Heft 12/2023 Deutschland € 13,90

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

55 Hotels für Genießer

Erstklassig: Die besten Hideaways von Sylt bis zum Bodensee

F

Über 80 Empfehlungen für Restaurants, Hotels, Winzer – getestet und bewertet

ISTRIEN

Trüffel, Seafood, Wein und geniales Olivenöl

KOCH DES JAHRES

Shootingstar Niclas Nußbaumer

50 BESONDERE WEINE

Geheimtipps & Rares: Empfehlungen für viele Anlässe

Schokolade

Rezepte, die glücklich machen: Pannacotta & mehr

D 13,90 € | A 14,90 € | CH SFR 26,50 | BENELUX 15,90 € | F 17,90 € | I 17,90 € | E 17,90 € | P (CONT.) 17,90 € | DK 149,95 DKR

DER FEINSCHMECKER Ausgabe 12/2023

4 191752 713907 12

Geldermann

WAHRE SEKT KULTUR

SEIT 1838

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Handwerkskunst. Unsere erlesenen Cuvées reifen in traditioneller Flaschengärung und erhalten so ihren charaktervollen Geschmack.

GELDERMANN.DE

EDITORIAL



DEBORAH MIDDELHOFF,
Chefredakteurin

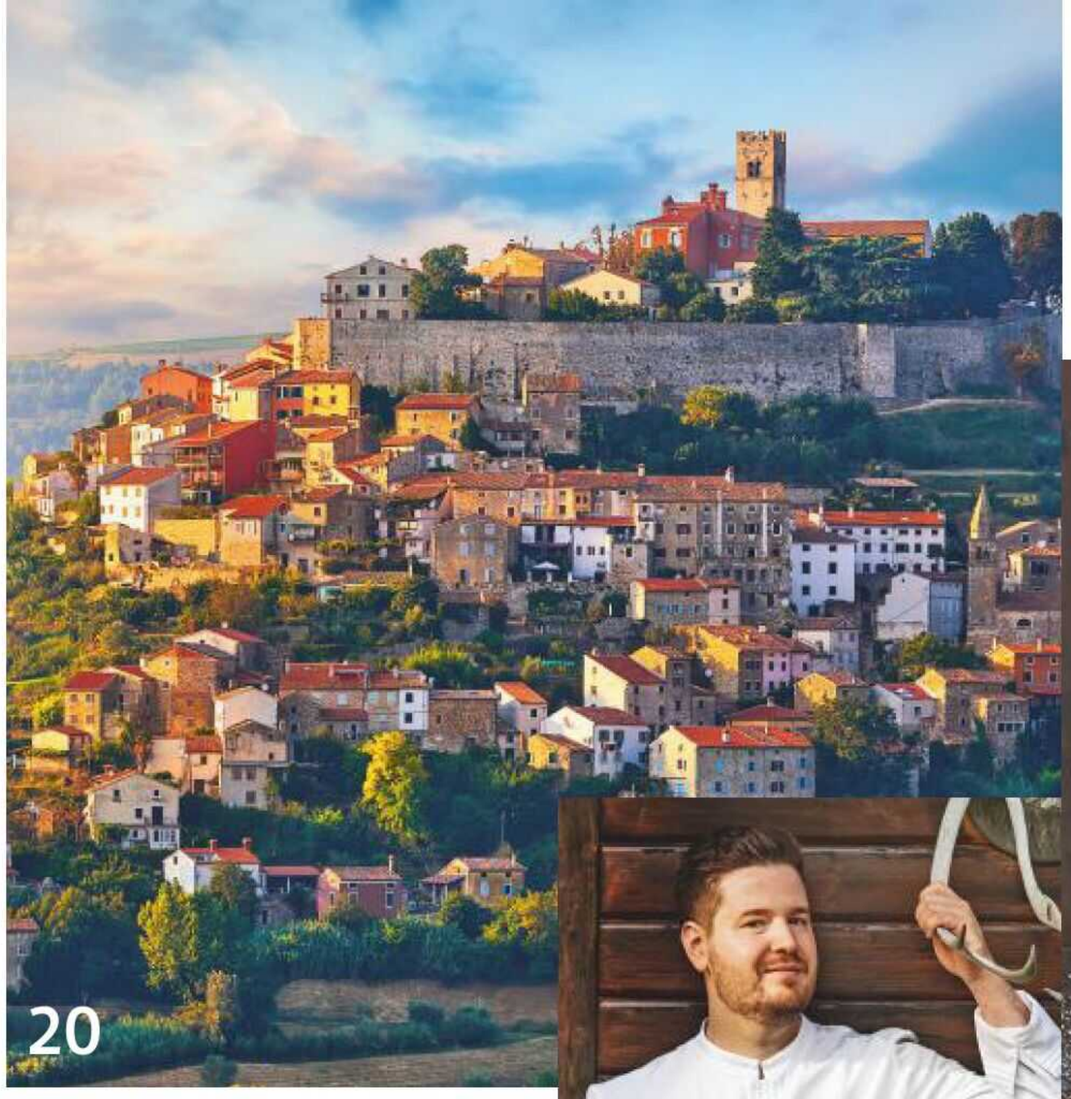
Liebe Leserinnen, liebe Leser,
vielleicht haben Sie sich gewundert, dass wir Ihnen im Spätherbst Istrien ans Herz legen, wo die Region doch eher zu den klassischen Sommerzielen gehört. Die kroatische Halbinsel hat sich mittlerweile nicht nur zu einer echten Genussdestination entwickelt, sondern ist auch eine Pilgerstätte für Trüffelfreunde. Denn die echten Weißen Trüffeln, Tuber magnatum pico, gibt es neben dem Piemont eben auch hier, und zwar in exzellenter Qualität. Redakteur Kersten Wetenkamp war den Knollen auf der Spur und hat gleich noch Empfehlungen für Wein und Olivenöl mitgebracht, auch hier ist Istrien längst in der Spitze angekommen.
Wenn Ihnen in diesem Winter mehr der Sinn nach einem Genussausflug in heimische Gefilde steht, haben wir eine ganze Reihe von Inspirationen: Die Redaktion stellt in dieser Ausgabe die 55 besten Hotels für Genießer in Deutschland vor und kürt das Hotel des Jahres. Und unser Weinautor Jens Priewe präsentiert traditionell wieder seine 50 vinophilen Favoriten des Jahres vor. Da findet sich sicher auch eine Entdeckung für Sie!

FOTO: VIVI D'ANGELO

Ihre Deborah Middelhoff

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

INHALT







F

ALLE HOTELS UND RESTAURANTS GETESTET UND BEWERTET

REISEN

20 AUF SCHATZSUCHE IN ISTRIEN
Kenner haben eine neue Pilgerstätte: Weiße Trüffeln sind in Istrien so gut wie im Piemont. Suchen Sie auch schon?

32 HIER TRÄUMEN SIE GARANTIERT GUT
Die 55 besten Hotels für Genießer – von Klassikern bis zu Wellnessoasen

46 GUTE GASTHÄUSER
Beste lokale Klassiker machen im „Gasthaus zur Linde“ in Stuttgart süchtig. Wunderbar!

48 GESCHMACKSSACHEN
Alexander Oetker hat bei Trendgerichten Fluchtgedanken

49 REISENOTIZEN
Spitzenkoch Thomas Bühner kehrt zurück, Auszeichnung für Hapag-Lloyd Cruises

124 UNTERWEGS
Das „Komu“ ist Münchens neue Topadresse, weitere Tipps haben wir von Berlin bis Nizza

132 48 STUNDEN IN KAPSTADT
Es wird wieder Zeit für einen Stopover in der Stadt am Tafelberg

ESSEN

50 KOCH DES JAHRES
Kein Aufstieg war schneller – Shootingstar Niclas Nußbaumer aus der „Mühle“ am Schluchsee

74 UNSERE HELDEN
Metzger Ludwig Failenschmid verehrt den Albbüffel

76 DAS BACKWUNDER
Sie sind jung, wild – und setzen auf Tradition: die neuen Bäcker

86 KÜCHENNOTIZEN
Ordnung im Regal und ein Gewürz mit Waldaromen

TRINKEN

88 EINGESCHENKT
Weinexperte Jens Priewe verrät seine 50 Favoriten des Jahres – ist Ihrer auch dabei?

100 WEIN-CHAMPION
Sie sind die Sieger des großen Leser-Wettbewerbs von DER FEINSCHMECKER und dem DWI

104 WINZERPORTRÄT
Bettina Rogosky produziert in der Toskana einen einzigartigen Wein – den Caberlot

108 GETRÄNKENOTIZEN
Cocktails am Strand in Eckernförde, ein besonderer Cognac

LEBENSART

110 SCHÖNE GESCHENKE
Tischkultur und Wein-Tasting, Kuriositäten und Happy Hour – Ideen für alle Anlässe

118 EXPERTENNETZWERK
Board of Excellence: Dominik Därr, Juniorchef Trauminselreisen, über sanften Tourismus

122 LEBENSARTNOTIZEN
Nachhaltige Accessoires für die Küche und Termine, die Sie nicht verpassen sollten

3 Editorial
6 Chef’s Table
9 Salon
18 Backstage
19 Lesezeichen
119 Feinschmecker Club
134 Impressum
135 Leserbriefe
136 Zahlen, bitte!
138 Vorschau

REZEPTE

60 SAISONKÜCHE: Wer sagt, dass man Kakao nur trinkt? Schokorezepte für Kuchen, Biskuitrollen, Brownies

70 QUERBEET: Kartoffel mit Kaviar? Passt bestens, beweist Matthias Gfrörer mit seiner luxuriösen Tarte

80 MEISTERSTÜCK: Der hat es in sich – „Kabeljau in Nussbutter“, Signature Dish von Holger Bodendorf

Titelthemen sind rot gekennzeichnet

Titel: Schoko-Zimt-Pannacotta mit Rumfrüchte-Gelee, Rezept von Andreas Neubauer. FOTO: Mathias Neubauer

FOTOS: MARKUS BASSLER, MATHIAS NEUBAUER, YASONYA/ ISTOCKPHOTO



SPASS AM WEIN.

Rainer Lohmann & Dirk Matura,
Geschäftsführer *„Wine House"* Krefeld.
Mitglied bei Gerolsteiner WeinPlaces –
eine Initiative für unkomplizierten und
hervorragenden Wein-Genuss.





GEROLSTEINER
WEINPLACES

Entdecken Sie jetzt alle
WeinPlaces auf:
www.weinplaces.de

49 ORTE. EINE PASSION. GUTE TROPFEN.

BARREL WEINBAR – *BERLIN* ***DER WEINLOBBYIST*** – *BERLIN* ***ENOITECA IL CALICE*** – *BERLIN* ***FREUNDSCHAFT WEINBAR*** – *BERLIN* ***KURPFALZ-WEINSTUBEN*** – *BERLIN*
MAUERWINZER® – *BERLIN* ***HEINRICH SEIN ENKEL*** – *BIELEFELD* ***LIVINGROOM*** – *BOCHUM* ***ENGEL WEINCAFÉ*** – *BREMEN* ***VINOTHEK MINIBAR*** – *BÜSUM*
LEOPOLD – *DEIDESHEIM* ***WEINKULTURBAR*** – *DRESDEN* ***CONCEPT RIESLING*** – *DÜSSELDORF* ***EISKELLER*** – *DÜSSELDORF* ***RHEINTON*** – *DÜSSELDORF* ***EMMA 2*** – *ESSEN*
GASTHOF ZUM VAAS – *FORSTINNING* ***EAST GRAPE*** – *FRANKFURT* ***HEIMAT*** – *FRANKFURT* ***OMONIA*** – *FRANKFURT* ***HERDER ZEHN*** – *FREIBERG* ***DREXLERS*** – *FREIBURG*
51° EATBAR & WEINBAR – *FREYBURG* ***VINEYARD*** – *HAMBURG* ***WEINLADEN ST. PAULI*** – *HAMBURG* ***WITWENBALL*** – *HAMBURG* ***WEINBAR GEGENÜBER*** – *HANNOVER*
WEINRAUM – *INGOLSTADT* ***ESSERS*** – *KÖLN* ***HENNE*** – *KÖLN* ***BUNGERTSHOF*** – *KÖNIGSWINTER* ***WINE HOUSE BAR*** – *KREFELD* ***FISCHERKLAUSE*** – *LÜTJENSEE*
LADENDORFS WEINHAUS – *MAINZ* ***LAURENZ*** – *MAINZ* ***WEINHOF VOOSEN*** – *MÖNCHENGLADBACH* ***GEISEL'S VINOTHEK*** – *MÜNCHEN*
GUIDO AL DUOMO – *MÜNCHEN* ***WEINBAR GRIABIG*** – *MÜNCHEN* ***ESELSBURG*** – *NEUSTADT* ***WEINSTOCKWERK*** – *NÜRNBERG* ***GRÄFES WEIN + FEIN*** – *RADEBEUL*
INTERIEUR NO. 253 – *REMAGEN* ***BREUER'S RÜDESHEIMER SCHLOSS*** – *RÜDESHEIM AM RHEIN* ***HIGHFIDELITY.BAR*** – *STUTTGART* ***WEINBAR TRIER*** – *TRIER*
WEINBAR WEIMAR – *WEIMAR* ***BALTHASAR RESS VINOTHEK*** – *WIESBADEN* ***GLOUGLOU*** – *WÜRZBURG*

SCHOKOLADE DE LUXE



„DE KRISTALIJN“ Genk, Belgien

Belgien ist das Land, in dem unzählige Chocolatiers aus besten Kakaobohnen feinste Tafeln und Pralinen kreieren, für die das Königreich berühmt ist. Kein Wunder, dass der Chefkoch von „De Kristalijn“, Koen Somers, Schokolade nur allzu gern in seinen Desserts verwendet. Er kombiniert dunkle Schokolade mit Joghurteis und Himbeeren zu einem kontrastreichen Spektakel. Die süßlichen Bitternoten treffen auf die frische Säure des Eises und der Früchte. Ein Spiel mit Aromen, Texturen und Temperaturen, das das belgische Kulturgut noch weiter veredelt.

FOTO: DE KRISTALIJN

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



Weimarer Land
Spa & GolfResort

Moderne Eleganz

The First
by Marcello Fabbri

Restaurant
Masters
by Danny Schwabe

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

MICHELIN 2023

www.golfresort-weimarerland.de



It-Piece für Schokoholics

Giorgio Armani ist ein bekennender Schokoladenfan – und probiert tatsächlich alle Pralinen des Turiner Herstellers Guido Gobino für seine Kollektion persönlich, sagt dieser. Das neue Set in stilvollen Dosen greift die Farben der Modekollektion auf – mit Ingwerstückchen und Pistazien in Schokolade. Himmlisch! 2 x 100 g € 29,50, www.armanidolci.com

DAS BESTE IM DEZEMBER

SCHÖNES & NÜTZLICHES – SO KOMMEN SIE MIT GENUSS DURCH DEN WINTER

Neues von der Reinigungskraft

Die Weiße Albatrüffel gehört zu den teuersten Lebensmitteln, der Kilopreis liegt zwischen fünf- und zehntausend Euro. Vorsichtiges Säubern ist daher unumgänglich, etwa mit der Trüffel- und Pilzbürste mit besonders weichen Borsten und schönem Griff der schwedischen Manufaktur Born. 10 x 5,5 cm, aus Buchenholz und Naturborsten, € 25, www.formadore.de





So ein Käse!

Jetzt mögen wir’s gesellig am Tisch, zum Beispiel mit einem Käsefondue. Insider-Tipp vom Schweizer Kollegen: Auf jeden Fall Vacherin Fribourgeois und Gruyère hineingeben, sie bilden die würzige und pikante Basis. Emmentaler kann dazu, Appenzeller muss nicht. Aber Kirschwasser zum Abschluss! Schön ist diese neue Form mit klarer Kante und Holzgriffen. Le Creuset Käsefondue-Set, € 243, www.knivesandtools.de

FOTOS: ELISA ANDREINI, WWW.PUBLICK.DE, ILLUSTRATION: ORIANA FENWICK

Country Style

Wer selbst Lebkuchen backen will, benötigt dazu eine ganze Reihe Zutaten, darunter Zimt, Sternanis, Ingwer, Nelken und Piment. Für ein intensives Aroma sollten sie immer frisch in einem Mörser gemahlen werden, etwa in diesem handgefertigten Prachtstück von Marricreo aus weißem Marmor und Leder. Mit Stößel. 10 x 10,5 cm, € 150, www.artemest.com





Gans unbedenklich

Der Klassiker im Festtagsmenü, Pastete von der Gänsestopfleber, schmeckt wunderbar aromatisch und cremig. Die „Happy Foie“ des Kochs und Kabarettisten Tobias Sudhoff ist eine von mittlerweile einigen tierfreundlichen Alternativen: Aus der Leber von Biogänsen, kommt sie ohne Stopfen des Federviehs aus und überzeugt auch im Geschmack. 130 g € 24,90, www.happyfoie.com



Abendmahl

Die Tradition des Früchtebrotes entstand vor Jahrhunderten, als die Bauern in der Vorweihnachtszeit ihrem Brot getrocknete Birnen beifügten, um es süßer zu machen. Heute gibt man Datteln, Feigen, Rosinen, Haselnüsse und Mandeln dazu wie die Benediktiner der Klosterbäckerei Meschede. Herrlich üppig. 500 g € 12,90, www.manufactum.de

FOTOS: MANUFACTUM, VOLKER RIECHERT/ STOCK.ADOBE.COM



Ziemlich gut aufgestellt

Der Produktdesigner Bodo Sperlein kommt ursprünglich aus Bayern, lebt und arbeitet aber seit mehr als dreißig Jahren in London – und ist höchst erfolgreich. In seinem Tisch „Silva“ lotet Sperlein die Möglichkeiten von Möbeldesign aus, „extrem ungewöhnlich zu sein und doch die Funktionalität beizubehalten“. Als Material für seinen Rundtisch wählte er Marmor aus Estremoz im Alentejo in Portugal. „Marmor ist elegant und langlebig zugleich, er hat ein vielfältiges Farbspiel und eine natürliche Brillanz.“ Nichts wird verschwendet: Abschnitte des Marmors dienen, zu einer Säule in der Mitte aufgestellt, als Basis für die Tischplatte. Es gibt ihn in fünf Farben, Höhe 71 cm, Durchmesser 38 oder 120 cm. Und ja, so viel Material hat seinen Preis: ab ca. € 18 000. info@bodosperlein.com

BITTE NICHT FRÖSTELN!

Schneeregen und Sturm? Wir machen es uns **behaglich –** mit Portwein, Kakao und Keksen



Eingewickelt

Villeroy & Boch macht nicht nur schöne Tableware: Die elegante Wohndecke „Malindi“ hilft gegen kühle Lehnen von Ledersesseln, frostige Zugluft und Winter-Blues, sie ist eine wohlig-wärmende Hülle zum Einkuscheln. 200 x 150 cm, € 79, www.galeria.de



Dufte Stimmung

Wohlige Atmosphäre schafft die Duftkerze von Christian Dior mit dunklen, holzigen und rauchigen Noten. Eingegossen in ein Porzellangefäß, brennt sie etwa 60 Stunden. „Oud Suprême“, 250 g € 85, www.dior.com



Wärmt von innen

Kekse, Lebkuchen, Stollen: Da passt ein kräftiger Portwein wie der 20-jährige Taylor’s mit Noten von Feigen, Rosinen, Karamell und Orangen. 0,75 l € 59,90, www.tesdorpf.de



Macht glücklich

Das schönste Mittel gegen Kälte und Trübsinn ist Trinkschokolade! Etwa aus 200 g Zartbitterschokolade, 400 ml Milch, 60 g Zucker und ½ TL Zimt. Gut rühren. Für noch mehr Glücksgefühl Sahne zugeben. „Gouttes de Chocolat noir“ von Bonnat, 260 g € 16,60, www.schokolade.shop



Diese Kekse ...

bitte niemals ohne Aufsicht lassen! Denn dann sind sie ganz schnell aufgegessen. Die Butterkekse von Johan von Ilten mit Vanille aus Madagaskar haben einen hohen Suchtfaktor und sind hervorragend zu Earl-Grey-Tee, Kaffee oder Trinkschokolade. 220 g € 10,50, www.johanvonilten.de

FOTOS: THOMAS BACH, DUDITS/GETTY IMAGES



Le Gstaad Palace

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

IN FAMILIENBESITZ



WEIN, BROT UND WILD

Die Lieblingsrestaurants der Köche sind heiß begehrte Tipps. Hier verrät unser Koch des Jahres **Niclas Nußbaumer** von der „Mühle Schluchsee" seine Favoriten



Unser Lieblingstreff mit Freunden ist die „Trotte Weinbar" in Freiburg. Nicht nur wegen der tollen, sehr fair bepreisten Weine. Das Entrecote für zwei ist perfekt auf den Punkt gebraten, das Kartoffelgratin herrlich knusprig. Weil ich aus einer Bäckerfamilie stamme, ist mir das Thema Brot sehr wichtig – hier kommt es von der kleinen Manufaktur Brotbruder. Und dazu luftgetrockneten Schinken aus der Region, mehr braucht es nicht!

Für gut gemachte Traditionsküche gehe ich am liebsten in den „Zähringer Hof" im oberen Münstertal. Dort wird noch echtes Handwerk gepflegt. Besonders gut sind die Wildgerichte, allen voran der Rehrücken unter der Haselnusskruste. Und natürlich die badische Innereientradition – unbedingt den lauwarmen Kalbskopf mit Bratkartoffeln probieren! Dazu gibt's den herrlichen Rundumblick auf Rheinebene und Vogesen.

Auch die Küche meiner Kollegin Viki Fuchs im „Spielweg" schätze ich sehr. Dort bin ich am liebsten mittags, wenn sie Bodenständig-Badisches auf den Tisch bringt. Ob Blutwurst mit Brägele (Bratkartoffeln), Äpfeln und Spiegelei, Wildbratwürste oder Wildpâté von Reh und Wildsau – alles ist hier hausgemacht.

GELBES FASANEN-CURRY ist eines der Gerichte, die Viki Fuchs im Gasthof „Spielweg" serviert



- „Trotte Weinbar" in Freiburg, www.trotte-weinbar.de
- „Zähringer Hof" in Münstertal, www.zaehringerhof.de
- „Spielweg" in Münstertal, www.spielweg.com

FOTOS: VIVI D'ANGELO, MARKUS BASSLER



Belebt den Weingenuss.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatl. Fachingen ist perfekt, denn es wirkt ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen des Weines genießen zu können. Staatl. Fachingen – belebt den Weingenuss!

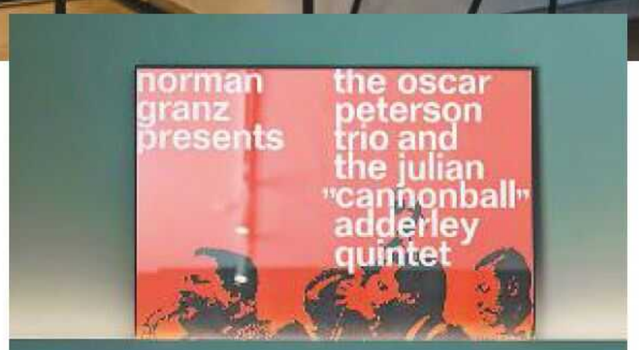
STAATL. FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

Anwendungsgebiete: Zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen. Staatl. Fachingen Heilwasser regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihre Ärztin, Ihren Arzt oder in Ihrer Apotheke. Stand der Information: 08/2022. **Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH · Brunnenstraße 11 · 65626 Fachingen · www.fachingen.de**









HIER LÄSST SICH AUSGEZEICHNET DEUTSCHER WEIN TRINKEN: „Diergardts Kühler Grund“ (links), „Fachwerk“ im Hotel Stadt Kassel (oben) und Weinbar „High Fidelity“ von Bernd Kreis und seiner Frau Roxana Naranjo-Kreis

GUTE WEINKARTEN

Sieben Sieger überzeugen beim Wettbewerb „Ausgezeichnete Weingastronomie“ vom Deutschen Weininstitut und DER FEINSCHMECKER

Welche Restaurants und Bars von Flensburg bis zum Bodensee engagieren sich in innovativer und vorbildlicher Weise für Weine aus deutschen Regionen? Diese Frage stand im Fokus des Wettbewerbs „Ausgezeichnete Weingastronomie 2024“, den das Deutsche Weininstitut (DWI) zusammen mit Original Selters und dem FEINSCHMECKER veranstaltet hat. Seit 2014 organisiert der Verband diese Aktion, an der diesmal 31 Bewerber teilgenommen und ihre Weinkarten eingereicht hatten.

Akribisch studierte die Expertenjury alle eingesandten Karten: sowohl Spitzenrestaurants aus Metropolen hatten sich mit ihren „Bibeln“ beworben als auch ambitionierte familiengeführte Lokale auf dem Land sowie Weinbars. Kriterien wie Jahrgangstiefe und Vielfalt des offenen Ausschanks flossen in die Bewertungen ein, „Noch nie war das Level so hoch und das quasi in allen ausgeschriebenen Kategorien. Tausend Dank an meine Sommelierkollegen – ihr seid auf dem richtigen Weg“, lobte Paula Bosch. Und am Ende bilanzierte Weinberaterin Christina Fischer: „Erfreulich, dass es immer mehr Gastroformate gibt, die sich für einen geringen Preisaufschlag bei den hochpreisigen Weinen entscheiden. Das halte ich für wichtig. Wer großartige Trouvaillen verkaufen möchte, sollte moderat kalkulieren.“

Außerdem waren in der Jury: Weinberater Gunnar Tietz, Otto Völker, Geschäftsführer Original Selters, Andreas Kaul, Udo Pawliza und Jörg Schweizer vom DWI sowie Gabriele Heins, Chefredaktion DER FEINSCHMECKER. Alle sieben Siegerbetriebe erhalten ein Preisgeld von jeweils 2000 Euro.

DAS SIND DIE PREISTRÄGER 2023:

- **„Diergardts Kühler Grund“, Hattingen** („Gastronomie allgemein“)
- **„Zum Krug“, Hattenheim** („Regionales Konzept“)
- **„High Fidelity“, Stuttgart** („Weingastronomie”)
- **Spa & GolfResort Weimarer Land, Blankenhain** („Hotelgastronomie“)
- **„Fachwerk“ im Hotel Stadt Kassel, Rinteln** („Gehobene Gastronomie“)
- **„Tantris Maison Culinaire“, München** („Gourmet“)
- Erstmals vergibt „Original Selters“ den **Sonderpreis** „Casual Dining“ – an das **Romantik Hotel Spielweg, Münstertal.** „Diesen Preis verleihen wir einer jungen Gastronomie, deren Weinphilosophie so kreativ und zeitgemäß ist wie die Speisekarte“, sagt Selters-Geschäftsführer Otto Völker.

FOTOS: MAX MAASSEN, MARKUS MILCKE, SICHTBAR FOTOGRAFIE

WALDFLEISCH
AUS DER REGION



REGIONAL. NACHHALTIG. LECKER.

DIREKT VOM ERZEUGER

JETZT BEI Google Play

Laden im App Store

Die Waldfleisch App ermöglicht einen einfachen Zugriff auf das hochwertige Fleisch vom Jäger aus der Region.

WAS WIR SONST NICHT PREISGEBEN

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

FERRARIS FIRST

Wenn Sie einen Ferrari haben und Wert darauf legen, dass er im Urlaub stets sichtbar vor dem Hotel geparkt ist, empfehle ich das Maybourne Riviera in Roquebrune-Cap-Martin. Andernfalls suchen Sie sich lieber ein anderes Quartier: PS stehen dort beim selbstbewussten Service bisweilen stärker im Fokus als die Fahrer der Karossen. *Deborah Middelhoff*





MARKUS BASSLER
FOTOGRAF

SCHOKO-PARADIES

Seit meiner ersten Brasilienreise begeistert mich Kakao in jeglicher Form, diese Bohne ist ein Wunder. In Frankfurt gehört deshalb ein Patissier zu meinen Lieblingsadressen: Florian Köller von „L'Art Sucré" nahe der Alten Oper. Köller ist ehemaliger Broker und fahndet seit zwanzig Jahren nach den perfekten Rezepten für Schokoladenformen und Desserts. Er ist ein Qualitätsfanatiker, der nur hochwertige Zutaten einkauft, ob Früchte, Nüsse, Butter oder eben Kakaosorten, die er je nach Herkunft verwendet. Sein Weihnachtsbaum aus Schokolade ist supercool. www.lartsucre.com

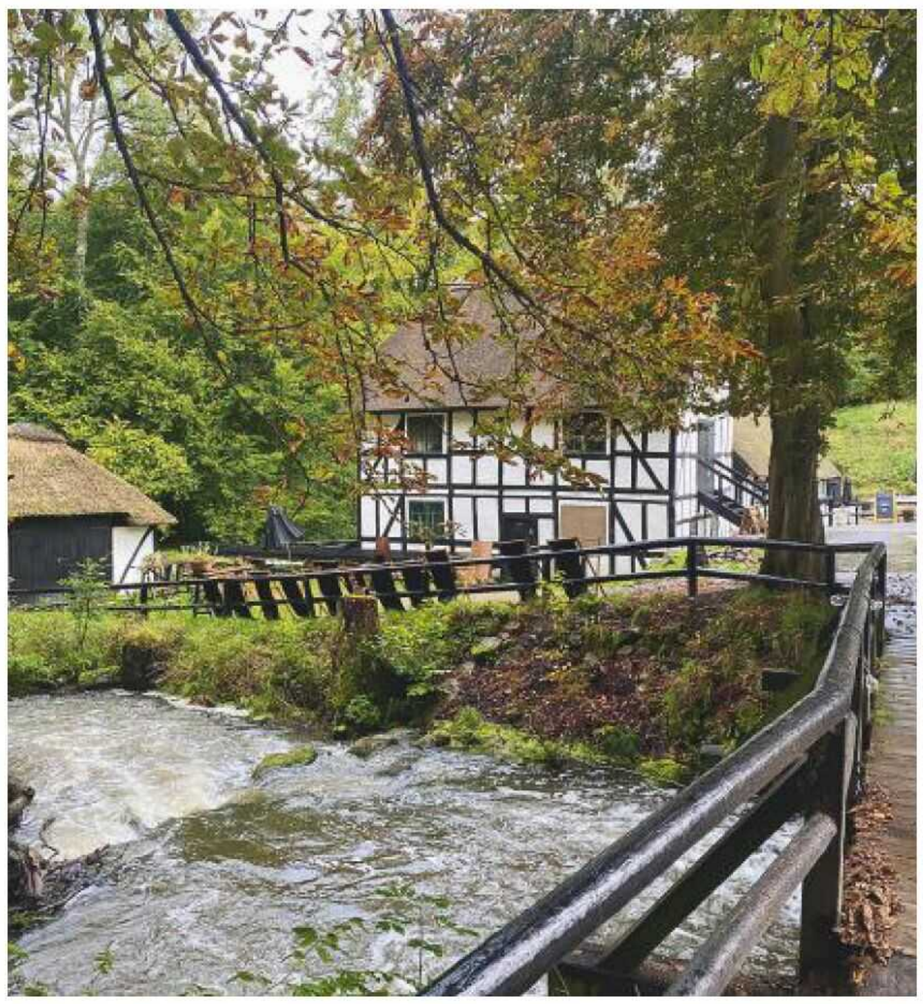




SABINE MICHAELIS
REISEREDAKTEURIN

GRILL MIT AUSSICHT

Am Rand von Casares in Andalusien, das zu den berühmten weißen Dörfern zählt, gibt es mit dem „Sarmiento" ein Grillrestaurant der Extraklasse. Von der traumhaften Terrasse öffnet sich der Blick über den malerischen Ort bis weit hinein ins Land. Vom Grill kommen kreative Vorspeisen sowie Fisch – und Fleisch unterschiedlicher Rassen. Reservieren!
www.restaurantesarmiento.com





ANTJE ELMENHORST,
BILDREDAKTEURIN

Lunch in der Kornmühle

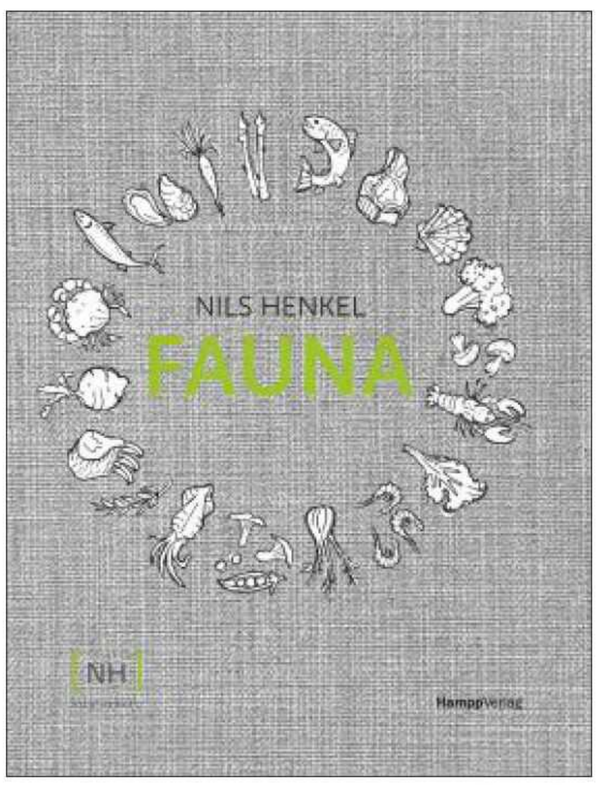
An Jütlands Ostküste entdeckten wir kurz vor Aarhus im Wald den zauberhaften Kro Skovmoellen. Das Restaurant in einer alten, noch in Betrieb befindlichen Kornmühle ist ein schöner Schauplatz für typische dänische Frokost mit eingelegtem Hering, Roastbeef, Hühnchensalat und hausgemachter Limonade. www.skovmollen.dk

FOTOS: MARKUS BASSLER, DAVID MAUPILÉ (2)



Genussreise ins Piemont

Wir lieben das Piemont – deshalb bringen wir Ihnen diese Region regelmäßig im FEINSCHMECKER nahe. Eine Hommage an die vielen kulinarischen Schätze, an die fantastischen Köche und Köchinnen und hervorragenden Weine ist unser neues Buch „Piemont“. Unser Autor und Italienkenner Stefan Maiwald (er lebt in Grado, Venetien) und FEINSCHMECKER-Redakteure sind dafür quer durch den beliebten Landstrich gereist: Sie haben in Alba Trüffel gesucht und in Turin die legendären Kaffeehäuser besucht, engagierte Produzenten und herausragende Köche getroffen und viele Rezepte für Lieblingsgerichte mitgebracht. Eine Liebeserklärung und jede Seite ein Genuss.
168 Seiten, € 29,90, Teubner



NATURVERBUNDEN

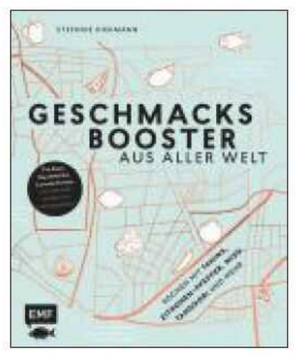
Spitzenkoch Nils Henkel, „Restaurant Bootshaus“ in Bingen und „Tipken’s by Nils Henkel“ auf Sylt, ist ein Meister der grünen Küche. In „Fauna“ präsentiert er eine Werkschau seiner besten Gerichte mit Fisch und Fleisch und hat sich dabei auch von mediterranen, orientalischen und asiatischen Zutaten und Techniken inspirieren lassen. 100 Rezepte mit großformatigen Bildern – ein opulentes Werk und ein schönes Geschenk für ambitionierte Hobbyköche! 376 SEITEN, € 98, HAMPP VERLAG

BÜCHER & PODCAST



SPASS AM KOCHEN

Die Schweizer Topköchin Tanja Grandits vom Restaurant „Stucki“ in Basel zeigt in ihrem neuen Buch „Einfach Tanja“, wie sie zu Hause kocht. Es sind vegetarische Rezepte wie grünes Gemüse-Ceviche mit rosa Pfeffer, Fenchel-Gurken-Salat mit Hüttenkäse-Tahini oder Rübli-Crêpes mit Feta – raffiniert und leicht in den Alltag zu integrieren. Einfach mal machen, empfiehlt Tanja.
336 Seiten, € 42, AT Verlag



SEHR GESCHMACKVOLL

Es gibt diese Zutaten, die Gerichte spannender, ja raffinierter machen. Für ihr Buch „Geschmacksbooster aus aller Welt“ hat die Autorin Stefanie Hiekmann 25 Köche und Köchinnen nach ihrer Lieblingszutat gefragt. Jan Hartwig schwört auf Nüsse, Cornelia Poletto könnte nicht ohne Parmesan leben. Zu den Interviews gibt es 50 Rezepte – vollgepackt mit Geschmack.
224 Seiten, € 36, Edition Michael Fischer



DER FEINSCHMECKER ZUM REINHÖREN

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

FEINSCHMECKER-PODCAST

SCHATZSUCHE

Istrien hat jetzt Hochsaison – jedenfalls für Liebhaber der **Trüffeln.** Die Suche auf Kroatiens bezaubernder Halbinsel führt von Novigrad ins Hinterland nach Motovun, wo ehrgeizige **Winzer** und gutes **Olivenöl** aus der Region ebenfalls eine Reise wert sind

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

MOTOVUN liegt auf einem Hügel über dem Mirnatal. Die Stadt ist das Zentrum der Weißen Trüffeln, die man dort in den Wäldern findet

FOTO: YASONYA/ISTOCKPHOTO

HIER WEISS MAN DIE GENÜSSE ZU VERBINDEN

RICOTTA-KNÖDEL GNUDI mit Weißer Trüffel im Restaurant „Luciano“ im Hotel San Canzian Village – ein gutes Beispiel dafür, wie Trüffeln einfache Gerichte veredeln

OLIVENFLÜSTERER: Sandi Chiavalon, der gemeinsam mit seinem Bruder Tedi Top-Öle produziert, begutachtet Oliven der Sorte Rosulja, die es nur in Istrien gibt

FOTOS: GÜNTER STANDL (2)

KÜSTE UND WÄLDER – ZUM VERLIEBEN!





NOVIGRAD ist ein malerischer Ort an der Küste mit einem wichtigen Hafen für die Fischerei

MIRO KOTIGA (l.) sucht Wintertrüffeln im Wald von Motovun – dank seiner Hunde Bela und Lila findet er sie auch

DER FUND SEINES LEBENS war für Giancarlo Zigante eine 1,3 Kilo schwere Weiße Albatrüffel, deren Nachbildung er in Händen hält. Das Original aß er mit vielen Freunden genüsslich auf

D

Die Herbstreise für Feinschmecker schlechthin – sie kann eigentlich nur hierherführen: nach Kroatien, genauer gesagt in den nördlichsten Teil des Landes, zur Halbinsel Istrien, die wie ein dreieckiger Zipfel in die Adria hineinragt. Jedenfalls, wenn man Alternativen zu Piemont oder dem Périgord sucht. Istrien hat auf engstem Raum den schönsten aller Dreiklänge zu bieten: Trüffel, Olivenöl, Wein. Das gibt es sonst nirgends. Und alles in Top-Qualität!

Und erst die Landschaft: Vom glitzernden Mittelmeer bei Novigrad mit den kleinen Jachten und Fischerbooten am Hafen, den verträumten Cafés, Hotels und Restaurants an der Mole, fährt man kurze Wege hinein in die Berge bei Buzet im Hinterland – Heimat der Schwarzen und Weißen Trüffeln. Nur 40 Kilometer liegen zwischen der Adria und den Trüffelwäldern, und die Fahrt ist herrlich: Unterhalb der Straße säumen silbrige Olivenhaine den Weg, oberhalb akkurat gereihte Weinreben, dicht an dicht. Bei gutem Wetter lässt sich von den Anhöhen aus der Blick aufs Mittelmeer erhaschen.

Ein komfortabler Ausgangspunkt für eine Trüffel-Genussreise ist das San Canzian Village & Hotel in Buje, idyllisch und ruhig inmitten von Olivenhainen gelegen. Tatsächlich ist dieses Hotel ein kleines Dorf, bestehend aus etlichen Gebäuden im mediterranen Landhaus-Stil, deren Zimmer, Bäder und Balkone sehr großzügig bemessen sind. Kern des Hotels ist ein Haus auf mehreren Ebenen: oben Rezeption und Bar, unten das exquisite Restaurant „Luciano“ (morgens der Frühstückssalon), darunter der Pool mit Liegen und kleiner Bar. In einem Extragebäude befindet sich ein Spa mit Sauna und Entspannungspool.

Wir sind aber nicht zum Relaxen hier – nun ja, auch –, sondern wollen vor allem der Trüffel auf den Grund gehen, und das buchstäblich. Bei Miro Tartufi in Motovun, 30 Kilometer südlich vom Hotel, können interessierte Gäste dieses Erlebnis mit dem passionierten Trüffeljäger Miro Kotiga buchen. Auch ohne Navi ist der Mann leicht zu finden, denn seine Hunde sind schon von Weitem unüberhörbar. Sie sind die Stars des Tages: Labrador Lila und Mischlingshündin Bela. Geradezu außer Rand und Band springen die beiden mit lautem Gebell übereinander und gegen das Gitter ihres Zwingers.



FEINE PARTNER sind im Restaurant „Zigante“ in Livade Kaisergranat und Weiße Albatrüffel. Im Shop nebenan kann man frische Trüffeln zum Mitnehmen kaufen

Nach und nach trudeln die Gäste ein, vom Kleinbus mit einer Gruppe älterer Damen aus Kanada bis zu einer Limousine mit deutschem Kennzeichen. Nach dem Begrüßungsschluck vom hausgemachten Likör aus Äpfeln und Mistelblättern, „Rakija Medica“, geht’s los. Miro Kotiga ist die Ruhe in Person: ein lässiger Mann Mitte 60 im Overall, die Miene entspannt bis belustigt. Er gibt den Fahrern der Autos Anweisungen, seinem Jeep zu folgen, dann fahren wir los, den Trüffeln auf der Spur.

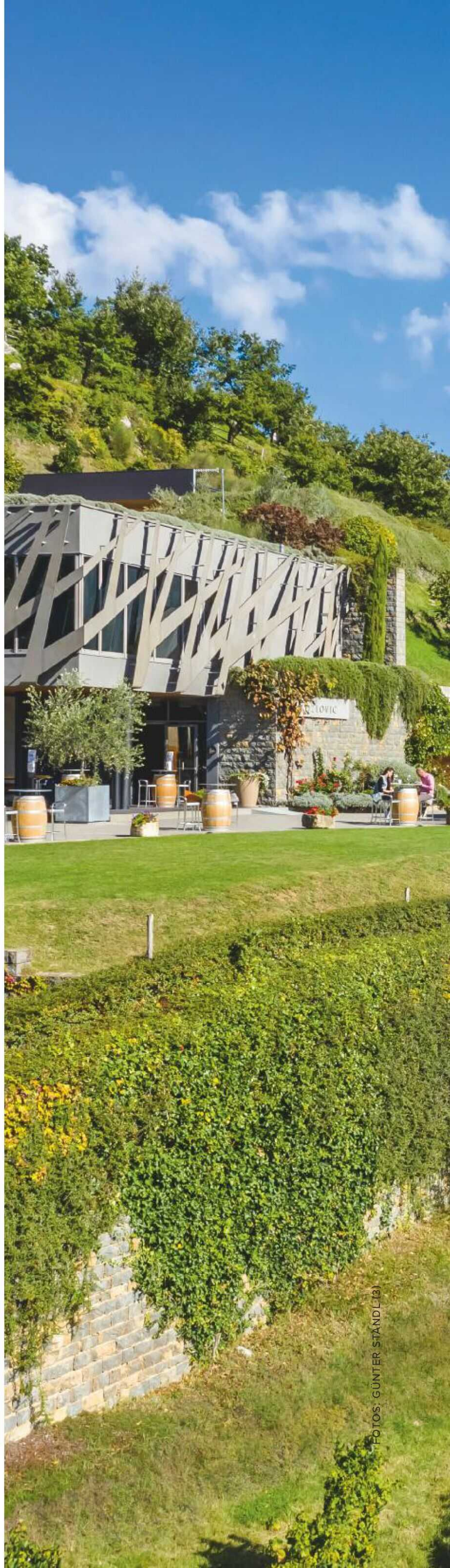
Vor einer Waldlichtung stoppen wir, steigen aus, die Hunde vorweg, Miro knapp dahinter, einen Spaten mit kleinem Blatt über der Schulter. In seiner Overalltasche bröseln Brotstückchen. „Das sind die Geschenke für die Hunde“, sagt er. „Das ist wichtig. Nichts Besonderes, nur Brot. Aber du musst den Hunden was schenken.“

Es dauert gerade mal fünf Minuten, da hält Bela inne, bellt, beginnt, mit den Pfoten Erde auszugraben. Kotiga kommt sofort dazu, gräbt an der Stelle vorsichtig mit dem Spaten ein Stückchen Erde heraus, kniet sich hin, tastet mit den Händen. Er findet nichts. „Bela!“ Der Hund buddelt weiter, stoppt, schaut zu seinem Herrchen. Miro Kotiga tastet sich ein wenig weiter vor, dann ein

FOTOS: MICHAEL SCHINHARL, GÜNTER STANDL (3), MIRO TARTUFI

TRÜFFELTOUR IN ISTRIEN





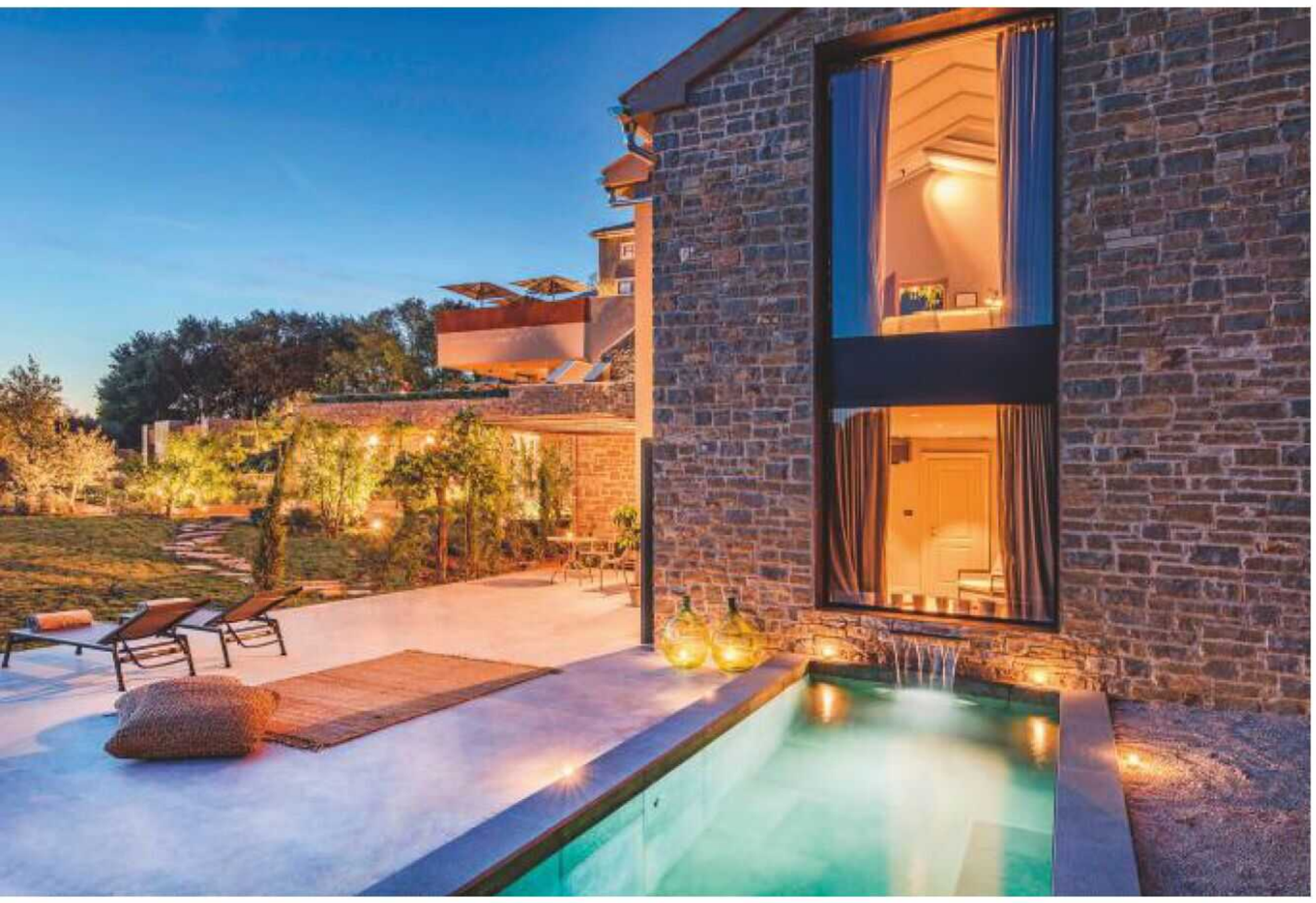
ANTIPASTI UND WEIN genießen die Gäste bei einem Tasting auf dem Gut Kozlović (oben u. rechts). Heimische Schinken und Salami dürfen dabei nicht fehlen



MUTTER UND TOCHTER: Ingrid und Mira Zrnić (v. l.) kochen im „Stari Podrum“ Pasta und Fleisch mit reichlich Trüffeln

FOTOS: GÜNTER STÄNDL (3)

WEIN AUS REGIONALEN REBSORTEN



DAS SAN CANZIAN VILLAGE & HOTEL in Buje ist eine sehr komfortable Unterkunft für Trüffeljäger. Zum Komplex gehören Außenpool, Sauna und Spabereich

triumphierendes „Aah!“ Er hält eine schwarze Knolle in der Hand, ein ordentliches Exemplar, rundlich, kompakt. „Die bringt was ein“, sagt er, „ist zwar keine Weiße Trüffel, aber die Schwarze Wintertrüffel. Das Kilo kostet etwa 750 Euro. Die hier schätze ich auf 150. Ist intakt, unbeschädigt. Das Auge isst halt mit.“ Kotiga reicht uns die Knolle, wir schnuppern der Reihe nach, eindeutig: Trüffel. Ein Raunen geht durch die Gruppe.

Wie so viele Biografien in Kroatien hat auch die von Miro Kotiga einen Riss: Durch den Jugoslawien-Kieg verlor er 1991 seinen Job als Automechaniker. Doch er machte daraufhin sein Hobby, die Trüffelsuche, zum Beruf und eröffnete den Laden in Motovun. Seit einigen Jahren bietet er die geführte Gruppen-Trüffelsafari an: zwei Stunden Exkursion für maximal 20 Teilnehmer, im Preis von 85 Euro pro Person sind Tasting und Mittagessen enthalten. Die vielen Fragen der Gäste auf Englisch beantwortet der Trüffelsucher lässig und ziemlich flüssig.

Dieses Jahr, vermutet er, wird ein gutes Trüffeljahr, denn der Frühling war feucht. Die Weiße Trüffel soll dieses Jahr vielleicht schon im Oktober auffindbar sein. Etwa bis Weihnachten sei noch Zeit, bevor dann wieder im April die Suche nach Sommertrüffeln beginnen könne – auch die, findet der Experte, seien nicht zu verachten. Wie Sommertrüffeln etwa Käse und Salami verfeinern, davon kann sich die Gruppe gleich im Bistro überzeugen. Aber über die Linguine alla carbonara, die Miros Frau Mirjana dort zubereitet hat, hobelt sie die frische Wintertrüffel, und zwar nicht zu knapp.

Wer es noch exquisiter mag, fährt fünf Autominuten weiter zum Restaurant „Zigante“ in Livade, genießt dort Kürbisgnocchi und Kaninchenroulade mit frisch gehobelter Weißer Albatrüffel. „Die Trüffel passt zu vielen Gerichten“, sagt Restaurantmanager Alen Begagić, „am besten aber zu solchen mit nicht zu intensivem Eigengeschmack. Pasta, Polenta, Reis, Gnocchi sind ideal.“ Im Ort haben sie der Trüffel ein Denkmal gesetzt: eine kleine Skulptur auf einer Verkehrsinsel. Sie wurde geformt nach der legendären, 1,3 Kilo schweren Weißen Trüffel, die Giancarlo Zigante mit seiner Hündin Diana 1999 in der Nähe gefunden hat. Zehntausend Euro soll sie wert gewesen sein, Zigante aber entschied sich, die Trüffel aufzuessen – mit Hunderten Gästen und reichlich Wein. Typisch Istrier, Genuss geht ihnen über alles!

Eine zweite wichtige Adresse in Sachen Trüffeln ist das Bistro „Stari Podrum“ in Momjan, eine „Konoba“, eine istrische Trattoria mit offener Feuerstelle, auf der saftige Rindersteaks gegrillt werden. Inhaberin Ingrid Zrnić veredelt sie mit Wintertrüffeln, reicht gute Weine oder regionales Bier („San Servolo“) – wunderbar.

Die passenden Weine zur Trüffelherrlichkeit finden sich natürlich auch in Istrien. Zu den besten Adressen zählen die Weingüter Roxanich in Motovun und Kozlović in Buje. Fabelhaft frische, fruchtig-blumige weiße Malvasia-Weine sind in den Tastings (am besten vorher vereinbaren) ebenso zu erkunden wie kompakte, straff säurebetonte Rotweine der autochthonen Rebsorte Teran. Bei Roxanich lohnt sich auch der Besuch des eleganten Restaurants, das wiederum Teil eines modern-schicken Hotels im Country-Stil ist.

Den kulturellen Durst stillen die beiden Bergstädte Motovun und Grožnjan. Motovun gehörte bis zum 18. Jahrhundert zur Republik Venedig, die Venezianer bauten die Stadtmauer und Festungstore, die noch gut erhalten sind, auch der Podestà-Palast und die von Palladio geschaffene Stephanskirche sind sehenswert. Grožnjan, eine halbe Autostunde weiter nördlich, wurde in den 1960er-Jahren von etwa dreißig Künstlern bewohnt. Wer durch die Gassen schlendert, kann heute noch immer in Läden und Galerien Kunst und Kunsthandwerk erstehen.

Bei keiner Istrienreise darf ein Besuch bei einem der vielen hervorragenden Olivenölproduzenten fehlen. Auf dem Weg zum Flughafen Pula liegt in Vodnjan ideal das moderne Besucherzentrum der Brüder Sandi und Tedi Chiavalon, die unter anderem die Öle für die Chefkoch-Gruppe Jeunes Restaurateurs d’Europe (JRE) in Kroatien produzieren. Am besten probiert man alle Sorten, sie sind wunderbar grün-grasig im Duft und feinherb im Geschmack. Für Fluggäste gibt es 100-Milliliter-Flaschen, die ins Handgepäck dürfen – und auch noch kurz vor Abreise im Flughafen von Pula gekauft werden können. In Istrien lockt der Genuss bis zum letzten Moment.

Die besten Tour-Tipps



SCHLAFEN

❶ Rivalmare
●● Elegante Zimmer mit Blick auf den Strand. Gutes Frühstück.

❷ San Canzian Village & Hotel
●●● Luxus-Hotelkomplex mit Gourmetrestaurant „Luciano“, Bar, Pool und Spa.

ESSEN

❸ Konoba Stari Podrum
● Eine Trattoria im istrischen Stil mit offenem Feuer für Grill-Steaks, dazu Trüffeln, Pasta und gute Weine.

❹ Zigante
●●◐ Restaurant mit ambitionierter Küche und Trüffeln nach Wunsch, Trüffelshop nebenan.

TRINKEN

❺ Kozlović
●●◐ Hochkarätige Weine aus bester Lage (Santa Lucia), Tastings in moderner Vinothek.

❻ Roxanich Winery & Design Hotel
●●●● Berühmtes Weingut, zugleich ein elegantes Restaurant und Hotel.

EINKAUFEN

❼ Chiavalon Oil Mill
Der hervorragende Olivenölproduzent bietet die schickste Oliothek mit Shop.

❽ Miro Tartufi
Miro Kotiga bietet Trüffel-Safaris mit seinen Hunden an – samt Tasting, Lunch und Einkaufsmöglichkeit im Shop.



BILDSCHÖNE GERICHTE wie fermentierte Rote Bete mit Kicherbsenpüree serviert das Restaurant „Luciano“ im Hotel San Canzian Village

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

FOTOS : GÜNTER STANDL, SAN CANZIAN



ERKUNDEN SIE MEHR ALS 900 DESTINATIONEN.

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



Svalbard, Norway

SILVERSEA®
TO THE CURIOUS


KING
SCHOKOLADEN-SOMMELIER



Weitblick vom Zimmer in die Dünen: Söl'ring Hof, Sylt

FOTO: YDO SOL

DIE 55 BESTEN HOTELS FÜR GENIESSER

— IN DEUTSCHLAND —

Schickes Design, historisches Flair, romantische Atmosphäre, der Natur verbunden: Die Vielfalt der deutschen Hotellandschaft ist enorm. Doch erst gelebte Gastlichkeit macht Gäste zu Fans und ein Haus zu einem Sehnsuchtsort. Ein Glücksfall, wenn es dann noch mit exzellenter Küche ausgestattet ist. 55 solcher Hotels zwischen Sylt und dem Allgäu, in denen Genießer glücklich werden, stellen wir hier vor – die besten des Landes. Eines davon ist unser Hotel des Jahres: das La Maison in Saarlouis – ein Herzensprojekt

BOUTIQUEHOTELS



SÖL'RING HOF, SYLT/RANTUM

Direkt auf der Düne von Rantum steht das reetgedeckte Schmuckstück für nur 30 Gäste. Einige Suiten haben offenen Kamin, fast alle Zimmer Meerblick. Zum Haus gehört ein Strandareal mit Strandkörben. Jan-Philipp Berners Küche ist authentisch norddeutsch und setzt auf ein engmaschiges Netzwerk von Erzeugern auf der Insel und an der Küste. Salzwiesenlamm, Strandgewächse, Seeigel aus der Nordsee und mehr prägen ihre Sylter DNA. Man genießt im lichten, hellen Restaurant mit offener Küche oder auf der Dünenterrasse – auch Bärbel Rings' kongeniale Weinentdeckungen.

●●●● www.soelring-hof.de

HOTEL RIVA, KONSTANZ

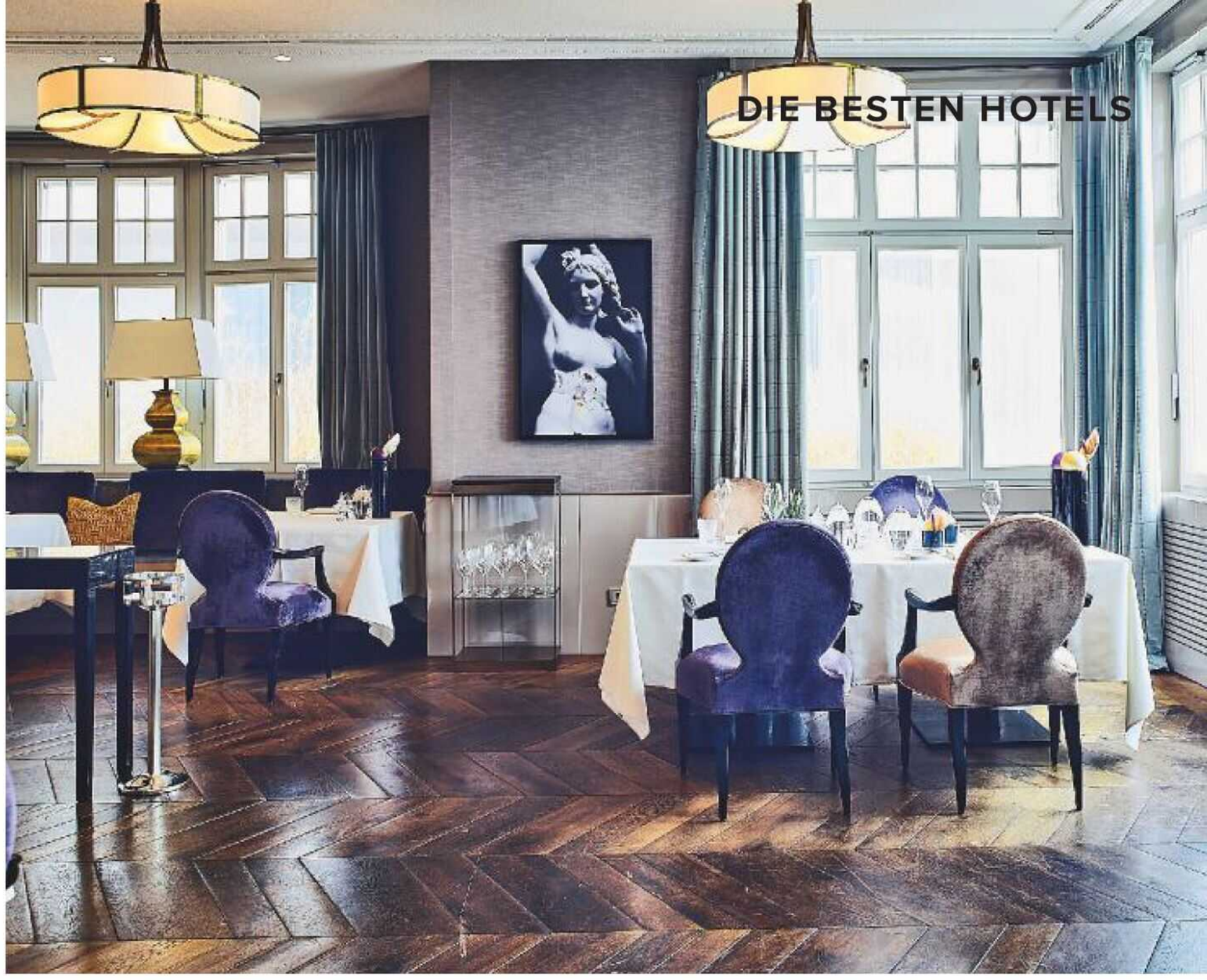
Das stimmungsvolle Designhotel in schönster Bodensee-Lage verbindet historische Jugendstilvilla und zeitgemäßen Sandsteinanbau. 46 großzügige Zimmer und Suiten; Dachterrasse mit ganzjährig beheiztem Pool. Zentrum des Hauses ist die Gastronomie – Casual Dining im „Seerestaurant" mit großer Gartenterrasse und Fine Dining im stilvoll inszenierten „Ophelia". Dirk Hoberg kocht zeitgemäß auf klassisch französischer Basis, in erster Linie fühlt er sich der Genussfreude der Gäste verpflichtet. Wer mag, wählt zum Menü unter 500 Weinen im begehbaren Weinschrank in der Lobby.

