem Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Temperatur 3–5 Minuten anschwitzen. Mit Safran-Weißwein ablöschen und Fischfond aufgießen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und 10–15 Minuten einkochen.

2 Für das Gemüse den Fenchel putzen, den Länge nach halbieren und das Fenchelgrün beiseitelegen. Das Wurzelgemüse je nach Beschaffenheit putzen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die Tomate und die Paprika vierteln, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten klein

hacken. Die Haut der Salsiccia entfernen, die Würste klein schneiden.

3 Einen großen Topf 3–5 Minuten erhitzen, das Olivenöl hineingießen und den Fenchel sowie die Oktopusarme darin 3–5 Minuten kräftig anbraten. Danach die Hitze reduzieren und das Gemüse hinzugeben.

4 Mit Weißwein ablöschen, mit Meersalz sowie Pfeffer würzen. Mit Deckel verschließen und 10–12 Minuten bei mittlerer Temperatur garen.

5 Zum Schluss die Butter zum Safran-Weißwein-Sud geben und mit einem Pürierstab aufschäumen.

6 Den Oktopus und den Fenchel auf die Teller verteilen, mit dem restlichen Gemüse anrichten. Mit Fenchelgrün bestreuen und mit Safranschaum abrunden.

 **2020 Picol Sauvignon, Lis Neris, San Lorenzo, Friaul, www.bremer-weinkolleg.de, € 31,90**

Der im Holz ausgebaute Sauvignon von einem der Spitzengüter im Friaul, Lis Neris, überzeugt mit typischen Aromen von Stachelbeere, Kräutern und Gräsern. Komplex, elegant und vollmundig.



SAFRAN Hauptanbaugebiet für das Gewürz ist Iran, aber auch rund ums Mittelmeer werden die Blütenarben des Kroksgewächses geerntet. Wenige Wochen im Oktober ist dafür Zeit – zum Pflücken per Hand und zum Trocknen. 1 g kostet 15–20 Euro, meist reicht eine Portionsgröße von 0,1 g für ein Rezept.

welt AM SONNTAG

DUNKEL



UNSERE
SCHÖNSTEN
WORTE
FÜR SIE

**4 Ausgaben
gratis lesen**

wams.de/lesen



Perfekte Kombination

Besondere Gerichte der besten Köche: In jeder Ausgabe stellen wir ein „Meisterstück“ vor, das für ihren Stil prägend ist und Einblick in Komposition und Aufwand ihrer hochkomplexen Kreationen gewährt.

Folge 18: **Marco D'Andrea**, Chefpatissier im Hotel The Fontenay, Hamburg, und sein harmonisches würzig-süßes Dessert



ZUTATEN für 12–16 Cubes

HIMBEERGEL

200 g Himbeerpurée,
33 g Walnusspurée, 17 g Zucker,
7 g Agar-Agar-Maltodextrin-Mischung (z. B. Agazoon,
Marco D'Andrea)
Silikonbackformen als kleine Halbkugeln, Ø 2,5 cm

WALNUSSKEKS

50 g gewürfelte Butter (Zimmer-temperatur),
25 g Puderzucker,
20 g Vanillezucker,
50 g Vollei, 1 Prise Salz,
150 g Mehl,
75 g fein gehackte Walnüsse,
150 g gemahlene Walnüsse
viereckige Ausstechform, 4 x 4 cm

ROQUEFORTCREME

1,5 Blatt Gelatine

300 g Sahne, 5 g Salz,
170 g Roquefort,
50 g weiße Schokolade

FINISH

weißes Kakaobutterspray,
Kakaobutter, rot eingefärbt, bzw.
Kakaobutter, mit fettlöslicher
roter Lebensmittelfarbe gemischt
Würfelform aus Silikon, 3 x 3 cm

Himbeergel:

1 Alle Zutaten zusammen aufkochen. Auskühlen lassen und zu einem Gel mixen.
2 Das Gel in die Halbkugelformen geben und einfrieren.
3 Als Füllung für die Roquefortcreme verwenden.

Walnusskekss:

1 Die Butter zusammen mit Puderzucker und Vanillezucker aufschlagen. Nacheinander

die Eier und das Salz in den Teig arbeiten.

2 Mehl und Walnüsse mit reibender Bewegung in den Teig einarbeiten, den Teig zwischen zwei Folien dünn ausrollen und einfrieren.

3 Den Teig mit einem viereckigen Ausstecher ausstechen und erneut für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4 Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C 20–25 Minuten backen.

5 Auskühlen lassen und trocken aufbewahren.

Finish:

1 Die Creme aufschlagen, in Würfel-Silikonformen füllen, den Himbeer kern (siehe oben) hineindrücken und einfrieren.

2 Den gefrorenen Würfel mit weißem Kakaobutterspray ansprühen und mit roten Kakaobutterspritzern anspritzen. Unmittelbar danach auf die vorbereiteten Walnusskekse setzen.



MODERN TEA TIME

Marco D'Andrea,
Südwest Verlag, € 25

MARCO D'ANDREA ÜBER SEIN GERICHT:

„Ich bin auch als Pâtissier ein großer Käse-Fan und mag das Würzige zum Abschluss nach einem Menü. Am liebsten immer einen Käsegarten zum Dessert und in der Auswahl schwelgen! Der Cube verbindet beide Elemente, er ist eine ausgewogene Verbindung aus würzigem Käse und süßer Frucht: Roquefort und Himbeere sind zusammen mit Walnuss eigentlich eine klassische Kombination, die hier in neuer Form zusammenfindet. Nicht zu intensiv, sehr harmonisch. Raffiniert, aber mit etwas Geschick auch zu Hause durchzumachen.“



MATTHIAS
GFRÖRER
inmitten blühendes
Salbeis
auf dem Hof
Wulksfelde



Blütentraum

Artischocken sind von Frankreich bis Italien ein beliebtes Gemüse. Matthias Gfrörer belegt die knusprig gebratenen Böden mit schwarzer Aioli und weißer Mandelcreme – begleitet von katalanischen Krapfen

TEXT KERSTEN WETENKAMP FOTOS SVEN SCHOMBURG

Artischockenböden mit Aioli noir, Mandelcreme und Bunyols



„Diese Artischocken mit Aioli sind meine Verbeugung vor der großartigen katalanischen Küche. Die Menschen haben mich begeistert, sie sind wahre Genießer!“

GESCHMACKSSTARK und nicht unbedingt federleicht ist dieses Sommerrezept von Matthias Gfrörer, Chefkoch der „Gutsküche“ und Autor unserer „Querbeet“-Rezepte. Die schwarz-weiß getupften Artischocken-Küchlein sind eine Reverenz an Frankreich und Spanien – in der Bretagne wachsen die großen, festfleischigen Artischocken der Sorte Weisse von Camus auf kargen Äckern. In Katalonien hatte Gfrörer beim (inzwischen verstorbenen) Spitzenkoch Santi Santamaría nahe Barcelona im „El Racó de Can Fabes“ gearbeitet. Typisch katalanisch sind die Zutaten: Aioli aus fermentiertem schwarzem Knoblauch und bestem Olivenöl sowie weiße Mandelcreme. Und als Begleitung

Bunyols (Krapfen), die in der Region vor allem im Karneval gegessen werden, aber auch im Sommer hervorragend schmecken. Die Glasur in Bohnenkraut-Gewürzbutter gibt ihnen einen schönen mediterranen Pfiff.

Die Arbeit bei Santamaría empfand Gfrörer als Ritterschlag: „Er war mein größter kulinarischer Mentor!“ Am meisten beeindruckten den Hamburger Gastarbeiter in Katalonien jedoch nicht Wetter, Landschaft oder Meerblick, sondern die Menschen. „Sie sind so herzlich wie genussvoll und sinnenvoll. Die Katalanen gehen spät essen, aber immer gut, stets wird dazu Wein bestellt, ohne groß darüber nachzudenken. Sie lieben es, gut zu leben!“

Gutsküche

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

Artischocken, Aioli, Mandelcreme und Bunyols

SCHWIERIGKEITSGRAD mittelschwer ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus 1 Stunde Gehzeit für den Krapfenteig ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten

ARTISCHOCKENBÖDEN

4 große Artischocken à etwa 550 g,
2 große Zwiebeln,
¼ Knoblauchknolle,
3 Stangen Staudensellerie,
¼ Fenchelknolle,
3 EL Salz,
4 EL Zucker,
4 EL Olivenöl zum Braten,
1 Bund Kräuter der Provence: Salbei, Lavendel, Rosmarin, Thymian, Oregano

AIOLI NOIR

20 g fermentierter schwarzer Knoblauch,
1 Knoblauchzehe,
je 1 Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle,
200 ml gutes Olivenöl

WEISSE MANDELCREME

200 g geschälte ganze Mandeln,
300 ml heißer Gemüsefond,
200 g Butter,
1 TL Salz, ¼ TL Pfeffer aus der Mühle,
4 cl Amaretto,
100 ml Mandelöl

BOHNENKRAUT-BUTTER

80 g wachsweiche Butter,
3 EL heiße Gemüsebrühe,
1 fein gehackte Knoblauchzehe,
1 EL glatte Petersilie,
2 EL Bergbohnenkraut,
schwarzer Pfeffer, Fleur de Sel

BUNYOLS (KRAPFEN)

450 g Mehl, 2 TL Trockenhefe,
60 ml warme Milch,
1 TL Rohrzucker, 1 TL Salz,
60 ml Olivenöl



1 Für die Artischockenböden alle Zutaten außer dem Öl und den Kräutern mit 4 Liter Wasser 45 Minuten aufkochen und simmern lassen. Die Artischocken sind gar, wenn sich die Blätter leicht zupfen lassen. Artischocken herausnehmen und abkühlen lassen. Blätter ablösen, den Blütenansatz mit dem Stroh mit einem Löffel herauslösen. Die Artischockenböden in Olivenöl mit Kräutern der Provence braten.

2 Für die Aioli noir Zutaten mit 3 EL heißem Artischockensud im Mixer zu einer weichen Paste fein pürieren und in einen Spritzbeutel füllen.

3 Für die Mandelcreme alle Zutaten im Mixer zu einer Creme pürieren. In einen Spritzbeutel füllen.

4 Für die Bohnenkrautbutter alle Zutaten fein mixen.

5 Für die Krapfen 1 EL Mehl, Hefe, Milch und Zucker in einer Schüssel ansetzen und als Vorteig 15 Minuten gehen lassen.

6 Restliches Mehl, 250 ml lauwarmes Wasser, Salz, Olivenöl und Vorteig in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Anschließend 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

7 Den Teig auf einem Brett 2 cm dick ausstreichen und mit einem Ringausstecher kleine Kreise ausschneiden. Mit der Hand zu Kugeln formen. Backbleche mit Backpapier belegen, die Teigohlinge auflegen und im 200 °C heißen Backofen 18 Minuten backen. Die heißen Krapfen mit der Bohnenkrautbutter bepinseln, mit schwarzem Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen.

Anrichten: Auf jeden Teller einen Artischockenboden setzen, mit Tupfen Mandelcreme und Aioli füllen. Daneben je einen Bunyols-Krapfen legen, mit etwas Rosmarin oder Bohnenkraut dekorieren.

Extrablatt

Die essbaren Blütenköpfe des Distelgewächses werden seit der Antike am Mittelmeer hoch geschätzt



2 Putzen

Zum Waschen die Artischocken am besten kopfüber in eine Wasserschüssel halten und drehen. Mit einem Tuch abtrocknen. Den Stiel abbrechen, die Spitze der Artischocke abschneiden. Von den Blättern kappt man mindestens das äußere Drittel und gart sie vor dem Füllen. Die zarten schlanken Sorten schmecken auch roh – nach dem Putzen hobelt man sie fein und serviert sie mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan.

1 Sorten

Für sein Artischocken-Rezept greift Matthias Gfrörer am liebsten zur Camus de Bretagne, die als wichtigste französische Sorte gilt. Die großen, runden Köpfe haben einen festfleischigen Böden. Außerdem delikat schmecken Violet de Provence (sehr zart) und Castel aus Frankreich sowie Romanesco (Foto), Catanese und Spinoso Sardo aus Italien.

3 Zubereitung

In Sardinien werden Artischocken mit Olivenöl, Parmesan und Semmelbröseln gratiniert, in Rom mit Minze, Knoblauch und Semmelbröseln gefüllt und dann gebacken („alla Romana“). In der Provence füllt man die Artischocken mit Knoblauch, Kräutern und Schinken („à la Barigoule“).

Beim Verarbeiten die Artischocken in Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

GESCHENKE, TRENDS & TIPPS IM SOMMER



DAS NEUE „WOHNZIMMER“ VON BAD HOFGASTEIN

LUKE'S
WOHNZIMMER

Die Lust am guten Essen und das Beste aus der Region an einem Ort vereint: Mit einem innovativen Food- und Open-Lobby-Konzept setzt das Sendlhofer's neue Maßstäbe für Lifestyle-Urlaub im Gasteinertal. In „LUKE'S Wohnzimmer“ gruppieren sich gemütliche Sitznischen am Fenster, Showküche und Wasserzapfstation neben Hängeschaukeln an der Bar um den Billardtisch. Ob Brunch, Lunch oder Dinner – die Gastronomie überzeugt mit regionalen Köstlichkeiten, liebevoll in kleinen Portionen zubereitet und kreativ im Tapas-Style serviert.

www.lukes-wohnzimmer.com

GREEN KITCHEN

Die hochwertigsten und langlebigsten Kochtöpfe am Markt? Diesen Anspruch hat die junge Marke GreenKitchen mit ihrem Topf-Set "Your Pot For Life" aufgenommen und Kochgeschirr entwickelt, welches sich besonders durch seine einzigartige 3-Ply-Materialkombination, sowie die innovative Bauweise auszeichnet. Wer also noch auf der Suche nach neuen Begleitern in der Küche ist, sollte sich hier definitiv umsehen.
www.green-kitchen.com

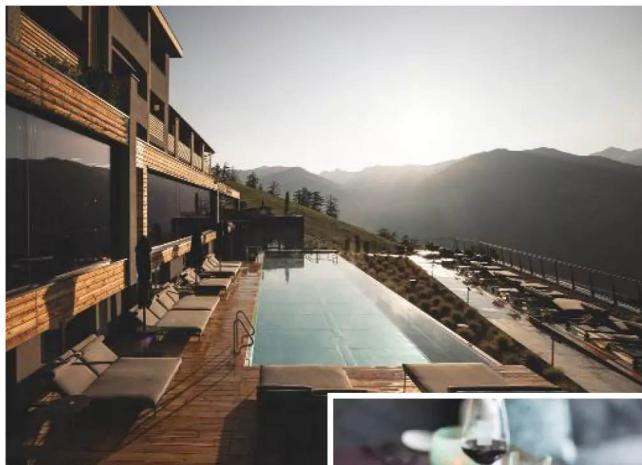




LA DOLCE VITA BEI DIR ZUHAUSE

Hol dir das süße, italienische Leben direkt in den heimischen Garten oder auf deine Sonnenterrasse und genieße Köstlichkeiten wie ofenfrische Pizza direkt vom Grill. Dabei muss es nicht unbedingt außergewöhnlich sein. Gerade einfache Dinge, wie eine knusprige, selbst „gegrillte“ Pizza Margherita lassen dich deinen Alltagsstress schnell vergessen. Der Gasgrill CALIANO 2.0 von LANDMANN macht's möglich – mit Grillrost, Pizzaaufsatz und separater erhältlicher Plancha für noch vielfältigeren Genuss. www.landmann.de

„NEU ab August“



DAS
GER
STL
ALPINE RETREAT



EINZIGARTIG: GERSTL'S R30-PHILOSOPHIE

Genussliebhaber freuen sich über die frischen und gesunden Gaumenfreuden im DAS GERSTL Alpine Retreat, die raffiniert und liebevoll zubereitet werden. Dabei spielt die einzigartige „r30-Garantie“ eine große Rolle. Alle Produkte, die aus dem Umkreis von max. 30 Km stammen, sind mit dem r30-Siegel gekennzeichnet. Die Verwendung regionaler Produkte ist der Gastgeberfamilie Gerstl, sowie Küchenchefin Petra Patscheider besonders wichtig, denn sie garantiert höchste Qualität und unterstützt die einheimischen Bauern und Produzenten. www.dasgerstl.com

Nehmen Sie online am Gewinnspiel des Sommerspecials teil.
Weitere Details und Hinweise auf feinschmecker.de



MIT SCHWEIZER KÄSE DAS GUTE LEBEN

SCHWEIZ
SUISSE
SWITZERLAND
Käse aus der Schweiz
www.schweizerkaese.de

Schweizer Käse verbindet Menschen – miteinander und mit der Natur. Im Einklang mit den Tieren und den Menschen, die unser aller Nahrung produzieren. Schließlich haben sich die Schweizer das verbindende Plus schon seit jeher auf ihre Fahne geschrieben. Schweizer Käse verlost für einen Sommerabend mit Freunden ein Schweizer Käse Genussset im Gesamtwert von 100 EUR. Denn diesen Sommer heißt es: Gemeinsam das Gute leben! www.schweizerkaese.de

WIN

Balsam für die Sinne

Hinter dem Begriff „Balsamessig aus Modena“ kann sich herausragende Qualität verbergen – oder klägliche Imitation.

Unsere Testsieger überzeugen mit Frucht und Sanftheit

TEXT KERSTEN WETENKAMP

Das Aroma eines 25 Jahre alten Balsamicos ist einfach unvergesslich

Balsamessig lässt uns Feinschmecker jubilieren – und andererseits auch verzweifeln. Wer je einen Aceto Balsamico Tradizionale di Modena verkosten durfte – einen zwölf oder sogar 25 Jahre lang in verschiedenen Fässern gereiften Edelessig aus reinem eingekochtem Traubenmost – wird dieses Geschmackserlebnis lange nicht vergessen: eine sirupartige langsam über die Zunge rollende Flüssigkeit mit süßen und nur zart sauren Noten, die an Kirschen, Himbeeren, Pflaumen, Gewürze und Lakritz erinnern. Da der Essig nacheinander in Fässern verschiedener Holzarten lagert – Eiche, Esche, Kastanie, Maulbeere, Wacholder zum Beispiel – sind Bukett und Geschmack wunderbar komplex.

