

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Salute, Maremma!

Weintour zu Italiens
dynamischen Winzern

DER REGIO-VORDENKER

Wie Marco Müller im „Rutz“
die Schätze der Heimat hebt

BEST OF BRUNCH

Süße und pikante
Rezepte für das
Sonntagsfrühstück



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



KÜCHEN- TRENDS

DIE NEUEN FARBEN,
MATERIALIEN UND
FORMEN

Piemont im Herbst

Gesucht, gefunden: Trüffel, Wein, Pasta!



Ein Hochgenuss für Risotto-Liebhaber.

Aus dem Piemont in Italien kommt ein Risotto-Reis, der Feinschmecker schwärmen lässt: der ORYZA Selection Risotto Carnaroli.

Die großen, glatten Körner mit bissfestem Kern und außergewöhnlich feinem Geschmack verwandeln jedes Gericht in eine cremige Risotto-Kreation.

Nicht umsonst gilt Risotto Carnaroli in Italien als der beste Risotto-Reis.

Tolle Rezepte und mehr auf www.oryza.de



Hier erhältlich:
REISKONTOR.DE



CITTI * EDEKA NORD * EDEKA RHEIN-RUHR
EDEKA SÜDBAYERN * HIT * MARKTKAUF NORD
REWE CENTER * REWE DORTMUND
(nicht in allen Märkten erhältlich)

EDITORIAL



DEBORAH MIDDLEHOFF,
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,
es war eine glanzvolle Neuauflage und
ein herrliches Fest des Genusses, das
wir mit den FEINSCHMECKER Wine
Awards 2023 im Fairmont Hotel
Vier Jahreszeiten in Hamburg feiern
konnten. Dass unter den Preisträgern
auch wieder zwei große Stars der
italienischen Weinwelt waren, belegt
einmal mehr den Stellenwert Italiens
als Genussregion. Deshalb präsen-

tieren wir Ihnen in dieser Ausgabe neue Empfehlungen für
gleich zwei Lieblingsziele: Stefan Maiwald war im Piemont
unterwegs, seine Geschichten lesen Sie übrigens auch im
November in unserem neuen FEINSCHMECKER Genussbuch
„Piemont“, das bei Gräfe und Unzer erscheinen wird. Patricia
Bröhm hat Winzer in der Maremma besucht und viele Insider-
tipps für Ihre nächste Weinreise mitgebracht.

Die Neuheiten auf hoher See hat sich Kreuzfahrt-Experte
Franz Neumeier für uns angesehen. Und mit Thomas Ortler
stellen wir einen besonderen Koch des Monats aus Südtirol
vor. Und mit unseren köstlichen Brunch-Ideen wird der
Sonntag garantiert zum Fest.

Lassen Sie sich inspirieren!

FOTO: VIVI DANGELO

Theo Deborah Middelhoff



ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter feinschmecker.de/adress-guides als PDF herunterladen.



can places
change us?



ERKUNDEN SIE MEHR ALS 900 DESTINATIONEN.

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

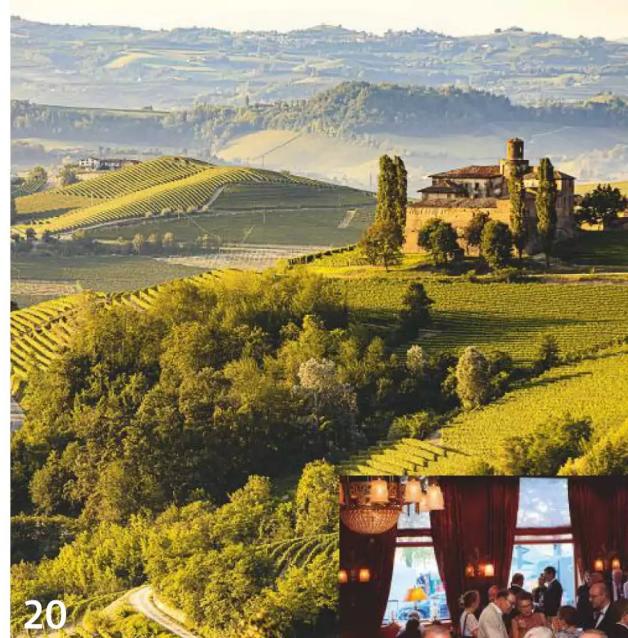


 SILVERSEA®
TO THE CURIOUS

REISEN

20 PIEMONT IM HERBST

Italiens Schlemmerregion lockt jetzt mit großartigen Weinen, edlen Trüffeln und bildhübschen Lokalen



20

38 KREUZFAHRTERN

Luxuriöse, kleinere Schiffe setzen neue Maßstäbe – auch kulinarisch

48 HEIMATSCHÄTZE

Für das Berliner „Rutz“ kommen beste Produkte aus der Nähe

50 GUTE GASTHÄUSER

„Zur Erholung“ in Uetersen mit regionaler Gemüseküche

52 GESCHMACKSSACHEN

Alexander Oetker hadert mit „all-inclusive“

53 REISENOTIZEN

Spitzenkoch Mauro Colagreco konzipiert die Restaurants für das neue Raffles in London

122 UNTERWEGS

Neueröffnung von Peter Goossens an der belgischen Küste, Tipps von Hamburg bis Paris

130 48 STUNDEN

Dubai – unsere Empfehlungen für einen Stopover in der Wüstenmetropole

REZEPTE

62 SAISONKÜCHE: Von Omelett bis Blini – alles für ein reichhaltiges Sonntagsfrühstück in größerer Runde

72 QUERBEET: Matthias Gfröer kombiniert zum Herbst Edelpilz-Cappuccino Kokosnuss und Limette

78 MEISTERSTÜCK: Torsten Michel serviert Taschenkrebs-Cannelloni mit grünem Spargel und Tintenfisch

Titelthemen sind rot gekennzeichnet

ESSEN

54 KOCH DES MONATS

Thomas Ortler in Südtirol entdeckt fast vergessene Produkte seiner Heimat mit Aromen aus Maghreb und Fernost ganz neu

76 UNSERE HELDEN

Das klare Wasser in Schleswig-Holstein ist die gute Basis für Fischzüchter Gunnar Reese

82 KÜCHENNOTIZEN

Kunstvolle Tabletts, ein normannischer Käse, Events in Berlin und Baden-Baden

TRINKEN

84 MAREMMA

Eine Reise zu wagemutigen Winzern in der dynamischsten Weinregion Italiens

92 FELIX AUSTRIA!

Prominente Sommeliers aus Österreich verraten ihre persönlichen Entdeckungen

96 GETRÄNKENOTIZEN

Eine Weinbar in Wiesbaden, fabelhafter Kaffee und eine Whiskymesse in Frankfurt

119RIESLING-CUP

Aufruf: Wir küren den besten Riesling des Jahrgangs 2022

54



F

ALLE HOTELS
UND RESTAURANTS
GETESTET
UND BEWERTET

LEBENSART

98 KÜCHEN-TRENDS

Edle Materialien und dezenten Farben machen Küchen zum eleganten Mittelpunkt

112 WINE AWARDS

Bei der großen FEINSCHMECKER-Gala im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten wurden internationale Spitzenwinzer geehrt

121 LEBENSARTNOTIZEN

Ein Kaffeetisch und Design in Krefeld und Eindhoven

3 Editorial

6 Chef's Table

9 Salon

18 Backstage

19 Lesezeichen

108 Board of Excellence

110 FEINSCHMECKER Club

120 Meister & Meisterliches

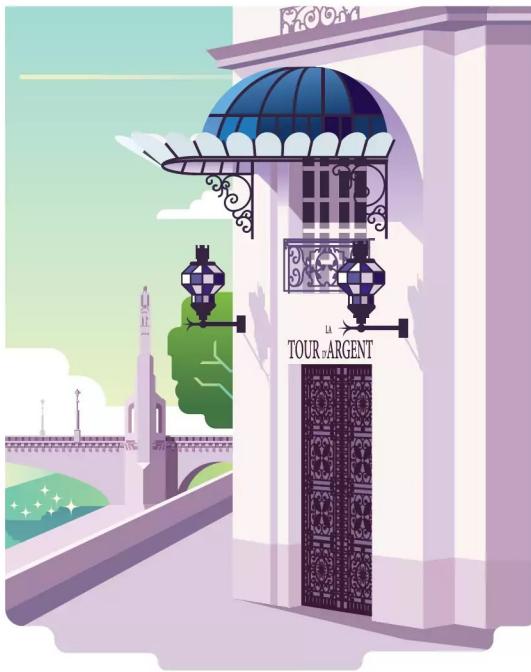
132 Impressum

134 Leserbriefe

136 Zahlen, bitte!

138 Vorschau

Titel: Tagliatelle al Tartufo von Carmelo Greco und Benedetto Russo, „Carmelo Greco“, Frankfurt. FOTO: Markus Bassler



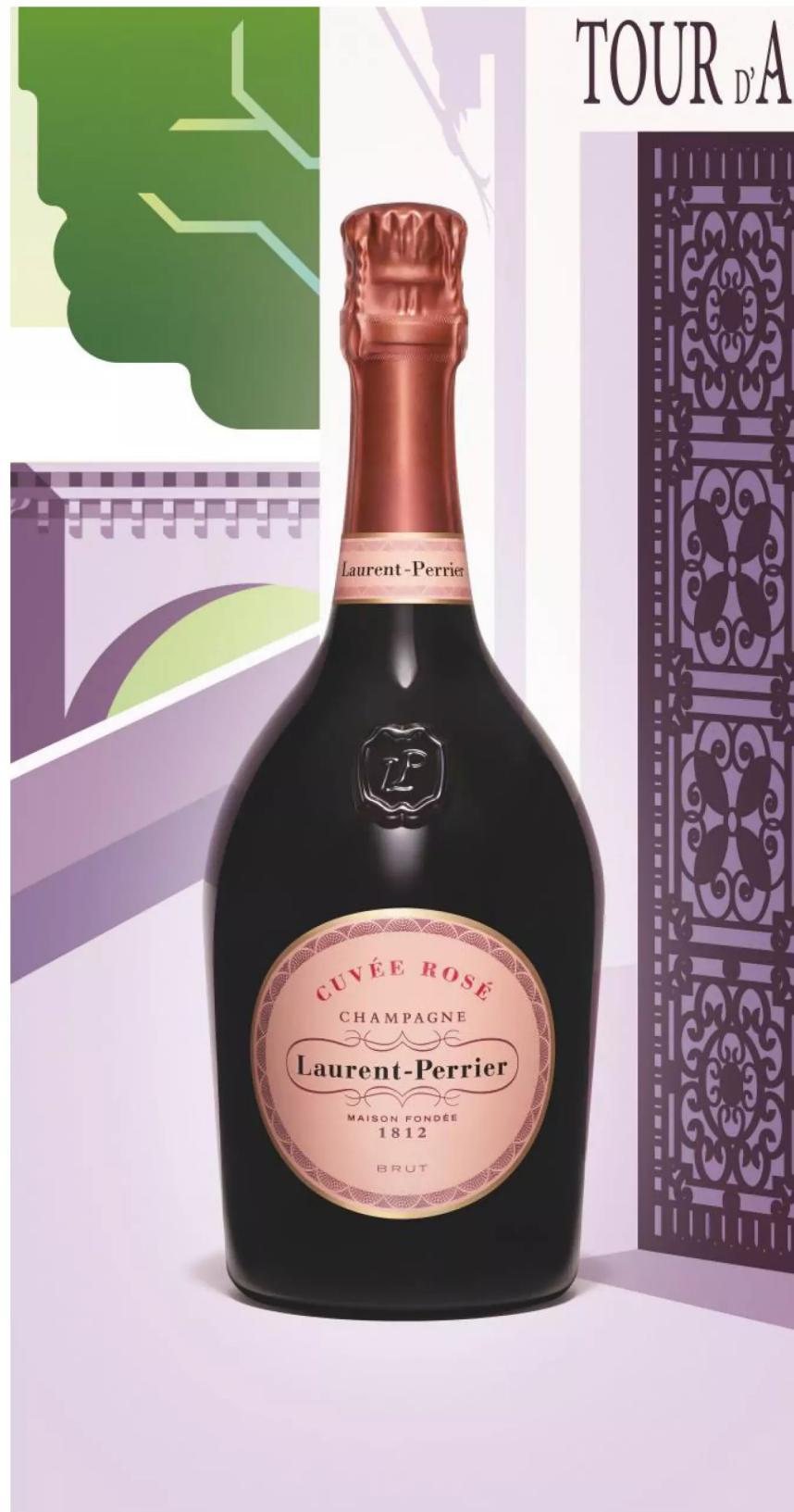
*La Tour d'Argent
Paris*

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

IN FAMILIENBESITZ

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.



NEUE WELTEN

OSSIANO

Dubai, Vereinigte Arabische Emirate

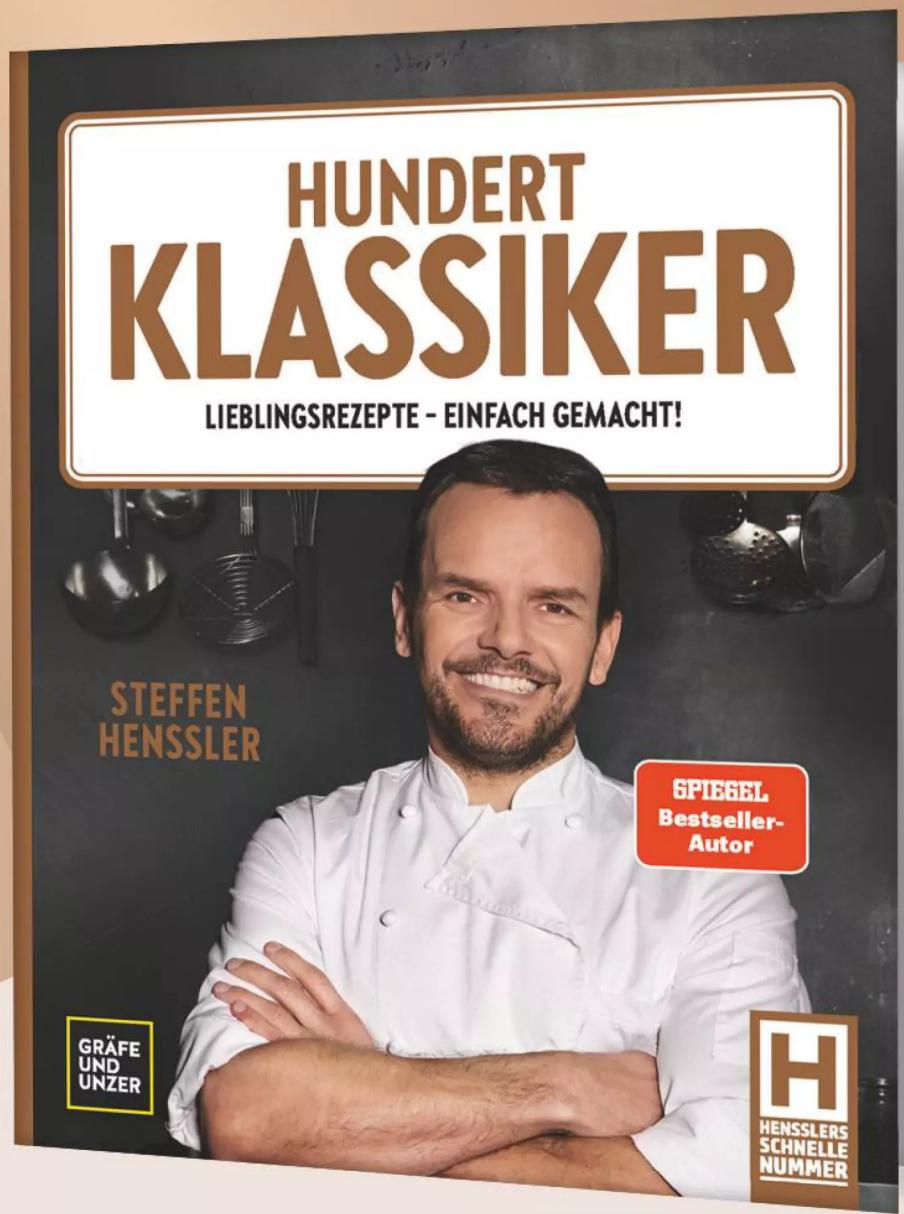
Eintauchen in andere Welten wird im „Ossiano“ im Hotel Atlantis the Palm wörtlich genommen. Die Gäste sind umgeben von einem riesigen Aquarium – Haie, Rochen und andere Meeresbewohner kreisen um die Tische. Das spektakuläre Ambiente passt zum progressiven Stil von Küchenchef Grégoire Berger, der in seinem Gericht „Kissing the Sea on the Lips“ Zutaten aus Süß- und Salzwasser vereint. Auf einer Räucherforellen-Brunoise unter einer Blumenkohlpannacotta thront ein Schaum aus Wakame-Algen und Zitrusfrüchten, gekrönt von Kaviar, Blattgold und einer Rosette aus rohem Blumenkohl. Bekannte Aromen, ungewohnte Texturen – so außergewöhnlich wie die Umgebung.



ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter feinschmecker.de/adress-guides als PDF herunterladen.





ECHTE KLASSIKER, NUR EINFACHER!

Der neueste Streich aus der Reihe „Hensslers schnelle Nummer“: TV-Koch **STEFFEN HENSSLER** präsentiert die neue Küchenbibel. 100 Rezeptklassiker aus der Wohlfühlküche - von knusprigem Wiener Schnitzel und saftigen Rindsrouladen über köstliche Dressings und würzige Saucen bis zu cremig-zartem Käsekuchen. Das Nachschlagewerk für jeden Küchen-Freund.



Überall, wo es Bücher gibt - oder hier entdecken!

GRÄFE
UND
UNZER

Jörg Geigers neuer Streich

Aus der Manufaktur Jörg Geiger, Pionier alkoholfreier

Sekte, kommt jetzt ein besonders feiner Likör aus reifen Quitten, apart abgestimmt mit Kräutern, Blüten und Gewürzen und 20 Vol.-%. Wunderbare Herbstlese! 0,5 l, € 24,90, www.manufaktur-joerg-geiger.de



DAS BESTE IM NOVEMBER

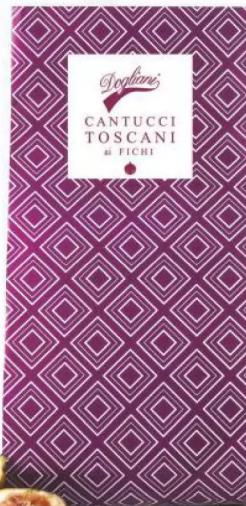
SCHÖNES & NÜTZLICHES – UNSERE
EMPFEHLUNGEN FÜR DEN SPÄTHERBST



Cantucci zum Knabbern

Typisch toskanisch sind Cantucci, Mandelkekse, die traditionell zum Süßwein Vin Santo gegessen werden oder natürlich zum Kaffee. Die Manufaktur Doglani hat getrocknete Feigen mitverbacken – für einen fruchtigen Knabberspaß.

300 g € 8,50, www.espresso-international.de



Nussknacker-Suite

Walnüsse, Haselnüsse und Mandeln öffnen wir jetzt simpel und leicht mit dem Design-Nussknacker von Skeppshult: Der Stößel aus Gusseisen bricht die Schale auf, die Nuss bleibt im Behälter aus Nussbaum – so leichtfüßig wie das Weihnachtsballett. Die Idee zum schwedischen Knacki (Gewicht: 500 g) hatten die Designer Carl & Carl aus Kopenhagen. € 85, kochen-essen-wohnen.de



Graue Eminenz

Speckstein, ein weiches, gut formbares Material, war in der Antike ein beliebtes Material, geriet dann aber in Vergessenheit. Hersteller Cu Artigiana nutzt das Material für diesen Bratentopf und ergänzt es mit einem Ring samt Tragegriffen aus Kupfer. Ideal für langsames Garen.

23 x 23 x 11 cm, € 310, www.artemest.com

Da geht uns ein Licht auf

Kerzen sind jetzt unverzichtbar für die wohlige Stimmung. Das richtige Werkzeug dafür ist das Set „Clip“ von Audo Copenhagen fürs Freilegen des Dochtes und Löschen des Lichts. Vier Teile aus Messing, € 82,98, www.inwohn.de



Blatt-Gold in der Tasse

Für die behagliche Teestunde empfehlen wir besten Darjeeling „Princeton“ aus der frischen ersten Ernte (First Flush) des Pariser Produzenten Mariage Frères. Zart aromatisiert wird der Tee mit etwas Bergamotte und Kornblumen. 100 g € 19, www.oschaetzchen.com



In Hülle und Fülle

Nach dem Herbstspaziergang sind diese süßen Esskastanien des Schweizer Chocolatiers Läderach eine Augen- und Gaumenfreude. Ungemein kunstvoll von Hand gefertigt aus Haselnuss-Nougat-Creme in Schokoladenhülle und in ein Marzipanmäntelchen gepackt. Je 40 g € 7,50, www.laderach.com

Lade-Station

AUTOHÄUSER wie hier der MINI-Showroom in Hamburg rüsten sich auf zu schicken Cafés mit Profimaschinen und Top-Röstungen (wie die der Hanseatic Coffee Roasters). Statt reiner Verkaufsgespräche soll es ein Kennenlernen in Wohlfühlatmosphäre geben, die Automodelle werden auf dem Bildschirm gezeigt. Die Kaffeepause lohnt sich vor allem bei E-Mobil-Kunden: Sie nutzen die Wartezeit beim Aufladen für Cappuccino und Kuchen. Tesla in der Schweiz macht's mit seiner „Espresso-Time“ vor (www.dallmayr.com).



AUF DER PIRSCH

Psst – das **Wild** ist wieder im Visier!
Unsere Funde sind schöne Volltreffer



Gewürze

Reh, Hirsch und Wildschwein bekommen mit Sternanis, Wacholderbeeren und Nelken aromatische Tiefe. Etwa in der Mischung von Harald Rüssel, 55 g € 5,95, www.laux-deli.de



Schöne Sauerei

Herhaft und köstlich auf Weiß- oder dunklem Rösbrot: Wildschweinpâté aus Wildschweinbraten und Schweineleber mit Pilzen, hergestellt in Andalusien. 100 g € 3,60, www.aromakost.de



Zur Jause

Das Besteck mit echten Hirschhorngrißen passt zur zünftigen Vesper in der Waldhütte. Praktisch: das Etui aus Leder ist gleich mit dabei. € 229, vierteilig, „Jausenbesteck Hubertus“, www.grube.de



Wildkakao

Im Regenwald zwischen Bolivien und Peru gedeihen wilde Kakao-bäume, deren Früchte von Kleinbauern geerntet werden. Das Aroma der Schokolade ist intensiv-würzig. Baure Vollmilchschokolade aus Wildkakao, 50 %, 70 g € 5,90, www.chocolats-de-luxe.de



Platzhirsch in der Küche

Grundlage für Brot, Wurst, Schinken und Käse: das Schneidebrett Troy mit Hirschmotiv. 40 x 24 x 2,4 cm, € 99, www.pineapple-style.com



L MAISON

hotel

★★★★★

FÜR BESONDERE MOMENTE!

lamaison-hotel.de  A MEMBER OF DESIGN HOTELS™ PRETTY HOTELS HIDEAWAYS HOTELS

A MEMBER OF

© 2013



The New York Times
8 European Hotels That Feel Like Home. Only Better.



IM „PFLONZGORTN SOLIS“ kehrt Thomas Ortler immer wieder gern ein und genießt dort etwa Saibling (o.) und die wunderbare Aussicht



TRADITIONELL, FEIN & ALPIN

Die Lieblingsrestaurants der Köche sind heiß begehrte Tipps. Hier verrät unser Koch des Monats **Thomas Ortler** aus dem „**flurin**“ (S. 54) seine Favoriten



„**Ein Ort, an den es mich** immer wieder hinzieht, ist der „Pflonzgortn Solis“. Sie haben eine eher traditionelle Küche mit rustikalem Charakter, aber fein ausgearbeitet – perfekt für einen guten Südtiroler Knödel. Einige der Köche haben mal bei mir gearbeitet, tolle Menschen – und sehr talentiert. Das Bistro befindet sich auf dem Berg auf einem der alten Vinschger Waalwege, eignet sich also gut als Abschluss einer kleinen Wanderung.

Ein Lokal, das ich erst neulich entdeckt habe, ist das Restaurant von Claudio Melis in Bozen. Es nennt sich „In Viaggio“ – zu Deutsch also „unterwegs“ – und hat ein originelles Konzept, das mir gut gefällt. Man bekommt nur Zweiertische, und das Dinner besteht aus neun Gerichten, wobei die Geschichten hinter den Zutaten und Rezepten eine große Rolle spielen. Das Restaurant will ein ungestörtes Erlebnis bieten, deshalb werden Gäste gebeten, ihre Handys aus- oder stummzuschalten.

Ansonsten ist natürlich das „Miil“ im Kränzelhof in Tscherms mittlerweile eine Standardadresse für Gourmets in Südtirol. Dort kann man in gemütlich-modernem Ambiente eine regional und saisonal ausgerichtete Küche genießen. Hohes Niveau und doch bodenständig.“

- „Pflonzgortn Solis“, Mals, www.facebook.com
- „In Viaggio“, Bozen, www.inviaggioristorante.com
- „Miil im Kränzelhof“, Tscherms, www.miil.it

FRANKONIA FLAGSHIP-STORE

Einkaufserlebnis der Extraklasse



Das Jagdfachgeschäft der absoluten Superlative.

Vor den Toren Würzburgs. Direkt am Autobahnkreuz A3/A7.

Unsere Highlights für Sie:

- **Größte Produktauswahl** namhafter Marken
- Digitale Einkaufshilfen für noch **mehr Service & Beratung**
- **Büchsenmacherwerkstatt** mit Full Service Angebot
- monatliche Aktionen mit **attraktiven Angeboten**
- modernstes **Full HD-Schießkino**
- **Schießröhre** zum ungestörten Probe- & Kontrollschießen
- **höchste Warenverfügbarkeit** durch direkte Anbindung an das Zentrallager
- Umfangreiches Angebot an Seminaren zur **Aus- und Weiterbildung**

scan mich



Besuchen Sie uns

► frankonia.de/flagship-store

Schießkino & Seminare direkt buchen unter

► frankonia-academy.de

FRANKONIA • Am Reißbach 1 • 97228 Rottendorf



BURGUND MIT HAMMAM

Entfliehen Sie dem Herbstblues, nehmen Sie eine Auszeit im privat geführten **Château de la Resle** – mit bestem Wein und spektakulärer moderner Kunst

Johan Bouman und Pieter Franssens haben das Château de la Resle im Burgund mit vielen Kunstwerken, modernem skandinavischem Design und Antiquitäten ausgestattet. So entstand ein sehr persönliches Hotel, in dem die Gäste sich wie zu Hause fühlen sollen – die zwei Eigentümer kommen ohne Pagen und Nachtwächter aus, sie sind selbst als Gastgeber präsent. Die große Kunstsammlung, die über die Jahre entstanden ist, verteilt sich ganz selbstverständlich auf die verschiedenen Zimmer, die Bibliothek, die Eingangshalle. Überall öffnen sich neue Perspektiven und Erlebnisse.

Das stattliche, von Efeu bedeckte Schloss aus dem 17. Jahrhundert liegt in den Weinbergen zwischen Chablis und dem Auxerre (beide nur knapp 20 Autominuten entfernt). Perfekt geeignet, um hier ein verlängertes Wochenende in der Natur zu verbringen und die exzellenten Weine und die Küche des Burgund zu entdecken. Im Sommer steht ein Pool zur Verfügung, jetzt im Herbst und Winter locken Sauna und Hammam.

Im schlosseigenen Restaurant „Art de Table“ wird eine nachhaltig orientierte Küche gepflegt mit dem Fokus auf Gemüse, aber nicht rein vegetarisch, und regionalen Zutaten. Dazu kommen die wunderbaren Weine aus Chablis und Burgund – und seit Neuestem sogar ein eigener Wein, der CDLR. Chefkoch Quentin Denis bietet täglich ein wechselndes Menü unter einem bestimmten Thema an. Serviert wird wie bei einer Table d’Hôte auf Vorbestellung von mindestens sechs Personen.

Seit dem Kauf im Jahr 2005 entwickelte sich über die Jahre ein einzigartiges Hotel – eine große Wunderkammer, die es zu entdecken lohnt.



ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter feinschmecker.de/adress-guides als PDF herunterladen.



EXKLUSIV-EDITION
DER FEINSCHMECKER

DIE HÄLFTE ALLER DEUTSCHEN
LIEBT DEN DUFT VON
FRISCHEM KAFFEE. SIE AUCH?



Jetzt
bestellen!



www.gastroback.de

NEU: Wählbare
Holzveredelung in drei
verschiedenen Farbtönen



Siebträgermaschine »DER FEINSCHMECKER«

- Sonderedition mit edlen Hölzern
- Professioneller Espresso-Tamper
- Jede Espressomaschine ein Einzelstück
- 6 Ausgaben DER FEINSCHMECKER gratis lesen!

WAS WIR SONST NICHT PREISGEBEN

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

WHISKY AN DER NORDSEE

Der Herbst auf Amrum ist perfekt, um oft ins Kultlokal „Blaue Maus“ zu gehen: Die Auswahl von rund 400 Whiskys mit vielen Raritäten aus Schottland, Irland und Japan ist jeder Metropole würdig.

Gabriele Heins, stv. Chefredakteurin



SABINE MICHAELIS
REISEREDAKTEURIN

PRACHT-FISCHE

Die traumhafte Lage in der Bucht und das magische Licht machten Cadaqués an der Costa Brava zum Anziehungspunkt für Maler und Kreative – Salvador Dalí hatte hier sein Wohnhaus und Atelier –, der Ort hat auch heute nichts von seinem Zauber verloren. Das Restaurant „Can Rafa“ gehört hier zu den Besten – mit Meeresfrüchten (Seeigel, Austern) in Topqualität und ganzen Fischen. Wenn Drachenkopf (Rascasse) in der Theke liegt, unbedingt bestellen: Sie bekommen den Fisch ungewöhnlich zubereitet – die Karkasse wird noch einmal frittiert und im Ganzen serviert. Die knusprigen Flossen und feinen Gräten sind ein ganz besonderer Genuss. Die saftigen Filets gibt es natürlich auch.

<https://martinfaixo.com/fr/can-rafa.html>



FRANZ NEUMEIER
REISEJOURNALIST

WELTKLASSE-EIS

Der auf Kreuzfahrten spezialisierte Journalist Franz Neumeier betreibt die Website cruisetricks.de und lebt in München, wenn er nicht gerade über die Weltmeere schippert. Keinerlei Kompromisse kennt er bei Gelato, seit er mit Sergio Dondoli einen der besten Eismacher der Welt kennengelernt hat. Wann immer es geht, macht er sich auf zur Gelateria Dondoli in San Gimignano in der Toskana, um dort Sergios neueste Kreationen zu probieren.

www.gelateriadondoli.com



ANTJE ELMENHORST
BILDREDAKTEURIN

Keramik-Kunst

In Südfrankreich trafen wir im verschlafenen Saint-Christol-de-Rodières Töpfer Nicolas Bousquet Carbó. Er arbeitete früher in Paris, jetzt lebt er auf dem Land und perfektionierte als Autodidakt das Töpferhandwerk. Glasuren und Ton stellt er selbst her. Seine Arbeiten, zumeist Vasen und Teller, präsentierte er bisher nur auf seinem Instagram-Kanal ([bo_ceramique](https://www.instagram.com/bo_ceramique)), über den man sie auch kaufen kann.



Lafers Leidenschaft

Johann Lafer ist ein erfahrener Koch und Konditor mit großem Respekt vor dem Brotbacken. Die Kunst, aus Mehl, Wasser und Salz fantastische Brote zu zaubern, beherrschen andere, und ihnen hat er das Buch „Unsere Brotbibel“ gewidmet. Gemeinsam mit Bernd Kütscher, Direktor der Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim, hat er Bäckerinnen und Bäcker aus ganz Deutschland ausgewählt, die in diesem Buch ihr Lieblingsbrot und seine Zubereitung vorstellen. 43 Rezepte, darunter Odenwälder Kartoffelbrot, Butterzopf oder Bamberger Rauchbierbrot, werden hier präsentiert. Eine ausführliche Einführung in das Brotbacken erleichtert auch Anfängern den Einstieg in die Welt des Brots. 240 Seiten, € 29,90, Gräfe und Unzer



GENUSS WELTWEIT

Für die Reihe „Herr Raue reist“ war Tim Raue in Amerika, Europa, Asien und Afrika unterwegs, um landestypische Gerichte zu probieren. Zurück in Deutschland entwickelte er

daraus seine eigenen Kreationen, die im Buch zur Serie zu finden sind. Der Catfish mit Limetten-Jalapeño-Gel ist von New Orleans geprägt, die Entenbrust mit Mole hat ihren Ursprung in Mexiko. Inzwischen ist Tim Raue wieder unterwegs – die dritte Staffel ist in Produktion.

304 SEITEN, € 39,95, CALLWEY

BÜCHER & PODCAST



WOHLFÜHLKÜCHE

Alexander Huber ist Bayer durch und durch, doch keiner, der die Klischees des Freistaats verkörpert. Das zeigt sich in seiner Küche und in seinem Buch

„Dahoam“, in dem er einen Querschnitt seines Verständnisses von bayerischer Küche zeigt. Dazu gehören für ihn vegetarische Gerichte wie geschmorter Fenchel in Tomatensugo, Kürbisstrudel oder gebackener Blumenkohl ebenso wie der Krustenbraten mit Kraut.

