Das Leben genießen: Reisen, Essen & Trinken

Nr. 2/2024 · Deutschland € 13,90

FEINSCHMECKER

FEINSCHMECKER

Franken rockt!

So kreativ ist die neue Regionalküche

GOURMET-WEEKENDER

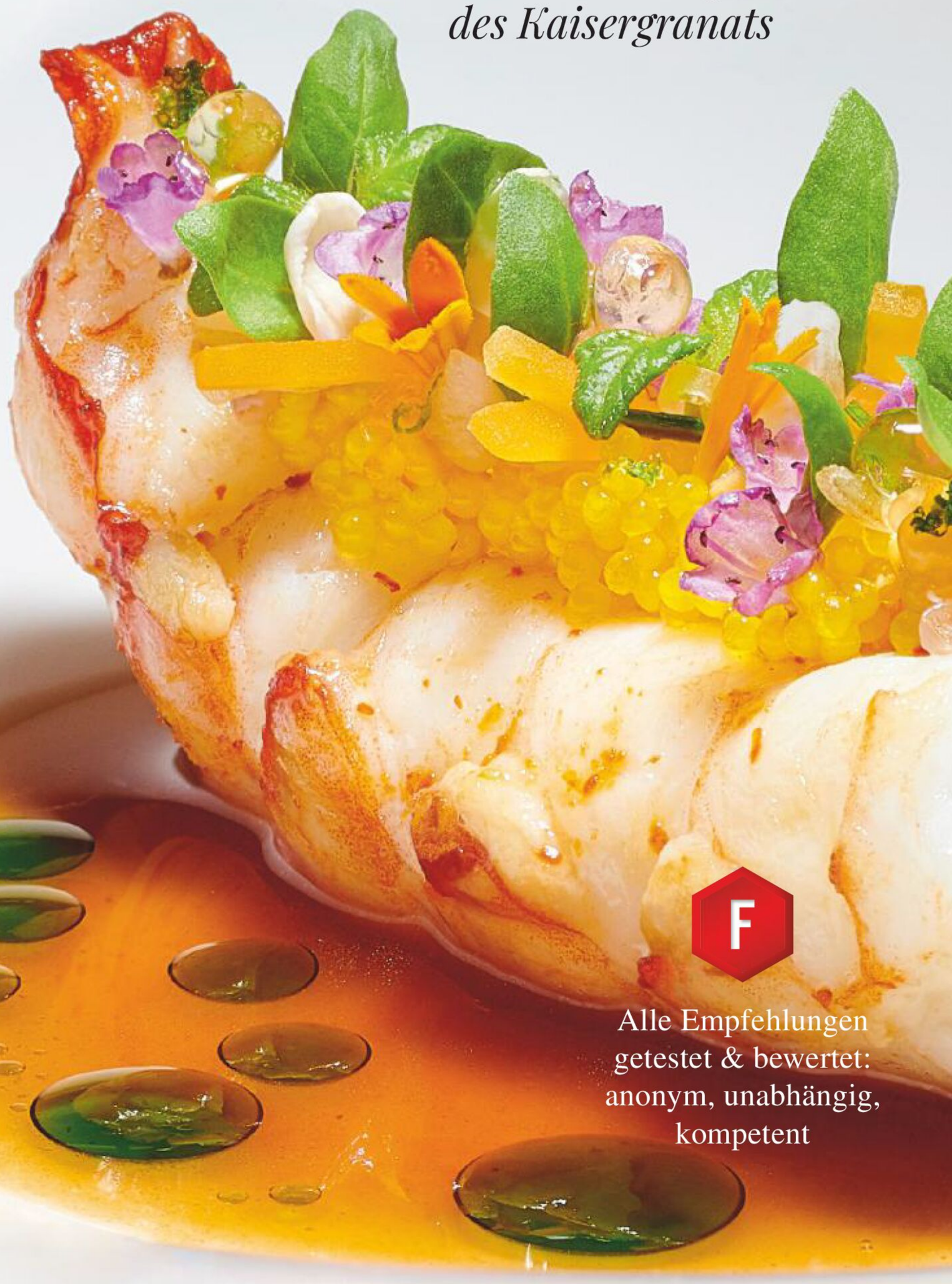
48 Stunden in Valencia

PIEMONT

Das Geheimnis des besten Schinkens der Welt

HEIKO NIEDER

Die Krönung des Kaisergranats



RIESLING CUP

Die Weine des Jahres

Alle Empfehlungen getestet & bewertet: anonym, unabhängig, kompetent

2/2024
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

4 191752 713907 02

Alpen für Genießer

Wir lieben die Berge – und ihre neuen Hotels!