Andererseits ist da der Aceto Balsamico di Modena ohne den Zusatz Tradizionale. Die 250-ml-Fläschchen sind von fünf bis etwa 15 Euro im Supermarkt zu haben und tragen ein oder zwei Siegel: eines des ge-

schützten geografischen Ursprungs (IGP) und manchmal noch das Siegel des Balsamico-di-Modena-Konsortiums (siehe Kas-ten S. 82). Beide Siegel geben an, dass das Produkt in Modena (Emilia-Romagna) hergestellt wurde – mehr aber auch nicht. Während der Balsamico Tradizionale exzellent geschützt wird – sogar die kleine kugelige 0,1-l-Flasche ist vorgeschrieben – lässt der Begriff „Balsamico di Modena“ die Kunden rätseln. Vorgeschriven sind eine Reifung des Essigs von 60 Tagen und eine Essigsäure von 6 Prozent. Zusätze wie Farbstoffe und Karamell sind erlaubt. Das Alter des Essigs? Wird nicht genannt.

Grund genug für uns, Balsamico di Modena mit erfahrenen Gastronomen blind zu verkosten. 33 Balsamessige aus Modena verkosteten Manuela Tegge („Sette Feinbistro“, Elmshorn), Nina Falco (Pizzeria „Spaccaforno“), Andreas Steinwandt (Küchenchef des Restaurants „Kleine Brunnenstraße 1“) und Alexander Seibel, Patis-

1

Leonardi Aceto Balsamico di Modena IGP, bio, 5 Medaillen, 250 ml, € 30, www.zitrusgarten.at

Der zehn Jahre in Holzfässern gereifte Essig begeistert mit cremiger Konsistenz, tiefen Karamell- und Fruchtnoten (Kirchen, Himbeeren) und etwas Kaffee. Pur auf Eiscreme genießen!



2

Mussini „Il Denso“
5 Medaillen, 250 ml,
€ 16,49, www.culinaria-shop.com

Wunderbar dickflüssig, schmilzt der zehnjährige Essig auf der Zunge. Karamell- und Röstnoten, Beeren, komplex und belebend. Zu Tarte Tatin mit Pfirsich oder auf Lammkoteletts vom Grill mit Artischocken.



3

Leonardi 7 Medaillen, Velluto Bordeaux, 250 ml,
€ 42, www.bosfood.de

15 Jahre gereift, überzeugt der Balsamico mit komplexen, tiefen Aromen und weichem, dichtem Geschmack. Andreas Steinwandt empfiehlt dazu Fisch mit Fenchel, Manuela Tegge Rote Bete.



4. Fondo Montebello Aceto Balsamico di Modena IGP, 250 ml, € 24,80, www.bosfood.de

Karamell, Vanille, Honignoten, Aromen von Kirschen und Himbeeren. Feine cremige Konsistenz. Schöne Länge und Tiefe. Elegantes Topping auf gegrilltem Rindfleisch mit Rauke und Parmesan, auf Mozzarella oder Desserts mit Süßkirschen.

5. Mazzetti Testa Rossa Invecchiato, 16,59, www.mazzettioriginale.de

Sehr fruchtbetonter Essig mit Noten von Aprikosen, reifen Erdbeeren und Kirschen. Dickflüssige Konsistenz, schönes Mundgefühl, komplex. Auf Käse wie Parmesan.

6. Gocce 7 Medaillen, 250 ml, € 53, www.weinkontor-freund.de

Ein etwa 15 Jahre gereifter Balsam aus Modena. Pflaumen- und Kirschnoten, sehr gut eingebundene Säure, sehr elegant und sehr harmonisch. Alexander Seibel würde dazu rote Beeren oder Beten kombinieren.

7. Giusti, Quarto Centenario, 250 ml, € 35,90, www.gustini.de
Einer der Top-Essige der über 300-jährigen Essigmanufaktur. Der Balsamico reifte 15 Jahre in Holzfässern. Karamell und Kaffee, Kirsch- und Himbeernoten, sehr dickflüssig. Auf Zitrusfrüchte-Salat, pur auf Erdbeeren oder auf Ziegenfrischkäse mit Rauke.



Was ist was? Ein Glossar mit den wichtigsten Begriffen

• Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Trägt das Siegel der geschützten Herkunft (DOP). Seine Herstellung wird streng vom Konsortium überwacht. Einzig erlaubte Zutat ist eingekochter Traubenmost. Er darf entweder 12 oder 25 Jahre („extravecchio“) in einer Fassreihe reifen, der Geschmack wird vor dem Abfüllen kontrolliert. Eine kugelige 0,1 l-Flasche ist vorgeschrieben. 0,1 l ab rund € 80

• Aceto Balsamico di Modena Er muss in Modena hergestellt sein, aus einem Anteil konzentrierten Traubenmostes und Wein-

essig bestehen und mindestens 60 Tage in Holzfässern gereift sein. Verwendete Farb- und Zuckerstoffe müssen auf dem Etikett geannt sein. Verdickungsmittel sind nicht erlaubt. Die Qualitätsspanne auf dem Markt ist gewaltig.

• Saba oder Vino cotto ist Sirup aus eingekochtem Traubenmost mit geringer Säure (unter 6 Prozent).

• Condimento: (Würze), Sammelbegriff für alle Essigprodukte außerhalb der Regularien, wie weißer Balsamico aus Traubenmost und Essig.

Siegel



Siegel des Konsortiums; produziert und abgefüllt in Modena



IGP-Siegel, produziert in Modena

Die echte Reifezeit der Essige ist ein gut gehütetes Geheimnis der Hersteller

sier im Restaurant „Haerlin“ (Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten), außerdem die FEINSCHMECKER-Redakteure Julius Schneider und Kersten Wetenkamp, Letztere alle aus Hamburg.

Von 33 getesteten Balsamicos waren 20 mehr Essig als Balsam: scharf, sauer, mit Karamell gefärbt und dünnflüssig. Mit dem geheimnisvollen Elixier, das einst Kaisern und Königen als Geschenk gereicht wurde, haben diese Imitate nichts zu tun.

Mit natürlichen Zutaten und einem traditionellen Herstellungsverfahren überzeugen dagegen unsere sieben Favoriten. Die Acetaia Leonardi aus Formigine bei Modena stellt ihre Essige ausschließlich aus den eigenen Lambrusco- und Trebbianotrauben vor der Haustür her. Farb- und Zuckerstoffe sind tabu. Der Sieger-Balsamico reifte zehn Jahre in Eichenholzfässern und zeigt eine natürliche dickflüssige Konsistenz – bei starkem, komplexem Geschmack. Auch der Balsamico von Mussini (Platz 2) hat den Titel „Balsam“ mit zehn Jahren Fassreifung ehrlich verdient. Platz drei erreichte der 15-jährige Leonardi mit hervorragender Süß-Säure-Balance.

Verrückt: Die Reifezeit dürfen die Balsamicohersteller leider nicht auf dem Etikett angeben. Deshalb nutzen die Acetaias einen Code: Medaillen. Fünf Medaillen stehen bei Leonardi für zehn Jahre Reifezeit, sieben für fünfzehn. Bei Mussini gilt dasselbe. Im Zweifel gibt die Internetseite der Produzenten darüber Hinweise.

Die Jury



KERSTEN WETENKAMP
leitet als Redakteur beim
FEINSCHMECKER
verschiedene Tests von
Lebensmitteln



MANUELA TEGGE führt
das mediterrane Restau-
rant „Sette Feinbistro“ in
Elmshorn bei Hamburg



ALEXANDER SEIBEL
arbeitet als Patissier im
Restaurant „Haerlin“
im Fairmont Hotel Vier
Jahreszeiten



JULIUS SCHNEIDER
ist Redakteur beim
FEINSCHMECKER



**ANDREAS
STEINWANDT**
führt das Restaurant
„Kleine Brunnenstraße 1“
in Hamburg



NINA FALCO
ist Chefin der Pizzeria
„Spaccaforno“ in
Hamburg

Tipps für den Einkauf:

– **Je höher der Anteil** an eingekochtem Traubenmost im Essig, desto hochwertiger ist er. Ein Balsamico Tradizionale besteht ausschließlich aus Traubenmost. Ein einfacherer Aceto Balsamico di Modena ist immer eine Mischung aus Traubenmost und Weinessig. Bei der Zutatenliste sollte deshalb der Traubenmost an erster Stelle stehen. Einfache, preiswerte Balsamicos werden auch aus industriell konzentriertem, weniger hochwertigem Traubenmost gewonnen. Steht Weinessig an erster Stelle der Zutaten? Lieber Finger weg!

– **Die Konsistenz ist ein guter Hinweis** auf die Qualität. Im Geschäft kann man die Essigflasche gegen das Licht halten und prüfen, wie schnell oder träge der Inhalt fließt. Je träger und dickflüssiger, desto besser.

– **Die besten Balsamessige** werden von Acetaias hergestellt, die auch den Balsamico Tradizionale anbieten. Dies ist bei allen sieben Favoriten der Fall. Die „Batteria“, die Reihe von Holzfässern für die Essigreifung, steht auch für einfachere Balsamicos zur Verfügung. Meist wird für die Einstiegsqualität der Essig aus nur einem Fass (Eiche) abgefüllt.

– **Gute Produzenten** (Leonardi, Mussini, Giusti) haben eigene Weinberge, um den Grundstoff für den Essig stets unter Kontrolle zu haben.

DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT



5€
Gutschein*
mit dem Code
FE23OLIO



OLIO AWARD 2023 – DAS GROSSE GEWINNER-SET

Aus der Kategorie „leicht fruchtig“ sind die italienischen Olivenöle „Crudo „Ogliastra“, „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 Alfrredo Cetrone und „Olivastro“ von Americo Quattrociocchi. 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 €



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.

1. Platz „leicht fruchtig“: **Crudo Ogliastra, 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 €

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.



Walcher Grappa Bianca Classica.

Unverwechselbar aromatisch und frisch-fruchtig.
Der Grappa Bianca von Walcher ist ein meisterlicher Tresterbrand und Cuvée aus Südtirol.

Art. Nr.: 1456970

(28,50 Euro/Liter), 0,7 l, 38 % Vol., enthält Sulfite.

19,95 €

Prämiert:
Grappa-Test
FEINSCHMECKER



Nonino UE Riserva Cabernet, 18 Jahre Barrique.

In exklusiven Kupfer-Dampf-
brennkolben langsam destilliert,
reifte der Brand 18 Jahre lang
natürlich in der Barrique Nr. 60
aus Nevers-Eiche.

(498,57 Euro/Liter), 0,7 l, 45 % Vol.

Art. Nr.: 1363751 | 349,00 €

Prämiert:
Grappa-Test
FEINSCHMECKER

Edles Grappa-Set mit Kristallgläsern

Grappa-Set von Marzadro in hochwertigem Humidor.

„Für mich einen Marzadro!“ Die Destillation in der Marzadro-Brennerei findet an 100 Tagen ab Herbst statt: frische Trester von klassischen Reben des Trentino werden im traditionellen „Wasserbad“-System in einem diskontinuierlichen Destillierkolben (typisch für die Trentiner Kultur) destilliert. Der Humidor aus Holz enthält den exklusiven und ältesten Grappa der Marzadro-Brennerei.

(698 Euro/Liter). Humidor aus Holz 23,5×28,5 cm, Grappa 500 ml, 44 % Vol., Vitrinenflasche, 2 Kristallgläser, 7 Postkarten.

Art. Nr.: 1401270 | 349,00 €

RENAISSANCE EINER IKONE

Aromatisch, intensiv duftend und komplex im Geschmack – der Grappa feiert seine Rückkehr und erfreut sich größter Beliebtheit. Entdecken Sie unsere Shop-Auswahl des Edeldestillats unter: www.der-feinschmecker-shop.de

Grappa di Merlot Capovilla.

Der Merlot-Grappa duftet intensiv nach Brombeeren und Heidelbeeren, mit einem Hauch von gerösteten Haselnüssen. Im Mund ist er sanft und rund mit guter Komplexität.

(99,80 Euro/Liter), 500 ml, 41 % Vol., enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1360159 | 49,90 €



Nonino Grappa II Merlot Monovitigno.

Der feine, kristallklare Grappa ist weich und rund mit einem frischen Bouquet von Rosenblütenblättern und Kirschkernen. Dicht und würzig mit grasigem Ton und Anklängen von Kirschen und Nougat liegt er auf der Zunge.

(49,99 Euro/Liter), 41 % Vol., enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1452746 | 34,99 €

Prämiert:
Grappa-Test
FEINSCHMECKER



NEWS & TERMINE

KÖNIG DES BAGUETTES

Im „Grand prix de la Baguette 2023“ der Stadt Paris gibt es einen Gewinner: Zum 30-jährigen Bestehen des Bäcker-Wettbewerbs wurde Tharshan Selvarajah („Au levain des Pyrénées“, 20. Arrondissement) zum Sieger gekürt. 176 traditionell gebackene Baguettes wurden eingereicht, der „König“ darf nun ein Jahr lang Rathaus und Élysée-Palast beliefern.

www.back-intern.de

GOURMETFESTIVAL

Rheinhafen und Schokoladenmuseum verwandeln sich Ende Juli wieder in eine wahre Genussmeile: Winzer, Delikatessenhändler, Manufakturen und Spitzenköche präsentieren ihre Schätze beim 7. Gourmetfestival in Köln. Tausende Besucher werden erwartet.

28.-30. Juli,

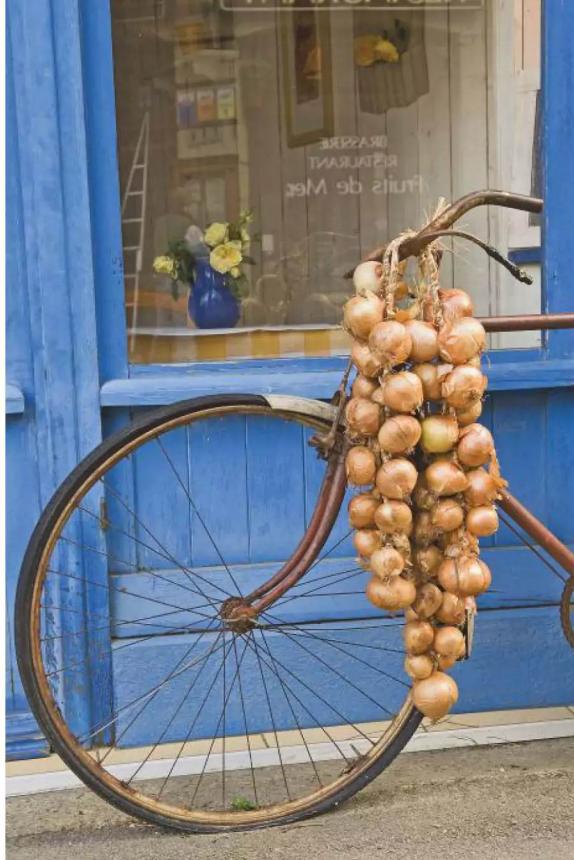
www.gourmetfestivals.de

SYMPORIUM ESSKULTUR

Schon einmal vormerken: Der Berliner Verein „Die Gemeinschaft“ veranstaltet am 11. und 12. September wieder ein Symposium zu neuen Wegen in der Esskultur. In Vorträgen und Workshops auf dem Gut Boltenhof an der Havel geht es um neue Konzepte und Ideen. Zielgruppe sind Produzenten, Kulturschaffende, Lehrer und Journalisten.

Ticket ab € 180,

www.die-gemeinschaft.net



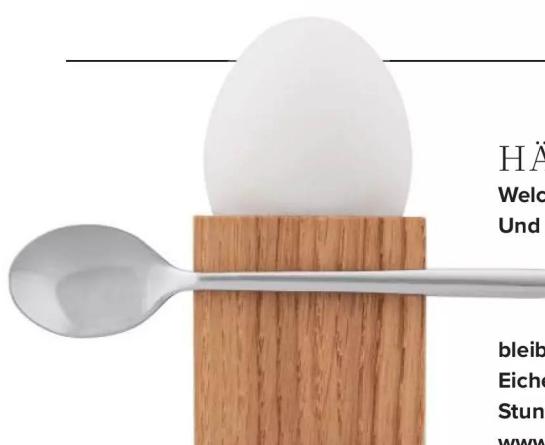
Souvenir aus der Bretagne

Zwiebeln sind (oft unterschätzte) Allrounder in der Küche, doch jetzt hat die besondere Sorte Roscoff Saison: Die saftig-aromatische Knolle mit kontrolliert geschützter Herkunftsbezeichnung (AOC/AOP) wächst in bretonischen Böden zu einer kleinen Delikatesse in Rosé heran, sie gilt als reich an Vitaminen und Mineralstoffen – und ist bei Weitem kein alter Zopf. Im gut sortierten Handel, auf Märkten oder bei www.feinkost4jahreszeiten.de

GH

„Ich werde leider nicht oft zum Essen eingeladen, dabei ist es leicht, für mich zu kochen, da mich sehr einfache Gerichte glücklich machen. Aber viele denken: Was soll man für einem Koch denn kochen? So wie wir uns früher immer gefragt haben: Was soll man Opa denn schenken, der hat doch schon alles.“

MAX STROHE, CHEFKOCH „TULUS LOTREK“, BERLIN,
IM PODCAST „TOAST HAWAII“



HÄLT UND PASST

Welcher Löffel passt zum Frühstücksei? Und wo ist der überhaupt? Diese Fragen entfallen beim „Egg Cube Stand“ aus der Manufaktur Clap Design. Dank pfiffiger Magnetfunktion bleibt das Duo aus Löffel und Sockel aus Eiche zusammen und zaubert zu früher Stunde ein Lächeln ins Gesicht. € 22,50, www.blickfang-designshop.com

GH



Einer, der
HÖRZU
zu Hause hat

DIRK STEFFENS
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

Eine Marke der **FUNKE** Mediengruppe



A
B
R
U
Z
Z
E
N
I
T

Eine Region im Umbruch

Lange stand die Weingegend östlich von Rom für nichtssagenden Massenwein. Doch die Abruzzen erleben eine Zeitenwende: Quereinsteiger, Newcomer und top ausgebildete Winzerkinder sorgen mit sensationellen Weinen für Aufsehen

TEXT JENS PRIEWE

LAND DER
KONTRASTE:
Die Region fächert
sich zwischen
sanfter Meeresküste
und schroffem
Bergland auf

Vorn das azurblaue Mittelmeer, hinten die schneedeckten Berggipfel – ein Postkartenpanorama. Dazwischen „Colline dolce“, wie die Einheimischen sagen: sanfte Hügellandschaften mit Getreidefeldern, Gemüsekulturen, Olivenhainen, Weinbergen und verträumten Dörfchen, die sich eng an die Hügel schmiegen – eine schöne, stille Welt, ländlich, fast gestrig im Vergleich zur kulturlastigen Toskana, zum reichen Venetien, zum schicken Mailand, zum lärmigen Rom. Jenseits des schmalen Küstenstrichs mit den weißen Stränden und der vom Verkehr umbrausen Stadt Pescara, sind die Abruzzen einsam, selbstvergessen. Manche der alten Dörfer sind entvölkert, viele Weinberge verwildert. Dabei produziert die Region viel Wein, auch heute noch, aber nicht nur den, der Herzen hüpfen lässt. 60 Prozent wird gar nicht auf die Flasche gefüllt, sondern fassweise in alle Welt verkauft. Von den restlichen 40 Prozent löst nicht alles Begeisterungsstürme aus. Aber immer mehr.

