

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Pfälzer Ideen

Regionalküche kreativ und überraschend!



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

VINOTHEKEN

Die spektakulärsten Locations für Tastings

ASIENS AROMEN

Profitipps für die Nikkei-Küche und die besten Dim-Sum



WINE AWARDS 2023

DIE TOPSTARS DER WEINWELT LIVE ERLEBEN

Die Seele Spaniens

Geheimtipp Extremadura: Schinken, Tapas, gute Weine

E 17,90 €
Bibelux 15,90 €
P (cont'd.) 17,90 €
DK 149,95 DKR

Bibelux 15,90 €
F 17,90 €
I 17,90 €

D 13,90 €
A 14,90 €
CH sfr 26,50

DER FEINSCHMECKER
Ausgabe 9/2023

09
4 191752 7713907



leo willwer
SINCE 1920

EDITORIAL



DEBORAH MIDDELHOFF,
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,
Sie sind schon viel in kulinarischer
Mission unterwegs gewesen und
möchten etwas Neues entdecken?
Dann möchte ich Ihnen Spaniens
unbekannte Seite ans Herz legen: Die
Extremadura ganz im Südwesten an
der Grenze zu Portugal ist nicht nur
eine Region der Gegensätze, sondern
das „Land der Wunder“, wie unser
Autor Jakob Strobel y Serra schreibt.

Selten erlebt man so viele Überraschungen, tun sich unerwartet
schwelgerische Dimensionen des Genusses auf wie in den
Dörfern dieses Landstrichs, der Eroberer hervorbrachte und
eine kulinarische Heimatliebe, die ihresgleichen sucht.

Dass sich allerdings auch ganz in der Nähe Neues zu entde-
cken lohnt, beschreibt Patricia Bröhm in ihrer Geschichte über
die neue Pfälzer Regionalküche, die einen ganz eigenen Stil
entwickelt hat. In die Ferne schweifen wir in dieser Ausgabe
gleich zwei Mal – allerdings nur auf den Tellern: Die Geheim-
nisse der Nikkei-Küche offenbart das Restaurant „Nikkei
Nine“ im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten, legendär sind
die Dim-Sum im gleichnamigen Restaurant der Hansestadt –
das Haus am Hauptbahnhof ist übrigens ein Phänomen, das
bei Köchen und Gastronomen längst zur Pflichtadresse bei
jedem Hamburg-Besuch geworden ist.

Ich wünsche Ihnen einen genussreichen Spätsommer!

FOTO: VIVI D'ANGELO

Deborah Middelhoff



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



20

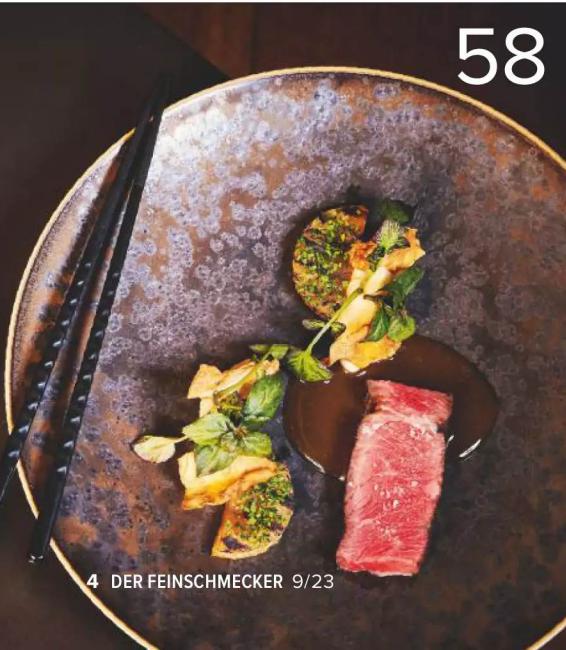
F

ALLE
HOTELS UND
RESTAURANTS
GETESTET
UND BEWERTET

50



58



INHALT

REISEN

- 20 **SPANIEN:** Die Extremadura im unbekannten Südwesten ist eine Region voller Überraschungen
- 36 **PFALZ:** Junge Gastronomen entdecken ihre Heimat mit kreativen Küchenkonzepten kulinarisch neu
- 42 **PORTRÄT:** Das „Dim Sum Haus“ in Hamburg ist eine Institution – nicht nur wegen der Pekingente
- 46 **GUTE GASTHÄUSER:** Der „Hirsch“ in Sonnenbühl bringt die Schwäbische Alb auf den Teller
- 48 **GESCHMACKSSACHEN:** Alexander Oetker über die Katastrophe auf Rollen
- 49 **REISENOTIZEN:** Ein ausgezeichneter Koch-Azubi, Tim Raue kocht regional und alpiner Genuss
- 116 **UNTERWEGS:** Neueröffnung in Paris, weitere Tipps von Hamburg bis Erfurt
- 124 **48 STUNDEN IN STOCKHOLM**

ESSEN

- 50 **KOCH DES MONATS:** Gal Ben Moshe serviert im Berliner „Prism“ levantische Spitzenküche
- 72 **UNSERE HELDEN:** Catherine André hat sich dem perfekten Ziegenkäse verschrieben
- 80 **KÜCHENNOTIZEN:** Ein stilvoller Brenner für die Küche und frischer Fisch vom Kutter

REZEPTE

- 58 **SAISONKÜCHE:** Länderübergreifender Genuss – Kai Weigand kreiert in Hamburg beste Nikkei-Menüs
- 68 **QUERBEET:** Matthias Gfrörer zeigt seine Version des Nizzasalats, perfekt für den Spätsommer!
- 74 **EIS:** Mal was anderes als Schoko und Erdbeere – Marco d’Andrea verrät drei erfrischende Eisrezepte
- 78 **MEISTERSTÜCK:** Sascha Stemberg serviert Schweineschulter mit Blutwurst, Apfel und Radicchio

Kochkurse mit
Thomas Kellermann

Dichter, Denker &
Legenden Events

Sommerfest

Gastkochevent

...und vieles mehr!



Zum Newsletter

JETZT ANMELDEN

UND KEINEN EVENT MEHR VERPASSEN.





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



INHALT

TRINKEN

- 82 VINOTHEKEN:** Die lohnen einen Besuch – die spektakulärsten Probierkulissen Deutschlands
- 92 BEST BUY:** Sauvignon Blanc international
- 94 WINZERPORTRÄT:** Martin Tesch von der Nahe hat 300 Jahre Tradition umgekrempelt
- 97 GETRÄNKENOTIZEN:** Ein Berliner Cocktailbistro, hochwertiger Birnensaft und ein Drink-Jubilar

LEBENSART

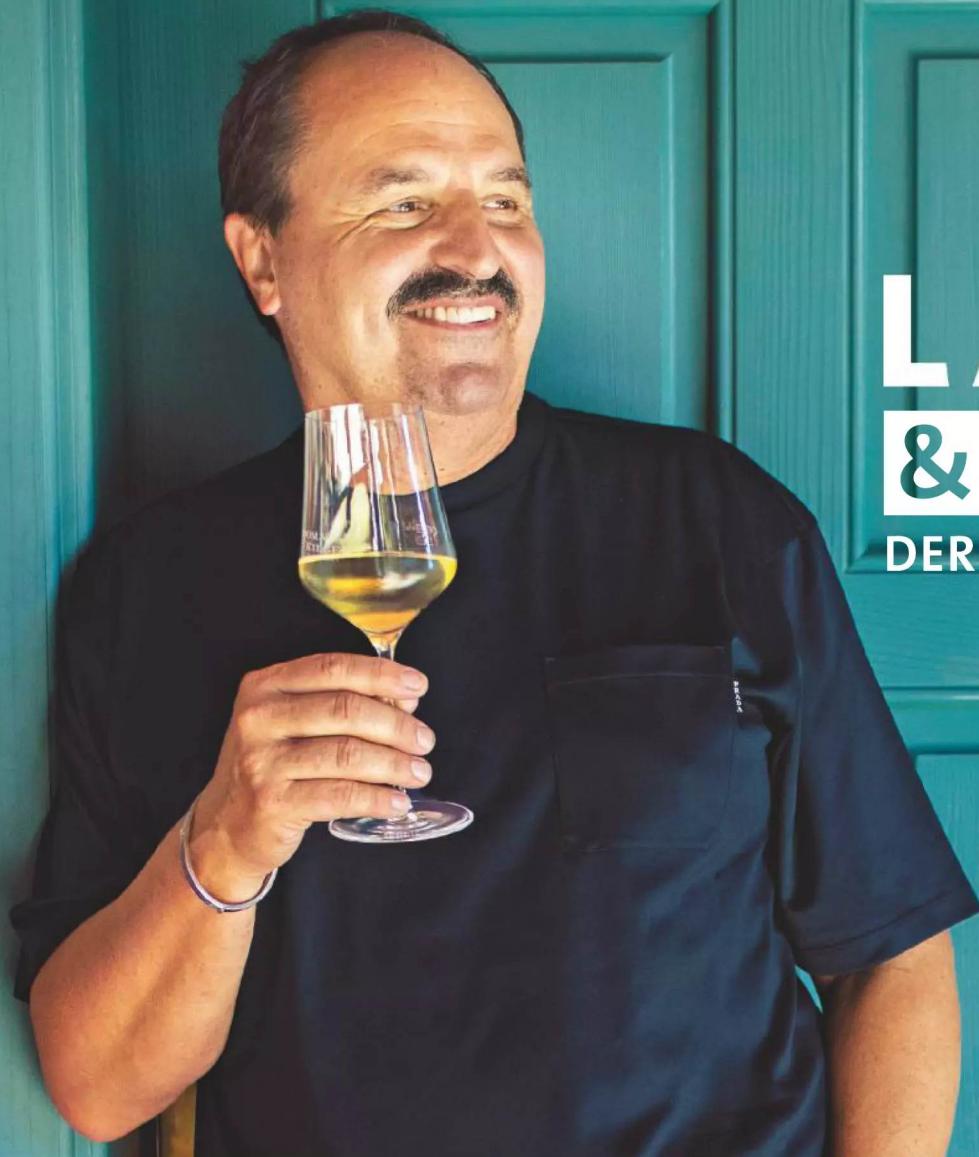
- 98 SPITZENKÖCHE PRIVAT:** Mit diesen Hobbys schalten die Küchenchefs in der Freizeit ab
- 110 KLASSIKER RELOADED:** Die traditionsreiche Brennerei Ziegler erfand sich nach 150 Jahren neu
- 114 LEBENSARTNOTIZEN:** Ein Küchenregal, Glas-
kunst und von der Pariser Métro inspirierte Untersetzer

3 Editorial **8** Chef's Table **10** Salon **18** Backstage
19 Lesezeichen **108** Wine Awards **112** DER FEINSCHMECKER-Club **126** Impressum **127** Leserbriefe

TITEL: Zander vom Neusiedler See mit Spitzkohl,
Luma-Schwein und Gulaschsaft von Juan Amador
(siehe S. 104). **FOTO:** Lukas Kirchgasser, Maria Schiffer

AUF ALLEN KANÄLEN

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



LAFER & FRIENDS

DER GENUSSPODCAST



Lafer auf die Ohren!

Johann Lafer im Gespräch mit Freunden.

Über kulinarische Genüsse, persönliche Leidenschaften, über das Leben und die Liebe.
Einblicke, wie es sie so noch nie zu hören gab.

Jetzt abonnieren auf allen gängigen Podcast Plattformen und Kanälen



FLOWER POWER

QUIQUE DACOSTA

Dénia, Spanien

Quique Dacosta und sein gleichnamiges Restaurant gehören zur Spitze der spanischen Avantgarde – mit einer Besonderheit. Der Chefkoch beschränkt sich auf Zutaten aus einem Umkreis von 75 Kilometern um sein Restaurant. Das Dessert „Seltene Blumen“ zeigt, welche Vielfalt in der näheren Umgebung gedeiht. Über 20 Pflanzen, darunter Holunder, Chia und Lavendel, werden in dem Gericht verarbeitet und mit Früchten aus der Region kombiniert. Zuerst beeindruckt die Optik, dann der Duft der Blüten, süßsaure Aromen unterstreichen den farbenfrohen Abschluss des Menüs.

FOTO: PELUT I PELAT



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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





Bleib doch noch, Sommer!

Kann man den Sommer verlängern? Ja! Zum Beispiel mit den bunten Keramikvasen der Kollektion „Los Floreros“, inspiriert von den Farben Mexikos. „Cenote“ (l.) und „Trompeta“ (r.) strahlen mit Dahlien um die Wette. Ø 19 cm, 16/39 cm hoch, ab € 75, www.acapulcodesign.eu



DAS BESTE IM SEPTEMBER

SCHÖNES & NÜTZLICHES – UNSERE NEUESTEN
EMPFEHLUNGEN FÜR DEN SPÄTSOMMER



Servier-Kunst

Das italienische Kaschmirlabel Loro Piana macht Stücke fürs Leben, nicht nur zum Anziehen. Der französische Künstler

Lucas Castex hat für LP eine wunderschöne limitierte Kollektion Nussbaumholzbretter für Apéro, Pizza, Oliven, teils mit geflochtenen Ledergriffen, handgefertigt. Es lebe die Manufaktur! Luxus?

Absolut! € 2000, de.loropiana.com



Aromen des Südens

Sonnensatte Früchte, Meersalz, Rosmarin – diese marokkanischen Salzzitronen konservieren den Geschmack des Sommers wie kaum etwas anderes. Ihre frische Würze verleiht Salat, Hähnchen, Fisch mediterrane Aromen. Genial auch mit Burrata und Anchovis als Crostini. Von Belberry, 625 g, € 15,90, www.oschaetzchen.com



Erfrischung

Ein Zweig Minze macht aus schlichem Trinkwasser eine sommerliche Erfrischung. Besonders dekorativ geht das zum Beispiel mit der „Tap Water Carafe“ der Designerin Lotte de Raadt, gefertigt in einer tschechischen Glasbläserei. Der zierliche Verschluss der bauchigen Karaffe erinnert an einen Wasserhahn. Ø 9,5 cm, 25 cm hoch, € 139, www.vij5.nl



Präzisionsarbeit

Die müssen Sie auch am Ende der Grillsaison nie nachschärfen! Die Steakmesser der Schweizer Messer- manufaktur sknife sind handwerkliche Präzision pur: Sie werden aus neuartigem Chirurgenstahl geschmiedet, die Griffe sind aus stabilisiertem Holz (Esche/ Walnuss). Das brachte vier internationale Designpreise ein. So viel Innovation hat ihren Preis: 4er-Set € 938. Dafür halten sie auch lebenslang. www.sknife.com

Gestatten, Paloma

Kennen Sie den Drink der Saison? Probieren Sie ihn! Der Cocktail aus Tequila, Grapefruitsaft, Agavensirup und Limettensaft feiert in den Bars von Hamburg bis München ein Revival. Erdige Noten des Tequila (z. B. Reposado von Patrón) und fruchtiger Grapefruit- saft vereinen sich zum köstlichen Sundowner.





EINE FARBFROHE WELT schuf Schuhdesigner Christian Louboutin mit seinem neuen Hotel Vermelho im kleinen portugiesischen Dorf Melides



CHRISTIAN IM WUNDERLAND

Mit dem Hotel Vermelho in Portugal besitzt Schuhkönig **Christian Louboutin** jetzt auch ein Hotel – und was für eines!



ROTE AKZENTE finden sich auch hier, etwa auf Keramikfliesen oder in Fenster- und Türrahmen. Die Skulpturen des Italiener Giuseppe Ducrot markieren den Eingang



Eigentlich hatte man ja Rot erwartet. Weil der portugiesische Name „Vermelho“ übersetzt rot bedeutet. Und weil die roten Sohlen das Markenzeichen von Christian Louboutins Schuhkreationen sind. Das Hotel in Melides ist das neueste Werk des französisch-ägyptischen Schuhdesigners. Doch in dem verschlafenen Dorf in der Region Comporta ist zwischen weiß getünchten Häusern von Rot zunächst keine Spur. Gewaltige Keramikskulpturen des italienischen Bildhauers Giuseppe Ducrot weisen am Eingang den Weg in eine Wunderwelt, die vor Farben, Formen, Kunstschätzen und Handwerkskunst nur so strotzt. Die Louboutin-Sammlung extravaganter Mitbringsel wie antike Truhen oder Spiegel aus dem asiatischen und orientalischen Raum schmücken die Salons im Haupthaus. Für die zeitgemäße Ausstattung der 13 Zimmer und Suiten engagierte Louboutin die besten Werkstätten in Portugal, Spanien, Griechenland und Indien. Ergebnis: atemberaubendes Design mit modernen Fresken von Konstantin Kakianas oder von innen beleuchteten Murals aus mundgeblasenem Glas aus Neu-Delhi. Rot gibt es dann doch – etwa bei mit rotem Leder bezogenen Kleiderbügeln. Im Restaurant „Xtian“ serviert Portugiese David Abreu Gerichte aus heimischen Zutaten. Sehenswert! www.vermelhohotel.com *Kiki Baron*



Weimarer Land
Spa & GolfResort

Modern
Eleganz

The first

by Marcello Fabbri



Restaurant
Masters

by Danny Schwabe

Das Spa & GolfResort Weimarer Land vereint mit seinen zwei Fine Dining Restaurants „Masters“ & „The First“ erlesenen Hochgenuss unter einem Dach. Erleben Sie die elegant frankophilen oder modern italienischen Gaumenfreuden der beiden Ausnahmeköche Danny Schwabe & Marcello Fabbri im Weimarer Land.





Gal Ben Moshe liebt die Perfektion des „Frantzén“ in Stockholm, etwa bei Thunfisch, gesalzenen Pflaumen und Rettich (o.), genauso wie das Gefühl bei „Din Tai Fung“, kulinarisch weltweit zu Hause zu sein



BARBECUE & DUMPLINGS

Die Lieblingsrestaurants der Köche sind heiß begehrte Tipps. Hier verrät unser Berliner Koch des Monats **Gal Ben Moshe aus dem „Prism“** (S. 50) seine Highlights weltweit



„In Berlin fällt mir sofort eine Adresse ein: „Lino's Barbecue“ im Wedding. Lino kommt aus Texas und hat sein Handwerk dort gelernt. Er macht genau eine Sache – und die macht er richtig gut: Barbecue. Also langsam über Eichenholz geräuchertes Fleisch aus dem eigenen Smoker. Brisket, Spareribs oder hausgemachten Speck. Eine solche Qualität ist in Deutschland selten, wenn nicht einzigartig.

Ich bin viel in der Welt unterwegs und freue mich immer, wenn ich ein Restaurant der Kette **„Din Tai Fung“** entdecke. Die handgemachten Dumplings, gefüllt mit Pilzen, Schweinefleisch oder Bohnen in dampfenden Bambuskörbchen, machen einfach glücklich und sind für mich wie Heimat – ob in Dubai am Flughafen oder in Kalifornien.

Wenn es außergewöhnlich sein soll, kommt für mich nur das **„Frantzén“** in Stockholm infrage. Über das Essen brauche ich nichts zu sagen, es ist Weltklasse, aber was wirklich fasziniert, ist die Art und Weise, wie hier Service gelebt wird. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind einfach natürlich, freundlich und gleichzeitig sehr professionell. Hier stimmt bis ins kleinste Detail einfach alles.“

„Linos Barbeque“, Berlin, www.linosbbq.com
„Din Tai Fung“ (weltweit), www.dintaifung.com.tw
„Frantzén“, Stockholm, www.restaurantfrantzen.com

THE NEW LUXURY

NEUE
PERSPEKTIVEN

PRIVATE
AVIATION

LUXUSVILLEN
ZUM MIETEN

YACHTING

RENNSPORT



LUXUS AUF BALI

ELEKTRIFIZIERTE
G-KLASSE

DESIGN

FOOD &
DRINK

MASSSCHNEIDER

LUXUSLINER
NEUE HORIZONTE

UHREN UND
SCHMUCK

MOBILITY

STIL LIFESTYLE

NEUE HORIZONTE

2 Ausgaben lesen,
1 Ausgabe bezahlen.
robbreport.de/testen

Tel: 040 / 21 03 13 71, Aktionsnummer: 2114206
Abpreis: 14,00 EUR



Jetzt
testen
mit 50% Rabatt

FRÜHSTÜCK IST FERTIG!

Sie gehören eher zu der Spezies der Morgenmuffel? Wir hätten da ein paar Ideen, die Ihren **Start in den Tag** garantiert zu einem ersten Highlight werden lassen

Bringdienst

Noch kann man auf der Terrasse frühstücken und in die Sonne blinzeln. Marmelade und Brötchen servieren bequem die Helfer aus Edelstahl mit Leinen. „A Tavola“, Table Caddy und Brotkorb je € 59, www.philippi.com



Klare Sachen

„Datum“ von Foster + Partners ist geometrisch, stapelbar, und alle Teile ergänzen sich perfekt. Die French-Press-Kanne ragt heraus. 25,5 cm hoch, € 370, www.fuerstenberg-porzellan.com



Muntermacher

Energie schon vor dem ersten Kaffee: Espressokanne für den Herd im sizilianischen Folklore-Design von Dolce & Gabbana. „Moka Express“, 3 Tassen, € 80, www.bialetti-shop.de



Adults only

Wer die Schoko-Nuss-Creme mit Olivenöl von Venchi nicht gleich löffelweise nascht, streiche sie auf würziges Sauerteigbrot – herrlich. „Suprema XV“, 200 g, € 12,90, eu.venchi.com





CORNELIA POLETT

DAS GEHT RUNTER WIE ÖL!

Cornelia Polettos beliebter Klassiker Olio d'Oliva Extra Vergine
jetzt in neuer Flasche erhältlich



JETZT
ONLINE
unter:
cornelia-poletto.de



Ob ganz pur mit ein wenig Fleur de Sel und gemahlenem Pfeffer zu frischem Brot oder großzügig in der Spaghetti aglio, olio e peperoncino – Olivenöl ist ein absolutes Muss in der italienischen Küche.

Und auch ohne Gewürze geht hier gar nix! Die Poletto-Kollektion umfasst 24 eigens von der Spitzenköchin zusammengestellte Kreationen.



Bestellen Sie Ihre neuen Lieblinge oder die ganze Kollektion unter: cornelia-poletto.de

WAS WIR SONST NICHT PREISGEBEN

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

ENTE IM ANFLUG

Wer hätte gedacht, dass Peking-Enten fliegen können: Wir wollten die Vögel aus dem Lieferdienst (bundesweit!) des „Dim Sum Hauses“ in Hamburg unbedingt ausprobieren. Und waren überrascht: knusprig und perfekt vorbereitet!

Kolja Kahle, Art Director



JULIUS SCHNEIDER
TEXTREDAKTION

GESUCHT, GEFUNDEN

RICHTIG GUTES TAHINI ist in Deutschland schwer zu finden. Also nutzte ich die Chance und fragte unseren Koch des Monats, Gal Ben Moshe, wo man die beste Sesampaste in Berlin bekommt. Der gebürtige Israeli musste nicht lange überlegen: Harb Trading. Seit 35 Jahren die Adresse für arabische Delikatessen, Porzellan aus dem Nahen Osten und Kochbücher. Und ja: Das Tahini ist Weltklasse.

www.harb-gmbh.de



KATHARINA MATHEIS
REDAKTEURIN WEIN

FINE DINING MIT BABY

Seit unser Sohn (10 Monate) auf der Welt ist, entdecken wir das Mittagsangebot vieler Restaurants. Zuletzt beeindruckte mich der „Quick-Lunch“ im Düsseldorfer Phoenix. Ein durchdachtes 3-Gänge-Menü in einzigartigem Ambiente. Das Restaurant befindet sich direkt im Dreischeibenhaus, der früheren Zentrale von Thyssen Krupp – ein Denkmal der Industriekultur! Nach einer Stunde gingen wir mit dem beseelten Gefühl, dass gastronomische Erlebnisse auch mit Baby funktionieren, nur zu anderen Uhrzeiten. Und unser Kleiner liebte das Brot!

www.phoenix-restaurant.de



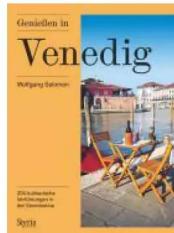
KARIN SZPOTT
TEXTREDAKTION

Ahoi am Bodensee

Das schicke Industrieflair ist eher ungewöhnlich in dieser Gegend: Uns gefielen in der „Werft1919“ nicht nur die Lage direkt am Wasser, sondern auch die modernen Gerichte („Gemüseacker“ oder Fisch-Bowl) und der nette Service in den Räumen der ehemaligen Bodan-Werft in Kressbronn.

www.werft1919.com

BÜCHER & PODCAST



HERZENSANGELEGENHEIT

Der Autor und Venedig-Kenner Wolfgang Salomon liebt die Lagunenstadt so sehr, dass er in Wien eine Weinbar nach venezianischem Vorbild eröffnete und 17 Jahre lang führte. Mehrmals im Jahr ist er in der Stadt, die

365 Tage Saison hat, um Osterien, Ristoranti und Bars zu entdecken. Über 200 davon hat er in dem Buch „Genießen in Venedig“ zusammengetragen und jede Adresse mit einem kurzen Text versehen – Stoff für viele Besuche in der Serenissima.

192 Seiten, € 29, Styria



EINFACH ITALIENISCH

Gennaro Contaldo lebt seit über 50 Jahren in England, aber er zelebriert die italienische Küche wie kaum ein anderer. In seinem Buch „Gennaros Cucina Povera: Die einfache italienische Küche“ erinnert er an die bäuerliche

Küche, die in vielen italienischen Familien noch zum Alltag gehört. Mit Mangold gefüllte Tortelli, Zucchini-Ricotta-Auflauf oder sardische Fleischtörtchen sind einfach, rustikal und sehr, sehr gut.

192 Seiten, € 28, ars vivendi



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 Food-Szene. Auf allen bekannten Podcast-Plattformen oder einfach den QR-Code scannen:



FEINSCHMECKER-
PODCAST



Heimatküche mit Seele

In seinem neuen Buch „Deutsche Küche“ überführt Christian Rach heimische Klassiker in die Moderne – und zwar ohne sie zu verfremden. Denn Gerichte müssen ihre Seele behalten, findet er. Rehrücken mit Rotweinbirnen (Foto), Thüringer Klöße oder Jägerschnitzel sind nur drei von über 160 beliebten Rezepten, die durch Nuancen spannend verfeinert werden. Zusätzlich gibt es ein Kapitel mit Gerichten aus der DDR, darunter Soljanka, und eines mit jüdischer Küche, dort finden sich etwa Latkes mit Apfelmus.

Leibgerichte neu entdeckt!

416 Seiten, € 59, Südwest

WELTKLASSE

Das „Ikarus“ in Salzburg ist die Bühne der internationalen Kochelite. Jeden Monat lädt Küchendirektor Martin Klein einen anderen Spitzenkoch ein, der jeweils

seinen Stil in einem Menü präsentiert. Welche Größen im Jahr 2022 zu Gast waren, ist in Band 8 von „Die Weltköche zu Gast im Ikarus“ nachzulesen. Dort finden sich unter anderem auch Rezepte von Johannes Nuding mit Pierre Gagnaire, Eric Vildgaard aus Kopenhagen und Yusuke Takada aus Osaka – vier der 13 Spitzenköche.



368 SEITEN, € 69,95, PANTAURO

Tor zum GLÜCK

Prächtiges Mittelalter, weite Eichenwälder, Schinken von Weltruf und Köche, die die Seele ihrer Heimat auf den Teller zaubern: So wenig die Extremadura im Südwesten Spaniens bei uns bekannt ist, so sehr lohnt sich ein Besuch

TEXT JAKOB STROBEL Y SERRA FOTOS MARKUS BASSLER



IMPOSANT: Der Arco de la Estrella (Sternbogen) ist der Haupteingang zur Altstadt von Cáceres. Seine heutige Form erhielt er im Jahr 1726

Das Land der Wehmut und
Melancholie ist nicht minder
eines der Lebensfreude

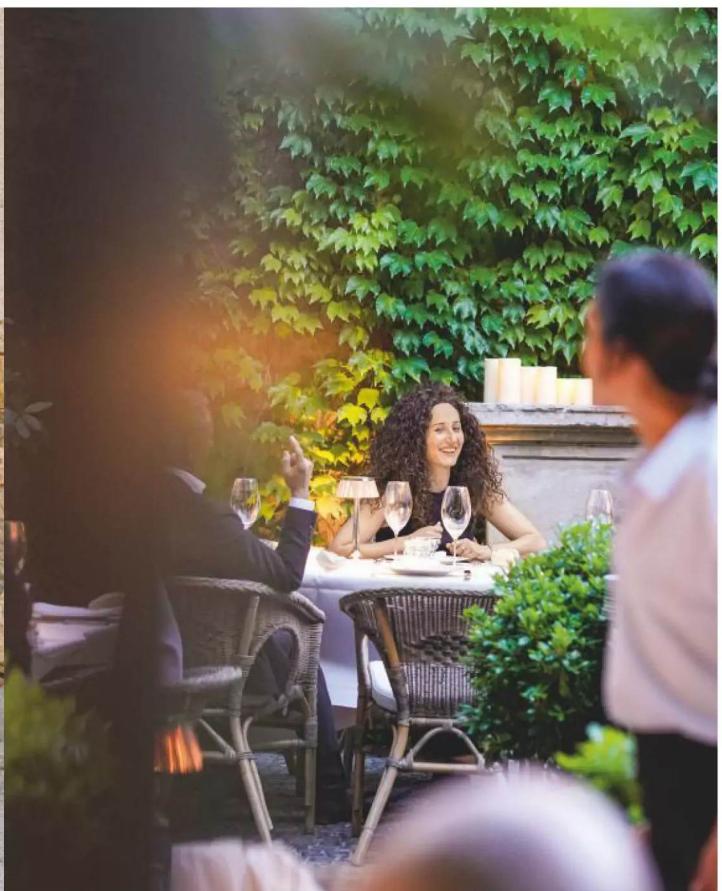




GUTES ESSEN
macht gute Laune:
Im „Atrio“ in
Cáceres wird
Empanadilla de Taro
serviert, eine kleine
Teigpastete, die mit
Wasserbrotwurzel
gefüllt ist. Rechts:
gelöste Stimmung
im Restaurant
„Versátil“ im Dorf
Zarza de Granadilla

VARIATION EINES KLASSIKERS: Das Gericht Porco tonnato bereitet Toño Pérez im „Atrio“ anders als beim Vitello tonnato mit geräuchertem Bauch vom Ibérico-Schwein zu – die Thunfischcreme bleibt. Ganz rechts: sein Zweitrestaurant „Torre de Sande“





H

Es ist ein Land wie erschaffen für die Ewigkeit, wie in Stein gemeißelt, unvergänglich, unerschütterlich, ein Land, das alle Zeit der Welt hat, das Land, in dem die Schinken so lange reifen wie Grand Crus, die Olivenbäume so alt werden wie Kaiserreiche und die Festungen der Rekonquistadoren so felsenfest auf ihren christlichen Fundamenten ruhen, dass sie selbst den Jüngsten Tag schadlos überstehen werden.

Es ist ein hartes, karges Land, heiß wie die Hölle im Sommer, kalt wie der Tod im Winter, ein Land so unbarmherzig, dass es Männer hervorgebracht hat, die so hart gesottern waren, dass sie weder Tod noch Teufel fürchteten und Amerikas präkolumbianische Riesenreiche im Handstreich erobern konnten. Es ist ein zartes, elegisches Land, getränkt von der Wehmut all jener, die fortmussten und nie wiederkamen, von den melancholischen Liedern voller Schmerz und Sehnsucht, die einst die Hirten sangen, als sie ihre Herden im Herbst nach Süden trieben. Es ist ein leises, leeres Land, so unbehaust, dass die Störche ihre Nester nicht nur zu

Tausenden auf Zinnen und Kirchtürmen bauen, sondern auch auf Autobahnschildern, und die Bussarde ihre Siesta mitten auf den Landstraßen halten. Es ist das Land der unentdeckten Schönheiten und ungehobenen Schätze, ein Land voller Rehbühner, Ibérico-Schweine und Steineichen, das die Ruhe, die es in sich trägt, so großmütig wie der Heilige Martin seinen Mantel mit allen Besuchern teilt. Dieses Land der Wunder ist die Extremadura.

So still, als sei es von Gott und der Welt bis in alle Ewigkeit verlassen, als erwarte uns hier nichts anderes als der Tod am Nachmittag, so wirkt das Dorf Zarza de Granadilla ganz im Norden der Extremadura. Doch dann stoßen wir plötzlich auf eine unscheinbare Tür, hinter der das pralle Leben tobt, so als habe sich eine Geheimgesellschaft glücklicher Gourmets zum Menschen gewimmel verabredet. Es ist das Restaurant „Versátil“, das die drei Brüder Alejandro, David und José Hernández Talaván betreiben, die Söhne eines Kürschners aus Zarza, die niemals auf den Gedanken kämen, ihrem Heimatdorf den Rücken zu kehren. Stattdessen haben sie

Stilvoll übernachten

1. Hotel Atrio in Cáceres

Das luxuriöse und stilvolle Hotel wird geführt von Toño Perez, dem besten Koch der Stadt.

2. Parador de Cáceres

Untergebracht einem Adelspalast aus dem 14. Jahrhundert im Herzen der Altstadt.

3. Olivenza Palacio in Olivenza

Komfortable große Zimmer im Palast der Herzöge von Cadaval.

zem Trüffel und Jamón ibérico – ein Menü als Hochamt der Heimatliebe mit lauter Zutaten aus der nächsten Nachbarschaft.

Solche Überraschungen, solche Verblüffungen erleben wir immer wieder in der Extremadura, als Nächste in einem schmucklosen Neubauviertel der im Süden gelegenen 150 000-Einwohner-Stadt Badajoz. Hier hat sich der junge Koch Juan Manuel Salgado, ebenfalls Berasategui-Schüler, nach zehn Jahren Wanderschaft durch die besten Häuser Spaniens und zwei Teilnahmen am Bocuse d'Or den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Ganz allein steht er in der Küche seines „Dromo“, kocht dort lustvoll, kunstvoll – und so unerschütterlich, wie seine Heimat ist. Er kombiniert die weiße Gamba aus Huelva mit Kaviar und Mandel-Gazpacho, die Nudeln aus Schweinebauch mit pochiertem Eigelb und Schweinebrühe, die Jakobsmuscheln mit Nussbutter und einer Sauce Nantua, das von Tintenfischtinte rabenschwarz gefärbte Filet vom iberischen Schwein mit soufflierten Kartoffeln – und macht so ohne viel Aufhebens aus seinem Lokal das beste der Stadt, eine stille Trouvaille in einem Landstrich, dem alles Marktschreierische fremd ist.

So groß wie die Niederlande ist die Extremadura, aber nur von einer Million Menschen bewohnt, die ihren Tie-

ihm ein Feinschmeckerlokal geschenkt, in dem Alejandro als gelehriger Schüler des großen Martín Berasategui eine virtuos verfeinerte spanische Hausmannskost auf die immer voll besetzten Tische bringt: ein Buñuelo, den klassischen Windbeutel, gefüllt mit Schweinebauchschaum und Räucherlachs, arrondiert mit Kaffee und Karamell, Mandelstaub und Heringsrogen; einen gekochten Schweinefuß mit einer Espuma von Kartoffeln und der Essenz vom Schweine-Eintopf; ein Carpaccio vom edlen, üppig marmorierten Nackenstück Presa Ibérica, einen Raviolo mit Waldpilzen, Foie gras, schwar-





BRÜDERLICH: José, David und Alejandro Hernández Talaván (von o. nach u.) betreiben zu dritt das Restaurant „Versátil“. Es liegt im Dorf Zarza de Granadilla ganz im Norden der Extremadura. Links unten: Schweine in Steineichenwäldern haben viel Auslauf



WELTKLASSE: Der Hersteller Extrem Puro Extremadura produziert feinste Schinken, darunter das Spitzenprodukt Ibérico de Bellota. Rechts: Blick auf einen See in Zarza de Granadilla

Die Delikatessen hier
schmecken wie ein Destillat
der Landschaft





HIER WOHNT DIE LEBENSLUST: In Cáceres lässt Javier Martín in seinem gleichnamigen Restaurant Desserts wie „Los frutos rojos“ auftischen, mit Erdbeeren, Himbeeren, Eis und Schokolade. Ganz rechts: eine typische Bar in der Altstadt



ren unendlich viel Platz lassen, all den Schweinen, Kühen, Ziegen, Schafen, und aus diesem Luxus der Leere die wunderbarsten Lebensmittel zaubern. Das bekannteste Beispiel dafür sind die Ibérico-Schweine, deren Schinken längst Weltruf erlangt hat. Bei Extrem Puro Extremadura kurz vor der portugiesischen Grenze, einem der allerbesten Produzenten, erleben wir wieder Überraschendes und Verblüffendes: Die größten Flächen der Dehesa in Spanien, dieser einzigartigen, sterbensschönen Kombination aus losen Steineichenwäldern und Weideflächen dazwischen, gibt es in der Extremadura, und deswegen stammen die meisten unter dem Label Jabugo vermarktetem Schinken gar nicht aus Andalusien (in der die Gemeinde Jabugo liegt), sondern aus der Dehesa extremeña. Ganz besonders gilt das für den König der Schinken, den Ibérico de Bellota, der ausschließlich aus reinrassigen Ibérico-Schweinen hergestellt wird. Eine Fläche von 10 000 Quadratmetern wird jedem Tier zugestanden und jeder Schritt der Schinkenwerbung minutiös überprüft und überwacht, sodass kein Schindluder wie beim Parma-Schinken möglich ist, der meist aus Polen stammt und nur für ein kurzes Alibi in der Emilia-Romagna reift.