MIT WILTMANN VERWÖHNT MAN.

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

www.wiltmann.de

WILTMANN
GUTES GENIESSEN

Gruß aus der Küche

Text: Katharina Matheis



Kulturkonserve

Früher galten sie als ordinäre Konservenware, heute sind sie beliebter Begleiter zum Apéro: Sardinen haben in den letzten Jahren einen wunderbaren Image- und Qualitätswandel erfahren. Crémant entkorken, Weißbrot aufschneiden und rösten, Dose öffnen – so einfach kann Genuss sein.

Die Jahrgangssardinen von La Perle des Dieux werden an der Atlantikküste vor Saint-Gilles-Croix-de-Vie südlich von Nantes gefischt. Die Saison startet im Spätsommer, wenn sich das Plankton vermehrt und die Fische den Fettgehalt steigern (in die Dosen von La Perle des Dieux dürfen nur Sardinen mit mindestens 12 % Fett). Sie werden einzeln von Hand sortiert, geschnitten und abgefüllt – ab Februar gibt es sie dann zu kaufen.

Der Geschmack entfaltet sich im Laufe der Jahre, die Sardinen werden zunehmend zarter und zergehen dann förmlich auf der Zunge. Wer abwarten kann, sollte Jahrgangssardinen 3–4 Jahre reifen lassen. Vielleicht stellt man die Dosen einfach ins Regal: Bei dieser großartigen Verpackung fällt das nicht schwer.

www.maitrephilippe.de/collections/la-perle-des-dieux.de

20

Franken rockt!

Andere reden drüber, sie machen's wirklich: Wie cool Regionalküche sein kann, beweisen nicht nur Alexander Herrmann und Tobias Bätz in Wirsberg (Foto), sondern gleich eine ganze Generation kreativer Köche in Franken!

38

Alpen für Genießer

Geht es Ihnen auch so? Schnee weckt eine tiefe Sehnsucht nach Natur, Klarheit und Ruhe. Und natürlich nach Genuss! Gut, dass es auch diesen Winter viele Neuheiten in den Alpen gibt, die wir Ihnen vorstellen möchten.


86

Weine von Weltruf

Proudly presented: Hier sind sie, die Sieger und Platzierten des Feinschmecker Riesling Cups 2023, des wichtigsten deutschen Weinwettbewerbs. Überraschungen garantiert!

FOTOS: MARKUS BASSLER, NILS HASENAU, CARINA HÄUSLER, VOLKER RENNER

Für das neue Jahr haben wir uns einiges vorgenommen – lassen Sie sich überraschen!

Sie haben es schon bemerkt, diese Ausgabe beginnt etwas anders, als Sie es bisher gewohnt waren. Wir möchten Ihnen die wunderbare Welt des Genusses noch opulenter präsentieren – dafür hat sich die Redaktion für die kommenden Ausgaben einiges einfallen lassen. Sie dürfen also gespannt sein. Für unsere Abonnenten gestalten wir das Cover ab jetzt mit der Gourmet-Edition als Coffeetable-Ausgabe besonders hochwertig.

Was sich nicht ändern wird, sind die Highlights in jedem Heft, und über das Erste in diesem Jahr freuen wir uns besonders: Beim 16. Feinschmecker Riesling Cup bewiesen die Sieger einmal mehr die Klasse der deutschen Vorzeige-Rebsorte. Wer das Rennen gemacht hat? Die Mosel, aber lesen Sie selbst! Überrascht sein werden Sie auch von der kreativen Regionalküche in Franken. Dies und vieles mehr erwartet Sie in dieser Ausgabe.

Ich wünsche Ihnen einen guten Start in das neue Jahr!



Ihre Deborah Middelhoff

DEBORAH MIDDELHOFF
Chefredakteurin



Lichtblicke

Wenn Sie Porzellan bis jetzt nur auf dem Tisch hatten, werden Sie staunen: Die Licht-Künstlerin Andreea Braescu schafft bezaubernde Keramikskulpturen, die faszinierende Lichtstimmungen erzeugen.