Pecorino: der neue Star unter den Weißweinen

„Die Abruzzen blühen auf“, sagt Valentino Di Campli, bis vor einem Jahr Präsident des Konsortiums und damit oberster Repräsentant der Weine der Region. „Unsere traditionellen Rebsorten sind der weiße Trebbiano und der rote Montepulciano. Mit den Weinen können wir ganz oben mitspielen. Außerdem haben wir ein paar alte, vergessene Rebsorten wie Passerina, Cocociola, Montonico und vor allem Pecorino wiederentdeckt. Sie liefern Weine, wie es sie bei uns noch nie gab.“

Ich sitze mit Di Campli in der Trattoria „San Domenico“ am Hafen der Kleinstadt Ortona. Draußen ist es drückend heiß. Durch die offene Tür hört man die Brandung gegen die Felsen klatschen. Wir essen lauwarmen Oktopussalat. „Un Bianco?“, fragt die Bedienung. „No“, antwortet Di Campli: „Un Pecorino.“ Der Wein, der wie der Schafskäse heißt, ist einer der Gründe für den Aufstieg der Region. Sein Geschmack ist leicht würzig, erinnert an Zitrus und Granitstaub. „Salzig“, sagen die Sommeliers. In Neapel und Rom fehlt der Pecorino auf

keiner guten Weinkarte, die Spitzenrestaurants weiter nördlich bieten auch gereiftere Jahrgänge an. Im Gegensatz zu den zahllosen fruchtig-frischen Weißweinen, die Italien hervorbringt, entwickelt der Pecorino sein Potenzial erst nach fünf, sechs Jahren richtig. „Der Pecorino hat die Region in den Fokus ambitionierter Weintrinker gerückt“, gibt Di Campli zu. „Durch ihn wurde auch neues Interesse an Trebbiano und Montepulciano geweckt. Die Abruzzen erleben dadurch eine Zeitenwende.“

Neue Qualität aus den Massensorten

Trebbiano ist eine anspruchslose, in fast ganz Italien verbreitete Rebsorte. Sie ergibt relativ neutrale Weine. Nur in den Abruzzen bringt sie gute Qualitäten – manchmal. Warum, weiß niemand genau. Die rote Montepulciano (sie hat nichts mit der Stadt in der Toskana zu tun) liefert zwar herrlich kirschfruchtige Rotweine, die aber oftmals schwer und rustikal sind. Aus ihr wird auch der roséfarbene Cerasuolo erzeugt, der kein klassischer Rosé ist, sondern ein hellfarbener Rotwein. Zusammen machen die beiden Rebsorten 80 Prozent der Rebfläche des Weinbaugebiets aus.

Am Nachmittag bin ich bei Torre dei Beati, einem Weingut eine halbe Autostunde von der Küste entfernt. Der Montepulciano ist hier subtil und elegant, der Cerasuolo herhaft und saftig. Vom Trebbiano hält Fausto Albanesi, der Winzer, hingegen wenig: „Gut gekühlt kann man ihn trinken. Aber kein Vergleich zum Pecorino.“ Sein Pecorino ist feinwürzig, mineralisch und von einer zarten Säure geädert. Als „Riesling der Adria“ hat ihn der italienische Weinguide „Gambero Rosso“ übermäßig bezeichnet.

Fausto lächelt. Er ist gelernter Elektroingenieur, hat lange beim Militär gearbeitet. Als er seine Frau kennengelernt, schmiss er den Job und zog aufs Land, um das Weingut ihrer Familie neu aufzubauen. Ohne Geld und sogar anfangs ohne Traktor, nur mit ein paar kaputten Fässern im Keller. Das war 1999. „Heute explodiert bei uns die Nachfrage“, sagt der Winzer stolz.

NEUE STILISTIK
Die Sorte Montepulciano bringt oft rustikale, schwere Weine hervor. Zuletzt entstanden in den Abruzzen jedoch moderne Rotweine.

LANDIDYLL
Eloisa de Fermo und Stefano Papetti haben sich in Bologna kennengelernt und leiten heute das biodynamische Weingut Nicoletta de Fermo. Ihr „Don Carlino“ ist einer der besten Pecorino der Region.

DIE KÜSTE ist ganz nah an den Rebflächen

WEINREISE ABRUZZEN





Winzerkinder erfinden die Betriebe neu

Die Zeitenwende hat Dutzende von Weingütern erfasst: Terraviva, La Valentina, Vigna Madre, Nicodemi, Agriverde, Contesa, Inalto, Masciantonio, Valle Reale zum Beispiel. Ihre Inhaber sind meist jung, gut ausgebildet und beseelt von der Vorstellung, gute, vielleicht große Weine erzeugen zu können. Viele Winzersöhne und -töchter haben gemerkt, dass Wein wieder zum Broterwerb taugt. Die Geschwister Valentina und Luigi di Camillo sind ausgebildete Konzertpianisten, folgten aber dem Ruf des Weins. Während ihr Vater noch mit Fasswein handelte, füllen sie alles in Flaschen. Die Weine ihres Weinguts I Fauri erfreuen sich höchster nationaler Bewertungen. Krise? „Nicht bei uns“, lächelt Luigi.

Die Zwillinge Cristiana und Antonio Tiberio aus dem Dörfchen Cugnoli haben gleich Weinbau studiert, um die Aufbauarbeit ihres Vaters nahtlos fortsetzen zu können. In ihren Weinbergen findet sich eine seltene Pecorino-Variante mit kleinen Beeren und dicker Schale, aus der ein besonderer, rapsgelber Wein mit Aromen von grünen Feigen, Grapefruit und Seetang entsteht. Ihn trank ich ein paar Tage später in dem kleinen, feinen Ristorante „Essenza“ drunter in San Vito am Meer: ein Traum zur „Cucina mare“. Cristiana und Antonio halten ihren Trebbiano allerdings für noch besser.

Der Blick von außen

Auffällig viele Winzer, die für die Zeitenwende stehen, sind Seiteneinsteiger. Oftmals Rückkehrer, Bio-Konvertiten, Branchenfremde. Sie besitzen eine unbändige Leidenschaft für Wein, lieben das Leben auf dem Land, wo es bestes Olivenöl, schwarze Trüffel, Gemüse in Hülle und Fülle, in den Bergen sogar Safran gibt. Und der Cappuccino kostet nur 1,30 Euro.

Als Stefano Papetti, Jurastudent aus Bologna, sich vor 20 Jahren in seine Kommilitonin Eloisa de Fermo verliebte, deren Familie ein Gut in Loreto Aprutino besitzt, gab er den Plan einer Anwaltskarriere kurz entschlossen auf, kehrte dem wohlhabenden Norden den Rücken und zog mit ihr aufs Land. Heute ist ihr Weingut Nicoletta de Fermo ein biodynamischer Musterbetrieb und ihr „Don Carlino“ einer der besten Pecorino der Region.

Ein paar Hügel weiter hat der frühere Formel-eins-Rennfahrer Jarno Trulli, ein gebürtiger Abruzzese, mit befreundeten Investoren 30 Hektar Reben erworben, um Wein zu machen. Inzwischen steht dort ein mondänes Weingut aus Glas und Naturstein samt neun eleganten Suiten für Gäste: Aus dem Keller von Castorani kommt ein Montepulciano d’Abruzzo, der mehr Chancen auf die Poleposition hat als Trulli einst bei Toyota und Lotus. Am Pecorino wird noch gefeilt.

Die energische Chiara Ciavolich gehört auch zu den Rückkehrern: Sie war Rechtsanwältin in Rom, als ihr Vater krank wurde und sie zurück in die Heimat rief. Sie kam und ordnete das Weingut neu. „Heute ist es wieder

IN DER HÖHE
Familie Pasetti betreibt Weinbau 550 Meter über dem Meeresspiegel.

SPITZENQUALITÄT
Feudo Antico ist der Premiumableger der Cantina Tollo, der zweitgrößten Genossenschaft der Abruzzen, für Topweine wie den Montepulciano d’Abruzzo.

LEGENDE
Emidio Pepe ist einer der Väter des Qualitätsweinbaus der Region

Restaurants

1. Essenza

Zeitgenössisches Restaurant in Marina di San Vito mit kreativem Fünf-Gänge-Degustationsmenü. Spezialität sind „crudo di mare“, rohe Meeresfrüchte. www.essenzacucinadimare.it

2. Trattoria San Domenico

Hafenrestaurant in Ortona mit Fischgerichten. Große Terrasse mit Blick auf die Burg. www.trattoriasandomenico.com

3. Ristorante La Bilancia

Familienrestaurant in Loreto Aprutino, in dem viele Einheimische einkehren. www.hotellabilancia.it

profitabel“, erklärt sie mir bei Pasta Aglio e Olio, über die sie mit einer Schere grüne Peperoncini schnippelt. Der Wirt des „Ristorante La Bilancia“, wo wir zu Mittag essen, schaut neidisch auf ihren Pecorino: „Der Kluge trinkt, der Dumme isst.“

Die Legendenwinzer

Und klug waren vor allem diejenigen, die dem Mainstream widerstanden, vor allem in den einst schwierigen Zeiten. Die Krise der Abruzzen begann im 19. Jahrhundert. Bittere Not trieb Tausende von Menschen außer Landes. Im 20. Jahrhundert setzte sich die Landflucht fort. Äcker wurden nicht mehr bestellt, Weinberge verwilderten, ganze Dörfer verwaisten. Die Winzer, die blieben, lieferten ihre Trauben bei den Genossenschaften ab. Der Montepulciano wurde zum ordinären Verschnittwein, mit dem Trebbiano besserten norditalienische Betriebe ihre mageren Weißweine auf. Nur wenige Weingüter stemmten sich gegen den Massenweintrend. Berühmt sind zwei Winzer: Edoardo Valentini und Emidio Pepe. Von ihnen kamen auch in den schweren Zeiten großartige, ja unvergleichliche Weine. Daran hat sich bis heute nichts geändert, auch wenn beider Stilistik sehr traditionell ist. Und ihre Preise liegen auf dem Niveau guter Barolos und Supertuscans.

Ein Pionier brachte den Wandel voran

Der Erste, der die Zeitenwende kommen sah, war Gianni Masciarelli. 1981 begann er mit zwei Hektar Reben, erwarb dann in schneller Folge einen Weinberg nach dem anderen. Er schaffte die traditionelle Pergola-Erziehung ab und reduzierte drastisch die Traubenerträge. Auch traute er sich, Cabernet, Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon anzupflanzen und Barriques im Keller

Übernachtung auf dem Weingut

1. Feudo Antico

Drei hochwertig eingerichtete Doppelzimmer und ein Einzelzimmer mit Spa und Panoramablick in Tollo.
www.feudoantico.it

2. Castello di Semivicoli

11 stilvoll renovierte Suiten in altem Gemäuer unter dicken Balken. Mit Garten, Pool und Abendrestaurant. Geöffnet von März bis Oktober. www.castellodisemivicoli.it

3. Ciavolich 1853

Sechs ländlich-elegante Zimmer in der Masseria in Loreto Aprutino inmitten der Weinberge mit Blick auf den Berg Gran Sasso und Adria. Garten mit zwei Jacuzzi, ganzjährig geöffnet. www.ciavolich.com



zu benutzen – eine Ungeheuerlichkeit zu jener Zeit. Ins Grübeln kamen seine Kollegen erst, als der junge Mann die Weine erfolgreich in die ganze Welt verkaufte, während sie ihre Trauben immer noch zur Genossenschaft trugen. 2008 starb Gianni unerwartet. Seitdem leiten seine Frau Marina Cvetic und die älteste Tochter Miriam Lee das Weingut. Die Familie besitzt 200 Hektar Reben. Ihr Top-Montepulciano d'Abruzzo „Villa Gemma“ und der Cerasuolo Superiore sind Leuchttürme der neuen Weinkultur – und das Gegenstück zu den Werken der alten Meister Edoardo Valentini und Emidio Pepe. Wer sie vor Ort probieren will, tut es am besten in ihrem Castello di Semivicoli, einem kleinen Luxusresort, das die Masciarelli im Grünen errichtet haben.

Dynamik in den Bergen

Am größten war die Landflucht im bergigen Hinterland, wo die Böden karg sind und das Klima kühl – wenig geeignet für Gemüse, Getreide und Weidewirtschaft, doch für Weinbau ideal, gerade in Zeiten der Klimaerwärmung. Immer mehr Winzer zieht es deshalb in die Höhe. Die Familie Pasetti hat etwa ihre gesamten Rebstöcke an der Küste gerodet und am Fuße des Gran Sasso neu angepflanzt. Er ist der höchste Gipfel der Abruzzen, knapp 3000 Meter hoch. Er ist auch im Sommer schneedeckt. Mit Massimo Pasetti, dem ältesten Sohn, fahre ich hinauf nach Pescosansonesco in 550 Meter Höhe. Dort hat die Familie einen alten Landsitz inmitten der Reben zu einem exklusiven Hideaway ausgebaut. Geöffnet ist die „Residenz“ nur im Juli und August. „Der Herbst kommt früh und ist kühl“, erklärt Massimo.

Ihre Köchin steht für die „Cucina terra“, etwa für Lammspieße, die über dem Feuer gegrillt werden. Für uns hat sie die typischen Spaghetti alla Chitarra mit Lammragout zubereitet, dazu trinken wir den Montepulciano „Testarossa“, das Flaggschiff von Pasetti: fleischig, la-kritzig, samlig weich. Vorher hatten wir schon den „Collecivezza“ degustiert, einen wunderbar cremigen Pecorino mit Säure, Pfirsich und der Würze von Zitronengras. „Wenn du da oben keinen Pecorino pflanzt, verlasse ich dich“, soll seine Mutter damals zum Vater gesagt haben. Er grinst: „Sie wusste, die Pecorino ist eine Bergrebe.“

Der „Ofen der Abruzzen“

Am nächsten Tag fahre ich noch höher hinauf ins Tal des Tirino. Der Tirino gilt als sauberster Fluss Italiens, reich an Forellen. Man trifft dort Angler, Kanufahrer, Mountainbiker und Bergwanderer auf dem Weg hinauf ins Reich der Wölfe und Braunbären. Ich will Giulia treffen. Die Weine von Madonna Cataldi, ihrem Weingut, seien „das bestgehütete Geheimnis Italiens“, schrieb einmal Daniele Cernilli, Italiens renommierter Weinkritiker. Für den guten Ruf sei ihr Vater verantwortlich, wiegelt die 30-Jährige ab und erzählt, dass dieser in Mannheim Philosophie studiert, dort Kant und Hegel gelesen und später an der Universität von L'Aquila gelehrt habe. Professore nennen sie ihn im Tal. „Er ist ein praktischer Philosoph“, erklärt die Tochter. „Er denkt nach, wie guter Wein entsteht.“ Das Tirino-Tal wird „der Ofen der Abruzzen“ genannt, weil es dort trotz der Höhe tagsüber heiß ist. Nachts fallen die Temperaturen um 20 Grad. Die Trauben behalten ihre Frische.

BACK TO THE ROOTS Der frühere Formel-eins-Rennfahrer Jarno Trulli stammt aus den Region. Mit der Gründung des Weinguts Castorani wechselte er vom Cockpit in die Reben – für besten Montepulciano d'Abruzzo



Weintipps

1. 2020 Tullum Pecorino, Feudo Antico

Zarte Frucht, subtile Mineralik, ein Hauch von Bergamotte und Limette. € 13,90, www.hawesko.de

2. 2022 Pecorino, Tiberio

Dicht gewobener Weißwein mit feiner Säureader und florealen Noten, markante Salzigkeit. € 22, www.gute-weine.de

3. 2019 Montepulciano d'Abruzzo Riserva

„Marina Cvetic Iskra“, Masciarelli

Moderner Stil: kompakt, konzentriert mit viel saftigem, süßem Tannin,beeriger Frucht und feiner Holznote. € 28,00, superiore.de

Weil ohne Essen nichts geht, fahren wir hoch in den Palazzo Cataldi Madonna in Ofena. Dort ist der Tisch für uns bereits gedeckt. Salami, frittiertes Brot, Kräuteromelett, Hackbällchen mit passierten Tomaten – dazu den erdbeerfarbenen Cerasuolo, gut gekühlt, danach den „Malandrino“, die leichte, delikate Version eines Montepulciano d’Abruzzo. Den „Tonì“, Giulias Spitzen-Montepulciano, probieren wir nur. Mit seinen 14,5 Vol.-% Alkohol ist er uns zum Trinken zu schwer angesichts der afrikanischen Außentemperaturen. Den Pecorino hatten wir vorher schon genossen, zu Fettuccine mit wildem Spargel, den die Köchin selbst im Wald gesammelt hat. Ein sportlich-leichter Wein mit zarten Kräuternoten. „Giulia“ hat der Vater ihn getauft, voller Stolz auf seine Tochter. Das i-Tüpfelchen kommt noch: eine Selektion der besten Pecorino-Trauben. Er heißt „Supergiulia“. Diesen Wein sollte man aus einem bauchigen Burgunderglas trinken, möglichst erst nach fünf Jahren. Das Vergnügen war mir nicht vergönnt. Die älteren Jahrgänge liegen noch im Keller. Dort hat der Professore ein Archiv angelegt, aus dem nicht einmal Supergiulia eine Flasche entnehmen darf.

