2023/24 Deutschland € 13,90

DER FEINSCHMECKER

Special by Cornelia Poletto

8 Touren für Genießer

Franciacorta,
Wien, Capri, Irland,
Sylt, Südtirol,
Turin & Hamburg

ECHTE PERLEN

Best of Cava,
Champagner,
Crémant & Co

GEWÜRZE

Basics und
Profitipps für
volles Aroma

F

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

LUXUS FÜRS LEBEN

SCHÖNE DINGE, DIE GENERATIONEN GLÜCKLICH MACHEN

Pasta!

Unverschämt gut: Fünf Sorten, fünf Sugos

DER FEINSCHMECKER
Ausgabe 2023/2024

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



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

staub
en France



DER WOHL LECKERSTE REGEN DER WELT.

Guter Geschmack fängt ganz oben an.
Bei uns heißt das: im Deckel.

Er ist speziell geformt und hat viele kleine Erhebungen – die sogenannten Picots. Damit tropft der beim Kochen entstehende Dampf gleichmäßig auf das Gargut herunter. Es entsteht ein kontinuierlicher Kreislauf von Feuchtigkeit in der Cocotte oder im Bräter. Dadurch behält jede Zutat ihren vollen Geschmack, Fleisch trocknet nicht aus und Gemüse bleibt zart.

Wir nennen das: Aromaregen.
Du nennst es „einfach nur lecker“.

MADE IN FRANCE

EDITORIAL



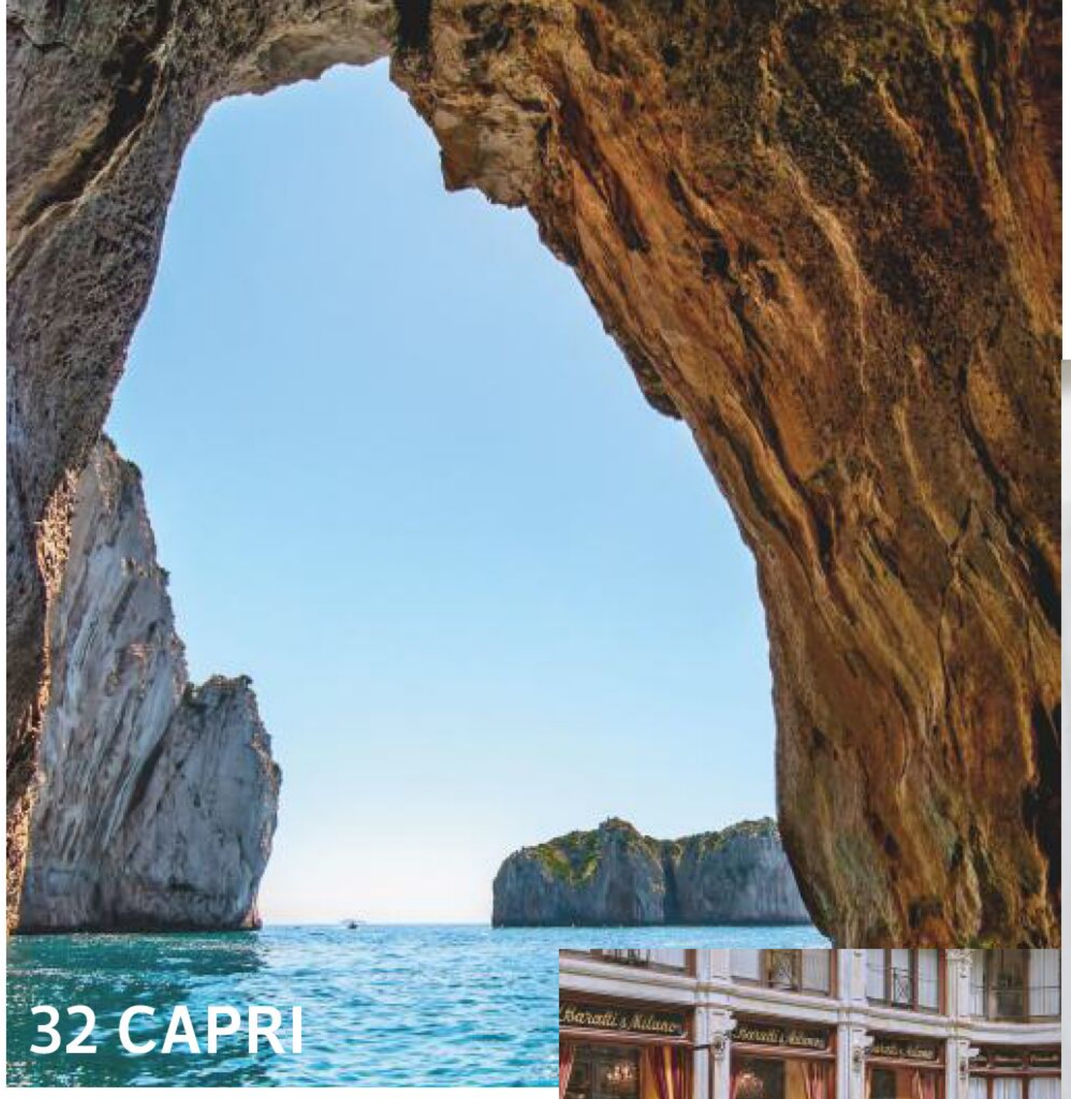
DEBORAH MIDDELHOFF,
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,
diese Ausgabe ist eine ganz besondere und ein Novum: Zum ersten Mal entstand ein FEINSCHMECKER gemeinsam mit einer deutschen Spitzenköchin. Wir freuen uns sehr, dass Cornelia Poletto uns ihren kulinarischen Kosmos öffnete und mit der Redaktion ein ganzes Magazin rund um italienischen und mediterranen Genuss und südliche Lebensart gestaltet hat. Dafür haben wir neue verführerische Gerichte für festliche Anlässe produziert und zeigen, wie köstlich fünf Sorten Pasta mit den passenden Sugos sein können. Als Inspiration für Ihre nächste Reise verrät Cornelia Poletto uns nicht nur Lieblingsplätze in ihrer Heimatstadt Hamburg, sondern nimmt Sie gleich zu acht lohnenswerten Zielen in Deutschland und dem übrigen Europa für jede Jahreszeit mit.
Und weil Teamgeist und Nachhaltigkeit ihr besonders wichtig sind, lädt die beliebte Köchin und Gastronomin an ihre Gemeinschaftstafel in ihrem Restaurant und kuratiert schöne Geschenke, die Generationen überdauern – Dinge fürs Leben oder Luxus, der nachhaltig ist.
Ich wünsche Ihnen viel Freude mit dieser Sonderausgabe!

FOTO: CARINA HAEUSLER

Ihre Deborah Middelhoff

INHALT







ALLE HOTELS UND RESTAURANTS GETESTET UND BEWERTET

REISEN

22 WIEN IM WINTER
Mit neuen Boutiquehotels Österreichs Metropole im Winter mit Stil entdecken

28 FRANCIACORTA
Italiens schönste Perlen – die besten Adressen für Freunde des Schaumweins

32 INSELN IM SOMMER
Capri, Irland und Sylt – von Dolce Vita bis zum Genuss im Hohen Norden

48 SÜDTIROL IM HERBST
Beste Produkte von Pasta bis Wein – die schönsten Ziele für Genießer im Herbst

52 GUTE GASTHÄUSER
Das Ristorante „Antica Moka di Modena“ ist ein Familienbetrieb mit Herz

54 REISENOTIZEN
Die Dinnershow Palazzo in Hamburg und weitere Termine

116 UNTERWEGS
Cornelia Poletto eröffnet neu auf dem Euref Campus in Düsseldorf und Best of 2023

124 48 STUNDEN...
...dieses Mal in Hamburg

ESSEN

78 UNSERE HELDEN
Panforte für alle: Die besten Mandelgebäcke fertigt Massimiliano Marabissi in der Toskana

80 GEWÜRZE
Welche Gewürze die Basics für die italieniesche Küche sind, plus Cornelia Polettos Tipps

84 KÜCHENNOTIZEN
Von guten Balsamico bis zu Genussfestivals, die Sie nicht verpassen sollten

TRINKEN

86 WEIN-TALK
Die Winzerin Tina Pfaffmann und Cornelia Poletto eint nicht nur die Liebe zum Wein

90 BEST BUY
Von Prisecco bis Champagner: Sechs Empfehlungen

92 CAFFÈ IN TURIN
Genusstour durch Italiens Hauptstadt des Kaffees

100 GETRÄNKENOTIZEN
Eine Weinbar und ein Apéro

LEBENSART

102 ERBSTÜCKE
Geschenke fürs Leben, die Generationen glücklich machen – die halten ewig!

110 DESIGN AUS ITALIEN
Die Marke Internoitaliano ist als Manufaktur ein Schaufenster für italienisches Design

114 LEBENSARTNOTIZEN
Außergewöhnliche Teller und ein Museum für Maschinen

5 Editorial
8 Chef’s Table
11 Salon
16 Backstage
18 Lesezeichen
126 Impressum
128 Ende gut, alles gut
130 Vorschau

REZEPTE

56 FESTMENÜ: Fünf Produkte, fünf Gänge – mit diesen Protagonisten kreiert Cornelia Poletto ein Menü de luxe

66 PASTA: Fünf Sorten, fünf Sugos – perfekte Paare für echte Lieblingsgerichte, empfohlen von der Topköchin. Plus Profi-Tipps und die besten Tools rund um die Nudel

Titelthemen sind rot gekennzeichnet

FOTOS: CHRISTINE BENZ, THOMAS NECKERMANN, TANIA ZBRODKO/STOCK.ADOBE.COM



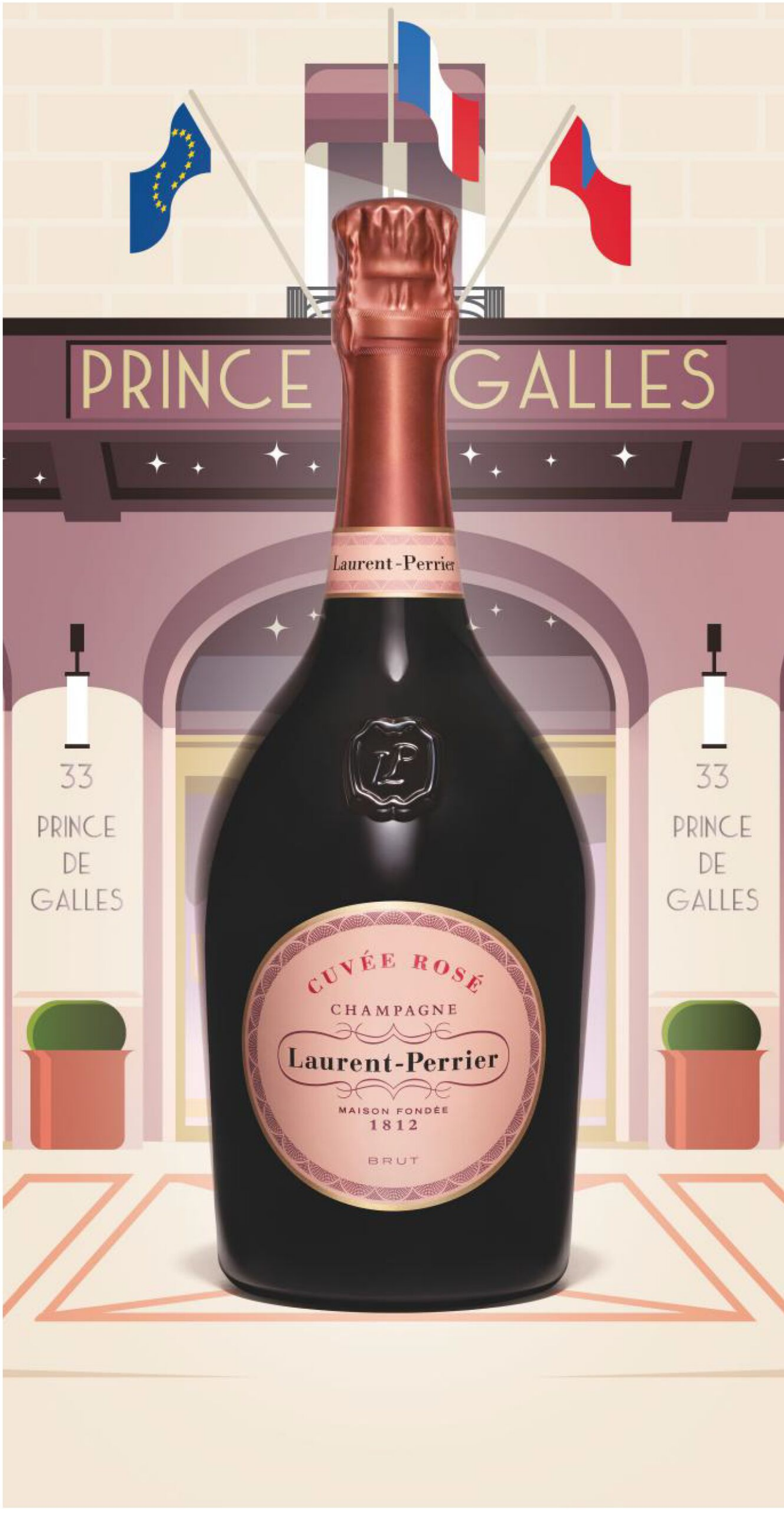
Le Prince de Galles
Paris

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

IN FAMILIENBESITZ

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.



AB IN DEN SÜDEN!

HAERLIN
Hamburg, Deutschland

Es gibt Gerichte, die das nasskalte Winterwetter für einen Moment vergessen lassen. So zum Beispiel der perfekt gegarte Carabinero mit Gemüsesalat in Bouillabaissejus von Christoph Rüffer, Küchenchef des „Haerlin" im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. Die leuchtenden Farben versetzen nicht nur Hanseaten ins Schwärmen, und die Aromen versetzen die Gäste dann vollends in südliche Gefilde.

FOTO: LUKAS KIRCHGASSER/FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN

CORNELIA POLETTO

PALAZZO

DIE DINNER-SHOW IM SPIEGELPALAST

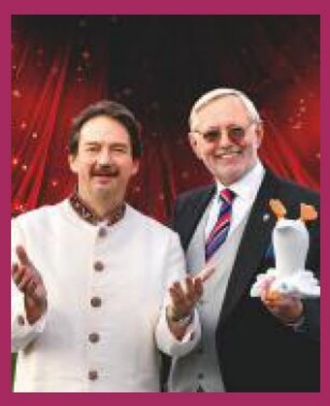


Jetzt Tickets sichern! palazzo.org

Staunen, lachen, genießen und noch so viel mehr!

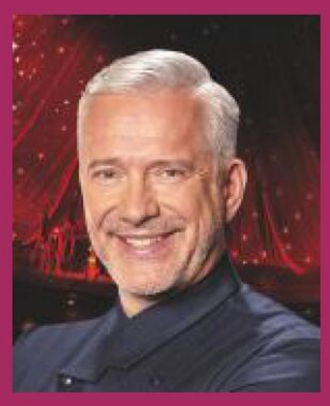
BIS 10. MÄRZ IN HAMBURG

Wir freuen uns auch auf Sie in:



BERLIN

Kolja Kleeberg & Hans-Peter Wodarz
PALAZZO



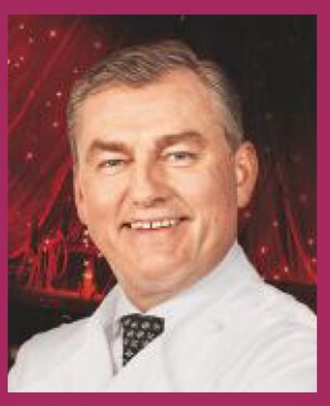
NÜRNBERG

Alexander Herrmann
PALAZZO



STUTTGART

Harald Wohlfahrt
PALAZZO



WIEN

Toni Mörwald
PALAZZO



Kunstvolle Liaison

Pinto ist ein französischer Hersteller von Möbeln und Geschirr, der jetzt mit der Glasmanufaktur Casarialto in Venedig gemeinsame Sache macht: Die Wassergläser sind mundgeblasen, auch der Goldrand in bester Handwerkstradition ist manuell aufgebracht. Das hat seinen Preis, ist aber ausnehmend schön: zwei Größen, je Glas ab € 132, www.store.pintoparis.com

DAS BESTE AUS

ITALIEN

SCHÖNES & NÜTZLICHES – UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR DOLCE VITA MIT STIL

Der Duft Kalabriens

Das betörende Bukett von Orangenblüten hat Produzentin Loredana Urso in Honig eingefangen – indem sie ihre Bienen durch die Orangenhaine in Kalabrien, Italiens Stiefelspitze, schickte. Dort wird der Orangenblütenhonig gern auch zum Süßen von Tee verwendet oder für Desserts und Eiscreme, aber natürlich schmeckt er auch wunderbar auf Frühstücksbrötchen. 500 g, € 10,90, www.lafattoria-stuttgart.de





Klassiker in Rot

Achille Gaggia gilt als Erfinder der modernen Espressomaschine, 1938 fauchte seine erste Kolbenmaschine in Mailand und brachte unter hohem Druck Espresso in die Tasse – samt der aromatischen feinen Crema-Schicht obenauf. Noch immer ein Favorit für die heimische Kaffeebar ist die „Gaggia Classic“, simpel zu bedienen, in schickem Rot.
€ 439, www.coffeefriend.de

FOTOS: OLESIA BEKH/ISTOCKPHOTO, GAGGIA MILANO, STOCK.ADOBE.COM



Feine Prise

Welches Gewürz gibt den entscheidenden Pfiff? Für Hobbyköche eine wichtige Frage. Cornelia Poletto hilft – denn sie hat da mal was vorbereitet. Von ihr zusammengestellte Gewürzmischungen: „Shanghai Wok Spices“ etwa, „Paolas Pasta Prise“ oder „Sale di Pesce“ für Fisch. 70 g, je € 13, www.cornelia-poletto.de



Innere Werte

Edel trinken: „Thirsty Cup“ ist außen aus weißem Porzellan, innen hat sie eine echte Goldschicht. 7 cm Ø, 7,5 cm hoch. € 44, www.tse-tse.com

Kern des Piemont

Die Haselnüsse aus den Wäldern der Langhe im Piemont tragen das EU-Siegel des geschützten Ursprungs (IGP) und sind Grundlage für Nougatcreme, Schokolade und Gianduja-Pralinen – sie schmecken aber auch pur. 200 g, € 10,90, www.maitrephilippe.de





Gelingt garantiert

Nur mit vorsichtigem Rühren gelingt Risotto ohne anbrennen. Den stilvollen Topf dafür fertigt Lagostina aus Mailand aus Edelstahl mit einem Deckel aus Kirschholz. „Risottera Emozione“, 24 cm, Ø, 3,5 l, € 134, www.lagostina.it

FOTOS: SUZANE BRUN, R. TSUBIN/GETTYIMAGES

ANZEIGE

Purer Kaviar-Genuss

Lass das Salz weg nimm Kaviar



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

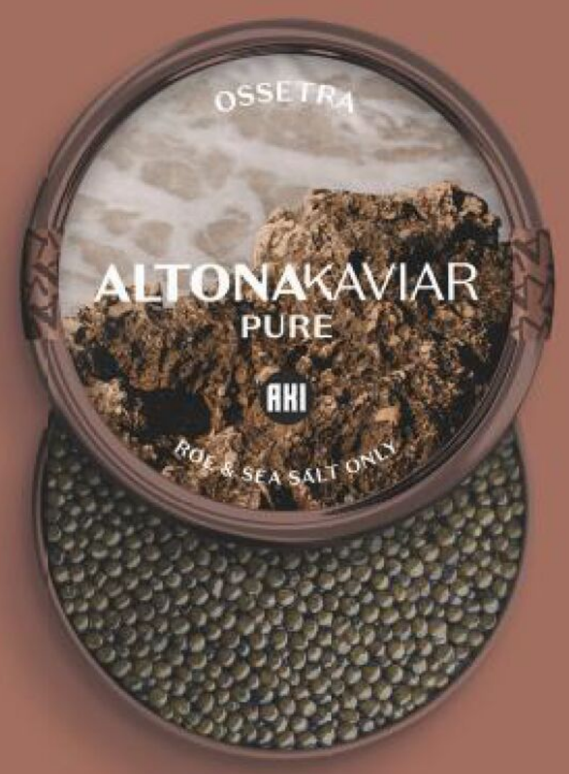
Made with care:
Mit der Pure-Linie bietet das Altonaer Kaviar Import Haus (AKI) ein neues Produkt in — für den bis dato eher traditionellen Kaviarmarkt — frischer Optik.

DIE NEUE NATÜRLICHKEIT

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

MADE IN GERMANY

Ein Kaviar verfeinert mit feinem Nordsee-Meersalz. In bestandsschützender deutscher Zucht monatlich frisch produziert und auf den Punkt gereift.
Das Aroma dieser Kaviare ist durch das Rein-Salz-Verfahren besonders ausdrucksvoll und aromatisch. Kurze Wege, keine Zusätze und von Hand in Hamburg-Altona für unsere Kunden konfektioniert. Bei AKI „Pure“ trifft Tradition auf Zeitgeist.



#lassdassalzwegnimmkaviar

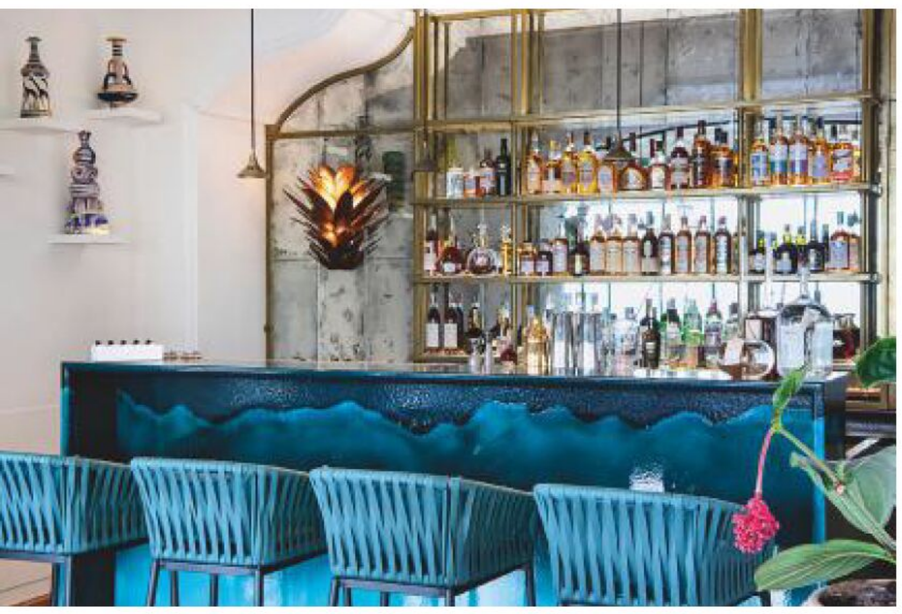
NUTZEN SIE DEN CODE: FEINSCHMECKER10

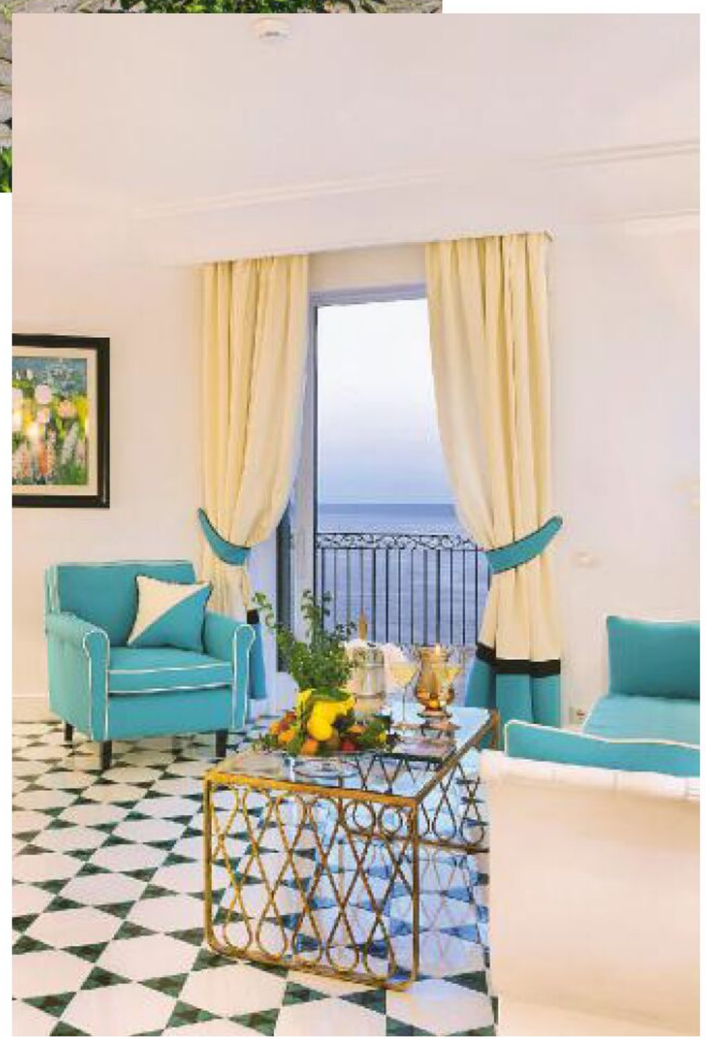
Und freuen Sie sich über -10% Rabatt auf Ihre erste Kaviar-Bestellung!
Informationen zu unseren Produkten und Bestellung unter hello@aki-hamburg.de

(Gilt für die gesamte Bestellung ab 50€ Einkaufswert und einmal pro Kunde anwendbar.
Der Code ist nicht mit anderen Aktionen kombinierbar, eine Barauszahlung ist nicht möglich.)

Altonaer Kaviar Importhaus GmbH & CO. KG
Schmarjestraße 44, 22767 Hamburg, Deutschland +49 40 334 65 66 0 www.altonakaviar.com







POLE POSITION:
Es gibt wohl kaum eine spektakulärere Lage an der Amalfiküste als die Terrasse des Hotels Il San Pietro di Positano im typisch süditalienischen Stil. Alle Zimmer haben einen atembraubenden Blick

EIN PLATZ ZUM TRÄUMEN

Es gibt Orte, deren Aura Generationen verzaubert: Das Hotel **Il San Pietro di Positano** an der Amalfiküste ist so einer – und auch noch erstklassig geführt

Man kann sich kaum losreißen von diesem Ausblick: rechts unten der Hafen von Positano, links die Hänge von Praiano und dazwischen nichts als die azurblaue Weite der thyrrenischen See mit den Inseln Li Galli. Die ikonische Terrasse des Hotels Il San Pietro war vermutlich schon Italiens beliebtester Selfie-Spot, lange bevor es Smartphones gab: Die Bänke mit den gelbblau handbemalten Fliesen, umrankt von üppig blühenden Bougainvilleen, säumen das weitläufige Halbrund – jeder Platz eine Pole-Position wie aus dem Bilderbuch und heiß begehrt von Schweden bis nach Japan. Es gibt Plätze, die muss man erlebt haben – und dieser ist so einer.

Das Hotel, dessen Wurzeln bis ins Jahr 1962 reichen, als der Gründer Carlo „Carlino“ Cinque ein Stück Land erwarb und dort einen Sitz für die Familie baute, ist heute das schönste Hotel der Amalfiküste. Und anders als es Ikonen leider so oft widerfährt, bewahrt es den historischen Charme mit größter Authentizität bei exzellentem Zustand und ist dazu auch noch erstklassig geführt.

Das liegt an der so engagierten wie professionellen Führung durch die Familie, mittlerweile mit Carlo und Vito Cinque in der dritten Generation. Das Haus, hoch über dem Meer spektakulär in die Felsen gebaut, sodass es von der Straße kaum sichtbar ist, hat 57 Zimmer und Suiten und eine Stammgästequote von 80 Prozent. Man kennt sich, die Mitarbeiter sind Teil der Familie, und das wird hier nicht als Show, sondern mit Würde gelebt. Jedes Jahr im Winter schließt das Hotel für drei Monate für eine vollständige Renovierung, hier wird nichts dem Zufall überlassen. Und mit jeder Wiedereröffnung scheint es, als sei alles, wie es schon immer war. Carlo „Carlino“ hat übrigens am vielleicht schönsten Platz eine Homage bekommen: Das legere Restaurant unten am privaten Beach Club, den man mit einem Fahrstuhl in den Felsen erreicht, sitzt man unter einem Schattendach auf einer Holzplattform am Wasser im Schutze der Bucht, bestellt Carlos Spaghetti al limone und träumt davon, hier nie mehr wieder wegzumüssen.