Sympathischere Tiere als die ganz jungen Ibérico-Schweine haben wir kaum je gesehen. Zu Hunderten umringen sie uns bei Extrem Puro, schnüffeln und knabbern neugierig an unseren Schuhen, grunzen zufrieden, sau-

sen vergnügt durch ihr Steineichenreich. Von klein auf trainiert man sie wie Athleten, indem man ihre Wasserstellen kilometerweit entfernt platziert. So werden die Schweine fit genug für das harte Leben in den Eichenwäldern. Bis zu 22 Monate lang sind sie an der frischen Luft, bevor sie geschlachtet werden – stets im Winter, weil sie nur dann mit Eicheln vollgefressen sind. Und da sie dank ihres genetischen Codes als einziges Tier die aromatischen Fette der Eicheln ins Muskelfleisch einlagern können, schmeckt der Schinken nach vier, fünf Jahren der Reifung wie ein Destillat der wilden Schönheit der Extremadura. Er ist, das wird wohl jeder sagen, der ihn kosten durfte, der beste Schinken der Welt.

In der unermesslichen Unberührtheit der Extremadura wirken ihre Inseln der Kultiviertheit besonders strahlend, allen voran die Altstadt von Cáceres, Welterbe der Menschheit, Geschenk der Geschichte, Kulisse für Filme und Serien wie „Game of Thrones“. Sie ist eine der schönsten, unversehrtesten mittelalterlichen Städte Spaniens, vollständig erschaffen aus dem leuchtenden Granit und Quarzit der Extremadura. Allein 50 Paläste der Konquistadoren und Rekonquistadoren drängen sich zwischen Kirchen und Konventen, Heiligenstatuen und Drachentöterreliefs auf dem Hügel des alten Cáceres, geschmückt mit prachtvollen Renaissance-Portalen, verziert mit den Insignien eines Reiches, in dem die Sonne nie unterging, mit Kaziken von den Philippinen und

Mit 14 verließ er das Haus, um seine armen Eltern zu entlasten – und Koch zu werden

Königstöchtern aus Mexiko. Und zwischen all dem herrlichen Stein verstecken sich, als sei es der Wunder noch nicht genug, verwunschenen Gärten, farbenfrohe Refugien voller Poesie, voll von Feigen und Rosen, Oleander und Hibiskus, Kamelien und Gardenien – die zärtliche Seite einer wehrhaften Stadt.

SOLO-KÜNSTLER:
Juan Manuel Salgado steht in seinem Restaurant „Dromo“ in Badajoz allein in der Küche. Dort kombiniert er zum Beispiel bei Niedrigtemperatur gegarten Bauchspeek vom Schwein mit einer Jakobsmuschel

Schönheit gibt Gelassenheit, und so erleben wir einen Ort, in der das Glück zu wohnen scheint und die ihre Lebenslust so großmütig mit uns teilt wie die Extremadura ihre Ruhe. Cáceres genießt das Leben in vollen Zügen, trifft sich mit drei Generationen auf der Plaza Mayor zum Aperitif und lässt es sich bei Köchen wie Javier Martín schmecken, der gemeinsam mit seiner Frau Esther seit 20 Jahren das „Restaurante Javier Martín“ führt, das zweitbeste der Stadt, und seinen Gästen eine traditionelle spanische Küche mit unverbrüchlicher Erdverwurzelung und avantgardistischen Verfeinerungen serviert. Er de-

konstruiert den klassischen Zitrusfrüchtesalat, die beste Lebensversicherung gegen die Hitze Südspaniens, und setzt ihn mit Orangen, Zitronen, Limonen und Ibérico-Schinken wieder zusammen. Er macht aus Carabinero, Entenmuscheln, Miesmuscheln und Schwertmuscheln einen hocharomatischen ozeanischen Ringelpiez, kontrastiert die Jakobsmuschel mit der berühmten Trüffel aus Alcántara oder tischt uns einen gegrillten, halbierten Markknochen mit Romesco-Sauce zum Auslöfeln auf.

Wenn es die Bürger der Stadt, die Cacereños, ein wenig rustikaler, aber genauso gut haben wollen, gehen sie zu Eleuterio Sánchez Nolasco ins „Homarus“, er ist der Schwager Javier Martíns und stammt aus Las Hurdes im Norden der Extremadura, einst eine der ärmsten Gegenenden Spaniens. Mit 14 Jahren verließ er, ohne zu wissen, was elektrisches Licht ist, wie in einem Märchen der Brüder Grimm sein Zuhause, damit die Eltern ein Maul weniger zu stopfen hatten, schufte sich an der Costa Brava als Autodidakt vom Tellerwäscher zum Küchenchef hoch und machte mit harter, inzwischen 18 Jahre währender Arbeit sein Lokal zu einer Institution in der Stadt – bekannt und gerühmt für den namensgebenden Hummer und die Torta del Casar, eine regionale Schafskäsespezialität mit kräftigem, an Ibérico-Schinken er-



innernden Aroma. Kroketten werden im „Homarus“ mit Reiscreme und Hummer gefüllt, die andalusische Tomatensuppe Salmorejo wird mit einem Eis von der Torta verfeinert, und wenn Sánchez einmal auf seine Lieblingszutaten verzichtet, macht er uns mit Gänseleberpastete, Rebhuhnbrust, Wildkräutersalat und Fenchelblättern glücklich.

Das größte der vielen Wunder der Extremadura aber verbirgt sich hinter dicken Granitmauern in der Altstadt von Cáceres, gleich gegenüber dem Konvent der Klarissen. Dort hat der Sohn eines örtlichen Bäckers gemeinsam mit seinem Lebenspartner ein kulinarisches Gesamtkunstwerk geschaffen, das es in Spanien kein zweites Mal gibt. Seit 47 Jahren, seit der Schulzeit, ist Toño Pérez mit seinem José zusammen, und schon vor vier Jahrzehnten beschlossen sie, ihre Studien der Kunst und der Philosophie aufzugeben, um mit Anfang zwanzig das Restaurant „Atrio“ zu eröffnen. Toño Pérez, ein Autodidakt von unerschöpflicher Neugier, holte sich bei Avantgardisten wie Juan Mari Arzak und Ferran Adrià Inspiration, um mit deren Innovationen die Küche seiner Heimat zu revolutionieren. Vor 14 Jahren zog das „Atrio“ dann in einen spektakulären, sich wie von Zauberhand in die mittelalterliche Umgebung einfügenden Neubau, der längst zu einer architektonischen Ikone geworden und auf dezenten Weise mit Kunst von Andy Warhol bis Antoni Tàpies dekoriert ist.

Eine „Liebesgeschichte zwischen Herdplatten“, so nennt Toño Pérez sein Leben, und auch mit 60 Jahren handelt es sich dabei noch um die leidenschaftliche Liebe eines Kochs, der so rastlos wie energiegeladen seine Ideen Wirklichkeit werden lässt. Immer dreht sich dabei alles um die Extremadura, denn seine Küche, über der seit dem vergangenen Jahr drei Michelin-Sterne strahlen, ist eine einzige Hymne an seine Heimat. Das „Atrio“, sagt Pérez, könnte nirgendwo anders als in Cáceres existieren, und das Kronjuwel seines Kochens, „der größte kulinarische Schatz der Extremadura, unser Geschenk an die Weltküche“, sei das Ibérico-Schwein, das er bei jedem Gang seines großen Degustationsmenüs eine Ehrenrolle spielen lässt.

Es beginnt mit minimalistischer Küchenhochkunst in Gestalt einer Schinkenmayonnaise mit Tomatenwasser als geeister Sphäre und Chrysanthemen-Blüten, gefolgt von den Klassikern des örtlichen Metzgerhandwerks, von Salchichón, Lomo doblado oder Paté de Cerdó, die kunstvoll in Gemälde von Miró oder Kandinsky verwandelt werden. Eine Empanada mit Curry und Kreuzkümmel ist schon der exotischste Teller, alles andere erweist sich als die reinste Seele der Extremadura: das Porco tonnato, Pérez' Version des piemontesischen Klassikers mit Thunfischcreme, aber geräuchertem Ibérico-Bauch statt Kalb; der Buñuelo mit einer Füllung aus geschmor-



tem Schweineohr und einer Creme aus Tintenfischtinte; der Flan aus Schweinekinn mit Beluga-Kaviar und Pilzessenz, 70 Stunden lang bei 45 Grad gegart; der Hummer mit frittierten Kichererbse, in einer Reduktion vom Ibérico glasiert; die Schweineschnauze mit Kaisergranat, die Schweineschwarte mit Gänseleberschaum und Wachtelessenz, die Torta del Casar mit Quitte, grünem Tee und als Dekoration einem Schweinchen aus Schweineschmalz, serviert auf Eicheln – das ist Deftigkeit in höchster Verfeinerung, Heimatliebe in raffiniertesten Sphären, eine Extremadura, die für immer im Gedächtnis bleibt.

„Glücklich ist nicht der, der viel hat, sondern der, der wenig braucht.“ Das spanische Sprichwort gibt uns Toño Pérez zum Abschied mit auf den Weg, dieser wunderbare Koch, der alles hat, alles erreicht hat und am glücklichsten ist, wenn er geben kann – so wie mit seiner Stiftung, die Musiklehrer an den Grundschulen von Cáceres finanziert, damit jedes Kind die Möglichkeit hat, ein Instrument zu lernen, eine Ehrensache für den Liebhaber klassischer Musik und Stammgast in Bayreuth.

Wir verlassen das „Atrio“, die Altstadt von Cáceres, das Wunderland der Extremadura mit einem Lied auf den Lippen, so wehmütig wie einst die Hirten, doch mit dem schönsten Lohn, der einem kulinarischen Reisenden ausgezahlt werden kann: dem Geschenk des Glücks.

AN DER QUELLE:
Almendralejo ist das Zentrum des Weinbaus an der Ríbera del Guadiana. In der Kleinstadt gibt es nicht nur Weinbars (o.), sie beherbergt auch eine äußerst sehenswerte Stierkampfarena von 1834 und ein hervorragendes Museum der Weinwissenschaft

Was Sie nicht verpassen sollten

Käse, Wein, Gebäck und Kunst – das müssen Sie in der Extremadura unbedingt erleben



Doña Francisca

In der Käserei Doña Francisca in Cáceres ist eine ganze Wand mit Urkunden tapeziert. Ihr Aushängeschild, die Torta del Casar, gewann 2020 bei den World Cheese Awards die Bronzemedaille. Seit 500 Jahren wird sie aus Rohmilch der Merino-Schafe gewonnen, die sich den Bauch mit Thymian, Rosmarin und wie die Schwarzfußschweine mit Eicheln vollschlagen, was dem Käse das Aroma eines Ibérico-Schinkens verleiht.

Almendralejo

Die Kleinstadt Almendralejo ist das Zentrum des Weinbaus an der Ribera del Guadiana und keine Schönheit, doch sie beherbergt zwei Schätze: eine Stierkampfarena von 1834 im neumaurischen Stil, eine Alhambra der Corrida quasi, unter deren Tribünen sich Tanks für die Weinreifung verbergen. Die Arena wird öfter für Weinproben als für Stierkämpfe genutzt. Und gleich gegenüber liegt das Museum der Wissenschaft des Weins.

Museo Helga de Alvear

So schön fügen sich bildende Kunst und Kochkunst: Der Drei-Sterne-Chef Toño Pérez überzeugte seine Freundin Helga de Alvear, eine deutschstämmige Sammlerin und Galeristin, ihre Kollektion nach Cáceres zu geben. So ist dort ein spektakuläres Museum entstanden, das auch New York gut zu Gesicht stünde und die wohl bedeutendste Privatsammlung moderner und zeitgenössischer Kunst in Spanien beherbergt.



Convento de San Pablo/Konvent der Klarissen

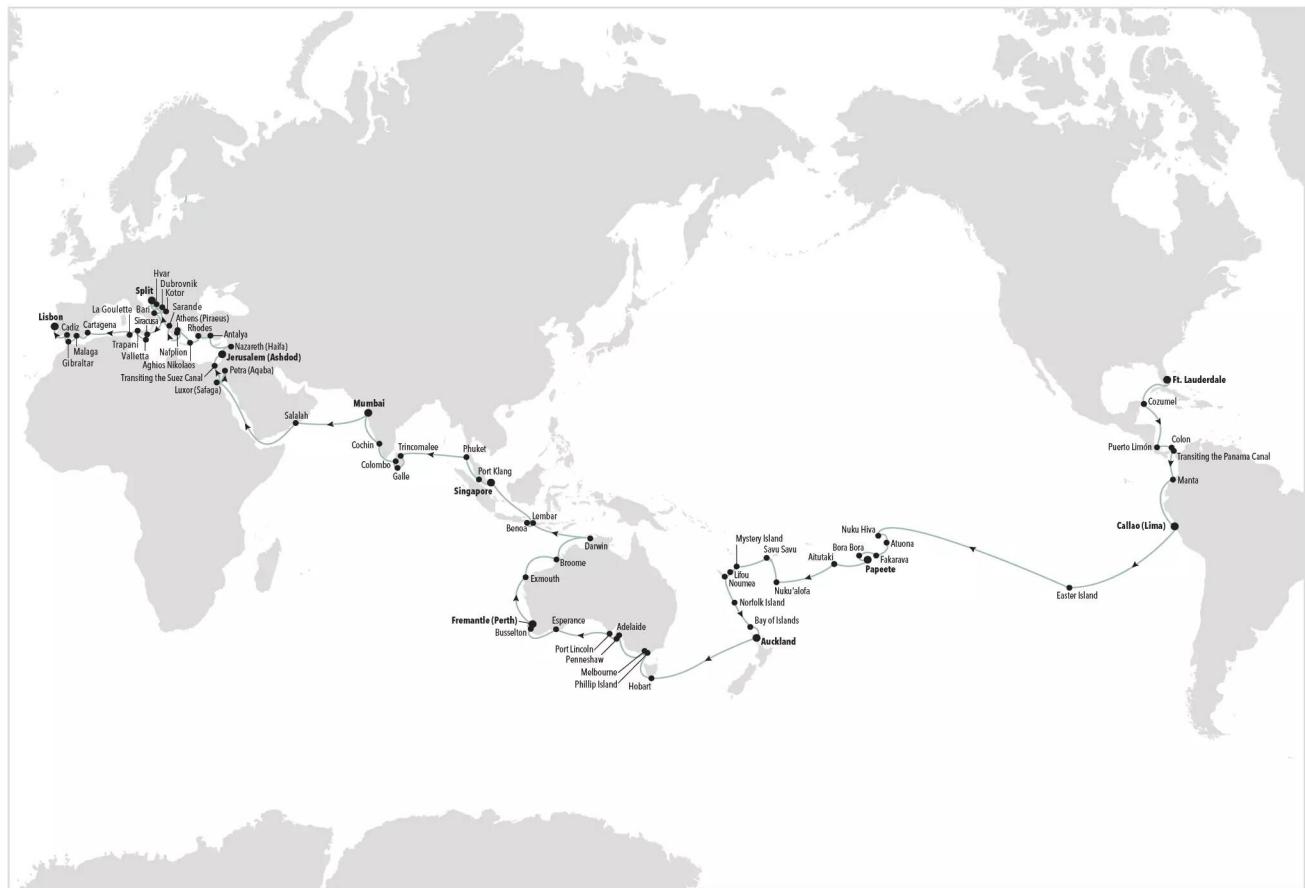
Im Herzen des mittelalterlichen Cáceres stößt man auf eine kleine Pforte, hinter der die Klarissen seit jeher ihre selbst gebackenen Süßigkeiten verkaufen: Cortaditos, Tocinitos, Palmeras, Magdalenas, Bizcochos und Perrunillas. Zu Gesicht bekommt man die frommen Schwestern nie, weil das köstliche Gebäck durch ein Drehfenster nach außen gereicht wird – und auch nur dann, wenn die Klarissen nicht gerade mit Exerzitien beschäftigt sind.

A photograph of a cruise ship's deck at sunset. The sky is filled with warm orange and yellow hues, reflected in the calm sea. In the distance, a range of mountains is visible. The ship's white railing and a metal structure are in the lower right foreground.

 SILVERSEA®

The **Curious** *and the* **Sea**

ENTDECKEN SIE, WIE DIE WELT ENTDECKT WURDE
WELTREISE 2026



FORT LAUDERDALE NACH LISSABON | 6. JANUAR – 27. MAI 2026

Es gibt ein Gefühl, das sich durch die Geschichte zieht, ein Gefühl, das jeder von uns mit den grössten Seefahrern aller Zeiten teilt. In 2026 laden wir Sie ein, Ihre Neugierde wie noch nie zuvor auszuleben, indem Sie die grösste Anzahl an Reisezielen erkunden, die jemals von einer Silversea Weltkreuzfahrt angesteuert wurden, darunter **26 brandneue Ziele**. Erkunden Sie jede Destination dank unserer einzigartigen Landprogramme intensivst, lernen Sie die lokalen Kulturen durch massgeschneiderte Veranstaltungen kennen und entdecken Sie, wohin Ihr Pioniergeist Sie führen wird.

Eine Entdeckungsreise der besonderen Art

- **Die Osterinsel:** Eine der abgelegensten und am seltensten besuchten Inseln, die für ihre zerklüfteten Landschaften und ihre uralte Geschichte bekannt ist, einschliesslich der geheimnisvollen 22 Meter hohen Moai-Statuen (UNESCO-Weltkulturerbe).
- **Französisch-Polynesien & Südpazifik:** Erkunden Sie 20 Tage lang weit entfernte Inseln wie Nuku'alofa, Atuona, Fakarava (ein UNESCO-Biosphärenreservat), Lifou und Noumea, bekannt als "das Herz des Pazifiks".
- **Halbumrundung von Australien (Süd- & Westküste):** Entdecken Sie ganz neue Destinationen, darunter Highlights wie den Pink Lake of Esperance, Pinguine auf Phillip Island, das versteckte Kleinod Port Lincoln sowie den Cape Le Grand National Park.
- **Östliches Mittelmeer:** Von den berühmten griechischen und türkischen Inseln über die antiken Ruinen Athens bis hin zur pulsierenden Stadt Antalya und dem Heiligen Land Jerusalem - diese fesselnde Region begeistert und inspiriert zugleich.
- **Die Adria:** Entdecken Sie die Schönheit und Geschichte mittelalterlicher Städte wie Dubrovnik, Hvar und Kotor, der "Perle der Adria", sowie romantische sizilianische Städte wie Siracusa und Trapani an der ionischen Küste.
- **Nordafrika:** Entdecken Sie kontrastreiche Sehenswürdigkeiten, Küchen und Kulturen - von den Weltkulturerbestätten und der farbenfrohen Medina in Tunis bis hin zur maurischen Burg Gibraltars.



Einzigartige Erlebnisse und Veranstaltungen

Reisen Sie tiefer in jedes Reiseziel dank besonderer Veranstaltungen, die Sie mit der Seele eines jeden Ortes - seiner Geschichte, seinen Traditionen, seiner Küche, seinen Festen und Wundern - verbinden. Jede dieser exklusiven Veranstaltungen ist so einzigartig, dass Sie sich ein Leben lang an sie erinnern werden. Treffen Sie Einheimische, die Ihre Weltansicht grundlegend verändern werden. Erleben Sie eine Vielzahl an ungeahnten Erlebnissen. Entdecken Sie Kulturen, Küche, Bräuche, Musik, magische Landschaften und vieles mehr, während wir unseren aussergewöhnlichen Planeten erkunden.

- **Bon Voyage-Dinner:** Ihre Reise beginnt, bevor sie beginnt, dank eines mehrgängigen Menüs mit Gerichten aus den Regionen, die Sie besuchen werden. Gleichzeitig treffen Sie Gäste aus aller Welt und geniessen eine einzigartige Show.
- **Polynesian Dreams:** Ein Tag voller Kultur und Kulinarik, der am Ufer des azurblauen Wassers mit der Verkostung lokaler Gerichte, der Teilnahme an lokalen Tänzen und dem Geniessen des polynesischen Sonnenuntergangs im Rahmen eines Kulturfestivals endet.
- **Mystery Island:** Schnorcheln Sie in kristallklarem Wasser, in dem es von Wildtieren nur so wimmelt, erkunden Sie die Insel und ihre

kulturellen Rituale, und geniessen Sie zum Abschluss Fusionsküche mit frischen Meeresfrüchten in einer entspannten Strandatmosphäre.

- **Vom Reisfeld auf den Teller:** Speisen Sie inmitten bezaubernder Reisfelder, die bei Sonnenuntergang von Laternen beleuchtet werden, und geniessen Sie wunderschöne balinesische Darbietungen in Tanah Gajah, einem Resort, das oft zu einem der besten der Welt gewählt wird.
- **Marigold & Kerala :** Erkunden Sie die Strassen von Alleppey mit dem Tuk-Tuk, geniessen Sie ein keralanisches Sadhya-Mittagessen, erfahren Sie mehr über die Kalaripayattu-Kampfkunst und die Mohiniyattom-Tänzer und geniessen Sie eine Flussfahrt mit dem Hausboot auf dem Kerala.



Die Welt der *Silver Dawn*

***Das perfekte Schiff
für eine
aussergewöhnliche
Weltreise.***

Die *Silver Dawn* wurde für die neugierigen Reisenden geschaffen. Ihr elegantes und modernes Design bietet mehr erstklassige Räumlichkeiten als je zuvor. Sie ist klein genug, um unser legendäres Ambiente und unseren persönlichen Service zu bieten, verfügt aber dennoch über acht Restaurants, darunter unser kulinarisches S.A.L.T.-Konzept, das die Aromen, die Geschichte und die Traditionen der Destinationen die wir besuchen an Bord bringt. Wecken Sie Ihre Neugierde und Ihren Appetit mit einer exquisiten Auswahl an Restaurants, Bars, Panorama-Lounges und komfortablen Cafés. Lassen Sie sich darüber hinaus von Otium verführen, unserem von der antiken römischen Kunst inspiriertem Wellness-Programm. Tauchen Sie ein in einzigartige Erlebnisse, vom Spa über die Suite bis hin zum Wellnessbereich.

All diese Vielfalt passt perfekt zu unserer Weltreise *The Curious and the Sea*, die quer durch die Geschichte und Geografie führt und eine Fülle von Regionen, Kulturen und Erfahrungen bietet.

Und während wir 140 Tage um die Welt reisen, haben Sie alle Zeit der Welt, um den All-Inclusive-All-Suite-Lifestyle der *Silver Dawn* zu geniessen.

Willkommen an Bord einer Welt der Entdeckungen.



Sea and Land Taste - S.A.L.T.

Unser einzigartiges kulinarisches Programm S.A.L.T. (Sea And Land Taste) wurde entwickelt, um Sie in die Speisen, Völker und Geschichten der Regionen, die Sie bereisen, eintauchen zu lassen und eignet sich perfekt für eine Reise mit vielen Zielen wie *The Curious and the Sea*. Mit Menüs, die sich mit jedem besuchten Ort ändern, und Räumlichkeiten an Bord, in denen lokale Gerichte nachgekocht werden können, ist S.A.L.T. ein einzigartiges Luxus-Gourmet-Erlebnis. Tauchen Sie tief in die Aromen Ihres Reiseziels ein, an Bord und an Land.

- **S.A.L.T. Kitchen:** Das zweitgrösste Restaurant der *Silver Dawn*, S.A.L.T. Kitchen, nimmt Sie mit auf eine Reise mit über 80 - von regionalen Experten zusammengestellten - Menüs, die sich mit jedem Ort, den Sie besuchen, ändern. Von den indigenen Aromen Perus und Polynesiens bis hin zu ikonischen Spezialitäten wie neuseeländischen grünen Muscheln und spanischem *Jamón Ibérico* - erleben Sie unvergleichliche kulinarische Entdeckungen.
- **S.A.L.T. Lab:** Ein einzigartiger, interaktiver Raum, in dem täglich Kurse und Verkostungen von unserem Kulinarik-Team und einer Auswahl an Köchen und regionalen Experten Ihres Reiseziels abgehalten werden. Freuen Sie sich auf über 60 verschiedene Menüs und kreieren Sie Ihre Lieblingsgerichte, während Sie eine tiefgreifende Lernerfahrung machen, die Ihre Vorstellung und Ihren Geschmack von Lebensmitteln auf der ganzen Welt verändern wird.

- **S.A.L.T. Bar:** Freuen Sie sich auf insgesamt 70, von Ihrem Reiseziel inspirierte Cocktails, die von unseren erfahrenen Mixologen mit den besten, regionalen Zutaten kreiert werden. Oder wählen Sie aus einer unglaublichen Vielfalt an lokalen Spezialitäten, von Rum in Mittelamerika bis zu handgemachtem *Pisco* in Peru, von aromatischem *Raki* in der Türkei bis zu wunderbarem andalusischem Sherry.
- **S.A.L.T. Erlebnisse an Land:** Für Kulinarik-Liebhaber bietet unsere Weltreise 2026 eine Reihe von speziell konzipierten und ausgearbeiteten Erlebnissen an Land, bei denen wir Ihnen die authentischen Aromen und kulinarischen Traditionen der Welt näher bringen und Ihr Verständnis für die Völker und Kulturen, die hinter Ihren Lieblingsgerichten stehen, vertiefen. Und zum ersten Mal können Sie auf unserer Weltreise auch zwei im Reisepreis inkludierte S.A.L.T. Ausflüge geniessen.



Vorteile & Inklusivleistungen

Exklusiv für Gäste der gesamten Weltreise

- Private Executive Transfers¹
- Business Class-Flüge (von ausgewählten Ländern/Gateways)
- Meet & Greet²
- Bon Voyage Empfang, Dinner und Übernachtung vor der Einschiffung
- Landausflüge (1 Ausflug pro Tag / Hafen)
- \$1,000 USD Bordguthaben pro Gast (bis zu \$2,000 pro Suite)
- Exklusive Weltreise Events
- Zwei exklusive S.A.L.T.-Erlebnisse an Land³
- Eine Otium Spa-Behandlung pro Gast
- Besondere Erinnerungsgeschenke
- Silver Shore-Gepäckservice (bis zu 2 Koffer, je 23kg, pro Gast)
- Wäschесervice
- Unbegrenztes Premium Wi-Fi (bis zu 2 Geräte pro Person)
- Medizinischer Service⁴
- Visa Paket⁵

¹ - Zwischen Heimatort und Flughafen, bis zu 80 km pro Transfer | ² - Am Ankunftsflughafen | ³ - In ausgewählten Anlaufhäfen | ⁴ - Zu den medizinischen Leistungen gehören Besuche im medizinischen Zentrum des Schiffes, medizinische Standardleistungen, an Bord durchgeführte medizinische Tests sowie von unserem Bordarzt verschriebene Medikamente zur Behandlung von Krankheiten. Nicht enthalten: Rezepterneuerung verschreibungspflichtiger Medikamente, Kosten für die Übergabe eines Gastes an eine landgestützte Einrichtung zur Behandlung, medizinische Evakuierung oder sonstige Kosten, die außerhalb des Schiffes anfallen | ⁵ - für Gäste aus den USA, Kanada, Großbritannien, Deutschland, Australien, Brasilien, Mexiko, China, Singapur, Österreich, Belgien, Dänemark, Finnland, Frankreich, Irland, Niederlande, Norwegen, Spanien, Schweden und der Schweiz

Alle Adressen auf einen Blick

SCHLAFEN

1 Atrio

Stilvolles Hotel, das der beste Koch in Cáceres, Toño Perez, betreibt, im Haus residiert auch sein gleichnamiges Spitzenrestaurant.

2 Hotel Rural Olivenza Palacio

Das beste Haus in der sympathischen Kleinstadt Olivenza, untergebracht in einem Palast der Herzöge von Cadaval.

3 Parador de Cáceres

Ein Adelspalast aus dem 14. Jahrhundert, im Herzen der Altstadt Cáceres gelegen.

ESSEN

4 Atrio

Das Restaurant ist das Lebenswerk von Toño Perez und eines der besten in ganz Spanien. Im Mittelpunkt der großen Degustationsmenüs, einer Hymne an seine Heimat, steht das Ibérico-Schwein.

5 Dromo

Informelle Hochküche von Juan Manuel Salgado. In Badajoz.

6 Homarus

Im Lokal von Eleuterio Sánchez Nolasco dreht sich alles um den Hummer. In Cáceres.

7 Javier Martín

Javier Martín modernisiert in Cáceres behutsam die kulinarischen Traditionen seiner Heimat.

8 Versátil

Die drei Brüder Hernández Talaván feiern in ihrem Restaurant in Zarza de Granadilla ein Fest der Heimatliebe.

EINKAUFEN

9 Convento de San Pablo

Köstliches Gebäck der Schwestern des Klarissenklosters in Cáceres.

10 La Chinata

Der Olivenölproduzent in Plasencia bietet ein breites Angebot an Feinkost und Kosmetik.

11 La Lonja 77

Vinothek, Delikatessengeschäft und Tapas-Bar in Almendralejo.

12 Quesería Doña Francisca Casar

In Cáceres unbedingt probieren: den Rohmilchkäse Torta del Casar!

SEHENSWERTES

13 Museo Helga de Alvear

Bedeutendste Sammlung zeitgenössischer Kunst in Spanien.

14 Museo de las Ciencias del Vino

Museum der Wissenschaften des Weins in Almendralejo. Auch Weinproben werden angeboten.

15 Plaza de Toros de Almendralejo

Stierkampfarena und Reifekeller in einem, in Almendralejo, dem Herz des Weinbaus an der Ribera del Guadiana. Auch Wein-Verkostungen finden statt.



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



EXOTISCHER
MITTELPUNKT:
Kinmedai-Fisch mit
Vadouvan-Gewürz,
wilder Kalamansi
und Dill im Restau-
rant „L.A. Jordan“

PARIS, TOKIO, DEIDESHEIM

Sonnenverwöhnt und gesellig ist die Pfalz, aber schon lange nicht mehr bieder. In schmucken Städtchen geben Winzer und junge Gastronomen mit kühner Küche und aufregendem Ambiente der Region ganz neues Flair: weltoffen, wild und überraschend

TEXT PATRICIA BRÖHM



FRISCHE IDEEN und alte Gemäuer: Mit seiner Arbeit im „L.A. Jordan“ (l.) wurde Daniel Schimkowitsch (r.) zum Impulsgeber für die Region. Unten: das Weindorf Bissersheim. In einem Bau aus dem 18. Jahrhundert beherbergt es das Restaurant „Knip-sers Halbstück“



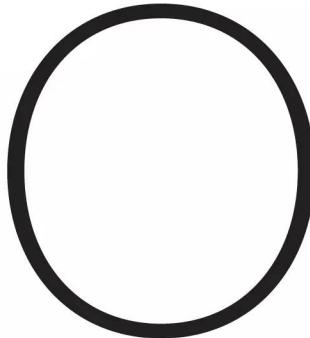


INTENSIVE
HEIMATLIEBE: Im „Intense“ setzen Benjamin Peifer und seine Frau Bettina Peifer-Thiel auf Pfälzer Produkte und starke Aromen – wie hier bei der gefüllten Brust vom Freilandhuhn aus dem Nachbarort mit grüner scharfer Sauce



OB HELL ODER
DUNKEL: Geradezu großstädtisch modern gestaltet sind die Gasträume in manchem neuen Restaurant der Pfalz – wie hier im „Leopold“ (o.) im Deidesheimer Weingut von Winning oder im „Intense“ (l.) im 4500-Einwohner-Ort Wachenheim





EINE KÜCHE,
DIE SINNE
AUFRÜTTELT.
SCHON DIE
NAMEN DER
GERICHTE
KITZELN DIE
FANTASIE

Odinstal-Rind „Jackson Pollock“, so heißt das Gericht, das wohl besser als jedes andere die neue Pfälzer Küche auf den Punkt bringt: Das zum Tatar geschnittene Fleisch stammt von einem Charolais-Rind, das frei auf den grünen Wiesen des biodynamisch bewirtschafteten Weinguts Odinstal hoch über Wachenheim aufwuchs. „Wie jedes Jahr haben wir ein halbes Jung rund abgenommen und komplett verwertet“, sagt Daniel Schimkowitsch, Küchenchef im Restaurant „L.A. Jordan“ in Deidesheim. 40 Tage ließ er die Keule im Reifeschrank hängen, bevor er das Fleisch fein aufschneidet, um es mit Salz und fermentiertem Pfeffer zu marinieren. Serviert wird das Tatar mit einem im Pollock-Stil auf den Teller gespritzten Reigen aus Gänselebersauce, Kopfsalatsaft und Trüffelvinaigrette – „weil ich die Dinge gern mal etwas wilder anlege“, sagt Schimkowitsch. Beim Servieren am Tisch stellt der Service neben das Tatar noch einen weißen Porzellanbecher mit intensiv duftender Umamibrühe, aus den Knochen gekocht und mit Zimt, Sternanis und Macisblüte aromatisiert. Das Pfälzer Spitzenprodukt, die intensive Aromatik, der kreative Touch – mit dieser Stilistik holt der 38-Jährige Auszeichnungen in seine Wahlheimat und prägt als Impulsgeber die gesamte Region.

Lange vorbei sind die Zeiten, als der Weinort Deidesheim vor allem für den Stammgast Helmut Kohl bekannt war, der ausländischen Staatschefs am grünen Kachelofen im „Deidesheimer Hof“ gern seine berühmte „Saumagen-Diplomatie“ angedeihen ließ. Heute reihen sich im Ortskern stilvolle Vinotheken, und durch die schmalen Gassen fährt schon mal ein Aston Martin mit englischem Kennzeichen. Dass das schmucke 3700-Einwohner-Städtchen zum

beliebten Naherholungsziel wurde, verdankt es nicht nur hochdekorierten Weingütern wie Bassermann-Jordan, Von Buhl und Von Winning, sondern eben auch Schimkowitschs Engagement im „L.A. Jordan“.

Es sind gerade die Kontraste zwischen historischem Ambiente und zeitgemäßer Küche, die Gäste begeistern: Das Restaurant liegt im ehemaligen Bassermannschen Herrenhaus und wurde nach dem Gründer des Weinguts, Ludwig Andreas Jordan, benannt. Im prächtigen Raum mit Kreuzgewölbe und eindrucksvollen Säulen zündet das Küchen-Team Geschmacksfeuerwerke, die Pfälzer Genussfreude mit kulinarischen Einflüssen aus aller Welt, besonders gern aus Japan, verbinden. Zum Reh mit Kohlrabi-Püree und Kaperngremolata wird am Tisch Sauce Roi-yaru gelöffelt, eine Kreation von Schimkowitsch, die auf klassischer Royale basiert, aber durch Ponzu, Kombu-Alge und Yuzu japanisiert wurde. Und zum Dessert schickt Patissier Tatsuya Shimizu eine berückende Kombination aus Tamarindenmousse, Sojasaucen-Karamell, Haselnusseis und einer Nocke Kaviar. Das ist überraschend, sehr genussvoll und rüttelt die Sinne am Ende des Menüs noch mal ordentlich auf. Genau so will es Schimkowitsch, der die Kreation nach der Party-Droge „Special K“ benannte: „Wir wollen anders sein, überraschen, aber dabei die Bodenhaftung nie verlieren.“

Das passt zur Aufbruchstimmung in der Pfalz, wo in renommierten Weingütern wie Rebholz oder Christmann zunehmend die nächste Generation den Kurs bestimmt und junge Talente wie die Rings-Brüder, die Seckinger-Brüder oder die Andres-Brüder durchstarten. Ähnlich verläuft die Entwicklung in der Gastronomie. Durch die Nähe



PURISMUS als Ideal: Max Goldberg und seine Partnerin Kerstin Bauer (r.) streben im „Irori“ (l.) danach, alles Überflüssige wegzulassen – auch beim Gericht mit Süßwasseraal, dem Japan-Pfeffer Sansho und Entenleber-Pâté (u.)



zum Elsass sind französische Einflüsse von jeher stark, und so bewegt man sich hier viel im klassischen Bereich, etwa im Freinsheimer „Atable“ oder im „Borst“ in Maßweiler. Doch hinter mancher historischen Fassade hat längst die kulinarische Moderne Einzug gehalten, wie ein Besuch im Weindorf Wachenheim zeigt.