●●● www.hotel-riva.de

KETSCHAUER HOF, DEIDESHEIM

Das Bassermann'sche Herrenhaus aus dem 17. Jahrhundert ist heute ein zeitgemäßes Luxushotel mit 18 Zimmern im alten Ortskern: Nebenan bzw. unweit liegen die Weingüter Bassermann-Jordan, Reichsrat von Buhl und Von Winning. Im kopfsteingepflasterten Innenhof birgt barocke Architektur zwei Restaurants: Das „1718" mit französisch inspirierter Bistroküche und das „L. A. Jordan", das Daniel Schimkowitsch zur führenden Adresse der Region kochte. Unter prächtigem Kreuzgewölbe genießt man exzellente Produktqualität, zeitgemäße Kreativität – und den ausgezeichneten Weinkeller.

●●●● www.ketschauer-hof.com





WEITERE HIGHLIGHTS

Landhaus Stricker, Sylt/Tinnum
Im neu renovierten Hideaway strahlt Holger Bodendorfs Küche weit über Sylt hinaus.
●●●● **www.landhaus-stricker.de**

Budersand, Sylt/Hörnum
Architektonisch eindrucksvolles, licht-modernes Hotel mit Aussicht über Nordsee und Golfplatz. Im Restaurant „KAI3“ serviert Felix Gabel „Nordic Fusion.“
●●●● **www.budersand.de**

Seesteg, Norderney
Stylishes Hotel mit Wattenmeerblick aus allen Zimmern, frische, undogmatische nordische Küche.
●●●◐ **seesteg-norderney.de**

Hotel Villa Sorgenfrei, Dresden
Historische Villa in großer Parkanlage vor den Toren der Stadt, klassische französische Küche.
●●◐ **hotel-villa-sorgenfrei.de**

Purs, Andernach
Historie, Design, Architektur exzellent vereint, subtiler Luxus und zeitgemäße klassische Topküche.
●●● **www.purs.com**

Steinheuers Hotel, Bad Neuenahr-Ahrweiler
Stilvolle Zimmer, Suiten in zwei Gebäuden und eine der besten Küchen des Landes.
●● **www.steinheuers.de**

Schanz, Piesport
Persönlich geführtes, sympathisches Haus der Familie, Thomas Schanz’ Küche ist wegweisend.
●● **www.schanz-restaurant.de**

Kronenschlösschen, Eltville
Familiengeführtes 4-Sterne-Hotel am Rheinufer mit viel Charme, herausragender Weinauswahl und Topküche.
●●◐ **www.kronenschlösschen.de**

Meisenheimer Hof, Meisenheim
Historisches, sympathisches Weinhotel mit Flair, 360-Grad-Genusskonzept von Markus Pape.
●● **www.meisenheimer-hof.de**

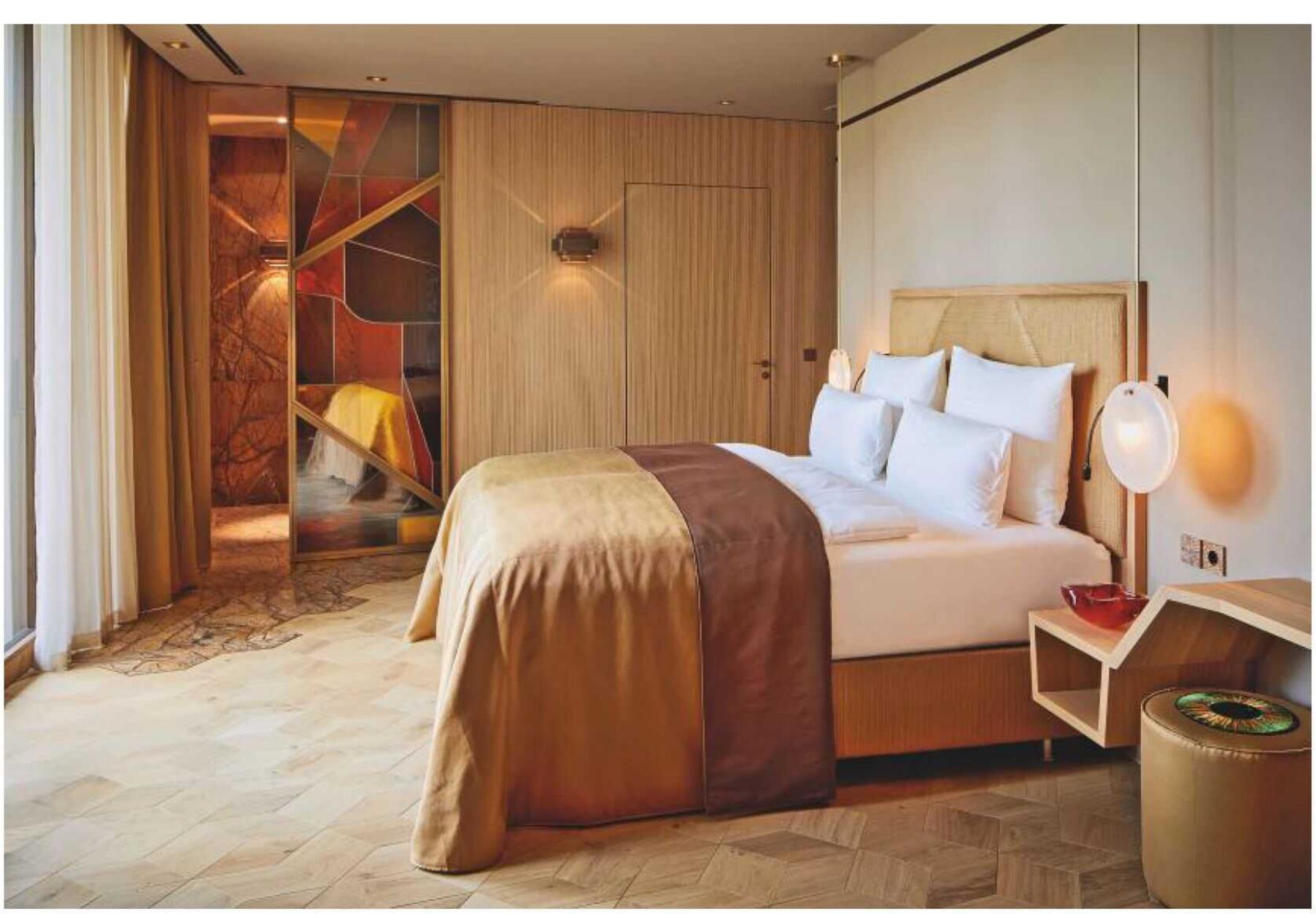
Linke Seite:
Söl’ring Hof, Sylt.
Diese Seite:
Restaurant „Ophelia“ im Hotel Riva, Konstanz (oben), Taube im „L. A. Jordan“ im Hotel Ketschauer Hof, Deidesheim

FOTOS: WWW.FOTO-KLOC.DE, LUKAS KIRCHGASSER, YDO SOL

HOTEL DES JAHRES

„LA MAISON“

– SAARLOUIS –



Tradition und Moderne aufs Schönste verbunden: Erstklassiger Sinn für Design, Kunst, Farb- und Formenwelten machen das La Maison in Saarlouis zu einem außergewöhnlichen Hotel

FOTOS: GÜNTER STANDL, SABRINA ROTHE

LA MAISON, SAARLOUIS

Das Gebäude-Ensemble aus historischer Villa, modernem Anbau und Gästehaus verbindet Alt und Neu auf besondere Weise: Günter Wagner entwickelte 2015 ein altes Gerichtsgebäude zu einem kunstsinnigen urbanen und dabei wunderbar entspannten Designhotel, das heute mit seinem ambitionierten Gourmetrestaurant in der Region auch ein kulinarischer Leuchtturm ist.

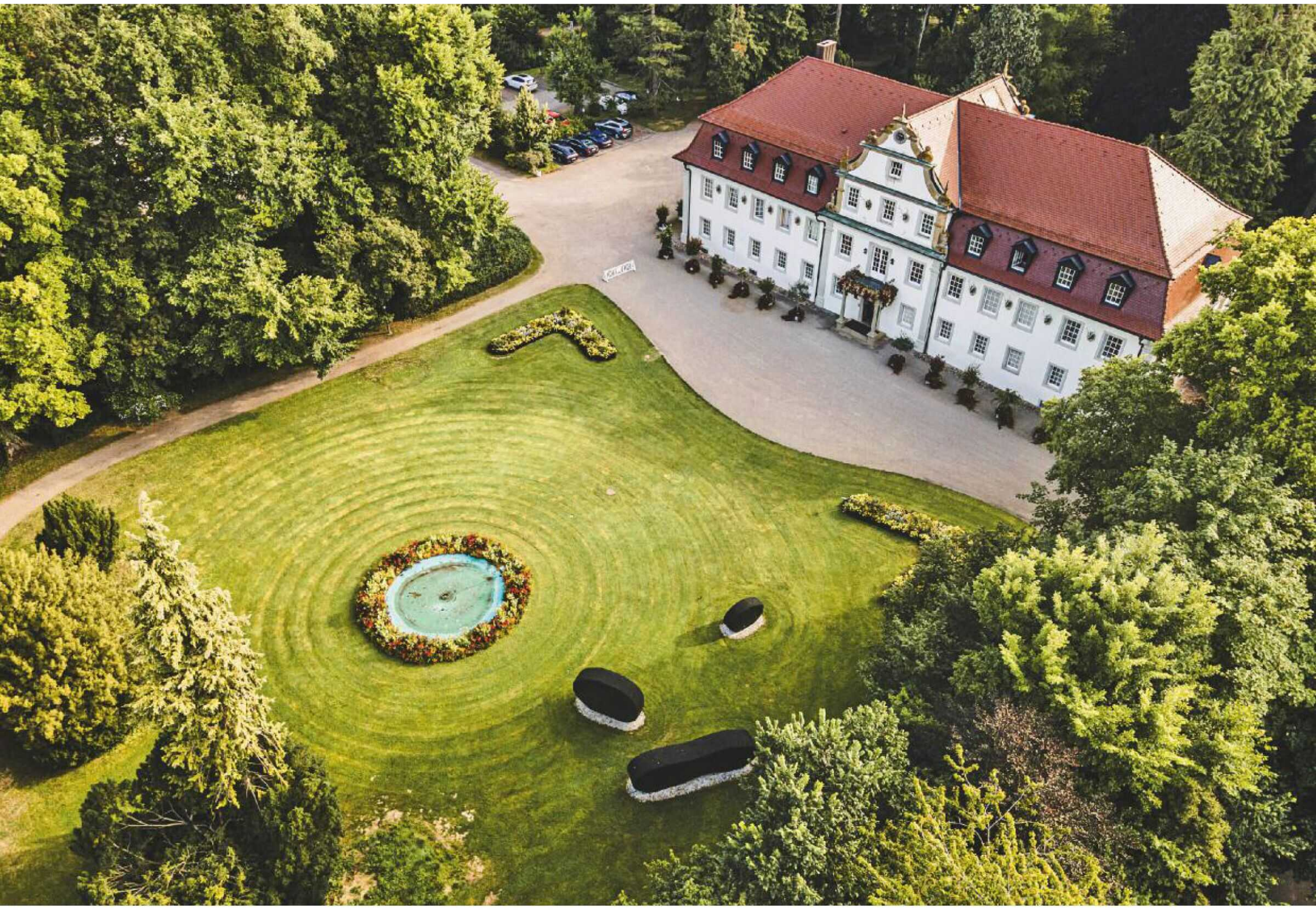
Alle Bereiche sowie die 50 Zimmer und der Hotelpark sind mit außerordentlichem Gespür für schöne Details hochwertig gestaltet – frankophiles Lebensgefühl trifft auf urbanem Zeitgeist.

Im Restaurant „Louis“ sitzt man abends auf schilfgrünen Samtpolstern unter einer imposanten Lampenskulptur und genießt die inspirierte Gourmetküche (inkl. Menü „Gemüse de luxe“) von Sebastian Sandor, der das Haus seit Anfang 2023 kulinarisch führt. Im Bistro „Pastis“ (mit großer Terrasse) kommen französische Klassiker auf den Tisch, es gibt Feinkostladen und Bar, das Frühstück ist exzellent.

Erst vollends außergewöhnlich, zumal in Zeiten dramatischer Personalknappheit, machen das Haus ein außerordentlicher Geist und exzellente Gastlichkeit. Selten erlebten wir ein Team von so inspirierter, herzlicher Zugewandtheit. Das La Maison verbindet Passion und Perfektion zum Wohle der Gäste aufs Schönste – unser Hotel des Jahres!

www.lamaison-hotel.de

KLASSIKER



GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG, BERGISCH GLADBACH

Im mächtigen weißen Barockschloss, von den frankophilen Bauherren einst Versailles nachempfunden, stehen heute 120 stilvoll-klassische Zimmer und ein 1000 qm Fitness- und Wellnessbereich zur Verfügung. Im ehemaligen Kutscherhaus ist Joachim Wissler im stilvollen Restaurant „Vendôme“ mit großer Kreativität seit vielen Jahren ein Vordenker seiner Zunft; heute präsentiert er auch ein pflanzenbasiertes Menü auf höchstem Niveau an. Eine entspannte Alternative bietet die „Trattoria Enoteca“ mit Terrasse und italienischer Küche.

●●●◐ althoffcollection.com

WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE, ZWEIFLINGEN

Eine Ikone der deutschen Landhotellerie, inmitten eines alten Parks im grünen Hohenloher Land gelegen. Die einen bevorzugen die großzügigen, antik möblierten Zimmer im Schloss, die anderen eher die modern-puristischen im Spa-Flügel, wo man nur ein paar Schritte zum 4400 qm großen Wellnessbereich geht. Die meisten aber kommen wegen Boris Rommels Küche, die abends im „Le Cerf“, dem großzügigen Gourmetrestaurant klassischer Prägung, zelebriert wird. Heimisches, aber auch französische Edelprodukte lässt er glänzen. In der gemütlichen „Jägerstube“ liegt der Fokus auf regionaler Küche (Coq au Vin vom Mäusdorfer Gockel!).

●●●● www.schlosshotel-friedrichsruhe.de

BAREISS, BAIERSBRONN

Ein Schmuckstück deutscher Ferienhotellerie im opulenten, nostalgischen Landhausstil mit großem Wellnessangebot. Bei Familie Bareiss wird Genuss ganz groß geschrieben, vom üppigst bestückten Frühstücksbuffet über die eigene Fischzucht mit Gastronomie im nahen Buhlbachtal und die heimeligen „Dorfstuben“ bis zu Claus-Peter Lumpps großer kulinarischer Oper im Restaurant

„Bareiss“. Bei ihm haben Gäste noch die Wahl unter vier Spitzen-Menüs und einem großzügigen À-la-carte-Programm, dazu eine Weinkarte mit rund 1000 Positionen.
●●●●● www.bareiss.com

TRAUBE TONBACH, BAIERSBRONN

Mit dem ultramodernen Neubau des Gastronomietrakts hat Familie Finkbeiner ihr Ferienhotel architektonisch wie kulinarisch aufgewertet: Lockeres Genießen im „Schatzhauser“ (große Sommerterrasse), asiatisch inspiriertes Gourmetmenü im „1789“ und das ganz große kulinarische Rundumerlebnis in der „Schwarzwaldstube“ – mit weitem Blick ins Tonbachtal, der meisterhaften Küche von Torsten Michel und der Weinexpertise von Stéphane Gass.
●●●●◐ www.traube-tonbach.de





WEITERE KLASSIKER

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg
Deutschlands bestes Hotel setzt mit drei einzigartigen Restaurants, darunter Christoph Rüffers „Haerlin“, nicht nur beim Genuss Maßstäbe, sondern auch bei Komfort, Ausstattung, Service.
●●●●● hvj.de

Adlon, Berlin
Hotelikone und Berliner Sehenswürdigkeit mit zeitgemäßer Spitzenküche im „Esszimmer“.
●●●●◐ www.kempinski.com

The Ritz-Carlton, Wolfsburg
Tophotel in der Autostadt, Sven Elverfelds „Aqua“ ist mit seiner Interpretation deutscher Klassiker einer der besten Köche des Landes.
●●●●◐ www.ritzcarlton.com

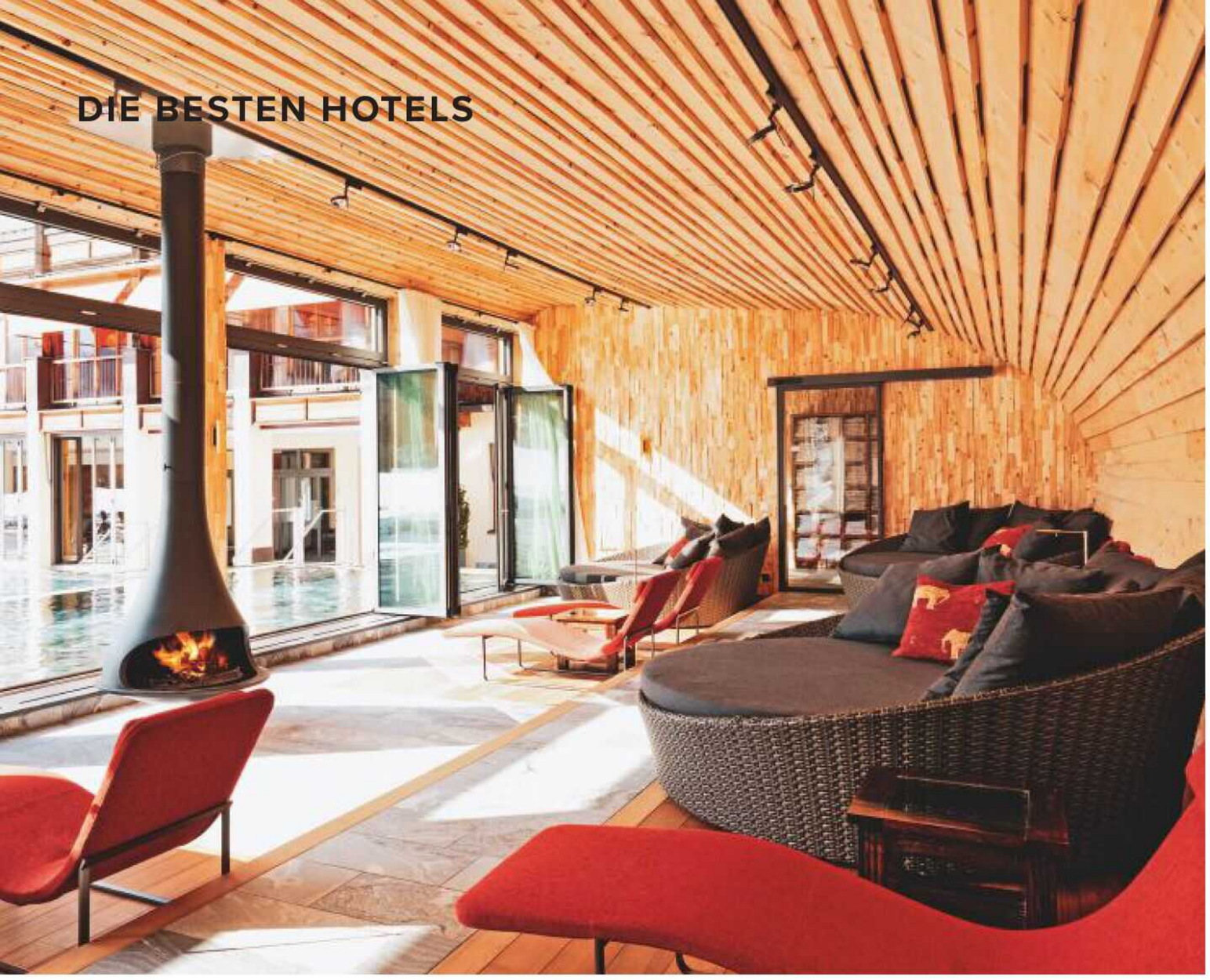
Waldhotel Sonnora, Dreis
Clemens und Magdalena Rambichler haben das Traditionshaus bestens behutsam modernisiert.
●● www.hotel-sonnora.de

Victor’s Residenz-Hotel Schloss Berg, Perl
Gourmetdomizil im Dreiländereck in den Weinbergen mit Casino und Christian Baus einzigartiger japanisch inspirierter Haute Cuisine.
●●● www.victors.de

Schwarzwald Resort Dollenberg, Baiersbronn
Imposantes, familiär geführtes Haus in großer Parklandschaft, mit umfangreicher Wellness und Spitzenküche im „Le Pavillon“.
●●●● www.dollenberg.de

Linke Seite: Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe in Zweiflingen. Diese Seite: Rotbarbe und Pulpo im „Bareiss“ (oben), die neue „Schwarzwaldstube“ im Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn (unten)

FOTOS: JULIAN BEEKMANN, GÜNTER STANDL, KONSTANTIN WIETZEL





WELLNESS

WEISSENHAUS PRIVATE NATURE LUXURY RESORT, WANGELS

Das Frühstück gibt es im Kavaliershaus aus dem 17. Jahrhundert, den Sundowner im „Bootshaus“ am Ostseestrand, das Dinner in den stilvollen Salons des „Courtier“ mit Blick auf den weitläufigen Park. Das Hideaway mitten im Grünen entstand aus einem ehemaligen Landgut, auf 75 Hektar und in 40 historischen Backsteingebäuden. Kulinarisch reicht das Angebot von Sushi in der Asia-Bar bis zur Étouffée-Taube mit Aubergine und Mole bei Spitzenkoch Christian Scharrer.

●●●●◐ www.weissenhaus.de

BRENNERS PARK-HOTEL & SPA, BADEN-BADEN

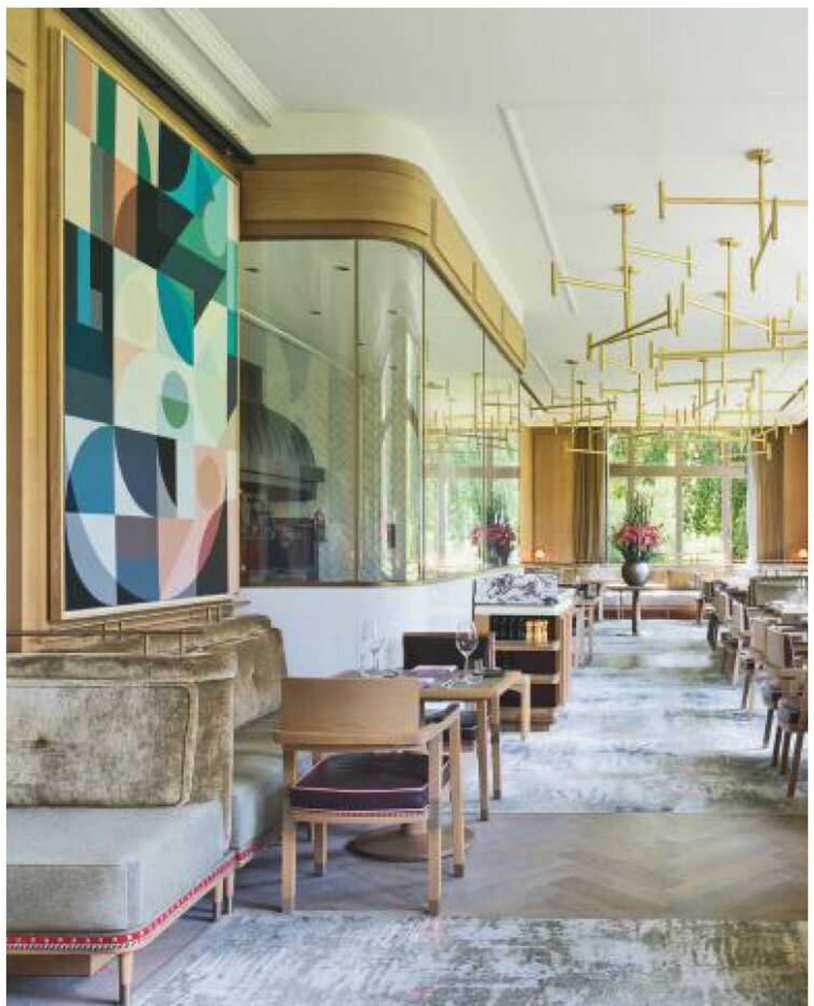
In der stimmungsvollen Kaminhalle serviert man Patisserie von Pierre Hermé aus Paris, im stylishen „Fritz & Felix“ mit eigener Bar und Highend-Grill gilt das Sharing-Prinzip, im „Wintergarten“ ist die Küche französisch inspiriert. Die Villa Stéphanie ist ein Destination-Spa (5000 qm) auf der Höhe der Zeit, wo vom Private Gym bis zum Hamam alles da ist. Auf Wunsch maßgeschneiderte Programme aus Detox, Ernährung, Emotional Balance, Beauty und Medical Care.

●●●●◐ www.oetkercollection.com

SCHLOSS ELMAU, ELMAU

Das Hideaway zu Füßen des Wetterstein-Massivs steht in unberührter oberbayerischer Natur und bietet das eigentliche „Schloss“ und das moderne „Retreat“. Überreiches Angebot mehrerer Spas und Pools, große Kompetenz im Bereich Yoga und TCM. Dazu fast täglich Klassik-, Jazz- oder Literatur-Events auf internationalem Niveau. Das kulinarische Programm reicht jetzt von indischer Hochküche im „Fidelio“ über ein Sushi-Pop-up bis zu Mittelmeer- und Levanteküche im „Tutto Mundo“. Highlight bleibt Christoph Rainers hochkarätige Gourmetküche mit japanischen Inspirationen im „Luce d’Oro“.

●●●●◐ www.schloss-elmau.de



Diese Seite: Schloss Elmau (oben und Mitte), Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden (unten). Rechte Seite: Weissenhaus Private Nature Luxury Resort, Wangels



FOTOS: FRIDOLIN FULL, MICHAEL POLIZA, SCHLOSS ELMAU

WELLNESS-HIDEAWAYS

Vitalhotel Alter Meierhof, Glücksburg
Hideaway an der Flensburger Förde mit Dirk Luthers Topküche.
●●●◐ **www.alter-meierhof.de**

Grand Hotel Heiligendamm, Bad Doberan
Geschichtsträchtiges Ensemble direkt am Ostseestrand.
●●●◐ **www.grandhotel-heiligendamm.de**

Sonnenalp, Ofterschwang
Traditionsreiches 5-Sterne-Wellness-Domizil im Allgäu, das Generationen verbindet
●●●● **www.sonnenalp.de**

Romantik- & Wellnesshotel Deimann, Schmallenberg
Stattliches Ensemble im ehemaligen Sauerländer Gutshof mit vier Restaurants und viel Komfort.
●●● **www.deimann.de**

Birkenhof Spa & Genussresort, Neunburg vorm Wald
Oberpfälzer Wellness- und Genussrefugium auf Topniveau (mit Spitzenrestaurant „Eisvogel) der Familie Obendorfer.
●●●● **www.der-birkenhof.de**

Erbprinz, Ettlingen
Fünf-Sterne-Superior-Stadthotel mit persönlicher Führung.
●●●◐ **www.erbprinz.de**

Sackmann Genusshotel, Baiersbronn
Alles neu im Traditionshaus mit Spitzenküche, inklusive stylishem Infinitypool auf dem Dach.
●●●● **www.hotel-sackmann.de**

Hotel Oswald, Teisnach
4-Sterne-Superiorhotel im Bayerischen Wald, höchst engagiert familiengeführt mit Spitzenküche.
●●●◐ **www.hotel-oswald.de**

Parkhotel Egerner Höfe, Rottach-Egern
Schick renoviertes Ferienhotel mit Thomas Kellermanns Toprestaurant „Dichter“.
●●●● **www.egerner-hoefe.de**

LANDHOTELS



ÖSCHBERGHOF, DONAUESCHINGEN

Das 5-Sterne-Superior-Resort liegt malerisch in der sanften Baar-Hügellandschaft am Rande des Südschwarzwalds und ist ein Refugium der Superlative: drei Golfplätze (45 Loch), Wellness mit 5000 qm und fünf Restaurants plus Önothek und Bar mit Smokers Lounge. Das Highlight ist zweifellos das Restaurant „Ösch Noir“, in dem Manuel Ulrich mit seiner aromastarken, zeitgemäßen Interpretation der klassisch französischen Küche in zwei Menüs begeistert.

●●●●◐ www.oeschberghof.com

DAS ACHENTAL RESORT, GRASSAU

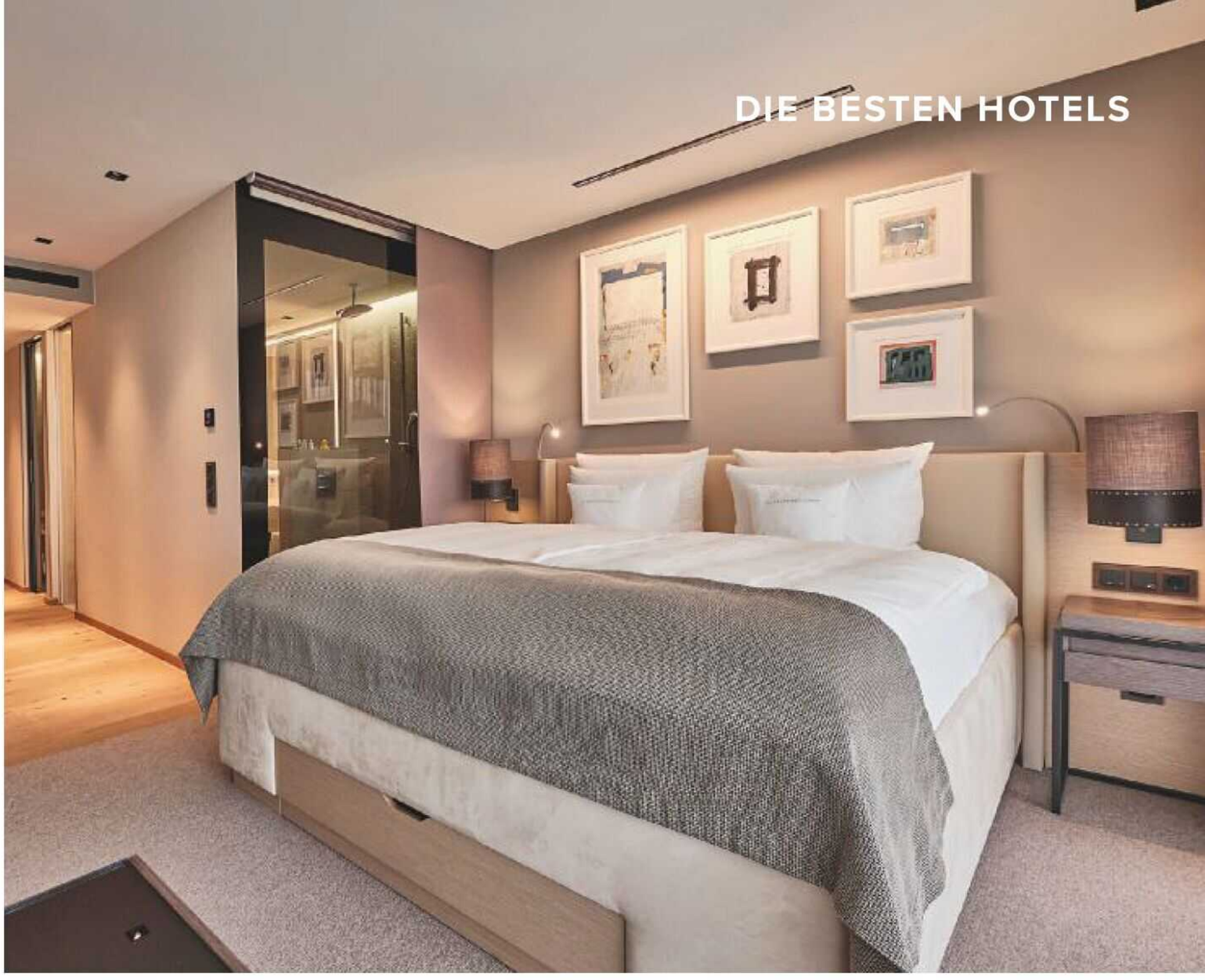
Mitten im Chiemgau setzt man hinter malerisch bayerischen Fassaden von jeher auf Wellness (2000-qm-Spa) und Golf (18-Loch-Platz). Seit Edip Sigl das Gourmetrestaurant „es:senz“ aus dem Stand zu hohen Auszeichnungen kochte, nimmt die Genussfreude einen immer wichtigeren Platz ein, auch im regionalen Restaurant „Weißer Hirsch“ und in der neuen „Vinothek“ mit italienischer Küche. Sigls ausgefeilte Menüs setzen den Fokus auf die Region sowie auf Luxusprodukte von Wildfang-Steinbutt bis Miéral-Taube.

●●●● www.das-achental.com

ALPENHOF MURNAU, MURNAU

Im stimmungsvollen Ferienhotel in den Ammergauer Alpen hat sich viel getan, neue Zimmer kamen dazu, eine Panorama-Sauna – und der nochmals erweiterte Gastro-Trakt wurde im neoalpinen Look neu gestaltet. Hier serviert man ambitionierte, täglich wechselnde Menüs; das Augenmerk liegt auf der Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten. Auch Wild ist ein Schwerpunkt der Küche, Hausherr Christian Bär ist selbst passionierter Jäger. Große Sommerterrasse und exzeptionelle Weinkarte mit rund 1000 Positionen.

●●●◐ www.alpenhof-murnau.com



NATUR PUR

Ole Liese, Gut Panker
Malerisches historisches Gut an der Ostsee mit aktiver Dorfgemeinschaft und viel Charme.
●●◐ **www.ole-liese.de**

Gutshaus Stolpe, Stolpe
Charmantes Herrenhaus in herrschaftlichem Park in Vorpommern mit stilvollen Zimmern.
●●◐ **www.gutshaus-stolpe.de**

Schlosshotel Burg Schlitz, Hohen Demzin
Herrschaftliches Schlösschen an der Mecklenburgischen Seenplatte mit vielen Antiquitäten.
●●◐ **www.burg-schlitz.de**

Hardenberg Burghotel, Nörten-Hardenberg
Historisches Fachwerk-Ensemble im Leinetal an der Felsenburg.
●●● **www.hardenberg-burghotel.de**

Hohenhaus, Herleshausen
Romantisches Ensemble im Hessischen Bergland mit Gut, eigener Jagd und großer Naturnähe.
●●● **www.hohenhaus.de**

Jagdhof Glashütte, Bad Laasphe
Persönlich geführtes romantisches Ferienhotel im Wittgensteiner Land mit dem „Ars Vivendi“.
●●● **www.jagdhof-glashuette.de**



Linke Seite: Das Achental.
Diese Seite: Öschberghof (oben), Spitzenküche im Alpenhof Murnau (unten)

Schlosshotel Münchhausen, Aerzen
5-Sterne-Superior-Hotel im Schloss aus dem 16. Jahrhundert im Naturpark Weserbergland.
●●●◐ **www.schlosshotel-muenchhausen.com**

Rüssels Landhaus, Naurath
Herzliche Gastlichkeit bei Familie Rüssel im romantischen Eifeler Landhotel mit Spitzenküche.
●●◐ **www.ruessels-landhaus.de**

Herrmann’s Posthotel, Wirsberg
Bei Alexander Herrmann gibt es Erholung mit Schlaf-Coaching und Hochgenuss im „Aura“ unter der Leitung von Tobias Bätz.
●●◐ **www.herrmanns-posthotel.de**

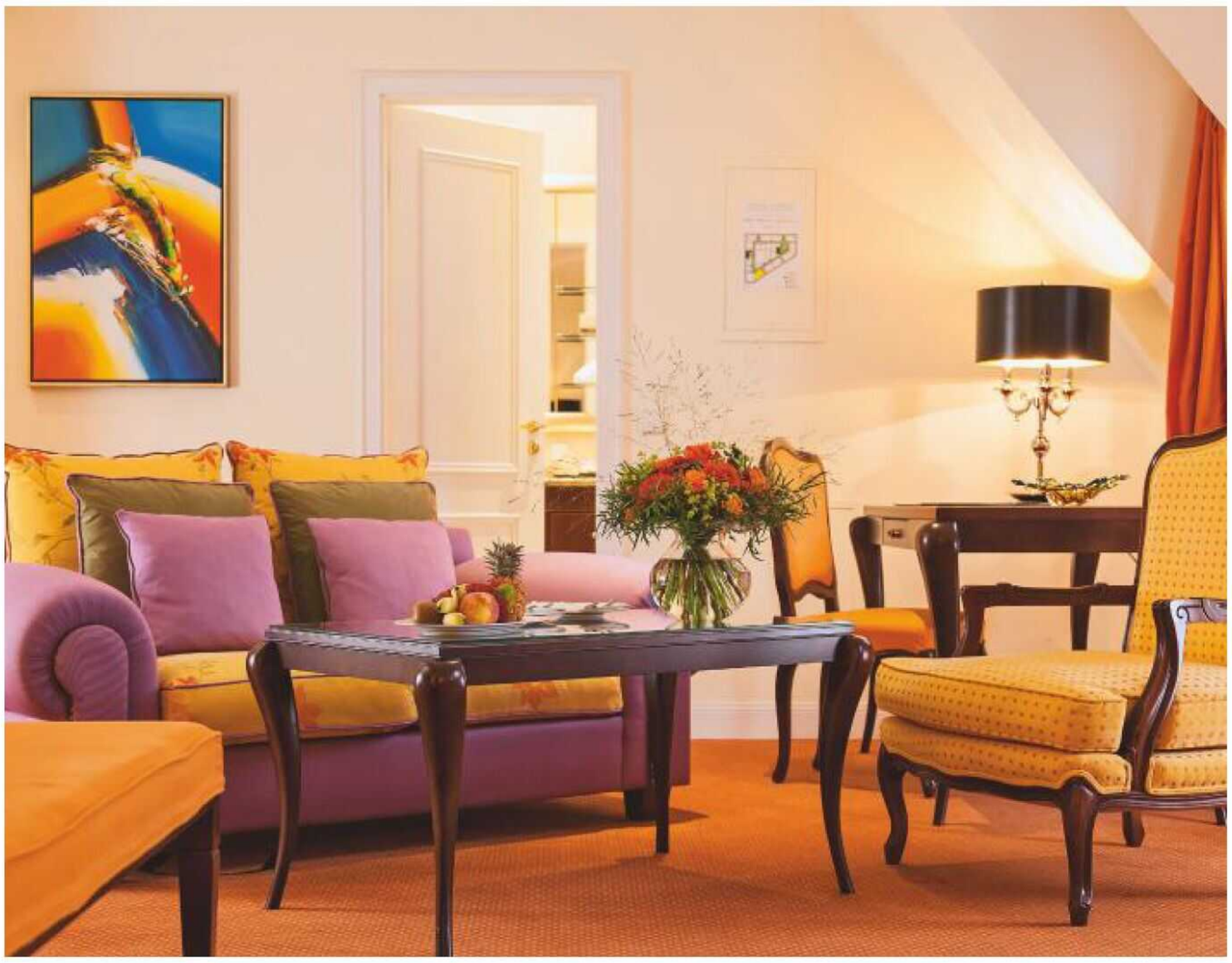
Spielweg, Münstertal
Herzlicher Familienbetrieb im Südschwarzwald mit kreativer Wildküche von Viki Fuchs.
●●◐ **www.spielweg.com**

Gut Steinbach Hotel & Chalets, Reit im Winkel
Authentisches Chiemgau im Haupthaus und in exklusiven Chalets mit Natur, Genuss, und Nachhaltigkeitskonzept.
●●●◐ **www.gutsteinbach.de**

Blaue Burg, Pfronten
Gelungenes Facelift für das Burghotel Falkenstein mit Simon Schlachters Sharing-Konzept.
●●● **www.blaueburg.com**

FOTOS: CHRISTOPHER BUSCH, ANNETTE SANDNER





CITY-HIGHLIGHTS

The Fontenay, Hamburg
Das neueste Tophotel der Stadt hat eine Poleposition an der Außenalster und ist ein architektonisches Highlight mit kosmopolitischem Flair. Spektakuläre Aussicht vom Gourmetrestaurant „Lakeside“ und der Bar.
●●●●◐ **www.thefontenay.com**

The Mandala, Berlin
Das private 5-Sterne-Hotel am Potsdamer Platz ist ein Designklassiker mit den größten Zimmern der Stadt und hat mit dem „Facil“ eines der besten Restaurants der Hauptstadt.
●●●◐ **www.themandala.de**

The Westin, Leipzig
Es gibt charmantere Häuser in Leipzig als das zu Marriott gehörende rund 100 Meter hohe Businesshotel, aber Peter Maria Schnurrs herausragende kreative Küche im „Falco“ ist den Aufenthalt wert.
●●◐ **www.marriott.com**

Bülow Palais, Dresden
Der 5-Sterne-Superior-Hotelklassiker im Herzen der Neustadt ist persönlich geführt und stilvoll klassisch gestaltet. Genuss mit dem Restaurant „Caroussel Nouvelle“ und individueller Service stehen im Mittelpunkt.
●●●◐ **www.buelow-palais.de**

Esplanade, Saarbrücken
Im stilvollen Gründerzeithaus mit stylishem Mid-Century-Interieur hat die kreative Spitzenküche von Silio Del Fabro einen regionalem Fokus.
●●◐ **www.esplanade-sb.de**

FOTOS: THE FONTENAY HAMBURG, KLAUS LORKE

Oben: The Fontenay in Hamburg. Unten: Bülow Palais in Dresden

NORDIC FUSION



„Nordic Fusion“ – unter diesem Motto nimmt Sie Küchenchef Felix Gabel im Gourmetrestaurant KAI3 des luxuriösen „BUDERSAND Hotel – Golf & Spa – Sylt“ in Hörnum mit auf eine kulinarische Reise.

Küchenchef Felix Gabel und sein internationales Team setzen im prämierten Sternerestaurant KAI3 auf eine frische Küchenphilosophie mit höchsten Qualitätsansprüchen. Heimische Produkte und Zutaten ausgewählter Erzeuger aus Nordeuropa sind das Herzstück der KAI3-Küche. Felix Gabel und sein Team kreieren aus überraschenden Kombinationen neue geschmackliche Daseinsformen. Die Fusion scheinbarer Gegensätze sowie unterschiedlicher Küchenstile und internationaler Einflüsse inspirieren die Küche des KAI3. Felix Gabel, gebürtiger Rheinländer, ist ein echter Wertschätzer – jung, dynamisch und zielstrebig. Er lebt nach keinen klaren Regeln, aber strikt nach seinen Grundsätzen. Alles muss exzellent und außergewöhnlich sein. Wenn es ums Kochen, um Produkte, ums Handwerk und um Rezepte geht, dann gerät er ins Schwärmen. Er kocht nicht nur, sondern er komponiert. Hinter jedem seiner Gerichte stecken tiefe Gedanken, Erinnerungen, Erlebnisse und Emotionen. Nachhaltigkeit ist nicht nur eine Modeerscheinung für ihn, sondern sein Credo. Seit 2017 ist er Küchenchef des Restaurants KAI3 und erkochte direkt seinen ersten Stern. 2021 übernahm er die kulinarische Gesamtleitung im „Budersand“. Nebst Chefkoch vom KAI3, führt und begleitet Felix Gabel als Küchendirektor das kulinarische Team und begeistert mit Leidenschaft seine Gäste.

Passend zum Kochstil kommt auch das Ambiente des KAI3 nordisch-modern daher. Die riesigen, bodentiefen Fenster geben den Blick auf die Nordsee frei, man fühlt sich wie im Speisesaal eines eleganten Kreuzfahrtschiffes. Highlight ist die Terrasse – der herrlichen Lage des Hauses am Südende von Sylt sei Dank!
Das „Budersand“, das den Hörnumer Hafen mit seiner zeitgenössischen, holzverkleideten Architektur zur Pilgerstätte für Designliebhaber machte, hat sich souverän an der Inselspitze etabliert.



„MEIN ANSPRUCH IST ES, UNSERE GÄSTE MIT AUF EINE REISE DER AROMEN ZU NEHMEN.“

STERNEKOCH FELIX GABEL

Seit 2021 ist Felix Gabel als Küchendirektor für die kulinarischen Genüsse in dem Fünf-Sterne-Superior-Hotel zuständig.



AUSGEZEICHNET!
GOURMETRESTAURANT KAI3

Michelin Deutschland: 1 Michelin-Stern (2023)
DER FEINSCHMECKER: ●●◐ (2023)
Gault & Millau: 3 schwarze Toquen (2023)
GUSTO Restaurantführer: 8 Pfannen (2023)

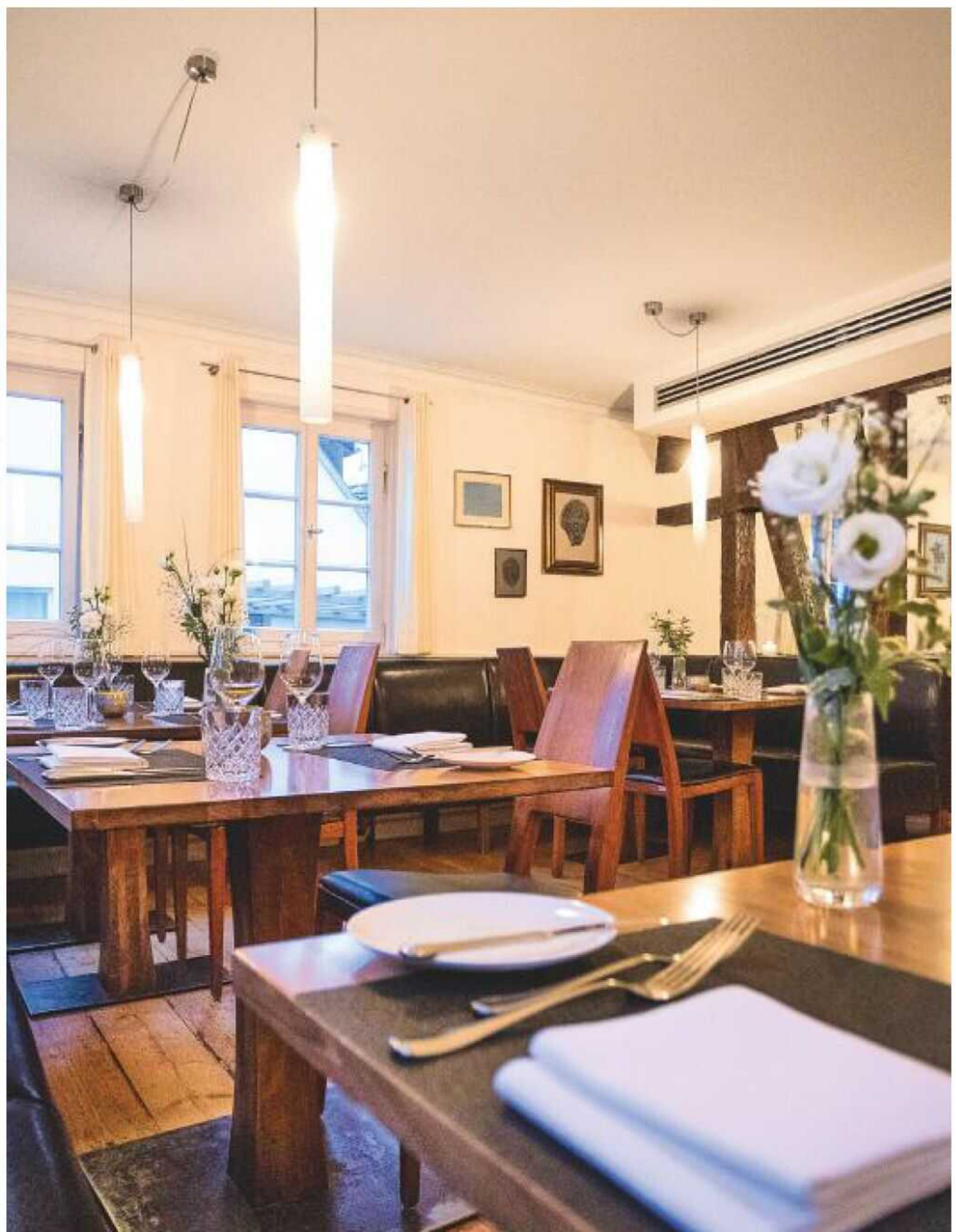
Im geräumigen Restaurant, an diskret auf Abstand gestellten Tischen, lässt sich die innovative Küche genießen.



ZWEI BRÜDER, die sich einig sind: In ihrem „Gasthaus zur Linde“ setzen Maximilian (l.) und Ferdinand Trautwein auf schwäbisch-traditionelle Gerichte in Perfektion – wie Maultaschen mit warmem Kartoffelsalat (rechte Seite) oder Zwiebelrostbraten (u.). Das Brotgedeck passt zur gehobenen Tischkultur hier







GUTE GASTHÄUSER



Schwäbisches Soulfood

Folge 11 Die Brüder Maximilian und Ferdinand Trautwein betreiben das „Gasthaus zur Linde“ in Stuttgart. Sie haben einen Ort geschaffen, der lokale Klassiker auf hohem Niveau bietet – zum Beispiel die besten Maultaschen der Landeshauptstadt

TEXT **KATHARINA MATHEIS**

DAS GEHEIMNIS DER BESTEN MAULTASCHEN VON STUTTGART liegt womöglich in dem, was nicht drin ist, nämlich: Brot! „Eigentlich ist es ganz einfach: Schwein, Rind, Stuttgarter Schinkenwurst, Zwiebeln, Lauch, Spinat, Petersilie – das war's!“ Ferdinand Trautwein gibt das Rezept des beliebtesten Gerichts im „Gasthaus zur Linde“ einfach so heraus. Und doch ahnt man, dass mehr dahintersteckt, wenn man die Maultaschen probiert: Intensiv im Geschmack sind sie, saftig – und bilden mit dem lauwarmen Kartoffelsalat ein perfektes Match.

Wer die „Linde“ im Stuttgarter Stadtteil Möhringen besucht, kommt also um die Maultaschen nicht herum. Dass sie die Besten in der Landeshauptstadt sind, ist nicht nur das einhellige Urteil der Stammgäste, sondern fußt auch auf dem Votum einer Fernsehshow, an der Ferdinand und Maximilian Trautwein teilgenommen haben. Vor acht Jahren übernahmen die beiden Brüder das geschichtsträchtige Gasthaus und machten es zu einem besonderen Ort schwäbischer Genusskultur.

Die beiden hatten von Anfang an eine klare Vorstellung davon, wie ihr Gasthaus sein sollte: schwäbisch, traditionell – und das auf richtig gutem Niveau. „Überall entstehen moderne Lokale und trendige Konzepte, da ist das Traditionelle fast schon wieder außergewöhnlich“, sagt Maximilian Trautwein. Er ist genau wie sein Bruder gelernter Koch. Ferdinand Trautwein hat bei Vincent Klink in der Stuttgarter „Wielandshöhe“ seine Ausbildung gemacht, Maximilian Trautwein im Burghotel Staufeneck. Beide wissen also, wie man auf Spitzenniveau kocht, und wenden die Prinzipien der Hochküche auf ihr Gasthaus an. Der Anspruch an die Küche zeigt sich auch im Ambiente: Tradition und Moderne sind gekonnt kombiniert.

Als sie die „Linde“ übernahmen, war jedoch klar, dass sie ihre Verantwortungsbereiche würden trennen müssen. Ferdinand Trautwein leitet die Küche, während Maximilian als Geschäftsführer fürs Organisatorische und das zum Betrieb gehörende Cateringunternehmen zuständig ist. „Deshalb funktioniert unsere Zusammenarbeit so gut“, sagt er. „Schließlich haben wir als Köche unterschiedliche Stile, es war uns jedoch wichtig, dass die Küche der ‚Linde‘ eine Handschrift trägt.“

Ihre Karte spiegelt die kulinarische DNA des Ländles wider: Es gibt Zwiebelrostbraten, Linsen mit Spätzle und Kalbskutteln mit geschmortem Ochsenschwanz. Außerdem einige örtliche Spezialitäten wie der aus Stuttgart stammende Gaisburger Marsch, eine Suppenterrine mit Rinderbrühe, Spätzle, Rindfleisch und Kartoffeln – echtes schwäbisches Soulfood eben.

> „Überall moderne Lokale und trendige Konzepte, da ist das Traditionelle fast außergewöhnlich.“
>
> Maximilian Trautwein

Gasthaus zur Linde
OT Möhringen, Sigmaringer Str. 49, 70567 Stuttgart,
Tel. 0711-719 95 90,
www.linde-stuttgart.de,
Mo-Sa abends geöffnet,
Hauptgerichte € 16-41

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

FOTOS: MARKUS BURKHARDT (2), FOCUSONWAGNER (2), WOLFGANG SIMM

ERBARMEN!

TEXT **ALEXANDER OETKER**



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

MIT TRENDS IST DAS JA EIGENTLICH GANZ EINFACH: Viele Menschen mögen ein Produkt oder eine Zubereitungsart – und nach zwei Jahren hat dann auch das letzte Gasthaus verstanden, dass es fortan Kalbsschnitzel oder Tatar servieren muss. Dabei scheint die Faustregel zu gelten: Wenn so ein Gericht in meinem Brandenburger Stammlokal angekommen ist, dann ist der Modetrend im Rest der Republik wahrscheinlich schon wieder vorbei.

BESONDERS ÄRGERLICH SIND FÜR MICH drei Modeerscheinungen, die hoffentlich bald wieder in ihre Nische zurückfinden werden:

NUMMER 1: Süßkartoffelpommes. Ich kann mich gar nicht erinnern, wann dieser Unsinn begann, im Idealfall kross-salzige Kartoffelstäbchen durch diese mehlige, rostrote Süßigkeit zu ersetzen, die zu einem Burger mit Bacon in etwa so gut passt wie Nutella. Aber tatsächlich bieten Steakhäuser und Burgerbrater landauf und landab diese Importknolle an – und manche haben sogar die Chuzpe, das Original ganz von der Karte zu verbannen.

NUMMER 2: Ceviche. Verstehen Sie mich nicht falsch – ich liebe Ceviche. Also die echte: mit ganz viel Chili und Tigermilch und Koriander – und gern auch mit möglichst tagfrischem Fisch. Seit die Wirte aber die Liebe der Kunden zu vermeintlich gesunden Rohfisch-Gerichten entdeckt haben, prangt in jedem zweiten Restaurant nun Ceviche auf der Karte, gern auch in abenteuerlichsten Variationen. Nur leider war der Gastwirt an meiner Straßenecke eben nie in Peru, um zu lernen, wie gute Ceviche gemacht wird – und noch mal leider holt er seinen Fisch nicht mal aus der Metro, sondern lässt ihn sich in Tiefkühlchargen liefern – und so schmeckt dieses kulinarische Abenteuer dann auch: Ein grob behauenes Etwas, das als Wolfsbarsch angekündigt wird, mit so viel Limette übergossen, dass der Fisch dann doch lieber von Iglu paniert worden wäre.

NUMMER 3: Sellerie. Es war wohl Sebastian Frank vom Berliner „Horváth“, der auf die glorreiche Idee kam, zu schauen, wie man aus einem ultragünstigen Gemüse etwas ganz Besonderes machen könnte – die Marge jedenfalls ist besonders hoch. Irgendwie scheinen die Hauptstädter ohnehin sehr gern dreißig Euro für erdiges Gemüse wie Ringelbeten oder Pastinaken zu bezahlen. Der Spitzenkoch aber trieb es mit seinem Salzsellerie auf die Spitze: 12 Monate lässt er ihn in einer Salzkruste reifen und serviert das dann stückchenweise als ganz besondere Spezialität. Emanzipierte Gemüseküche nennt er das. Für den Gast mag das eine witzige Show sein – vor allem schmeckt der Gang aber – na ja, wie salziger Sellerie eben. Das ist weder besonders inspiriert noch einfallsreich – und wenn sich ein Restaurant seit Jahren um eine günstige Knolle dreht, ist es vielleicht an der Zeit, mal das Konzept zu überdenken.

BEI MICHEL BRAS IN PARIS kann der Gast sehen, wie es anders geht: Hier ist der Sellerie sogar zubereitet, mit Bulgur, Erdnüssen und Trüffelessig ergibt sich ein Akkord, bei dem einem das Berliner Abbild hinterher vorkommt, als hätte man im Gemüseladen von der Auslage abgebissen.

TIPPS: Meine liebste Ceviche gibt es im Berliner „Nauta“ – ausgewogen, frisch und mit der perfekten Schärfe. Auch gut ist sie im „Mine/Wine“, hier wird der Fisch mit Ingwer-Eis serviert.

FOTO: DAVID MAUPILÉ



Thomas Bühner kehrt zurück nach Deutschland

Das sind doch mal gute Nachrichten: Thomas Bühner, Spitzenkoch und mit dem „la vie“ in Osnabrück seinerzeit die Speerspitze der deutschen Topgastronomie, kehrt zurück. Er wird in Düsseldorf auf dem Metro Campus ein Fine-Dining-Restaurant eröffnen. Nach der Schließung seines Spitzenrestaurants bereiste er die Welt, beriet Restaurants und gründete in Taipeh „la vie by Thomas Bühner“. Seine internationalen Erfahrungen werden auch in die Gerichte des neuen Restaurants einfließen. Für das Frühjahr 2025 ist die Eröffnung angekündigt. *www.thomasbuehner.de*





Daniel Gottschlich verbindet Kochen mit Kunst

Dem Küchenchef des „Ox & Klee“ in Köln wurde eine außergewöhnliche Ehre zuteil. Als erster Koch erhielt Daniel Gottschlich ein Kurzzeitstipendium der Deutschen Akademie Rom Villa Massimo. Im Oktober präsentierte er dort bereits zusammen mit dem italienischen Kollegen Delfo Schiaffino die deutsch-italienische Küche, Anfang November führte er das von Vito Žuraj komponierte Stück „Hors d’œuvre“ auf. Es handelt sich um ein Werk aus Geräuschen, die mit Küchenutensilien erzeugt werden – wie geschaffen für einen Koch, der leidenschaftlich gerne Schlagzeug spielt. www.villamassimo.de

FOTOS: MICHAEL HOLZ, ALBERTO NOVELLI

NEWS & TERMINE

AUSGEZEICHNETE KREUZFAHRTSCHIFFE
341 Schiffe wurden von Insight Guides (ehemals Berlitz Cruising) bewertet. Die fünf Luxus- und Expeditionsschiffe von Hapag-Lloyd Kreuzfahrten erhielten mit fünf Sternen die höchste Punktzahl. Es ist die einzige Kreuzfahrtgesellschaft weltweit, deren Schiffe diese höchste Auszeichnung erhielten.
www.hl-cruises.de

DAS „ERNST“ IN BERLIN SCHLIESST
Im Oktober gab Küchenchef Dylan Watson-Brawn die Schließung des „Ernst“ im Stadtteil Wedding bekannt. Grund ist unter anderem eine sinkende Nachfrage. Ende 2024 wird das Tresen-Restaurant mit japanisch reduzierter, strikter Produktküche zum letzten Mal seine Türen öffnen.
www.ernstberlin.de

„RESIDENZ HEINZ WINKLER“ MIT NEUEN CHEFKÖCHEN
Zwei erfahrene Köche treten an, um die „Residenz Heinz Winkler“ in die Zukunft zu führen. Stefan Barnhusen kommt vom „Mountain Hub Gourmet“ in München und Daniel Pape war zuletzt Küchenchef im „Da Vinci“ in Konstanz.
www.residenz-heinz-winkler.de

DIE ZUKUNFT FEST IM GRIFF

Was Niclas Nußbaumer am Schluchsee serviert, ist wegweisend: Miso trifft auf bretonischen Steinbutt und Wild aus dem Schwarzwald. Nußbaumer kocht nachhaltig und luxuriös – unser Koch des Jahres!