FOTOS: RELAIS & CHÂTEAUX (3)

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

WAS WIR SONST NICHT PREISGEBEN

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

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Symbol der italienischen Fleischkultur: Das beste Bistecca alla Fiorentina vom Chianina-Rind gibt es bei Otto Gourmet. Das rund ein Kilo schwere T-Bone-Stück kommt von Rindern aus italienischer Freilandhaltung, hat eine feine Maserung und ist voll im Aroma. *www.otto-gourmet.de*





DEBORAH MIDDELHOFF
CHEFREDAKTEURIN

GEWÖLBEKELLER

Es gibt kaum einen strategisch günstigeren Platz für Weinliebhaber als die Festung von 1361 auf dem höchsten Punkt Montalcinos. 1980 von Mario Pianigiani und Marzio Giannelli, eröffnet, offenbart sich in der Weinbar die faszinierende Welt des Brunellos enorm vielfältig. Bekunden Sie ernstes Interesse, dann werden auch mal Raritäten im Tasting geöffnet. www.enotecalafortezza.com



GABRIELE THAL
REDAKTEURIN

FISCH BEIM FLEISCHER

Ein wenig wie eine Strandbude wirkt die Kødbyens Fiskebar in Kopenhagen, das Meer ist allerdings nicht in Sicht. Das stets rappelvolle Lokal befindet sich im neuen Meatpacking District in Kødbyen, einem Gelände, auf dem man sich durchaus verlaufen kann. Selten habe ich einen sonnigen Nachmittag so köstlich vertrödelt: Muscheln in Sahne, Kalmar mit Geflügel-Dashi, Hummer mit Gelber Bete und Holunder … Fisch und Meeresfrüchte sind hier tagesfrisch und aus nachhaltigem Fang. Die spannende Weinkarte ist fair kalkuliert und lädt dazu ein, eine zweite Flasche zu ordern. *fiskebaren.dk*







KERSTEN WETENKAMP
REDAKTEUR

Turiner Original

„Ein Restaurant-Tipp für Turin? Gehen Sie ins ‚San Giors'!" So riet mir Alberto, Chef des Cafés Al Bicerin. Nur zehn Minuten vom historischen Kaffeehaus genießt man im Lokal von 1815 eine authentische piemontesische Traditionsküche, etwa Bagna Caòda, Gemüse mit warmer Knoblauch-Sardellensauce, oder Finanziera, Innereien vom Kalb und Geflügel.
www.sangiors.it

FOTOS: VIVI D'ANGELO, MICHAEL BERNHARDI, MARKUS CHRISTOFFERSEN

MIT WILTMANN ABENTEUERT MAN.

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

www.wiltmann.de

KOCHBÜCHER, DIE MAN KENNEN SOLLTE



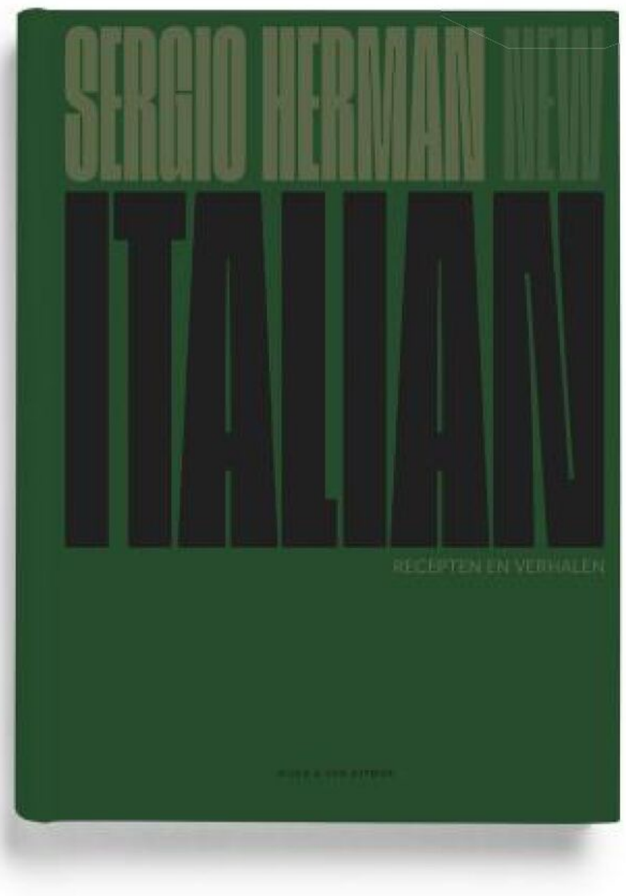
Respekt und Wertschätzung

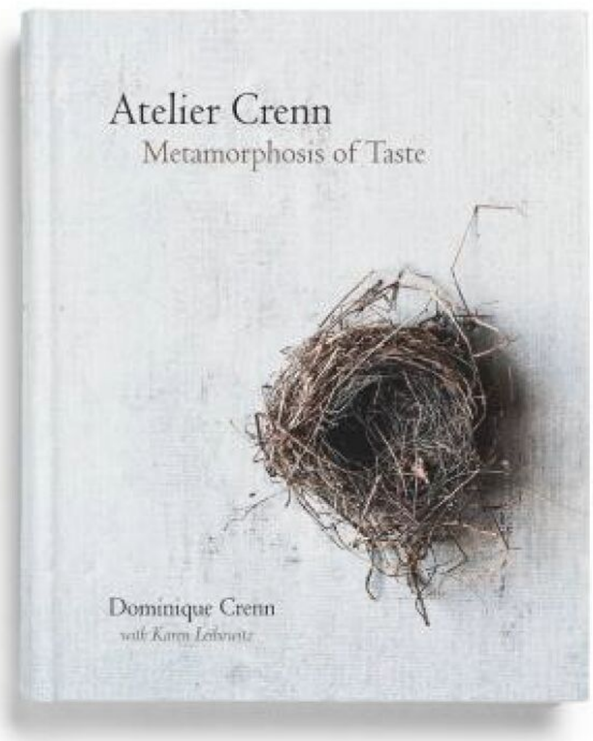
Christoph Rainers Spitzenküche im Gourmetrestaurant „Luce D'Oro" auf Schloss Elmau ist ein Erlebnis. In diesem besonderen Kochbuch „My Culinary Ikigai" präsentiert er seine Philosophie des Ikigai in vier jahreszeitlichen Menüs zum Schwelgen: Vom Amuse-Bouche bis zum japanischen Eiskaffee vereinen sie die französische, bayerische und japanische Hochküche. Vom feinen Jausenbrettl über Wolfsbarsch Ike Jime und BBQ Unagi bis hin zu den Petits-Fours Sweet Buddha oder Pâté au Choux. Außerdem gibt es exklusive Einblicke in die Arbeit und den Lebensalltag auf Schloss Elmau: Vom Teamessen über die Ikigai-Philosophie bis hin zu Christoph Rainers inspirierenden Reisen nach Japan. Dazu großartige Fotografien. Das perfekte Geschenk für Kochfans und Freunde der gehobenen Küche.
240 Seiten, € 69,90, Dorling Kindersley

ITALIEN MIT ANDEREN AUGEN

Sergio Hermans Kochbücher sind eine Klasse für sich. In „New Italian" präsentiert er 60 Rezepte, die auf Klassikern basieren, aber seine Vision der italienischen Küche zeigen. Spaghetti Carbonara macht er mit Pipe Rigate, den Hörnchennudeln, und Nordseekrebs. Überraschend!

ENGLISCHE AUSGABE, 301 SEITEN, € 36 NIJGH & VAN DITMAR





Die Geschichte einer Ikone

Dominique Crenn, Amerikas erste weibliche Spitzenköchin mit zwei Michelin-Sternen, ist eine Ikone. Ihr Kochbuchdebut „Atelier Crenn – Metamorphosis of Taste" präsentiert ihre eindrucksvolle Geschichte von ihrer Kindheit in Frankreich bis zu ihrem Erfolg mit ihrem Restaurant „Atelier Crenn" in San Francisco. Im Mittelpunkt ihrer Gerichte stehen biologisch und nachhaltig erzeugte Zutaten, die sie kreativ, überraschend und manchmal sogar poetisch präsentiert. Das Buch einer Persönlichkeit sollte man gelesen haben!
Englische Ausgabe, 376 Seiten, ca. € 32 Harvest

FOTOS: JOSS ANDRES/MATTHAES, YETI STUDIO/STOCK.ADOBE.COM

LUCENTE 2021
Charme und Raffinesse

Lucente ist ein überzeugender und finessenreicher Ausdruck der Tenuta Luce in Montalcino. Wie der Flaggschiffwein Luce ist er das Ergebnis der gleichen Sorgfalt und Aufmerksamkeit bei der Interpretation dieses außergewöhnlichen Terroirs.

Bezugsquellen nennt: Schlumberger Vertriebsgesellschaft mbH & Co KG · 0800/7245862 · service@schlumberger.de

Tenuta Luce
Toscana



WINTER IN WIEN S. 22



FRÜHLING IM FRANCIACORTA S. 28

FOTOS: C.-A. STAN/STOCK.ADOBE.COM, CHORCHEPHOTO/STOCK.ADOBE.COM, ANDREA DI LORENZO, PUNI DISTILLERIA

DAS BESTE FÜR JEDE JAHRESZEIT

Für jede Saison die passenden Ziele für Genießer: charmante Boutiquehotels in Wien für den Winter, feine Perlen im Franciacorta im Frühling, drei Inseln für den Sommer und Südtirol im Herbst

CAPRI, IRLAND & SYLT IM SOMMER S. 32

SÜDTIROL IM HERBST S. 48

FOTO: CALIN-ANDREI STAN/STOCK.ADOBE.COM



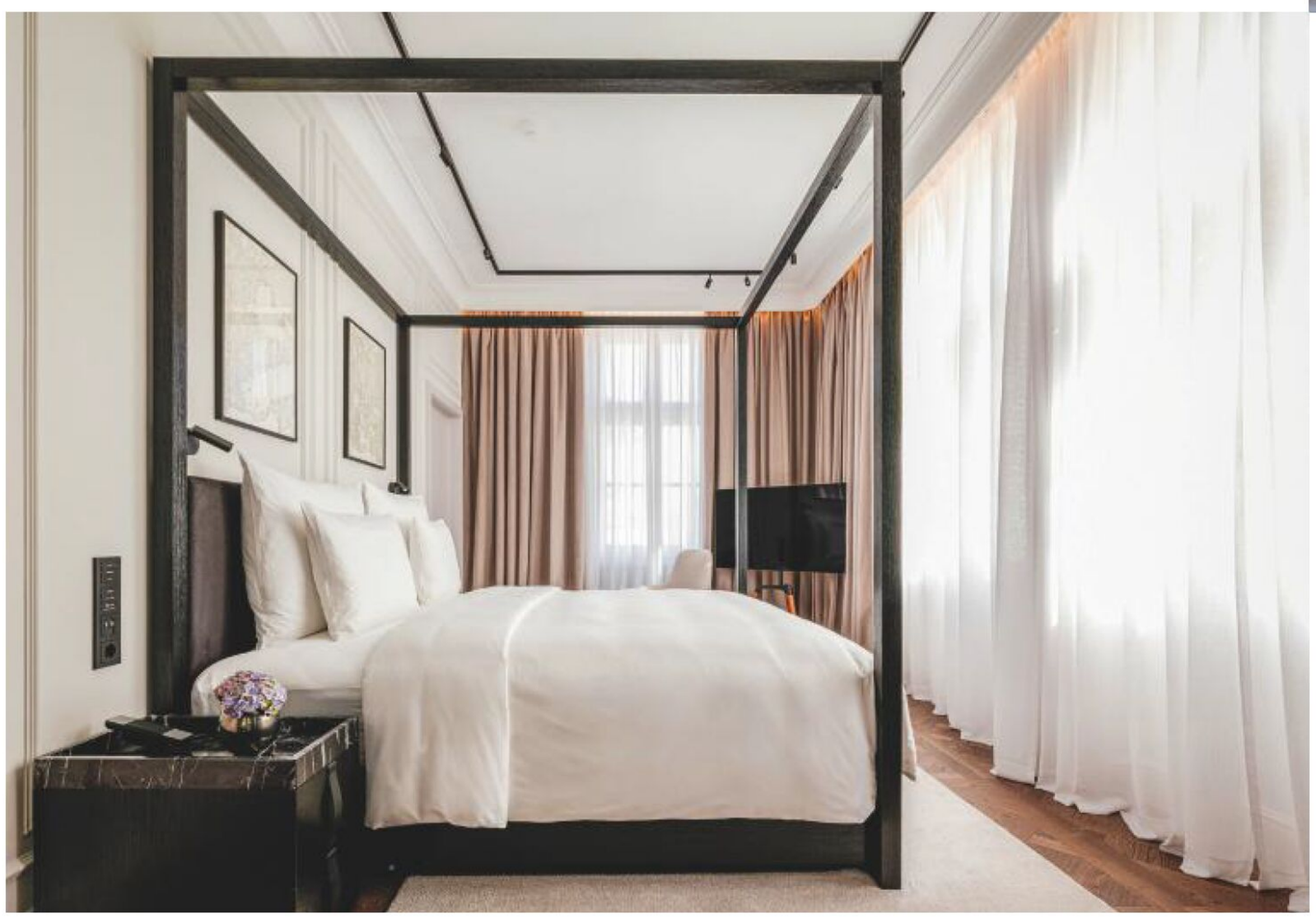
HOTELS MIT CHARME

Wien ist das ganze Jahr einen Besuch wert. Aber in den Wintermonaten soll sich die besondere Atmosphäre möglichst auch im Inneren des Hotels wiederfinden. Hier sind sieben Boutiquehotels mit Charme im Herzen von Österreichs Hauptstadt

TEXT **SARAH MARQUARDT**



Oben: The Leo Grand am Stephansdom; links Mitte: The Amauris Vienna; links unten: Hotel Josefine



THE LEO GRAND

Nur wenige Schritte vom Stephansdom entfernt, eröffnete das Boutiquehotel im April 2022. Die Wiener Unternehmensgruppe Lenikus baute das denkmalgeschützte Barockgebäude mit Liebe zum Detail und Kreativität zu einem Hotel mit 76 Zimmern und Suiten um. Kunstwerke schmücken die Gänge, die Zimmer sind bunt und bieten Aussicht auf die Sehenswürdigkeiten der Innenstadt. Fusionküche im Restaurant.

www.theleogrand.com



THE AMAURIS VIENNA

Das Hotel mit der majestätischen Fassade aus dem 19. Jahrhundert steht in der Nähe der Staatsoper im Herzen der Stadt. Die 62 Zimmer und Suiten sind zeitgenössisch-elegant und mit Kunst bestückt. Vom Balkon der Opernsuite blickt man direkt auf die Wiener Oper. Das Restaurant „Glasswing“ bietet zeitgenössische österreichische Küche. Sehr guter Service.

www.theamauris.com

DIE JOSEFINE

Alle 49 Zimmer des 4-Sterne-Hotels im Stil der 20er- und 30er-Jahre haben ihren eigenen Charme und verbinden den Stil des Gründerzeithauses mit modernem Komfort, Art déco mit surrealistischen Elementen. Barfly‘s Club im Basement und Phonothek mit 3000 Platten.

www.hoteljosefine.at

FOTO: CHRISTOPH PANZER

ROSEWOOD VIENNA

Der wunderschön restaurierte Gebäudekomplex aus dem 19. Jahrhundert steht in idealer Lage am Petersplatz in der Wiener Altstadt. Über insgesamt fünf Häuser erstreckt sich das 5-Sterne-Hotel mit 99 Zimmern und Suiten, einem Restaurant, einer Bar und Terrasse sowie Konferenzräumen und dem exzellenten Asaya Spa mit hochmodernem Fitnesscenter. In der lebhaften Brasserie werden innovative österreichische und europäische Gerichte serviert, von der Rooftop-Bar ist die Aussicht grandios.

●●●● www.rosewoodhotels.com

HOTEL MOTTO

An der Mariahilfer Straße steht das sechstöckige Designhotel mit der gewundenen schmiedeeisernen Treppe und dem gläsernen Dachaufbau. Das Rooftop-Restaurant „Chez Bernard“ ist ein Highlight, in der eigenen Bäckerei „Motto Brot“ gibt es auch Sachertorte. Das Design der 91 Zimmer und Suiten, von denen sich keine zwei gleichen, verbindet Pariser Jugendstil und den Glamour Wiens der 20er-Jahre mit einem Hauch Boudoir-Flair – allerdings mit dezent-modernem Twist. Sofas und und Lüster sind aus dem Ritz in Paris.

www.hotelmotto.at

FOTOS: SIVAN ASKAYO (2), OLIVER JISZDA

INDIGO NASCHMARKT

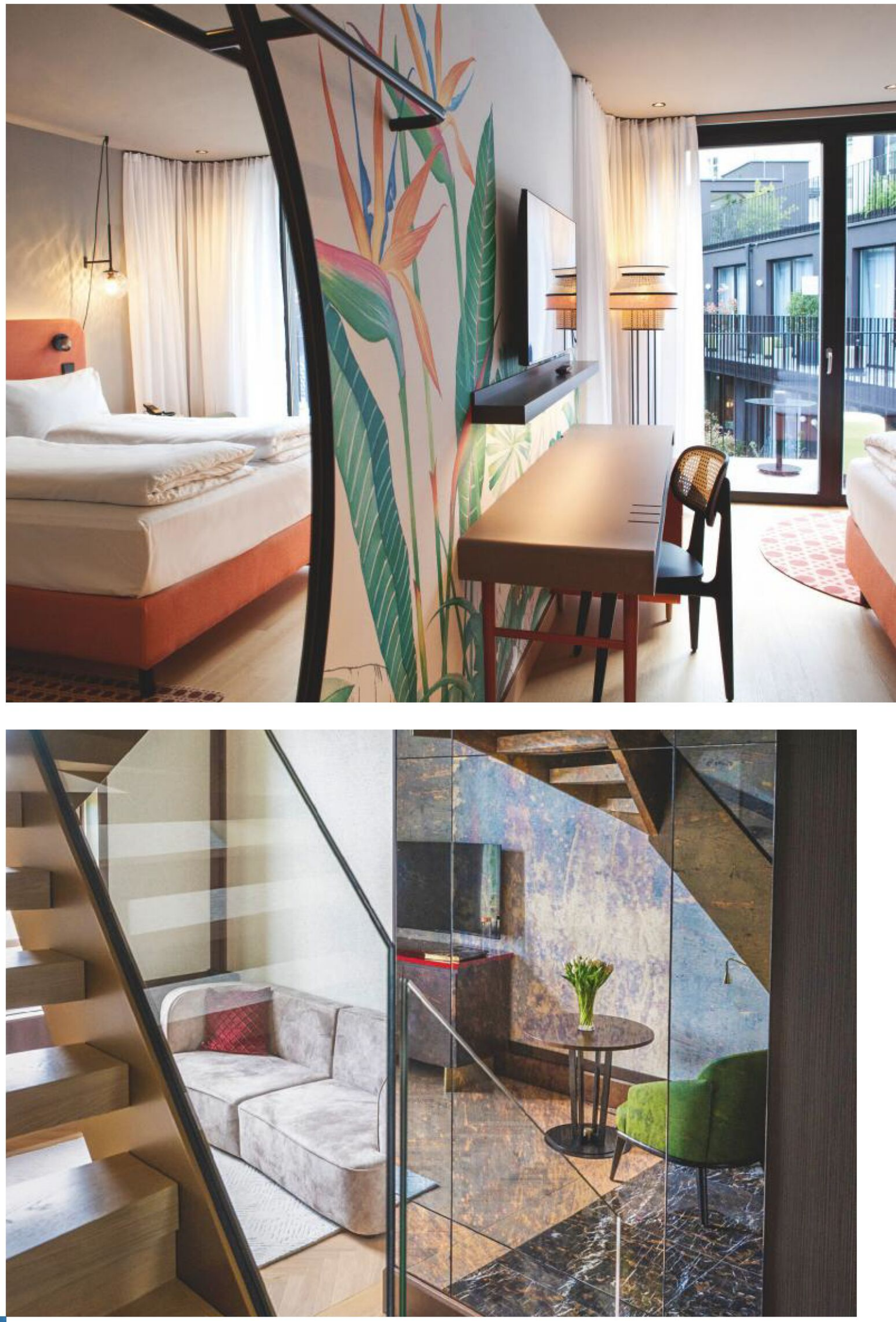
Mit 156 Zimmern nicht mehr im eigentlichen Sinne ein echtes Boutiquehotel, aber dennoch eine frische Alternative zu den Klassikern. Im fünften Bezirk Margareten besticht das 4-Sterne-Haus mit begrüntem Innenhof und zeitgemäß-schickem Design in den Gästezimmern, zum Teil mit frei stehender Badewanne im Raum. Bar und Restaurant gibt es natürlich auch.

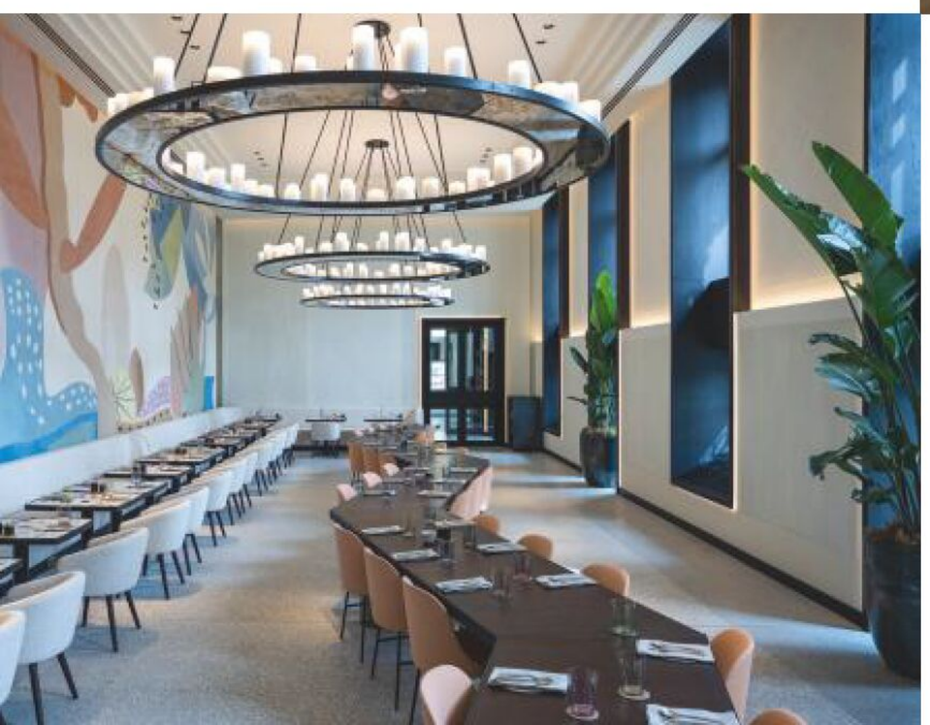
www.ihg.com

ALMANAC PALAIS

Als zweites Haus der Marke ist das 5-Sterne-Hotel mit 31 luxuriösen Zimmern und 80 (!) eleganten Suiten eine neue Top-Unterkunft in Wien. Top ist auch die zentrale Lage gegenüber dem Stadtpark. Wiener Charme, beste Qualität und viel Eleganz prägen die Atmosphäre des Hauses, der Service ist höchst engagiert. Sehr guter Spa- und Wellnessbereich, das regional inspirierte Restaurant und Bar „Donnersmarkt“ serviert eine zeitgemäß-kreative Interpretation der österreichisch-alpinen Küche. Gut ausgestattete Veranstaltungsräume.

www.almanachotels.com





Diese Seite oben: Hotel Indigo Vienna; Mitte und kleines Foto: Almanac Palais





FOTO: DANIELE CIRAOLO

Maurizio Zanella, Inhaber Ca' del Bosco

ITALIENS FEINE PERLEN

Das Beste genießen die Italiener selbst: Die feinen Perlen des Franciacorta sind längst Weltklasse, nicht zuletzt wegen des Topguts Ca' del Bosco

TEXT **MADELEINE JAKITS, SARAH MARQUARDT**

Ohne Maurizio Zanella als Motor und Pionier wäre die Franciacorta als hochwertiges Schaumweingebiet Italiens und ernsthafter Konkurrent von Cava und Champagner nicht denkbar. Der Vordenker und Winzer bewirtschaftet mit seinem legendären Weingut Ca' del Bosco etwas über 240 Hektar, verteilt über acht der zehn Gemeinden der Appellation. Die Weinberge in Hanglagen bringen die besten Ergebnisse, weil im Sommer die Nächte am See um mindestens 15 Grad abkühlen – gut für die Qualität der Beeren.

Die Region ist nicht nur für Trauben ideal: Der Lago d'Iseo leuchtet unweit blaugrün, an seinen Ufern schmiegen sich kleine Orte in die grüne Landschaft, die Dächer einheitlich mit Terrakotta-Ziegeln gedeckt.

Maurizio Zanella war über viele Jahre ein Zugpferd für die Franciacorta-Betriebe, als unternehmerisches Vorbild. Für die Relevanz seines kühnen Schlachtrufs „Wir werden eines Tages besser sein als die Champagne!" ist er selbst der beste Beweis. Die kompakte, wenig bekannte Anbauregion zwischen Brescia und Bergamo, die bis in die 1970er nur schlichte Stillweine produzierte, erfand sich neu. Heute sind über 100 Mitspieler auf dem Brett, die zusammen jährlich über 17 Millionen Flaschen der bollicine produzieren, der „Bläschen", wie sie in Italien liebevoll sagen.

Ca' del Bosco ist noch immer Vordenker der Region, nicht nur wegen der Traubenwaschanlage. Genervt von Kupferspritzmittel-Rückständen, die dem Aromenspektrum der Weine Glanz und Tiefe nahmen, beschloss Zanella, bei den Lieferanten vorgewaschener Salate zu recherchieren. Ab 2008 entstanden drei mehrstufige „Waschstraßen", alles High-Tech und gut zweieinhalb Millionen Euro teuer. Waschen, abduschen, sanft trocknen – aus derart sauberem Material entstehen besonders frische, reintönige Grundweine für die verschiedenen Cuvées, die auch nach über zehn Jahren Reifelagerung noch springlebendig und jugendlich sind und ein bisschen forever young.

Der Franciacorta, ein rechtlich geschützter Begriff wie der Champagner, ist im Ausland eigentlich nur Kennern ein Begriff. Auch weil die Italiener 80 Prozent ihrer besten Schaumweine selber trinken. Zum Beispiel Annamaria Clementi, das ist die Spitzencuvée von Ca' del Bosco, die immer wieder beeindruckende Klasse zeigt. Maurizio hat sie seiner Mutter gewidmet, wem sonst?



Diese Seite: Das romantische 4-Sterne-Resort Cappuccini liegt auf einer kleinen Anhöhe rund 30 Kilometer vom Flughafen Bergamo

CAPPUCCINI RESORT

Das ehemalige Franziskanerkloster aus dem 16. Jahrhundert wurde zu einem charmanten Hotel umgebaut. Inmitten der Natur bietet das Cappuccini Resort an den Hängen des Monte Orfano Ausblick auf die berühmten Weinberge der Region Franciacorta und auf die Ebene von Brescia. Die 14 Zimmer bewahren den historischen Charme, Kreuzgang, Höfe, Brunnen und Kamine schaffen romantische Atmosphäre. Einen Spa gibt es auch, das Restaurant legt den Fokus auf regionale Produkte und klassische italienische Küche.

●●◐ **www.cappuccini.it**

HOTEL L'ALBERETA

Das 5-Sterne-Hotel in einer Neorenaissance-Residenz aus dem späten 19. Jahrhundert auf dem Bellavista-Hügel war einst das Privathaus eines Anwalts, später kaufte Vittorio Moretti, Präsident der Terra Moretti Gruppe, das Anwesen. Seine Tochter Carmen wandelte es in ein stilvolles Hotel um, seit 1993 wird hier Gastlichkeit zelebriert. Im prächtigen Park verteilen sich zeitgenössische Skulpturen. Alle 56 Zimmer und Suiten sind elegant und wohnlich und mit zeitgemäßem Komfort gestaltet. In der Cabriolet Suite öffnet sich auf Knopfdruck das Dach und gibt den Blick in den Himmel frei. Sehr guter Spa und fünf Restaurants von Gourmet („Leonefelice") bis Pizza.

●●●● **www.lalbereta.it**

AREADOCKS BOUTIQUE-HOTEL

Im Herzen von Brescia steht das Areadocks Boutique Hotel 400 Meter vom historischen Zentrum entfernt. Die 13 Zimmer sind mit Designelementen, Vintage-Stücken und Street-Art gestaltet und verbinden die Moderne mit der Geschichte des Gebäudes aus dem frühen 19. Jahrhundert. Das Boutiquehotel ist Teil des Quartiers Areadocks, ein ehemaliges Industrieareal von rund 5000 Quadratmetern. Gastronomie spielt hier eine tragende Rolle, es gibt diverse Restaurants, sechs Bars, eine Patisserie für Frühstück und Tea Time und einen Eiscreme-Shop. Der Spa auf dem Dach ist exklusiv für Hotelgäste.