Wie aus dem Bilderbuch wirkt der Ortskern mit Fachwerkfassaden, Kirche und dem blumengeschmückten Innenhof des Sektguts Schloss Wachenheim, im Sommer finden in den kleinen Gassen viele Weinfeste statt. In den historischen Räumen des alten Pfarrhauses führt Benjamin Peifer seit November sein

„Intense“ fort, das zuvor in Kallstadt beheimatet war. Der Abend beginnt in der wohnzimmerartigen „Gudde Stub“ mit einem Amuse-Bouche-Feuerwerk voller Pfälzer Reminiszenzen, darunter die Neu-Inkarnation der regionalen Trilogie „Weck, Worscht, Wei“, hier ein Sauerteigbrot mit hausgereiftem Coppa-Schinken und glasierten Rotweinzwiebeln. „Wir sind im Herzen Pfälzer“, sagt Peifer, der im nahen Speyer aufwuchs. „Das sollen die Gäste schmecken.“

Dass der 33-Jährige bei aller Verwurzelung auch globale Trends aufgreift, zeigt sich gleich nach dem Intro. Die Gäste werden ins eigentliche Restaurant geführt, eine ans his-

torische Haus angrenzende Halle im schicken Industriestil. Man nimmt am Tresen mit Blick in die offene Küche Platz – gefühlt könnte das Restaurant auch in Stockholm, London oder New York liegen. Oder in Tokio, denn Peifer sagt: „Nach einem Japan-Besuch hat sich mein Gaumen ganz neu kalibriert.“ Seither serviert er zum exzellenten Sauerteigbrot Nussbutter mit Brotmiso, und als Basis all seiner Saucen dient klassische Ramen-Brühe. Zum Freilandhuhn aus dem Nachbardorf Forst, dessen Brust mit Ragout aus der Keule und etwas Leber gefüllt wurde, reduziert er die Ramen-Basis stark ein und schmeckt sie mit Petersilienöl und Yuzu-Koshu ab. Doch Peifer sieht sich nicht als Nippon-Adepten, auch wenn er direkt nebenan mit dem „Izakaya“ ein zweites japanisch inspiriertes Lokal führt. „Es ist mehr die Gedankenwelt, die mich fasziniert, der Purismus auf dem Teller, der Fokus auf besten Produkten, am liebsten aus der Region.“

Dass man für eine produktorientierte Küche in der klimatisch begünstigten Rheinebene aus dem Vollen schöpfen kann, erlebt man als Besucher schon beim Überlandfahren – Weinberge wechseln sich ab mit Obstplantagen, Gemüseäckern und Getreidefeldern. „Wir beziehen 95 Prozent unserer Lebensmittel von hier“, sagt Max Goldberg, der im Februar mit seiner Lebensgefährtin Kers-

AMUSE-BOUCHE IN DER „GUDDEN STUB“, DANACH GEHT'S ZUM INDUSTRIE-SCHICK

tin Bauer in Neustadt an der Weinstraße das „Irori“ eröffnete. Nicht nur die Zutaten rund um gegrillten Kopfsalat, angerichtet mit Rhabarbergranité, Zucchinicreme, Paprika und Tomatenwasser, wuchsen in der Region. Der junge Chef verarbeitet auch Zitronengras, Ingwer und selbst die asiatische Zitronensorte Buddhas Hand, allesamt in der sonnenverwöhnten Südpfalz gediehen.

Goldberg fühlt sich japanisch inspiriertem Purismus verbunden: „Das Allerschwierigste in der Küche ist, alles Überflüssige wegzulassen.“ Teller wie sein Saibling mit Kohlrabi belegen, wie gut er diese Kunst beherrscht: Der saftige Fisch wurde leicht gebeizt und über offenem Feuer auf der Haut angegrillt, er badet in mit Holunderblüte und Aprikose aromatisierter Ponzu, für Frische und Knackigkeit sorgt roh gehobelter Kohlrabi mit Ingwer. Dazu wird unfiltrierter Sylvaner von Georg Lingenfelder serviert, gereift im Fass aus Pfälzer Eiche.

Wie sehr hier Gastronomie und Weinbau verbunden sind, zeigt sich daran, dass viele Winzer selbst ambitionierte Weinstuben und Restaurants betreiben. So ließ Stephan Knipser vom renommierten Weingut Knipser schon vor Jahren ein barockes Anwesen im

beschaulichen Bissersheim restaurieren und eröffnete mit „Knipsers Halbstück“ eine stimmungsvolle Weinstube – die sich nun noch mal ganz neu ausrichtet. Der neue Küchenchef Christian Rubert lässt eine elsässisch-pfälzische Brasserieküche servieren, mit Fischsuppe im Bouillabaisse-Stil oder à la minute am Tisch tranchiertem Elsässer Junghahn mit Estragonjus und Karotten.

Im Oktober folgt dann im Seitenflügel das Gourmetrestaurant „XR“ für maximal 16 Gäste, benannt nach Knipsers bester Bordeaux-Cuvée. Eine neue, komplett verglaste Küche im Innenhof wird es möglich machen,

Genuss im Weingut

1. „1718“

Auf der Terrasse mit Blick ins Grüne oder drinnen im gewitzten Vintage-Ambiente serviert man, angrenzend ans Weingut Bassermann-Jordan, ambitionierte, französisch inspirierte Küche.
www.ketschauer-hof.com

3. „Leopold“

Unterm Kreuzgewölbe mit schickem Design-Mobiliar oder auf der lauschigen Terrasse genießt man im Weingut von Winning mediterran inspirierte Küche, aber auch Pfälzer Bratwurst mit Rieslingkraut.
www.von-winning.de

2. „Weinreich“

Die modern gestylte Weinstube gehört zum Weingut Rings und bietet eine produktorientierte zeitgemäße Küche, etwa Carpaccio vom Saumagen. Sympathische Gästezimmer.
www.weinstube-weinreich.de

4. „Acham-Magin“

Uriger Gutsausschank von 1712 im Forster Weingut Acham-Magin. Zu den eigenen Bio-Weinen wird saisonal gekocht – zum Beispiel Lachs mit Bärlauch-Risotto und Rieslingsauce.
www.acham-magin.de

dass die Gäste zusehen, wie ein Gourmet-Menü auf klassisch französischer Basis mit regionalem Touch entsteht. Stephan Knipser freut sich darauf, im „XR“ neben besten Gewächsen aus Deutschland und der Welt auch sein eigenes Sortiment in seltener Jahrgangstiefe auszuschenken: „Wir wollen zeigen, wie gut gereifte Pfälzer Weine mit kreativer Gourmetküche harmonieren. Dafür öffnen wir gerne unsere Schatzkammer.“



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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

Hervorragende Weine treffen auf ambitionierte Küche. Große Oper auf genialen Jazz. Alte Pracht auf großartige Kunst. Überall Kultur, Schönheit – und ein ausgeprägter Hang zum Genuss. **Mehr davon? Entdecken Sie Dresden Elbland.**

Dresden.
Elbland.

SACHSEN. LAND VON WELT.





KRABBEN in
kunstvoller Hülle:
eine von mehr als
30 Varianten der
namensgebenden
Spezialität im
„Dim Sum Haus“

AUS DAMPF UND HITZE DIREKT INS HERZ

TEXT STEVAN PAUL FOTOS DAVID MAUPILÉ

Das Hamburger „Dim Sum Haus“ ist nicht einfach irgendein chinesisches Restaurant: Vor 60 Jahren am Hauptbahnhof eröffnet, ist es mittlerweile ein Lieblingslokal von Köchen und Gastronomen. Die Pekingenten werden sogar deutschlandweit verschickt. Die Geschichte eines Phänomens

Reisende, die nur vorbeieilen und nichts ahnen von der bald 60-jährigen Geschichte des Hauses, von seinem Ruhm weit über die Hamburger Stadtgrenzen hinaus, von der Leidenschaft und Authentizität, mit der hier seit Generationen gefüllte Teigtaschen und Pekingenten der Extraklasse zubereitet werden – sie könnten das schräg gegenüber vom Hauptbahnhof gelegene „Dim Sum Haus“ für ein chinesisches Restaurant halten, wie es viele Tausend andere gibt in Deutschland. Aber das ist es ganz und gar nicht.

Im Gastraum, er liegt im zweiten Stock des Hauses Nr. 37 der vierstrigigen Kirchenallee, ist auch am Mittag von der Hektik und dem Verkehr draußen nichts zu spüren. Bei gedämpftem Licht und in gediegenem Ambiente sitzen hier auffällig viele Asiaten. Am großen Rundtisch, um den sich fast ein Dutzend Gäste gruppiert hat, kreist auf einer Mittelinsel eine Auswahl all der original kantonesischen Köstlichkeiten, für die das Restaurant so ge-

liebt wird: Cha Siu etwa, rötlich glänzendes Schweinefleisch, zubereitet nach der kantonesischen Grillkunst Siu-laap, was „geröstetes Fleisch“ bedeutet. Dabei werden Trocknungstechniken mit Marinaden kombiniert, basierend auf Gewürzen wie Ingwer, Knoblauch, Zimt, Nelke und Szechuan-Pfeffer. Mit Sojasauce, Reisessig und Honig gelingt der Spannungsbogen zwischen herzhaften und süßen Aromen. Freihängend werden die Fleischstücke in bauchigen Öfen saftig gegart und geröstet.

Per Aufzug kommen die fertigen Speisen aus der zwei Etagen tiefer liegenden Küche. Hier, im Bauch des Restaurants, entsteht natürlich auch die namensgebende Spezialität des Hauses: Dim-Sum. Chinesische Dim-Sum-Meister füllen und formen in Handarbeit pro Tag mehr als Tausend der kleinen Teigtaschen, die in mehr als 30 Variationen angeboten werden. Sie bereiten Klassiker zu wie Har-Gau mit Garnelen-Bambus-Füllung im durchscheinenden Teig oder Siu Mai im zarten Nudelteig mit Schweinefleisch, Garnelen und Ingwer. Oder die

DAS BESONDERE RESTAURANT



GENERATION zwei und drei des „Dim Sum Hauses“: links Dennis Kwong und seine Frau Mary-Ann, rechts Jack Wai Sum mit seiner Frau Diana. Am großen Rundtisch lässt sich die Vielfalt an Gerichten und Getränken besonders gut genießen



HIER TREFFEN SICH KÖCHE, KÜNSTLER UND TOURISTEN

grandiosen Xiao Long Bao mit flüssiger Brühe-Füllung. Oder die Wu-Gok-Taroblume, bei der das kunstvoll gesponnene Äußere aus gedämpfter und frittierter Taro-Wurzel ein Pastetchen mit Shiitakepilzen und Shrimps umhüllt. In Dämpfkörben gehen wolkenweiche Char Siu Baos luftig auf, warme Hefeteigbrötchen mit saftiger Ibérico-Fleischfüllung.

„Dim-Sum bedeutet: das Herz berühren“, sagt Mary-Ann Kwong, die das Restaurant mit ihrem Mann Dennis, einem smarter Mittvierziger, in dritter Generation führt. Dennis Kwong holt eine Schwarz-Weiß-Fotografie aus dem einstigen US-Magazin „Life“ hervor: Sie zeigt den Urgroßvater im Jahr 1949 vor seiner Entenrösterei in der chinesischen Hafenstadt Guangzhou, einen Tag vor dem Ende des chinesischen Bürgerkriegs. Desse[n] Sohn Cheung Kwong, erzählt der Urenkel, habe drei Restaurants in Hongkong besessen und nach den Unruhen von 1967 und anschließender einjähriger Ausgangssperre beschlossen, sein Glück im fernen Hamburg zu suchen. Im 1964 eröffneten Restaurant „China“ im Stadtteil St. Georg brauchte man seinerzeit einen Spezialitätenkoch. Die dortige Küche war weitgehend auf deutsche Gaumen eingestellt, doch auf der Karte stand auch eine Handvoll authentischer Gerichte für Landsleute, die ihr Heimweh bei geröstetem Schweinebauch, Kanton-Ente oder Dim-Sum linderten.

1968 fängt Dennis Kwongs Großvater in der Küche des „China“ an, schon damals ist alles ausgemacht. Sein Sohn Jack Wai Sum unterstützt ihn bald am Herd und wird aufgrund seiner Deutschkenntnisse zum Kellner berufen, 1978 übernimmt er den Betrieb mit seiner Frau Diana Wai Yin. Ihr Sohn ist da zwei Jahre alt, Dennis Kwong wächst quasi im elterlichen Betrieb auf. Früh fährt er allein mit der Bahn von der Vorschule in Bramfeld zum Hauptbahnhof, schläft oft bis Schichtende im Büro des Restaurants: „Meine Eltern hatten sieben Tage die Woche von 11 bis 24 Uhr geöffnet. Es ging darum, über die Runden zu kommen.“ Als Jugendlicher arbeitet er an den Wochenenden und in den Ferien im elterlichen Betrieb, macht das Abitur und eine Ausbildung zum Steuerfachangestellten. Später studiert er BWL in London, arbeitet in Los Angeles. 2004 lernt er Mary-Ann kennen. Beide lassen sich Zeit – für die Liebe, mit der Hochzeit und auch mit der Entscheidung über den Einstieg in den Betrieb von Kwongs Eltern.

Der hat sich inzwischen zu einer besonderen Adresse entwickelt. Das Restaurant „China“ ist Anfang der Nullerjahre ein Zentrum der Bemühungen um chinesisch-deutsche Handelsbeziehungen, hier treffen sich Schiffs-makler aus Hongkong mit Hamburger Wirtschaftssenatoren, chinesische Staatsmänner mit deutschen Politikern und Verlegern. Dennis und Mary-Ann Kwong wollen aber noch mehr, möchten das Restaurant zur Marke ma-

chen. 2008 benennen sie es um, aus dem „China“ wird das „Dim Sum Haus“ – mit kantonesischen Häppchen als Alleinstellungsmerkmal. 2011 heiraten sie, die Eltern geben ihren Segen und ein Jahr später auch das Restaurant in die Hände der nächsten Generation: „Wir wollten die Tradition wahren, erhalten, was es ausmacht, aber auch ein zeitgemäßes Ambiente schaffen“, sagt Mary-Ann Kwong. Dem renommierten Interior Designer Thái Công gelingt der elegant-authentische Mix, der bis heute die Räume prägt: mit aufwendigen Holzschnitzereien, skulpturalen Vasen und einer englischen Drachentapete in Gold und Bordeaux.

Im weitläufigen Gastraum dieses ältesten chinesischen Restaurants Hamburgs treffen sich heute Kaufleute und Künstler, Touristen und die Nachbarschaft, befreundete Gastronomen wie Kevin Fehling oder Tim Mälzer. Alle schätzen die Dim-Sum des Hauses. Johann Lafer und Tim Raue sind überdies erklärte Fans der legendären Pekingente. Die überwiegend aus Irland stammenden Vögel (Pekingenten bilden eine eigene Rasse unter den Hausenten) werden im „Dim Sum Haus“ nach dem Rezept von Dennis Kwongs Großvater zweifach getrocknet: zunächst mittels Ventilatoren und dann noch einmal, so der Enkel, „nachdem sie mit Maltose, Essig und Geheimzutaten mariniert wurden“. Auch das Erhitzen muss zweistufig erfolgen, um geschmackliche Perfektion zu erzielen. Die freihängend im Ofen garenden Enten kühlen einmal ab, bevor sie beim zweiten Ofen-Gang ihre unwiderstehliche Knusprigkeit entwickeln.

Die Spezialität schaffte es sogar in die Fernsehsendung „Höhle der Löwen“. Während eines Corona-Lockdowns hatte das Ehepaar Kwong eine Pekingenten-Kochbox entwickelt und mit viel Ausprobieren zur Marktreife gebracht. In der Gründer-Show bei Vox begeisterten sie damit drei Investoren, die rund 300 000 Euro locker machten. Die Box, sie wird von Otto Gourmet deutschlandweit versendet, enthält eine vakuumierte Pekingente für zwei, die dank beiliegender Anleitung tadellos gelingt. Die klassischen Pfannkuchen mit Bambuskorb zum Dämpfen liegen ebenso bei wie Hoisin-Sauce, Lauch-Julienne und Gurkenstreifen.

Einen Besuch in Hamburg ersetzt die Box allerdings nicht: Die frischen Dim-Sum lohnen jede Reise, und die Pekingente muss man erlebt haben, wenn sie perfekt von Meisterhand tranchiert an den Tisch kommt.



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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

GUTE GASTHÄUSER



MITTEN IM DORF Die „Dorfstube“ und das Hotel-Restaurant Hirsch der Familie Windhösel sind das Zentrum des kleinen Alb-Dorfs Sonnenbühl-Erpfinger. Silke und Gerd Windhösel geben dem Haus eine Seele – und servieren feinste Küche aus Zutaten der Region wie Rücken vom Älbler Weidelamm (u.)



Auf der Alb verwurzelt

Gute Gasthäuser: Gerd Windhösel ist ein Pionier der Regionalküche auf der Schwäbischen Alb. Im Hirsch in Sonnenbühl wird diese seit über 30 Jahren auf gastfreundliche Art zelebriert



TEXT KATHARINA MATHEIS

Wer die Faszination der Küche von Gerd Windhösel verstehen möchte, sollte sich erst die Gegend anschauen. „Immer einen Kittel mehr anziehen“, sagt man im nahe gelegenen Reutlingen. Wenn man dort schon auf der Terrasse sitzt, liegt oben auf der Alb, 20 Autominuten entfernt, manchmal noch Schnee. „Auf den kargen Böden wächst alles langsam, doch der Geschmack unserer Produkte ist dafür intensiver“, sagt Gerd Windhösel. Er setzte von Anfang an komplett auf die Region. Damit war er einer der Ersten, der das kulinarische Potenzial der Alb erkannte – und zwar auch für die gehobene Küche.

Windhösel hat im Restaurant „Bareiss“ in Baiersbronn gelernt und dort seine Frau Silke kennengelernt. Gemeinsam beschlossen sie Ende der 1980er-Jahre, den elterlichen Betrieb auf der Alb zu übernehmen – jedoch unter zwei Bedingungen: kompromisslos in der Qualität, und die Alb liefert die Zutaten. Egal ob Lamm, Rind oder Schwein: Der Koch verarbeitet das komplette Tier. So gibt es bei ihm auch Gerichte, die heute selten geworden sind: Hirnsuppe vom Albflamm, eine Terrine saurer Kutteln oder süßsaurere Nieren. Daneben hat er ein Faible für Süßwasserfische. „Warum soll ich Lachs hierher liefern lassen, wenn ich die besten Forellen und Saiblinge habe?“, fragt Windhösel. Diese serviert er auf Blattspinat mit geschliffenen Dinkelkörnern und einer Liaison mit Hanföl.

Mitten im Gespräch klingelt Windhösel's Handy, Rückruf seines Jägers. Kurzes

Schwätzchen, dann die Frage: „Hast du zufällig ein Reh geschossen oder gehst du die Tage noch auf die Jagd und bringst mir was mit?“ Der Koch hat ein Netzwerk an Lieferanten aus den umliegenden Dörfern aufgebaut. Immer wieder kommt er auf die Arbeit mit Bio-Landwirten, Käfern, Metzgern, Fischern zurück. Man merkt, dass ihm der Austausch mit seinen Produzenten genauso viel bedeutet wie die Arbeit am Herd.

„Wir wollten nie eine Insel im Dorf sein, unser Haus soll zugänglich bleiben“, sagt er. Windhösel bespielen zwei Gasträume: die „Dorfstube“ für bodenständige Küche mit Niveau und das Restaurant, in dem auch Menüs serviert werden. Ein Tipp: Auch, wenn man in der „Dorfstube“ zu Gast ist, sollte man nach der Weinkarte des Restaurants fragen. Die Familie liebt deutsche Weine, und ihre Karte ist sehr gastfreundlich kalkuliert. Das passt zu der insgesamt herzlichen Atmosphäre, die durch Silke Windhösel geschaffen wird. Und wer im Hirsch zu Gast war, erkennt: Auf den zweiten Blick ist die karge Alb ein Füllhorn an Köstlichkeiten. ■

„WARUM SOLLTE ICH
LACHS HIERHER
LIEFERN LASSEN,
WENN ICH DIE BESTEN
FORELLEN HABE?“

Gerd Windhösel, Koch

• **Dorfstube**
im Romantikhotel Hirsch ● ●
Im Dorf 12, 72820 Sonnenbühl,
Tel. 07128-929 10,
Mo und Di abends geöffnet,
Mi-So mittags und abends geöffnet,
www.romantikhotel-hirsch.de



PARMESANLEID



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

TEXT ALEXANDER OETKER

ICH LIEBE JA WAGEN in der Gastronomie. So schöne fahrbare Vitrinen wie den Käsewagen im Château Richeux bei Familie Roellinger in Cancalle in der Bretagne. Wo allein die Käsevorstellung so lange dauert wie die Hälfte des restlichen Zehn-Gänge-Menüs – und geschmacklich jeder Käse exakt die Vorstellungszeit verdient hat.

ODER DER DESSERTWAGEN, den sie im „Le Saint-Julien“ bei Bordeaux lange Zeit geführt haben. Darauf befanden sich etwa zwanzig süße Speisen, Tartes, Cremes, Profiteroles und Petits Fours, die allesamt so fein aussahen, dass mein Kameramann und ich „einmal alles“ bestellten. Ich denke bis heute, sie haben den Dessertwagen nur unsertwegen abgeschafft.

ES GIBT ABER AUCH EINEN WAGEN, der ist für mich schllichtweg die Pest. Er wird, zumeist mit großem Zeremoniell mittlerweile selbst in entlegensten mecklenburgischen Landgasthäusern mit seiner opulenten Fracht bedeutungsschwer an den Tisch gerollt: der Parmesanlaib. Eine Mode, die leider nie aus der Mode gekommen ist. Was der Insalata Caprese für die Neunziger, waren die Linguine mit Trüffel(öl) in Parmesan gewälzt für die 2010er. Und sind es noch heute. Diese italophile Zeitgeisterscheinung zieht sich in die Länge wie eine ICE-Fahrt am Freitagnachmittag.

DIE INGREDIENZEN dieses kulinarischen Abenteuers sind bekannt: Linguine, meist vorgekocht und von entsprechender Konsistenz, dazu eine buttergeschwängerte Sauce, die allein schon die tägliche Kalorienzufuhr eines Schreibtischtäters deckt. Dann kommt das Gemisch in den Parmesanlaib und wird dort so lange über den käsigen Boden gekratzt, bis sich auch der letzte Vorfahre der Parmigiano-Reggiano-Dynastie im Grab umdreht,

und schließlich wird final mit großer Geste vor den Gästen der überschätzte italienische Sommertrüffel drüber gehobelt, nicht zu viel natürlich, weil in der Sauce ja schon so viel künstliches Trüffelöl schwitzt, dass auch alle Nachbartische etwas davon haben.

WENN ICH BEFREUNDETEN ITALIENERN von dieser deutschen Unsite erzähle, kriegen sie Stielaugen. Aber irgendwie ist es eben der Inbegriff des samstäglichen Luxus geworden: Ein Teller mit Nudeln und Trüffeln und Parmesan und nicht viel mehr – für schlappe 25,50 Euro. Und dazu eben noch die große Geste, dieses Zelebrieren des vermeintlich Besonderen, ein Mahl, am Tisch zubereitet vor aller Augen, auf den Teller drapiert wie ein Vogelnest, das eine Stunde später einhergeht mit der Frage: „Noch einen Limoncello aufs Haus?“ Anders wäre das gallenmäßig auch nicht zu verkraften.

UND DENNOCH FUNKTIONIERT DAS SPEKTAKEL, denn nicht nur auf den Italiener-Speisekarten von Flensburg bis Garmisch, sondern selbst in fränkischen Wirtshäusern ist die Pasta al Tartufo ein unverwüstlicher Bestseller. Keine Ahnung, wie lange mein Brandenburger Lieblingsitaliener braucht, um so einen 36-Kilo-Laib aufzubrauchen – aber es wird schon sehr viel Pasta darin gedreht – drei Monate bestimmt. Und da frage ich mich dann: Wo ist denn das Gesundheitsamt, wenn man es mal braucht?

TIPP: Manchmal gibt es auch Läden, die Trüffel-Pasta beherrschen – weil sie das künstliche Trüffelöl einfach weglassen und auf echte Trüffel setzen. Das „Mondo Pazzo“ in Berlin ist so ein Laden, die können übrigens auch trüffelfreie Pasta fabelhaft.

NEWS & TERMINE



Die Jury kürt den stolzen Sieger des Azubi-Kochwettbewerbs: Leander Werchan (4. v. l.), Fairmont Vier Jahreszeiten Hamburg

Klar Schiff für die Karriere: Junge Talente auf Erfolgskurs

Die Kombüse eines Kreuzfahrtschiffes bietet besondere Bedingungen: Doch die sieben Koch-Azubis der Selektion deutscher Luxushotels gewöhnten sich schnell an die neue Umgebung auf der MS EUROPA. Gastgeber für den Nachwuchs-Kochwettbewerb war erstmals Hapag-Lloyd Cruises als neuer Partner der Selektion. Die Jury um EUROPA-Küchenchef Tillman Fischer (l.) und FEINSCHMECKER-Chefredakteurin Deborah Middelhoff bewertete die 3-Gang-Menüs auf der Empore des Europa-Restaurants. Ihr Urteil: Tolles Niveau der jungen Talente – die Zukunft ist gesichert! Der Sieger Leander Werchan, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg, darf als Gastkoch an dem Top-Event „EUROPAS Beste“ am 18. August 2023 teilnehmen.

Raue kocht regional

Tim Raue verbindet mit seiner ganz eigenen asiatischen Interpretation einer raffinierten Spizenküche einzigartige Aromen und weltläufige Techniken mit besten Produkten. Und die kommen künftig überwiegend aus der Region. Statt Spizenware aus Übersee gibt es Sprotte oder Zander – mit der unverkennbaren Handschrift von Tim Raue.

www.tim-raue.com



FOTOS: NILS HASENAU, ULRICH SCHAAARSCHMIDT

**MAX NATMESSNIG:
AUF ZU NEUEN UFERN**
Max Natmessnig war seit Oktober 2022 Küchenchef im Fine-Dining-Restaurant „Alois“ im Dallmayr Delikatessenhaus in München. Unerwartet bot sich zum Herbst 2023 eine Chance im Ausland, die das Ausnahmetalent gemeinsam mit seiner Frau wahrnehmen möchte und deshalb München kurzfristig wieder verlässt.

37. SCHLESWIG-HOLSTEIN GOURMET FESTIVAL
Vom 10. September bis 6. April 2024 sind wieder Spitzenköchinnen und -köche aus ganz Deutschland zu Gast in Norddeutschland. Unter anderem werden Marco Müller aus Berlin, Jörg Sackmann aus Baiersbronn und Nils Henkel aus Bingen am Rhein ihre Menüs zwischen Ahrensburg und Sylt präsentieren.
www.gourmetfestival.de

**FESTSPIELE
DER ALPINEN KÜCHE**
Der österreichische Kochstar Andreas Döllerer aus Golling bei Salzburg ist Schirmherr des Genussfestivals am 3. Oktober in Zell am See. Mit Podiumsdiskussionen, Live-Cooking mit Topkoch Norbert Niederkofler und Lunch wird die Welt der alpinen Küche einen Tag lang gefeiert. Ab € 109
www.alpine-kueche.com





MANN MIT MISSION

Gal Ben Moshe kreiert in seinem Berliner Restaurant „Prism“ aufregende Gerichte, die seine israelischen Wurzeln mit den Aromen der ganzen Welt verbinden. Und auch auf Reisen wirbt der Vorreiter unermüdlich für eine levantinisch geprägte Spitzenküche

TEXT JULIUS SCHNEIDER FOTOS PIETER-PAN RUPPRECHT

NAME: Gal Ben Mosche. **ALTER:** 38. **STATIONEN:** Nach dem dreijährigen Militärdienst kochte Ben Moshe in Tel Aviv im „Mul Yam“ und im „Orca“. Danach arbeitete er in der Küche des „Maze“ und „Hibiscus“ in London, gefolgt vom „Alinea“ in Chicago. 2012 eröffnete er in Berlin sein erstes eigenes Restaurant, das „Glass“. Seit 2018 ist er Inhaber und Küchenchef des „Prism“ in Berlin-Charlottenburg. **RESTAURANT:** intime Atmosphäre, 20 Plätze, bodentiefe Fenster, anthrazitfarbene Wände, dezentes, warmes Licht. **TEAM:** Ben Moshe und vier weitere israelische Köche sind für das Menü verantwortlich, den Service leitet seine Frau Jacqueline Lorenz, die auch die Weinauswahl zusammenstellt. **HOBBYS:** Gal Ben Moshe ist viel unterwegs, da er auch für die Küche des Restaurants im Tel Aviv Museum of Art verantwortlich ist. Die freie Zeit, die ihm bleibt, verbringt er mit seinen drei Kindern.



Amela-Tomaten, gegrillte Fava-Bohnen, Rosen-Molke- Vinaigrette





Bernsteinmakrele, Gurke, unreife Traube und Auster

Lende vom Lamm mit Sauerkirschen und gegrilltem Bauch





Brie-Parfait,
Aprikosensorbet,
schwarze Oliven,
Mandelmilch



DEZENTES LICHT, anthrazitfarbene Wände, reduziertes Interieur: der Rahmen für die farbenfrohen Gerichte, die im „Prism“ serviert werden

G

Gal Ben Moshe glaubt nicht an Übernatürliches, und doch gab es diesen Moment, der ihm rückblickend wie eine Fügung erscheint, weil er ihm den Weg in die Zukunft wies. Es war 2017, er kreierte für das libanesische Weingut Chateau Musar ein Menü, das zu dessen Weinen passen sollte. „In den Weinen entdeckte ich Wildheit, Ursprünglichkeit und eine fantastische Würze – meine Gerichte entstanden wie von selbst“, sagt Moshe mit einem Leuchten in den Augen. „Von da an wusste ich, wie ich kochen wollte.“

Zuvor lebte Gal Ben Moshe in der Küche von den Eindrücken, die er rund um den Globus gesammelt hatte – zum Beispiel während seiner Zeit im „Maze“ in London, das zu Gordon Ramsays Restaurant-Gruppe gehört, oder im „Alinea“ in Chicago, das für seine

spektakulären Geschmackswelten und eine große Experimentierfreude bekannt ist. „Dort habe ich Präzision, Liebe zum Detail und eine neue Art der Küchenorganisation kennengelernt“, sagt Gal Ben Moshe.

DIE WELT STAND IHM OFFEN – WARUM BERLIN?

Stillstand kennt Gal Ben Moshe nicht, und in Berlin sah er das Potenzial einer Großstadt, die sich gastronomisch noch entwickeln konnte. Da wollte er dabei sein. „London, New York, Paris – dort gibt es so viele gute Restaurants“, sagt er, „aber in Berlin war das vor zwölf Jahren noch nicht so, und auch heute ist hier noch viel in Bewegung.“ Das Charlottenburg gelegene „Prism“ trägt dazu bei, dass es in der Hauptstadt auf den Tellern nicht langweilig wird.



ALLE ZUSAMMEN
für ein Menü: Gal
Ben Moshe (2. v. l.)
mit Souschef
Yoav Ronen (l.),
Chefpatissier Lior
Tuchfeld (2. v. r.)
und Chef de
Partie Noam
Kühnemann (r.)

FINE DINING UND LEVANTE, PASST DAS?

Das Feuer, das der libanesische Wein damals in dem freundlichen Israeli mit dem dichten Bart entfachte, es brennt noch immer, es lodert geradezu. Sechs Gänge stehen auf der Speisekarte, davor und danach wird eine Vielzahl kleiner Gerichte serviert. „Mein Essen erzählt meine Geschichte, ich könnte noch mehr servieren“, sagt Ben Moshe. Den Anfang macht ein hauchdünnes Cornet aus Kichererbsen, gefüllt mit griechischem Fischrogen-Salat und Sumachzwiebeln. Als weiteres Häppchen vorweg folgt gesalzener Bonito mit Melone, Pinienkernen und türkischem Chili. Meeresaromen gepaart mit Gewürzen der Levante – unkonventionell gut.

Dasselbe gilt für das Menü, das mit Ameila-Tomaten, gegrillten Fava-Bohnen und Rosen-Molke-Vinaigrette beginnt: Süße, Säure, Salzigkeit und blumige Aromen harmonieren aufs Feinste. Anschließend kommt rohe Bernsteinmakrele in Spitzenqualität, die von armenischen Gurken, unreifen Trauben und fermentierten Austern begleitet wird. Bei der folgenden Jakobsmuschel mit Wassermelone, Dashi, Lardo und Vanilleöl erscheint der erste deutliche Hinweis auf die Wurzeln des Küchenchefs. Denn der Speck stammt vom Awassi, einer Schafrasse aus dem Nahen Osten; Moshe lässt die Tiere auf einem Biohof in Brandenburg züchten. „Pur wäre der Geschmack zu intensiv, aber in der richtigen Dosierung ist der Orient unverkennbar, ohne zu übertünchen“, sagt Ben Moshe. Die Rotbarbe mit Tintenfisch ist betont salzig, erhält aber durch Joghurtsauce und Szechuanöl einen cremig-würzigen Kontrast. Lamm mit

Sauerkirschen ist ein typisch arabisches Gericht und bildet den Abschluss des Menüs. Bei Gal Ben Moshe verbirgt sich unter perfekt gegarter Lende vom Awassi-Lamm mit einer fruchtig-würzigen Sauce das eigentliche Highlight des Gerichts: knusprig-zarter Bauch, der über Holzkohle gegrillt wurde. Auch bei den Desserts zeigt sich, wie viel Spielraum die Aromen des Nahen Ostens bieten. Das Brie-Parfait mit Aprikosensorbet, schwarzen Oliven und Mandelmilch lebt von der Qualität der libanesischen Früchte und den salzigen Akzenten. Der Olivenölkuchen mit Rosencremeganache, Maulbeersorbet und Pistaziennougat eröffnet auch weit gereisten Gästen neue Geschmackswelten.

KANN DIE WEINKARTE MITHALTEN?

Gastgeberin Jacqueline Lorenz führt nicht nur das Restaurant, sie wählt als Sommelière auch die Weine aus, die mit dem Menü korrespondieren. Mehr als 500 Positionen finden sich auf der Karte, die erstklassige europäische Winzer listet, doch der eigentliche Reiz liegt in der Auswahl an Weinen von israelischen und libanesischen Weingütern. Eine weitere Besonderheit ist, dass man jeden Wein auch glasweise trinken kann, was bei einer so spannenden Karte sehr zu empfehlen ist.

WAS PLANT GAL BEN MOSHE FÜR DIE ZUKUNFT?

Während Berlin im Hochsommer schwitzt, ist Gal Ben Moshe gedanklich schon im Winter. Während er durch seine endlosen Menü-Notizen scrollt, sieht man, wie es in ihm arbeitet. Plant und konzipiert er stets Monate im Voraus? Monate? Er muss lachen: „Ich habe Ideen für eine Million Jahre.“

Inspiration holt er sich nicht nur aus der levantinischen und arabischen Küche, schließlich reist er um die ganze Welt, um seine Version der modernen Küche des Nahen Ostens zu präsentieren. Im August kocht er in London, im September in Dubai und im November in Hongkong. „Die levantinisch geprägte Küche hat eine große Zukunft“, sagt Ben Moshe, der mit seinem Schaffen zu jenen Vorreitern zählt, die eine in der Spizzenküche bislang unterrepräsentierte Region und ihre kulinarische Kultur ins Rampenlicht ziehen.