240 Seiten, € 29,95, Dorling Kindersley



WENIGER IST MEHR

Der Sonntagsbraten, lange verpönt, ist wieder im Kommen. Mit dem Buch „Braten“ will der ehemalige Küchenchef des Schlosshotels Bühlerhöhe

Wolfgang Müller zeigen, dass es sich lohnt, weniger, dafür aber besonders gutes Fleisch zu essen. In 70 Bratenrezepten erklärt er die Zubereitung großer Fleischstücke – die Grundlage für großen Genuss. 232 Seiten, € 49,90, Matthes

DER FEINSCHMECKER ZUM HÖREN



Spannende Einblicke in die Welt der Spitzen-gastronomie bietet der FEINSCHMECKER-Podcast. Alle 14 Tage spricht Chefredakteurin

Deborah Middelhoff mit den besten Köchen und Köchinnen, mit Winzern, Produzenten und anderen spannenden Persönlichkeiten aus der Foodszene. Auf allen bekannten Podcastplattformen oder einfach den QR-Code scannen.



FEINSCHMECKER-
PODCAST





ES WIRD ABEND
am Hotel Almaranto
nahe Alba. Zeit für
einen Aperitif auf der
stimmungsvoll
illuminierten Terrasse

WO DIE SINNE FEIERN KÖNNEN

Das Piemont ist Italiens Schlemmerland, hat großartige Weine, edle Trüffeln und eine Hauptstadt wie Turin mit ihrer Kaffeehauskultur. In den bildhübschen Lokalen herrscht heiter-familiäre Stimmung, und die sanfte Hügellandschaft verzaubert – besonders jetzt, im Herbst

TEXT STEFAN MAIWALD FOTOS CHRISTINE BENZ



KLASSIKER in
neuem Gewand:
Mario Maniscalco
kocht für die beiden
Restaurants im
Hotel Almaranto –
zum Beispiel eine
elegant-farbenfrohe
Variante von Vitello
tonnato

EIN HOTEL OHNE
TV – ABER MIT
KOCHSCHULE





H

Hügel an Hügel erhebt sich aus dem Dunst, Sonnenfinger tasten sich allmählich hervor und bringen das Grün zum Leuchten. Nirgendwo beginnt der Morgen zauberhafter als im herbstlichen Piemont. Der Nebel verschwindet, Reben und Kirchtürme malerischer Dörfer zeichnen sich nun vor dem stahlblauen Himmel ab. Überall in dieser Region im italienischen Nordwesten lässt sich dieser magische Moment bewundern, aber nirgends so schön wie im Örtchen La Morra. Wann immer Werbetreibende ein Bild brauchen, um der Welt die Essenz des Piemonts zu zeigen, wählen sie diesen Ort.

Doch wer kann schon von Luft, Liebe und Marketing leben? Mitten in La Morra, diesem über dem Grau des Alltags schwebenden Traum, liegt die „Osteria Veglio“. Die aus Köln stammende Katharina Zahn hat dieses bildhübsche Lokal mit ihrem Ehemann, ihrer Schwägerin und ihrem Schwager (alle Piemonteser) 2015 über-

nommen. Der Blick von der Terrasse über die Landschaft ist atemberaubend, und ganz gleich, ob man draußen unter dem geschwungenen Baldachin oder drinnen unter unverputzten Gewölbemauern sitzt – die Stimmung ist heiter und familiär, eben genau so, wie es gute italienische Restaurants stets so mühelos hinbekommen. Die Bedienung entkorkt einen Nebbiolo, Weingläser klingen lustvoll aneinander, am Nebentisch flirten Frischverliebte in einem rührenden Mix aus Englisch und Italienisch, eine Gabel landet klirrend auf den Bodenfliesen. Neben den typischen feinen Tajarin-Nudeln aus Eierteig mit Kalbsragout und anderen lokalen Spezialitäten gibt es hier auch Meeresküche. Auch wenn das Piemont nicht direkt am Mittelmeer liegt – der schmale Küstenstreifen, der dies verhindert und sich Ligurien nennt, ist ja nah.

Deutsch ist die Umgangssprache im Hotel Almaranto. Alexa und Markus Schulte aus Hessen – sie Ernährungsberaterin, er Banker – haben sich schon immer fürs Essen und Trinken interessiert und ihre Urlaube auf Weingütern verbracht. Alexa ist zudem auf einem Bauernhof aufgewachsen, wo die Küche das familiäre Zentrum war; ihre Schularbeiten machte sie am großen Tisch, während drumherum Großmutter und Mutter kochten, brieten, schnippelten, einlegten. „Erst heute weiß ich, wie gut ich es damals hatte, mit den saisonalen Spezialitäten direkt vor der Tür“, sagt sie. Dann ging es wegen Markus berufsbedingt um die Welt. In Indien

WAS FÜR EIN ORT!
Das malerische La Morra ist ein Bilderbuchdorf in herrlicher Lage – und hat auch noch Restaurants wie die „Osteria Veglio“ mit ihrem Naturstein-Charme und unwiderstehlicher Küche. Die gefüllten Nudeltaschen bestechen mit hauchfeinem Teig

FOTO: ANDREA DI LORENZO



und Ostasien blieben sie oft monatelang, lebten in Hotels, und irgendwann fragte Alexa Schulte, ob sie nicht in der Hotelküche mithelfen könne. Für die Asiaten war diese Bitte mehr als ungewöhnlich, doch die Köche merkten schnell, dass da eine fragte, die sich auskannte. Bald nahmen sie die Deutsche auch mit auf die Märkte, und so holte sie sich als Autodidaktin einen ungewöhnlichen, internationalen Feinschliff.

Der Umzug nach Italien war irgendwann beschlossene Sache. Der Norden sollte es sein, Venetien oder Piemont. Sie entschieden sich für das Piemont, wo die kulinarischen Spezialitäten etwas raffinierter, die Weine etwas gehaltvoller sind. Und so gehört ihr Hotel Almaranto nicht weit von Alba zu den bemerkenswertesten Neueröffnungen in Italien. Das Hauptgebäude aus dem Jahr 1720 samt den ehemaligen Stallungen etwas oberhalb des Örtchens Calamandrana baute das Paar zu einem Hotel mit 19 Zimmern und vier Suiten um, von denen man auf die Reben der Region Langhe-Monferrato blickt. In zwei Restaurants, dem edlen „Adagio“ und dem Bistro „Anima“, kocht der junge Mario Maniscalco, frisch aus Londons historischem Italiener „Harry's Dolce Vita“ gekommen. Beim Trüffelmenü zaubert er fünf Gänge, vom Ei über Steinpilzcarpaccio bis zum buttrigen Risotto und Hirschfilet. Der Duft, ach, der Duft – zu schade, dass er so flüchtig ist. Ganz und gar nicht flüchtig, sondern ausgesprochen anhänglich ist die hübsche Alma, ein Jack-Russell-Terrier, die sich jedem Gast als kleine Verführerin ans Bein schmiegt, in der Hoffnung auf Streicheleinheiten und Häppchen. Ganz ungewöhnlich geht es hier zu, jeder Gast ist beinahe Teil der deutsch-italienischen Belegschaftsfamilie.

Was das Hotel aber wirklich besonders macht, ist die Kochschule, die größte im Piemont. Für sie hat Alexa Schulte eigens eine Profi-Küche mit 15 Plätzen eingerichtet. Es macht überhaupt nichts, dass keines der Zimmer einen Fernseher hat – den Gästen wird hier nie langweilig. Und weil wir alle mehr lesen sollten: Die Hotelbibliothek hält 600 Kochbücher zur Ausleihe bereit.

Der ungewöhnlichste Quereinstieg gelang aber Giada Codecasa. Früher schlügen beinahe täglich die Gefängnistüren hinter ihr zu. Leibesvisitationen waren Routine, ebenso die Begegnungen mit Menschen, die unvorstellbar schlimme Dinge getan hatten. Irgendwann hatte die junge Strafverteidigerin aus Mailand genug: „Du musst die Sache wie einen Job sehen, aber das konnte ich nicht. Ich lag fast jede Nacht wach und grübelte über die Fälle.“ Dabei war Codecasa erfolgreich, ein richtiger Star, die großen Kanzleien rissen sich um sie. Aber sie wusste, dass dieser Beruf mit all den Dramen und Abgründen sie irgendwann auffressen würde.

Gut, dass ihr Vater, ein Textilunternehmer, es genau so sah. „Wir machen jetzt was Eigenes“, beschloss er,



LUSTVOLL LERNEN: Die Kochschule des Hotels Almaranto (l.) ist die größte der ganzen Region. Mitte: Der Rosé von Ca' Nova aus Nebbiolo-Trauben passt wunderbar zu Meeresfrüchten und Fisch. Die Winzerin des Guts, Giada Codecasa (rechts mit ihrem Mann Giovanni Frigerio), bietet auch hübsche Apartments an

MIT EIN
PAAR
REBEN
FING
ES AN



AL CALICE

	0,125L	0,75L	0,5L
BRUT	9	1	1
BLANGE 2021	7	14	24
BLAYAY PIODICEI 2020	12	22	40
CAESTRA 2021	6	12	22
SA "PIANA" 2021	8	15	30
SA "BERNARDINA" 2021	3	16	56
BERNADOT 2018	16	30	98
DOSSATO D'ASTI 2022	5	12	28
DOSSITO 2019	10	11	11
	6	11	11

NEBBIOLO TASTING - € 90

5 CALICI DEGUSTAZIONE (80 ml)

-Degusta con noi i diversi stili
dei grandi produttori di langhe-

5 TASTING GLASSES (80 ml)

-Experience with us the greatest
langhe winemakers -

BARTOLO

MASCARELLO

langhe nebbiolo
2020

Gr. CANONICA

langhe nebbiolo

2021

CERETTO

langhe nebbiolo

2021

LALU'

langhe nebbiolo

2020

GIACOMO CONTERNO

langhe nebbiolo

Vigna "Arione"
2019

Nebbiolo d'Alba

2020



SO HERZLICH wie gemütlich geht es in der Trattoria „La Piola“ in Alba zu, dafür sorgen das Ambiente und ein fröhliches Team. Ein Muss sind hier die „agnolotti del plin“, Nudeltäschchen in Kalbsjus





denn er und seine Tochter waren seit jeher ein Herz und eine Seele. Als der Vater zum Golfspielen in Castelconturbia eingeladen war, aber wegen Rückenschmerzen kurzfristig absagen musste, beschloss er, sich in der Gegend umzusehen. Und entdeckte gleich in der Nähe von Castelconturbia im Alto Piemonte die Cascina Ca' Nova, ein ziemlich abgewirtschaftetes Gut mit ein paar zerrupften Reben. Er rief seine Tochter an, die sofort kam. Für beide gab es keinen Zweifel, sie schlugen zu, ein Impulskauf, der auch hätte schiefgehen können, denn im Jahr 1995 war diese Gegend, anderthalb Stunden nördlich von Alba, noch längst nicht die Weinregion, die sie heute ist. Aus ursprünglich drei Hektar sind inzwischen neuneinhalf geworden, bepflanzt vor allem mit Nebbiolo und Erbaluce, um die sich Giada Codecasa seit dem Tod ihres Vaters 2018 als alleinige Chefin kümmert.

Das Alto Piemonte ist noch so etwas wie ein Geheimtipp, aber alles deutet darauf hin, dass sich das ändern wird. Die immer wärmeren Sommer bringen der Nebbiolo-Traube in tieferen Lagen Probleme, während es hier oben kühler ist, was den Weinen zwar weniger Struktur, aber dafür mehr Eleganz verleiht. Zudem ist diese kleine Weinbauregion mit nicht mehr als 50 Produzenten im Terroir ungeheuer vielseitig: Gletscherböden, vulkanische Böden und Sandböden erlauben Experimente auf kleinem Raum. Und: Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist noch nicht so verdorben wie unten in den Langhe.

KAFFEE-KULTUR IN TURIN, TOP-KÜCHE IN ALBA

Klar, die Dottoressa aus Mailand wird immer noch komisch angesehen, denn auf dem Land reagiert man gern allergisch auf vermeintliche Selbstverwirklicher aus der großen Stadt. „Das ist doch die, die in ihrem Garten Wein macht“, hieß es lange über sie. Giada Codecasa lächelt und lässt ihre Produkte sprechen, etwa den sensationellen San Quirico – von einer Parzelle, die sie in zweijährigen Verhandlungen einer 13-köpfigen (!) Erbengemeinschaft abgetrotzt hat. Der sortenreine Nebbiolo, von dem es nur 4000 Flaschen pro Jahr gibt, ist nichts weiter als ein wunderbarer, großartiger Wein.

Turin, die Hauptstadt des Piemonts, ist besonders für ihre schönen Kaffeehäuser bekannt, in denen bevorzugt „bicerin“ getrunken wird – ein Espresso mit heißer Schokolade und Sahnehaube. Doch die Genusshauptstadt ist Alba, ein kleiner, großartiger Ort. 30 000 Einwohner nur,

STOLZE TRADITION:
Turin ist bekannt für seine Kaffeehäuser.

Das „Baratti & Milano“ (l.) wurde 1858 gegründet und ist eine Institution.

Gern trinken die Turiner „bicerin“, einen Espresso mit heißer Schokolade und Sahnehaube. Und dazu vielleicht ein Törtchen mit Aprikose, wie hier im „Caffè Platti“ (M.).

Rechts: Enrico Crippa, Chef des Spitzenrestaurants „Piazza Duomo“ in Alba

FOTO: ANDREA DI LORENZO



ein Städtchen mit bemerkenswert schönem Dom und römischen Ausgrabungen. Alba ist auch olfaktorisch ein Glücksfall: Entweder duftet es nach Schokolade (Ferrero, Italiens zweitgrößter Lebensmittelproduzent, hat hier seinen Firmensitz) oder, im Herbst, nach Schokolade und Trüffeln.

Beim Bummel durch den historischen Kern wird klar: Alba weiß, was es seinen Gästen schuldig ist, denn hier gibt es mehr Feinkostgeschäfte als Boutiquen. Das „Inaudi“ etwa hat eine kleine, feine Buchabteilung namens „Enolibreria“ mit Wein- und Genussbüchern. Der Delikatessenladen „Carosso“ wirkt eher wie eine Apotheke, was nicht den Preisen geschuldet ist (jedenfalls nicht nur): Die Schränke aus dunklem Holz reichen bis unter die Decke und sind mit Köstlichkeiten gefüllt. Natürlich werden piemontesische Weine feilgeboten, aber auch allerlei Hochprozentiges und Eingelegtes; Pilze und Trüffeln sind ohnehin allgegenwärtig. In der „Coltelleria Arrotino“ gibt es alles fürs gute Leben, von speziellen Trüffel-Pinseln mit besonders weichen Borsten über Champagner-Säbel bis zur feuerroten Berkel-Schinkenschneidemaschine für 7599 Euro. Noch ein Blick in die beeindruckende Barockkirche Santa Maria Maddalena,

in der die Überreste von Margherita di Savoia ruhen, jener Adligen, die im 15. Jahrhundert lieber ins Kloster ging, als Filippo Visconti heiraten zu müssen, den Herrscher von Mailand, der, so die Geschichtsschreibung, „sich seiner Hässlichkeit schmerhaft bewusst war“.

Mag das Geschäft „Tartuflanghe“ von Paolo Montanaro und seiner Frau Veronica Giraudo auch in einem nicht sehr ansehnlichen Industriegebiet liegen: Innen öffnet sich eine trüffelige Pracht, die ihresgleichen sucht, selbst in einem so verwöhnten Ort wie Alba. Natürlich gibt es Trüffeln – und Trüffelöl, Trüffelhonig, Trüffel-senf, Trüffelagliatelle – alles aus echten weißen Trüffeln gemacht. Dazu feine Trüffelpralinen aus Schokolade. Wer will, kann hinten bei der Produktion zusehen – und das ist eine Entschädigung dafür, dass der Laden nicht in der historischen Innenstadt liegt.

Dort, am Hauptplatz von Alba, befindet sich Enrico Crippas Gourmettempel „Piazza Duomo“, der nicht nur in der Trüffelzeit überlaufen ist; gut, dass sein Team im Erdgeschoss die wunderbare Trattoria „La Piola“ führt. Hier gibt es bei Chefkoch Dennis Panzeri Piemonteser Klassiker wie Vitello tonnato oder „agnolotti del plin“ (Nudeltäschchen in Kalbsjus). Profiköche raten davon ab, die „agnolotti“ in der Küche daheim selbst zu machen, denn sie sind wirklich winzig, und ihre Herstellung erfordert im wahrsten Sinne des Wortes Fingerspitzengefühl – „plin“ bedeutet zusammengedrückt. Dafür wird,

Die besten Trüffelrestaurants

1. Il Cascinale Nuovo

Schönes, elegantes Restaurant an der Staatsstraße Asti-Alba. Chefkoch Walter Ferretto lässt große piemontesische Klassiker servieren, dazu innovative, kreative Gerichte. In der Saison gibt es eine umfangreiche separate Trüffelkarte.

2. Belbo Da Bardon

Das Landhaus in San Marzano Oliveto ist seit vier Generationen in Familienbesitz, bietet Traditionelles wie „coniglio al forno“ (Kaninchenbraten) oder „finanziera“ (Innereienragout, u.a. mit Hahnenkämmen) – und vielerlei Trüffelgerichte.

3. Le Due Lanterne

In Nizza Monferrato gibt es Vitello tonnato, Spinat-gnocchi mit Castelmagno-Käse oder Perlhuhn mit Marsala und Pilzen – und viele, viele Trüffeln.

4. Trattoria i Bologna

In dem gemütlichen Lokal in Rocchetta Tanaro werden neben Spezialitäten wie hausgemachten „agnolotti“, „bollito“ (gekochtes Fleisch) oder „bagna cauda“ (Gemüse mit warmem Knoblauch-Sardellen-Dip) köstliche Trüffelgerichte serviert.



GUTER RIECHER:
Beppe Montanaro
setzte bereits 1968
in seinem damaligen
Restaurant auf
Trüffeln. 1975
gründete er den
Trüffelhandel
Tartuflanghe



Tagliatelle al Tartufo Nero del Monferrato

Italienische Hochküche von Carmelo Greco (l.) und Küchenchef Benedetto Russo, Restaurant „Carmelo Greco“ in Frankfurt



Zutaten für 4 Personen

TAGLIATELLE

400 g Mehl (Type 00),
350 g Eigelb,
4 g Salz

TRÜFFELN

60 g schwarze Winter-Trüffeln,
60 g Butter, 30 g geriebener Parmigiano Reggiano,
Salz, Pfeffer

1 Für den Pastateig Mehl, Eigelb und Salz verkneten. Den Teig in Portionen teilen und mit einer Nudelmaschine dünne Bahnens auswalzen (stufenweise dünner werden). Die Bahnens in 20 cm lange Blätter schneiden, zum Schluss durch die Tagliatelle-Formen der Maschine geben. Locker und leicht bemehlt auf Geschirrtüchern ausbreiten.

2 Pasta in gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

3 Butter in einer Pfanne mit 20 g klein geschnittenen Trüffeln schmelzen. 100 ml kochendes Nudelwasser dazugeben. Pasta abgießen und in der Pfanne mit 30 g Parmigiano verrühren. Abschmecken. Auf Teller verteilen, restliche Trüffeln darüberhobeln.

wer sie von einem Könner bekommt, mit außergewöhnlich zartem Nudelteig verwöhnt, der ganz anders wirkt als die etwas gröberen, dickeren Tortellini und all ihre Verwandten aus anderen Regionen.

Der Restaurantname „La Piola“ ist Piemonteser Dialekt, bezeichnet den Treffpunkt des Ortes, und genau so versteht Panzeri, übrigens ein Schulfreund Enrico Cripas, sein Lokal: „Es soll ein sicherer Hafen für alle sein“, sagt er. Und wirklich: Es geht entspannt zu, herzlich und gemütlich. Das Tagesmenü steht auf einer riesigen Kreidetafel, ein etwas hilfloses Touristenpaar sitzt neben einem Tisch mit schicken jungen Anzugträgern aus dem Ort, ein Winzer kommt mit seiner sechsjährigen Tochter vorbei, die auf Zehenspitzen stolz die Bestellung am Tresen aufsagt.

Im Herbst gibt es in Alba nur drei Gesprächsthemen: Trüffeln, Trüffeln, Trüffeln. Natürlich geht es hier um die Weißen, *Tuber magnatum pico*, und es geht nicht immer nur um Genuss. Geflüstert wird beispielsweise, wer in wessen Gebiet wilderte und wo die Fäuste flogen. Denn

die Trüffelsuche (oder besser: die Trüffelfindung) ist für viele Bewohner mehr als ein lukratives Zubrot. Wer fleißig ist und die richtigen Stellen kennt, kann mehrere Zehntausend Euro pro Saison dazuverdienen. Steuerfrei, versteht sich. Und da sind Wilderer – oder gar Ortsfremde – gar nicht gern gesehen, um es diplomatisch auszudrücken. Auch die „Fiera del Tartufo“, die alljährliche Trüffelmesse, die inzwischen einem mittelalterlichen Markt gleicht und von allen möglichen Gruppierungen als Bühne benutzt wird, gefällt vielen Albesi überhaupt nicht mehr. Zu viele Neugierige, die sich mitunter allzu dreist für die besten Fundstellen interessieren.

Aber wir sitzen ja in unserem sicheren Hafen – im „La Piola“. Mag es auch viele Trüffelrezepte geben und dazu die durchaus fragwürdige Piemonteser Eigenart, die Knollen über scharf gewürztes Rindertatar zu hobeln – so gibt es doch nur eine Methode, sie bestmöglich zu servieren, nämlich auf einem schlichten Spiegelei. „La sua morte“, sagen sie hier dazu. Frei übersetzt: Das ist ihr schönster Tod.

Einkaufstour rund um Alba

Zuerst Trüffeln sichern, dann auf zu köstlichen Rumkugeln, Haselnüssen und Barolo-Weinen



Fiera Internazionale Tartufo Bianco d'Alba

Der Trüffelmarkt von Alba ist das Paradies auf Erden, aber lassen Sie sich nicht von den Falschen verführen. Unsere Kauftipps: immer nur frische (sich fest anführende) und intensiv wohlriechende Trüffeln kaufen. www.fieradeltartufo.org



Pasticceria Arione

Außen wie innen bildschön: Legendäre Konditorei, die beinahe seit 100 Jahren ihre Cuneesi al rhum verkauft, mit Rum gefüllte Schokoladenkugeln.

www.arionepasticceria.it



Papa dei Boschi

Alles Gute aus der Haselnuss von José Noé, der viele Jahre lang bei Ferrero gearbeitet und sich dann selbstständig gemacht hat – mit 40 Hektar, auf denen 16 000 Haselnussbäume wachsen.

„Zum Wein“, sagt er, „gibt es nichts Besseres.“

www.papadeiboschi.com



Tartuflanghe

Bester Trüffelhändler Albas, seit mehr als 40 Jahren aktiv. Üppige Auswahl an Spezialitäten, geträffelt oder nicht, von der Pasta über süße und pikante Aufstriche bis zum Wein.

Tipp: die Trifulòt-Pralinen.

www.tartuflanghe.com

Alle Adressen auf einen Blick



WiMu

Weinmuseum in Barolo auf drei Stockwerken des Falletti-Kastells im Zentrum. In einem kleinen Kinosaal werden Ausschnitte aus Hollywood-Filmen und italienischen Klassikern gezeigt, in denen Wein eine Rolle spielt. Der Rundgang endet durch einen unterirdischen Tunnel direkt in der Enoteca des Ortes, in der 32 Barolos verkostet und gekauft werden können.

www.wimubarolo.it



ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach den QR-Code scannen oder unter [feinschmecker.de/ adress-guides](http://feinschmecker.de/adress-guides) PDF herunterladen.

SCHLAFEN

1 Almaranto

Schöner Rückzugsort. Pool, zwei Restaurants.

2 I Castelli

Nahe der Altstadt von Alba, mit Panoramaterrasse.

3 Il Boscareto

Luxushotel bei Alba in Traumlage. Eleganter Spa.

4 Langhe

Komfortables, preiswertes Hotel im Zentrum von Alba.

5 Locanda Del Pilone

Romantisches Relais auf den Hügeln über Alba.

ESSEN

6 Adagio

Gourmetrestaurant im Hotel Almaranto mit Menüs.

7 Anima

Bistro im Hotel Almaranto mit herrlicher Terrasse.

8 Belbo Da Bardon

Traditionsgerichte und Trüffeln im Landhaus.

9 Il Cascinalenuovo

Elegantes Restaurant, Klassiker und Innovatives.

10 Lalibera

Piemontesische Gerichte, gemütlich im besten Sinne.

11 La Piola

Regionale Klassiker in unverfälschter Atmosphäre.

12 La Terrazza

Eines der schönsten Cafés in ganz Italien.

13 Le Due Lanterne

Heimische Spezialitäten und viele Trüffelgerichte.

14 L'Olimpia

Ausgezeichnete Fischküche, große Weinkarte.

15 Osteria Veglio

Zauberhaftes Lokal mit lokalen Spezialitäten.

16 Piazza Duomo

Enrico Crippa gehört zu den Besten in Italien.

17 Rist. Locanda Del Pilone

Gourmetküche von Chefkoch Federico Gallo.

18 Serralunga Casa Mia

Bistro mit eigenem Wein.

19 Trattoria i Bologna

Lokal mit Trüffelgerichten.

EINKAUFEN

20 Carosso

Weine und Delikatessen.

21 Cascina Ca' Nova

Topwein, Apartments.

22 Coltelleria Arotino

Messer, Küchenutensilien.

23 Fiera Tartufo Bianco

Zentrale Trüffelmesse.

24 Papà dei Boschi

Haselnüsse von José Noé.

25 Pasticceria Arione

Legendäre Konditorei.

26 Tartuflanghe

Bester Trüffelhändler Albas.

27 WiMu

Weinmuseum mit Enoteca.



DEN HORIZONT
vor sich, das Meer
unter sich und ganz
viel Komfort: Das
ist Kreuzfahrt – hier
mit dem Schiff
Silver Nova



GRENZENLOS GENIESSEN AUF SEE

Kreuzfahrten gelten nach wie vor als Traumreisen, dabei setzen luxuriöse, kleinere Schiffe neue Maßstäbe. Passagiere dürfen sich auf mehr hochwertige kulinarische Erlebnisse freuen

TEXT FRANZ NEUMEIER

Rund ein Dutzend neuer Luxus-Kreuzfahrtschiffe gehen in diesem Jahr in Dienst, und der Trend zu luxuriösen, kleineren Schiffen hält an. Selbst Hotelgruppen wie Four Seasons, Ritz-Carlton oder Aman erweitern ihr Portfolio um exklusive Jachten. Zum kulinarischen Angebot gehören inzwischen meist außergewöhnliche Wein-, Koch- und Restaurant-Erlebnisse bei Landausflügen.

Die Kulinarik hat traditionell einen sehr hohen Stellenwert in der Kreuzfahrt. Auch die großen Megaschiffe versuchen inzwischen, mit Regionalität und Nachhaltigkeit zu punkten, engagieren Topköche und schmücken sich mit deren Menükreationen. Im Luxussegment entwickeln die Reedereien schlüssige Gesamtkonzepte, um in allen Restaurants an Bord und bei den Landausflügen die vom Gast erwartete Qualität zu bieten.

Mit der Silver Nova von Silversea Cruises trat im August dieses Jahres das technisch innovativste und umweltfreundlichste Kreuzfahrtschiff seinen Dienst an. Ganz neu im Luxussegment versucht sich die MSC Group und schickte mit der Explora I das erste Schiff der neuen Marke Explora Journeys ins Rennen. Fünf weitere Schiffe dieser Baureihe für je 922 Passagiere sollen bis 2028 folgen. Der Neuling setzt auf europäisches Ambiente als Gegenstück zu den sonst meist amerikanisch geprägten Luxusschiffen, eine entsprechende Ausrichtung findet man auch bei den Menüs und der Weinkarte. Als ersten Gastkoch im exquisiten Restaurant „Anthology“ hat die Reederei den italienischen Spitzenkoch

Mauro Uliassi (Restaurant „Uliassi“, Senigallia bei Ancona) verpflichtet. In der Kochschule an Bord lehren Maîtres Cuisiniers de France.

Silversea Cruises und Explora Journeys schicken sich auch an, dem bislang weitgehend unangefochtenen Spitzeneiter bei der Kulinarik an Bord, Oceania Cruises, den Rang abzulaufen. Aber auch Oceania hat nachgelegt und will mit der neuen Vista innerhalb der eigenen Flotte das Niveau noch einmal anheben.

Swan Hellenic brachte dieses Jahr mit der SH Diana bereits das dritte neue Schiff für Expeditionskreuzfahrten auf den Markt. Für kulinarische Höhepunkte sorgt eine Kooperation mit der Köchevereinigung Jeunes Restaurateurs: Topköche der Mitgliedsbetriebe sollen die SH Diana und die SH Vega begleiten, gastronomische Landausflüge leiten und die Gäste mit kulinarischen Traditionen und Spezialitäten der jeweils angesteuerten Region vertraut machen. Zu den mitreisenden Köchen gehören etwa die Deutschen Michael Ammon („Gasthaus Jakob“, Perasdorf) und Andreas Hillejan („Das Marktrestaurant“, Mittenwald) und der Spanier Borja Marrero („Muxgo“, Las Palmas, Gran Canaria).

Eine gute Nachricht ist die Rückkehr von Crystal Cruises. Nach der Insolvenz des Mutterunternehmens startet Crystal mit neuem Eigentümer durch und renoviert seine zwei Schiffe grundlegend. Bemerkenswert: Die Passagierzahl der Crystal Serenity sinkt von 980 auf 740, bei der Crystal Symphony sogar von 980 auf 606.



SILVERSEA CRUISES UND DIE SILVER NOVA: CHEF'S-TABLE-DINNER IN DER KOCHSCHULE

**ANLEGEN UND
EINTAUCHEN in
die kulinarische
Welt vor Ort:
Silversea Cruises
setzt stark auf das
Thema Regionalität**

Besonders tief in die regionale und örtliche Küche der angelaufenen Häfen taucht Silversea Cruises ein. Mit Indienststellung der Silver Moon hat die Reederei 2020 das Kulinarikkonzept „S.A.L.T.“ eingeführt: „Sea and Land Taste“. Es bringt lokale Küche so konsequent wie bei keiner anderen Reederei an Bord der drei jüngsten Schiffe der Flotte – für höchst authentischen Genuss.

Die Passagiere erleben auf speziell kuratierten Landausflügen zu exquisiten Weingütern und Restaurants die regionale Küche besonders authentisch. In Kroatien wird ihnen beispielsweise nahe Zadar ein mehrgängiges Mittagessen mit modern interpretierten Traditionsgerichten und passender Weinbegleitung serviert – und zwar auf dem Weingut Bibich, einem der besten des Landes. In Barcelona führt mit Xavi Morón ein aufstrebender Star der katalanischen Foodszene über einen Markt und kocht in seiner offenen Küche sieben Gerichte, die seine Gäste auf einer historischen Reise durch die kulinarischen Epochen der Region begleiten.

In der Kochschule an Bord lernen Passagiere die lokale Küche kennen, und das Restaurant „S.A.L.T. Kitchen“ präsentiert im täglich wechselnden Menü die Gerichte des jeweiligen Hafens, ein zweites Menü umfasst Spezialitäten der Region. Bei der Suche nach authentischen Gerichten für künftige Routen beschäftigt Silversea Cruises sogar eigene Scouts. Und das Team der Bar entwickelt passende Cocktails mit Zutaten aus der jeweiligen Region, setzt etwa Mastiha-Likör von der griechischen Insel Chios ein.

Auf der neuen Silver Nova bietet die Reederei außerdem exklusive Chef's-Table-Dinner an – in der großen, lichtdurchfluteten Kochschule, mit Live-Cooking, regionalen Spezialitäten, passenden Weinen und Cocktails.

Selbst das Wellness- und Spa-Programm „Otium“ hat Food-Komponenten bekommen: Es gibt ein Hot-Chocolate-Menü, oder man bucht die „Otium Comfort Food Experience“, wenn man es sich zum Dinner entspannt in der eigenen Suite gemütlich machen will.