●● **www.areadocks.it**

MARCHESE ANTINORI

Inmitten der sanften Hügellandschaft steht mit „Antinori nel Chianti Classico" das ultramoderne Weingut samt Besucherzentrum,

das 2012 eröffnet wurde. Es ist so harmonisch in die Weinberge integriert, dass man es erst sieht, wenn man direkt davorsteht. Drinnen ist es von geradliniger Wucht und Formensprache, Terrakotta, Holz und Stahl prägen das Ambiente. Besucher können hier alle Schritte der Weinproduktion nachvollziehen. Am Ende des Rundgangs erleben sie eine Weinprobe in einem der rundum verglasten Tasting Rooms, die über dem offenen Barrique-Keller schweben. Zum Ensemble gehört auch ein interaktives Museum.
www.antinori.it



Diese Seite oben: „Ristorante Dina“; Mitte: Weingut Antinori; unten: Areadocks Boutique-Hotel



RESTAURANTS

RISTORANTE DINA
Der Name des Restaurants in Gussago ist eine Referenz an die Großmutter von Chefkoch Alberto Gipponi. Er verbindet Einflüsse seiner Zeit bei Massimo Bottura mit klassischen Elementen zu emotionalen Gerichten.
●●● www.ristorantedina.com

OSTERIA DELLA VILLETTA
Seit vier Generationen wird in der sympathischen Osteria nach alten Familienrezepten aufgetischt, vieles aus lokalen Produkten. Zum Haus gehört auch ein Feinkostladen mit großer Auswahl an Salami, Schinken, Olivenöl, Käse, Pasta, Sugos, 150 Weine.
● www.osteriadellavilletta.it

DISPENSA FRANCIACORTA
Weinflaschen an den Wänden sorgen für Atmosphäre, aus der Küche kommen traditionelle Gerichte aus Topprodukten der Region, Gemüse teils aus eigenem Garten.
●● www.dispensa franciacorta.com



FOTO: MATTIA AQUILA

Ein Ausblick zum Träumen:
Cornelia Poletto auf Capri





FOTO: FLORIAN JAENICKE

SONNE, STRAND UND GUTE LAUNE

Keine Frage, im Sommer geht es ans Meer. An welches allerdings, da scheiden sich die Geister: in den Süden oder in die frische Nordseeluft? Oder doch lieber in die grüne Natur? Deshalb machen wir Ihnen hier gleich drei Vorschläge und empfehlen gute Adressen für Genießer auf Capri, Sylt und in Irland

TEXT **SARAH MARQUARDT**

CAPRI: LA DOLCE VITA CON LIMONE

Schroffe Felsen, spektakuläre Farben, elegante Villen und ganz viel Glamour: Hier sind Empfehlungen für Italiens legendäre Insel.

HOTELS

La Palma

Das neueste 5-Sterne-Hideaway der Insel ist das neue Masterpiece der deutschen Oetker Collection. Und die hat Capris erstes Hotel von 1822 unweit der Piazzetta zu einem Luxusrefugium entwickelt. Mit 50 exklusiven Zimmern, einem Rooftop-Restaurant, Bar, Beach Club, Pooldeck, SPA und Boutiquen zelebriert es den Lebensstil des Dolce Vita.

www.oetkercollection.com

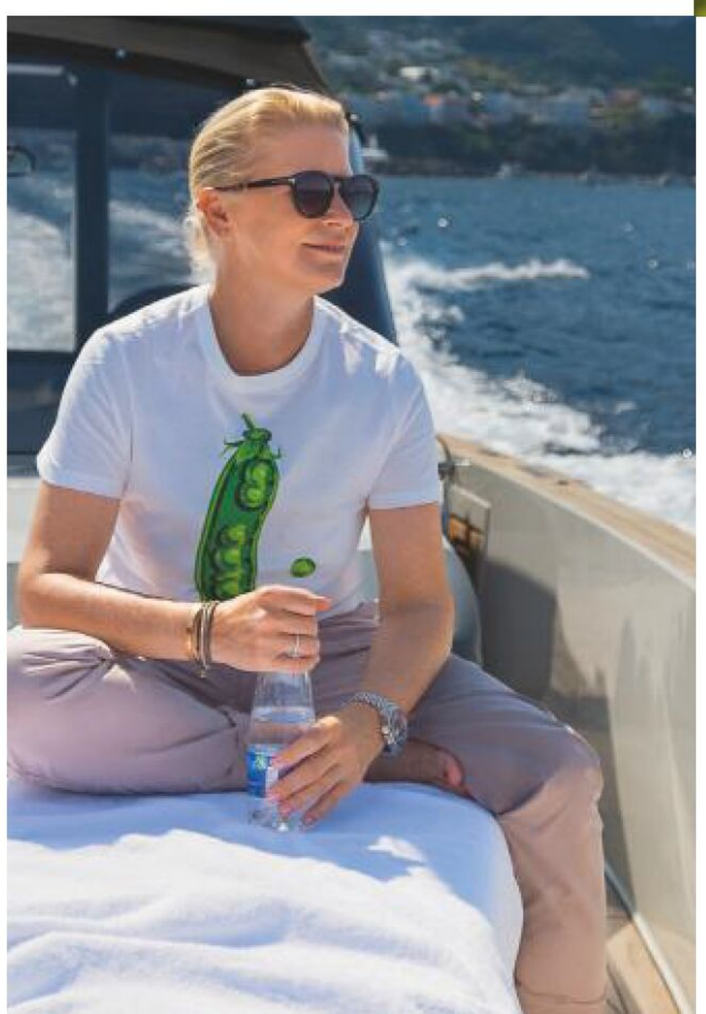
Scalinatella

Seit seiner Eröffnung in den 50er-Jahren ist „Bella Scalinatella“, wie das intime 5-Sterne-Boutiquehotel bei den vielen Stammgästen heißt, ein Hideaway für alle, die Eleganz und Lifestyle ohne Rummel auf Capri suchen. Die Location ist top, unweit der Piazzetta in einer beruhigten Straße, die 30 Zimmer sind mit Stil und Charme gestaltet, der Service ist ausgesprochen persönlich.

www.scalinatella.com







FOTOS: FLORIAN JAENICKE, TANIA ZBRODKO/STOCK.ADOBE.COM

Linke Seite: die berühmten Faraglioni Felsen vor Capri sind ein beliebtes Motiv; diese Seite oben: Restaurant „Gennaros“; Mitte: Rooftop-Restaurant „Bianca“ im Hotel La Palma

RESTAURANTS

Gennaro

Der italienische Spitzenkoch Gennaro Esposito serviert im Restaurant „Gennaro“ des Hotels La Palma authentische mediterrane Frischeküche. Die Klassiker und modernen Versionen von Capris kulinarischem Lifestyle genießt man auch im Rooftop-Restaurant und Bar „Bianca“ mit Blick auf Capri Village und das Meer.

www.oetkercollection.com

Aurora

Seit rund 100 Jahren betreibt die Familie D‘Alessio das urige Restaurant „Aurora“ in einer kleinen Gasse in Capris Altstadt. Und fast genauso lange

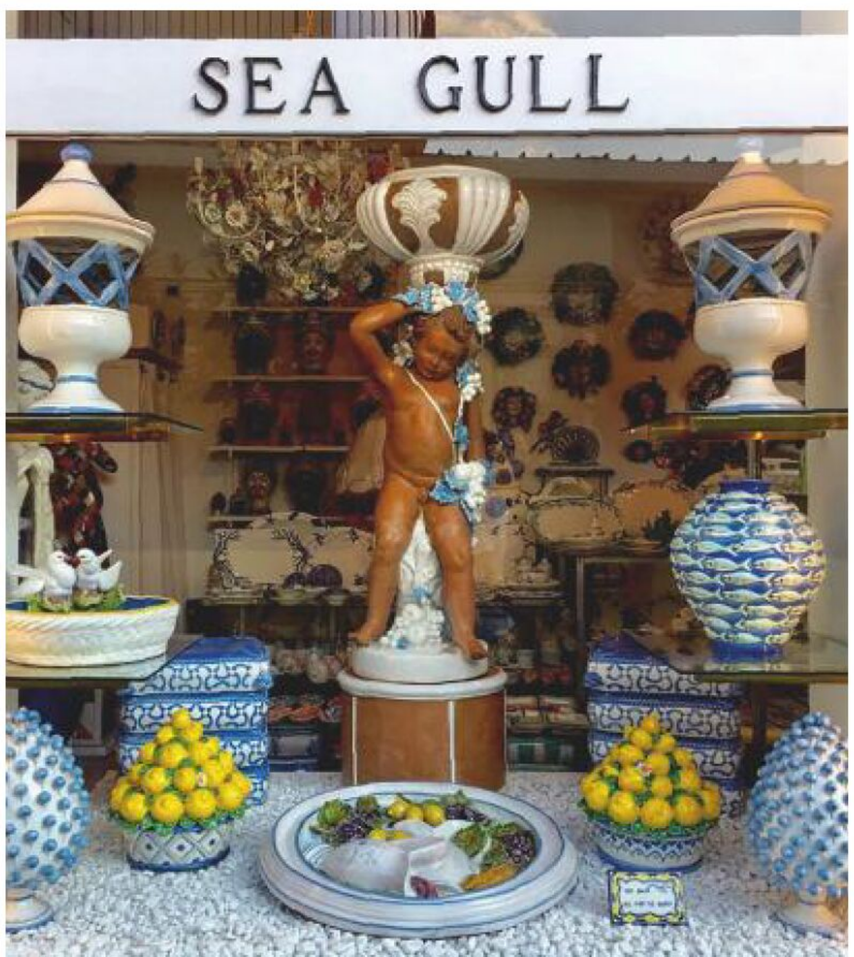
Linke Seite: Villa Lysis; diese Seite: Zitronen sind symbolträchtiges Wahrzeichen auch auf Capri

FOTOS: FLORIAN JAENICKE, MASSIMO SIRAGUSA



Diese Seite Mitte: Faraglioni Felsen vor Capri; unten: Im Shop von Seagull lässt es sich herrlich nach der typischen Keramik stöbern





ist es ein legendärer Treffpunkt auf der Insel. Und weit über deren Grenzen hinaus. Kein Promi, der Capri besucht und sich nicht mit der Familie ablichten lässt. Es gibt keine Reservierungen für die Tische in dem schlichten Restaurant mit weiß eingedeckten Tischen, die beliebtesten sind jene auf der kleinen Terrasse vor der Tür. Unbedingt probieren: Pizza all'acqua ohne Tomaten.

auroracapri.com

DOLCE VITA

Salotto Bohèmien

Diese kleine Weinbar liegt zentral und ist ein entspannter Ort für eine Pause mit einem Glas Wein oder unkomplizierten mediterranen Snacks. Wer Zeit hat, beobachtet, wie sich die kleine Terrasse zum Sonnenuntergang füllt, die Stimmung ist heiter – ein perfekter Ort zum Start in den Abend.

www.salottobohemiencapri.it

Sea Gull

Seit mehr als 60 Jahren ist das Geschäft in der Via Roma unweit der Piazzetta Capris erste Adresse für die typische Keramik. Die Auswahl an farbenfrohen Stücken scheint unendlich und reicht von Tableware über Küchenaccessoires bis zu Kunsthandwerk. Alles ist handgefertigt und -bemalt – wer hier kein passendes Souvenir findet, ist selbst schuld.

www.seagullcapri.com

FOTOS: CHORCHEPHOTO/STOCK.ADOBE.COM, FLORIAN JAENICKE (2)

Attraktive
Preisvorteile
für die **EUROPA**
und **EUROPA 2**

Nur bis zum
31.01.2024

sommer hoch2

HAPAG 18/91 LLOYD
CRUISES

Beratung und Buchung
telefonisch unter 040 30703070,
auf www.sommerhoch2.de oder
in Ihrem Reisebüro.

IRLAND: SCHLÖSSER, SEAFOOD KLARE SEEN



Linke Seite: Lough Eske Castle; diese Seite oben: Cornelia Poletto erkundet die guten Produkte der irischen Natur; Mitte: The Mirror Room at The River Lee; unten: Austern



Üppiges Grün, sanfte Hügel, steile Klippen und tiefblaue Seen: Irland ist ein Paradies für Naturliebhaber – und für Genießer! Aus kristallklarem, kaltem Wasser kommt erstklassiges Seafood, auf weiten grünen Weiden grasen Rinder und Schafe in guter Luft. Historische Burgen, Schlösser und Herrenhäuser sind atmosphärische Quartiere auf Reisen übers Land, und die urige, irische Pub-Kultur ist einzigartig. Kein Wunder, dass Cornelia Poletto dem Charme der grünen Insel verfiel.

Zum Dinner im „Coach Lane Restaurant“ von Anthony Gray in Sligo kommt topfrisches Seafood wie Jakobsmuscheln, aber auch perfekte Steaks auf den Teller (www.coachlanesligo.com). Von den frischen Austern in Sligo schwärmt die Hamburger Köchin noch heute, am besten zu erleben bei der Oyster experience (sligooysterexperience.ie).

Echte Originale trifft man in Irland allenthalben. Paul Doran vom Beleek Castle ist ein solches. Nach dem Dinner zeigt er aus lauter Begeisterung den Gästen seinen Weinkeller und seine Waffensammlung (www.beleekcastle.com)



FOTOS: LOUGH ESKE CASTLE, DÖRTHE HAGENGUTH/KLAMBT STYLE-VERLAG/SEASONS.AGENCY, PHILIP MULLIGAN, SIMPHOTOGRAPHY

Keine Irlandtour ohne Whisky: In Co. Mayo lädt die Connacht Distillery zu Besichtigungen und Tastings ein (connachtwhiskey.com). In Ballina ist zum Lunch das „Icehouse Restaurant“ empfehlenswert (www.icehousehotel.ie), zum Dinner geht’s nach Westprt ins „An Port Mor Restaurant“ von Chef Frankie Mallon (anportmor.com) und danach in Matt Molloys Pub (www.mattmolloy.com) mit traditioneller irischer Musik. Für die Übernachtung nimmt Cornelia Poletto im legendären Knockranny House Hotel Quartier, das wie so viele andere die Atmosphäre Irlands prägt (www.knockrannyhousehotel.ie).

Mehr Informationen über Tourism Ireland: www.ireland.com



Lough Eske Castle

FOTO: LOUGH ESKE CASTLE

15 JAHRE KOCHKUNST:
DAS BESTE JETZT FÜR DEINEN HERD.



Feiere mit uns 15 Jahre „Küchenschlacht“ und lass dich von einer kulinarischen Reise der Extraklasse verzaubern. Sichere dir jetzt dein Exemplar von „Die Küchenschlacht – das Beste aus 15 Jahren“ und mach deine Küche zur Bühne für unvergessliche Geschmackserlebnisse!

Überall, wo es Bücher gibt – oder gleich hier entdecken!

© Drew Beamer Unsplash

SYLT: SOMMER AUF DER DÜNE



Diese Seite oben: Saibling von Jan-Philipp Berner im Söl'ring Hof; Mitte: Hotel Reethüs in Kampen; unten: Das Bier Watt Blondes wird in der Sylter Genussmacherei gebraut

Die raue Nordsee am langen Weststrand, auf der anderen Seite das beschauliche Wattenmeer und dazwischen der Charme der reetgedeckten Häuser und ganz viel Genuss! Auf Sylt findet jeder seinen Lieblingsplatz. Bei einem Menü mit dem Besten aus dem Norden im schönen „Söl'ring Hof" zum Beispiel oder im Severin's mit der feinen Küche von Nils Henkel; im Strandkorb in Kampen, mit einem kühlen Bier, auf der Insel gebraut. Oder lieber ein paar Austern in List, gleich als Erstes nach der Ankunft mit dem Autozug in Westerland? Diese und weitere Anregungen für Ihren Sylt-Besuch im Sommer haben wir hier zusammengestellt.

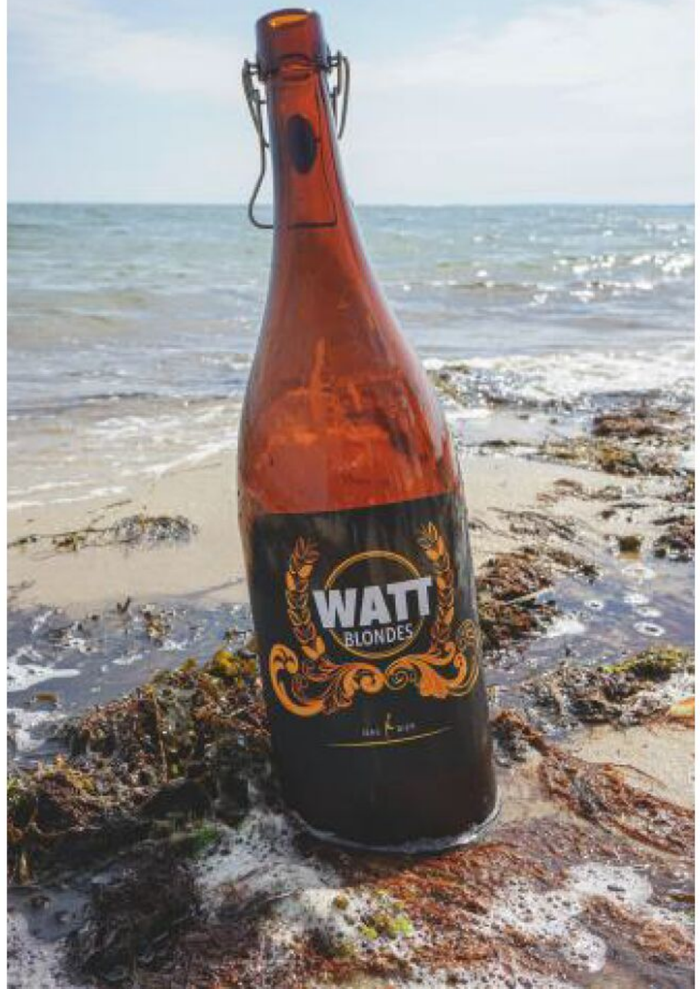


HOTELS

Söl'ring Hof

Als einziges Hotel der Insel steht das weiße Haus bei Rantum direkt auf der Düne mit Weitblick über die Nordsee und den Weststrand. Friesischer Luxus in 14 Zimmern und Suiten, bei gutem Wetter genießt man exzellentes Frühstück geschützt hinterm Haus. Herausragende Küche (siehe Restaurants).

●●●◐ **www.soelring-hof.de**



FOTOS: WALTER SCHMITZ, YDO SOL (2)

Reethüüs

Viel friesischer Charme und eine herzliche wie persönliche Führung machen das kleine Hotel an der Hauptstraße in Kampen zu einer Lieblingsadresse für viele Stammgäste. Die Wiese zwischen den Häusern ist ein Sonnenplatz im Sommer, Frühstück gibt's im Hof.

●◐ **www.reethues-sylt.de**

Severin's Resort & Spa.

Das exklusive 5-Sterne-Resort ist nicht nur in Sachen Wellness die Nummer Eins auf der Insel. Auch bei den 62 großzügigen Zimmern bietet es höchsten Wohnkomfort in schickem Design. Das Restaurant unter Nils Henkels Leitung ist ein Highlight (siehe Restaurants).

●●●●◐ **www.severins-sylt.de**





Diese Seite oben und Mitte: Sushi und Sylter Spezialitäten lieben die Gäste im „Sansibar“; unten: Johannes King hat neben seinem Keitumer Genuss-Shop auch einen eigenen Garten



RESTAURANTS

Bodendorf’s
Holger Bodendorf ist mit seinem Gourmetrestaurant im Landhaus Stricker eine feste Größe unter den Spitzenküchen der Insel. Hocharomatische, zeitgemäße Gerichte auf klassischer Basis mit Topprodukten.
●●●● **www.landhaus-stricker.com**

Genuss-Shop Johannes King
Am Keitumer Kreisel stehen die Gäste für die Lieblingsgerichte in Johannes Kings Genussshop Schlange. Lässig ist die Atmosphäre, gute Weine, vor allem Portwein und viele Delikatessen zum Mitnehmen im Shop.
●● **www.johannesking.de**

Restaurant Jörg Müller
In entspannter Atmosphäre mit Sylter Flair serviert Jörg Müller in seinem Westerländer Restaurant beliebte Klassiker: Spitzenprodukte, erstklassige Zubereitung – ohne steife Förmlichkeit.
●●● **www.jmsylt.de**

Sansibar
Die legendäre Strandbude in den Rantumer Dünen ist eine Ikone der Inselgastronomie.
●◐ **www.sansibar.de**

Tipken’s by Nils Henkel
Nils Henkel führt jetzt kulinarisch Regie im schicken Strandresort Severin’s in Keitum und kreiert mit René Verse seine Version einer feinen norddeutschen Küche, die auf beste Zutaten und viel Gemüse setzt.
●●◐ **www.severins-sylt.de**

Söl’ring Hof
Die Spitzenküche von Jan-Philipp Berner ist mit ihrer ganz eigenen Interpretation einer nordischen Küche im besten Sinne das Highlight der Insel.
●●●●● **www.soelring-hof.de**

FOTOS: LOVELYWEDDING

Diese Seite: Die Austernbänke von Dittmeyer's Austern Compagnie in der Nordsee

AUSTERN & MEHR

Dittmeyer's Austern Compagnie List

Die Auster Sylter Royal wächst auf den Austernbänken im Wattenmeer vor List – und kommt topfrisch in der Austernbar und gleichnamigen Restaurant auf den Tisch. Dazu ein Glas Weißwein – willkommen auf Sylt!

www.sylter-royal.de

Sylter Genussmacherei

In der Manufaktur in List werden von Alexandro Papes Team alle Produkte in Handarbeit hergestellt: vom Sylter Meersalz über Pasta-Spezialitäten bis zum WATT-Bier, das nach dem Reinheitsgebot mit Nordseewasser gebraut wird. Außerdem gibt es schicke Accessoires.

www.sylter-genussmacherei.de


Eine Landschaft
wie von einer
Postkarte:
Val Venosta

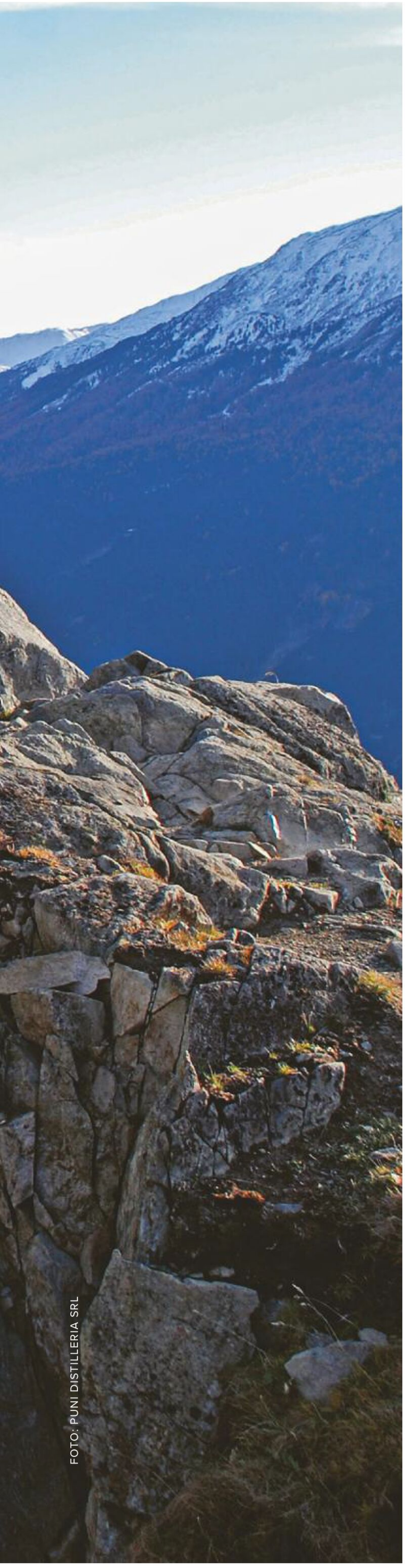


FOTO: PUNI DISTILLERIA SRL

DIE SCHÄTZE SÜDTIROLS

Die beste Pasta kommt aus Südtirol, sagt Cornelia Poletto, und nicht nur die. Die alpine Landschaft ist die Wiege exzellenter Qualität. Hier ist eine Auswahl

TEXT **SARAH MARQUARDT**

Norbert Niederkofler fährt nicht mit dem Auto oder Fahrrad zur Arbeit, sondern mit der Seilbahn. Sein Restaurant „AlpiNN“ liegt auf 2275 Metern Höhe am Kronplatz im Pustertal, es ist rundum verglast. Vom Tisch schaut man auf Dolomitengipfel oder auch in Richtung Zillertal.

Für den Spitzenkoch Niederkofler ist das architektonisch spektakuläre Lokal die Quintessenz seiner „Cook the mountain“-Philosophie, einer konsequent regionalen Küche, die all ihre Zutaten aus Südtirol bezieht.

„Fast alle unsere Lieferanten liegen von hier oben aus in Sichtweite“, sagt Südtirols bekanntester Koch: der Hof seines Gemüsebauers, die Ziegen für den Käse und die Saiblinge im frischen Quellwasser. Niederkoflers radikal lokale Philosophie prägte zwischen Sterzing und Salurn eine ganze Gastronomengeneration. Er machte vor, wie man Spitzenküche neu und anders denkt, auf Basis nachhaltiger Prinzipien und der kulinarischen Schätze des Alpenraums. Und er kann sich dabei auf immer mehr Erzeuger der Region stützen: „Auf vielen Höfen fand ein Umdenken statt. Die jungen Bauern und Züchter sind wieder stolz auf die heimische Natur und überliefertes Handwerk.“

Zum Beispiel der Aspingerhof von Harald Gasser und Petra Ottavi in Barbian. 800 alte Gemüse- und Obstsorten baut das Duo an und hat sich der Rettung vergessener Schätze verschrieben.

Oder die Hofmanufaktur Kral, die im Sarntal herrlichen Speck wie vor 100 Jahren produziert. In der Hofkäserei Engelhorn im Obervinschgau, deren Englhof schon seit über 200 Jahren im Besitz der Familie Agethle ist, entstehen hochwertige Spezialitäten, und die Pasta von Felicetti ist die beste Südtirols, schwört Cornelia Poletto.

Ein besonderer Pionier ist die Puni Distillery, die echten Malt Whisky im Ober-



Rechts: Puny Distilleria; links oben: Aspingerhof; links unten: Restaurant „Miil“



vinschgau herstellt. Und der Qualitätsvordenker Thomas Kohl in Ritten bei Bozen ist mit seinem Bergapfelsaft der vielleicht kompromissloseste Vertreter der Südtiroler Produzenten.
Sie alle erzeugen mit Respekt vor den Schätzen der Natur, was die Köche Südtirols in ihren Restaurants verarbeiten. Besser könnte eine Region ihre kulinarische Visitenkarte nicht prägen. Es wird Zeit, sie zu kosten!

ALPINN Restaurant von Norbert Niederkofler, im Messner Mountain Museum Corones im Pustertal.
●●● www.alpinn.it

7SUMMIT Küchenchefin Juliana Barrera kocht im Falkensteiner Hotel Kronplatz, im Pustertal.
●● www.falkensteiner.com

JOHANNESSTUBE im Ferienhotel Engel von Chefkoch Theodor Falser.
●●●◐ www.johannesstube.com

CON TANIMA Matteo Taccini ist der Küchenchef im Parkhotel Laurin in Bozen.
●●◐ www.laurin.it

MIIL Das Restaurant in der ehemaligen Klostermühle gehört zum Kränzelhof, hat einen eigenen Garten und ein Weingut.
●●● www.miil.it

FOTOS: CHRISTINE BENZ, MARTIN EGBERT, PUNI DISTILLERIA SRL

Deluxe

LIDL

Lidl lohnt sich

Magische Weihnachtszeit





Deluxe
Crème Brûlée
Je 2x 100 g

Feinste Gaumenfreude von Deluxe. **Exklusiv bei Lidl**

Dieser Artikel kann aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Alle Preise ohne Deko. Abb. ähnlich. Für Druckfehler keine Haftung. **Filial-Angebote:** Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen
Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen unter www.lidl.de/filialsuche oder 0800 4353361.

lidl.de

GEMEINSAME SACHE Mutter Anna Maria Barbieri kocht, Sohn Sandro Fazio leitet das Restaurant, das sein Vater Giuseppe Fazio mit Antiquitäten ausgestattet hat. Wer einen der Tische ergattert, genießt Anna Marias handgemachte Tortellini mit hauseigenem Aceto balsamico und liebevoll angerichtete Desserts











Es liegt in der Familie

Folge 12 Anna Maria Barbieri und ihr Mann führen seit rund 50 Jahren das „Antica Moka“ in Modena. Alt sind hier nur die Möbel – kulinarisch ist die fast 80-Jährige ihrer Zeit weit voraus. Ein Tipp von Cornelia Poletto

TEXT **GABRIELE THAL**

WIE EINE BILDERBUCH-NONNA sieht Anna Maria Barbieri aus. Und wie eine Bilderbuchgeschichte klingt auch die Erfolgsstory ihres Restaurants. Seit rund 50 Jahren verwöhnen die beinahe 80-Jährige und ihr Mann Guiseppe Fazio hier schon Gäste. Zunächst war es ein Caffè, daher auch der Name Moka. Über die Jahre weitete das Ehepaar sein Angebot aus – kurioserweise gab das Mittagessen, das Anna Maria ihren Kindern im Nebenzimmer servierte, den Anstoß, das Caffè in eine Trattoria zu verwandeln. Und seit Sohn Sandro nach seiner Ausbildung zum Restaurantleiter in den 1980er-Jahren mit eingestiegen ist, nennt sich der Familienbetrieb selbstbewusst Ristorante.

Unübersehbar ist das schöne, alte Haus mit der leuchtend orange verputzten Fassade. Es liegt an der von den Römern angelegten Via Emilia, die Mailand mit Rimini verbindet. Blaue Fensterläden heißen die Besucher wie geöffnete Arme willkommen. Innen fühlt man sich wohl wie in einem Wohnzimmer, dunkle Vorhänge tauchen den Saal in sanftes Licht, runde Tische tragen Spitzendecken, der Trichter eines Grammofons ragt in den Raum. Elegant wirkt es, ein wenig aus der Zeit gefallen. Die Antiquitäten sammelt Giuseppe, er hält wacker die Vergangenheit lebendig. Zudem hütet er 160 Fässer feinsten Aceto balsamico tradizionale, noch ein Sammelobjekt, von dem die Gäste profitieren.