Und das, obwohl dieser Weg keinesfalls vorgezeichnet war. Noch heute erzählt Gal Ben Moshe ungläubig, dass er erst mit 14 Jahren seine erste Falafel gegessen habe. Aber es ist wie so oft im Leben: Alles hat seine Zeit. ■

RESTAURANT PRISM

OT Charlottenburg, Fritschestr. 48,
10627 Berlin,
Tel. 030-54 71 08 61, www.prismberlin.de,
Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 95-195



INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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

JAPAN TRIFFT PERU

REZEPTE KAI WEIGAND, FOTOS DAVID MAUPILÉ

Atemberaubende Aromen zeichnen den Nikkei-Stil aus, der sich gerade zum großen Trend entwickelt. Diese fünf meisterhaften Gerichte zeigen die schillernde Vielfalt der einzigartigen Fusion-Küche zweier Länder



STRIP LOIN / SELLERIE / PILZ-DASHI

REZEPT SEITE 64



GARNELEN-CEVICHE / ZWIEBEL / GURKE

REZEPT SEITE 64

ERBSE / „AMAZAKE“ / CHILI

REZEPT SEITE 65



MISO-AUBERGINE / PANKO / PAPRIKA

REZEPT SEITE 65





GEGRILLTER WOLFSBARSCH /
BROKKOLI / SPARGEL

REZEPT SEITE 66



Strip Loin / Sellerie / Pilz-Dashi

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde plus 1 Stunde
Ziehzeit für die Pilz-Dashi
ZUTATEN für 4 Personen

PILZ-DASHI

1 l dunkler Kalbsfond,
50 g getrocknete Shiitake-Stiele,
25 g helle Sojasauce (alternativ
dunkle),
15 g Gochujang-Paste
(koreanische fermentierte
Chilipaste, alternativ
1 TL Cayennepfeffer),
5 g in Wasser angerührte
Mais- oder Speisestärke

STRIP-LOIN UND MARINADE

80 g dunkle Misopaste (alternativ
helle), 40 ml helle Sojasauce
(alternativ dunkle),
2 küchenfertige Strip-Loin-Steaks
in Bone-in-Variante (vom Txogit-
xu-Rind aus dem Baskenland),
Grill, Fleischthermometer

SELLERIE

2 kleine Sellerieköpfe,
100 ml Rapsöl plus 500 ml
zum Frittieren,
20 ml helle Sojasauce,
10 g gehackter Ingwer,
1 gehackte Knoblauchzehe,
Meersalz,
500 ml Sahne,
100 g Butter,
Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

fein geschnittener Schnittlauch,
Hippo Tops (würzige Variation
der Brunnenkresse, übers
Internet erhältlich),

Steinpilzkraut/Pilzkraut
(übers Internet erhältlich),
nach Belieben Reisessig und
Chiliöl zum Marinieren

1 Für die Pilz-Dashi den Kalbsfond mit den Shiitake-Stielen aufkochen lassen und die Sauce etwa 1 Stunde abgedeckt ziehen lassen. Anschließend mit Sojasauce und Gochujang-Paste abschmecken. Noch einmal erhitzen und mit angerührter Stärke abbinden.

2 Für die Marinade Misopaste und Sojasauce in einer Schüssel vermengen.

3 Die Steaks auf einem Grill scharf von beiden Seiten grillen. Während des Garens immer wieder mit der Marinade einstreichen und darauf achten, dass diese nicht verbrennt. Eine Kerntemperatur von 52 °C (Fleischthermometer!) ist empfehlenswert.

4 Für den Sellerie beide Knollen schälen. Anschließend 4 etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und auf die gewünschte Größe zuschneiden. Der Sellerie kann alternativ auch ausgestochen werden. Daraufhin den Sellerie mit 100 ml Rapsöl, Sojasauce, Ingwer und Knoblauch marinieren. Nun ebenfalls auf den Grill geben und etwa 8 Minuten pro Seite grillen.

5 Ein Drittel des restlichen Selleries vierteln und auf einer Mandoline in etwa 2 mm dicke Scheiben schneiden. Danach das Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Sobald das Öl etwa 140 °C hat (wenn an dem hineingehaltenen Stiel eines Holzkochlöffels Blasen aufsteigen, ist es heiß genug), die Scheiben für 3–4 Minuten frittieren. Die Chips auf Küchenpapier abtropfen und mit Meersalz würzen.

6 Den übrigen Sellerie in kleine Würfel schneiden und in der Sahne weich kochen. An-

schließend mit der Butter zusammen fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7 Zum Anrichten den geschmorten Sellerie mit dem fein geschnittenen Schnittlauch bestreuen. Die Kräuter in beliebig große Blätter zupfen. Nach Belieben können die Kräuter mit etwas Reisessig und Chiliöl mariniert werden. 2 kleine Löffel Selleriepüree auf den Teller geben. Die restlichen Komponenten darauf anrichten und mit dem Fleisch und der Sauce servieren.

**2018 Crianza, Tinto
Pesquera', Fernández,
Ribera del Duero, Spanien,
www.krote.de, € 26,20**

Reinsortiger Tempranillo, er duftet nach schwarzen Kirschen, eingelagerte Waldbeeren, Vanille und Röstaromen. Sehr komplex und saftig am Gaumen und ein paar Jahre lagerfähig.



Garnelen-Ceviche / Zwiebel / Gurke

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

ZUBEREITUNGSZEIT
35 Minuten plus 1 Nacht
Marinierzeit für Zwiebeln und
Gurken
ZUTATEN für 4 Personen

GURKE/ZWIEBEL

1 rote Zwiebel,
1 kleine Bauerngurke,
200 ml Wasser,
200 ml Reisessig,
3 EL Zucker,
2 EL Meersalz
Einmachglas à 500 ml Füllmenge

GARNELEN

600 g Gamba blanca oder
argentinische Rotgarnelen

MARINADE

1 geschälte Knoblauchzehe,
100 ml Reisessig,
50 g Jalapeños,
100 g Korianderblätter,
5 g Meersalz,
150 ml Traubenkernöl

GARNITUR

20 Blätter Bergkoriander,
20 grüne Oxalis-Blätter
(Sauerklee),
50 g in feine Streifen geschnittene
grüne Spitzpaprika,
3 klein geschnittene Koriander-
stiele

1 Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Alle anderen Zutaten in einen Topf geben und auf 80 °C erhitzen. Anschließend die Ringe in ein Einmachglas schichten und mit der Hälfte der Lösung übergießen. Am besten das Glas über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

2 Die Gurke waschen und ohne Kerngehäuse in kleine Würfel schneiden und denselben Prozess mit der anderen Hälfte der Lösung wiederholen.

3 Zum Putzen der Garnelen den Kopf mit einer leichten Drehbewegung abziehen. Anschließend den Panzer aufbrechen und rundherum entfernen. Danach den Darm, vorsichtig mit einem kleinen Messer, entnehmen. Die Garnelen unter fließendem kaltem Wasser abspülen und auf einem Küchentuch abtrocknen lassen.

4 Für die Marinade alle Zutaten außer dem Traubenkernöl in einem Standmixer fein pürieren. Anschließend nach und nach das Traubenkernöl einlaufen lassen, um eine leicht gebundene Marinade zu bekommen.

5 Für die Garnitur die Kräuter waschen und kleine Blätter abzupfen. Die Spitzpaprika der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen, dann in feine Streifen schneiden.

6 Zum Anrichten die Garnelen mit der Marinade, Meersalz und klein geschnittenen Korianderstielen mischen und in die Teller verteilen. Im Anschluss die eingelegten Gurken und Zwiebeln darauf verteilen und mit etwas Korianderöl beträufeln. Den Teller mit der Spitzpaprika und mit jeweils 5 Blättern Bergkoriander und Sauerklee garnieren.

 **2018 Riesling Kabinett**
, 'Rotschiefer', Van Volxem,
Saar, www.kierdorfwein.de,
€ 12,60

Ein sehr leichtfüßiger Kabinett. Animierendes Spiel aus reifer Frucht, feiner Süße und saftiger Säure. Idealer Wein für den Sommer und ein Schlückchen deutsche Weinkultur.



Erbse / Amazake / Chili

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten plus 4–5 Stunden

Kühlzeit

ZUTATEN für 4 Personen

ERBSENMOUSSE

200 g Kichererbsenwasser,
Meersalz, 50 ml Wasser,
10 ml Limettensaft,
8 g vegetarische Gelatine,
300 g Erbsenpuree (dafür TK-
Erbse oder frische Erbsen weich

kochen und zu einem glattem Püree mixen),
5 g Aji-Amarillo-Paste (peruanische mittelscharfe Würzpaste, alternativ 3 Msp. Chilipulver)
Thermomix, Ausstechring

AMAZAKE

100 ml Reisdrink (z.B. von Alpro),
50 ml Yuzu-Trinkessig
(alternativ 30 ml Limettensaft mit 20 ml Reisessig mischen),
Saft von 1 Limette,
10 ml Agavendicksaft

YUZU-FRISCHKÄSE

100 g veganer Frischkäse,
30 ml Yuzu-/Limettensaft,
abgeriebene Schale von
½ Biolimette,
Meersalz
Spritzbeutel oder Spritzflasche

ERBSEN

200 g Erbsenschoten,
Meersalz
Eiswasser, Grillpfanne

CHILIÖL

10 g grobe Chiliflocken,
100 ml Traubenkernöl
Moulinette

GARNITUR

Mizuna-Salat,
Erbsenkresse

1 Für die Erbsenmousse

das Kichererbsenwasser mit 1 Prise Meersalz im Thermomix oder mit einem Handrührgerät aufschlagen. Währenddessen das Wasser und den Limettensaft aufkochen und die Gelatine darin auflösen. Die Hälfte des Erbsenpurees erwärmen. Die Gelatinemischung und Aji Amarillo unterrühren. Nach und nach den Rest des Erbsenpurees und das aufgeschlagene Kichererbsenwasser unterheben. Auf einem mit Klarsichtfolie ausgelegtem Blech oder in einer Backform gleichmäßig verteilen und 4–5 Stunden kalt stellen.

2 Für den Amazake (ursprünglich ein traditionelles japanisches Getränk aus fermentiertem Reis) alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

3 Für den Yuzu-Frischkäse

alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, abschmecken und in einen Spritzbeutel oder in eine Spritzflasche geben.

4 Die Erbsenschoten aufbrechen und die Erbsen auslösen. Die Erbsen 1–2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Nun die Schale von den Erbsen entfernen. Danach die Erbsen in einem Stielsieb über einem Grill oder in einer Grillpfanne leicht grillen.

5 Für das Chiliöl die Zutaten in einer kleinen Moulinette zerkleinern und durch ein feines Sieb oder Tuch passieren.

6 Für die Fertigstellung die Erbsen mit dem Amazake marinieren. Die Mousse aus dem



Chefkoch **Kai Weigand** hat auf Reisen nach Asien und Lateinamerika viele kulinarische Eindrücke und wertvolles Wissen gesammelt. Die Nikkei-Küche ist für ihn eine der faszinierendsten. „Die Kombination aus japanischer und peruanischer Zubereitung überrascht und begeistert nahezu jeden Gast.“

Kühlschrank nehmen und mit einem Ausstechring auf dem Teller platzieren. Die marinierten Erbsen und alle anderen Elemente auf der Mousse nach Belieben anrichten. Anschließend den Amazake angießen und einige Tropfen Chiliöl hinzugeben.

Tipp: Das Gericht kann auch in einem Glas serviert werden. Hierfür die Mousse in Gläser füllen und kalt stellen. Nachdem die Gläser im Kühlschrank waren, können die anderen Komponenten darauf angerichtet werden.

 **2022 Weißburgunder trocken,**
Dönnhoff, Nahe,
<https://shop.doenhoff.com>,
€ 12,90

Sehr typischer Weißburgunder von einem der besten Winzer Deutschlands. Sehr fein-florale Aromatik, dezente Säure und angenehme Frucht.



Die Weintipps stammen von Restaurant Manager **Matthias Förster**. „Die Herausforderung ist, die Schärfe und Würze der Küche sowie die verschiedenen Texturen harmonisch mit den richtigen Weinen zu kombinieren.“



Miso-Aubergine / Panko / Paprika

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
40 Minuten
ZUTATEN für 4 Personen

MISOMARINADE
100 g helle Misopaste,
50 g Zucker,
75 ml Sake

AUBERGINE
2 Auberginen,
100 ml helle Sojasauce
Grillschale, Grill

PANKO-CRUMBLE
4 EL Rapsöl, 100 g Panko
(japanisches Paniermehl),
3 Zweige Thymian,
5 g schwarzer Sesam

PAPRIKASAUCE

2 rote Paprika,
20 ml Reisessig,
70 ml Traubenkernöl,
Meersalz,
weißer Pfeffer aus der Mühle
Grill

GARNITUR

Rettichkresse

1 Für die Misomarinade alle Zutaten in einer Schüssel glatt rühren.

2 Die Auberginen langsam von jeder Seite grillen, bis die Aubergine weich ist. Nun die Haut entfernen und in gleichmäßige Stücke portionieren. Anschließend mit der hellen Sojasauce und der Misomarinade einstreichen. Danach in einer Grillschale auf dem Grill mit geschlossenem Deckel karamellisieren.

3 Für den Panko-Crumble das Öl in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Zutaten darin leicht rösten. Anschließend die karamellisierten Auberginen damit bestreuen.

4 Für die Paprikasauce die Paprika grillen, bis die Haut schwarz ist. Anschließend das Fleisch von der Haut lösen und in einen Standmixer geben. Mit dem Reisessig fein mixen. Anschließend mit dem Traubenkernöl emulgieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Zum Anrichten die Aubergine mit der Rettichkresse garnieren, Paprikasauce in Tupfen auf den Teller geben. Servieren.

 **2022, Alvarinho Classico, Quinta de Soalheiro, Vinho Verde, Portugal, www.shop.weinamlimit.de, € 12,50**

In Portugals nördlichster Anbaugebiet Mencao e Melgaco auf granithaltigen Böden gewachsen, verbindet der Wein pure Zitrusfrucht mit steiniger Aromatik und rassiger Säure. Sehr guter Trinkfluss!



Gegrillter Wolfsbarsch / Brokkoli / Spargel

SCHWIERIGKEITSGRAD schwer
ZUBEREITUNGSZEIT
45 Minuten
ZUTATEN für 4 Personen

WOLFSBARNSCH
4 Wolfsbarschfilets à 150 g,
Meersalz
dünne Grillstäbe aus Metall, Grill

WILDER BROKKOLI
1 wilder Brokkoli, Meersalz,
3 EL Butter,
Limettensaft
Standmixer oder Thermomix, Etwasser, Grill

SPARGEL

2 Stangen Spargel,
4 EL Reisessig,
Saft und abgeriebene Schale von
1 Biolimette
Mandoline

GARNITUR

12 Erbsentriebe

1 Die Wolfsbarschfilets auf dünne Grillstäbe aus Metall stecken und vor dem Grillen mit Meersalz würzen. Nun auf der Hautseite grillen, bis sich eine gebräunte Kruste bildet. Anschließend wenden und den Fisch garziehen lassen.

2 Für den Brokkoli 8 Röschen beiseitelegen. Den restlichen Brokkoli klein schneiden und in Salzwasser weichkochen. Anschließend in einem Standmixer/Thermomix fein pürieren. Mit Meersalz und Limettensaft abschmecken.

3 Die 8 beiseitegelegten Brokkoliröschen bissfest blanchieren. Mit Etwasser abschrecken. Vor dem Anrichten ebenfalls grillen.

4 Den Spargel dünn auf einer Mandoline aufschneiden und mit Reisessig, Meersalz sowie dem Saft und der Schale der Limette marinieren.

5 Für das Anrichten 1 Löffel des Pürees in eine tiefe Schale geben. Den Fisch von den Stäben ziehen, auf das Püree geben und mit dem gegrillten Brokkoli, dem Spargel und den Erbsentrieben anrichten.

 **2019, Bourgogne Chardonnay, Cachat-Ocquidant et Fils, Burgund, www.kierdorfwein.de, € 19,90**

Sehr feiner Chardonnay aus dem Dorf Ladoix-Serrigny im Süden Burgunds. Geprägt von Zitrusnoten und weißen Blüten in der Nase zeigt sich der Wein sehr schön zugänglich und weich am Gaumen. Sehr angenehme Frische und dezente Holzwürze.

DER GOLDENE HERBST IN SÜDTIROL



Foto Bergvillen by Chalet Mirabell, www.bergvillen.com



IBM Südtirol Alto Adige/Manuel Ferrigato

GENUSSURLAUB VOM FEINSTEN

Sie sehnen sich nach einer Auszeit, einem schönen Hotel und möchten auf gutes Essen und einem edlen Tropfen Wein nicht verzichten?

Wir stellen Ihnen eine Auswahl der schönsten Genusshotels aus Südtirol vor.

Luxus Chalets Valsegg



EIN ORT MIT WOHLTUENDER WIRKUNG

Ein echter Kraftplatz, umrahmt von alten Fichten und Lärchen. Ruhig und gelassen. Weit weg vom Alltag - am Waldrand. Urtümlich, authentisch und vor allem - nachhaltig. Unser Gourmetrestaurant Eggile ist facettenreich und überraschend. Ob mit handgepflückten Beeren oder sonnengetrockneten Kräutern, in all unseren kulinarischen Kreationen steckt die Liebe zur Natur.

Valsegg - so schmeckt Genuss!



Familie Lanz
Unterlände 5 . 39037 Vals / Mühlbach
Südtirol . Italien . T +39 388 770 7444
info@valsegg.it
www.valsegg.it

Parc Hotel am See

EIN KLEINES JUWEL DIREKT AM SEE

Das exquisite Parc Hotel am See steht für ungezwungenen Luxus mit Charakter. Es liegt unmittelbar am Ufer des wärmsten Badesees der Alpen, dem Kalterer See. Zimmer und Suiten mit Panoramablick, einem großzügigen Hotelpark mit Infinity Pool und der private Badestrand machen den perfekten Ort für Ruhesuchende. Das Wandern und auch Golfen in der alpinen Naturlandschaft wird zum reinsten Genuss. Die Gourmetküche zählt genau wie die edlen Weintropfen Südtirols, die hier kredenzt werden, zur absoluten Spitzenklasse. Überzeugen Sie sich selbst in dem exklusiv bestückten Bacchuskeller!

Familie De Carli
Klughammer 9 . 39052 Kaltern am See
Südtirol . Italien . T +39 0471 960 000
info@parchotel.info
www.parchotel.info





OUT OF OFFICE - EIN SONNENBAD FÜR DIE SEELE!

Ein nachhaltiges, hochwertiges Refugium im alpinen Design, über den Dächern von Meran, hier können Sie Ihre schönsten Tage des Jahres, in unberührter Natur und dem herrlichen Ausblick auf die Bergwelt verbringen. In der großzügigen Gartenanlage mit einem Naturbadeteich, dem SPA und Relax Bereich, kann man die Seele baumeln lassen. Das kreative Küchenteam überrascht Sie mit regionalen, mediterranen Qualitätsprodukten und zaubert Ihnen täglich kulinarische Highlights. Zu den Gerichten werden Ihnen exklusive Weine aus der Vinothek serviert. Mirabell – surreal schön!



Familie Reiterer Falzebenstraße 112 . 39010 Hafling bei Meran . Südtirol . Italien
T +39 0473 279 300 . info@residence-mirabell.com . www.residence-mirabell.com

Der Köglerhof . The Panoramic Lodge

★★★★★

DER BLICK IN DIE FERNE

Sie werden hier etwas ganz Besonderes im Lodge-Stil vorfinden. Ankommen, Abschalten und die Atmosphäre spüren, welche das Haus so großzügig vermittelt. Unglaublich ist die Ruhe, die das Hotel umgibt, die Bergwiesen und der nahe Wald des Naturparks, uneingeschränkt der Blick in die Ferne. Die mediterrane Küche ist vielen Feinschmeckern bekannt und lässt keine Wünsche offen und während des Essens können Sie, mit einem schönen Glas Wein, vom Panoramaspisesaal oder der traumhaften Terrasse, auf die umgebenden Berggipfeln blicken. Das Dinner wird zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Familie Dilitz
Haslach Str. 82 . 39019 Dorf Tirol
Südtirol . Italien . T +39 0473 923 399
info@kueglerhof.it
www.kueglerhof.it



Hotel Hohenwart

★★★★★

URLAUB FÜR DIE SEELE

Das familiengeführte Wellnesshotel Hohenwart, mit Ausblick auf die Südtiroler Bergwelt im Meraner Land, verwöhnt Sie mit Entspannung, kulinarischen Genüssen und großartigem Aktivprogramm in der unberührten Natur. Der lauschige Garten und der preisgekrönte VistaSpa laden dazu ein, einfach mal die Seele baumeln zu lassen. Einmalige Gourmet-Kreationen aus alpinen und mediterranen Gerichten, vorzugsweise zubereitet aus erntefrischen saisonalen Produkten aus Südtirol und dazu Wein aus dem hoteleigenen Weinkeller, lassen Feinschmecker-Herzen höherschlagen.

Familie Mair
Verdinserstraße 5 . 39017 Schenna
Südtirol . Italien . T +39 0473 944 400
info@hohenwart.com
www.hohenwart.com



Hotel Giardino Marling

★★★★★

ANKOMMEN UND SICH WIEDERFINDEN

Nirgendwo kommen die Gedanken so rasch zur Ruhe, wie in der Natur. Loslassen, leicht, unbeschwert. In einer reizvollen Hanglage mit fantastischem Ausblick. Umgeben von sattem Grün, Bergen, Tälern und Wäldern und dann die Freiheit genießen, einmal ganz sich selbst zu sein. Die Liebe zur gepflegten Kulinarik verbindet. Aus einfach anmutenden Zutaten Großes kreieren, mit Südtiroler Spezialitäten und leichten mediterranen Gerichten: das sind die Hauptdarsteller der Gourmetküche. Ganz besonders großer Wert wird übrigens auf die persönliche und individuelle Betreuung der Gäste gelegt.

Familie Ulrike Klammer
St. Felix Weg 18 . 39020 Marling bei Meran
Südtirol . Italien . T +39 0473 447 177
info@giardino-marling.com
www.giardino-marling.com



Feel Good Resort Hotel Johannis

★★★★★

LEBENSFREUDE PUR IM FEEL GOOD RESORT

Erleben Sie alpin mediterranen Lifestyle, umgeben von Palmen, Gipfeln und Weinbergen. Die Zimmer und Suiten, mit Pool- und Bergblick strahlen Leichtigkeit aus. Yoga, Pilates, Aquagym und Funktionaltrainig, relaxen am Infinity-Panorama Pool, gemütliche Saunalandschaft, kuschlige Relax-Bereiche, das vielseitige Spa Angebot garantiert Erholung pur! Abends im Open-Air-Restaurant werden Sie mit feinen Gerichten verwöhnt. Alles können und nichts müssen!

Familie Christoph Götsch
Aichweg 37. 39019 Dorf Tirol Meran
Südtirol . Italien . T +39 0473 233 336
info@johannis.it
www.johannis.it



Hotel Therme Merano

★★★★★

GENIESSEN ZWISCHEN BERGEN UND PALMEN

Warme Sonnenstrahlen, frische Luft und die bunte Meraner Bergwelt – wahre Spätsommergefühle kommen auf während man im Sky Pool auf der Dachterrasse die Seele baumeln lässt. Im Herbst erwarten die Gäste des Hotel Therme Meran Highlights der besonderen Art. Darunter eine erstklassige Weinbergbesichtigung und Verkostung auf einem Weinhof mit biodynamischem Anbau, begleitet von der Hoteldirektion. Dort Urlaub machen, wo drei vielseitige Wellnessbereiche mit Kulinarik und Genuss die perfekte Symbiose bilden.

Hotel Therme Meran ****S
Thermenplatz 1 . 39012 Meran
Südtirol . Italien . T +39 0473 259 000
info@hotelthermemerano.it
www.hoteltermemmerano.it



Ansitz Rungghof

GENUSS AUF DER GANZEN LINIE

Vor einer atemberaubenden Bergkulisse befindet sich der Ansitz Rungghof, der zu einer Auszeit der besonderen Art einlädt. Ein Highlight ist das Restaurant „1524“: Hier werden kreative Feinschmeckergerichte von Manuel Ebner serviert, der für seine bestechende Tellersprache 3 Hauben Gault Millau erhalten hat. Kleine Köstlichkeiten warten hingegen im separaten Bistro. Das Hotel sorgt aber auch abseits der Kulinarik für Wohlfühlmomente, sei es im Wellnessbereich, als auch in den Zimmern und Suiten der Lodge mit eigenem Whirlpool oder Sauna. So wird ein Urlaub an der Weinstraße ein voller Erfolg.

Familie Ebner
Runggweg 26 . 39057 Eppan an der Weinstraße
Südtirol . Italien . T +39 0471 665 854
info@rungghof.it
www.rungghof.it



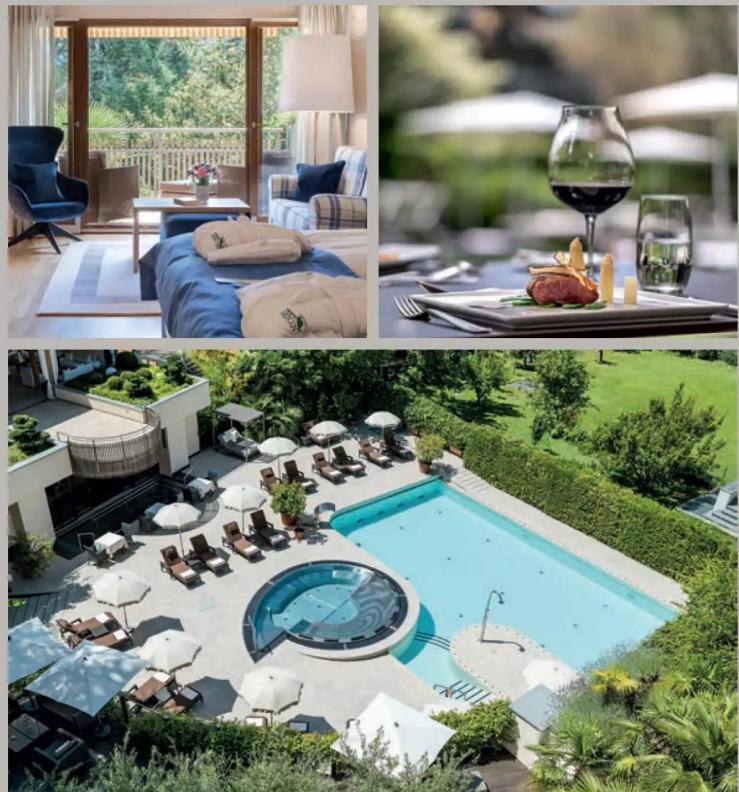
Park Hotel Mignon Meran



DAS HIDEAWAY FÜR GENIESSE

Das einzigartige Meran-Feeling voller Gegensätze. Eine Symbiose aus mediterranen Einflüssen, Bergnatur und elegantem Palmenflair. Park Hotel Mignon, umgeben von einem großzügigen Park, steht für Rückzug, Privatsphäre und Abstand zur Außenwelt, diesen Luxus genießt man hier auf eine ganz besondere Art und Weise. Kulinarik genießen und sich auf kreative und luxuriöse Geschmacksabenteuer einlassen und als besonderes Highlight sind die Penthouse- und Spa Suiten, ein exklusives Zuhause auf Zeit. Versüßt das Leben, wärmt die Seele.

Familie Amort-Ellmenreich
K. Grabmayrstraße 5 . 39012 Meran
Südtirol . Italien . T +39 0473 230 353
info@hotelmignon.com
www.hotelmignon.com



Battisti Suites Deluxe

MEDITERRANER LIFESTYLE

Ein historisches Anwesen, inmitten von Weinbergen und Panoramablick auf den Kalterer See, ist der ideale Rückzugsort für Romantiker und Genießer. Ein Ort, der Ihnen das Gefühl gibt, angekommen zu sein. Die Suiten bieten Ihnen Erholung in luxuriösem Ambiente und versprühen ihren eigenen Charme und geben Ihnen einen Einblick in die Geschichte des Hauses. Tanken Sie genussvoll Kraft am Salzwasser- und Whirlpool mit Seeblick oder genießen Sie in der eigenen Sauna die Ruhe und Auszeit. Freuen Sie sich auf einen genussvollen Urlaub in einem familiären Ambiente. Neueröffnung Mai 2023.

Familie Hannes Battisti
Feld 4 . 39052 Kaltern
Südtirol . Italien . T +39 348 065 3964
info@battisti-suites.com
www.battisti-suites.com



YOUR DELUXE SPA HIDEAWAYS



QUELLENHOF LUXURY RESORTS

Südtirol · Gardasee

www.quellenhof-resorts.it

DIE NIKKEI-KÜCHE: DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

WOHER STAMMT DIE NIKKEI-KÜCHE?

Was das Restaurant „Nikkei Nine“ im Hamburg Hotel Fairmont Vier Jahreszeiten serviert, geht zurück auf das wohl spannendste kulinarische Joint Venture der Welt, das als großer kulinarischer Trend gerade richtig Fahrt aufnimmt. Die Nikkei-Küche entstand Ende des 19. Jahrhunderts, als viele Japaner mangels Arbeitsplätzen im eigenen Land nach Peru auswanderten. Das Land hatte vor allen anderen Nachbarstaaten Südamerikas diplomatische Beziehungen zu Japan aufgenommen. Die Gastarbeiter aus Asien gründeten Straßenküchen und Lokale, die zunächst peruanische Traditionen mit japanischen Einflüssen kombinierten. Im Laufe der Zeit verschmolzen beide Stile, und es wurden auch japanische Gerichte mit lokalen Zutaten gekocht. Auf dem Speiseplan standen dabei viele vegetarische Gerichte, da die Einwanderer sich Fisch und Fleisch oft nicht leisten konnten. Wie so oft, kehrten auch hier viele Gastarbeiter nicht in ihre Heimat zurück, sondern blieben in Peru. Ihre Nachfahren heißen Nikkei.

Inzwischen verbindet viele Spitzenköche auf der ganzen Welt japanische Kochtechniken mit peruanischen Zutaten. Wohl bekanntester Vertreter der Nikkei-Küche ist der Japaner Nobu Matsuhisa, der weltweit die „Nobu“-Restaurants betreibt. Auch Kai Weigand aus dem „Nikkei-Nine“ bezeichnet den Stil, auf den er sich meisterhaft konzentriert, als „eine der faszinierendsten Küchen überhaupt.“

WAS ZEICHNET DEN JAPANISCH-PERUANISCHEN STIL AUS?

CEVICHE: ROH, FRISCH UND FEIN

Hochamt der Nikkei-Küche ist Ceviche, das auch als Nationalgericht Perus gilt. Fangfrischer Fisch (etwa Wolfsbarsch, Kabeljau oder Dorade) wird roh in feine Scheiben oder Würfel geschnitten und mit einem kalten Zitrussud mariniert, Leche de Tigre genannt. Die Säure verändert die Struktur des Fisches, das leicht glasige Fleisch nimmt eine weiße Farbe an und wird fest im Biss. Ceviche ist eine leichte Vorspeise oder ein Snack. In Südamerika wird es mit Süßkartoffeln oder Mais zum Hauptgericht.

TIGERMILCH MACHT MUNTER

Tigermilch heißt die frische, säuerliche, leicht scharfe Marinade übersetzt, die rohen Fisch zu einer würzig-scharfen Delikatesse macht. Der Sud besteht zumeist aus Limettensaft, Chili, Ingwer, Sellerie, Knoblauch und Salz, bietet aber viel Raum für kreative Abwandlungen. Ingwer, Minze oder Basilikum sind ebenso beliebt wie ein Schuss Kokosmilch – für die perfekte „Leche“.

CHILI, DAS ESSBARE GOLD

Wer sich mit der Nikkei-Küche anfreunden möchte, sollte sich den Begriff Aj-Amarillo merken: eine südamerikanische orangefarbene Chilisorte, die als das „essbare Gold“ Perus gilt und in vielen Gerichten, darunter Ceviche oder Salsas, eingesetzt wird. Sie ist mittelscharf und hat einen fruchtig-würzigen Geschmack, der an Pfirsich erinnert. Die Paste daraus ist hierzulande übers Internet erhältlich.

KNUSPERKRUSTE MIT PANKO

Das Paniermehl wurde in den 70er-Jahren in Japan entwickelt. Die Flocken werden aus Weißbrot ohne Rinde hergestellt und sind im Vergleich zu herkömmlichem Paniermehl oder Semmelbröseln größer, lockerer und poröser. Dadurch entsteht beim Braten und Frittieren eine besonders zarte und knusprige Kruste.

AMAZAKE: CHEERS MIT REIS

Ursprünglich ein japanisches alkoholfreies Getränk (zu Deutsch „süßer Sake“) aus fermentiertem Reis. Die Enzyme des Koji-Pilzes verwandeln im Fermentationsprozess die Stärke in Zucker. Amazake wird warm und mit etwas Wasser verdünnt getrunken. Kai Weigand variiert es in seinem Gericht mit Erbsen und Chili.

A close-up photograph of a man with dark hair and a slight smile, wearing a blue shirt. He is standing in a greenhouse, surrounded by tomato plants. In the foreground, a large, ripe orange tomato is partially visible, partially obscuring the text on the left. To the right, several green tomatoes are hanging from a vine. The background is filled with more green foliage and plants.

MATTHIAS
GFRÖRER
im Tomaten-
Gewächshaus
des Guts
Wulksfelde bei
Hamburg

Von Herzen gut

Dieser vielschichtige Nizza-Salat ist Matthias Gfrörers Gruß von der Côte d'Azur – ideal für heiße Sommertage.

Der „Gutsküche“-Chef grillt dazu Riesenchampignons und rote Zwiebeln und reicht frittierte Kartoffelstäbe

TEXT KERSTEN WETENKAMP FOTOS SVEN SCHOMBURG



Ochsenherz Niçoise

„Mit diesem halb warmen Gemüsegericht fühlt man sich im Sommer nicht beschwert. Champignon, Buschbohnen, Oliven und Kräuter der Provence runden den Geschmack ab.“

WENN'S HEISS WIRD, haben Fleisch- und Käsegerichte Pause, und Gemüse kommt groß raus – findet jedenfalls Matthias Gfrörer, unser Autor der „Querbeet“-Rezepte und Küchenchef der „Gutsküche“ nördlich von Hamburg. Mit dem „Ochsenherz Niçoise“ erinnert sich Gfrörer an seine Zeit in Roquebrune an der Côte d'Azur 2003/4, als er bei Olivier Streiff im Hôtel Vista Palace kochte. „Nach der Arbeit ging's auf die Vespa, und wir fuhren Richtung Nizza“, erinnert sich Gfrörer. „Oft aßen wir einen Croque Niçoise mit Salat, Tomaten, Anchovis, Ei und Oliven – viel besser als ein Sandwich mit Schinken und Käse.“ Das Ochsenherzrezept empfiehlt Gfrörer „ab 30 Grad aufwärts.“

Es kommt ganz ohne Fisch aus, wer mag, kann aber gern Anchovis dazu servieren. Gute Alternative zum (im Bestand gefährdeten) Thunfisch ist der Riesenpilz. Die Ochsenherzen-Tomaten schmecken dazu nicht nur wunderbar aromatisch, sondern lassen sich wegen ihrer festen, fleischigen Konsistenz auch einfach schneiden. Tipp: Man kann sie auch hervorragend aushöhlen und füllen, zum Beispiel mit dem Soffrito aus dem Rezept, und dann im Ofen backen. Wer keine großen Ochsenherzen bekommt, kann nach flachen Fleischtomaten Ausschau halten. Wichtig bei der Zubereitung: Die Tomaten unbedingt mit Olivenöl anbraten – sonst zerfließt das Gemüse.

Gutsküche

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

Ochsenherz Niçoise

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten plus 1 Nacht Kühlzeit ZUTATEN für 4 Personen

Zutaten



KARTOFFELSTÄBE

500 g Kartoffeln (mehlig kochend),
2 TL Meersalz, $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle, $\frac{1}{2}$ TL Macisblüte, 1 Msp. Kurkuma, 1 kleines Bund fein geschnittener Thymian, Rosmarin, Lorbeer oder Majoran zum Aromatisieren, 80 g Kartoffelstärke, 1 l Oliven- oder Rapsöl zum Ausbacken, Fleur de Sel



GEMÜSE

je 4–6 große Riesenpilze (Portobello), je 2 große Ochsenherztomaten in Rot und Gelb à etwa 300 g, 4 große rote Zwiebeln, 300 g geputzte Buschbohnen, Salz, 2 Eier, 100 g entsteinte Kalamata-Oliven, 150 ml Olivenöl



MARINADENGEWÜRZ

1 EL Meersalz, 2 EL Zucker, 1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle

TOMATEN-SOFFRITO

2 fein gewürfelte rote Zwiebeln (etwa 100 g), 1 TL Muscovadozucker, 500 g Tomatenwürfel aus den Abschnitten der Ochsentomaten (s. o.), 1 EL Marinadengewürz (s. o.), 5 EL Olivenöl, 2 fein gewürfelte Knoblauchzehen,



GLASUR

3 EL süße Sojasauce, 3 EL alter Balsamico, 3 EL Limetten- oder Zitronensaft, 1 EL Marinadengewürz (s.o.), 3 EL Olivenöl



1 Für die Kartoffelstäbe Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, auf einem Gitter gut ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken und auf einem Blech 12 Minuten bei 150 °C im Heißluftofen ausdämpfen lassen. Mit Gewürzen abschmecken, mit Stärke gut verkneten. 3 cm hoch auf ein hohes Backblech ausrollen und pressen. Über Nacht kühl stellen. Daumendicke (3 cm x 9 cm) Stäbe schneiden, in 175 °C heißem Öl goldbraun frittieren, auf einem Küchentuch abtropfen lassen, mit Fleur de Sel würzen.

2 Pilze putzen und so in Form schneiden, dass sie flach aufliegen. Tomaten und rote Zwiebeln in fingerdicke Scheiben schneiden. Abschnittreste der Tomaten aufbewahren.

3 Für das Marinadengewürz Zutaten in einer Schüssel mischen. Zwiebeln, Tomatenscheiben und Pilze auf ein Backblech legen, mit dem Gewürz bestreuen.