Auch die Genossenschaften haben aufgerüstet

Auf dem Weg zurück ans Meer taucht bei mir die Frage auf, was eigentlich mit den Genossenschaften ist. Sie stehen noch heute für 75 Prozent der abruzzesischen Weinproduktion. Haben sie die Zeitenwende der Region verschlafen? Abstecher zur Cantina Tollo, der zweitgrößten Genossenschaft der Abruzzen. Sie hat 2004 einen Ableger namens Feudo Antico gegründet, der ein kleines

Sortiment von Premiumweinen anbietet, meist in Bioqualität, spontan vergoren, teilweise in Amphoren ausgebaut. Der Montepulciano hat letztes Jahr die Höchstnote von drei Gläsern im „Gambero Rosso“ erhalten. Und der Pecorino ist in Niko Romitos „Reale“, das zu den 50 besten Restaurants der Welt zählt, der Hauswein.

„Wir sehen uns als Motor der Entwicklung“, sagt Daniele Ferrante, der Kellermeister, den ich im schicken Besuchszentrum von Feudo Antico treffe: ein moderner Pavillon mit Glasfußboden, durch den man in den Barriquekeller darunter und auf die Rudimente einer römischen Villa schaut, die beim Aushub entdeckt wurde. Daneben ein Gästehaus mit vier Zimmern, Spa, Ausblick auf Weinberge und die Adria in der Ferne. Wo gibt es so was sonst bei einer Genossenschaft?

Bei Citra jedenfalls nicht. Sie ist mit 130 Millionen Flaschen die größte Genossenschaft der Abruzzen. Auch sie hat eine Premiumlinie geschaffen, die das Beste vom Besten der Region bietet. „Wir selektieren Beeren, nicht Trauben“, illustriert Italiens berühmtester Önologe Riccardo Cotarella den Aufwand, den sie treiben. Codice Vino heißt die Linie. Passerina und Montepulciano sind stupendous, der Pecorino „Tegeo“ ist sensationell.

Mit einer Flasche dieses Weins bin ich zurück zur Küste. Mein Wunsch: einmal in einem Trabocco essen. Trabocchi sind Bretterbuden, die auf Stelzen ins Meer gebaut sind. Früher senkten die Fischer dort ihre Netze ins Wasser, heute beherbergen die meisten Fischrestaurants. Bei zweien war ich, zweimal kehrte ich beim Anblick der Speisekarte um: Scampi mit Pommes, frittierte Tintenfischringe, einfallslose Muschelgerichte. Irgendwo am Strand habe ich dann eine Pizza gegessen – und dazu den großartigen Pecorino „Tegeo“ getrunken. ■

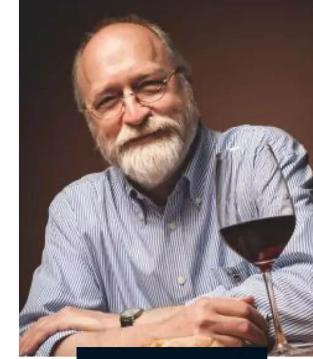


INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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

Europas SOMMERHITS

Bei sommerlichen Temperaturen haben Roséweine stets Hochkonjunktur: sechs Empfehlungen des aktuellen Jahrgangs aus Frankreich, Italien, Spanien und Deutschland, die uns begeistert haben



DIETER BRAATZ
ist Weinexperte und
FEINSCHMECKER-Autor

1. ROSEN BIS KRÄUTER

2022 Steinwiege Muskattrollinger Rosé Bio trocken VDP.Gutswein, Weingut Schnaitmann, Württemberg, Bezug: www.weingutschnaitmann.de, Tel. 0711-57 46 16

Aus der Rebsorte Muskattrollinger präsentiert Rainer Schnaitmann in Fellbach einen herrlich lebendigen Rosé. Die biologisch erzeugten Trauben werden nach der Spontangärung in Edelstahl ausgebaut. Im Duft erkennt man feine Noten von Rosen, roten Beeren, Rhabarber und Litschi, im Geschmack wirkt der Rosé frisch und saftig mit deutlicher Säure, kombiniert mit etwas Grapefruit, Kräutern und pikanter Würze nach weißem Pfeffer. Ein idealer Aperitif, aber auch Begleiter zu Asia-Gerichten, zu Flussfischen und Ziegenkäse.

2. KRISTALLKLARES DESIGN

2022 Visione Campania Rosato IGT, Fattoria Feudi di San Gregorio, Kampanien, Bezug: www.hawesko.de, Tel. 04122-50 44 33

In einer auffälligen Designerflasche bringt die Fattoria di San Gregorio ihren Visione auf den Markt, mit der die wesentlichen Merkmale des Weins betont werden sollen: Zartheit und Eleganz. Aus 100 Prozent Aglianico-Trauben wurde der Wein sanft gepresst und nach der Gärung vier Monate in Edelstahl ausgebaut. Im Bukett Rosenblüten und fruchtige Noten (Himbeere, Walderdbeere), gefällt er im Geschmack durch angenehme Frische und Ausgewogenheit. Fein zu Spargel, feinwürzigen Wurstplatten und Pizzas.

3. BURGUNDER-TYP VOM GRAFEN

2022 P.+P. Rosé trocken VDP.Gutswein, Schlossgut Graf Neipperg, Württemberg, Bezug: www.graf-neipperg.de, Tel. 07138-94 14 00

Mit „P.+P.“ haben Philipp Erbgraf zu Neipperg und seine Frau Paula einer Kollektion von Weinen ihr Namenskürzel gegeben. Dazu gehört auch dieser unkomplizierte primärfruchtige Rosé mit den typischen Burgundernoten im Duft und Anklängen von Erdbeere, Himbeere und Rose. Im ausbalanciert aromatischen Geschmack finden sich neben roten Früchten auch mineralische Noten im Nachhall. Passt zu Fregola-Pasta mit Paprika und Senf hähnchen, Omelett mit Lachs und Fenchel oder auch zu Meeresfrüchten.

4. ROSA CUVÉE VON DER RHÔNE

2022 5 Sens Rosé AOP Côtes-du-Rhône, Domaine Fond Croze, Rhône, Bezug: www.hamburg.vinaquavin.de, Tel. 040-73 08 72 05

Von ihrem Weinberg in Saint-Roman-de-Malegard ernten Daniel und Bruno Long die Trauben für diesen Rosé. Nach der langen gekühlten Gärung in Edelstahl bringen 60 % Grenache und 40 % Mourvèdre vom Nordhang des Hügels einen lachsroten, mineralischen und frisch-fruchtigen Wein in die Flasche, der Aromen von exotischen Früchten zeigt und am Gaumen saftige, lebhafte Frische. Der Sommerwein macht als Aperitif Spaß zu italienischer Wurst und Schinken, Sardinen vom Grill und Tomaten-Mozzarella-Salat.

5. SYRAH AUS DER MAREMMA

2022 Rosa Mati Toscana Rosato IGT, Fattoria Le Pupille, Toskana, Bezug: www.superiore.de, Tel. 03523-53 36 80

Im neuen Outfit präsentiert Elisabetta Geppetti ihren eleganten 2022er Rosé vom Syrah-Weinberg La Carla in der Maremma. Die Trauben für den Wein, 2007 kreiert und nach Elisabettas charismatischer Vorfahrin Rosa Mati benannt, wachsen auf lehm- und tonhaltigen Böden. Der Rosé zeigt florale Noten von wilder Rose und Erdbeeren sowie würzige Akzente u.a. von weißem Pfeffer. Er gefällt mit frischer Frucht und balancerter Struktur mit Grapefruit im Abgang. Zu Risotto mit grünem Spargel oder Meeresfrüchten.

6. VON AUTOCHTHONEN TRAUBEN

2022 Hiruzta Txakoli Rosé Getariako Txakolina DO, Bodega Hiruzta, Baskenland, Bezug: www.vinos.de, Tel. 030-33 08 55 00

In seinem Weingut Hiruzta im Baskenland produziert Asensio Rekalde mit den Söhnen Txarli und Angel unweit von San Sebastián einen lebendig-frischen Rosé Txakoli aus autochthonen Trauben, der roten Hondarribi Beltza (70 %) und der weißen Hondarribi Zuri (30 %). Der Most wird nach der temperaturkontrollierten Gärung leicht geklärt und abgefüllt. Der Wein duftet nach roten und schwarzen Früchten. Am Gaumen gefallen Frische, Würze und ausgewogene Säure. Schön zu vielen Tapas, Pasta oder Fisch mit Reis.

1
€ 10,50



2
€ 11,90



3
€ 7,70



TOP
Tipp
AUGUST

4
€ 10,50



5
€ 17,90



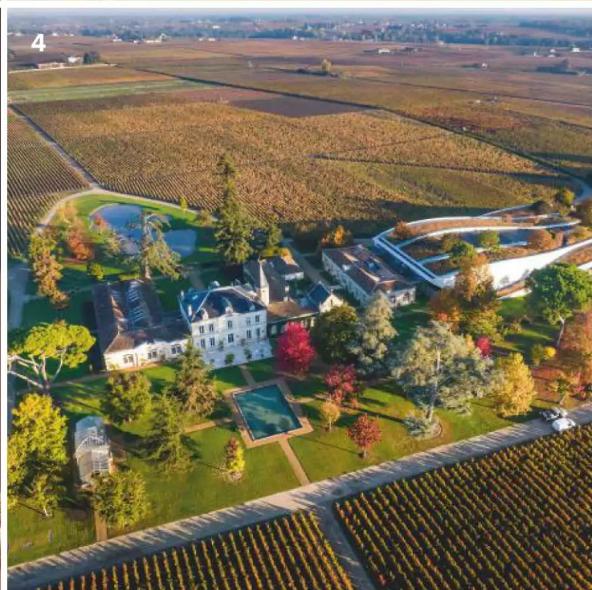
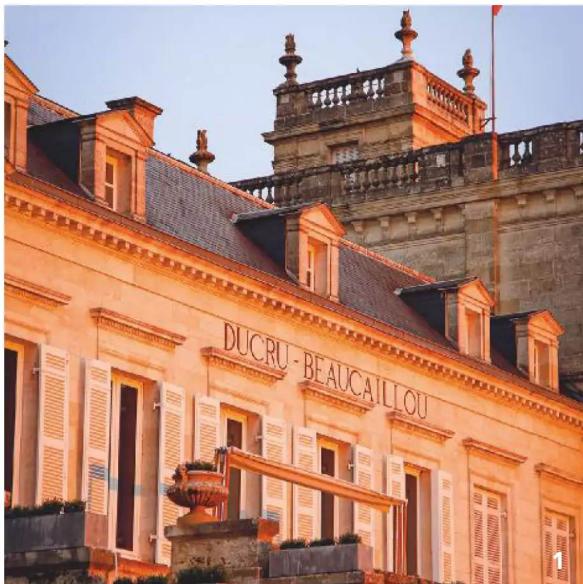
6
€ 14,95



BORDEAUX in Topform

Die Verkostung der **Primeurs in Bordeaux** sind das Weinereignis in Frankreich. Auch unser Autor hat den Jahrgang 2022 probiert

TEXT MARKUS DEL MONEGO



FOTOS: IAN SHAW/ALAMY STOCK PHOTO, VOLKER RENNER, REUTERS/PICTURE ALLIANCE

D

Die Primeurproben in Bordeaux sind das französische Weinereignis des Jahres und ein Phänomen, das rund 7000 Fachleute, Journalisten, Händler und Sammler aus aller Welt anzieht. Seit Anfang der 1980er-Jahre organisiert die Union des Grands Crus mit ihren 135 Spitzenweingütern die Verkostungswoche. Parallel präsentieren auch andere Châteaus ihre neuen Weine. So kann man im Laufe einer Woche an die tausend Weine verkosten, vom Premier Cru Classé bis zum einfachen Bordeaux Supérieur. Sie stammen ausnahmslos aus der Ernte des Jahres 2022, die sich zwar noch im Fass befindet, doch bereits einen verlässlichen Einblick in die zu erwartende Qualität erlaubt.

Der Jahrgang hat den Winzern emotionale Höhen, Tiefen und letztlich ein Happy End beschert. Klimatisch begann das Weinjahr mit einem sehr trockenen Winter und einem späten Austrieb der Reben. Der heiße, trockene Mai begünstigte zwar eine frühe gleichmäßige Rebblüte, brachte jedoch starken Wassermangel mit sich. Erst die Unwetter im Juni füllten die Wasserreserven im Boden wieder auf. Trotz der extremen Bedingungen zeigen die Weine eine überraschende Frische. Jean-Philippe Delmas von Château Haut-Brion führt dies auf den Wassermangel im Frühjahr zurück: Die Rebe habe sich frühzeitig auf ein schwieriges Jahr vorbereitet und kleinere Trauben gebildet. Das reduzierte zwar den Ertrag, sicherte jedoch die Frische. Zudem förderte der Spannungsbogen zwischen heißen Tages- und niedrigeren Nachttemperaturen die Aromabildung der Trauben.

So gibt es viele hervorragende Qualitäten, und diese stammen nicht immer von Premier Crus Classés. In Pessac-Léognan übertreffen sich jeweils die Domaine de Chevalier und Château Les Carmes Haut-Brion mit tiefgründigen Weinen. Die Appellation Margaux zählt ebenfalls zu den Siegern. Mein Tipp hier: Château Siran. Auch Saint-Julien zeigt mit den Léoville-Châteaus und Ducru-Beaucaillou Komplexität sowie Finesse. Pauillac schließt sich nicht nur mit seinen Spitzenweinen Lafite-Rothschild und Mouton Rothschild dem Reigen der Top-regionen an.

1 Château Ducru-Beaucaillou in Saint-Julien präsentiert einen vielschichtigen Jahrgang.

2 Die **Domaine de Chevalier** in Pessac-Léognan übertrifft sich selbst. **3** Komplexität vom Ton-Kies-Boden im **Château Figeac**. **4** Großer Name, große Weine: **Cheval Blanc** zeigt Spitzenqualität

Hochsaison für den Bordeaux-Experten

Während der Primeurs verkostet Markus Del Monego Hunderte Weine



DIE EXTREMEN WETTERBEDINGUNGEN HABEN HOCHKOMPLEXE, LANGLEBIGE WEINE HERVORGEbracht

Überraschend auf Augenhöhe sind das Haut-Médoc und das stets etwas kühlere Médoc, während sich Saint-Estèphe eher heterogen präsentiert. Nicht verpassen sollte man Weine vom Kalkplateau in Saint-Émilion wie die Châteaus Trotte Vieille, Canon und Bélair-Monange oder von den Ton-Kies-Böden wie Cheval Blanc und Figeac. Aromatisch komplex zeigt sich das Herz von Pomerol: Hier ist in diesem Jahr Vieux Château Certan außergewöhnlich. Die besten Weißweine wuchsen auf gut wasserspeichernden Böden, wo duftige und intensive trockene Vertreter entstanden sind, etwa in den Châteaus Haut-Brion, Smith Haut Lafitte oder Malartic-Lagravière.

Die Winzer edelsüßer Tropfen brauchten hingegen Geduld. Die Trockenheit verhinderte lange Zeit die Edelfäule. Erst der Regen Ende September initiierte die lang ersehnte, dann aber zügige Entwicklung von Botrytis Cinerea. Das Ergebnis kann bei Châteaus wie Lafaurie-Peyraguey, Suduiraut oder de Fargues bewundert werden.

Das Fazit: 2022 ist überraschend und überragend. Die Weine sind zugänglich wie einst die 2018er zum selben Zeitpunkt, allerdings noch besser strukturiert. Sie sind auf Augenhöhe mit den 2016ern, aber deutlich präziser. Sie verheißen einen frühen Genussbeginn sowie große Langlebigkeit. Diese vielschichtigen und feinen Weine machen den Jahrgang 2022 zu einem faszinierenden Erlebnis und zum bisher besten dieses Jahrtausends.

DAS PERFEKTE DUTZEND

Neben den weltberühmten Châteaus gibt es einige echte Entdeckungen. Unser Autor Markus Del Monego verrät hier seine persönlichen Favoriten für den Bordeaux 2022

Weißweine



Château Bastor-Lamontagne, Confidence Bordeaux Blanc

Ein fruchtbetonter trockener Weißwein, der zu Sashimi und Sushi ebenso harmoniert wie zur feinen Gemüseküche (voraussichtlich > € 20).



Château Lespault-Martillac, Pessac-Léognan Blanc

In diesem Jahrgang ein Geheimtipp: ein moderner Klassiker zur klassischen Küche (€ 20-50).

Rotweine



Château de Ferrand, Saint-Émilion Grand Cru Classé

Erst seit 2012 als Grand Cru Classé eingestuft, beweist de Ferrand seinen Status mit dem wohl besten Wein der vergangenen Dekaden (€ 20-50).



Château Clinet, Pomerol

Der feinste Clinet, den ich je einen Primeur verkostet habe. Idealer Genuss in 10 bis 30 Jahren (€ 100-250).



Château Mauvesin Barton, Moulis

Ein absolut bezahlbarer Traum mit komplexem Charakter und satter Frucht, der zur Entenbrust ebenso harmoniert wie zu kurz gebratenem Lamm oder Rind (> € 20).



Château Branaire-Ducru

In hervorragender Nachbarschaft von Spitzenweingütern ist dieser Cru Classé einer der sicheren Werte für großen Genuss und Langlebigkeit (€ 50-100).

Rotweine



Château Beausejour, Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé B

Große Tiefe und Finesse. Ein Spitzengewächs, das in den kommenden 15 bis 40 Jahren seine Qualität zeigen wird (€ 100-250).



Château Grand-Puy-Lacoste

Einer der besten Jahrgänge dieses Guts, vielleicht sogar der beste (€ 50-100).



Château Brane-Cantenac, Margaux Cru Classé

Brane-Cantenac glänzt mit einem 2022er voller Präzision, Finesse und vielversprechendem Reifepotenzial (€ 100-250).



Château Cap d'Or, Saint-Georges Saint-Émilion

Die wenig bekannte Nachbar-Appellation von Saint-Émilion stellt den absoluten Preis-Genuss-Sieger des Jahrgangs. Viel Wein für wenig Geld (> € 20).