Poesie auf dem Teller

Marseille gehörte bisher vermutlich nicht zu Ihren Wunschzielen. Ein Fehler! Alexandre Mazzia, unser Koch des Monats, kreiert dort nämlich höchst originelle, ja fast poetische Gerichte, die selbst unseren Autoren und Frankreich-Kenner Alexander Oetker verblüfften.

In diesem Feinschmecker

Titelthemen in Rot

Reisen

20 **Franken rockt**
Zu Gast bei den Stars im Fränkischen: So kreativ ist die neue Regionalküche

32 **Kolumbiens Schätze**
Die Köchin Leonor Espinosa inszeniert die Natur in spektakulären Gerichten

38 **Alpen für Genießer**
Winter in den Bergen mit neuen und erneuten Hotels

50 **Gute Gasthäuser**
Die Werdenfelserei in Garmisch-Partenkirchen

52 **Geschmackssachen**
Deutschland steht sich mal wieder selbst im Weg, findet Alexander Oetker

54 **Reisenotizen**
Rettet die Aale, Rasmus Munks neues Projekt und ein neues Hotel auf Mallorca

116 **Unterwegs**
Das neue Familienprojekt „Lemabri“ in Boppard und weitere Tipps von Essen bis Malaysia

124 **Stopover in Valencia**
Empfehlungen für Hotels, Restaurants und Erlebnisse

Essen

56 **Koch des Monats**
Alexandre Mazzia ist Marseilles wilder Superstar und immer am Ball

78 **Genusshelden**
Pino Puglisi macht im Piemont den besten Schinken der Welt – seine Rinder füttert er mit Haselnüssen

85 **Küchennotizen**
Bezugsquelle für Wild und Waltmanns Käse-Kolumne

80 **Aromabooster**
Mit diesen Tricks tunen Spitzenköche ihre Gerichte

Rezepte

66 **Saisonküche**
Zitronen sind vielseitige Küchenwunder und sorgen für Frische – hier sind unsere Ideen für raffinierte Gerichte

76 **Fix & fertig**
In 30 Minuten serviert: Das Zimt-Huhn mit Rösti ist einfach zubereitet und im Handumdrehen fertig – der Auftakt unserer neuen Serie

82 **Meisterstück**
Heiko Nieder aus dem Züricher Dolder Grand krönt den Kaisergranat

Getränke

86 **Riesling Cup**
Alle Sieger und Platzierten des wichtigsten deutschen Weinwettbewerbs

96 **Best Buy**
Die spannendsten Weine aus Sizilien hat unser Autor Dieter Braatz kuratiert

98 **Caro kommt rum**
Caro Maurer entdeckt neu interpretierte Klassiker bei Silvaner, Syrah und Furmint

100 **Getränkenotizen**
Eine neue Bar in Köln, Whisky-Kaffee, das perfekte Paar, ein besonderes Gipfeltreffen und unsere Neujahrsaktion

Lebensart

102 **Kunst für Licht**
Die Künstlerin Andreea Braescu schafft aufregend schöne Objekte aus Porzellan, nicht nur für die Tafel

110 **Genuss hoch zwei**
Tropenfeuer: Rum und handgerollte Zigarren aus der Dominikanischen Republik

111 **Expertennetzwerk**
Julian Pfitzner, CEO Hapag-Lloyd Cruises, über magische Momente und das Reisen

114 **Lebensartnotizen**
Schöne Gläser, Mode und Porzellan von Fürstenberg und Ausstellungen von Leipzig bis Stockholm

5 **Editorial**
8 **Chef's Table**
10 **Salon**
18 **Backstage**
19 **Lesezeichen**
112 **Feinschmecker Club**
126 **Impressum**
128 **Leserbriefe**
129 **Zahlen, bitte!**
130 **Vorschau**



Winterzauber in den Alpen lockt auch in diesem Jahr in die Berge: Gut, dass es so viele Neuigkeiten aus der Hotelwelt gibt! Seite 38



Zitronen sind vielseitige Küchenwunder und sorgen für Frische – nicht nur in unseren raffinierten Saisonrezepten. Seite 66

Titelbild: Kaisergranat sauer-scharf von Heiko Nieder, fotografiert von Fabian Häfeli