4 Bohnen in Salzwasser etwa 3 Minuten kochen. In kaltem Wasser abschrecken. Eier 8 Minuten kochen, pellen und der Länge nach halbieren. Bohnen, Ei und Oliven in Olivenöl erwärmen. Salzen und pfeffern.

5 Für das Tomatensoffrito Zwiebeln in einer Pfanne erhitzen, den Zucker leicht karamellisieren lassen. Die weiteren Zutaten erhitzen, dann etwa 10 Minuten leicht sieden lassen. Nicht rühren.

6 Für die Glasur alle Zutaten mischen.

7 Grill vorheizen. Gemüsescheiben (rote Zwiebel, Tomaten, Portobellopilz) mit etwas Olivenöl einpinseln, flach auf die Grillfläche legen und bei mittlerer Hitze grillen. Nach dem Grillen mit der Glasur beträufeln.

8 Anrichten: Pilz auf den Teller legen, etwas Tomatensoffrito daraufgeben, Tomatenscheibe auflegen. Wieder mit Soffrito belegen. Oben mit Ei, Bohnen, Zwiebelringen, Oliven belegen. Nach Belieben mit Sommerkräutern dekorieren, etwa Basilikum, Rauke oder Kapuzinerkresse. Etwas Glasur angießen. Kartoffelstäbe extra reichen.

Ein volles Pfund Aroma

Die wuchtigen Früchte schmecken intensiv und eignen sich für viele Zubereitungsarten



2 Geschmack

Die Ochsenherztomaten haben viele Kammern und verhältnismäßig wenig Saft, sie bilden ein intensives Aroma aus. Interessant ist der Erntezeitpunkt: Italiener schätzen ihre „cuore di bue“ leicht grün, da dann das Spiel von Säure und Süße ideal ist. Die Tomaten reifen nach der Ernte noch etwas nach und entwickeln dann eine harmonische Süße. Achtung: Die Früchte sind sehr druckempfindlich.

1 Sorten

Die bis etwa 800 Gramm schwere, gerippte Tomatensorte in Form eines Ochsenherzens stammt ursprünglich aus Russland, gelangte dann in die USA, es folgten Frankreich und Italien. In Deutschland wird sie im Sommer bis etwa August angeboten. Die wichtigsten Sorten sind Cœur de Bœuf, Anna Russian und Bulgarisches Ochsenherz. Das Weiße Ochsenherz hat eine hellgelbe Farbe.

3 Zubereitung

Eine klassische Bella Figura machen die Tomaten im Insalata Caprese, im Salat mit Büffelmozzarella und Basilikum. Die festfleischigen Scheiben lassen sich außerdem gut braten und grillen. Durch ihre Größe kann man sie auch wunderbar füllen, zum Beispiel mit Tomatenfleisch, Pilzen, Parmesan und Brot, und im Ofen backen. Zum Häuten mit kochendem Wasser überbrühen und kalt abschrecken.



AUF FRANZÖSISCHE ART

Catherine André macht in der niedersächsischen Provinz Ziegenkäse – aber so, wie wir ihn aus Frankreich kennen, ihrem Heimatland. Das freut nicht nur viele Köche

TEXT VERENA KASSUBEK

EINE HÜHNERSCHE samt krähendem Hahn tummelt sich am Hoftor, Gänse watscheln umher, kleine Zicklein springen aufgereggt durch die Gegend. Aus dem Klinkerhaus mit Fachwerk, weißen Sprossenfenstern und blau gestrichener Eingangstür ertönt dazu melodisches Willkommensgebell. Catherine André's Ziegenhof, den sie mit ihrem Partner Daniel Denieu betreibt, dürfte für viele Städter ein Sehnsuchtsort sein. Die gebürtige Französin aus dem bergigen Jura zog vor mehr als 30 Jahren vom lauten Berlin ins ländliche Neubachenbruch in Niedersachsen. Moorausmoor heißt das Nachbardorf, und so flach und feucht, wie es sich anhört, ist es auch. Was sie hier machen wollte, wusste sie damals selbst noch nicht. Dann schenkte ihr eine Nachbarin eine Ziege – die Idee für einen Hof war geboren. „Haben Sie schon mal in das Auge einer Ziege geschaut?“, fragt die 64-Jährige, als es um die eigenwilligen Tiere geht. „Das Auge wirkt so mysteriös und geheimnisvoll. Einfach zum Dahinschmelzen.“

RUND 400 ZIEGEN LEBEN HIER HEUTE, eine bunte Mischung. Auf dem Hofrundgang begrüßt Catherine viele davon mit Namen. Vor allem für ihren Liebling Vania hat sie eine Menge übrig. Immer wenn sie eine Blume findet, bringt sie ihm diese mit. Dann klingelt ihr Mobiltelefon, Küchenchef Tim Vetter aus dem Hamburger Restaurant „Granat“ ist dran und möchte gerne wissen, wie viele Ziegen auf ihrem Hof Milch geben. „Wir melken 90 Ziegen“, sagt André. Bis zu 25 Restaurants beliefert sie bereits mit ihren Käsespezialitäten nach französischer Art, zum Beispiel mit dem rollenförmigen Weichkäse Sainte-Maure. Manche Köche ordnen bei ihr auch das zarte Fleisch der Ziegen.

NUR EIN KLEINER VORRAUM TRENNT DAS WOHNHAUS mit türkis gestrichener Küche von der weiß gefliesten Käseküche. Die Produktion erfordert Zeit, gute Organisation und Muße. Daniel Denieu, ebenfalls gebürtiger Franzose und gelernter Koch, bringt seine Ideen für Käsekreationen mit vielfältigen Aromen wie Buchenholzasche, Blauschimmel oder Knoblauch mit ein. Nach dem abendlichen Melken der Ziegen wird die Milch über Nacht gekühlt. Morgens kommt warme Milch von der nächsten Melk-Runde hinzu, außerdem aus Frankreich importiertes Lab. Es entsteht eine quarkähnliche Masse,



ZIEGENKÄSE AUS DEM NORDEN

Pyramiden, Rollen, kleine Laibe – die Vielfalt beim Ziegenkäse zeigt sich auch in der Form. Geschmacklich reicht das Spektrum von mildem Frischkäse über Weichkäse mit Asche bis hin zu kräftigem Crottin

von der Catherine André und Daniel Denieu alle zwei Stunden Bruch abschöpfen und in Käseformen mit kleinen Löchern kippen. Die Molke fangen sie in Edelstahlbehältern auf. Hier rütteln keine Maschinen, jeder Arbeitsschritt geschieht von Hand, auch das Wenden des Käses. Dann wird gesalzen, getrocknet – und abgewartet. Denn erst bei der Reifung, sie dauert je nach Sorte zwischen 24 Stunden und einem Jahr, entfaltet der Käse sein volles Aroma. André beliefert nicht nur Restaurants, sondern steht mit ihren Spezialitäten auch auf dem Landfrauenmarkt in der Gemeinde Ihlienworth. Inzwischen sei Ziegenkäse bekannt, sagt sie, früher hätten manche Marktbesucher die weißen Rollen für Kerzen gehalten. Ihr Favorit ist der nussige Crottin, der durch seine Säure auf der Zunge leicht bitzelt. Zum Einstieg empfiehlt sie den milden Frischkäse. Ein Tag ohne Ziegenkäse? Gibt es bei ihr nicht.

ES GRUNZT aus einem kleinen Stall mit Freilaufzone. Sechs große Bentheimer Landschweine leben hier und werden hauptsächlich von der Molke, die bei der Käseproduktion übrig bleibt, ernährt. Entscheidungen treffen Catherine und Daniel hier übrigens mit dem Herzen. Sie behalten mehr Ziegenböcke als nötig und lassen sie mindestens ein Jahr bei sich leben, bevor sie geschlachtet und zu Filets, feiner Salami und Würstchen verarbeitet werden. Manche haben sogar ein lebenslanges Wohnrecht.

ZIEGENKÄSE AUS ROHMILCH, und nur die verwendet André, hat von März bis Weihnachten Saison. Am Anfang geben die Ziegen bis zu drei Liter Milch am Tag, am Ende nur noch einen. In einem Kilo Käse stecken zehn Liter Milch, mehr als doppelt so viel wie bei Frischkäse aus Kuhmilch. Die Produktion ist also teurer, dafür das Aroma aber auch besonders. „Die Milchmoleküle sind kleiner, das macht den Ziegenkäse feiner im Geschmack“, erklärt André. „Er ist viel bekömmlicher und enthält kaum Laktose.“

Hinter ihrem Lebenstraum steckt harte Arbeit: eine Sieben-Tage-Woche, kein Urlaub. „Man muss das Ganze mit voller Leidenschaft machen, sonst geht man unter“, sagt Catherine André. Rente ist für sie ein Fremdwort, ihren Ziegenkäse wird es also noch lange geben. Bestellungen gerne per E-Mail: bachenbrucherziege@gmail.com

Eiskalt genießen

Marco D'Andrea, Chefpatissier im Hamburger Hotel The Fontenay, hat italienische Wurzeln, daher ist Eis für ihn ein Lebenselixier. Hier präsentiert er drei erfrischende Rezepte mit Gewürzen und Früchten

REZEPTE MARCO D'ANDREA



Geeister Mokka
mit eingekochten
Rumfrüchten und
Gewürzsahne

Rezept S. 77

Granité

mit rotem
Früchtetee

Rezept S. 77





Chai-Latte- Eiscreme

Rezept rechte Seite





Geeister Mokka mit eingelegten Rumfrüchten und Gewürzsahne

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde plus Gefrierzeit
ZUTATEN für 4 Portionen

GEEISTER MOKKA

1 Blatt Gelatine, 200 ml Milch,
10 g Kaffeepulver, 40 g Eigelb,
40 g Zucker, 200 g Sahne
Eismaschine

EINGELEGTE RUMFRÜCHTE

100 ml Apfelsaft, 40 g Zucker,
120 ml Rum, ¼ Vanilleschote,
50 g klein geschnittene Backpflaumen,
50 g getrocknete Aprikosen,
50 g getrocknete Feigen,
50 g klein geschnittene Datteln

GEWÜRZSAHNE

350 ml Sahne, 40 g Puderzucker,
5 g Quatre Épices oder
Lebkuchengewürz

1 Für den geeisten Mokka die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch aufkochen, den Kaffee dazugeben und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren.

2 Das Eigelb mit Zucker aufschlagen. Die Kaffeemilch dazugeben und über einem Wasserbad schaumig schlagen. Die Gelatine ausdrücken und dazugeben.

3 Masse auf Eis kalt schlagen, anschließend die Sahne halb schlagen und unterheben.

4 Masse in Gläser abfüllen und in der Eismaschine gefrieren.

5 Für die eingelegten Rumfrüchte den Apfelsaft mit Zucker und Rum aufkochen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und dazugeben. Das Dörrobst ebenfalls hinzufügen und kurz köcheln lassen. Die Rumfrüchte am besten einwecken und an einem dunklen Ort lagern.

6 Für die Gewürzsahne die Sahne aufschlagen und mit dem Puderzucker und Gewürz abschmecken. Bis zur Verwendung kühl stellen.

7 Anrichten: Die eingelegten Rumfrüchte mit der Gewürzsahne auf einem Teller dekorieren und den geeisten Mokka dazu genießen.



Granité mit rotem Früchtetee

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
30 Minuten plus Gefrierzeit
ZUTATEN für 8–10 Portionen

ROTER FRÜCHTETEE

1 l Wasser, 40 g Zucker,
30 g Tee LeafCup Sweet Berries
(Ronnefeldt)

TEE-GRANITÉ

700 ml roter Früchtetee,
40 g Abtropfwasser
von TK-Himbeeren,
30 g Abtropfwasser von TK-Kirschen, 40 g Agavendicksaft
Eismaschine

1 Für den roten Früchtetee

Wasser und Zucker aufkochen. Den Tee dazugeben, 8 Minuten ziehen lassen, passieren.

2 Für das Granité alle Zutaten verrühren, in der Eismaschine gefrieren. Mit einer Gabel abkratzen und eiskalt servieren.



Chai-Latte-Eiscreme

SCHWIERIGKEITSGRAD schwer
ZUBEREITUNGSZEIT
1½ Stunden plus Gefrierzeit
ZUTATEN für 20 kleine Portionen

CHAI-LATTE-GEWÜRZMISCHUNG

12 g getrocknete Vanilleschoten,
12 g Kardamom, 16 g Zimtblüte,
14 g Ingwerpulver, 10 g Assam-Langpfeffer, 7 Lorbeerblätter,
6 g Nelken, 6 g Muskat

EISWAFFELN

75 g Butter, 15 g Puderzucker,
260 ml Milch,
20 g Vanillezucker, 190 g Mehl
Waffelhörnchen-Automat

CHAI-LATTE-EISCREME

750 g Milch,
60 g Magermilchpulver,
18 g Chai-Latte-Gewürzmischung,
20 g Trimoline (Invertzucker),
150 g Zucker, 90 g Glukosepulver,
5 g Eisstabilisator (z. B. Locuzoon, Marco D'Andrea),
110 g Eigelb, 290 g Sahne
Eismaschine

ÜBERZUG

50 g Kakaobutter,
150 g Z-Karamel (Michel Cluizel),
70 g gestiftelte, geröstete Mandeln

1 Für die Chai-Latte-Gewürzmischung alle Zutaten fein miteinander mahlen.

2 Für die Eiswaffeln die Butter in einem Topf erwärmen, bis sie flüssig ist. Den Puderzucker nach und nach in die zerlassene Butter einrühren. Die Milch unterrühren. Vanillezucker und das Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

3 Den Teig im Waffelhörnchen-Automaten backen und sofort nach der Entnahme zu Hörnchen aufrollen. Auskühlen lassen und trocken aufbewahren.

4 Für die Chai-Latte-Eiscreme die Milch zusammen mit dem Magermilchpulver, Chai-Latte-Gewürzen und dem Invertzucker auf 30 °C erhitzen. 100 g Zucker und das Glukosepulver dazugeben und weiter auf 40 °C erhitzen.

5 Den Eisstabilisator mit 50 g Zucker mischen und dazugeben. Weiter auf 50 °C erhitzen. **6** Das Eigelb mit der Sahne verrühren und ebenfalls in die Masse geben. Auf 84 °C erhitzen und mit dem Mixstab emulgieren.

7 1 Tag reifen lassen und in einer Eismaschine gefrieren. Kleine Kugeln auf die Eistüten setzen und erneut einfrieren.

8 Für den Überzug die Kakaobutter mit der Schokolade schmelzen. Die Mandeln dazugeben. Die Eistüten aus dem Gefrierfach nehmen und die Eiskugeln mit der flüssigen Masse überziehen.



BUCHTIPP

Diese und weitere Rezepte verrät Marco D'Andrea in dem Buch „Modern Tea Time“, Südwest Verlag, € 25

Klassiker, neu gedacht

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 raffinierter Kreationen gewährt.

Folge 19: Sascha Stemberg, „Haus Stemberg“, Velbert, serviert „Schweineschulter mit Blutwurst, Apfel und Radicchio“ auf leichte Art



ZUTATEN für 6 Personen

SCHWEINESCHULTER

1,5 kg Schweineschulter ohne Knochen, mit Fettdecke, 5–6 EL Rapsöl, Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 5 große oder 8 kleine Schalotten, 1 Rosmarin- und 2 Thymianzweige, ½ TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 300 ml helles Bier, Schnittlauchöl

RADICCHIO MIT AHORNSIRUP

1 Radicchio Tardivo de Treviso, 1 EL Ahornsirup, 1 EL Apfelsamessig, Meersalz

BLUTWURST

120 g bratfähige Blutwurst, Mehl, 1½ EL Butter

GEBRATENER APFEL

1 Apfel (z. B. Boskop oder Elstar), 1 EL Butter, Meersalz

Schweineschulter

1 Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Fettdecke der Schweineschulter kreuzweise mit einem scharfen Messer einritzen. Die Schulter mit 2 EL Rapsöl einreiben, salzen und pfeffern.

2 In einem Topf 3–4 EL Rapsöl erhitzen und die Schulter mit der Schwartenseite nach unten kräftig rösten, wenden und die Unterseite anbraten. Die Seiten kurz mitbraten.

3 Schalotten in grobe Stücke schneiden, Schulter aus dem Topf nehmen und die Schalotten darin anschmoren. Nadeln vom Rosmarin und Blättchen vom Thymian fein schneiden. Zusammen mit Kümmel und Lorbeer zu den Schalotten geben. Salzen und pfeffern, mit Bier ablöschen und aufkochen.

4 Die Schulter mit der Fettdecke nach oben in den Topf setzen und abgedeckt im Ofen 1 Stunde 15 Minuten garen. Den Deckel entfernen, die Temperatur auf 160 °C (Oberhitze) reduzieren und 1 Stunde offen weitergaren. Anschließend mit einer Fleischgabel ins Fleisch stechen. Wenn es weich herunterrutscht, ist es fertig. Die Kerntemperatur sollte bei 75–78 °C liegen. Lorbeerblatt aus dem Sud entfernen.

5 Das Fleisch vor dem Servieren kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.

Radicchio mit Ahornsirup

1 Den Radicchio vom Strunk befreien und die einzelnen Segmente vorsichtig ablösen.

2 Etwa 5 Minuten vor dem Ser-

vieren mit Ahornsirup, Apfelsamessig und Salz vermengen und gut abschmecken.

Blutwurst

1 Die Blutwurst in 4 Scheiben schneiden, halbieren, mehlieren und in Butter von beiden Seiten knusprig anbraten.

Gebratener Apfel

1 Den Apfel vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

2 In einer Pfanne die Butter aufschäumen, die Apfelspalten kurz glasieren, leicht salzen.

Anrichten

Fleisch auf den Teller geben, etwas Schnittlauchöl angießen, mit Radicchio, Blutwurst und Apfel anrichten. Zum Abschluss mit Kräutern und Wildsalaten garnieren.

SASCHA STEMBERG ÜBER SEIN GERICHT:

„Meine Herzensangelegenheit ist es, unseren Gästen Kindheits-erinnerungen in zeitgemäßer, unprätentiöser Form aufzutischen. Wir kochen ohne Dogmen, orientiert an der Jahreszeit und wenn möglich mit regionalen Produkten. Dieses Gericht hat einen klassischen Ansatz, aber eine moderne, leichte und reduzierte Form. Die Schweineschulter hat diesen klassischen Move wie ‚bei Oma‘, der Apfel sorgt für das nötige Süße-Säure-Spiel, der Radicchio bringt Bitterkeit mit, und unser All-time-Favorite, unsere Blutwurst, hat durch ihren Salz- und Rauchgehalt Ecken und Kanten. Die Äpfel stammen aus unserem Garten, das Schwein liefert unser lokaler Metzger. Der Teller verlangt ein wenig Zeit und Vorbereitung, macht aber jeden glücklich!“



NEWS & TERMINE

FOOD-FESTIVAL ZÜRICH

„Wie sieht unsere kulinarische Zukunft aus?“ Dieser Frage geht das Festival „Food Zürich“ vom 7.–17. September nach. Restaurants bieten thematisch entsprechende Menüs an, Delikatessenmärkte und an die 100 Events in der ganzen Stadt widmen sich genussvoll dem Motto. Ein Ereignis für Hobbyköche, Foodies und Gourmets.

www.foodzurich.com

SAY CHEESE!

Alle zwei Jahre wird das norditalienische Bra zum Magneten für Käseliebhaber: Bei der Messe „Cheese“ präsentieren Hunderte Erzeuger und Manufakturen ihre handgemachten Schätze vom 15.– 18. September. Der Markt ist eine Gelegenheit, Raritäten und exzellente Produkte zu verkosten.

www.cheese.slowfood.it/en

ALLES ÜBER LEBENSMITTEL

Die neue Wissensdatenbank „Slowpedia“ von Slow Food ist online: Von Fleisch und Fisch über Milch und Süßes bis zu Getränken werden Ursprünge und Qualitäten der Grundnahrungsmittel sowie deren Streitpunkte erklärt – anschaulich und verständlich mit Texten, Fotos, Zahlen und Grafiken.

[https://slowpedia.slowfood.de](http://www.slowpedia.slowfood.de)

Goldenes Spiel mit dem Feuer

Flambieren, karamellisieren, glasieren – mit dem schicken goldglänzenden Brenner „Brûlée“ macht das Spiel mit dem Feuer in der Küche erst recht Freude. Das Gerät ist stufenlos regulierbar und lässt sich mit Feuerzeuggas auffüllen. Auch in Silber und Schwarz erhältlich. € 32,90, <https://adhoc.shop.de>



Scholle über Bord!

Von Hiddensee über Hamburg bis Amrum – das Portal „FischvomKutter.de“ informiert täglich aktuell darüber, wo in Norddeutschland (speziell an Nord- und Ostsee) frisch gefischte Ware direkt vom Schiff verkauft wird, wie bei Jan und Erik Meyer aus Schönberg bei Laboe (hier auf dem Kutter „California“ in der Marina Wendtorf). Ohne Zwischenhändler können Gastronomen, (Hobby-)Köche und Urlauber Scholle, Steinbutt oder Krabben frisch aus dem Netz kaufen. Die Fischer senden Informationen über ihren Fang per SMS.

www.fischvomkutter.de





Art.-Nr. 42542

STEAK PROGRAMM MIT
4 GARSTUFEN

TESTURTEIL

Haus & Garten Test

sehr gut

(1,3)

Gastroback

Design BBQ Advanced Smart

Ausgabe 2/2021 · www.haus-garten-test.de

AUTOMATISCHE ANPASSUNG DER
GRILLZEIT AN DIE FLEISCHDICKE

DESIGN BBQ ADVANCED SMART

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

THEMENSPECIAL
GRILLEN

www.gastroback.de

„Das Essverhalten innerhalb einer Beziehung ist wie ein Tanz. Sie können sehen, ob das Paar harmonisch ist, welcher Partner führt und ob beide Spaß daran haben. Wie am Tanz lässt sich an den gemeinsamen Mahlzeiten ablesen, ob die Beziehung glücklich oder sogar leidenschaftlich ist.“

PAARTHERAPEUTIN HEIKE MELZER IN DER „SÜDDEUTSCHEN ZEITUNG“

Knusper-Butter
von der Loire

Brot und Butter können ein Hochgenuss sein, etwa mit dem Aufstrich vom Hof von Pascal Beillevaire an der Loire. Wie früher, so wird der Rohrahm per Hand im Holzfass geknetet, die Milch stammt im Sommer von Weidekühen, im Winter bekommen die Tiere nur Heu. Verfeinert wird die Butter mit einer Spur knusprigen Fleur des Sels und ist frei von Zusatzstoffen. Sie lässt sich gut einfrieren und nach Bedarf im Kühlschrank auftauen. 125 g, € 3,90, www.feiner-kaese.de



Butter-Messer aus der Auvergne

Nicht nur delikate Butter kommt aus Frankreich, sondern auch das passende Messer: Die renommierte Traditionsschmiede Laguiole en Aubrac (Auvergne) hat die Stahlklinge mit einem Griff aus Olivenholz kombiniert (auch in Eben- und Wacholderholz erhältlich). Von Hand gefertigt und mit dem Stierkopf sowie dem „L“ als Siegel für Original-Laguiole versehen. Da es immer wieder Fälschungen gibt, hat Lennertz auf der Website einen Kauf-Ratgeber entwickelt. € 105, <https://lennertz.de>

BÜHNE FREI
FÜR DEN WEIN!



Die Moderne

VAN VOLXEM / SAAR

Hier ist nichts dem Zufall überlassen. Die Materialien Eiche, Messing, Travertin und Terrazzo sind genau aufeinander abgestimmt; neun Meter breite, rahmenlose Scheiben ermöglichen den Ausblick auf die Top-Lagen, und die kreisrunde Theke ist von allen Seiten zugänglich. Das Weingut Van Volxem ist ein hochmoderner Gebäudekomplex, und die Vinothek zeigt das den Gästen. Klar, geradlinig und dennoch wie selbstverständlich in die Landschaft eingewoben. „Zeitgemäß, aber nicht zeitgeistig“, so die Meinung der Jury, als das Ensemble 2022 den Architekturpreis der Kammer erhielt. www.vanvolxem.com

Probiertipp:

2021 Riesling Wiltinger Ortswein (€ 16,90)

Früher ein schlichter Ausschank, heute ein Statement: Vinotheken deutscher Weingüter sind beeindruckende Kulissen, die das Tasting zum Erlebnis machen. Nachhaltige Materialien, modernes Design und durchdachte Konzepte setzen den Wein in Szene. Wir stellen Ihnen die interessantesten Probierkulissen Deutschlands vor

TEXT KATHARINA MATHEIS



FOTOS: CHRISTOPHER ARIOLOI / MEDIENTRÄGER, SCHMIDTCHEN & PARTNER AGENTUR

Die Lichtgestalt • REGNERY / MOSEL

„Nur nichts Eckiges!“, das ist das Motto in der Vinothek des Weinguts Regnery an der Mosel. Sanfte, schwungvolle Formen bestimmen den Neubau. Das Gebäude ist von Licht durchflutet, gleichzeitig entsteht durch die Holzstreben eine geschützte Atmosphäre. Besonderes Highlight ist die hinter dem Holz integrierte Terrasse, die mit dem Innenbereich zu einem offenen Raum verschmilzt und einen Ausblick auf die Weinlagen ermöglicht. www.weingut-regnery.de
Probiertipp: 2021 Riesling Edition Michelskirch feinherb (€ 12,60)



Die Kommunikative DEUTZERHOF / AHR

Als Jürgen Doetsch den Deutzerhof 2020 übernahm, hatte er eine Vision: Er wollte eine Weinscheune bauen, die ein legeres Ambiente für Begegnungen bieten soll. Die entspannte Atmosphäre ist ihm mit der neuen Vinothek gelungen, obwohl das Wort „Scheune“ gewiss ein Understatement ist. Denn seine Vinothek ist modern, großzügig und zeitgemäß. Das liegt sicher an Doetschs Fokus auf Details: „Mir war außerdem wichtig, dass die Akustik stimmt“, sagt er. Über 100 Leute finden zu großen Anlässen Platz.

www.deutzerhof.de

Probiertipp: 2019 Ahrweiler Capar Spätburgunder Alte Reben (€ 11)



Die Kulinarische BLANKENHORN / BADEN

Martin und Yvonne Männer haben das Weingut Blankenhorn im Markgräflerland aufwendig renoviert. Dabei haben sie auch die Fritz Weinbar geschaffen, nach dem Gründer des Betriebs benannt. Sie ist ein moderner Ort in historischem Gemäuer. Hier kann man nicht nur die Weine des Hauses probieren, sondern auch passende Snacks bestellen: von der Wildschweinsalami mit Nüssen über Jahrgangssardinen bis zum Gugelhupf. An den Freitagen im April, Mai, September und Oktober gibt es außerdem Kaviar und Crémant. www.weingut-blankenhorn.de

Probiertipp: 2020 Schliengen Chardonnay trocken Ortswein (€ 17,90)



Die Puristische • RAINER SAUER / FRANKEN

Die dünnen Eisenstelen erinnern an Rebstöcke, die kleinen Glühlampen stilisieren Regentropfen, und eine große von der Decke hängende Lichtkugel symbolisiert die Sonne: Wer bei all dem an eine überladene Umgebung denkt, wird in der Vinothek der Familie Sauer überrascht. Sie ist klar und unaufdringlich und in ihrer harmonischen Gesamterscheinung ein architektonisches Kunstwerk – die perfekte Umgebung für die puristischen Weine. www.weingut-rainer-sauer.de

Probiertipp: 2020 Escherndorf am Lumpen 1655 Silvaner GG trocken VDP.Grosse Lage (€ 30)



Die Traditionelle • ADELMANN / WÜRTTEMBERG

Weine vor jahrhundertealter Burgkulisse? Das ist auf Burg Schaubek und damit auf dem Weingut Graf Adelmann möglich. Felix Graf Adelmann führt es in fünfter Generation nach seinem Motto „traditionell, aber nicht konventionell“. So bieten die historischen Mauern den Rahmen für zeitgemäße Weine. An jedem ersten Donnerstag im Monat gibt es übrigens eine Kellerführung plus Weinprobe, für die man sich online anmelden kann. www.graf-adelmann.com

Probiertipp: 2019 Der weiße Loewe Weißweincuvée trocken (€ 10,80)



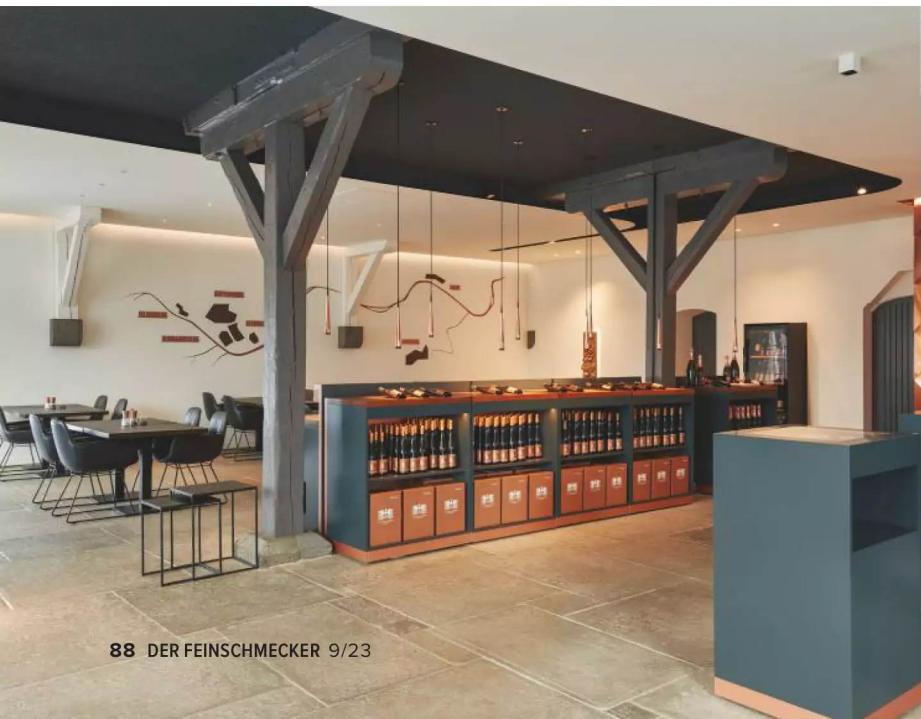
Die Grüne

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF / PFALZ

Genaugenommen ist die Vinothek im Weingut Bürklin-Wolf Nebendarstellerin, denn ihre Umgebung ist das eigentliche Highlight. Sie befindet sich nämlich in einem 1,5 Hektar großen englischen Garten. Wer Weingut und Vinothek besucht, kann sich auch dort aufhalten: Viele probieren sich durch das Sortiment des biodynamischen

Guts und schlendern danach – gern mit Weinglas in der Hand – durch das bezaubernde Grün. Der Garten wurde in den 1990er-Jahren von Bettina Bürklin von Guradze angelegt. In den Sommermonaten ist am ersten Wochenende des Monats ein

Foodtruck vor Ort. www.buerklin-wolf.de
Probiertipp: 2020 Riesling Ruppertsberger Gaisböhl Großes Gewächs (€ 55)



Die Konzeptionelle

GUT HERMANNSBERG / NAHE

Direkt hinter dem Gut Hermannsberg erhebt sich die Lage Schlossböckelheimer Kupfergrube und ist damit Patin für das stilprägende Element der Vinothek: Kupfer. Nicht nur die Außenverkleidung ist von dem Metall bestimmt, auch im Inneren wird es in Kombination mit durchdachter Lichtgestaltung gekonnt in Szene gesetzt. An den Wochenenden gibt es auf der Terrasse kleine Speisen zum Wein, einmal im Monat außerdem ein themenbezogenes Fünf-Gänge Menü.

www.gut-hermannsberg.de

Probiertipp: 2021 Steinberg Niederhausen Riesling GG (€ 34)





Die Edle • WEINGUT ALDINGER / WÜRTTEMBERG

Absolut stimmig und elegant fügt sich das moderne Ambiente um den grünen Kachelofen im Zentrum: Die Vinothek im Weingut Aldinger zeigt damit, wie man traditionelle Elemente zeitgemäß inszenieren kann. Das Fellbacher Weingut hat mit seinem neuen Verkostungsraum eine hochwertige Umgebung geschaffen, die durch die Kombination von schwarzen Flächen, hellem Holz und klaren Linien beeindruckt. www.weingut-aldinger.de

Probiertipps: 2020 OVUM Sauvignon Blanc (€ 40)

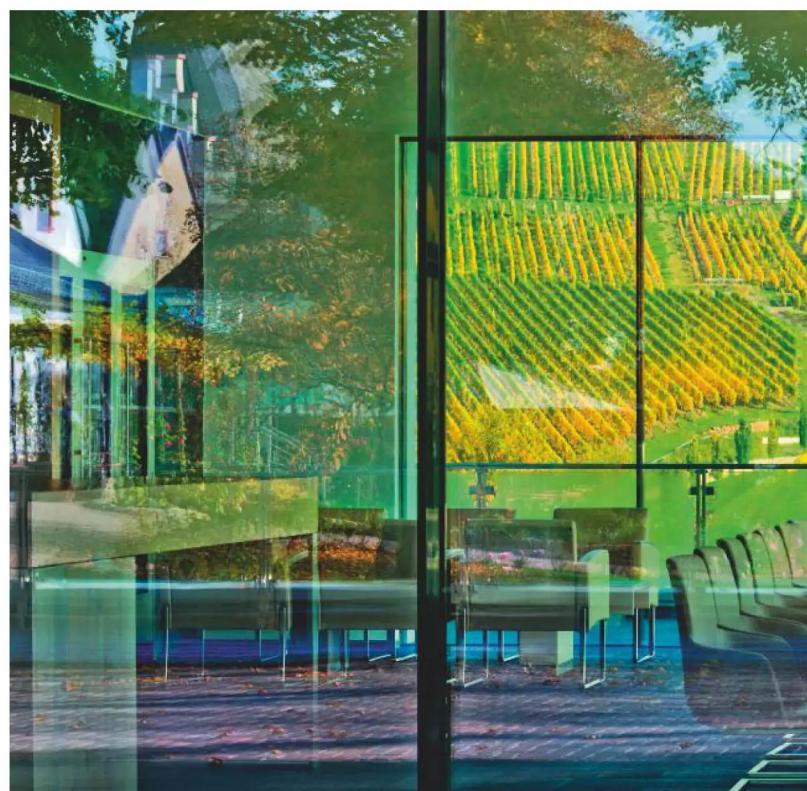


Die Naturverbundene

WEINGUT BASTGEN / MOSEL

Wie gut Vinothek und Weingut zusammenpassen können, erlebt man im Weingut Bastgen. Der stimmungsvolle Holzbau ist die perfekte Kulisse für das Bio-Weingut. „Wir wollten etwas Minimalistisches, aber kein Designobjekt. Nichts soll ablenken, weder von den Weinen noch von der Landschaft“, sagt Winzer Armin Vogel. Die Vinothek ist unaufdringlich und fügt sich harmonisch in die Umgebung ein. Innen wie außen dominiert heimisches Lärchenholz, was für angenehmes Raumklima sorgt. Dass sich das Weingut nicht direkt im Tal, sondern etwas weiter oben an der Kante befindet, hat einen weiteren Vorteil: den Weitblick in die Mosellandschaft. www.weingut-bastgen.de

Probiertipp: 2021 Wildwuchs Rosé trocken (€ 11)





Die Weitsichtige

WEINGUT MANZ / RHEINHESSEN

Erst im Frühjahr hat das Weingut Manz seine Vinothek eröffnet: ein moderner, eindrucksvoller Neubau mit mehreren Highlights.