Silver Nova und Silver Ray – architektonisch wegweisend

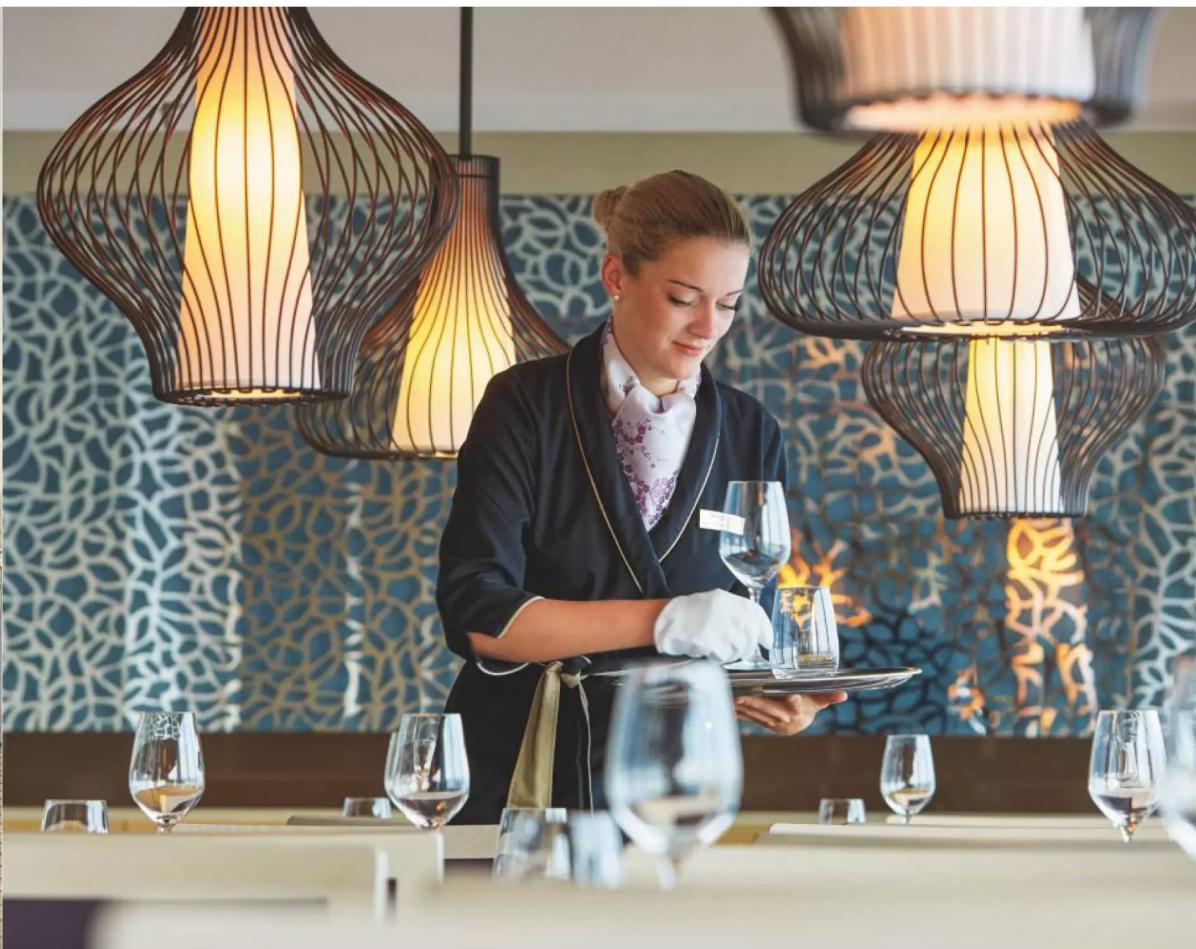
Mit der neuen Generation von Schiffen, der Silver Nova und der Silver Ray (ab Sommer 2024), geht Silversea Cruises auch architektonisch außergewöhnliche Wege. Einzigartig ist der asymmetrische Aufbau, der beispielsweise den Pool von der Mitte an die Steuerbordseite verlegt und das Pooldeck damit konsequent zum Meer hin öffnet. Das ebenfalls zum Meer hin ausgerichtete Al-fresco-Restaurant „The Marquee“ wirkt, als befände es sich auf der Dachterrasse eines Resort-Hotels. Auf kleinen Luxus-schiffen eher selten ist auch die horizontale Deckstruktur: Die Suiten sind auf nur vier Decks verteilt. Der Vorteil: Am Heck des Schiffs entsteht Platz für sehr große Suiten. Und die öffentlichen Bereiche auf den übrigen Decks bekommen durch mehr Raumhöhe eine so großzügige Anmutung wie in einem Hotel an Land.



GROSSZÜGIG:
Die „Otium-Suite“ der Silver Nova misst 123 Quadratmeter – mit Whirlpool im Bad und auf der Veranda. Eine Wellness-Oase auf hoher See



**ERST AUFS
DAYBED, dann
an den Tisch:
Entspannung und
feine Asiaküche
auf der Europa 2**



HAPAG-LLOYD CRUISES MIT EUROPA UND EUROPA 2: DIE GRÖSSTE CHAMPAGNERAUSWAHL

Auf dem deutschen Markt nehmen die Schiffe Europa und die Europa 2 von Hapag-Lloyd Cruises eine herausragende Stellung ein, das gilt auch für die Kulinarik. Die Europa gehört zum Kreis der Restaurants und Hotels der Chaîne des Rôtisseurs, und seit März 2022 ist Hapag-Lloyd Cruises auch Kooperationspartner der Selektion Deutscher Luxushotels.

Neu ist auf den beiden Europa-Schiffen eine umfangreiche Champagnerkarte, die von einem arrivierten Ruinart Rosé Brut über die elegante Krug Grande Cuvée bis hin zu besonderen Champagnern kleiner Winzer wie etwa Henri Giraud reicht. Einige Schaumweine will Hapag-Lloyd Cruises sogar glasweise anbieten, ebenso wie manche ausgewählte Weine der neuen Karte.

Mit dem Restaurant „The Globe by Kevin Fehling“ hat die Europa etwas, das heraussticht: Spitzenkoch Fehling steht dort mindestens 20 Tage im Jahr persönlich in der Küche. Highlight-Event auf der Europa ist jeden Sommer „Europas Beste“, bei der die Reederei in die-

sem Jahr zwölf Köche mit insgesamt 14 Michelin-Sternen, Spitzenwinzer und andere Größen aus der Gastroszene an Bord zusammenbringt.

2019 hat Hapag-Lloyd Cruises die Europa umfangreich renoviert und ihr ein modernes Konzept verpasst, das dem der Europa 2 ähnelt, unter anderem nun mit leichterem Dresscode. Dieses frische, neue Auftreten wird durch ein „Europa Refresh“ genanntes Wohlfühl- und Fitness-Programm ergänzt, das auch das Thema Kulinarik berührt.

Bei einem Werftaufenthalt der Europa 2 hat Hapag-Lloyd Cruises unter anderem der Bar „Club 2“ des Schifffahrtsservice ein neues Design spendiert. Auch hier wird dem Trend zur Regionalität Rechnung getragen: Das Ambiente verändert sich mithilfe großflächiger Bildschirm-Wandpaneele passend zum Fahrgebiet. Und an der Bar servieren die Bartender jeweils einen Signature-Drink und lokale Snacks im Stil und mit Zutaten aus der bereisten Region.

STILVOLL und akkurat: Eine Servicekraft deckt ein im japanischen Restaurant „Sakura“ der Europa 2



SEVEN SEAS GRANDEUR: 542 CREW-MITGLIEDER FÜR 732 PASSAGIERE

REGENT SEVEN SEAS CRUISES: Exklusive Kaviar-Tastings gehören zu den kulinarischen Highlights

Wenn sie Ende November 2023 in Dienst geht, ist die Seven Seas Grandeur die dritte Schwester einer neuen Schiffsklasse der Ultraluxus-Reederei Regent Seven Seas Cruises. 542 Crew-Mitglieder kümmern sich dort um 732 Passagiere in einer durchaus ein wenig protzigen, aber elegant-amerikanischen Country-Club-Atmosphäre. Die Reederei spricht selbstbewusst von der „luxuriösesten Flotte der Welt“.

Kulinarisch hat sich das Unternehmen für die Seven Seas Grandeur einen neuen Ansatz für das italienische Edelrestaurant „Sette Mari al la Veranda“ (Sieben Meere) einfallen lassen, in dem man bei gutem Wetter wunderbar über dem Meer sitzt: Die Speisekarte wird geprägt sein von den Erfahrungen einer Expedition, bei der das Regent-Kulinarik-Team eine Reihe traditioneller Bauernhöfe in Apulien besucht und dabei jahrhundertealte Kochtechniken und lokale Zutaten erkundet hat. Das soll nun in die Gerichte des Restaurants einfließen, beispielsweise bei Branzino in agrodolce (Wolfsbarsch süß-

sauer), Cozze gratinate al forno (im Ofen gratinierte Miesmuscheln) oder Cioppino (Meeresfrüchtetopf) „Chef Nino“.

Unter dem Motto „Epicurean Perfection“ hat Regent ein neues Programm aufgelegt, das die Kulinarik an Bord und an Land miteinander verbindet. Im Mittelmeer gibt es dafür 128 neue, kulinarisch orientierte Landausflüge in Zusammenarbeit mit hiesigen Küchenchefs, unter anderem in Frankreich, Griechenland, Italien, Portugal, Spanien und der Türkei. Ganz im Mittelpunkt steht das kulinarische Erlebnis bei den „Epicurean Spotlight Voyages“. Dabei bieten international bekannte Köche, Winzer und Sommeliers die Verkostungen und exklusive Präsentationen an.

Bei dem All-inclusive-Konzept von Regent Seven Seas Cruises sind übrigens viele Landausflüge im Reisepreis bereits enthalten, auch einige der „Epicurean Explorations“ wie etwa ein Kochkurs mit traditioneller türkischer Küche in Dikili (Pergamon).

SUITEN FÜR BESONDERE MOMENTE

Wohnen im (vermeintlichen) Schornstein des Schiffs? Einen besseren Blick haben als der Kapitän? Oder lieber ein Ambiente wie in einem alten französischen Schlösschen? So manche Suite auf Kreuzfahrtschiffen ist nicht nur komfortabel, sondern ein faszinierendes Reise-Erlebnis für sich

„REGENT SUITE“, SEVEN SEAS SPLENDOR (REGENT SEVEN SEAS CRUISES)



Wer es so richtig krachen lassen will, ist in der „Regent Suite“ der Seven Seas Splendor und ihren Schwesterschiffen Seven Seas Explorer und Seven Seas Grandeur richtig. Mit 281 Quadratmeter Wohnfläche und 131 Quadratmeter Balkon besteht diese Suite fast nur aus Superlativen. Im Schlafzimmer hängt ein Picasso-Original, das Bett kostet rund 200 000 Dollar, das Badezimmer ist ein privater Spa, und die großzügige Sonnenterrasse hat natürlich auch einen eigenen Whirlpool.

„OWNER SUITE“, SEA CLOUD (SEA CLOUD CRUISES)



Die wohl charmanteste Suite aller Kreuzfahrtschiffe ist die „Owner Suite“ der Sea Cloud. Die Suite der ursprünglichen Eignerin der 1931 gebauten Segeljacht, Marjorie Merriwe-

ther Post, glänzt mit einem Kamin aus hellem Marmor, Stuck sowie Goldverzierungen an Decke und Wänden. Königlich-luxuriös wirken die Möbel, das Bett hat einen angedeuteten Baldachin. Im holzvertäfelten Badezimmer ziehen goldene Armaturen in Schwanenhals-Form die Blicke auf sich.

„TOWER SUITE“, DISNEY WISH (DISNEY CRUISE LINE)



Die Idee, eine Suite in einen Schornstein einzubauen, ist so verrückt wie spektakulär. Der vordere Schornstein des Schiffs ist eine Attrappe und soll lediglich seine Oceanliner-Silhouette unterstreichen. Deshalb ist hier Platz für eine zweistöckige Suite mit freiem Blick durch bodentiefe Fenster nach vorne. Nur ein Balkon fehlt, der in dieser Höhe bei Fahrtwind aber ohnehin nicht nutzbar wäre.

„ICONIC SUITE“, CELEBRITY EDGE CLASS SHIPS (CELEBRITY CRUISES)



Zu den beeindruckendsten Suiten auf Kreuzfahrtschiffen gehören die „Iconic Suites“ der Schiffe Edge, Apex, Beyond und Ascent von Celebrity Cruises. Sie liegen links und rechts direkt über der Brücke, haben eine Wohnfläche von 176 Quadratmetern und bieten einen grandiosen Panoramablick. Der Balkon erstreckt sich bis hinaus auf das Dach der Brückennock mit seitlichem Blick auf das ganze Schiff. Und direkt vom Bett aus hat man den Kapitänsblick nach vorne.

„ROYAL LOFT SUITE“, SYMPHONY OF THE SEAS (ROYAL CARIBBEAN INTERNATIONAL)



Große Schiffe sind nichts für Sie? Vielleicht können Sie sich der Faszination für eine derart spektakuläre Unterbringung auf See dennoch nicht ganz entziehen: Die „Royal Loft Suites“ befinden sich auf den Schiffen der Oasis Class von Royal Caribbean, es ist die derzeit größte Schiffsklasse der Welt. Viel offener Raum auf zwei Ebenen, Panoramafenster über die gesamte Breite, Piano, Bibliothek, ein Esstisch für bis zu acht Gäste, Balkon mit Whirlpool, große Jacuzzi-Badewanne mit Blick aufs Meer – die „Royal Loft Suite“ stellt alles Vergleichbare in den Schatten.



**ABENDSTIMMUNG
AN DECK** der
Amandira. Die
Segeljacht kreuzt
in Indonesien
für die Luxus-Hotel-
gruppe Aman



FOTOS: AMANRESORTS, QUENTIN BACON

VIELFALT DER AROMEN:
die „Buddha Bowl“ auf der Jacht
Evrima, die von Ritz-Carlton betrieben wird



von der Segeljacht bis zum umgebauten Frachtkahn: Hotelketten stechen in See

Kreuzfahrten sind so populär, dass auch immer mehr Luxus-Hotelunternehmen diese Urlaubsform für ihre Kunden entdecken, beispielsweise Four Seasons, Ritz-Carlton, Accor und Aman. Die Schiffe sollen einerseits die Lücke zwischen Kreuzfahrtschiffen und Privatjachten schließen, in diesem Segment ist bislang nur die australische Scenic Group mit den Marken Scenic und Emerald aktiv. Vor allem aber sollen die Kreuzfahrtjachten die jeweilige Hotelmarke um die Variante Ozean- oder Flusskreuzfahrt erweitern. Klassische Kreuzfahrt-Kunden gehören hier eher nicht zur Zielgruppe.

Den Anfang machte Ritz-Carlton mit der im Oktober 2022 in Dienst gestellten Evrima: 190 Meter lang, acht Passagierdecks – sehr viel Platz für die 298 Passagiere und 246 Crew-Mitglieder. Mit Ilma und Luminara sollen 2024 und 2025 zwei weitere Jachten folgen.

Four Seasons will Ende 2025 mit der ersten 190-Passagiere-Jacht an den Start gehen, die rund 400 Millionen Euro kosten soll. Das ist etwa die Hälfte der Summe, die die derzeit größten Kreuzfahrtschiffe der Welt mit mehr als 6000 Passagieren kosten. 2026 will Four Seasons der Flotte ein weiteres Schiff hinzufügen.

Accor plant für 2026 eine innovative Segeljacht mit dem Namen Orient Express Silenseas. Das Schiff soll für nur 108 Passagiere noch luxuriöser als die Konkurrenz von Ritz-Carlton werden, deutlich teurer und noch exklusiver. Auch die größte Suite anzubieten, kann Accor dann für sich reklamieren: Sie soll 1415 Quadratmeter

umfassen, plus 530 Quadratmeter Terrasse. Technisch ist das Schiff höchst innovativ: kipp- und drehbare Festsegel sowie ein Antrieb, der sowohl LNG (Flüssigerdgas) als auch Wasserstoff verarbeiten kann.

Während Aman in Indonesien bereits eine kleine Segeljacht namens Amandira betreibt, steigt das Luxus-resort-Unternehmen 2026 auch bei den Kreuzfahrt-Superjachten ins Geschäft ein – in Kooperation mit der staatlichen Tourismusförderungsagentur Cruise Saudi. Das Schiff mit 50 Suiten soll 183 Meter lang werden und zwei Hubschrauber-Landeplätze haben.

Bereits in der Flusskreuzfahrt aktiv sind die Unternehmen Belmond und Seaside Hotels in Hamburg. Belmond unterhält auf französischen Kanälen ganz kleine, luxuriös zu Passagierschiffen umgebauten ehemalige Frachtkähne – überwiegend im Vollcharter, aber auf die Napoleon etwa kann man wie bei einem Kreuzfahrtschiff kabinenweise buchen. Es geht dann beispielsweise ins Burgund, wo täglich ein anderes Sterne-Restaurant auf dem Programm steht.

Seaside Hotels ist 2023 unter der neuen Marke Riverside Luxury Cruises mit den früheren Flusskreuzfahrtschiffen der Reederei Crystal Cruises gestartet. Im April ging die Riverside Mozart – einst das legendäre Schiff der Flussflotte von Deilmann – auf der Donau in Dienst. Im August folgte die Riverside Ravel auf der Rhône. Im Frühjahr 2024 sollen dann Riverside Debussy und Riverside Bach folgen.

ALGEN UND SCHALENTIERE VON HELGOLAND

Die Nordsee ist reich an essbaren Algen und Schalentieren von bester Qualität. Taschenkrebse zählen dazu oder Helgoländer Hummer, dessen Scheren in Butter gegart als Ragout serviert werden. Der Schwanz wird zu feinem Carpaccio, das mit Hummeröl eingestrichen wird. Auch Rotalgen oder Meeressalat, eine Grünalge, finden im „Rutz“ Verwendung.

GANZ NAH DRAN



Wenn regionale Küche ernst genommen wird, verändert sich der Blick auf das, was vor der Haustür wächst. Für Marco Müller, Küchendirektor des „Rutz“ in Berlin, eröffneten sich neue Welten in der Nähe. Wilde Quitten wachsen in Spandau, Kiefern und Wildmirabellen gedeihen in Potsdam. „Auf meiner Laufrunde entdecke ich immer wieder etwas fürs Restaurant“, sagt Marco Müller, „zum Beispiel Japanischen Knöterich.“ Zehlendorf, Köpenick und die Spreewaldregion bieten eine Vielzahl von Wildkräutern und anderen Pflanzen wie Tagetes, die im Restaurant verwendet werden. „So spiegelt unser Menü nicht nur die Saison wider, es ist ein Abbild des direkten Umlands“, sagt Marco Müller.

TEXT JULIUS SCHNEIDER



TINTENFISCH VON DEN OSTFRIESISCHEN INSELN

Im Menü kombiniert mit einem regionalen Klassiker, der Spreewaldgurke.



WAGYU-RIND AUS DEM AUETAL

Das Fleisch der Wagyu-Rinder stammt von einem Züchter aus dem Oldenburger Münsterland, wo die Kälber im Herdenverband mit ihren Müttern aufwachsen. Die Tiere leben im Freien und bekommen auch im Winter bestes Futter. Die Zeit, die den Tieren hier gegeben wird, ist ein entscheidender Faktor für die herausragende Qualität. www.wagyu-auetal.de



ROTAUGEN AUS DEM

KRAKOWER SEE

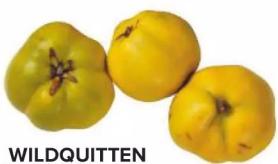
Marco Müller serviert den unterschätzten Fisch als Tatar, fein abgeschmeckt mit einer fermentierten Sauce aus Rotaugen.



PAPPELKOSPEN

AUS FALKENSEE

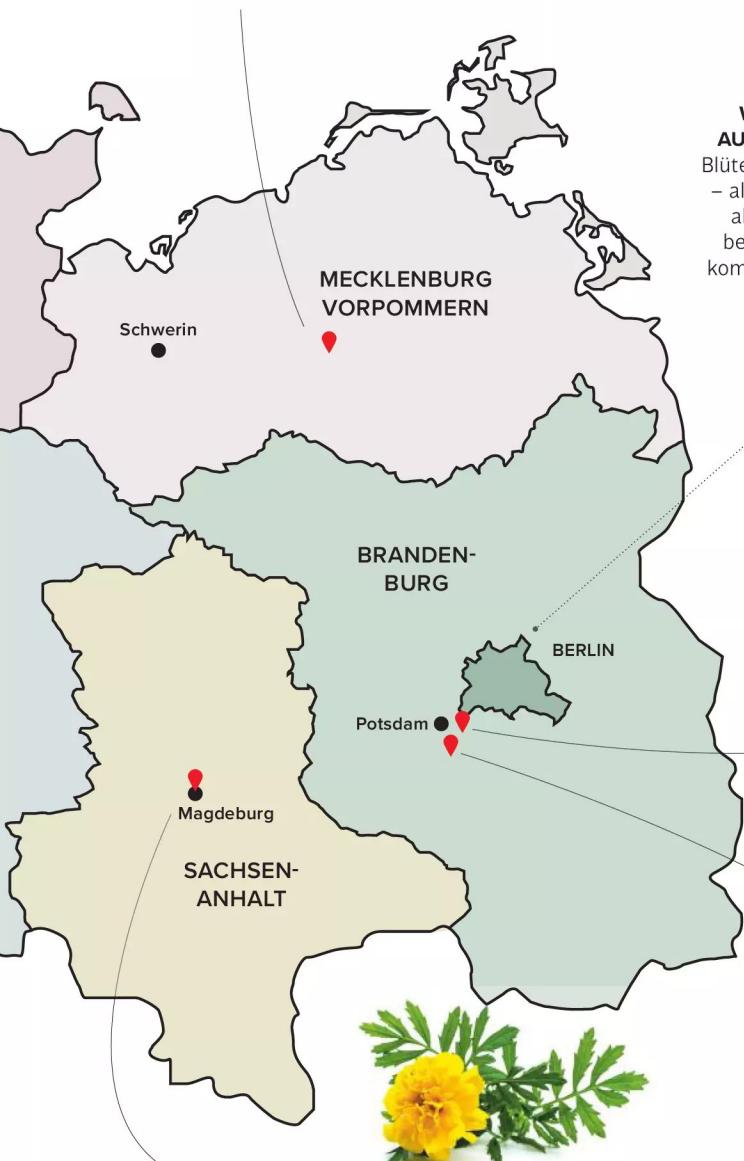
In Lake eingelegt, werden sie zu einer Art regionaler Kaper.



WILDQUITTEN

AUS SPANDAU

Ein Extrakt der Frucht mit floralen Aromen findet sich in Speiseeis oder Vinaigrette wieder.



WUNDERLAUCH

AUS ZEHLENDORF

Blüten, Blätter, Stiele – alles von der auch als Berliner Lauch bekannten Pflanze kommt zum Einsatz.



KIEFER UND

WILD MIRABELLEN AUS

STAHDNSDORF

Die jungen Nadeln der Kiefer ersetzen Rosmarin mit ihrem harzigen Aroma in vielen Facetten. Auch mit Blüten, Holz und Zapfen wird gearbeitet. Wildmirabellen werden eingelegt oder aromatisieren Kombucha.



TAGETES AUS MAGDEBURG

Blüten und Knospen des Korbblüters werden eingelegt und für die nächsten Menüs konserviert. Besonders die Zitronen-Tagetes hat es Marco Müller angetan.



JAPANISCHER KNÖTERICH

AUS NUTHETAL

Die invasive Art hat ein feines, erdiges Aroma. Ihr Saft wird mit anderen Aromen gemischt und als nichtalkoholische Menübegleitung verwendet.

GUTE GASTHÄUSER



IM DUETT ERFOLGREICH:
Anne Ratjen kümmert sich um
Restaurantleitung und Weine,
Bernd um die Küche. Ein Para-
destück ist Huhn von Odefey
mit Erbsen und Rhabarber (u.).
Dinnerabende gehören zum
festen Repertoire, im Sommer
lockt der lauschige Garten,
und der historische Tanzsaal
hat nostalgisches Flair (r.)



Grüne Küche im Speckgürtel

Folge 10 Die Geschwister Anne und Bernd Ratjen führen das Gasthaus „Zur Erholung“ nahe Hamburg in der sechsten Generation – zeitgeistig mit regionaler Gemüseküche, Feinkostladen und „Bernies Dinner Club“



TEXT GABRIELE HEINS

Echtes Handwerk, Nachhaltigkeit, Regionalität, handverlesene Qualität – nach diesen Prinzipien wirtschaften Anne, 39, die Gastgeberin, und Bernd, 41, der Koch. Brot, Dressings oder Chutneys kommen aus eigener Manufaktur wie auch fermentiertes Obst und Gemüse. Reh stammt vom Jäger, Huhn vom Kultzüchter Odefey, frische Produkte vom Hof Wilkenshoff, Seafood vom Start-up „Frisch gefischt“. Als eines von wenigen Restaurants in Schleswig-Holstein ist die „Erholung“ biozertifiziert. Herzhaft schmecken der Burger mit Pommes frites aus alten Kartoffelsorten, Kürbisrisotto oder Grünkohl mit Feigenvinaigrette. Auch Veganer werden glücklich, etwa beim Nussstrudel mit Valrhona-Schoko-Eis und hausgemachter Cocktaikirsche. „Vegan zu kochen ist für mich viel spannender, da muss man sich mehr anstrengen“, so Bernd Ratjen.

DIE WEICHEN WAREN SCHON GESTELLT:
Anne arbeitete als Buchhändlerin und reiste um die Welt; ihr Bruder Bernd kochte im Münchner „Acquarello“ und in der Schweiz. Weit weg war das gelb getünchte Gasthaus, das die Familie seit 1862 in der Kleinstadt Uetersen führt, heute am Rande des Hamburger Speckgürtels gelegen. Hier sind die Geschwister Ratjen aufgewachsen, hier haben sie Skatbrüder und Stammgäste beim Frühschoppen erlebt und Vater Klaus wirbelnd am Herd. Sie erlebten aber auch, wie die Kollegen ihre Gaststuben schlossen, wie das Wirtshaussterben voranschritt. „Das wollten wir nicht!“, sagt Bernd Ratjen bestimmt. „Es muss eine Zukunft geben.“ Als die Geschwister 2017 beschlossen, das Traditionshaus von den Eltern zu übernehmen, war klar: Die Zukunft funktioniert nicht mit großen Fleischplatten zum Sparpreis.

„Wir wollen ein
Zeichen gegen das
Sterben der
Wirtshäuser setzen.“

Anne und Bernd Ratjen

Zur Erholung
Mühlenstr. 56, 25436 Uetersen,
Tel. 04122-25 92,
www.zur-erholung-uetersen.de,
Öffnungszeiten: variabel Do-So,
siehe Website, Hauptgerichte
€ 15-38



ALLE ADRESSEN DIGITAL
Einfach den QR-Code scannen
oder unter feinschmecker.de/adress-guides PDF herunterladen.

ALL-INCLUSIVE



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

TEXT ALEXANDER OETKER

ICH ERINNERE MICH AN EINEN URLAUB mit meinen Eltern, als ich ein kleiner Junge war – es war kurz nach dem Mauerfall, das Reiseziel hieß Tunesien, und es gab „all-inclusive“. Für eine Familie, die bisher nur Letscho, Jägerschnitzel mit Jagdwurst und Spreewälder Gurken kannte, war das eine unbekannte Welt, Schlaraffenland, sollte man meinen.

ABER IRGENDWIE ENDETE die grenzenlose Romantik – wie so oft – am Buffet: Als sich schmerbäuchige Russen ihre Teller mit dem formlosen Fraß aus Formfleisch, überkochten Nudeln und latschigen Pommes derart vollluden, dass einem der Appetit verging. Meine All-inclusive-Leidenschaft endete, bevor sie beginnen konnte. Später versuchte ich es noch einmal, leider waren wieder Russen da – die Teller hatten wieder einen Berg, es war schlicht furchtlich.

NUN HABEN MEINE FREUNDIN UND ICH selbst Kinder, fünf an der Zahl, und so ist die Sehnsucht nach Entspannung und fremdgekochtem Essen naturgemäß groß. Deshalb wagten wir ihn noch einmal, den Versuch der grenzenlosen Buffetauswahl – und um es gleich richtig abenteuerlich zu machen, reisten wir auch noch ins Herzland des Pauschalurlaubs, an die türkische Riviera.

ES WAR JA URLAUB, deshalb war ich der Idee durchaus zugeneigt und sehr positiv gestimmt, auch, weil das Hotel Ali Bey eines der besseren Häuser an der Küste ist, grüne Dschungelatmosphäre inklusive. Das Buffet aber war vom Gefühl eher Bahnhofskantine. Da ratterten die Klimaanlagen und warfen dicke Kondens tropfen in Richtung Pfannengerichte. Da gab es Kartoffelbrei aus der Tüte, Nudeln mit Sägespän-Parmesan-Ersatz, Gemüse gänzlich ohne Geschmack – und das im Süden. Die Fleischqualität war so medioker, dass sogar ein Berliner Dönerbrater Gewissensbisse hätte, derlei zu servieren.

AUCH BEIM FRÜHSTÜCK waren nur wenige Produkte gut, die meisten waren Mittelmaß, manche sogar eklig. Es fühlte sich so an, als wolle man mit wenig Aufwand möglichst viel Gewinn erzielen. Dabei waren die Gäste nicht mehr wie früher, die Nachhaltigkeit scheint auch am All-inclusive-Buffet angekommen zu sein: Wenn sich dann doch mal einer den Teller vollschlug bis zum Rand, dann war es kein Geiz, sondern sichtbarer und langjähriger Hunger, auch das war zwar besorgniserregend, aber eben auch sehr persönlich.

DER SERVICE war nicht mal Mittelmaß: Mal kam kein Kellner, dann kamen wieder drei, Weißweingläser wurden halb voll gegossen, bei der Qualität des Gratisweines war das aber nicht mal schlimm.

BESONDERS ÄRGERLICH: Dass die Köche durchaus kochen konnten, zeigte sich, wenn der Guest in einem der kostenpflichtigen À-la-carte-Restaurants reservierte. Auf einmal war das Fleisch etwas besser, der Gargrad ordentlich, die Kellner überaus freundlich.

„**MIT SCHLECHTEM ESSEN** können wir keinen Blumentopf mehr gewinnen. Ich kenne alle Produzenten und hole mir die Gemüse manchmal auch persönlich ab“, sagt mir ein paar Wochen später Tim Hoffmeyer, Chefkoch im Robinson-Club auf Zypern. Preislich liegen sie hier gleichauf mit der türkischen Konkurrenz, kulinarisch aber spürt man den deutschen Qualitätsanspruch. Die Salate sind frisch, und die Produkte schmecken tatsächlich, als seien sie in einem südlichen Land geerntet. Fisch und Meeresfrüchte sind frisch und fein, es gibt an jedem Abend ein anderes Thema fürs Buffet, abwechslungsreich ist das – und sogar unterhaltsam. ■



Mauro Colagreco in London

Gleich drei Restaurants eröffneten im neuen Raffles OWO (Old War Office) in London, sie wurden von Spitzenkoch Mauro Colagreco konzipiert. Auch hier bleibt der Argentinier, der an der Côte d'Azur sein Restaurant „Mirazur“ führt, seiner Philosophie der „Hyperregionaltät und Hypersaisonaltät“ treu und hat enge Beziehungen zu britischen Landwirten aufgebaut. Fine Dining im „Mauro Colagreco“ und „Mauro's Table“, ein Chef's Table, der für besondere Anlässe gebucht werden kann. Casual Fine Dining mit mediterraner Küche gibt es im „Saison“, das als einziges der drei Restaurants für Frühstück, Lunch und Dinner geöffnet hat. www.raffles.com



NEWS & TERMINE

TIM RAUES HOMMAGE AN DIE BERLINER KÜCHE

Tim Raue, bekannt für asiatisch inspirierte Kreationen, hat sich auf seine Wurzeln besonnen und das Menü „Kolibri x Berlin“ entwickelt. Gerichte wie Königsberger Klopse, Gulasch oder Hühnerfrikassee werden mit regionalen Zutaten zubereitet und sind doch unverkennbar von Tim Raue. € 268 p. P.

www.tim-raue.com

NEUES DUO AM HERD IM STEIRERECK

Seit mehr als zehn Jahren kocht Michael Bauböck im „Steirereck“ und war viele Jahre Souschef in dem Wiener Toprestaurant.

Im September wurde er zum Chefkoch ernannt und leitet gemeinsam mit Heinz Reitbauer die Küche.

www.steirereck.at

DAS RESTAURANT IM RITZ WIRD WEIBLICH

Zwei Jahre war das Restaurant „L'Espadon“ im Pariser Ritz geschlossen, bevor es am 26. September wiedereröffnete. Die erfahrene Köchin Eugénie Béziat verantwortet jetzt die Küche der Pariser Institution. Zuvor kochte sie im Restaurant „La Flibuste“ in Villeneuve-Loubet an der Côte d'Azur.

www.ritzparis.com

Landessieger Rheinland-Pfalz: „Gebert's Weinstuben“



Dieses Jahr der Restaurant-Favorit für jeden Tag: Das Mainzer Lokal ist eine Institution, dabei in Küche und Service jung und frisch geblieben. Patron Frank Gebert (M.) steht für gehobene gutbürgerliche Küche, das bedeutet regionale Frischeküche mit Anspruch und modern interpretierter Tradition. Auf der Weinkarte sind Rheinhessen und Pfalz gut vertreten, aber auch Bordeaux und Burgund. Eine sichere Bank für genussreiche Stunden. *Im aktuellen Guide wurde versehentlich das falsche Restaurant für Rheinland-Pfalz gezeigt. Wir bitten, den Fehler zu entschuldigen.*





KOCH DES MONATS

HISTORIKER AM HERD

Im Turmrestaurant „flurin“ verbindet Thomas Ortler die Schätze seiner Südtiroler Heimat mit Einflüssen aus Maghreb und Fernost – und schafft damit hochspannende Kontraste

TEXT TESEO LA MARCA FOTOS JÜRG WALDMEIER

NAME: Thomas Ortler. **ALTER:** 29 Jahre. **STATIONEN:** Studium mit Masterabschluss in Wirtschafts- und Sozialgeschichte in Wien und Berlin, nebenher sammelt er erste Erfahrungen als Aushilfskoch bei der Agentur „der Otte“. So landet er 2017 im „Cinco“ von Paco Pérez in Berlin, wo man sein Talent erkennt und ihm eine Stelle anbietet. 2018 folgt ein Praktikum bei Konstantin Filippou in Wien. Kurz darauf gründet Ortler sein eigenes Lokal in seiner Heimat Südtirol: im historischen Flurinsturm in Glurns, wo er aufgewachsen ist. **DAS RESTAURANT:** Meterdicke Wehrmauern, gepolsterte Stühle, viel Metall, Tischflächen aus Eichenholz. Neben dem Gastraum mit 54 Sitzplätzen beherbergt das „flurin“ eine Bar und sechs Suiten zum Übernachten. **MITARBEITER:** Eines fällt bei den sechs Köchen und den fünf Mitarbeitern im Service sofort auf: Niemand ist älter als 30, viele sind frische Schulabgänger, Studenten im Ferienjob. Wichtiger als lückenlos nachgewiesene Professionalität sind im „flurin“ individuelle Persönlichkeit und Kreativität, etwas, „das durch rigide Konzepte ersticken wird“, findet Ortler. **PRIVATLEBEN:** Am liebsten verbringt Thomas Ortler seine Freizeit mit seiner Freundin in den Bergen, oder er schaut als großer AC-Mailand-Fan Fußballspiele.