Die Süßweine



Château Coutet, Premier Cru Classé Barsac

Intensive, exotische Frucht prägt diesen Wein aus Barsac, einen der großen edelsüßen Vertreter mit hervorragendem Preis-Genuss-Verhältnis (€ 20-50).



Château Raymond-Lafon, Sauternes

Die letzte Enklave auf dem Terrain von Château d'Yquem ist im Besitz der Familie Meslier, die einen großen Klassiker gekeltert hat (€ 50-100).

Deutsche Händler, die Subskriptionsweine aus dem Bordeaux-Jahrgang 2022 anbieten:

Bacchus Vinothek: www.bacchus-vinothek.de

Lobenberg: www.gute-weine.de

Millesima: www.millesima.de

Tesdorpf: www.tesdorpf.de

Unger Weine: www.ungerweine.de



Showtime statt Happy Hour:
Die Zubereitung des Dead Red Zombie ist eine brenzlige Angelegenheit



Alchemie in Berlin

Die Liebe der Hotel- und Bar-Designer zur Opulenz und Extravaganz der Goldenen Zwanziger geht weiter: In Berlin hat jetzt The Alchemist am Potsdamer Platz eröffnet. Clou der Bar im eleganten Retro-Stil (150 Sitzplätze) sind die Cocktails, die mit viel Showeffekt zelebriert werden, wie der Cherry Poppins mit milchiger Blase oder der Colour Changing One, der seine Farbe verändert. Dazu gibt's Steaks, Meeresfrüchte und nachmittags Tee. www.thealchemist.de KW

HELLGRÜN ist die Farbe des Sommers – jedenfalls im Glas: Der Bio-Limoncello Sprizz von Maemo aus Bayern schmeckt pur auf Eis oder mit Prosecco aufgegossen wunderbar frisch und fein herb. KW

15 VOL.-%, 0,7 L € 18, WWW.PROBIOWEIN.DE



„NATURWEIN? DAS WAR MAL IN ITALIEN MODE. INZWISCHEN SIND WIR ALLE WIEDER ZUR KLASSIK ZURÜCKGEKEHRT.“

FEDERICA BOFFA, WEINGUT PIO CESARE, ITALIEN 2023

NEWS & TERMINE

WEIN-KONZEPTE GESUCHT

Zusammen mit dem Deutschen Weininstitut (DWI) und Selters sucht DER FEINSCHMECKER Restaurants und Weinbars mit außergewöhnlichem Weinkonzept – vom Sortiment bis zu Präsentation und Service. Die Sieger in mehreren Kategorien werden im FEINSCHMECKER und auf YouTube veröffentlicht. www.deutscheweine.de/awg

PREIS FÜR SKULPTUREN

Ca' del Bosco, eines der renommiertesten Weingüter in der Franciacorta, stiftet einen Preis für Bildhauer. Zusammen mit der Kulturstiftung Venetian Heritage möchte Ca'-del-Bosco-Präsident Maurizio Zanella junge italienische Künstler unter 40 auszeichnen, die überragende Skulpturen schaffen. Prämiert werden die Kunstwerke auf der Biennale in Venedig 2024.

www.cadelbosco.com

TRAUER UM WEINLEGENDE

Er hat mit seinen kraftvollen trockenen Rieslingen das Weingut Köhler-Ruprecht weltberühmt gemacht: Winzer Bernd Philippi ist verstorben. Er stand wie kein Zweiter für die Lage Kallstadter Saumagen und prägte mit seinen reifefähigen Weinen die Branche. www.koehler-ruprecht.com

KOCHEN IM GRÜNEN





Bei sommerlichen Temperaturen gibt es nichts Schöneres, als alle Tätigkeiten nach draußen zu verlegen. Das gilt auch fürs Kochen. Wir zeigen Ihnen ebenso attraktive wie robuste Außenküchen und geben Tipps, worauf es bei einer Küche im Garten oder auf der Terrasse ankommt

TEXT UTA ABENDROTH

ELEGANTER BLOCK

Bei dem Modell „OiCook“ besteht die Struktur aus Aluminium, die mit einem witterungsbeständigen Porzellanmaterial (MDI) verkleidet wird. Es stehen vier Module mit Stauraum, Spüle, Koch- oder Teppanyaki-Feld und Kühlschrank zur Wahl. www.oinside.com

OUTDOOR-KÜCHEN

NATURBURSCHE

In Rosenheim ist Hauser Naturstein ansässig. Die Steinmetzmanufaktur fertigt Outdoor-Küchen aus heimischen Natursteinen und kombiniert sie mit Stahl oder Altholz. Jedes Modell ist ein Unikat, das sich persönlichen Vorlieben anpassen lässt. www.hauser-naturstein.de



Originell ist der Kontrast zwischen Natursteinplatte und Edelstahlfronten bei der Hauser Gartenküche

ÄSTHETISCHES LEICHTGEWICHT



„Emily“ setzt sich aus Modulen zusammen, die offen oder geschlossen gestaltet werden können. Jedes davon eignet sich fürs Kochen, Waschen oder Grillen sowie als Arbeitsplatte. Die robusten Aluminiumelemente stehen auf schlanken Beinen, die sich einzeln justieren und somit auch unebenen Böden anpassen lassen. www.emu.it



HOLZ-KUNSTSTÜCK

„Formalia Outdoor“ gibt es unter anderem in einer Kombination aus einem pulverbeschichteten Stahlgestell mit Teakholzfronten und -einlegeböden sowie einer Steinplatte. www.scavolini.com



COOLES MEISTERWERK

Edelstahl ist das Material der Wahl für „Urbane“, in deren Elementen sich alle Funktionen integrieren lassen. Magnete an den Türen sorgen auch bei Wind für einen festen Verschluss. www.danver.com

Materialien wie Stein, Holz, Edelstahl und Aluminium prägen den Küchen-Look



GUT ZU WISSEN

Für die Planung

- Wichtig ist die Entscheidung für einen geeigneten Standort. Die Standfläche muss eben sein, wobei sich manche Küchen durch verstellbare Elemente zu einem gewissen Grad anpassen lassen.
- Falls Sie das beim Standort berücksichtigen können: Wie ist der Lauf der Sonne? Und wie die Hauptwindrichtung?
- Wasser, Strom, Gas: Sollen es feste Anschlüsse sein, oder kommt man flexibel mit Gasflasche, Wasser- bzw. Abwassertank und Verlängerungskabeln aus?
- Persönliche Vorlieben beim Grillen und Kochen sind wichtig für die Ausstattung.
- Hier in Deutschland sollte die Küche überdacht sein, damit sie vor Regen geschützt ist.



ORIGINELLER SOLITÄR

„Atria“ besteht aus Edelstahl, einem ebenso korrosions- und stoß- wie temperaturbeständigen Material. Das Modul, das sich durch farbliche Akzente individualisieren lässt, hat eine integrierte Spüle, ein Induktionskochfeld, eine Rückwand mit einer Ablagefläche und einer Art Leiste für die Aufbewahrung empfindlicher Lebensmittel. www.abimis.com

MULTITASKING

Die Kuben von „Rock.Air“ erfüllen alle Funktionen, die man fürs Kochen unter freiem Himmel benötigt: Von der Feuerstelle über den Gas- oder Lavagrill bis zu Kühelementen und sogar einem Geschirrspüler ist alles nach Wunsch zusammenstellbar.

www.steiningerdesigners.com



Alles ist möglich: Von kleinen Teillösungen bis zu voll ausgestatteten Hightech-Küchenzeilen



FOTOS: PH. SIMON VAN RANST, CATHERINE ROIDER

GUT ZU WISSEN

Das Material

- Als besonders witterungsbeständig gelten Edelstahl, Aluminium und Naturstein sowie Schichtstoffe.
- Holzoberflächen müssen vor allem vor Wasser und Staunässe geschützt werden, weshalb Holz-Outdoor-Küchen grundsätzlich überdacht werden sollten.
- Kleine Schäden in Holzoberflächen lassen sich leichter beseitigen als Kratzer in glänzenden Metallfronten.
- Arbeitsplatten aus Stein reagieren – wenn sie naturbelassen sind – auf Säure, Lebensmittel und Wettereinflüsse.
- Beton gewinnt an Bedeutung. Allerdings werden solche Outdoor-Küchen eher individuell maßgefertigt.

10 %

der Gartenbesitzer in Deutschland haben eine Außenküche – Tendenz stetig steigend. Quelle: Statista

GUT ZU WISSEN

Outdoor-Kochen

- Sorgen Sie für genügend Licht beim abendlichen Kochen. Nicht nur die Arbeitsfläche, auch die Koch- oder Grillfläche benötigt eine gute Ausleuchtung.
- Feste, dicke Grillhandschuhe schützen vor zu heißen Geräteelementen.
- Eine zusätzliche Grillfläche, z.B. eine Plancha, dient nicht nur zum Grillen von kleinteiligem Gemüse oder Meeresfrüchten, sondern hilft auch beim Warmhalten der Gerichte.
- Abstellflächen für Teller, Schneidbretter und Grillgut sind eine große Hilfe. Nützlich sind Klapp- oder Tabletttische.
- Tragekörbe sind praktisch, um Ölfaschen, Saucen und Schüsseln zu transportieren bzw. schön aufzubewahren.



SCHICKER MATERIALMIX

Ob über Eck, als Insel oder klassische Küchenzeile, die „Freiluftküche“ lässt sich vielen Gegebenheiten anpassen. Der Korpus aus Aluminium wird mit Einlegeböden aus Eichenholz und einer Arbeitsplatte aus Naturstein vervollständigt. www.freiluftmanufaktur.com

Outdoor-Kochen verspricht zweierlei: Luxus und Lagerfeuerromantik

DURCHDACHTES KONZEPT

Passend zu den Block-Grills gibt es das Modul „Block M“. Zwei Schubladen bieten Platz für ein verschiebbares Schneidbrett und Gastro-Edelstahlbehälter, in denen alle Arten von Zutaten gekühlt gelagert werden können. www.flammkraft.com





KOCHINSEL, NEU INTERPRETIERT



„Phil“ setzt sich aus einem zylindrischen Metallsockel und Teakholz zusammen. Drei Konfigurationen sind erhältlich: mit Spüle, Induktionskochfeld und Grill. Die „Inseln“ lassen sich kombinieren oder einzeln verwenden. www.ethimo.com

MODERNER RETROLOOK

Die Garplatte aus Lavastein und der mit Schamott ausgekleidete Backofen von „Oreste“ werden gleichzeitig durch eine einzige Flamme erhitzt. Die praktische Workstation hat zwei Arbeitsflächen und eine große Abstellfläche. www.ingiardino.palazzetti.de

RICHTIG ROBUST

Die Outdoor-Küche von Schmidt gibt es mit grifflosen Fronten aus Compact- oder Keramik-Paneele. Neben der Kochstation ergänzen eine Spüle und viel Stauraum die Küchenzeile, für die es eine maßgeschneiderte Hülle gibt. www.metallmanufaktur-schmidt.de





Der neue Genuss- Club

BESONDERE MOMENTE
GEMEINSAM ERLEBEN



Sind Sie dabei?

Die große FEINSCHMECKER Club-Welt: Jetzt mit noch mehr Genusserlebnissen, Angeboten und Vorteilen

SIE LIEBEN GUTES ESSEN ODER INTERESSIEREN SICH FÜR WEIN? Dann sind Sie in unserem neuen FEINSCHMECKER Club genau richtig! Er verbindet jetzt das Beste zweier Welten: Künftig sind die Angebote des Premium Clubs und des Wein-Clubs unter einem Dach vereint – mit einer noch größeren Vielfalt für alle Mitglieder. Sie erleben die besten Köche bei einzigartigen Genuss-Events ganz persönlich, sind bei Topwinzern zu Gast und verkosten mit Gleichgesinnten besondere Weine oder Delikatessen. Wir kuratieren Weinpakete für Sie und bieten interessante Online-Tastings an. Aus mehreren hochwertigen Newslettern wählen Sie aus, was Sie interessiert und profitieren von Vorzügen in vielen Hotels, Restaurants und Genuss-Shops. Ihre Mitgliedschaft verwalten Sie bequem auf www.feinschmecker.de.

Einzigartige Genuss-Events exklusiv für Sie



AUSTERN UND RIESLING? Das geht bestens! Wie, das zeigen uns am 30. September 2023 die Macher von AusterRegion und Concept Riesling in Düsseldorf bei einem Pairing der besonderen Art auf dem Carlsplatz.

DAS BESTE VON DER MOSEL: Am 3. November 2023 sind Sie mit uns bei Thomas Schanz in Piesport zu Gast, dem Spitzenkoch von der Mosel, der längst zu Deutschlands Besten gehört. Er kreiert für uns ein besonderes Dinner mit Topweinen und gewährt persönliche Einblicke in den erfolgreichen Familienbetrieb.

RARE BOTTLES stehen am 2. Dezember 2023 in München auf dem Programm, wenn unser Autor und Wein-Experte Jens Prieve zu einem ganz besonderen Tasting einlädt.

Weitere aktuelle Termine:

- **29. SEPTEMBER:** FEINSCHMECKER-Dinner im „Sonnora“ in Dreis mit Spitzenweinen von der Mosel
- **5.–7. OKTOBER:** Gourmet & Portwein auf Sylt mit Johannes King und Jan-Philipp Berner.
- **14. OKTOBER:** Besuch, Tasting und Dinner im Weingut Loosen mit Ernst Loosen
- **8. DEZEMBER:** Kochen & Genießen mit Cornelia Poletto in ihrer Cucina in Hamburg.



Ihre Vorteile

Als Mitglied genießen Sie Vorfürze in den Restaurants der Jeunes Restaurateurs Deutschland sowie in den deutschen Hotels von Relais & Châteaux, bei den Feinen Privathotels, in den Genießerhotels und Restaurants in Österreich und Südtirol sowie im Severin's Resort & Spa auf Sylt, im Castell Son Claret auf Mallorca, im Edelweiss Salzburg Mountain Resort, im Hotel Goldener Hirsch in Salzburg und im Hotel Sonnenhof im Tannheimer Tal.

Melden Sie sich an!

Zum Preis von nur € 156/Jahr (€ 13/Monat) haben Sie Zugang zu allen Angeboten und Vorteilen der exklusiven FEINSCHMECKER Club-Welt.

Melden Sie sich ganz einfach auf www.feinschmecker.de/premium-club an und erleben Sie Spitzenköche, Topwinzer und andere Stars der Genuss-Szene live.



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

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:



SieMatic

Miele

fissler





DAS BESTE AUS VIELEN WELTEN

EIN PROGRAMM, GESPICKT MIT GENUSS-HIGHLIGHTS: Das Beste aus vielen Welten erlebten die Teilnehmer der FEINSCHMECKER-Reise „Meister & Meisterliches“. Sportlich-eleganter Fahrspaß mit dem Jaguar F-Type von Düsseldorf nach Antwerpen, Hochgenuss in den Restaurants, Event-Locations und der Bar des Hotels Botanic Sanctuary, die Faszination der Diamanten und Tastings auf allerhöchstem Niveau mit dem exklusiven Cognac Louis XIII und der Premium-Zigarre Carlos André





Alles außer gewöhnlich

Eine exklusive Genussreise nach Antwerpen, gespickt mit außergewöhnlichen Highlights, erlebten die Teilnehmer der neuen FEINSCHMECKER-Events „Meister & Meisterliches“

D

DAS WAR SELBST FÜR DÜSSELDORF EINE EINDRUCKSVOLLE PREMIERE: Das Defilee der schnittigen Jaguar F-Type vor der imposanten Fassade des Hotels The Wellem war eine Klasse für sich. Und ein fulminanter Auftakt zum ersten FEINSCHMECKER-Event „Meister & Meisterliches“ in Antwerpen – ein Wochenende im Zeichen des Genusses mit einzigartigen Highlights.

Hochkarätige Partner zelebrierten an drei Tagen meisterliche Lebensart: Die eleganten Cabriolets der britischen Kultmarke Jaguar machten sportliche Dynamik und edle Materialien schon auf der Fahrt in die belgische Metropole formvollendet erlebbar. Meisterlich war dort auch der kulinarische Rahmen: Die besten Köche des Landes machen das 5-Sterne-Superior-Hotel Botanic Sanctuary im Herzen Antwerpens zu einem einzigartigen Genuss-Domizil (mehr in „Das besondere Hotel“, S. 38).

Eine kulinarische Reise durch die belgische und internationale Spitzenküche erlebten die Teilnehmer und Teilnehmerinnen in dem preisgekrönten Ensemble an drei Tagen



dann auch gleich fünffach: unter anderem bei den Topstars Gert De Mangeleer und Joachim Boudens mit ihrem Omakase-Konzept im Restaurant „Hertog Jan“ und bei Jacob Jan Boerma und Thomas Diepersloot mit raffinierter belgischer Küche im „Fine Fleur“.

Und wenn DER FEINSCHMECKER und die Event-Profis von der Agentur „Essence of Life“ um Graciela Werner (Foto rechts unten mit Spitzenkoch Gert De Mangeleer) gemeinsam ein Programm kreieren, sind Höhepunkte gleich vielfach garantiert: Einen Einblick in die faszinierende Welt der Diamanten gaben der Edelsteinexperte Filip van Laer von Diamond Dreams@Work und das Diamantlabor HRD, meisterliches Tabak-Handwerk präsentierte das deutsche Familienunternehmen Arnold André mit der Premium-Zigarre Carlos André bei einem Tasting. Auf den Genuss von Weltklasse-Kunst in Antwerpens spektakulären Museen folgte mit Louis XIII ein Tasting des wohl exklusivsten Cognacs der Welt. Ein Genusswochenende der Extrakkasse! ■

GEWAGT, GEWONNEN

ZIGARREN UND EXOTISCHE DESTILLATE

Sparring oder Romanze? Wir waren mutig und haben Zigarren zu Bränden aus Sandelholz, Tonkabohne und Sanddorn probiert – eine belebende, harmonische Entdeckungstour!

TEXT KERSTEN WETENKAMP

Wahre Genießer geben sich nicht mit dem Altbekannten zufrieden (auch wenn sie Klassiker durchaus schätzen) – sie suchen stets Abenteuer, Wagnis und Herausforderung. Auch beim Zusammenspiel von feinen Zigarren und einem Drink bietet es sich an, statt des Vertrauten (Rum, Brandy, Whisky) Neuland zu entdecken. Zur außergewöhnlichen Zigarre „Buena Vista Araperique“ passen etwa die ungewöhnlichen Destillate des renommierteren, experimentierfreudigen Brenners Arno Dirker aus Mömbris in Franken (s. u.). Besonders gelungen finden wir jedoch die Liaison der Araperique-Zigarre Robusto mit dem Sanddornlikör Andalö von der Ostseeküste (s. r.).