TEXT **PATRICIA BRÖHM** FOTOS **MARKUS BASSLER**

NAME: Niclas Nußbaumer. **ALTER:** 30 Jahre. **STATIONEN:** Mit 16 Jahren beginnt er in seiner nordbadischen Heimatstadt Ettlingen die Ausbildung im legendären Restaurant „Erbprinz“; anschließend sammelt er Erfahrungen zwischen Saarland und Spreewald. Prägend sind die Stationen bei Boris Rommel im „Le Cerf“ im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, wo er schon mit 22 Jahren die Patisserie führt, und zuletzt als Souschef bei Christian Jürgens in der „Überfahrt“ am Tegernsee. Seit Frühjahr 2021 leitet er die Küche des Restaurants „Mühle Schluchsee“, dort erkochte er im Rekordtempo zwei Sterne. **RESTAURANT:** So sieht der junge Schwarzwald aus – die alte Stube mit Platz für rund 20 Gäste wurde komplett restauriert, viel helles Holz und Keramikfliesen geben den Ton an. Der Look ist fast japanisch puristisch, nur der Kachelofen und die tiefe Decke erinnern an die Vergangenheit. **TEAM:** Überschaubar. In Küche und Service zusammengenommen sind sie zu siebt. **PRIVAT:** Nußbaumers Lebensgefährtin Lea Rupp ist Gastgeberin und Sommelière im Restaurant, die beiden wohnen im nahen St. Blasien. Viel Zeit für Hobbys bleibt nicht, sie entspannen gern in der Natur des Hochschwarzwalds, gehen spazieren und treffen Freunde – am liebsten bei einem guten Essen.

EINGELEGTER SELLERIE

MIT BIO-EIGELB UND PETERSILIENFUMET

TAUBE

MIT SCHWARZWURZEL UND SHISO

WAGYU

MIT TOPINAMBUR UND TRÜFFEL

STEINBUTT

MIT KOMBU-ALGE UND VIN JAUNE

PIEMONTESER HASELNUSS

MIT MIRIN UND GERÖSTETEM REIS



D

Rund um den Schluchsee sieht der Schwarzwald noch aus wie im Bilderbuch. Schmale Straßen winden sich durch Tannenwälder, auf grünen Wiesen stehen wuchtige Höfe mit den typischen Walmdächern, dazwischen grasen Kühe, die zweifellos zu den glücklichsten in Deutschland zählen. Auch das Restaurant „Mühle Schluchsee“ passt ins Bild. Es liegt mitten im Grünen, vor dem Haus plätschert ein Bach. Im Garten blühen im Sommer Hortensien und Lavendel, im Winter ist alles tief verschneit. Niclas Nußbaumer öffnet die schwere Holztür, um seine Gäste zu begrüßen, muss dabei fast ein wenig den Kopf einziehen. Das Haus wurde 1603 erbaut, es hat tiefe Decken und verwitterte Holzbalken. Drinnen ist alles stilvoll renoviert, es herrscht ein junger Geist. Der Küchenchef ist kürzlich 30 geworden, das Durchschnittsalter im Team liegt bei Mitte 20. Man ist gleich per Du – und bekommt zur Begrüßung erst mal ein Glas Secco.

WIE KOCHT MAN IN EINEM SOLCHEN IDYLL?

Auf der Wiese hinter dem Haus wachsen Bärwurz, Springkraut und wilder Majoran. Forellen kommen aus einer Ökozucht mit Naturteichen im nahen Albbruck. Und Wild bringen die Jäger frühmorgens direkt von der Pirsch in die „Mühle“, wo es im Ganzen verarbeitet wird – von Pâté zum Apéro über rosa gebratenen Rücken bis hin zum Ragout fürs Personalessen. Man könnte also ein striktes Regionalkonzept vermuten. Doch Nußbaumers Ambition reicht weiter, er will alle Register zeitgemäßer Küche ziehen: „Ich liebe die Natur, die mich umgibt – aber ich möchte auf Luxusprodukte nicht verzichten.“ Und dazu gehören für ihn eben auch Langustinen aus Dänemark, Steinbutt aus der Bretagne und Wagyu der Marmorierungsstufe A5 aus dem japanischen Miyazaki. Nußbaumer liebt die Herausforderung. Und die Kunst des Küchenchefs besteht für ihn darin, unterschiedlichste Einflüsse in einem Menü so zu vereinen, dass ein homogenes Ganzes entsteht.

NACHHALTIG KOCHEN MIT EDELPRODUKTEN – GEHT DAS?

Nußbaumer stellt die Gegenfrage: „Ist es nachhaltig, vom Fisch aus der Region nur das Filet zu verwenden und den Rest wegzuwerfen?“ Sein Weg ist ein anderer. Das Menü ist



AUSSEN TYPISCH SCHWARZWALD, innen hell und modern: Das Haus, das die „Mühle Schluchsee“ beherbergt, wurde 1603 erbaut. Lea Rupp leitet nicht nur den Service, sie ist als Sommelière auch für den Wein zuständig





KLEINES TEAM, großer Erfolg: Die von Niclas Nußbaumer und Lea Rupp (beide rechts) geführte „Mühle“ ist fast immer ausgebucht

so durchdacht, dass von Steinbutt oder Langostino alles verwertet wird. Teile, die andernorts in den Müll wandern, inspirieren ihn zu delikaten Amuse-Bouches wie bei der hauchdünn gebackenen Tartelette mit Langustinen-Tatar, XO-Creme und mariniertem Rettich. Oder die Abschnitte vom Steinbutt: Sie werden zum zarten Flan verarbeitet, den marinierte Erbsen und Brunnenkresseschaum einrahmen. Er dient als eine Art Vorhut für den später servierten Fischgang vom bretonischen Edelfisch, der zu perfekter Konsistenz gedämpft wurde, butterzart und ohne seine Saftigkeit einzubüßen. Garniert ist er mit etwas Apfel und knusprig-hauchzarten Pommes soufflées. Dazu gibt es Lauchherzen, Kombu-Algencreme, Kaviar und eine meisterhafte Beurre blanc, verfeinert mit Vin Jaune.

GERADE MAL 30 – UND SO PERFEKTE SAUCEN?

Nußbaumer hat, was nicht wenigen Köchen seiner Generation fehlt: eine grundsolide klassische Ausbildung. Er lernte im „Erbprinz“ im badischen Ettlingen, bekannt als Kaderschmiede traditionell französischer Küche: „Ich habe das komplette Repertoire der Haute Cuisine verinnerlicht.“ Es bildet die Basis für seine extrem fokussierten Teller, bei denen ein Hauptprodukt klar im Mittelpunkt steht. Was er ebenfalls in Ettlingen lernte: „Tiere werden bei uns grundsätzlich im Ganzen verarbeitet.“ Zum Beispiel Taube vom elsässischen Spitzenzüchter Théo Kieffer: Zur gebratenen Brust gibt es eine Innereien-Praline, die auch Keulenfleisch und gedörrte Pflaume enthält. Dazu Schwarzwurzel (als Püree sowie eingelegt) und klassisch gekochte Taubenjus, akzentuiert mit Shiso.

HARMONIERT JAPAN MIT DEM SCHWARZWALD?

In der „Mühle“ ganz wunderbar! Shiso, Kombu-Alge, Miso – raffinierte Grüße aus Fernost tauchen im Menü immer wieder auf, selbst im Dessert: Das Törtchen von Piemonteser Haselnuss mit Toffee-Kern und Mascarpone wird mit weißer Sojasauce und Mirin (süßer Reiswein) verfeinert, obenauf ein Eis aus geröstetem Reis. „Ich habe einfach ein Faible für japanische Aromen“, sagt Nußbaumer. Dazu passt die puristische Ästhetik des Restaurants: grauer Filz, gebürstete Eiche und – als Clou – Besteckschubladen am Tisch, aus denen die Gäste sich für jeden Gang selbst bedienen.

WER HAT IHN GEFÖRDERT?

Mitgeholfen bei Nußbaumers rasantem Erfolg hat ein junger Schwarzwälder Hotelier, der groß denkt: Marius Tröndle. Er ist 31 Jahre alt, das Geld für den Kauf der „Mühle“ streckte ihm seinerzeit die Großmutter vor. Zehn Zimmer, ein Spitzenrestaurant – das Konzept funktioniert, das Haus ist immer voll. Und Tröndle hat bereits ein neues Projekt: Im Sommer 2024 wird er ganz in der Nähe das alteingesessene Hotel „Auerhahn“ nach Rundumsanierung neu eröffnen, auch dort plant er eine ambitionierte Küche. Bis es so weit ist, gibt es ein Pop-up auf der Baustelle – mit dem zukünftigen „Auerhahn“-Küchenchef Yann Bosshammer und dem Spanier Oscar de Matos, der zuletzt im Luzerner „Maihöfli“ einen Stern erkochte. Auf der Karte stehen in Shio Koji gereifter Hamachi (Gelbschwanzmakrele) und gefüllte Wachtel mit lactofermentierten Pilzen.

Nicht nur von Niclas Nußbaumer, sondern vom Schluchsee insgesamt ist kulinarisch also noch einiges zu erwarten!

Mühle
Unterer Mühlenweg 13, 79859 Schluchsee
Tel. 07656-209, www.muehle-schluchsee.de,
Do-Mo abends geöffnet, Menü ab € 179

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

Das Gute leben.

Schweizer Käse.
Gemacht, um Menschen zu verbinden.

SUISSE GARANTIE

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

Schoko-Spekulatius-Schnitten

REZEPT SEITE 66

EIN TRAUM AUS SCHOKOLADE

Diese köstlichen Kuchen, Biskuitrollen und Brownies versüßen uns die dunkle Jahreszeit – zum Kaffee oder als Abschluss eines Festmenüs

REZEPTE **ANDREAS NEUBAUER** FOTOS **MATHIAS NEUBAUER**

Schoko-Naked-Cake mit Cranberry-Rosmarin-Kompott

REZEPT SEITE 66

Schoko-Bûche-de-Noël à la Tiramisu

REZEPT SEITE 67

FOTOS: BLINDTEXT

Schoko-Zimt-Pannacotta mit Rumfrüchte-Gelee

REZEPT SEITE 67

FOTOS: BLINDTEXT XXXXXXXX

Karamell-Apfel-Brownies
mit Pekannüssen

REZEPT SEITE 68



Schoko-Spekulatius-Schnitten

SCHWIERIGKEITSGRAD mittelschwer ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus 2 Stunden Kühlzeit
ZUTATEN für 8–10 Schnitten

BODEN
150 g Spekulatiuskekse,
50 g Butter
Backrahmen 10 x 25 cm

CREME
2 Blatt Gelatine,
150 g Zartbitterschokolade (50 %),
2 Eier,
2 TL Spekulatiusgewürz,
Salz, 50 g Zucker,
150 g steif geschlagene Sahne

MIRROR GLAZE (SPIEGELGLASUR)
170 g Zucker,
65 g Glukosesirup,
150 ml lauwarme Sahne,
65 g Back-Kakao,
6 Blatt Gelatine,
nach Belieben weihnachtlicher Streuselmix, Goldglitzer zum Verzieren, Zuckerthermometer

1 Für den Boden Spekulatiuskekse fein zerkrümeln. Butter schmelzen. Kekskrümel untermischen. Mix im Backrahmen verteilen und mit dem Löffelrücken festdrücken.
2 Für die Creme Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zartbitterschokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.
3 Eier trennen. Eigelbe mit 2 EL Wasser und Spekulatiusgewürz in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad in etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Gelatine im warmen Schaum auflösen. Geschmolzene Schokolade unterrühren.
4 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Eischnee und geschlagene Sahne behutsam unter die Schokocreme heben, Mousse auf den Keksboden verteilen, glatt streichen und für 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.
5 Für die Glasur 75 ml Wasser mit Zucker und Glukosesirup in einem kleinen Topf aufkochen und für 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, warme Sahne unterrühren. Anschließend den Kakao direkt in die Mischung rühren, bis er komplett aufgelöst und alles klümpchenfrei ist. Mix etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
6 Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Danach die Gelatine ausdrücken und gründlich in den warmen Kakaomix einrühren, bis sie aufgelöst ist. Nun alles durch ein feines Sieb in einen Messbecher füllen und mit Folie abdecken. Glasur bis auf etwa 35° abkühlen lassen (mit Zuckerthermometer prüfen).
7 Spekulatius-Mousse aus dem Gefrierfach nehmen und auf ein Gitter umsetzen. Backrahmen entfernen. Glasur gleichmäßig über die gefrorene Mousse gießen. Diesen Vorgang eventuell ein zweites Mal wiederholen. Glasur fest werden lassen. Anschließend mit einem heißen Messer in etwa 3 cm breite Stücke schneiden und diese nach Belieben mit Streuselmix und etwas Goldglitzer garnieren.



Schoko-Naked-Cake mit Cranberry-Rosmarin-Kompott

SCHWIERIGKEITSGRAD mittelschwer–schwer ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus 20 Minuten Backzeit und 30 Minuten Kühlzeit
ZUTATEN für eine Torte von etwa 16 cm Durchmesser (8 Portionen)

SCHOKO-BISKUIT
200 g Mehl,
40 g Kakaopulver,
1 Tütchen Kaisernatron,
1 TL Backpulver,
2 Eier (Größe M),
200 g Zucker,
150 g Sonnenblumenöl
Backblech 35 x 25 cm,
Tortenring à 16 cm Durchmesser

KOMPOTT UND SCHOKOCREME
250 g frische Cranberrys, ersatzweise aufgetaute TK-Cranberrys,
80 g Gelierzucker 3:1,
2–3 Zweige Rosmarin,
100 g Zartbitterschokolade,
200 g weiche Butter,
50 g Erdnusscreme

GARNITUR
30 g Doppelrahm-Frischkäse,
150 g Puderzucker,
nach Belieben in Zucker gewälzte Cranberrys und frischer Rosmarin,
Puderzucker

1 Für den Schoko-Biskuit den Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl mit Kakao, Natron und Backpulver mischen. Eier mit Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Dann zuerst nach und nach das Sonnenblumenöl unterrühren, danach die Mehlmischung abwechselnd mit 200 ml zimmerwarmem Wasser untermischen. Den relativ flüssigen Teig gleichmäßig etwa 1 cm dick auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen und im heißen Ofen 15–20 Minuten backen.
2 Fertig gebackenen Biskuit aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und auf einen zweiten Bogen Backpapier stürzen. Das obere Papier abziehen, dann mit dem Tortenring 3 runde Böden ausstechen.
3 Für das Kompott Cranberrys mit Gelierzucker und Rosmarin in einen kleinen Topf geben und etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend abkühlen lassen. Rosmarinzweige entfernen.
4 Für die Schokocreme Schokolade zerkleinern und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die weiche Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in etwa 5 Minuten cremig aufschlagen. Butter mit der flüssigen Schokolade und der Erdnusscreme glatt rühren.
5 Für die Garnitur Frischkäse mit gesiebtem Puderzucker glatt rühren. Schokocreme gleichmäßig auf 2 der 3 Biskuitböden verteilen und jeweils mit dem kalten Kompott bedecken. Biskuits zu einer Torte schichten. Den oberen Biskuit gleichmäßig mit dem Frischkäse-Mix bestreichen. Torte für etwa 30 Minuten kühl stellen. Dann nach Belieben mit einigen Cranberrys und Rosmarinzweigen dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.



Schoko-Bûche-de-Noël à la Tiramisu

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten plus 12 Minuten Backzeit und 2 Stunden Kühlzeit
ZUTATEN für etwa 8 Portionen

BISKUIT
4 Eier (Größe M),
100 g Zucker, 75 g Mehl,
25 g Speisestärke,
2 EL Kakaopulver,
1 TL Backpulver,
Puderzucker zum Bestäuben
Backblech (etwa 30 x 40 cm)

CREME
100 g Zartbitterschokolade 70 %,
2 Eier, 75 g Zucker, Salz,
250 g Mascarpone

AUSSERDEM
150 ml kalter Espresso,
75 ml Amaretto,
1 EL Kakao zum Bestäuben

1 Für den Biskuit Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit 2–3 EL kaltem Wasser zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Anschließend die Eigelbe nacheinander unter den Eischnee heben. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, nach und nach auf die Eischaummasse sieben und behutsam unterheben. Biskuitmasse auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben, gleichmäßig glatt streichen und im heißen Ofen in 10–12 Minuten backen. Anschließend den Biskuit auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen, sodass das Backpapier oben ist.

2 Für die Creme Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad in etwa 5 Minuten zu dick-cremiger Konsistenz aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, dann zuerst die flüssige Schokolade, danach die Mascarpone unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Mascarpone-Schoko-Creme heben.

3 Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen. Espresso mit Amaretto mischen, Biskuit überall mit dem Mix beträufeln. Dann 3/4 der Mascarpone-Schoko-Creme gleichmäßig daraufstreichen. Biskuit von der schmalen Seite her aufrollen. Rolle mit der restlichen Creme einstreichen und für 2 Stunden in den Kühlschrank geben. Danach mit Schokosplittern garnieren und mit etwas Kakao bestäuben.

TIPP: Für die dekorativen Schokosplitter zuerst 100 g

FOTO: MARIA SCHIFFER



„Zu Zartbitterschokolade passt immer ein Glas trockener Rotwein, zum Beispiel ein charmanter Amarone."

MONA SCHRADER, SOMMELIÈRE UND INHABERIN RESTAURANT „JANTE", HANNOVER

Getränketipps zu Schokolade von Sommelière **Mona Schrader**

„Wenn ich es mal etwas pfiffiger möchte, würde ich Sherry oder Schnaps empfehlen."

Sherry

PEDRO XIMÉNEZ / DIOS BACO / JEREZ / SPANIEN – Da der Sherry eine ölige und zugleich sirupartige Süße mit sich bringt, ergänzt er wunderschön die Zartbitterschokolade. Rosine und Schokolade schmelzen im Mund und bilden eine Einheit.
€ 29,75, grapeandbean.ie

Edelbrand

Das absolute Pendant hingegen ist der HASELNUSSSCHNAPS der Brennerin Birgitta Schulze van Loon aus BREMEN. Das hochwertige Destillat von Piekfeine Brände erinnert an Nussgebäck und wirkt mit der Zartbitterschokolade wie flüssiges Nougat.
0,5 l € 47,50, www.nurgutes.de

Zartbitterschokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend die Schokolade gleichmäßig mit einem Pinsel als längliche Streifen von 2–3 cm Breite auf ein großes Stück Backpapier streichen. Dieses dann einrollen und für etwa 30 Minuten in das Gefrierfach geben. Danach das Papier langsam wieder aufrollen und die dabei entstehenden Schokosplitter als Garnitur verwenden.



Schoko-Zimt-Pannacotta mit Rumfrüchte-Gelee

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht–mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
etwa 45 Minuten plus 1 Nacht Zeit zum Marinieren + insgesamt 5 Stunden Kühlzeit
ZUTATEN für etwa 10 Portionen

RUMFRÜCHTE
1 saftige Orange,
1–2 kleine Pflaumen,
200 g gemischte Beeren (z.B. Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren),
125 ml frisch gepresster Orangensaft,
3 EL Ahornsirup, 75 ml Rum,
3 Blatt Gelatine
Kranz- oder Gugelhupfform à 20 cm Durchmesser

PANNACOTTA
200 g Zartbitterschokolade 70 %,
5 Blatt Gelatine,
600 ml Sahne,
150 g Zucker,
2 TL Zimtpulver,
1 Prise Salz

BODEN
125 g Weihnachtsgebäck (z.B. Spekulatius, Vanillekipferl, Spritzgebäck, etc.),
150 g weiße Schokolade,
3–4 EL Sonnenblumenöl

1 Am Vortag für die Rumfrüchte Orange filetieren, Pflaumen in dünne Spalten schneiden, Beeren waschen. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Orangensaft mit Ahornsirup bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen. Sud mit Rum verfeinern, über die Früchte in der Schüssel gießen und diese darin über Nacht marinieren.
2 Am Folgetag die Früchte abgießen, Sud dabei auffangen. Früchte auf dem Boden der Kranz- oder Gugelhupfform verteilen. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Einen Teil des aufgefangenen Suds erhitzen, Gelatine ausdrücken und in dem heißen Sud auflösen. Restlichen Sud hinzufügen, Mix über die Früchte in der Form gießen. Das Ganze für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
3 Für die Pannacotta die Zartbitterschokolade klein hacken. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Zucker, Zimt und 1 kleinen Prise Salz aufkochen. Topf vom Herd ziehen, gehackte Schokolade hinzufügen und unter Rühren im heißen Sahnemix schmelzen. Gelatine ausdrücken und in der Schokocreme auflösen. Diese auf Handwärme abkühlen lassen, dann auf die gelierten Rumfrüchte in der Kranzform gießen und alles für weitere 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4 Für den Boden Kekse fein mahlen. Weiße Schokolade mit Öl in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kekskrümel untermischen. Mix gleichmäßig etwa 5 mm dick auf die fest gewordene Pannacotta verteilen und mit dem Löffelrücken glatt streichen. Nochmals im Kühlschrank in etwa 1 Stunde fest werden lassen.
5 Form aus dem Kühlschrank nehmen, bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen, dann auf eine Servierplatte stürzen und mit einem heißen Messer in Portionen teilen.



Karamell-Apfel-Brownies mit Pekannüssen

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
35 Minuten plus 30–35 Minuten Backzeit
ZUTATEN für 9 kleine Brownies

BROWNIES
2 Äpfel,
100 g Pekannüsse,
125 g Zucker,
150 g Zartbitterschokolade,
100 g Butter,
3 Eier,
Salz,
50 g Crème fraîche,
120 g Mehl,
1 TL Backpulver,
2 EL Kakao
tiefes Backblech 20 x 20 cm

GARNITUR
200 g Zucker,
9 Kirschäpfel (Dose),
2–3 EL gehackte Pekannüsse

1 Für die Brownies Äpfel waschen, entkernen und würfeln. Pekannüsse grob zerkleinern. 50 g Zucker hellbraun karamellisieren lassen, Nüsse und Apfelwürfel hinzufügen und etwa 2 Minuten braten. Pfanne vom Herd nehmen, Apfelmix abkühlen lassen.
2 Schokolade hacken und zusammen mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.
3 Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Eier mit 75 g Zucker und 1 Prise Salz in etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Dann zuerst Crème fraîche, danach die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren.
4 Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und gesiebt zusammen mit dem gebratenen Apfel-Nuss-Mix unterheben. Brownieteig in das Backblech geben und 30–35 Minuten im heißen Ofen backen. Anschließend abkühlen lassen und in gleich große Quadrate schneiden.
5 Für die Garnitur den Zucker in einem kleinen Topf unter ständigem Umrühren goldbraun karamellisieren. Äpfelchen am Stiel fassen und in den heißen Karamell tauchen. Dann etwas abtropfen lassen und je 1 Apfel auf jedes Browniestück setzen. Gehackte Pekannüsse unter den restlichen Karamell rühren. Karamell-Nuss-Mix über die Brownies träufeln.



FRANCE 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

Enjoy responsibly – www.moët.com

Schick in Schale

Kartoffeln können so viel – zum Beispiel eine festliche Bühne für Kaviar bereiten. Matthias Gfrörer garniert seine feine Tarte aus der Knolle mit Chicorée, Orangenfilets, Fenchel und Schmand

TEXT **VERENA KASSUBEK**
FOTOS **SVEN SCHOMBURG**

MATTHIAS GFRÖRER rückt die Kartoffel ins rechte Licht und serviert sie stilvoll mit Kaviar und Champagner





Festliche Kartoffeltarte mit glaciertem Chicorée

„Bittere Aromen von Chicorée und Orange werden von der milden, erdigen Kartoffel aufgefangen und vom salzigen Kaviar gekrönt."

FEIN IM GESCHMACK ist die Kartoffeltarte mit Chicorée und Kaviar von Matthias Gfrörer, Chefkoch der „Gutsküche" und Autor unserer „Querbeet"-Rezepte. Auf seinem Hof in Wulksfelde wächst das gelbe Gold auf dem Acker und erfährt im Restaurant große Wertschätzung. Doch zu feierlichen Anlässen gerät die Kartoffel zu Hause oft in Vergessenheit: „Viele verwenden Kartoffeln im Alltag eher als Beilage. Dabei kann sie ein ganzes Gericht tragen", sagt Gfrörer.

Seine Tarte ist von der osteuropäischen Küche inspiriert, in der Blini, kleine Pfannkuchen aus Buchweizenmehl, mit Sauerrahm und Kaviar serviert werden. In der Zubereitung erinnert sie eher an eine feine französische Quiche – die mehligen Kartoffeln halten den Teig zusammen, wie es sonst Mehl, Eier und Milch tun. Bei Gfrörers Tarte wird die Knolle durch Kartoffelmehl gebunden und ist somit komplett glutenfrei: „Die Kartoffel steht für sich und braucht kein Weizen, um ihr Aroma zu entfalten."

Wer das Gericht als Entree für einen festlichen Abend serviert, kombiniert als Apero einen biodynamischen Champagner, etwa von Lanson, der die Geschmacksaromen von bitter über salzig bis erdig unterstreicht. Kurz bevor die Gäste kommen, die Tartelettes warm aus dem Ofen holen und mit den frischen Komponenten garnieren. Et voilà!

Festliche Kartoffeltarte mit glaciertem Chicorée

SCHWIERIGKEITSGRAD mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT 1 ½ Stunden ZUTATEN für 4–6 Tartelettes

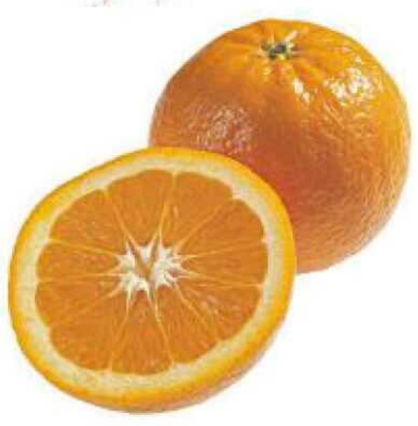


Zutaten











TEIG FÜR DIE TARTE
600 Kartoffeln,
Salz,
200 g Frischkäse,
50 g Kartoffelmehl,
2 Eier,
je 1 Messerspitze Cayennepfeffer, Muskatnuss und Kurkuma,
etwas weiche Butter zum Auspinseln der Form,
Semmelbrösel zum Auskleiden der Form,
4–6 Tartelette-Formen (8–10 cm Durchmesser)

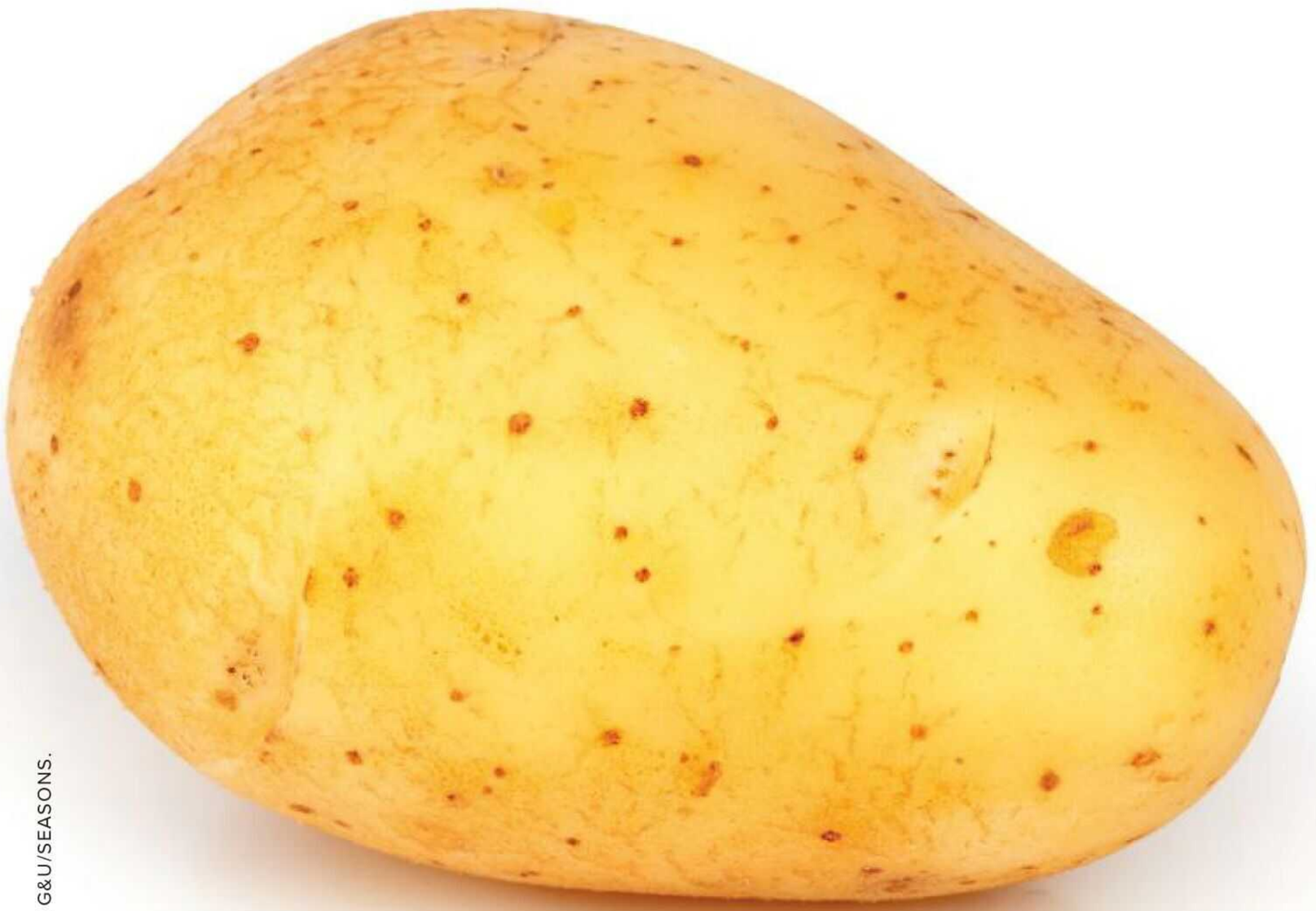
BELAG FÜR DIE TARTE
5–6 kleine Chicorée (je nach Größe)
1 Orange,
50 g Butter,
etwas Salz und Zucker

GARNITUR
1 Fenchel,
Salz, Zucker,
etwas Zitronensaft zum Marinieren,
1 Dose Kaviar à 25 g,
200 g Schmand oder saure Sahne

1 Für den Teig Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, pellen und im Backofen bei 120 °C etwa 10 Minuten ausdampfen lassen. Zusammen mit Frischkäse, Kartoffelmehl, Eiern und Gewürzen zu einem glatten Teig verkneten.
2 Tartelette-Formen erst mit weicher Butter auspinseln, dann mit Semmelbröseln auskleiden (besser als Backpapier), damit der Teig nicht anklebt. Teig jeweils bis kurz unter den Rand füllen, da dieser noch leicht aufgeht.
3 Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Tartes auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen.
4 Für den Belag Chicorée waschen, putzen, in Sechstel schneiden. 1 Orange über einer Schüssel filetieren, um den Saft aufzufangen. Filetstücke beiseitestellen und die Reste der Orange durch ein Sieb auspressen. Chicorée in 50 g Butter anbraten, etwas Zucker und Salz hinzugeben. Mit Orangensaft ablöschen und karamellisieren lassen.
5 Für die Garnitur den Fenchel waschen, putzen und fein hobeln, etwas Fenchelgrün beiseitelegen. Anschließend Fenchel mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft marinieren, bis er Saft zieht und schön zart ist.
6 Tarte mit Orangenfilets, Chicorée, Fenchel, Kaviar, etwas Fenchelgrün und Schmand garnieren.

Die Wandlungsfähige

Wie man Kartoffeln gut lagert, welche Sorte zu welchem Gericht passt und warum Gewürze so wichtig sind



FOTOS: STOCK.ADDOBE.COM, MATTHIAS HOFFMANN, CHRISTIAN TEUBNER FÜR G&U/SEASONS. AGENCY, MATHIAS NEUBAUER, ISTOCKPHOTO (2)

1

Weich vs. fest

Bei Matthias Gfrörer kommen Kartoffeln direkt vom Feld und sind in großer Auswahl vorhanden. Im Supermarkt lohnt sich je nach Zubereitung die Suche nach der richtigen Sorte. „Mehlige Kartoffeln enthalten mehr Stärke und sorgen in Teigen wie etwa bei Gnocchi für eine bessere Bindung." Die festkochende Knolle eignet sich bestens für Pommes oder Salzkartoffeln, wo es auf die Form ankommt.

2

Ein Leben im Schatten

„Kühl, trocken und dunkel mögen es die Kartoffeln am liebsten, so wie auf dem Acker", sagt Matthias. Am besten in ein trockenes Geschirrtuch wickeln und an einem Ort ohne direkten Lichteinfall lagern. Wer es den Kartoffeln besonders schön machen will, kann eine Kiste mit Sand auf Balkon oder Terrasse stellen und sie darin verbuddeln. Generell gilt: Je frischer die Knolle, desto besser der Geschmack!

3

Die Würze ist alles!

„Kartoffeln vertragen beim Kochen viel Salz. Ohne sind sie fast geschmacklos", erklärt Gfrörer. Klassisch passen Muskatnuss und Majoran zu dem Nachtschattengewächs. Gnocchi aus Kartoffelteig harmonieren mit Salbeibutter, Dillkartoffeln mit Fisch. Wer die Knolle mit ausgefalleneren Gewürzen kombinieren möchte, probiert es mit Chili, geräucherter Paprika oder Zitronenthymian – nur Mut!

PIONIER AUF DER ALB

Als einer der besten Metzger Schwabens pflegt Ludwig Failenschmid sein Handwerk beispielhaft. Seine Spezialität: Biofleisch vom Albbüffel

TEXT **JONAS MORGENTHALER**

Im Kühlraum von Ludwig Failenschmids Metzgerei hängt eine gefüllte Rinderblase. Eine Versuchswurst, wie er sie hier wieder ansetzt. „Wir wollen etwas Ähnliches machen wie eine italienische Mortadella", erzählt der breitschultrige Metzgermeister mit konzentriertem Blick. „Nur halt ein bissle abgewandelt" – mit Zimt und Schweinenacken.

Experimente mit Mortadella und Zimt würde man von einem alteingesessenen Betrieb im kleinen Weiler Gächingen nicht gerade erwarten. Doch Failenschmid ist vielseitig: Mitten im Biosphärenreservat Schwäbische Alb, fern von urbanen Hipster-Metzgereien, entwickelt er das Handwerk auf seine Weise weiter. Er ist kein reiner Biometzger, setzt aber auf natürliche Aufzucht und regionale Produkte. Die Wurstwaren sind gluten- und lactosefrei, kommen ohne Farbstoffe und Geschmacksverstärker aus. Und das in einem Betrieb, dessen Tradition bis 1740 zurückreicht und der noch heute Hausschlachtung praktiziert.



QUALITÄT VON DER STANGE
Behutsam erneuerte Tradition ist Failenschmids Markenzeichen. Das zeigt sich bei den Klassikern: Die Krakauer ist geräuchert, die Älbler luftgetrocknet, die schwarze Wurst wird nur „angeraucht"

Failenschmids Kassenschlager sind zum Beispiel die Maultaschen, schließlich befinden wir uns in Schwaben. Außerdem das Alblinsenschwein, das nach strengen Bioland-Vorgaben aufwächst und ein Paradebeispiel für regionale Nachhaltigkeit darstellt. Und schließlich der Albbüffel, eine „eingedeutschte" Variante des Wasserbüffels, den man sonst aus Südostasien kennt. Gerade werden drei Jungtiere im Hof verladen. Der Züchter Willi Wolf, in der Gegend als „schwäbischer Cowboy" bekannt, hat die Tiere 2005 aus Rumänien auf die Alb geholt und liefert jährlich rund 100 junge Büffel an Failenschmid. Die dunklen, buckligen Tiere mit geschwungenen Hörnern wachsen bei den Mutterkühen auf und werden mit einem Jahr geschlachtet. „Sonst setzen sie zu viel Fett an", erklärt Ludwig Failenschmid. „Das Fett schmeckt nicht so gut wie beim Rind und ist durch den hohen Schmelzpunkt auch nicht besonders für Würste geeignet."

Die ersten Büffelwurst-Versuche seien entsprechend misslungen, erinnert sich der Metzger. Inzwischen hat er rund zehn reine Büffelprodukte entwickelt, darunter ein lange gereifter Rohschinken und eine angenehm scharfe Salami mit grünem Chili-Mantel. Failenschmid experimentiert halt gern: Bevor er die Metzgerei seines Vaters übernahm, hat er in den USA, in der Schweiz und in Italien gearbeitet und Kollegen über die Schulter geschaut. Das änderte auch den Blick auf die eigene Herkunft: Die Arbeit hiesiger Metzger sei lange darauf ausgerichtet gewesen, „eher den Bauch zu füllen, als feine Qualität zu machen. Ich habe im Ausland einiges gesehen, was man anders machen kann, und habe auch viel Freude daran."

Zum Beispiel werden auf der Schwäbischen Alb Schinken und Wurst mit Vorliebe geräuchert, um sie haltbar zu machen. Failenschmid, der in Italien viel übers Lufttrocknen gelernt hat, entschied sich für einen anderen Weg: „Das Räuchern ist bei mir ganz hinten angestellt", erzählt er, während seine Mitarbeiter ein Gestell mit Rohschinken zur Räucherkammer vorbeirollen. „Ich verwende die Methode eher zum Nachwürzen, um Produkte geschmacklich zu verfeinern. Haltbar mache ich sie vorher mit Salzen, Trocknen und Reifen." Und so gibt es bei Failenschmid jetzt Delikatessen wie den 14 Monate alten, luftgetrockneten Albschinken. „Der ist nicht viel anders als ein Parmaschinken", schwärmt er.

Sorgen macht Failenschmid weniger der Reifegrad des Schinkens als der Nachwuchs im Handwerk: Es fehle an Personal, im Service, in der Küche, in der Metzgerei, an den Fleischtheken. „In fünf Jahren ist die Hälfte meiner Mannschaft im Ruhestand", sagt der Chef von 110 Angestellten. Umso mehr freut er sich über die beiden Lehrlinge, die er gefunden hat. Und über die treue Stammkundschaft der Metzgerei. Manche fahren alle paar Wochen auf die Alb, um hier groß einzukaufen. Und viele setzen sich danach auch gleich in den Gasthof und essen ein paar Maultaschen.

Die bilden sozusagen das Herzensprodukt von Failenschmids Metzgerei. Rund 5000 Stück werden pro Woche produziert, darunter auch welche aus regionalem Biodinkelteig mit Büffelfleischfüllung. Eine Handvoll Mitarbeiterinnen sorgt gerade für frischen Nachschub, formt auf einem großen Tisch gekonnt Teigtasche um Teigtasche. Nebenan schwimmen schon Dutzende in einem riesigen, mit Brühe gefüllten Gargerät. Bald ist Mittagszeit. Und Maultaschen dürfen nun mal nicht ausgehen.

www.failenschmid.de

FOTOS: VOLKER RENNER (2)

Streuselküchlein – ein süßes Angebot der „blond bakery“ in Essen

Bernd Kütscher leitet die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk

Tillman Gurka aus Freiburg beherrscht die Handgriffe des Backens

Mit einem Recycling-Pfeil auf der Brotkruste signalisiert der „Backfreund“ Torsten Burkhardt Nachhaltigkeit

FRISCH GEBACKENE IDEEN

Junge Bäcker zeigen der Branche, wie Erfolgsmodelle aussehen können: Mit Mehl aus der Region backen sie mit viel Handarbeit nach alten oder ganz neuen Rezepten und erzählen persönliche Geschichten

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

FOTOS: NILS BOEDDINGMEIER, INGO HILGER

BROT KANN MAN BEIM BÄCKER KAUFEN. Oder bei der „blond bakery“ von Lisa Scherpel in Essen, beim „Backfreund“ Torsten Burkhardt in Willroth, bei „Till und Brot“ in Freiburg oder bei „Keit“ in Berlin. Soll heißen: Diese Brotboutiquen heben sich mit ihrem Konzept so sehr vom gängigen Filialbäcker ab, dass der Name der Bäckerei zum Markenzeichen wurde. Individuell statt beliebig, mit scharfem Profil statt austauschbar – das ist für die Branche ein Zukunftsmodell. Dieser Meinung ist auch Bernd Kütscher, Direktor der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim und ein Vordenker der Branche: „Gerade die kleinen Bäcker brauchen die Nische. Sie müssen eine Geschichte erzählen.“

Wer nur Kastenweizen und Roggenmischbrot anzubieten hat, gedeckten Apfelkuchen und Mandelhörnchen, ein x-beliebiges Sortiment also, wie es in allen Filialen großer Bäckereiketten zu finden ist – der darf sich nicht wundern, wenn die Kundschaft ausbleibt und sich stattdessen im Supermarkt mit (frisch aufgebackenem) Brot versorgt.

Personalmangel und fehlender Nachwuchs sind neben den hohen Energiekosten die derzeit größten Herausforderungen in der Branche. „Im letzten Jahr gab es über 700 Schließungen von Bäckereien“, berichtet Kütscher, „zum Beispiel altersbedingt, weil kein Nachfolger gefunden wurde. Teilweise auch wegen Personalsorgen oder aufgrund rasant gestiegener Kosten.“ Doch es habe auch mehr als 400 Neugründungen gegeben, so Kütscher. „Im Gegensatz zu den Zahlen der Bäckereien ist jene der Verkaufsstellen übrigens keinesfalls rückläufig. Von daher gibt es kein Bäckersterben, nur Marktveränderungen.“

Eine wichtige Gegenmaßnahme sei Wertschätzung für die Mitarbeiter. So finden sich bei einigen Bäckereien Fotos der Teams auf den Lieferfahrzeugen, mit Überschriften wie „Helden der Nacht, Retter des Morgens“. Das schaffe Aufmerksamkeit. „Natürlich muss auch die Bezahlung passen. Neue Ar-



Mit Können und viel Feingefühl gemacht: Teigtaschen bei „Till und Brot“

„JE STRAFFER EIN BÄCKER SEIN SORTIMENT HÄLT, DESTO BESSER GEHT ES IHM WIRTSCHAFTLICH.“

BERND KÜTSCHER, AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK



Luftig und köstlich schmecken die Weizenbrote der „blond bakery“

beitszeitmodelle sind eine weitere Möglichkeit. Vieles verändert sich gerade, und die Fachschulen des Bäckerhandwerks helfen dabei, den Wandel zu gestalten.“ Auch ein großes Sortiment müsse überdacht werden. „In Zeiten, wo alles teuer wird und Mitarbeitende knapp sind, sollte vieles auf den Prüfstand gestellt und auch mal gestrichen werden. Eine Riesenauswahl an sechs bis sieben Tagen pro Woche von früh bis spät – das rechnet sich vielfach nicht mehr. Die Erfahrungen unserer Absolventen zeigen: Je straffer ein Bäcker sein Sortiment hält, desto besser geht es ihm wirtschaftlich.“

Den richtigen Weg geht hier zum Beispiel die blond bakery in Essen. Gründerin Lisa Scherpel spielt ganz selbstbewusst mit Klischees, hat sich als Blondine selbst zur Marke gemacht und verkauft eben nicht nur gute Brote, sondern auch Geschichten. Das Konzept der blond bakery ist die persönliche Handschrift. Scherpel erzählt zum Beispiel von ihren Reisen nach Kopenhagen oder San Francisco, ihren Begegnungen mit Bäckern und Rezepten, die sie inspiriert haben.

Puristisch ist auch die Keit-Bäckerei in Berlin: Thanos Petalotis und Kolja Orzeszko zeigen ihre sechs Sauerteigbrote wie Schmuckstücke auf dem Tisch. Konsequent arbeiten sie mit regionalen Zutaten in Bio- und Demeter-Qualität; Roggen und Roggenvollkorn holen sie aus dem Spreewald, Weizen aus dem Havelland, Dinkel aus der Uckermark, dazu nutzen sie Tiefensalz aus Bad Belzig. Ins fluffig-feste und aromatische Dinkeltoastbrot kommt zudem Haferporridge. Neu ist ihre Filiale in Friedrichshain samt angegliederter Sandwich-Bar „Keit x Micha Schäfer“. Micha Schäfer ist Küchenchef im „Nobelhart & Schmutzig“ und entwirft Stullen, die heute ein Trend-Food geworden sind, mit regionalem Käse und hausgemachten Aufstrichen.

Eine anderes wichtiges Merkmal der jungen Erfolgsbäcker: alles sein, aber bloß nicht gewöhnlich. Der „Backfreund“ Torsten Burkhardt im Westerwald sucht deshalb originelle Zutaten und Rezepte. Zum Einsatz

FOTO: NILS BOEDDINGMEIER

„HIER STOSSEN LEUTE AUF KUNST, DIE SIE WEDER GESUCHT NOCH ERWARTET HABEN."

BERNHARD HENCH, „BÄCKEREI HENCH", ASCHAFFENBURG



Schön übersichtlich ist das Sortiment der Bäckerei „Keit" in Berlin



Die „Keit"-Mitarbeiter setzen auf regionale Zutaten vom Getreide bis zum Aufstrich der Sandwiches

FOTOS: FRANZ GRUENEWALD (2)

kommen etwa Wildstaudenroggen, eine Urgetreideart, Hafer und Buchweizen, was auch Allergikern bei Gluten-Unverträglichkeit weiterhilft. Ein Brot wie den „Elefantenfuß", das Rezept stammt aus Kenia, findet man nicht im Supermarkt, Burkhardt fertigt es mit viel Kartoffeln. Auf Fertigmischungen, Enzyme und Konservierungsstoffe verzichtet der „Backfreund", das Mehl kauft er bei Mühlen in der Nachbarschaft, und er nutzt einen Holzbackofen – besonders schwierig zu kontrollieren. Wer nach den Öffnungszeiten noch dringend Brot benötigt, kann sich bei seiner „Marktbox" bedienen, einem Brotautomaten – nette Idee und sehr kundenfreundlich.

Traditionelles Arbeiten, Handgriffe statt Maschinen, viel Zeit fürs Gären und Reifen des Sauerteigs – das haben sich die jungen Bäcker auf die Fahne geschrieben. „Till und Brot"-Chef Tillmann Gurka nutzt eine 48 Stunden lange Teigführung, um Nachtarbeit zu vermeiden: „Nachtschichten sind ein ungesunder Rhythmus für Körper, Geist und Seele". Gurka beginnt seinen Arbeitstag um 6.30 Uhr und den Verkauf Stunden später.

Die Brüder Hench zelebrieren in Aschaffenburg und umliegenden Gemeinden wie Mainaschaff noch einen anderen Aspekt des Bäckerhandwerks: den sozial-kulturellen. Sie lassen in ihrer Backstube regelmäßig Konzerte, Lesungen und sogar kleine Bühnenstücke stattfinden, sie selbst sind passionierte Marionettenspieler. Bernhard Hench kuratiert etwa acht Kunstausstellungen pro Jahr in der Bäckerei – „die legerste Galerie im Kunst-Kosmos", heißt es in der Regionalpresse. Bernhard Henchs Tochter Hanna hat Freie Malerei studiert, auch sie stellt im Backhaus ihre Kunstwerke aus.

Hench möchte in seinem Café das kulturelle Flair der Wiener Kaffeehäuser aufleben lassen, und er ist auf bestem Wege: „Hier stoßen Leute auf Kunst, die sie weder gesucht noch erwartet haben", sagt er und freut sich königlich.

Die genannten Bäcker finden Sie im 450 Adressen umfassenden beiliegenden Guide.

MEISTERSTÜCK 22



Klassiker im Wandel

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 22: Holger Bodendorf,** Restaurant „Bodendorf’s“ in Tinnum/Sylt, wandelt seinen Kabeljau in Nussbutter mit Pancetta, Birne, Verjus und Dillblüten immer wieder ab

ZUTATEN für 4 Personen

KABELJAU UND NUSSBUTTER
500 ml Wasser,
25 g Salz,
4 Kabeljau-Medaillons à 60 g,
100 g Butter,
Fleur de Sel,
½ Zitrone

PANCETTA-PÜREE
100 g mehlig kochende Kartoffeln, Salz,
30 g Butter,
50 ml Sahne,
100 g in feine Würfel geschnittener Pancetta,
Pfeffer aus der Mühle,
frisch geriebene Muskatnuss

PANCETTA-FOND, TEIL 1
200 g fein gewürfelter Pancetta,
100 g fein gewürfelter Kochschinken,
50 g fein gewürfelter Bacon,
2 geschälte, gewürfelte Zwiebeln,
4 geschälte, grob gewürfelte Birnen,
100 ml Weißwein,
400 ml klarer Geflügelfond,
Salz, Pfeffer aus der Mühle

PANCETTA-FOND, TEIL 2
50 g Pancetta,
50 g Bacon, 50 g Maispoularde,
¼ Stange Staudensellerie,
2 Eiweiß, Salz,
Pfeffer aus der Mühle
Fleischwolf

BIRNEN-MANTEL
½ Birne,
Saft von einer ½ Zitrone,
10 ml Wasser,
5 g Zucker
Vakuumierer

BIRNEN-KUGELN
½ Birne,
20 g Zucker,
200 ml Birnensaft,
20 ml Yuzu-Saft
Parisienne-Ausstecher

BIRNEN-GEL
300 ml Birnensaft,
300 g Birnenpüree,
6 g Agar-Agar

VERJUS-BEURRE-BLANC
4 geschälte, gewürfelte Schalotten,
50 g gewürfelter Staudensellerie,
50 g gewürfelter Fenchel,
100 g gewürfelte helle Champignons
100 ml Weißwein,
50 ml Noilly Prat,
200 ml klarer Fischfond,
200 ml Champignonbrühe,
½ Bund Dill,
100 ml Sahne,
50 g kalte Butter,
Verjus,
Salz, Pfeffer aus der Mühle

FOTOS: YDO SOL (2)

HOLGER BODENDORF ÜBER SEIN GERICHT

„Den Kabeljau in Nussbutter haben wir seit über 15 Jahren auf der Karte, aber er bleibt nie gleich, wir erfinden ihn jedes Jahr neu. Dieses Jahr gibt es ihn mit mediterran-asiatischen Akzenten. Zum Fisch servieren wir Kartoffelpüree mit Pancetta und dazu glasierte Birnen mit Yuzu. Das Gericht selbst lässt sich super vorbereiten, und durch das sanfte Garen in brauner Butter schmeckt der Kabeljau einfach am besten. Kein Wunder, dass unsere Gäste immer wieder danach fragen.“

„DER KABELJAU SCHMECKT SANFT GEGART IN BRAUNER BUTTER EINFACH AM BESTEN. KEIN WUNDER, DASS DIE GÄSTE IMMER WIEDER DANACH FRAGEN."

HOLGER BODENDORF, „BODENDORF'S", TINNUM/SYLT

DILL-ÖL
200 ml Pflanzenöl,
2 Bund Dill,
50 g Spinat,
5 g Salz
Thermomix, Eiswasser, Spritzbeutel

GARNITUR
Dillblüten, Dillspitzen, krosser Pancetta

Kabeljau und Nussbutter
1 Wasser mit dem Salz zu einer Flüssigbeize vermischen.
2 Kabeljau-Medaillons für 10 Minuten in die Flüssigbeize legen.
3 Butter in einen Topf geben, erhitzen und eine Nussbutter herstellen.
4 Die karamellisierte Molke mit den Kabeljau-Medaillons vermengen.
5 Medaillons in Klarsichtfolie einwickeln. Im Wasserbad bei 59 °C für 5 Minuten garen.
6 Medaillons vorsichtig aus der Folie nehmen. Fisch nachsalzen und mit Zitronensaft säuern, etwas Molke darüberlöffeln.

Pancetta-Püree
1 Kartoffeln schälen, grob zerkleinern und in gesalzenem Wasser weichkochen.
2 Butter und Sahne in einen Topf geben und erhitzen.
3 Pancettawürfel in einer Pfanne knusprig ausbacken.
4 Weich gekochte Kartoffeln heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.
5 Sahne-Butter-Mischung heiß zu den Kartoffeln geben und alles zu einem Püree verarbeiten.
6 Pancettawürfel in das Püree geben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Pancetta-Fond, Teil 1
1 Pancetta, Kochschinken, Bacon auf einem Backblech im Ofen bei 160 °C für 20 Minuten rösten.
2 Zwiebeln in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen, Birnenwürfel dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Mit dem Geflügelfond aufgießen, gerösteten Pancetta, Kochschinken und Bacon samt Fett dazugeben. Alles aufkochen und sachte auf ein Drittel reduzieren.
3 Fond durch ein Passiertuch geben. Kalt stellen.

Pancetta-Fond, Teil 2
1 Pancetta, Bacon, Maispoularde und Staudensellerie wolfen.
2 Das Eiweiß zum gewolften Fleisch geben.
3 Mischung in einem Topf mit dem kalten Fond vermischen. Fond aufkochen. Darauf achten, dass nichts ansetzt. Im Anschluss 2 Stunden ziehen lassen.
4 Fond durch ein Passiertuch gießen. Fond leicht nachwürzen.

Birnen-Mantel
1 Birne in hauchdünne Scheiben schneiden und auffächern.
2 Zitronensaft, Wasser und Zucker miteinander mischen.
3 Gefächerte Birne mit dem Fond vakuumieren. Anschließend herausnehmen.

Birnen-Kugeln
1 Aus der Birne mit dem Parisienne-Ausstecher Kugeln formen.
2 Zucker in einem Topf karamellisieren. Birnensaft dazugeben und auf ein Viertel einköcheln. Yuzu-Saft dazugeben.
3 Birnenkugeln in den Fond geben, einmal aufkochen, dann beiseitestellen.

Birnen-Gel
1 Birnensaft, Püree und Agar-Agar in einen Topf geben und alles aufkochen.
2 Masse aus dem Topf in ein Blech gießen und kalt stellen.
3 Gel mit einem Thermomix oder Mixstab zu einem glatten Gel mixen.

Verjus-Beurre-blanc
1 Schalotten, Staudensellerie, Fenchel und Champignons in einem Topf hell anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und komplett einkochen.
2 Mit dem klaren Fischfond und dem Champignon-Auszug aufgießen, Dill auflegen und sachte auf ein Viertel einköcheln.
3 Sahne dazugeben, einmal aufkochen lassen. Im Anschluss passieren.
4 Kalte Butter mithilfe eines Pürierstabs einmontieren. Mit Verjus, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dill-Öl
1 Öl auf 80 Grad erhitzen.
2 Dill und Spinat zupfen und in einen Thermomix geben. Salz und Öl hinzufügen, sofort 1 Minute mixen.
3 Durch ein Passiertuch in eine Schüssel streichen, welche auf Eiswasser steht.
4 Das kalte Öl in ein Spritzbeutel füllen. Diesen über Nacht in den Kühlschrank hängen.
5 Den trüben Teil des Spritzbeutels aus dem Beutel abgießen. Den klaren grünen Teil auffangen.

Anrichten
Einen Tupfer des Pancettapürees auf den Teller geben, den Kabeljau daraufsetzen. Etwas Püree dünn auf den Fisch streichen, die vakuumierten Birnenscheiben darauflegen. Ausgarnieren mit Dill, Birnen-Kugeln und -gel und krossem Pancetta. Etwas Pancettafond angießen, das Dillöl hineintröpfeln. Etwas aufgeschäumte Verjus-Beurre-Blanc angießen.

Grande Cuvée 1531

SIEUR D'ARQUES

L'ESPRIT DU CRÉMANT

SIEUR D'ARQUES

Maitres Vignerons, Limoux – France

Vertrieb für Deutschland: ZETER – Die Weinagentur GmbH & Co. KG
www.zeter-wein.de · www.cremant1531.de

FOTOS: AD LUMINA; GETTYIMAGES/ALEKSANDARNAKIC
...mit Liebe gemacht von: 4media-solutions.de

DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT

Grüne Oliven mit Kräutern und Chili.



Die kleinen grünen Oliven werden von Hand im Piemont geerntet und mit einer feinen Kräutervariation, etwas Chili und nativem Olivenöl extra eingelegt. (68,16 Euro / kg). 270 g, Abtropfgewicht 190 g.

Art. Nr.: 1439553 | **12,95 €**

PIEMONTESISCHE KÖSTLICHKEITEN

Typische, aromatisches **Ragouts**, exquisite **Schokoladentrüffel** und Oliven-Gin



Würzmus Mostarda aus dunklen Trauben.

Die Mostarda passt hervorragend zu Polenta, zu Fleisch- und Fischgerichten und natürlich zu Käse. (58,70 Euro / kg). 230 g.

Art. Nr.: 1437933 | **13,50 €**

Gin Taggiasco ExtravirGin.

Welche Frucht könnte sich besser für einen italienischen Gin eignen als die Olive? Es sind die kleinen Taggiasca-Oliven aus dem ligurischen Argentina-Tal vom Ölproduzenten Olio Roi, die diesem Gin im Zusammenklang mit Wacholderbeeren seine herben Noten und eine tiefe Aromatik verleihen. (99,80 Euro/Liter). 500 ml, 44 % Vol.

Art. Nr.: 1423096 | **49,90 €**



5 € Gutschein* mit dem Code **FE23MAG**

Wildschweinragout mit Nebbiolo d'Alba DOC.

Die kräftige piemontesische Wildsauce mit Tomaten ist schön herzhaft mit dem Rotwein Nebbiolo und Kakao und Kräutern gewürzt. (49,44 Euro / kg). 180 g.

Art. Nr.: 1440519 | **8,90 €**



Ragout piemontese vom Fassonerind.

Exquisites und aromatisches Ragout, das aus dem Fleisch piemontesischer „Fassona"-Rinder hergestellt wird. (43,89 Euro / kg). 180 g.

Art. Nr.: 1440446 | **7,90 €**

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.

* Der Gutscheincode gilt einmalig ab einem Warenwert von 60 € bis zum 31.12.2023.
Gültig nur für Produkte im FEINSCHMECKER-SHOP, ausgenommen preisgebunde Bücher.

Alle Preise inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten Öko-Kontrollstellencode: DE-ÖKO 034

Piemont im Herbst:
Hochgenuss für alle Sinne



Das Genussbuch mit Köstlichkeiten aus der Region

Piemont. Beste Produkte, herausragende Produzenten und großartige Köche.

Das Piemont ist berühmt für seine erlesenen Produkte, exquisite Küche und hervorragende Weine. Kommen Sie mit zu den Genussorten des Piemonts, die Ihnen eine Vielzahl an kulinarischen Erlebnissen bieten. Jedes Gericht ist ein Meisterwerk der Aromen. Der Band erzählt von Spitzenköchen wie Antonino Cannavaciuolo. Der Autor berichtet über die Fassone-Rinderzüchter Sergio Capaldo bis hin zu talentierten Metzgern, Trüffelhändlern, Haselnussproduzenten, Reisbauern, Winzern und Schokoladenherstellern – sie alle tragen zur Vielfalt und Qualität der piemontesischen Küche bei. Damit Sie diese piemontesische Küche auch zu Hause genießen können, wurde eine Auswahl der besten Rezepte von Spitzenköchen aus dem Piemont zusammengestellt. 21×26,5 cm, 168 S., 150 Abb., geb.

Art. Nr.: 1479091 | **29,90 €**



Trüffelpralinen „Tartufo Dolce Di Alba Nero“.

Diese dunklen italienischen Trüffelpralinen aus Edelbitterschokolade und Haselnüssen begeistern mit ihrem hervorragenden Aroma. (74,95 Euro / kg). 200 g.

Art. Nr.: 1308823

Statt 17,90 € nur 14,99 €

Trüffelpralinen „Tartufo Dolce Bianco“.

Diese Kombination hat es in sich: erstklassige italienische Trüffelpralinen aus weißer Schokolade und Haselnüssen – eine fabelhafte Mischung. (74,95 Euro / kg). 200 g.

Art. Nr.: 1308815

Statt 17,90 € nur 14,99 €



Haselnuss-Nougat-Pralinen, 2er Set.

Diese feinsten italienischen Haselnuss-Nougat-Pralinen sind ein unvergessliches Geschmacks-erlebnis. Mit ausgesuchten Haselnüssen aus dem Piemont wurden diese Spezialitäten liebevoll hergestellt. (74,50 Euro / kg). 2×100 g.

Art. Nr.: 1330659

Statt 15,80 € im Set nur 14,90 €



Panettone von Cipirani.

Ein Panettone gehört zum italienischen Weihnachtsfest wie hierzulande Lebkuchen und Stollen. In Italien begleitet man ihn mit Rotwein oder Vin Santo. Dieses ist ein ganz besonderes Rezept der berühmten Familie Cipriani. 1 kg, Metalldose.