KALBSZUNGE,
RÄUCHERFORELLE, RETTICH, ALGE





BURRATINA FRITTA,
SHAKSHUKA, SALZZITRONE, OLIVE

LAMM,
MARILLE, KÜRBIS, JOGHURT





SCHOKOLADE,
ZIEGENMILCH, KAROTTE, LAVENDEL



**HOCHGEFÜHLE
GARANTIERT:**
Für das Team wie
für die Gäste ist
das Turmrestaurant
„flurin“ ein Ort mit
einzigartigem Flair

D

Die wunderbare Welt des Thomas Ortler, sie fußt auf zwei großen Leidenschaften: Schon als Kind fasziniert ihn im 900-Einwohner-Ort Glurns im Vinschgau, wo er aufwächst, das mittelalterliche Flair des Südtiroler Städtchens. Er verbringt viel Zeit mit seinem Großvater, der sich für Historisches begeistert – und dieser Funke springt über.

Und bereits als kleiner Bub stellt sich Thomas Ortler auf einen Stuhl vor den Herd und kocht für die Familie. Jahre später möchte er das Hobby auch während seines Studiums der Sozial- und Wirtschaftsgeschichte in Berlin pflegen, heuert deshalb bei einer Agentur an, die Aushilfsköche vermittelt. So landet er eines Abends im Restaurant „Cinco“ von Spitzenkoch Paco Pérez, wo man ihm kurz darauf eine Stelle anbietet.

Dort spürt Ortler eine ähnliche Energie wie beim Studieren alter Urkunden oder beim Anschauen der Filmtrilogie „Herr der Ringe“, die er unzählige Male gesehen hat. In den gehobenen Küchen, die nach anderen Regeln zu funktionieren scheinen als die Welt draußen, fühlt er sich der Normalität

entrückt, das Talent seiner kulinarischen Vorbilder hat für ihn etwas Magisches. Auch er will „zaubern“ lernen – und beschließt, Erfahrungen in vielen weiteren Spitzenküchen der Welt zu sammeln.

Doch als er 2018 ein Praktikum bei Konstantin Filippou in Wien macht, erreicht ihn eine verheißungsvolle Nachricht aus der Heimat: Ein Tischler hat seinem Vater den Flurinsturm zum Kauf angeboten. Der damals 25-jährige Koch nimmt einen Kredit auf und verwirklicht in dem ehemaligen Wehrturm mit seinen mehr als 800 Jahre alten Grundmauern den Traum vom eigenen Restaurant.

WELCHE BEDEUTUNG HAT FÜR IHN NACHHALTIGKEIT?

Ein Signature Dish, das ganzjährig bestellbar ist, sucht man auf Ortlers Karte vergeblich, das Menü wechselt monatlich, eng angelehnt an das, was die Natur gerade bereithält. Nachhaltigkeit ist im „flurin“ ein Leitprinzip. Umgesetzt wird es jedoch mit einem erfrischenden Pragmatismus, für den die Vinschger berühmt sind. „Fleischkonsum ist nach wie vor eine Realität – warum also nicht die Innereien verwerten, also die Abfallprodukte?“, sagt Ortler.

Zu diesem undogmatischen Verständnis von Nachhaltigkeit gehört auch, dass Thomas Ortler seine Forellen aus einer hochwertigen Südtiroler Zucht ohne Biozertifikat bezieht – statt Bioforellen aus den Niederlanden zu importieren, die eine schlechtere CO₂-Bilanz aufweisen. „Bio“, „vegetarisch“, „regional“ und „saisonal“ – all diese griffigen Labels seien nur einzelne Stellschrauben beim umweltbewussten Arbeiten, sagt Ortler. Wer sich auf einen Aspekt festlege, müsse anderswo Abstriche machen. Ortler hat deshalb lieber den gesamten Kreislauf im Blick. „Ich wäge jedes Mal aufs Neue ab, was für mich die nachhaltigste Wahl ist.“

WAS MACHT SEINEN STIL AUS?

Wenn zeitgenössische Südtiroler Küche ein gekonnter Balance-Akt zwischen italienischen und Tiroler Rezepten ist, dann ist Thomas Ortler der Visionär, der den nächsten Schritt wagt. Er experimentiert mit internationalen Einflüssen, hält sich bei den Zutaten jedoch an die Jahreszeit und an die engste Umgebung. Mit dem Spürsinn eines Histo-



EIN HERZ FÜR HISTORISCHES: Thomas Ortler mag nicht nur alte Mauern, sondern auch in Vergessenheit geratene Obst- und Gemüsesorten

rikers gräbt Ortler örtliche Raritäten aus, von wilden Zwetschgensorten bis zum Winterapfel Kanadarenette, von der Palabirne bis hin zur Vinschger Marille, die er beispielsweise als Chutney mit einem grandios zarten Lammfleisch kombiniert – eine Idee, die wiederum aus dem Maghreb stammt. „Viele dieser alten Sorten sind nicht massentauglich, aus den verschiedensten Gründen. In der Küche lässt sich aber hervorragend mit ihnen experimentieren“, sagt Ortler. Seine Weinkarte ist ganz auf Südtirol ausgerichtet, mit vielen Entdeckungen.

WIE SCHMECKEN DIE GERICHTE?

Häufig begeistert sie durch Kontraste. So trifft bei der Burratina fritta, die auf einem Boden aus Chili-Shakshuka serviert wird, die sahnige Zartheit des italienischen Frischkäses auf die pikante Leichtfüßigkeit Nordafrikas. Wie eine gute Fantasy-Geschichte, die Gut und Böse, Hell und Dunkel braucht, leben Ortlers Gerichte von einem Dualismus der Zutaten.

Typisch italienisch ist die herausragende Qualität der Produkte. Damit ihr Geschmack möglichst unverfälscht erhalten bleibt, werden sie einzeln mit unterschiedlichen Techniken und Geräten – etwa einem japanischen Yakitori-Grill oder einem Bambusdämpfer – zubereitet und bleiben auch auf dem Teller

gut voneinander unterscheidbar. Auf diese Weise entsteht ein „Baukasten“, wie Ortler es nennt, der dem Gast Spielraum für Kreativität lässt. Tatsächlich: Jeder Bissen schmeckt anders, bringt neue Geschmacksnoten, von süß-säuerlich bis herb-bitter, und neue Konsistenzen, von geleeartig bis knackig, zur Geltung. Je nachdem, wo man mit Gabel und Löffel ansetzt.

WAS BRINGT DIE ZUKUNFT? Vom Erfolg beflügelt, schmiedet Ortler schon neue Pläne. Er liebt es, für alte Sorten neue Rezepte zu entwickeln und ihre Geschichte zu erzählen. Dieses Jahr erschien sein Kochbuch „Südtirol – Fine & Fancy“, bald soll das nächste folgen. Auch die Eröffnung eines weiteren Restaurants hat sich Ortler vorgenommen, dieses werde aber „etwas traditioneller“ sein als das „flurin“. ■

„flurin“
Laubengasse, 2, IT-39020 Glurns,
Tel. 0039-04 73 42 81 36, www.flurin.it,
Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte
€ 18,50-30, Menüs € 42-73



ALLE ADRESSEN DIGITAL
Einfach QR-Code scannen
oder unter feinschmecker.de/adress-guides als PDF
herunterladen.



BRUNCH-BUFFET

Für ein ausgiebiges Sonntagsfrühstück in größerer Runde wird der Tisch reichlich gedeckt: Das Repertoire reicht von süß bis salzig, von Omelett bis Muffin, von Avocadofrischkäse bis Kartoffelblini. Alles ist gut vorzubereiten!

REZEPTE ANDREAS NEUBAUER FOTOS MATHIAS NEUBAUER



Kürbis-Dinkel-Cupcakes mit Mascarpone-Topping und Amaretti
REZEPT SEITE 68

Früchtemüsli-Stangen

REZEPT SEITE 68





Avocado-Frischkäse
mit Gurke, Dill und Minze

REZEPT SEITE 68



Karotten-Passionsfrucht-
Konfitüre

REZEPT SEITE 68



Crunchy-Nuss-Müsli
mit Heidelbeerjoghurt

REZEPT SEITE 69

Schoko-Kokos-
Porridge mit Banane
und Granatapfel

REZEPT SEITE 69



Pesto-Spiegelei
mit Parmaschinken-
Crostini

REZEPT SEITE 69



Chili-Omelett mit Avocado,
Kirschtomaten und Spinatsalat

REZEPT SEITE 69



Kartoffel-Blini mit Graved Lachs und Dill-Crème-fraîche

REZEPT SEITE 70





Kürbis-Dinkel-Cupcakes mit Mascarpone-Topping und Amaretti

SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht–mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten plus 25 Minuten Backzeit

ZUTATEN für 8–10 Cupcakes

**200 g Hokkaido-Kürbis,
25 ml Sonnenblumenöl,
50 g brauner Zucker,
1 TL Zimt, 1 Ei,
80 g Dinkel-Vollkornmehl,
1 TL Backpulver,
1 TL Natron,
50 g Amaretti,
150 g Mascarpone,
1 EL Puderzucker
*Muffinblech und Papierförmchen
für 8–10 Muffins***

1 Kürbis waschen, entkernen, samt Schale würfeln und mit etwa 3 EL Wasser in einen kleinen Topf geben. Bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt in etwa 20 Minuten weich dünsten. Anschließend das Ganze mit einem Mixstab fein pürieren und abkühlen lassen.

2 Ofen auf 180 °C vorheizen. Kürbispüree mit Öl, Zucker, Zimt und Ei verrühren. Mehl mit Backpulver und Natron mischen und unterrühren. Papierförmchen in die Vertiefungen eines Muffinblechs setzen und zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen. Muffins 20–25 Minuten in der Mitte des heißen Ofens backen. Anschließend abkühlen lassen.

3 Amaretti zerkrümeln. Mascarpone mit Puderzucker glatt rühren und auf die abgekühlten Muffins verteilen. Dann mit zerkrümelten Amaretti bestreuen und nach Belieben mit einigen Kürbis-Chips dekorieren.

TIPP: Eine schöne Deko für die Cupcakes sind getrocknete süße Kürbis-Chips. Dafür etwa 50 g Zucker mit 50 ml Wasser kurz aufkochen, dann den Sirup abkühlen lassen. 1 dicke Spalte Hokkaido-Kürbis samt Schale mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Diese dann durch den Zuckersirup ziehen, etwas abtropfen lassen und nebeneinander auf ein Backblech legen und im 100 °C heißen Ofen etwa 1 Stunde trocknen lassen.



Früchtemüsli-Stangen

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten plus 20 Minuten Backzeit
ZUTATEN für 12 Stangen

**150 g Früchtemüsli-Mischung,
500 g aufgetauter TK-Blätterteig,
3–4 EL flüssiger Honig,
1–2 TL Zimt,
1 Eigelb,
1–2 EL Milch**

1 Früchtemüsli etwas kleiner hacken. Aufgetaute Blätterteigplatten aufeinanderlegen und zu einem Rechteck von etwa 20 x 30 cm und einer Dicke von etwa 3 mm ausrollen.

2 Teigplatte dünn mit Honig bepinseln und mit etwas Zimt bestreuen. Dann in der Mitte halbieren. Auf die eine Teighälfte gleichmäßig etwa drei Viertel des Früchtemüsels streuen. Die zweite Teigplatte darauflegen und fest andrücken. Nun die Platte quer in etwa 3 cm breite Streifen schneiden und diese in sich verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3 Ofen auf 200 °C vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen. Müslistangen mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit dem restlichen Müsli bestreuen. In etwa 20 Minuten goldbraun backen. Danach aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Avocado-Frischkäse mit Gurke, Dill und Minze

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten
ZUTATEN für 4 Portionen

**1 reife Avocado,
1–2 Knoblauchzehen,
3–4 Zweige frischer Dill,
2 Zweige frische Minze,
175 g Doppelrahm-Frischkäse,
Saft von 1 Limette,
1 mittelgroße Salatgurke,
Salz, Cayennepfeffer**

1 Avocado halbieren, Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen. Knoblauch schälen und klein

schneiden, Dill und Minze vom Stiel zupfen. Alles zusammen mit Frischkäse und Limettensaft in einen hohen Becher geben und mit einem Mixstab zu einer feinen Creme pürieren.

2 Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel auskratzen. Die Hälften klein würfeln und unter die Avocado-Frischkäsecreme heben. Dip mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.



Karotten-Passionsfrucht-Konfitüre

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten plus 20 Minuten Kochzeit
ZUTATEN für 4 Portionen

**250 g junge Karotten,
100 ml Maracujasaft,
2 Passionsfrüchte,
100 g Gelierzucker 3:1**

1 Karotten schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Maracujasaft bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf zugedeckt in etwa 15 Minuten weich garen.

2 Anschließend das Ganze mit einem Mixstab fein pürieren. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen und mit Gelierzucker unter das Püree rühren. Mischung aufkochen, dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei ständig umrühren. Püree in Einmachgläser umfüllen, verschließen und im Kühlschrank auskühlen lassen.



Crunchy-Nuss-Müsli mit Heidelbeerjoghurt

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

ZUTATEN für 4 kleine Portionen

300 g frische Heidelbeeren,
Saft von 1 Zitrone,
75 g Gelierzucker 2:1,
100 g Nussmischung
(z.B. Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse oder Caschewnüsse)
3 EL Honig,
50 g Cornflakes,
50 g kernige Haferflocken,
500 griechischer Sahnejoghurt

1 Für den Heidelbeerjoghurt

Heidelbeeren waschen. Die Hälfte der Beeren mit Zitronensaft und Gelierzucker in einen kleinen Topf geben und 5 Minuten leise köcheln lassen. Danach alles mit einem Mixstab pürieren und im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

2 Für das Müsli

den Ofen auf 180 °C vorheizen. Nüsse grob hacken, Honig mit 50 ml Wasser aufkochen, dann mit den gehackten Nüssen, den Cornflakes und den Haferflocken in einer Schüssel gründlich vermischen. Alles gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im heißen Ofen in etwa 12–15 Minuten goldbraun karamellisieren. Dabei das Ganze gelegentlich mit einem Löffel wenden.

3 Kaltes Heidelbeer-Püree mit dem Joghurt vermischen und

in zwei Schalen verteilen. Knuspermüsli und restliche Heidelbeeren daraufgeben.

TIPP: Das Crunchy-Nuss-Müsli am besten gleich in einer größeren Menge herstellen. Es lässt sich in einem Schraubglas problemlos mehrere Wochen aufbewahren.



Schoko-Kokos-Porridge mit Banane und Granatapfel

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten plus 10 Minuten Garzeit

ZUTATEN für 4 kleine Portionen

400 ml Kokosmilch,
2 EL Kokosblützucker,
125 g kernige Haferflocken,
2 reife Bananen,
Saft von ½ Limette,
50 g Zartbitterschokolade,
1 Prise Salz,
1 EL geschlagene Sahne,
50 g Granatapfelkerne,
2–3 EL Agavendicksaft,
25 g geröstete Kokosspäne

1 Kokosmilch mit Kokosblützucker in einem breiten Topf erhitzen. Haferflocken hinzufügen und 10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher bis mittlerer Hitze leise köcheln lassen, bis die Flocken gequollen sind und ein schöner Brei entstanden ist.

2 Inzwischen die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und sofort mit Limettensaft beträufeln, damit sie sich nicht

bräunlich verfärbten. Schokolade klein hacken.

3 Unter das gequollene heiße Porridge zuerst die Schokolade untermischen und darin schmelzen, dann alles mit 1 Prise Salz würzen und die geschlagene Sahne unterheben.

4 Den Brei in Schalen verteilen, Bananenscheiben und Granatapfelkerne darauf anrichten. Auf jede Portion jeweils etwa 1 EL Agavendicksaft trüpfeln und mit Kokosspänen bestreuen.



Pesto-Spiegelei mit Parmaschinken-Crostini

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht–mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT

15 Minuten

ZUTATEN für 4 Portionen

½ Ciabatta-Brot,
4–5 EL Olivenöl,
4 Eier (Größe L),
4–5 Zweige Basilikum,
1 kleine Knoblauchzehe,
50 g frisch geriebener Parmesan,
40 g geröstete Pinienkerne,
Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
125 g Parmaschinken in hauchdünnen Scheiben

1 Ciabatta in Scheiben schneiden und diese in 2–3 EL Olivenöl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun rösten.

2 Eier vorsichtig trennen, dabei darauf achten, dass das

Eigelb unbeschädigt bleibt. Eigelbe in 4 Tassen gleiten lassen.

3 Basilikumblätter von den Stielen zupfen, Knoblauch schälen. Beides grob hacken und mit dem flüssigen Eiweiß und dem geriebenen Parmesan fein mixen.

4 In einer großen beschichteten Pfanne das restliche Olivenöl leicht erhitzen. Darin in 4 Portionen das Pesto-Eiweiß stocken lassen und mit gerösteten Pinienkernen bestreuen. In die Mitte einer jeden Portion vorsichtig jeweils 1 Eigelb gleiten lassen. Die Spiegeleier in 3–4 Minuten fertig braten. Dabei mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

5 Spiegeleier auf Teller verteilen und mit Parmaschinken und Crostini servieren.



Chili-Omelett mit Avocado, Kirschtomaten und Spinatsalat

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht–mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT

20 Minuten

ZUTATEN für 2 Omelettes

1 reife Avocado,
Saft von ½ Limette,
50 g Baby-Blattspinat,
125 g Kirschtomaten,
1 große rote Chilischote,
5 Bio-Eier (L),
100 ml Sahne,
1 EL Sambal Oelek,
Salz,
4 EL Raps- oder Maiskeimöl

1 Avocado halbieren, Kern und Schale entfernen, Hälften in schmale Spalten schneiden und mit etwas Limettensaft beträufeln. Blattspinat putzen, Kirschtomaten halbieren.

2 Chili halbieren, entkernen, Hälften fein würfeln. Diese mit Eiern, Sahne und Sambal Oelek gründlich verquirlen und mit Salz würzen.

3 2 EL Rapsöl in einer beschichteten Pfanne von etwa 18 cm Durchmesser zerlassen. Die Hälfte der Eimischung in die Pfanne gießen und bei milder Hitze zugedeckt in 1–2 Minuten stocken lassen.

4 Auf die Hälfte des Omeletts einen Teil der Avocado-Spalten, Kirschtomatenhälften und des Spinats verteilen und mit Salz würzen. Omelett vorsichtig zusammenklappen und auf einen Teller gleiten lassen. Auf die gleich Weise mit den restlichen Zutaten ein weiteres Omelett zubereiten.



Haselnuss-Waffeln mit Nektarinen-Passionsfrucht-Kompott

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde
ZUTATEN für 4 Portionen

KOMPOTT

500 g reife Nektarinen,
3 Passionsfrüchte,
150 g Gelierzucker 2:1

WAFFELN

100 g gemahlene Haselnüsse,
3 Eier,
80 g Mehl,

1 EL Backpulver,
100 ml Milch,
2 EL Nuss-Nougat-Creme,
50 g Zucker,
1 kleine Prise Salz,
20 g Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken,
Puderzucker zum Bestäuben
rundes Waffeleisen

1 Für das Kompott Nektarinen waschen und halbieren. Stein entfernen, Hälften würfeln. Passionsfrüchte halbieren. Fruchtmark mit einem Löffel auskratzen und samt den Kernen zusammen mit Gelierzucker und gewürfelten Nektarinen in einen Topf geben. Das Ganze auf dem Herd unter gelegentlichem Umrühren aufkochen, dann etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Kompott in eine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

2 Für die Waffeln gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne unter gelegentlichem Umrühren goldbraun rösten. Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, Backpulver, Milch, Nuss-Nougat-Creme, gerösteten Haselnüssen und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und diesen behutsam unterheben.

3 Waffeleisen vorheizen. Etwas flüssiges Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl auf das heiße Eisen pinseln. Teig portionsweise hineingeben und zu Waffeln mit etwa 20 cm Durchmesser ausbacken. Fertig gebackene Waffeln auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Waffel in einzelne Stücke teilen und mit Puderzucker bestäubt am besten frisch zum Kompott servieren.



Kartoffel-Blini mit Graved Lachs und Dill-Crème-fraîche

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde
ZUTATEN für 4 Portionen

BLINI
150 g mehligkochende Kartoffeln,
2 Eier,
10 g Hefe,
100 ml Milch,
100 g Mehl,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
frisch geriebene Muskatnuss

LACHS UND CRÈME FRAÎCHE

150 g Crème fraîche,
½ Bund frischer Dill plus etwas Dill zum Bestreuen,
1 TL Senf,
1 TL Honig,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
2 TL Butterschmalz zum Backen,
250 g Graved Lachs in dünnen Scheiben

1 Für die Blini Kartoffeln mit Schale weich kochen, anschließend pellen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Eier trennen. Eigelbe mit zerdrückten Kartoffeln verrühren.

2 Hefe mit lauwarmen Milch glatt rühren und mit dem Mehl unter die Kartoffelmischung rühren.

3 Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und behutsam unter den Teig heben. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und

zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

4 Crème fraîche mit gehacktem Dill, Senf und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

5 In einer beschichteten Pfanne mit etwas heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze aus dem Teig kleine Blini ausbacken.

6 Die noch lauwarmen Blini mit Lachsscheiben belegen, mit etwas Dill-Creme-fraîche beträufeln und nach Belieben mit etwas Dill bestreuen.

WELT AM SONNTAG



**4 Ausgaben
gratis lesen**

wams.de/lesen



NATURNAH: Direkt vor der „Gutsküche“ beginnt der Wald, für Matthias Gfrörer zuweilen ein luftiger Arbeitsplatz

Palme trifft Pilz

Chefkoch Matthias Gfrörer serviert die perfekte Überraschung zum Herbst: Edelpilze als Cappuccino mit Kokosnuss und Limette. Diese Gegensätze ziehen sich an!

TEXT GABRIELE HEINS
FOTOS SVEN SCHOMBURG

Edelpilz-Kokosnuss-Cappuccino



„Wir kennen Kokosnüsse vor allem als süße Zutat in Likören und Desserts. In Kombination mit Gemüse und erdigen Produkten wie Pilzen ergeben sich spannendere Kontraste.“

BATIDA DE COCO, EIS ODER CURRY: Mit diesen Produkten verbinden die meisten von uns die Kokosnuss, die allerdings (streng biologisch betrachtet) gar keine Nuss, sondern eine Steinfrucht ist. „Gemüse als Sparringspartner hat man gar nicht auf dem Radar“, sagt unser „Querbeet“-Koch Matthias Gfrörer, Chef der „Gutsküche“ Wulksfelde bei Hamburg. „Dabei passen herhaft-würzige Aromen besonders gut zu dem Geschmack der Tropen und ergeben spannende Kontraste; viel interessanter als etwa Maronen“, findet er.

Für diesen Cappuccino hat er sich nicht nur Edelpilze und Kokosnuss ausgesucht, sondern auch marinierte Zwiebeln, Limette

und Oliventapenade für die beiliegende Schnitte. „Das ist eine Mariage, wie Paul Bocuse immer sagte“, findet Gfrörer. Aromen von deutschem Wald, Traumstränden und Mittelmeer in einem Gang vereint!

Die weit gereiste und recht gehaltvolle Kokosnuss kommt vor allem jetzt, in der zweiten Jahreshälfte, in den deutschen Handel. Die Mischung der Edelpilze ist individuell variabel – je nach Geschmack oder je nachdem, was erhältlich ist.

Die Kombination auf dem Baguette variiert das Thema noch einmal und kann gut solo als Tapa zum Wein gereicht werden. Und der Cappuccino schmeckt aufgewärmt übrigens noch einmal so gut!

Gutsküche

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

Edelpilz-Kokosnuss-Cappuccino

SCHWIERIGKEITSGRAD: leicht

ZUBEREITUNGSZEIT 1 1/2 Stunden ZUTATEN für 4 Personen

Zutaten



SUPPENANSATZ

2 l kräftige Gemüsebrühe,
500 ml trockener Weißwein,
3 geschälte Knoblauchzehen,
2 frische Lorbeerblätter

EDELPILZ-KOKOSNUSS-SUPPE

3 mittelgroße gelbe Zwiebeln,
3 Stangen Staudensellerie,
300 g geputzte Edelpilze,
150 g Butter,
1 EL Rapsöl,
Meersalz,
Zucker,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
100 ml trockener Wermut oder Sherry,
100 ml Kokosnussmilch,
100 g Sauerrahm,
Saft und abgeriebene Schale von
1 Biolimette

PILZSCHNITTE

4 geröstete Scheiben Baguette,
4 EL schwarze Oliventapenade,
6 kleine rote fein geschnittene
Zwiebeln (gedünstet und mit Himbeer-
essig abgelöscht),
500 g in Scheiben geschnittene
gebratene Edelpilze nach Wahl,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
1/2 gehobelte Kokosnuss,
Rauke zum Garnieren



1 Für den Suppenansatz die Gemüsebrühe und den Weißwein zusammen mit den Knoblauchzehen und den Lorbeerblättern in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf etwa 1,5 l langsam einkochen lassen (etwa 30 Minuten).

2 Für die Edelpilz-Kokosnuss-Suppe die Zwiebeln schälen, den Staudensellerie putzen und beides in feine Würfel schneiden. Die Pilze grob würfeln.

3 100 g Butter mit dem Rapsöl in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis eine helle Nussbutter entsteht. Die Gemüsewürfel und die Pilze dazugeben und langsam bei mittlerer Hitze rösten, bis eine leichte Bräunung entsteht. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und mit Wermut oder Sherry ablöschen. Langsam weiterköcheln, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse wieder anfängt zu rösten. Mit einem Drittel des Suppenansatzes ablöschen und mit einem Holzlöffel alle Röststoffe vom Topfboden lösen. Die Hitze so weit reduzieren, sodass die Suppe leicht sammert – nur so bleibt das feine Pilz aroma erhalten. Nun den restlichen Suppenansatz dazugeben und die Suppe langsam auf etwa 1 l einköcheln lassen (15 Minuten).

4 Die Kokosmilch, Sauerrahm und 50 g Butter in die Suppe geben und mit einem Mixstab sehr fein pürieren. Mit dem Abrieb und dem Saft der Limette, Salz, Pfeffer und Zucker gut abschmecken.

5 Für die Pilzschnitte Baguettescheiben mit Tapenade bestreichen, Zwiebeln und lauwarme Pilze darauf verteilen. Salzen, pfeffern. Mit gehobelten Kokosnuss und Rauke garnieren.

Hardware aus den Tropen

Nur Mut: Mit klassischem Handwerkszeug entlockt man der frischen Kokosnuss ihr porzellanweißes und gesundes Fleisch



2

Energy-Drink aus der Natur

„Mit ihren vielen Mineralstoffen liefert uns die Kokosnuss das einzige isotonische Sportgetränk aus der Natur“, sagt Matthias Gfrörer. Das Kokoswasser macht den Kopf wieder klar – etwa nach einer Weinprobe oder am Morgen, wenn am Abend zuvor doch etwas zu viel Alkohol im Glas war. Kokosnussmilch ist in der veganen wie der indisch-ayurvedischen Küche beliebt und dort nicht wegzudenken.

FOTOS: ALTER.PHOTO/STOCK.ADOBE.COM, FRIEDBERG/STOCK.ADOBE.COM,
MATTILD/STOCK.ADOBE.COM, OXIE9/STOCK.ADOBE.COM,
TIM UR/STOCKPHOTO, VITALSSS/STOCKPHOTO

1

Schüttelprobe

Wichtig ist es, frische, nicht zu lang gelagerte Kokosnüsse zu verwenden. Die Steinfrüchte „ernähren“ sich von ihrem Wasser, wenn dies aufgebraucht ist, werden sie schnell holzig und trocken, sagt Matthias Gfrörer. Daher sollten die Nüsse möglichst schwer und zu 80 Prozent mit eigenem Saft gefüllt sein. Beim Schütteln sollte ein leichtes Plätschern zu hören sein.

3

Bitte anklopfen

Wie öffnet man die harte Nuss? Wichtig ist ein gut sortierter Werkzeugkasten: Zunächst mit dem Schraubenzieher drei Löcher an den unteren Rand bohren (mithilfe eines Hammers) und das Wasser auffangen. Dann mit dem Hammer auf die Schale klopfen, aber nur zart wie bei einem Frühstücksei, warnt Matthias Gfrörer, sodass die harte äußere Schale bricht und aufgedreht werden kann. Mit einem spitzen scharfen Messer das weiße Fruchtfleisch herauslösen.



AN DER QUELLE

Gunnar Reese nutzt für seine Fischzucht bestes Wasser eines natürlichen Ursprungs. Neben Forellen, Saiblingen und Karpfen hat er auch die seltenen Maräne zu bieten

TEXT KERSTEN WETENKAMP

WASSER IST DER URSPRUNG DES LEBENS.

Diesen Gedanken hat man unweigerlich, wenn man Gunnar Reese an seinen Teichanlagen für Fischzucht besucht. Hier im Dörfchen Sarlhusen, zwanzig Kilometer westlich von Neumünster in Schleswig-Holstein, glitzert es ziemlich still in den Teichen, die etwa alle hundert Meter die Wiesenlandschaft durchbrechen. „Das Wasser ist unser Kapital“, sagt Reese, „es ist natürliches Quellwasser, das hier an die Oberfläche kommt, vier Liter pro Sekunde. Ein Geschenk der Natur. Und das nutzen wir.“ Und ob.

REESE, EIN KRÄFTIGER MANN mit grau melierten Locken und sonnengebräuntem Gesicht, 63 Jahre alt, züchtet auf seinen 70 Hektar Teichlandschaft Süßwasserfische – 175 Tonnen pro Jahr etwa, vor allem Forellen, Saiblinge, Karpfen, aber auch selten gewordene Arten wie die Maräne, in Süddeutschland als Felchen oder Renke bekannt. Früher stand hier eine Papiermühle, das Wasser trieb die Mühlräder für die Papierpressen an. Seit Papier nicht mehr aus Lumpen, sondern aus Zellulose produziert wird, ist das Vergangenheit.

REESES URGROSSVATER KAUFTE die aufgelassene Mühle 1872 samt Teich und Quelle – er hielt Rinder, besaß Weideflächen und zog erste Forellen auf. „Das war damals nur ein Hobby für ihn“, sagt Reese, „aber schon mein Vater hat sich ganz auf die Fischzucht konzentriert.“ Gunnar Reese selbst ist mit den Forellen groß geworden, zählt heute zu einem der besten Fischzüchter der Branche. Vier Säulen bilden das Business: Speisefische frisch oder geräuchert binnen 48 Stunden nach Bestellung bereitstellen für Privatkunden und Spitzenköche wie Thomas Imbusch („100/200“, Hamburg) oder Volker Fuhrwerk („1797“, Hotel Ole Liese, Panker). Besatzfische züchten für Angler. Dienstleistung wie das Halten von Stören („die kriegen bei uns Spa und Wellness, das gibt tollen Kaviar“). Schließlich: Freizeitangebote wie das Angeln mit Naturerlebnis als Event.