Alle Hotels und Restaurants getestet und bewertet

Wie wir bewerten: Seite 122

FOTOS: THOMAS NECKERMANN, SKI IN LUXURY

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

Zwiebellook

EL CELLER DE CAN ROCA
Girona, Spanien

Die drei Roca-Brüder Joan, Josep und Jordi verstehen ihr Restaurant „El Celler de Can Roca“ als ein nie endendes Projekt. Konstante Veränderung und Innovation sind die Triebfedern aller Menüs, die Gerichte Aromenbilder, die auf dem Teller entstehen. So auch die aufgefächerte Zwiebel, die an eine Seerosenblüte erinnert. Dazu gibt es Rosmarin- und Thymian-Gel sowie Walnussbiskuit. Die Comté-Sauce wird erst am Tisch angegossen – sie ist der letzte Pinselstrich.

FOTO: JOAN PUJOL-CREUS



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





Ganz schön Feige

Wir konnten kaum glauben, dass diese Feigen echt sind: Gefriergetrocknet behalten sie ihre Farbe und sehen deshalb zauberhaft aus. Sie schmecken angenehm dezent süß mit feinem Crunch-Effekt. Perfekt für Müsli, Joghurt und Porridge, aber auch solo zum Knabbern. 500 g, € 34, **www.korodrogerie.de**

SALON

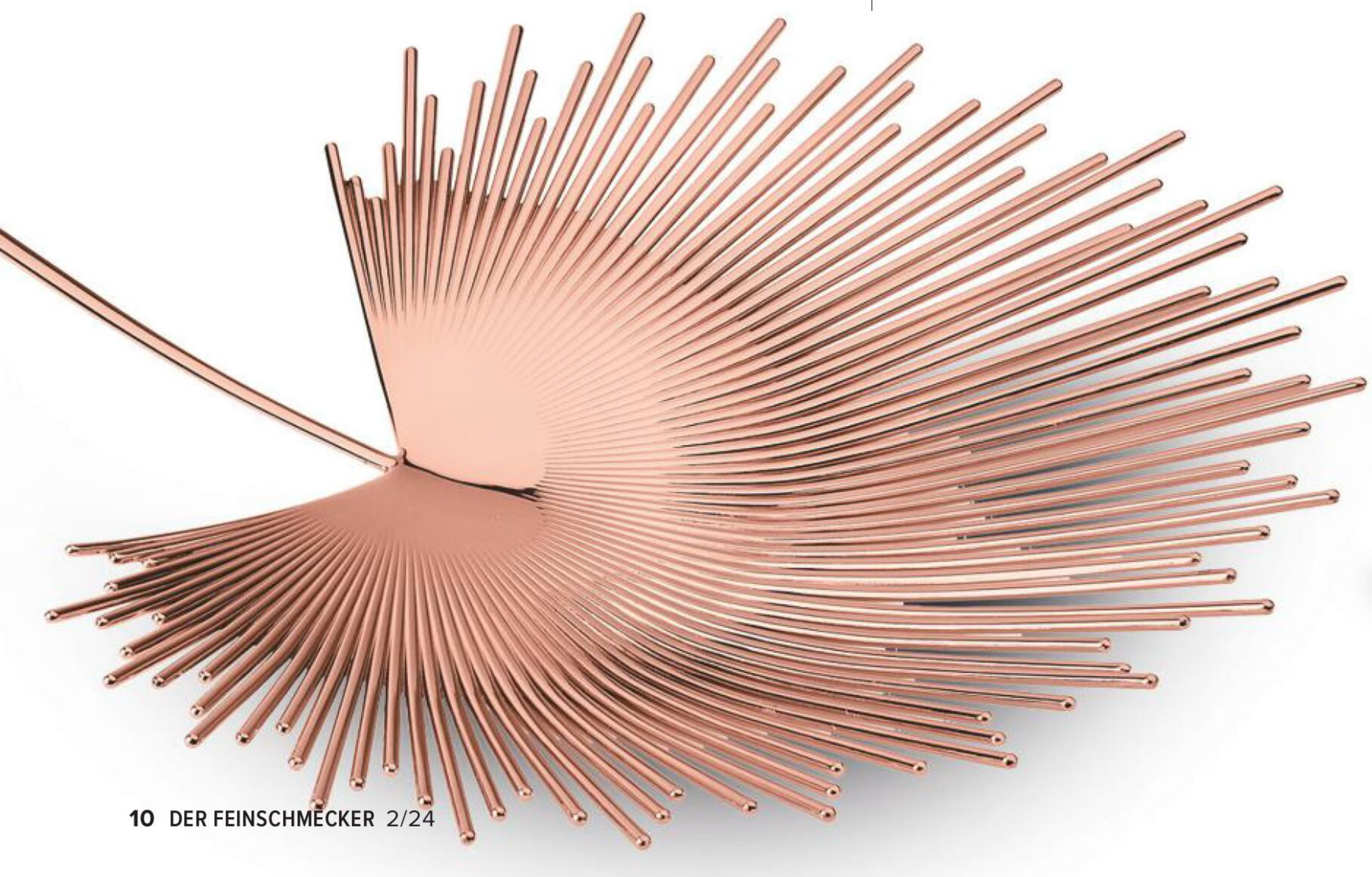
Schöne Dinge und
besondere Empfehlungen,
die zum Jahresanfang garantiert
für gute Laune sorgen