Anna Maria Barbieri pflegt die kulinarische Tradition Modenas: Parmesan, Aceto, der typische Snack Gnocco fritto und natürlich Tortellini in brodo. Die Tochter eines Käsers hat nie eine Kochausbildung gemacht. Ihre Schule? Über den Tellerrand schauen und Restaurants in aller Welt besuchen. Drei Menüs kreiert sie jeden Abend zusätzlich zu der À-la-carte-Auswahl. Dazu gibt es eine Weinbegleitung von Sandro aus seinem 900 Positionen starken Weinkeller.

Als Cornelia Poletto sie besucht, macht Anna Maria gerade die Pasta für ihre legendären Tortellini in brodo. „Ich hab ja auch schon die eine oder andere Pasta gemacht, aber so flinke Finger hab ich noch nicht gesehen.“ Tief beeindruckt ist sie von der unprätentiösen Frau, die sich mit so viel Herzblut der Gastfreundschaft verschrieben hat. „Die Gerichte interpretieren traditionelle Hausmannskost, aber eigentlich macht Anna Maria hier Hochküche“.

„Das ist ein Restaurant ganz nach meinem Geschmack: perfekter Umgang mit dem Produkt und perfekte Gastgeber.“
Cornelia Poletto

Antica Moka
Via Emilia Est 1496,
41126 Modena,
Tel. 00 39/059/28 40 08
www.anticamoka.it,
Mi-Do mittags und
Di-So abends geöffnet,
Hauptgerichte € 28-42
EC

FOTOS: CARLO GUTTADAURO

NEWS & TERMINE

ALLER GUTEN DINGE SIND DREI
Marvin Böhm aus dem Wolfsburger „Aqua“ und sein Commis Hannes Hensel gewannen den Kochwettbewerb Bocuse d’Or Germany in Frankfurt am Main. Der Niedersachse vertritt Deutschland jetzt zum dritten Mal. Das Europafinale findet vom 19. bis 20. März 2024 in Trondheim/ Norwegen statt.

NEUER STEAK-SPOT FÜR DÜSSELDORF
„The Court – Bar & Grill“ hat im Düsseldorfer Andreas Quartier eröffnet. Für beste Steaks, zeitgemäße Grillgerichte und Signature-Dishes wie Kalbsbäckchen mit Hummerlinsen oder Surf & Turf zeichnet die bekannte Küchenchefin Claudia Schröter verantwortlich.
www.thecourt-restaurant.de

EINE BIBLIOTHEK FÜR KULINARIK
Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann hat seine rund 6000 Bücher umfassende kulinarische Bibliothek dem Deutschen Archiv der Kulinarik der Sächsischen Landesbibliothek in Dresden übergeben. Die Forschung zur modernen Kulinarik soll nun systematisch weiter ausgebaut werden.





Kochkunst & Akrobatik

Atemberaubende Show, beste Unterhaltung und großer Genuss: Vom 11. November bis zum 10. März gastiert Cornelia Polettos Gourmetshow PALAZZO wieder in Hamburg – dieses Mal auf der Galopprennbahn-Horn. In der achten Spielzeit strahlt das Spiegelzelt mit Jugendstilinterieur wieder in festlichem Glanz. Für die Show unter dem Motto „Ladys first“ hat Cornelia Poletto natürlich ein neues Vier-Gang-Menü kreiert. Tickets ab € 105, Infos unter www.palazzo.org

Juwelen zum Dessert

Wer sagt, dass Schokolade nur kulinarische Inspiration bieten kann? Das findet jedenfalls die Juwelier-Manufaktur Leo Wittwer, die für ihre aktuelle Kollektion die Brauntöne von edlem Kakao als Vorlage nahm und Schmuckstücke mit braunen und schwarzen Diamanten kreierte. Schmilzt zum Glück nicht so schnell …



FOTOS: PALAZZO (2), LEO WITTWER

TRAUMINSEL MOMENTE



TRAUMINSEL REISEN

NOTHING COMPARES.

Sie empfinden Ihren Urlaub als die wertvollsten Tage des Jahres? Und wollen die Kultur Südostasiens, die Wildnis des südlichen Afrikas oder die unvergleichlichen Strände des Indischen Ozeans entdecken und das exakt nach Ihren persönlichen Wünschen in möglichst aufregender Architektur. Dann rufen Sie uns an und entwerfen gemeinsam mit unseren Experten Ihren persönlichen Traumurlaub. Wir freuen uns auf Sie.

Inspiration und Geschichten zu den Themen eat, stay and love finden Sie auch in unserem Magazin „TRAUMINSEL momente". Bestellen Sie es über den QR-Code kostenfrei zu Ihnen nach Hause.





Trauminsel Reisen Maisie und Wolfgang Därr GmbH
Info@TrauminselReisen.de · **Telefon +49 8152 9319-0**
www.TrauminselReisen.de

HOCH FÜNF

Fünf Gänge rund um fünf fabelhafte Produkte: Cornelia Polettos festliches italienisches Menü – mit kleinem Abstecher nach Asien

REZEPTE & FOODSTYLING **CORNELIA POLETTO & FELIX NEUMANN**
FOTOS **THOMAS NECKERMANN** STYLING **CHRISTINE MÄHLER**

ITALIENISCHER STÖR & KAVIAR

REZEPT AUF SEITE 62

PARMIGGIANO
REGGIANO

REZEPT AUF SEITE 62

SKREI

REZEPT AUF SEITE 63

BISON

REZEPT AUF SEITE 63



4X50 RUM

REZEPT AUF SEITE 64



Italienischer Kaviar

Rote Beete/Lombardischer Stör/Kaviar

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
1 ½ Stunden plus 2 Stunden Kühl- bzw. Temperierzeit
ZUTATEN für 4 Personen

ROTE-BETE-PÜREE:
3 Blatt Gelatine,
300 g Rote Bete,
3 EL Butter,
2 Sternanise,
50 ml roter Portwein,
Salz,
Pfeffer,
weißer Balsamico

STÖRMOUSSE:
250 g Knollensellerie,
2 EL Butter,
80 ml Sahne,
2 Blatt Gelatine,
100 g Störfilet, geräuchert,
Salz,
Ahornsirup,
Zitronensaft,
100 g Sahne, geschlagen

ROTE-BETE-GELEE:
2 Blatt Gelatine,
175 ml Rote-Bete-Saft,
Salz

AUSSERDEM:
50 g Kaviar,
200 g Störfilet, geräuchert
2 Stück Ringelbete,
Bronzefenchel,
4 leere Kaviardosen à 125 g,
Ringausstecher

1 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2 Rote Bete schälen und würfeln. In einem mittelgroßen Topf die Butter aufschäumen, dann Rote Bete und Sternanise hinzugeben und 5 Minuten dünsten. Mit dem Portwein ablöschen. Bei kleiner Hitze und geschlossenen Deckel weich garen.
3 Sternanise herausnehmen. Die Rote Bete in einem Standmixer fein pürieren. Die Gelatine ausdrücken und in das heiße Rote-Bete-Püree rühren, darauf achten, dass die Gelatine sich vollständig auflöst. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.
4 Das Püree auf vier leere Kaviardosen à 125 g verteilen und abgedeckt im Kühlschrank gelieren lassen.
5 Für die Mousse den Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. In einem mittelgroßen Topf die Butter aufschäumen lassen, Knollensellerie himzugeben und 5 Minuten dünsten. Die Sahne dazugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.
6 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
7 Das Störfilet würfeln. Den gegarten Sellerie mit dem Störfilet in einem Standmixer fein pürieren. Die Gelatine ausdrücken und in das heiße Püree rühren, darauf achten, dass die Gelatine sich vollständig auflöst.
7 Mit Salz, Ahornsirup und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
8 Die Störmousse in die Kaviardosen auf das kalte Rote-Bete-Püree geben. Darauf achten, die Dosen nur zu ¾ zu befüllen. Die Kaviardosen wieder in den Kühlschrank stellen und gelieren lassen.
9 Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rote-Bete-Saft erhitzen und mit etwas Salz abschmecken.
10 Die Gelatine ausdrücken und in den warmen Rote-Bete-Saft rühren, darauf achten, dass die Gelatine sich vollständig auflöst.
11 Das Rote-Bete-Gelee auf Raumtemperatur abkühlen lassen und auf die Kaviardosen verteilen. Es soll nur eine dünne Deckschicht sein. Die Kaviardosen wieder kalt stellen und gelieren lassen.
12 Die Kaviardosen aus dem Kühlschrank nehmen und ½ Stunde temperieren lassen.
13 Die Ringelbete schälen, dann mit ein Gemüsehobel dünn hobeln und mit einem kleinen Ausstecher 20 Ringe ausstechen.
14 Das Störfilet in 20 gleichmäßige Würfel schneiden.
Je eine Nocke Kaviar auf dem Rote-Bete-Gelee anrichten. Die Störwürfel, die Ringelbeete und den Bronzefenchel darum herum anrichten und sofort servieren.



Parmiggiano Reggiano

Pasta/Parmesan / Culatello

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus 1 Stunde Kühlzeit
ZUTATEN für 4 Personen

PASTATEIG:
2 Eier,
125 g Semola di grano duro plus mehr für die Nudelmaschine,
75 g Mehl,
1 Prise Salz,
1 Eiweiß

FÜLLUNG:
250 ml Milch,
je 1 Zweig Rosmarin, Thymian, Salbei,
250 g Parmesan, gerieben,
Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
Muskatnuss

FRITTIERTE KRÄUTER:
je 4 Zweige Rosmarin, Thymian, Petersilie
Olivenöl zum Frittieren,
Salz

AUSSERDEM:
100 g Nussbutter,
alter Aceto Balsamico,
50 g Parmesan,
72 Monate gereift,
8 hauchdünne Scheiben Culatello

1 Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Für die Füllung die Milch mit den Kräuterzweigen in einem Topf aufkochen. Die Kräuterzweige herausnehmen und den geriebenen Parmesan in die warme Milch einrühren. Alles im Standmixer zu einer homogenen Masse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Alles in einen Spritzbeutel geben und kalt stellen.
3 Inzwischen den Pastateig mit Hilfe des Nudelgrießes in einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Parmesanfüllung mittig auf die Nudelbahn spritzen und die Ränder dünn mit Eiweiß einpinseln. Die Nudelbahn längs zusammenklappen, leicht andrücken und den Rand mit einem Teigrad abschneiden. Alles schneckenartig zu einer „Krone“ aufrollen und auf ein mehliertes Backblech geben.
4 Die Kräuterblätter von den Stielen zupfen und in heißem Öl knusprig backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, leicht salzen.
5 Einen großen Topf Wasser aufkochen und kräftig salzen. Die Hitze leicht reduzieren, die Pasta hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen.
6 Die Nussbutter in einer Pfanne schmelzen, die Pasta direkt hineingeben.
7 Je eine „Pastakrone“ in vier vorgewärmte tiefe Teller geben und mit etwas Nussbutter und altem Balsamico nappieren. Mit dem Culatello, den gebackenen Kräutern und frisch gehobeltem Parmesan fertigstellen.



Skrei
Winterkabeljau/Aceto balsamico di Modena/ Räucheraal

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
45 Minuten plus 12 Stunden Marinierzeit
ZUTATEN für 4 Personen

LINSEN:
150 g Beluga-Linsen,
400 ml Gemüsebrühe,
10 Safranfäden,
2 EL bestes Olivenöl,
feines Meersalz,
Pfeffer aus der Mühle,
alter Aceto balsamico

SKREI:
50 g Ingwer,
100 ml alter Aceto balsamico,
3 EL Sake,
30 g Misopaste,
4 EL Vollrohrzucker,
500 g Skreiloin, ohne Haut,
Olivenöl zum Braten

VINAIGRETTE:
200 g Keniabohnen,
2 EL Tomatenessig,
2 EL Aceto balsamico,
4 EL bestes Olivenöl,
Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
8 getrocknete Tomatenfilets, in Streifen geschnitten,
2 Zweige Bohnenkraut

AUSSERDEM:
100 g Räucheraal, gewürfelt
Speisering zum Anrichten

1 Linsen in der Brühe mit Safran und Olivenöl aufkochen und in ca. 25 Minuten weich garen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken und warmhalten.
2 Für den Skrei den Ingwer schälen und fein reiben. Mit Balsamico, Sake, Misopaste und Zucker in einem Topf aufkochen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Marinade durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen.
3 Die Fischfilets kalt abbrausen, trocken tupfen und mit der Fleischseite nach unten in die Marinade legen. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.
4 Den Fisch aus der Marinade nehmen, in dünne Scheiben aufschneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech viermal kreisförmig anrichten. Im Backofen bei 90 °C ca. 6 Minuten temperieren.
5 Die Keniabohnen putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, dann in kleine Röllchen schneiden.
6 Essige und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die blanchierten Bohnen und Tomatenstreifen dazugeben.
7 Bohnenkraut waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein schneiden und zur Vinaigrette geben.
8 Die Linsen mit Hilfe eines Speiserings mittig auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten. Den Skrei daraufsetzen. Bohnenvinaigrette und Räucheraalstücke darum herum anrichten und sofort servieren.



Bison
Bison/Spitzkohl/ Piemonteser Haselnuss

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
70 Minuten plus
30 Minuten Garzeit
ZUTATEN für 4 Personen

FLEISCH:
800 g Bisonfilet,
Salz,
2 EL Butterschmalz,
Pfeffer aus der Mühle,
1 Knoblauchzehe,
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian,
2 El Olivenöl,
Pfeffer aus der Mühle

PÜREE:
200 g geschälte Haselnüsse,
250 ml Sahne,
feines Meersalz,
Pfeffer aus der Mühle,
Haselnussöl

SPITZKOHL:
2 Spitzkohlherzen,
4 TL Honig,
Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
2 EL Olivenöl,
2 EL Apfel-Balsamessig,
z. B. von Goelles
4 Flower Sprouts

AUSSERDEM:
150 ml Kalbsjus,
Salt Flakes,
Beef Booster
(Cornelia Poletto Gewürzmischung),
geröstete Haselnüsse, halbiert

1 Für das Fleisch das Filet kalt abbrausen, trocken tupfen und salzen. In einer Pfanne in Butterschmalz von allen Seiten anbraten, die angedrückte Knoblauchzehe und Kräuterzweige dazugeben.
2 Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Fleisch und Aromaten in einen Bräter legen, mit dem Olivenöl beträufeln und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten garen (Kerntemperatur 54 °C).
3 Für das Püree die Haselnüsse mit der Sahne in einem Topf ca. 30 Minuten weich garen. Anschließend in einem Standmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Haselnussöl abschmecken.
4 Die beiden Spitzkohlherzen waschen und längs halbieren. Die Schnittflächen mit Honig einpinseln, salzen und pfeffern.
5 Eine Pfanne erhitzen, 1 EL Olivenöl hineingeben, die Spitzkohlherzen auf der Schnittfläche anbraten und goldgelb karamellisieren. Mit dem Balsamessig ablöschen und mit geschlossenem Deckel garen.
6 Die Flower Sprouts waschen und putzen. In heißem Olivenöl knusprig ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
7 Die Kalbsjus erhitzen.
8 Das Haselnusspüree in Tupfen auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Den Spitzkohl seitlich anrichten. Etwas Jus in die Tellermitte geben. Das Fleisch mit Salt Flakes und „Beef Booster" würzen, aufschneiden und in die Jus geben. Mit den gerösteten Haselnusshälften und Flower Sprouts garnieren.



„4X50 Rum" Babà al Rum/ sizilianische Orange/ Karamelleis

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten plus ca. 2 Stunde Ruhe- und Marinierzeiten
ZUTATEN für 4 Personen

EIS:
100 g Zucker,
250 ml Sahne,
250 ml Milch,
15 g Fleur de Sel,
5 Eigelb

ORANGENRAGOUT:
2 Bio-Orangen,
2 Blutorangen,
1 Vanilleschote,
50 g Zucker,
2 cl Grand Marnier,
1 Sternanis,
1 Zimtstange

BABÀ AL RUM
125 g Mehl,
10 g Zucker,
4 g frische Hefe,
130 g Eier
45 g weiche Butter,
¼ Vanilleschote,
2,5 g Salz,
abgeriebene Schale von ¼ Bio-Zitrone

RUMSIRUP
200 ml Wasser,
150 ml „4X50 Rum" von Reisetbauer,
100 g brauner Rohrzucker,
50 ml Orangensaft,
50 ml Limettensaft,
abgeriebene Schake von ½ Bio-Orange

AUSSERDEM
Babà-Silikonbackformen (alternativ Guglhupf-Förmchen)

1 Für das Eisen Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit Sahne und Milch ablöschen, aufkochen lassen. Mit den Eigelben verrühren und im Wasserbad zur Rose abziehen.
2 Die Eismasse auskühlen lassen, das Fleur de Sel einrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.
3 Für das Ragout mit einem Zestenreißer von den Bio-Orangen Zesten abziehen und beiseitestellen. Danach die Bio- und die Blutorangen filetieren, dabei den Saft auffangen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
4 Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Grand Marnier und Orangensaft ablöschen. Vanilleschote, Vanillemark, Zimtstange und Sternanis dazugeben. Alles sirupartig einkochen lassen.
5 Vom Herd nehmen, die Orangenfilets und Zesten hinzugeben und vorsichtig einrühren.
6 Für die Babà Mehl, Zucker und zerbröselte Hefe in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer mischen. Die Eier nach und nach dazugeben. Anschließend die Butter langsam einrühren.
7 Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen, mit Salz und Zitronenabrieb in den Teig rühren.
8 Den Teig 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.
9 Den fertigen Teig in einen Spritzbeutel füllen und in Babà-Silikonbackformen (alternativ Guglhupf-Förmchen) von 6 cm Ø füllen, und zwar nur zu jeweils ⅓. Erneut abgedeckt an einem warmen Ort auf das dreifache Volumen gehen lassen.
10 Küchlein im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.
11 Für den Sirup alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Babàs aus den Förmchen nehmen und in eine kleine Auflaufform geben. Mit dem Rumsirup tränken und mindestens 45 Minuten ziehen lassen.
12 Das Orangenragout auf vier Tellern anrichten. Die Babàs aus dem Sud nehmen, auf das Orangenragout setzen, mit etwas Rum beträufeln und flambieren. Dazu je eine Nocke Karamelleis servieren.





ENTSPANNT UND STILVOLL



BEI DIESEN HÄNDLERN FINDEN SIE DIE EXKLUSIVE LAMBERT-KOLLEKTION!

D 02826 GÖRLITZ, AMBIENTE STUDIO FÜR RAUMGESTALTUNG, 03581 413708 · **04110 LEIPZIG,** INTERIEURTEAM, 0341 3191260 · **04758 OSCHATZ,** FASZINATION INTERIOR, 01515 5502074 · **10623 BERLIN,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 030 8813036 · **18055 ROSTOCK,** KONTOR, 0381 4900415 · **20354 HAMBURG,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 040 28809917 · **21614 BUXTEHUDE,** HERMANN SCHÖNES LEBEN, 04161 512251 · **22589 HAMBURG,** JOHN GUDEWER & SOHN, 040 871066 · **23669 TIMMENDORFER STRAND-NIENDORF,** LAMBERT STUDIO, 04503 702880 · **23879 MÖLLN,** KRAMERDEEL, 04542 2630 · **25980 SYLT-OST,** TEEKONTOR KEITUM, 04651 8891194 · **25816 HUSUM,** CJ SCHMIDT, 04651 4468117 · **25992 LIST,** KLEIN-KARIERT, 04651 4468117 · **26789 LEER,** AQUA, 0491 2558 · **27283 VERDEN,** WOHNWERKSTATT, 04231 9567544 · **27721 RITTERHUDE,** FREIRAUM, 04841 8800 · **27726 WORPSWEDE,** CASA DI MOBILI, 04792 9445 · **30900 WEDEMARK,** HÖPERSHOF, 05130 8412 · **32312 LÜBBECKE,** SCHARRN 3 KONTOR DER SCHÖNEN DINGE, 05741 7303 · **33415 VERL,** BECKHOFF TECHNIK UND DESIGN, 05246 92600 · **33605 BIELEFELD,** LOHMEIER, 0521 21015 · **35037 MARBURG,** KETZERBACH12, 06421 66635 · **35745 HERBORN,** HOLZ KRETZ, 02772/9230529 · **36433 BAD SALZUNGEN,** WOHNBAR, 03695 6393666 · **39104 MAGDEBURG,** KATHRIN THIES, 0391 5342426 · **40212 DÜSSELDORF,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0211 8620420 · **40489 DÜSSELDORF,** TAFELTRAUM, 0211 97178668 · **45130 ESSEN,** STADTHAUS, 0201 5458965 · **45481 MÜLHEIM,** STILVOLL IN SAARN, 0208 46931833 · **45481 MÜLHEIM,** ROHLOFF FERIENPARK, 0208 8286888 · **45894 GELSENKIRCHEN,** MARSCHALL CONCEPT ART, 0209 38997300 · **46244 BOTTROP,** TIMMERHAUS, 02045 82385 · **46535 DINSLAKEN,** DECOBAR, 02064 603072 · **47447 MOERS,** DRIFTE WOHNFORM,02841 6030 · **50672 KÖLN,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0221 2921650 · **51375 LEVERKUSEN,** HOME FASHION BY THORSTEN MACK, 0214 73468448 · **53117 BONN,** DANIELS WOHNEN, 0228 677666 · **53340 MECKENHEIM,** WILHELM LEY, 02225 99310 · **53604 BAD HONNEF,** WALKEMBACH, 02224 2471 · **55116 MAINZ,** TOSCANA, 06131 224518 · **60313 FRANKFURT,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 069 21997514 · **60350 FRANKFURT,** GALERIA KAUFHOF · **61462 KÖNIGSTEIN,** KLAUTKE WOHN-KULTUR, 06174 9980961 · **65388 SCHLANGENBAD,** NEUMÜHLE ZAWOH, 06129 5119040 · **67434 NEUSTADT A. D. WEINSTRASSE,** H+H HANDRICH MODERNER, 06321 49980 · **68161 MANNHEIM,** COTTO WOHNEN, 0621 21152, · **69120 HEIDELBERG,** MC MODERN CLASSIC, 06221 474737 · **70173 STUTTGART,** MERZ & BENZING, 0711 239840 · **70597 STUTTGART,** BELLA CASA, 0711 6339794 · **71088 HOLZERLINGEN,** QUERPASS, 07031 741515 · **72459 ALBSTADT-PFEFFINGEN,** WOHNFORM WISSMANN, 07432 3951 · **73614 SCHORNDORF,** KUNSTSTÜCK, 07181 68350 · **74653 KÜNZELSAU,** FR. BREUNINGER, 07940 91820 · **78050 VILLINGEN-SCHWENNINGEN,** F.K. WIEBELT, 07721 980014 · **78333 STOCKACH,** KÜCHEN-STUDIO WURST, 07771 6349912 · **78628 ROTTWEIL,** ROSENKAVALIER, 0741 46939 · **79761 WALDSHUT-TIENGEN,** SEIPP WOHNEN, 07741 60900 · **81477 MÜNCHEN,** KARE KRAFT-WERK, 089 8905403013 · **81479 MÜNCHEN,** IDEE E COMPLEMENTI, 089 75984972 · **82493 KLAIS-ELMAU,** SCHLOSS ELMAU, 08823 18835 · **84028 LANDSHUT,** DOBLINGER, 0871 22237 · **86007 BAMBERG, MÜLLER 7**, 0951 965120 · **86609 DONAUWÖRTH,** MIO STILE MICELLO, 0906 9999128 · **88212 RAVENSBURG,** TAFELBLATT, 0751 3525401 · **88499 RIEDLINGEN,** MARK – RAUMSCHOEN, 07371 937013 · **88662 ÜBERLINGEN,** WELTE-JOOS, 07551 5050 · **89312 GÜNZBURG,** VANONI, 08221 6449 · **89584 EHINGEN,** THIELEMANN EINRICHTEN, 07391 770130 · **92318 NEUMARKT/OPF.,** DIE EINRICHTUNG, 09181 509980 · **97070 WÜRZBURG,** SCHWARZWELLER, 0931 42304 · **97421 SCHWEINFURT,** WOHNART IM RATHAUS, 09721 188013 · **97723 OBERTHULBA,** FARBEN KESSLER, 09736 1071 · **99084 ERFURT,** K2 WOHNKONZEPTE, 0361 7463074 · **A 1010 WIEN,** JSE STEINWENDER INTERIORS, 0043 15333302 · **1080 WIEN,** VICTORIA KAISER INTERIOR, 0043 6769336525 · **2700 WIENER NEUSTADT,** WOHNDEKORATION & GESCHENKE, 0043 664 2521544 · **4221 STEYREGG,** LORE LAGER, 0043 732641340 · **4775 TAUFKIRCHEN,** AUINGER, 0043 77197503 · **5020 SALZBURG,** SCHÖNER WOHNEN, 0043 662640474 · **6263 FÜGEN/TIROL,** MÖBEL FREUDLING, 0043 528862215 · **6330 KUFSTEIN,** RIEDEL TIROLER GLASHÜTTE, 0043 53726489603 · **6370 KITZBÜHEL,** KITZBÜHELER WERKSTÄTTEN, 0043 535664757 · **6460 IMST,** JAIS, 0043 541266492 · **6800 FELDKIRCH,** PAOLINI HANDELS, 0043 552270600 · **8010 GRAZ,** EVA INTERIOR, 0043 6766530833 · **CH 8702 ZÜRICH,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0041 443914000 · **1260 NYON,** ADIRONDACK BOUTIQUE, 0041 223623188 · **3001 BERN,** LOEB AG, 0041 313207070 · **3250 LYSS,** PASSIONS AG, 0041 789243957 · **4144 ARLESHEIM,** MAXIMAL, 0041 617022270 · **4144 ARLESHEIM,** BOUTIQUE STE´S, 0041 617022270 · **4500 SOLOTHURN,** C A S A, 0041 326231952 · **6032 EMMEN,** DAVINCI INTERIOR DESIGN, 0041 412605151 · **6204 SEMPACH,** LAMBERT LUZERN WOHNBERATUNG, 0041 412103747 · **6300 ZUG,** VARIANTIKUM, 0041 417102238 · **6314 UNTERÄGERI,** SZENARIO PFLANZEN & WOHNEN, 0041 417504004 · **6800 FELDKIRCH-ALTENSTADT,** FAIR KÜCHENSTUDIO, 0043 552371662 · **6830 RANKWEIL,** ERNST SUMMER, 0043 6643767158 · **7000 CHUR,** CASANOVAS WOHNEN & SCHENKEN, 0041 812521780 · **8001 ZÜRICH,** JELMOLI, 0044 2204411 · **8808 PFÄFFIKON SZ**, LOUNGEMAX LIVING, 0041 554183066· **8152 GLATTBRUGG,** PROVISORIUM, 0041789711658 · **8142 UITIKON-WALDEGG,** IL SENSO, 0041 433219742 · **8280 KREUZLINGEN,** WOHNGEFÜHL, 0041 716723852 · **8965 BERIKON,** INSIDE, 0041 566330086 · **LAMBERT GMBH** · Konstantinstr. 303 · D-41238 Mönchengladbach · 02166 86830 · office@lambert-home.de · Weitere Lambert Fachhändler finden Sie auf unserer Webseite

WWW.LAMBERT-HOME.DE

PERFEKTE PAARE

Fünf Pasta-Klassiker, fünf Sugos: Hier sind kreative Ideen für perfekte Genusskombinationen, die garantiert glücklich machen

REZEPTE & FOODSTYLING
CORNELIA POLETTO & FELIX NEUMANN
FOTOS **THOMAS NECKERMANN**
STYLING **CHRISTINE MÄHLER**

BUCATINI CON LA SARDE E ARRANCIA

REZEPT AUF SEITE 72

VENEZIANISCHE SPAGHETTI
mit Sylter Miesmuscheln
& Curry

REZEPT AUF SEITE 72

GEFÜLLTE
CONCHIGLIONI
MIT KARTOFFELN UND
WALDPILZEN

REZEPT AUF SEITE 72

GARGAGNELLI MIT ENTENRAGOUT & RADICCHIO TREVISANO

REZEPT AUF SEITE 73

DITALINI ZUCCA E AMARETTINI

REZEPT AUF SEITE 73



Bucatini con la Sarde e Arrancia

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.
ZUTATEN für 4 Personen

1 EL fein zerriebenes Röstbrot,
4 EL Olivenöl,
2 EL Pinienkerne,
2 weiße Zwiebeln, gewürfelt,
200 ml Weißwein,
1 EL Rosinen, eingeweicht in Weißwein, gehackt,
10 Safranfäden,
1 Dose Sardinen (z. B. von Los Peperetes),
schwarzer Pfeffer,
1 kleine Fenchelknolle,
4 Bundmöhren,
400 g Bucatini,
30 ml Orangen-Oliven-Öl,
1 Bio-Orange,
Meersalz

1 Brotbrösel in 2 EL Olivenöl unter Rühren bei geringer Hitze rösten. Pinienkerne ohne Fett rösten.
2 Zwiebeln in 2 EL Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Rosinen und Safran hinzugeben. Zugedeckt bei geringer Hitze schmoren. Wenn der Weißwein eingekocht ist, Sardinen (bis auf 8 Stück) dazugeben. Mit Meersalz abschmecken, bei geringer Hitze 2 Minuten rührend köcheln. Pfeffern und warmhalten.
3 Fenchel waschen, putzen und fein hobeln. Das Fenchelgrün beiseitelegen. Möhren schälen und ebenfalls in dünne Scheiben hobeln. Beides vorsichtig unter den Sugo heben.
4 Pasta in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Mit einer Nudelkralle direkt unter die Sardinenmischen. Mit Meersalz, Pfeffer, Orangenöl, -abrieb und -saft verfeinern.
5 Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten, die 8 Sardinen verteilen. Mit Pinienkernen, Brotbrösel und Fenchelgrün garniert servieren.