ZUR NATUR HABEN FISCHZÜCHTER immer ein ambivalentes Verhältnis: Sie arbeiten mit ihr und zugleich gegen sie. Die Natur, das sind die leuchtend gelben Goldforellen, die „platsch, platsch“, immer wieder über dem Wasser auftauchen, Fliegen fangen, manche springen eine Handbreit hoch und wieder zurück. Die Natur – das



GOLDFORELLEN

sind wegen ihres feinen Geschmacks und ihrer schönen Farbe bei Gastronomen äußerst begehrte. Für Gunnar Reese einer der wichtigsten Zuchtfische, die er auch vor Ort räuchert

sind große Frösche, die blitzschnell ins Wasser hüpfen. Und mächtige Raubvögel am Himmel, „Seeadler“, sagt Reese, „die haben ihren Horst im Baum da hinten.“ Die Natur, das sind aber auch der Schlick, Algen und Wasserpest, die Angestellte unter glühender Mittagssonne aus einem abgelassenen Teich mit Forken und Harken fürs Reinigen ausgraben müssen. „Schwerstarbeit“, sagt Reese. Und die Natur, das sind auch die Kormorane, die langsam über dem Teich auffliegen. „Unsere größten Feinde“, erklärt Reese mit grimmigem Lächeln, „der da ist so vollgefressen, dass er kaum abheben kann.“

DIE GEFRÄSSIGEN KORMORANE sind in den letzten Jahren vermehrt aufgekommen und machen allen Teichwirten das Leben schwer, mancher spricht vom „Kormorandruck“. Immerhin dürfen die Züchter die Vögel abschießen – was aber in Naturschutzgebieten noch immer verboten ist. „Außer mit der Flinte hast du gegen die Kormorane keine Chance. Wo wir viele Fische

im Besatz haben, müssen wir die Teiche mit Netzen überspannen.“

EINER Dieser TEICHE ist Reeses ganzer Stolz: die Maränenzucht. Reese geht über einen Holzsteg, dreht an einem Kasten ein Rädchen auf, durch ein schlankes Metallrohr schießt Futter ins Wasser. Man kann die kleinen Körner (Fischmehl und Getreide) nicht sehen, nur die Fische wimmeln jetzt in unzähligen Strudeln unter der Oberfläche. Die Maränen sind sonst nur als Schatten unter Wasser zu beobachten, die dicht an dicht einen Schwarm bilden. Reese hat die Art in Österreich bei einem Karpfenzüchter kennen- und lieben gelernt.

IN DEN NATÜRLICHEN SEEN wie dem Bodensee, im Norden im Seelenter oder im Plöner See sind sie rar geworden, denn: „Das Wasser ist zu sauber, es fehlt an Düngung. Die Brut findet keine Nahrung.“ Reese hilft also nach, hat jahrelang mit der schwierigen Zucht experimentiert, er setzt die Jungfische jedes Jahr in einen anderen Teich, damit ihre Eltern sie nicht auffressen. Nach drei Jahren ausgewachsen, frisch aus Reeses Räucherofen sind sie ein Hochgenuss, zart und aromatisch. Für diese Gaumenfreude lohnt sich alle Mühe, findet Reese. „Auch wenn ich nicht in die Zukunft schauen kann – Fische werden die Menschen immer essen wollen.“

www.fischzucht-reese.de

„Kein Hexenwerk“

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 gewährt. **Folge 21: Torsten Michel**, „Schwarzwaldstube“, Baiersbronn, serviert Taschenkrebs-Cannelloni mit grünem Spargel, Tintenfischen und Zitronengrasmarinade



ZUTATEN für 4 Personen

TASCHENKREBSE

6 Taschenkrebs (à 500 g),
6 l Gemüsebrühe

KREBSFOND

ausgebrochene Schalen von
3 Krebsen,
60 ml Olivenöl,
150 g Fenchelknolle,
200 g Staudensellerie,
200 g Karotten,
200 g Lauch,
2 reife Tomaten,
5 Knoblauchzehen,
10 weiße Pfefferkörner,
100 ml trockener Weißwein
50 ml Noilly-Prat,
10 Dillstägel,
Stiele von 1 Bund Kerbel,
3 l Fischfond, Meersalz,
Pfeffer aus der Mühle

TASCHENKREBSGELEE

200 g Zanderfilet,
200 g Garnelen, 1 Eiweiß,
100 g Champignons,
1 Tomate, Stiele von je 1 Bund Dill,
Kerbel und Estragon, 1 Thymianzweig, 2 Knoblauchzehen,
1 Lorbeerblatt, 50 ml Weißwein,
20 ml Ricard, 20 ml Noilly-Prat,
1 1/2 l Krebsfond (s. o.),
9 Blatt Gelatine

TASCHENKREBSVELOUTÉ

Taschenkrebschalen von den
restlichen 3 Krebsen,
40 ml Olivenöl, 100 g Karotten,
100 g Staudensellerie,
100 g Fenchel, 100 g Lauch,
5 g weiße Pfefferkörner,
3 g Korianderkörner, 1 Bund Dill,
300 g geschälte Tomaten,
50 g Tomatenmark,
250 ml trockener Riesling,
100 ml Noilly-Prat, 40 ml Cognac,

40 ml Portwein,
750 ml Krebsfond (s.o.),
250 g Sahne, Meersalz,
Pfeffer aus der Mühle,
Cayennepfeffer, 5 Blatt Gelatine

ZITRONENGRASMARINADE
30 g Limettenöl, 30 g Olivenöl,
Saft und abgeriebene Schale von
1 Biolimette, Saft und abgeriebene
Schale von 1 Biozitrone,
2 Stangen Zitronengras,
Fleur de Sel, Pfeffer aus der
Mühle, 2 Prisen Zucker

TASCHENKREBSSALAT

reserviertes Taschenkrebsfleisch,
Zitronengrasmarinade (s.o.),
Salz, Cayennepfeffer,
1/4 Bund Schnittlauch

CORAIL-EMULSION
20 g Hummercorail, 80 g Sahne,
120 g Krebsfond (s.o.),

6 g Zitronensaft, 2 Stängel
Basilikum, Salz, Cayennepfeffer

KORIANDERSAUCE

1 Eigelb, 60 ml Sonnenblumenöl,
30 ml geröstetes Sesamöl,
20 ml Limettenöl,
1 kleines Bund Koriander,
20 g kandierter Ingwer
(jeweils fein gehackt),
1 fein geriebene Knoblauchzehe,
15 ml Sojasauce, 1/2 TL Reisessig,
100 g Crème fraîche,
1 Msp. Dayong-Gewürz,
Salz, Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

40 sehr dünne grüne Spargel,
50 g Karotten, 50 g Lauch,
50 g Staudensellerie,
8 sehr kleine Tintenfische,
10 ml Olivenöl, Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
kleine Dillfähnchen



TORSTEN MICHEL ÜBER SEIN GERICHT:

„Das Gericht ist raffiniert, aber kein Hexenwerk. Krustentiere bieten wir immer wieder gerne an, die sind einfach sehr, sehr lecker. Auch gezupften Taschenkrebs hatten wir schon öfter, als Cannelloni steht er aber nicht jedes Jahr auf der Karte. Ein Kollege kam auf die Idee mit den Streifen, die wir durch unterschiedliche Saucen erzeugen: eine Hummersauce und ein klares Krustentiergelee. Auch wenn es kompliziert aussieht, verstehen unsere Gäste das Gericht sofort, wenn sie es probieren. Das ist mein Anspruch an jedes Gericht aus unserer Küche.“

Taschenkrebs

1 Taschenkrebs in der heißen Gemüsebrühe 14 Minuten gar ziehen lassen. Krebse aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen.

2 Scheren abtrennen und ausbrechen. Schalen reservieren für Fond und Velouté. Körper der Taschenkrebsse zerkleinern, gut waschen. Fleisch von 4 Krebsschalen für die Garnitur reservieren. Krebsfleisch mit der Gabel zerdrücken.

Krebsfond

1 Krebsschalen im heißen Olivenöl anbraten. **2** Gemüsewürfel, Tomatenwürfel, Knoblauch und Pfefferkörner hinzufügen. 8 Minuten unter Rühren gut anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly-Prat ablöschen, Kräuterstiele hinzufügen, einkochen lassen. Fischfond angießen. **3** Fond mit Salz und Pfeffer würzen, durch ein Haarsieb gießen, erkalten lassen.

Taschenkrebsgelee

1 Zanderfilet und Garnelen durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen und gut vermixen. **2** In einem Topf die gewolfte Masse mit dem Eiweiß, den fein geschnittenen Champignons, Tomatenwürfeln, Kräuterstielen, Thymian, Knoblauch und Lorbeerblatt gut vermixen. Mit Weißwein, Ricard, Noilly-Prat und 1½ l Krebsfond auffüllen. Langsam zum Kochen bringen, dabei öfter vorsichtig umrühren. **3** Nach dem Aufkochen nicht mehr rühren, die Flüssigkeit trübt sonst wieder ein. 1 Stunde köcheln. Es soll ½ l Flüssigkeit übrig bleiben.

4 Flüssigkeit vorsichtig durch ein Passiertuch gießen. Kalt eingeweichte, ausgedrückte Gelatine gründlich in die heiße Flüssigkeit rühren, mit Salz abschmecken. Gelee im Kühlschrank völlig erkalten lassen.

Taschenkrebsvelouté

1 Krebsschalen in Olivenöl 5 Minuten anbraten, klein gewürfeltes Gemüse, Gewürze und Dill hinzufügen. 10 Minuten anschwitzen. Krebsschalen nicht zu stark rösten, die Suppe wird sonst sehr intensiv. Tomaten und Tomatenmark dazugeben. Mit Riesling, Noilly-Prat, Cognac und Portwein ablöschen und ganz einkochen lassen. **2** Krebsfond und Sahne angießen, 40 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Suppe mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken, durch ein Haarsieb passieren. Es sollte ½ l Krebsvelouté übrig bleiben.

Zitronengrasmarinade

1 Limetten- und Olivenöl verrühren. Limettensaft und -schale sowie Zitronensaft und -schale unterrühren. Fein geschnittenes Zitronengras dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. **2** 30 Minuten ziehen lassen und dann durch ein feines Sieb gießen.

Taschenkrebsalat

1 Das zerplückte Taschenkrebsfleisch mit der Zitronengrasmarinade, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Schnittlauchröllchen dazugeben und für die Herstellung der Cannelloni verwenden. Bis dahin kalt stellen.

Zusammensetzung**der Cannelloni**

1 Ein leicht geöltes Blech faltenfrei mit Klarsichtfolie auskleiden. Kalt eingeweichte, ausgedrückte Gelatine gründlich in die heiße **Velouté** rühren. Abkühlen lassen. 2 mm hoch in das vorbereitete Blech gießen und im Kühlschrank durchkühlen lassen.

2 Danach die Matte mit der Folie vorsichtig herausheben, auf ein Arbeitsbrett legen. In 5 mm breite Bahnen schneiden. Diese vorsichtig auf ein neues Blech mit Klarsichtfolie legen. Vorsichtig beim Umsetzen den Streifen drehen. Die Folie von der Velouté muss jetzt oben sein. Diese nun behutsam abziehen.

3 Das **Taschenkrebsgelee** vorsichtig schmelzen lassen. Danach 3 mm hoch in das neue, bereits mit den Streifen ausgelegte Blech gießen. Im Kühlschrank durchkühlen lassen.

4 Kleine, perforierte Haushaltsfolie auf dem Arbeitsplatz ausbreiten und die kalte Geleematte in Rechtecke von 8 x 7 cm schneiden. Auf die vorbereitete Folie stürzen und die andere Folie vorsichtig entfernen.

5 Den abgeschmeckten **Taschenkrebsalat** darauf verteilen. Mithilfe der Folie zu kleinen, gefüllten Cannelloni rollen und bis zum Servieren kühl stellen.

Corail-Emulsion

1 Hummercorail, Sahne und Krebsfond im Thermomix mixen. Danach den Rühraufsatz und einen geöffneten Deckel verwenden.

2 90 Minuten bei 80 Grad laufen lassen. Mit Zitronensaft,

geschnittenem Basilikum, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

3 Durch ein feines Sieb streichen und abgedeckt bis zum Anrichten beiseitestellen.

Koriandersauce

1 Eigelb nach und nach mit dem Öl, dann mit den restlichen Zutaten verrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnitur

1 Spargelspitzen in Salzwasser kochen, eiskalt abschrecken. **2** Für die Vinaigrette sehr feine Karotten-, Lauch- und Staudenselleriewürfel schneiden und ebenfalls in Salzwasser kochen, eiskalt abschrecken. Spargel in der Vinaigrette marinieren.

3 Tintenfische abziehen, putzen, sauber spülen. Den Körper in Ringe schneiden, Tentakel und Spitze ganz lassen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen, die Tintenfische darin kurz sautieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

1 Taschenkrebscannelloni in der Mitte des Tellers platzieren. 2 kleine Tränen mit der Corail-Emulsion ziehen. Marinierte Spargelspitzen und Gemüsewürfchen außen herum anrichten.

2 Angeschwenkte Tintenfische und kleine Tupfen von Koriandersauce um den Cannelloni geben.

3 Mit kleinen Dillfänchen und der restlichen Zitronengrasmarinade vollenden.



Tragbare Kunst

Nicht zufällig lehnen diese Tabletts von Ethnicroft malerisch an der Wand – mit ihren organischen Formen und Farben taugen sie auch als Kunstobjekte. Entworfen wurden sie von der amerikanischen Künstlerin Dawn Switzer, der bemalte Glasboden ist von Rahmen aus Walnuss oder Metall umfasst. Verschiedene Größen, Farben und Formen ab € 39 ethnicroft.com, www.exedra-berlin.de



„Haferbrei ist Porridge ohne Marketingbudget.“

ISABELLE ROGAT, HEAD OF INNOVATION & DEI BEI DER AGENTUR THJNK

STARKER NORMANNE

Affineur Volker Waltmann aus Erlangen ist ein Meister seines Fachs: Hier stellt er regelmäßig einen besonderen Käse mit seiner Geschichte vor

Der Herbst ist perfekt, um den St. Paulin wiederzuentdecken: Ein Kartoffelgratin damit ist zum Niederknien, pur schmeckt er zu Rotwein oder Cidre – steckt in ihm doch der ganze Aromenreichtum der Normandie. Der halbfeste Schnittkäse aus Kuhmilch wurde einst im 19. Jahrhundert von Trappistenmönchen in Québec hergestellt, in Frankreich wird er seit 100 Jahren im Norden produziert, benannt nach dem heiligen Paulinus von Nola. Wenige kleine Produzenten stellen ihn noch bäuerlich aus Rohmilch her, wie die „Fromagerie des 2 Caps“ im Nord-Pas-de-Calais. Unter Anleitung eines Mönchs konnte unsere Fromagerie ihn als Rohmilchprodukt wiederbeleben. So ist ein „Käse-Schatz“ entstanden, der nicht in Vergessenheit geraten sollte.

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, GWA YOUNG BOARD



NEWS & TERMINE

FINE IN BADEN-BADEN
Patisserie aus Frankreich, Salami aus Italien, Käse aus Österreich und guter Wein: Die Genussexperten von City & More haben mehr als hundert handwerkliche Produzenten für die Genussmesse „Fine“ versammelt. Im Kurhaus Baden-Baden präsentieren sie vom 27. bis 29. Oktober ihre Schätze. kurhaus-badenbaden.de

VOM RÜSSEL ZUM RINGERL
Ab November wird im Gut Purbach am Neusiedler See der „Sautanz“ zelebriert: Spitzenkoch Max Stiegl lädt zum traditionellen Schlachtfest, bei dem ein Schwein gemeinsam mit den Gästen verarbeitet wird – vom Rüssel bis zum Ringerl, „weil Fleisch viel zu wertvoll ist, um vergeudet zu werden“, so Stiegl. <https://sautanz.stieglmax.at>

BERLIN KOCHT
Ein pralles Programm für Foodies, Genießer und Weinliebhaber bietet das Festival Eat Berlin vom 2. bis 12. November. Dinnerabende, Verkostungen, Ausstellungen und Filme widmen sich unterschiedlichen Genussthemen, bei denen junge Talente wie Großmeister auftreten. Von Streetfood bis Luxus ist alles dabei. www.eat-berlin.de

DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT



5€
Gutschein*
mit dem Code
FE23MAG

Feinschmecker-Shop Safranmayonaise im 3er-Set

Die Safranmayonaise wird für uns in einem Familienunternehmen in Sète an der südfranzösischen Mittelmeerküste hergestellt und ist der ideale Begleiter für köstliche Fischsuppen oder eine Bouillabaisse. (62,08 Euro / kg). 3 Gläser à 85 g.

Art. Nr.: 1463004 | Statt 17,70 € nur 14,90 €



FEINSCHMECKER Eierlikör

Intensive Fruchtigkeit der Kirschen, feine Vanillenoten und ein Hauch von Marzipan mischen eine perfekt harmonierende Komposition. Der vielschichtige, komplexe Geschmack verspricht Hochgenuss. (114,26 Euro/Liter). 350 ml, 22 % Vol.

Art. Nr.: 1377698
Statt 44,90 € nur 39,99 €



Giuseppe Giusti. Duo 3 Medaglie d'Oro – Il Denso im 2er-Set

Hervorragend harmoniert der Il Denso zu kräftigem Fleisch, gekochtem Gemüse und zu Salaten. **Unser Tipp:** Probieren Sie ihn auf einem frischen Pfirsich oder über Erdbeeren. (75,80 Euro/Liter). 2 Flaschen à 250 ml.

Art. Nr.: 1285238
Statt 49,90 € nur 39,80 €

DER FEINSCHMECKER „Profi-Allesschneider SKS700“

Limitierte Sonderedition. Made in Germany. Endlich eine stilvolle Maschine für alles! Exklusiv kommt hier der preisgekrönte Profi-Allesschneider SKS700 in einer limitierten Sonderedition in Kollaboration mit der deutschen Qualitätsfirma Graef. Eine Anschaffung fürs Leben.

Art. Nr.: 1396900 | Statt 849,99 € nur 749,00 €

IHRE BESTELLMÖGLICHKEITEN:

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

24 Stunden Bestellannahme:
Telefon: 030 / 469 06 20



JETZT EINFACH UND SCHNELL ONLINE BESTELLEN

Mit diesem QR-Code
können Sie Ihre Bestellung ganz
bequem online aufgeben.

Exklusiv und nur bei uns im Shop: Spaniens Beste – 5× Spitzen-Rioja & Olivenöl geschenkt



5+1-Set Feinschmecker-Shop Lacuesta Selecto mit Premium-Olivenöl

Exklusiv: Zusammen mit Weinscout Torge Thies haben wir diesen Lacuesta Selecto Privado zusammen als exklusive Abfüllung kreiert. 100% Tempranillo: Eine so herausragende Qualität sucht man zu diesem Preis meist vergeblich. Passt hervorragend zu Fleisch wie Rind und Wild, aber auch vegetarischen Gerichten, sowie zu alten, ausgereiftem Käse. Dazu schenken wir Ihnen das „Rincón de la Subbética“ von Almazaras de la Subbética, Siegeröl in der Kategorie „intensiv fruchtig“ beim Olio Award 2023.5 Flaschen à 0,75 l, Rotwein, 14 % Vol., enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1470566 | Statt 94,40 € nur 49,95 €



Unser Weinscout

Torge Thies, Geschäftsführer und Sommelier von „Die Weingaleristen“ in Hamburg, ist für den FEINSCHMECKER-Shop als Weinscout unterwegs. Er schätzt exquisiten Wein, berührende Musik und köstliches Essen, am liebsten alles zusammen. Wenn ein Wein es in Torges Auswahl schafft, ist das ein Siegel für Qualität.

Champagner Prestige

Von Bernard Remy. Ein Geheimtipp ist dieser Champagner samt Erzeuger: Der „Prestige“ betört mit gereiften Apfelnoten und kandierten Früchten. (58,33 Euro/Liter). 0,75 l, 12 % Vol., Frankreich, enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1470132 | 43,75 €



Champagner Carte Blanche

Der „Carte Blanche“ besticht mit weicher Fruchtigkeit, lebhafter Perlage und ausgewogenem Charakter. (43,73 Euro/Liter). 0,75 l, 12 % Vol., enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1470124 | 32,80 €

INS BESTE
LICHT
GERÜCKT



Junge Geschichte, rasanter Aufstieg: Die Maremma im Süden der Toskana ist Italiens dynamischste Weinregion. Eine Reise zu wagemutigen Winzern, Bordeaux-Blends mit Meersalznote und traumhaft schöner Landschaft

TEXT PATRICIA BRÖHM

Die Maremma im Abendlicht – der Blick reicht weit über die Rebhänge und malerischen Orte



Julia und Georg
Weber führen das
Weingut Monteverro
– ein Zugpferd der
südlichen Maremma

DIE SALZIGE NOTE DER WEINE,
DIE DER LEICHTEN MEERESBRISE
ZU VERDANKEN IST, SIE HAT
EINEN EIGENEN NAMEN: „SAPIDITÀ“



Blick vom Weingut
Monteverro bis
zur Küste und den
Monte Argentario



D

er Weg zu Georg Webers Lieblingsparzelle führt vorbei an einer 150 Jahre alten Körkeiche und einem Gemüsegarten, in dem Auberginen, Tomaten und Zucchini wachsen. Zwischen den Weinreben stehen auch immer wieder Bienenkörbe, selbst ein alter Olivenhain darf hier noch stehen, auch wenn er kostbares Rebland in Anspruch nimmt: „Aus Respekt vor der Natur“, sagt Weber. Der Ort, wo sein bester Cabernet Franc wächst, ist postkartenreif: schnurgerade hangabwärts gepflanzte Weinstöcke bis zum Tyrrhenischen Meer in der Ferne, Richtung Nordosten zeichnet sich im Dunst das auf einem Hügel gelegene Städtchen Capalbio ab. „Aurora“ nennen Webers Mitarbeiter intern diese Parzelle – weil sie als einzige Richtung Osten angelegt ist und schon ab sechs Uhr Morgensonnen hat.

Weber, Spross einer bayerischen Unternehmerfamilie und Teilzeit-Toskaner, verbindet mit der Parzelle eine emotionale Erinnerung: „Genau hier fand vor 20 Jahren der Handshake statt. Es ist sozusagen der Geburtsort von Monteverro.“ Der Vorsitzer habe sogar versucht, ihm vom Kauf abzuraten: „Die Gegend war lange nur für Massenweinproduktion bekannt.“ Doch der damals 25-Jährige war sicher, den perfekten Standort für seinen Traum vom eigenen Weingut gefunden zu haben. Er fühlte die leichte Brise, die vom Meer herüberwehte, er atmete den Duft der Wildkräuter und -blumen: „Mir war klar: Diese Küste hat irres Potenzial.“

Damals, Anfang der 2000er-Jahre, habe der südlichste Zipfel der Toskana „noch im Dornröschenschlaf“ gelegen, so Weber. Heute ist das hügelige Hinterland der toskanischen Küste rund um Grosseto und bis hinunter zur Halbinsel Monte Argentario gefragtes Terroir. Ausgehend von Bolgheri ganz im Norden der Maremma, wo mit dem Aufstieg der Supertoskaner Sassicaia, Guado al Tasso und Ornellaia ein regelrechter Ausverkauf von Land einsetzte, verließ die Entwicklung immer weiter Richtung Süden. Große Namen der italienischen Weinsszene, von Frescobaldi bis Antinori, von Mazzei bis Zonin, sicherten sich hier Ländereien. Trotzdem hat sich die Region bis heute ihre Ursprünglichkeit bewahrt.

Das Weingut Monteverro, von Georg Weber, seiner Frau Julia und dem Önologen Matthieu Taunay geführt, zählt zu den Zugpferden der südlichen Maremma. 60 Hektar konnte Weber damals kaufen, aber er wollte keine Monokultur: Nur zwei Drittel der Fläche sind mit Reben bepflanzt, sie werden organisch bewirtschaftet. Auf dem Rest wachsen Olivenbäume und mediterrane Macchia – der immergrüne Buschwald, der mit seiner Vielfalt an Pflanzen von Lavendel über Rosmarin und

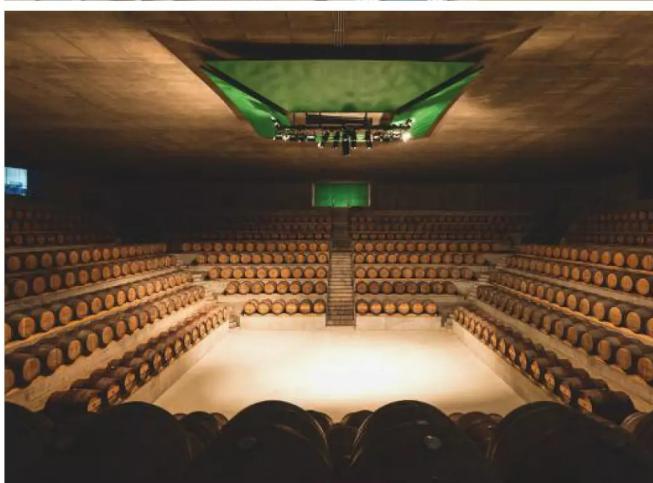


Eva Barrata und ihr Mann Javier Pedrazzini setzen in ihrer Tenuta Monteti auf die klassischen Rebsorten des Bordeaux

Thymian bis Haselnuss ebenfalls die Aromatik der Weine prägt. Und dann ist da noch das, was man in der Maremma die *sapidità* nennt, eine salzige Note, die der Meeresbrise zu verdanken ist. Das Monteverro-Team setzt – mit Ausnahme einiger Vermentino-Rebberge – ganz auf französische Rebsorten, auf Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, aber auch auf Merlot, Syrah, Grenache, Petit Verdot und etwas Chardonnay.

Georg Weber hat es der Cabernet Franc in seiner südlichen Ausprägung besonders angetan. Im Flaggschiff-Wein Monteverro, einem Bordeaux-Blend, aber auch unverwechselbar ein Toskaner, sorgt er für den frischen, langen Abgang: „Das ist typisch Maremma, diese Würzigkeit und die Macchia-Noten“, sagt Weber. Er und seine Frau leben nach wie vor bei München, doch die Ferien verbringen sie mit den Kindern auf dem Weingut. Auf der Terrasse trinkt das Ehepaar dann gern den eigenen Chardonnay. Der gilt er als einer der Besten der toskanischen Küste und erinnert mit seiner Frische, Mineralik und der leicht salzigen Note an einen großen Meursault.

Die Webers sind nicht die Einzig, für die das pittoreske Städtchen Capalbio mit seinem mittelalterlichen Ortskern zum zweiten Lebensmittelpunkt wurde. Angezogen von der Ruhe und der unberührten Landschaft, haben viele Römer hier Wochenenddomizile. Auch Eva



**Paolo Panerai,
Mitinhaber von
Rocca di Frassi-
nello, und der
spektakuläre
Barriquekeller**

Baratta und ihr argentinischer Ehemann Javier Pedrazzini, ein ehemaliger Diplomat, pendeln zwischen Rom und Capalbio. Barattas Eltern hatten schon kurz vor der Jahrtausendwende hier Land gekauft. Tenuta Monteti heißt ihr Weingut, benannt nach dem mächtigen Hügel, an dessen Fuß es liegt. Wie selbstverständlich fügen sich die Reben in das grüne Tal.

Wegen der hohen Temperaturen im Sommer verzichtet das Paar auf die angestammte Rebsorte der Toskana, den Sangiovese, konzentriert sich stattdessen auf die Bordeaux-Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. Hinzu kommt Alicante Bouquet, die den Weinen Eleganz verleiht: „Wir wollten keine tanninstarken Kraftpakete“, sagt Pedrazzini. Er schenkt ihren Paradewein Monteti ins Glas, ein komplexer, tiefründiger Roter, der die Stilistik einer Bordeaux-Cuvée mit viel lokalem Ausdruck verbindet.

Eva Baratta legt großen Wert auf den individuellen Ausdruck des Terroirs: „Wir verstehen uns nicht als Weingut mit 28 Hektar, sondern als eines mit 28 mal einem Hektar.“ Jede Kleinstlage soll für sich sprechen, deshalb werden die Trauben nach Parzellen gelesen und auch vinifiziert. In die Cuvée des Monteti gehen oft mehr als 20 verschiedene Weine ein, dieser Vielfalt verdankt er seine Komplexität. Insgesamt produziert man nur drei Weine: neben dem Monteti den vollmundig-würzigen

WO BEREITS DIE ETRUSKER WEIN ANBAUTEN, ENTWERFEN HEUTE STARARCHITEKTEN BEEINDRUCKENDE GÜTER

Caburnio und seit einiger Zeit den TM, einen „ernsthaften Rosé“, wie Baratta sagt. Was sie damit meint? Dass die Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc mit derselben Präzision gemacht ist wie die beiden anderen Weine: Die Trauben werden bei Sonnenaufgang gelesen, wenn die Zuckergrade geringer und die Säurewerte höher sind. „Ein Rosé mit viel Struktur“, sagt die Chefin. „Wir trinken ihn als Aperitif sowie zu Fisch und Meeresfrüchten.“

Nicht nur engagierte Quereinsteiger folgen im Hinterland der Küste ihrer Passion – längst haben auch die Granden der italienischen Weinszene die Vorzüge der südlichen Maremma für sich entdeckt. Antinori betreibt bei Castiglione della Pescaia das moderne Weingut Le Mortelle, Frescobaldi eröffnete 2011 die Tenuta Ammiraglia in Magliano. Und das bei Suvereto gelegene Weingut Petra der Familie Moretti schaffte es mit seiner wegweisenden Architektur von Mario Botta sogar in die eine oder andere Architekturzeitschrift.

Auch Rocca di Frassanello nördlich von Grosseto entstand am Reißbrett eines berühmten Architekten: „Es ist das erste und einzige Weingut, das von Renzo Piano entworfen wurde“, sagt Kellermeister Massimo Casagrande stolz. Der ziegelrote Bau liegt umgeben von 89 Hektar Weinbergen nahe dem Dorf Giuncarico, wo die Etrusker schon vor 3000 Jahren Weinbau betrieben. Das Projekt, eine Kooperation zwischen dem Bordelaiser Château Lafite Rothschild und dem italienischen Medienunternehmer Paolo Panerai, begann im Jahr 2000. Hier wurde groß gedacht: Im monumentalen Barriquekeller erheben sich wie bei einem antiken Amphitheater von einem zentralen Punkt aus die Ränge, auf denen sich 2500 Fässer bester französischer Tonnellerien reihen.

„Wir sind hier 30 Meter unter Meereshöhe“, sagt Casagrande. „Dies ist der tiefste Punkt des Weinguts, das Sie sich wie eine auf den Kopf gestellte Pyramide vorstellen können.“ Hier reift auch der Topwein des Hauses, der reinsortige Merlot Baffonero. „Die tonhaltigen Böden und die Nähe zum Meer sind perfekt für die Rebsorte“, sagt Casagrande. Er macht keinen Hehl daraus, dass der enorm komplexe Wein mit seinen Noten von Tabak, Schokolade und Kaffee als freundschaftliche Kampfansage an den wohl berühmtesten Merlot Italiens gedacht ist, den Masseto, der weiter nördlich in Bolgheri wächst.

Doch ohne Elisabetta Geppetti, die Grande Dame der Maremma, wäre die Entwicklung der vergangenen 20 Jahre kaum denkbar. Seit den 1980er-Jahren ist die



Von Stararchitekt Renzo Piano stammt der Entwurf für das Weingut Rocca di Frassinello

studierte Kunsthistorikerin mit der feuerroten Haarmähne eine engagierte und eigenwillige Botschafterin der Region. Schon damals glaubte sie an das Potenzial des Landes und schuf, gemeinsam mit dem legendären Antinori-Önologen Giacomo Tachis, den ersten Supertoskaner der südlichen Maremma, den sie Saffredi taufte.

Der Weg zu Geppettis Weingut Fattoria Le Pupille führt ins Hinterland von Grosseto. Genau dann, wenn man glaubt, sich zwischen grünen Hügeln, Weinbergen und dichten Olivenhainen endgültig verfahren zu haben, taucht an einer piniengesäumten Straße ein sonnengelbes Landhaus auf.

Le Pupille ist die Heimat des Saffredi, aber die Fattoria ist ebenso berühmt für ihren Morellino di Scansano, wie man hier den Sangiovese nennt. Seit 2019 ist Geppettis Sohn Ettore Rizzi für das Winemaking zuständig, er schenkt einen Morellino di Scansano Riserva seines ersten Jahrgangs ins Glas – ein Sangiovese mit zehnprozentigem Cabernet-Sauvignon-Anteil, ein eleganter Wein mit Rückgrat und Tiefgang, der nach mediterranen Kräutern schmeckt. „Das hügelige Hinterland der Küste ist für mich großes Sangiovese-Terroir“, sagt Rizzi begeistert. „Die Weine reifen hier besser aus als in den höheren Lagen des Chianti Classico. Sie entwickeln mehr Süße, sind weniger rau und insgesamt früher zugänglich.“

FOTOS: SARA MATTHEWS, MATTEO SERPI

WEINEMPFEHLUNGEN

Monteverro

2018 Terra di Monteverro. Bordeaux-Blend mit Maremma-Charakter, Aromen von dunklen Beeren und mediterranen Kräutern; präsente, fein strukturierte Tannine. Bezug: www.superiore.de, € 15

Früchten, Kaffee und Gewürzen. Vollmundig mit reichlich Länge am Gaumen. Bezug: www.superiore.de, € 15

Le Pupille

2020 Poggio Valente. Hundert Prozent Sangiovese, ein Zweitwein mit Kraft, Eleganz und Frucht. Aromen von dunklen Beeren, fein gewobene Tannine. Bezug: www.lieblings-weine.de, € 41,50

Tenuta Monteti

2015 Monteti. Ein echter Toskaner aus Bordeaux-Rebsorten mit Aromen von dunklen Beeren, vollen Tanninen und langem, komplexem Abgang. Bezug: www.50second-finish.de, € 34,50

Poggio Argentiera

2021 Bellamarsilia. Fruchtig-vollmundiger Sangiovese mit gut eingebundenem Tannin, Aromen von roten Früchten und balsamischen Noten. Bezug: www.meranerweinhaus.com, € 12,80



Elisabetta Geppetti
von der Fattoria
Le Pupille ist eine
leidenschaftliche
Botschafterin der
Region

SPEED-TOUREN DURCHS
WEINGUT, LADESTATIONEN
FÜR E-AUTOS – DER
NACHWUCHS HAT GUTE IDEEN



Jungwinzer
Giovanni Frascolla
(M.) vom Wein-
projekt Poggio
Argentiera bei der
Fassprobe



Pulpo mit Panzanella
(toskanischem Brot-
salat) und Gazpacho
im Restaurant
„La Dogana“

Rizzi und seine ältere Schwester Clara, die den Export managt, sind beide unter dreißig und stehen für das junge Gesicht der Maremma: „Wir glauben an diese Region“, sagt Rizzi, der in Pisa Weinbau studiert hat. Auf den Klimawandel reagiert er, indem er etwa mit neuen Pflanzungen in höhere Lagen ausweicht und viel Zeit in die Laubarbeit investiert, um die Alkoholgrade in Schach zu halten: „Unsere Weine sollen auch weiterhin straff, präzise und saftig sein.“

An eine große Zukunft der Maremma glaubt auch die Familie Frascolla, die bei Suvereto das renommierte Weingut Tua Rita betreibt. Vor einigen Jahren entschied sich Stefano Frascolla, noch weiter im Süden der Region bei Grosseto zu investieren. Poggio Argentiera heißt das junge Projekt mit Start-up-Spirit, um das sich heute weitgehend sein Sohn Giovanni kümmert. „Gut gemachte, zugängliche Qualitätsweine für jeden Tag, die auch die junge Generation ansprechen“, so beschreibt er seine Mission. Gekeltert wird in einer Lagerhalle neben dem mehr als 100 Jahre alten Landhaus Podere Adua, alles wirkt noch etwas improvisiert, hat den charmanten Charakter eines Garagen-Weinguts.