Art. Nr.: 1396790 | **59,90 €**

Unser ganzes Sortiment entdecken auf:
www.der-feinschmecker-shop.de

Allergiehinweis: Infos zu Zusatz- und Inhaltsstoffen sowie Allergenen finden Sie unter www.der-feinschmecker-shop.de

NEWS & TERMINE

FEINE KOST IN MÜNCHEN
Auf der Food & Life in München wird aus dem Messegelände ein Treff für Produzenten und Genießer. Manufakturen aus aller Welt präsentieren ihre Leckerbissen, Koryphäen wie Franz Keller und Graciela Cucchiara zeigen unterhaltsame Kochshows. Zugang über den Eingang Ost der Münchner Messe.
29.11. bis 3.12., Tickets und Info: www.food-life.de

DA HABEN SIE DEN BRATEN
Weihnachten rückt näher – eine besonders entspannte Art und Weise, den Festtagsschmaus zuzubereiten, ist ein Schmorgericht. Ochsenbacken vom Hereford-Rind, französische Lammschulter oder Tafelspitz vom Wagyu-Rind aus Nebraska sind hochkarätige Alternativen zur Gans. Zuverlässige Quelle für Top-Fleisch ist Otto Gourmet.
www.otto-gourmet.de

SCHOKOLADE!
Kenner und Liebhaber der Schokolade zieht es in der ersten Adventswoche nach Tübingen: Die malerische Altstadt wird zur Kulisse für Tafeln, Pralinen und Kunstwerke aus der Kakaobohne von 80 Herstellern.
Vom 5.-12.12.
www.chocolart.de



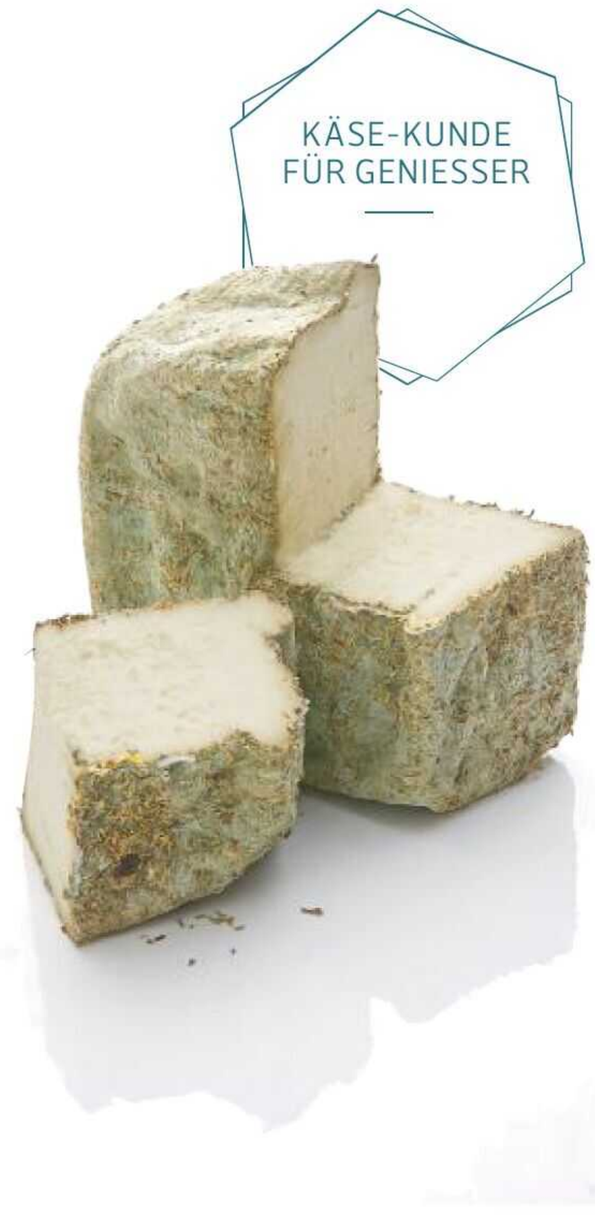
Durchblick im Küchenregal

Die Vorratsdosen von Zwilling der Serie „Fresh & Save“ haben kleine Fenster und geben so den Blick auf die enthaltenen Lebensmittel frei – außerdem kann man bei ihnen auf Knopfdruck ein Vakuum erzeugen, sodass die Produkte lange frisch bleiben und ihr Aroma behalten. Fresh & Save Starterset mit Vakuumpumpe und Etiketten ab € 99, www.zwilling.com

Duft und Aromen von Bäumen und Moos fängt die Manufaktur Waldgold in der Eifel ein: Dieses Salz ist apart mit Kiefernnadeln, Bucheckern, Thymian und Wacholder aromatisiert. Delikat zu Wild und kräftigem Gemüse.

70G € 8,50, WWW.WALDGOLD.COM





DER VERKANNTE

Affineur Volker Waltmann aus Erlangen ist ein Meister seines Fachs: Regelmäßig stellt er einen Käse und seine Geschichte vor

Der Brin d’Amour, dessen Name (Halm der Liebe) auf die typischen Kräuterwiesen Korsikas hinweist, ist ein Weichkäse aus Schafsmilch, am besten aus Rohmilch. Sein besonderes Aroma erhält er von Kräutern und Wacholderbeeren sowie kleinen „Oiseaux“-Chilischoten auf seiner Rinde. Mit der Zeit bildet sich darauf ein grau-bläulicher Schimmelflaum, der den Geschmack intensiviert – Käse für Feinschmecker! Einen original Brin d’Amour erkennen Sie im Gegensatz zum runden Saveur du Marquis an der fast viereckigen Form.

FOTO: MICHAEL BERNHARDI

WELT AM SONNTAG



UNSERE
SCHÖNSTEN
WORTE
FÜR SIE

4 Ausgaben gratis lesen

wams.de/lesen

DIE 50 SPANNENDSTEN **WEINE** DES JAHRES

Wer so viel verkostet wie unser Weinexperte Jens Priewe, der hat zahlreiche Highlights in seinem Notizbuch. Zum Jahresende öffnet er es für uns und verrät, welche ihn in diesem Jahr besonders beeindruckt haben

FOTOS **JÜRG WALDMEIER**

UNTER PROFIS
Wir haben Jens Priewe, auch Autor zahlreicher Weinbücher, mit seinen Favoriten in der „Grapes Weinbar“ in München fotografiert

Magie
DER BLÄSCHEN

Egal ob sie bulles, bollicine, bubbles oder Bläschen heißen: **Weine, die schäumen, haben eine besondere Anziehungskraft**. Am besten trinkt man sie zu jeder Tages- und Nachtzeit



2014 Champagne Blanc de Blancs, G. H. Mumm (Champagne)
Mumm ist für seine „Cordon Rouge"-Champagner bekannt, die in jedem Duty Free die Regale füllen. Doch das Haus in Reims hat noch andere Kaliber im Keller: fünf Jahrgangschampagner, die von historischen Lagen (100 % Grands Crus) kommen. Ich begeistere mich für den Blanc de Blancs vom „Kreideberg" in Cramant: feinstrahlig mit Noten von Lemongrass und Pfirsichmacaron, gebremsten Schaum (nur 4,5 bar), dadurch weich und mit viel Esprit: Vergnügen pur.
€ 74,90, www.weinundbar.de

2016 Riesling Sekt 1900 Brut, Van Volxem (Saar)
Auch wer kein Freund von Riesling-Sekten ist, wird an dem 1900 Brut seine Freude haben. Ein ebenso finessereicher wie vornehmer Schäumer aus kühlen Seitentälern der Saar. Er wird gar nicht so sehr durch seine subtile Riesling-Frucht geprägt, sondern durch die Hefe, auf der er fünf Jahre gelegen hat. Die Zahl 1900 steht für die Epoche der großen, deutschen Sektkultur, die Van Volxem mit dieser Flaschengärung wiederbelebt.
€ 26,50, www.vanvolxem.com

2022 Prosecco Superiore „La Rivetta 120" Extra Brut, Villa Sandi (Venetien)
Der Prosecco wurde einst in Venedig erfunden, und er schmeckt, finde ich, in den Bàcari von Venedig immer noch am besten. Das sind die einfachen Lokale, in denen man ein Gläschen des delikaten, unkomplizierten Schaumweins zu frittiertem Gemüse, gegrillten Babytintenfischen oder Stockfischpastete trinkt. Ich habe diesen trockenen Prosecco an den heißen Junitagen zu Kalmaren vom Grill genossen. Er funktioniert auch hier. Villa Sandi steht für unverkitschten, präzisen Prosecco aus den Steillagen im Herzen des Anbaugebiets.
€ 16,90, www.weinmarkt-loerrach.de

Pinot Blanc Brut, Weingut Aufricht (Bodensee)
Um nicht immer dieselben Verdächtigen zu bejubeln, lege ich Ihnen hier einen regionalen Vertreter des deutschen Winzersekts ans Herz, der mir bei den Proben zum FEINSCHMECKER-Wein-Guide besonders positiv aufgefallen ist. Robert und Manfred Aufrichts Schäumer aus Weißburgundertrauben ist rassig, gut strukturiert, hefefrisch. Frucht und Mineralik halten sich die Waage. Am Bodensee sind die Brüder das Maß aller Dinge, jetzt auch beim Schaumwein.
€ 17,90, www.aufricht.de

2018 Blanc de Blancs, Gusbourne Estate (England)
Diesen English Sparkling Wine habe ich in Jan Hartwigs Restaurant „Jan" in München kennengelernt. Er gehört zu den besten Schäumern, die ich 2023 im Glas gehabt habe: ultrafein mit Aromen von grünem Apfel, Blätterteig und gesalzener Butter – eine echte Herausforderung für Prestige-Champagner. Gusbourne liegt in der Grafschaft Kent und ist eine Edel-Winery, die sich ganz auf Premiumqualitäten konzentriert. Weltklasse, schwärmen viele Kritiker. Ich widerspreche nicht.
€ 64,90, www.bremer-weinkolleg.de



Frankreich

NEUE MUST-BUYS

Frankreich ist mehr als Bordeaux, Burgund, Champagne. **Jenseits der Klassiker gibt es über 400 Appellationen, die viele Schätze bergen.** Doch ganz ohne die bekannten Namen geht es nicht

2018 Chénas „Cassignol“,
Domaine Thillardon (Beaujolais)
Gute Beaujolais haben in den letzten Jahren die Herzen vieler Weintrinker erobert – und dieser Lagenwein aus dem Cru Chénas ist einer der besten: niedrig im Alkohol (12,5 Vol.-%) mit herrlicher, an Pflaumen und Himbeeren erinnernden Frucht und einer exotischen Würznote. Er tänzelt förmlich über den Gaumen. Die Brüder Paul-Henri und Charles Thillardon sind Biodynamiker der ersten Stunde. Sie halten Schweine, Gänse, Kühe auf ihrem Gut, und statt mit dem Traktor pflügen sie mit zwei Pferden.
€ 34, www.wagners-weinshop.com

2022 Sancerre Grande Réserve,
Domaine Henri Bourgeois (Loire)
Sancerre steht eigentlich für das preiswerte Segment der Loire-Weine. Die gehobenen und hohen Qualitäten kennen nur wenige. Die Familie Henri Bourgeois hat sie. Ihr rarer Spitzen-Sancerre „Jadis“ ist einer der ganz großen Sauvignon Blanc der Welt. Aber auch die Grande Réserve verspricht mit ihrem Feuerstein-Aroma und dem subtilen, nie penetranten Stachelbeer-Aroma höchsten Weingenuss. Gäbe es ein Weltkulturerbe beim Wein, diese beiden Sancerre verdienten den Status.
€ 19,80, www.edelrausch.de

2015 Hospices de Beaune Volnay „Cuvée Général Muteau“,
Lucien Le Moine (Côte de Beaune)
Seit der asiatische Markt Pinot Noir entdeckt hat, sind hochwertige Burgunder fast unerschwinglich geworden. Eine Ausnahme ist dieser Volnay aus dem tollen Jahrgang 2015: attraktive süße Pinotfrucht in der Nase, am Gaumen ein Hauch von Himbeeren und Roter Bete, eingerahmt von einem zarten Tanninschleier – sehr, sehr fein. Eine Assemblage von fünf Premier-Cru-Parzellen, die von den Hospices de Beaune versteigert und von einem kleinen Négoçiant in Beaune ausgebaut wurden.
€ 89, www.nm-weine.de

2020 Château Figeac (St-Émilion)
Derzeit wird der Bordeaux-Jahrgang 2022 gehypt, der noch in den Fässern schlummert. Er sei der beste aller Zeiten, behaupten viele Château-Besitzer. Vor zwei Jahren sagten sie dasselbe über den 2020er. Heute wissen wir, dass der 2020er Figeac *vraiment* außerordentlich ist – besser als alle früheren Jahrgänge. Auf jeden Fall ist er so gut wie der Wein des (doppelt so teuren) Nachbarn Cheval Blanc. Ein Must-have für alle, die St-Émilion lieben und ein bisschen Kleingeld übrighaben.
€ 330, www.gute-weine.de

2019 Savagnin „Montferrant“,
Jean-François Ganevat (Jura)
Nach den vielen Mainstream-Weinen, die ich in 2023 getrunken habe, auch hochklassigen, ist dieser Savagnin das Beste, was mir in 2023 an Alternativen untergekommen ist. Eine Urgewalt von Weißwein, ungeschönt, ungeschwefelt, unfiltriert (daher leicht trüb) und *ouillé* (sprich uijee: reduktiv vinifiziert ohne Florhefe) von einem Altmeister aus dem Jura – großes Kino jenseits von Hollywood. Allerdings so rar, dass es schwer ist, irgendwo ein Fläschlein aufzutreiben.
€ 76,50, www.weinfurore.de

Spanien

NEUE HOTSPOTS

Spanien wird heißer und trockener. **Junge, oft noch wenig bekannte Winzer suchen sich kühle Nischen und erzeugen Weine, wie es sie früher nicht gab** – auch dank alter Reben

2019 Viuda Negra Rioja „Arca de Asa“, Javier Ortega (Rioja Alavesa)
Javier Ortega steht für die neue Generation von Tempranillo-Weinen. Sein Lagenwein kommt von 80-jährigen Rebstöcken aus der hoch gelegenen Rioja Alavesa. Der Ex-Sommelier des berühmten Restaurants „El Bulli“ sagt über Ortega: „Er wird als großer Weinmacher in die Geschichte Spaniens eingehen.“ € 28,90, schreiblehner.com

2021 Bierzo Blanco „Tormenta“, Verónica Ortega (Bierzo)
Der „Tormenta“ ist nichts für Gluck-gluck-Trinker. Er kommt aus dem kühlen Bierzo (östlich von Santiago di Compostela), ist aus der Godello-Traube gewonnen, die mancher Experte für die hochwertigste weiße Sorte Spaniens hält. Er ist spontan vergoren, in Amphoren gereift und duftet nach Apfel und Salzgebäck. Ein Kenner-, kein Kommerzwein.
€ 38,50, www.pinard-de-picard.de



2020 Verdejo „Arenas de Santyuste“, Esmeralda García (Castilla y Leon)
Die Winzerin Esmeralda García hat Verdejo-Rebstöcke aus der Zeit vor der Reblaus gefunden, die wenig tragen und Beeren mit dicker Schale hervorbringen. Sie keltert sie ganz altmodisch mit einer Korbpresse und baut sie teils in Amphoren aus. Das Resultat: ein strohgelber Wein mit Aromen von Mostapfel, Salzmandeln und Aniswürze. Rustikal im besten Sinne!
€ 17,95, www.pinard-de-picard.de

2022 Albariño „Lias Finas“, Attis Bodegas y Viñedos (Rias Baixas)
So einen feinen Albariño habe ich lange nicht getrunken. Vor allem die zarte Würze, die wie eine Mischung aus reifem Apfel, Melone und Zitronenabrieb schmeckt, begeistert. Er stammt von der kühlen Atlantik-Küste Galiciens und alles, was aus dem Meer kommt, passt perfekt dazu.
€ 17,95, www.vinatero.de

2021 Casa Castillo „Las Gravas“, Casa Castillo (Jumilla)
Seit das Weingut Casa Castillo sich der Monastrell-Traube angenommen hat, kommt die Welt aus dem Staunen nicht heraus. „Las Gravas“ ist ein dunkler, konzentrierter Wein mit feinen Beeren- und Würzaromen, der sanft über den Gaumen fließt. Schwer, aber sinnenfroh. € 59,90, silkes-weinkeller.de



Österreich

SPIEGEL DER HERKUNFT

Vor 20 Jahren war Österreich ein gehüteter Geheimtipp der Weinwelt. Da die Österreicher ihre besten Weine selbst trinken und anderen Nationen so wenig übrig lassen, ist das Geheimnis noch nicht wirklich gelüftet

2021 Ried Lamm Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg (Kamptal)
Das kühle Kamptal bei Langenlois ist außerhalb Österreichs wenig bekannt, entwickelt sich aber immer stärker zu einem Hotspot für große Weißweine. Der Grüne Veltliner von Schloss Gobelsburg aus der Riede Lamm ist ein solcher. Ich habe ihn immer in meinem Keller und lasse ihn ein paar Jahre reifen, bevor ich ihn öffne – zu Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz. Übrigens: 2021 war ein großer, kühler Jahrgang. € 48,90, www.gute-weine.de

2021 Zweigelt Privat, Weingut Christoph Bauer (Weinviertel)
Auch kleine Weine können groß sein, wenn der Winzer es will und es kann. Für Christoph Bauer und seinen Zweigelt

Privat trifft beides zu. Für diesen Spitzenrotwein verwendet er die gesündesten und reifsten Trauben aus seiner besten Parzelle, um den Wein 12 Monate in Barriques reifen zu lassen. Das Resultat ist ein vor Frucht berstender, fast erhabener Wein, der nach drei, vier Jahren eine Feinheit erlangt, wie man sie beim sonst eher rustikalen Zweigelt nicht erwartet. € 28, www.weinmoral.wein

2019 Pinot Noir,
Weingut Wess (Kremstal)
Rainer Wess war einer der Ersten, der Pinot Noir im Kremstal pflanzte, in bester Riesling-Lage direkt an der Grenze zur Wachau. Lange Jahre blieb der Wein unter dem Radar der Weinkritik. Der neunte Jahrgang nötigt nun allen Respekt ab: hell in der Farbe, komplex im Aroma mit kühler Himbeerfrucht und einem Hauch gerösteter Zwetschgen. Tochter Christina (die bei Marquis d'Angerville gearbeitet und das väterliche Weingut inzwischen übernommen hat) hat ihn auf die Flasche gebracht. € 49,90, www.kateandkon.com

2021 Ried Heiligenstein Riesling
1. ÖTW-Lage, Barbara Öhlzelt (Kamptal)
Angesichts der Qualität ihrer Weine ist Barbara Öhlzelt viel zu unbekannt. Ihre in mühsamer Handarbeit erzeugten Grünen Veltliner und Rieslinge aus allerbesten Kamptaler Lagen gehören in die Kategorie genial. Pur, schlank und von salziger Mineralität durchzogen – so würde ich den Riesling vom Heiligenstein beschreiben. Im „Werneckhof" bei Sigi Schelling in München trank ich ihn zu Krustentieren. € 21,50, www.weinberggeiss.at

2020 Eisenberg Blaufränkisch Reserve,
Weingut Wachter-Wiesler (Burgenland)
Um sich zu überzeugen, welch großartige Rotweine aus Blaufränkisch im südlichen Burgenland entstehen, muss man bei Wachter-Wiesler nicht zu den teuren Lagenweinen greifen. Die mittelpreisige Eisenberg Reserve zeigt schon unheimlich viel Klasse: dunkel, engmaschig mit viel reifer Brombeere, zarter Wacholderwürze, dezenter Säure und einer kaschmirweichen Textur. Ein hedonistischer Wein, nicht einfach nur gut, sondern einzigartig. € 19,47, weinfurore.de

Kalifornien

NEW SPIRIT

Das neue Gold Kaliforniens heißt Wein. Aber nicht der schwere, dunkle, holzlastige, sondern der feine, geschliffene. Ein neuer Spirit macht sich breit

2019 Pinot Noir „San Andreas Fault",
Hirsch Vineyards
Die Pinot Noir von Jasmine Hirsch sind nicht das, was man sich in Europa unter kalifornischen Weinen vorstellt. Sie sind hell in der Farbe, eher puristisch als üppig und haben nicht mehr als 13 Vol.-%. Aber sie besitzen Tiefe und Komplexität. Ich trank sie zuletzt bei einem Interview mit der jungen Winzerin und behaupte: Sie gehören in die Top 100 der Pinot weltweit.
€ 75, www.weinhalle.de

2020 Viognier, Alban Vineyards
Die weiße Sorte Viognier, die von der Rhône stammt, ergibt in Kalifornien reiche, üppige Weine, die vor Kraft strotzen – und vor Wohlgeschmack. Der Viognier von John Alban aus dem Edna Valley macht mit seiner würzigen Bergamotte- und Litschifrucht (die an einen Gewürztraminer erinnert) keine Ausnahme. Aber er besitzt gleichzeitig eine knackige Mineralität, die ihn auch für feine Speisen prädestiniert.
€ 27,90, www.schreiblehner.com

2017 Chardonnay „Rochioli
Vineyard", David Ramey
Ein Chardonnay mit europäischem Spirit, aus kalifornischen Trauben gekeltert: üppig ja, aber mit raffiniertem Spiel zwischen kühlen Zitrusnoten und tropischen Aromen, frischer Säure, wenig Holz, viel Cremigkeit. Ich trinke ihn aus einem großen, bauchigen Glas und träume von jenem japanischen Hühnchencurry, das David und ich vor 20 Jahren in Healdsburg zusammen aßen, als er noch nicht der „Erzbischof des kalifornischen Chardonnay" war. € 72, www.weingarten-eden.de

2018 Syrah „The Great Places",
Ruben Solorzano
Ein Rotwein, der ganz anders ist als die oft tanninreichen Syrah von der nördlichen Rhône: fruchtiger, würziger, transparenter, runder. Der gebürtige Mexikaner Ruben Solorzano ist einer der besten Traubenfarmer in Santa Barbara County, und die „Great Places", das sind hier die Stolpman Vineyards, woher auch berühmte andere Winzer wie Ojai, Sine Qua Non und Sanford & Benedict ihre Trauben beziehen. California Dreaming …
€ 89, www.bacchus-vinothek.de

2016 „Finn" Russian River Valley
Pinot Noir, DuMol
Manche behaupten, dieser Pinot Noir sei „burgundisch". Klingt gut, aber tatsächlich ist er von einem Burgunder so weit entfernt wie die Erde von der Sonne: konzentrierter, satter, mit warmer, süßer Kirschfrucht und unnachahmlicher Würze. Leider rar. Richtig gut wird er, das garantiere ich, in fünf Jahren sein. Weinkritiker haben nicht so viel Geduld. Ihnen fliegen die Höchstnoten schon jetzt aus dem Ärmel. € 109, www.winecom.de



Deutschland

GLANZSTUNDEN DES WEINS

Die vorletzte Zeile der deutschen Nationalhymne lautet: „Blüh im Glanze dieses Glückes …“ Beim Wein ist der Wunsch schon in Erfüllung gegangen. **Vor allem bei der jungen Winzergeneration**

2021 Deidesheimer Petershöhle Riesling, Weingut Seckinger (Pfalz)
Die Weine der drei Seckinger-Brüder glänzen hell – und anders. Ihr bester Riesling kommt aus einer kühlen, nicht flurbereinigten Terrassenlage am Rand des Pfälzer Walds und gehört zur „Retro-Avantgarde“: wenig Frucht, viel Hefe, leicht phenolisch mit Zitrus und Apfelschale, unfiltriert, ungeschwefelt. Junge Weintrinker lieben diese Stilistik, ältere sollten sich mit ihr langsam vertraut machen. € 37,50, www.ursprungwein.de

2017 Kallstadt Saumagen Spätburgunder GG, Weingut Rings (Pfalz)
Die Lage, von der einer der fünf besten Spätburgunder Deutschlands kommt, heißt wie die Lieblingsspeise eines früheren Bundeskanzlers. Nur schmeckt der Wein ungleich besser: ein zartes, mit feinsten Nuancen ausgestattetes Großes Gewächs, das zu trinken dem ganzen Land zur Ehre gereicht. Gäbe es bei uns einen Wine-Walk of Fame, hätten Andreas und Steffen dort längst ihren Stern. € 75, www.weinrefugium.de

2021 Weißburgunder Landwein, Moritz Kissinger (Rheinhessen)
Weil sie trüb sind und die Qualitätsweinprüfung nicht bestehen würden, deklassiert Moritz Kissinger seine besten Gewächse zu Landweinen. Trotz des Trubs ist sein Weißburgunder ein hochqualitativer Wein: dicht, saftig, (leicht) gerbstoffhaltig, mit Aromen von Knödelbrot und Austernschalen. Der Winzer ist der Schulbuch-Weine überdrüssig. Seine Gewächse sollen vor allem authentisch sein. Die gute Nachricht: Sie schmecken trotzdem. € 30, rohstoff-wein.de



2021 Chardonnay Réserve, Weingut Knewitz (Rheinhessen)
Gäbe es Tobias und Björn Knewitz nicht, wäre eine der besten Weinlagen in Deutschland unbekannt geblieben: das Weltzbachtal bei Appenheim. „Rheinhessisches Burgund“ heißt es wegen seiner Kalkböden. Im kühlsten Teil wachsen die Trauben für diese Chardonnay Reserve: ein straffer, sehniger Wein mit nussig-hefigem Bouquet und großer mineralischer Tiefe – burgundisch und deutsch zugleich. Vornehm, leider auch rar. € 45, www.vinocentral.de

2022 Silvaner Rücker Schalk, Weingut Giegerich (Franken)
Die Weinberge des kleinen, 1994 gegründeten Weinguts liegen in einem Nebental des Mains, weit weg von den Silvaner-Hochburgen um Würzburg und Iphofen. Doch dieser Wein elektrisiert: spontan im Barrique vergoren, im großen Holzfass ausgebaut, glockenreine Frucht, markante Säure, sublim mineralisch, dabei stämmig und sehr cremig. Meine Entdeckung des Jahres.
€ 36, weingut-giegerich.de



Italien

GEHEIME SCHÄTZE

Nirgendwo wird das Thema Wein so hoch gehängt wie in Italien, nirgendwo so viel palavert, so viel gestritten. **Und immer wieder gibt es neue Wahrheiten**

2020 Soave classico „Monte Grande“, Graziano Prà (Venetien)
Der Weißwein aus dem norditalienischen Städtchen Soave, einst ein banaler Kommerzwein, feiert eine spektakuläre Auferstehung. Im Mittelpunkt der Monte Grande: ein Weißwein im mediterranen Stil, subtil fruchtig mit Salzzitrone und Pfirsich, lebendiger, dabei moderater Säure und einer schmauchig-rauchigen Note. Sein Geheimnis: vulkanische Böden, 60-jährige Rebstöcke und die sichere Hand von Graziano Prà, dem Godfather des modernen Soave.
€ 20,58, www.grappa.de

2018 Collio „Bràtinis“, Gradis’ciutta (Friaul)
Um das Friaul ist es still geworden. Trotzdem bringt der Nordosten Italiens immer wieder spannende Weine hervor. Der „Bràtinis“ kommt aus dem Anbaugebiet Collio und steht für die „internationale Seele“ des Friaul, wie Winzer Robert Princic mir kürzlich bei einem Dinner versicherte: eine Cuvée aus Pinot Grigio, Chardonnay und Sauvignon: körperreich, kräftig, komplex. Übrigens: Wir tranken ihn zu getrüffeltem Kalbsfilet.
€ 19,95, www.weinkontor-lindenthal.de

2020 Rosso Toscana „Gabbro“, Montepeloso (Toskana)
Supertuscans wie Sassicaia, Ornellaia & Co sind schwer erhältlich. Das ist frustrierend. Aber es gibt Alternativen, etwa den „Gabbro“. Mit ihm sind die Toskaner-Liebhaber genauso gut bedient: ein hundertprozentiger Cabernet Sauvignon, gewachsen in der rostroten Erde von Suvereto. Er prunkt mit Massen von dunkler Beerenfrucht, Lorbeer und einem Hauch Schokolade. Unter den besten Rotweinen Italiens zählt er zu den unbekanntesten.
€ 90, www.superiore.de

2020 Montepulciano d’Abruzzo „Amphora“, Francesco Cirelli (Abruzzen)
Diesen Rotwein habe ich bei einem Besuch in den Abruzzen kennengelernt – er hat mich sofort begeistert. Ein wenig bekannter, von einschlägigen Weinführern ignorierter Winzer, der gerade mal vier Hektar biodynamisch bewirtschaftet. Resultat: ein dunkler, konzentrierter, herrlich fruchtiger Wein aus Montepulciano-Trauben. Er wurde in Tonamphoren vergoren und unfiltriert und ungeschwefelt gefüllt. Natürlicher geht es nicht. Bitte karaffieren.
€ 19,50, weinkombinat.com

2017 Barolo Lu, Eugenio Bocchino (Piemont)
Dieser Barolo wurde mir in der „Osteria della Bottega“ in Genf zu einem Dry-aged-Tatar empfohlen – ein guter Tipp. Eugenio Bocchino ist ein kleiner, beseelter Ökowinzer, in dessen Weinbergen es blüht und grünt. Der „Lu“ ist sein bester Barolo: straff, geschmeidig-elegant, traditionell im großen Holzfass ausgebaut, wunderbar duftig mit gut verschmolzenem Tannin. Und das Beste: Den 2017er kann man jetzt mit großem Vergnügen trinken. € 60,90, www.grubis-weine.de

Crazy

FUNKY, TRENDY

Nicht alle Weine wollen Terroir abbilden. **Viele wollen nur Trinkspaß bieten.** Oft sind diese Weine banal, manchmal aber gut, gelegentlich auch hinreißend gut



2022 Pétillant Naturel Rosé, Bettina Schumann (Kaiserstuhl)
Dieser erdbeerrote, schäumende Pet-Nat aus Chardonnay- und Spätburgunder ist funky, zu deutsch flippig: ein bisschen verrückt im positiven Sinne. PetNat ist ein in der Flasche vergorener, schäumender Wein. Die Hefe befindet sich noch in der Flasche: eine Kür der jungen Önologin Bettina Schumann, die aus Berlin stammt, am Kaiserstuhl gelandet ist und sich mit ernsthaften Spät- und Grauburgundern einen Namen gemacht hat.
€ 15,90, www.schumann-wein.com

2020 Bimbache Blanco, Bimbache Vinícola (Spanien)
Dieser zitronengelbe Weißwein kommt von El Hierro, der Nachbarinsel von Teneriffa, und wird aus einem Dutzend hierzulande unbekannten Rebsorten gekeltert. Das atlantische Klima und die vulkanischen Böden geben ihm einen Geschmack von Cox-Apfel, Fenchelgrün und rauchigem Lavagestein – klingt abenteuerlich, ist aber delikat. Am besten karaffieren.
€ 29,90, www.pinard-de-picard.de

2022 Douro Superior Branco, Quinta do Crasto (Portugal)
Dieser Weißwein kommt aus dem Tal des Douro, der eigentlich die Heimat des Portweins ist. Da es aber immer weniger Menschen nach schwerem, süßem Port gelüstet, produzieren die Weingüter zunehmend trockene Weine – rote und weiße. Crazy? Mitnichten!

Ich bin kein Sommelier, aber zum Oktopussalat könnte ich mir diesen feinen Weißen mit seinen Zitrusnoten gut vorstellen. € 18, www.luso-weinimport.de

2021 Aióra Red, Moschopolis Winery (Thessaloniki)
Griechische Weine erleben gerade einen steilen Aufstieg. Nicht zuletzt wegen Weinen wie diesem: Die Cuvée aus Mavrotragano, Xinomavro und Syrah wurde in Tonamphoren ausgebaut, unfiltriert gefüllt und hat alles, was man von einem saftigen mediterranen Rotwein erwartet: dunkle Farbe, kräftiger Körper, intensive Fruchtaromen, weiche Gerbstoffe, moderater Alkohol. Easy drinking auf hohem Niveau.
€ 14,90, www.the-winehouse.de

2021 The Daily August, Weingut August Kesseler (Rheingau)
Dieser Wein ist für graue Tage gedacht: ein Spätburgunder zum Relaxen, Abhängen, Chillen, expressiv fruchtig mit einem zarten Unterton von Bittermandeln und einer – wie es oft vorkommt bei August Kesseler – ganz kleinen, kaum merklichen Restsüße. Sehr trendy und trinkfreundlich.
€ 14,50, www.august-kesseler.de

Rosé

DIE ÜBERFLÜSSIGSTEN ROSÉWEINE DER WELT

Manche essen Currywurst mit Kaviar, andere tragen Jeans mit Knöpfen aus 500-karätigem Gold. **Wer nicht so viel Geld hat, aber auf Glamour nicht verzichten will, trinkt Roséweine von Promis**

2022 Hampton Water, Gérard Bertrand & Jon Bon Jovi (Frankreich)
Die Idee zu diesem Rosé hatten Jon Bon Jovi und sein Sohne Jesse. Als „Macher" angelten sich die beiden Gérard Bertrand, die Bio-Ikone aus Südfrankreich. So entstand dieser sinnliche, lachsfarbene Rosé aus Grenache-, Cinsault-, Mourvèdre-Trauben. Hampton Water heißt er nach dem östlichen und elegantesten Teil von Long Island, wo die reichen New Yorker leben – auch Jon und Jesse. Er spiegele ihr Lebensgefühl wider, erklären sie. Mag sein. Aber: Bon Jovis Musik rockt mehr als dieser Rosé.
€ 18,90, www.hawesko.de

2020 Champagne Fleur de Miraval Rosé, Château de Miraval (Frankreich)
Château de Miraval ist eine junge Champagner-Boutique, die drei Gesellschaftern gehört: der Familie Perrin (Château de Beaucastel), dem berühmten Champagnermacher Rodolphe Péters und Brad Pitt. Dieser rare Trunk wird aus jungem Pinot Noir und altem Chardonnay-Reserve-Wein assembliert. Mehr als ein Glas habe ich nicht abgekriegt: ein großartiger Champagner für alle, die gerne nippen. Champagner aber wird gekippt, nicht genippt, sagt die Sommelière Paula Bosch. € 349, www.hawesko.de

Übersee

FERNWEH IM GLAS

Urlaub auf der südlichen Erdhalbkugel zu machen, ist heute fast normal, Wein von dort zu trinken, eher die Ausnahme. Zu Unrecht!

Prosecco Rosé, Kylie Minogue Wines (Italien)
„People like it" versicherte die australische Sängerin im Frühjahr in Düsseldorf, als sie ihren Prosecco Rosé vorstellte. Stimmt. In England ist er bereits der meistverkaufte Rosé-Prosecco. In Deutschland, wo die meisten Menschen gar nicht wissen, dass es Prosecco als Rosé gibt, findet man ihn in jedem Flughafenshop. Dass die schöne Kylie jemals eine Traube in der Hand gehalten hat, bezweifle ich. Derlei Nebensächlichkeiten nimmt Zonin der Diva ab, ihr italienischer Partner. Urteil: Halb so teuer schmeckte er besser. € 13,90, www.heinemann-shop.com

2022 Thomas Anders Rosé, Weingut St. Antony (Rheinland-Pfalz)
Auch der (frühere) Modern-Talking-Sänger ist auf den Weinzug aufgesprungen – auf Einladung eines Weinguts, das über herausragende Lagen an der Rheinfront in Nierstein verfügt und einige der besten Rieslinge Rheinhessens erzeugt. Mit Anders' Namen schmücken sich ein Grauburgunder und ein Rosé, wobei Letzterer alle Klischees bedient, die über Rosés im Umlauf sind: die barbiehafte Farbe, die bonbonhafte Frucht, die leise säuselnde Restsüße: die schönste Weinschnulze des Jahres. € 9,50, www.st-antony.de

2022 III Freunde Rosé, Matthias Schweighöfer & Joko Winterscheidt (Rheinhessen)
Der Mime und der Moderator stehen für die 3-Freunde-Weine Pate, seit geraumer Zeit auch für einen Rosé. Ob sie den babyrosa Wein selbst trinken? Ich habe sie lieber nicht gefragt. Das Flaschendesign ist cool, der Inhalt ein Operettenwein: mit fast 12 Gramm Restzucker etwas für alte Damen am Tortenbuffet. Die Dritte im Bunde, die rheinhessische Winzerin Juliane Eller und Initiatorin des Projekts, ist den beiden inzwischen abhandengekommen. € 9,90, https://dreifreundeweine.de

2022 Chenin Blanc, Beaumont Family Wines (Südafrika)
Dieser Chenin Blanc kann Laien und Kenner gleichzeitig begeistern mit seinem saftigen Apfel-/Limetten-Aroma und der frischen Säure, die ihn so temperamentvoll und – pardon – lecker macht. Er steht für den Luxus des Einfachen. € 17,70, www.gute-weine.de

2017 Dead Arm Shiraz, D'Arenberg (Australien)
Jeder weinbegeisterte Aussie hat diesen Shiraz schon getrunken. Ein schweres Kaliber, dunkel, tanninreich, konzentriert mit glockenklarer Frucht, die an geröstete Pflaume und Maulbeere erinnert, leicht jodig und reich an Alkohol. € 36,98, www.vinello.de

2018 Chardonnay Block 2, Felton Road (Neuseeland)
Ob dies der beste oder nur der zweitbeste neuseeländische Chardonnay ist, darüber streiten die Experten. Auf jeden Fall steht er für die neue Generation von Chardonnay, die mit kühler Frucht, schlankem Körper, wenig Holz und viel Cremigkeit aufwartet. Er wächst in einem steilen, Demeter-bewirtschafteten Weinberg im Süden der Südinsel, wo es tags warm und nachts kalt ist.
€ 37,50, www.lieblings-weine.de

2017 EQ Cool Climate Syrah, Matetic (Chile)
Dieser Syrah aus einer biozertifizierten Winery wächst nur 19 Kilometer vom kalten Pazifik entfernt, auf rotem Granit. Und das schmeckt man: expressiv fruchtig am Gaumen mit viel Schwarzer Johannisbeere, üppiger Körper, reichlich Alkohol. Einer der besten Rotweine des Landes.
€ 28, https://w-wie-wein.de

2019 Cabernet Sauvignon „The Manor House", Nederburg (Südafrika)
Es gibt in Südafrika bedeutendere Rotweine als diesen. Aber für unter zehn Euro habe ich nichts Besseres gefunden – und nicht viel Besseres in anderen Teilen der Welt. Dieser smarte Cabernet Sauvignon schmeichelt dem Gaumen, ohne banal zu sein. Dunkle Beeren, grüne Paprika, schwarzer Pfeffer, ein Hauch von Bitterschokolade – ein weicher, wohlschmeckender Roter ohne Terroir-Anspruch.
€ 9,44, www.perbaccowein.de

2014 Saperavi Reserve, Tsinandali Estate (Georgien)
Georgien liegt zwar auf der nördlichen Halbkugel, ist in puncto Wein aber so weit weg wie Australien. Dieser fulminante Rote wurde mir im „Tantris" in München serviert, karaffiert und in bauchigen Gläsern. Ein konzentrierter Wein mit dunkler Frucht und süßem, mürbe werdendem Tannin, an einen großen Châteauneuf-du-Pape erinnernd. „Wahnsinn" tippte ich in mein Handy. € 75, www.gamarjoba.de



FÜR DIE SCHÖNSTEN MOMENTE IM JAHR



TÄGLICH NEUE FESTTAGSÜBERRASCHUNGEN

Lassen Sie sich inspirieren und besuchen Sie unseren **Online-Adventskalender** auf **www.feinschmecker.de**.

Hinter jedem Türchen erwartet Sie **täglich** eine besondere **Überraschung**, um die Vorfreude auf Weihnachten zu steigern.

Die unten aufgeführten und viele weitere Produkte können Sie **vom 1. bis 24. Dezember 2023 gewinnen!***



PEKINGENTE AUS DEM ÄLTESTEN CHINARESTAURANT DEUTSCHLANDS, DEM DIM SUM HAUS

Die Kochbox enthält alles, was das Herz begehrt, um einen perfekten Pekingenten-Abend zu Hause zu zelebrieren: Mit der vorgegarten Pekingente, die nur noch 30 Minuten im Ofen finalisiert werden muss, sowie die Pfannkuchen, der original Bambuskorb zum Dämpfen der Pfannkuchen, Gurken und Lauchstreifen sowie die legendäre Hoisin-Sauce.
Zusätzlich erwarten den Gewinner noch ein Messer zum stilechten Tranchieren der Pekingente, ein Best-Of-Saucenset sowie eine hochwertige Schürze aus dem Dim sum Haus mit Logo.

www.marykwong.de

WIN

GUSSEISEN-BRÄTER VON TCHIBO

Dieser Bräter aus emailliertem Gusseisen ist die perfekte Ergänzung für Ihr Kochgeschirr. Er eignet sich für alle Herdarten, einschließlich Induktion, und bietet zahlreiche Vorteile. Hergestellt aus besonders strapazierfähigem und langlebigem Material, garantiert er eine gleichmäßige Wärmeverteilung bis in den Rand, wodurch Ihre Speisen perfekt zubereitet werden. Die langanhaltende Wärmespeicherung sorgt dafür, dass Ihre Mahlzeiten schonen gegart werden und lange warm bleiben. Der dekorative Deckel mit Prägung verleiht dem Bräter und auch den anderen Produkten dieser Gusseisen-Kollektion eine elegante Note.

www.tchibo.de

WIN

*Teilnahmebedingungen finden Sie auf *www.feinschmecker.de*

FOTOS: stock.adobe-Mjucha, stock.adobe-ALENA, MARY KWONG, Tchibo

UNSERE GESCHENKETIPPS ZU WEIHNACHTEN







KULINARISCHER LEUCHTTURM VOR DEN TOREN MÜNCHENS

Südlich von München erwartet Genussurlauber am Starnberger See eine Auszeit erster Klasse. Im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg (4*S) sorgen etwa das Gourmetrestaurant Aubergine, einziges Sternelokal der Region, sowie die Hemingway Bar mit Süddeutschlands größter Rumsammlung für geschmackliche Ausrufezeichen. Entspannt wird bei Spaziergängen am See oder im kleinen Wellness- und Fitnessbereich mit finnischer und Bio-Sauna sowie Panoramaterrasse mit Alpenblick.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de



NEUE KOLLEKTION HEY! WINTER VON ASA SELECTION

Kuschelige Wärme, gemütliche Stunden, Zweisamkeit und Wohlfühlmomente, die nach Schokolade und Keksen schmecken – das sind die schönen Seiten der kalten Jahreszeit. Und die neue „Hey! Winter"-Edition von ASA Selection macht daraus heitere Genießerstunden. Alle Becher sind perfekt stapelbar, und wie die neuen Dosen bieten, sich mit ihren vielversprechenden Botschaften als ideale Geschenkideen an.

www.asa-selection.com

BY SONJA BAUER: DÜFTE, DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

In der Welt der Düfte gibt es Kreationen, die nicht nur die Sinne verzaubern, sondern Geschichten erzählen. „White" und „Black" von By Sonja Bauer sind solche Meisterwerke. „White" präsentiert sich als elegante Hommage an die zarte Weiblichkeit, während „Black" mit tiefen Holznoten verführt. Sonja Bauer, die Schöpferin, verbindet hier kunstvolle Handwerkskunst und sorgfältig ausgewählte Inhaltsstoffe zu olfaktorischen Erlebnissen, die die Persönlichkeit unterstreichen.
Tauchen Sie ein in die Welt von By Sonja Bauer und lassen Sie sich von „White" und „Black" in eine faszinierende Duftreise entführen.

www.by-sonja-bauer.de

by Sonja Bauer



FOTOS: by Sonja Bauer, Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, TrendXpress

SIEGERTRIO:
Weinchampion 2023 wurde Thomas Schäfer (l.), den zweiten Platz machte Kai Wrase (r.), auf Platz 3 kam André Krapat .

FOTOS: BLINDTEXT XXXXXXXXX



DEUTSCHLANDS WEIN-CHAMPION 2023

Thomas Schäfer aus Stuttgart macht den ersten Platz bei unserem großen Wettbewerb für Leser – nach drei Vorrunden und einem spannenden Finale

TEXT **GABRIELE HEINS** FOTOS **VERENA MÜLLER**

Es hat sich gelohnt, dass er mit zwölf Jahren ein Weinbuch von Jancis Robinson im Regal seines Vaters entdeckt (und verschlungen) hat und nun regelmäßig Blindproben in seiner Lieblingsweinbar macht: Thomas Schäfer heißt der „Deutsche Wein-Champion 2023“. Mit 36 Jahren ist der promovierte Physiker aus Stuttgart, der aus dem Weinort Langenlois im österreichischen Kamptal stammt, dabei auch der jüngste Sieger in dem Wettbewerb für Leser und Hobbyweinfans, den DER FEINSCHMECKER zum siebten Mal mit dem Deutschen Weininstitut (DWI) ausgerichtet hat. Auf Platz 2 kam Kai Wrase, Richter am Amtsgericht in Hannover. „Zur Vorbereitung habe ich nur noch deutsche und nur rebsortentypische Weine aufgemacht und einiges zu Anbaugebieten, Rebsorten und rechtlichen Vorgaben im Weinbau nachgelesen“, sagte der 49-Jährige Silvaner-Liebhaber. Den dritten Platz machte Dr. André Krapat, 37, Partner einer Unternehmensberatung aus dem Kreis Bergstraße, der ein Faible für deutschen Riesling hat und auf seinen Reisen in bisher 80 Länder immer auch die jeweiligen Reben im Blick hatte.

Sie schafften den Weg durch ein Nadelöhr: Knapp 300 Leserinnen und Leser waren unserem Aufruf (FE 4/23 und feinschmecker.de) gefolgt und hatten einen Fragebogen rund um Weinwissen ausgefüllt. Wer hier gut abschnitt, erhielt vom DWI Weine der Lauffener Weingärtner, die es zu beschreiben galt. Die Besten aus dieser Verkostung trafen sich dann zu Vorrunden in Hannover und München, um die 13 besten Kandidatinnen und Kandidaten für das Finale zu ermitteln: drei Frauen und zehn Männer, eine starke Gruppe von Weinenthusiasten, die sich beim Finale blendend verstanden und mit freundschaftlichem Ehrgeiz den Parcours der mündlichen und schriftlichen Prüfungen absolvierten. Erstmals fand der in einem Weinbaubetrieb statt: den Lauffener Weingärtnern südlich von Stuttgart. Geschäftsführer Marian Kopp war engagiert dabei und führte die Finalisten in der Pause vor der Siegerehrung durch die „Heiligen Hallen“ der Stahltanks und Holzfässer und erklärte die Arbeit einer erfolgreichen Weingenossenschaft.

Bis alle Urkunden und attraktiven Preise (S. 103) verteilt waren, herrschte allerdings volle Konzentration auf die Prüfungsfragen, die Florian Koch, Leiter Aus- und Fortbildung beim DWI, entwickelt hatte: im theoretischen Teil ging es um konkretes Fachwissen rund um deutschen Wein, im Praxisblock mussten wieder Weine blind in puncto Geschmack,



1



2



3



4



5



6

PROBIEREN UND STUDIEREN: Florian Koch und Eberhard Abele (DWI) sowie (vorn) Marian Kopp von den Lauffener Weingärtnern (2). Dort fanden die Prüfungen statt (3). Gabriele Heins, Chefredaktion DER FEINSCHMECKER, und Philipp Aumann (4). Simon Scheidt beim Blindtasting (5). Winzerin Julia Beckbissinger von der Vinitiative (6+1)

Jahrgang, Rebsorte und Region beschrieben werden – darunter eine Pfälzer Scheurebe Auslese von 1976 und ein 2021er Orange-Wein aus Rheinhessen. Außerdem baten Eberhard Abele, Leitung Werbung und Marktforschung beim DWI, sowie Gabriele Heins, Chefredaktion DER FEINSCHMECKER, jeden Finalisten einzeln zum „Speed-Weintalk“, bei dem sie abklopften, wie tief das Weinwissen und wie groß die Leidenschaft für das Hobby ist. Schön war das breite Spektrum der Teilnehmer: Im Alter von 34 bis 62 Jahren kamen sie aus Usedom, Bonn oder Würzburg; mit dabei waren eine Kinderphysiotherapeutin, eine Ingenieurin, ein Elektrotechniker und ein Museumsleiter.

Zum Abschluss mussten die drei Finalisten noch einmal zittern: Live vor allen Teilnehmern (sowie deren Partnern, die zum Barbecue eingeladen waren), sollte jeder einen Wein blind bestimmen und so viele Stakkato-Fragen wie möglich in einer Minute korrekt beantworten. „Da fühle ich mich wie beim dritten Staatsexamen“, sagte Kai Wrase. Den Schwarzriesling stiftete Winzerin Julia Beckbissinger von der Vinitiative, dem Nachwuchs-Verband der Lauffener Weingärtner. Nach der Siegerehrung wurde im Garten der Genossenschaft gegrillt, gefeiert und weiter gefachsimpelt – vor allem aber guter deutscher Wein nicht nur verkostet, sondern einfach nur genossen!



Geschafft: Alle 13 Finalisten haben ihre Urkunden. Beim Barbecue im Garten der Weingärtner wurde gefeiert

Alle Finalisten (hinten, v. l.): Melanie Treusch, Kerstin Samper, Marco Graeff, Jörg Trzeciak, Simon Scheidt, Philipp Aumann, Harald Robok, Jörg Halkenhäuser, Thorsten Dieter.
Vorn, v. l.: Kai Wrase, André Krapat, Sarina Hildmann, Thomas Schäfer



3 FRAGEN AN DEN WEIN-CHAMPION

Glückwunsch, lieber Thomas Schäfer! Wie bilden Sie sich beim Wein immer weiter?
Verkosten, so oft es geht! Und sich dabei immer die Frage stellen, warum ein Wein so schmeckt, wie er schmeckt. Viel gelernt habe ich bei der Vinophilium Wine Academy in Stuttgart, lese Bücher wie Jens Priewes „Große Weinschule“, höre Podcasts, lese Magazine und gehe oft in meine Lieblingsweinbar „High Fidelity“.

Was ist für Sie die Stärke des deutschen Weins?
Deutschland gehört zu den spannendsten Weinbaunationen, das liegt am Qualitätsaufschwung der letzten zwanzig Jahre und an den Leitrebsorten Riesling (er gerät selten auf der Welt so präzise und mineralisch wie hier) und Spätburgunder. Letzterer braucht den Vergleich mit burgundischem Pinot Noir nicht zu scheuen (dazu oft zum niedrigeren Preis), und es ist enorm spannend zu beobachten, ob sich dabei ein speziell deutscher Stil herausbilden wird.

Was möchten Sie als Wein-Champion aktiv tun?
Ich möchte mit meinen Vorgängern Weinverkostungen organisieren und freue mich darauf, weitere tolle Mitglieder der Community zu treffen, die sich auch in einer WhatsApp-Gruppe austauschen. Den Titel empfinde ich, besonders als Österreicher, der in Stuttgart lebt, als große Ehre und Freude – und gelebten Akt der Integration.

FOTOS: FLORIAN EICHINGER, STEPHAN GEIGER (2), PETER KRAUSGRILL, GREGORY PORTELETTE, NADINE RUPP



1. PREIS



2. PREIS



3. PREIS



4. PREIS



5. PREIS

Dichter



6. PREIS

LE CREUSET



8.-10. PREIS



7. PREIS



11. PREIS

Rosenthal

12. PREIS





ALLE FINALISTEN

DIE PREISE: **1. Preis:** Weinklimaschrank von Smeg **2. Preis:** Junghans Meister Worldtimer **3. Preis:** Wochenende im Hotel Burg Schwarzenstein mit Menü und Weinprobe für zwei, gesponsert von Original Selters **4. Preis:** Ein Wochenende für zwei im Hamburger Hotel 25hours HafenCity mit Menü im Restaurant „Heimat“ **5. Preis:** Menü für zwei im Restaurant „Dichter“, Egerner Höfe am Tegernsee **6. Preis:** Hebelkorkenzieher von Le Creuset **7. Preis:** Weinkühler mit LED-Licht von Villeroy & Boch **8.-10. Preis:** Multifunktionsmesser von Güde. **11. Preis:** Weingläser von Rosenthal **12. & 13. Preis:** Standard-Kochbuch „Fisch“ von Gräfe & Unzer. **Alle Finalisten:** Ein handverlesenes deutsches Weinpaket vom Würzburger Spitzenweinhändler Rot Weiß Rosé sowie ein Rotweindekanter von Zwiesel Kristallglas

DAS WINZER-PORTRÄT

BETTINA ROGOSKY

„Madame Caberlot“

Bettina Rogosky blickt auf ein bewegtes Leben zurück. Hauptrollen darin spielen ein kleines, feines Weingut in der Toskana, eine Rebsorte, die es eigentlich gar nicht geben dürfte und ein eleganter Rotwein der obersten Liga – stets stolz in Magnumflaschen gefüllt. Jetzt wird die Kosmopolitin 80 Jahre alt

TEXT **MADELEINE JAKITS**

Am 31. Mai 1996, es war ein Freitag, schaute sich Wolf Rogosky noch einmal um auf dem Podere Il Carnasciale im Anbaugebiet Valdarno di Sopra, betrachtete das alte Steinhaus und den mittlerweile zehnjährigen Weinberg. Er blickte auf den gemeinsamen Lebenstraum von ihm und seiner Frau Bettina. Und dann sagte er zu ihr: „Hoffentlich wissen unsere Kinder eines Tages, was für ein kleines Juwel wir ihnen hier hinterlassen haben.“ Dann fuhren sie los in Richtung Paris, ihrem Zuhause seit 1982.

In der Gemeinde Forte dei Marmi am Ligurischen Meer hielt das Paar mittags vor dem Restaurant „Lorenzo“ – „der Motor lief noch, und ich suchte meinen Lippenstift“, erinnert sich Bettina Rogosky, „da sackte Wolf plötzlich bewusstlos über dem Steuer zusammen.“ Ihr Mann starb noch in der Nacht im Krankenhaus von Pietrasanta den plötzlichen Herztod. Mit 56 Jahren. „Dabei waren wir so ein gutes Team, Wolf und ich …“

Von nun an war Bettina Rogosky plötzlich die allein verantwortliche Padrona da oben auf ihrer Hügelkuppe bei Mercatale di Valdarno, je eine gute Autostunde entfernt von Siena und Florenz. Wie schafft man das nach so einem jähen Verlust? „Unser Wein war nun mein Erbe und meine Raison d’Être“, sagt die attraktive, mädchenhaft zierliche Frau, die im Dezember 80 Jahre alt wird, im Rückblick. Wolf, die Liebe ihres Lebens, liegt seit dreißig Jahren auf dem kleinen Friedhof von San Leolino, unten an der Hauptstraße.

Eine Nähe, die ihr lange das Herz schwer machte, aber auch Kraft gab, sich dem, was sie so elegant ihren „Daseinszweck“ nennt, zu stellen: das „kleine Juwel“ für ihre Söhne zu erhalten. Die zweifache Mutter vergleicht ihren Wein sogar mit einem dritten Kind, „für das man, zusammen mit der Natur, zu sorgen hat“.

Und ja, die mit der Zeit immer größere Anerkennung für den roten „Il Caberlot“, heute längst als edle Rarität und Kultwein gehandelt, habe sie stolz gemacht.

Ein Freund hatte das junge Paar einst in die Toskana gelockt: Willy Fleckhaus, Grafikdesigner und Deutschlands erster Art Director, unter anderem genialischer Gestalter der frechen Zeitschrift „Twen“. Fleckhaus, schon damals Ferienhausbesitzer in der Provinz Arezzo, gab in den späten 60er-Jahren für das Blatt eine große Fotoreportage über verfallene, spottbillige toskanische Bauernhäuser in Auftrag – die in Deutschland dann eine erste Schockverliebtheit in die Toskana auslöste.

Auch die Rogoskys wollten mit einem Häuschen dabei sein – vielleicht sogar mit einem eigenen kleinen Weingut. Wohlgemerkt: zehn Jahre, bevor all die anderen nachkamen, die Schröders, die Lafontaines, die Fischers und die Schilys – die sogenannte Toskana-Fraktion.

1972 wurden sie fündig: ein heruntergekommenes, schlichtes Bauernhaus aus ortstypischem bräunlichem Stein – aber für die Rogoskys die Erfüllung eines Traums. Die „strada bianca“, eine ungeteerte Zufahrt, sowie der Anschluss an Strom und Wasser, das waren ihre ersten Errungenschaften. Für den Innenausbau ihres Hauses heuerten sie den Architekten Rudolf Olgiati aus Graubünden an, den „Le Corbusier der Schweiz“, wie Bettina Rogosky sagt. Er schuf einen radikal





puristischen Look mit schneeweißen Wänden und leicht gestauchten Bogendurchgängen – eine fast klösterliche Anmutung, die die Familie bis heute respektiert. 1974 konnte sie einziehen.

Es ist ein spannendes, ereignisreiches Leben, von dem Bettina Rogosky erzählt, wenn sie in Erinnerungen schwelgt: Sie, eine gebürtige Hamburgerin, war 20, Wolf Rogosky 23, als sich die beiden 1963 in Berlin kennenlernten und ineinander verliebten. 1965 begann ihr gemeinsames Leben in Frankfurt, wo Wolf Rogosky beim Pardon-Verlag übersetzte. Hochzeit 1966, noch im selben Jahr kam Moritz auf die Welt, ein Jahr und einen Tag später sein Bruder Philip.

Von 1968 an arbeitete Wolf Rogosky als Texter bei der Werbeagentur GGK in Düsseldorf, wo er 1973 mit der witzigen Kampagne „Ich trinke Underberg, weil …“ Furore machte – mit mehr als 3500 Motiven. Testimonials, gecastet in der Bevölkerung, das war neu in der Werbung! Und brachte ihm eine schöne Beförderung nach New York. „Wir sind 1976 an Bord der ‚Queen Elizabeth 2‘ mit den neun- und zehnjährigen Jungs umgesiedelt an die Fifth Avenue – mit ganz kleinem Gepäck. Ein paar Bücher, die vier Federbetten und ein Tafelklavier aus dem 19. Jahrhundert kamen mit.“

1982 ging es nach Paris. Wolf Rogosky stieg weiter auf in der Agentur-Hierarchie. Das Paar kaufte ein Haus am Stadtrand – es sollte für 20 Jahre Bettinas Erstwohnsitz bleiben. Carnasciale, nun wieder näher gerückt, beflügelte den Wunsch, jetzt ernst zu

PODERE IL CARNASCIALE
IT-52020 Marcatale Valdarno, Provinz Arezzo (AR), Tel. 0039-05 59 91 11 42, www.caberlot.eu, **Besuch:** nur nach Vereinbarung. **Bezugsquellen:** contact@caberlot.eu **Inhaber:** Bettina und Moritz Rogosky **Önologe und Kellermeister:** Marco Maffei **Rebflächen:** 5,5 Hektar im Anbaugebiet Val d’Arno di Sopra DOC (Toskana) **Bewirtschaftung:** biologischer Anbau **Jahresproduktion:** entspricht etwa 20 000 Flaschen

Weine:
- „Il Caberlot“ IGT Toscana: zu 100 % aus der gleichnamigen Rebsorte gekeltert, ausgebaut zu 60–70 % in neuen Barriques. Der 2020er ist der aktuelle Jahrgang im Handel, als Magnum (1,5 Liter) zu je etwa € 300.
- „Il Carnasciale“ IGT Toscana: der Zweitwein, gekeltert aus Caberlot-Trauben jüngerer Anlagen oder solchen, die nicht in den Erstwein kommen, im Fuder ausgebaut, 0,75 Liter etwa € 60-70
- „Sommelleria“: „Il Caberlot“ in der 0,75-Liter-Flasche, nur für die Gastronomie, ab etwa € 180
- „Ottantadue“ DOC Vald’Arno: ein saftiger, unbeschwerter Sangiovese aus dem Edelstahltank, 0,75 Liter, etwa € 28

„Mein Mann und ich waren ein gutes Team.“
BETTINA ROGOSKY

FOTO: RUI CAMILO

„Das Wort ‚Hobbywinzer' haben wir uns immer verbeten. Der Wein wird von Fachleuten gemacht."

BETTINA ROGOSKY

machen mit dem Weingut in Italien. Ihr erster Antrag für Pflanzrechte auf ihrem kleinen Anwesen aber wurde in Arezzo abgelehnt: Keine Eiche, keine Olive, nichts dürfe man anfassen!

„Wenn, dann hier!", hatte Vittorio Fiore, der inzwischen angeheuerte Önologe, ein früher Flying Winemaker, gerufen und auf die gerade mal 0,3 Hektar direkt vorm Haus gezeigt. Auf diesen 3000 Quadratmetern standen aber, ausgerechnet, 80 Olivenbäume. Doch der extrem harte Winter 1985/86 vernichtete in der Toskana nahezu alle Olivenbäume, und das spielte dem deutschen Paar in die Hände: Es war der Moment, als die Erlaubnis kam, ihren erfrorenen Hain zu roden – als Ausgleich für den bitteren Kahlschlag mussten 80 neue Olivenbäume an anderer Stelle gepflanzt werden.