AROMEN-AVANTGARDE VON DIRKER

- Arno Dirker destilliert etwa einen Geist mit dem Aroma von **Rotsandelholz** (40 Vol.%, 0,1 l, € 9,50). Noten von Kaffee, Kakao und heller Schokolade verschmelzen mit Aromen von Nüssen, Mandeln, Café crème und Vanille eines Buena Vista Araperique Miniaturas (Zigarrillo).

- Nicht gerade alltäglich ist auch Dirkers Geist von der **Tonkabohne** (40 Vol.%, 0,5 l, € 32). Die eigenwilligen Noten von karamellisierter Walnuss, Muskat und süßer Mandel verbinden sich mit der Buena Vista Araperique Belicoso zu einem sahnigen Spiel mit Noten von Zimt, Röstmandeln und etwas Lakritz. www.dirker-online.de



ANDALÖ SANDDORN: FRUCHTDESSERT MIT PFEFFER

• *Destillat: Andalö Original Aperitif Liqueur mit Sanddorn, Waldemar Behn, Eckernförde, 15 Vol.-%*

Der komplexe Aperitif aus Sanddornfrüchten hält eine wunderbare Balance von süßlichen, sauren und herben Aromen. Im Wechselspiel mit der Zigarre verliert der Likör seine süßen Spitzen und gewinnt an Fruchtintensität. Noten von Walnüssen, Kastanien, Crème brûlée und Pfeffer ergänzen diesen Paarlauf zum geheimen Genusstipp des Sommers. 0,7 l, € 13,69, www.behnshop.de

• *Zigarre: Buena Vista Araperique Robusto*

Dieser Longfiller bietet ein aufregend neues Raucherlebnis jenseits der Standards. Die Buena Vista Araperique des deutschen Herstellers Arnold André wird aus speziell gereiftem Tabak hergestellt: Der Arapiraca-Tabak für die Einlage wird dafür Blatt für Blatt geerntet, nach dem Trocknen von Hand entrippt und in gebrauchten Whiskeyfässern gelagert. In den Fässern fermentiert der Tabak unter hohem Druck, dabei entwickelt er besondere, intensive Aromen von Kaffee, Zimt, Nüssen und Cassis. Diese Technik, die Methode Perique, hat Arnold André von den Choctaw-Indianern Nordamerikas abgeschaut. Dass die Zigarre (Deckblatt: Connecticut Seed, Ecuador) in Arnold André's Manufaktur in der Dominikanischen Republik handgerollt wird, versteht sich von selbst. 20 Robusto € 166, www.der-feinschmecker-shop.de

UPCYCLING
Der „Ocean“-Stuhl
wurde 1955
ursprünglich aus
Holzfurnier produ-
ziert. Die jüngste
Outdoor-Version
„OC2“ wird aus
Plastikabfällen
hergestellt, die von
ausrangierte
Carlsberg-Bierfäs-
stern stammen. UA

60 X 56 X 81 CM, C 321,
WWW.MATERDESIGN.COM



NEWS & TERMINE

KUNST & GENUSS

Im Garten des Kunsthäuses in Frankenthal sind am 19. August 35 Aussteller zu Gast, die einen spannenden Mix präsentieren: Von Keramik über Holzskulpturen und Acrylbilder bis zu Pesto, Honig, Likör, Wein und Cocktails werden ganz unterschiedliche Genussartikel angeboten.

www.frankenthal.de

BLUMEN SATT

Noch bis zum 27. August ist in der Kunsthalle München die Ausstellung „Flowers Forever, Blumen in Kunst und Kultur“ zu sehen. Anhand von rund 170 Fotos, Gemälden, Installationen und naturwissenschaftlichen Objekten wird die Rolle der Blume in Kunst, Mythologie, Literatur, Politik und Ökologie betrachtet.

www.kunsthalle-muc.de

EIN STÜCK NATUR

Mit „Garden Futures: Designing with Nature“ präsentiert das Vitra Design Museum eine Ausstellung zur Geschichte und Zukunft des modernen Gartens. Bis zum 3. Oktober sind in Weil am Rhein Beispiele aus Design, Alltagskultur und Landschaftsarchitektur zu sehen. Gestaltet wurde die Schau durch das italienische Designduo Formafantasma.

www.design-museum.de



ELEGANT

Es scheint fast so, als ob das „Wandregal Weißstanne 02“ vor der Wand schweben würde. Das liegt an den sich verjüngenden Kanten des kleinen Holzregals, sie sorgen für das grazile Erscheinungsbild. Gefertigt wird das Regal in der traditionsreichen Möbelregion Ostwestfalen. 50 x 15 x 2 cm, € 109, www.weldco.de UA



Die tanzen

Die Gläser „Attenzione“ von Henrike Neumeyer sind zu 100 Prozent aus Glasresten gefertigt, die in Glashütten in Småland gesammelt werden. Der gewölbte Boden sorgt für den richtigen Schwung. Ø 8,5 cm, 7 cm hoch, € 90, www.henrikeneumeyer.de UA

UNTER WEGS

ALLE HOTELS UND
RESTAURANTS
ANONYM GETESTET



NATÜRLICHE ELEGANZ:
Warmes Holz, viel Licht
sorgen für eine entspannte
Genussatmosphäre



INSPIRIERT:
Kristian Baumanns Teller sind hochästhetisch, etwa bei der „Blume“ aus Kohlrabi in halb gefrorenem Kimchi-Wasser



NEUERÖFFNUNG
DES MONATS

SENKRECHTSTARTER

Nur zwei Monate nach Eröffnung des „KOAN“ in Kopenhagen wurde es mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet

Quasi in Lichtgeschwindigkeit haben Kristian Baumann und sein Team eine interessante Neueröffnung in einer der ange-sagtesten Fine-Dining-Adressen Kopenhagens verwandelt. Diese Erfolgsgeschichte verdankt sich der Verbindung einzigartiger Aromen und Produkte aus Korea mit dem besten Fisch und Meeresfrüchten aus Dänemarks Gewässern.

Geboren in Südkorea, wuchs Kristian Baumann in Dänemark bei dänischen Eltern auf. Seine Karriere als Koch wurde geformt von der Neuen Nordischen Küche in den Kopenhagener Spitzenrestaurants „Noma“, „Relæ“ sowie als Miteigentümer des (inzwischen geschlossenen) „108“. Dann fing er an, seine koreanischen Wurzeln zu erforschen, und so entstand sein ganz eigener Kochstil.

FOTOS: NEVE QARADAY (3)

Das Ergebnis dieses Prozesses ist das „KOAN“, ein Gourmetrestaurant, in dem der westliche Stil mit authentischen, komplexen Aromen und Texturen kombiniert wird. Das zeigt sich exemplarisch etwa bei den bunten frittierten „Mandu“-Teigtaschen mit Garnelen und Chilisauce oder beim großen, saftigen Kaisergranat mit gebratenem Reis und Lardo (weißem Speck), serviert mit geröstetem Sesam und einer Sauce auf Basis von Makgeolli, einem leicht sprudelnden Reiswein.

Ein wunderbares Beispiel seiner Kreativität ist die Präsentation von Kaviar, etwa in einer seidigen Hülle aus Pinienkern-Tofu mit getrockneten Erdbeeren. Die nussigen Aromen des Kaviar und des Tofus passen hervorragend zusammen, während die Früchte leichte Süße und delikate Konsistenz beisteuern. Der letzte Gang vor dem Dessert besteht aus drei Sorten Reis, ge-topppt mit Forellen-Rogen, getrockneten Zitrusfrüchten und Bucheckern – dazu Hummerschwanz, in kleine Stücke geschnitten, mit zitrischen Kräutern bestreut.

Zum Abschluss serviert Baumann sein Signature-Dessert aus dem „108“: Algen-

Eiscreme mit hausgemachtem Öl von gerösteten Haselnüssen und Kaviar in Kombination mit einem Oolong-Tee-Soufflé.

Die koreanischen Zutaten öffnen für die Gäste eine neue Geschmackswelt und sind zugleich durch ihre subtile, hochkreative Präsentation sehr zugänglich.

Der Restaurantraum ist skandinavisch inspiriert designt – mit naturbelassenen Holztischen und -stühlen, die im den hohen lichten Raum behaglich wirken. Ein passendes Setting für entspannten Genuss, der von ausgesuchten Weinen kleiner Produzenten komplettiert wird.

FAZIT: Ein weitere spannende Adresse für Kopenhagens lebendige Gourmetszene.
Rasmus Palsgård

📍 Langeliniekaj 5, DK-2100
Kopenhagen Ø, Tel. 0045-
28747840, www.koancph.dk,
Di-Fr abends geöffnet,
Menü € 335 🍷

TIPP: Probieren Sie die koreanische Getränkebegleitung mit verschiedenen Reisweinen.

◆◆◆◆◆ PERFEKT

◆◆◆◆◆ HERAUSRAGEND

◆◆◆ EXZELLENT

◆◆ SEHR GUT

◆ GUT

UNTERWEGS



BÜHNE FREI: Kunst von Angela Mewes an der Wand, dazu beste Steaks

HAMBURG / GRILL ROYAL POLEPOSITION AN DER ALSTER

WENN EINE BERLINER INSTITUTION eine Dependance in der Hansestadt eröffnet, ist ihr Aufmerksamkeit sicher. Für nachhaltigen Erfolg braucht es ein kluges Konzept. Das Team des „Grill Royal Hamburg“ macht – natürlich – nicht den Fehler, ein Unikat zu duplizieren: Stephan Landwehr, Berliner „Grill Royal“-Gründungsgesellschafter, Geschäftsführer Frederik Schade sowie Winzer Fritz Keller bescheren der Hansestadt im Gegen teil ein eigenes neues Gastro-Highlight – glücklicherweise ein sehr unberlinerisches.

In dem 900 qm großen Gastraum mit drei Ebenen stehen drei Dinge im Mittelpunkt: die Gäste (in Berlin nicht immer selbstverständlich), der Blick (auf die Binnenalster und auf Kunst wie die Rakete aus dem Berliner „Pauly Saal“) und die Gerichte. Vor allem erstklassige Steaks aus der Küche von Oliver Pfahler, in der Soft-Opening-Phase von reduzierter Karte, aber nach dem Prinzip „richtig gut, richtig opulent, richtig kalkuliert“: Entrecote (350 g) aus Nebraska € 69, Rinderfilet (250 g) € 55 – das Fleisch ist jeden Cent wert. Beilagen wie gebackene Drillinge kosten extra. Ein Spargel-Erdbeer-Salat ist ein Spargel-Erdbeer-Salat – erfrischend, knackig und ohne jede Hipster-Attitüde, zu den Jahrgangssardinen aus der Dose kommen dicke Scheiben Ochsenbrot von Gaues. Die Weinkarte ist mit 400 Positionen bereits eindrucksvoll und soll zügig weiter wachsen. Der Service spielt sich noch ein, ist aber engagiert, herzlich – und spricht Deutsch.

FAZIT: Einfach wirklich gut essen und trinken und sich dabei kultiviert wohlfühlen.

Deborah Middelhoff

◆◆◆ Ballindamm 17, 20095 Hamburg, Tel. 040-22 89 97 77, www.grillroyal-hamburg.com, Mo-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 50-119 ☕☕↑↑

TIPP: Spontanbesuch? Die Plätze an der Bar sind für Walk-Ins.



FRÜHSOMMER: Spargel, Crème fraîche und eingelegte Zitronen

DÜSSELDORF / AM KAI BESTES SEAFOOD AM HAFEN

MIT SEINEM RESTAURANT „Berens am Kai“ im Medienhafen gehörte Holger Berens viele Jahre zur Spitze der kulinarischen Szene in Düsseldorf. In dem Bau von David Chipperfield änderte sich erst das Interieur – von Sichtbeton-Coolness zu heimeligen Erd- und Grautönen –, dann zog sich Berens aus der Küche zurück. Mit neuem Partner sollte es in eine asiatische Richtung gehen – nun die Kehrtwende: Holger Berens steht weiter am Herd, das Angebot eher casual, dazu eine Sushi-Auswahl mit schottischem Wildlachs und Balfegó-Tuna sowie US-Steakcuts.

Unverändert bleiben exzellenter Wohlgeschmack und die hohe Zutatenqualität, zumal Berens auf dem Carlsplatz bei Fischspezialist „Pahlke“ freudig nebenbei arbeitet. Klassisch orientierte Gerichte kommen jetzt in größeren À-la-carte-Portionen. Knackig, saftige kanadische Hummerstücke mit Spinat waren im tiefen Teller als Thermidor gratiniert. Vollreife Tomaten profitierten von verbindendem Hüttenkäse mit erfrischender Salzzitrone und knackigen Kräutern, dazu eine krosse Brotscheibe mit gebeiztem Sardinenfilet. Bei den Hauptgerichten gelang Wildfang-Steinbutt-Filet von fester Textur mit glasigem Kern in luftiger mediterraner Einfassung aus Artischocken, Fenchel und Safransauce zum schwelgerischen Höhepunkt. Die wunderbaren Forellen liefert der Spitzenzüchter Birnbaum.

Unverändert spektakulär bleibt der Ausblick durch die Glassfronten und von der großzügigen Terrasse auf das Wasser und die Medienhafen-Architektur.

FAZIT: Entspannter Genuss in bester Lage mit Top-Zutaten und Anspruch in lockerem Rahmen.

Stefan Chmielewski

◆◆◆ OT Hafen, Kaistr. 16, 40221 Düsseldorf, Tel. 0211-300 67 50, www.amkai-duesseldorf.de, Mo-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-59 ☕☕↑↑

TIPP: Den Service nach der erweiterten Weinauswahl fragen.

PILSACH / HIO KULINARISCH MITTENDRIN

FÜR DIE NEUE Inhouse-Gourmetlounge seines renommierten Landgasthofs hat Patron Michael Meier keine Kosten gescheut. Große Fenster, schwarz gekohlerte Eichenholztische, mit heimischer Ackererde vermengter Wandputz und Lounge-Chairs mit Schafwollbezug sorgen für skandinavische Wohlfühlatmosphäre. Maximal vierzehn Gäste genießen hier hautnahes Frontcooking von Moritz Techet und seinen beiden Souschefs.

Auf die Teller kommen ausgefeilte und handwerklich tadellose Kompositionen auf modernisierter klassischer Basis, mit spannenden Zitaten neuer nordischer Stilikistik. Die Inspiration etwa für Dry-aged-Stör hat der Küchenchef von den Färöern mitgebracht. Dort stand er im „Koks“ am Herd. Der nach der Ikejime-Methode geschlachtete Fisch aus Oberpfälzer Zucht reift trocken sieben Tage, was das feine Aroma wunderbar konzentriert. Das von frittierten Spitzkohlblättern und einer raffinierten Kümmel-Curry-Sauce perfekt begleitete, in Butter gebratene Rückenfilet ist eines der Ausrufezeichen in einer begeisternd kreativen, kompromisslos regionalen (Bio-)Produktküche. Gemüse, Feldfrüchte und Kräuter kommen „à la minute“ vom Acker vor der Haustür, die eigenen Black-Angus-Rinder grasen in Sichtweite und werden wie Jagdwild geschossen. Fisch und Geflügel liefert die Nachbarschaft.

Die Gäste sind schon beim Start kulinarisch mittendrin: Die Amuse-Bouches werden draußen an den Kräuter- und Gemüsebeeten serviert. Großer Weinkeller mit deutschem und österreichischem Schwerpunkt, viele aus Bioanbau.

FAZIT: Die ultimative kulinarische Landpartie. *Uwe Studtrucker*

◆◆◆ 92367 Hilzhofen 18, Tel. 09186-237, www.hio-restaurant.de, Do-Sa geöffnet, Menü € 150   

TIPP: Raffinierte alkoholfreie Begleitung mit Hausgemachtem.

AM HERD: (v.l.n.r) Jakub Maciag, Moritz Techet, Christoph Deierl



NEUE KONZEpte: Design im Jagdzimmer, Bachsaibling mit Yuzu

MÜNCHEN / BOGENHAUSER HOF JUNGES TEAM MIT FRISCHEN IDEEN

KNAPP 200 JAHRE ALT, denkmalgeschützt und seit Franz Josef Strauß' Zeiten mit einem soliden Ruf als Promitreff ausgestattet, war die Institution etwas in die Jahre gekommen. Das hat sich entschieden geändert. Das bayerisch traditionelle Interieur wurde zeitgeistig ersetzt, im großen Gastraum mit floral-markanten Tapeten, mauvefarbenen Sitzpolstern und der mit deckenhohen Holzstrebien abgeteilten Bar, im Jagdzimmer mit viel Grün und ironisierenden Porzellangeweihen. Der grün eingerahmte Garten für bis zu 150 Gäste bleibt Anziehungspunkt.

Am Herd steht Hannes Reckziegel (zuletzt im „Schwarzreiter“ im Hotel Vier Jahreszeiten), zu dessen Vita prägende Jahre bei Tim Raue zählen, deutlich schmeckbar in der mutigen Aromatik und gezielt gesetzten Säure- und Schärfe-Akzenten. Bestes Beispiel: Lachsforellen-Sashimi mit Petersiliencreme, Physalis und erfrischender Vinaigrette mit viel Ingwer, Chili und grünem Apfel. Zeitgemäß in Optik und Komposition sind confierter Bachsaibling vom Schliersee mit intensiver Yuzu-Beurre-blanc und Petersilienvorzel oder als vegetarischer Hauptgang gegrillter Blumenkohl mit Grapefruit, Ponzu und Rauchmandeln. Als Reminiszenz an die Tradition des Hauses interpretiert Reckziegel die gute alte Hummerschaumsuppe neu mit Kräuterseitlingen, Safranfenchel und delikatem Flusskrebstoast à part; auch mustergültig souffliertes Wiener Schnitzel steht auf der Karte, auf Wunsch mit Trüffel aufgepeppt. Sympathischer Service und schon zum Start eine Wein-Karte mit vielen bekannten Namen.