Venezianische Spaghetti mit Sylter Miesmuscheln & Curry

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.
ZUTATEN für 4 Personen

2 kg Miesmuscheln,
2 EL Olivenöl,
1 Stück Ingwer, geschält und fein gewürfelt,
2 Stangen Staudensellerie, fein gewürfelt,
1 Schalotte, fein gewürfelt,
2 EL Ahornsirup,
1 EL Currypulver,
1 EL Fenchelsamen,
100 ml Weißwein,
2 EL Pernod,
100 ml Tomatensaft,
100 ml Sahne,
1 EL Worcestersauce,
4 Stiele Petersilie,
Zitronensaft und Abrieb,
Salz, Cayennepfeffer,
500 g Spaghetti,
Meersalz,
150 g Babyspinat,
150 g halbgetrocknete Kirschtomaten,
4 Estragonzweige

1 Muscheln putzen und entbarten, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen.
2 Einen großen Topf erhitzen, erst Muscheln, dann Olivenöl unter ständigem Rühren hineingeben. Hitze reduzieren, Ingwer, Staudensellerie, Schalotte, Ahornsirup, Curry und Fenchelsamen hinzufügen, kurz anbraten. Mit Weißwein und Pernod ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
3 Die Muscheln mit einer Schaumkelle herausnehmen, Tomatensaft, Sahne, Worcestersauce und Petersilie in den Topf geben. Zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.
4 Inzwischen nach Belieben die Muscheln aus der Schale nehmen und beiseitestellen.
5 Sud durch ein Spitzsieb passieren und auf ca. 250 ml einkochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken und warmhalten.
6 Pasta in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
7 Muscheln, Babyspinat und Kirschtomaten im Sugo sanft erhitzen.
8 Die Spaghetti mit einer Nudelkralle direkt dazugeben, durchschwenken und mit fein geschnittenem Estragon abschmecken. Auf vorgewärmten Pastatellern anrichten und sofort servieren.



Gefüllte Conchiglioni mit Kartoffeln und Waldpilzen

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus 45 Minuten Backzeit
ZUTATEN für 4 Personen

FÜLLUNG
500 g grobes Meersalz,
4 mittelgroße Kartoffeln (z. B. Linda),
ca. 100 ml Milch,
2 EL Butter,
Salz, Muskatnuss,
Pfeffer aus der Mühle,
100 g Vacherin Mont-d'Or

PILZFOND
20 g getrocknete Steinpilze,
1 Schalotte,
1 Knoblauchzehe,
2 EL Butter,
ca. 100 g Pilzabschnitte,
1 Stück Parmesanrinde,
50 ml Madeira,
400 ml Gemüsefond,
je 2 Zweige Petersilie, Thymian, Majoran

PASTA
20–24 Conchiglioni,
Meersalz,
Olivenöl für die Form,
100 g geriebener Parmesan,
200 g gemischte Waldpilze, geputzt,
2 EL Butter,
Salz, schwarzer Pfeffer,
einige Zweige glatte Petersilie

1 Für die Füllung Ofen auf 160 °C vorheizen, das Meersalz auf ein Backblech geben. Die gewaschenen Kartoffeln mit Schale daraufgeben und ca. 45 Minuten weich garen.
2 Inzwischen für den Pilzfond alle Zutaten in einem Topf aufkochen, 45 Minuten köcheln lassen, dann abseihen. Fond beiseitestellen.
3 Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, halbieren, etwas auskühlen lassen. Kartoffelfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale kratzen.
4 Milch mit Butter und Gewürzen aufkochen. Warme Kartoffeln durch die Kartoffelpresse geben. Milchmix dazugeben, nach und nach, damit die Masse nicht zu dünn wird.

5 Kartoffelmasse mit dem Käse abschmecken und auskühlen lassen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
6 Conchiglioni in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen, kalt abschrecken.
7 Auflaufform mit Öl ausstreichen. Kartoffelmasse in die Pasta füllen und in die Auflaufform geben. Mit Parmesan bestreuen, im vorgeheizten Ofen bei 180 °C gratinieren.
8 Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Pilze darin anbraten. Pilzfond dazugeben, mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie abschmecken.
9 Die gratinierten Conchiglioni in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die gebratenen Pilze mit etwas Fond darum anrichten. Mit Petersilienblättchen garnieren.



Gargagnelli
mit Entenragù & Radicchio Trevisano

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht bis mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus 1½ Stunden Schmorzeit
ZUTATEN für 4 Personen

ENTENRAGÙ
2 Entenkeulen,
2 EL Entenschmalz,
feines Meersalz,
1 Karotte,
1 Stange Staudensellerie,
1 rote Zwiebel,
1 Stück Knollensellerie,
1 Knoblauchzehe,
1 EL Tomatenmark,
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian,
100 ml Rotwein,
50 ml Roter Portwein,
400 ml Entenfond,
Pfeffer aus der Mühle

SUGO
1 Radicchio trevisano,
200 g Entenleber,
2 EL Butter,
1 Zweig Thymian,
feines Meersalz,
Pfeffer aus der Mühle,
1 rote Zwiebel,
50 ml Rotwein,
50 ml roter Portwein,
2 EL alter Aceto balsamico,
1 TL Thymianblättchen,
1 EL Petersilienblätter, fein geschnitten,
400 g Gargagnelli,
grobes Meersalz,
Parmesan zum Hobeln

1 Für das Ragù die Keulen salzen, in 1 EL Entenschmalz rundum anbraten. Aus dem Bräter nehmen.
2 Gemüse putzen, grob würfeln,im restlichen Schmalz mit etwas Farbe anbraten. Tomatenmark und die Kräuter dazugeben, kurz mitrösten lassen. Mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen.
3 Nun den Entenfond angießen, aufkochen, die Keulen auf das Gemüse geben.
4 Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C zuerst 30 Minuten schmoren, danach die Hitze jede ½ Stunde um 20 °C reduzieren. Die Keulen in ca. 1½ Stunden weich garen. Das Fleisch sollte sich leicht vom Knochen lösen lassen.
5 Keulen herausnehmen, den Fond durch ein feines Sieb passieren. Fleisch von den Keulen zupfen, beiseitestellen.
6 Fond bis zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken und zu den Keulen geben.
7 Für den Sugo das Wurzelende vom Radiccio abschneiden, das Weiße der Blätter herausschneiden. In lauwarmem Wasser waschen, vorsichtig trocken schleudern und in Streifen schneiden.
8 Entenleber kalt abbrausen, trocken tupfen, in 1 EL schäumender Butter mit dem Thymianzweig anbraten. Salzen, pfeffern und warmhalten.
9 Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In 1 EL Butter glasig anschwitzen, leicht salzen und pfeffern. Mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Das geschmorte Entenfleisch zugeben, mit Aceto balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.
10 Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz abschmecken, Pasta hineingeben und al dente garen. Mit einer Pastakralle direkt zum Entenragout geben.
11 Radiccio, die Kräuter und die gebratene Leber hinzugeben und alles durschwenken.
12 Auf vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit Parmesanhobeln bestreut servieren.



Ditalini
Zucca e Amarettini

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus ca. 40 Minuten Schmorzeit
ZUTATEN für 4 Personen

500 g Hokkaidokürbisfleisch,
Salz,
bestes Olivenöl,
1 EL brauner Zucker,
50 ml weißer Balsamico,
150 g geriebener Parmesan,
Pfeffer aus der Mühle,
Muskatnuss,
Meersalz,
400 g Dinkel-Ditalini,
4 Zweige Salbei,
100 g Amarettini,
frisch geriebener Parmesan

1 100 g Kürbis in kleine Würfel schneiden, den Rest in Spalten. Kürbisspalten auf ein Backblech geben, leicht salzen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 30-40 Minuten weich garen.
2 Kürbiswürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Zucker karamellisieren und mit Balsamico ablöschen. Weich garen und beiseitestellen.
3 Die Kürbisspalten leicht auskühlen lassen und mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. In einer großen Pfanne vorsichtig erwärmen.
4 Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz abschmecken, die Pasta hineingeben und al dente garen.
5 Salbeiblätter abzupfen und in Olivenöl knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6 Ditalini mit einer Pastakralle direkt in die Kürbismasse geben, mit Parmesan und etwas aufgefangenem Pastawasser zu einem cremigen Sugo verrühren.
7 Abschmecken und auf vorgewärmten Pastatellern anrichten. Mit Kürbiswürfeln, Salbei und zerbröselten Amarettini garnieren. Nach Belieben geriebenen Parmesan dazu reichen.

PASTA-KUNDE

Selbst machen, kochen, einkaufen: Tipps
und Empfehlungen für Genussmomente à la Italia

Shopping oder DYI?

Der Aufwand des Selbermachens lohnt sich für gefüllte Pasta wie Ravioli, Tortiglioni oder besondere Formen wie Orecchiette oder Gargagnelli. Spaghetti besser kaufen.



Die perfekte Teig-Formel

Es gibt zwei Sorten Pastateig: mit und ohne Ei. Für gefüllte Sorten wie Ravioli und für breite, lange Nudeln wie Tagliatelle oder Papardelle muss er sehr elastisch sein und wird deswegen mit Ei gemacht.

PASTATEIG MIT EI:

⅔ Hartweizengrieß (Semola),
⅓ Mehl Type 00,
1 Ei pro 100 g Mehl + Grieß,
1 gute Prise Salz

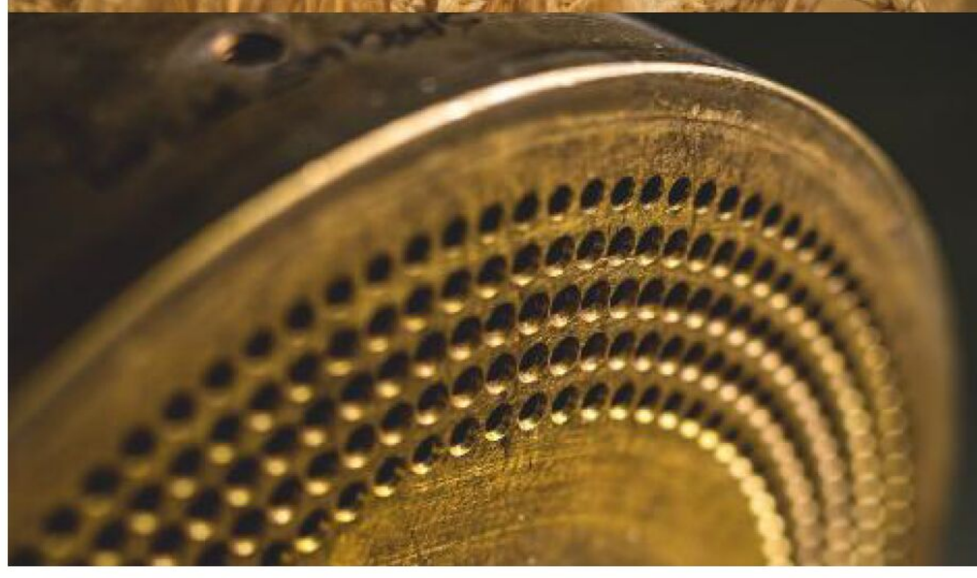
PASTATEIG OHNE EI:

Hartweizengrieß und Wasser im Verhältnis 2:1,
1 gute Prise Salz



GLASKLARE WAHL
Bergwasser speist die Weizenfelder der Südtiroler Pasta von Felicetti.
500 g € 3,27,
felicetti.it





Gekauft!

Gute Pasta braucht hervorragende Weizenqualität und eine raue Oberfläche, die von der Herstellung mit einer Bronzematritze herrührt, damit Sugo gut haftet. Z.B. von Felicetti, Spinosi, Pasta Rummo, Martelli, De Cecco.



Der beste Rohstoff

Pasta besteht aus Hartweizengrieß (ital. Semola), gemahlenem Weizen, der grobkörniger ist als Mehl. Er enthält relativ viel Eiweißanteil und Gluten und sorgt für Bissfestigkeit. Für Pasta mit Ei nimmt man zusätzlich Weichweizenmehl mit viel Gluten für die Elastiztät, am besten sehr feines der Type 00.

FOTOS: ANDREA DI LORENZO, STOCK.ADOBE.COM (13), RAWPIXEL.COM



GNOBETTI
FÜR SUPPEN UND EINTÖPFE



TAGLIATELLE
LIEBEN RAHMSAUCEN



ORECCHIETTE
KLASSISCH ZU CIME DI RAPA



FUSILLI
SIND EIN ALLROUNDER



GARGANELLI
FÜR RAGÙ

Welche Form für welchen Sugo?

Es gibt mehr als 600 Sorten Pasta. Grundsätzlich gilt: Lange, dünne Nudeln für flüssige, geschmeidige Saucen, kurze, dicke Formen für stückige, schwere Saucen. Die Namensendung gibt oftmals eine erste Orientierung: **-elle** sind breit, **-oni** sind groß, **-ette** sind schmal und **-i/-ine/ini** sind sehr schmal oder klein.



CAPELLINI
NUR MIT ÖL UND PEPERONCINI



FREGOLA SARDE
MIT MEERESFRÜCHTEN



RIGATONI
MÖGEN TOMATENSUGOS



RUOTE
SIND HÜBSCH IN SALATEN



RADIATORI
IDEAL FÜR KÄSESAUCEN



Pasta richtig kochen

Eigentlich eine Binsenweisheit und dennoch bisweilen ein kleines Kunststück: Pasta perfekt al dente zu garen. Im Zweifel nimmt man sie früher heraus, denn auch im Sugo gart sie nach. Unser Tipp: Probieren Sie nach acht Minuten! Die meisten dickeren Sorten brauchen dann oft nur noch kaum mehr als 60 Sekunden. Standard: viel Wasser und einen ausreichend großen Topf verwenden. 500 g Pasta brauchen fünf Liter Wasser und 50 g Salz. Das Salz in das sprudelnd kochende Wasser geben – lieber mehr als zu wenig, denn das Salzwasser ist der „Aroma-Turbo“.

REINE FORMSACHE

Selbermachen? Mit den richtigen Helfern geht’s ganz leicht



1



2



3



4



5



6



7



8

FOTOS: MANUFACTUM, ZWILLING J.A. HENCKELS AG

1 SPAGHETTIHEBER „Mediterraneo“ mit kurvigen Krallen, Edelstahl, €42, alessi.com
2 RÖHRENNUDEL-VORSATZ für die Küchenmaschine „Artisan“, 6 verschiedene Matritzen, € 239, www.kitchenaid.de
3 RAVIOLI-AUSSTECHER aus Messing und Holz, Ø 6,5 cm, € 69,90, www.marcato-brandshop.com **4 TROCKENBODEN** für kurze Nudeln aus Buchenholz mit Kunststoffnetz, 50 x 42 cm, € 23, www.onekitchen.com **5 TEIGBRETT** aus leicht angerautem unbehandeltem Birkensperrholz, mit Anschlagkante, 102 x 58,5 cm, 7 kg, www.manufactum.de
6 EDELSTAHL-KOCHTOPF „Pro“ mit 13 Litern Fassungsvermögen, Ø 28 cm, € 169, www.zwilling.com **7 GNOCCHI-BRETT** aus Buchenholz plus Nudelholz, auch für Gargagnelli geeignet, 21 x 10,2cm, € 12,99, www.kuechenprofi-markenshop.de
8 NUDELMASCHINE „Atlas 150“ mit Handkubel und Tischklemmen, 3 integrierte Walzen für Lasagne, Fettuccine und Spaghetti, in vier Farben, z. B. Blau, € 118,50, Von Marcato über www.onekitchen.com

Wie könnte man
den Geschmack und
den unendlich
kulinarischen Reichtum
von Parmigiano
Reggiano erklären?

Es geht um seinen einzigartigen Geschmack: *eine tausendjährige Tradition, frische Milch aus einer kleinen Region im Norden Italiens und eine Reifezeit von bis zu 100 Monaten, ohne jegliche Konservierungsstoffe. Zudem ist er von Natur aus laktosefrei.* Probieren Sie ihn mit Ihren Lieblingsrezepten.*

Scannen und entdecken Sie dieses Rezept.

parmigianoreggiano.com/de

* *Dass Parmigiano Reggiano keine Laktose enthält, ist die natürliche Folge seines Herstellungsprozesses. Enthält Galactose in einer Menge von weniger als 0,01 g / 100 g.*

PARMIGIANO REGGIANO

Der *einzig wahre* Parmesan.

DER KÖNIG DER MANDELN

Die besten aller Mandelgebäcke fertigt Massimiliano Marabissi in der Toskana. Sein Erfolgsgeheimnis: erstklassige Zutaten aus Italien und reichlich Handarbeit in der Manufaktur

TEXT **KERSTEN WETENKAMP** FOTOS **THILO WEIMAR**

Verrückt nach Mandeln sind die Toskaner, dabei gedeihen die Bäume gar nicht hier, sondern im Süden des Stiefels, in Apulien und Sizilien. Egal, zu Weihnachten wird in den Konditoreien zwischen Florenz, Siena, Pisa und Arezzo mit süßem Mandelkonfekt aufgerüstet, die Regale üppig gefüllt mit Cantucci, harten Mandelkeksen, Ricciarelli, weichem Mandelkonfekt, den ähnlich weichen Amaretti, pur oder mit Orangengeschmack, und Panforte, den festen süßen Törtchen aus gehackten Mandeln, getrockneten Früchten (vor allem Orangen und Zitronen), Honig und reichlich Gewürzen. Mögen die Deutschen ihr Früchtebrot und ihren Christstollen genießen – die Italiener haben den Vorteil, dass sie die delikaten Kleinigkeiten einzeln verpackt überallhin mitnehmen und beim Spaziergang im Park oder unterwegs auf der Autofahrt naschen können.

Wie aber genießt man nun Cantucci und Amaretti am stilvollsten – tunkt man sie wirklich in den Vin Santo, den toskanischen Süßwein? Wir fragen Massimiliano Marabissi, den besten der toskanischen Patissiers, in seiner Manufaktur, dem Laboratorio in Canciano Terme, je eine Autostunde von Arezzo oder Peruga entfernt. „Ma no", sagt Marabissi und wehrt lachend mit der Hand ab, „das hat man früher vielleicht gemacht. Heute sind die Mandelkekse am besten solo zu genießen, zum Caffè vielleicht."

Marabissi versorgt Italien und die ganze Welt mit Süßigkeiten. Dreißig Tonnen Mandelgebäck produziert er in der Manufaktur, mit achtzehn Mitarbeitern von Frühling bis Herbst und einem aufs Doppelte verstärkten Team im Winter. „Wir exportieren in zwanzig Länder", sagt der sportliche grau melierte Mann von fünfzig Jahren, „und das meiste machen wir noch in Handarbeit. Wie Sie sehen können!" Tatsächlich stehen in der ausgedehnten Backstubenhalle ein halbes Dutzend Zuckerbäcker und verrühren Honig mit Nüssen, Mandeln, Gewürzen und Mehl zu festem, klebrigem Teig, der zwar in Maschinen geknetet, aber dann von den Händen herausgehoben und geformt wird – zu rundlichen Törtchen oder länglichen Quadern. Auf Blechen in den Edelstahlöfen backen sie etwa eine halbe Stunde, nur die Cantucci müssen nach einer kurzen Abkühlzeit ein zweites Mal in den Ofen, damit sie die gewünschte Härte bekommen.



SÜSSE SÜNDE

Reich an Gewürzen ist die Weihnachtsspezialität Panforte. Das Rezept stammt noch aus dem Mittelalter, ein Geschenk an eine Nonne, die es als sündhaft stark – forte– lieber schnell weitergereicht hat

„Das Können unserer Angestellten ist unser Kapital", sagt Marabissi, „damit steht und fällt unser Unternehmen." Und dann natürlich die Qualität der Zutaten. „Wir haben fünfzehn Lieferanten für unsere Zutaten, wir wollen nur die besten. Mehl von der Castello-Mühle in Chieti in den Abruzzen, Mandeln aus Apulien, Haselnüsse aus dem Piemont, Butter und Eier aus der Region. Fragen Sie bloß nicht nach den Kosten, die gehen immer mehr rauf." Und Marabissi ist Purist: Es wird weder Palmöl verwendet noch Schwefel zum Trocknen der Früchte, dafür Olivenöl und natürlich echte Orangen und Zitronen. Tradition verpflichtet – schon 1948 hat Großmutter Jole in Canciano ihre kleine Konditorei eröffnet und mit dem Mandelkonfekt den Nerv der Toskaner und Touristen getroffen.

Das Rezept für das Panforte, das starke Brot, auch Pan pepato, gepfeffertes Brot genannt, stammt noch aus dem Mittelalter: Um das Jahr 1250 soll Nicolò de Salimbeni, Sohn aus bestem Hause in Siena, ein Säckchen Gewürze und das Rezept einer Nonne geschenkt haben. Schwester Berta probierte das Rezept aus und befand es für zu sündhaft für ein schlichtes Nonnenkloster – und gab das Panforte-Rezept an den Bischof weiter. Schließlich gelangte es an den Kardinal Ottaviano della Pila und seinen Bruder Ubaldino, der das Rezept mit Honig und Gewürzen verfeinerte. Im Jahr 1879 dann wurde für Königin Margherita von Savoyen das Panforte mit Marzipan und kandierten Früchten verfeinert. Die Cantucci dagegen stammen aus Prato, knapp dreißig Kilometer nödlich von Florenz. „Wir Toskaner nennen die Mandelkekse daher auch Biscotti di Prato, das ist Ehrensache", meint Marabissi. Wirklich gutes Gebäck, erklärt der Meister, sei übrigens niemals übersüßt, denn der Zucker würde ja nur die mäßigen Zutaten übertünchen. Ein ausgewogener, sogar leicht pfeffriger Geschmack sei genau richtig. „Und schauen Sie auf das Etikett: Früchte und Zucker müssen viel drinstecken, mindestens dreißig oder vierzig Prozent. Fallen Sie nicht auf Massenware herein. Amaretti, Panforte, das ist toskanisches Kulturgut! Fatto a mano, handgemacht!"

www.marabissi.it, Bezug: www.gustini.de

EINE PRISE ITALIEN

Mit diesen zehn typischen Gewürzen haben Sie alle Klassiker im Griff.
Plus Profi-Tipps zum Würzen und Aufbewahren



THYMIAN

Aufpassen: Getrockneter Thymian schmeckt intensiver als frischer. Passt zu Polpetti, Lasagne, Antipasti-Gemüse und Schmorgerichten.



DILLSAMEN

Der sehr kräftig-würzigen Dillsamen bereichern Kohl-, Bohnen- und Linsengerichte mit feiner Anisnote. Sie müssen lange mitkochen, damit sich das Aroma entfaltet.



MUSKATNUSS

Polenta oder Béchamelsauce für Lasagne ohne sie? Undenkbar, auf ihren würzig-parfümartigen Geschmack zu verzichten. Am besten ganze Nüsse stets frisch reiben und ganz zum Schluss hinzugeben, zu langes Erhitzen macht sie bitter.



LORBEERBLÄTTER

Getrocknet bringen sie ein mild-herbes Aroma in Suppen oder Schmorgerichte, frisch verleihen sie ganzen Fische, gebackenen Zitronen oder Ofenkartoffeln ihre ätherischen Öle. Blätter vor dem Servieren entfernen, sie sind nicht essbar.



SAFRAN

Risotto milanese, Fischsuppe – die getrockneten Staubfäden des Safrankrokus färben Speisen nicht nur goldgelb, sie verleihen auch ein erdig-blumiges Aroma.

FOTOS: STOCK.ADOBE.COM (5), MARIA GROSSMANN

Profi-Tipps

RICHTIG WÜRZEN

1. Salz und Pfeffer gehören an jedes Gericht. Selbst süße Speisen profitieren von einer kleinen Prise Salz. Pfeffer stets frisch mahlen.

2. Ein, zwei Hauptgewürze wählen, weitere dezent dosieren. Sonst gehen die Aromaten unter oder überlagern die Zutaten.

3. Ganze Körner wie etwa Fenchel oder Piment kurz vorher im Mörser zerkleinern. So gewinnt man das meiste Aroma.

4. Gemahlene Gewürze und Mischungen nicht scharf anbraten, sie verbrennen sehr schnell und werden bitter.

6. Frische Kräuter und Gewürze wie Muskatnuss erst kurz vor Ende der Garzeit hinzugeben, getrocknete dürfen mitkochen.

6. Das Aroma von Gewürzen entfaltet sich erst nach einigen Minuten, nicht ungeduldig werden beim Nachwürzen.

7. Gute Adressen sind: Ingo Hollands Altes Gewürzamt (www.altesgewuerzamt.de), Gewürzmühle Rosenheim (www.gewuerzmuehle-rosenheim.de) oder Grubauer's Gewürzmanufaktur (www.grubauer.de).



PEPERONCINIFLOCKEN
Sie bestehen aus getrockneten roten Chilis samt Kernen. Ihr aromatische Schärfe passt zu Tomatensugos und ist für Spaghetti aglio e olio unverzichtbar.



FENCHELSAMEN
Ihr lakritzähnlicher, süßlich-würziger Geschmack harmoniert mit Fisch, deftiger Porchetta oder Ofengemüse. Am besten anmörsern und in einer Pfanne kurz rösten.



ROSMARIN
Sein harzig-herber Geschmack ist als getrocknetes Gewürz milder, fein zu Lamm, Rosmarinkartoffeln, na klar, aber auch zu Pilzen.

GEWÜRZE RICHTIG AUFBEWAHREN

WORIN: So dekorativ Klarglas aussieht: Gewürze besser in undurchsichtigen, luftdicht schließenden Behältern aufbewahren, dann bleiben Aroma und Farbe länger intensiv. Beschriften mit Name und Kaufdatum nicht vergessen. Und vorzugsweise ganze Gewürze wählen, sie halten ihr Aroma länger.

WO: Der Platz neben dem Herd ist natürlich beliebt, aber nicht ideal. Möglichst kühl, dunkel sowie natürlich trocken lagern.

WIE LANGE: Gewürze enthalten in der Regel keine Konservierungsstoffe: Also nie die Finger nehmen, immer einen sauberen Löffel oder die Gewürze auf einen Teller schütten und dann mit den Fingern würzen. Von selten gebrauchten Gewürzen kleine Mengen kaufen. Auch wenn sie lange halten, verlieren sie irgendwann doch ihr Aroma. Am besten einmal im Jahr das Gewürzarsenal auf Aussehen und Geruch prüfen und ggf. aussortieren.



OREGANO/MAJORAN
Sie behalten, anders als viele Kräuter, auch getrocknet ihren süßlich-herben Geschmack. Sie schmecken in Salatdressings, Tomatensugos und dürfen auf keiner Pizza fehlen.



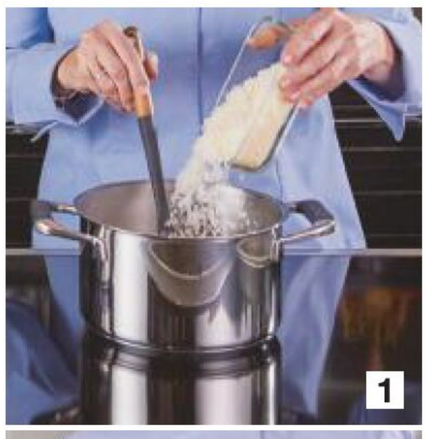
PIMENT
Die Beeren sind herb, leicht scharf und erinnern an Gewürznelke. Eine sparsame Prise an Pilzrisotti, Ragù oder eine Bolognese wirkt Wunder.

FOTOS: STOCK.ADOBE.COM (5)

ALLES IM GRIFF

ZWILLING

Aus der Zusammenarbeit mit Spitzenköchin Cornelia Poletto entstand eine Serie von exklusivem Kochgeschirr: CORNELIA POLETTO BY ZWILLING

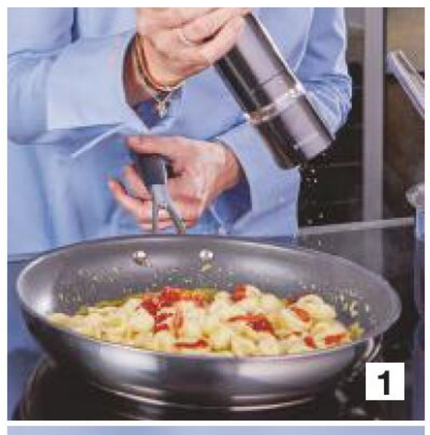


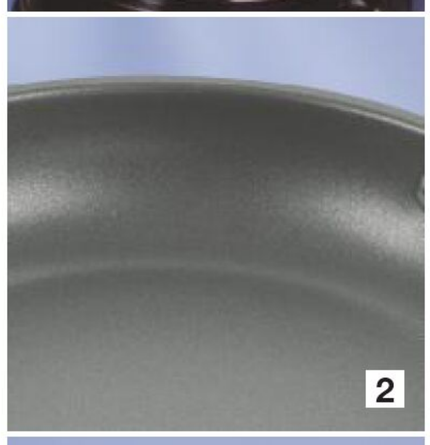
















Die Kochgeschirrserie CORNELIA POLETTO BY ZWILLING wurde von Cornelia Poletto höchstpersönlich mitentwickelt und in ihrer professionellen Restaurant-Küche ausgiebig getestet. Das Ergebnis sind hochwertige Töpfe und Bratpfannen, die durch ihr edles Design und die hohe Materialqualität überzeugen – und selbst den Ansprüchen von echten Profiköch*innen wie Cornelia Poletto gerecht werden. Wenn Sie die Kochgeschirrserie einmal live erleben möchten, lohnt sich ein Kochkurs in der *Cucina Poletto* in Hamburg. Hier gibt die Spitzenköchin Kochkurse zu den unterschiedlichsten kulinarischen Themengebieten und bringt ihren Gästen ihre Lieblingsrezepte und -produkte näher.