Das nun freigegebene Stück Land vorm Haus war die Keimzelle für den schon so lange gehegten Traum vom Weingut. Den steinigen Boden ließ man tagelang mit viel Getöse traktorfreundlich auf Straßenniveau abtragen – und nannte die abgeräumte Fläche schon mal „Vigna Carnasciale". Auf der Suche nach beratenden Fachleuten hatten die Rogoskys auch Dottore Remigio Bordini aufgetan, Betreiber einer Baumschule. Der hatte in den frühen 60er-Jahren unweit von Padua in einem aufgelassenen Weinberg wild wachsende Rebstöcke entdeckt, die nach den Lehrbüchern nicht eindeutig zu bestimmen waren: höchstwahrscheinlich eine spontane Kreuzung, aus Merlot und eventuell Cabernet Franc.

Mikrovinifikationen damit ergaben gute Ergebnisse – kleine, feine Erträge, nicht zu hohe Zuckerwerte und damit kein massiver Alkoholgehalt. Die mysteriöse Rebe bekam Vittorio Fiores önologischen Segen. Das Findelkind war in Remigio Bordinis Baumschule inzwischen ausreichend vermehrt worden, so konnten im Mai 1986 auf der Vigna Carnasciale die ersten 1300 Rebstöcke gesetzt werden – in der damals noch üblichen hohen Pflanzdichte.

Hausherr Wolf Rogosky buddelte gleich am Fuße der ersten Rebe ein Loch in den Weinberg und versenkte darin eine Flasche Sassicaia. Dem weltberühmten Supertoskaner rief er hinterher: „So, du weißt, was du jetzt zu tun hast!" Das große Abenteuer der Rogoskys konnte endlich richtig beginnen. 1986 und 1988 die ersten Weine: Minimengen an Trauben, die man zunächst von Bordinis Baumschulen-Pflanzung erntete – eigene Erträge in Carnasciale ließen ja noch auf sich warten.

„Die Baumschulen-Trauben sollten auf dem Weingut von Bekannten in der Nähe zu Most verarbeitet werden", erzählt Bettina Rogosky. „Da stand ich dann 1986, ad hoc von Vittorio Fiore in den Bottich abkommandiert, ausgerechnet in weißen Shorts – ich hatte nichts Passenderes dabei –, und habe dieses unglaubliche warme, saftige Gefühl unter den Füßen genossen." Das war Bettina Rogoskys Premiere als Weinbäuerin. Vom 1988er gab es dann schon einen kleineren Stahltank voll, der nach der ersten Gärung in den eigenen Keller nach Carnasciale gebracht wurde und dort zwei Barriques füllte für die malolaktische Gärung. Genauso verfuhr man mit dem 1989er.

Schon die ersten Rückmeldungen zum 88er, etwa von Sommelière Paula Bosch vom Münchner „Tantris", waren so ermutigend, dass Wolf Rogosky, nun ganz im Think-big-Modus, beschloss: „Unseren Rotwein werden wir künftig nur in Magnumflaschen abfüllen." Und sie nannten ihn „Caberlot", ein Wortspiel, das dem Werber beim Herumspielen mit den Silben der vermuteten Elterntern-Rebsorten Cabernet und Merlot eingefallen war. Den Namen ließen sie sich schützen, die Reben vermehrten sie auf dem Weingut selbst, bis heute gibt es sie nirgends zu kaufen.

1990, absehbar ein großer Jahrgang und auf Carnasciale mit großer Spannung erwartet, sollte zur harten Lektion werden: Wildschweine! Diese hatten kurz vor Erntebeginn bis zur letzten Beere Tabula rasa gemacht. „Niente vino!" Beim 1991er, dem ersten Wein gänzlich von eigenen Reben, hatten die Rogoskys dann 350 Magnums zu feiern. Und 1996, dem Jahr, in dem die Familie plötzlich ohne Ehemann und Vater dastand, konnte das Gut bereits tausend 1,5-Liter-Flaschen abfüllen – genau, wie es Berater Vittorio Fiore vorausgesagt hatte.

„Das Wort ‚Hobbywinzer' haben wir uns immer verbeten, das hier war schon alles ernst gemeint", sagt Bettina Rogosky. „Der Wein wird seit Anbeginn von exzellenten Fachleuten gemacht: viele Jahre von unserem deutschen Kellermeister Peter Schilling und heute von seinem toskanischen Nachfolger Marco Maffei, der schon Praktikant bei Schilling war und längst ein umfassend ausgebildeter Önologe ist. Beide übrigens haben in der Ausbildung prägende Erfahrungen in Burgund gesammelt."

Als sie zehn Jahrgänge vom Caberlot vorzuweisen hatte, trat Bettina Rogosky, zu diesem Zeitpunkt seit zwei Jahren verwitwet, erstmals ganz offiziell als Gastgeberin, als „Gesicht" des Weinguts auf, mit einer Verkostung für die Fachpresse. Im Jahr 2014 dann galt es, 20 Jahrgänge des „Il Caberlot" zu würdigen: mit feierlicher Verkostung und Pressekonferenz in Florenz. Da hatte „La Signora" dann schon ihren Sohn Moritz an der Seite, der als Miteigentümer seit 2012 wesentlich die Geschicke des Betriebs lenkt (siehe Kurzporträt Seite 107).

Ein bisschen Herzklopfen und rosige Wangen begleiten „Madame Caberlot", seit 2002 Wahl-Berlinerin, noch immer bei solchen Auftritten. 2020 wurde Bettina Rogosky vom FEINSCHMECKER anlässlich seiner festlichen WINE AWARDS für ihr Lebenswerk geehrt – pandemiebedingt leider ohne großen Bühnenauftritt.

Auf dem augenfälligen Etikett des Caberlot, Jahr für Jahr in anderer Farbe, prangt ein

großes tintenschwarzes „X“, Symbol für die spontane Kreuzung zweier Rebsorten. Ein Künstler hat mit kühnem Pinselstrich mehr als hundert Varianten des Kreuzes gemalt, manche sind schlanker ausgefallen („die nehmen wir für die grazileren Jahrgänge“), andere sind kraftvoller in der Anmutung („für opulentere Caberlots“). Bettina Rogosky nummeriert noch immer jedes Etikett von Hand. Und sie führt ein mittlerweile ziemlich dickes Buch, in dem vermerkt ist, an wen welche Flasche verkauft wurde. Dass Kunden mit den raren Weinen, die inzwischen um die 300 Euro kosten, Spekulationsgewinne machen, ist ausdrücklich unerwünscht. Und wer auf eBay mit einem Caberlot erwischt wird, fliegt aus der Kundenliste.

Caberlot – eine zufällig entdeckte Laune der Natur, eine Amour fou im Weinberg. Napoleons Soldaten, über Jahre sehr präsent in Italien, hatten einst zur Selbstversorgung häufig Reben aus ihrer Heimat im Gepäck, in Adria-Nähe haben sie zum Beispiel Pinot Noir hinterlassen. Vielleicht ist ja auch der geheimnisvolle Caberlot ein spätes Erbe dieser Leute. Der jedenfalls wurde zu einem buchstäblich einzigartigen, großen Toskaner – mit unverkennbar französischer Finesse.

Bei Blindproben wurde der Caberlot schon für einen noblen Saint-Émilion aus dem Bordelais gehalten; für einen hochkarätigen Carmenère aus Chile; für einen großen Syrah von der Rhône. So raffiniert ist er, dass sich damit mancher anschließend beschämte Experte an der Nase herumführen lässt.

Wolf Rogosky hätte seine Freude an diesem önologischen Vexierspiel. Und seine Voodoo-Flasche? Der Sassicaia da unten in der Erde der Vigna Carnasciale hat offenbar als Ansporn ganze Arbeit geleistet!

„Wir leben für den Caberlot – und von ihm!“

MORITZ ROGOSKY

FOTO: ANJA JAHN



Lenkt als Miteigentümer seit 2012 wesentlich die Geschicke des Weinguts Podere Il Carnasciale: Moritz Rogosky

MORITZ ROGOSKY – VOM PARISER MODESCHÖPFER ZUM WEINGUTSBESITZER IN DER TOSKANA

MORITZ ROGOSKY lebt seit 1982 in Paris, einst mit eigenem Mode-Label, Showroom und Defilees. Doch im Geiste ist er seit 2012 jeden Tag in Carnasciale. Damals entschied er sich, eine „entscheidende Rolle“ im Weingut der Familie zu übernehmen: Vor zehn Jahren begannen im Gut die Überlegungen zu einem neuen Weinkeller, für Ende des Jahres ist nun der Baubeginn geplant. Im Betrieb arbeiten heute neun Festangestellte, dreimal so viele wie einst. Die Produktion hat sich seit 2010 fast verdoppelt, der Umsatz verdreifacht. Il Podere Carnasciale exportiert inzwischen in 25 Länder – kleine, feine Zuteilungen. „Ich möchte unser Weingut stabil in die Zukunft führen, da müssen auch das Zahlenwerk und die personelle Struktur professionell geordnet werden“, sagt Moritz Rogosky. „Wir leben ja nicht nur für den Caberlot, sondern auch von ihm!“

Das Schöne an seiner neuen Berufung, sagt er, sei, „dass diese unglaublich große Welt durch den Wein so viel kleiner wird, man internationale Netzwerke bildet, mit den Jahren immer spürbarer selbst ein Teil von diesem besonderen Kosmos ist. Der Wein ist darum für mich eigentlich auch ein Zaubertrank.“

Was ist für ihn das Einzigartige am Caberlot? „Jemand hat mal gesagt, die Tannine in unserem Wein seien quasi eine kleine Flamme in seinem Herzen und nicht ein einschnürender Gürtel. Das gefällt mir! Der Wein braucht fünf bis acht Jahre, dann ist da nicht nur Frucht und junge Gerbsäure, sondern eine pfeffrige, mitunter geradezu orientalische Würze und eine straffe Lebendigkeit. Wir arbeiten sehr burgundisch, jeder kleine Weinberg wird separat geerntet und vinifiziert, technisch greifen wir möglichst wenig ein. Wir verkosten alle etwa 50 Barriques einzeln, bis entschieden wird, was in den Caberlot kommt. Wir lassen dem Wein viel Ruhe und entlassen ihn mit 22 Monaten aus dem Keller. Wir verkaufen nicht direkt ab Weingut, es gibt bei uns keine Shop-Ecke.“

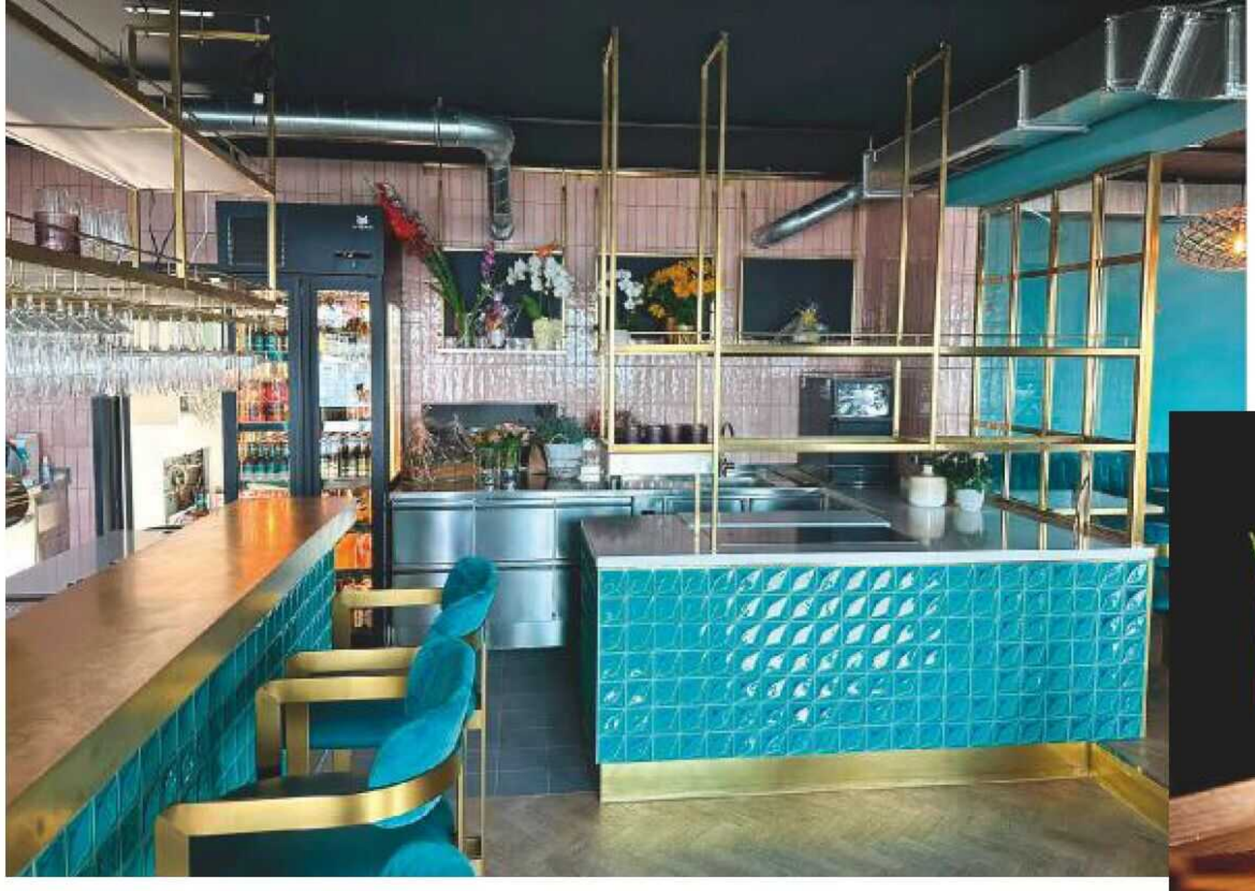
Rogoskys Tochter Carla-Elle, 27, hat ihren „Vinifera EuroMaster“ an den Weinbau-Universitäten in Montpellier und in Geisenheim im Rheingau absolviert. Und sie ist freie Journalistin. Ihr Thema: Wein.

NEWS & TERMINE

WEIN IM STADION
Bei der Langen Nacht der Weine des VDP (Verband der Deutschen Prädikatsweingüter) Baden werden in Freiburg 80 Weine von 20 Weingütern ausgeschenkt. Wo? Im Fußballstadion des SC Freiburg, dort in der Business Lounge.
Am 2.12. ab 18 Uhr, ab € 65 pro Person, www.vdp.de

CHAMPAGNER AUF DEM MEER
Die wohl größte Champagnerauswahl auf einem Kreuzfahrtschiff bietet Hapag-Lloyd Cruises auf der MS Europa und der MS Europa 2 an: 150 Schaumweine und Champagner stehen zur Wahl. Auch Raritäten wie Dom Pérignon Vintage oder Krug Grande Cuvée werden auf Wunsch glasweise ausgeschenkt.
www.hl-cruises.de

FUNDE IM FASS
Ganze neun Fässer haben Dörte und Meike Näkel von ihrem 2020er Jahrgang noch gefunden – den Rest hat die Jahrhundertflut an der Ahr vernichtet. Der Pinot Noir daraus wird von den Schwestern auf einer Welttournee vorgestellt. Reservierungen für den Wein:
www.lost-barrels.com





Highballs mit Meerblick

Das Flair von Weltreisen, „Getränke, Orte und Erinnerungen“ möchten Inhaber Dirk Jesaitis und Barmanager Lee Dea-Young mit ihrer neuen „achtbar“ am Eckernförder Strand darstellen – mithilfe einer fröhlich bunten Einrichtung in Türkis und Pink. Auf der Getränkekarte stehen Klassiker wie Highballs und viele Sour-Varianten auf Basis von Whisky oder Rum, dazu viele Sorten Aperitifs und Martini-Cocktails. Eine kleine Speisekarte bietet dazu Thunfisch-Tatar oder gebratene Scampi. Den Meerblick gibt’s inklusive. www.8bar.online

Winzer Eben Sadie (Foto) gilt in Südafrika als Visionär, der im Swartland aus alten Parzellen Weine mit starkem Charakter erzeugt. Das exklusive Online-Tasting mit drei seiner hochkarätigsten Weine organisiert Wein am Limit am 8. Dezember, 19.30 Uhr.

€ 196, SHOP.WEINAMLIMIT.DE





Der Panther zeigt sanfte Pfoten

Die Adventszeit bietet die beste Gelegenheit, einen edlen Cognac zu genießen – ein idealer Digestif etwa nach einem üppigeren Menü mit großem Braten. Meukow (typisch der Panther auf der Flasche) ist ein traditionsreiches Haus, dabei nicht ganz so bekannt. Gegründet wurde es 1862 von Auguste-Christophe und Gustave Meukow aus Schlesien. Der XO bietet ein üppiges Fruchtbukett (Orange, Mandarine, Vanille) und einen sehr geschmeidigen Geschmack mit Nuancen von Ingwer und Toffee. 40 Vol.-%, 0,7 l € 88,90, www.weisshaus.de

Das neue Merian!

Premieren-Probeabo sichern.



Jetzt 33% sparen!

- **Mit kuratierten Mehrwerten und Google Maps-Service**
- **Mehr erleben durch eine größere Themenvielfalt**
- **Mehr Seiten für mehr individuelle Reise-Erlebnisse**

3 Ausgaben mit 33% Rabatt für 19,80 €

merian.de/neu

Telefon: 040/236 704 000

WÜNSCH DIR WAS

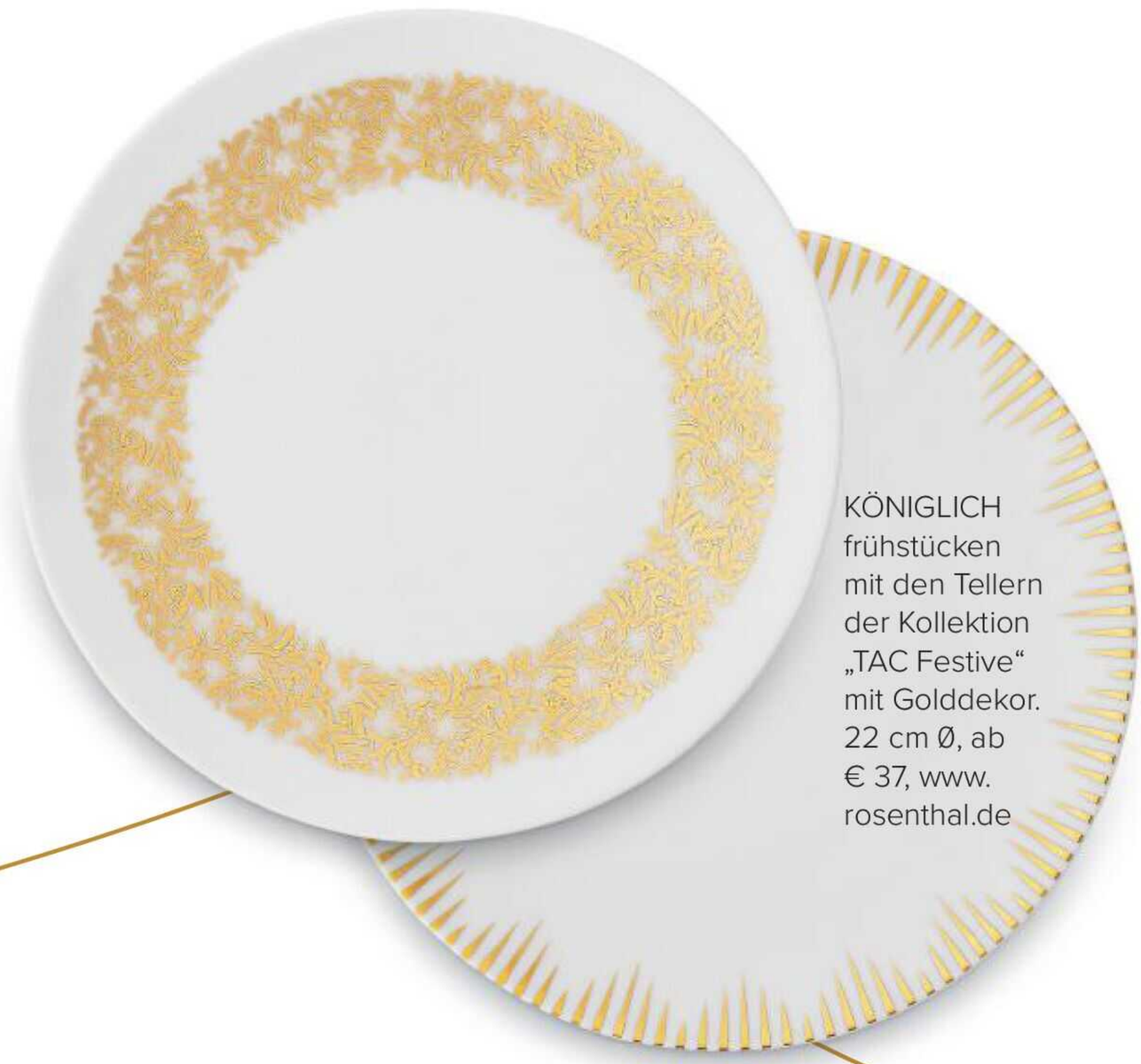
Präsente für Kochbegeisterte, für Wein-Fans oder für Gastgeber: Wir haben uns mal bei internationalen Designern umgeschaut und wurden fündig. Ob kleine Aufmerksamkeit oder Bräter fürs Leben – hier sind 40 Ideen für viele Lebenslagen

TEXT **ULRIKE WILHELMI**

FRISCH: Die mundgeblasenen Gläser „Lisa“ sind klar oder in kühlen Tönen durchgefärbt. 0,25 l, 9 cm hoch, ab € 9,50, www.asa-selection.com



LANGSAM: Wasserkocher „H.A.N.D.“ mit Schwanenhals. 0,8 l, € 106,95, Toast www.thejournalshop.com



KÖNIGLICH frühstücken mit den Tellern der Kollektion „TAC Festive“ mit Golddekor. 22 cm Ø, ab € 37, www.rosenthal.de



APERITIVO TO GO: Am Ring ist die Vorspeisen-Etagère bequem tragbar. 22,5 cm breit, € 205, Eleffe Design, www.artemest.com

TISCHLEIN **DECK DICH**

Von feinem **Geschirr,** Gläsern oder edler Tischwäsche können leidenschaftliche Gastgeber nie genug bekommen. Zur Not wird noch ein neuer Schrank gekauft



BUNTE REIHE: Servietten „Over“ aus Baumwolle, 50 x 50 cm, je € 10, www.Societylimonta.com



TRAGFÄHIG: Messing-Finish und Lederbezug veredeln das Tablett „Bellini“. 31,5 x 21,5 cm, € 480, von Giobagnara, www.artemest.com



SOLIDE BASIS für Porzellan oder Käse und Antipasti: Servierbrett Nido von Serax, Walnussholz, 24 x 35 x35 cm, € 45, www.raumconceptstore.com

FOTOS: ASA SELECTION GMBH, ROSENTHAL GMBH (2)



GUTER TON: Das Martiniglas „Echo“ trägt Schallwellenmuster im Fuß. 15,7 cm hoch, 4er-Set € 47,80, www.zwiesel-glas.com



MIXOLOGEN haben hier alles dabei. Set „Nassau“, 6-teilig, € 149, www.fink-shop.com

MIT STIL ZUR **HAPPY HOUR**

Ladys und Gentlemen: Hier präsentieren wir Schmuckstücke für stilvolle Drinks und Zubehör, denn etwas **Luxus** ist in der VIP-Lounge erlaubt – auch fürs Speak-Easy in den eigenen vier Wänden



SEGLER notieren Geistesblitze mit „Barca“. Umgedreht ist er ein Brieföffner. 6 cm lang, € 28,90, www.philippi.com



ELEGANT: Der lederummantelte Aschenbecher „Pinar“ eignet sich für Zigarren und Pfeifen. 16,5 cm lang, € 243, von Giobagnara, www.artedona.com



COOL: Der Eiskübel trägt ein Kleid aus Ökoleder und Seil. 22 cm breit, € 400, Marricreo, www.artemest.com



LICHTEFFEKTE erzielen die gerippten Oberflächen von Whisky-Dekanter und Tumbler. 750 ml € 27,9, 300 ml € 4,90, RCR über www.manufactum.de



HOBELN UND REIBEN
geht beides mit dem „Trüffel-Profi 2 in 1“ der Black Sheep-Serie. 7,3 cm breit, € 64,95, www.microplane-brandshop.com



HALTUNG für das Rezept gibt der klappbare Kochbuchständer. € 35,90, www.torquato.de



SPART ZEIT: Schnellkochtopf „Vitavit Premium“ mit vier Garstufen. Fissler Jubiläumsedition, 4,5 Liter, 3,16 kg, € 319, www.fissler.com



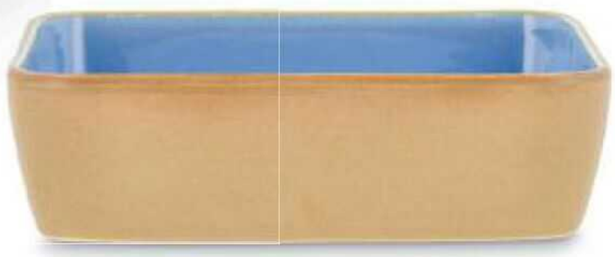
KLASSIKER: Der Bräter „Signature“ aus Gusseisen hält konstant die Wärme. 27 cm, 4,4 kg, € 305, www.lecreuset.de



SCHICK: Zur Kissenkollektion „Chalet Style“ von Apelt gibt’s auch die Schürze aus Polyester und Baumwolle. 80 x 85 cm, etwa € 27, www.apelt.de

FÜR DAS **KOCHDUELL**

Mit hochwertigen neuen **Töpfen** und Helfern rund um den Herd macht das gemeinsame Schnippeln und Brutzeln gleich noch mal so viel Spaß



STAPELBAR: Feuerfeste Form „Gastro“ für Aufläufe aller Art. 19 cm lang, 5,3 cm hoch, € 32,95, www.bitzliving.com



30 JAHRE LANG soll die Klinge des Santokumessers „Ultimate Black“ von WMF scharf bleiben. 18,5 cm (Klinge), € 299, www.wmf.com

FOTOS: ARTEDONA AG, FLORIAN EICHINGER, KLAUS HOHNWALD, FOTODESIGN KISSNER, LE CREUSET, MANUFACTUM, MARTIN SAPEL

GESELLIGES **WINETASTING**

Die **Weinprobe** möchte stilvoll zelebriert werden. Leichte Übung mit diesen schicken und gleichzeitig praktischen Accessoires

AUF ZWEI EBENEN bekommt der Wein im Dekanter „Doppio“ Luft – 1,75 l, € 349, www.zieher-shop.de



GENUSS IM ABO bietet Master Sommelier Hendrik Thoma, eine bis drei Flaschen pro Monat plus viele Infos. € 69/Monat, www.shop.weinamlimit.de





PROFIWERKZEUG: Im Handumdrehen entkorken Sie die Flaschen mit dem formschönen Kellnermesser. 12,2 cm, € 45, www.lecreuset.de



KÄLTEMITTEL: Von 20 auf 8 Grad in 20 Minuten bringt die Kühlmanschette Wein, wenn sie im Tiefkühlfach lagerte. Je € 28, www.lecreuset.de



PRICKELND bleibt Schaumwein mit dem Verschluss „Line“. 5,5 cm, € 24,90, www.peugeot-saveurs.com



MAJOLIKA MUSTER zieren die Zitruspresse der Kollektion „Blu Mediterraneo“, eine Kooperation mit Dolce & Gabbana. 28,1 cm hoch, € 599, www.smeg.com

ORIGINELLE **IDEEN**

Auszeit im Tiny House oder ein Sardinenheber – diese **ausgefallenen Ideen** lassen auch die Augen derer leuchten, die eigentlich schon alles haben



FISCH-KULTUR: Stilvoll Sardinen servieren mit dem „Sardinenheber“ aus 925er-Sterlingsilber. 15 cm, € 200, www.sardinenheber.de



GIPFELSTÜRMER freuen sich über das glitzernde Bergrelief am Boden des Tumblers „Deep Spirits“. 409 ml, € 17,95, www.ritzenhoff.de



BLICKFANG in der Backstube sind die Kuchentester mit handgeschnitztem Griff. 21 cm, € 14,50, www.wildlife-garden.com



MORGENMUFFEL gibt’s nicht mehr bei diesem „Frühstücksset Eisenbahn“. Brettchen 22 x 23,5 cm, Set € 29,50, www.manufactum.de



WALD & WIESE: Mit den „Raus Gift Card“- Gutscheinen eine Auszeit in der Natur verschenken. Mit vielen Inspirationen. shop.raus.life/de/collections/gift-cards

FOTOS: MICHAEL HOLZ, MANUFACTUM, PEUGEOT SAVEURS, GERD PREISS



EFFEKTGLASUR und geschwungener Rand machen die Schale „Mauna“ zum Hingucker. 14,5 cm Ø, € 8,90, www.tischideen-und-abiente.de



GLANZPUNKTE sind die mundgeblasenen, verspiegelten Teelichthalter „Colore“. 9 cm hoch, € 14,95, www.fink-shop.com



AHOI – der Flaschenöffner „Hamburger Heber“ in Poller-Form liegt gut in der Hand. € 23,90, www.philippi.com

HERZLICHES **DANKESCHÖN**

Kleine **Aufmerksamkeiten** für den Nachbarn, der im Urlaub die Blumen gießt, oder für die nette Kollegin. Oder vielleicht auch für den Nikolausstiefel



GESCHMACKS-VERSTÄRKER ist das Olivenöl „Dolija Buza“, Kroatiens bestes! 500 ml € 24,90, www.der-feinschmecker-shop.de



SCHÖNER DREH: Teelicht- und Kerzenhalter in einem aus der Kollektion „Barbardos“. 5 cm hoch, je € 16,90. Tablett € 79, alles bei www.philippi.com



VEGANE DELIKATESSEN sind die Pralinen mit Dattelmus. „Bio Sélection No 2“, 110 g, € 25, www.gleem.de

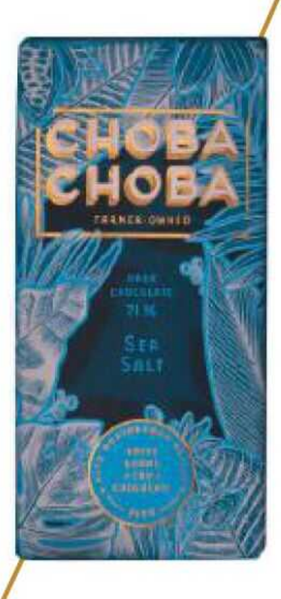


IN DEN VOGESEN werden die Geschirrtücher „Baroque Porcelaine“ von Jacquard gewebt. 60 x 80 cm, je € 21,90, www.torquato.de





PEP: Pfeffermühle „Line“ aus Holz und Aluminium. 18 cm, € 50, www.peugeot-saveurs.com



FAIR UND GUT: Die Choba Choba-Schokolade aus der Schweiz verwendet eigenen Kakao aus Peru. 91 g, € 8,70, www.feine-schokolade.com



WÜRZIG: Die „Zitronenpfeffermischung“ verfeinert Gemüse. 75 g € 9,90. www.gewuerz-muehle-Rosenheim.de

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, THOMAS LOMBARD

GASTROBACK®



DESIGN ESPRESSO PICCOLO PRO M

Art.-Nr. 42722

NEU

259,99 € UVP

inkl. MwSt und Versandkosten

AUTOMATISCHER MILCHAUFSCHÄUMER

CAPPUCCINO & LATTE MACCHIATO

AUF TASTENDRUCK





» Siebträger-Espressomaschine mit automatischem Milchaufschäumer

» Espresso, Cappuccino & Latte Macchiato auf Tastendruck

» Zweikreis-Thermoblock-System

» Professionelle ULKA Espressopumpe (20 bar)

www.gastroback.de

„Sanfter Tourismus bewirkt positive Veränderungen in den Zielregionen“

Unser **Board of Excellence** versammelt führende Persönlichkeiten der Genusswelt, die sich aktuellen Fragen widmen. Folge 3: Dominik Därr – Mitinhaber der Agentur Trauminsel Reisen



OPINION-LEADER

Gemeinsam mit seinen Eltern führt **Dominik Därr** das in den 80er-Jahren gegründete Unternehmen Trauminsel Reisen mit Sitz am Ammersee in zweiter Generation. Es ist auf exklusive Individualreisen vor allem in die Region Indischer Ozean spezialisiert

SEHNSUCHTSORT SEYCHELLEN. Dieser pittoreske Inselstaat zog bereits in den Achtzigern meinen Vater in seinen Bann. Leidenschaftlich verfasste er Reiseführer, verliebte sich nicht nur in die Inseln, sondern auch in meine Mutter, die auf Mahé aufwuchs. Ich trat früh in die Reisefußstapfen meiner Eltern. Gerade sechs Wochen war ich alt, da ging es zu meinen Verwandten im Indischen Ozean. Ich sollte der Familie vorgestellt werden. Vor vierzig Jahren war Fliegen die einzige Möglichkeit, Videotelefonie und Flugscham gab es noch nicht.

Heute, als Reiseveranstalter der zweiten Generation, beschäftigt mich die Balance zwischen Reiselust und Verantwortungsbewusstsein schon von Berufs wegen. Ist Fliegen wirklich das große Übel oder können wir einen fairen Mittelweg finden? Ja, Flugreisen sind zweifelsohne große CO_2-Verursacher. Gut, dass es eine Vielzahl seriöser Kompensationsmodelle für den entstehenden Schaden gibt. Auch bieten wir unseren Kunden an, auf gedruckte Reiseunterlagen zu verzichten. Die Ersparnisse unterstützen Renaturierungsprojekte in Thailand.

Reisen – das ist nicht nur Klima. Reisen ist Katharsis, ist Erfahrung, Bildung. Auf Reisen entstehen Erinnerungen, die unser Leben bereichern und uns in Zeiten der Rückschau begleiten. Dieses Mindset geben wir auch an unsere Kinder weiter. Reisen erweitert den Horizont, macht uns toleranter, gelassener. Es verbindet uns mit der globalen Gemeinschaft, zeigt, dass wir alle dieselben Hoffnungen und Träume teilen, dass alle Völker ihre Kinder lieben und auf ein besseres Morgen hoffen.

Da sind wir direkt mittendrin. Es geht nämlich nicht nur um uns und unsere westlichen Befindlichkeiten. Der Tourismus hat tiefgreifende Auswirkungen auf die Orte, die wir besuchen. Mein Vater ist ehemaliger Honorarkonsul der Seychellen und pflegt enge Beziehungen zur dortigen Regierung. Die berichtet erfreut, dass der Tourismus 70 % der Gehälter im Land ausmache. Jener Wirtschaftszweig ermöglicht den Seychellois, ihre Meeresressourcen zu schützen und sozioökonomische Fortschritte zu erzielen.

Denn exklusivster Tourismus, der zugleich mit Bedacht und Rücksichtnahme agiert, bewirkt positive Veränderungen in den Zielregionen. Er schafft Arbeitsplätze. Er schützt die Umwelt, fördert kulturelles Bewusstsein. Was, wenn es mal nicht so idyllisch läuft im Idyll der Südhalbkugel? Das pandemiebedingte Fehlen der Touristen in Botswana führte in einem winzigen Augenblick zu vermehrter Wilderei. Und das zwanzig Jahre, nachdem die Rhinozerosse erfolgreich im Okavangodelta ausgewildert wurden. Dies unterstreicht die Bedeutung, vielleicht sogar Notwendigkeit eines verantwortungsbewussten oder „sanften“ Tourismus.

Die World Tourism Organization (UNWTO) betont nicht von ungefähr, dass das Reisen sich ändern muss. Es muss ein Reisen sein, das ökonomische, soziale und ökologische Faktoren berücksichtigt und dabei harmonisch und respektvoll agiert. Es ist an der Zeit, dass wir diese Philosophie leben und unsere Traumdestinationen mit Bedacht, aber auch mit Demut und mit Vernunft bereisen.

Es geht aber auch um uns. Wer die Malediven als Flitterziel wählt, wird noch Jahre später vom Schnorcheln schwärmen oder von dem Abend, als man sich zum Dinner am Strand noch mal in die Robe der kirchlichen Trauung geworfen hat. Erinnerungen, die bereichern. Und mit dem Gefühl verbunden sind, dass Fernreisen, mit Bedacht unternommen, auch Gutes tun. Für Land und für Leute. Vor Ort. Und für uns Gäste.

FOTO: JAN SCHUENKE-DOMINIK

BOARD OF EXCELLENCE – UNSER EXPERTEN-NETZWERK

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



MITTENDRIN sind Sie bei unseren Dinnerevents wie hier mit Cornelia Poletto und Starwinzer Maurizio Zanella

FOTO: DAVID MAUPILÉ

WILLKOMMEN IM CLUB!

Erleben Sie die **Stars der Genusswelt** persönlich mit Gleichgesinnten und profitieren Sie von Vorteilen

Wenn eine Wein-Legende wie Maurizio Zanella von Ca' del Bosco aus dem Franciacorta seine besten Weine vorstellt und Cornelia Poletto dazu ein Menü in ihrer Cucina kreiert, dann sind das einzigartige Momente. Diese und andere können Sie monatlich als Mitglied des FEINSCHMECKER-Clubs erleben.

Zum Beispiel Spitzenkoch Thomas Martin, der am 1. Dezember in einem Kochkurs im Hamburger Louis C. Jacob verrät, wie er die perfekte Gans zubereitet. Die passenden Weintipps gibt es natürlich auch. Johannes King weiht Sie im Frühjahr 2024 auf Sylt in die Geheimnisse des Portweins ein. Und Maurizio Zanella zeigt uns im Frühjahr sein Gut Ca' del Bosco und seine Lieblingstrattorien im Franciacorta. Viele Einkaufsvorteile genießen Sie obendrein sowie den persönlichen Kontakt zur Redaktion.

FEINSCHMECKER CLUB

Wein & Gourmet-**HIGHLIGHTS IM FEINSCHMECKER CLUB** live erleben

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 SonClaret 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:

Ziegler · OTTO GOURMET · Melitta MANUFAKTUR BREMEN · Champagne Laurent-Perrier · SieMatic · Miele · Fissler · Hapag-Lloyd Cruises · TRAUMINSEL REISEN

GENUSS FÜR ALLE SINNE

Spitzenweine, kulinarischer Genuss und hochexklusive Juwelenkunst: Die Schmuckmanufaktur Leo Wittwer zelebrierte mit Partnern und Freunden des Hauses die WINE AWARDS 2023

Es war ein Abend, der an Genuss und Lebensfreude kaum zu überbieten ist: Zum 20. Mal vergab DER FEINSCHMECKER vor weltberühmten Starköchen und Prominenz aus Showbusiness und Politik die WINE AWARDS. Die Schmuckmanufaktur Leo Wittwer lud Partnerjuweliere und deren VIP-Kunden zu der feierlichen Gala in das elegante Traditionshotel Fairmont Vier Jahreszeiten an der Hamburger Innenalster und schenkte ihnen einen unvergesslichen Abend.

Höchste Qualität und Handwerk auf Spitzenniveau — das sind Werte, die Leo Wittwer und die Welt der Sterneküche auf schönste Weise verbinden. Deswegen unterstützte das 103 Jahre alte Familienunternehmen erneut als einer der Hauptsponsoren die WINE AWARDS. Mehr als 350 Gäste erschienen zu der exklusiven Gourmet-Gala, unter ihnen die Partner und Freunde des Hauses Leo Wittwer: Juwelier Leicht, der Niederlassungen in Pforzheim, Berlin, Rottach-Egern und zahlreichen weiteren Top-Locations betreibt, Juwelier Kolkmeyer aus Osnabrück sowie Juwelier Fritz Krause aus Sylt reisten mit ihren VIP-Kunden nach Hamburg und boten ihnen dort zusammen mit Leo Wittwer einen einzigartigen Abend voll bester Unterhaltung und Kulinarik, wie es ihn nur selten gibt.

Im Rahmen der festlichen Preisverleihung, durch die der renommierte Master Sommelier und Weinexperte Hendrik Thoma sowie der Jazz-Pianist Joja Wendt führten, vergab der FEINSCHMECKER sieben Auszeichnungen an internationale Winzerinnen und Winzer in Kategorien von „Newcomer des Jahres“ bis hin zu „Innovation & Nachhaltigkeit“. Kochlegende Johannes King wurde honoriert als Weinbotschafter und Schauspieler Heino Ferch bekam eine Auszeichnung als Weingourment des Jahres.

Nach der glanzvollen Preisverleihung bat Vier Jahreszeiten-Sternekoch Christoph Rüffer die anwesenden Gastköchinnen und -köche Cornelia Poletto, Johann Lafer, Thomas Bühner, Nils Henkel, René Verse sowie Marco D’Andrea zur Party in seine Küche, wo sie einzigartige kulinarische Genussmomente kreierten.

Frank Maier, Kreativdirektor und Inhaber von Leo Wittwer, und sein Sohn Maximilian Maier luden währenddessen Partnerjuweliere und ihre VIP-Kunden in den eleganten Hanse Salon ein, um ihnen dort in privater Atmosphäre aufregende Neuheiten der Manufaktur vorzustellen. Im Rahmen einer Präsentation, bei der die Kunden von Leo Wittwer die Schmuckstücke anprobieren und ihre einzigartige Haptik spüren konnten, gab es ausgefallene Juwelenkunst mit großen weißen Diamanten zu sehen neben Schmuckstücken, die mit braunen und schwarzen Diamanten ausgefasst sind und damit einen neuen, subtilen Luxus zum Ausdruck bringen.

Memoire- und Solitaire-Ringe der Linie LOVE ICON, die geschaffen sind für alle, die die Liebe zu einem anderen Menschen auf eine moderne, individuelle Weise zum Ausdruck bringen wollen, reihten sich an die äußerst beliebten Unisex-Armbänder aus der Kollektion Rough Cut®: Farbige Stoff- oder Lederbracelets, die auf raffinierte Weise mit einem Rohdiamanten in einem Goldkäfig verziert sind, der bewusst so belassen wird, wie ihn die Natur geschaffen hat.



Frank Maier, Kreativdirektor und Inhaber von Leo Wittwer (mitte), sein Sohn Maximilian Maier (links) und Diamantschleifer Gerd Märker (rechts)

Daneben gab es die wunderbaren Designs der ikonischen Linie Panta Rhei® mit ihren typischen fließenden Formen zu sehen. Alle der gezeigten Schmuckstücke, die auch bei den Partnerjuwelieren von Leo Wittwer erhältlich sind, bleiben der Designphilosophie von Frank Maier treu: „Ich betrachte Klassiker immer wieder aus einem neuen Blickwinkel, um sie modern zu interpretieren“, erklärte der Firmeninhaber während des Events, „wobei ich größten Wert darauf lege, dass auch die kostbarsten Schmuckstücke so angenehm zu tragen sind, dass man sie problemlos als tägliche Begleiter einsetzen kann.“

Starkoch Johann Lafer unterhielt die begeisterten Gäste von Leo Wittwer während Präsentation aufs Beste und gab Autogramme. Der Diamantschleifer Gerd Märker, einer von neun Spezialisten seiner Art in Deutschland und seit Jahrzehnten ein Partner der Manufaktur, schenkte den begeisterten Schmuckliebhabern Einsichten in die hohe Kunst der Diamantbearbeitung.

Die WINE AWARDS 2023 boten einen einzigartigen Abend voller Genüsse auf allen Ebenen, der die Partnerjuweliere von Leo Wittwer und ihre VIP-Kunden mit der Symbiose aus hochwertiger Küche und exklusiver Juwelenkunst nachhaltig verzauberte.

LEO WITTWER PARTNERJUWELIERE

FRITZ KRAUSE GMBH

Leicht JUWELIERE

KOLKMEYER



leo wittwer

SINCE 1920

NEWS & TERMINE

ZUKUNFTS-WORKSHOPS
Das Berliner Ideenlabor bietet im „Open Lab“ Workshops, um Interessierten Tools für eigene Entwürfe und Gestaltungsideen an die Hand zu geben. Eintritt ist kostenfrei. Termine: 30.11. Futures Thinking, 14.12. Futures Prototyping und 21.12. Human Centered Design. Ort: Futurium, Alexanderufer 2, Berlin-Mitte.
www.berliner-ideenlabor.de

DESIGN-GIPFEL
Neunzig Aussteller präsentieren ihre Ideen zu Mode, Schmuck, Grafik, Food, Fotografie und Interieur. Der erste Termin ist in Münster Wer ihn verpasst, hat noch eine Chance in Dortmund.
Münster, 2. und 3.12., Mensa am Ring, Dortmund 16. und 17.12., Kulturort Depot, www.design-gipfel.de

---

SCHÖNE BESCHERUNG
Fundgrube für Geschenke und Designartikel ist die „Blickfang“-Designmesse in Stuttgart: Im „schönsten Indoor-Weihnachtsmarkt der Stadt“ zeigen hundert kleine Label ihre Accessoires, Schmuck, Food und Drinks.
2. und 3.12., Phönixhalle, www.blickfang.com



Schlicht nachhaltig

Mit schön-schlichtem Design und Nachhaltigkeit punktet Rig-Tig bei seinen Neuheiten: „Redo“ sind Schäl-, Kräutermesser und Pizzaschneider aus 98 Prozent recyceltem Kunststoff, das gilt auch für den Kräutertopf „Pot-it“. Die Servierplatten „Serve-it“ (Foto) sind aus Terrazzo gefertigt. Messer ab € 13,40, Topf € 29,90, Servierbretter (16 und 40 cm Länge) € 29,95, www.rig-tig.de

Frucht oder Karaffe?

Exotische Früchte mit rauer Oberfläche wie Jackfrucht oder Kaktusfeige standen Pate für die Karaffe „Schwester Rosetta“ von Florentiner Designer Mario Luca Giusti – das eigenwillige Gefäß stellte er ganz aus Acrylglas her. 22 x 19 cm, 2,4 l, € 120, www.mariolucagiusti.it





Elegant umrundet

Die neue Küchen-Kollektion „Column“ des skandinavischen Herstellers Reform wurde von der französischen Designerin Inga Sempé entworfen. Sie setzt auf abgerundete, weiche Kanten und verbirgt die Küchentechnik nahezu vollständig hinter den glatten Fronten – man meint, in einem Wohn- oder Arbeitszimmer zu stehen. Erhältlich ist die Küche in Natureiche, weißer Esche und lackiertem Furnier: Cream, Pistazie, Concrete und Dark Umbra. www.reformcph.com

FOTO: RASMUS DENGSØ STUDIO

Die einen denken nach. Sie denken weiter.

Entdecken Sie jetzt die neue WiWo: wiwo.de/weiterdenken

Wirtschafts Woche

Weiterdenken. Weiterkommen.



KUNSTVOLL:
Buchweizen, geröstete Pfifferlinge, Tikka Masala und schwarze Limette





CHRISTOPH KUNZ hat einen urbanen, weltläufigen Rahmen für seine Gerichte geschaffen

NEUERÖFFNUNG DES MONATS

„MEIN LEBENSTRAUM“

Und wieder wagt ein junger Münchner Spitzenkoch den Schritt in die Selbstständigkeit: **Christoph Kunz** hat sein **„Komu“** eröffnet

Münchens Fine-Dining-Boom setzt sich fort. Und das im Herzen der Stadt, wo sich ohnehin die guten Adressen ballen. Nur ein paar Schritte vom Marienplatz, direkt neben der Einkaufspassage Hofstatt, verwandelte der 37-Jährige mithilfe der Designerin Stephanie Thatenhorst ein ehemaliges Ladenlokal in ein ausgesprochen stilvolles Restaurant.

Zunächst ist man verblüfft von der Höhe der Räume – zum Teil mehr als vier Meter. Ulmenholz und gedeckte Farben setzen einen urbanen Ton, im großzügigen Entree laden eine Bar und gelbsamtene Polster zum Aperitif. Später nimmt man an runden Holztischen auf bequemen Sitzbänken Platz, intimer Charakter prägt die Räume.

Hier hat Kunz, der zuletzt im „Alois“ bei Dallmayr hohe Auszeichnungen erkochte, ein kleines Team ehemaliger Mitstreiter versammelt. Der gebürtige Freiburger setzt auf ein einziges Menü, abends mit acht, mittags mit vier Gängen.

Den Anfang machen aromatisch fein ziselierte Amuse-Bouches, Highlight ist ein Klassiker aus „Alois“-Zeiten: das gewitzte Spiel von Popcorncreme und Kaviar. Kunz’ Stil ist klar in der französischen Hochküche verankert, dabei weltoffen und mit Mut zu starken Aromen, gern auch in überraschender Kombination. Creme von den Kräutern der Frankfurter Grünen Soße konterkariert die feinen Bitternoten einer Chicorée-Radicchio-Marmelade samt Topping aus Bittersalaten, thailändischer Tom-Yum-Schaum setzt mit subtiler Schärfe eins drauf. Oder die augenzwinkernde Fine-Dining-Version der Hühnersuppe: In der doppelt geklärten, intensiven Bouillon verblüffen „Nudeln“ aus fein geschnittener Blanc-de-Seiche-Sepia, expressives Chiliöl bringt den Kick. Der Hauptgang rund um die Imperial-Wachtel kommt in zwei Gängen, zunächst die Brust im Knuspermantel auf Erbsen und Pilzen, gefolgt vom Ragout im gusseisernen Schmortöpfchen, dazu buttriges Kartoffelpüree.

Ex-„Alois“-Patissier Eugen Stichling spielt zum Abschluss raffiniert mit den Aromen eines Zwetschgendatschis: Pflaume als Sorbet und leicht geschwenkte Früchte in Gel, dazu geröstete Hefe-Schnitte und feinsäuerliche Pflaumen-Shiso-Vinaigrette. Die Weinkarte mit rund 130 Positionen setzt auf die klassischen Regionen Kerneuropas und soll weiter wachsen. Der junge Service ist freundlich und gut informiert, die Köche servieren bisweilen gern selbst. *Patricia Bröhm*

●●●● Hackenstr. 4, 80331 München, Tel. 0173-156 04 15, www.komu-restaurant.de, Mi-Sa abends, Do-Sa mittags geöffnet, Menü € 119 (mittags)/ € 249 (abends)

TIPP: Ein Hochtisch für vier und ein Zweiertisch bieten direkten Blick in die Küche.

FOTOS: JULIA MOHREN, JAN TRILLEN (2)

●●●●● PERFEKT ●●●● HERAUSRAGEND ●●● EXZELLENT ●● SEHR GUT ● GUT



CASUAL FINE DINING mit zwei Menüs am Abend – kreativer Anspruch und ambitionierte österreichische Weinauswahl

BERLIN / SODAZITRON

WEINBAR UND FINE DINING – EIN HIGHLIGHT IN PRENZLAUER BERG

AUTHENTISCHE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE, natürlich auch fluffiges Wiener Schnitzel, dazu Berlins interessanteste Wein-Auswahl aus dem Alpenland und abends zusätzlich zwei Gourmetmenüs, eines davon vegetarisch. Das „SodaZitron“ im angesagten Gründerzeitviertel gibt sich ausgesprochen ambitioniert – und erfüllt die auf der Karte geweckten Erwartungen: Hier hat alles Hand und Fuß – und schmeckt!

Verantwortlich für das gastfreundschaftliche Konzept ist ein erfahrenes Trio: Inhaber und Sommelier Bernhard Moser, der auch Chef der „Weinschule Berlin“ und Veranstalter des „eat! Berlin“-Gourmet-Festival ist, Gastgeber Danijel Kresovic (selbst Koch) sowie Chefkoch Holger Mootz (zuletzt Küchenchef im Schweriner „Weinhaus Uhle“). Cognacfarbenes Leder, cremefarbene Wände, Parkett und sanftes Licht vermitteln auf der Stelle Wohlfühlatmosphäre, ein Teil der Tische ist stilvoll in Weiß eingedeckt.

Frischer, aromatischer Menü-Auftakt war Carpaccio vom hausgeräucherten Brandenburger Stör, mit Himbeeressig, Kaffee und Gin mariniert, zu knackigem Tatar aus fein gewürfelter Roter Bete und Senfsaat. Leicht erdige, schon herbstliche Noten hatte saftig gegarte Rinderhüfte mit Pfifferlingen, grünem Spargel und samtigem Risotto aus Emmer (eine alte Weizenart). Pürierte Avocado gab der schön luftigen veganen Schokoladenmousse mit Salat, Gel und Sorbet aus Waldfrüchten eine zusätzliche angenehme nussige Note. Von der regulären Karte gibt es als süßen Abschluss Kaiserschmarrn oder auch am Tisch flambierte Marillenpalatschinke.

Gepaart wird mit Terroir-typischen und gereiften Weinen, die in Deutschland schwer zu finden sind. Auch die Biere vom Fass kommen aus Österreich. Der Kaffee für die Melange oder den Pharisäer mit Rum und Sahne bezieht das Team von Julius Meinl aus Wien.

Ein Traum ist bei schönem Wetter die große Straßenterrasse mit mächtigen Pappeln und Linden. Auch wer nur auf ein Glas Wein einkehren will, ist hier willkommen – außerhalb der Küchenzeiten gibt es gut gemachtes Barfood und Jahrgangssardinen.

FAZIT: Mit viel Herzblut aufgebaute Genussadresse, für die sich die Fahrt quer durch die Stadt lohnt. *Stefan Elfenbein*

●● OT Prenzlauer Berg, Kollwitzstr. 87, 10435 Berlin,
Tel. 030-72 00 63 67, www.soda-zitron.de,
Mo, Do, Fr ab 14 Uhr und Sa, So ab 12 Uhr,
Hauptgerichte € 23-34, Menüs € 45-65 EC
TIPP: Ein Stopp lohnt in der „Werkstatt der Süße“ (Husemannstr. 25) von Spitzenpatissier Guido Fuhrmann gleich um die Ecke.



KÜRBISZEIT: Hokkaido, mit Ziegenkäse gefüllt, im Kürbiskernsud und Knusper-Gewürzbrot



WINNENDEN / ALTES RATHAUS

FRISCHER WIND MIT JUNGEM TEAM

DAS LICHTE, MODERNE BISTROAMBIENTE im Alten Rathaus zeigt, hier hat sich einiges getan, im historischen Gebäude in der Winnender Fußgängerzone weht mit den neuen Betreibern ein angenehm frischer Wind. Patrick Schubert (am Herd) und Anne Henrichs (im Service; beide im Foto r.) kennen sich aus dem Brenners Park-Hotel in Baden-Baden und starten schwungvoll durch. Zwar sind die Weingläser hochwertig, auf Stoffservietten wird aber verzichtet.

Die Ankündigung einiger Gerichte auf der Speisekarte à la „Omas Traum 1.2“ mit lediglich nachfolgender Aufzählung der Zutaten lässt den Gast zunächst etwas ratlos, doch der charmante und aufmerksame Service durch das junge Team ist hilfreich zu Stelle. So kreativ wie die Titel der Speisen ist aber auch, was die Küche zu bieten hat. Unter dem Titel „Brot & Fette“ kommt ein hausgebackenes Milchbrötchen mit Schnittlauchöl, Kräuterbutter und wirklich gutem Olivenöl an den Tisch. „Mal was anderes“ benennt einen Salat aus Babyspinat mit Sesam und Yuzu-Trüffel-Vinaigrette. Sehr hübsch angerichtet ist die herbstliche Vorspeise „Zeit“ aus Hokkaido- und Butternusskürbis mit Ziegenkäse und Kernöl-Eis. Das 24 Stunden gegarte Short Rib zum Hauptgang wird von einer mit Rindfleischwürfeln gefüllten und unter einer Glasglocke in würzigem Rauch servierten Paprika begleitet – das aromatische Highlight des Menüs. Das als „Schmortopf“ titulierte Gericht entpuppt sich als paniertes Kalbsschnitzel mit sahnigmächtigem Pilzragout und feinen Parmesankartöffelchen.

Die überschaubare, aber fachkundig bestückte Weinkarte wird vom renommierten Sommelier und Weinhändler Daniel Hasert aus dem benachbarten Remstal kuratiert.

FAZIT: Entspannter Genuss in unkompliziertem Rahmen.

Frank Kämmer

Marktstraße 47, 71364 Winnenden, Tel. 0172-484 88 88, www.w-thefood.de, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-37 EC

TIPP: Auf Vorbestellung gibt es auch ein Degustationsmenü, nur tischweise, 4/6 Gänge, € 99/145.

FOTOS: ROBERT WESTRICH (2)



ENTENLEBER, mariniert, mit Ingwer und eigenem Rhabarber

DOOLIN / HOMESTEAD COTTAGE

KULINARISCHES KLEINOD AN DER WESTKÜSTE IRLANDS

ES IST EIN UNSCHEINBARES, ÜBER 200 JAHRE altes Bauernhaus, das sich am Rande des charmanten Fischerdorfes Doolin an der Westküste Irlands versteckt. Im geschmackvoll aufgefrischten Ambiente serviert Robbie McCauley (u.a. im „Number one“ in Edinburgh und im Toprestaurant „Campagne“ in Kilkenny) eine gehobene Regionalküche, die man hier nicht erwarten würde. Die drei Gasträume, ausgelegt mit alten Steinplatten, sind mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. Blickfang ist ein alter gusseiserner Ofen, der wohlige Wärme spendet, wenn draußen kräftiger Wind den Regen an die kleinen Fenster peitscht. Zur Wohlfühlatmosphäre tragen auch die aufgearbeiteten alten Vitrinen bei, in denen Kochbücher und Gläser mit eingelegtem Gemüse stehen.

McCauley und sein kleines Team bieten am Abend ein Sieben-Gänge-Menü, zusammengestellt aus den besten Zutaten der Region. Zur Begrüßung kommen zwei Törtchen mit fermentierter Roter Bete, St Tola Feta (Ziegenkäse von einer irischen Farm) und frischer Minze aus dem eigenen Garten auf den Tisch. Auch der mit Buchenholz leicht geräucherte und in Weißbier eingelegte Cheddarkäse überzeugt durch vollmundigen Geschmack. Einfach großartig war dann ein samtig aufgeschäumtes Ajo-Blanco-Süppchen mit Makrele, perfekt kombiniert mit Möhren, Linsen, Gurke und geröstetem Schinken. Auf den Punkt gegart waren die nussigen Muscheln mit Lachsforelle, aufgegossen mit einer würzigen Dashi.



Höhepunkt der Menüfolge – das Dry Aged Beef mit Gartensellerie, Kohl und Pfifferlingen. Das durch die Reifung besonders aromatische Fleisch kommt von den heimischen Burren-Rindern, die auch im Winter auf den Hügeln weiden. Unwiderstehlich der Schokokuchen zum Abschluss.

Die Weinkarte konzentriert sich auf kleine, erlesene Weingüter mit einem Schwerpunkt auf Burgund, der Heimat von Sommelière und Ehefrau Sophie.

FAZIT: Casual Fine Dining in modernem Wohlfühlambiente!

Detlef Berg

●●● R 478, Lough North, Doolin, V95 KH30, Co. Clare,
Tel. 00353-858 61 31 03, www.homesteadcottagedoolin.com,
Mi-So 12.30-14.30 und 18.30-21 Uhr geöffnet
TIPP: Im Sommer Blick auf den Atlantik von der Terrasse aus.



SOUVERÄN: Paul Pairet ist nach Jahren in China zurück in Paris

PARIS / NONOS
LUXURIÖSER GRILL

DER NAME PAUL PAIRET sorgt in Pariser Gourmetkreisen für Aufmerksamkeit und ist Stadtgespräch. Der Mann aus Perpignan hatte sich zuletzt in Schanghai einen Namen gemacht, mit „Mr & Mrs Bund“ und dem vielfach ausgezeichnetem „Ultraviolet“ mit nur zehn Plätzen. Nun hat er sich wieder in die alte Heimat gewagt und schenkt dem ehrwürdigen Hôtel de Crillon an der Place de la Concorde ein Restaurant mit Mittags- und Abendservice.

Im „Nonos“ serviert er eine leicht zugängliche Grillküche, die auf exzellente Zutaten setzt – und auf eine freie Kombination von Beilagen und Saucen. Hervorragend ist etwa die Pâté en Croûte (im Teigmantel) von Geflügel und Stopfleber und das mit dem Messer geschnittene Tatar, das beispielhaft würzig und gut schmeckt. Neben feinen Steaks überzeugen besonders die Koteletts vom schwarzen Bigorre-Schwein und das Hummer-Frikassee à l’Américaine. Der Roast of the Day kommt auf einem Wagen an den Tisch gerollt (€ 46 pro Portion).

Das „Nonos“ ist im hinteren Teil des Hotels untergebracht, in einem asiatisch angehauchten recht dunkel gehaltenen Raum. Schöner ist die Sonnenterrasse im Innenhof mit einem Blick auf die Fassaden des Crillon. Die Weinkarte ist preislich recht ambitioniert mit Entdeckungen aus dem Südwesten und dem Languedoc wie Le Roc des Anges von der Côtes Catalanes.
FAZIT: Leicht zugängliche Gastronomie vom hochdekoriertem Spitzenkoch. *Alexander Oetker*

●●◐ im Hôtel de Crillon, 10, Place de la Concorde, FR-75008 Paris, Tel. 0033-144 71 15 17, www.rosewoodhotels.com,
tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-70
TIPP: Gleich nebenan ist das Hôtel de la Marine, ein wunderschönes Museum zur royalen Stadtgeschichte.