FAZIT: Gelungener Neustart mit zeitgemäßem Casual Fine Dining.
Patricia Bröhm

◆◆◆ Ismaninger Straße 85, 81675 München, Tel. 089-98 55 86, www.bogenhauserhof.de, Mo-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 26-52   

TIPP: A parte Themenzimmer im Obergeschoss für private Runden.



UNVERBAUT: Aussicht auf umliegende Weinberge und Cevennen

GARRIGUES-SAINTE-EULALIE / LA MAISON LAVANDET SÜDFRANKREICH AUF DEM TELLER

FÜR DAS NEUE HOTEL in einem Weinort nahe Uzès wurde ein Bauernhof aus dem 18. Jahrhundert geschmackvoll renoviert. Es ist ein perfektes Beispiel dafür, dass das südfranzösische Departement Le Gard zwischen Avignon und Montpellier sich zu einem attraktiven Ziel für Urlauber entwickelt, die Ursprünglichkeit suchen und den Touristenscharren im Luberon und in Les Alpilles entgehen wollen. Die Region ist berühmt für ihr Gemüse, den Pélardon-Käse und ausgezeichnete Weine.

Küchenchef Julien Lavandet stammt aus der Gegend und verwendet die Produkte der umliegenden Höfe gern für sein Restaurant. Das „La Maison Lavandet“ liegt im ersten Stock mit schöner Aussicht auf Weinberge und Cevennen. Das augenfälligste dekorative Element im Gastraum mit hohen Decken und frei liegendem Gebälk ist ein großformatiges modernes Ölporträt des Chefkochs. Lavandet ist ein talentierter Koch, der vor allem die natürlichen Geschmäcker seiner Gerichte betonen möchte. Die Urlauber und Gäste aus Paris, Genf und Brüssel mit Zweitwohnsitz in der Gegend schätzen Gerichte, die kreativ, aber nicht kompliziert sind.

Lavandets Liebe zum Gemüse zeigte sich in einer umamireichen Vorspeise aus grünem Spargel und pochiertem Ei, Radicchio aus Treviso, Schinken vom Mangalitza-Schwein von der Ardèche sowie einem kräftigen Kräuterpesto. Bei den Haupt-



SOMMERLICHE TARTELETTE zum Abschluss des Menüs, Früchte in unterschiedlichen Konsistenzen – als Creme, als Gel und natur

gerichten begeisterte saftiges Kalbfleisch mit weißem Spargel, Babykarotten und gehackten Haselnüssen, überzogen mit Kalbfleischjus. Der Wolfsbarsch mit pochierten Austern lag auf Porreepüree und war garniert mit Austernpflanzen und einer Waffel aus geröstetem Reis und Buchweizen. Erdbeeren aus der Region auf Zitronencoulis waren der perfekte Abschluss.
FAZIT: Regionalküche mit Anspruch in idyllischer Umgebung.

Alexander Lobrano

● ● im Hotel Domaine de Privadière, 24 Ave. de la Privadière, FR-30190 Garrigues-Sainte-Eulalie, Tel. 0033-07 72 07 64 20, www.privardiere.fr, Menü (5 Gänge) € 95-125 ⚡

TIPP: Bar mit großer Whisky- und Rumauswahl im Erdgeschoss.

MALLORCA / THE LODGE IM LEUCHTENDEN BLUMENMEER

WEIT REICHT DER BLICK von hier oben. Sehr weit. Bis zur Bucht von Alcúdia nach links und über Campanet hinaus nach rechts. Ein karger Sandweg, umgeben von knorriigen Olivenbäumen und zerfallenen Steinmauern, führt hinauf zur „The Lodge“. 157 Hektar Naturschutzgebiet am Fuß der Sierra de Tramuntana gehören dazu, ein Haupthaus mit Original-Olivenpresse von 1888, das Restaurant „Singular“, ein Infinity-Pool und 24 Suiten in geschickt in die Landschaft verteilten Nebengebäuden.

Teils nur zwei Suiten pro Haus bieten Privatsphäre sowie eine eigene Terrasse, von der die Obst-, Johannisbrot- und Mandelbaumfelder sowie die zwölf Hektar großen Lavendelplantage überschaut werden. Für das Ambiente zeichnet Pilar García-Nieto verantwortlich mit dezent stimmigem Luxus in minimalistischem Design mit Erdtönen, Messingarmaturen, Natursteinböden und Textilien. Für das Restaurant konnte beratend der Spitzenkoch Ramón Freixa aus Madrid gewonnen werden. Seine Köche vor Ort, Mateo García und Sergi Fernández, fokussieren sich im „Singular“ auf lokale Produkte, teils aus dem eigenen Garten, die sie auf offenem Feuer zu zart-saftig mediterranem Comfort Food grillen – wie den Petersfisch, im Ganzen tranchiert und mit selbst gezogenem Salat, Lauch und Artischocken serviert. Oder Spanferkel, Lamm und Wachteln. Ein feiner Einstieg war die Fenchelsuppe mit Ziegenkäse und Mandeln.

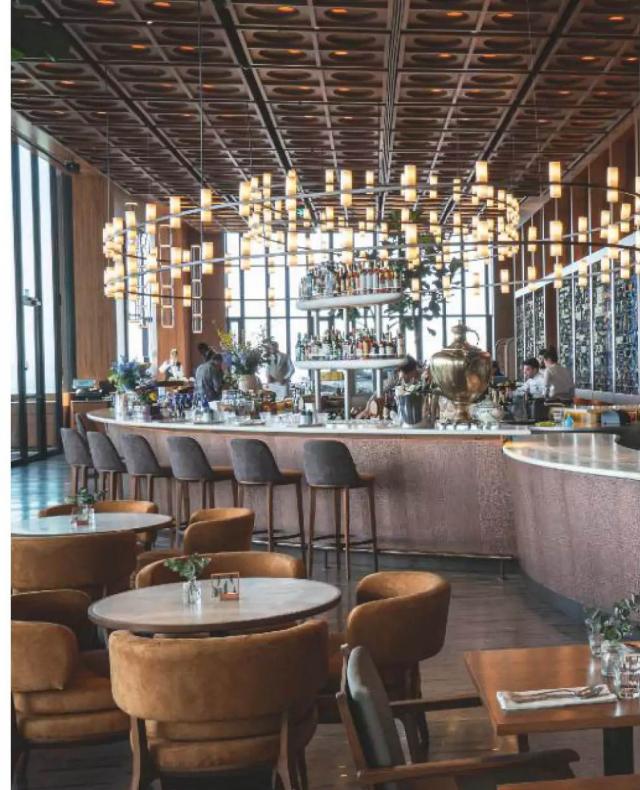
Alexandra Kilian

◆◆◆ Salida 37 Autopista MA13 a Alcúdia. Via de servicio a Pollença, km 1, ES-07420 Sa Pobla/Mallorca, Tel. 0034-971 90 0 108, www.thelodgemallorca.com, 24 Suiten ab € 470
▣★★★★WiFi

◆◆ „Singular“, Hauptgerichte € 25-42 M†

TIPP: Zum Abschluss selbst gemachtes Lavendeleis.

GENUSSORT: Ramón Freixa entwarf die Karte fürs neue Resort



STYLISH: türkische Küche, zeitgemäß in Szene gesetzt

ISTANBUL / BIZ ISTANBUL KULINARISCHE ZEITREISE

INS KULTURZENTRUM AM TAKSIM-PLATZ kommen neben Oper, Kino und Bibliothek immer mehr Cafés und Restaurants. Am spektakulärsten ist das neue „Biz Istanbul“ im oberen Stock, ein Terrassenlokal mit umwerfender Aussicht über den Bosporus und typischen Speisen der Istanbuler Küche. In der Stadt standen einst die Esskulturen der muslimischen, christlichen und jüdischen Gemeinschaften in Austausch miteinander, hier vermischten sich ihre Traditionen zu einem ganz eigenen Stil.

Die Küche zitiert raffinierte Rezepte aus dem osmanischen Kaiserpalast ebenso wie einfache Speisen der sephardischen Juden. Diese Gerichte führen quasi durch das riesige, extravagant ausgestattete Lokal: über eine Lounge, Brasserie und Bar mit guter Hausmannskost, die man an der Theke vor der Küche auswählen kann, bis zum eingedeckten Fine-Dining-Bereich. Hier werden elaborierte und zeitgemäß interpretierte Spezialitäten serviert wie die erfrischend leichte Istanbul-Artischocke mit Püree-Tupfen von Erbsen, Möhren und Kartoffeln oder die Joghurtsuppe mit großen grünen Mandeln. Sehr pikant war das fein aufgeschnittene Lammfleisch mit süßsaurer Zwiebelsauce. Die Weinkarte umfasst ausgezeichnete Flaschen aus der Türkei, darunter einige sehr gute Weine auch glasweise. Und ein Kadayif zum Dessert (Brotpudding mit Aprikosenaroma) oder einen der süffigen Cocktails an der Bar.

FAZIT: Schöne Location für viele Gelegenheiten. Caro Maurer

◆◆ OT Beyoğlu, Gümüşsuyu Mah., Mete Cad. No. 2, Tel. 0090-539 551 41 76, www.bizistanbul.com.tr, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-33 M†

TIPP: Einen Drink auf der Terrasse nehmen und den Blick über den Bosporus genießen.

UNTERWEGS



KWAMI ONWUACHI und sein Team feiern Afrika und die Karibik

NEW YORK / TATIANA

AFRIKAS KÜCHE IN MANHATTAN

HIER EINEN TISCH ZU BEKOMMEN ist extrem schwierig: Das Restaurant im Lincoln Center an Manhattans West Side ist das Stadtgespräch in New York. Das liegt an der faszinierenden Küche von Kwami Onwuachi, die auf sehr persönliche Art seine Herkunft reflektiert – als Sohn einer afroamerikanischen Köchin aus Louisiana und eines nigerianisch-jamaikanischen Vaters. Aufgewachsen in der Bronx, ist der heute 33-Jährige einer der einflussreichsten Köche der USA. Der ehrgeizige Onwuachi wurde am berühmten Culinary Institute of America ausgebildet und eröffnete fünf Restaurants, bevor er 30 war. Das „Tatiana“ ist sein erstes in New York. Hier feiert er die Küche Afrikas, der Karibik sowie die ethnische Küchenvielfalt New Yorks.

Zu den beliebtesten Kreationen zählen die Egusi-Klöße, mit Krabbenfleisch gefüllt und mit pfeffrigem nigerianischem Stew aus gemahlenen Melonenkernen (Egusi) garniert. Einige Gerichte sind von seiner Mutter inspiriert, etwa die Mom Dukes Shrimp in einer kreolischen Sauce. Andere von seinem Vater, etwa Ziegenfleisch-Pattys mit Kräuter-Aioli und Mangochutney oder jamaikanischer geschmorter Ochsenschwanz mit Reis, Erbsen, Karotten und Chayote-Kürbis. Gelungen interpretiert er das klassische New Yorker Pastrami-Sandwich als Short-Rib-Pastrami mit Kokos-Kümmel-Brot und geschmolzenem Rotkohl. Alle Gerichte schmecken köstlich und sind präzise zubereitet. FAZIT: Haute Cuisine wird in der kulinarisch aufregendsten Stadt der USA neu definiert.

Alexander Lobrano

10 Lincoln Center Plaza, New York, NY 10023, Tel. 001-212 875 52 22, www.tatiananyc.com, Mo-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 40-45 ☎

TIPP: Plätze an der Bar für Walk-ins – zum Essen und Trinken.

SMALL TALK

Tegernsee: Der Berliner Gastro-nom The Duc erprobte sein Fine Dining als Pop-up, jetzt soll es im Althoff Hotel Überfahrt als neues Konzept realisiert werden.

Berlin: Björn Swanson („fælt“) betreibt sein Zweitrestaurant „Jord“ nur noch als Eventlocation.

VOM FEINSCHMECKER GETESTET & BEWERTET

RESTAURANTS:

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

HOTELS:

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

SYMBOLE:

- ⌚ Bar
- BIO Bioangebot
- ↗ Garage oder Parkplatz
- ⚡ Mittags geöffnet
- ⌊ Pool
- ⚡ gutes vegetarisches Angebot
- ☀ Terrasse und/oder Garten
- 🍷 Imbiss/Bistro/Weinstube
- 🛌 Übernachtung möglich
- 🍷 Weinangebot
- ☰ WLAN gratis
- 🔍 Zimmer-service
- 💳 EC-Cash
- 💳 Kreditkarten
- ✖ Nur Barzahlung



★★★★★
**HOTEL
HOHEN
HAUS**



L'Art de Vivre
RELAISS

Gruuu Hause
NordHessen



CULINARY CONCERT AUF HOHENHAUS



**„Eine solche Musik hat die Welt
wohl noch nicht gehört.“**

Frankfurter Allgemeine Zeitung

Culinary concert mit Edgar Knecht und Frederik Köster

Edgar Knecht hat sich seit langem durch die Art und Weise, wie er Jazz und Weltmusik mit klassischer Kompositionstechnik verbindet, einen unverwechselbaren Platz im internationalen Jazzspektrum erspielt. Für seine einzigartigen Volksliedbearbeitungen wird er weltweit gefeiert. Auf Hohenhaus trifft Edgar Knecht auf Frederik Köster, einen der führenden deutschen Trompetenvirtuosen. Köster hat in den letzten Jahren alle wichtigen deutschen Jazzpreise abgeräumt. „Eine der größten Trompeten-Entdeckungen der letzten Zeit“ urteilte der Westdeutsche Rundfunk. Auf Hohenhaus werden sie für ein spannendes „private concert“ sorgen.

Arrangement „Edgar Knecht“: 29.09. – 1.10.2023

Freitag: Genießen Sie den Tag Ihrer Anreise mit einem Spaziergang durch den Hohenhauser Forst und einem 3-Gang-Menü im Hohenhaus Grill

Samstag: Aperitif inklusive Cidre Dupont Reserve am Kamin. Anschließend erleben Sie das Duo Edgar Knecht und Frederik Köster auf einem der exklusiv für unsere Hausgäste reservierten Plätze. Danach empfangen wir Sie zu einem bretonischen Gourmet-Menü in 4 Gängen, inklusive ausgewählter Getränke.

Sonntagmorgen: Champagner-Frühstück inkl. 0,375l Laurent-Perrier Brut für 2 Personen.

Reservieren Sie jetzt (limitierte Teilnehmerzahl): 879 € pro Person im Doppelzimmer

+49 56 54 98 70

Genießen Sie ein langes Konzertwochenende und verlängern Sie Ihren Aufenthalt bis zum Tag der Deutschen Einheit am 3. Oktober 2023.

48 Stunden in KRAKAU

DONNERSTAG

14.15 UHR Check-in im neuen Saski Kraków, Curio Collection by Hilton, das historische Haus war einst Krakaus luxuriösestes Hotel. Die Möbel in den stilvollen Zimmern greifen Formen von Musikinstrumenten auf.

15 UHR Ein erster Überblick beim Schlendern über den Rynak Główny mit den Tuchhallen und der Marienkirche, einer der größten und schönsten historischen Marktplätze Europas. Die gesamte Altstadt ist seit Kurzem autofrei.

15.30 UHR Light Lunch im „Reto Culinaria“. Inhaberin Agnieszka Grzybowska kocht im Tagesrestaurant mit viel Gemüse kleine Gerichte wie Zucchini-Spaghetti, Linsen und Tomate.

16.30 UHR Besichtigung des Collegium Maius, des ältesten Teils der 1364 gegründeten Jagiellonen-Universität, an der auch Astronom Nikolaus Kopernikus studierte.

19.30 UHR Abendessen im „Fiorentina Dom Polski“, vergoldete Gewölbedecken und farbenfrohe Polstermöbel wirken festlich und einladend. Neu ist die Küche: Küchenchef Robert Koczwara bereitet neben Hausklassikern wie seinen mit Feigenkonfitüre ummantelten Kirschen aus Foie gras Neuinterpretationen traditioneller polnischer Produkte und Gerichte zu. Oscypek, ein Hartkäse aus Schafsmilch aus der nahen Tatra, kombiniert er gegrillt, geschmolzen sowie karamellisiert mit Steinpilzen, Rapsöl und wilden Preiselbeeren.

22 UHR Absacker in der Dzikie Wino Weinbar mit Fokus auf naturnah produzierten Weinen junger polnischer Winzer und Winzerinnen.

FREITAG

9.30 UHR Ausgiebiges Frühstück mit regionalen Käse- und Wurstspezialitäten und À-la-





SA 13.30 Uhr

FOTOS: IZABELA ADAMCZYK, MARCIN BRZOZKA, PAWEŁ UŁATOWSKI, NAHLIK/SHUTTERSTOCK, SOPOTNIK/SHUTTERSTOCK

carte-Angebot im sympathischen Restaurant „Regale“ im Erdgeschoss unseres Hotels.

11.45 UHR. Ein absolutes Muss! Pünktlich um diese Uhrzeit werden in der Marienkirche die Flügel des berühmten Marienaltars von Veit Stoß, der aufwendig restauriert wurde, geöffnet (Tickets am Kiosk gegenüber des Seiteneingangs der Kirche). Nach der Zeremonie ist es Brauch, dem Trompetensignal des Turmbläser um 12 Uhr zuzuhören – am besten beim Kiosk.

12.30 UHR Spaziergang durch den einst jüdischen Stadtteil Kazimierz, in dem auch Helena Rubinstein aufwuchs. Bekanntester Drehort von Steven Spielbergs Film „Schindlers Liste“ ist der sogenannte „Schindlers Hof“. Das Flair aus dem 19. Jahrhundert hat sich gleich gegenüber im Café Mleczarnia (Meiselsa 20) erhalten.

13.30 UHR Mittagessen im angesagten „Karakter“. Küchenchef Daniel Mysliwiec serviert auch Innereien und Pferdefleisch. Pastete aus Kalbshirn und kalter Butter lässt er mit weißer Schokoladencreme und einem Crumble aus Walnuss, Haselnuss und Honig servieren, Aromen von gebackener Leber hatte das zarte Bries vom Kaltblut-Jährling mit eingelegten Gurken, Petersilie und Challah (Hefezopf). Naturweine.