Erhältlich im ZWILLING Online-Shop

CORNELIA POLETTO TÖPFE BY ZWILLING

1 Die hohe Materialqualität des Topfsets ermöglicht **Einsätze auf allen Herdarten – inklusive Induktionsherden**. Und bis zu einer Temperatur von 230 °C sind die Töpfe auch im Ofen einsetzbar.

2 Die innovative Bodentechnologie SIGMA Classic Sandwichboden erlaubt **Kochen mit geringerer Energiezufuhr** und dank der passgenauen Glasdeckel bleibt die Hitze im Topf.

3 Die silikonummantelten Griffe der Töpfe sind dank der **Stay-cool-Griffe** immer angenehm kühl und sorgen für sicheres, einfaches Handling bei jeder Gelegenheit.

4 Das Topf-Quintett kommt mit einem Set von hilfreichen Extras: **Füllskalen** für einfaches Abmessen und **Schütträndern** für zielsicheres Ausgießen.

CORNELIA POLETTO BRATPFANNEN BY ZWILLING

1 Die Bratpfannen sind extrem langlebig und **für alle Herdarten**, einschließlich Induktion, geeignet und auch im Backofen bis 150 °C zu verwenden. Zudem sind sie spülmaschinengeeignet.

2 Hochwertige 4-lagige **Antihaftbeschichtung** mit Diamantpartikeln.

3 Für mehr Sicherheit sorgt der hitzebeständige und **rutschfeste Gussgriff** mit Silikonummantelung.

4 Der **Sandwichboden** mit starkem Aluminiumkern sorgt für eine optimale und gleichmäßige Wärmeverteilung in der Bratpfanne.

NEWS & TERMINE

TRÜFFEL-FESTIVAL IN ALBA

Noch bis zum 3. Dezember können Gourmets die kulinarische Vielfalt des Trüffels kennenlernen. Die Internationale Trüffelmesse in Alba in Piemont bietet Kochshows von Spitzenköchen und sensorische Trüffel-Tastings. Weinverkostungen und kulinarische Highlights runden das Programm ab.
www.fieradeltartufo.org

LÄUFT WIE GESCHMIERT

Die Olivenöle aus der neuen Ernte 2023/24 können Besucher auf der Ölmesse „Olio Capitale“ in Triest verkosten. Am Porto Vecchio präsentieren viele Hundert Aussteller ihre Olivenöle sowie Feinkost und Wein.
8. bis 10. März 2024, www.oliocapitale.it

KOCHKURSE IN CREMONA

Mehr als 2000 handwerklich hergestellte Produkte können auf der Foodmesse „BonTà“ in Cremona probiert werden. Die Messe bietet zudem zahlreiche Koch-Workshops und Tastings, dazu Küchengeräte und -techniken und zeigt neueste Trends beim Catering.
24. bis 26. Februar 2024, www.ilbonta.it



Schräg und schön

Funktional bravourös, dabei höchst originell im Design machen die Produkte der Manufaktur Bugatti aus Brescia (Lombardei) bella figura – und das seit ihrer Gründung im Jahr 1923. Wie dieser fürs Design preisgekrönte Wasserkocher „Vera“, in vielen Farben, 1,7 l, € 299, www.otto.de

Der edelste aller Essige ist der Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, der mindestens zwölf Monate in Holzfässchen reift, z.B. von Malpighi. Grandios im Geschmack!
0,11 € 69, www.viani.de





Käse per Post

Wer zum gemütlichen Käseabend mit Wein einladen möchte, aber keine Lust auf die anstrengende Suche nach den besten Sorten hat, ist mit einem Käse-Abo immer auf der sicheren Seite. Das Unternehmen Cheezy schickt Schweizer Käse in der Kühlbox bequem nach Hause, solo oder im Abo alle vier Wochen. Zum Beispiel „Tour de Suisse“, vier Sorten, 600 g € 34,90, oder „Raclette“, 1 Kilo € 45,50. www.cheezy-swiss.com

FOTOS: CHEZZY, THOMAS KLAWUNN/VIANI



GEHOBENE KÜCHE.
NUR OHNE DIE KÜCHE.

KOQOON GQ4 – DIE NÄCHSTE EVOLUTIONSSTUFE DES GRILLS.

Der **KOQOON GQ4** Gasgrill lässt Gourmetküche und Grillen eins werden. Dank der hochpräzisen Temperaturautomatik garen die Gerichte in individuell zwischen 70 und 400 °C einstellbaren Grillzonen – und zwar konstant. Einfach steuerbar direkt am intuitiven Touch-Bedienfeld oder vom Tisch aus über unsere KOQOON App. Reisen Sie in Geschmackswelten, die mit dem Grill bisher unerreichbar schienen – von Apfeltarte über Risotto bis Zanderfilet. Und währenddessen können Sie sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren, denn mit Hilfe der Guided Grilling Funktion hält Sie unsere App über alles auf dem Laufenden. Verständlich, wenn Ihre Augen dennoch immer wieder zum GQ4 wandern. Hochwertige Materialien, eine erstklassige Verarbeitung und eine klare Designsprache, ausgezeichnet mit dem German Design Award in Gold, ziehen einfach alle Blicke auf sich.

Mehr über **KOQOON** und den Verkaufsstart: **koqoon.com**

KOQOON





BLINDPROBE Wenn Cornelia Poletto mit Winzerin Tina Pfaffmann Weine für ihr Restaurant probiert, verbinden sich Expertise und Passion

Zwei Frauen, eine Meinung

Cornelia Poletto und Tina Pfaffmann verbindet neben der professionellen Expertise und der Liebe zum Wein auch eine Freundschaft. Gemeinsame Proben sind für beide eine Herzensangelegenheit

TEXT **SARAH MARQUARDT** FOTOS **MELANIE DREYSSE**

Tina Pfaffmann, Ausnahmewinzerin in der Pfalz und Unternehmerin mit viel Dynamik und Lebensfreude. Ihre Weine haben Charakter, und ihre Leidenschaft für Beruf und Handwerk verbindet sie mit Cornelia Poletto. Gemeinsam machen sie schon lange Weißen Burgunder

DAS PERFEKTE PAAR – für Cornelia Poletto ist die Sache klar: Zum Weißen Burgunder „Cornelia Poletto & Tina Pfaffmann“ passt Spaghetti vongole perfekt. Dazu hat sie einige Tipps:

Das beste „Pairing“ erreicht man, wenn Wein und Speisen am Gaumen ein regelrechtes Geschmacksfeuerwerk bilden. Es gibt ein paar sogenannte Grundregeln: Zum Beispiel begleitet Speisen mit Fettanteil (ölhaltige Gerichte, Entrecote, Braten, Aufschnitt wie Mortadella oder Weichkäse) am besten ein säure- oder tanninreicher Wein. Da bieten sich Barolo oder Brunello di Montalcino an. Die Nebbiolo- und die Sangiovese-Trauben zeichnen sich durch sehr präsente Tannine (Gerbsäuren) aus. Auf Italienisch sagt man: pulisce la bocca – es macht den Mund sauber. Ein Kalbsfilet würde ich mit einem mittelkräftigem Pinot Noir begleiten. Totales No-Go: ein süßer Primitivo mit 16 Volumenprozent, damit „tötet“ man das zarte Kalb ein zweites Mal.

Ein wunderbares Pairing ist ein alter Franciacorta oder auch Champagner zu reifem Hartkäse – es ist ein Irrglaube, dass man unbedingt Rotwein zum Käse trinken soll. Zum Blauschimmel geht auch ganz hervorragend ein im Barrique ausgebauter Chardonnay (Kraft und Frucht treffen intensive Aromen). Natürlich haben auch Süßweine ihren Wirkungskreis, aber nicht unbedingt zu Süßspeisen, das würde sich gegenseitig „hochschaukeln“ und ein eher pappiges Geschmackserlebnis hervorrufen. Wir wollen unsere Geschmacksknospen ja anregen, daher gerne Gegensätze miteinander kombinieren.

Grundsätzlich kann man aber folgende Regel beherzigen: Wenn Wein und Speisen aus der gleichen Region kommen, erlebt man die perfekte Kombi. Trüffel mit Barolo oder Barbaresco – einfach herrlich. Salute!

RICHTIG GUTE WEINE AUS DER WEINHEIMAT WÜRTTEMBERG.

Herkunft. ICH FEIER DICH!

WEIN ★ HEIMAT ★ WÜRTTEMBERG

UND WAS FEIERST DU?

Jetzt mitmachen und gewinnen!

weinheimat-wuerttemberg.de

Württemberg ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) der Europäischen Union. www.weinheimat-wuerttemberg.de/gU-wuerttemberg



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

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.

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!

FOTO: DAVID MAUPILÉ

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:

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

Zu den Käseboxen

Schweizer Käsegenuss für Zuhause

20% Rabatt* auf alle Käseboxen mit dem Code feinschmecker20

Bester Schweizer Käse direkt aus der Dorfkäserei, frisch verpackt und bequem nach Hause geliefert.

Monatlich wechselnde, von Käse-Sommerliers liebevoll zusammengestelle Köstlichkeiten – von mild und cremig bis würzig und ausgefallen. Tradition, Handwerk und Qualität in jedem Bissen.

www.cheezy-swiss.com



*Exklusiv für Neukunden auf cheezy-swiss.com im Warenkorb einlösbar auf Einzelboxen und Abos. Mindestbestellwert 30 Euro. Gültig bis 31.01.2024. Nur 1 Rabattcode pro Kunde. Nicht kumulierbar mit anderen Aktionen.

cheezy

Das große PRICKELN

Von Crémant bis Corpinnat: Mit diesen Franciacorta-Größen aus Europa fängt jedes Fest gut an. Und manche haben sogar das Zeug zum Essensbegleiter



FOTO: MICHAEL BERNHARDI



1. CRÉMANT

Domaine des Huards
Amiral Crémant de Loire Zero Dosage
€ 33 über www.gute-weine.de

Ein Schaumwein aus dem Hinterland der Loire, Familie Gendrier arbeitet auf ihrer Domaine Huards biodynamisch. Ihr Crémant spiegelt sein Terroir mit eindrucksvoller Salzigkeit wider. Der Großteil ist Chardonnay, dazu ein Fünftel Pinot Noir – das verleiht ihm zitrisch-frischen Charakter, der von Brioche- und Nussnoten begleitet wird. Kompromisslos trocken mit außergewöhnlicher Mineralität ohne schmeichelnde Süße.



2. ALKOHOLFREI

Champagner Bratbirne alkoholfrei
Jörg Geiger
€ 19,90 über www.manufaktur-joerg-geiger.de

Die historische Sorte Champagner-Bratbirne ist seit Ewigkeiten auf der Ostalb zu Hause. Doch als Jörg Geiger daraus einen Schaumwein kelterte, wurde ihm die Verwendung des Begriffs vom französischen Champagnerkomittee untersagt. Seither steht einfach C.-Bratbirne auf dem Etikett. Gerade in der alkoholfreien Variante ein Genuss: herbe Aromen von Kräutern, Gewürzen mit feiner Hefenote. Ein trockener Aperitif mit Anspruch.



3. SCHAUMWEIN

Franciacorta Satén Millesimato Brut 2018
Ca' del Bosco
€ 52 über www.gute-weine.de

Auf dem Weg zum Gardasee lassen viele die Franciacorta links liegen – ein Fehler! Von dort kommen die besten Schaumweine Italiens, wie dieser Satén, der mit weniger Druck gemacht wird und seidig über die Zunge läuft. Ein echter Schmeichler aus Chardonnay (80 %) und Pinot Bianco mit Noten von Aprikose und Orange und erfrischend mineralischem Kick. Zur besten Entfaltung am besten aus einem Weinglas trinken!



4. SEKT

Weingut Höfflin
Cuvée Prestige Sekt brut nature
€ 24 über www.weingut-hoefflin.de

Dieser Sekt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier ist ein Statement mit seiner eher dunklen Farbe, dazu Aromen von Waldbeeren, Trauben und Birnen, begleitet von einem würzig-herben Touch am Gaumen. Hier ist nichts kitschig oder verspielt. Das macht den Sekt auch zu einem ernsthaften Essensbegleiter – und bestätigt das Weingut Höfflin als Geheimtipp in der Sommelierszene.



5. CHAMPAGNER

Grande Vallée Methode – Fabrice Pouillon
Champagne extra brut
€42,60 über www.wein-kreis.de

Die Champagne ist von großen Herstellern geprägt, hier ist es bisweilen schwierig, authentische, handwerklich arbeitende Qualitätsbetriebe zu finden. Das Familienweingut Fabrice Pouillon ist einer. Sein Grande Valée Methode ist so etwas wie die Visitenkarte des Hauses: wunderbar komplex und facettenreich mit Aromen von Brioche, reifem Steinobst und Salzigkeit. Dazu eine weiche, elegante Perlage. Magnifique!



6. CORPINNAT

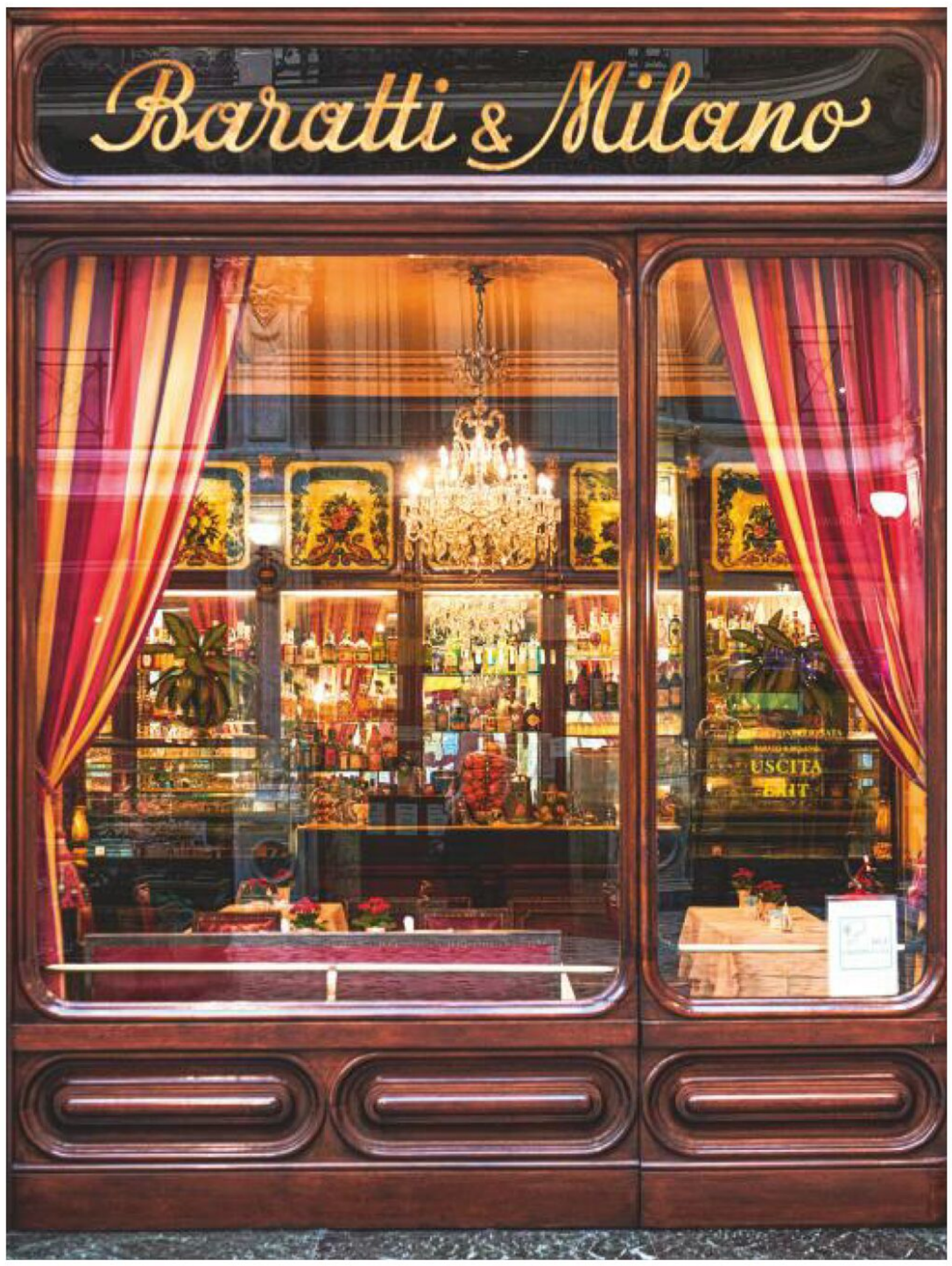
Reserva Corpinnat Brut nature 2019
Can Descregut
€ 13,60 über www.wein-kreis.de

Erst seit einigen Jahren gibt es die spanische Schaumweinbezeichnung Corpinnat: eine Kollektivmarke im Cava-Gebiet für handwerkliche Premiumschaumweine aus traditionellen Sorten. Die Qualitätsanforderungen übertreffen die für Cava deutlich. Der Descregut Corpinnat bringt Frucht und lebendige Frische ins Glas, ohne dabei an Tiefgang zu verlieren, mineralisch bei wunderbarem Mousseux. Großartig!

Zum Caffè nach Turin!

Die Hauptstadt des Piemont bietet die schönsten Kaffeehäuser Italiens. Zwischen barocken Ornamenten und vergoldeten Spiegeln ist der Kaffeegenuss bei bestem Kaffee und Pralinen wahrlich fürstlich

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**
FOTOS **CHRISTINE BENZ**





LINKS: Die Piazza San Carlo ist das Zentrum der Altstadt und der beste Ausgangspunkt für eine Erkundung der Kaffeehäuser. Das „Caffè San Carlo“ und „Torino“ liegen wenige Meter auseinander

OBEN:
Das „Baratti & Milano“ von 1858 zählt zu den besten Patisserien Turins, früher belieferten sie das Königshaus mit ihren Pralinen

FOTOS: CHRISTINE BENZ (3)

Kaffee trinken – das genügt als Grund, um nach Turin zu fahren. Glauben Sie nicht? Dann schauen Sie sich mal die Fotos der Kaffeehäuser auf diesen Seiten an. Das „Caffè Platti“, das „Fiorio“, „Torino“, „Baratti & Milano“, „San Carlo“ – goldfunkelnde Spiegelsäle mit wuchtigen barocken Kronleuchtern unter der Decke, Rokoko-Friesen über den Türen, die Kellner im schwarzen Anzug wie elegante Bedienstete des Ancien Régime, die Espressomaschinen mit polierten, schwarz glänzenden Hebeln und Griffen in Reih und Glied. In den Turiner Kaffeehäusern ist der Kunde mehr als ein König – er kann sich fühlen wie der König längst vergangener Zeiten.

Genau diesen Eindruck bekommen Gäste im „Caffè San Carlo“ an der gleichnamigen Piazza im Zentrum der Stadt, nur 700 Meter vom früheren Königspalast entfernt. Wie in allen italienischen Cafés hat man die Wahl, am Tresen im Stehen den Caffè zu genießen oder im Sitzen am Tisch. „Caffè“, die letzte Silbe kurz ausgesprochen, bedeutet in Italien immer Espresso. Erfunden hat ihn Achille Gaggia 1948, als er mit einer Kolbenmaschine Kaffee unter großem Druck in die Tasse extrahierte, mit einer haselnussbraunen feinen Creme obenauf – die durch Druck emulgierten Öle aus den Kaffeebohnen, die Crema. Gern bestellt man daher im Belpaese als Nagelprobe Espresso, um zu wissen, ob der Barista sein Metier beherrscht: keine Crema, kein echter Espresso, basta!

Kaffee im Sitzen am Tisch ist ein Drittel teurer als im Stehen. Der Frühstücksklassiker Brioche, gefüllt mit Aprikosenkonfitüre oder Vanillecreme, fehlt natürlich nicht, außerdem sind in der gläsernen Auslage die Törtchen und Kuchenstückchen aus der Pasticceria verheißungsvoll aufgereiht, viele kunstvoll mit Sahne-





türmen und mit frischen Früchten garniert. Den herzhaften Hunger stillen Tramezzini und Club Sandwich.
Das „Caffè San Carlo“ war ursprünglich ein Adelspalast aus dem 18. Jahrhundert, erzählt Gabriella, eine der Kellnerinnen. Der Nebenraum, der in den Ecken mit antiken Statuen wie der Diana geschmückt ist, wirkt noch so, als habe der Herr Graf soeben sein Frühstück beendet. Doch das noble Ambiente des „San Carlo“ führt den Besucher ein bisschen in die Irre. Denn hier traf sich die politische Opposition. Patrioten und die Mitglieder des Geheimbundes der „Carbonari“ (zu deutsch: Köhler) nutzten Cafés wie dieses, um im Geheimen über ein vereinigtes Italien zu debattieren – davon gab es nämlich im Jahr der Gründung des „San Carlo“ 1822 noch keine Spur. Italien war ein Flickenteppich vieler rivalisierender Herzogtümer und Stadtstaaten, mit einem großen Kirchenstaat in der Mitte. Im Norden regierten die verhassten Österreicher. Bei den subversiven Treffen – darunter Dichter und Künstler, aber auch Politiker wie Camillo Cavour – schritten mehrmals die Behörden ein und schlossen das Café.
Eine Generation später hatte sich die Lage beruhigt. Italien war zum Nationalstaat geeint, der Fürst von Savoyen, Victor Emanuel II, zum König gewählt worden – damit stieg sein Wohnsitz Turin zur italienischen Hauptstadt auf, was sie immerhin von 1862 bis 1864 bleiben durfte (dann übernahmen Florenz und danach Rom). Die Kaffeehäuser mit ihrem Pomp und aristokratischer Pracht spiegeln diesen Stolz: Nie war Turin glanzvoller als zu dieser Zeit als Hauptstadt des neuen Königreichs. Im „Caffè Fiorio“, gegründet 1780, haben sich die Vertrauten des Königs unter die Gäste gemischt, um zu erfahren, was die Bourgeoisie über ihn dachte. So jedenfalls erzählen es die Kellner. Und wer auf den roten Samtsesseln sitzt und vom roten Teppich über den Barockspiegel hinaufschaut zur goldverzierten Decke, hat am noblen Besuch wenig Zweifel.
Unbedingt sehenswert ist auch das „Baratti & Milano“, dessen mit Schokoladen- oder Zitronencreme gefüllte Kekse und Gianduiotti, Nougatpralinen, auch am Flughafen verkauft werden. Der Weg dorthin führt unter Säulengängen zu einer überdachten Galerie, der Galleria subalpina, die vor 160 Jahren gebaut wurde, um zwei Turiner Stadtteile elegant miteinander zu verbinden. Das 1858 gegründete, sehr große Café mit bequem gestellten Tischen und schweren roten Samtvorhängen vor der Fensterfront vermittelt wie kaum ein anderes die üppige, schwelgerische Lebenslust der italienischen

OBEN: Im ältesten Turiner Kaffeehaus, gegründet 1763, wird das namengebende Getränk Bicerin stilvoll serviert: Kaffee, Schokolade, Sahne. Niemals umrühren. Dazu werden Schokoladenkuchen, Biskuit oder Fruchttorten gereicht.

RECHTS: Das prunkvollste Turiner Café „San Carlo“ war einst Treffpunkt der Opposition

FOTO: CHRISTINE BENZ, ANDREA DI LORENZO

In ihrem Glanz zeigen die Turiner Cafés noch die Pracht als Haupt-stadt des Königreichs

Die Kaffeehäuser sind vom Frühstück bis zum Aperitivo am Abend geöffnet





LINKS: Das „Platti“ von 1875 wirkt wie ein Theatersaal aus Königszeiten. Die Einheimischen trinken ihren Caffè meist am Tresen

OBEN LINKS: Die dreieckigen Nougatpralinen Gianduiotti sind allgegenwärtig, hier mit weißer Schokolade im „Torino“

OBEN RECHTS: Das Café „Mulassano“ wurde 1907 eröffnet und zeigt von der Terrasse bis zum Tresen und den Sälen den Charme der Jahrhundertwende

FOTOS: CHRISTINE BENZ, ANDREA DI LORENZO, STEFANO SCATÀ

Gründerjahre. Dazu passt eine geradezu unverschämte Auswahl von Pralinés und Törtchen. Typisch etwa das Bonet, eine mit Rum, Mandellikör und Kakao gefüllte Schokoladenkugel, Tiramisu-Kugeln und Gianduiotti, die mit Nuss- oder Pistaziencreme gefüllt sind und nach den im Karneval getragenen Mützchen benannt sind. Es passt einfach, dass „Baratti & Milano“ schon kurz nach der Eröffnung die Hoflieferanten des Hauses Savoyen wurden.

Nicht verlassen darf man Turin, wenn man nicht im Café „Al Bicerin“ die namengebende Spezialität gekostet hat: Bicerin ist ein dreifach geschichtetes Getränk aus Kaffee, Schokolade und Sahne. Es wird im Glas serviert und darf keinesfalls umgerührt werden. Besser, man stößt mit dem Löffel durch die Schichten bis nach unten und lässt sich die delikate Komposition auf der Zunge zergehen. Das „Bicerin“ ist das älteste Turiner Kaffeehaus, gegründet 1763, und auch das kleinste. Von seinen Ursprüngen weiß der Chef Alberto Landi zu berichten, dass seine Lage hinter der Wallfahrtskirche della Consolata nicht nobel, sondern einfach war, hier hatten sich vor allem Schuhmacher angesiedelt. „Das Café bewirtete die Kirchgänger mit flüssiger Schokolade, auch an Fastentagen“, erzählt Landi, „das galt nicht als Verstoß gegen das Fasten. Auch die ersten aufgegossenen Kaffees wurden serviert. Ein Genuss, der auch Adelige und reiche Bürger hierher lockte.“ In den heutigen Zeiten werden Industrielle gesichtet wie die Fiat-Familie Agnelli oder Künstler wie die Choreographin Pina Bausch.

Bleibt noch zu erwähnen, dass die Cafés in Turin Refugien für jede Tageszeit sind: Abends lockt der Aperitivo. Wenn die Spätschicht der Kellner übernimmt, kann man bei ihr natürlich exzellente Piemonteser Weine ordern – stilecht ist aber ein typischer Longdrink wie der „Milano-Torino“, Wermut aufgegossen mit Barolo, oder der „Torino Spritz“, Wermut mit bestem Prosecco aus dem Friaul oder Franciacorta aus der Lombardei. Dazu werden Salznüsse oder Kartoffelchips gereicht (sind im Preis inklusive), und nicht selten gibt es dazu Livemusik an der Piazza von begabten Straßenkünstlern – ebenfalls gratis, aber man spendet gerne.

Die Galerien zeigen noch den Stolz der Gründerjahre – und ihre Lebenslust

Zahlreiche überdachte Galerien verbinden in der Turiner Altstadt die Plätze, wie hier die Galleria San Federico

FOTO: ANDREA DI LORENZO



EXKLUSIV IM

MUSICAL DOME KÖLN

JETZT TICKETS SICHERN!

Eine Produktion der MEHR·BB ENTERTAINMENT

tickets direkt

@MOULINMUSICALDE

© 2023 Global Creatures. Moulin Rouge® is a registered trademark of Moulin Rouge.

NEWS & TERMINE

CRAFT-PAKET IM ADVENT
Adventskalender gibt es auch für Bierfreunde. 24 Sorten ihres Craftbieres hat die Brewdog-Brauerei in ein Paket mit 24 Türchen gepackt, ein Bierglas gibt es dazu inklusive. Schöne Idee!
24 x 0,33 l, € 69,99, www.brewdog.com/eu_de

WEIN IN VERONA
Die „Vinitaly“ in Verona ist Italiens wichtigste Weinmesse, sie steht aber nur Fachbesucher offen. Alle privaten Genießer können aber auf der „Vinitaly and the City“ in Veronas Altstadt großartige Winzer bei Tastings und Seminaren kennenlernen.
12. bis 15. April 2024, vinitalyandthecity.com

NEUER CHEF BEI SUPERTOSKANERN
Bolgheri an der toskanischen Küste ist die Region für hochkarätige Weine außerhalb des klassischen Chiantigebiets, sogenannte Supertuscans. Für die Weingüter Ornellaia und Masseto, beide im Besitz der Familie Frescobaldi, wurde nun der Önologe Marco Balsimelli als Produktionsleiter gewählt. Er folgt auf den Deutschen Axel Heinz, der nach 17 sehr erfolgreichen Jahren zum Château Lascombes ins Bordeaux geht.
www.ornellaia.com



Italiens Beste von Nord bis Süd

Angelo Gaja und Pio Cesare aus dem Piemont, die Tenuta Ornellaia, Fontodi und San Guido aus der Toskana oder Vaccaro und Planeta aus Sizilien – bei diesen Namen bekommen Weinfreunde glänzende Augen. Die Vineria in Nürnberg bietet außer Spitzengewächsen aus allen relevanten Anbaugebieten in Italien viele hochklassige Regionen aus Deutschland, Frankreich und Übersee an. Von den 800 Flaschenweinen sind sechzig stets im offenen Ausschank, zehn davon alkoholfrei. Das Restaurant nebenan serviert mediterrane, aber auch regionale Klassiker von Antipasti, Austern und ganzen Hummern bis Steinbutt, Saltimbocca und Ossobuco oder auch fränkisches Angus-Roastbeef. Den schönen Rahmen dazu setzen die großzügigen, elegant eingerichteten Räume einer ehemaligen Möbelmanufaktur. www.vineria.de

Design-Klassiker der Moderne ist der Korkenzieher „Anna G.“ von Alessi, erhältlich in verschiedenen Farben.