Vor dem Gebäude befindet sich eine um 67 Grad geneigte Wand, die einzigartig in Europa ist und sich als Stilmittel in der gesamten Vinothek wiederfindet. Innen können Besucher an einem großflächigen Bodenprofil das Terroir des Weinguts kennenlernen. Doch das Spektakulärste ist unbestritten der Ausblick auf den Petersberg und Rheinhessen.

www.weingut-manz.de

Probiertipp: 2021 Niersteiner Pettenthal Riesling trocken (€ 24,90)

Weitere Top-Vinotheken

1. Weingut Klumpp, Baden

Spektakulärer Neubau, der von Holzelementen geprägt ist. Großzügige Terrasse. www.weingut-klumpp.com

2. Weingut Braunewell, Rheinhessen

Natursteinwände, Glas und Beton sind stimmig kombiniert. Ein Weinberg direkt vor der Vinothek zeigt die Unterschiede der Rebsorten. www.braunewell-wein.de

3. Schloss Proschwitz, Sachsen

Gemütliche Vinothek, direkt im Schlosshof. www.weingut-proschwitz.de

4. Maximin Grünhaus, Mosel

Moderne, helle Räume vor geschichtsträchtiger Kulisse. www.maximngruenhaus.de

5. Weingut Aufricht, Baden/Bodensee

Weinprobe mit Seeblick? Das ist in der Vinothek des Weinguts Aufricht möglich. www.aufricht.de



Die Klassische

WEINGUT WEIL / RHEINGAU

Die Vinothek des berühmten Rheingauer Weinguts ist wie seine Weine: klassisch-puristisch. In Kombination mit dem historischen Gutshaus im Tudorstil entsteht ein stimmiges Ensemble aus Tradition und Moderne. Besonders beeindruckend ist die Integration der berühmtesten Lage von Weil: dem Kiedricher Gräfenberg. So ist die Vinothek von einer Glasfassade bestimmt, die einen atemberaubenden Blick auf die Weinberge freigibt. www.weingut-robert-weil.com

Probiertipp: 2021 Kiedricher Riesling trocken VDP.Ortswein (€ 19,50)

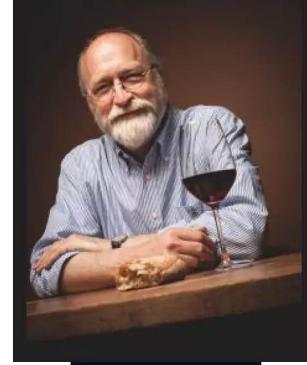


INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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

Beliebter Weltenbummler

Wo es in einer Weinregion möglich und erfolgversprechend ist, wird die Rebsorte Sauvignon Blanc angebaut. Wir stellen sechs interessante Vertreter vor – aus ganz verschiedenen Anbaugebieten in Europa und Übersee



DIETER BRAATZ
ist Weinexperte und
FEINSCHMECKER-Autor

1. LEUCHTEND-HELLER TERROIR-BOTSCHAFTER

2022 Pioneer Block 20 Cash Block
Sauvignon Blanc, Saint Clair Family Estate, Marlborough/Neuseeland, Bezug: www.vinshop24.de, Tel. 04964-957 59 57

Das Pioneer-Block-Sortiment des Saint Clair Family Estate umfasst Weine aus kleinen Parzellen, die das Terroir spiegeln – wie bei diesem Sauvignon Blanc der renommierten Weinmacher Matt Thomson und Hamish Clark. Leuchtend hell steht er im Glas, duftet nach Cassis, Stachelbeere und Zitronenschale, zeigt sich am Gaumen üppig und komplex. Den sollte man zu gegrilltem Fisch mit frischen Kräutern, zu vegetarischen Gerichten oder in Kombination mit Ziegenkäse probieren.

4. BEI KICHERERBSEN-CURRY IST ER DABEI

2022 Oyster Bay Sauvignon Blanc, *Oyster Bay Wines, Marlborough/Neuseeland, Bezug: www.ludwig-von-kapff.de, Tel. 0421-399 43 17*

Seit den 1980er-Jahren genießen die Sauvignon Blanc aus Marlborough auf der Südinsel Neuseelands Weltruf. Zu den Spitzenerzeugern zählt das Weingut Oyster Bay, dem auch dieser fruchtig-elegante Wein gelungen ist. Nach Reifegrad wurden die Trauben geerntet, selektiert und behutsam gemahlen. Zur brillanten strohgelben Farbe präsentiert der Wein im Duft Aromen wie Stachelbeere, Kräuter, Zitrone, Melone. Guter Partner zu Kichererbsen-Curry oder Spargelsalat mit Quinoa.

2. SAFTIGE ERFRISCHUNG VON DER LOIRE

2022 Sauvignon Blanc AC Touraine, Domaine des Corbillières, Touraine/Frankreich, Bezug: www.gute-weine.de, Tel. 0421-696 79 70

Ein klassischer Sauvignon von der Loire, den Maurice und Dominique Barbou rund um die Domaine im Ort Oisly in einem der besten Anbaugebiete der Touraine geerntet haben. Nach Vergärung und Ausbau im Edelstahl präsentiert sich der auf Sand und Lehm gewachsene Wein mit feinem Duft nach Kräutern, Cassis, Stachelbeere, weißen Holunderblüten. Am Gaumen: Schmelz, Fülle, saftige Erfrischung. Passt zu Artischocken mit Kräutern oder Meeresfrüchten mit Risotto.

5. NACHHALTIGE ELEGANZ VOM KAP

2022 Sauvignon Blanc Constantia, Buitenvverwachting, Kapstadt/Südafrika, Bezug: www.hawesko.de, Tel. 04122-50 44 33

Buitenvverwachting heißt „Jenseits der Erwartungen“ – das hat Weingutsbesitzer Lars Maack mit seinem Sauvignon, einem der besten vom Kap, nachhaltig eingelöst. Trauben von mindestens fünf Jahre alten Rebstöcken werden sanft gepresst und mit unterschiedlichen Hefen fermentiert. Das Aromenspektrum: Stachelbeere, grüne Melone, exotische Früchte. Der Geschmack ist von Frucht, Mineralität und Eleganz geprägt. Vollmundiger Nachhall. Gut zu Saltimbocca oder Risotto mit Huhn.

3. MODERNER FRANKE FÜR DEN SOMMER

2022 Sauvignon Blanc trocken, Winzerhof Stahl, Franken, Bezug: www.vipino-wein.de, Tel. 089-89 50 14-160

Im fränkischen Eibelstadt hat Christian Stahl Sauvignon-Trauben von Hand gelesen, die auf sandigem Lehm Boden gewachsen sind. Im Duft begeistern die typischen Aromen von Schwarzen Johannisbeeren, reifen Stachelbeeren, Holunder und Zitrusfrüchten, am Gaumen gefallen Mineralität, moderate Säure und daraus folgend die frische Saftigkeit. Stahls moderne Interpretation des Sauvignon gefällt zu Salaten, gegrilltem Fisch und zur asiatischen Küche.

6. ANIMIERENDE SÄURE AUS RHEINHESSEN

2022 Sauvignon Blanc vom Stein VDP. Gutswein trocken, Weingut Gunderloch, Rheinhessen, Bezug: www.gute-weine.de, Tel. 0421-696 79 70

Mit seinem Sauvignon Blanc hat Johannes Hasselbach vom Weingut Gunderloch einen animierenden Weintyp gekeltert, der mit klarer Aromatik und knackiger Säure überzeugt. Gewachsen sind die Trauben auf Kalkgestein und Tonschiefer, ausgebaut wurde in Edelstahl. In der Nase kräuterig mit fruchtigen Noten von Stachelbeere, Schwarzer Johannisbeere und Birne, im Geschmack sortentypisch. Bereit für Büsumer Krabben mit Gurkentatar oder Wokgerichte mit Kokosmilch.

1
€ 19,75



2
€ 10,90



3
€ 12,95



4
€ 11,95



5
€ 10,90



TOP
TIPP
SEPTEMBER

GUNDERLOCH



6
€ 12,00



Der Riesling-Punk

Alle Stecker ziehen und vor kleinem Publikum live auftreten – das ist „unplugged“ und die wahre Kunst eines Musikers. Der Begriff wurde zum Leitbild für Winzer **Martin Tesch** an der Nahe. Die Geschichte seines Abenteuers mit „nacktem“ Riesling

TEXT MADELEINE JAKITS

Beinahe hätte Dr. Martin Tesch, promovierter Mikrobiologe, 2002 das Weingut seiner Familie nach der fünften Lese seines Winzerlebens vor die Wand gefahren. Beinahe. Damals erschien sein neuer Riesling namens „Unplugged“. Er hatte zunächst nur 2000 Flaschen abgefüllt, es war eigentlich nicht mehr als ein Versuchsballon. „Diese kleine Premiere“, sagt Tesch im Rückblick, „war im Effekt aber so, als hätte man einen Stein in eine Glasscheibe geschmissen. Nicht mehr zu reparieren.“

Was war so schlimm? „Unplugged“, in der Musik eine Darbietung ohne Verstärker und elektronische Effekte, das ist in Teschs vino-philer Interpretation ein unerbittlich trockener, geradezu „nackter“ Riesling (1 Gramm Restzucker) mit provokanten Ecken und Kanten, zupackender Säure und unverschämter Frische, am Gaumen minzig-kräuterig mit Ankängen von Sommerapfel. Von deutschem Liebkind-Schmelz keine Spur. „Ein wirklich trockener Riesling“, sagt Tesch, „ist nicht Easy drinking!“

Er hatte den Betrieb kurz davor übernommen. Die Mikrobiologie und die Arbeit in der Forschung wurden ihm auf Dauer zu sehr zu einer Routine. Im elterlichen Weingut jedoch lief alles darauf hinaus, dass er den Betrieb übernehmen sollte. Und so trat er das Erbe des Familienweinguts an, denn



er hatte schnell Gefallen daran gefunden. „Der Winzerberuf ist“, so sagt Martin Tesch, „einer der wenigen Tätigkeiten in unserer hochcivilisierten Gesellschaft, bei der man von der Pflanze bis zur Abfüllanlage mit seinem Produkt beschäftigt ist.“ Das begeistert ihn. Doch sein „Unplugged“-Riesling begeisterte erst mal niemanden innerhalb der Stammkundschaft.

Ein erdrutschartiger Umsatzeinbruch war die Folge: Innerhalb eines halben Jahres waren 40 Prozent der düpierten Stammkunden futsch. Der forsche Wein brachte alle gegen sich auf – und damit auch gegen das Tesch-Sortiment von damals noch 43 traditionellen, meist restsüßen Weinen. Sogar die Gesellschaft für deutsche Sprache hatte etwas zu meckern – wegen des undeutschen Namens



FOTO: CHRISTOF MATTES

„Unplugged“. Es hagelte Schmähbriefe, empörte Anrufe („durch meine Kehle wird kein Tesch-Wein mehr rinnen!“), Spötter ätzten, der neue Riesling sei eine Lachnummer. Und Vater Tesch? Natürlich not amused.

Gleichzeitig hat der „Unplugged“ den Familienbetrieb unsanft aus dem Dornröschenschlaf gerissen: „Dieser Wein war Ende der immer wärmeren 90er-Jahre ein Statement, ein Gegenentwurf zur Technisierung und der schlechenden Versüßlichung des deutschen Rieslings, als so viele Weine immer fetter, mächtiger wurden.“ Er selbst, räumt Tesch ein, sei ja damals als Neuwinzer furchtbar ehrgeizig und mit seiner Auslese-trocken-Phase Teil der unseligen Entwicklung gewesen. „Das ging so weit, dass ich schließlich unsere eigenen Riesling-Lagenweine kaum

noch voneinander unterscheiden konnte. Da bin ich zurückgerudert und kam schließlich zum „Unplugged“. Es war eine radikale Kehrtwende.“

Auch all die vorgefundenen Müller-Thurgau, Gewürztraminer und die Scheurebe wurden herausgerissen. Tesch schmolz den Betrieb um die Hälfte auf 16 Hektar ein, um sich auf das Beste zu konzentrieren: den Riesling von ihren besten Böden.

Tesch junior und sein „Unplugged“ – eine Cuvée vollreifer Trauben aus allen sechs Riesling-Lagen des Weinguts – hielten damals im entschlossenen Schulterschluss durch. Heute sagt Martin Tesch, Jahrgang 1968: „Dieser Wein ist – trotz des Debakels – der Wein meines Lebens.“ Nicht weil der „Unplugged“ der Tollste im Hause Tesch sei, sondern weil er das Weingut erst umgeworfen, dann aber neu aufgerichtet habe und damit den Wendepunkt in der jüngeren Geschichte dieses Betriebs hin zum radikal trockenen Riesling markiere. Tesch hat mit diesem Wein den für ihn idealen Weg in die Zukunft gefunden – auch mit der Aufmachung des Flaschenetiketts, die seinerzeit für einen deutschen Wein beunruhigend minimalistisch war. Oben und klein wie eine Briefmarke das über 100 Jahre alte Porträt eines ergrauten Herrn im schwarzen Gesellschaftsanzug: Johann Martin Müller II., ein honoriger, besonders erfolgreicher Vorfahre. Dazu die karge Auskunft „Tesch Riesling 2021 Unplugged“. Nur auf dem Rückenettikett steht noch „Qualitätswein“ und „trocken“ über dem üblichen Kleingedruckten.

Aber die Botschaft, dass es hier um etwas ging, das Tradition und Moderne verband, war anfangs für viele Leute eben doch nicht zu entschlüsseln. Dazu der englische Name, den allenfalls Musiker und junge Leute verstanden. Die aber damals noch nicht Teschs Kunden waren. „Inzwischen“, freut sich der bekennende Anhänger von Punk und Heavy Metal, „ist dieser Wein längst einer der modernen Klassiker des neuen deutschen Weins. Und unser Weingut feiert gerade 300-Jähriges.“

Und auch den väterlichen Segen für sein Tun hat Martin Tesch noch bekommen:

„Der „Unplugged“ ist der Wein meines Lebens.“

MARTIN TESCH

„Mein Vater hat mir eines Tages einen siebenseitigen Brief geschrieben. Von Hand! Darin hat er mir sein Verständnis des Begriffs unplugged ausführlich dargelegt und auch, wie man den wohl auf den Weinbau übertragen könnte. Das alles hat er sich in Zeiten erarbeitet, als es noch kein Google gab und der Begriff unplugged sicher nicht im Brockhaus erklärt wurde. Mir ist bis heute schleierhaft, wie er das gemacht hat.“ Tesch senior, damals Anfang sechzig, Weinbauingenieur und Liebhaber der klassischen Musik, wurde doch noch Komplize. Besagten Brief – ein Dokument für die Historie des Betriebs – verwahrt der Sohn im Tresor.

„In meinen frühen Jahren hier“, erzählt Tesch, „kam bald die Frage auf, warum sich unsere sechs Lagen-Rieslinge weniger gut verkauften als irgendwann der „Unplugged“. Die Antwort war für mich naheliegend: „Laubenheimer Krone, Erste Lage, Riesling Spätlese trocken“ – wer merkt sich denn so was?“ Also haben sie sich bei Tesch schon bald ausschließlich auf trockene Weine konzentriert.

Und mit dem Jahrgang 2002 wurde dann die Ausstattung dem „Unplugged“ angepasst: radikal aufgeräumte Etiketten, die Kunden mussten sich nur den Namen Tesch merken, die Rebsorte Riesling und den Lagennamen, etwa Laubenheimer Krone oder St. Remigiusberg. Dazu bekam jede Lage eine eigene Farbe auf dem Etikett zugeordnet. Der Look der Flaschen gewann 2006 sogar den renommierten Red Dot Design Award für Kommunikationsdesign.

Martin Tesch macht generell keine halben Sachen. Mit dem Jahrgang 2005 stellte er gleich das Weingut komplett auf Drehverschlüsse um, ganz nach dem Motto: „Tesch dreht auf“. Mit solchen Alleingängen hat sich der Newcomer aus dem VDP, dem Ver-

band Deutscher Prädikatsweingüter, und dessen Regularien verabschiedet. Fortan keine verwirrende Lagenklassifikation mehr, alles auch international leicht verständlich und wiederzuerkennen. „Die Idee für unser Farbleitsystem habe ich vom Linienplan der Londoner Untergrund- und Vorortbahnen geklaut“, grinst er.

Keine 60 Kilometer von Langenlonsheim entfernt war 1993 der Flughafen Frankfurt-Hahn entstanden. Da war London für kleines Geld fast vor der Tür, gefühlt näher als München, Hamburg oder Berlin, ideal zum Klinken putzen mit dem „Unplugged“: „Alles, was ich über den Weinhandel weiß, habe ich in London gelernt. Auch kräftige Dämpfer gab es: ‚Was? Sie wollen hier trockenen deutschen Riesling verkaufen? Gibt's das jetzt in Deutschland auch schon? Kennen wir längst – aus Australien!‘“

Anfangs, so Tesch, seien es Londons indische Gastronomen gewesen, die seinen Wein wollten, Restaurants ohne eigene Weinkultur – aber mit einem Michelin-Stern, „denen war völlig egal, woher der Wein kam, er sollte es nur mit der würzigen Küche Indiens gut aufnehmen. Das war irre! So wurde London für mich doch noch das Sprungbrett zur Weinwelt.“

2005, es geht wirtschaftlich zu Hause immer noch auf und ab, traut sich Martin Tesch etwas: Er fragt an bei der Band Die Toten Hosen, zu deren Bewunderern er schon als aufmüpfiger Teenager gehörte, ob man nicht zusammen etwas auf die Beine stellen könnte, zum Beispiel anlässlich der MTV-Aufzeichnung im Wiener Burgtheater, wo die Band ihr neues Album „Unplugged“ präsentieren sollte.

„Für mich war London das Sprungbrett zur Weinwelt.“

MARTIN TESCH

Die Idee kam gut an. Ein Coup! So wurde Teschs Wein gleichen Namens zur After-Show-Party angeboten, zu Schinkenbrot und Käsestulle. Bei großen Backstage-Partys tummeln sich bis zu 2000 Gäste – und wenn der Wein dann auch noch mit auf die Tour der „Hosen“ geht, ist das auch für den Winzer eine Riesenchance, im ganzen Land ein ganz neues Publikum für sich zu begeistern. Martin Tesch wird über die Jahre eine Art Hoflieferant der Band, mit exklusiven „Hosen“-Rieslingen wie „machmalriesling“ und „Weisses Rauschen“.

Martin Tesch macht für seinen Betrieb keine Werbung. Einzige Ausnahme, schon aus persönlicher Vorliebe für harte Töne, ist die Präsenz auf Musik-Events wie „Rock am Ring“ am Nürburgring und „Wacken Open-Air“, dem Gral des Heavy Metal in Schleswig-Holstein.

Die Musikbranche und ihre Fans werden zu einem wichtigen Faktor für das Weingut, sagt Tesch: „Wir haben irgendwann bemerkt, dass Musiker, egal aus welchem Genre, hochsensibel auf Wein reagieren, oft auch begeisterte Hobbyköche sind und gern gut essen gehen. Ich kann sagen, dass unser Betrieb, als es in meinen frühen Jahren wirtschaftlich noch schwierig war und wir in der traditionellen Weinszene keine Chance hatten, über lange Zeit von der Musikszene getragen wurde.“ Überhaupt könne man als Winzer viel von Künstlern lernen: für etwas stehen! Sich treu bleiben! Nicht hadern und heulen, wenn die Journalisten Weine wie im Leistungssport bewerten, dich nicht mögen. „Solange genügend Leute dicht gedrängt vor deiner Bühne stehen, ist alles gut!“

Was bleibt da noch für die 11. Generation zu tun, in Gestalt von Johannes Tesch, 21?

„Lange wurde das Weingut von der Musikszene getragen.“

MARTIN TESCH

„Also ich glaube, für Johannes gibt es noch sehr viel zu verstehen und zu optimieren. In den Weinbergen etwa: Wie müssen die Reben in Zukunft wachsen, um mit dem stetig sich verändernden Klima klarzukommen?“, so Tesch. Reichen etwa Neuaustrichtungen der Rebzeilen bei Neu anpflanzungen oder die 2,20 Meter hochgezogenen, Schatten spendende Laubwände?

Johannes Tesch kam gerade erst aus seiner Ausbildung an der Mosel und hat schon selber einen Eiswein hier gemacht. „Nun wünscht er sich in unserem reinen Edelstahl-Betrieb plötzlich Holzfässer! Und du fasst dir an den Kopf und denkst, boah, jetzt geht das also los! Aber: Auch die 11. Generation muss ihren Weg finden. Und wer weiß: Vielleicht ist das Holzfass ja doch das gefühlvollere Gefäß, um den Riesling darin auszubauen?“, sagt Tesch.

Selbstbewusst sein, sich durchsetzen, auch mal zurechtgestutzt werden, dabei immer wieder eine Portion Glück haben – Martin Tesch kann von Triumphen berichten und über seine Niederlagen freimütig reden, doch über manches – etwa über die Wiederkehr von Holzfässern! – muss er einfach nur reibeisenheiser lachen und lachen. 

◆◆◆ WEINGUT

DR. MARTIN TESCH

Naheweinstr. 99,
55450 Langenlonsheim,
Tel. 06704-930 40
www.weingut-tesch.de

Probiertipps: Perfekt, um alle sechs Lagen des Weinguts in ihrer Typizität kennenzulernen, ist die „Riesling-Lagenbox“ mit Rothenberg, Königsschild, Lörher Berg, Krone, Karthäuser und St. Remigiusberg.

• Jahrgang 2021,
6 Flaschen à 0,75 l, € 99

• 2021 „Unplugged“
Riesling trocken, € 10,90



Wo Tanne auf Tequila trifft

Eine feine Symbiose von ambitionierten Cocktails und vegetarischer Küche gelingt Küchenchef Nikodemus Berger und Barchef Elias Heintz im Berliner Cocktailbistro Bonvivant (Goltzstr. 32). Die Cocktails (im Foto „Pfirsich & Vetiver“) begleiten Gerichte wie „Kohlrabi, Tanne und Hunder“, können aber auch solo genossen werden. Spektakulär in Geschmack und Präsentation sind etwa „Rauch & Aprikose“ mit Mezcal, Kakaobutter, Aprikose und Schokominze oder „Quitten & Bergamotte“ mit Tequila, Earl-Grey-Molke und Quittengelee. Neu ist die Eventlocation Studio 32 nebenan, dort werden regelmäßig Tastings, Kochkurse und Cocktailkurse angeboten. www.bonvivant.berlin

NEWS & TERMINE

AUSGEZEICHNETE WEINKONZEpte

Zum zehnten Mal hat Gerolsteiner Brunnen deutsche Bars und Vinotheken ausgezeichnet, die durch ihr außergewöhnliches Weinkonzept begeistern. Die Jury aus Weinexperten hat sechs neue Weinplaces definiert: von Büsum (Minibar) über Radebeul (Gräfes Wein & fein), Krefeld (Wine House), München (Guido al Duomo) bis Berlin (Barrel; Der Weinlobbyist).

www.weinplaces.de

NEUE CHEFIN DER SOMMELIER-UNION

Yvonne Heistermann ist die neue Präsidentin der größten deutschen Sommelier-Vereinigung. Sie ist langjährige Dozentin an der Deutschen Wein- und Sommelierschule und hat zahlreiche Weinprofis ausgebildet.

www.sommelier-union.de



WILDE SCHÖNHEIT

Werner Retter zählt zu den profiliertesten Saftproduzenten Österreichs. Im steirischen Pöllauer Tal presst er nicht nur die Früchte seiner Streuobstwiesen, sondern fahndet auch nach aromastarken Wildfrüchten – etwa der Hirschbirne. Geerntet in nahe gelegenen Naturparks, entfaltet sie als Saft der limitierten „Editon Sommelier“ intensive Noten von Birne und etwas karamellisierte Zwetschge mit feinem Spiel von süß und sauer. Schöne Alternative zum Weißwein im Menü.

„Well Hirschbirne“ 0,75 l, € 19, www.obsthof-retter.com



Happy Birthday, Basil Smash!

Jörg Meyer (Foto) ist einer der besten Bartender Deutschlands. Vor 15 Jahren hatte der Chef der Hamburger Bar Le Lion nahe dem Rathaus die geniale Idee, Gin mit einer Handvoll frischem Basilikum zu mixen – dazu gab er Zitronensaft und Zuckersirup. Auf Eis eingeschenkt, mit Basilikum garniert, fertig war der Gin Basil Smash! Der Geburtstag des berühmten Cocktails wird im Le Lion mit verschiedenen Aktionen gefeiert. www.lelion.net

RESPEKT BIODYN WÄCHST

Die europäische Winzergruppe respekt-BIODYN wächst: In diesem Jahr schlossen sich die österreichischen Weingüter Ebner-Ebenauer, Schödl (Weinviertel), Diwald (Wagram) sowie Schnaitmann aus Württemberg an. Damit hat die Vereinigung 36 namhafte Mitglieder.

www.respekt-biodyn.bio

WORK LIFE BALANCE

Ihr Berufsalltag ist hochgradig aufreibend – was tun Spitzenköche als Ausgleich in ihrer Freizeit? Wir haben sieben von ihnen gefragt. Ob sie auf dem Skateboard, in einer Band oder an der Staffelei entspannen – Hingabe und Timing sind dabei oft so wichtig wie in der Küche

TEXT VERENA KASSUBEK

In der Profiküche herrscht oft nur eine Geschwindigkeit: schnell, schnell, schnell. Die Schichten werden nicht selten lang, und wenn Tische monatelang im Voraus ausgebucht sind, ist kein Ende in Sicht. Bei unseren Gesprächen mit erfolgreichen Köchen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz ist eines aufgefallen: Auch die Hobbys zum Stressausgleich sind oft durchorganisiert. Clemens Rambichler etwa bucht sich im Urlaub einen professionellen Fliegenfischer-Guide, um von morgens bis abends seiner Leidenschaft, dem Angeln, nachzugehen. Juan Amador fährt mindestens einmal pro Woche in sein Atelier und arbeitet dort an seinen Ölgemälden. Sven Wassmer kann Hobby und Familie verbinden, denn auch sein Sohn interessiert sich neuerdings fürs Skateboardfahren. Und Boris Rommel nutzt gern mal die Nacht, um seinen Holzarbeiten nachzugehen. Flexibilität ist bei der Freizeitbeschäftigung wichtig. Während die einen künstlerisch-kreativ werden, toben sich andere beim Sport aus oder suchen die Verbindung zur Natur. Für alle gilt: So diszipliniert, wie sie arbeiten, kümmern sie sich um ihre Work-Hobby-Balance.

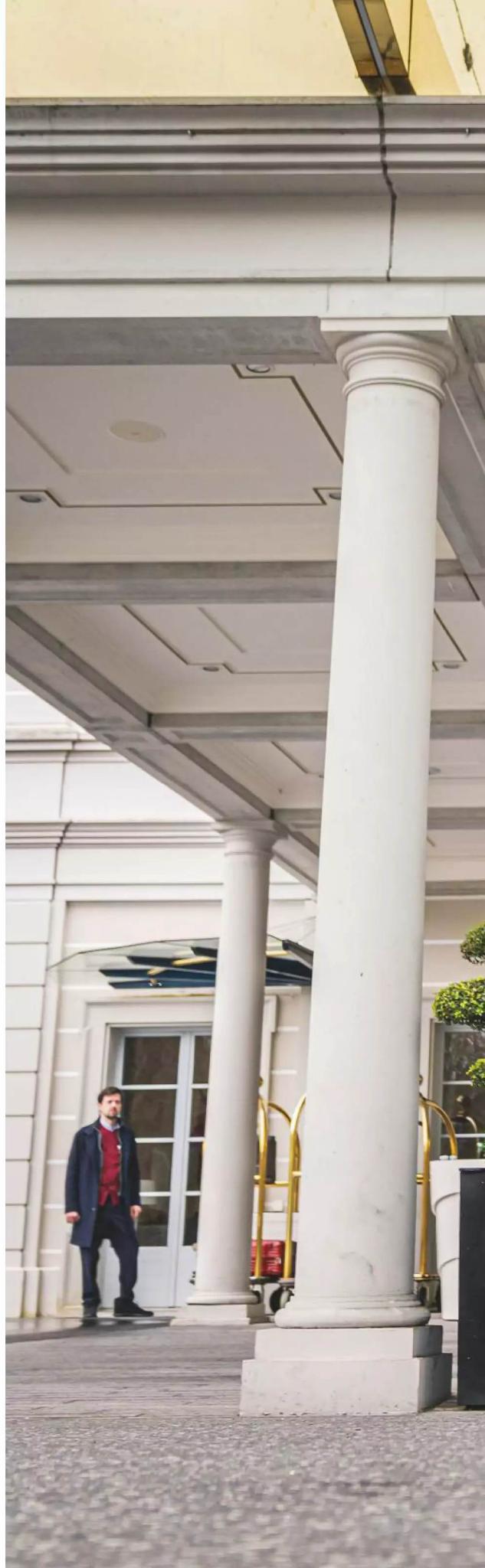




FOTO: YANNIK BÜRKLI

Abheben, um sich zu erden: Spitzenkoch Sven Wassmer vor seinem Arbeitsplatz, dem Grand Resort Bad Ragaz



FOTOS: YANIK BÜRKLI, CLEMENS RAMBICHLER

„DIE KÜCHE IST WIE EIN SKATEPLATZ.“

Sven Wassmer, 36, „Memories“, Bad Ragaz

„**Zuerst bin ich Inliner gefahren**, habe aber schnell festgestellt, dass Skaten cooler ist. Da war ich ungefähr zwölf. Damals kam das alles durch den Skateboard-Profi Tony Hawk. Mein erstes Board musste natürlich eins von seinem Label sein: ein originales Birdhouse. Dann hieß es: Tag und Nacht skaten, es gab nichts anderes. Dabei ist schon mal das eine oder andere Skateboard zerbrochen. Auf dem Skateplatz triffst du immer Leute, die so denken wie du – Freigeister eben. Wenn du einen neuen Trick lernen willst, hilft dir sofort jemand.“

Als ich dann die Kochlehre anfing, ließ sich mein Hobby gut mit dem Beruf vereinbaren: keine Trainingszeiten, keine festen Verpflichtungen. Und es gibt Parallelen. Um einen Trick zu beherrschen, heißt es ja immer: üben, üben, üben. Und dann: wiederholen, wiederholen, wiederholen. Das ist bei Kochtechniken nicht anders. Skaten hat für mich viel mit Freiheit, Haltung und Kommunikation zu tun. Das ist etwas, was ich auch in meinem Restaurant lebe.

Die Küche ist für mich wie ein Skateplatz. Wir gehen alle offen miteinander um, sprechen Probleme direkt an. Skaten macht auch kreativ. Gerade als Street-skater suchst du nach Geländern und Bänken zum Grinden oder für neue Tricks. Dadurch habe ich gelernt, mein Ding zu machen. Ich bereite Gästen auch gern mal Gerichte zu, die so nicht auf der Karte stehen. Letztens war das ein Eichelschwein mit Spitzkohl und Wurzelgemüse.

Mein Sohn ist mit vier Jahren langsam in dem Alter, wo er Skaten auch cool findet. Ich bin jetzt schon ein paar Mal mit ihm in die Halle gefahren. Heute bin ich vielleicht ein bisschen vorsichtiger unterwegs. Ich habe mir noch mal beibringen lassen, wie man richtig fällt, und mache nicht mehr die waghalsigsten Tricks. Zum Abschalten fahre ich gern alleine Skateboard. Dann kann ich alles um mich herum vergessen. Das ist wie eine Verbindung zur Vergangenheit. Mich erdet das, und es gibt mir Bodenhaftung.“

„ABSCHALTEN HEISST, NICHT ANS GEÖHNLICHE ZU DENKEN.“

Clemens Rambichler, 34, – „Sonnora“, Dreis

„**Ich angle schon, seitdem ich laufen kann.** Früher habe ich das gemeinsam mit meiner älteren Schwester gemacht. Wir sind dann mit den Rädern zur Saalach runter und haben einfach drauflos geangelt. Ich kann mich noch gut an meinen ersten großen Fang erinnern, da war ich acht Jahre alt. Es war im Urlaub am Lipno-Stausee in Tschechien: ein 85 Zentimeter langer Hecht. Mein Vater hat ihn dann zu einem Restaurant gebracht, und wir konnten ihn abends zusammen essen.“

Heute angle ich ganz anders. Meine Frau hat mir vor ein paar Jahren die Teilnahme an einem Kurs zum Thema Fliegenfischen geschenkt. Das hat mich total gereizt, weil es nicht jeder macht und es dabei auf strategisches Denken ankommt. Wo ist der Zielfisch? Welches Gewässer habe ich vor mir? Das Klischee vom Angler, der mit Bier am Ufer sitzt, erfülle ich schon mal nicht. Ich bin immer in Bewegung und muss auf Zack bleiben. Timing und Fingerspitzengefühl sind entscheidend. Das ist beim Kochen ja nicht anders. Da lege ich gern mal die Pinzette weg und versuche, mit den Händen das Produkt zu spüren, eine Verbindung aufzubauen.“

Im Gegensatz zu früher angle ich heute immer mit Schonhaken und lasse die Fische wieder frei – Catch & Release also. Es kann nämlich vorkommen, dass man am Tag bis zu 40 Forellen fängt. Die mag meine Frau eh nicht, also passt das. Für meinen Urlaub in Südtirol habe ich extra einen professionellen Guide gebucht. Der zeigt mir die besten Spots, und dann heißt es: von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang angeln. Für mich geht es nicht darum, bei einem Hobby den Kopf komplett auszuschalten. Abschalten heißt für mich, nicht ans Gewöhnliche zu denken. Obwohl ich meinen Beruf als Koch auch als Hobby ansehe: Ich liebe das, was ich tue. Das wäre vielleicht anders, hätte ich eine Banklehre gemacht. Aber das kam für mich nie infrage.“



„ICH WÜRDE IMMER DIE BÜHNE VORZIEHEN!“

Lucki Maurer, 42,
„STOI“, Rattenberg

„Ein Konzert spielen oder ein Acht-Gänge-Menü schicken? Ich würde immer die Bühne vorziehen. Das ist schon ein Wahnsinnsgefühl, wenn Tausende von Leuten vor dir stehen und deine Texte mitbrüllen. Texte, die du geschrieben hast und die dich bewegen. Der Adrenalinschub auf der Bühne ist einfach unbeschreiblich. Ich könnte auch noch nach der zweiten Zugabe eine Stunde weiterspielen, weil der Moment mir einfach so viel gibt.“

Das Kochen ist da, seit ich denken kann. Mein Vater ist Koch, mein Bruder ist Koch, meine Mutter ist Wirtin. Es war klar,

dass ich in der Gastronomie lande, und ich mache das auch mit Leidenschaft. Mein Traum war es aber, Rockstar zu werden. Der Frontmann von Metallica, James Hetfield, war mein absolutes Idol – nicht Heinz Winkler oder Eckart Witzigmann. Vor 26 Jahren habe ich neben der Kochlehre die Heavy-Metal-Band „Seasons in Black“ gegründet. Wir waren alle Köche und haben nachts nach den Schichten geprobt. Heute machen wir das kurz vor Auftritten, und bald erscheint unser neues Album „Anthropocene“.

In der Küche und in der Musik gefällt mir vor allem die kreative Freiheit. Ich sehe Kochen als Kunstform an. Es ist so vielfältig, so bunt, es gibt keine Grenzen. Man muss nur sein Ding machen. Mein Motto ist sowieso: nie müssen, immer nur wollen. Wenn ich ein solides Gericht wie Rinderfilet Rossini mache, ist das eine sichere Bank. Wenn ich Kutteln und Rindermagen mit indonesischen Aromen kombiniere, ist das ein Risiko, weil es nicht gefällig ist. Genauso ist es bei unseren Songs: Wir schreiben alles selbst und probieren gerne rum, machen auch mal ruhigere oder klassische Nummern – das ist nicht für alle was. Mir war es immer wichtig, etwas Eigenes zu machen und nicht in einer Cover-Band vor einem Mainstream-Publikum zu stehen.

Nur einen Unterschied gibt es: Bei der Musik ist es mir egal, ob ich Erfolg habe. Kochen ist mein Business. Ich habe mehr als 20 Mitarbeiter im Team, für die ich verantwortlich bin. Da würde es mich schon ärgern, wenn die Gäste ausblieben. In der Küche läuft meistens keine Musik. Und wenn doch, dann eher Klassik – davon bin ich großer Fan. Ich mag es aber auch mal, wenn niemand spricht, und kann selbst gut leise sein.“

„Wir haben fürs Restaurant einen alten Käsegewagen gekauft, der mir optisch nicht gefiel. Ich hatte aber direkt eine Idee im Kopf, wie ich ihn umgestalten kann, und habe ihn vier Monate lang Stück für Stück mit Blattgold verziert. Im Restaurant schieben wir den Goldwagen – so nennen wir ihn jetzt – mit dem berühmten Gänseleber-Gugelhupf von Lothar Eiermann direkt zum Gast. Das Ergebnis meiner Arbeit im Einsatz zu sehen, macht mich schon stolz.“

Vor ein paar Jahren fing ich an, mit Holz und Epoxidharz rumzubasteln. Auf dem Hotelgelände haben wir eine Werkstatt, in der ich dafür alles benutzen kann. Dort drechsle, schleife und fräse ich – gieße aber auch kleine Podeste aus Epoxidharz. Gerade habe ich Fingerfoodständer aus Hirschgeweihen fürs Restaurant gemacht, auf denen wir Amuse-Bouches präsentieren. In Italien habe ich durch Zufall hinter unserem Ferienhaus alte Olivenholzstämme entdeckt, von denen fünf in meinem Auto gelandet sind. Sie wurden später zu Käse- und Chutneyständern verarbeitet. Ich suche immer nach interessanten Materialien, die zum rustikalen Ambiente des Restaurants passen, und überlege dann, was ich daraus machen kann. Weinen waren auch schon dabei. Ich finde besonders spannend, dass sich jedes Holz in Struktur und Härtegrad unterscheidet – so wie jedes Lebensmittel seine typischen Eigenschaften hat. Da ich seit Kurzem Vater bin und der Kleine nachts oft keine Lust hat zu schlafen, verlagere ich manche Arbeiten auch nach Hause. Ich setze ihn in den Hochstuhl, und er kann mir von dort aus beim Lasieren oder Ölen zugucken.