Die hat Strahlkraft

Diese Schale Florida von Ghidini 1961 aus Messing erinnert an das Blatt einer Fächerpalme – oder auch an eine Sonne mit ihren Strahlen. Auf jeden Fall ein Glanzstück, das zum Wegträumen verführt. Für Obst, Gebäck oder exklusive Dekoobjekte, handgefertigt in der Lombardei und mit Kupfer überzogen.
15 x14 x 4 cm, € 565, **www.artemest.com**

Very British

Zum Nachmittagstee (oder Kaffee) genießen die Briten ihr Shortbread: Sara Miller aus Edinburgh gibt ihren handgemachten Butterkeksen noch feine Schokoladenstückchen in den Teig – Widerstand zwecklos. 250 g
€ 26,90, **www.oschaetzchen.com**





FOTOS: ILLYCAFFÈ S.P.A., LUISA HANIKA, WOLFGANG MÜCKE/STOCK.ADOBE.COM



Grüne Welle

Köstlich und gesund zugleich: Grüner Tee ist das Getränk der Stunde. Die gedämpften Teeblätter des Green Needle Imperial aus der chinesischen Provinz Hubei waren vor Jahrhunderten der Tee für den Kaiser. 70 g, € 19,90, **www.tea-exclusive.de**



Farbtherapie

Schlicht und elegant, machen die Wassergläser von Ichendorf Milano gute Laune zu jeder Jahreszeit. Transparent oder in vier Farben. 8 cm Durchmesser, 7,8 cm hoch, je € 19,90, **www.torquato.de**



Koffein-Turbo

Wer jetzt einen Wachmacher braucht: Mit der Illy X7.1 Iperespresso-Maschine gelingt der Espresso mit den Kaffeekapseln tatsächlich flott und perfekt, für Cappuccino schäumt die Dampfdüse Milch auf. Das Retro-Design der erinnert an die Armaturen italienischer Sportwagen, der Griff ist Profimaschinen abgeschaut. Pink Limited Edition, 20 x 34 x 35 cm, 1 Liter Tank, € 199, **www.illy.com**



Die Dänen können's!

Von der Insel Ærø kommt dieses Konfekt mit besonders hohem Anteil an frischem Lakritz und reifen Sommerbeeren, ohne Konservierungsstoffe. Hattesens Konfektfabrik, 125 g, € 9,95, **www.viani.de**



Lässig, urig, authentisch: Exzellenten Fisch gibt's im „La Boite à Sardine“



Gemüse- und Fischmenüs werden im „Chez Paul“ im alten Fischerhafen in den Calanques von Marseille aufgetischt



Die Kochbuchauswahl ist in der Librairie de Prado Paradis riesig

Chef's Choice: Wo Köche essen gehen

Die Lieblingsrestaurants der Profis sind heiß begehrte Tipps. Hier verrät unser Koch des Monats **Alexandre Mazzia** seine Favoriten in Marseille



Alexandre Mazzia ist Chefkoch seines Restaurants „AM par Alexandre Mazzia“ in Marseille

www.alexandre-mazzia.com

Sehr gern gehe ich ins Restaurant „Chez Paul“. Es ist ein herrliches Lokal in einem alten Fischerhafen mitten in den felsigen Calanques. Von der überdachten Holzterrasse schaut man auf die kleinen Boote, auf dem kleinen Vorplatz stehen die Tische im Sommer sogar inmitten der Fischerboote. Hier ist alles pur und urig, besonders der frische gegrillte Fisch. Hier fühle ich mich wie in meiner Kindheit in Afrika.