€ 47, WWW.CONNOX.DE





EIN APÉRO WIE IN TURIN

Nach der Arbeit, vor dem Dinner genießen die Italiener ihren Aperitivo. Turiner Lokalpatrioten schwören auf ihren Wermut „Antica Formula“, der im Piemont noch immer nach Antonio Benedetto Carpanos Originalrezeptur von 1768 hergestellt wird.
1 l € 33,90, www.weinzentrale.de

DESIGN: ALESSANDRO MENDINI/ALESSI

ZIEGLER
ZEIT
GEIST

DER ERSTE

WILDWIESEN APERITIF

DER WELT.
AUS DEUTSCHLAND.

JETZT PROBIEREN
-15%

EINZIGARTIGER GESCHMACK,
AUSSCHLIESSLICH HEIMISCHE
INHALTSSTOFFE:
KIRSCHE, APFELBLÜTE,
STACHELBEERE,
RINGELBLUME

IMMER EISKALT
GENIESSEN -
MIT TONIC, SODA
ODER SEKT

ZIEGLERZEITGEIST.DE
GUTSCHEINCODE:
FEIN15
IM ONLINESHOP EINLÖSEN

Ziegler
FREUDENBERG

FREUDENBERG AM MAIN • BRENNEREI-ZIEGLER.DE

EINE BESTÜCKE

Manche Dinge sind so viel mehr als ihr Nutzen. Ihr Wert speist sich gleichermaßen aus Materiellem wie aus Ideellem. Schenken Sie dieses Jahr etwas, das Geschichte erzählt, Erfindergeist spiegelt, dem Alltag Glanz verleiht und vor allem **ein Leben lang Freude bereitet**: Geschirr, das jahrhundertealtes Handwerk bewahrt, eine Uhr, die die Zeit für Generation misst, Maschinen, die ewig laufen, Design, das wir nicht müde werden zu bewundern. So nachhaltig kann Luxus sein!

TEXT **GABRIELE THAL**





FOTOS: BERKEL, AUDEMARS PIGUET

ZEIT FÜR DIE NÄCHSTE GENERATION

Die „Royal Oak“ vom Schweizer Uhrenhersteller Audemars Piguet hat sich Cornelia Poletto nach einem ganz besonderen Auftrag selbst zum Geschenk gemacht. Inzwischen hat sie die elegante Uhr mit dem ikonischen blauen Zifferblatt mit „Grande Tapisserie“-Motiv ihrer Tochter Paola zum 18. Geburtstag vermacht. Ca. 65 000 €, www.audemarspiguet.com

SCHNITTIG WIE EIN FERRARI

Seit 1898 schneiden die wunderschönen Maschinen mit Schwungrad schon Wurst und Schinken hauchfein. Sie sind die ersten ihrer Art und Sinnbild der italienische Osteria – dabei stammt Berkel aus Rotterdam. „B114“, ca. 9450 €, www.theberkelworld.com



FOTOS: STAUB, ZWILLING

EISERNER AROMAHÜTER

25 Paar Hände und 100 Handgriffe braucht es, um die gusseisernen Cocotten der Elsässer Firma Staub herzustellen. Das Emaille-finish folgt den aktuellen Farbtrends, die Qualität bleibt stets dieselbe. Unverwechselbares Kennzeichen: Noppen im Deckel kondensieren den Dampf und lassen ihn als Aromaregen aufs Gargut tröpfeln. Ab 22 cm Ø, ab ca. 250 €, www.zwilling.com

JEDEN TAG GUT ABSCHNEIDEN

Der Klingenschliff im 30-Grad-Winkel lässt das „Vier Sterne“-Messer von Zwilling durch Gemüse oder Fleisch gleiten, der hochwertige Kunststoffgriff ist alltagstauglich und quasi verschleißfrei. Kochmesser, Länge 16 cm, ca. 80 €, www.zwilling.com

DIE SCHÖNHEIT DES ALLTAGS

GENIALES DESIGN



FOTOS: ALESSI, THONET

REDUKTION AUF DAS WESENTLICHE

Sitzen und dennoch in Bewegung bleiben: Grandios einfach ist die Konstruktion des Freischwingers „S 32“ aus den 1930ern von Marcel Breuer, die nur aus einem S-förmig geschwungenem Stück Stahlrohr besteht, das Sitz und Lehne trägt. Zusammen mit dem Wiener Geflecht eine Hommage an Thonets legendären Bugholzstuhl. Ab ca. 1000 €, www.thonet.de

FUTURISTISCH

Verspielte Objekte, die dennoch hoch funktional sind, das ist typisch Alessi. 1990 entwarf das Enfant terrible des Designs Philippe Starck die Zitruspresse „Juicy Salif“, die einer Rakete aus den 1960ern nachempfunden ist. Ca. 80 €, www.alessi.com

HITZE FÜR DIE ZUKUNFT



FOTO: JENS BÖSENBERG

MEHR ALS DER PERFEKTE ROST

Dank präziser Temperaturautomatik, die individuell für jede der vier Grillzonen einstellbar ist, fällt die lästige Überwachung des Rosts weg. Mit einer App behält man dennoch alles im Blick. Der neue Gasgrill „Koqoon GQ4“ aus korrosionsbeständigem Edelstahl und massivem Eichenholz mit Panoramasichtfenster ist ab Frühjahr 2024 erhältlich, www.koqoon.com

KUNST ZUM SERVIEREN

Die Produkte der Manufaktur Hering Berlin sind immer etwas Besonderes. Das Service „Ocean“ zieren naturgetreu handgemalte Meerestiere in leuchtendem Blau – eine Referenz an chinesische Porzellankunst. Kuchenteller ab ca. 125 €, shop.heringberlin.de

HANDWERK AUF DEM HÖHEPUNKT



FOTO: THOMAS BACH

GLANZ FÜR DIE TAFEL

Eine Investition fürs Leben: Wie Mondlicht auf dem Wasser sollen die Griffe funkeln, so Robert Berking, der das gehämmerte Besteck „Martelé“ zum 125. Jubiläum von Robbe & Berking 1999 designte. 4-tlg., 925 Sterlingsilber, ca. 1000 €, robbeberking.com

MOMENTAUFNAHME

In den 1920er-Jahren gründete Paolo Venini seine Manufaktur, mit dem Ziel, der uralten Glasbläserkunst von Murano mit modernem Design eine Zukunft zu schenken. Vase „Fazzoletto“ erinnert an ein Taschentuch, daher der Name, dessen Form die Glasbläser durch geschickte Schleuderbewegungen erzeugen. Ab Höhe 13,5 cm, ca. 445 €, über www.artedona.com



Regional & originell

2012 gründete Giulio Iacchetti die Marke Internoitaliano. Das Ziel des Designers: Handwerk made in Italy bewahren

TEXT **UTA ABENDROTH**



„MEIN RESPEKT FÜR DIE HANDWERKER UND IHRE FÄHIGKEITEN IST DIE VORAUSSETZUNG FÜR ‚GLÜCKLICHE OBJEKTE‘.“

GIULIO IACCHETTI

Giulio Iacchetti zählt zur Riege italienischer Top-Designer und entwirft für große Marken wie Alessi. Aber er hat auch ein Faible für Traditionen sowie die Beziehung zwischen Handwerk und Design. Daher gründete er vor elf Jahren das Label Internoitaliano. In verschiedenen Regionen und Städten Italiens tat er Betriebe auf, für die er zusammen mit Kollegen Möbel, Wohnaccessoires und Geschirr entwirft.

Produziert werden die Objekte, die sich ganz am italienischen Lebensstil orientieren, in urigen Manufakturen oder Ein-Mann-Betrieben. Die Keramik entsteht etwa bei Giuseppe Mazzotti 1903 im ligurischen Albisola auf der Töpferscheibe, die Holzobjekte werden in der seit 60 Jahren existierenden Drechslerei Somaschini Felice e Nipoti in Como gefertigt – das ist gelebtes Handwerk.





SUNI + ALBI Die Outdoor-Tische aus Terrakotta sind ein typisches Produkt der Toskana rund um Impruneta

ORIO Der Schlitz in der Holzplatte erlaubt es, Lampenkabel hindurchzuziehen. Die Couchtische entstehen in der Lombardei





DORICA Die Keramikkollektion mit dem farbigen Rand wird in der süditalienischen Provinz Salerno gefertigt

TEMÙ Der aus drei Teilen zusammengesetzte Holzhocker wird in Mariano Comense in der Lombardei hergestellt

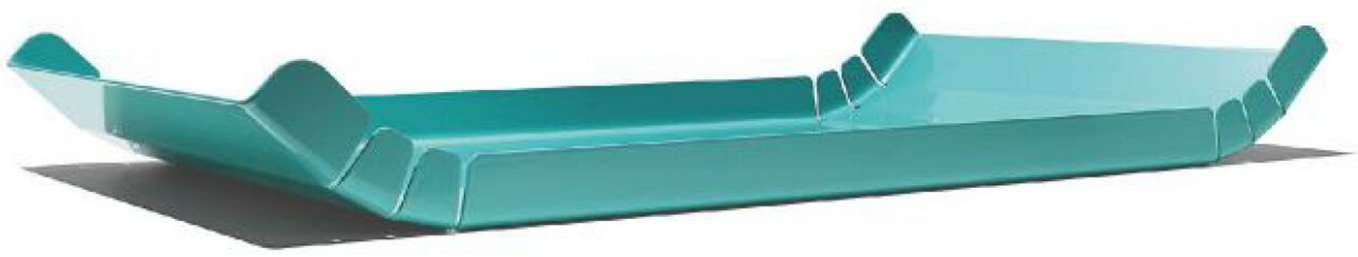


SORI Die Keramikvasen sind von Fischen inspiriert und werden im ligurischen Albisola Marina getöpfert



BUTI Das Taschenmesser aus Scarperia bei Florenz hat einen Griff aus Buchsbaum, typisch für die Toskana





LASA Die vier Seiten des Tabletts ergeben sich durch einfaches Schneiden und Biegen des Stahlblechs

FOTOS: MASSIMO GARDONE (4), FABRIZIA PARISI

NEWS & TERMINE

FEINER STOFF
Textile Designs stehen im Zentrum der Ausstellung „festival textile manufactur Bozen“. Neben hochwertigen Produkten aus Leinen, Leder sowie Bast und Stroh wird die Sonderschau auch Seidenweberei zeigen und das Thema Nachhaltigkeit diskutieren.
15.–17. März 2024, Schloss Maretsch in Bozen, www.eurotextileacademy.com

KÜCHE IM WANDEL
In früheren Jahrhunderten sollten sie möglichst versteckt sein, heute dagegen sind Küchen in den meisten neuen Wohnungen und Häusern Mittelpunkt. Die Entwicklung der Küchenkonzepte und ihrer Gestaltung zeigt eine Führung des Ruhr-Museums in Gemeinschaft mit dem Ret Dot Design Museum in Essen.
10. Februar 2024, 12–14 Uhr, www.red-dot-design-museum.de

VENEDIG IN MÜNCHEN
Die aufregend neuen Perspektiven der venezianischen Renaissancemaler wie Bellini, Giorgione, Lorenzo Lotto bis hin zu Tizian und Tintoretto zeigt die Alte Pinakothek in München in 85 Meisterwerken.
Bis 4. Februar 2024, www.pinakothek.de

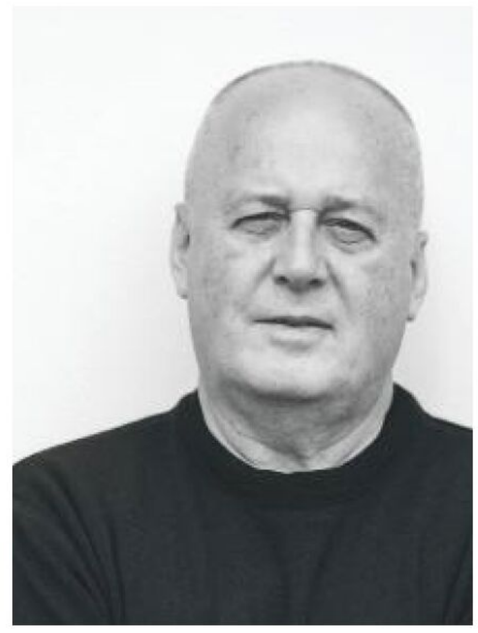


Farbenfroh

Von Florenz aus begeistert Mario Luca Giusti die Welt mit seinen kreativen Entwürfen aus synthetischem Kristall. Fans sind zum Beispiel die Modehäuser Valentino, Missoni und Roberto Cavalli. Dieser Teller in leuchtenden Tönen ist für Giusti die italienische Art, Weihnachten und andere Feiertage zu zelebrieren.
34 cm Ø, € 34,95, www.trouva.com

„Wenn ich ein Produkt zu 100 Prozent in Ordnung finde, bin ich immer etwas unglücklich damit. Nur wenn ich auf Probleme stoße, entsteht womöglich gerade etwas wirklich Neues.“

ALBERTO ALESSI, „DER STANDARD“ 2023





Das Museum der Maschinen

Vor mehr als 100 Jahren tüftelte Giuseppe Cimbali in Mailand an den ersten Espressomaschinen für Bars. Aus der Werkstatt entwickelte sich das weltweit führende Unternehmen für Profi-Espressomaschinen. In Cimbalis MUMAC, dem Museo delle macchine per caffè, sind in Binasco bei Mailand Hunderte von Maschinen zu bestaunen, auch Bars, Reklamebilder und Interieur.
www.mumac.it

FOTOS: FILIPPO DE DIONIGI, MADS MOGENSEN

OTTO
GOURMET

EST. 2005

Mit gutem Gewissen geniessen.

Garantiert.



Hier GUTES FLEISCH bestellen:

otto-gourmet.de

✓ umfangreichstes Sortiment ✓ bester Online Shop Deutschland ✓ individuelle Beratung ★★★★★ **4,85** Sehr gut

UNTER WEGS

DIE WICHTIGSTEN NEUERÖFFNUNGEN AUS 2023 UND EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT

WORKSHOP
Auch Kochkurse wird Cornelia Poletto in ihrer „Cucina“ auf dem Campus geben





HIGHLIGHT wird die dem Reichstag nachempfundene Glaskuppel sein, bislang Schauplatz von aus Günther Jauchs Talkshow

NEUERÖFFNUNG 2024

MIT GENUSS IN DIE ZUKUNFT

In Düsseldorf entsteht der zweite EUREF-CAMPUS mit **kulinarischem Konzept** von Cornelia Poletto

Nächstes Jahr ist es so weit: Nach Berlin bekommt Deutschland sein zweites „Schaufenster der Energie- und Mobilitätswende“: den EUREF-Campus Düsseldorf am Lichtenbroicher Baggersee, in unmittelbarer Nähe des internationalen Flughafens. Wie in der Hauptstadt werden auf dem Gelände am Rhein Innovationen rund um die Themen Energie, Klimaschutztechnik, Umweltschutz und Mobilität entwickelt, erforscht und in Showrooms präsentiert sowie vor Ort auch auf Praxistauglichkeit getestet.

Auf mehr als 80 000 Quadratmetern arbeiten künftig Start-ups, Firmen, Verbände und wissenschaftliche Einrichtungen gemeinsam an der Energie- und Klimawende. Und wie der große Bruder in Berlin strebt auch Düsseldorf an, die Zielvorgaben zur Klimaneutralität der Bundesregierung für 2045 schon jetzt zu erfüllen und als Leuchtturmprojekt Energiesicherheit durch Unabhängigkeit von Kohle, Öl und Gas unter Beweis zu stellen. Mitte 2024 wird die erste Bauphase abgeschlossen sein und damit der imposante Indoor Garden mit Eventflächen für Gäste aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft sowie ein umfangreiches gastronomisches Angebot unter Leitung von Cornelia Poletto eröffnet werden. Vom Frühstück mit exklusiven Kaffees und den „besten Panini“, so Poletto, über Lunch in der natürlich italienisch geprägten „Cantinetta Poletto“ über Fine Dining im Restaurant am Abend für Geschäftsessen werden etwa 4000 zukünftige Mitarbeitende, aber natürlich auch Besucher von der renommierten Köchin umsorgt.

„Wer viel und gut arbeitet, der braucht natürlich auch kulinarische Verwöhnung und bestes Essen“, so Cornelia Poletto über ihr neues Projekt. Sogar eine „Cucina Poletto“, eine Kochschule wird es geben. Spitzenküche und „Kantine“, ist das kein Widerspruch? Cornelia Poletto sieht das als Herausforderung, denn das Image der Kantinenkost sei schlecht. „Dabei lassen sich aus einfachen Zutaten gute Dinge machen. Sorgsam mit den Produkten umzugehen und frische Küche anzubieten, das sollte das Ziel sein.“

Die 52-Jährige wird regelmäßig vor Ort sein, sie verleiht nicht nur ihren illustren Namen. „Unter dem Dach des Campus werde ich sogar eine kleine Kammer haben, wo ich auch mal übernachten kann.“ *Gabriele Thal*

EUREF-CAMPUS Düsseldorf,
Ahrensplatz, 40472 Düsseldorf,
Tel. 0211-94 25 26 75,
duesseldorf.euref.de
TIPP: Ein virtueller Rundgang führt schon jetzt über den Campus: duesseldorf.euref.de/virtueller-rundgang

FOTOS: MELANIE DREYSSE, FOUND' UNIQUE ROOMS/EUREF AG (2)



UNTER REET kocht Nils Henkel nordische „Pure Nature“-Küche





HOCH MOTIVIERT Chefkoch Jan Hartwig (M.) mit seinem Team

SYLT / TIPKENS

NILS HENKEL BEREICHERT DIE SYLTER GENUSSLANDSCHAFT

DAS SEVERIN’S RESORT UND SPA in Keitum ist Sylts jüngstes Top-Ferienhotel – und seit 2023 auch kulinarisch ein Muss für Genießer. Mit Nils Henkel, der für das „Tipken’s“ ein neues Konzept entwickelte, etablierte das Hideaway ein neues, spannendes Genussziel auf der Insel. Für die Umsetzung ist mit Henkels langjährigem Mitarbeiter René Verse und Uwe Benkowsky eine Doppelspitze als Küchenchefs verantwortlich.
Im „Tipken’s“ knüpft Henkel mit einem Fauna- und einem Flora-Menü an eine neue Form seiner legendären „Pure Nature“-Küche an: produktfokussiert, elegant und aromareich. Schon beim „Frühlingsbeet“ prägen handwerkliche Präzision und hohe Ästhetik das Bild: Karottenröllchen sind mit Süßkartoffelmousse gefüllt, junge Spargelspitzen ragen aus ihnen heraus. Dazu setzt ein Gierschsorbet einen herb-frischen Kontrapunkt. Einem perfekt gegarten arktischen Saibling stellt das Team mit Nordseekrabben nussige Noten zur Seite. Kopfsalatjus – pur und frisch – sorgt für Leichtigkeit. Hochgenuss für jeden Tag lautet hier das Credo – sehr gelungen. Im Weinkeller lagern über 700 Positionen mit deutschem Schwerpunkt. *Julius Schneider*

●●●● Severin’s Resort & Spa, Am Tipkenhoog 18,
25980 Keitum/Sylt, Tel. 04651-46 06 60, www.severins-sylt.de,
84 Zi. , Suiten und Studios, 5 Villen,
DZ ab € 350
●●◐ „Tipken’s by Nils Henkel“,
Mi-So abends geöffnet, Menüs € 135-175
TIPP: Im Hotel wird der Urlaubsgedanke ernst genommen: Frühstück gibt es bis 13 Uhr.

MÜNCHEN / JAN

MÜNCHENS NEUES TOPRESTAURANT

UNDERSTATEMENT Das „Jan“ überrascht durch betont unprätentiösen Auftritt. Das Ambiente ist licht, der Gastraum erinnert an japanischen Purismus. Die Botschaft ist klar: Hier dreht sich alles um Jan Hartwigs Kochkunst, für die er zuletzt im „Atelier“ des Bayerischen Hofs mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet war (als Erster in München seit Eckart Witzigmann).
Hartwig bietet mittags und abends das große Menü an, mittags auch in reduzierter Version. Seinem Küchenstil bleibt er treu und setzt noch konsequenter auf regionale Erzeuger. Hartwig-Fans werden Lieblingsgerichte in überarbeiteter Fassung wiedererkennen, allen voran das seidige Chawanmushi (japanischer Eierstich) mit feinnussigem N25-Kaviar, dem Crunch von Haselnüssen und den „gedopten“ Rum-Rosinen mit Suchtpotenzial. Ein Highlight ist der Hauptgang, zu perfektem Gargrad soufflierte Wachtel mit Topinamburpüree begleitet exzellent ganz fein säuerlicher Vin-Jaune-Sauce. Hartwigs kongenialer Sommelier Jochen Benz (im Foto vierter v. r.) ist mit von der Partie und Herr über eine Weinkarte, die den Fokus auf Deutschland, Frankreich und viele gereifte Positionen setzt, sie wird laufend ergänzt.

Patricia Bröhm

●●●●● Luisenstr. 27,
80333 München,
Tel. 089-23 70 86 58,
www.jan-hartwig.com, Di-Fr abends, Mi-Fr mittags geöffnet,
Menü € 195-295
TIPP: Nach der bestens sortierten Raritätenkarte fragen!

KOMU / MÜNCHEN

CHRISTOPH KUNZ HAT SICH SEINEN LEBENSTRAUM ERFÜLLT

NUR EIN PAAR SCHRITTE vom Marienplatz, direkt neben der Einkaufspassage Hofstatt, verwandelte Christoph Kunz mithilfe der Designerin Stephanie Thatenhorst ein ehemaliges Ladenlokal in ein ausgesprochen stilvolles Restaurant. Hier setzt der 37-Jährige, der zuletzt im „Alois“ bei Dallmayr hohe Auszeichnungen erkochte, auf ein einziges Menü, abends mit acht, mittags mit vier Gängen.

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. Oder die Fine-Dining-Version der Hühnersuppe: In der doppelt geklärten, intensiven Bouillon verblüffen „Nudeln“ aus fein geschnittener Blanc-de-Seiche-Sepia. 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.

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.

ENTREE Restaurantleiterin Maximiliane Lemli lädt zum Aperitif







INTIME ATMOSPHÄRE Zeitloses Interieur und angenehmes Licht

MÜNCHEN / BROTHERS

FINE DINING KANN SO COOL SEIN

DIE IN DER BRANCHE bekannten Klaas-Brüder, zuletzt Weggefährten von Tohru Nakamura, wagten in 2023 den Schritt in die Selbstständigkeit. Der Dritte im Bunde ist Daniel Bodamer, zuletzt Souschef im „Tantris“, mit Stationen im Pariser „Le Clarence“ sowie bei Klaus Erfort und Jan Hartwig. Das Interieur wirkt angenehm zeitlos. Mit den gemütlichen Polsterbänken und dem gedämpften Licht fühlt man sich wie in einem Club.

Bodamers ambitionierter Stil ist zeitgemäß französisch geprägt, er glänzt mit exakten Garpunkten und bestem Handwerk. Versiertes Produktverständnis zeigt zu Beginn das Dreierlei von der Jakobsmuschel: Die sensible Meeresfrucht ist zu seidiger Konsistenz gebraten mit schönen Röstaromen. Auf den Punkt gegart auch gegrillter Langostino mit grünem Anis, Roter Bete und klassischer Krustentierjus, à part stimmig begleitet von tiefgründiger Consommé aus Köpfen und Corail. Vollmundig das Roastbeef vom Pommerschen Rind, mit Sojasauce leicht gebeizt, im Geleit von gewürfeltem Rindermark, fein gehobelter schwarzer Trüffel und Selleriecreme.

Beeindruckend: Tobias Klaas legt auf Anhieb eine imposante Weinkarte mit rund 800 Positionen vor, von großen Burgundern bis zum angesagten Naturwein. *Patricia Bröhm*

●●●◐ OT Schwabing, Kurfürstenstr. 31, 80801 München, Tel. 089-45 46 19 30, www.brothers-munich.com, Mi-Sa abends, So mittags geöffnet, Hauptgerichte € 34-39, Menü € 150
TIPP: Von den Plätzen an der Bar kann man die Köche bei der Arbeit beobachten.

FOTOS: DIMI KATSAVARIS, TOM KOHLER, KATHRIN KOSCHITZKI, JAN TRILLEN, KONSTANTIN VOLKMAR

GRÜN DOMINIERT In der „Green-Fine-Dining“-Küche von Denis Feix wie in den frisch renovierten Räumen des „Esszimmers“



MARBURG / ESSZIMMER

SPITZENKÜCHE MIT GRÜNEM FOKUS

ZWEI JAHRE war das Restaurant der Vila Vita Hotelgruppe Marburg geschlossen. Nun hat es mit Denis und Kathrin Feix eine neue Führung. Beide leiteten zuvor das „Il Giardino“ in Bad Griesbach und die „Zirbelstube“ in Stuttgart. Denis Feix’ Küchenmotto lautet „Regionales Green-Fine-Dining“ und bezieht sich vorrangig auf alte und seltene Gemüse und Kräuter, die auf dem eigenen Hofgut Dagobertshausen der Vila-Vita-Gruppe angebaut werden. Im Hydroschrank wachsen Kräuter, Sprossen und Salate. Meeresfrüchte, Fisch und Fleisch machen nur etwa die Hälfte des sechsgängigen „Menü Feix“ aus. Sie stammen aus artgerechter Haltung oder freier Wildbahn.

Die Küche bietet den Gästen die Wahl, einzelne Gänge lassen sich zu individuellen Menüs kombinieren. Feix präsentiert eine raffinierte Aromenküche, die eine Hauptzutat virtuos variiert. Aus Rosenkohl arbeitet er mit Erdnuss und Preiselbeeren nussige und herbe Noten heraus, während das Signature Dish „Chicorée“ mit säuerlicher Yuzu-Hollandaise das dezent süßliche Aroma gebackener Kerbelknollen unterstreicht. Ein Sud aus Salzzitronen ergänzt die Röstaromen eines über Holzkohle gegrillten Seeteufels. Zu Zimttrauben und Muskatkürbis steuert Verjus einer saftigen Poulardenbrust der alten Rasse Armoise frische Noten bei, getoppt von krossen Hühnerhautchips. Dagegen wirkte das Dessert aus perfekt gereifter Mango (Foto oben) mit heller Schokoganache fast schlicht.

Gastgeberin Kathrin Feix und ihr Team umsorgen ihre Gäste liebevoll und beweisen perfektes Timing, indem sie stets zur rechten Zeit zur Hand sind. Den Wohlfühlfaktor im komplett renovierten „Esszimmer“ unterstreichen moosgrüne Polster, viel dunkles Holz und als überraschendes Element Teppiche im Camouflage-Design. Die Weinkarte umfasst rund 300 nachhaltig erzeugte Weine aus Deutschland, Frankreich, Spanien, Portugal und Italien. *Barbara Goerlich*

●●● Anneliese-Pohl-Allee 1, 35037 Marburg,
Tel. 06421-889 04 71, www.marburger-esszimmer.de, geschl. So-Di abends, So mittags geöffnet,
Menü € 139-169
TIPP: Übernachten im benachbarten Schwesterbetrieb Vila Vita Hotel Rosenpark.

WACHENHEIM / INTENSE

BENJAMIN PEIFER KOMBINIERT SPITZENKÜCHE MIT OFFENEM FEUER

NACH VIER JAHREN PLANUNG und über zwei Jahren Bauzeit ist der Traum von Benjamin Peifer und seiner Frau Bettina Peifer-Thiel wahr geworden: Das neue „Intense“ in Wachenheim an der Weinstraße ist eröffnet. Kern des Konzeptes: das offene Feuer. Diese ursprüngliche Kochweise ist die anspruchsvollste und erfordert Erfahrung, Wissen und Gefühl.

Die Ergebnisse dieser ungewöhnlichen Zubereitungsart genießen Gäste auf einer Art Reise durch Räume und Aromenwelten: Es beginnt in der „Guud Stubb“, in der man zum Aperitif Pfälzer Fingerfood serviert bekommt – neu interpretierte Klassiker im Miniaturformat. Danach geht es an Weinklimaschränken, Reifeschränken mit Charcuterie und Gefäßen mit hausgemachter Sojasauce vorbei in den Hauptraum. Die 15 Gänge des Menüs sind gespickt mit Highlights wie der Pfälzer Interpretation eines Zander-Nigiris: fein gehackter Kohlrabi statt Reis, darauf der Fisch mit fermentierter Salzkirsche. Heimische Zutaten mit japanischen Einflüssen neu präsentiert – typisch für Peifers Stilistik.

Derweil entfachen die Flammen in der offenen Küche ihre besondere Wirkung. Der in Chili-Miso marinierte Stör besticht durch einen Geschmack, den nur Feuer erzeugen kann, und entfaltet mit einem Sud aus Tomaten und Yuzukoshō kraftvolle Aromatik. Die Taubenbrust wird an der Karkasse erst in Gänze in die Glut gesteckt und gart anschließend am Haken hängend über der Glut sanft weiter. Serviert wird sie auf einer Entenlebersauce mit Tupfen von intensiver Taubenjus. Auf Jahrgangstiefe, deutschen Toplagen und natürlich der Pfalz liegt der Fokus der Weinkarte.