„Ich habe bewusst ein sehr junges Team aufgebaut, wir sind alle im selben Alter“, sagt der 26-Jährige. Er hat Önologe studiert und weiß dennoch die fachliche Rückendeckung der erfahrenen Kollegen des elterlichen Weinguts zu schätzen. Manches allerdings ist für einen Winzer seiner Generation nicht verhandelbar, etwa die ökologische Bewirtschaftung der Weinberge, auch ganz ohne Zertifizierung. Seine 21 Hektar liegen alle im Gebiet der DOCG Morellino di Scansano. Der Bellamarsilia mit seinen mineralischen und kräutrigen Noten ist ein zeitgemäßer Sangiovese von der Maremma-Küste: rein-sortig, Ausbau im Stahltank und etwas gekühlt zu servieren. Und der beste Beleg dafür, dass man in der Maremma noch Gutes zu fairen Preisen bekommt – auch wenn die bekannten Namen längst im Highend-Segment mitspielen. „Die Tannine fallen hier weicher und subtiler aus als im Chianti Classico, deshalb lassen sich diese Weine auch jung genießen“, sagt Frascolla.

Der Nachwuchswinzer ist gewappnet für die Zukunft, hat zusätzliche Weinberge gepflanzt, einen neuen Verkostungsraum gebaut und sehr zeitgemäße Ideen für die Vermarktung: Weil Poggio Argentiera an einer beliebten Route Richtung Meer liegt und es an Sonnenstunden nicht mangelt, will er Solarpanele und Aufladestationen für Elektroautos installieren. Mit seinem Team hat er eine Speed-Tour entwickelt, bei der man in 30 Minuten das Weingut kennenlernen kann – inklusive Kellerbegehung, kleiner Verkostung und Imbiss. „So können Besucher die Landschaft der Maremma und unsere Weine entdecken, während ihr Auto auflädt.“ Überraschende Ideen für eine uralte Weinlandschaft – von der Maremma ist offensichtlich noch viel zu erwarten. ■

GUT ESSEN

Il Pellicano

Die Terrasse des Restaurants im gleichnamigen Hotel auf der Halbinsel Monte Argentario genießt Kultstatus, Meerblick und Gourmetküche locken auch Italiens High Society. Die hausgemachten Taglierini mit Zitronenbutter und kantabrischen Sardellen und die gewitzte Interpretation der Zuppa Inglese sind einen Besuch wert, ebenso ist es die Weinkarte mit ihren rund 2000 Positionen. www.hotelilpellicano.com

La Dogana

Unkompliziertes Strandlokal, zehn Autominuten vom Weingut Monteverro entfernt. Die *ultima spiaggia* ist einer der südlichsten Strände der Toskana. Hier werden Fisch, Meeresfrüchte und Pasta serviert, durchaus mit kulinarischem Anspruch, auch die Weinkarte kann sich sehen lassen. Perfekt für den Sundowner: die Lounge Bar. www.ladoganacapalbio.it

La Selva

Das ganzjährig geöffnete Fischlokal mit seiner großen Terrasse außerhalb von Capalbio ist auch bei den Einheimischen beliebt. Gute Beziehungen zu örtlichen Fischern sorgen dafür, dass reichlich bestückter Meeresfrütesalat, Maltagliati mit Muscheln und Bottarga oder rote Shrimps mit Zitronensauce ultrafrisch auf den Tisch kommen. Gut sortierte Weinkarte. www.laselvacapalbio.com

Trattoria Enrico Bartolini

Im Hinterland von Castiglione della Pescaia liegt die ziegelrote Trattoria mit Fine-Dining-Anspruch. Toskanische Tradition wird hier kreativ interpretiert, mit Vorliebe auf dem Grill wie bei der über Holzkohle gebackenen Zwiebel mit Aal und Foie gras oder der Taube mit einer Sauce aus fermentierten Trauben. www.enricobartolini.net

RUHIG SCHLAFEN

Locanda Rossa

Zwischen Capalbio und dem Meer liegt das ehemalige Landgut im Grünen. Schöner Pool, die Zimmer und Suiten haben alle einen kleinen Garten. Im Restaurant schmecken die hausgemachten, mit geraschelter Aubergine und Ricotta gefüllten Tortelli al Plin genauso gut wie der Wolfsbarsch vom Grill. DZ ab € 180. www.locandarossa.com

Alle Adressen digital

Einfach den QR-Code scannen
oder unter feinschmecker.de/adress-guides PDF herunterladen.





FELIX AUSTRIA!

Viele ausgezeichnete Sommeliers der Alpenrepublik sind aus der deutschen Weinszene nicht wegzudenken. Hier empfehlen sie ihre Geheimtipps aus der Heimat!

2019 Rosé Espere,

Matthias Warnung, Kamptal

€ 22,90, www.viniculture.de

Der Rosé von Matthias Warnung ist womöglich der einzige Wein in unserem Keller, den ich ausschließlich für mich gekauft habe. Mit easy cheesy Sommer-Rosé hat das nichts am Hut: Espere schmeckt nämlich tief, zart salzig und fein hefig, wie das sonst nur Jahrgangschampagner kann. Verändert sich von Tag zu Tag, wenn er mal auf ist, und es gibt nichts Besseres zu dem kleinen Stück Rohmilchkäse am Feierabend.



2018 Blaufränkisch Ried Bodigrauen,

**Anna & Oscar Szemes,
Mittelburgenland**

€ 55, www.szemes.at

An unseren Ruhetagen lieben wir die Abgeschiedenheit und die Stille unseres Hohensteiner Waldes. Wir lassen uns Sauerteigpizza liefern und trinken dazu elegante und feine Rotweine wie den Blaufränkisch von Oscar und Anna Szemes. Er ist kernig, hellfarbig, ganz ätherisch und begeistert mit behutsamem Umgang mit dem Holz.

ALEXANDRA REHBERGER
Gastgeberin,
Hotel Schloss Hohenstein,
Ahorn bei Coburg

2013 Zierfandler Mandl-Höh,

Johann Stadlmann,

Thermenregion

€ 37,50, www.geisels-weingalerie.de

Der geht immer und überall: Unfassbar verkannte Rebsorte, dieses spezielle Tag- und Nacht-klima, der Muschelkalk. In großen Schlucken trinken und innehmen. Meditationswein.





GERHARD RETTER
freier Sommelier und
Weinberater, München



2022 Roter Veltliner Ried Reisenthal, Mantlerhof, Kremstal

€ 25,50, www.grubis-weine.de
Fast im Alleingang hat Familie
Mantler diese alte Rebsorte in die
Neuzeit gerettet – kraftvoll, cremig,
herrlich saftig!



**2019 Gelber Muskateller
Ried Perz, Gross, Steiermark**

€ 35,90, www.bremer-weinkolleg.de
Für mich der Inbegriff der Rebsorte.
Würze und Frucht bleiben zart und
elegant. Holunderblüte, Melisse,
kristalline Struktur, ein einzigartiger
Wein! Zu pochierten Saiblingen,
Gemüse, Couscous oder Sushi.



**2021 Rosé A Glimmer of Hops,
Weninger, Mittelburgenland**

€ 14,90 (0,5 l), www.weinfurore.de
Ein bissel verrückt sind wir ja auch
in Österreich! Hier veredelt wilder
Hopfen den Blaufränkisch Rosé.
Noten von Rosmarin, Hagebutte
und erdige Anklänge ergeben im
Spiel mit dem Hopfen mehr als eine
seichte Operette. Passt zu Gulasch,
Wild, Jause, Rote-Bete-Risotto.
La vie en rose!

**2020 Sauvignon Blanc Ried
Klausen, Weingut Neumeister,
Vulkanland Steiermark**

€ 26, www.koelner-weinkeller.de
Mein persönlicher Sauvignon-
Favorit kommt jedes Jahr in meinen
Weinkeller! Er besticht durch
Finesse und Eleganz und zeigt
eindrucksvoll die Präzision, die
ein Steiermark-Sauvignon
hervorbringen kann. Für mich steht
er sogar über vielen bekannten
Loire-Weinen. Er braucht immer
ein paar Jahre in der Flasche, aber
dann ist er groß.



**2019 Riesling Ried Stradenberg,
Weingut Fischer, Steiermark**

€ 22,50, www.weinmoral.berlin
Eine der faszinierendsten Ent-
deckungen der letzten Jahre! Die
Geschwister Fischer führen einen
hoch ambitionierten Kleinbetrieb,
der mit Handwerkskunst und Nach-
haltigkeit überzeugt und ihr Herz-
blut spüren lässt. Ihr Riesling zeigt
eindrucksvoll, dass es auch in der
Steiermark hervorragendes Terroir
für diese Rebsorte gibt!

**2019 Vivas, Bioweingut
Ploder-Rosenberg, Steiermark**

€ 18,80, www.shop.doellerer.at
Immer wieder bin ich beeindruckt,
wenn ich diese Cuvée im Glas
habe. Frisch, blumig und dennoch
mit einer faszinierenden Tiefe und
Komplexität. Seit einem Besuch
auf dem Weingut und der Führung
durch Winzer Manuel Ploder bin
ich begeistert!



**SEBASTIAN
RUSSOLD**
Sommelier, Kölner
Weinkeller,
und Gewinner
Sommelier Trophy
2021/2022

SOMMELIER-TIPPS



2021 Blaufränkisch Cric, Markus Altenburger, Burgenland

€ 18,50, www.korkenkonzept.de
Wenn ich entscheide, steht sehr oft Blaufränkisch auf dem Tisch. Der Cric macht einfach Spaß! Er ist kraftvoll und komplex, ohne behäbig zu sein, strukturiert, und die kühle Beerenaromatik ist niemals kitschig.

2019 Morillon Ried Schemming, Fischer Weine, St. Anna am Aigen, Steiermark

€ 29, www.fischer-weine.at
Dieser Wein begegnete mir kurz vor Schluss des letzten Tages auf der VieVinum – der großen Weinmesse in Wien. Welch ein Glück. Wenn es nach drei Tagen Messe ein Wein schafft, mich richtig zu berühren, dann: Hut ab!

2018 St. Laurent, Johannes Trapl, Carnuntum

€ 17,50, www.korkenkonzept.de
Den Wein habe ich mit Blick auf die Gänsezeit auf dem Schirm. Ein sehr eleganter Vertreter, im Bukett der Duft von Ribisel und Kirsche. Am Gaumen mittelkräftig, feine frische, fast minzige Noten, abgerundet von schwarzen Pfefferaromen.

IRIS GIESSAUF
Sommelière,
„Essers
Gasthaus“,
Köln

JOHANNES SCHELLHORN Bar Freundschaft, Berlin

2022 Grüner Veltliner Neuland, Herbert Zillinger, Niederösterreich

€ 12,80, www.weinfurore.de
Einer der wenigen Weine, die ich immer zu Hause habe, und Sie müssen wissen, ich trinke zu Hause äußerst selten. Er ist so unglaublich süffig und hat trotzdem Anspruch! Wenig Alkohol, viel Trinkfreude. Ausschanktauglich sowohl für die Verwandtschaft als auch für Freaks wie uns.

2022 Riesling Hollerin, Leo Alzinger, Wachau

€ 27,90, www.weinkontor-sinzing.de
Manchmal geht es auch klassisch zu im Hause Schellhorn. Das ist ein Riesling, den die Kids in Neukölln als oldschool betiteln und die alten Haudegen als modern bezeichnen. Für mich ein Archetyp des österreichischen Weißweins: Er ist trocken, am Gaumen saftig und duftet nach Marille, Melone und Heu.

2018 Güterweg Neckenmarkter Ried Bodigraben, Kolfok, Burgenland

€ 46, www.shop.weinamlimit.de
Der Blaufränkisch von Stefan Wellanschitz beschert uns eine bis heute andauernde Freundschaft. Struktur, Säure, Frische, Trinkfluss: vier Attribute, die den Wein beschreiben und erklären. Viel Spaß!



2020 Rosé Querschnitt, Kolfok, Mittelburgenland

€ 28,50, www.weinamlimit.de
Im Sommer war ich im Burgenland unterwegs und bin im Örtchen Neckenmarkt gelandet. Uns wurde ein Roséwein von Kolfok serviert – herrlich unkonventionell, unfiltriert und im Holz ausgebaut. Ein Rosé, der mit Würze und Länge überzeugt!

2016 Blanc de Noirs Gumpolds- kirchen Große Reserve, Fred Loimer, Niederösterreich

€ 39,90, www.guteweine.de
Österreich kann auch Sprudel auf Top-Niveau – wie die Sekt von Fred Loimer aus dem Kamptal. 100 % Pinot Noir, dreieinhalb Jahre auf der Hefe und minimal Schwefel.

2022 Grüner Veltliner Ried Bürsting, Ebner-Ebenauer, Weinviertel

€ 24,90, www.tesdorpf.de
Der perfekte „Schnitzel-Wein“: Frisch, herrlich knackig und trotzdem eine schöne Würze – ein Wein mit extrem viel Trinkfluss.

YVONNE TSCHEBULL Gastgeberin, Restaurant „Tschebull“, Hamburg



WEIN AUS NIEDERÖSTERREICH.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Niederösterreich – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Hier entstehen Weine, die vielfach ausge-

zeichnet und dennoch am Boden geblieben sind. Kunstwerke aus Natur, Tradition und Vision, komplex und lebhaft zugleich. [österreichwein.at](http://oesterreichwein.at)

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

NEWS & TERMINE

KAFFEE AHOI!

Dieser Kaffee ist wohl der nachhaltigste der Welt: Atinkana aus der Schweiz. Das Unternehmen unterstützt aktiv Aufforstungen im Nebelwald Kolumbiens und transportiert die Kaffeebohnen ausschließlich per Segelschiff, Bahn und Lkw, die mit Wasserstoff betrieben werden.

www.shop.atinkana.org

WHISKY-KULTUR

Seit 26 Jahren treffen sich Whiskyfreunde, Destillerien und Händler aus aller Welt in Frankfurt. Die InterWhisky erwartet im Palmengarten rund 8000 Besucher, es gibt schottische und irische Spezialitäten zu essen und viel Musik.

24.-26.11., Frankfurt,
www.interwhisky.de

WEIN UND SPIELE

Für seine VIP-Besucher setzt der Deutsche Fußball-Bund auf deutsche Weine – bei ausgewählten Spielen der Nationalelf der Frauen und Männer wird der Dresdner Sommelier Jens Pietzonka an seiner Weinbar ausschenken. In verdeckten Verkostungen machten das Rennen etwa diese Güter: Nik Weis, Mosel; Philipp Kuhn, Pfalz; Weingut Klumpp, Baden und Christian Hirsch, Württemberg. www.deutscheweine.de



Immer gut versorgt

Ein Leben lang ein Glas Wein täglich – das ist eine schöne Vorstellung.

Tatsächlich macht's Kai Kenngott (Foto) möglich: Als Chef der Weinbar „Wine in the Hood“ in Wiesbaden verspricht er allen Mitgliedern (die Zahl ist auf 500 begrenzt) den täglichen Drink, sofern sie die einmalige Gebühr von 280 Euro bezahlen. Die Weinbar steht aber auch Nichtmitgliedern offen und lockt mit Käse, Schinken und Wurst, Seafood und Knabberereien und sehr guten Weinen von Winzern wie Juliane Eller, Schloss Reinhartshausen, Sauska aus Ungarn und einer langen Reihe von Wermut. Ab November gibt's Schweizer Käsefondues. Events und Tastings werden regelmäßig angeboten. www.wineinthehood.de



„Jon Bon Jovi kam auf einen Besuch in die ‚Sansibar‘. Seinen Wein Hampton Water hat er zum Glück in ausreichenden Mengen dagelassen. Der läuft nämlich wie verrückt.“

HERBERT SECKLER, „SANSIBAR SYLT“, QUELLE: „ICON 2023“



FABELHAFTER KAFFEE von „Röstzeit“ in Hilden: Brasil Esmeril, geerntet in Minas Gerais in 1000 Meter Höhe, an der Luft fermentiert. Noten von Kakao, Nuss, Süßkirschen, Cassis, etwas Pfeffer. Der beste Brasil-Kaffee seit Langem.

250 G € 9,50, ROESTZEIT.DE

54 neue Rezepte, exklusiv für Sie entwickelt.

Aus Liebe zum Kochen

essen & trinken

*Südtirol
DIE BESTEN
ADRESSEN*

*ZITRUS-
FRISCH
Desserts
mit Limette*

*ZARTER
SCHMELZ
REZEPTE
MIT KÄSE*

*FÜR GÄSTE:
SCHMOREN
MIT STIL*

**Bezaubernde
Plätzchen**

Domino-Spitzen, Baiser-Blüten, Spekulatius-Kringel
und Lebkuchen-Sterne – einfach hinreißend!

www.esSEN-und-trinken.de • 11/2023 • 5,20 €

*Köstliche Kreationen –
zum Vernaschen schön*

Jetzt kennenlernen:
www.esSEN-und-trinken.de/magazin

SCHÖNE NEUE KÜCHENWELT



Endlich bekommt die Küche die Aufmerksamkeit, die ihr gebührt. Herz des Hauses, heißt es oft. Dabei fristet sie nicht selten ein funktionelles Schattendasein. Mit edlen Materialien, dezenten Farben und wohnlichem Stauraum avanciert sie zum eleganten Mittelpunkt

TEXT GABRIELE THAL



CHARMANTE LIAISON

Linke Seite: Markantes Nussbaumholz, beleuchtete Vitrinenoberschränke mit bronziertem Glas und grüner Marmor für Arbeitsplatte und Wandnische. Dank des edlen Materialmixes von Programm „Chronos 2.2“ schließt sich die offen gestaltete Küche harmonisch an den Wohnraum an.
www.lottocento.it

GOLDENE ZEITEN

Fenix nennt sich das innovative Material der Arbeitsplatte, ein Acrylharz, das durch Laserstrahlhärtung unempfindlich und zudem superseidig und extrem matt ist. Umso mehr können Spülbecken und Gaskochfeld im Farbton Champagner glänzen. Sie sind nahtlos in die Oberfläche eingelassen: Das ist schick und leicht zu reinigen. Den Trendton Champagner tragen auch die schlanken Oberschränke und die Griffe. Küchenprogramm „Maxima 2.2.“
www.cesar.it





DUNKLES GEHEIMNIS
Mattes Schwarz für Push-to-open-Schubladen, warmes Echtholz mit durchgehender Maserung für Hochschränke und dunkler Marmor für die scheinbar schwelende Arbeitsfläche mit Schattenfuge: Diese Kombination erfreut uns schon ein paar Jahre, und ihr Potenzial ist noch lange nicht ausgeschöpft. Funktionales Plus: Hinter den Türen, die sich platzsparend ganz in die Schrankwand versenken lassen, wartet diskret eine vollwertige Arbeitsfläche samt Anschluss für Elektrogeräte auf ihren Einsatz. Küchenprogramm „Work's“. www.eggersmann.com

HEKTIK? KOMMT IN DIESEN HARMONISCHEN KÜCHEN NICHT AUF. SANFTE FARBEN UND SUBTILE MASERUNGEN SCHAFFEN EINE UNAUFGEREGETE ATMOSPHÄRE. NICHTS LENKT VOM ZUBEREITEN UND GAREN AB

ALLES IM FLUSS
Wie gegossen lässt „Silestone HybriQ“ die Arbeitsfläche erscheinen, in die sich randlos und geschmeidig Spüle und Gasherd integrieren. Es imitiert authentisch die Optik von matt poliertem Naturstein (hier Sandstein „Brass Relish“), verbessert aber seine Eigenschaften: Das Material aus Mineralien, Quarz und recycelten Werkstoffen ist kratz- und stoßfest, fleck- und säureunempfindlich – mit anderen Worten: herrlich pflegeleicht. www.cosentino.com





KURVENREICH

Fronten aus luftigem Rattan-geflecht und filigranen Eichenstäben, die feine Rundungen erlauben: Den lichten Riegel ergänzt eine dicke, ebenfalls geschwungene Arbeitsfläche aus Mikrozement, die eine Schattenfuge zum Schweben bringt: ein gelungenes Beispiel für schmale Küchen, denn diese maßgefertigte Lösung nutzt einen Wohnungsflur und schafft mit Leichtigkeit eine Sichtachse bis zur Fensterfront.

www.carlo-berlin.com



BILDSCHÖN

Wie ein Passepartout rahmt die helle Wand die grifflosen Einbauschränke ein, die jede Menge Stauraum und den Küchschrank verbergen sowie Backofen und Dampfgarer auf bequemer Arbeitshöhe integrieren. Die vertikalen, feinen Lamellen brechen spannend das Licht und lassen die geschlossene Front lebendig wirken. „Corisa dark oak“ aus dunkel gebeiztem Eichenholz.

www.kvik.de

DER TREND ZUR WOHNLICHEN
KÜCHE HÄLT AN. DER KUNSTGRIFF:
EINE **GESCHLOSSENE FRONT**
GEGEN UNORDNUNG. WANDFÜLLENDE
SCHRÄNKE LASSEN KÜCHENGERÄTE
UND WERKZEUGE VERSCHWINDEN

HOMMAGE

Wer sich ans Midcentury erinnert fühlt, liegt goldrichtig: Die Form folgt ästhetisch der Funktion, war die Devise der Nachkriegsdesigner. Das skandinavisch inspirierte Design „nx660“ setzt auf klare Linien und sanfte Rundungen, die entspannte Ausstrahlung von Eichenholz und den zweckmäßigen, dennoch handschmeichelnden Werkstoff Keramik für die Kücheninsel.

www.next125.com

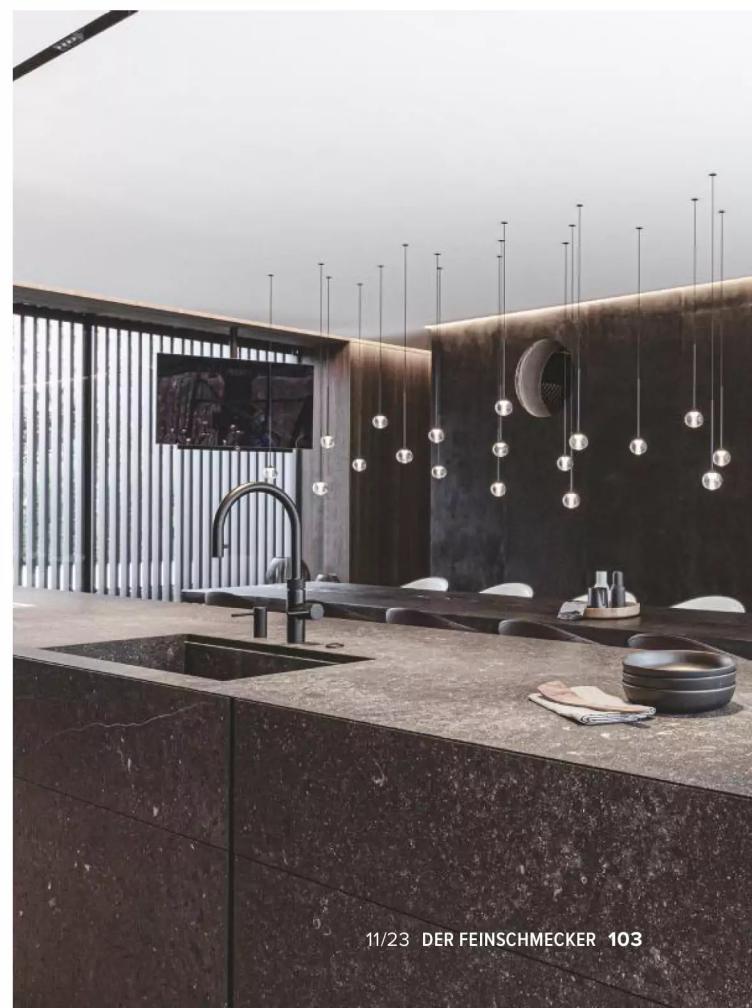




NATURNAH
Geschliffener Zementboden, Kalkputzwände und massives Eichenholz: Ein nachhaltig-zeitloses Ambiente voller Klarheit und Eleganz schuf Interieur-Designerin Andrea Harbeck für eine Familie am Starnberger See. Ruhepol ist die gerundete Insel mit dünner Travertin-Arbeitsplatte. Gekonnt gesetzte Akzente in Schwarz schaffen eine japanische Anmutung. www.peam-design.de

SIE HALTEN BEIM SPÜLEN
UND SCHNIPPELN DEN RÜCKEN FREI,
LASSEN UNS BEIM KOCHEN IM
MITTELPUNKT STEHEN – UND SIND DER
FELS IN DER BRANDUNG, WENN'S
MAL HOCH HER GEHT: **KÜCHENINSELN**

MINIMALISTISCH
Wie aus Stein geschnitten erscheint der monolithische Küchenblock aus der Designlinie „Rock“. Die Schrankmodule sind rundum mit schwarzem Naturstein verkleidet, dessen helle Einschlüsse mit dem Licht spielen. Schwarz ist auch die nach traditioneller japanischer Technik verkohlte Tischplatte im Hintergrund, wieder eine andere Textur. So abwechslungsreich kann diese Nichtfarbe also sein. www.steiningerdesigners.com





AUSGEZEICHNET

Sieht authentisch wie Marmor aus, dieser cleane Rundum-Look ist aber aus Keramik, die gegen Kratzer, Feuchtigkeit und Säure unempfindlich ist. Das Besondere: Das Dekor fließt über die Fugen der Unterschränke hinweg und schafft so die Illusion eines Marmorblocks. Statt Griffen hat die „SieMatic SLX Ceramic“ Griffmulden mit indirekter Beleuchtung. Preiswürdig, befand der German Design Award 2022.

www.siematic.com

KLARE LINIE

Nach Midcentury und Skandinavien ist nun Japan mit seiner Handwerkskunst und seiner reduzierten Formensprache Inspirationsquelle der Designer. Eines haben alle drei Trends gemeinsam: den sensiblen Umgang mit Holz. Ebenmäßig und ohne Unterbrechung der Maserung imponiert die Echtholz-Furnierfront aus Eiche von „Kyoto“. Gliederndes Element sind feine aufgesetzte Profile, die an Shoji, japanische Schiebewände, erinnern. Lack auf Wasserbasis schützt die Oberfläche, ohne die natürliche Anmut zu beeinträchtigen.
www.leicht.com

HOLZ, STEIN, KERAMIK – NACHHALTIGE, NATURNAHE **MATERIALIEN** FÜR FRONTEN UND ARBEITSFLÄCHEN SPRECHEN ALL UNSERE SINNE AN – WIE DAS KOCHEN UND GENIESSEN



NATUR PUR

Geöltes Echtholz und Keramik prägen diese Küche mit wohnlichem Werkstattcharakter. Keramik ist einer der ältesten Werkstoffe, die wir kennen, und besteht komplett aus Naturmaterialien. Messerklingen, Flüssigkeiten oder sogar Säuren können dem widerstandsfähigen Material nichts anhaben. Sein zeitlos-matter Look ist ein ausgleichender Pol zu den lebhaften Holzoberflächen. Das Küchenprogramm „Cera Line“ gibt es in verschiedenen Holz- und Farbausführungen.
www.team7-home.com



HERBSTSPECIAL

GENIESSEN

IM HERBST

Jahrgangssekt 2018 Riesling Brut, b.A. Rheingau



JUBILÄUMSEDITION ZUM
250. GEBURTSTAG
VON CLEMENS W. L.
FÜRST VON METTERNICH

Fürst von Metternich hebt mit dieser Sonderedition das einzigartige Terroir des Rheingaus hervor: Denn der Jahrgangssekt 2018 b. A. Rheingau wird nach traditioneller Flaschengärung aus den aromastarken Rieslingtrauben von den Lagen des Johannisbergs hergestellt. Zur Würdigung der traditionsreichen Herkunft findet sich der weltberühmte Johannisberg nicht nur in, sondern auch auf der Flasche: Im Etikett ist Erde vom Weinberg verarbeitet.

www.fuerst-von-metternich.de



EXKLUSIVER GENUSS

Aus den besten Ursprungsländern der Welt überzeugen sie mit exklusivem Geschmack: die limitierten Raritäten von Tchibo. Die neue „El Tempixque“ kommt aus Guatemala, ist ideal für die Siebstempelkanne und punktet mit Noten von Kakao und Karamell. Die Geschmacksrichtung findet sich auch im Aromarad auf der Verpackung wieder. Ab 6,99 € à 250 g bei Tchibo.

www.tchibo.de/raritaeten



SEVERIN



FILKA sorgt für individuelle Genussmomente

Kleine Tasse, große Tasse, 2-Go-Becher, Glas- oder Edelstahl-Thermokanne – FILKA, der weltweit erste Vollautomat für Filterkaffee, stimmt die dafür jeweils benötigte Wasser- und Kaffeemenge perfekt aufeinander ab. Manuelles Abmessen entfällt. FILKA, das ist frisch gemahlener Filterkaffee mit dem besten Geschmack auf Knopfdruck in der gewünschten Menge.

www.severin.com/filka

AKTION

Beim Kauf einer FILKA gibt es in der Zeit vom 15. September bis 30. November 2023 zwei 500 Gramm-Pakete Premium-Röstkaffee gratis dazu. Die Aktion ist sowohl über den SEVERIN Shop als auch über den Handel verfügbar.



VON DER SONNE VERWÖHNT

Ausgesuchte Reblagen direkt am Bodensee zeichnen die Weine des Winzerverein Hagnau aus. Der Gemeinschaft gehören 52 Winzerfamilien an, die mit Leidenschaft und Erfahrung edelste Weine produzieren. Hellgelb glänzen die beiden Bacchus-Varianten im Glas. Als fruchtig-frischer Wein mit Blütendüften präsentiert sich der halbtrockene Bacchus, der ideal zu leichten Speisen harmoniert. Ein Trinkgenuss für Liebhaber feiner Bukettweine. Das trockene Pendant ist ausdrucksstark, athletisch schlank gebaut und mit sanfter Säure akzentuiert. Der trockene Bacchus ist der ideale Weinbegleiter für die feine Kräuterküche.

www.hagnauer.de

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



ERLEBE EINE FASZINIERENDE NACHT VOLLER UNTERHALTUNG BEIM MYDAYS SHOW-DINNER

Beim Varieté verschmelzen Sinnesexplosionen und reale Kunstfertigkeiten, beim Musical-Dinner kannst Du zu Evergreens mitsingen und tanzen oder Du lässt Dich bei einem Magic Dinner verzaubern. Zusätzlich zu den atemberaubenden Darbietungen genießt Du ein exquisites Mehr-Gänge Menu in stilvollem Ambiente. Für dieses unvergessliche Erlebnis für alle Sinne, verlost mydays exklusiv einen Wertgutschein über 150 €.

www.mydays.de/geschenkgutscheine



WEGWEISENDER WHISKYGENUSS

In den Highlands schlägt das Herz einer leisen Rebellion. Die kleine Nc'nean Distillery ist Schottlands führende Brennerei in Sachen Nachhaltigkeit. Unter der branchenweit raren Führung einer Frau produziert sie klimaneutralen Whisky. Aus schottischer Bio-Gerste sowie mit erneuerbaren Energien gebrannt und in recycelte Glasflaschen abgefüllt: Der Nc'nean Organic Single Malt ist eine Ausnahmevereinigung. Ganz nach dem Brennerei-Motto, „Made by nature, not by rules“.

www.ncnean.com



„Leiser Luxus ist die subtile Erfahrung wahrhaft perfekter Gastlichkeit“

Unser **Board of Excellence** versammelt führende Persönlichkeiten der Genusswelt, die sich aktuellen Fragen widmen.