NIZZA / ONICE
JUWEL IM HAFENVIERTEL

SIE KENNEN SICH AUS DEM „MIRAZUR“ von Mauro Colagreco: Florencia Montes aus Buenos Aires war dort Küchenchefin, Lorenzo Ragni aus Perugia für die Saucen zuständig. Inzwischen sind sie ein Paar und eröffneten vor Kurzem ihr eigenes Restaurant im Viertel Quartier des Antiquaires. Das Ambiente ist entspannt-elegant, eher nordisch kühl als mediterran. Die Farbe Weiß dominiert mit Tischen und Stühlen aus hellem Holz.

„Die Côte d’Azur bietet alles, was uns gefällt – das Meer, die Berge, wunderbare Produkte und die Nähe zu Italien“, sagt Montes. Das Talent der beiden beweist etwa die Vorspeise aus mediterraner Auster mit Gurke und Seetang, gefolgt von frischen weißen Cocobohnen mit Babymuscheln und Vadouvan-Gewürz. Hausgemachte Tagliolini mit französischem Osietra Kaviar und Beurre blanc waren ein Gericht zum Schwelgen mit dem Kaviar als wunderbarem Kontrapunkt zur samtigen Sauce. Bei Menton gefangener Schwertfisch wurde mit Feigenblättern gekocht und zu Mais serviert, eine sehr originelle Zubereitung. Das tadellos gegarte Brathuhn begleitete ein cremiges Kürbispüree. Zum Abschluss des Menüs gab es zwei Desserts, in Zitronenverbene geschmorte Birne mit Sahne von der Insel Jersey und Feigen in einer Sauce aus Matcha-Tee und Vanille.
FAZIT: Moderne Regionalküche mit viel Potenzial in zwanglosem Rahmen. ***Alexander Lobrano***

●●● 5 Rue Antoine-Gautier, FR-06300 Nizza, Tel. 0033-04 93 56 18 30, www.restaurantonice.com, Mi-Fr abends, Sa, So mittags und abends geöffnet, Menü € 60 (mittags), € 90-120 (abends)
TIPP: Durch die Antiquitätenläden des Hafenviertels bummeln.

DAS AMBIENTE im Skandinavienstil, die Küche lokal-mediterran



FOTOS: VIRGINIE GARNIER, NATALIA KHOROSHAYEVA

ZEITGEMÄSSES DESIGN im komplett neu gestalteten Hotel

ST. MORITZ / GRACE LA MARGNA
EINE IKONE ERFINDET SICH NEU

NEUZUGANG IM NOBEL-SKIORT: Eine Hotelikone von 1906 wurde zum zeitgemäßen Boutiquehotel, das junge Team setzt sich bewusst von den etablierten Adressen ab. Hinter der imposanten Fassade im Engadiner Jugendstil mit markantem Giebel, die sich oberhalb des Bahnhofs und nur wenige Schritte vom St. Moritz-See erhebt, wurde alles komplett entkernt und vom Londoner Büro Divercity Architects neu gestaltet. Ein moderner Anbau ergänzt das Ensemble.

Die Zimmer im unter Denkmalschutz stehenden „La Margna"-Teil weisen historische Details auf, die im modernen „Grace"-Wing sind großzügiger geschnitten; alle sind in gedeckten Farben gehalten, mit urbanen Designelementen.

Herzstück des Hauses ist, wie schon in den 1920er-Jahren, die Gastronomie. Allen voran die großzügige Bar mit 12 Meter langem weißen Marmortresen, stilvollen Molteni-Sitzgruppen und Original-Jugendstilleuchtern. Im daran anschließenden Panorama-Restaurant „The View" setzt man auf mediterran inspirierte Küche und zeitgemäße Gemüsezubereitungen: Zum Start gibt's marokkanisch gewürzten Karottentatar, mariniertes Endivienherz mit Tomaten-Harissa-Füllung oder Königsmakrelen-Crudo mit roten Zwiebeln und Kapernessenz. Zum mustergültig auf der Haut gebratenen Wildfang-Seebarsch passt saftige Ochsenherz-Tomate mit Oliven-Mayo und Escabeche-Sauce; am Tisch tranchiert wird das exzellente Kalbskotelett „Milanese" mit Trüffelkruste.



Die Weinkarte glänzt vom Start weg mit 500 Positionen, Schwerpunkt sind Bordeaux (Jahrgangstiefe!) und Schweizer Weine. Zur Weihnachtssaison eröffnen zwei weitere Restaurants, die Brasserie „The Stack" und das „MaxMoritz" mit Schweizer Küche (Fondue).

FAZIt: Ambitionierter Neustart mit Gastronomie-Fokus, zeitgemäßem Design und modernem Spa. *Patricia Bröhm*

●●●◐ Grace La Margna, Via Serlas 5, CH-7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 832 2210, www.gracehotels.com, 74 Zi. und Suiten, DZ ab € 400

●●◐ „The View", täglich abends geöffnet, Hauptgerichte € 41-63

TIPP: Vorweg einen Apéro im Weinkeller mit Winzersekt aus der Bündner Herrschaft.

SMALL TALK

Berlin: Neuer Küchenchef und neue Ausrichtung im „Irma la Douce“. Gastronom Jonathan Kartenberg will das Restaurant zugänglicher gestalten mit Francesco Contiero am Herd. +++ Düsseldorf: Das Restaurant „Dr. Kosch“ schließt zum Jahresende. Nach 25 Jahren will Volker Drkosch sich neu orientieren.

VOM FEINSCHMECKER GETESTET & BEWERTET

RESTAURANTS:

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

HOTELS

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

SYMBOLE:

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

ANZEIGEN

www. bremerwein.de
Erlesene Weine und andere Köstlichketeiten aus Italien
Harald L. Bremer - Weinimport - Efeuweg 27, 38104 Braunschweig, Tel. 0531-237360







Für jeden Geschmack die richtige Zeitschrift!
shop.jalag.de



KAPSTADT

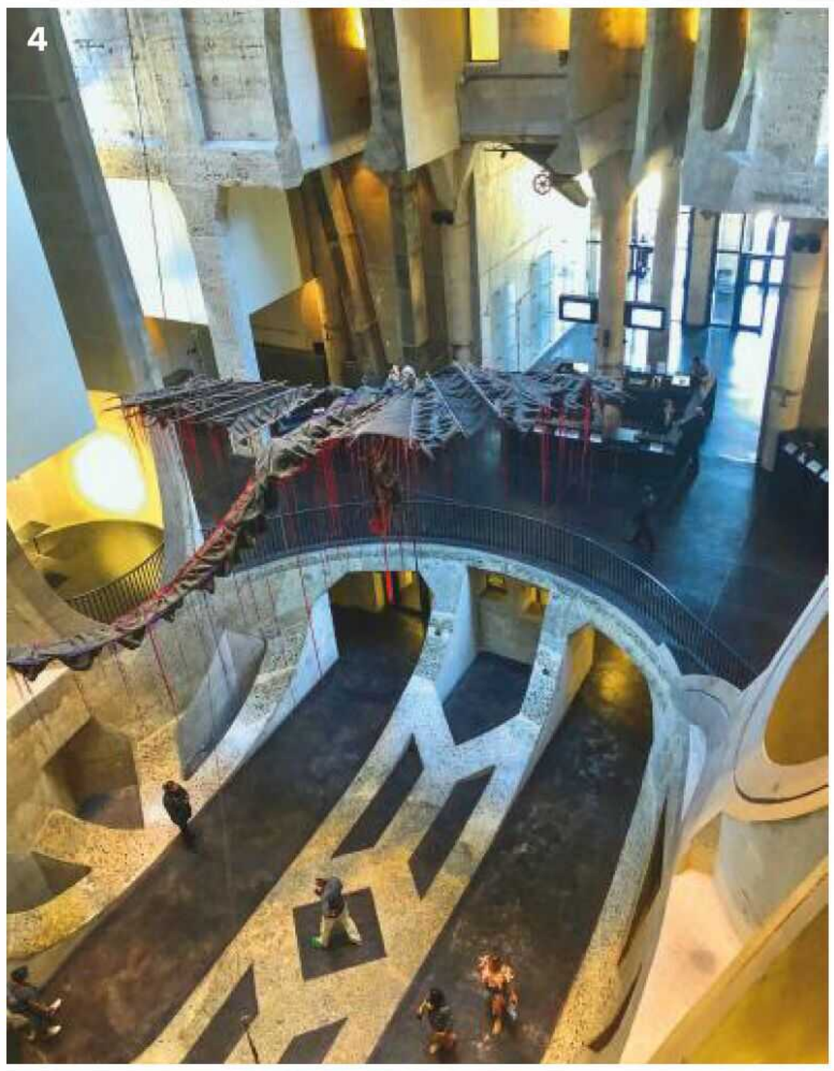
Südafrikas Metropole lockt mit stilvollen Hotels und hochspannenden Restaurants inmitten spektakulärer Natur

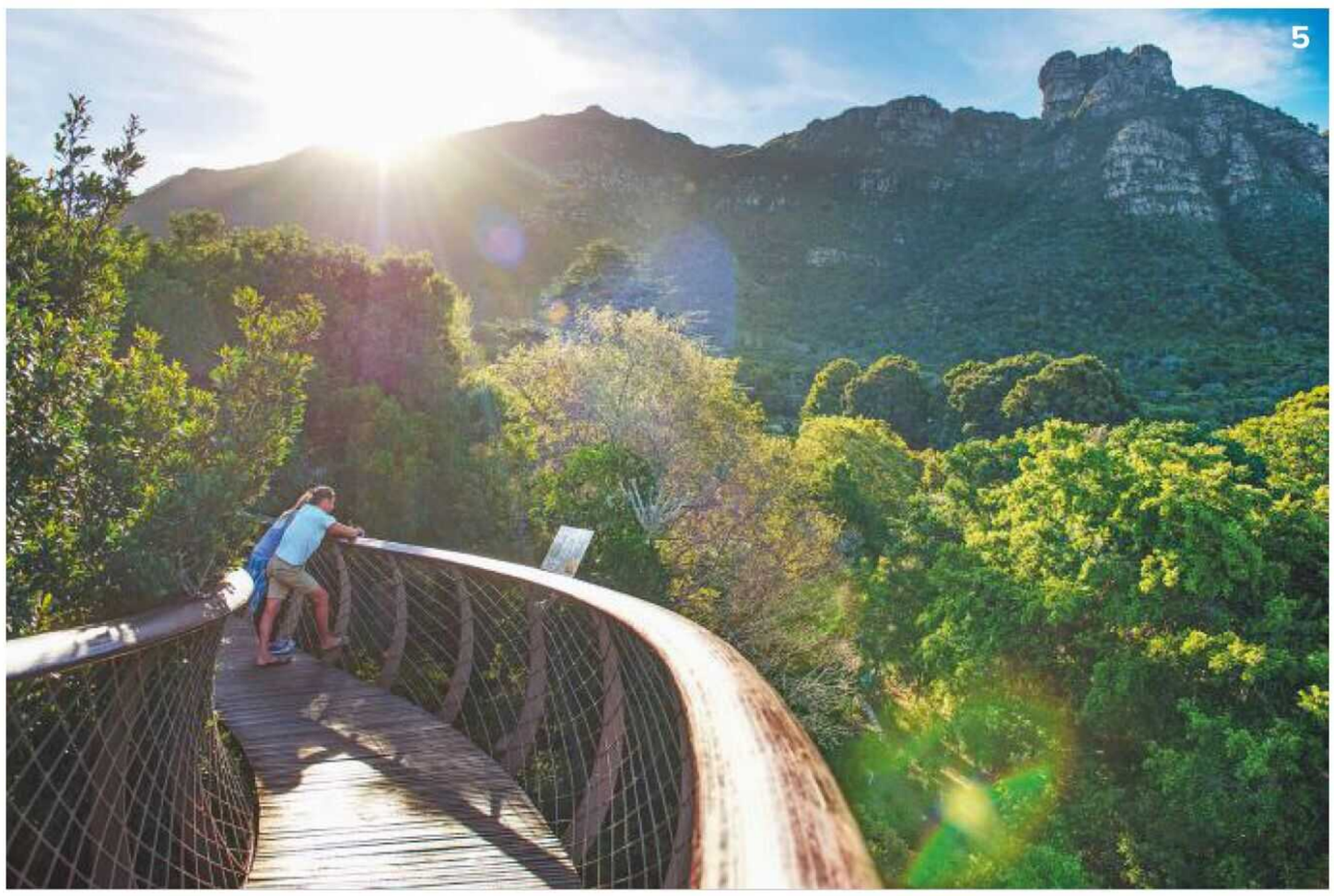
TEXT **PATRICIA BRÖHM**


1


2


3


4


5


6

SCHLAFEN

MOUNT NELSON (2)

Kapstadts lachsfarbene Hotelikone in Bestlage, zentral (die trendige Kloof Street liegt gleich um die Ecke) und doch inmitten eines grünen Parks mit Tafelbergblick. 198 stilvolle Zimmer, zeitgemäßes Spa, üppiges Frühstück im eigenen Garten-Pavillon. Gastronomisch erfindet man sich nach dem Engagement von Culinary Director George Jardine, einem der höchstdekorierten Köche Südafrikas, gerade neu, u.a. mit dem cool asiatisch inspirierten „Red Room“, dem sonntäglichen Jazz Brunch oder dem „Garden Picnic“. DZ ab € 840.

●●●●◐ www.belmond.com



DORP HOTEL

Boutiquehotel in Hanglage (Panoramablick!) im Stadtteil Bo Kaap. Jedes der 27 Zimmer ist ein Unikat, mit viel Detailliebe gestaltet, mal mit Designertapete, mal mit frei stehender Badewanne. Hier gibt es kein Spa und kein Gym, dafür eine Rooftop-Terrasse und sehr persönlichen Service. Der neue Annex „Onderdorp“ bietet 16 hübsche Zimmer mit Küche für Selbstversorger. DZ ab € 210.

●●● www.dorp.co.za

GORGEOUS GEORGE

Cooles Designhotel hinter historischen Mauern in zentraler Lage. 32 sehr individuelle, von lokalen Designern gestaltete Zimmer, eklektischer Mix aus viktorianischen Möbeln, modernen Leuchtelementen und zeitgemäßer Kunst. Grüne Dachterrasse im 6. Stock mit Rooftopbar und -restaurant. DZ ab € 220.

●●◐ www.gorgeousgeorge.co.za

FOTOS: FRANK GÄRTNER/STOCK.ADOBE.COM, MARIA SCHIFFER (2), , ANDREA VAN DER SPUY

Bitte nicht

Sonntags auf den Tafelberg? Das wollen alle. Beste Zeit, um den Ansturm zu vermeiden, ist unter der Woche, gleich morgens ab acht Uhr. Ticket vorab online buchen!

ESSEN

FYN (3)

Peter Tempfelhoffs (im Foto 2. v.l.) loftartiges Restaurant ist Stadtgespräch: Küche und Ambiente mixen afrikanische Inspiration mit japanischem Purismus. Das Tasting-Menü ist ein Fest der Aromen und Texturen – vom über Binchotan gegrillten Yellowfin-Tuna mit Dünenspinat bis zum Outeniqua-Springbok mit Haselnusskruste. Engagiertes Winepairing!

●●●◐ www.fynrestaurant.com

PIER (1)

Direkt am Wasser gelegen – hier rivalisiert der Blick mit John Norris-Rogers' hochkarätigem Menü, das besten lokalen Produkten noch die letzte aromatische Nuance entlockt. Highlights: Die am Tisch sekundenkurz pochierten Saldanha-Bay-Austern und hauchzart gegarte Jakobsmuschel mit Pastinake und Bacon-Dashi.

●●●◐ www.pier.restaurant

LA COLOMBE (6)

Schon der Weg ins hoch über der Stadt in den Hügeln von Constantia gelegene Restaurant ist ein Erlebnis. James Gaags virtuoses 10-Gang-Menü mixt kreative französisch-asiatische Aromatik mit intelligentem Tischtheater (Charcuterie-Wagen mit hausgemachten Wurstwaren und jeweils passender Pâté). Allein die Weinkarte wäre den Besuch wert. Ein Must.

●●●●◐ www.lacolombe.restaurant

THE VERANDAH

Im lichtdurchfluteten Restaurant mit großer Terrasse setzt George Jardine auf Hypersaisonalität: Das À-la-carte-Angebot wechselt alle zwei Wochen. Meeresfrüchte-Risotto würzt er mit Red-Chili-Öl, gegrillter Wolfsbarsch kommt mit Brunnenkresse-Velouté.

●●●◐ www.belmond.com

GRUB & VINE

Stimmungsvolles Bistro an Kapstadts beliebtester Food-Meile. Produktorientierte, geradlinige Gerichte mit Fine-Dining-Hintergrund – von Kalbsbries mit Black Pudding bis Bananensoufflé mit Honig-Eis.

●● www.grubandvine.co.za

ERLEBEN

KIRSTENBOSCH NATIONAL BOTANICAL GARDENS (5)

528 Hektar Grün am Fuß des Tafelbergs mit über 7000 Pflanzenarten. Perfekt zum Entspannen in der Natur mit ausgeschilderten Spazierwegen (Boomslang Canopy Walk hat die tollsten Ausblicke) und idyllischen Picknick-Locations. Im Sommer (ab November) sonntags Sunset-Openair-Konzerte. www.sanbi.org

ZEITZ MUSEUM OF CONTEMPORARY ART AFRICA (4)

56 ehemalige Getreidespeicher wurden zum modernen Museum für zeitgenössische afrikanische Kunst an der Victoria & Albert Waterfront umgebaut. Highlights: das kathedralenartige Atrium und die Rooftop-Bar mit Skulpturengarten. zeitzmocaa.museum

ORANJEZICHT CITY FARM MARKET

Kapstadts angesagtester Bauernmarkt an der Victoria & Albert Waterfront. Neben Produkten aus der Region gibt es tollen Meerblick, dazu Kunsthandwerk und Streetfood mit Anspruch – von Zimt-Kardamom-Brötchen bis Korean Fried Chicken. www.ozcf.co.za/market-day/

CULTURE WINEBAR

Beliebter Treffpunkt der Kap-Weinszene an der angesagten Bree Street. Der perfekte Ort, um den Status quo des Weinlands Südafrika auszukosten. www.culturewinebar.com

WEINGUT STEENBERG

Traditionsreiches Weingut mitten in der Natur direkt am Stadtrand in Constantia mit zwei Restaurants und vielseitigen Verkostungs-Angeboten. Tipp: „Bubbly Tasting“ mit vier verschiedenen Cap Classiques. www.steenbergfarm.com

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

IMPRESSUM

DER FEINSCHMECKER

Heft 12/2023, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 10. November 2023.
„Der Feinschmecker · Tafelfreuden · Weinjournal · VIF Das Gourmet-Journal · Wein Gourmet“ erscheint zwölfmal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg.
ISSN 0342–2739
Telefon: 040-27 17-0 (Zentrale), -33 80 (Redaktion)
E-Mail: redaktion@der-feinschmecker.de
Redaktionsmitglieder direkt:
vorname.nachname@der-feinschmecker.de
Verlagsmitarbeiter:
vorname.nachname@jalag.de
Internet: www.feinschmecker.de

Herausgeberin: Madeleine Jakits

Chefredakteurin: Deborah Middelhoff
Stv. Chefredakteurin: Gabriele Heins
Head of Creation: Kolja Kahle
Creative Director: Stefanie Raschke
Reise & Gastronomie: Deborah Middelhoff (Leitung), Sabine Michaelis, Julius Schneider
Wein & Küche, Lebensart: Gabriele Heins (Leitung), Verena Kassubek, Katharina Matheis, Kersten Wetenkamp (stv.)
Textredaktion: Karin Szpott
Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Ltg), Helgard Below (stv.)
Layout: Katharina Holtmann, Tanja Schmidt, Sophia Caner, Dana Hofmann (fr.), Mareike Tonollo (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 Pioch, 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

Vermarktung:
Jahreszeiten Verlag GmbH,
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg,
Tel. 040-27 17-0, www.jalag.de
Geschäftsführung Sales und Content Solutions:
Arne Bergmann (verantwortlich für Anzeigen)
Brand Manager: Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-23 38
Anzeigenstruktur:
Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-2436
Marketing Consultant:
Alexander Grzegorzewski

Ihre Ansprechpartner vor Ort:
Region Nord: Jörg Slama,
Tel. +49-40-22859 2992,
joerg.slama@jalag.de
Region West/Mitte: Michael Thiemann,
Tel. +49-40-22859 2996,
michael.thiemann@jalag.de
Region Südwest: Marco Janssen,
Tel. +49-40-22859 2997,
marco.janssen@jalag.de
Region Süd: Jonas Binder,
Tel. +49-40-22859 2993,
jonas.binder@jalag.de
Repräsentanzen Ausland:
Belgien, Niederlande & Luxemburg:
Mediawire International,
Tel. +31-651-48 01 08,
info@mediawire.nl
Frankreich & Monaco: Media Embassy International,
Tel. +33-6 03 92 09 15,
pierre-Andre.OBE@media-embassy.fr,
Großbritannien & Irland: Mercury Publicity,
Tel. +44-7798-665-395,
stefanie@mercury-publicity.com
Italien: Media & Service International Srl,
Tel. +39-02-48 00 61 93,
info@it-mediaservice.com
Österreich: Michael Thiemann,
Tel. +49-40-228 59 29 96,
michael.thiemann@jalag.de
Schweiz & Liechtenstein: Goldbach Publishing AG,
Tel. +41-44-248 40 25, simone.trachsler@goldbach.com
Skandinavien: International Media Sales,
Tel. +47-92 22 06 50, fgisdahl@mediasales.no
Spanien & Portugal: The International Media House,
Tel. +34-91-702 34 84, administracion@theinternationalmediahouse.com

Abonnement-Vertrieb und Abonnenten-Betreuung:
Abo-Service JAHRESZEITEN VERLAG,
Postfach 10 40 40, 20027 Hamburg
Tel. 040-236 704 000; E-Mail: kundenservice@jalag.de
www.shop.jalag.de/der-feinschmecker.
Der Jahresabonnementspreis für 12 Hefte beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 178,80 inkl. MwSt., für die Schweiz sfr 330,00, für Österreich € 190,80 inkl. Versandkosten.
Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 89,40, in Österreich € 95,40, in der Schweiz CHF 165,00.
Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.
Der Feinschmecker (USPS no 13945) is published monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306.
Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205.
Postmaster: Send address changes to Der Feinschmecker, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo. NY 14205-0155,
E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835
Einzelheftbestellungen:
leserservice-jalag@dpv.de,
Tel. Info-Service +49 (0)40/27 17-11 10,
Preis pro Heft: € 13,90 (inkl. MwSt.). Versand D/A/CH: € 2 pro Sendung, Versand in andere Länder: Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.
Vertrieb: DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG, Meßberg 1, 20086 Hamburg
Bildagentur Image Professionals GmbH
Tumblingerstr. 32, 80337 München
www.imageprofessionals.com

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

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

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

JAHRESZEITEN VERLAG

EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

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



GESCHMACKSSACHEN

PARMESANLEID

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

TEXT **ALEXANDER OETKER**

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

ODER DER DESSERTWAGEN, den sie im „Le

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

WENN ICH BEFREUNDETEN ITALIENERN von dieser deutschen Unsitte erzähle, kriegen sie Stielaugen. Aber irgendwie ist es eben der Inbegriff des samstäglichen Lu-

„Geschmackssachen: Parmesanleid“, Heft 9/2023

Herr Oetker spricht mir aus dem Herzen! Als ich mir vor Jahren in einem Hamburger Szenelokal an Silvester mit so einem käsegeschwenkten Matsch eine heftige Infektion zuzog, meide ich Lokale mit diesem Mist! Leider ist diese Unart mittlerweile auch in allen Szene-Italienern der Deutschschweiz anzutreffen! Und leider sind einige Laibe durch den Gotthard ins Tessin und teilweise auch nach Norditalien zurückgerollt!

MICHAEL TREIBER

„Bretagne“, Heft 8/2023

Lieblingslokal

Es hat uns sehr gefreut, dass eines unserer Lieblingsrestaurants, das „An Atoll“, erwähnt wurde. Neugierig hatte uns (etwa 2014 muss das gewesen sein) gemacht, dass dort abends laute Rockmusik erklang und der Wirt Nicolas, nur mit Badehose bekleidet, aus der Küche schoss, ins Meer sprang und danach tropfnass in die Küche ging, um die nächsten Hummer zu kochen. Auch wir genossen die schmackhaften, sehr einfach zubereiteten Hummer und kamen schnell mit Nicolas ins Gespräch. Diese Verbindung hat sich über die Jahre vertieft. Die dort servierten Hummer mit Pommes frites sind einfach lecker, aber ich habe Angst, dass im nächsten Sommer FEINSCHMECKER lesende Gourmets mit falschen Erwartungen dorthin gehen. Die Küche dort hat nichts mit Gourmetküche zu tun, es gibt nur zwei Sorten Hauswein, und auch der Umgang miteinander ist ziemlich rustikal. Nichts wäre für Einheimische und alte Gäste wie uns schlimmer, als wenn sich das „An Atoll“ durch neue Gäste in Richtung austauschbarer „Fine Dining“-Atmosphäre verändern würde …

INGO KERSBAUM

„48 Stunden in Stockholm“, Heft 9/2023

Zu wenig Lokales

Als jahrzehntelange Abonnenten lesen wir meist als Erstes mit Neugierde und Vergnügen die Rubrik „Unterwegs“. Wir lieben Kurztrips in sehenswerte Städte und haben an dieser Stelle schon die besten Tipps erhalten. Die Empfehlungen für Stockholm sind jedoch enttäuschend. Der Gourmet-Entdecker in uns möchte nicht als Erstes zum Lunch italienisches Essen genießen, dafür muss man nicht nach Schweden reisen. Stattdessen wäre doch eine hervorragende Lunch-Empfehlung die Östermalms Saluhall und ganz konkret ein Besuch von „Lisa Elmqvist“ gewesen: Smörrebröd, Fisch, von Lachs bis Auster, delikat und marktfrisch, dazu ein Glas Champagner, was will man mehr, um einen ersten Einblick in die regionalen Spezialitäten zu bekommen, anstatt diese wunderbare Markthalle nur zu streifen? Gleiches gilt für die Empfehlung der japanischen Gastro-Bar. Kann ich besuchen, wenn ich Stockholm schon kenne, aber wo bleibt die traditionelle Küche? Bei „Ulla Winbladh“ kann man abends in einem anheimelnden Ambiente sehr gut skandinavisch essen, die Weinkarte führt sogar ausgezeichnete portugiesische Weine, wer möchte, kann hier Köttbullar in Ruhe genießen, statt das bekannteste Gericht Schwedens kurz vor dem Heimflug „noch mitzunehmen“. Es würde uns freuen, wenn künftig erst einmal über „Musts“ berichtet wird. Platz für Exoten im Ausland findet sich ja immer in den Einzelrezensionen der gleichen Rubrik.

MONIKA UND GERHARD JOCHNER

„Geschmackssachen“, Heft 10/2023

Wasser im Restaurant

Es ist schon erstaunlich, wie viele Gäste immer noch klaglos über die Mineralwasserpreise in Restaurants hinwegsehen. Da werden mittlerweile Preise aufgerufen, die stark an Abzocke erinnern. Keine Seltenheit, dass mehr als 1000 % Aufschlag genommen werden – für eine Ware, die so gut wie keine Zuwendung benötigt. Oft muss man es sich sogar noch selbst nachschenken. Noch heftiger sind die Kalkulationen bei Tafelwasser. Aufbereitetes Leitungswasser (0,2 Cent/Liter) wird mit Kohlensäure versetzt und dann für viele Euros angeboten. Es gibt zwar immer öfter Wasserpauschalen, aber wir sind noch weit weg von Restaurants in südlichen Ländern. Dort gibt es oft für kleines Geld Wasser, oder es wird gleich kostenlos an den Tisch gestellt.

OLAF MINET



DIE MAGNUM

2019 Poggio Valente, Fattoria Le Pupille, Toskana. Dieser reinsortige Sangiovese ist ein geschmacksintensiver Spitzenwein von Winzerin Elisabetta Geppetti mit viel Würze, Frucht und lang anhaltendem Finish. Zum Wohl, Olaf Minet!

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

FOTO: MICHAEL BERNHARDI

1497

entdeckte der portugiesische Seefahrer Vasco da Gama Ceylon-Zimt auf der Insel Ceylon.





18

Meter hoch kann der Echte Zimtbaum (Cinnamomum verum) wachsen.

ZIMT

Hätten Sie es gewusst?

4. OKTOBER

ist in Schweden der Tag der Zimtschnecke.



5,27

Quadratmeter groß war der größte Zimtstern der Welt, den der deutsche TV-Koch Mirko Reeh 2006 gebacken hat.



4000

Jahre alt ist die Verwendung von Zimt als Gewürz. Seither wird er in China, Indien und Ägypten eingesetzt.



2

Gramm pro Tag sollte man von Cassia-Zimt höchstens zu sich nehmen. Viele reagieren empfindlich auf das enthaltene Cumarin.



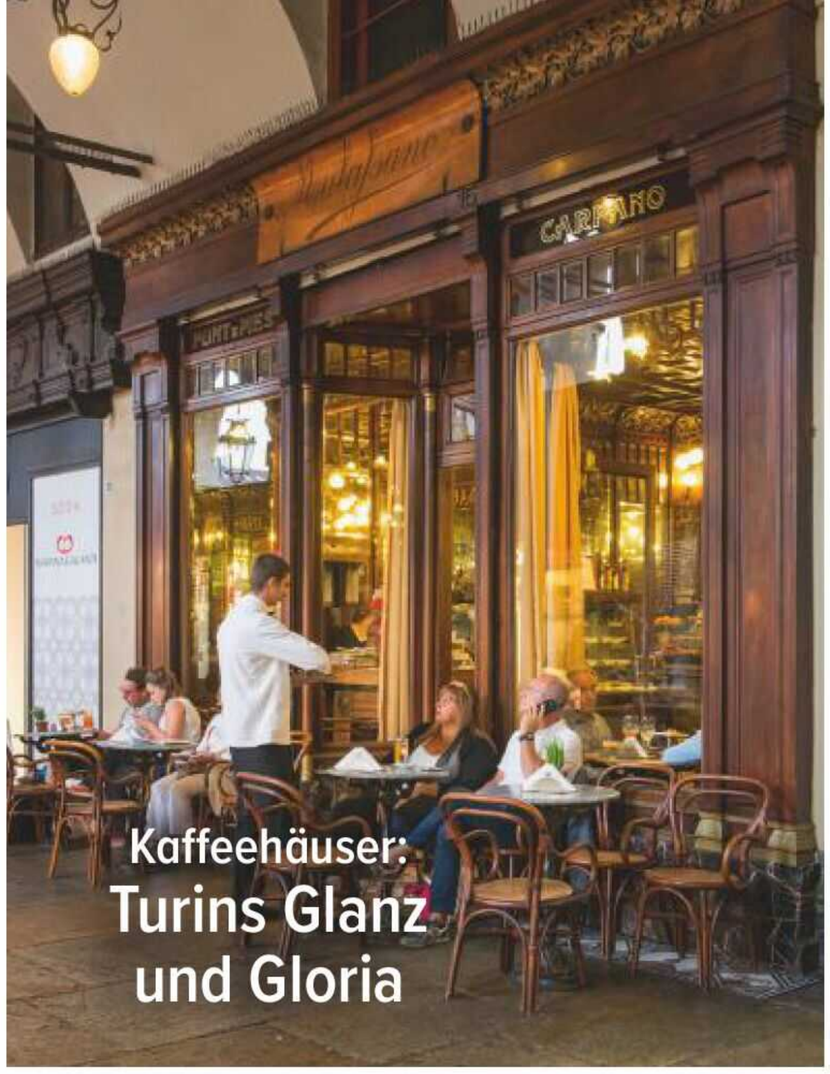
FOTOS: KI/ MIDJOURNEY

Einer, der HÖRZU zu Hause hat

GIOVANNI ZARRELLA
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

Eine Marke der **FUNKE** Mediengruppe









DER NÄCHSTE FEINSCHMECKER ERSCHEINT AM 24. NOVEMBER 2023

DER FEINSCHMECKER
Special by Cornelia Poletto

REISEN

GENUSSZIELE FÜR DAS GANZE JAHR: Reiseempfehlungen für jede Jahreszeit – von neuen Wiener Boutiquehotels im Winter über Franciacorta im Frühjahr und Tipps für die Inseln Capri, Sylt und Irland im Sommer bis zu Südtirol im Herbst

ESSEN

KÖCHIN DES MONATS: Cornelia Poletto kocht ein Menü in fünf Gängen – in jedem spielt ein besonderes Produkt die Hauptrolle. **PASTA IN PERFEKTION:** Die Nudelklassiker Italiens, mit neuem Pfiff aufgetischt

TRINKEN

WEINPROBE: Riesling oder Burgunder? Die Pfälzer Erfolgswinzerin Tina Pfaffmann hat für Cornelia Poletto mal einiges vorbereitet. **KAFFEE-PALÄSTE:** Nirgendwo genießt man Kaffee so luxuriös wie in den Turiner Kaffeehäusern

LEBENSART

KÜCHENKLASSIKER: Von der Porzellankanne bis zur Zitruspresse: Auf diese Lieblingsstücke schwört Cornelia Poletto. **KERAMIK:** Die Mailänderin Silvia Makita begeistert mit ihrem einzigartig schönen Geschirr



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

FOTOS: MELANIE DREYSSE, FLORIAN JAENICKE, THOMAS NEUMANN

Lust auf ein Festtagsessen
ohne Aufwand?
Jetzt scannen und
deutschlandweit bestellen.

Weihnachts-Festtagsessen leicht gemacht:

Feinschmecker-Genuss in einer Box

Ein köstliches Festmahl ohne stundenlanges Kochen? Klingt wie ein Weihnachtswunder, ist es aber nicht!

DER FEINSCHMECKER und getvoila haben sich dieses Jahr zusammengeschlossen, um ein köstliches Weihnachtsmenü in Spitzenqualität an die Festtagstische in ganz Deutschland zu bringen. Die Box für 4 Personen enthält eine knusprige Weihnachtsgans mit allen Beilagen, die bei einem klassischen Festmahl nicht fehlen dürfen. Zu Hause müssen Sie nur noch auspacken, aufwärmen und anrichten – es sind keine Kochkünste erforderlich.

Mit der Genuss-Expertise von DER FEINSCHMECKER und dem Gourmet-Home-Delivery-Anbieter getvoila, bekannt für seine Genussboxen vieler Starköche und Sternerestaurants, ist ein limitiertes Festmenü für Genießer entstanden. Erleben Sie jetzt das Weihnachts-Festtagsessen für Gourmets bei sich zu Hause und freuen Sie sich auf entspannte und genussvolle Feiertage.

DER FEINSCHMECKER × getvoila

getvoila.com/feinschmecker

Foto: Götz Wrage

Mehr Inspiration
@reiskontor.de

ORYZA
seit 1976

Erlebe Reis!



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**



Erhältlich in vielen Supermärkten

FAVORIT

Die schönen Dinge, kuratiert



87 Ideen, die Glanz in Ihr Leben bringen

EDITION 3 – GENUSS


Elegance is an attitude
JENNIFER LAWRENCE



MINI
DOLCEVITA

LONGINES



www.vancleefarpels.com

Van Cleef & Arpels

HAUTE PARFUMERIE

COLLECTION EXTRAORDINAIRE

GRAND

·FERRIS · RAFAULI·

Hästens Grand Vividus

VIVIDUS

Schauen Sie sich den Film auf Hastens.com an

Hästens
since 1852



Schmuck, Genuss und Uhrmacherei: Diese Ausgabe ist eine Einladung an Sie, sich Zeit für sich zu nehmen.

In dieser Jahreszeit liegt stets eine gewisse Magie in der Luft – es ist eine Zeit der Reflektion, der Wärme und die beste Gelegenheit, sich an Dingen zu erfreuen, die über die reine Funktionalität hinausgehen. In dieser Ausgabe stellen wir besondere Geschenkideen vor und werfen vor allem einen Blick auf die Neuheiten der Uhren- und Schmuckbranche, wo Innovation auf Tradition trifft und jedes Stück eine eigene Geschichte erzählt.

Die Uhrenindustrie, die sich ständig weiterentwickelt, hat in diesem Jahr vor allem Zeitmesser vorgestellt, welche die Grenzen zwischen Handwerk und Kunst verschwimmen lassen. „Allein vom Uhrmacheraspekt betrachtet ist jede Uhr ein Kunstwerk“, fasste Longines-CEO Matthias Breschan das Zusammenwachsen der beiden Welten treffend zusammen. Welche Designs das sind, erfahren Sie ab Seite 48. Auch die Schmuckwelt hat eine Metamorphose durchgemacht. Es geht nicht nur darum, schönen Schmuck zu tragen, sondern immer mehr darum, eine authentische Geschichte zu erzählen. Etwa wie die Marke Pomellato, die beim Launch der neuen Kollektion eine gemeinnützige Idee umsetzte: die Renovierung eines berühmten Bauwerks in Venedig (S. 40). Betrachten Sie die folgenden Seiten als Einladung, sich Zeit für die Dinge zu nehmen, die Spaß machen. Vielleicht sind das in den kommenden Wochen Champagner oder die ausgefeiltesten Spirituosen (S. 26) – oder es ist das legendärste Club Sandwich, das man standesgemäß in einem Hotelzimmer genießen sollte (S. 30). Viel Freude und Inspiration wünschen wir Ihnen.

Gloria von Bronewski

Unser Favorit

Die Favoriten der Redaktion in dieser Ausgabe haben wir mit einer kleinen, feinen Raute gekennzeichnet.

Foto: Stefan Alfons

Mondial

Opulence, newly interpreted

SieMatic

www.siematic.com

IMPRESSUM

JAHRESZEITEN VERLAG

Jahreszeiten Verlag GmbH
Harvestehuder Weg 42
20149 Hamburg

GESCHÄFTSFÜHRUNG
Thomas Ganske, Sebastian Ganske,
Arne Bergmann, Peter Rensmann

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

DRUCK UND BINDUNG
Walstead Central Europe
Walstead Kraków SP. z o. o.
ul. Obrońców Modlina 11
30-733 Kraków, Polen

© 2023
Jahreszeiten Verlag GmbH, Hamburg
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fernsehen, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Für eventuelle Fehler übernimmt der Verlag keine Haftung.

VERANTWORTLICH
Gloria von Bronewski
(Chefredaktion, v.i.S.d.P.)

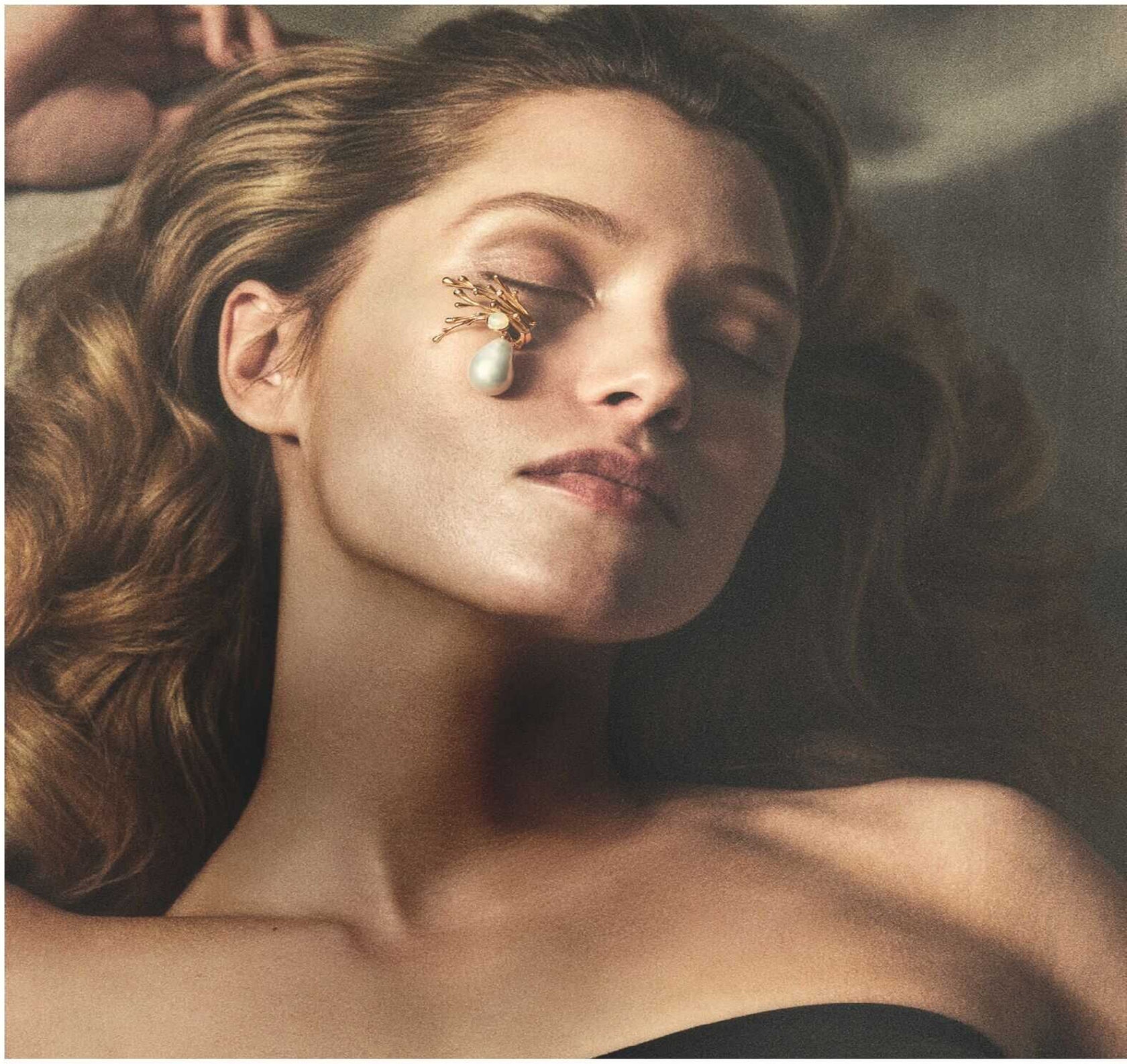
GESCHÄFTSFÜHRUNG SALES & CONTENT SOLUTIONS
Arne Bergmann
(verantwortlich für Anzeigen)

CREATIVE CONSULTANT
Tim Gutke

PUBLISHING DIRECTOR
Dagmar Hansen

SENIOR BRAND MANAGER
Henning Meyer

ANZEIGENSTRUKTUR
Corinna Plambeck-Rose



Unser Cover zeigt ein Objekt aus der aktuellen Kollektion von Ole Lynggaard. Lesen Sie das Interview mit Søren Lynggaard und Lilian von Trapp ab Seite 18.

PRODUKTION
UND ART DIREKTION
Haladin & Weber
Corporate Publishing GmbH

REDAKTION
Silvia Ihring, Silke Roth,
Mira Wiesinger, Anna Walter,
Tina Totic, Laura Glynn,
Brigitte Jurczyk, Nico Bandl

RETUSCHE
Christian Branscheidt

TEXTCHEFIN
Kerstin Vo

LEKTORAT
Michaela Mundt

Foto: Ole Lynggaard









So einzigartig wie Sie.

Ob Humidor oder Uhrenbeweger, bei Döttling ist jedes Tischobjekt eine individuelle Auftragsarbeit. Entdecken Sie puren Luxus gepaart mit Ihrer ganz eigenen Persönlichkeit.

Doettling.com

DÖTTLING

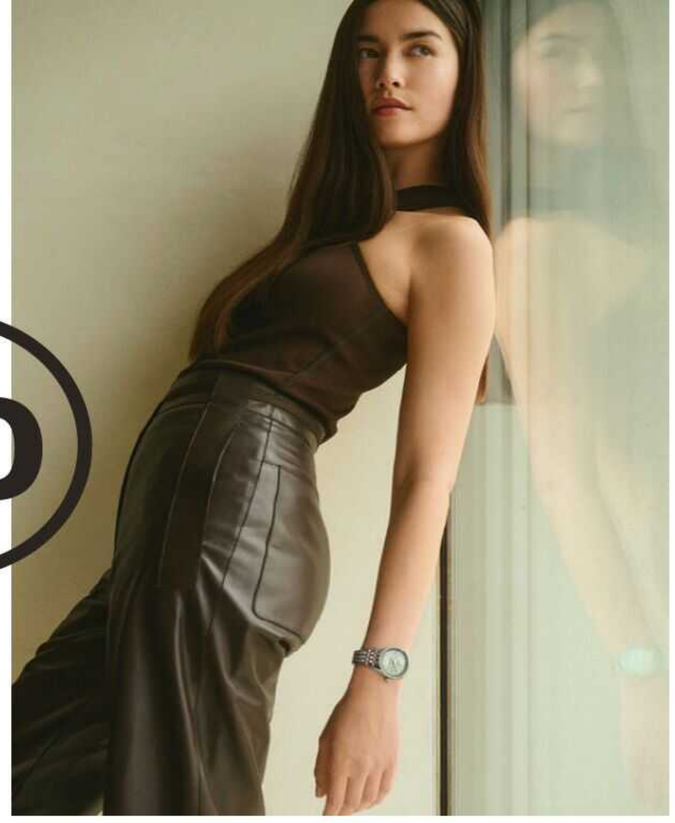
FINEST GERMAN HANDCRAFT
SINCE 1919



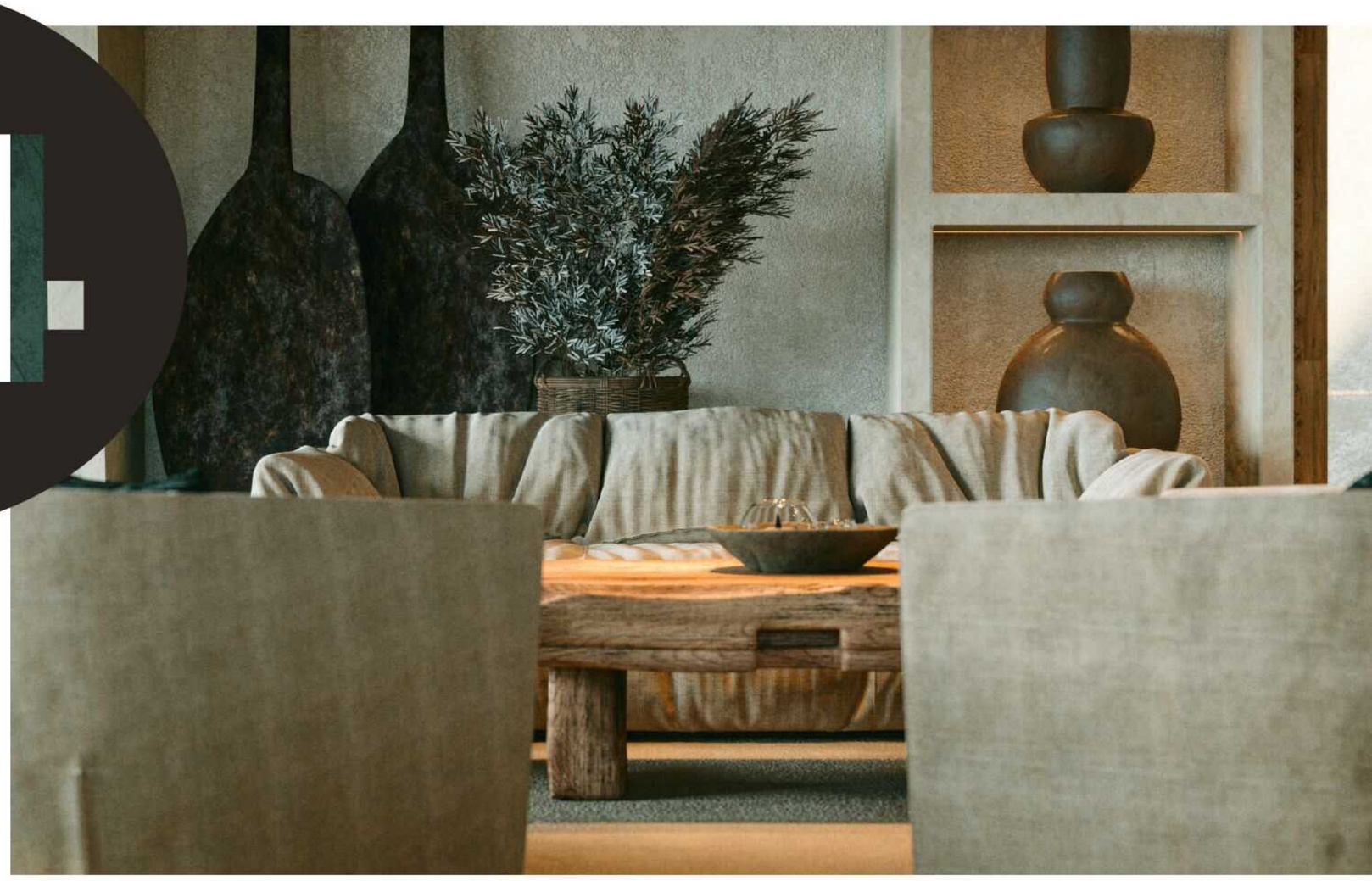








INHALT



08 EDITORIAL
Gloria von Bronewski

10 IMPRESSUM

14 LISTICLE DER GUTEN VORSÄTZE
15 Ideen, die Ihr Leben verbessern

18 DAS DOPPELINTERVIEW
Søren Lynggard und Lilian von Trapp

22 DRESSCODES
Die Grenzen der Freiheit

24 IN FEIERLAUNE
Die gelungene Silvesterparty

26 ANSTOSS AUF DAS NEUE JAHR
Champagner- und Spirituosenguide

30 BETTGESCHICHTEN
Ein Plädoyer für den Roomservice

33 HOTEL FAVORIT
Das Hotel Oswald

34 RETOX DETOX
Von Bar zu Spa und umgekehrt

36 ALLE JAHRE WIEDER
Weihnachtsmärkte

38 IHRE FAVORITEN
Ideen für Sie

40 LEUCHTEND SCHÖN
Mit Pomellato in Venedig

42 SEINE FAVORITEN
Ideen für ihn

44 AUTO FAVORIT
Ein Roadtrip mit den DS 7

46 HERRENUHREN
Innovationen

48 IN BESTEN HÄNDEN
Pre-Owned Watches

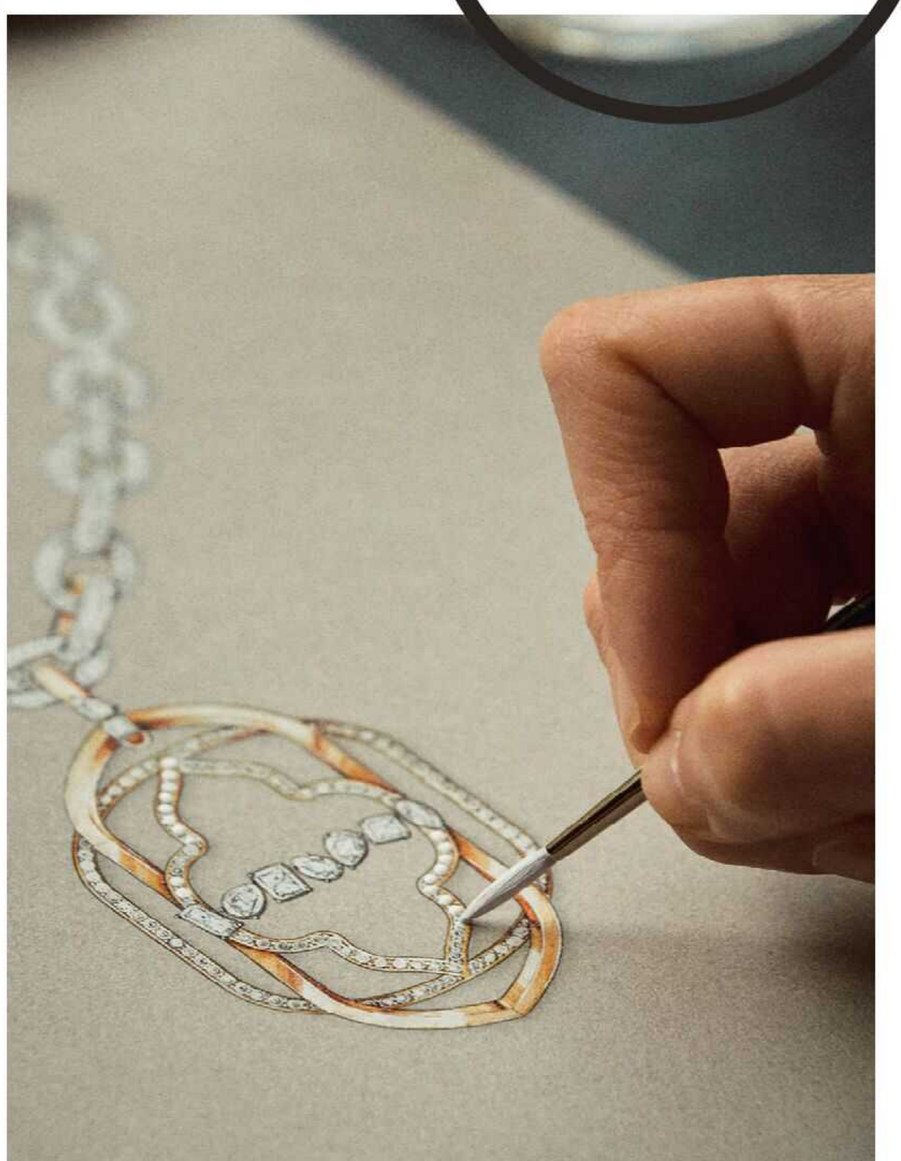
50 DAMENUHREN
Klassiker

52 DÜFTE
Gourmand-Parfums

54 IMMER DER NASE NACH
Ein Interview mit Diptyque

56 BEAUTY FAVORIT
Das Hyaluronic Super Serum

58 FRAGEBOGEN
Antje de Vries



Napali

Headquarter: Alexander-Bretz-Straße 2 D-55457 Gensingen bretz.de
Flagships: Berlin Dortmund Dresden Düsseldorf Frankfurt Hamburg Köln Leipzig München Nürnberg Stuttgart Budapest Paris Wien

Bretz

GENUSS

Gesünder essen, früher aufstehen: Autorin Silke Roth nennt 15 Helfer, vom Zero-Waste-Kochbuch bis zum stilvollen Retreat, mit denen man 2024 seine Ziele entspannt erreicht.

1

KLEINE AUSZEITEN

In der Michelberger Farm, einem Biosphärenreservat im Spreewald, laden die gemütlichen Zimmer zum Erholen ein. In der dazugehörigen Design-Scheune wird serviert, was im Waldgarten angebaut wird. michelberger.farm





3

2. VIEL TRINKEN: Perfekt hydriert zu sein, das macht der Wassersprudler von Aarke in Yves-Klein-Blau recht einfach. Aus Edelstahl, mit 1 Liter-Glasflasche, 210 Euro.

3. WENIGER STRESS ... mehr Strass! Wir empfehlen, mit schimmerndem Eyeshadow von Art Deco schon in der Vorweihnachtszeit anzufangen. Aus der „Dress up in silver & gold“-Kollektion: Beauty Box Trio, limitiert, 11 Euro.

4. FRÜH AUFSTEHEN

Die Akkuleuchte „Salt“ bringt Sonnenaufgangsstimmung in die dunkle Jahreszeit. Von Grau, 399 Euro.





5. GESÜNDER KOCHEN – und weniger wegwerfen. Max La Mannas Kochbuch „You Can Cook This!“ gibt es jetzt auf Deutsch vom Dorling Kindersley Verlag, 25 Euro.



6. ABENTEUER WAGEN ... beginnt mit dem richtigen Schuhwerk. Outdoor-Sneaker „Pepper-Sev“ aus Wildleder mit warmem Futter, Knebelverschlüssen und dicker Gummilaufsohle für mehr Traktion. Von Suicoke, 290 Euro.

7. NEUES ENTDECKEN – zum Beispiel in Transsylvanien den luxuriösen Zufluchtsort „Macta“, umgeben von den Karpaten und mitten in unberührter Natur. matcahotel.com





8. RUHIGER WERDEN ... die Formel dafür: ein gutes Buch und eine Decke zum Einkuscheln. „Allan“ im Patchwork-Design ist handgenäht aus Reststoffen. Von A.P.C und Saca, 140 x 160 m, 590 Euro.



9. MUSEUMSKUNDE: Spannend für die ganze Familie ist das neue „Young V&A“ im Osten Londons. Hier werden Kinder und Eltern spielend auf das KI-Zeitalter vorbereitet. vam.ac.uk

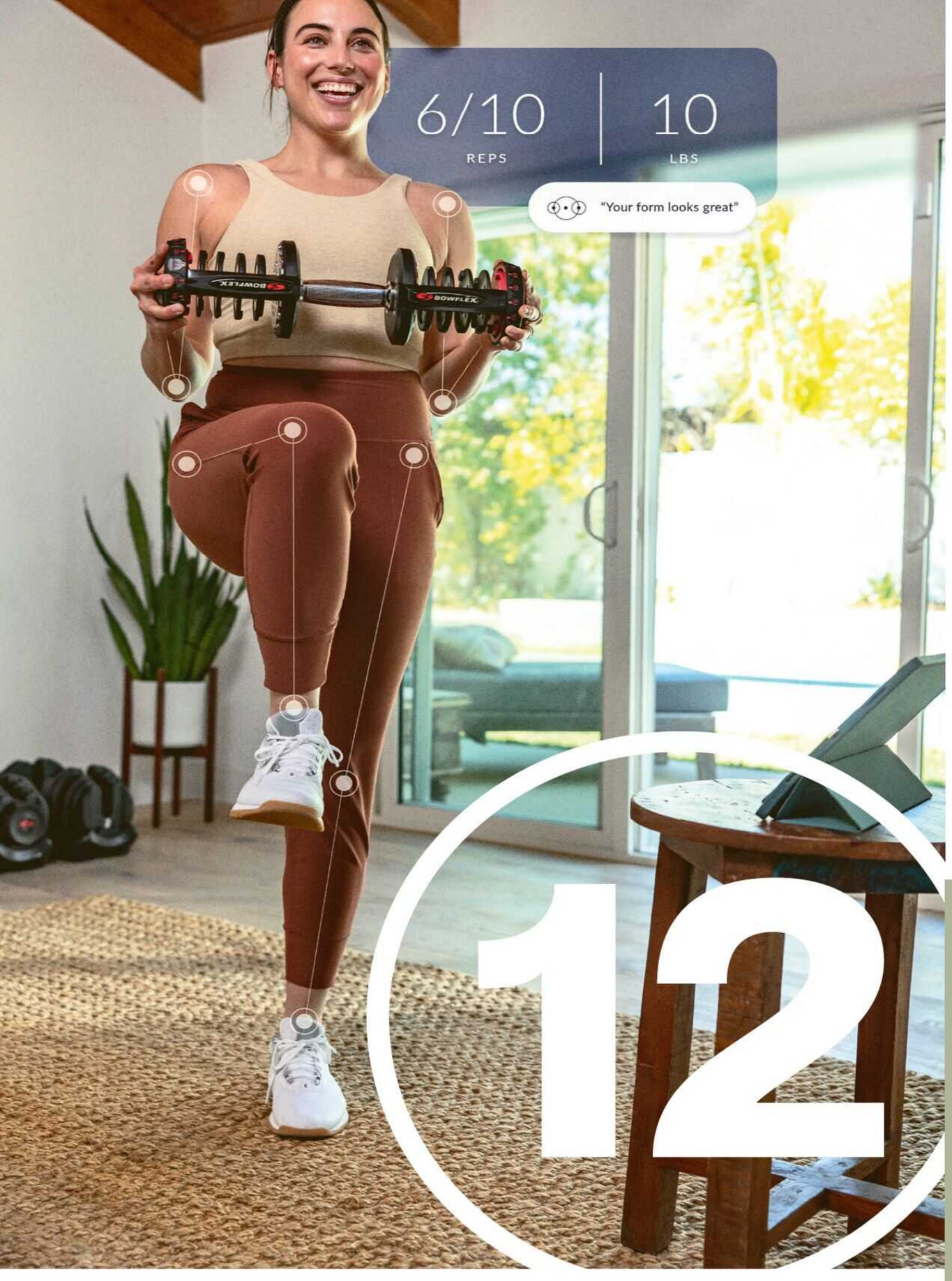




10. WENIGER IST MEHR! Handlich, wasserdicht und mit Platz für die wesentlichen Dinge des Alltags: Crossbody-Bag „Texel“ von Rains, 95 Euro.

11. INVESTITIONEN WAGEN und täglich tragen: Charm-Armband „Mikado“ aus massivem 18-Karat-Roségold und mit Edelsteinen in Kegelform. Von Tamara Comolli, 8.000 Euro.

Fotos: Tobias König, Lizzie Mayson, PR (13)



12. EFFEKTIV SPORTELN

Die App JRNY korrigiert mit Motion Tracking, jrny.com.