Julius Schneider

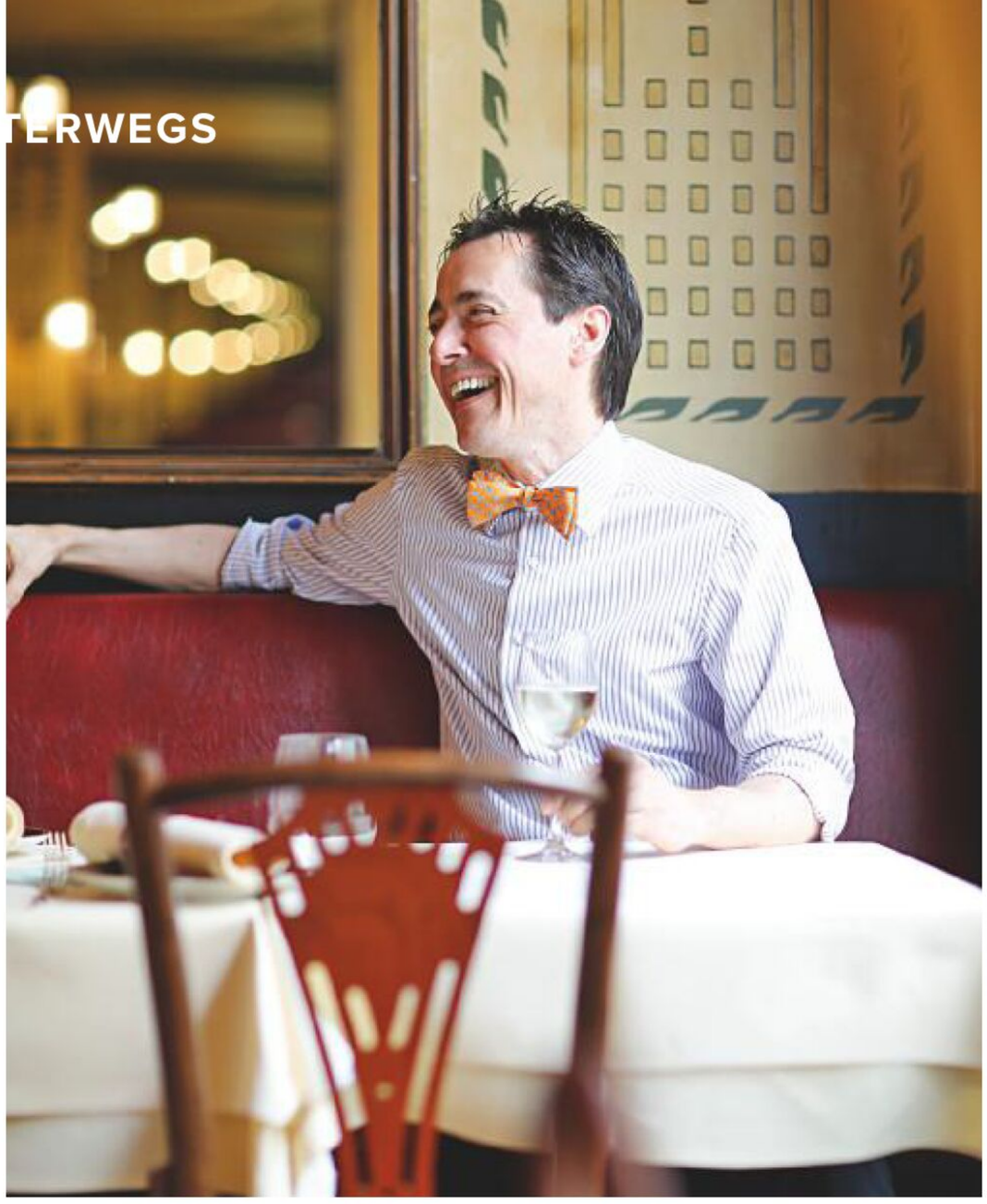
●●●● Weinstr. 31, 67157 Wachenheim an der Weinstraße, Tel. 06322-600 49 94, Di-Sa abends geöffnet, www.restaurant-inten.se, Menü (mind. 15 Gänge) € 195 EC
TIPP: Im Haus gibt es zwei stilvolle Zimmer zum Übernachten, mit Omakase-Frühstück (ab € 210).

NEUE WEGE Benjamin Peifer ist Herr über das offene Feuer, seine Frau Bettina Peifer-Thiel leitet charmant den Service



FOTOS: ENRICO MARKX (2)





ALLES NEU, nur nicht die Fliege von Vincent Moissonnier

KÖLN / MOISSONNIER
EIN BISTRO PAR EXCELLENCE

DAS AUS VON KÖLNS GENUSS-IKONE war ein Schock. Ein Glück, dass Vincent Moissonnier mit seinem Team im Herbst mit einem Tagesbistro an den Start ging. Das Jugendstil-Ambiente hat sich nach der Verwandlung kaum verändert: Es gibt neue Tische und Stühle, die Bar ersetzt eine geschreinerte Theke mit Sitzplätzen, der Stammtisch zog gen Eingang um. Auch das Kernteam mit Chefkoch Eric Menchon ist geblieben. Nur das Konzept hat sich verändert: Mittags wird ein täglich wechselnder Plat du jour in der gusseisernen Cocotte serviert, etwa Wohlfühlgerichte wie saftig kross gebratener Blauleng mit intensiver, sämiger Miesmuschel-Majoran-Sauce, Tagliatelle und Spinat. Dazu gibt es bekannte Klassiker wie Fischsuppe, Enten-Foiegras, Käse von Maître Antony. Das „plateau des fruits de mer“ mit Austern von David Hervé, Venusmuscheln, Meeresschnecken und Garnelen begeisterte durch seine Frische. Einen Salade niçoise interpretierte der Südfranzose Menchon mit klein geschnittenem Gemüse und gebratenem baskischem Seehecht in origineller Freiform. Von großer geschmacklicher Feinheit war eine „pâté en croûte“ (im Teigmantel) aus Kaninchen, Schwein, Stopfleber, Morcheln und Pistazien. Bistro-Küche par excellence! Dazu 45 bis 50 Weine im Offenausschank und weiterhin eine umfangreiche französisch-deutsche Weinkarte.
FAZIT: Bistro-Comeback mit Anspruch in zwanglosem Rahmen.

Stefan Chmielewski

●● OT Neustadt-Nord, Krefelder Str. 25, 50670 Köln,
Tel. 0221-72 94 79, www.lemoissonnier.de, Mi-Sa 12-17 Uhr,
Hauptgerichte € 36-49 EC
TIPP Speisen, Feinkost und Weine über die Website bestellen.

SMALL TALK

„Schwingshackl Esskultur“ im Alten Fährhaus in Bad Tölz schließt Mitte Januar 2024. Erich und Katharina Schwingshackl übernehmen das Naturhotel Rebling in Bernried im Bayerischen Wald und planen auch dort ein Gourmetrestaurant.

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 hervorragen dem Service in bemerkenswerter Lage
- ●●● Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- ●● Guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- ● Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre
- ◐ Sympathische Unterkunft
- ⬡⬡⬡⬡⬡ Bewertung ausgesetzt

SYMBOLE:

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

FOTO: MARKUS BASSLER

BASEDAHL

SCHINKENMANUFAKTUR

QUALITÄT, HANDWERK & LIEBE ZUR REGION
gegründet 1975

Das Leckerste was man aus Salz, Rauch, Liebe und Zeit machen kann.

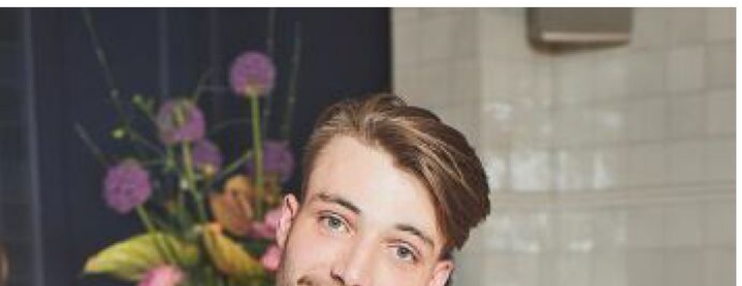
basedahl.de

Jetzt scannen und bestellen.

HAMBURG

Tipps von Köchen und Köchinnen sind begehrt. Cornelia Poletto verrät hier gleich 13 Stück für ihre Heimatstadt Hamburg

TEXT **GABRIEL THAL**



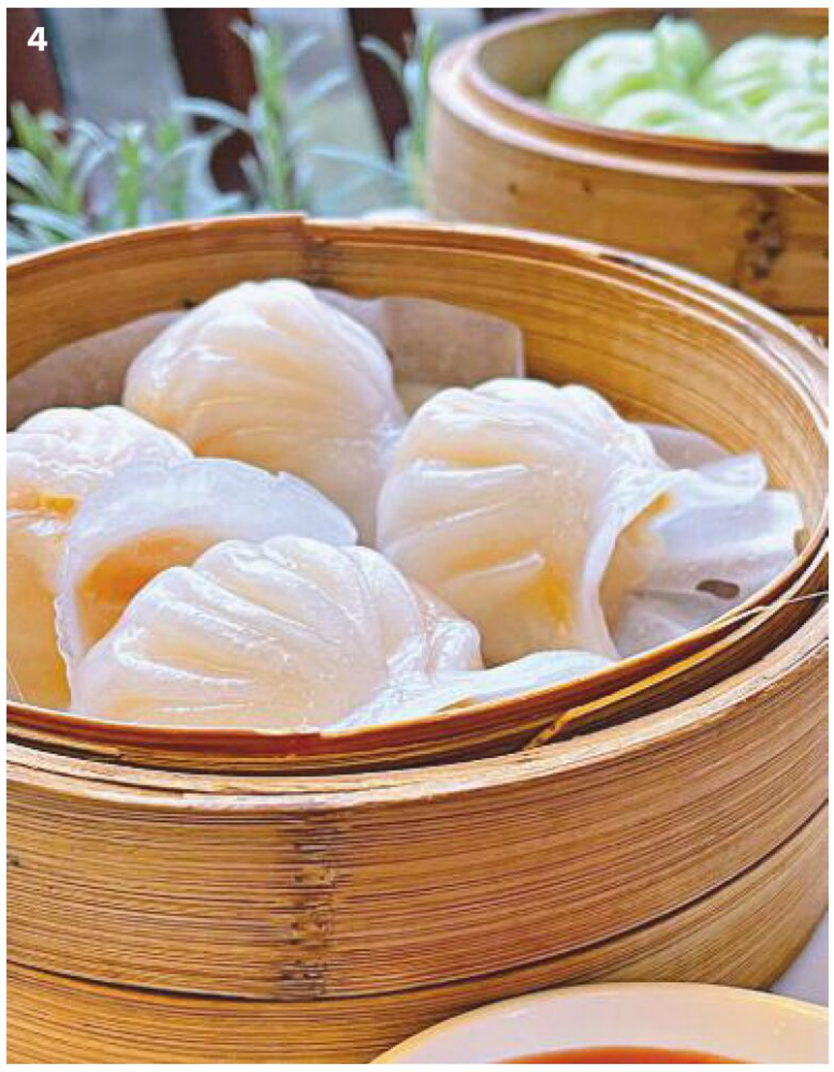
1



2



3



4



5



6

SCHLAFEN

FAIRMONT VIER JAHRESZEITEN (3)

Eine entspannende Massage im 1000 Quadratmeter großen Spa, der gemütlich im Landhausstil gehalten ist, oder Afternoon Tea im Herzen des Hauses, der Wohnhalle, im Winter mit prasselndem Kamin. Das ehrwürdige Grandhotel an der Binnenalster ist der ideale Ausgangspunkt für ein Wochenende in der Hansestadt. Theater, Oper und die Elbpilharmonie **(2)** sind alle ganz in der Nähe.
DZ ab € 515
●●●●● www.fairmont.com



DESKA TOWNHOUSE

Wer es ein bisschen intimer mag, fühlt sich in den Serviced Apartments wie zu Hause, entweder im White House in der Rothenbaumchaussee oder im Ivy House in der Klosterallee. Die im behaglich-hellen Long-Island-Look gestylten Apartments für bis zu sechs Personen sind alle mit vollwertigen Küchen und Waschmaschinen ausgestattet. Das schöne Eppendorf mit seinen eleganten Straßen und Parks und die Alster liegt gleich vor der Tür der eleganten Stadtvillen.
Apartment ab € 135
●◐ ww.vondeska-townhouses.de

TORTUE

Wunderschön integriert ins neue Stadthöfe-Quartier von Architekt David Chipperfield ist das Designhotel, das neben eleganten Zimmern mit drei Restaurants, mehreren Bars – einer auf dem Dach – und idyllischem Innenhof aufwartet. Um die Ecke lockt die Innenstadt mit Shopping, Museen und dem Rathaus.
DZ ab € 281
●●● tortue.de

FOTOS: CHRISTINA KÖRTE/JALAG/SEASONS.AGENCY, PALAZZO, MIKE SCHAEFER, VOLKER RENNER

Bitte nicht

Hamburg hat herrliche Locations für ein ausgiebiges Frühstück wie das „Café Paris“ oder „Klein und Kaiserlich“. Aber ohne Reservierung gehen Sie am Wochenende leer aus!

ESSEN

HAERLIN

Seit mehr als zwei Jahrzehnten ist Christoph Rüffer Küchenchef des Gourmetrestaurants im Hotel Vier Jahreszeiten. Seine Kreationen sind fantasievoll und hocharomatisch. Im Fokus steht das Produkt – wie bei Cornelia Poletto. Das „Haerlin“ in Hamburg ist ihr Favorit.
●●●●◐ restaurant-haerlin.de

100/200 KITCHEN

„Leider viel zu spät“, habe die Köchin und Gastronomin das Restaurant an den Elbbrücken entdeckt. Die jahreszeitlich wechselnden Tastingmenüs basieren auf kompromisslos herausragenden Produkten. Ohne Reservierung kann man spontan immer à la carte auf der Empore essen.
●●●● www.100200.kitchen

PAOLAS (1)

Ein Mix aus stylisher Bar und Deli ist das 2022 eröffnete „Paolas“ gleich neben dem Stammhaus und benannt nach Cornelia Polettos Tochter. Ein paar Austern und ein Gläschen Franciacorta oder auch mal der Curry Kiezgriller mit Biowurst von Fleischer Dreymann gehen hier immer.
cornelia-poletto.de

THE MORGENMUFFEL

Austern, Rindertatar, Eggs Benedict oder Surf & Turf mit Garnelen und Chorizo – so fängt der Tag gut an. Design und Gründerzeitcharme sind in dem Altbau in der Eppendorfer Landstraße gekonnt vereint. Tolle Wein- und Barkarte für den Boozy Brunch.
themorgenmuffel.com

YU GARDEN (6)

Ein Nachbau des berühmten „Yu Yuan“ aus dem 16. Jahrhundert in Shanghai ist das Ensemble mit Teehaus, Koi-Teich und Brücken in Rotherbaum nahe dem Völkerkundemuseum. Gastgeber Qiuyi Chen (Foto) serviert in dieser magischen Umgebung authentische Küche wie Pekingente oder Dim Sum **(4)**.
◐ www.yugarden.hamburg

ERLEBEN

PALAZZO HAMBURG (5)

Varieté und Haute Cuisine im Jugendstil-Ambiente des Spiegelpalasts: Bis zum 10. März läuft die beliebte Dinner-Show von Cornelia Poletto, jetzt am neuen Standort auf dem Gelände der Horner Galopprennbahn. Zum dreistündigen Bühnenprogramm wird ein Vier-Gänge-Menü u. a. mit Garnele und Beef mit Brioche serviert.
www.palazzo.org

VIANI

Italienische Feinkost von Antipasti bis zu frischen Trüffeln gibt es in großer Füllein der Filiale in Eppendorf. In dem schicken Ambiente mit kompetenter Beratung lässt es sich ausgiebig shoppen. Sehr zu empfehlen sind die hauseigenen Pestos und Saucen.
www.viani.de

BOOTSHAUS SILWAR

In Eppendorf im Haynpark befindet sich das älteste Hamburger Bootshaus. Bei schönem Wetter kann man die Alster und seine vielen Fleete bequem im sogenannten Alsterkanu mit Rückenlehne und Kissen erkunden, auf Wunsch auch mit Picknickkorb.
www.bootshaus-silwar.com

ROOMSERVICE

Einen Interior-Laden wie diesen gibt es kein zweites Mal in Hamburg. Galerieartig sind die ausgefallenen Designstücke in den Altbauräumen ausgestellt, an den Wänden hängen die Bilder der Künstlerin und Besitzerin Julia Thesenfitz, von der auch das eindrucksvolle Zitronen-Gemälde in Polettos Restaurant stammt.
www.roomservice-gallery.com

ANITA HASS

Ein Mekka für Mode ist die Boutique in der Eppendorfer Landstraße – und zwar schon seit 1970. In den hellen Räumlichkeiten finden man alles, was Rang und Namen in der Fashionwelt hat, aber auch kleinere Label. Dazu Accessoires, Schmuck, Schuhe und Taschen.
anitahass.com

IMPRESSUM

DER FEINSCHMECKER

Ausgabe 2023/2024, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 24. 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, Sophia Caner, Dana Hofmann (fr.), Therese Meyer (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:
Uta Abendroth, 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

ANZEIGE





kirschbaum
käse • feinkost • präsente





Sonja Kirschbaum hat sich in fast 40 Jahren einen Spitzenplatz unter Deutschlands Käsehändlern erobert. Seit 2005 ist auch ihre Tochter Katarina Klaassen mit im Geschäft. Sie sind mit ihren Verkaufswagen auf 16 Wochenmärkten in Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen und Hessen präsent. Mindestens 250 Sorten bezieht die Firma durch wöchentliche Direktlieferungen zum Beispiel aus Italien, Frankreich, der Schweiz und natürlich aus Deutschland. Dies garantiert allen Gourmets eine Top-Auswahl und eine Spitzenqualität in Bezug auf fein ausgereifte Berg- bzw. Almkäse, frische italienische Pasta, feine Ziegen- und Schafskäse und vieles mehr.
Im Ladengeschäft im Hauptsitz in Betzdorf findet sich neben allerlei köstlicher Feinkost auch ein gemütliches Café. Hier genießt die Kundschaft von Mittwoch bis Samstag ein feines und genussvolles Frühstück.
Wer nicht die Möglichkeit hat, Sonja Kirschbaum und ihr Team auf Wochenmärkten oder in ihrem Geschäft zu besuchen, kann selbstverständlich auch per Internet bestellen. Der Versand erfolgt mit Kühlverpackung und in der Regel erreicht die Sendung den Empfänger bereits am darauffolgenden Werktag.

KÄSE UND FEINKOST KIRSCHBAUM

In ihrem Fachgeschäft in Betzdorf und auf Wochenmärkten bietet Sonja Kirschbaum ihren Kunden besondere Genusserlebnisse.

Das ganze Sortiment ist auch über den Online-Shop erhältlich:
www.kaese-kirschbaum.de



Liebevoll arrangierte Käseplatten und Präsentkörbe stellt das Team von Käse Kirschbaum für jeden Anlass passend zusammen.









FOTO: MELANIE DREYSSE

RITUALE

Zu Tisch, bitte!

Kaum ein Arbeitsplatz ist so stressig wie eine Restaurantküche. Die Atmosphäre ist hoch konzentriert, es muss laufen wie geschmiert, das Tempo ist hoch. Was läge da näher, als schnell im Stehen zu essen? Fastfood, Kaffee und Salat to go, das zur Snackification überhöhte Sandwich zwischendurch – viele zahlen diesen Tribut an volle Arbeitstage. Meist kommen wir nur in einem Restaurant an einem Tisch zusammen. Einer Allensbach-Studie von 2019 zufolge nimmt nur noch jeder Zweite der Befragten sein Mittagessen in Gesellschaft ein, geschweige denn eine warme Mahlzeit. Dabei betonen Wissenschaftler seit Jahren, wie wichtig gemeinsames Essen für körperliche und geistige Balance ist, für den amerikanischen Journalisten und Bestseller-Autor Michael Pollan kennzeichnet es geradezu das Menschsein. Cornelia Poletto (hinten M.) und ihre Brigade nehmen sich täglich Zeit dafür, es ist ein festes Ritual. Sind die Vorbereitungen für den Abend abgeschlossen, alle Gemüse geschnippelt, Fische filetiert und Garnelen ausgelöst, setzen sich alle an den großen Tisch im Restaurant. Gekocht wird reihum, vom Azubi bis zu Küchenchef Robert Stechmann (v. l.) ist jeder mal dran. Und was gibt es? „Gemüse, Fisch, auch mal Schnitzel, natürlich oft eine Pasta wie dieses Mal, aber auch immer einen grandiosen Salat“, sagt die Chefin. Wohlfühlessen, das nicht weniger liebevoll zubereitet und serviert wird als für die Gäste, die später ins Restaurant in Hamburg-Eppendorf kommen. „Diese gemeinsame Mahlzeit hat einen sehr hohen Stellenwert für mich. Sie ist eine genussvolle Pause und Gelegenheit zum Austausch mit meinem Team – und man hat auch mal Zeit für alles Unwichtige.“ Vor allem ist sie ein Statement für den gemeinsamen Genuss.







DER FEINSCHMECKER **im Januar**

REISEN

GENUSSTOUR ANTWERPEN: Mit dem Hotel Botanic Sanctuary und Sergio Hermans Genusslocation hat sich in der belgischen Metropole eine spannende Restaurantszene etabliert. **PARIS:** Comeback des legendären „La Tour d'Argent"

ESSEN

KOCH DES MONATS: Benjamin Parth ist auf dem Gipfel – mit seiner puristischen Hochküche begeistert er im „Stüva" in Ischgl, Tirol. **WILDE ZEITEN:** Unsere Rezepte zu Reh, Hirsch & Co sind Volltreffer. Plus: Junge Jägerinnen auf der Pirsch



TRINKEN

FEINE PERLEN: Champagner schmeckt nicht nur solo, sondern auch als Begleiter zu Gerichten. Unser Ratgeber offenbart beste Paarungen und viele Tipps.
BEST BUY: Die neuesten Weinentdeckungen aus Südamerika

LEBENSART

HEISSE ADRESSEN: Cafés sind nicht mehr nur Stopover, sondern aufregende Genusstempel für Designfreunde – wie Beispiele aus aller Welt beweisen

DER NÄCHSTE FEINSCHMECKER ERSCHEINT AM 15. DEZEMBER 2023



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

FOTOS: IF DESIGN, HANNOVER, SVEN SCHOMBURG, STOCK.ADOBE.COM, JÜRG WALDMEIER



KÜCHENMOMENTE.
GLÜCKSMOMENTE.

inspiration

Gleich einen Termin mit Ihrem persönlichen Küchenplaner vereinbaren! **www.gk-gute-kuechen.de**

01159 Küchenmontagen Michael Jäschke, **01445** Raumplan Sidonienhöfe, **01689** Küchen-Peter, **04157** InnoGenium Küchen, **04617** AREA Systemmöbel & Baudienstleistungen, **06466** Küchenhof Seeland, **06729** Mario Eckold - MMS Küchenstudio, **08297** Küchen und Hausgeräte Andreas Lasch, **09405** Meine Küche Jeanette Fehmel, **09427** Wobus Kücheneinrichtungen, **10713** HaBeM Einbauküchen, **13051** MS Einbauküchen, **13156** Möbel Einbau, **14467** Susanne Philippson, **14513** Petra Steinmetz, **14550** Küchen Biedermann, **14624** H.JA Küchen und Raumdesign, **14793** Küchen Varchmin, **15907** Spreewald Küchen, **16269** Ihr Küchenpartner, **21244** Küche à la Carte, **22525** Christof Wellhöfer, **22844** Chapó Möbeltischlerei & Küchenstudio, **23795** objects, **24220** ReMa Haus und Küche, **24997** Willy Domeyer Ihr Küchenspezialist, **25421** S + R Küchenstudio, **25899** B & S Küchenstudio, **26123** Tovar Raumplanung, **26160** Tischlerei Lisekam, **26188** Möbeltischlerei Dombrowski, **26655** Möbel + Mehr Mathias Hots, **26683** Küchen Saterland, **27308** Müller Raumkonzept, **28199** indi culina, **28205** Küchenstudio Bethge, **28239** Küchengalerie Bremen, **28327** Küchendiele Hude, **28816** KPL Individueller Möbelbau, **29229** Dirk Seifert, **29323** ACK-Küchen, **30519** Carsten Kaiser, **30853** m Küchenkonzept, **31141** Küchenmontagen Steffen Schröder, **31157** Haeku Innenausbau, **32105** artecucina, **32120** RH Küchenmontagen, **32139** Willy Tiemann Möbelwerkstätten, **32361** KS Küchenservice, **32584** Küchenraum Atilla Altuncu, **32657** Gerd Linden Tischlerei, **32699** die - kücheneinrichtung Stefanie Riehm, **32699** Frank Höltke, **32760** Küchen³, **32805** SJS Küchen, **33129** Lipsmeier, **33415** K+S Küchendesign, **33729** Küchen Laker, **33803** Küchengenuss Birte Degenhardt, **33824** TIMMS Einrichtungshaus, **34125** Küchendesign Wesertor **35096** Hendrik Bruder Tischlerei, **35216** Küchenstudio Wallau, **35288** Küchenstudio Ute Lapp, **35327** Küchenstudio Schneider, **37154** CB KüchenStil, **37287** Küchen Meinig, **37308** KüchenART, **38122** Friedhelm Ahler, **39261** Der Küchenfuchs, **39576** Küchenhaus Altstadt, **42657** Küchenplanung René Hortz, **42799** Küchenstudio Leichlingen, **45279** Martzock Küchen, **45549** Harke Küchen, **46119** HE Küchen, **46286** Küchenstudio Thieme, **46348** hobelfein, **46514** berger wohnen, **47445** Küchen et Cetera, **47495** MB Küchenkonzept, **47551** Pfaffengut Home Design, **48157** 360° Küchen, **48308** Reinhold Backmann, **48324** Sobotta Küchen + Designz, **48341** Tischlerei Beckmann, **48477** Strotmann Innenausbau, **48496** Tischlerei Jürgen Meyknecht, **48629** Raumwerk Ewering, **49078** Tischlerei Hammer, **49176** Atelier Schimmöller, **49326** Groneck Treppen & Türen , **49479** eastwood Holzmontage, **49661** Ellers – Ihre neue Küche, **50321** Maloku Küchen, **50678** REICHARTZ.KOELN, **51371** D. Wins Küchenwelt, **52156** Halstrick Küchen-Wohnen- Büro, **53177** Tischlerei Christian Völzgen, **53773** Carolin Giesecke Raumdesign, **54329** Montageservice Reinhardt, **56587** Proplan Küchen, **57539** KüchenConcept Geier, **58285** S+R Küchen- konzepte, **58300** JeWu Möbel, **59069** Toppreis Küchen, **61200** Die Küche - Andreas Gröber, **61273** Taunus Schreiner, **65520** Möbel Fuhrmeister, **65594** Küchenstudio Runkel, **67454** Raumeinheit, **70499** Manuel Herzog, **71549** Hagenmüller Innenausbau, **72116** Küchen und Montagen, **72639** Möbelmanufaktur - Architektur in Küche + Raum, **72829** Holzdesign Hack, **73249** Akzentholz Andreas Nothdurft, **73494** Schreinerei Greiner, **74638** KüchenAtelier Jürgen Schlauersbach, **76275** Lebensraum Küche Eissner, **76532** Küchenkult Reiß, **76571** Heck Möbelwerkstätte, **77963** HeimatKüchen, **79241** Mihai Diaconu, **79541** Küchendesign Lenz, **79689** Schelker & Steinfelder, **79853** Daniel Dögel, **79879** Joachim Hogg, **80634** raumwerkstätten, **82110** Planungsstudio Fuchshuber, **82211** Wohndesign + Schreinerei Darchinger, **82256** Lignum Arts, **82335** Florian Sachse, **82393** Die Küche - Isabel Schiermeier, **82439** Schreinerei Kaspar Orterer, **83229** Christian Deml, **83471** Alexander Hamberger, **83620** Peter Humpel, **83735** Schreinerei Alexander Zdovc, **84076** Küchen Schiekofer, **84144** Schreinerei Bernhard Rahbauer, **85247** Kochraumschmiede, **85283** Kastl-Konzept, **85354** Design S Richard Stanzel, **85435** NKM Transport, **85560** Ralf Holzner Küchenplanung, **85598** Maria Reeb Küchenhandel, **86156** Küchen & Bäder Harald Weger, **86456** Weber Küchen, **86498** Dreier Küchen & mehr, **86633** Schreinerei Skoda, **86637** Schreinerei Jürgen Meier, **86842** Laforma, **86853** Schreinerei Markus Mayr, **86949** Hochleitner kitchen & cooking, **87490** Schreinerei Stefan Wägele, **87637** Tobias Felgner, **87674** Küchen Mack, **87700** Küchen Konzepte Katheininger, **89264** küche.design.funktion., **89415** viva casa, **91286** Schreinerei Gerald Ziegler, **92442** Schreinerei Weniger, **93087** Stil Haus Kraus, **94051** Axingers Holzmühle, **94474** Wolfgang Pfaffinger, **95444** Lair Büro und Objekt, **96173** FS Kreativ Küchen, **97437** Koch Küchen, **98646** Küchen Knauer, **98693** FM Möbel- und Einrichtungsservice, **99867** Einbauküchen und Badmöbel Danny Hähnlein

Folgen Sie uns.

GK
GUTE KÜCHEN

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