Folge 2: Christiane Peters – exklusiver Service geht weit über Standards hinaus

ES SIND DIE KLEINEN DINGE, die das große Ganze außergewöhnlich machen. Sie beziehen Ihr Zimmer in Ihrem Hotel, gehen ins Bad – und das Wasser strömt auf Anhieb handwarm und seidig aus dem Hahn. Das Handtuch ist angewärmt, und der Blick in den Spiegel zeigt keinerlei Spuren der Anreise – einer sanften Natureffekt-Beschichtung sei Dank. Was auf diese Art die Sinne des Gastes so unterschwellig anspricht, erzeugt ein Wohlbehagen, das die Emotionen berührt und kein Signet eines Labels braucht. Denn es sind die kleinen Details und die hohe Kunst der Antizipation exzellenter Gastgeber, die Luxus für Reisende erst wahrhaft wertvoll machen.

LEISEN LUXUS NENNE ICH DAS, und nur wenigen erstklassigen Hotels gelingt es, dies für Gäste in Perfektion erlebbar zu machen. Die Häuser der Cheval Blanc Gruppe etwa in Paris oder Saint-Tropez gehören dazu, Hotels wie das Rosewood in Santa Barbara oder exotische Resorts wie Laucala Island auf den Fidschi-Inseln vermögen das. Viele Hotels und deren Eigentümer unterschätzen dagegen, wie sehr anspruchsvolle und weit gereiste Gäste diese besondere Erlebniswelt auf höchstem Niveau suchen und schätzen. Mit knapper werdenden Zeitressourcen wächst das Bedürfnis, die kostbare gemeinsame Zeit auf Reisen mit der Familie oder dem Partner so komfortabel wie möglich zu gestalten.

ES GEHT DABEI UM HÖCHSTEN KOMFORT in allen Bereichen, aber auch um eine Form von exklusivem Service, der weit über Standards hinausgeht. Das ist höchst anspruchsvoll und erfordert sehr viel Recherche und in-



OPINION-LEADER

dividuelle Analyse zu Generationen und Profilgruppen der Gäste, um die Ansprüche zu kennen und den Aufenthalt als perfektes individuelles Komforterlebnis gestalten zu können. Wie ist der kulturelle Hintergrund? Sind Traditionen prägend, welche Gewohnheiten spielen eine Rolle? All das ist wichtig, um die Bedürfnisse glaubwürdig und auf Augenhöhe zu erfüllen.

Das Schaffen eines perfekten Aufenthalts beginnt bei der Gestaltung einer Hotelsuite und erfordert eine überaus durchdachte Komposition. Dass der Gast alles findet, was er braucht, ist die Basis und selbstverständlich, wird aber oft nicht eingelöst. Erst die angenehme Atmosphäre prägt dann das Erlebnis, meisterhaft umgesetzt durch nahtlos verknüpfte einzelne Elemente.

Christiane Peters steht für die höchste Kunst perfekter Raumkomposition. Sie bietet ihren Kunden exklusive Raumkonzepte, die maßgeschneidert und mit Liebe zum Detail auf die individuelle Situation eines jeden Projektes eingehen

IN UNSEREM HOTEL Vier Jahreszeiten an der Alster beispielsweise finden sich in der Kunst an den Wänden oder in den Accessoires Nuancen der uns umgebenden weißen Häuserfassaden und Kupferdächer wieder. Das Auge kann sich nahtlos von der Außenwelt in den Innenraum bewegen und zur Ruhe kommen. Der Teppich wird auf einer besonders weichen Unterlage platziert, sodass der Gast das Gefühl hat, „auf Wolken zu schweben“. Historische Griffe im Eingangsbereich vermitteln sofort ein Gefühl von Grandhotel oder Schloss, während speziell angefertigte Schalter in den Zimmern von den Hamburger Metallbildnern kunstvoll gestaltet wurden. Die Größe der Griffe ist auf die Hand einer Dame abgestimmt. Die Füllung der Kissen ist etwa 30 % dicker als gewöhnlich, um luxuriösen Liegekomfort zu gewährleisten. Die Raumtemperatur wird von Raum zu Raum individuell abgestimmt. Jedes Element soll die Sinne beflügeln.

ALL DAS KANN DER GAST vielleicht gar nicht im Detail benennen, aber es berührt ihn unterbewusst auf sinnlich-emotionale Weise und erzeugt das Gefühl, dass alles ganz speziell so und nicht anders für ihn individuell arrangiert worden ist. Kein spektakuläres Erlebnis, sondern die Erfahrung subtiler Exklusivität – leiser Luxus.

BOARD OF EXCELLENCE – UNSER EXPERTEN-NETZWERK

Christiane Peters, Creative Interior Design & Luxury Guest Experience Consultant; **Julian Pfitzner**, CEO Hapag-Lloyd Cruises; **Dominik Därr**, Trauminselreisen; **Markus Rüschi**, Inhaber Altonaer Kaviar Import Haus



Willkommen im Club!

BESONDRE MOMENTE
GEMEINSAM ERLEBEN



Der Club für Genießer

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

SIE LIEBEN GUTES ESSEN, BESONDRE WEINE UND MÖCHTEN SPITZENKÖCHE UND -WINZER PERSÖNLICH ERLEBEN? Dann sind Sie im FEINSCHMECKER Club genau richtig! Er verbindet das Beste zweier Welten: außergewöhnliche Genussmomente auf Topniveau und besondere Weinverkostungen von Ikonen und Newcomern. Als Mitglied wählen Sie jetzt aus der größten Vielfalt an Erlebnissen und Vorteilen im deutschsprachigen Raum. Lernen Sie die besten Köche bei einzigartigen Events persönlich kennen, seien Sie mit uns bei Topwinzern zu Gast und verkosten mit Experten und Gleichgesinnten besondere Weine. Profitieren Sie von Vorzügen in vielen Hotels, Restaurants und Genuss-Shops, und genießen Sie stets den engen Kontakt zur FEINSCHMECKER-Redaktion. Sind Sie dabei?

Besondere Genussmomente warten auf Sie



AURA, TOBIAS BÄTZ & ALEXANDER HERRMANN
Unser Restaurant des Jahres lädt im Frühjahr zum Gourmeterlebnis mit spannenden Blicken hinter die Kulissen. Tobias Bätz und Alexander Herrmann (links) öffnen die Türen zu ihrem Reich und verraten, wie die besonderen Produkte entstehen, die ihre Küche prägen. Genießen Sie ein Spitzenmenü, und besuchen Sie eine Farm mit Texas-Longhorn-Rindern!



GÄNSEKOCHKURS MIT THOMAS MARTIN
Rechtzeitig vor den Festtagen weiht Thomas Martin, Küchenchef im Hotel Louis C. Jacob in Hamburg, Sie am 1. Dezember 2023 im traditionsreichen Haus in die Welt des großen Geflügels ein. In einem Kochkurs verrät er, wie die Dithmarscher Gans perfekt gelingt. Master Sommelier Hendrik Thoma gibt Tipps für die passenden Weine zu den Festtagen.

Weitere aktuelle Termine:

- **10. NOVEMBER, HEINSBERG:** Das beste Fleisch der Welt, präsentiert von Otto Gourmet. Erleben Sie ein exklusives Tasting verschiedener Sorten und ein Topmenü mit Wolfgang Otto persönlich.
- **8. DEZEMBER, HAMBURG:** Chef's Table by Cornelia Poletto – Küchentricks der Spitzenköchin in ihrer Hamburger Cucina von ihr persönlich lernen. Mit gemeinsamem Dinner.

Ihre Vorteile

Als Mitglied genießen Sie Vorzüge 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. Außerdem profitieren Sie von attraktiven Rabatten bei Onlineshops und Winzern.

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





SIEGERTYP: Der Schauspieler Heino Ferch bekam die Trophäe als Wein-gourmet des Jahres.

Chefredakteurin Deborah Middelhoff begrüßte die Gäste und die Award-Gewinner im Spiegelssaal des Hotels Vier Jahreszeiten

GALA FÜR DEN WEIN

Glanzvoller Neustart des großen Weinpreises:
Zum 20-jährigen Jubiläum legte das Magazin DER FEINSCHMECKER die WINE AWARDS neu auf – im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. 350 Gäste feierten Spitzenwinzer und Genussbotschafter



SIEGER UND IHRE POKALE



8

9



10

11



BESTE STIMMUNG: Applaus und Blumen für die Spitzenköche (1). Feinkosthändler Vincenzo Andronaco (2), Schinkenproduzent Henning Basedahl (3). Verleger Thomas Ganske (2. v. r), Stephanie Ganske (l.), Chefredakteurin Deborah Middelhoff und Winzer Roman Niewodniczanski (4). Als Überraschungsgast kam Musiker Helmut Zerlett (r.) zu Joja Wendt ans Klavier (5) im Hotel Vier Jahreszeiten (6). Schauspieler Samuel Finzi (l.) hielt die Laudatio für Heino Ferch (7). Ingo Peters, Direktor Hotel Vier Jahreszeiten (r.), mit Harald und Rita Feldmann (8). Markus Rüsch und seine Frau Eva Pankalla (9) von AKI (Altonaer Kaviar Import Haus). Mineralwasser von Staatl. Fachingen (10).





Es war eine Gala der Spitzenklasse: In sieben Kategorien zeichnete das Magazin DER FEINSCHMECKER internationale Winzerinnen und Winzer aus, die stilprägend, vorbildlich und mutig Zeichen setzen. Außerdem noch zwei Genussbotschafter, die es besonders gut verstehen, das Kulturgut Wein in die Welt zu tragen. Großer Applaus war ihnen sicher: 350 Gäste strömten ins Hamburger Hotel Fairmont Vier Jahreszeiten an der Binnenalster, das mit seinen so stil- wie glanzvollen Räumen den idealen Rahmen für das 20. Jubiläum der WINE AWARDS bot. War zuvor das Grandhotel Schloss Bensberg die Bühne der Gala, wurde nun dort gefeiert, wo die Redaktion zu Hause ist: in Hamburg!

Neben Leserinnen und Lesern sowie Weinfreunden waren auch viele Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Kultur unter den Gästen. Nach der Begrüßung durch Chefredakteurin Deborah Middelhoff moderierte ein kongeniales Duo die Verleihung: Hendrik Thoma, Master Sommelier, und Joja Wendt, virtuoser Jazz-Pianist und Entertainer, der die Winzer und ihre Weine in mitreißende Rhythmen übersetzte und das Publikum immer wieder zu Beifallsstürmen hinriss – etwa bei dem Heavy

Metal-Feuerwerk, das er für die Zukunftswinzerinnen Eva Vollmer und Hanneke Schönhals aus Rheinhessen zündete. Die beiden jungen Frauen erhielten den Award Innovation und Nachhaltigkeit für ihren Mut, sich an die Spitze der neuen Bewegung der Piwis zu setzen, robuste Rebsorten, die dem Klimawandel trotzen. Als Überraschungsgast präsentierte Komponist und Musiker Helmut Zerlett aus Köln mit Joja Wendt eine heitere musikalische Weinprobe am Flügel.

Sie wurden ausgezeichnet: Roman Niewodniczanski, Van Volxem, Saar, als Winzer des Jahres; die Grabenwerkstatt mit Michael Linke und Franz Hofbauer, Wachau, als Newcomer des Jahres; Maurizio Zanella, Ca' del Bosco, Franciacorta, als Weinlegende; Riccardo Cotarella, Flying Winemaker, Italien, für sein Lebenswerk; Johannes King, Sylter Manufaktur, für sein Portwein-Engagement als Weinbotschafter. Weingourmet des Jahres wurde Heino Ferch. Der Schauspieler und bekennende Weinliebhaber hat vor allem ein Faible für Weißwein aus Österreich und Sauvignon Blanc aus Übersee. Die Laudatio auf ihn hielt sein Freund und Schauspielkollege Samuel Finzi.

Im Anschluss stand der Abend ganz im Zeichen der Genusswelten: mit Champagner Moët & Chandon zum

FESTMOMENTE:

Volker Greiner, Emirates, mit Ehefrau Luisa (11); Hanna Oberauer (Lead Premium Brand Experience bei Rotkäppchen-Mumm) mit Christoph Stummhöfer (12); Lachs mit Auster und Gurkensorbet von René Verse, „Severin's“, Sylt (13); Spitzenköche Johann Lafer, Cornelia Poletto und Hausherr Christoph Rüffer (14); Gabriele Heins (Chefredaktion DER FEINSCHMECKER) mit Jan Pikull, Geschäftsführer der Agentur Achtung! Happens (15); Stephanie und Sebastian Ganske (16), CEO Jahreszeiten Verlag

WINE AWARDS 2023



HANDWERK IN VIELEN FACETTEN:

Julian Pfitzner, CEO Hapag-Lloyd Cruises, mit Deborah Middelhoff, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER (1). Franz Hofbauer (l.) und Michael Linke von der Grabenwerkstatt (2) mit ihren Weinen. Spitzenkoch Thomas Bühner aus Taiwan (3) servierte in der Küche von Christoph Rüffer den „La Vie“-Klassiker warmer Kartoffelschaum mit Kürbis-Curry-Eis. Toppatissier Marco D’Andrea aus dem Hotel The Fontenay, Hamburg (4) machte Schwarzwälder Kirsch auf seine Art. Maximilian (l.) und Frank Maier von der Schmuckmanufaktur Leo Wittwer präsentierten das filigrane Handwerk mit Diamantschleifer Gerd Märker (5).

Auftakt, als „Trinkwein“ machte unter anderem der 2021er Riesling Detonation des Mosel-Weinguts Immich-Batterieberg Spaß. An Genussstationen schenkten die preisgekrönten Winzer ihre Weine und Spumante selbst aus und kamen mit den Gästen ins Gespräch.

„Bei den WINE AWARDS treffen sich Genießer und Weinliebhaber aus ganz Deutschland und Europa an diesem wunderschönen Ort zu viel Genuss und tollen Gesprächen – ein großartiger Abend, und wir sind stolz, Teil davon zu dürfen“, sagte Julian Pfitzner, CEO Hapag-Lloyd Cruises.

Erstklassiges Handwerk präsentierte auch die Schmuckmanufaktur Leo Wittwer in der eigenen Lounge mit Glanzstücken – alle handgemacht in Pforzheim. Der Diamantschleifer Gerd Märker, einer der letzten neun (!) seiner Zunft in Deutschland, demonstrierte dort live sein Handwerk. Für gute Stimmung bis in die tiefen Nacht sorgte das Trio Clemens Clusen & Friends, einige tanzten sogar in der berühmten Wohnhalle des Tophotels, in der sonst die Teatime genossen wird.

„Gutes Essen und guter Wein begeistern und verbinden Menschen auf der ganzen Welt. DER FEINSCHMECKER ist ein perfekter Gastgeber für Genießer, das haben die WINE AWARDS 2023 in Hamburg erneut bewiesen“, sagte Volker Greiner, Vice President North & Central Europe Emirates.

DIESE TOPKÖCHE UND -PRODUZENTEN SOWIE RESTAURANTS SERVIEREN KÖSTLICHKEITEN:

Neben Hausherr und „Haerlin“-Chef Christoph Rüffer (geschmortes Short-Rib) und Küchenchef Kai Weigand aus dem „Nikkei Nine“, der Perlhuhn-Gyoza mit Enoki zubereitete, waren dabei: Cornelia Poletto (Parmesan-Tortelli mit Pfifferlingen), Johann Lafer (Zweierlei vom Thunfisch), Nils Henkel, Hotel Papa Rhein, Bingen (Kaisergranat mit Seeigel-Beurre-blanc), René Verse, „Severin’s“, Sylt (Färöer Lachs mit Sylter Austern), Thomas Bühner (Kartoffelschaum mit Kürbis-Curry-Eis), Toppatissier Marco D’Andrea, The Fontenay, Hamburg (Schwarzwälder Kirsch, neu interpretiert). Das Kaviarhaus AKI toppte mit bestem Kaviar die Schlemmerschnitte des neuen „Grill“, Henning Basedahl hatte feinen Schinken dabei.

Neben dem deutschen Luxuskreuzfahrtunternehmen Hapag-Lloyd Cruises und der internationalen Airline Emirates unterstützten erneut großartige Partner die glanzvolle Gala, darunter auch der führende italienische Feinkosthändler Andronaco aus Hamburg, dessen Pasta-Spezialitäten die Gäste zum Abschluss in kulinarischen Goodie Bags, unter anderem auch mit einem Giveaway von Violas', nach Hause begleiteten. Angespornt durch dieses rauschende Fest, freuen wir uns schon auf die 21. WINE AWARDS 2024!

Wir danken herzlich unseren Partnern:



RIESLING-CUP 2023

Wir küren den besten deutschen trockenen Riesling des Jahrgangs 2022. Newcomer wie Klassiker haben eine Chance auf die begehrte Trophäe!

DER
FEINSCHMECKER
DAS LEBEN GENIESEN · REISEN · ESSEN · TRINKEN
RIESLING
Cup
2023

D

er Riesling-Cup des Magazins DER FEINSCHMECKER zählt seit vielen Jahren zu den renommiertesten deutschen Weinpriisen. Um die begehrte Trophäe zu ergattern, laden wir deutsche Weingüter ein, jeweils ihren besten trockenen Riesling 2022 einzuschicken (unter 9 Gramm/Liter Restzucker): vom Qualitätswein trocken bis zur Auslese trocken (inklusive „Erstes Gewächs“ und „Großes Gewächs“).

Eine Jury aus renommierten Weinexpertinnen und -experten wird die Weine im November blind verkosten. Dazu gehören neben der FEINSCHMECKER-Redaktion: Caro Maurer (Master of Wine; Bonn), Maximilian Wilm („Best Sommelier of Germany“ 2019; Sommelier „Kinfelts“, Hamburg), Frederik Janus (Kellermeister Bremer Ratskeller), Nancy Großmann (Sommelière „Rutz“, Berlin), David Eitel (Sommelier „The Table“, Hamburg).

Über den Sieger sowie 12 weitere Finalisten berichten wir ausführlich in der Februar-Ausgabe 2024 sowie auf Feinschmecker.de und den sozialen Netzwerken.

Den deutschen Riesling-Cup haben schon viele renommierte Weingüter wie Korrell und Dönnhoff (Nahe) oder Georg Mosbacher (Pfalz) gewonnen, aber auch kleinere Weingüter konnten immer wieder die ersten Plätze erobern wie Piedmont (Mosel) oder Trenz (Rheingau). Und manchmal gibt es sogar einen Doppelpass: Im vergangenen Jahr erzielten zwei Weingüter Platz 1 (punktgleich bis auf die letzte Dezimalstelle): Philipp Kuhn (Pfalz) und Max. Ferd. Richter (Mosel). Der Riesling-Cup ist immer für eine Überraschung gut!

Herzlich danken wir Original Selters für die Unterstützung des Riesling-Cups!



Informationen und Anmeldung für Weingüter, die noch nicht von uns angeschrieben wurden: rieslingcup23@der-feinschmecker.de
Die Anmeldefrist läuft noch bis 25. Oktober.

EXKLUSIVE LESERREISE



STILVOLL Entdecken Sie die Faszination und Handwerkskunst eines DS 7 E-Tense



Meister & Meisterliches

Erleben Sie vom 26.-28. Oktober ein traumhaftes **Genusswochenende de luxe** mit einmaligen Highlights in Merans Luxushotel Castel Fragsburg

DER FEINSCHMECKER KREIERT FÜR SIE Kurztrips der Extraklasse. Das Motto „**Meister & Meisterliches**“ steht für hochkarätige Highlights aus Kulinarik, Kultur und Genusshandwerk, die wir zusammen mit unserer Partnerin Rita-Graciela Werner („Essence of Life“) kuratiert haben. Auf höchstem Niveau entdecken wir außergewöhnliche Destinationen und **die besten Köche**. Dieses Mal fahren Sie mit einem eleganten **DS 7 E-Tense** von München nach Südtirol ins Relais & Châteaux Hotel Castel Fragsburg. Genießen Sie exklusive Dinner mit den Sterneköchen Egon Heiss (o.), Anna Matscher und Gerhard Wieser (r. Mitte) sowie besondere Tastings, etwa mit Premium-Zigarren von **Carlos André** (r. u.). Sie möchten dabei sein? Bewerben Sie sich bis zum 18.10. per Mail mit Namen, Adresse, Telefonnummer und Geburtsdatum unter meister@der-feinschmecker.de! Die Teilnahmegebühr beträgt € 1390 pro Person. Infos: www.feinschmecker.de



Zum Anmelden den QR-Code scannen!



IHR PROGRAMM

- Donnerstag, den 26.10.23, begrüßen wir Sie morgens im Münchner Standort der Pariser Premiummarke **DS Automobiles** mit Fingerfood von Spitzenkoch Otto Koch. Danach fahren Sie mit dem eleganten **DS 7 E-Tense** nach Meran ins außergewöhnliche Fünf-Sterne-Refugium Castel Fragsburg – und erleben Fahrspaß in neuer Dimension. Für Genuss ist mit einem Picknickkorb vom **Frischeparadies** gesorgt. Nach dem Welcome-Drink führt Sie Eigentümer Alexander Ortner durch das Castel Fragsburg und die zugehörige Burg aus dem 14. Jahrhundert. Abends genießen Sie im „Gourmet Restaurant Prezioso“ ein Spitzenmenü von Sternekoch **Egon Heiss** (o.).

- Die moderne Alchemistin Renate De Mario Gamper führt Sie Freitag nach dem Frühstück in die Welt der Kräuter und Kastanien sowie deren Bedeutung in der Herbstküche ein. Zum Lunch geht es ins Restaurant „Zum Löwen“ mit Spitzenköchin **Anna Matscher** in Tisens. Im Anschluss können Sie im Hotel oder in der Natur entspannen. Nachmittags gibt es eine kleine Tabakkunde handgerollter Premium Zigarren von **Carlos André** aus der Family Reserve. Abends verwöhnt Sie 2-Sternekoch **Gerhard Wieser** im Restaurant „Castel finedining“ des gleichnamigen Hotels Castel in Dorf Tirol mit einem hochkarätigen Menü.

- Samstag nach dem Frühstück fahren Sie im **DS 7 E-Tense** komfortabel nach München zum DS Store von **DS Automobiles**.



Runde Sache

Das Tablett „Bridge“ der schwedischen Designerin Carina Seth Andersson hat kleine Stellfüße und kann daher auch als Tischchen verwendet werden. Oder es fungiert auf dem Esszimmertisch oder der Kochinsel zum Podest für die Präsentation der Gerichte. Vielseitig!
42 cm Ø, 9 cm hoch, € 115,
www.royaldesign.de

NEWS & TERMINE

FESTIVAL IN HEIDELBERG

Mehr als 80 junge Labels präsentieren auf dem Gutshof in Ladenburg bei Heidelberg neues Design, Accessoires und Mode.
11.-12.11., Infos und Tickets:
www.designfestival.de

DUTCH DESIGN

Die bedeutendste Designmesse der Niederlande lockt jedes Jahr Tausende Besucher nach Eindhoven, die Design Week zeigt eine Woche lang Trends und Arbeiten erfolgreicher Jungdesigner, die international beobachtet werden.
21.-29.10., www.ddw.nl

VERFÜHRUNGSKUNST

Bedeutende Werbeplakate, aber auch Bücher, Glas, Keramik und Silberobjekte aus der Sammlung des Hagener Mäzens Karl Ernst Osthaus sind in Krefeld zu sehen, im Kaiser Wilhelm Museum. „Die Große Verführung“ zeigt sowohl die frühen Reklame-Kampagnen der 20er-Jahre als auch die Möbel, Kunst und das Handwerk aus dieser Zeit von Henry van de Velde, Walter Gropius und vielen anderen.
24.11.2023 bis April 2024.
www.kunstmuseenkrefeld.de



Dufte, diese Lampe

„La Promeneuse“ aus toskanischem Glas, Keramik und Messinggestell wirft ein warmes, behagliches Licht und verbreitet feinen Duft im Raum: Im Porzellanschälchen schmilzt über einem Teelicht parfümiertes Wachs. Lampe und Wachs-Camée von Trudon. 29 cm hoch, € 295, www.badinform.at



Kaffeetisch mit Durchblick

Der Beistelltisch „Mastea“ von Miniforms aus Meolo bei Venedig setzt als funktionales Schmuckstück ein Ausrufezeichen, ohne aufdringlich zu sein. Aus mundgeblasenem Muranoglas und Echtholz, in drei Farben und Holzarten wählbar, ab 35 cm Durchmesser und 43 cm Höhe. Ab € 1692,
www.einrichten-design.de

UNTER WEGS

ALLE HOTELS UND
RESTAURANTS
ANONYM GETESTET



HOCHELEGANT ist das
Ambiente im neu designierten
Restaurant „La Rigue“



NEUSTART MIT MODERNER PRACHT

Spektakuläre Wieder- eröffnung der Hotelikone **La Réserve** im belgischen Seebad Knokke mit Starkoch **Peter Goossens**

Knapp zwei Jahre haben Unternehmer Marc Coucke und Projektentwickler Bart Versluys das in die Jahre gekommene Haus renoviert und vom Genter Designer Glenn Sestig rundum neu gestalten lassen. Nun strahlen alle Räume Luxus, Ruhe und modernen Komfort aus. Dafür sorgen die minimalistischen Linien in der hohen Lobby und der stilistische Mix aus Eukalyptusholz, Travertin, Onyx und Bronze.

Mit einer roten Samttheke, schweren Vorhängen und flackerndem Kaminfeuer hat Sestig in der Bar eine gemütliche Bou- doiratmosphäre geschaffen. Von der großen Terrasse davor blickt man (wie aus vielen Zimmern) auf das Zegemeer mit seinen schwimmenden Stahlskulpturen – den winkenden Krebsen des Künstlers

Panamarenko. Spa und Schwimmbad werden Anfang 2024 fertiggestellt.

In der großzügigen Luxus-Brasserie „La Rigue“, in der auch das exzellente Frühstück serviert wird, führt Spitzenkoch Peter Goossens Regie. Prachtvolle rosa Orchideen trennen hier die Sitzbänke, die Wand der offenen Küche ist mit einem Meeresswellen-Motiv verputzt. Goossens setzt in seinem A-la-carte-Angebot auf die großen Klassiker der belgischen Küche. Die goldbraunen Garnelenkroketten mit ihrem intensiven Meeressgeschmack – außen knusprig, innen cremig – dürften die besten der gesamten Küste sein. Fein abgestimmte Aromen machen das Langustinen-Carpaccio zu einer köstlichen Offenbarung: Knackig-frische grüne Apfelswürfel geben den delikaten Meerestieren einen Hauch von Säure, Forellenkaviar und salzige Algen kontrastieren mit zarter Kresse. Kräuteröl sorgt für geschmackliche Tiefe, samtige Avocadocreme rundet die Vorspeise harmonisch ab.

Goossens Interpretation der Traditionsgerichte hebt diese auf ein neues Niveau, behält aber den üppig-deftigen Charakter

bei: Bei der Königinpastete (Bouchée à la reine) ist der knusprige Blätterteig gut gefüllt mit Stücken vom Landhuhn, kleinen Klopsen, Nordseekrabben, Kalbsbries und Champignons – reichhaltige Sahnesauce verbindet die Zutaten perfekt. Ein Hochgenuss ist auch Dame Blanche aus Vanilleeis, Schlagsahne und Sauce aus 74-prozentiger brasilianischer Schokolade.

Die Weinkarte bietet eine große Auswahl an Klassikern und Neuentdeckungen mit europäischem Schwerpunkt.

Alexis Eideneier

La Réserve, Elizabetlaan
160, BE-8300 Knokke-Heist, Tel.
0032-50 61 06 06, la-reserve.be,
108 Zi. und Suiten, DZ ab € 300
EC     

„La Rigue by Peter Goossens“, la-rigue.be, Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 35-69 MY

TIPP: In Kürze eröffnet ein Wein-Club unterhalb des Restaurants.





ELEGANTES INTERIEUR und die großen Grill-Klassiker von Küchenchef Anton Reichert – der „Grill“ setzt Maßstäbe

HAMBURG / GRILL GENUSS BIS INS KLEINSTE DETAIL

TOPHÄUSER ERKENNT MAN nicht an der großen Geste, sondern an den kleinen Details. Das Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten an der Hamburger Binnenalster ist ein solches, und der nach aufwendigem Umbau gerade neu eröffnete „Grill“ beweist das einmal mehr. Wo selbst Peugeot einwilligt, das Holz seiner Kult-Pfeffermühle dem Interior Design eines Restaurants anzupassen, ist klar, dass hier Perfektionisten am Werk sind, die nichts dem Zufall überlassen. Das Besteck von Robbe & Berking ist ebenfalls extra angefertigt, das „Grill“-Logo ziert eingearbeitet die Zitronenzesten in den Drinks der neuen Martini-Bar. Und der ovale Salon ist als Erweiterung mit handbemalter Tapete mit Feenteichmotiv jetzt ein schwelgerisch-heiterer Logenplatz mit Instagram-Potenzial. Ein Kamin sorgt im Fensterbereich des Hauptraums zusätzlich für Wohlgefühl, prächtige Lüster verbreiten Glanz. Historische Holzvertäfelungen und Art-déco-Elemente ehren die Anfänge von 1926 und den Architekten Professor Emil Fahrenkamp. Stilvolle Opulenz und zeitgemäßes Design im idealen Verhältnis reihen den „Grill“ nun endgültig in die Riege der großen internationalen Kult-Klassiker wie etwa das ehemalige „Four Seasons“ in New York ein.

Ein kleines Seafood-Display teilt den Raum in zwei Bereiche, die Produkte sind dank hohem Anspruch und gemeinsamem Einkauf mit Christoph Rüffers Gourmetrestaurant „Haerlin“



erstklassig. Im Zentrum des Küchenkonzepts unter der Regie von Anton Reichert stehen Grill-Klassiker. Das exzellente Fleisch kommt von der Greater Omaha Packing Inc. aus Nebraska, aus Irland (Irish Prime Hereford Beef) oder von der australischen Jack's Creek Farm (Wagyu). Dazu werden Beilagen und Saucen gewählt. Die Cuts sind opulent, dennoch sind Starter wie ein frischer Hummercocktail, Räucheraal auf Kräuterrührei oder die Seafood-Etagere ein Muss. Das Steak Tatar wird weiterhin am Tisch angemacht, ein Wiener Schnitzel gibt es auch. Die Wein-Karte profitiert von dem herausragend bestückten Hauskeller und listet auch passende Kaliber aus der Neuen Welt, die der engagierte Service mit erfrischender Souveränität serviert.

FAZIT: Hamburgs neues Highlight! *Deborah Middelhoff*

● ● ● Neuer Jungfernstieg 9-14, 20354 Hamburg, Tel. 040-34 94 33 12, hvj.de, tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 26-96

TIPP: Früher kommen und einen Martini an der Bar trinken.

KÖLN / LE MOISSONNIER EIN BISTRO PAR EXCELLENCE

DAS SCHÖNE JUGENDSTIL-AMBIENTE hat sich nach der Verwandlung des legendären Spitätenrestaurants zum Tagesbistro kaum verändert: Es gibt neue Tische und Stühle, die Bar wurde durch eine geschreinerte Theke mit Sitzplätzen ersetzt, der Stammtisch zog gen Eingang um. Auch das Kernteam um Vincent Moissonnier (wie immer mit Fliege!) und Chefkoch Eric Menchon ist geblieben. Nur das Konzept hat sich verändert: Mittags wird ein täglich wechselnder warmer Plat du jour in der gusseisernen Cocotte serviert, uns erfreute ein präzises Wohlfühlgericht aus saftig kross gebratenem Blauleng mit intensiver, sämiger Miesmuschel-Majoran-Sauce, dazu Tagliatelle und Spinat.

Dazu gab es bekannte Klassiker wie Fischsuppe, Enten-Foiegras, Käse von Maître Antony. Das „plateau des fruits de mer“ mit Austern von David Hervé, Venusmuscheln, Meeresschnecken und Garnelen begeisterte durch seine Frische. Die Küche bezieht viele Produkte direkt vom Pariser Großmarkt Rungis. Einen Salade niçoise interpretierte der Südfranzose Menchon mit klein geschnittenem Gemüse und gebratenem baskischem Seehecht in origineller Freiform. Von großer geschmacklicher Feinheit war eine „pâté en croûte“ (im Teigmantel) aus Kaninchen, Schwein, Stopfleber, Morcheln und Pistazien. Bistro-Küche par excellence! Dazu 45 bis 50 Weine im Offenausschank und weiterhin eine umfangreiche französisch-deutsche Weinkarte.

FAZIT: Bistro-Comeback mit Anspruch in zwanglosem Rahmen.

Stefan Chmielewski

●● OT Neustadt-Nord, Krefelder Str. 25, 50670 Köln,
Tel. 0221-72 94 79, www.lemoissonnier.de, Mi-Sa 12-17 Uhr,
Hauptgerichte € 36-49   

TIPP: Speisen, Feinkost und Weine über die Website bestellen.

Ambiente, Küche und Service – alles top im Kölner Bistro



Hoher Wohlfühlfaktor für Kreatives wie „Saibling und Krustentier“

ASCHAFFENBURG / GOLDAMMER AUF KULINARISCHEM HÖHENFLUG

EINEM ALTEN GASTHAUS im Ortsteil Haibach haben Max Herzog und André Allig neues Leben eingehaucht – Namensspate sind die in der Region häufig vorkommenden Vögel. Das Ambiente mit Holz und blassgrünen Akzenten ist ansprechend großzügig gestaltet und besitzt einen hohen Wohlfühlfaktor. Im Garten des Anwesens steht eine prächtige Linde.

Das Gastro-Duo steht so oft wie möglich selbst in der Küche, obwohl beide ein weiteres berufliches Standbein haben. Engagement und Liebe zum Detail zeichnen die Gerichte aus. Regionale und exotische Produkte werden zu weltläufigen Kombinationen, wie der geflammte Zander mit einer dezent durch Pomelo gesüßten Buttermilch zu Avocado-Sesam-Tatar.