13. FLEXIBEL SEIN: Wie der dehnbare Goldschmuck mit Flex'it-Technologie von Fope aus Italien. Ring aus Weißgold mit schwarzen Diamanten, 2.410 Euro, Manschettenknöpfe aus Weißgold, 2.990 Euro.



14. SELFCARE ÜBEN: Home-Spa-Atmosphäre verbreitet das Unisex-Körperöl „Bregenzerwald" von Susanne Kaufmann und Byredo, 100ml, 90 Euro.

15. NUR MUT! Modische Wagnis fängt mit Farben an. Die Taschen von Mulberry x Paul Smith verbinden Colour Blocking mit britischer Klasse, 540 Euro.

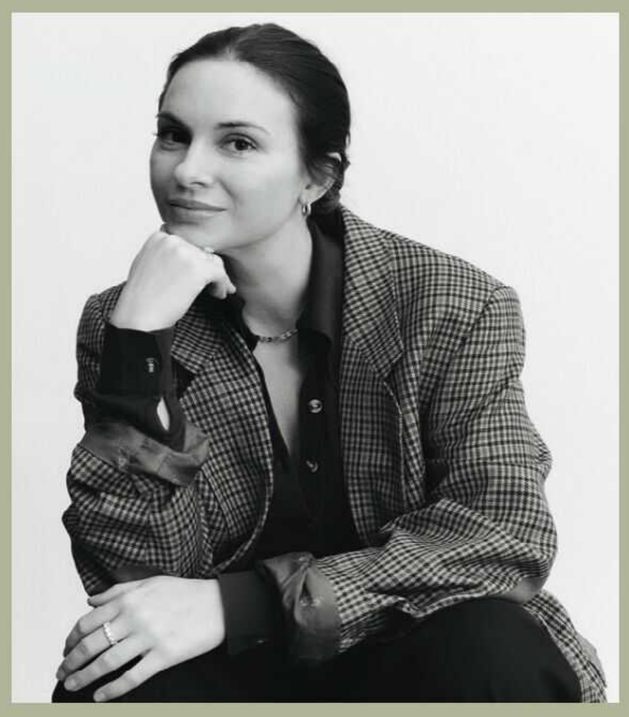
Auffällig unauffällig: die zeitlosen Schmuckstücke der Schmuckdesignerin Lilian von Trapp.



ES IST NICHT ALLES HOLD WAS GLÄNZT

Mehr als schön: Autorin Mira Wiesinger sprach mit Søren Lynggaard, CEO des dänischen Schmuck-Traditionshauses Ole Lynggaard, und mit Lilian von Trapp, Gründerin des gleichnamigen Berliner Labels, über eine Branche im Wandel.

Schmuck muss heute vieles können: Gut aussehen natürlich, qualitativ hochwertig sein, zu unterschiedlichen Anlässen und Altersgruppen passen und ethisch integer sein. Er muss das gewisse Etwas mitbringen, sodass er die Persönlichkeit der Trägerin unterstreichen und bestenfalls ein geschätztes Familienerbstück werden kann. Konsumenten stellen zunehmend Fragen zu den Materialien und deren Herkunft. Und die Schmuckbranche bewegt sich. Jedoch – da sind sich Lilian von Trapp und Søren Lynggaard einig – noch nicht genug. Ein Gespräch über den Willen, die Dinge anders zu handhaben und edlen Schmuck zu fertigen, der auf mehr als nur einer Ebene wertvoll ist.



ÜBER LILIAN VON TRAPP

Die ehemalige Juristin wuchs in Berlin auf, wo sie 2017 ihr gleichnamiges Schmucklabel gründete – mit einem Fokus auf ethisches Bewusstsein und Nachhaltigkeit. Ihre Stücke bestehen zu 100 Prozent aus recycelten Materialien und werden in Deutschland gefertigt.

FAVORIT: Wie wichtig sind Unabhängigkeit und Werte, um eine authentische Marke auf- oder auszubauen?

Lynggaard: Sehr wichtig. Mal treffen wir als Familienunternehmen Entscheidungen, die aus finanzieller Sicht nicht klug erscheinen. Wenn meine Schwester Charlotte, unsere Kreativdirektorin, etwas wirklich Besonderes machen möchte, wie ein mehrere hundert Arbeitsstunden verschlingendes Diadem für eine Ausstellung, dann vertraue ich ihrem Instinkt und weiß, dass es sich für unsere Marke langfristig lohnen wird. Wir müssen keinen Aktionären Rechenschaft ablegen, keine kurzfristigen Entscheidungen treffen und keine rasche Gewinnmaximierung anstreben.

von Trapp: Das empfinde ich auch so. Wer heute Werte wie kompromisslose Qualität, Förderung der Handwerkskunst und das ethische Bewusstsein für die Materialien und den Entstehungsprozess hochhalten will, der kann nicht in die Massenproduktion gehen oder sie ins Ausland verlagern. Stattdessen überschaue ich alle Prozesse selbst. Das geht deshalb, weil mein Schmuck in Berlin und in Pforzheim entworfen und gefertigt wird.

FAVORIT: Herr Lynggaard, was wollten Sie anders machen, als Sie 2003 mit Ihrer Schwester das Familienunternehmen übernahmen?

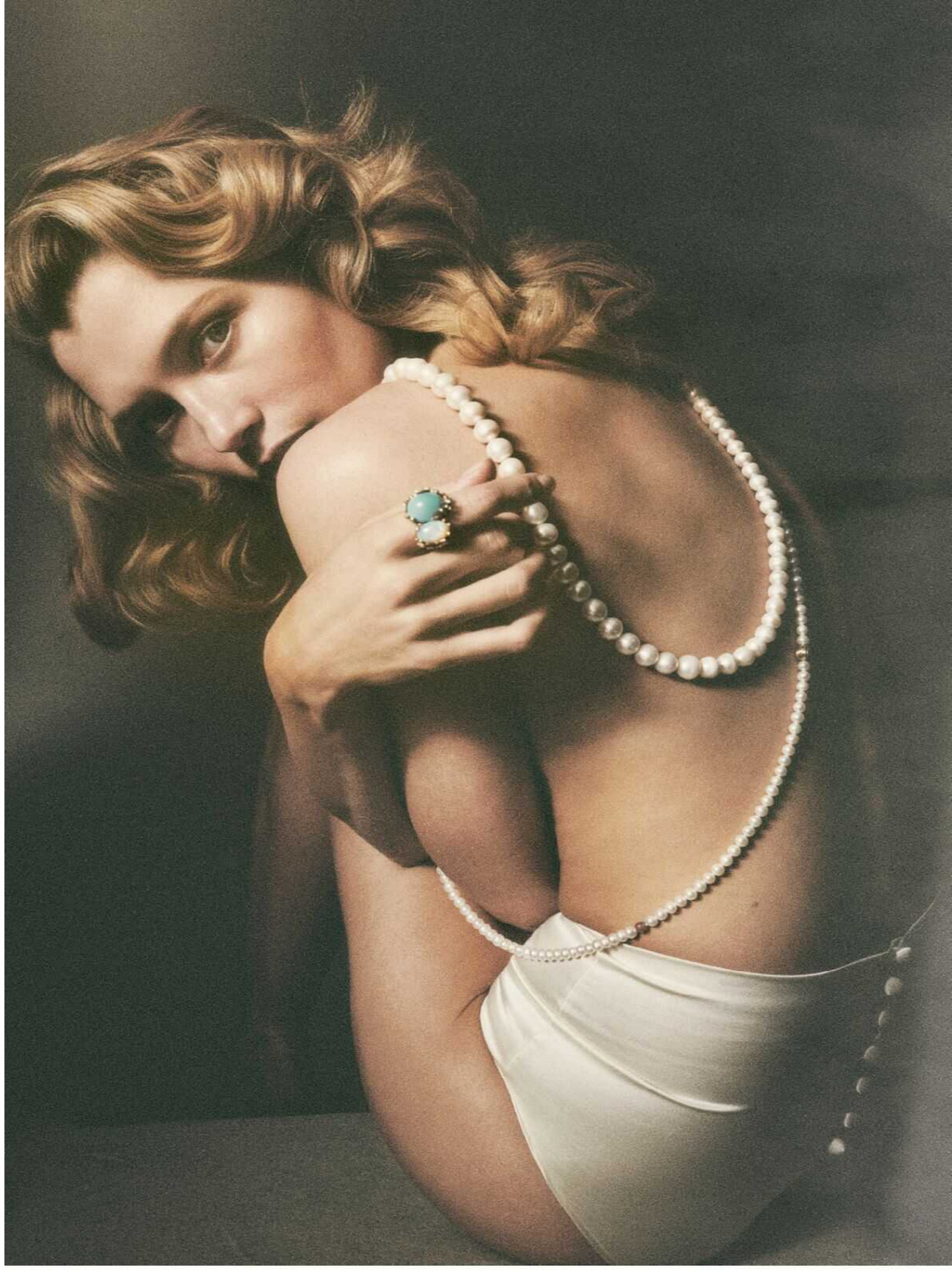
Lynggaard: Wir wollten keine Generalüberholung, denn wir sind stolz auf unsere Geschichte. Auch wenn sich Logo, Stores und unsere Corporate Identity mittlerweile optisch sehr verändert haben, so führen wir immer noch dasselbe Geschäft mit derselben Firmenkultur – und natürlich die Vision unseres Vaters – fort.

FAVORIT: Frau von Trapp, Sie haben im Vergleich dazu vor sieben Jahren bei null angefangen. Und doch hat auch Ihre Marke viel mit Familie zu tun.

von Trapp: Das stimmt, zu besonderen Anlässen habe ich schon als Kind Schmuck geschenkt bekommen. So habe ich früh gelernt, dass er Transportmittel für Emotionen und Wertschätzung ist. Als meine Mutter verstarb, die wiederum bereits den Schmuck

„Ein Schmuckstück ohne Geschichte ist einfach nur ein Stück Gold.“

Lilian von Trapp



Edelsteine und Perlen umgibt ein besonderer Zauber. Deshalb werden sie in vielen Kollektionen von Ole Lynggaard auch so zelebriert.

meiner beiden Großmütter geerbt hatte, und ihr Schmuck an mich überging, habe ich begonnen, mich mit der endlichen Ressource Gold und dem Recycling von Edelmetallen und Steinen auseinanderzusetzen. So ist meine erste Kollektion entstanden – aus Erbstücken. Auf diese Weise konnte ich die Rohstoffe, aber auch die Werte meiner Mutter weitertragen, der ethisches Bewusstsein gegenüber Mensch und Natur ein großes Anliegen war.

FAVORIT: Wie können Tradition und Innovation voneinander profitieren?

Lynggaard: Der Großteil unserer Produktion befindet sich in unserem Hauptquartier in einem Vorort von Kopenhagen. Das ist ein enormer Vorteil für unsere Innovationsfähigkeit, weil wir Dinge direkt in unseren Werkstätten testen können. Unsere Designer – mein Vater Ole, meine Schwester Charlotte und meine Nichte Sofia – entwerfen unsere Schmuckstücke ganz klassisch anhand von Skizzen und Modellen. Neueste Technologien wie 3-D-Zeichnungen, -Drucker und -Scanner kombinieren wir mit bis zu 4.000 Jahre alten Handwerkstechniken. Am Ende wird aber jedes Schmuckstück ganz traditionell von Hand gefertigt.

von Trapp: Bei uns ist die Verbindung von Tradition und Innovation ganz deutlich, da wir althergebrachtes Handwerk fördern. Anderseits arbeiten wir innovativ durch unsere 3-D-Designs, die im Entstehungsprozess heute sehr wichtig sind. Fortschrittlich ist jedoch auch unser modernes, funktionales Design, aus dem Langlebigkeit entsteht.

FAVORIT: Inwieweit schützen Sie mit Ihren Unternehmen auch ein Kulturgut Ihrer Heimat?

von Trapp: Mir ist es besonders wichtig, zu kommunizieren, dass es möglich ist, zu hundert Prozent in Deutschland zu produzieren. Und dass das auch zu einem fairen Preis funktioniert. Wir haben in Berlin eine kleine Goldschmiede aufgebaut, in der wir künftig auch Lehrlinge ausbilden. Ich möchte durch meine Marke das Handwerk und junge Menschen fördern können. Und das mitten in der Großstadt – das ist eine Seltenheit geworden.

Lynggaard: Beim Schmuckhandwerk handelt es sich um ein globales Erbe. Überall auf der Welt gibt es begnadete Goldschmiede. Aber natürlich tun wir unseren Teil, um dieses Erbe zu schützen. Wir bilden immer vier Lehrlinge parallel aus, sodass nach der vierjährigen Ausbildungszeit jedes Jahr ein gelernter Handwerker aus unserer Firma hervorgeht. Das mag nach wenig klingen, und doch sind wir damit die größte Ausbildungsstätte für Goldschmiede in Skandinavien. Das liegt nicht am mangelnden Interesse der jungen Menschen, sondern daran, dass es kaum mehr ausbildende Betriebe gibt.

FAVORIT: Wie schafft man es, ein Produkt zu fertigen, das Begehrlichkeit auch über Generationen hinweg weckt?

Lynggaard: Unsere Entwürfe sprechen verschiedene Typen von Frauen an, kommen für eine Tochter, eine Mutter oder eine Großmutter gleichermaßen infrage. Schmuckstücke, die man vor 30 Jahren bei uns gekauft hat, passen immer noch zu unseren aktuellen Designs. Wir verlieren niemals unseren roten Faden.

von Trapp: Ich denke, das Schmuckstück muss zunächst einmal von höchster Qualität sein, damit es die Generationen überhaupt überdauern kann. Außerdem muss aber natürlich auch das Design zeit- und alterslos sein, damit es begehrenswert bleibt.

Fotos: Lilian von Trapp (2), Ole Lynggaard (2)

FAVORIT: Die Schmuckbranche ist von Natur aus nachhaltig, da sie Stücke für ein ganzes Leben und länger konzipiert. Wie wichtig ist Ihnen persönlich das Thema?

Lynggaard: Niemand wirft Schmuck weg, weil er die Nase voll davon hat. Man kann ihn immer recyceln. Trotzdem ist die Schmuckbranche kein einfaches Geschäft in Hinblick auf Nachhaltigkeit. Die Materialien kommen schließlich aus dem Bergbau. Wir versuchen deshalb, ausschließlich recyceltes Gold zu verwenden. Aber auch in diesem Bereich gibt es jede Menge „Green Washing". Man sollte also Fragen stellen und nach Lieferanten suchen, denen man vertraut, weil sie die gleiche Ethik und die gleichen Werte haben.

von Trapp: Das sehe ich auch so. Recycling ist auch das Fundament unserer Marke. Gold ist ein tolles Material, man kann es immer wieder verwenden. Dabei sollte man aber trotzdem die Umwelt im Blick behalten, denn auch beim Recycling entsteht natürlich CO_2. Daher wollen wir Produkte erschaffen, die aufgrund ihres langlebigen Designs überdauern.

FAVORIT: Auch ein Textil kann aus edlem Stoff gefertigt sein, wieso verbinden wir aber vor allem mit Edelmetallen und -steinen besondere Wertigkeit?

von Trapp: Es liegt an der Endlichkeit und der Seltenheit dieser Ressourcen. Die Haare einer Kaschmirziege wachsen jedes Jahr nach, Edelmetalle und -steine tun das nicht. Dass Gold und Edelsteine einen langen Weg über Milliarden Jahre hinter sich gebracht haben, ist etwas Außergewöhnliches und Geheimnisvolles.

Lynggaard: Es ist schwierig, einen Mantel in etwas anderes zu verwandeln. Gold hingegen lässt sich einschmelzen und man kann daraus neue schöne Dinge kreieren. Dasselbe gilt für Edelsteine, die man neu fassen lassen kann.

FAVORIT: Wie sehr beeinflusst die Geschichte rund um die Marke den Entstehungsprozess von Produkten?

Lynggaard: Ganz enorm, denn jedes Schmuckstück will etwas ausdrücken, ein Gefühl erzeugen oder Erinnerungen bewahren. Es gibt also immer eine tiefere Bedeutung, die über den Wert der Materialien hinausgeht. Unser großer Vorteil ist es, dass wir eine eigene Geschichte haben: Es ist die Geschichte eines Mannes mit großen Ambitionen, fantastischen Fähigkeiten und einem Auge für Design, der sich in seine Muse, unsere Mutter verliebte. Unsere Geschichte ist Teil unserer DNA und wird daher auch immer Teil unseres Schmucks sein.

von Trapp: Das Erzählen von Geschichten ist wichtig, um eine Verbindung zu etwas Materiellem zu schaffen, sodass Emotion und Bedeutung entstehen. Ein Schmuckstück ohne Geschichte ist einfach nur ein Stück Gold.

FAVORIT: Wie wird sich Ihrer Meinung nach die Schmuckindustrie in der Zukunft entwickeln?

Lynggaard: Menschen werden immer Schmuck wollen. Im Moment gibt es allerdings eine massive Überproduktion von billig gefertigten Produkten. Ich hoffe, dass die Menschen in allen Branchen erkennen werden, dass wir zu einem umweltfreundlicheren Verhalten zurückkehren müssen. Ich denke, dass Schmuck außerdem immer persönlicher werden wird.

von Trapp: Wir sollten mehr Zeit in die Suche nach besonderen Schmuckstücken investieren und mehr Geduld aufbringen, sodass ein Schmuckstück nach individuellen Wünschen angefertigt werden kann. „On demand" zu produzieren, ist viel umweltfreundlicher. Ich wünsche mir außerdem, dass Ethik in der Welt des Schmucks zur Normalität wird.

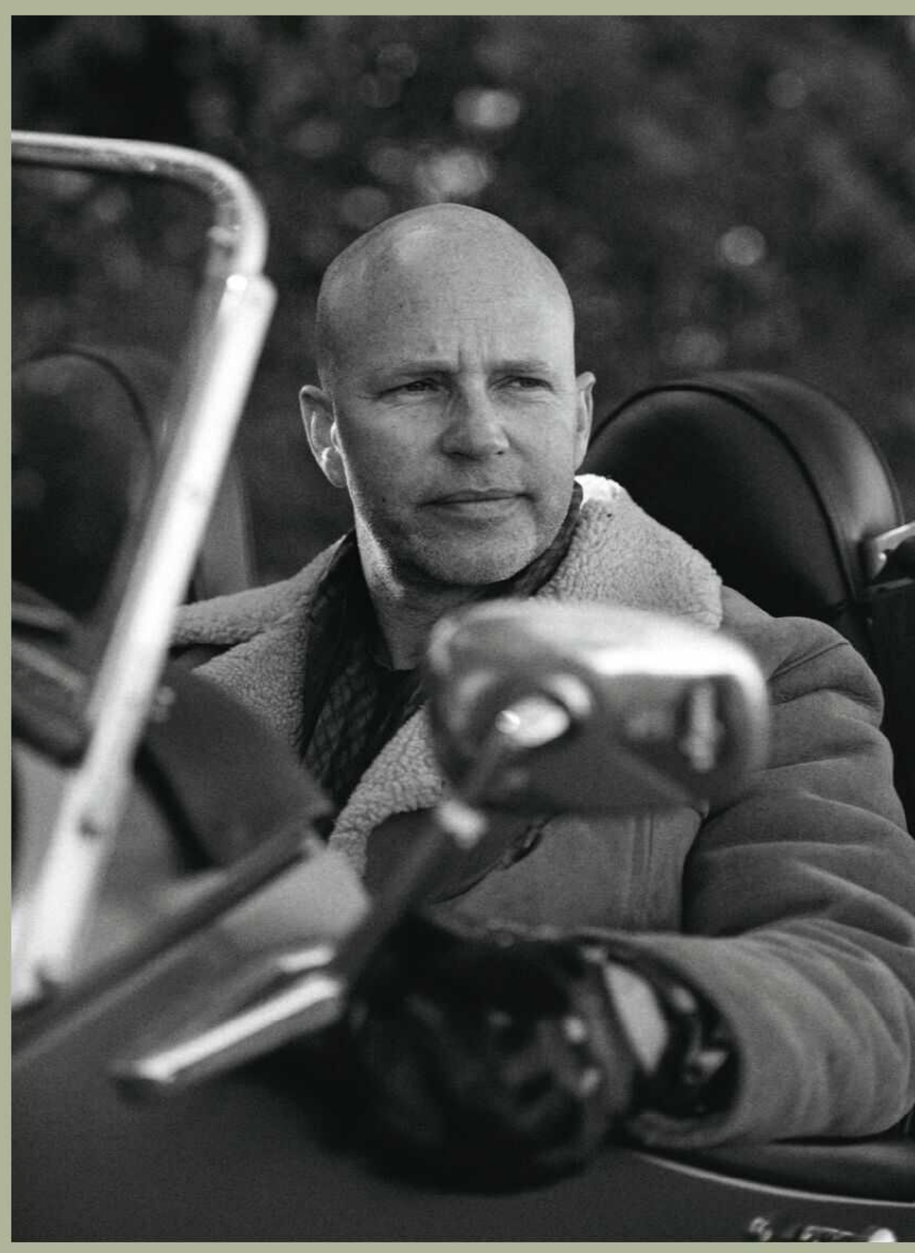
FAVORIT: Wo geht die Reise Ihrer Marke hin?

von Trapp: Meine Designs passen perfekt zum Trend, dass auch Männer sich wieder zunehmend für Schmuck interessieren. Daher werde ich auch in Zukunft meine Kollektionen weiter in eine Unisex-Richtung entwickeln. Außerdem faszinieren mich Farbedelsteine und Perlen. Bisher lag mein Fokus auf Diamanten und Smaragden, aber es gibt auch andere Farbedelsteine, die nachhaltig gewonnen werden können, etwa Saphire.

Lynggaard: Sie können dieselbe Qualität und dasselbe handwerkliche Können erwarten, aber auch Innovationen und Überraschungen, die sich immer mit den bestehenden Stücken kombinieren lassen werden. Wir machen auch in Zukunft Schmuck, der vor allem das eine will: getragen werden.

ÜBER SØREN LYNGGAARD

Gemeinsam mit seiner Schwester, der Designerin Charlotte Lynggaard, ist Søren Lynggaard seit seiner Kindheit Teil des Familienunternehmens. 2003 wurde er Geschäftsführer und baut seither die Firma zur globalen Luxusmarke aus.



DIE GRENZEN DER FREIHEIT

In der Mode ist inzwischen fast alles erlaubt. Dabei kann man in Dresscodes durchaus etwas Positives sehen, findet Autorin Silvia Ihring: eine Einladung, das Beste aus sich zu machen.



Die geltende High-Heel-Pflicht auf dem roten Teppich der Filmfestspiele in Cannes ignoriert Jennifer Lawrence und trägt stattdessen Flip-Flops unter ihrer Robe von Dior.

Regeln sind nicht immer dazu da, gebrochen zu werden. Aber sie individuell zu interpretieren, wird ja wohl erlaubt sein. Zum Beispiel … 1968: In einem Smoking von Yves Saint Laurent steht Nan Kempner vor den Türen des noblen Restaurants „La Côte Basque“ in Manhattan. Die wohlhabende New Yorkerin ist bekannt für ihren extravaganten Look und ihre enge Freundschaft zu dem französischen Couturier, der gerade den ersten Smoking für Frauen lanciert hat. So viel Avantgarde ist den Betreibern des Lokals allerdings etwas zu viel: Frauen in Hosen, bedauert der Maître d’hôtel, kann man leider nicht hereinlassen. Kein Problem für Kempner! Sie zieht ihre Smokinghose aus und spaziert im Blazer, plötzlich zum Minikleid umfunktioniert, zu ihrem Tisch. Kempner lässt sich vom Dresscode nicht verunsichern, sondern inspirieren. Sie versteht den Sinn und Unsinn hinter dem System, garantiert und Respekt vor einem Etablissement fordert, Menschen aber gleichzeitig in konventionelle Rollenmuster drängt und Individualismus unterdrückt. An diesem mangelt es heute definitiv nicht: In vielen Ländern kann theoretisch jeder anziehen, was sie oder er möchte, und meistens ist es sogar egal, wo man sich befindet. Milliardäre absolvieren ihre Meetings in Hoodies, Hollywood-Stars wie die Schauspielerin Frances McDormand nehmen Oscars in Birkenstocks entgegen, und Rapper Kanye West läuft inzwischen am liebsten ohne Schuhe durch die Welt.

Vor allem das Bedürfnis nach mehr Komfort und neue Lebensgewohnheiten, herbeigeführt durch die Corona-Pandemie, haben in den vergangenen Jahren dazu geführt, dass modische Förmlichkeit nur noch in seltenen Fällen gefordert wird. Und wenn das geschieht, reagieren die meisten mit Ungläubigkeit: Wie bitte, auf den Filmfestspielen in Cannes dürfen Frauen wirklich nur High Heels tragen?

2017: Und was ist bitte so schlimm daran, wenn jemand in Leggings ins Flugzeug steigen will? Diese zugegeben berechtigte Frage muss die Fluglinie United Airlines beantworten, als sie zwei Mädchen in Leggings das Boarding verweigert.

Fotos: Evan Agostini / Invision / AP, picture alliance, Stephane Cardinale – Corbis / Kontributor, Getty Images



Ein Mann, der weiß, wie man einen Dresscode gelungen umsetzt: Roger Federer im Smoking auf dem Weg zu Met Ball.

Statt auf Athleisure setzen Modelabels wieder auf Tailoring und Eleganz.

Dresscodes gibt es seit Jahrtausenden, sie stehen für Hierarchien und prägen Gesellschaften. Oft auf nicht besonders positive Weise, denn sie verstärken Vorurteile und Stereotypen. Gleichzeitig können Dresscodes Orientierung geben, die in manchen Situationen immer noch willkommen ist. Geht man zum Beispiel nicht entspannter auf eine Party, wenn man weiß, welcher modische Auftritt von einem erwartet wird? Ist es nicht angebracht, einem besonderen Anlass oder der Großzügigkeit des Gastgebers Respekt zu zollen, indem man sich dem Dresscode entsprechend anzieht?

In Zeiten maximaler Freiheit und allseits umarmter Lässigkeit sind die Momente im Leben, in denen man seine Garderobe nach gewissen Vorgaben richten muss, selten geworden. So mancher hätte gerne mehr davon. Oder wie soll man sonst die Tatsache interpretieren, dass nach der Pandemie die Nachfrage nach Anzügen, Partykleidern und extravaganten Schuhen so stark gestiegen ist? Modelabels haben längst reagiert: Sie setzen in ihren Kollektionen wieder verstärkt auf Tailoring und zeitlos-elegante Entwürfe, während Sneakers, Leggings und „Athleisure“ allgemein kaum mehr auf dem Laufsteg zu sehen sind.

Wahr ist aber auch: Auf Komfort und Freiheit im Alltag möchte niemand mehr verzichten. Doch die Lust darauf, sich für festliche Anlässe einen angemessenen Look zu überlegen, das Styling zu durchdenken und bis zum Ohrring jedes Detail durchzuplanen, ist größer denn je. Ein Dresscode wie „Black Tie“, „Cocktail“ oder „Business Formal“ sollte deshalb nicht mehr als nervige Einschränkung verstanden werden, sondern vielmehr als Einladung, für einen besonderen Abend das Beste aus sich zu machen. Eine Party kann von Pailletten, Seidenkleidern, Einstecktüchern oder Smokings schließlich nur profitieren; spätestens dann, wenn sie vorbei ist und Fotos daran erinnern, wie gut alle ausgesehen haben.

DIE GELUNGENE SILVESTER PARTY

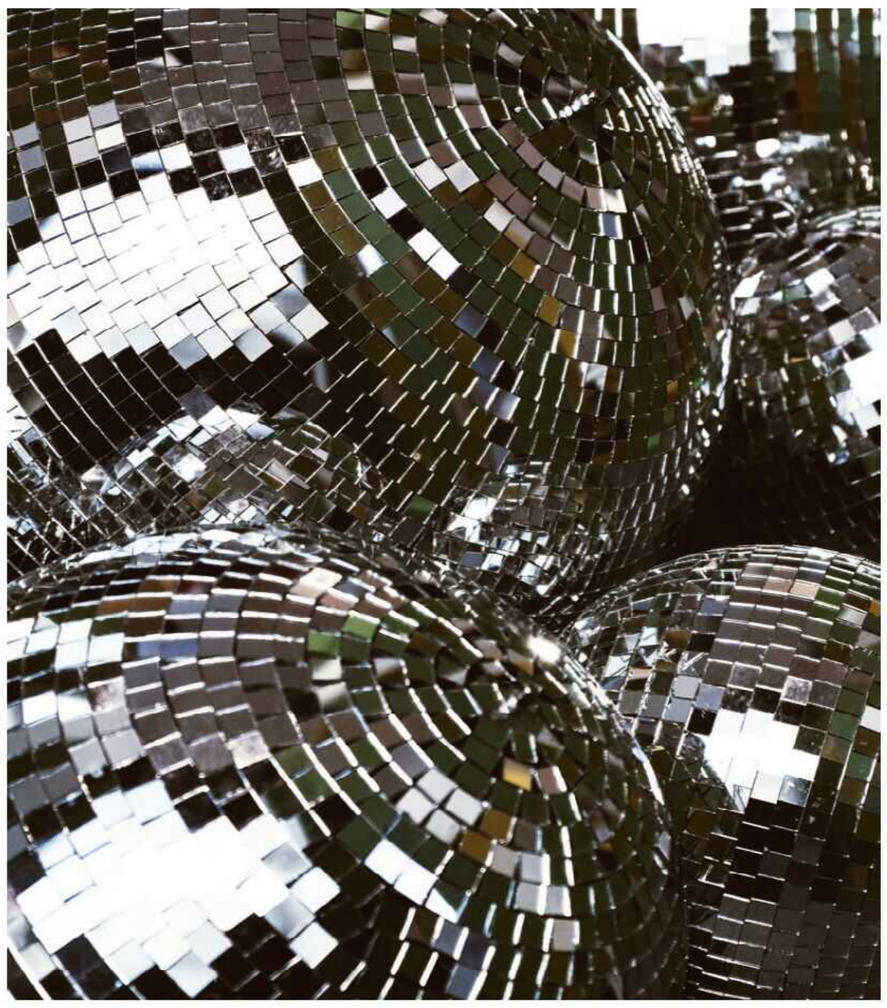
Das Datum steht. Sie wollen feiern. Redakteurin Brigitte Jurczyk verrät sechs Schritte, die Ihnen die Planung erleichtern. So wird die Silvesterparty zu einem berauschenden Erlebnis.

SCHRITT I: WISSEN WO

Platz genug für eine ordentliche Tafelrunde? Oder darf Silvester diesmal etwas größer ausfallen? Wenn die eigene Wohnung dafür raummäßig nicht reicht, sollten Sie sich rechtzeitig auf die Suche nach einer geeigneten Location machen: Wie wäre es mit einem Ferienhaus in den Bergen oder an der See, das Sie mit Freunden und Familie teilen und dort mit ihnen gleich ins neue Jahr starten können?

SCHRITT II: EINLADUNGEN VERSCHICKEN

Steht die Gästeliste, sollten Sie sich an die Einladungen machen. Wieder im Trend: Von Hand geschriebene Karten, das sollten Ihre Freunde Ihnen wert sein. Und warten Sie nicht zu lange. Die Einladung darf gerne schon Anfang Dezember im Briefkasten der Gäste landen. Geben Sie auch ein Datum vor, bis wann die Rückmeldung erfolgt sein soll.



SCHRITT III: DAS ESSEN PLANEN

Kochen Sie ein Drei-Gänge-Menü? Engagieren Sie einen Caterer? Gibt es Fondue oder Raclette oder soll es nur Baguette und eine Käseplatte sein? Wichtig: Unverträglichkeiten am besten vorher bei den Gästen abfragen, sonst startet der eine oder die andere mit leerem Magen ins Neue Jahr. Und mit welchen Getränken wollen Sie das alte Jahr verabschieden und aufs Neue anstoßen? Auch das muss rechtzeitig geplant werden. Obligatorisch: Schaumwein um Mitternacht! Im Schnitt trinken Gäste in den ersten ein bis zwei Stunden ein bis zwei Gläser Sekt, Prosecco, Champagner und Co. Zum Feuerwerk dann nochmal ein bis zwei Gläser. Eine 0,75 Liter-Flasche ergibt übrigens sechs Gläser. Und: Auch alkoholfreie Varianten überzeugen mittlerweile sehr.

SCHRITT IV: UND WAS ZIEHE ICH AN?

Legerer Rahmen, hoch festlich oder Mottoparty – jedes Jahr dieselbe Frage: Was ziehe ich an? Wenn Sie sich schon entschieden haben: Probieren Sie Kleid, Hose oder Sakko rechtzeitig an. Gerade bei Stücken, die selten getragen werden, ist manchmal die Überraschung groß: Sie passen einfach nicht mehr. Was immer passt, vor allem zu Silvester: Schmuck! Nicht nur bei den Damen.



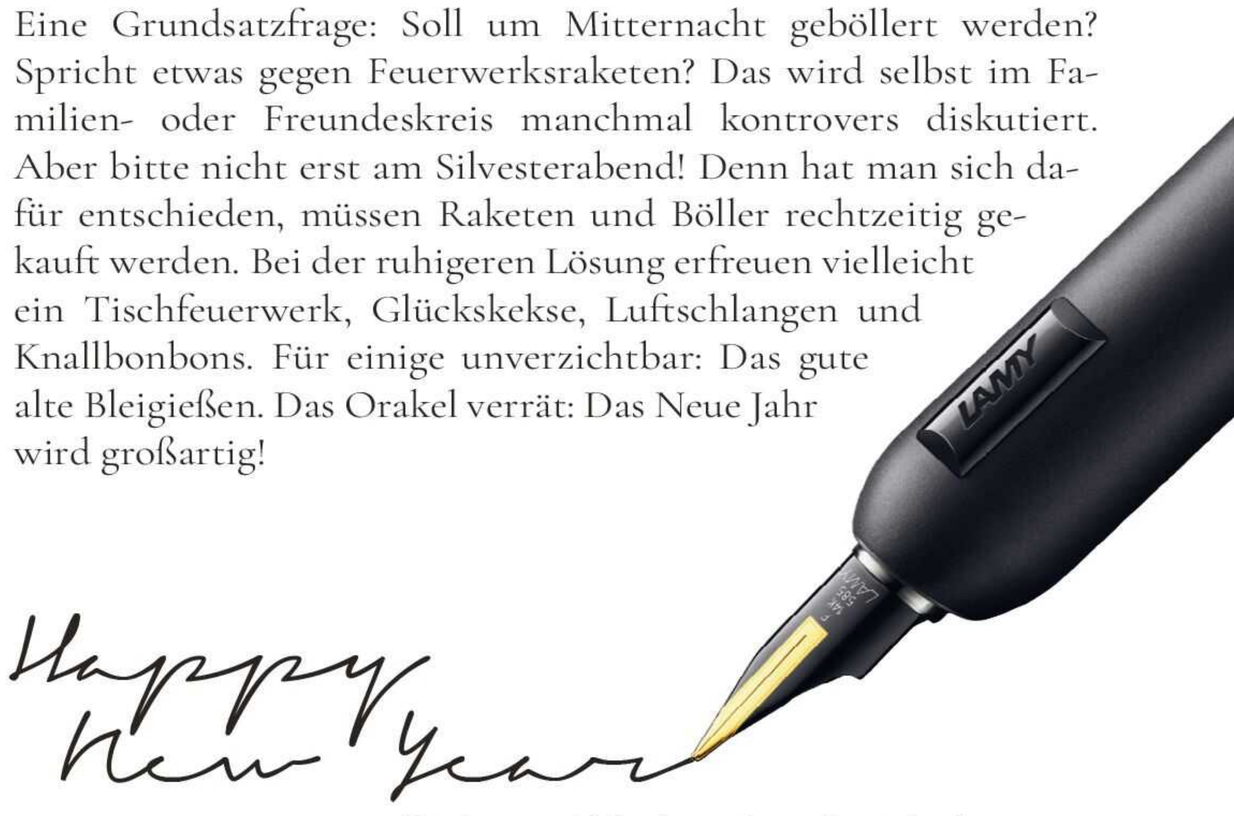
Darf es ein bisschen mehr sein? An Silvester unbedingt! Unisex-Schmuck von Maria Black.

SCHRITT V: FÜR STIMMUNG SORGEN

Überlegen Sie, welche Musik für diesen besonderen Abend passend ist. Ruhige Hintergrundmusik oder Disco-Beats? Legen Sie am bestem vorher eine Playlist an. Manche Gäste möchten vielleicht tanzen. Dann sollten Sie für eine freie Fläche im Raum sorgen. Und denken Sie daran: Bei einer Mottoparty sollte auch die Musik passen. Für Stimmung können auch Spiele sorgen. Zum Beispiel „Pot Pourri" – hier kochen die Mitspieler mit Zutatenkarten und imaginären Töpfen um die Wette. In „80 Days" startet die Runde zu einem Wettrennen um die Welt. In „Dorfromantik" bauen die Spieler kooperativ eine idyllische Landschaft auf.

SCHRITT VI: FEUERWERK ODER NICHT?

Eine Grundsatzfrage: Soll um Mitternacht geböllert werden? Spricht etwas gegen Feuerwerksraketen? Das wird selbst im Familien- oder Freundeskreis manchmal kontrovers diskutiert. Aber bitte nicht erst am Silvesterabend! Denn hat man sich dafür entschieden, müssen Raketen und Böller rechtzeitig gekauft werden. Bei der ruhigeren Lösung erfreuen vielleicht ein Tischfeuerwerk, Glückskekse, Luftschlangen und Knallbonbons. Für einige unverzichtbar: Das gute alte Bleigießen. Das Orakel verrät: Das Neue Jahr wird großartig!



Da kommt Vorfreude schon beim Schreiben der Einladungskarten auf! In dem „dialog cc" von Lamy sorgt ein cleverer Drehmechanismus dafür, dass sich die 14 Karat-Goldfeder ein- und ausfahren lässt.

Fotos: PR (2), Unsplash (2)



1



1. QUASI HIMMLISCH

Es sind besondere Fässer, in denen der Jack Daniel's „Single Barrel Select" lagert, sogenannte „Angel's Roost". Dort reift der Whiskey intensiver als sonst. Das macht sein Aroma weich und gleichzeitig komplex, mit einem Mix aus Vanille und Eiche. 0,7 Liter, 39 Euro.

ANSTOSS AUF DAS NEUE JAHR

Große Feste verlangen nach besonderen Drinks. Unsere Auswahl von Champagner bis Whiskey lässt keine Wünsche offen.

2

2. FLÜSSIGES GOLD

Nicht weniger als 131 verschiedene Weine aus zwölf unterschiedlichen Jahrgängen kreieren diesen Ausnahme-Champagner. Seine hellgoldene Farbe und die feine Perlage lassen seine Aromen von reifen Zitrusfrüchten aufblühen. Krug „Grand Cuvée", 0,75 Liter, ca. 240 Euro.

3



3. NUR DAS BESTE

Mit einem Schluck von diesem Champagner beginnt das Jahr erstklassig: Der „Grand Siècle par Laurent-Perrier Iteration 26" erfreut mit Aromen von kandierter Zitrone, Clementine und frischen Haselnussnoten. Hier treffen besondere Jahrgänge auf acht Grand Crus. Laurent-Perrier, 0,75 Liter, ca. 230 Euro.



5

5. ERFOLGSREZEPT

Für die Silvesterparty: 50 ml „Big Kahuna"-Gin, 23 ml Limettensaft, 20 ml Zuckersirup und 10 bis 15 Blätter Minze mixen. Fertig ist der Big Kahuna Smash, der uns zum Jahresbeginn mit exotischen Ananas- und Minzaromen geschmacklich nach Hawaii beamt. Perola Gin, 0,7 Liter, ca. 33 Euro.

4



4. REIFE LEISTUNG

Der „Mezan Chiriqui" ist ein klassischer Rum auf Melasse-Basis, der mit einer erfrischenden Pfeffernote und einem Bouquet von Steinobst, Gewürzen, Vanille und Kokosnuss überrascht. Am besten pur genießen! Mezan Rum, 0,7 Liter, ca. 37 Euro.

Fotos: PR

Fissler

#fürdaswaszählt

Made in Germany · Since 1845

Zum Jubiläum kann man sich ruhig mal in Schale werfen.

Entdecken Sie die limitierte Vitavit® und Vitaquick®
Schnellkochtopf Jubiläumsedition.



70 Jahre
Schnellkochen

DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT

Exklusiv und nur bei uns im Shop:



Blue Velvet Violet Gin.
Ikonischer Farbwandler. Als wäre ein Tiefblau als Farbe nicht schon genug, verwandelt sich dieses in ein betörendes Violett, sobald der PH-Wert verändert wird – also im Mix mit Zitronensaft und/oder Tonic.

Art. Nr.: 1386212
(42,79 Euro/Liter). 0,7 l, 40 % Vol.
29,95 €



Sardellensauce „Colatura di Alici di Cetara“.
Die von den Fischern aus dem Dorf Cetara vor der Küste gefangenen Sardellen werden in Bottichen aus Kastanienholz gereift und fermentiert. Ihr Saft würzt Pastagerichte und sughi.

Art. Nr.: 1302957
(316,00 Euro/Liter). 250 ml, limitierte Edition.
Statt nur 79,00 €

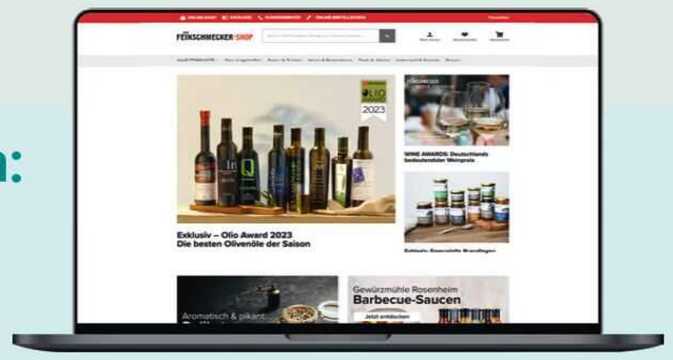


FEINSCHMECKER Eierlikör.
Zusammen mit dem Spitzen-Brenner Matthias Sievert hat „Der Feinschmecker“ eine streng limitierte Eierlikör-Edition 2022 abgefüllt.

Art. Nr.: 1377698
(114,26) Euro/Liter). 350 ml, Eigelb, Rohrzucker, Kirschbrand, 22 % Vol.
Statt 44,90 € nur 39,99 €

Jetzt einfach und schnell online bestellen:
www.der-feinschmecker-shop.de

NEU: Der schnellste Weg zu Ihrer Bestellung! Mit diesem QR-Code können Sie ganz bequem und schnell online bestellen.





SPAGHETTI – Die besten, die es gibt!

Gli Spaghetti dei Martelli.

Diese Spaghetti haben die klassische Stärke von 2,5 mm Durchmesser – zusammen mit der raueren Oberfläche ist das ideal, um Sauce jeglicher Art aufzunehmen. Die Familie Martelli gehören zu den letzten handwerklichen Erzeugern von Spaghetti. Bei ihnen werden die Nudeln geformt, abgeschnitten, zum langsamen Trocknen aufgehängt und von Hand verpackt. Für uns die besten Spaghetti, die es gibt!

Art. Nr.: 1438360

(12,95 Euro / kg). 1000 g.

12,95 €

20 € Gutschein* sichern

Und so geht's:

1. Bestellen Sie für mindestens 60 € auf **www.der-feinschmecker-shop.de**

2. Gutscheincode* eintragen **FE20FAV**

*Gutschein nur gültig ab 60 € Mindestbestellwert bis 31.12.2023. Nicht gültig für preisgebundene Bücher.



„La Touche Caviar" – Kaviar Touch.

Das berühmte i-Tüpfelchen. Diese spannende Neuheit ist das Ergebnis eines langen Trocknungsprozesses, der die Aromen besonders konzentriert. Der Kaviar wird zu kleinen handlichen Nuggets gepresst, die sich perfekt mit der mitgelieferten Reibe verarbeiten lassen; mit einem Nugget können Sie bis zu vier Gerichte würzen. Der „Kaviar-Touch" verleiht all Ihren Gerichten eine kraftvolle jodierte Note; er ist zudem leichter zu kombinieren als klassischer Kaviar und weniger anspruchsvoll in der Handhabung. Der „Hauch von Kaviar" passt perfekt zu frischer Pasta, Fisch oder Risotto mit Meeresfrüchten .

Art. Nr.: 1394240

(4944,44 Euro / kg). 4×4,5 g.

89,00 €



Warum schon morgens in überfüllten Cafés sitzen, wenn man sich ein köstliches Frühstück auch ans Bett bringen lassen kann?



BETTGESCHICHTEN

Wer auf Reisen nur in Restaurants isst, statt sich den Zimmerservice zu gönnen, dem entgeht etwas, findet Redakteurin Tina Totic. Über Gourmet-Erlebnisse im Bademantel.

Ich bin in Paris, einer der aufregendsten Städte der Welt. Doch ich werde den Abend im Hotelzimmer verbringen. Es fühlt sich an, als würde ich etwas Verbotenes tun. Draußen wartet schließlich Paris! Mit all seinen schönen, gut gekleideten Menschen, den verwinkelten Straßen und dem Versprechen, dass ich genau jetzt am richtigen Ort bin und nirgendwo sonst sein sollte.
Aber ich möchte ehrlich sein, und die Wahrheit ist: Meine Beine haben mich schon stundenlang durch die Stadt getragen. Die vielen Eindrücke des Tages wirken nach – ich bin gesättigt von Paris. Dafür meldet sich mein physisches Hungergefühl. Ich werfe einen Blick ins Room-Service-Menü und ordere schließlich hausgemachte Krabben-Gyoza und gegrillten Lachs mit Teriyakisauce und Gurkensalat. Das „Madame Rêve" in Paris ist nämlich eines dieser Hotels, die ein ausgezeichnetes In-House-Restaurant haben, aus dem man fast alles aufs Zimmer bestellen kann. Wobei der Begriff „Zimmerservice" nicht ganz angemessen erscheint für das Gourmet-Erlebnis, das heute in Luxus-Hotels geboten wird – zum Beispiel Menüs, die von Sterneköchen zusammengestellt werden. Es heißt nun viel eleganter „In-Room Dining", auch im „Four Seasons" in London. Dort kann man 24 Stunden lang sogar aus sechs verschiedenen Menüs wählen, von pochierten Eiern und veganen Croissants zum Frühstück bis zu Scottish Blue Lobster zum Dinner.
Das „Waldorf Astoria" in New York gilt übrigens als das erste Hotel, das Room Service anbietet: 1893 bestellen die Gäste erstmals Mahlzeiten und Getränke auf ihre Hotelzimmer, was damals unerhört ist und die Hotellerie revolutioniert. Marilyn Monroe lebt dort monatelang in einer Suite im 27. Stock. Was sie wohl bestellt? Ich google „Marilyn Monroe Room Service" und sehe ein Schwarz-Weiß-Foto, auf dem sie einen Bademantel trägt und vor einer silbernen Speiseglocke sitzt. Wahrscheinlich liegt ein Steak auf dem Teller – ihre Leibspeise, wie es heißt. Laut einer Umfrage der Plattform „hotels.com" bestellen normalsterbliche Hotelgäste übrigens am häufigsten Burger, gefolgt von Klassikern der Casual Cuisine wie Pommes Frites und dem legendären Club Sandwich.
Es klopft an meiner Tür: „Room Service!" Das Tablett wird auf dem Tisch abgestellt. Mein Dinnerlook? Ein weißer, flauschiger XL-Bademantel, zu große Hotelslipper und ungekämmte Haare. Ich fühle mich so luxuriös wie selten! Als würde ich mich selbst zum Essen ausführen. Ich denke an all die ikonischen Zimmerservice-Szenen aus den Hollywoodfilmen „Pretty Woman", „Kevin allein in New York" oder Wes Andersons „Hotel Chevalier". Warum war Room Service bisher ein selbst auferlegtes Tabu für mich? Ist das Hotelzimmer schön, ergibt es doch umso mehr Sinn, es auf diese Weise zu zelebrieren. Es ist zwar etwas kostspieliger, aber man spart sich dafür mindestens zwei Pariser Taxifahrten und viel Zeit. Während ich zu Abend esse, blicke ich auf den Eiffelturm, der zur vollen Stunde anfängt zu leuchten. Die Magie von Paris ist kaum auszuhalten, auch in einem Hotelzimmer. Denn selbst hier in meiner Suite habe ich das Gefühl, genau zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu sein. Das leere Tablett stelle ich vor die Tür und hänge meine ausgefüllte Frühstücks-Bestellung für den nächsten Morgen an die Türklinke. Ich freue mich schon jetzt auf das nächste Klopfen.

Der Begriff „Zimmerservice" wird dem Angebot von heute wirklich nicht gerecht.

Der Room-Service-Klassiker: Alles über das Club Sandwich

Erfunden wurde der Klassiker Ende des 19. Jahrhunderts in New York, angeblich von einem Spieler, der nach einer durchzechten Nacht im Herrenclub alles zwischen drei Scheiben Toast stapelte, was die Küche hergab: Huhn, Speck, Salat, Tomaten und Mayonnaise. Am nächsten Abend schwärmte er seinen Freunden von der Kreation vor und es wurde fortan als „Club Sandwich" serviert. So einfach die Grundzutaten auch sind: Der Unterschied zwischen einem guten und einem grandiosen Sandwich liegt in der perfekten Balance zwischen Belag, Brot und Sauce. Und der Beilage: Serviert wird ein echtes Club Sandwich mit Fritten oder Chips. Und wie isst man das üppige Brot stilsicher? Mit beiden Händen und bestenfalls in einem Durchgang, ohne es abzulegen. Vorsicht vor dem Zahnstocher!

Wilkommen im Club: 3 Top-Adressen

FANELLI CAFE, NEW YORK: Hier bekommt man das beste Club Sandwich New Yorks. Das Original mit perfekt geröstetem Brot, Cheddar, knusprigem Bacon und natürlich Pommes als Beilage.

CAFÉ DE FLORE, PARIS: Serviert den Klassiker und zudem eine elegante Variation des Club Sandwiches mit geräuchertem Lachs und Frischkäse.

SKETCH, LONDON: Die experimentellste Variante des Sandwich-Evergreens gibt es hier mit Shrimps, Thai-Mayonnaise, Emmentaler und Serrano-Schinken.

Foto: Unsplash

Das neue Merian!

Premieren-Probeabo sichern.



Jetzt 33% sparen!

Mit kuratierten Mehrwerten und Google Maps-Service

Mehr erleben durch eine größere Themenvielfalt

Mehr Seiten für mehr individuelle Reise-Erlebnisse

3 Ausgaben mit 33% Rabatt für nur 19,80 €

merian.de/testen

(Aktionsnummer: 213 29 66)

HOTEL FAVORIT

AUSGEWÄHLT → → → VON → → → DER → → → REDAKTION →







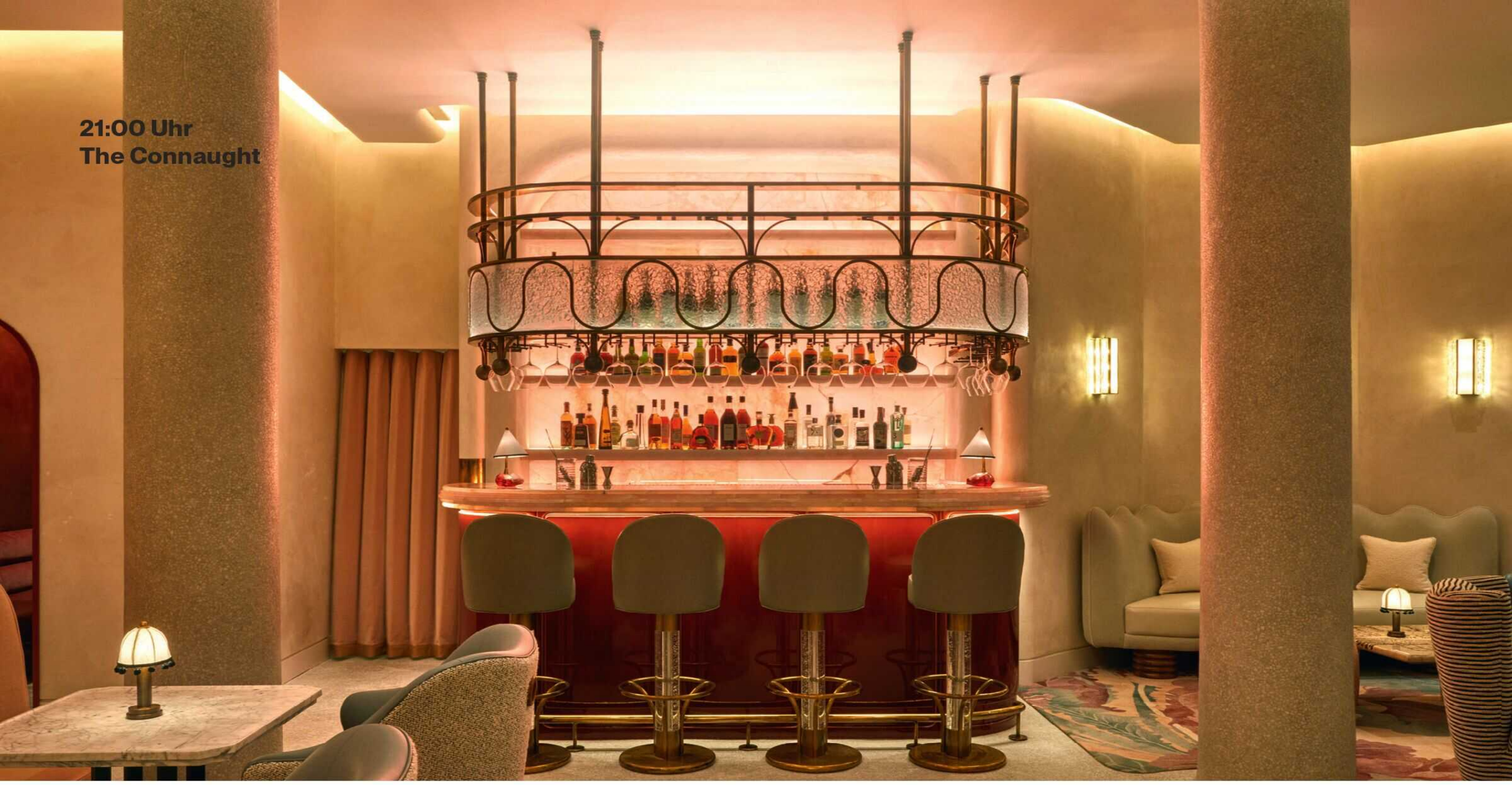
Im Sommer genießen Sie den Außenpool, im Winter den Kamin: Das 4-Sterne-Superior-Haus hat ganzjährig geöffnet.

Auszeit im Winter gesucht? Redakteurin Silke Roth empfiehlt ein Hotel im Bayerischen Wald.

Graupelschauer, Nieselregen, Schneegestöber – warum winterliche Witterung in Großstädten immer etwas ungemütlicher erscheint als anderswo, lässt sich rational nicht erklären. Eine herrliche Auszeit vom tristen Grau findet man im Relais & Châteaux Landromantik Hotel Oswald, gelegen. Gelegen im bayerischen 500-Seelen- Dorf Kalkenried, etwa zwei Autostunden von München entfernt. Was Inhaber Andreas Oswald in dritter Generation hier pflegt, ist Quiet Luxury – lange bevor der Begriff Trend wurde. Ein entspannter Nachmittag sieht dort so aus: Spazieren gehen durch die unberührte Natur der Waldlandschaft, später in das 2,500 Quadratmeter große Luxus-Spa abtauchen – inklusive Saunawelt, Skywirlpool, beheiztem Außenpool und Panoramahallenbad. Abendlicher Höhepunkt ist der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Fine-Dining-Spot „Oswald's Gourmetstube". Wer nach den klassischen und dennoch hochfein ausgeführten Gerichten des Chefkochs Thomas Gerber nicht beseelt ins großzügige Schlafgemach fällt, hat wirklich etwas falsch gemacht!

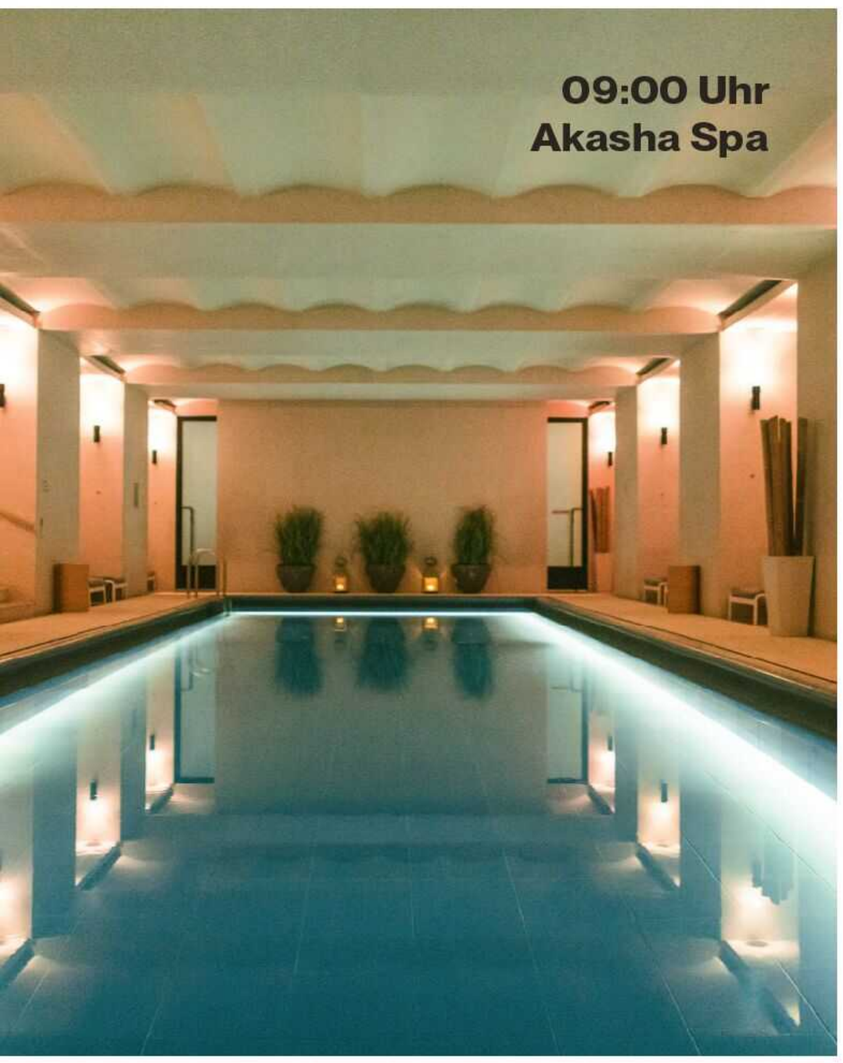
Eine Nacht im Doppelzimmer kostet inkl. Verwöhnpension ab 199 Euro pro Person. Enthalten sind Frühstück, Mittagssnack, ein 5-Gänge-Menü am Abend und der Spa-Besuch.
www.hotel-oswald.de

Fotos: Hotel Oswald, Chris Eichhorn, Andreas Oswald



ERST DETOX, DANN RETOX

Das Schönste an einem Städtetrip ist: Die richtige Balance zwischen Momenten der Ruhe und spontaner Ausschweifung zu finden. Autorin Silke Roth kennt dafür die bestens Spots.



LONDON

Hätten Sie gedacht, dass man eine Minute vom Trubel des Piccadilly Circus entfernt, im legendären Hotel Café Royal, einen Ruheort findet? Wer sich hier hinter den schweren Holztüren des holistischen „Akasha Spa“ zurückzieht, hört absolut nichts. Vorbei an der holzgetäfelten Rezeption und den klaren Linien der Umkleidekabinen. Nachdem man das Labyrinth der Marmorwege durchquert hat, kommt das Herzstück der Erholung: Ein 18-Meter langer, beleuchteter Pool samt Vichy-Dusche, Hammam, Jacuzzi und Daybeds. Nach Stunden voller Massagen und Pflegeritualen könnte man sich im 5-Sterne-Quartier natürlich ein Zimmer nehmen. Hier kehrten immerhin schon Oscar Wilde, Muhammad Ali, Winston Churchill und David Bowie ein. Doch warum das gut erholte Ich verstecken. Einen 20-minütigen Fußmarsch entfernt liegt die preisgekrönte „The Connaught Bar“. Die Zubereitung eines Martinis wird hier stilecht samt Servierwagen inszeniert. Wer lieber an guten Rotweinen und weinbasierten Cocktails nippt, wechselt nebenan in den „Red Room“.

Eine Ruheoase mitten im trubeligen London: Das „Akasha Spa“.

Fotos: James McDonald, Le Lion Bar de Paris, Tata Harper Spa Room, The Fontenay, Maison Proust, Akasha Spa





Den grünen Gin Basil Smash sollte man unbedingt einmal dort probieren, wo er erfunden wurde, im „Le Lion“.