Ich erinnere mich gut an das erste Mal, als ich Epoxidharz angemischt habe. Die Zusammensetzung war falsch, es fing mächtig an zu rauchen. Aber der Ehrgeiz war da, es das nächste Mal besser zu machen. Dieses Herumwerkeln ist für mich auch deshalb Entspannung, weil es eben nicht mein Beruf ist und auch mal was schiefgehen darf.“



FOTO: DANNY „TRABI“ JAKESCH



„ENTSPANNEND IST, DASS BEIM HERUMWERKELN
AUCH MAL WAS SCHIEFGEHEN DARF.“

Boris Rommel, 39, „Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe“, Karlsruhe



„KUNST MUSS NIEMANDEN ZUFRIEDENSTELLEN.“

Juan Amador, 54

„Restaurant Amador“, Wien

„Als das Restaurant während Corona geschlossen war, brauchte ich etwas für mein Oberstübchen. Eine Beschäftigung, die mich herausforderte. Zu der Zeit habe ich eine Dokumentation über Gerhard Richter gesehen – ein Künstler, der mich schon lange fasziniert. Ich mag an abstrakter Kunst, dass jeder etwas anderes in den Bildern sehen kann. Nachts kam mir dann die Schnapsidee, einfach mal Leinwände und Farben zu bestellen. Vorher hatte ich nie daran gedacht, selbst zu malen. Dabei hat das Mischen von Farben viel Ähnlichkeit mit dem Kochen, wo ich ja auch Produkte und Gewürze zusammenfüge.“

Inzwischen habe ich mehr als 200 Bilder gemalt und auch welche verkauft. Am Anfang reichte mir für mein Hobby noch der Keller, aber zu Hause lenkte mich zu viel ab, so habe ich mir dann ein Atelier gemietet, fünf Minuten von meinem Haus entfernt. Es ist für mich, wie in die Küche zu gehen: Ich bin fokussiert und mache das, wozu ich da bin. Kunst, sonst nix. Beim Malen höre ich meistens Musik. Viele meiner Werke tragen deshalb Titel wie ‚Killing me softly‘ oder ‚Smoke on the Water‘. Zurzeit kuche ich vier Tage die Woche und fahre an mindestens einem freien Tag ins Atelier. Da ich von Acryl auf Ölfarben umgestiegen bin, muss ich ohnehin immer zwei Wochen warten, bis die Bilder getrocknet sind. Das sorgt ganz natürlich für Pausen. Sonst würde ich viel zu viel malen.“

Oft heißt es ja, dass Köche wie Künstler sind. Dagegen habe ich mich immer gewehrt. Wir sind keine Künstler, wir sind Hochleistungssportler. Köche müssen jeden Tag reproduzieren und abliefern. Der Entstehungsprozess bei neuen Gerichten ist natürlich kreativ, aber dann ist es Copy & Paste. Wenn Gäste aus aller Welt für bestimmte Gerichte anreisen, müssen sie das bekommen, was sie erwarten. Deswegen bin ich in der Küche ein Kontrollfreak, das muss ich zugeben. Bei Kunst muss man niemanden zufriedenstellen, man muss sich selbst zufriedenstellen. Da kann ich loslassen und ganz frei sein.“



„BEIM LAUFEN BIN ICH KOMPLETT BEI MIR.“

Michael Kempf, 46,

„Ich bin schon vier Mal den Marathon in Berlin gelaufen. Die Stimmung hier ist einfach toll mit den ganzen Bühnen und den Leuten, die einen vom Streckenrand aus anfeuern. Das Laufen habe ich damals eigentlich nur angefangen, weil es sich gut mit dem Job vereinbaren lässt: Laufsachen an und direkt los. Dann habe ich gemerkt, dass es auch ein guter Ausgleich ist. In der Küche bist du von einer ständigen Geräuschkulisse umgeben. Beim Laufen höre ich deswegen keine Musik. Ich stelle alles aus, bin komplett

bei mir und kann einfach den Kopf freibekommen. Auch wenn ich nicht gerade für einen Marathon trainiere, gehe ich jede Woche joggen.

Beim ersten Marathon dachte ich noch: einfach nur ans Ziel kommen! Aber dann kam der Ehrgeiz dazu. Ich wollte schneller laufen. Das habe ich beim letzten Mal auch geschafft. In drei Stunden und elf Minuten habe ich das Ziel erreicht – und mich damit um 15 Minuten verbessert. Das ist schon eine Leistung, auf die ich als Hobbyläufer stolz bin. Als eine Art Glücksbringer habe ich immer ein altes Laufshirt an, wirklich nichts Besonderes, aber ich trage es einfach gern bei den großen Läufen.

Natürlich hat jeder, der regelmäßig an Marathons teilnimmt, gewisse Rituale, was das Essen betrifft. Ich frühstücke um sechs Uhr morgens drei bis vier Portionen Pasta. Das fühlt sich schon ein bisschen absurd an. Beim Lauf greife ich alle sieben Kilometer auf Powergels zurück. Da bin ich kulinarisch nicht anspruchsvoll, ich brauche einfach die Kraft.“

„ICH LASSE MICH VOM GEFÜHL LEITEN.“

Hanna Lehmann, 28, „Mycel“, Chemnitz

„**Löffel und Pinzette** sorgen für Kunst auf dem Teller. Das Anrichten von Gerichten, aber auch die Zubereitung sind für mich kreativ. Natürlich muss es in der Küche immer schnell gehen. Beim Malen hingegen bin ich ganz frei. Da übe ich mich in Geduld, weil Bilder einfach Zeit brauchen. Oft fertige ich zunächst Skizzen an, erst viel später kommt die Farbe dazu.

Mit der Zeit habe ich einen Blick fürs Schöne entwickelt – und Schönheit muss nicht immer offensichtlich sein. Zum Beispiel sammle ich schon seit meiner Kindheit Pilze und wollte ihre Ästhetik dauerhaft einfangen – in meiner Küche landen sie ja direkt in der Pfanne. So kam ich auf die Idee, ein Projekt daraus zu machen: Ich zeichne alle gefundenen Speisepilze, gestalte die Zeichnungen mit Aquarell-

farben und fertige davon anschließend einen Linoldruck an. Ich kann sie dann wie Stempel benutzen und damit Postkarten oder Geschenkpapier verschönern. Wenn ich dagegen mit Acryl auf Leinwand male, wird es abstrakt, und ich lasse mich von meinem Gefühl leiten.

Mit 14 Jahren habe ich meine erste Digitalkamera bekommen und angefangen, Menschen zu fotografieren und besondere Momente festzuhalten. Die Porträtfotografie hat es mir bis heute angetan. Wenn ich Fotos von Freunden, Bekannten oder auch meinem Team in der Küche mache, ist es mir wichtig, alle so natürlich wie möglich darzustellen. Bei Fotoshootings hüpfte ich deswegen auch gern um meine Modelle herum und drücke dabei immer wieder ab.

Stets kreativ zu bleiben, ist mir gerade auch im Beruf wichtig. Ich habe mich gerade mit dem Gastronomiekonzept „Mycel“ in Otterndorf selbstständig gemacht. Hier kuche ich auf einem Bauerngehöft zweimal die Woche mit regionalen Produkten aus Sachsen.“

FOTOS: BLINDETEXT XXXXXXXXX



DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT

Prämiert im FEINSCHMECKER Grappa-Test

Die feine Spirituose aus Top-Brennereien in frischer, bester Qualität mit unverkennbarem Aroma feiert ihre Renaissance: Anlass genug für das Experten-Team von DER FEINSCHMECKER, die besten Grappas zu prämiieren.

Wir haben drei der Gewinner exklusiv bei uns im FEINSCHMECKER-SHOP: den fein-blumigen Grappa Tignanello vom legendären toskanischen Weingut Antinori, den fruchtig milden Grappa Bianca aus der Südtiroler Gutsbrennerei Walcher und Noninos komplexen Grappa Il Merlot – den Grappa für Barkeeper».

www.der-feinschmecker-shop.de

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 €



Nonino Grappa Il 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 €

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.



5€
Gutschein*
mit dem Code
FE23MAG



MILANTOAST – Italienische Klassiker

Milantoast Profi-Kontaktgrill.

Ein absoluter Klassiker: Schon seit 1962 wird der Sandwich-Grill in Italien per Hand gefertigt. Der robuste Grill kann mehr als typisch italienische Brotspezialitäten backen – auch für Gemüse und Fleisch ist er mit seinen gusseisernen Grillplatten bestens geeignet. Die Keramikbeschichtung sorgt dafür, dass ein Grillen bei hohen Temperaturen mit unwiderstehlichen Röstaromen gelingt.

17×32×38 cm, Grillfläche 29×25 cm, Gehäuse Edelstahl, Thermostat bis 300 Grad, keramikbeschichtetes Gusseisen, Auffangschale Stahlblech, Griff Kunststoff, Reinigungsbürste, Kabel 115 cm, 14 kg.

Art. Nr.: 1424084 | 328,00 €



Brüsseler Waffeleisen von Milantoast.

Belgisches Gebäck gelingt mit Italiens Klassiker. Das hochwertige Waffeleisen von Milantoast aus Italien backt beste dicke, leicht karamellisierte Brüsseler Waffeln 4×6 aus weichem Rührteig. So kann es gehen. Der gebackene Teig lässt sich einfach von den Platten lösen und auch die Reinigung ist ein Leichtes. Must have.

Art. Nr.: 1443801

30×38 x19 cm, Plattengröße 29×25 cm, Edelstahl, Gusseisen, Keramikbeschichtung.

398,00 €



NEU

Milantoast Sandwichtoaster aus Edelstahl.

Die typischen Sandwiches aus den italienischen Caffé-Bars können Sie mit diesem Klassiker jetzt auch ganz einfach zu Hause backen. In zwei geräumigen Zangen aus Edelstahl ist Platz für herhaft belegte oder unbelegte Toastscheiben, Focaccia oder Ciabatta, die dann in den zwei breiten Toastschächten zum Backen versenkt werden. Buon Appetito!

18×30×30 cm, 1300 Watt, 2 Toastschächte, 2 Sandwichzangen (15×13,5×3 cm), herausnehmbare Krümelsschublade, Timerfunktion, Edelstahl, Aluminium, Kunststoff, 4,1 kg.

Art. Nr.: 1424076 | 349,00 €



WINE AWARDS 2023

Sichern Sie sich Karten für die FEINSCHMECKER WINE AWARDS: Hochkarätige Preisträger und Köche prägen die spektakuläre Gala in Hamburg



GENUSS

FLYING DINNER VON SPITZENKÖCHEN:

Hausherr Christoph Rüffer („Haerlin“, 5) bekommt prominente Unterstützung von Cornelia Poletto (2), Johann Lafer (3), Thomas Bühner (6) und Spitzengästekoch Christian Hümbs (1). Nils Henkel tritt mit René Verse (7) aus dem Sylter „Tipken's“ als Tandem an, und Henning Basedahl (4) schneidet seinen erstklassigen Schinken für Sie auf



WEINGOURMET DES JAHRES:
Schauspieler und Weinliebhaber Heino Ferch erhält die Trophäe für seine Genuss-Liebe

DIE MODERATOREN:



JOJA WENDT:
Der Jazzpianist, Komponist und Entertainer wird Weine und Winzer in mitreißende Musik übersetzen



HENDRIK THOMA:
Der renommierte Master Sommelier und Weinexperte führt unterhaltsam durch die Preisverleihung

So können Sie dabei sein:

Tickets für das Event erhalten Sie auf www.feinschmecker.de. Wählen Sie aus zwei Kategorien: Mit einem Premiumticket (€ 379) erleben Sie die musikalische Award-Show im Spiegelsaal als VIP-Gast live mit und genießen anschließend Küchenparty, Genusswelt und Siegerweine unlimited. Mit den Flaniertickets (€ 329) verfolgen Sie die Preisverleihung in der Wohnhalle oder im „Haerlin“ auf großen Screens und erleben danach ebenfalls Küchenparty, Genusswelt und Siegerweine unlimited

Vorhang auf für die „Ocars der Weinbranche“: DER FEINSCHMECKER zeichnet bei den WINE AWARDS wieder internationale Winzerinnen und Winzer aus – sowie Persönlichkeiten, die sich leidenschaftlich für die Vermittlung von Weinkultur und den Genuss engagieren. Das Event, das seit 2003 veranstaltet wird, findet am Samstag, 16. September, im Hamburger Grandhotel Fairmont Vier Jahreszeiten statt (großes Foto).

Seien Sie dabei, wenn ein mitreißendes Moderatoren-Duo ausgezeichnete Weinmacher auf die Bühne bittet: Roman Niewodniczanski (Winzer des Jahres), die „Grabwerkstatt“ (Newcomer), Maurizio Zanella (Wein-Legende), Önologe Riccardo Cotarella (Lifetime Achievement), Johannes King (Wein-Boschafter) sowie Eva Vollmer und Hanneke Schönhals (Innovation) und Schauspieler Heino Ferch als „Weingourmet des Jahres“; die Laudatio hält Schauspielkollege

Samuel Finzi. Winzer schenken ihre Weine aus, Spitzenköche kreieren das Flying-Dinner dazu. Livemusik, Champagner und weitere Genussmomente sorgen für einen unvergesslichen Abend im wunderschönen Ambiente des Sporthauses an der Alster.



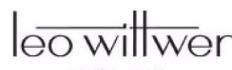
Scannen Sie diesen QR-Code, um sich Tickets für die WINE AWARDS zu sichern

FOTOS: ATTILA CZINKE, MICHAEL HOLZ, GUIDO LEIFHEIM, DPA/PICTURE ALLIANCE, MATTHIAS PLANDER, OLIVER PRACHT, AXEL STEINBACH, TOBIAS TRAPP

Wir freuen uns über unsere Partner:



Das Wasser. Seit 1742.



SINCE 1920





MARKEN-IKONE: Der „No.1 Wildkirsch“ (1) ist ein legendärer Klassiker, der Aperitif „Zeitgeist“ (2) und der Whisky „Freud“ (4) sind

MIT VIELFALT IN DIE ZUKUNFT

Wie führt man große Tradition erfolgreich in die Moderne? Unternehmen, denen das beispielhaft gelingt, stellen wir hier in loser Reihe vor. 1. Folge: Brennerei Ziegler aus Freudenberg

TEXT KERSTEN WETENKAMP

Manchmal genügt eine einzige Entscheidung, um den Grundstein für eine Unternehmens-Ikone zu legen. So hätte Gustav Joseph Ziegler ganz zufrieden sein können mit seinem Job als Bierbrauer in Tauberfranken am Main. War er aber nicht. Er erinnerte sich daran, dass mit dem Hof seiner Eltern in Freudenberg ein Brennrecht verknüpft war – und begründete so im Jahr 1865 ein inzwischen weltbekanntes Unternehmen: die Edelbrennerei Ziegler.

20 Mitarbeiter hat die Firma heute, macht jährlich etwa fünf Millionen Euro Umsatz. Ziegler schafft überzeugend den Spagat zwischen Traditionsbewusstsein und zukunftsweisenden Plänen. Der hohe Qualitätsstandard, den die Brennerei seit ihrer Gründung

verteidigt, macht sich bezahlt: In vielen Spitzenrestaurants hat Ziegler seit Jahrzehnten den Digestif-Wagen erobert.

Grundlage für die brillanten Obstbrände sind die vollreifen, in der Region geernteten Früchte. Den Großteil bekommt Ziegler von Vertragsbauern; zusätzlich schickt die Brennerei aber auch eigene Sammler los, die „Zapfenpflücker“, die rings um die Destillerie Wildfrüchte ernten wie Wildkirschen, Schlehen und Zibarten, eine regionale Pfauenart. Paradebeispiel für die edlen Destillate ist der „No.1 Wildkirsch“ aus den 1980er-Jahren, der mit einem feinen, intensiven Kirschenaroma und markantem Marzipanton längst ikonischen Status hat.

Allerdings musste auch Ziegler auf veränderte Kundenbedürfnisse reagieren: Gin, Aperitifs und Whisky sind heute die gefrag-

testen Getränke. Der neue CEO Andreas Rock, ein Österreicher, prägte das neue Design, verkleinerte das Sortiment und führte neue Produkte ein. Mit dem Aperitif „Zeitgeist“ aus heimischen Früchten und Blüten bietet Ziegler den Italienern Paroli. Eine Punktlandung gelang auch mit dem Whisky „Freud“, der aus heimischer Gerste gebrannt wird und nicht nur in Ex-Bourbon- und Kastanienfässern reift, sondern in jenen des eigenen „Alte Zwetschge“-Brands aromatische Abrundung erhält. Auch in Sachen Nachhaltigkeit ist man kreativ: Der Ziegler Wildwiesen-Fond fördert die Artenvielfalt auf den Streuobstwiesen. Der Korken ist aus Naturholz, die Flaschen bestehen zu mehr als 50 Prozent aus recycelten Glasscherben, und beim Brennen entstehender Abfall dient als Kompost. Tradition erfolgreich reloaded. ■

die Newcomer der Brennerei in Freudenberg (3), Andreas Rock (5) ist der neue CEO, der das neue Logo mit dem „Z“ entwickelte (6)

Probierempfehlungen
• Ziegler No. 1 Wildkirsch, 43 Vol.-%, 0,5 l € 99
• Zeitgeist, 17 Vol.-%, 0,7 l € 16,99
• Freud Whisky, 41,5 Vol.-%, 0,7 l € 44
Info und Bezug: www.brennerei-ziegler.de





GIOVANNI ZARRELLA
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

Einer, der
HÖRZU
zu Hause hat

Eine Marke der **FUNKE** Mediengruppe

Der neue Genuss- Club

BESONDERE MOMENTE
GEMEINSAM ERLEBEN



Das gibt es nur hier!

Das Beste aus zwei Welten: Wein & Gourmet-Highlights im FEINSCHMECKER Club live erleben

SIE LIEBEN GUTES ESSEN ODER INTERESSIEREN SICH FÜR WEIN? Dann sind Sie in unserem FEINSCHMECKER Club genau richtig! Er verbindet das Beste zweier Welten: Außergewöhnliche Genussmomente auf Spitzenniveau und besondere Weinverkostungen und -empfehlungen von Newcomern bis zu Ikonen – als Mitglied wählen Sie jetzt aus einer noch größeren Vielfalt an Erlebnissen und Vorteilen. Lernen Sie die besten Köche bei einzigartigen Events persönlich kennen, seien Sie mit uns bei Topwinzern zu Gast und verkosten mit Gleichgesinnten besondere Weine. Neben kuratierten Weinpaketen profitieren Sie von Vorzügen in vielen Hotels, Restaurants und Genuss-Shops. Ihre Mitgliedschaft wie Ihre Newsletter verwalten Sie bequem jederzeit auf www.feinschmecker.de. Sind Sie dabei?

Diese und mehr Genuss-Events warten auf Sie



CORNELIA POLETTI PERSÖNLICH Erleben Sie die bekannte Spitzenköchin am 8. Dezember in ihrer „Cucina“ in Hamburg ganz persönlich! Sie weitet uns in die italienisch-mediterrane Küche ein, anschließend genießen wir mit ihr im kleinen Kreis ein Menü mit begleitenden Weinen.

IM „SONNORA“ KREIEREN Clemens Rambichler und Magdalena Brandstätter in Dreis diesen Herbst wieder ein einzigartiges Genussevent exklusiv für uns: mit Weinraritäten von der Mosel und einem besonderen Menü aus der Küche des Spitzenkochs.



STARWINZER FRITZ KELLER begrüßt uns am 4. November in seinem Weingut Franz Keller in Vogtsburg und zeigt uns persönlich sein Reich. Gemeinsam verkosten wir die Topweine.

Weitere aktuelle Termine:

- **30. SEPTEMBER:** Tasting von AusterRegion mit Weinen von Concept Riesling in Düsseldorf
- **5.–7. OKTOBER:** Gourmet & Portwein auf Sylt mit Johannes King und Jan-Philipp Berner
- **13. OKTOBER:** 4-Hands-Dinner mit Thomas Bühner und Christoph Rüffer beim Arnold André Chef's Table in Hamburg
- **10. NOVEMBER:** Das beste Fleisch der Welt – Tasting & Menü mit Otto Gourmet in Heinsberg

FOTOS: VIVI D'ANGELO, MARKUS BÄSSLER, VOLKER REINER

Ihre Vorteile

Als Mitglied genießen Sie Vorteile 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



NEWS & TERMINE

ZUM STÖBERN

Der Markt „Rhein-Antik“, der am 20. August in Bonn rund um den Friedensplatz stattfindet, ist eine Anlaufstelle für Antik-, Kunst- & Designfans. Die rund 200 Aussteller präsentieren Kunst und Antiquitäten bis zum Jahr 1930 sowie ausgesuchte Sammler- und Designobjekte, die bis in die 1970er-Jahre gefertigt wurden.

www.rhein-antik.de

ZUM STAUNEN

Vom 1. September bis zum 8. Oktober präsentiert das Museum für Kunst und Gewerbe (MK&G) in Hamburg unter dem Titel „Dare to Design“ herausragende Arbeiten von Absolventinnen und Absolventen der renommiertesten deutschen Design- und Kunsthochschulen aus den Bereichen Produkt- und Industriedesign 2023.

www.mkg-hamburg.de

ZUM FLANIEREN

Blumen, Pflanzen und Stauden stehen beim „Gartenfestival“ auf Schloss Harkotten in Sassenberg-Füchtorf (Münsterland) vom 8. – 10. September im Fokus. Darüberhinaus gibt es Kulinarisches aus der Region ebenso wie Pflanzgefäß, Gartenmöbel und dekorative Accessoires.

www.gartenfestival-schlossharkotten.de



Immer zur Stelle

Karoline Fesser schreibt ihren Entwürfen stets einen Wert zu, der durch die Benutzung des Objekts entsteht. Das ist auch bei „Hide“ so: Das Möbel wirkt auf den ersten Blick minimalistisch, praktisch und robust. Auf den zweiten Blick entdeckt

man die vier Rollen unter der Bodenplatte – mit ihnen eignet sich das Stahlregal als mobiler Beistelltisch. 8 Farben, Ø 38 cm, 68 cm hoch, € 549, www.hem.com

Glaskunst für eine moderne Tafel

Der britische Designer Benjamin Hubert hat zum 125. Jubiläum von Orrefors das modulare Glasobjekt „Ensemble“ kreiert. Dank der zwei separaten Teile kann es als Vase ebenso dienen wie als Etagere. 3 Größen, ab € 100, www.orrefors.com





Kreativ aufbewahren

Ein Regal, das fast wie eine kunstvolle Installation an der Küchenwand wirkt: „Ysée“ setzt sich aus einem Metallgestell und Borden zusammen, die aus Eiche, Birke oder lackiertem MDF sind. Accessoires wie Haken, Vasenhalter und Gefäße ergänzen das Set. 40 x 77 x 15 cm, ab € 214, www.gassien.com

FOTO: LUDWIG SCHÖPFER/STUDIOTUSCH



Bunter kochen

Den „6Grad Kochtisch“ konnte man dank vier verschiedener Maße zwischen 180 und 300 Zentimetern stets der eigenen Küche anpassen. Jetzt gibt es zusätzlich die Möglichkeit, ihn in seiner Wunschfarbe lackieren zu lassen. Ab € 9000, www.jancray.de



Feine Facetten

Typisch für die Fliesen der Pariser Metro sind schräge Kanten, die das Licht reflektieren. Dass sich der Look auch für den Tisch eignet, beweist der Untersetzer „Grand Rivoli“. 25 x 9 x 1 cm, € 38, www.dejavu-paris.com

Dekorative Bretter

Marmor ist ein Naturmaterial, das dank seiner interessanten Zeichnungen seit Jahrhunderten Verwendung in der Küche findet. Die Servierbretter „Pasilla“ punkten zusätzlich mit den großen Griffen. 40 x 50 x 2 cm, € 189, 22 x 67 x 2 cm, € 170, www.nordal.com



UNTER WEGS

ALLE HOTELS UND
RESTAURANTS
ANONYM GETESTET



DIE LOBSTER ROLL, die in
der Bar serviert wird, ist
ebenfalls eine Reverenz an
Kalifornien



KALIFOR-
NISCHES
Flair im
Restaurant
und in der
Küche von
Dominique
Crenn

NEUERÖFFNUNG
DES MONATS

RÜCKKEHR EINER IKONE

Die bekannteste Köchin der USA, **Dominique Crenn**, feiert in Paris die Rückkehr zu ihren französischen Wurzeln

Für die Spitzenköchin Dominique Crenn schließt sich mit der Eröffnung ihres „Golden Poppy“ im neuen Pariser Hotel La Fantaisie der Kreis. „Ich wollte schon lange ein Restaurant in Paris eröffnen, denn auch wenn ich kalifornisch kuche, so bin ich mit Leib und Seele Französin“, erklärt die wohl bekannteste und gefeierte französische Küchenchefin der USA, die in San Francisco das Spitzenrestaurant „L'Atelier Crenn“ sowie das „Le Petit Crenn“ und die Weinbar Bar Crenn führt.

Crenn zog 1988 nach San Francisco, nachdem sie bei Alice Waters in ihrem berühmten „Chez Panisse“ gearbeitet hatte, um in der Küche von Jeremiah Tower am Herd zu stehen. Sie war fasziniert von den Prinzipien der damals von Waters und

Tower propagierten California Cuisine, die nur frischste saisonale Produkte einsetzte, wenn möglich in Bioqualität, auf Milchprodukte weitgehend verzichtete und sich von den Küchen der Welt inspirieren ließ. Diese Prinzipien wurden zum Markenzeichen ihres eigenen eleganten kalifornischen Küchenstils mit eindeutig französischen Touch, den sie selbst als poetisch beschreibt.

Wie in San Francisco legt Crenn auch in Paris Wert auf Nachhaltigkeit, harmonische Zusammenarbeit ihres divers aufgestellten Teams und den Verzicht auf Fleisch. Auf der Speisekarte stehen Gemüse, Körner und Seafood. Ihre unkonventionellen Gerichte fallen in die Kategorien „Raw & Cured“ (roh & haltbar gemacht), „California Soul“, „Taste of the Sea“ und „Sweet Treats“. Das Tatar vom gereiften Roten Thunfisch, umhüllt mit Shisoblättern, und Ceviche vom Wolfsbarsch mit Erbsen in Leche de Tigre waren vorzüglich. Kartoffeln mit Plankton und gepickelten Selleriesamen entpuppte sich als faszinierende Kreation, bei dem das mild salzige Plankton den erdigen Kartoffelaromen schmei-

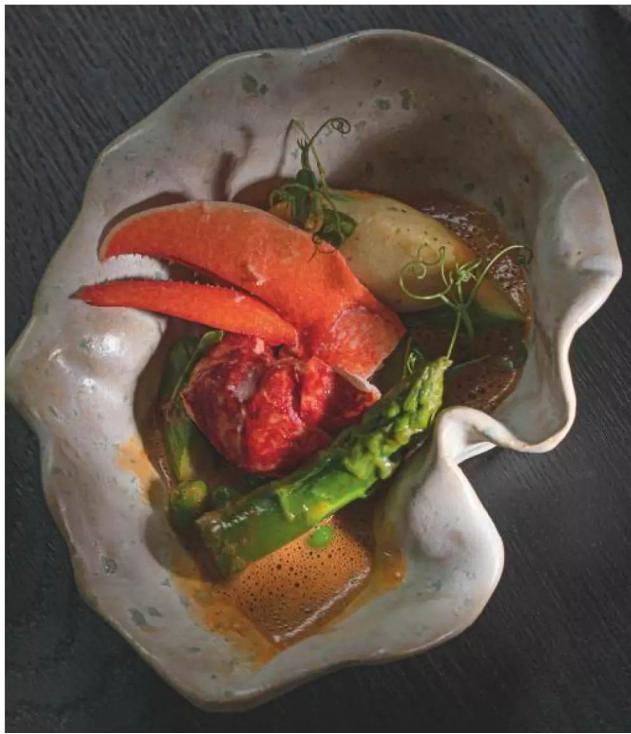
chte, akzentuiert von den Selleriesamen. Von herrlich vielschichtigem Geschmack sind die Tacos, die sie mit der in Kalifornien beliebten Meeresschnecke Abalone füllt.

Fisch wie in Japan reifen zu lassen ist inzwischen auch bei kalifornischen Küchenchefs Trend. Dies spiegelt bei Crenn etwa die wunderbar saftige gereifte Seerbrasse für zwei wider, der mit Mini-Romanasalat, Minze, Koriander für einen Wrap sowie koreanischen Saucen serviert wird. Kokos-Beignets mit Ananas und Orangeneis bildeten den köstlichen Abschluss der faszinierenden Speisenfolge.

Alexander Lobrano

FOTOS: LAURENT DUPONT, JÉRÔME GALLAND, MAKI MANOURIAN

9. Arr., im Hôtel La Fantaisie, 24 Rue Cadet, FR-75009 Paris, Tel. 0033-01 55 07 85 07, www.goldenpoppy.com, Mi-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-48  
TIPP: Dominique Crenns Memoiren „Rebel Chef: In Search of What Matters“ (auf Englisch).



HUMMER mit grünem Spargel und Bouillabaisse-Fond im „Felix“

HAMBURG I / FELIX RESTAURANT FEINE BISTROKULTUR AN DER ELBE

FELIX BECHTOLF ist talentiert. Der 27-jährige Deutsch-Franzose war Souschef bei Thomas Martin im „Jacobs Restaurant“ an der Elbchaussee, hat Stationen in Frankreich bei Gordon Ramsay (Hotel Trianon Palace Versailles) und im Pariser Top-restaurant „Épicure“ von Éric Fréchon absolviert. Sein eigenes cool gestaltetes Restaurant befindet sich in einer Eckvilla im Stadtteil Nienstedten. Hier soll man sich sowohl auf ein gutes Glas Wein treffen als auch sehr gut essen können.

Die kleine Karte bietet französische Klassiker. Die Pâté en croûte im feinen Teigmantel ist mit kleinen Stückchen Foie gras gespickt. Ein Kräutersalat nebst aromatischem Selleriesalat steuert herbfrische Noten bei. Der gebackene Kalbskopf ist exzellent gemacht – schmelzende, gelatineartige Teile und Fleischstücke verbinden sich wunderbar unter der krossen Panierung. Die Bouillabaisse löste auch an den Nachbartischen Begeisterung aus: mit einer samtigen hocharomatischen Suppenbasis, die mit Jakobsmuschel samt Corail, Wolfsbarsch und knapp gegarten Gambas bestückt war.

Die Gäste sitzen rund um die einsehbare Küche und draußen vor dem Haus. Der angenehme Service agiert souverän.

Fazit: Entspannter Genuss auf anspruchsvollem Niveau in legerer Atmosphäre. *Sabine Michaelis*

📍 Rupertistraße 26, 22609 Hamburg, Tel. 040-53 75 19 21, www.felix-restaurant.com, Di-Do abends, Fr und Sa mittags bis abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-60 

TIPP: Drink auf der Lindenterrasse (Louis C. Jacob) in Fußnähe.

HAMBURG II / ZUR TRAUBE GUTE ADRESSE FÜR WEIN-FANS

WENN ZUM DESSERT ein Sauternes, dann ein Espresso und als Absacker ein Champagner getrunken wird und am Nebentisch die Sommelière vom Weinrestaurant „Kinfelts“ mit einem bekannten Wein-Nerd fachsimpelt – dann wird klar, hier steht der Wein im Mittelpunkt. Patron und Sommelier Kristian Haas hat mit seiner Partnerin Theres Neuhaus die traditionsreiche Weinstube in Ottensen übernommen. Die Weinkarte umfasst rund 400 Positionen, darunter viele Entdeckungen: Namhafte deutsche und europäische Winzer sind mit ausgewählten Flaschen vertreten. Auch Prestigeweine sind dabei, Grand Crus sogar glasweise.

Für die Küche ist Theres Neuhaus (zuvor in Hamburg im „Le Canard“ sowie in den Hotels Louis C. Jacob und Fairmont Vier Jahreszeiten) zuständig, sie kocht mit hohem Anspruch an die Produkte. Nose-to-Tail mit Zunge und Herz vom Alster-Wagy. Die Tiere der Hamburger Züchterin Anna Butz wachsen artgerecht auf. Die Zunge kommt gebraten mit dreierlei Erbsen – Schoten, frisch gepalte Erbsen und Püree –, dazu eine sahnige Meerrettichsauce, die bestens zu den frischen Erbsen passt. Gelungen war auch das dichte Entenleberparfait mit Brioche und Preiselbeeren. Nicht ganz so stimmig war die Würzung beim Oktopus und den gebackenen Sardinen – bei den Fischlein fehlte deutlich Salz, beim Oktopus war es zu viel.

Noch stemmen die beiden engagierten Gastgeber den ganzen Betrieb allein, Service und Küche.

Fazit: Szeniger Treff für Weinfreunde mit engagierter Küche.

Sabine Michaelis

📍 Karl-Theodor-Straße 4, 22765 Hamburg, Do-Sa abends, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 25-30 

TIPP: Hier kann man auch einfach auf ein Glas Wein vorbeikommen und eine kleine Brotzeit bestellen.

MIT VIEL ELAN: Theres Neuhaus kocht, Kristian Haas kümmert sich um Service und 400 Weine in der „Weinstube zur Traube“





STYLISH sind Einrichtung und Food, etwa ein Tomaten-Macaron

ERFURT/ ESTIMA BY CATALANA KATALONISCHE AVANTGARDE

ERFURTS SCHÖNSTES und bestes Restaurant befindet sich in einem Bürgerhaus aus dem 15. Jahrhundert gleich hinter der Allerheiligenkirche und damit im ältesten Teil der Stadt. Bequeme blaugraue Polstersessel, edle dunkle Holztische, dunkles Parkett, die Wände in warmem Aubergine, das Fachwerk ist freigelegt, vom Chef's Table schaut man direkt in die Küche.

Inhaber und Gastgeber Jan-Hendrik Feldner stammt aus Kassel. Sein Interesse an der Geschichte seiner hugenottischen Vorfahren führte ihn zunächst in die Cevennen und später nach Katalonien. Der Liebe wegen zog es ihn nach Erfurt, wo er 2005 sein Tapasrestaurant „Catalana“ eröffnete. Und er bildete sich an Barcelonas renommierter Restaurantfachschule „Escuela de hostelería Hofmann“ weiter, an der er einige von Spaniens führenden Köchen kennenlernte, und startete mit dem Fine-Dining-Restaurant „Estima by Catalana“ noch mal neu durch.

Hier präsentierte er modern interpretierte katalanische Kochkunst mit einigen Ausflügen in die Molekularküche in Form eines Menüs in zehn Abschnitten. Harmonisch abgeschmeckt waren süße, saure und herbe Noten beim confierten Lauch mit geräuchertem Olivenöl, Orange, Lauchsache, Estragonöl und pikantem Eis aus Romesco-Sauce (u.a. aus Tomaten, Mandeln, Haselnüssen, Paprika). Spritziges Limette-Kardamom-Püree gab rohen Gamba blanca mit Variationen von der Karotte zusätzliche Frische. Confierte Aubergine reicht Feldners junges Küchenteam unter der Leitung von Sebastian Ernst, der einst



im Hotel Kloster Hornbach kochte, mit Couscous, Pistazie, einer perfekten Sphäre aus Thüringer Ziegenmilch sowie Ras el-Hanout und süßlich-scharfen feuerroten Gouttes de Poivron („Paprikatropfen“, eingelegten Mini-Paprikaschoten). „Txogitxu – Alte Kuh“ war ein butterzartes gereiftes Entrecote vom galicischen Rind mit wildem Brokkoli, samtiger Rauchmandel-Creme, Gel von der Salzzitrone und intensiver, mit den Rauchmandel-Schalen eingekochter Jus. Gepaart wird treffsicher mit charakterstarken spanischen Weinen. Mit Herz und Seele bei der Sache ist das junge, internationale Serviceteam.

FAZIT: Professionelle Gastlichkeit, bei der die Küche im Mittelpunkt steht.

Stefan Elfenbein

📍 Allerheiligenstraße 3, 99084 Erfurt, Tel. 0361-55 063 35, www.estima-erfurt.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 135



TIPP: Süßes von „Goldhelm Schokolade“ auf der Krämerbrücke.



NAHE BERLIN wurde das Hofgut zur beliebten Ausflugsadresse

STORKOW (MARK) / KÖLLNITZER HOFKÜCHE LANDPARTIE FÜR GENIESSE

REUSEN LIEGEN AM UFER, im Hofladen werden Hecht und Schlei filetiert, Aal und Karpfen duften in der Räucherei, der eigene Biogemüse-Acker ist angelegt, eine Mutterkuhherde zieht durch hohes Gras. Seit dem Mittelalter ist Köllnitz am Groß Schauener See südöstlich von Berlin Fischerei und wurde jetzt zum Vorzeige-Naturgut umgebaut.