Zum Mini-Brotlaib werden Würfel einer Lauchquiche gereicht sowie hauchdünne dehydrierte Selleriescheiben, die sehr intensiv schmecken. Raffinesse beweist die Spinatsuppe mit gestocktem Eigelb, schwarzem Quinoa, Sauerteigcroûtons und Petersilienöl. Kalbsrücken wird als eine Art Surf 'n' Turf serviert: Dabei finden Flusskrebs, Erbsen, eine sanfte Morchelsauce und würziger Zwiebelcrumble harmonisch zusammen. Wechselnde Gerichte aus der umfangreichen Karte variiert die Küche zum fünf-gängigen Chefmenü (€ 95), ein Light Dinner in drei Gängen (€ 55) wird Mittwoch und Donnerstag serviert. Restaurantchef Raphael Merkel empfiehlt aus einer variantenreichen Weinauswahl, darunter süffige Abfüllungen aus Franken.

FAZIT: Eine Bereicherung für die Region. Barbara Goerlich

●●● Würzburger Straße 200, 63743 Aschaffenburg, Tel. 06021-442 00 33, www.restaurant-goldammer.de, Mi-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 34-46, Menü € 95   

TIPP: Zum Haus gehören auch drei moderne Gästezimmer.



Die Brüder Lan (l.) und Long Nguyen (r.), Souschef Max Würfel (M.)

FÜRTH / CHUNG ASIATISCH-INTERNATIONALER MIX

LANGE WAR DAS KLEINE RESTAURANT von Familie Nguyen mit der luftigen Terrasse Synonym für feinstes Sushi und Sashimi in der Stadt. Jetzt haben die Söhne Lan und Long übernommen und neue Zeiten eingeläutet. „Modern.asian.gourmet.“ überschreiben die beiden mit vietnamesischen Wurzeln gesegneten Gastronomen ihr ausgefallenes Cross-over-Fine-Dining. Es bedient sich gekonnt bei den Küchen Asiens und kombiniert diese in gezirkelten kulinarischen Miniaturen (Menü 14/16/18 Gänge) treffsicher mit Elementen levantinischer, mediterraner und mexikanischer wie peruanischer Kochkunst.

Ein saftig gebratener Mix von frischem und dry-aged Lammhack wird auf stichfester Polenta in einer mexikanischen Horchata serviert, die mit Zimt und Koriandersaftöl herbfruchtig abgestimmt und mit Reismalzsirup zu eleganter Süße und seidiger Viskosität montiert ist. Von ebenso bezaubernd wie klarer Komplexität und aromatischer Tiefe ist über Holzkohle gegrillte Aubergine mit Baba Ganoush (arabisches Auberginenpüree), Miso, Zwiebel, fermentierten Heidelbeeren unter einem halb transparenten Reis-crêpe, begleitet von feinsäuerlicher Beerenreduktion. Der in der Startphase kleine, internationale Keller nimmt auch Naturweine ins Visier und hat mit Franziska Schömigs Rosé Am Kobel einen bestens zur Stilistik passenden fränkischen Vertreter im Regal.

FAZIT: Erfrischend anders und in der Region einzigartig.

Uwe Studtrucker

●● Schwabacher Str. 264, 90763 Fürth, Tel. 0941-787 44 44, www.chung-restaurant.de, Do-Mo abends geöffnet, Menü € 73-111

TIPP: Sakebegleitung mit Edlem wie dem Kimoto Tradition von Hatsumago mit feinen Umami-Noten.

LONDON / DORIAN BISTRONOMIE FÜR NOTTING HILL

WENN EX-CHEFKÖCHE und Mixologen aus Londoner Fine-Dining-Institutionen wie dem „Core“ von Clare Smyth und der besten Weinadresse der Stadt, dem „Noble Rot“, gemeinsam eine Casual-Dining-Lokation eröffnen, dann ziehen sie Foodies und Gastronomen wie von selbst an. Besonders wenn am Herd Max Coen steht, der sich bereits im Spitzenlokal „Frantzén“ in Stockholm einen Namen gemacht hat. Entstanden ist eine wunderbar britische Brasserie mit Ganztagsangebot – direkt im In-Viertel Notting Hill, aber weit genug von der touristischen Portobello Road entfernt.

Die Gäste tragen Hoodie oder Hemd, Sneaker oder High-Heels, sitzen auf grünen Lederbänken vor holz- und spiegelver-täfelten Wänden oder auf Hockern entlang der Bar. Die ist das Herzstück des „Dorian“, hinter ihr hantieren Bartender und Köche mit Shakern und Töpfen, immer wieder zischen Stichflammen aus dem offenen Grill. Die Speisekarte passt auf eine DIN-A4-Seite und bietet edle Meeresfrüchte wie Gillardeau-Austern, Rösti mit Krebsfleisch oder Kaviar. Dazu Platten mit gegrilltem Fenchel, Artischocken oder Nutbourne-Tomaten aus Sussex. T-Bone und Rib-Eye waren fantastisch saftig, auch das Perlhuhn überzeugte mit buttrig-zarter Konsistenz, reichlich Röstaromen und hoher Produktqualität.

FAZIT: Ein echter Gewinn für die Einheimischen.

Alexandra Kilian

●● OT Notting Hill, 105, 107 Talbot Road, London W11 2AT, Tel. 0044-20 30 89 95 56, www.dorianrestaurant.com, tgl. ab 12 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 21-52

TIPP: Einen Platz am Tresen reservieren mit Blick auf Bartender, Köche und Feuer.

Max Coen kocht im Bistro in Notting Hill auch für viele „locals“





Sophie Baumgartner und Franz Mayer-Heinisch haben das alte Gasthaus umgekrepelt – und servieren Wildschwein mit Udon

WIEN / AM ROAN MODERNES GASTHAUS MIT AUSSICHT

IN ARKADISCHER KULISSE hoch über der Stadt, am Ostrand des Wienerwalds, haben Sophie Baumgartner und Franz Mayer-Heinisch ein bekanntes Ausflugsgasthaus zu einer lichten, mit hellem Mobiliar lässig bestückten Location mit Terrasse umgestaltet. Auf der Karte stehen Klassiker der österreichischen Küche, neu mit unerwarteten Aromen interpretiert. So sind die knusprigen Schwarzbrote nicht wie andernorts mit fettem Speck oder Käse belegt, sondern mit Wachtelbohnen-Hummus, Rucola und fermentierten Radieschen und Blumenkohlröschen.

Das Backhendl, natürlich in Bioqualität, liegt in einem Bett aus Heu und wird ganz traditionell mit einem Kartoffel-Gurken-Salat mit fruchtigem Marillendressing serviert. Das Panier ist herrlich kross und das Hühnerfleisch, das über Stunden in Buttermilch gebadet hat, zart und saftig. Sehr viel rassiger ist die Wildschwein-Udon: eine Hommage an die Jäger, die in den umliegenden Wäldern fette Beute machen. In der Sauce steckt das Feuer von Chili und Ingwer, das durch Kräuter wie Zitronengras und Koriander etwas besänftigt wird.

Bodenständig präsentieren sich die Desserts, flausige Topfenknödel oder die weiße Mohnmousse. Die Weinkarte mit einer Auswahl regionaler Tropfen ist klein, der Service herzlich. Und der Ausblick wirklich großes Kino.

FAZIT: Ausflugslokal in Top-Lage mit ambitionierter Küche.
Susanne Schaber

●● 19. Bezirk, Höhenstraße/Am Dreimarkstein, AT-1190 Wien, Tel. 0043-67 69 30 65 72, www.am-roan.at, mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 15-24

TIPP: Das Haus erreicht man am besten wandernd.

PARIS / LE GRAND MAZARIN SCHMUCKSTÜCK IM MARAIS

LAGE, LAGE, LAGE – dieser viel zitierte Slogan der Immobilienbranche, der die Qualitätskriterien auf den Punkt bringt, passt auch zum Grand Mazarin: Genau dort, wo die pulsierende Rue de Rivoli auf das lauschige Marais-Viertel trifft, ist das neue Haus idealer Ausgangspunkt für ein Paris-Wochenende. Das Hotel vereint drei Gebäude aus dem 14. Jahrhundert, die vom schwedischen Interiordesigner Martin Brudnizki (Studio MBDS) aufwendig saniert und gestaltet wurden. Die 61 Zimmer und Suiten sind im eleganten, aber auch verträumten Vintage-Stil gehalten. Farbenfroh ist es hier, mit vielen originalen historischen Stücken: So schmückt etwa ein alter Wandteppich den Raum überm Bett. Im Keller wurde ein Pool mit einem spektakulären Deckengemälde des Pariser Künstlers Jacques Merle, ein Fitnesscenter und ein Hammam eingerichtet.

Auch der omnipräsente israelische Fernsehkoch Assaf Granit hat hier seine Hände im Spiel: Mit dem „Boubalé“ (Jiddisch für „kleiner Liebling“) eröffnet er im Hotel sein neues Lokal für die aschkenasische Küche seiner Ahnen, ein Spiel mit den Aromen levantischen und osteuropäischen Küchentraditionen.

FAZIT: Zwischen klassischem Luxus und Wohlfühlcharme – das Grand Mazarin ist ein neues Pied-à-Terre für Parifans.

Alexander Oetker

●●●● 4. Arr., 17, Rue de la Verrerie, FR-75004 Paris, www.legrandmazarin.com, Tel. 0033-183 64 00 65, 61 Zi. und Suiten, DZ ab € 665

TIPP: Nur einen kurzen Fußweg entfernt lässt sich auf der Rue des Rosiers bei „L'As du Fallafel“ authentisches israelisches Streetfood genießen.

Die Einrichtung ist eine Hommage an französische Salons im Stil des Klassizismus – jetzt mit einer verspielten Note





Streng, schlicht und zugleich sehr hochwertig ist das neue Design

BRIXEN / FINK RESTAURANT&SUITES NEUES LEBEN IN ALTEN MAUERN

SEIT 1896 FÜHRT FAMILIE FINK im Herzen der historischen Altstadt von Brixen ein Gasthaus – jetzt war es an der Zeit, das historische Gemäuer zeitgemäß zu renovieren. In den oberen Etagen wurde ein Boutiquehotel mit neun Suiten eingerichtet, im Erdgeschoss werden wie eh und je Gäste bewirtet.

Küchenchef Florian Fink nennt seinen Stil „Klosterküche“, mit Bezug zu den zahlreichen Klostergärten der ehemaligen Bischofsstadt. Von dort und von heimischen Landwirten stammen die Zutaten für seine meist pflanzenbasierten Gerichte. Gewitzt ist sein „Tatar“, das auf Basis von gerösteten Zwiebeln, Karotten und Rote Bete entsteht. Es sieht der klassischen Variante täuschend ähnlich und wird genauso angemacht, mit ordentlichem Umami-Kick. Klassischer sind die köstlichen Schlutzkrapfen (Südtiroler Teigtaschen) mit Mangold-Wildkräuter-Füllung oder intensiv farbige Rote-Bete-Knödel mit Ziegenfrischkäse. Auch Fleischfreunde müssen nicht darben: Für sie gibt es Traditionelles wie kräuterwürzige Kalbsfrikadellen oder Hirschgulasch mit Polenta und der fruchtigen Säure von Johannisbeeren.

Wer vom Essen ausruhen möchte, findet in den oberen Stockwerken stilvolle Unterkunft. Die Suiten zeugen mit drei Meter Raumhöhe, Erkern und Fresken von der Geschichte des Hauses, die puristische Ausstattung setzt auf natürliche Materialien, italienisches Design und Nachhaltigkeit.

FAZIT: Gelungener Neustart mit naturnaher Küche.

Patricia Bröhm

●●● Kleinlauben 4, IT-39042 Brixen, Tel. 0039-04 72 83 48 83, www.fink1896.it, 9 Suiten, ab € 350

●● Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 17-35

TIPP: Probieren Sie die hauchzart geschmorte Kalbsbrust!

SMALL TALK

Update „Restaurant-Guide für jeden Tag“: Inhaber Torsten Schmidt hat das „Schlemmwerk“ in Essen geschlossen. +++ Das Hamburger Restaurant „Berliner Bahnhof“ richtet sich mit Jost Westerburg in der Geschäftsführung neu aus.

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

EXKLUSIV-ARRANGEMENT

Trüffel auf Hohenhaus

**Das Hotel HOHENHAUS lädt Sie zu einem exklusiven Trüffel-Wochenende.
Die Plätze sind begehrt – und begrenzt.**

In einem weiten Wiesental, umgeben von hohen Buchenwäldern, liegt das Relais & Châteaux-Hotel HOHENHAUS. Mitten in Deutschland und doch in absolut ruhiger Lage. Hier können Sie die unvergleichliche und ursprüngliche Natur genießen. Das stilvolle Hotel ist eine perfekte Oase für Gourmets und Naturliebhaber, die das Besondere lieben. Die Wartburg, die Goestadt Weimar und das Schloss Wilhelmshöhe in Kassel mit der umfangreichsten Rembrandt-Sammlung der Welt, locken zu erlebnisreichen Ausflügen. Küchenchef Luca Allevato und Gastgeber Peter Niemann versprechen gemeinsam mit Ihrer Mannschaft ein grandioses Gourmet-Wochenende für alle Trüffel-Liebhaber. Am Samstagmorgen beginnt der Tag mit Trüffelrührei und regionalen Spezialitäten im Hohenhaus Café. Der Samstagabend bildet den Rahmen für ein speziell für dieses Event kreiertes Sechs-Gänge-Menü rund um die weißen Alba Trüffel. Freuen Sie sich auf wild gefangenen Steinbutt, Rehrücken aus dem eigenen Forst, eine aromatisches Kalbstatar und viele weitere erstklassige Produkte.



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



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

IHRE RESERVIERUNG

**Trüffelwochenende
vom 08. – 10.12.2023**

Freitagabend um 19 Uhr:
3-Gang-Trüffel-Menü im Hohenhaus Grill
inkl. ausgewählter Getränke.

Samstagmorgen von 8 bis 11 Uhr:
Frühstück mit Trüffel-Rührei und inkl. Champagner
und regionaler Spezialitäten aus eigener Produktion.

Samstagabend ab 18:30 Uhr:
Empfang und 6-Gang-Gala-Trüffel-Menü
inkl. ausgewählter Getränke.

Sonntagmorgen:
Frühstück

**Reservieren Sie jetzt
zu 1.180 € pro Person im Doppelzimmer**

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

📞 +49 56 54 98 70
info@hohenhaus.de

★★★★★
**HOTEL
HOHEN
HAUS**

Begrenzte
Teilnehmerzahl.
**Reservieren
Sie jetzt!**

DUBAI

Schwimmen im Aquarium, Dinner in der Wüste:
Die Boom-Metropole am Persischen Golf ist perfekt für einen Stopover

TEXT OLAF DEHARDE



SCHLAFEN



ATLANTIS THE ROYAL (3)

Ein Haus der Superlative: Das Anfang 2023 eröffnete Hotel auf der künstlichen Insel Palm Jumeirah ist Dubais neuer Place-to-be mit 693 Zimmern, 102 Suiten, 17 Restaurants mit Starbesetzung (etwa „Dinner by Heston Blumenthal“) und einem Sky-Pool in 95 Meter Höhe. Die riesige Lobby empfängt mit elegantem Carrara-Marmor. Im hauseigenen Aquarium können die Gäste auf Tauchgang gehen. Topservice. DZ ab € 852

●●●●● www.atlantis.com/atlantis-the-royal

ONE&ONLY ROYAL MIRAGE (1)

Wellness und Wassersport werden in diesem Luxusresort großgeschrieben. Der Komplex wurde 1999 im arabischen Stil erbaut. Am 1000 Meter langen Strand in Sichtweite der Marina-Skyline können Gäste windsurfen, Kajak und Tretboot fahren oder im privaten Lounge-Bereich die Ruhe genießen. Drei temperierte Pools und ein 26 Hektar großer Garten sorgen für Entspannung. DZ ab € 650

●●●●● www.oneandonlyresorts.com/de/royal-mirage

MANZIL DOWNTOWN

Das moderne Boutiquehotel befindet sich im Zentrum der Stadt nahe der Mall und Burj Khalifa. Zeitgemäß designet sind die Zimmer und Suiten – sie strahlen angenehme Ruhe aus. Auf der Dachterrasse gibt es einen großen Pool. Für kleine Gerichte im Mezze-Stil oder einfach auf ein Getränk trifft man sich im arabisch gestalteten Innenhof. DZ ab € 165.

●● www.vidahotels.com/de/hotels/manzil-downtown

ESSEN

3FILS (6)

Hier sitzt man direkt an der Marina mit Blick auf den von Hochhäusern gesäumten Jachthafen. Serviert werden kleine Kunstwerke, von Sashimi- und Sushi-Variationen bis zu gegrilltem Fleisch und Meeresfrüchten. Specials sind Spicy Tuna, Ceviche und das saftige Dessert „African Powerhouse“ aus ghanaischer Dunkelschokolade und Madagaskar-Vanille.

●●● www.3fils.com

MIMI KAKUSHI (6)

Gestaltet im Stil der 20er-Jahre, gilt das Restaurant im Four Seasons Resort als eines der besten Japanlokale Dubais. Der Service hat auf jede Frage eine Antwort, die Wein- und Sake-Auswahl ist vom Feinsten und der Sushi-Chef ein kleiner Star in Dubai.

●●● www.mimikakushi.ae

11 WOODFIRE (2)

In diesem Restaurant wird ausschließlich auf offenem Feuer gekocht, Oktopus und Wagyu-Steaks haben eine leichte Rauchnote. Die schmeckt sogar in Kombination mit dem „Burnt Cheesecake“ extrem gut.

●●● www.11woodfire.com

DINNER BY HESTON BLUMENTHAL (5)

Der Brite Heston Blumenthal kocht sich hier durch die kulinarische Geschichte Englands. Die Räume sind schlicht, edel und dunkel gehalten – eine perfekte Bühne für seine spektakulären Kreationen: Stickstoff-Eis, am Tisch zubereitet, die legendäre Meat-Fruit, geröstete Ananas ... eine Offenbarung!

●●● www.atlantis.com/dubai/dining/dinner-by-heston

TRÈSIND STUDIO

Eines der besten indischen Restaurants Dubais gehört zum One&Only Royal Mirage. Die Küche zeigt ihre zeitgemäße Ausrichtung im Tasting-Menü, vor allem die vegetarische Variante ist hervorragend. Das Zweitrestaurant „Trèsind“, auch mit kreativer indischer Küche, bietet mehr Platz und einen Blick in den Garten.

●●● www.oneandonlyresorts.com

ERLEBEN

DUBAI MALL

Shopping ist in Dubai ein Lebensgefühl. In der 35 Hektar großen Mall (Weltrekord) findet man nicht nur Flagship-Stores von Cartier, Tiffany und Louis Vuitton, sondern auch eine Eisbahn mit Olympia-maßen, ein Aquarium mit 33.000 Meerestieren – und neuerdings eine eigene Chinatown. www.thedubaimall.com

ARABIAN TEA HOUSE

Das Teehaus, in den 1920er-Jahren für einen Perlenfischer als Wohnhaus erbaut, ist eine Oase in einem der ältesten Stadtteile Dubais. Angeboten werden etliche Teespezialitäten wie der Chai Karak, eine Mischung aus Schwarzttee, Kardamom, Zimt und Nelken.

www.arabianteahouse.com

BURJ KHALIFA

Im mit 828 Metern höchsten Gebäude der Welt kann man zwei Aussichtsplattformen besuchen: Die doppelstöckige Ebene „At the Top“ oder die im 144. Stock auf 555 Metern. Zum „At the Top“ in 426 Meter Höhe braucht der Fahrstuhl nur eine knappe Minute. Tickets (etwa 40 Euro) kauft man vorab online. www.visitdubai.com

DIE WÜSTE BEI NACHT (4)

Machen Sie eine Wüstensafari unter dem Sternenhimmel, und lernen Sie beim 3-Gänge-Menü in einem Beduinencamp, wie diese faszinierende Landschaft in der Dunkelheit zum Leben erwacht! www.platinum-heritage.com

GALAXY BAR

Der Name ist Programm: Unterm Sternenhimmel an der Decke spielt die preisgekrönte Bar mit griechischer Mythologie und Aromen – etwa denen von Metaxa, Kapern und Feta. www.galaxy-bar.com



ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter feinschmecker.de/adress-guides als PDF herunterladen.

Bitte nicht

Fotografieren ist gestattet – aber machen Sie keine Bilder von Menschen, die Sie nicht kennen! Privatsphäre ist hier ein hohes Gut, ungefragte Fotos sind tabu.

Heft 11/2023, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 11. Oktober 2023.

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

ISSN 0342-2739

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

E-Mail: redaktion@der-feinschmecker.de

Redaktionsmitglieder direkt:

vorname.nachname@der-feinschmecker.de

Verlagsmitarbeiter:

vorname.nachname@jalag.de

Internet: www.feinschmecker.de

Herausgeberin: Madeleine Jakits

Chefredakteurin: Deborah Middelhoff

Stv. Chefredakteurin: Gabriele Heins

Head of Creation: Kolja Kahle

Creative Director: Stefanie Raschke

Reise & Gastronomie: Deborah Middelhoff (Leitung),

Sabine Michaelis, Julius Schneider

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

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

Kersten Wetenkamp (stv.)

Textredaktion: Karin Szrott

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

Layout: Katharina Holtmann, Tanja Schmidt, Sophia Caner,

Dana Hofmann (fr.)

feinschmecker.de: Janin Katharina Hasteden,

Paloma Rak

Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder

Dokumentation: Anne Dreßel

Projektmanagerin: Yvonne Krüger

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 Studtrucker, 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

Junior Production Manager: Vanja Sobot

Vertriebsleitung: Andrea Lange

Vermarktung:

Jahreszeiten Verlag GmbH,
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg,

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

Geschäftsführung Sales und Content Solutions:

Arne Bergmann (verantwortlich für Anzeigen)

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

Anzeigenstruktur:

Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-24 36

Marketing Consultant:

Alexander Grzgorzewski

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 2993,

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.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306. Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205. Postmaster: Send address changes to Der Feinschmecker, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo, NY 14205-0155, E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835

Einzelheftbestellungen:

leserservice-jalag@dpv.de,

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

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

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

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

Bildagentur Image Professionals GmbH

Tumblingerstr. 32, 80337 München

www.imageprofessionals.com



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



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

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



USCHI GLAS
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

Eine, die
HÖRZU
zu Hause hat

Eine Marke der **FUNKE** Mediengruppe



„Bretagne“, Heft 8/2023

Herr Oetker hat sich ja als wahrer Genuss-Spezialist für Frankreich erwiesen. Bei dem Fotografen Herrn Markus Bassler weiß ich nicht so recht: Entspannt sieht es auf dem Foto S. 22 nicht aus: Wir würden uns jedenfalls unwohl und bedrängt fühlen, wenn von rechts und links gleichzeitig jemand „bedient“. Wassernachschenken muss ja wohl nicht gleichzeitig mit dem Servieren eines Gangs erfolgen. Dabei kann es in der Bretagne so entspannend sein.

MONIKA FRIES-PELTSCHE UND DR. WOLFGANG PEITSCH

„Bretagne“, Heft 8/2023

Herzerwärmend

Ihr Bericht über die Bretagne ließ uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. Wir waren im Mai dort und wären nach dem Bericht am liebsten sofort wieder losgefahren. Gern möchte ich den Bericht etwas ergänzen. 1. In der „Auberge des Glazicks“ in Plomodiern hat sich Olivier Bellin gerade mit einer frischen, inspirierten Fisch- und Meeresfrüchte-Küche den zweiten Stern erkocht. 2. Ignorieren Sie das „Chez Jacky“ in Rieuc-sur-Bélon, sicher sehr gut, aber komplett gefüllt mit Kommissar-Dupin-Fans. Genießen Sie die frischesten Austern im Außenverkauf des Château de Belon unter Bäumen auf einer Holzbank sitzend, mit Blick auf die Austernbänke. Ein kühler Muscadet und knuspriges Baguette dazu. So einfach kann schönes Leben sein. 3. Wir haben uns eine Auswahl der ausgezeichneten und vielfältigen Fischkonserven, etwa von Capitaine Cook in Plozévet oder Jean Burel aus Concarneau, mitgebracht. Mit etwas Baguette und einer Flasche Muscadet kann man so den ersten Schub des Reisefiebers bekämpfen.

GERHARD WASSMANN

„Küchen-Labore“, Heft 8/2023

Fermentations-Hype

Ich dachte wirklich, dass die Molekularküche Geschichte sei und der Gast im Restaurant wieder essen darf und nicht Teil eines chemischen oder physikalischen Experiments ist. Sicher muss auch Gastronomie sich immer wieder neu erfinden, um interessant zu bleiben, aber nicht um der Effekte wegen. Für mich stehen der Geschmack, die Qualität und die Präsentation eines Gerichts im

Vordergrund. Gepaart mit einem guten Service und einem angenehmen Ambiente, machen sie für mich einen Abend im Restaurant perfekt. Da mag man in Indien die fermentierte Zelluloseschicht vom Kombucha essen, aber die Präsentation dieser Speise im legendären „Noma“ nach 3 Monaten des Experimentierens empfinde ich zumindest visuell als misslungen.

Dass das Fermentieren gerade so gehypt wird, ist einerseits gut – es bedeutet, dass man die Lebensmittel achtsam und nachhaltig behandelt, sie haltbar macht, etwa durch Fermentation. Dass sich dadurch ein neuer Geschmack ergibt, ist logisch, das aber so zu feiern, finde ich lächerlich. Von meiner Mutter und Großmutter habe ich gelernt, wie man Gewürzgurken, Mixed Pickles und Sauerkraut herstellt. Dafür wurde weder meine Mutter noch meine Großmutter gefeiert. Es war schlicht eine Notwendigkeit! Ich finde es gut, dass man in Zeiten des Klimawandels achtsam mit dem umgeht, was man vor der Haustür hat, es frisch zur Saison anbietet, aber dann auch später als konserviertes Produkt dem Gast raffiniert zubereitet serviert. Diese Küche feiere ICH dann, die mir auch in einem Wintermenü mit fermentiertem Gemüse oder eingekochten Salzkirschen ein Lächeln ins Gesicht zaubert.

PETRA GÖTTSCHING

Öffnungszeiten

Ein Thema, das der FEINSCHMECKER ausführlich aufgreifen sollte, sind die Öffnungszeiten, genauer: Schließzeiten

von Restaurants. Mehr und mehr Restaurants haben ihre Ruhetage am Montag und Dienstag, oft noch Sonntag und/oder Mittwoch. So ist es insbesondere (aber nicht nur) auf Reisen immer schwieriger, entsprechende Besuche einzuplanen. Natürlich brauchen Restaurants Ruhetage! Aber ist es wirklich unvermeidlich/notwendig/sinnvoll, dass (fast) alle Restaurants (international einheitlich) dieselben Ruhetage wählen?

PETER SCHMITT

DIE MAGNUM

2018 Riesling Pauleßen Zenit, Weingut Bender, Mosel. Der fein mineralische, elegante Riesling mit Aromen von gelben Äpfeln und Honig begleitet Risotto und Fisch ganz wunderbar. Genießen darf ihn Peter Schmitt.

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



MERIAN[®]

Der neue Inspirations-Reiseführer



+ 188 Seiten für individuelle Reise-Erlebnisse

+ Mit kuratierten Mehrwerten

+ Mit Google Maps Service

Direkt bestellen: merian.de/einzelheft

Oder ab 20. Oktober im guten Buch- und Zeitschriftenhandel.



400 000 Tonnen

Knoblauch werden in Europa pro Jahr geerntet – im Vergleich zu 28 Millionen Tonnen weltweit.



7 t

Knoblauch verarbeitet das Restaurant „The Stinking Rose“ in San Francisco pro Jahr – oder: 20 kg am Tag.

KNOBLAUCH

Hätten Sie es gewusst?



21 Tage

reifen die Knollen bei 60 °C im Dörrautomat, so werden sie zu schwarzem Knoblauch.



1897

veröffentlichte der irische Schriftsteller Bram Stoker seinen Roman „Dracula“ – und erklärte Knoblauch zur Wunderwaffe gegen Vampire.

7 cm



Durchmesser können Elefanten-Knoblauchknollen erreichen. Es handelt sich dabei um eine spezielle Sorte der intensiven Knolle.



40 Knoblauchzehen

sind nötig, um das Rezept „Poulet aux quarante gousses d'ail“ zuzubereiten, Knoblauchhuhn, einen Klassiker aus der Provence. Die Zehen werden ungeschält gegart, was ein delikates Püree ergibt.

1 AUSGABE GRATIS TESTEN!*

The image shows the cover of Cicero magazine. The title 'Cicero' is prominently displayed in large, black, serif letters. Below it, in smaller letters, is 'MAGAZIN FÜR POLITISCHE KULTUR'. In the top left corner, there is a vertical column of text: 'Cicero', '11.08', 'AUGUST', '2023', '141,60', 'DEUTSCHE', 'MARKT'. To the right of this, there is a red circular graphic containing the text: 'Pastor mit Boxhandschuh' and 'Zu Besuch in deutschen Gottesdiensten'. The central illustration depicts a vintage car (resembling a Trabant) driving on a road. In the background, there are houses, a fence, and a city skyline under a blue sky with clouds. The car is red with a tan roof and a license plate that reads '0881-1'.

Österreich: 11,80 €, Benelux: 11,80 €, Italien: 11,80 €, Spanien: 11,80 €

Zurück in die Zukunft
Warum Deutschland wieder zur geteilten Republik wird

Cicero, das Magazin für politische Kultur:

Journalismus ohne Scheuklappen. Jeden Monat ein realistischer Blick auf Deutschland und die Welt. Inhalte für Menschen, die sich ihre eigene Meinung bilden.

TELEFON: 0451 – 4906 440

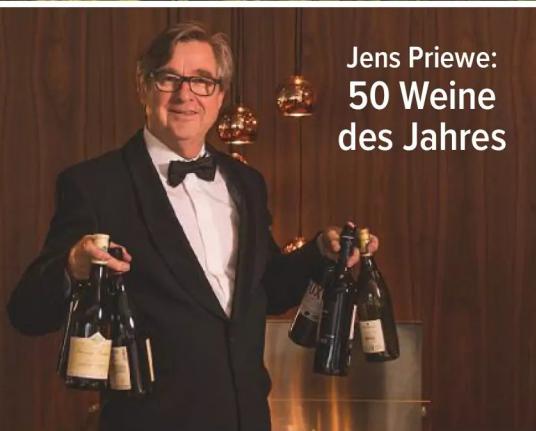
CICERO.DE/PROBE

Cicero
MAGAZIN FÜR POLITISCHE KULTUR

*Nutzen Sie jetzt das Cicero Kennenlern-Angebot und sichern Sie sich eine Cicero-Ausgabe gratis! Die Lieferung der Abo-Ausgabe ist versandkostenfrei. Sie haben ein gesetzl. Widerrufsrecht. Im Anschluss erhalten Sie Cicero im Jahresabo zum Preis von 141,60 €. Nach der Mindestlaufzeit jederzeit kündbar. Die Belehrung können Sie unter shop.cicero.de/agb abrufen. Verantwortlicher und Kontakt: Res Publica Verlags GmbH, Fasanenstr. 7-8, 10623 Berlin, Amtsgericht Charlottenburg, HRB 174539 B.



Jens Prieve:
50 Weine
des Jahres



Geschenke:
Kreative Ideen für
jedes Budget



DER NÄCHSTE
FEINSCHMECKER
ERSCHEINT AM
8. NOVEMBER 2023



DER FEINSCHMECKER im Dezember

REISEN

TOP 50: Die besten Hotels für Genießer in Deutschland. Außerdem präsentieren wir unser Hotel des Jahres. **ISTRIEN:** Genussreise zu Trüffelmanufakturen, Weingütern und empfehlenswerten Hotels und Restaurants

ESSEN

KOCH DES JAHRES: Der junge Niclas Nussbaumer aus der „Mühle Schluchsee“ ist eines der größten Talente seiner Generation. Porträt des stillen Stars.

SAISONKÜCHE: Desserts und Kuchen aus Schokolade für große Runden

TRINKEN

50 WEINE DES JAHRES: Unser Weinexperte Jens Prieve präsentiert seine internationalen Favoriten: für jedes Budget. **WEIN-CHAMPION 2023:** Wir stellen die Sieger unseres großen Leserwettbewerbs vor

LEBENSART

GESCHENKE: Sie wollen Weinfans und Hobbyköchen eine Freude machen? Wir haben die passenden Ideen

FRISCH GEBACKEN:

Im beiliegenden Taschenbuch stellen wir die 400 besten Bäckereien in Deutschland vor. Gutes Brot und traditionelles Handwerk von Flensburg bis zum Bodensee



Haben Sie eine Feinschmecker-Ausgabe

verpasst? Das muss Ihnen nicht wieder passieren ...

Jetzt ein Abo bestellen: Tel. 040-21 03 13 71, E-Mail:
leserservice-jalag@dpv.de oder online unter shop.jalag.de

Für kulinarische Weltenbummler



3 Ausgaben
lesen, nur
2 bezahlen.

Digital inklusive

JETZT BESTELLEN:
feinschmecker.de/probe



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

MIT WILTMANN PERFORMT MAN.



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

www.wiltmann.de