15 UHR Besichtigung des Wawel, des Burgbergs, dem einstigen Sitz der polnischen Herzöge und Könige. Kunsthistorische Highlights sind die Bildteppiche zur Sintflut im Schloss sowie mittelalterliche Grabmäler in der Kathedrale – etwa von Sachsens Kurfürst August dem Starken, der auch König von Polen war.

17.30 UHR Kaffee und Kuchen in der Cukiernia Cichowscy, Krakaus ältester Konditorei. Spezialitäten sind Mohnstrudel, Nougat-Waffeln und Mokka-Macarons, alles gibt es auch liebevoll verpackt in Pappschachteln zum Mitnehmen.

19.30 UHR Gourmetmenü im Restaurant „Copernicus“ im gleichnamigen Relais-&-Châteaux-Hotel in einem der Stiftsherren-Paläste. Marcin Filipkiewicz, Krakaus bekanntester Küchenchef, lädt im hohen, mit Glas überdachten

Innenhof zu klassischer Küche ein, die er mit regionalen Produkten verfeinert; etwa bei intensiv aromatischer Ochsenschwanz-Consommé mit Stein- und Austernpilzen oder Filet vom Dorsch mit Chorizo, grünem Spargel und Püree aus mit Tannenhonig gekochtem jungen Knoblauch. Schöne Dachterrasse.

22.30 UHR Einblick ins Nachtleben im Mercy Brown, Krakaus auch von Ü-30-Publikum gefeierte Bar im klassischen Grandhotelstil mit gut gemachten Cocktails, Swing, Burlesque und Livejazz am Wochenende.

SAMSTAG

10 UHR Kulinarische Mitbringsel erstehen wir im Deli13 – etwa Geflügelleber in Madeira oder Rehpastete. Danach geht es etwa eine halbe Stunde zu Fuß in die einstige Josephstadt am südlichen Ufer der Weichsel, das neue Inviertel Podgórze. Wir schlendern über den von Slow Food organisierten Markt Targ Pietruszko-wy (Sa 8-13 Uhr) auf dem Niepodległości-Platz. Hier erkunden wir Produkte aus der Region wie Birkenwasser, Hopfentriebe, Schafskäse und geräuchertem Karpfen sowie die bekannten Wurstspezialitäten aus dem Dorf Podstolice.

12.30 UHR Entspannen auf den Liegestühlen der Strandbar des Hala Forums. Das einstige Forum-Hotel steht seit der politischen Wende leer – heute ist es eine beliebte Lokation für Streetfood und Craftbiere.

13.30 UHR Vor der Abreise Lunch im modernen, lichtdurchfluteten „Mazi“ am historischen Marktplatz von Podgórze, der schönsten Neueröffnung der Stadt. Küchenchefin Ada Wojcikowska beeindruckt mit kunstvollen Gemüsekreationen und Gerichten mit mediterranen Noten. Etwa Jakobsmuscheln mit würziger Nduja-Sauce (Foto), Burrata mit Cantaloupe-Melon, mariniertem Kohlrabi, Mandarinen-Gel und Olive oder Souvlaki aus Riesenchampignons und Austernpilzen mit Harissa und Petersiliengummus.

Stefan Elfenbein

Vorwahl Polen: +48

SCHLAFEN

Hotel Saski Kraków

Altstadt, Curio Collection by Hilton, ul. Sławkowska 3, PL31-014 Krakau,
Tel. 12 3 33 42 70, www.hilton.com, 117 Zi. und Suiten,
DZ ab 205
„Regale“, Tel. 72 8 41 17 82,
Hauptgerichte € 13-26, tgl.
mittags und abends geöffnet

ESSEN

Copernicus

Altstadt, im Relais & Châteaux Hotel Copernicus, Kanonicza 16, Tel. 124 24 34 00, www.copernicus.hotel.com.pl, Menüs € 60-100, tgl. mittags und abends geöffnet

Fiorentina Dom Polski

Altstadt, Grodzka 63, Tel. 124 26 46 08, www.fiorentina.com.pl, Hauptgerichte € 10-22, Mo-Do abends geöffnet, Fr-So mittags und abends geöffnet

Karakter

OT Kazimierz, ul. Brzozowa 17/4-5, Tel. 795 81 81 25, www.facebook.com, Mo abends geöffnet, Di-So mittags und abends geöffnet
Hauptgerichte € 11-20

Mazi

OT Podgórze, Rynek Podgórs-ki 9, www.facebook.com, Di-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 9-20

Reto Culinaria

OT Nowy Świat, Retoryka 19, Tel. 735 97 67 17, www.facebook.com, Mo-Sa 9-17 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 5-10

INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



Heft 8/2023, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 12.Juli 2023.

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

ISSN 0342-2739

Telefon: 040-2717-0 (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 Mattheis,

Kersten Wetenkamp (stv.)

Textredaktion: Karin Szrott

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

Layout: Katharina Holtmann, Wilcke 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 Elfenbein, Barbara Goerlich, Frank Kämmer, Alexandra Kilian, Helmut Krause, Alexander Lobrano, Caro Maurer, Stefan Maiwald, Petra Mewes, Axel Pinck, Jochen Ploch, Dr. Jens Priewe, Uwe Rasche, Christoph Ruf, Dr. Susanne Schaber, Uwe Stadtrucker, Ulf Sundermann, Gabriele Thal

Gastronomische Korrespondenten: Patricia Bröhmk (fr.),

Stefan Chmielewski (fr.)

Kolumnist: Alexander Oetker (fr.)

Karten: CaD, Consult and Design

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

Deborah Middelhoff

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

Head of Production & Development: Bartosz Plaksa

Vertriebsleitung: Andrea Lange

Vermarktung:

Jahreszeiten Verlag GmbH,
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg,

Tel. 040-2717-0, www.jalag.de

Geschäftsführung Sales und Content Solutions:

Arne Bergmann (Verantwortlich für Anzeigen)

Brand Manager: Nadine Sturmat, Tel. 040-2717-23 38

Anzeigenstruktur:

Christiane Sohr, Tel. 040-2717-2436

Marketing Consultant:

Alexander Grzgorzewski

Ihre Ansprechpartner vor Ort:

Region Nord: Jörg Slama,

Tel. +49-40-22859 2992,

joeрг.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

Repräsentanten Ausland:

Belgien, Niederlande & Luxemburg:

Mediawire International,

Tel. +31-651-48 0108,

info@mediawire.nl

Frankreich & Monaco: Media Embassy International,

Tel. +33-6 03 92 09 15,

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

Großbritannien & Irland: Mercury Publicity,

Tel. +44-7798-665-395,

stefanie@mercury-publicity.com

Italien: Media & Service International Srl,

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

info@it-mediaservice.com

Österreich: Michael Thiemann,

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

michael.thiemann@jalag.de

Schweiz & Liechtenstein: Goldbach Publishing AG,

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

Skandinavien: International Media Sales,

Tel. +47-92 22 06 50, fgisdahl@mediasales.no

Spanien & Portugal: The International Media House,

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

theinternationalmediahouse.com

Abonnement-Vertrieb und Abonnenten-Betreuung:

DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,

Der Feinschmecker Kundenservice, 20080 Hamburg,

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

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

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

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

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

Der Feinschmecker (USPS no 13945) is published monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306.

Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205.

Postmaster: Send address changes to Der Feinschmecker, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo, NY 14205-0155, E-Mail: service@rottek.com, Toll free: 1-877-776-5835

Einzelheftbestellungen:

leserservice-jalag@dpv.de,

Tel. Info-Service +49 (0)40/2717-11 10,

Preis pro Heft: € 13,90 (inkl. MwSt.). Versand D/A/CH: € 2 pro Sendung, Versand in andere Länder:

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

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

Bildagentur Image Professionals GmbH

Tumblingerstr. 32, 80337 München

www.imageprofessionals.com

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

 DER FEINSCHMECKER ist im Zeitschriftenhandel und in allen Verkaufsstellen des Bahnhofsbuchhandels erhältlich. Im Lesezirkel darf DER FEINSCHMECKER nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland. Postproduction: Rhapsody, Al. Armii Ludowej 14, 00-639 Warszawa, Polen. Druck: Walstead CENTRAL EUROPE, Walstead Kraków SP. z o.o., ul. Obrонców Modlinia 11, 30-733 Kraków, Polen

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

**JAHRES
ZEITEN
VERLAG**

EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

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



„Küchen-Notizen“, Heft 6/2023

Ich war ganz überrascht, von deutschem Tahin zu lesen. Ich freue mich immer wieder, wenn Produzenten Wege finden, Exotisches in unseren Breitengraden wachsen zu lassen. Allerdings beschränkt es sich hier auf die Herstellung der Paste. Der Sesam an sich kommt aus Äthiopien. Das macht das Tahin nicht schlechter, bio ist es immer noch, aber die Transportwege sind dann doch nicht so kurz.

PHILIPP HELD

„Round Table“, Heft 6/2023

Maß verloren

Mit Interesse lese ich die Berichte eines „Round Table aktuell“. Dieser Artikel hat mich zum Nachdenken gebracht. Ein ganz wichtiger Aspekt wurde, wenn überhaupt, nur marginal angesprochen. Ich meine damit vermeintlich unantastbare, überhebliche, herrschsüchtige, größenwahnsinnige (Spitzen-)Köche, die sich meiner Meinung nach gegenüber ihrem Personal, gegenüber den von ihnen verwendeten Produkten und auch gegenüber dem Publikum danebenbenehmen. Beispiele gefällig? Spitzenkoch Christian Jürgens, u.a. wegen (mutmaßlicher) Sexattacken freigestellt, Kochshows wie „Grill den Hensler“ (hier wird mit Essen nur so herumgeworfen), „The Taste“ (wo sich „Macho-Superköche“ den Kandidaten gegenüber unter der Gürtellinie benehmen und sich zu Demütigungen hinreißen lassen), „Kitchen Impossible“ (hier vergreift sich Tim Mälzer regelmäßig im Ton mit widerlichen Männerprüchen) und leider auch die Köche von „Masterchef Schweiz“, eine billige Kopie eines Formats aus Deutschland. Bei oder mit solchen Menschen möchte ich sicher nicht zusammenarbeiten. Es zeigt sich hier ganz deutlich, Maß und Mitte gehen in diesen Sphären verloren.

ANDI SPICHTIG

„Top 50: Italienische Restaurants“ und „Round Table“, Heft 6/2023

Pflege des Gastes

Sehr gelungene neue Ausgabe des FEINSCHMECKERS mit einer interessanten Diskussion von Spitzenköchen. Nur ein Aspekt fiel unter den Tisch: der Gast. Die Antwort, wie der Gast gepflegt wird,

findet sich im gleichen Heft. Wenn man die Fotos der italienischen Restaurants sieht, möchte man gleich Platz nehmen. Das Stimmungsbild, welches Herr Maiwald beschreibt, ist ideal: Bedienung mit Herz, einladende Tischdekoration, man soll sich wohl fühlen und einen entspannten Abend verleben – keinen technischen Ablauf mit den tollsten handwerklichen Gerichten. Vielleicht war es gar kein Zufall, dass in der Diskussion mit den Köchen der Gast gar nicht vorkam? Ich freue mich auf das nächste Heft.

ULRICH ULLNER

„Elsass“, Heft 5/2023

Auf ins Nordelsass!

Es war wieder mal schön, einen sehr informativen Artikel über das Elsass zu lesen. Aber warum beginnt in Ihrer Redaktion dieser Landstrich erst ab Straßburg? Über das Nordelsass habe ich in Ihrem Heft noch nie etwas gelesen. Dabei ist die Ecke durchaus einen Artikel wert. Deutlich weniger „Flammkuchentourismus“ als beispielsweise in Colmar, dafür viel mehr authentisches elsässisches Leben. Auch die Dichte hervorragender Restaurants (z.B. „Cheval Blanc“, Niedersteinbach) sowie die nordelsässische Weinstraße (Cleebourg) sind nicht zu unterschätzen. Hinzu kommen Sehenswürdigkeiten wie meine Heimatstadt Wissembourg, die Maginotlinie, Hunspach (zählt zu den schönsten Dörfern Frankreichs),

Drachenbronn, Seebach, um nur einige zu nennen.

RONALD GRANESS

„Grappa-Test“, Heft 7/2023

Danke für den Grappa!

Vor geraumer Zeit hatte ich angeregt, dass Sie einen professionellen Bericht über Grappa machen könnten. Seit vielen Jahren habe ich das Abo und freue mich jeden Monat auf die Ausgabe, aber Grappa war bis jetzt nicht dabei. Und dann, Wow, diesen Monat ist es so weit. Vielen Dank, dass Sie auf Anregungen von Lesern eingehen. Ich werde die nächsten Monate Ihre Gewinner sicherlich zu Hause verkosten.

MATTHIAS MOSER

DIE MAGNUM
2018 Ried Ratschen
Blaufränkisch, Wachter-
Wiesler, Burgenland,
Österreich. Kräftig und
doch leichtfüßig, mit
erdiger Eleganz und
dezenter Säure. Zum
Wohl: Ronald Graness!

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





SIMON SCHLACHTER vom „Pavo“ in Pfronten kocht in einzigartiger Lage inmitten der Allgäuer Alpen ungezwungene Genießerküche zum Teilen

DIE ANTWORTEN:

1. ... Hallo, willkommen bei uns auf dem Berg!

2. ... ROTER BERG-HOLUNDER.

3. ... in Nussbutter komplett bedeckt und schonend erhitzt. Danach von beiden Seiten scharf angebraten.

4. ... KÄSSPATZEN, ABER NUR GESCHICHTET – SO SIND SIE AM BESTEN.

DAS DUEL

Eine Frage, zwei Antworten:
Sie kochen beide auf Spitzenniveau und ziehen ihre Inspiration aus der Umgebung. Der Küchenchef aus Sylt profitiert von der Nähe zum Meer, der andere liebt die Berge. Beim Brot sind sie sich beinahe einig. Folge 10:
Simon Schlachter und Jan-Philipp Berner

DIE FRAGEN:

1.
Wie begrüßen Sie Ihre Gäste?

2.
Ein Produkt, das es nur hier gibt ...

3.
Fisch bereite ich folgendermaßen zu ...

4.
Eine kulinarische Tradition meiner Region ist ...

SIMON
SCHLACHTER
—
JAN-PHILIPP
BERNER

5.
Zur Abkühlung
serviere ich ...

6.
Die Luft hier ist
einzigartig, weil ...

7.
Unser Lieblings-
gericht im Team ist ...

8.
Aufs Brot gehört ...

DIE ANTWORTEN:

1. ... MOIN!
2. ... SALZWIESEN-KRÄUTER.
3. ... auf alle Arten, außer über offenem Feuer. Wegen des Reetdachs.
4. ... GERÄUCHERTE MAKRELEN IM SOMMER.
5. ... GUT GEKÜHLTEN ALKOHOLFREIEN SCHAUMWEIN VON UNSEREN ROSEN.
6. ... sie so unglaublich rein, frisch und immer mit einer befreienden Brise verbunden ist.

7. ... Pfannkuchen von
unserem Frühstückskoch und
Gärtner Bernd.

8. ... Aufgeschlagene
Sauerrahmbutter.

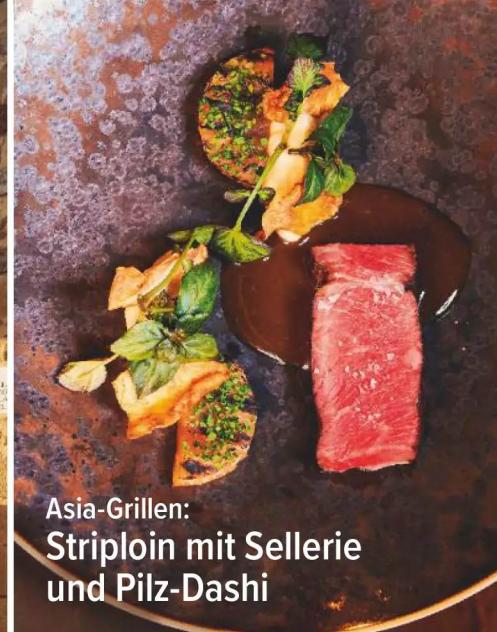
JAN-PHILIPP BERNER vom „Söl’ring Hof“
auf Sylt präsentiert hochkomplexe Gerichte,
oft mit inseltypischen Zutaten



FOTOS: VIVI D'ANGELO, YDO SOL

VORSCHAU

Reise:
Spaniens
unbekannter
Westen



Asia-Grillen:
Striploin mit Sellerie
und Pilz-Dashi



Koch des Monats:
Gal Ben
Moshe, Berlin



Trinken:
Vinothek des Weinguts
Manz in Rheinhessen

DER NÄCHSTE
FEINSCHMECKER
ERSCHEINT AM
9. AUGUST 2023



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

DER FEINSCHMECKER im September

REISEN

SPANIEN FÜR ENTDECKER: Die Extremadura an der portugiesischen Grenze verzaubert mit Natur, Historie – und viel Genuss. **PFALZ:** Die Stars der modernen Regionalküche. **HAMBURG:** „Dim Sum Haus“ – Geheimtipp der Gastroszene

ESSEN

KOCH DES MONATS: Levantinisch inspirierte Spitzenküche serviert Gal Ben Moshe aus dem „Prism“ in Berlin. **SAISONKÜCHE:** Spicy Gerichte für den Küchengrill aus dem Hamburger Spitzenrestaurant „Nikkei Nine“

TRINKEN

DIE SCHÖNSTEN VINOTHEKEN: Spektakuläre Architektur, altehrwürdige Mauern – diese Weinprobierstuben werden Sie beeindrucken. **BEST BUY:** Der große Sommerliebling Sauvignon Blanc international mit tollem Preis-Genuss-Verhältnis

LEBENSART

HOBBYS DER SPITZENKÖCHE: Sie fahren Skateboard, singen in Heavy-Metal-Bands, werkeln mit Holz oder leben sich auf Leinwänden kreativ aus – wir zeigen, was Köche und Köchinnen sonst noch so tun

Für kulinarische Weltenbummler



3 Ausgaben
lesen, nur
2 bezahlen.

Two issues of DER FEINSCHMECKER magazine are shown. The left issue is about Bretagne and the right issue is about Balsamico. A digital tablet next to them also displays the magazine cover for Bretagne, with a red banner across it reading "Digital inklusive".

JETZT BESTELLEN:
feinschmecker.de/probe



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



The Ritz London

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

IN FAMILIENBESITZ

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.