Mittelpunkt ist die „Hofküche“: In dem stilvollen, in Naturtönen gehaltenen Restaurant bringt Küchenchef Stefan Ziegenhagen das Beste vom Gut auf die Teller. Tiefroten und deftigen „Schinken“ vom drei Wochen gereiften Marmorkarpfen reicht er in frischer Erdbeer-Gazpacho mit Gurke, Kirschtomate, Erdbeeressig und geröstetem Buchweizen. Herrlich aromatisch war das Filet vom auf der Haut gebratenen Zander mit Erbsen, Radieschen, Heidelbeeren und Perlgraupenrisotto. Butterzarter Entrecote von der Simmentaler Färse richtet er mit knackigen Saubohnen und Pfifferlingen an. Gelungener Abschluss: Chocolate Fudge mit Baiser, hauseigenem Robiniensirup mit Sauerampfer-Sorbet. Deutsche Weinkarte im Aufbau.

FAZIT: Kreativer Genuss in der Natur. *Stefan Elfenbein*

15859 Storkow (Mark), Groß Schauener Hauptstr. 31, Tel. 033678-610 84, www.koellnitz.de, Mi, Do, So 11-17 Uhr, Fr, Sa bis 20 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 18,50-23

TIPP: Beim monatlichen Menü „Bauer x Fischer x Koch“ (€ 89) erzählen die Akteure zum jeweiligen Gang von ihrer Arbeit.

RADDA IN CHIANTI / BOUTIQUEHOTEL PIEVE ALDINA LUXUSRESORT IN ALLEINLAGE

DIREKT AN DER WEINSTRASS, die Siena mit Florenz verbindet, steht das neue Boutiquehotel, umgeben Olivenhainen, Weinbergen und Wäldern. Ein Gebäude des stattlichen Ensembles diente einst den Bischöfen von Siena als Residenz. Viele antike Elemente wurden beim Umbau bewahrt, etwa die Terrakottaböden, die Balkendecken und die Arkaden.

Die 22 Zimmer sind sehr reduziert gestaltet mit klaren Linien, warmen Erdtönen und hochwertigen Betten. Ruhe und Entspannung sind hier garantiert. Das Design, die Architekten von Pierattelli Architettura sind auf die behutsame Restaurierung historische Gebäude spezialisiert, bewahrt den alten, ländlichen Charme und ergänzt zeitgemäßen Luxus. Fresken (zum Teil aus dem 16. Jahrhundert) und zeitgenössische Kunst – etwa Marmorarbeiten der Künstlerin Dune Varela – gehen in den unterschiedlichen Gebäuden eine harmonische Verbindung ein. Die Erholung komplett machen der Spa, ein in die Natur eingebetteter Pool – und das Restaurant „Le Rondini“ (die Schwalben).

Küchenchef Flavio Faedi serviert nicht nur die Klassiker der Toskana wie den typischen Brotsalat Panzanella, das kapitale Fiorentina-Steak vom Chianina-Rind und hausgemachte dicke Pici-Nudeln. Er gibt auch Kochkurse, bei denen die Teilnehmer selbst zu Pastaproduzenten werden können. *Sabine Michaelis*

Traversa del Chianti, IT-53017 Radda in Chianti,
Tel. 0039-057 71 91 15 11, www.lesdomainesdefontenille.com,
22 Zi. ab € 320

TRADITIONSGERICHE von Flavio Faedi im „Le Rondini“, das neue Resort liegt umgeben von Oliven und Wein nahe Chianti





MODERNES DESIGN in den alten Mauern des einstigen Palasts

CÁCERES/ CASA PALACIO PAREDES SAAVEDRA BY ATRIO LUXURIÖSES B&B IM WELTERBE

IM HERZEN VON UNESCO-WELTERBE Cáceres in der Extremadura versteckt sich ein architektonisches Juwel: ein kleiner Palast aus der Epoche der Renaissance, der in jahrelanger Arbeit restauriert und mit hochwertigem skandinavischen Design ausgestattet wurde. Bei Eröffnung im Frühjahr ging für José Polo und Tono Pérez ein Traum in Erfüllung. Bereits Inhaber des Relais-&-Châteaux-Hotels Atrio mit hochdekoriertem Restaurant und hervorragendem Weinkeller, hatten sie das heruntergekommene Bauwerk vor mehr als zehn Jahren erworben und es mit Tuñón y Albornoz Architects zu neuem Leben erweckt.

Was auf den ersten Blick puristisch wirkt, sind nicht zuletzt Reminiszenzen an Interieurs der spanischen Renaissance: Als dämmende Wandverkleidung im ganzen Gemäuer dienen weiße Holzlamellen. Einfache geometrische Grundformen und harmonische Proportionierung lenken das Augenmerk auf den Charakter des Inventars. Denn jedes Teil der modernen Ausstattung zeugt von bester Tischlerarbeit und einzigartiger Konzeption – etwa der kassettenartige Wandschmuck aus Zedernholz mit integrierten „Los Caprichos de Goya“ (einem gesellschaftskritischen Zyklus des spanischen Malers und Grafikers Francisco de Goya), ein Geschenk der Sammlerin Helga de Alvear, oder Blumengemälde von Jorge Galindo. Hingucker sind auch Minibars, die frei beweglich, mal wie ein



Schrankkoffer, mal wie eine Stereoanlage aus den 70ern oder wie ein Tresor designt wurden. Andere hochwertige Möbel stammen aus Werkstätten wie Thonet, Carl Hansen und Louis Poulsen.

Zum täglichen Wohlbefinden tragen auch die maßgefertigte luxuriöse Bettwäsche, die weichen Handtücher und hochwertigen Bademäntel bei. Die Gäste werden auf Wunsch von einem Butler betreut, der das Frühstück im Zimmer serviert. Für weiteres kulinarisches Vergnügen geht man die paar Schritte durch die Gasse ins „Atrio“. Die Casa Palacio ist ein intimer Ruhepol – und luxuriöses B&B.

Kiki Baron

◆◆◆ Calle Ancha 3, ES-10003 Cáceres, Tel. 0034-92 24 29 28, Buchung über www.restaurantatrio.com, 13 Zi. und Suiten, DZ ab € 990
 TIPP: Besuch des „Museo de Arte Contemporáneo Helga de Alvear“, eine der größten und bedeutendsten Privatsammlungen von Modern Art in Europa. www.museohelgadealvear.com

Hamburg: Überraschend hat das Restaurant „Vlet“ in der Speicherstadt Ende Juli aus wirtschaftlichen Gründen geschlossen. +++

Bei Freiburg: Nach mehr als 18 Jahren verlässt Steffen Disch den „Raben Horben“ zum Jahresende.



PARISER FLAIR und französische Küche mitten in Manhattan

NEW YORK CITY / LE ROCK CHARMANTE BRASSERIE

LEE HANSON AND RIAD NASR haben in Tribeca im Rockefeller Center in Midtown „Le Rock“ mit hohen Decken und Art-déco-Einrichtung eröffnet. Mit diesem Look feierte schon ihr von französischen Brasseries inspiriertes New Yorker Restaurant „Frenchette“ großen Erfolg. Die Lunchmenüs zum Festpreis (zwei Gänge für 50 Euro, drei Gänge für 60 Euro) bieten in der recht teuren Gegend ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Küchenchef Walker Stern, ausgebildet bei Alain Ducasse, lässt außerdem eine Reihe französischer à-la-carte-Gerichte servieren, die wöchentlich wechseln. Vorweg überzeugen etwa eine hausgemachte Schweinefleisch-Pâté mit Pistazien, exzellentem Brot und Cornichons. Wenn es auf der Karte steht, sollte man sich das Espelette-Huhn nicht entgehen lassen, das 24 Stunden eingelegt, anschließend mit pikantem Piment d'Espelette, Fenchel, Koriander und Shiitakepulver bedeckt und 12 getrocknet wird, bevor es auf den Grill kommt.

Abends finden sich auf der Karte anspruchsvolle Vorspeisen, etwa Perlhuhn-Galantine, Schnecken und Rigatoni mit Enten-Bolognese, gefolgt von zarter, aromatischer Crêpinette mit Hummer und Morcheln, Kabeljau mit Aioli und jungem Gemüse, Bison-Steak und Heilbutt in Vin-jaune-Sauce. Bei den Desserts sind das ungewöhnliche Karottensoufflé und ein Baba aux muses verte (mit Kräuterlikör getränktes) herausragend.

FAZIT: Ausgezeichnete Küche und willkommener Glamour im firmengeprägten Downtown.

Alexander Lobrano

◆◆ 45 Rockefeller Plaza, New York, NY 10111, Tel. 001-332-258-87 34, www.lerocknyc.com, Mo nur abends, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 37-57 ☎

TIPP: Man kann hier auch sehr gut frühstücken (Di-Sa).

VOM FEINSCHMECKER GETESTET & BEWERTET

RESTAURANTS:

- ◆◆◆◆◆ In jeder Hinsicht perfekt
- ◆◆◆◆ In 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
- WiFi WLAN gratis
- ⚡ ZimmerService
- EC EC-Cash
- 💳 Kreditkarten
- ☒ Nur Barzahlung



★★★★★ HOTEL HOHENHAUS



Gruß aus
NordHessen



KULINARISCHE LESUNG AUF HOHENHAUS



**Bestsellerautor
Alexander Oetker
erzählt vom
Fest der Liebe**

Weisse Weihnachten mit Bestsellerautor Alexander Oetker

Alexander Oetker, geboren 1982, ist Bestsellerautor und TV-Journalist, als Frankreichexperte von RTL und n-tv berichtet er seit 15 Jahren über Politik und Gesellschaft der Grande Nation. Er ist zudem Kolumnist und Restaurantkritiker der Gourmetzeitschrift DER FEINSCHMECKER. Seine Krimis um Luc Verlain sind Erfolgsgarantien im Buchhandel, für *Mittwochs am Meer* erhielt er die DELIA, den Literaturpreis für den besten Liebesroman des Jahres. 2022 wurde Alexander Oetker außerdem mit dem Deutsch-Französischen Freundschaftspris des Saarlandes ausgezeichnet. Er lebt *en famille* in Brandenburg, Berlin und an der französischen Atlantikküste.

Arrangement „Alexander Oetker“: 24.11. – 26.11.2023

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 liest Alexander Oetker aus seinem neuen Bestseller „Stille Nacht im Schnee“. Für unsere Hotelgäste sind exklusiv Plätze in den ersten Reihen reserviert. Danach empfangen wir Sie zu einem bretonischem Gourmet-Menü in 5 Gängen, inklusive ausgewählter Getränke.

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

Reservieren Sie jetzt (limitierte Teilnehmerzahl):
725 € pro Person im Doppelzimmer

📞 +49 56 54 98 70



DO 13 Uhr



48 Stunden in STOCKHOLM

DONNERSTAG

12 UHR Hej! Hej! Anflug auf Arlanda Airport. Schon der Blick auf die 14 Inseln Stockholms macht Lust auf die Hauptstadt Schwedens inmitten ihres Schärengartens.

13 UHR Das Hotel Miss Clara by Nobis liegt mitten in der City auf dem Sveavägen-Boulevard, in einem stilvoll renovierten Art-noveau-Gebäude von 1910. Es hat 92 helle, kompakte Zimmer mit Fischgrätelparkett und Marmor. Unten warten Gym, Sauna sowie Trendrestaurant und Bar auf die Gäste. Schräg gegenüber liegt das Grab des 1986 ermordeten schwedischen Ministerpräsidenten Olof Palme, im Garten der Adolf-Friedrich-Kirche.

13.30 UHR Los geht's Richtung Östermal, einst Viehwiese, heute wohlhabendster Stadtteil Stockholms. Boutiquen und Architektur zum Staunen sowie Wasserblick gibt es entlang der Straßen Birger Jarlsgatan, Strandvägen und Nybrogatan. Dort lässt sich köstlich lachen, in der „Villa Dagmar“ im romantisch überdachten Innenhof. Daniel Höglander und Niclas Jönsson Kross lassen hier kross-schlotzige Pizza, mediterran leichte Pasta, „Toscana“-Tatar und „Extraordinaire“-Hummus servieren.

15 UHR Direkt nebenan liegt die 1888 in schöner Backsteinarchitektur errichtete Markthalle Östermalshallen. Auf 3000 Quadratmetern gibt es hier regionale Produkte und edle Delikatessen.

16 UHR Das Historika Museet um die Ecke dokumentiert 10 000 Jahre schwedische Geschichte. Thema sind unter anderem die Wikinger, mittelalterliche Kunst und Textilien sowie die nordische Mythologie.

19 UHR Themenatisch passend folgt der Besuch im ältesten Gourmetrestaurant der



DO 13.30 Uhr



DO 16 Uhr



DO 19 Uhr



FR 10 Uhr



FR 14 Uhr



Fr 13 Uhr



SA 9 Uhr

FOTOS: ANDERS ES, BEATRICE GRAALHEIM, MARINA DATSENKO/SHUTTERSTOCK, MISTERVLAAD/SHUTTERSTOCK, ALEXIS DAFLOS/KUNGL. HOVSTATERN/THE ROYAL COURT/SWEDEN, KUNSTWERK: VIKINGARITHE VIKING WORLD/OLA MYRHISTORISKA MUSEET/SHM

Stadt. Das „Operakällaren“ liegt im 1898 neu eröffneten Opernhaus, man sitzt im opulenten Gastraum mit Eichenvertäfelung, pompösen Kronleuchtern und gigantischem Marmor-Kamin oder im modern eingerichteten Wintergarten. Es beginnt mit köstlichen Snacks wie einer Petersilien-Astern-Velouté mit Champagner, und das folgende große Menü zeichnet sich durch erstklassige nordische Produkte und französisches Handwerk aus, etwa bei der gebeizten Makrele aus Bohuslän, die – mit geräucherter Bouillon, Sardellen, Stachelbeere und Kohlrabi kombiniert – für ein rauchig-jodig-schmelziges Geschmackserlebnis sorgt.

FREITAG

— 10 UHR 15 Fußminuten sind es zur Altstadt (Gamla Stan). Im Königlichen Schloss stehen die Türen offen, sofern hier gerade kein Staatsgast weilt, ein festliches Abendessen oder eine Staatsratssitzung inklusive König Carl XVI. Gustav und Kronprinzessin Victoria im Kabinettssaal stattfindet. Dann lässt sich unter anderem das Schlafzimmer von König Gustav III., besichtigen, in dem er nach den tödlichen Schüssen beim Königlichen Maskenball 1792 starb.

— 13 UHR Zeit für die „Fika“, die schwedische Kaffee- und Kuchenstunde, die hier gern mehrfach am Tag zelebriert wird. Perfekt dafür ist das Café Fika and Wine, zwei Minuten vom Königspalast entfernt. In einem jahrhundertealten Häuschen mit Kerzenlicht lässt man sich Zimtschnecken oder Erdbeertörtchen schmecken.

— 14 UHR Eine Erkundung von Gamla Stan beginnt man am besten am Stortorget-Platz vor dem Nobelmuseum, bahnt sich den Weg zur schmalsten Gasse der Stadt namens Mårten Trotzigs Gränd, bestaunt in der Kathedrale Storkyrkan gothisches Interieur, dann den Obelisken am Slotsbacken und rundherum alte Spielzeugläden, Antikshops und kleine Galerien.

— 17 UHR Spätes Mittagessen im „Miyakodori“, einer Gastro-Bar, die drei junge Gastro-

nomen binnen kürzester Zeit zum In-Japaner gemacht haben. Es ist eng und laut vor der offenen Küche, aus der brillante Grillspieße (Yakitori) kommen, zum Beispiel mit Schweinebauch und Senf-Miso-Sauce oder mit Kagoshima-Wagyu, Tare-Würzsaucen und Wasabi. Service und Atmosphäre hier sind ebenfalls ein Erlebnis.

— 18.30 UHR Wir setzen über zum Stadtteil Södermalm, voller Bohemian-Bars, Second-hand-Shops, Galerien. Entsprechend hippe Publikum schiebt sich durch das Museum für zeitgenössische Fotografie im ehemaligen Stockholmer Zollhaus. Es zeigt temporäre Ausstellungen von Größen wie Annie Leibovitz, Robert Mapplethorpe oder David LaChapelle.

— 20.30 UHR Abschluss des Tages bei den „Brutalisten“: Modern Nordic Cuisine, brutal lokal, kompromisslos produktfokussiert. Hier kann man schwedischen Wein (!) probieren und hat die Wahl zwischen den Menüs „Orthodox-Brutalist“, „Brutalist“, „Semi-Brutalist“. Am Chef's Table auf der Empore wird eine Auswahl aus allen drei Menüs serviert – zum Beispiel ein Tatar von der småländischen Milchkuh. Und richtig spannend wird es bei Gerichten wie Rabenbein und -brust mit in Butter gegrilltem Löwenmähne-Pilz.

SAMSTAG

— 9 UHR Auf zum Archipel! Die letzten Stunden vor Abflug erkunden wir das „Venedig des Nordens“ per Boot. Mit der Fähre geht es von Strandvägen aus nach Fjäderholmarna, eine kleine Inselgruppe in den Stockholmer Schären, 30 Minuten vom Zentrum entfernt. Nach etwa zwei Stunden hat man Flora und Fauna, die kleinen Künstlerateliers, das Bootsmuseum Föreningen Allmogebar sowie Relikte der militärischen Verteidigungsanlage besichtigt. Da reicht die Zeit noch für eine Portion Köttbullar oder Gravlax im charmant versteckt am Ufer gelegenen Wirtshaus „Röda Villan“ (Foto), bevor es wieder gen Heimat geht. *Alexandra Kilian*

Vorwahl Schweden: 0048

SCHLAFEN

◆◆◆ Miss Clara by Nobis

OT Norrmalm, Sveavägen 48, SE-11134 Stockholm, Tel. 84 40 67 00, www.missclarahotel.com, DZ ab € 250

ESSEN

◆◆◆ Brutalisten

OT Norrmalm, Regeringsgatan 71, SE-11156 Stockholm, Tel. 72 16 18 683, www.brutalisten.com, Di-Do 17-23 Uhr, Fr-Sa 17-1 Uhr, Hauptgerichte € 19-39

◆◆◆ Miyakodori

OT Norrmalm, Upplandsgatan 7, SE-11123 Stockholm, Tel. 73 07 72 591, www.miyakodori.se, Mi-Do, So 17-24 Uhr, Fr-Sa 17-1 Uhr, Hauptgerichte € 10-30

◆◆◆ Operakällaren

OT Norrmalm, Operahuset, Karl XII:s torg, SE-10322 Stockholm, Tel. 86 76 58 00, www.operakallaren.se, Di-Do nur abends, Fr und Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 145-105

◆◆◆ Villa Dagmar

OT Ostermalm, Nybrogatan 25-27, SE-11439 Stockholm, Tel. 812 21 35 50, www.hotelvilladagmar.com, Mo-Fr mittags geöffnet, Sa-So Brunch, Hauptgerichte € 24-33

Café Fika and Wine

OT Gamla Stan, Oesterlanggatan 5, 11131 Stockholm, Tel. 70 58 88 744, www.cafefika.se, tgl. 11-21 Uhr

INFO-GUIDE JETZT DIGITAL

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



Heft 9/2023, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 9. August 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 Matheis, Kersten Wetenkamp (stv.)

Textredaktion: Karin Szpott

Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Ltg), Helgard Below (stv.)
Layout: Katharina Holtmann, Wilrike 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 Bröhm (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 Grzegorzewski

Ihre Ansprechpartner vor Ort:

Region Nord: Jörg Slama,
Tel. +49-40-22859 2992,
joerg.slama@jalag.de

Region West/Mitte: Michael Thiemann,
Tel. +49-40-22859 2996,
michael.thiemann@jalag.de

Region Südwest: Marco Janssen,
Tel. +49-40-22859 2997,
marco.janssen@jalag.de

Region Süd: Jonas Binder,
Tel. +49-40-22859 2998,
jonas.binder@jalag.de

Repräsentanzen Ausland:

Belgien, Niederlande & Luxemburg:
Mediawire International,
Tel. +31-651-48 0108,
info@mediawire.nl

Frankreich & Monaco: Media Embassy International,
Tel. +33-6 03 92 09 15,
pierre-Andre.OBE@media-embassy.fr

Großbritannien & Irland: Mercury Publicity,
Tel. +44-7798-665-395,
stefanie@mercury-publicity.com

Italien: Media & Service International Srl,
Tel. +39-02-48 00 61 93,
info@it-mediaservice.com

Österreich: Michael Thiemann,
Tel. +49-40-228 59 29 96,
michael.thiemann@jalag.de

Schweiz & Liechtenstein: Goldbach Publishing AG,
Tel. +41-44-248 40 25, simone.trachsler@goldbach.com

Skandinavien: International Media Sales,
Tel. +47-92 22 06 50, fgisdahl@mediasales.no

Spanien & Portugal: The International Media House,
Tel. +34-91-702 34 84, administracion@

theinternationalmediahouse.com

Abonnement-Vertrieb und Abonnenten-Betreuung:

DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,
Der Feinschmecker Kundenservice, 20080 Hamburg,
Tel. 040/21 03 13 71; leserservice-jalag@dpv.de,
www.shop.jalag.de/der-feinschmecker.

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

Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 89,40, in Österreich € 95,40, in der Schweiz CHF 165,00. Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.

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

Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205.

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

Einzelheftbestellungen:

leserservice-jalag@dpv.de,
Tel. Info-Service +49 (0)40/2717-1110,
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

DAS DUELL

Eine Frage, zwei Antworten aus unterschiedlichen Perspektiven: Eine Begegnung, die erste Sonnenstrahlen auf die Gesichter von Paulina Bösch und der Rock- und Pop-Queen Helga Schlegel. Ein Duell.

IM FRAUEN

1. *Wie kann man sich besser auf die Sommerzeit vorbereiten?*

2. *Was kann man tun, um die Übergangszeit zwischen Frühling und Sommer leichter zu überstehen?*

3. *Wie kann man etwas gegen Kater ausspielen?*

4. *Was kann man gegen eine betoniere Weisheit tun?*

5. *Was kann man gegen eine lange, langweilige Party tun?*

6. *Was kann man tun, um die Übergangszeit zwischen Frühling und Sommer leichter zu überstehen?*

7. *Wie kann man die Übergangszeit zwischen Frühling und Sommer leichter überstehen?*

8. *Was kann man tun, um die Übergangszeit zwischen Frühling und Sommer leichter zu überstehen?*

9. *Was kann man tun, um die Übergangszeit zwischen Frühling und Sommer leichter zu überstehen?*

10. *Was kann man tun, um die Übergangszeit zwischen Frühling und Sommer leichter zu überstehen?*

WILLI SCHLEIGEL
PAULINA BÖSCH

IN DER PERSPEKTIVE

1. WIE KANN MAN SICH Besser AUF DIE SOMMERZEIT Vorbereiten?

„Ich kann Ihnen nur empfehlen, sich auf die Sommerzeit mit einem guten Kaffee oder einem leichten Snack einzustimmen, um den Tag auch noch zu genießen.“

2. WIE KANN MAN SICH Besser AUF DIE ÜBERGANGSZEIT ZWISCHEN FRÜHLING UND SOMMER Vorbereiten?

„Ich kann Ihnen nur empfehlen, sich auf die Übergangszeit mit einem guten Kaffee oder einem leichten Snack einzustimmen, um den Tag auch noch zu genießen.“

3. WIE KANN MAN Etwas GEGEN KATER AUSspielen?

„Ich kann Ihnen nur empfehlen, sich auf die Übergangszeit mit einem guten Kaffee oder einem leichten Snack einzustimmen, um den Tag auch noch zu genießen.“

4. WIE KANN MAN Etwas GEGEN EINE BETONIERE WEISHEIT TUN?

„Ich kann Ihnen nur empfehlen, sich auf die Übergangszeit mit einem guten Kaffee oder einem leichten Snack einzustimmen, um den Tag auch noch zu genießen.“

5. WIE KANN MAN Etwas GEGEN EINE LANGWEILIGE PARTY TUN?

„Ich kann Ihnen nur empfehlen, sich auf die Übergangszeit mit einem guten Kaffee oder einem leichten Snack einzustimmen, um den Tag auch noch zu genießen.“

6. WIE KANN MAN SICH Besser AUF DIE ÜBERGANGSZEIT ZWISCHEN FRÜHLING UND SOMMER Vorbereiten?

„Ich kann Ihnen nur empfehlen, sich auf die Übergangszeit mit einem guten Kaffee oder einem leichten Snack einzustimmen, um den Tag auch noch zu genießen.“

7. WIE KANN MAN SICH Besser AUF DIE ÜBERGANGSZEIT ZWISCHEN FRÜHLING UND SOMMER Vorbereiten?

„Ich kann Ihnen nur empfehlen, sich auf die Übergangszeit mit einem guten Kaffee oder einem leichten Snack einzustimmen, um den Tag auch noch zu genießen.“

8. WIE KANN MAN SICH Besser AUF DIE ÜBERGANGSZEIT ZWISCHEN FRÜHLING UND SOMMER Vorbereiten?

„Ich kann Ihnen nur empfehlen, sich auf die Übergangszeit mit einem guten Kaffee oder einem leichten Snack einzustimmen, um den Tag auch noch zu genießen.“

9. WIE KANN MAN SICH Besser AUF DIE ÜBERGANGSZEIT ZWISCHEN FRÜHLING UND SOMMER Vorbereiten?

„Ich kann Ihnen nur empfehlen, sich auf die Übergangszeit mit einem guten Kaffee oder einem leichten Snack einzustimmen, um den Tag auch noch zu genießen.“

10. WIE KANN MAN SICH Besser AUF DIE ÜBERGANGSZEIT ZWISCHEN FRÜHLING UND SOMMER Vorbereiten?

„Ich kann Ihnen nur empfehlen, sich auf die Übergangszeit mit einem guten Kaffee oder einem leichten Snack einzustimmen, um den Tag auch noch zu genießen.“

„Das Duell“, Heft 7/2023

Ich habe selten so etwas Arrogantes gelesen wie die Antworten von Frau Bosch. Montrachet oder ein Bordeaux von Château Latour – mal eben ein Mittelklasseauto, wenn sie sich etwas Gutes gönnst. Als Apotheker rege ich mich über die Empfehlung von Elotrans auf. Wir können Kranke kaum noch versorgen, aber die Säufer kaufen ihnen die Elektrolyte weg. Frau Bosch hat sicher viele Verdienste, ich hatte selbst das Vergnügen, von ihr beraten zu werden, aber vielleicht denkt sie einmal darüber nach, was mit solchen Aussagen für Schaden angerichtet wird. **ULRICH SCHULTE-HERBRÜGGEN**

„Debatte aktuell: No-Show“, Heft 7/2023

Strafgebühr oder ...

Ich halte die generelle Einführung von No-Show „Strafgebühren“ für jede Reservierung für unschön. Sie fühlt sich für den „normalen“ Reservierenden, der mit Reservierungen sorgsam umgeht, wenig kundenorientiert an. Eines meiner bevorzugten Restaurants hat diese Gebühr jüngst eingeführt. Schon beim Reservierungsvorgang störte mich der zusätzliche Aufwand und die Pflicht, meine Kreditkartendetails angeben zu müssen. Zusätzlich fühlte es sich an, als sei ich unter Generalverdacht gestellt worden. Ich habe bei dem Restaurant seither nicht mehr reserviert.

Mich erinnert die Situation an Amazon. Bei Rücksendungen an Amazon musste man früher als Kunde in der Regel rund 2 Wochen auf die Rückerstattung warten, da erst alles geprüft werden musste. Dann hat Amazon gesagt, wir können nicht 95 % unserer Kunden, die sich bei Rücksendungen stets korrekt verhalten, so lange auf die Erstattung des Kaufpreises warten lassen, nur weil sich 5 % der Kunden unkorrekt verhalten. Seither erfolgt die Erstattung, noch bevor die Rücksendung überhaupt bei Amazon eingetroffen ist. Für die Behandlung der 5 % hat man sich einen anderen Prozess überlegt – soweit ich weiß, werden diese identifiziert und bei wiederholten Problemen als Kunden ausgeschlossen. Das ist eine kundenorientierte Lösung des Problems. Das generelle Verlangen einer Straf- oder Reservierungsgebühr von Restaurants ist es nicht. Aus Gast-Sicht wünsche ich mir hier seitens der Gastronomen mehr Kreativität.

DR. THOMAS BEHRENS

... mehr Flexibilität?

Überbuchen ist für mich auch nicht die Lösung, dies würde nur Frust bei den negativ Betroffenen auslösen. Wie wäre es mit mehr Flexibilität, indem man einen Teil der Kapazitäten freihält für die Laufkundschaft und Kurzentschlossenen? Das würde vom Zwang der notwendigen Reservierung befreien, gäbe Kurzentschlossenen, die ja tatsächlich vor der Tür stehen, eine Chance. Was mich ärgert, ist der Blick ins volle Reservierungsbuch und auf viele leere Tische. Man fragt den Gast nicht nach seinen Bedürfnissen, sondern weist ihn ab, obwohl man ihn unterbringen könnte, bis der nächste Gast, der reserviert hat, erscheint. Fixe Zeiten und fixe Zuordnung von Tischen überfordern das Personal, dem Gast weiterzuhelfen, der nicht reserviert hat.

FRED WILBERT

„Bretagne“, Heft 8/2023
Tipp in Plomeu

Wir möchten Sie auf ein Restaurant aufmerksam machen, das wir während unseres Aufenthaltes in der Bretagne entdeckt haben. Es handelt sich um das „Nuance“ in Plomeur. Küche und Service haben uns begeistert. Verwendet werden frische regionale Spezialitäten und Produkte aus dem Meer und dem Umland. Eröffnet wurde das „Nuance“ 2022 von dem 23 Jahre alten Jules Rolland und seinem Bruder Louis

Rolland (20). Das Restaurant ist sehr geschmackvoll und modern eingerichtet und hat 40 Plätze. Im Garten sitzt man wunderbar unter Segeln. Die Speisen überzeugen nicht nur durch die schön angerichteten Teller, sondern besonders durch die feinen Nuancen in den Aromen, die wunderbar aufeinander abgestimmt waren und auch überraschende Kombinationen boten. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist hervorragend. Wir sind überzeugt, dass diese jungen Leute ihren Weg gehen werden.

ANDREA UND MATTHIAS KAPPUS

DIE MAGNUM

2017 Goldfass Ambrosia Chardonnay/Weißburgunder, Alois Kiefer, Pfalz. Viel Substanz, elegant, mit frischer Säure, in der Nase Noten von Birne, Quitte und Honigtoast. Passt zu Lamm oder Jakobsmuscheln. Zum Wohl, Herr Schulte-Herbrüggen!

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





DADA DAOUD ist der Chef der Cookies Cream Bar in Berlin und liebt es, ungewöhnliche Zutaten zu verwenden. Dieses Jahr gewann er den Bartender of the Year Award

DIE ANTWORTEN:

1. ... Generell benutze ich gern Zutaten, die man nicht unbedingt in Cocktails erwartet, eher in der Küche, wie Gemüse, Pilze, Käse, Kardamom ...

2. ... Erinnerungen an das Kochen mit meiner Mutter sind eine große Inspirationsquelle, aber generell probiere ich, Geschmäcker zu kombinieren, um ein neues Erlebnis zu kreieren.

3. ... ESPRESSO MARTINI!

DAS DUEL

Eine Frage, zwei Antworten: Der eine kreiert Cocktails in einer der klassischsten Bars des Landes, der andere mixt Drinks, die einer ganzen Branche neue Impulse verleihen. Vielleicht sind sie sich ja beim Martini einig.
Folge 11: **Dada Daoud und Enrico Wilhelm**

DIE FRAGEN:

1.

Eine Zutat, die ich gern verwende ...

2.

Inspiration für meine Cocktails bekomme ich durch ...

3.

Dieser Drink ist überbewertet ...

4.

Die Präsentation eines Cocktails ist für mich ...

5.

Martini trinke ich ...

6.

**Der verrückteste
Cocktailwunsch eines
Gastes ...**

7.

**Mein Lieblingscocktail
ohne Alkohol ...**

8.

**Einen Drink neu zu
erfinden, ist ...**

DIE ANTWORTEN:

1. ... Japanische Yuzu.
Der aromareiche Saft der
Zitrusfrucht ist vielseitig
einsetzbar: als Sake-Likör,
getrocknetes Pulver oder
Marmelade.

2. ... vor allem durch Reisen in
ferne Länder.

3. ... GIN & TONIC

4. ... das Aushängeschild
einer jeden Bar.

**5. ... STIRRED NOT
SHAKEN.**

6. ... alkoholfreie Margarita oder Mai
Tai, das ist schlichtweg unmöglich.

**7. ... EIN VIRGIN MOJITO –
SEHR ERFRISCHEND, UND
GERADE JETZT IM SOMMER
STILLT ER DEN DURST.**

8. ... immer wieder eine kleine
Herausforderung, die Freude
bereitet. Hinterher freut man
sich sehr, wenn der Drink gut
bei den Gästen ankommt.

ENRICO WILHELM ist Barchef im Hotel Fairmont
Vier Jahreszeiten in Hamburg und ist eine Kory-
phäe der Szene mit über 25-jähriger Erfahrung

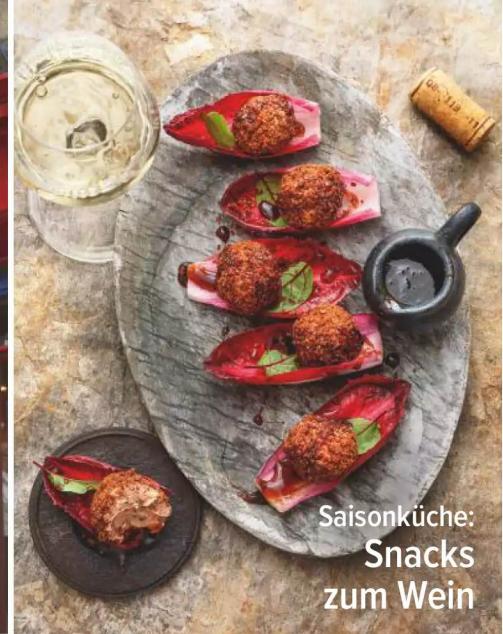


FOTOS: JAN DMITROVIC, PEWPEW.PRODUKTION

VORSCHAU



Schottland:
Edinburgh &
Highlands



Saisonküche:
Snacks
zum Wein



Koch des Monats:
Oliver Nasti sorgt im
Elsass für Aufsehen



Burgenland:
NEUE TIPPS AUS DEM
ROTWEINPARADIES

DER NÄCHSTE
FEINSCHMECKER
ERSCHEINT AM
15. SEPTEMBER 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 Oktober

REISEN

SCHOTTLAND: Unberührte Landschaften und eindrucksvolle Kultur – Alexander Oetker entdeckt Edinburgh und die Highlands. **GASTRO AWARDS:** Die besten ihres Fachs – wir zeichnen die Spitze der deutschen Restaurants aus

ESSEN

KOCH DES MONATS: Olivier Nasti zeigt in seinem „La Table“ im elsässischen Kaysersberg Küche auf Spitzenniveau. **SAISONKÜCHE:** Die perfekten Snacks zum Wein – von Tatar-Törtchen über Käse-Kräuter-Cracker bis zur Lauch-Speck-Quiche

TRINKEN

BURGENLAND: In Österreichs Osten setzen Spitzenweingüter neue Maßstäbe – mit zahlreichen Weintipps und Übernachtungsdressen. **BEST BUY:** Mit diesen Weinen schaffen Sie eindrucksvolle Pairings zur Herbstküche

LEBENSART

KUNSTVOLLE TELLER: Porzellan und Keramik dienen Künstlern und Designern als Leinwand für ihre Werke – wir zeigen die inspirierendsten Modelle. **MEISTER UND MEISTERLICHES:** Erleben Sie ein exklusives Genusswochenende in Tirol



GUIDE: DIE BESTEN RESTAURANTS FÜR JEDEN TAG

Die Neuauflage des Taschenbuches für legeren Genuss: vom Landgasthof bis zum Szenelokal.

Für kulinarische Weltenbummler



JETZT BESTELLEN:
feinschmecker.de/probe

3 Ausgaben
lesen, nur
2 bezahlen.



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

10 JAHRE GEROLSTEINER WEINPLACES



10 JAHRE WEINLIEBE

GEISEL'S VINOThEK

♥ Weinbar Weimar
BREUER'S RÜDESHEIMER SCHLOSS
WEINBAR GEGENÜBER
VINEYARD (WEINLAGER EIMSBÜTTEL)
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
ENGEL WEINCAFÉ WITTENBACH
♥♥♥ WEINBAR GRIABIG
INTERIUR NO. 253 IM ARP-MUSEUM
GASTHOF ZUM VAAS
WEIN KULTUR BAR
♥ 51° EATBAR & WEINBAR
LIVINGROOM
MAUERWINZER SCHANKSTUBE
& WEINLADEN WEINLADEN.DE
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®
★