HAMBURG

Ein gewisser Stolz auf ihre Stadt wird Hanseaten gerne nachgesagt. Wenn man die Lage und Residenz des Luxushotels „The Fontenay“ betrachtet, darf man sagen: zu Recht. Den sensationellen Ausblick aufs Wasser gibt es hier von nahezu jeder Front – den Balkonen der Zimmer, der Bar, dem Sterne-Restaurant „Lakeside“ und natürlich im Spa. Wer in der sechsten Etage hoch über den Dächern der Stadt entspannt, entschleunigt automatisch. Draußen schweift der Blick über Segelboote und Alsterdampfer. Zum Spa gehören Innen- und Außenpool, Infinity-Pool, fünf Treatment-Räume, eine finnische Sauna, ein Aroma-Quarzit-Dampfbad, Erlebnisduschen und ein Eisbrunnen. Pflicht nach der Erholung: Ein Spaziergang mit leichter Brise, um Außen- und Binnenalster Richtung Innenstadt. Verwinkelt in einer kleinen Gasse neben dem Rathaus, wartet hier ein Bar-Juwel, das international seinesgleichen sucht: „Le Lion“. Gastgeber Jörg Meyer ist – neben Charles Schumann – der wohl bekannteste Barbesitzer Deutschlands und erfand zudem einen weltberühmten Cocktail: den Gin Basil Smash.





Links: Im Spa des „Le Bristol Paris“ sind die Treatments mit Tata-Harper-Produkten sehr empfehlenswert.

PARIS

Sich dem Nachtleben der französischen Metropole zu entziehen, ist schwierig. Noch schwieriger ist es, einen Ort zu finden, der tagsüber diskreter Ruhepol ist. Im „Le Bristol Paris“, nur wenige Schritte von der Champs-Élysées entfernt, gelingt das seit fast 100 Jahren. Mit Michelin Sterne-Restaurant, Café, Lebensmittelgeschäft, Garten und exklusivem Spa-Bereich unter einem Dach, müsste man theoretisch das Haus niemals verlassen. An einem entspannten Nachmittag genießt man das Angebot des Spas „Le Bristol by La Prairie“. Der Hamburger Architekt Cäsar F. Pinnau designte hier einst den Pool im 6. Stock nach dem Vorbild eines Schiffs, ähnlich der Yachten, die er für die Reederfamilie Onassis entwarf. Wer zum Abend in eine jüngere, intimere Umgebung wechseln möchte, fährt ein paar Metrostationen in die „Maison Proust“. Ein neu eröffneter, angesagter Treffpunkt mit Bar – eigentlich ein Hotel – im Art Deco-Stil. Die Drinks sind sagenhaft-außergewöhnlich.



ALLE JAHRE WIEDER

Zugegeben, Weihnachtsmärkte können oft alles andere als stilvoll sein. Aber es gibt Ausnahmen: Redakteurin Tina Totic hat vier stimmungsvolle Beispiele gesammelt, von Bremen über Wien bis New York.

1. BREMEN

Bremer Weihnachtsmarkt und Schlachte-Zauber
27. November bis 23. Dezember

Entfernung zum Santa Claus Village Rovaniemi: 1754 km

Seit 1857 lädt der Weihnachtsmarkt in der Hansestadt zum Bummeln ein. Rund um das historische Rathaus kann man an 170 Ständen Fruchtwein genießen und den Handwerkern bei ihrer Arbeit zusehen.

2. NEW YORK

Bank of America Winter Village at Bryant Park in New York
27. Oktober bis 2. Januar

Entfernung zum Santa Claus Village Rovaniemi: 1389 km

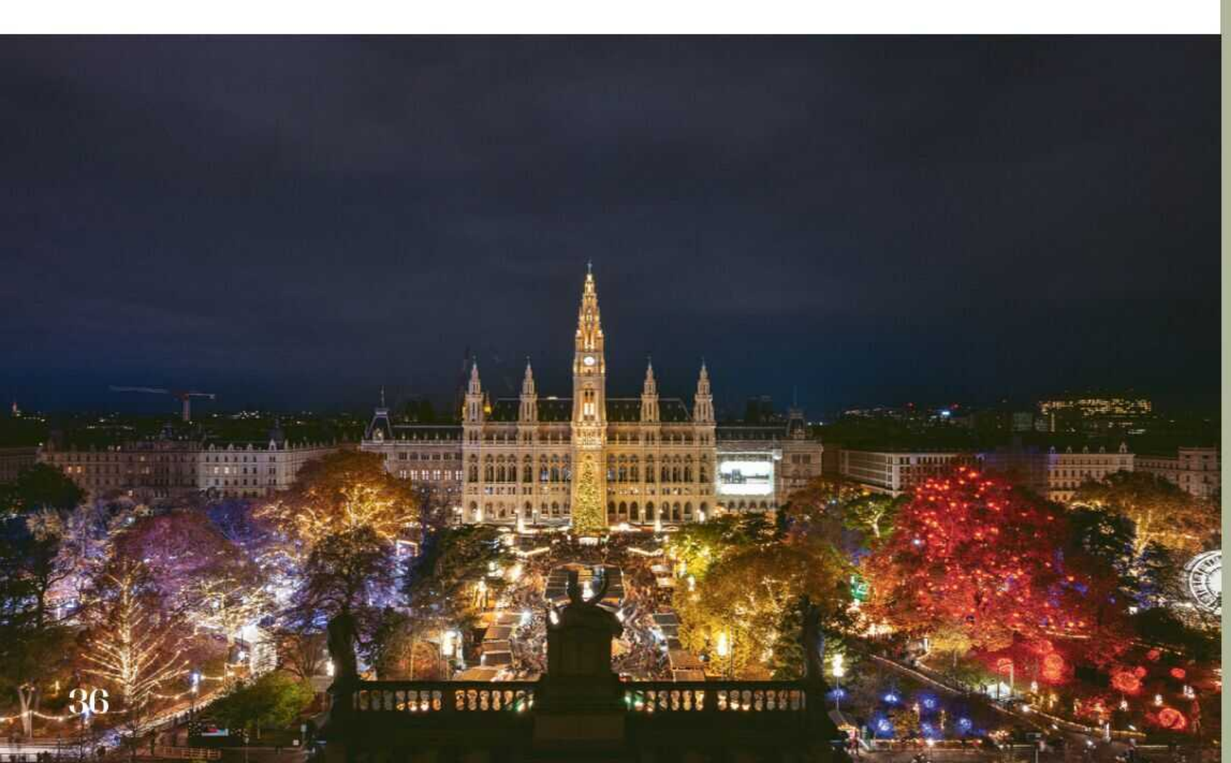
Mitten in Manhattan verwandelt sich der Bryant Park jedes Jahr in ein Winterparadies: Das Bank of America Winter Village ist ein Highlight – und das in der Stadt, die wie keine andere für weihnachtliche Grandezza steht. Im Winter Village wartet die größte kostenfreie Eislaufbahn der Stadt samt Bar und Eislaufshows. Ein europäisch angehauchter Markt rundet das Ganze ab.

3. WIEN

Wiener Christkindlmarkt
10. November bis 26. Dezember

Entfernung zum Santa Claus Village Rovaniemi: 2.104 km

Der berühmte Weihnachtsmarkt vor dem Rathaus Wiens verleiht der Stadt im Winter festlichen Glanz. So gibt es hier unter anderem ein Nostalgie-Riesenrad, etliche Karussells und sogar echte Rentiere. Auf der Eisfläche von über 3.000 Quadratmetern kommen Schlittschuhläufer voll auf ihre Kosten. Und im Rathauspark erstrahlt der Herzerlbaum, während der Bussiplatz und der Mistelzweigpavillon herrlich kitschige Stimmung verbreiten.





4. WIESBADEN

Sternschnuppenmarkt in Wiesbaden
28. November bis 23. Dezember

Entfernung zum Santa Claus Village Rovaniemi: 2.075 km

Seinen Namen verdankt dieser Markt der Beleuchtung, die die Wiesbadener Lilien symbolisieren sollen. Die prächtige Kulisse des Wiesbadener Schlosses verleiht dem Markt mit seinen Kunsthandwerk-Ständen und Weinstuben eine märchenhafte Atmosphäre. Nicht entgehen lassen sollte man sich eine Fahrt auf dem 45 Meter hohen Riesenrad. Hinter dem Hessischen Staatstheater am Warmen Damm kann man zudem eine Runde Eislaufen oder Eisstockschießen.

Fotos: Wiesbaden Congress & Marketing GmbH / Christof Mattes, PR (2)

Magische Weihnachten

Genussvoller Advent auf dem Sternschnuppen Markt in Wiesbaden



Was wäre der Advent in Wiesbaden ohne den Sternschnuppen Markt? Auch in diesem Jahr warten wieder Kunsthandwerk, Gastronomie und ein vielfältiges Programm auf die Besucherinnen und Besucher.

Vier große, mit Lilien beleuchtete Eingangstore bilden den festlichen Rahmen rund um das stimmungsvoll illuminierte Marktgelände.

Sternschnuppen Markt:
28.11. – 23.12.2023

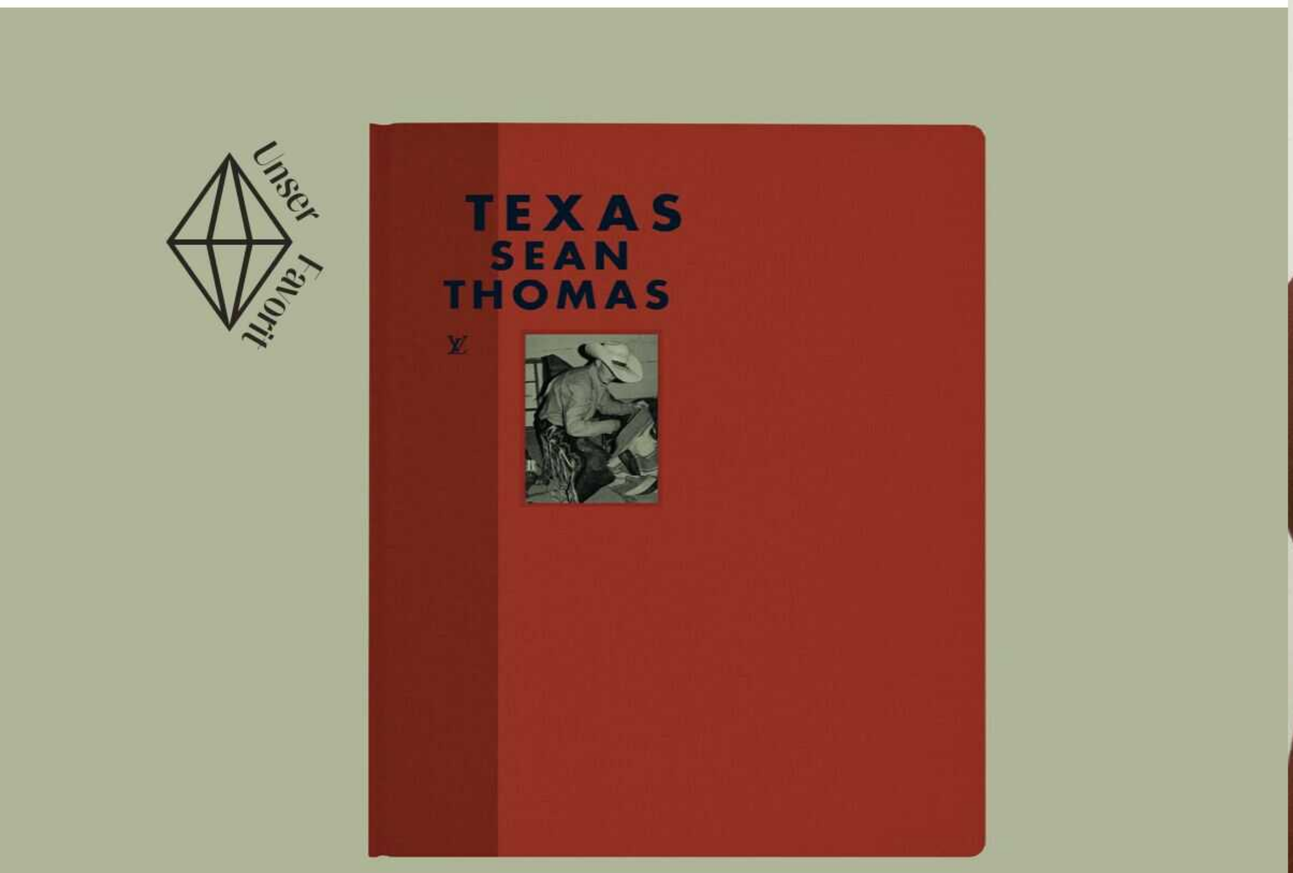
Kinder-Sternschnuppenmarkt
28.11.2023 – 14.01.2024

Jetzt Package buchen:
wiesbaden.de/advent

WIESBADEN RHEINGAU

LANDESHAUPTSTADT
WIESBADEN
Wiesbaden Congress & Marketing GmbH

HEBT AN GRAUEN TAGEN SOFORT DIE STIMMUNG:
Roter Wollpullover mit weiten Ärmeln von By Malene Birger, 300 Euro.



IN DER NEUESTEN ERGÄNZUNG
der „Fashion Eye"-Buchreihe zeigt der amerikanische Modefotograf Sean Thomas ein farbenfrohes und lebendiges Texas.
Von Louis Vuitton, 55 Euro.



IHRE GESCHENK-FAVORITEN

Zehn Produkte, die man sich ohne schlechtes Gewissen auch selbst schenken kann: Redakteurin Anna Walter hat die schönsten Ideen für Weihnachten zusammengestellt.





DIESE HANDSCHUHE runden das winterliche Kuschel-Outfit stilvoll ab: Modell „Faenza" aus Leder von Roeckl, 200 Euro.

OBJEKT DER BEGIERDE: Die Vase „Balloon" ist von weiblichen Formen inspiriert. Aus mundgeblasenem Glas, 40 cm hoch, von Louise Roe, 135 Euro.



AUF LEISEN SOHLEN: In den klassischen Ballerinas von Unützer schwebt man wie auf Wolken.
Aus Leder, ab 345 Euro.

ZARTE SACHE: Die Kreationen von Gellner entstehen in Handarbeit in Deutschland. Creolen mit Diamanten der „Cast-away“-Kollektion, 4.800 Euro.



BLEIBT IN DER FAMILIE: Der ikonische Teddy-Mantel von Max Mara ist ab sofort für Erwachsene und Kinder erhältlich. Aus Kamelhaar, 2.210 Euro.



WARM UND WÜRZIG: Die Kerze „Gloria“ füllt den Raum mit dem Duft von Feuerholz, Zimt, Nelke und Muskatnuss. Aus der Holiday-Kollektion von Trudon, 103 Euro.



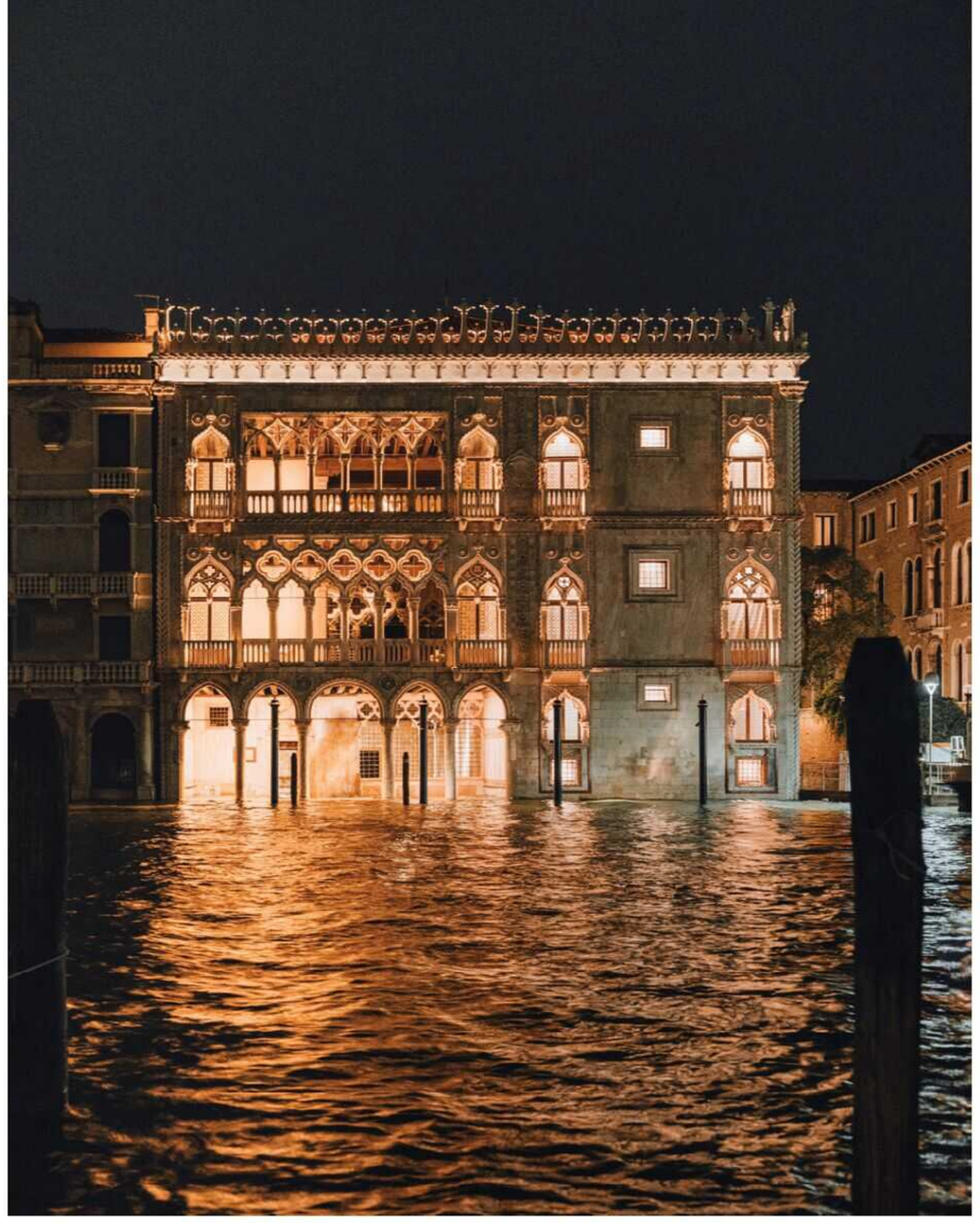


WIE EIN BESUCH IM SPA Das „Omnipotent Concentrate“-Serum soll Hautschäden mit 16 aktiven Wirkstoffen reparieren und gleichzeitig der Hautalterung vorbeugen. Von Orveda, 430 Euro.

PERFEKTE TÖNE für Weihnachten und danach: Nagellack in den Nuancen „Rouge H“, „Gris Étupe“ und „Jaune Impérial“ von Hermès, je 49 Euro.

Fotos: Hermès / Joaquin Laguinge, PR (9)

INS RECHTE LICHT GERÜCKT



Mit der Inszenierung einer Fassade in Venedig ist Pomellato ein leuchtendes Beispiel für die Restaurierung historischer Stätten gelungen. Redakteurin Mira Wiesinger sah sie sich an.



Ein Sprichwort sagt: „Es ist besser, ein Licht anzuzünden, als über die Finsternis zu klagen.“ In diesem Sinne erstrahlt seit Anfang September die Ca’ d’Oro am Canal Grande unweit der Rialtobrücke in neuem Glanz. Sie gilt als ein gelungenes Beispiel der venezianischen Gotik, die sich mit der beginnenden Renaissance auf eigensinnige Weise mischt. Die aufwendigen Steinmetzarbeiten an der Fassade waren einst mit Vergoldungen verziert. Davon zurückgeblieben ist heute jedoch einzig der Name: Ca’ d’Oro, das bedeutet übersetzt „Goldenes Haus“. Und was von Sonnenunter- bis Sonnenaufgang nun wieder golden schimmert, ist ein Hightech-Beleuchtungssystem für die Marmorfassade des Palastes, in dem sich das Kunstmuseum Galleria Giorgio Franchetti befindet.

Die Lichtinstallation des einst von dem venezianischen Kaufmann Marino Contarini in Auftrag gegebenen Bauwerks, ist das dritte Projekt, das Pomellato gemeinsam mit der Organisation „Venetian Heritage“ zum Schutz des künstlerischen Erbes von Venedig umsetzt. Im Jahr 2021 finanzierte Pomellato die Restaurierung des Grabdenkmals des Dogen Francesco Morosini in der Kirche Santo Stefano. Letztes Jahr trug der Juwelier die Kosten für die Renovierung des Ambo dei Epistoli, einer der Kanzeln des Markusdoms, die während des Hochwassers 2019 beschädigt worden war.

Die unterschiedlichen Diamantschliffe sollen die Lichtreflexe auf dem Canal Grande bei Nacht widerspiegeln.



Die Fassade der Ca' d'Oro inspirierte Vincenzo Castaldo, den Kreativdirektor von Pomellato, zum Entwurf der Halskette „Venetian Dream" – das Masterpiece der High Jewelry-Kollektion des Hauses.



Im Mittelpunkt steht die Förderung von Kunst und Handwerk.

Die Beleuchtung der Ca' d'Oro ist dabei viel mehr als nur eine optische Spielerei, sie soll sinnbildlich als Lichtblick für die italienische Lagunenstadt stehen: „Licht ist Hoffnung", sagt Sabina Belli, Geschäftsführerin von Pomellato. Denn in Venedig hätten auch viele weitere Denkmäler unter der schlimmsten Überschwemmung seit 50 Jahren gelitten. Und die To-do-Liste sei – anders als die Verfügbarkeit spezialisierter Handwerker – beinahe unendlich. Genau diesen Aspekt will das gemeinsame Projekt „Light and Reflections" beleuchten: „Heutzutage wird es immer schwieriger, Menschen zu finden, die über das Wissen und die Fähigkeit verfügen, ein Kunstwerk zu reparieren oder zu reproduzieren. Es erfordert ein hohes Maß an technischem Wissen, an Ingenieurskunst und an Erfahrung im Bereich der Handarbeit. Es sind dieselben Qualitäten, die wir auch in der Goldschmiedekunst suchen", so Belli. Sie versteht es deshalb als ihre Aufgabe, handwerkliche Ausbildungen zu fördern. Die Arbeit eines Kunsthandwerkers sei schließlich mehr Berufung als Beruf, diene dem Erhalt der Meisterwerke der Menschheit und gehe mit großer Verantwortung einher.

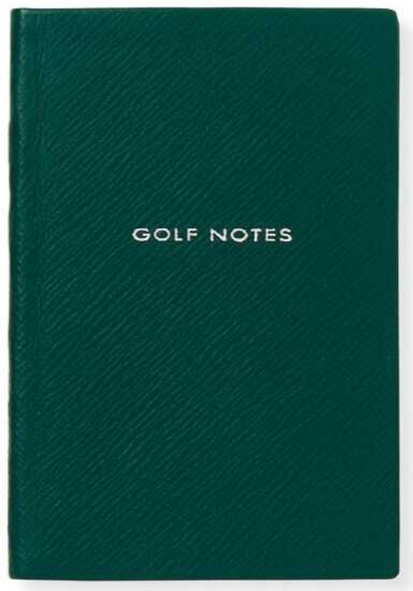
Nicht zuletzt ist die Lichtinstallation auch eine Hommage an den letzten Besitzer der Ca' d'Oro, bevor sie an den Staat überging, an den Baron Giorgio Franchetti, der das Gebäude Ende des 19. Jahrhunderts sanieren ließ, es als Galerie nutzte und damit das Licht in die vom Verfall bedrohte Villa zurückbringen wollte. Diese starke Verbindung zur Kunst reizte Pomellato besonders an der jüngsten Zusammenarbeit mit Venetian Heritage: Der Mailänder Juwelier steht seit der Gründung seines Unternehmens im Jahr 1967 für Kreativität, Farben und für eine unkonventionelle Ästhetik, die in der Welt des Schmucks so einmalig ist wie die eigenwillige Architektur und die Geschichte der Ca' d'Oro. ***Der Beitrag wurde mit freundlicher Unterstützung von Pomellato erstellt. Dabei wurden die Standards der journalistischen Unabhängigkeit gewahrt.***

Fotos: Pomellato

SEINE GESCHENK-FAVORITEN

Mit diesen Produkten bleiben zu Weihnachten keine Wünsche offen. Redakteurin Anna Walter hat zehn besondere Geschenkvorschläge gesammelt.





VOLLTREFFER
Damit das Hole-in-one für immer dokumentiert wird: Notizbuch „Golf Notes“ von Smythson, 70 Euro.



FEIERTAUGLICH
Mit diesen Loafers kommt Partystimmung auf: Aus Leder mit Fransen von Arket, 190 Euro.

WER LÄSSIGEN LUXUS SUCHT, wird bei Zegna fündig. Camelfarbener Strickpullover mit Polokragen aus der „Oasi“-Cashmere-Kollektion, 2.190 Euro.

KOMPLEX UND HERB: Im Eau de Toilette „Solo“ verbinden sich Noten von Mandarine, Thymian und Kreuzkümmel zum edlen Gesamtwerk. Von Loewe, 79 Euro.



Fotos: Loewe / Claudia Maurino, COS / Dara Gueye, PR (7)



Unser Favorit

DICKE LUFT kann hiermit während der Feiertage nicht entstehen: Das limitierte Set „Trois Encens“ beinhaltet drei klassische Düfte von Byredo als Räucherstäbchen. Um 140 Euro.



ZACKIG: Wenn die Familie spontan zum Weihnachtsessen kommt hilft Schnellkochtopf „Vitavit“. In der Jubiläumsedition von Fissler, ab 320 Euro.



EIN TRAGBARER SAFE: Der „Guardian“ bietet Schutz für bis zu sechs Armbanduhren, Schmuck, Bargeld oder wichtige Dokumente. Von Döttling, 21.400 Euro.

GAUMENFREUDE: Hier treffen kräftige Aromen auf sanfte Süße. Der limitierte Single Malt Whisky „A Tale of Tokyo“ ist in japanischen Mizunara-Eichenfässern gereift. Von Glenmorangie, 89 Euro.

WÄRMEQUELLE: Mit der Jacke aus Lammfell geht man stilvoll durch die kalten Wintertage. Von Cos, 450 Euro.



BON VOYAGE!

Der DS 7 der Pariser Premiummarke DS Automobiles setzt auf Savoir-faire und extra Reisekomfort. Auf einem Roadtrip an der Côte d'Azur entdeckt Redakteurin Tina Totic mit dem Premium-SUV stilvolle Hotspots von Antibes bis Saint Tropez.





START
HOTEL LE SUD, ANTIBES

Das charmante und sonnenverwöhnte Hotel Le Sud im Herzen von Juan-Les-Pins ist der Ausgangspunkt für den Roadtrip an der Côte d'Azur. Von Palmen gesäumte Sandstrände sind nur wenige Schritte vom Hotel entfernt. Das Design der Architektin Stéphanie Lizée fängt die Lebensfreude Südfrankreichs und viel Liebe zur Kunst ein: Die kalkweißen Wände, die gestreiften Möbel und die farbenfrohe Keramik spiegeln die entspannte Atmosphäre der Region wider. Hier in Antibes haben einst Künstler wie Picasso und Jean Cocteau ihre Spuren hinterlassen, was den Künstler Franck Lebraly dazu inspirierte, das Hotel Le Sud mit seinen handgemalten Illustrationen zu schmücken. Das Picasso-Museum, nur etwa 10 Fahrminuten entfernt, war einst das Atelier des Künstlers, der später zum Ehrenbürger von Antibes ernannt wurde.



1. HALT: DUFTREISE
Fahrtzeit: 34 Minuten, 23,8 km
Maison Fragonard, Grasse

Die Fahrt im DS 7 von Antibes nach Grasse gestaltet sich dank der Reiseeigenschaften des Premium-SUV besonders komfortabel. Das Ziel: Maison Fragonard, ein Familienunternehmen, das 1926 gegründet wurde. Die Besichtigungen der historischen Werke und des Museums sind kostenlos und werden von Experten begleitet. Das Museum der Parfümerie gibt Einblicke in die Welt des Parfums. Fragonard bietet zudem in der „Blumenfabrik" Workshops zum Komponieren eigener Düfte an.

2. HALT: GOURMET-ERLEBNIS
Fahrtzeit: 1 Stunde, 23 Minuten, 71,9 km
CHÂTEAU DE BERNE, LORGUES/PROVENCE

Die Strecke führt vorbei an Olivenhainen und Weinbergen, bis man schließlich das rund 600 Hektar große Weingut Château de Berne erreicht. Zu den Highlights gehört ein Sterne-Restaurant, das auch mit dem grünen Michelin-Stern für nachhaltige Gastronomie ausgezeichnet ist: Gemüse, Kräuter, Honig und Blumen stammen aus dem Garten und die Weine aus dem Weingut. Besonders hervorzuheben ist der Rosé, der die Aromen der Kräuter der Provence mit einem Hauch von Schwarzkirsche verbindet.







3. HALT: STRAND MIT STIL
Fahrtzeit: 1 Stunde, 13 Minuten, 65,2 km
Indie Beach, Ramatuelle/Saint Tropez

Die Route zum letzten Halt an der Küste bietet Ausblick auf das Mittelmeer. Dort, auf den Dünen von Pampelonne, befindet sich der Indie Beach Club. Die lässige Stimmung hat Modedesigner Simon Porte Jacquemus dazu inspiriert, den Strandclub mit zitronengelben Schirmen und Liegen im Look der 1970er Jahre zu gestalten. *Der Beitrag wurde mit freundlicher Unterstützung von DS Automobiles erstellt. Dabei wurden die Standards der journalistischen Unabhängigkeit gewahrt.*

Fotos: DS Automobiles (2), PR (4)

UHREN FÜR IHN

Präziser, komplexer, stärker: Redakteur Nico Bandl stellt fünf innovative Herrenuhren und eine Wanduhr vor.



UNABHÄNGIG

2014 hat es Nomos Glashütte geschafft, mit dem Nomos-Swing-System ein eigenes Reguliersystem aus Unruh, Spirale, Ankerrad und Anker zu entwickelt. In der Regel beziehen Uhrenmarken diesen komplexen Mechanismus von externen Zulieferern. Dieses selbst entwickelte „Herz des Uhrwerks“ tickt auch in der neuen Club Sport neomatik mit 39,5 mm Gehäusedurchmesser. Erhältlich in den Farben Tabac, Smoke und Ember, 3.120 Euro.

SCHNELLSCHWINGER

Durch das skelettierte Zifferblatt der neuen Zenith Defy 21 Chroma II blitzt das bunte Uhrwerk durch, das die 1 100-Sekunde messen kann. Das Kaliber El Primero 9004 schafft diese Höchstleistung durch ein zweites Regulierorgan, das den Chronographen mit einer Frequenz von 50 Hertz, also 360.000 Halbschwingungen pro Stunde antreibt. Das Gehäuse ist aus Keramik. Limitiert auf 500 Stück, 16.800 Euro.



GIPFELSTÜRMER

Oris hat erstmals weltweit einen Höhenmesser in einer rein mechanischen Armbanduhr mit Automatikwerk verbaut. Unter dem Uhrwerk im Karbon-Gehäuse ist eine kleine Druckkapsel angebracht, deren Messbereich bis zu einer Höhe von 6.000 Metern reicht. Die Anzeige erfolgt ganz analog über einen zweiten Zeiger auf dem Zifferblatt, 6.200 Euro.



DIE ZEIT IM BLICK

Junghans nennt seine Stoppuhr nicht Chronograph, sondern Chronoscope, nach dem griechischen „chronos“ für „Zeit“ und „scope“ für „beobachten“. So misst auch die Meister-Chronoscope mit grünem Zifferblatt und den typisch vertieften Totalisatoren kleine Zeitintervalle präzise, 2.140 Euro.

ZEIT ALS KUNST

Die Kreationen von QLOCKTWO sind Kunstwerke, die die Zeit darstellen. Und zwar so, wie wir sie sprechen. Jede QLOCKTWO wird handgefertigt und besteht aus Materialien wie Schiefer, rohem Stahl oder 24-Karat-Blattgold, ganz nach Kundenwunsch. Ab 1.560 Euro, je nach Größe und Material.



LUFTDICHT

Um Feuchtigkeitsbildung und Oxidation zu vermeiden und so das Uhrwerk zu schützen, ist die 1858 Geosphere 0 Oxygen The 8000 von Montblanc mit einem Titangehäuse ausgestattet, das im Inneren frei von Sauerstoff ist. Dadurch läuft das Automatikwerk MB 29.25 länger und präziser, 6.990 Euro.



Fotos: PR

IN BESTEN HÄNDEN

Uhren mit Geschichte sind besondere Schmuckstücke. Deshalb widmet ihnen Bucherer mit dem „Certified Pre-Owned“-Programm auch besondere Aufmerksamkeit.



In der Münchner Residenzstraße befindet sich die „Certified Pre-Owned Lounge“ von Bucherer. Hier können ikonische Zeitmesser von Audemars Piguet über Cartier, IWC, Omega bis Rolex beäugt werden.

Das Familienunternehmen Bucherer hat eine lange Historie. Da scheint es geradezu logisch, dass die Expertise des Hauses auf Stücken mit einer ebenso langen Geschichte liegt: Vintage Uhren. Mit seinem „Certified Pre-Owned“-Programm (CPO) hebt Bucherer den Handel mit den seltenen Stücken auf ein neues Niveau. Ein Gespräch mit Kathleen Nufer, Head of „Certified Pre-Owned“ über zeitlose Eleganz und neue Trends.

Frau Nufer, gibt es eigentlich einen typischen Kunden für Uhren aus Vorbesitz?
Durch die „Certified Pre-Owned“ Uhren bieten wir eine viel größere Bandbreite an Zeitmessern. Wir erreichen vor allem auch ein deutlich jüngeres Publiukum. Die „Generation Z“ zum Beispiel mag Dinge mit Geschichte, mit Heritage. Ein Sammler sucht Ergänzungen für seine persönliche Kollektion. Wir bieten allen Uhrenliebhabern etwas spannendes.

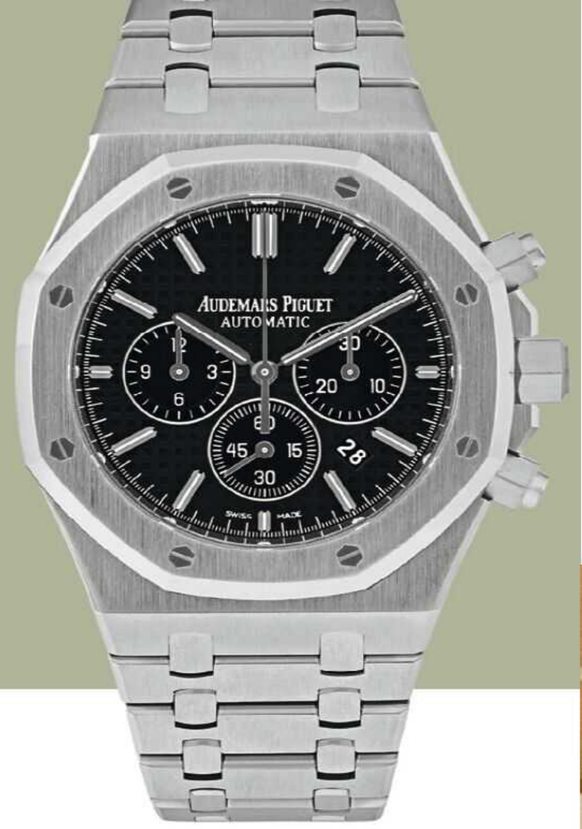
Früher waren der Handel mit pre-owned und mit neuen Uhren zwei getrennte Welten. Hat sich das verändert?
Ja, sehr! Diese Welten sind miteinander verschmolzen – auch weil manch aktuelles Modell gar nicht neu zu haben ist. Bei uns bekommt man diese Stücke, echt und technisch einwandfrei. Dazu kommt ein Trend zum anlassbezogenen Schenken: Hochwertige Designklassiker aus dem Geburtsjahrgang eines Jubilars oder Uhren aus dem Jahr der Hochzeit werden nachgefragt. Der Schwerpunkt unserer Kollektion liegt bei einer Altersspanne von drei bis 35 Jahren. Da findet sich für viele Anlässe das Richtige.

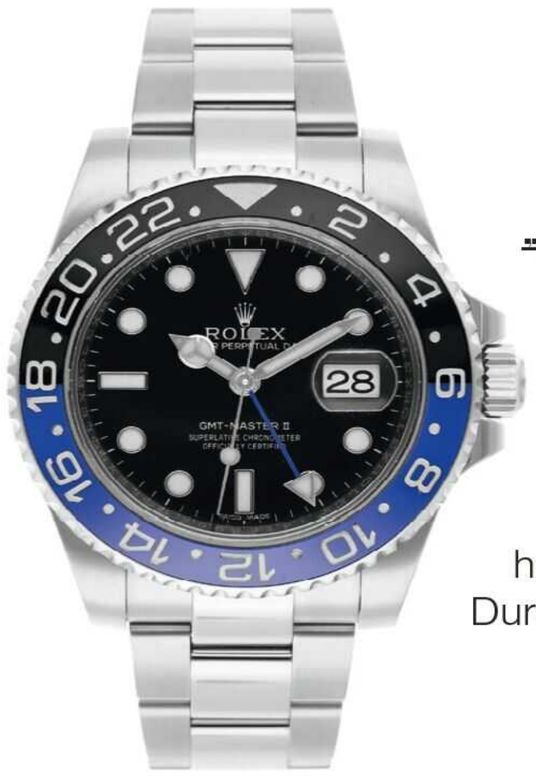
Wie läuft der Zertifizierungsprozess bei Bucherer ab?
Bereits beim Ankauf wird die Uhr sorgfältig auf Echtheit und Zustand überprüft. In unserem Atelier überholt sie ein zertifizierter Uhrmacher von Grund auf und achtet auf die Authentizität jedes Details. Unser Vorteil ist der Zugang zu Informationen und Original-Ersatzteilen der Hersteller. Nach einer gründlichen Endkontrolle bekommt jede Uhr zwei Jahre Bucherer-Garantie. Eine Rolex erhält nach einer zusätzlichen Prüfung durch die Marke selbst eine international gültige zweijährige Rolex-Garantie.

Gibt es in der Welt der Uhren aus Vorbesitz neben den großen Ikonen auch Trends?
Alles ist erlaubt. Damen tragen kräftige Männer-Sportchronos, Herren auch 36-Millimeter-Uhren zum Anzug. Es wird gemixt und kombiniert – genau wie in der Mode. Mit dem Unterschied: Uhren sind für die Ewigkeit. ***Der Beitrag wurde mit freundlicher Unterstützung von Bucherer erstellt. Dabei wurden die Standards der journalistischen Unabhängigkeit gewahrt.***

Fotos: Bucherer

„ROYAL OAK CHRONOGRAPH“ von Audemars Piguet, im 41-Millimeter-Edelstahlgehäuse. Eine von Gerald Genta gestaltete Design-Ikone, neu kaum zu bekommen.

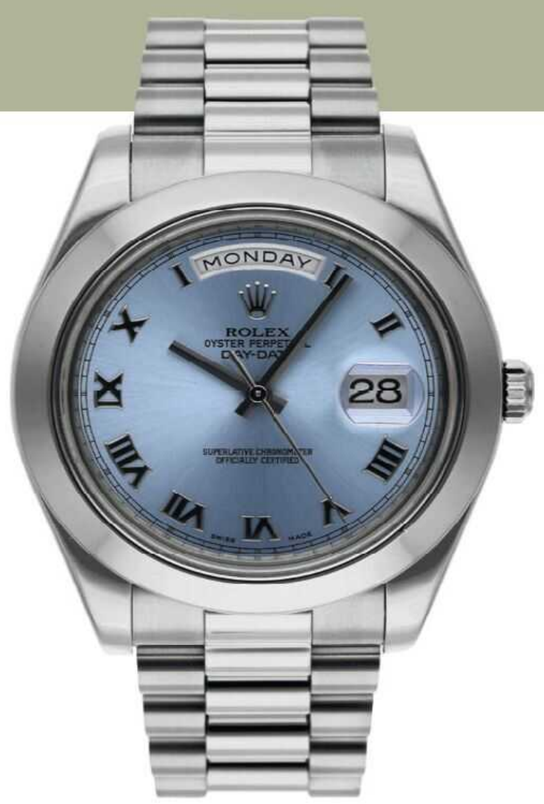




„GMT-MASTER II“ von Rolex, Referenz 116710. Wegen ihrer schwarz-blauen Keramiklünette wird sie von Sammlern liebevoll „Batman“ genannt. Im Edelstahlgehäuse mit 40 Millimetern Durchmesser.

„DRIVE DE CARTIER“ in ungewöhnlicher Zifferblatt-geometrie mit Großdatum, Gangreserve- und Tag-Nacht-Anzeige. Edelstahl, 41 Millimeter Durchmesser, wird nicht mehr gebaut und ist entsprechend gesucht.





„DAY DATE“ von Rolex, Referenz 218206. Ein dezenter Auftritt für eine eminente Uhr: Das mit 41 Millimetern kräftige Gehäuse und das Oyster-Band sind aus Platin.



„LANGE 1“ von A. Lange & Söhne. Der Inbegriff der Glashütter Feinuhrmacherei, mit Großdatum und kleiner Sekunde. Hier im Gelbgoldgehäuse und mit 39 Millimetern Durchmesser.

Jede der Uhren in der „Certified Pre-Owned Lounge“ hat ihre eigene Geschichte. Wie sie weitergeht, bestimmt der Träger.



UHREN FÜR SIE

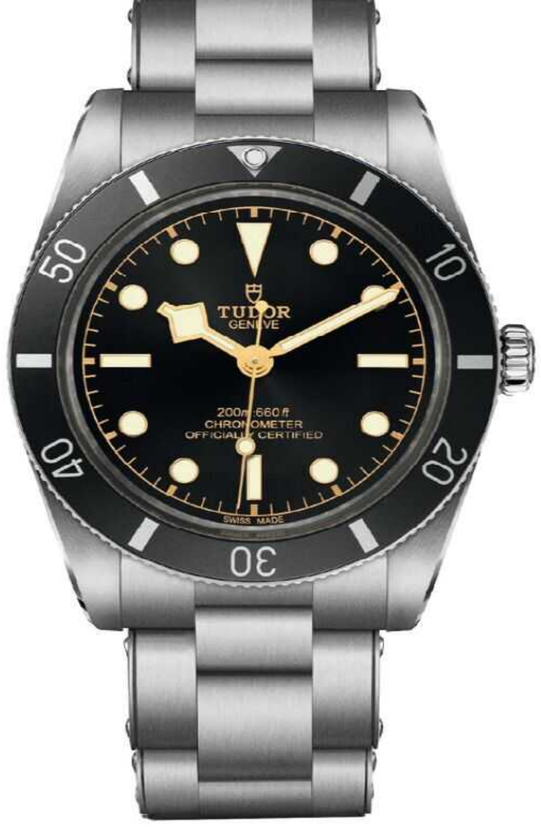
Diese Damenuhren werden die neuen Klassiker. Welche Modelle ein Investment wert sind, weiß Redakteurin Anna Walter.

GOLDENE ZEITEN

Die Idee einer rechteckigen Uhr hatte man bei Longines bereits um 1910. Später entstand daraus die Kollektion „DolceVita“. Gemeinsam mit Markenbotschafterin Jennifer Lawrence feierte der Uhrenhersteller jüngst den Launch der „Mini DolceVita“ in New York. Die zierlichere Variante der eleganten gradlinigen Schmuckuhr zeichnet sich durch ein Gliederarmband und ihr mit Diamanten besetztes Gehäuse aus, 4.250 Euro.

MIT TIEFGANG

Eine Hommage an die allererste Taucheruhr des Unternehmens: Die „Black Bay 54“ von Tudor gibt es jetzt in einer neuen Größe von 37 Millimetern. Aus Edelstahl mit schwarzem Zifferblatt, 3.820 Euro.



DETAILVERLIEBT

Mit ihrem Alligatorleder-Armband und Gehäuse in Roségold wirkt die „Classics Carrée Ladies“ von Frederique Constant sehr elegant. In der Mitte des Zifferblatts ist sie mit 35 Diamanten besetzt, 1.195 Euro.





STILVOLLER KNALLEFFEKT

Die „Saxon One Lady Diamonds“ von Tutima verbindet sportliches Design mit hochwertigen Materialien. Eingefasst wird das Perlmuttzifferblatt von einer Lünette mit 48 Brillanten, das rote Alligatorlederband bringt Farbe ans Handgelenk, 4.900 Euro.



GLANZVOLL

Mit der „Lady Serenade“ zeigt Glashütte Original erstmals eine Uhr in Bicolor mit Perlmuttzifferblatt und brillantbesetzter Lünette, 14.800 Euro.

HÖHENFLUG

Ursprünglich für Piloten kreiert, steht die „Navitimer“ bei Sammlern hoch im Kurs. Nun legt Breitling die ikonische Uhr neu auf: Mit schlankem 32 mm-Gehäuse, laborgezüchteten Diamanten und Zifferblättern in Pastelltönen. Modell aus Edelstahl, 4.400 Euro.

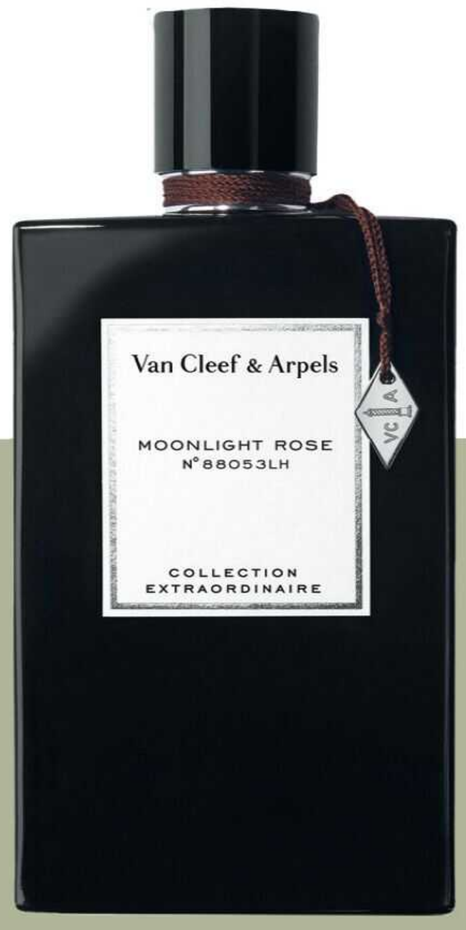
Fotos: Haladin & Weber, PR

PARFUM

Schokolade, Vanille oder Kaffee-Aromen: Redakteurin Laura Glynn stellt sieben Düfte vor, die von kulinarischen Genüssen inspiriert sind.



LUST AUF EINEN KAFFEE? „Coffee Break“ von Replica, EdT 100 ml, 122 Euro.



HONIGSÜSSE UND PFEFFRIGE AKZENTE treffen auf spritzige Himbeernoten: „Moonlight Rose“ von Van Cleef & Arpels, EdP 75 ml, 150 Euro.

VANILLEEXTRAKT, PATSCHULI UND WEISSER MOSCHUS vermischen sich zu einer olfaktorischen Sensation: „Vanille Supermassive“, Extrait de Parfum, 50 ml, 245 Euro.



PFLAUME, KROKANT UND WÜRZIGES LEDER: „Rouge Chaotique“ vereint scheinbar Widersprüchliches. Von Byredo, EdP 50 ml, 270 Euro.



ZUCKERWATTE, VANILLE UND DULCE DE LECHE wärmen die Seele: „Caramelo Vanilla“ von New Notes, Extrait de Parfum 50 ml, 160 Euro.



SO KÖSTLICH SÜSS: „Confetto“ von Profumum Roma, EdP 100 ml, 280 Euro.



EIN BOUQUET AUS ROSEN TRIFFT AUF SCHWARZEN KAFFEE in dem Duft „Café Rose“ von Tom Ford, EdP 100 ml, 190 Euro.



Fotos. PR

IMMER DER NASE NACH

Seit über 60 Jahren fängt die Parfüm-Maison Diptyque Erinnerungen in Düften und Kerzen ein. Senior Vice President Laurence Semichon verrät Redakteurin Tina Totic, was die Nase trainiert.



Immer der Nase nach: Laurence Semichon erklärt, wie man den Geruchssinn schärft.

FAVORIT: Frau Semichon, warum ist das Thema Reisen so essenziell für Diptyque?

Semichon: Reisen sind das Herz der Marke und das, was die drei Diptyque-Gründer in den 1960er-Jahren zusammenbrachte: Ein Engländer, eine Französin und ein Franzose, der seine Kindheit in Vietnam verbrachte. So vermischten sich Einflüsse aus Asien, Südfrankreich und Paris. Reisen waren eine natürliche Inspirationsquelle für ihre Kreationen. Sie versuchten, die Orte, die sie besuchten, in Düfte zu übersetzen.

FAVORIT: Die fünf nachfüllbaren Kerzen „Les Mondes De Diptyque“ entführen an Orte wie verwunschene Gärten und Wüstenlandschaften. Wie haben Sie diese gefunden?

Semichon: Sie sind unserer Fantasie entsprungen: Orte auf der ganzen Welt, die unsere Neugier wecken und uns träumen lassen, die geheimnisvoll sind und Natur und Kultur verbinden, denn genau darum geht es bei Diptyque. Wir fragten uns: Wo würde sich das Gründerteam heute träumen? Eine der ersten Ideen war dieser sehr luxuriöse Garten in Mexiko, mitten im Wald, voller Blumen und mit surrealistischen Skulpturen. Eine Landschaft, die einfach überraschend ist. So entstand die erste Kerze „La Forêt Rêve“. Wir hatten gleich dutzende Destinationen im Sinn, es könnten also noch viele weitere Duftreisen folgen.

FAVORIT: Wie fängt man Reisen in einem Duft ein?

Semichon: Es ist wichtig, die Nase zu trainieren. Wir alle sind darauf konditioniert, vorwiegend Augen und Ohren zu benutzen. Die Nase wurde oft etwas vernachlässigt. Der Geruchssinn ist der animalischste Sinn, und gerade das macht Parfum so magisch. Oft fehlt das Vokabular, um Düfte richtig einzuordnen. Reisen ist die beste Gelegenheit, die Nase zu trainieren. Schließen Sie die Augen und werden Sie sich einmal so Ihrer Umgebung bewusst! Wenn Sie in der Stadt sind, nehmen Sie die Hitze des Bodens wahr und die Düfte der umliegenden Ladengeschäfte. Mit der Zeit trainieren Sie ihre Nase und holen so das Beste aus den Düften heraus.

FAVORIT: Wann sollte man einen Duft aussuchen?

Semichon: Morgens! Dann ist die Nase noch frisch und unbeeinflusst von den Gerüchen des Alltags.

Fotos: Romain Ricard, Diptyque (2)



Neutralisiert Gerüche und duftet nach Basilikum: Die Kerze „La Droguerie“ eignet sich besonders gut für die Küche.

FAVORIT: Kann Essen den Geruchssinn beeinflussen?
Semichon: Essen kann den Säuregehalt der Haut verändern. Fisch und Knoblauch haben beispielsweise Auswirkungen auf den natürlichen Geruch, und Düfte können dadurch nach dem Auftragen anders riechen.

FAVORIT: Wie setzt man Duftkerzen gezielt zu Hause ein?
Semichon: Man kann verschiedene Atmosphären schaffen. Heutzutage wird ein Raum für mehrere Aktivitäten genutzt: ob als Homeoffice, Esszimmer oder Trainingsraum. Die Frage ist: Wie verändert man die Raumstimmung, wenn man den ganzen Tag im selben Raum verbringt? Düfte können helfen, im eigenen Zuhause zu reisen. Indem man zum Arbeiten beispielsweise entspannende Noten wählt und zum Workout anregende.

FAVORIT: Welche Düfte passen zu Küche und Esszimmer?
Semichon: Ich empfehle hier Noten, die mit dem Kochen in Verbindung stehen, wie Koriander oder Minze. Die Kerze aus der Serie „La Droguerie“ absorbiert unangenehme Gerüche in der Küche und duftet stattdessen nach Tomatenblättern und Basilikum. Beim Mittag- oder Abendessen ist es besser, keine Duftkerze anzuzünden, da sie den Geschmack beeinflussen kann. Wir haben spezielle langstielige Kerzen, die gering parfümiert sind und nicht mit dem Essen konkurrieren. Ich mag es überhaupt nicht, in Restaurants zu essen, in denen Duftkerzen brennen, da es mich daran hindert, meine Mahlzeit in vollen Zügen zu genießen.

FAVORIT: Wie wählt man einen Duft als Geschenk aus?
Semichon: Wir empfehlen, über etwas nachzudenken, das Sie mit der betreffenden Person verbinden. Zum Beispiel an einen Ort, den Sie zusammen bereist haben oder bereisen wollen. Das ist persönlicher. Träumt ein Geburtstagskind beispielsweise von einem Trip nach Sardinien, passt Zypresse als Duftnote sehr gut.



Duftkerzen Know-how: Sieben gute Tipps von Laurence Semichon

Das Dufterlebnis beginnt bereits beim Anzünden mit den passenden parfümierten Streichhölzern.

Es dauert rund 30 Minuten, bis die Kerze ihren Duft verströmt. Zündet man die Kerze das erste Mal an, sollte man sie zwei bis drei Stunden brennen lassen, damit sich ein flüssiger „Wachs-See“ bildet – nur dann brennt die Kerze gleichmäßig herunter. So bildet sich kein Hohlraum und das gesamte Wachs wird verbraucht.

Das vollständige Abbrennen sollte einen halben Zentimeter vor dem Boden gestoppt werden, um das Glas nicht zu beschädigen, das danach nachgefüllt oder weiterverwendet werden kann.

Statt die Flamme auszublasen sollte man sie mit einem Kerzenlöscher ersticken – so vermeidet man dunkle Rußverfärbungen im Wachs.

Der Kerzendeckel verhindert, dass Staub in die Kerze gelangt. Da die Duftmoleküle in den Kerzen hoch konzentriert sind, duften sie auch im geschlossenen Zustand.

Für eine optimale Wärmeverteilung sollte der schwarze Docht regelmäßig abgeschnitten werden.

Ist die Kerze heruntergebrannt, kann man das Glas ganz leicht reinigen: mit einem Schwamm und etwas Spülmittel. Danach lässt es sich zum Beispiel auch als kleine Vase umfunktionieren.

BEAUTY FAVORIT

AUSGEWÄHLT → → → VON → → → DER → → → REDAKTION → → →



Nicht täuschen lassen: In diesem kleinen Fläschchen steckt ein hochkonzentrierter Wirkstoff-Mix.

Der ultimative Feuchtigkeits-Boost: Das „Hyaluronic Super Serum“ im Beauty Test.

Hyaluronsäure ist das Allround-Talent unter den Wirkstoffen. Der entscheidende Vorteil: Hyaluronsäure kommt natürlich im Körper vor und hat somit so gut wie keine Nebenwirkungen oder Allergiepotenzial. Aber hat es auch einen überzeugenden Effekt? Redakteurin Laura Glynn testet das „Hyaluronic Super Serum“ von Dr. Susanne von Schmiedeberg. Die Wirkung von Hyaluronsäure in Pflegeprodukten ist durch viele Studien belegt. In der Haut fungiert der Wirkstoff als Feuchtigkeitsspeicher. Er glättet Falten und sorgt für Elastizität und Spannkraft. Aber auf die richtige Molekülgröße kommt es an: je kleiner die Molekülgröße der Hyaluronsäure, desto tiefer kann sie in die Haut eindringen. Das Serum von Dr. Susanne von Schmiedeberg enthält sogar zehn verschiedene Arten von Hyaluronsäure. Das merkt man: die Haut nimmt die flüssige Textur gut auf, nichts klebt oder bleibt auf der Haut liegen. Als besonderen Benefit ist das Serum zusätzlich mit dem Wirkstoff L-Carnosine versehen, der gegen die Verzuckerung in den Zellen, die die vorzeitige Hautalterung bedingt, wirken soll.
Fazit: Das Serum ist sehr angenehm und lässt sich gut in die bestehende Pflege-Routine integrieren. Das Beste: nach dem Auftrag zeigt sich ein Sofort-Effekt, das Hautbild wirkt wie aufgepolstert, sieht glatter, frischer und schön erholt aus.

„Hyaluronic Super Serum“ von Dr. Susanne von Schmiedeberg, 60 Euro über douglas.de

Foto: PR

FOOD: Luca Allevato, Hotel Hohenhaus
Apero aus Aal, Pancetta & Tomaten
PORZELLAN: KPM Flugzeugtasse
von Marguerite Friedlaender-Wildenhain
FOTO: Thorsten Pross, Leipzig







HOTEL HOHENHAUS

Hohenhaus 1 · 37293 Herleshausen · Telefon: +49 56 54 98 70

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



WAS ESSEN WIR MORGEN?

Seit Jahren reist die gelernte Köchin, Buchautorin und Ernährungsökonomin Anje de Vries in Sachen Food um die Welt. Was sie immer wieder antreibt: Menschen durchs Essen zu verbinden.

Wo verbringen Sie Silvester?
Dieses Jahr ausnahmsweise mal nicht im wunderschönen, winterlichen „Hotel zum Storchen“ im Schwarzwald, sondern im „Lost Lindenberg“ direkt am schwarzen Lava-Strand auf Bali, meiner Herzensinsel. Dort bin ich Teil eines kulinarisches Events.

Was wird es zu essen geben?
Gute Frage! Ich darf zusammen mit dem tollen Küchenteam vor Ort kochen. Es gibt auf jeden Fall ein pflanzenbasiertes, Bali inspiriertes Festtagsessen, mit dem die Menschen am großen Esstisch das vergangene Jahr feiern. Vielleicht wird es ein würziges Jackfruit Rendang (ein Schmorgericht), gegrilltes Pilz-Saté, ein ätherisch-scharfes Sambal (eine Sauce aus Chilli) mit duftender Kaffirlimette und meinen geliebten Goldenen Reis geben.



Von Antje de Vries bei GU erschienen: Abenteuer Geschmack. Die Foodexpertin verblüfft mit spannenden Foodexperimenten und bringt dazu 15 Alltagsgemüse auf ein neues Genussniveau. Abenteuer Geschmack, 288 Seiten, 15 Euro, Gräfe & Unzer.

Was werden wir 2024 essen?
Pflanzen! Bunt, lecker, gesund, nachhaltig! Regional angebaut und global inspiriert. Neue und alte Getreidesorten werden unsere Küche bereichern, Hülsenfrüchte und Pilze werden wir in allen Formen genießen und Algen werden auch ein großes Thema sein. Das alles in Verbindung mit kräftigen Aromen und Gewürzen – inspiriert von Westafrika, Lateinamerika, Asien. Wir werden entspannt und genussvoll mixen und fusen, aber nachhaltig.

Wird die Zukunft nachhaltiger, gesünder, köstlicher?
Ja, absolut! Das Gute ist: beim Essen können wir sofort einen Unterschied machen, wir können uns sofort für gesunde und nachhaltige Lebensmittel entscheiden und dadurch Einfluss auf die Umwelt, das Klima und auch auf unser Wohlbefinden nehmen. Beherzte, kompetente und kreative Köche und Köchinnen, die die passenden Gerichte auf die Teller, in die Restaurants, Hotels, Kantinen und Kindergärten bringen, sollten wir dazu ermutigen, befähigen und vor allem wertschätzen! Wenn Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit zusammenkommen, können wir viel positiven Einfluss auf unser Leben nehmen.

Sie haben spannende Bücher geschrieben. Mit was überraschen Sie uns im neuen Jahr?
Ich schreibe derzeit im Rahmen meiner Arbeit für Pfefferminz-Green (einem gemeinnützigen Verein, der Projekte in enger Zusammenarbeit mit anerkannten, nicht staatlichen Organisationen in Afrika unterstützt) an einem Buch über die Kulinarik und Kultur in Sierra Leone und lerne dafür vor Ort in Afrika, wie man auf offenem Feuer mit geringen Mitteln für viele Leute kocht. Wir porträtieren Frauen, ihre Küchen und Gerichte, ihre Perspektiven. Das Buch soll zeigen, wie viel wir voneinander lernen können, dass wir über Kontinente miteinander verbunden sind und dass man positive Veränderungen am besten gemeinsam gestaltet.

Fotos: Antje de Vries, Unsplash

→VORSCHAU

DIE NÄCHSTE AUSGABE VON FAVORIT
dreht sich um das Thema Zukunft, Nachhaltigkeit und Visionen und erscheint am 28. März 2024.



DER FEINSCHMECKER

Für kulinarische Weltenbummler



3 Ausgaben lesen, nur 2 bezahlen.

FOTO: THILO WEIMAR

JETZT BESTELLEN:
feinschmecker.de/probe

Bestellnummer: 210 42 67

PROUD TO BE THE ORIGINAL

glashuette-original.com

PanoMaticCalendar

Glashütte ORIGINAL

Deutsche Uhrmacherkunst seit *1845*.

Glashütte Original Boutique · QF, Quartier an der Frauenkirche

Töpferstraße 4 · 01067 Dresden · Tel. +49 (0)351 82 12 59 70

Beijing · Chengdu · Dresden · Hong Kong · Macau · Seoul · Shanghai · Shenyang · Tokyo · Vienna · Xi'an · Zhengzhou