Erste Wahl für frischen Fisch in Marseille ist für mich das „La Boite à Sardine“ am Boulevard de la Libération. Ein ganz einfaches Lokal, wie es so viele gibt in der Stadt. Es hat nur eine ganz kleine Karte, weil Fabien nur die frischesten Fische und Meeresfrüchte verarbeitet und sie so pur serviert, wie es sein muss. Hier gibt es auch die seltene Meerestomate – ein unglaublicher Genuss.

Gleich um die Ecke von meinem Restaurant ist die Buchhandlung Librairie de Prado Paradis, ich liebe es, dort meine Pause zu verbringen. Sie wurde 1975 als unabhängige Buchhandlung gegründet, und die Auswahl an Koch- und Kunstbüchern auf über 750 Quadratmetern ist nicht nur für die Provence unvergleichbar, sondern vielleicht sogar für ganz Frankreich.

Chez Paul auf facebook
www.laboiteasardine.com
www.librairiepradoparadis.fr

FOTO: MARKUS BASSLER, HEMIS/ALAMY STOCK PHOTO



The Ritz London

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE
1812

IN FAMILIENBESITZ

Heiter bis säuerlich

Zitronen haben jetzt Hochsaison, spendieren die nötige Dosis Vitamin C und inspirierten nicht nur unsere Rezepte der Saisonküche



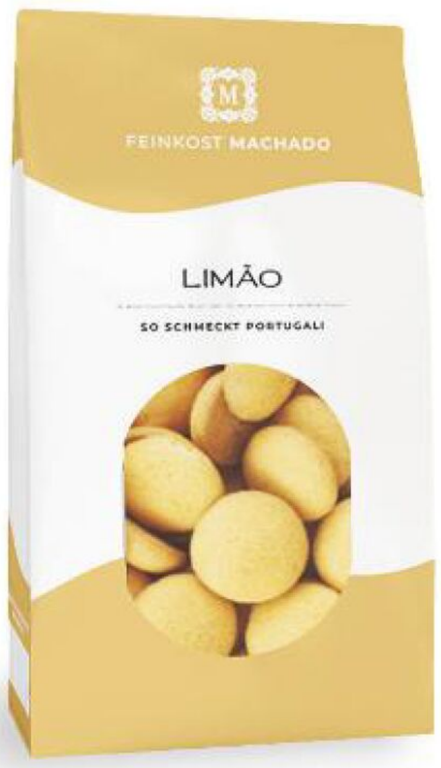
Vase oder Kunst?

Macht garantiert gute Laune: Mediterrane Stimmung bringt diese Vase aus glasierter Keramik von Italiving in winterliche Räume. Perfekt auch als Pflanztopf für einen Mini-Zitronenbaum! In zwei Größen, Ø 22 cm, Ø 31 cm, € 239. **www.italiving.de**

Zitronenkaviar

Bei uns heißt die Frucht Fingerlimette, in Italien Zitronenkaviar. Profiköche benutzen ihn zum Würzen, schon ein einziges der intensiven Fruchtkörner setzt starke Aromaakzente.
www.siciliaagrumi.it





Zum Knabbern: Limão-Kekse

Fluffig und leicht, buttrig und intensiv zitronig schmecken die Limão-Kekse aus Portugal. Dort genießt man sie nicht nur zu Tee und Espresso, sondern auch gern zu Eiscreme.
200 g, € 4,95 **www.gepps.de**



Salute!

Zitrusfrisch und leicht herb schmeckt der alkoholfreie Likör „San Limello“ von Dr. Jaglas. Er kommt dem klassischen Limoncello sehr nahe. Mit Prosecco oder Tonic. 0,5 l, € 24,95.
der-feinschmecker-shop.de



Doppelte Würzkraft

Sizilianische Biozitronen aromatisieren dieses Meersalz und verleihen ihm eine besonders fruchtig-frische Würze. Passt gut zu mediterranen Gerichten wie Fisch, Gemüse oder auch Pasta. 100 g, € 4,95.
www.michelsen-versand.de

Gute Grundlage

Stilvolle Basis für Wein- und Likörgläser sind die Zitronen-Untersetzer aus Glas von Aulica, Frankreich. 9 x 9 cm, 6er-Set € 42.
www.sensaterra.com



Auf einen Streich: Lemon Curd

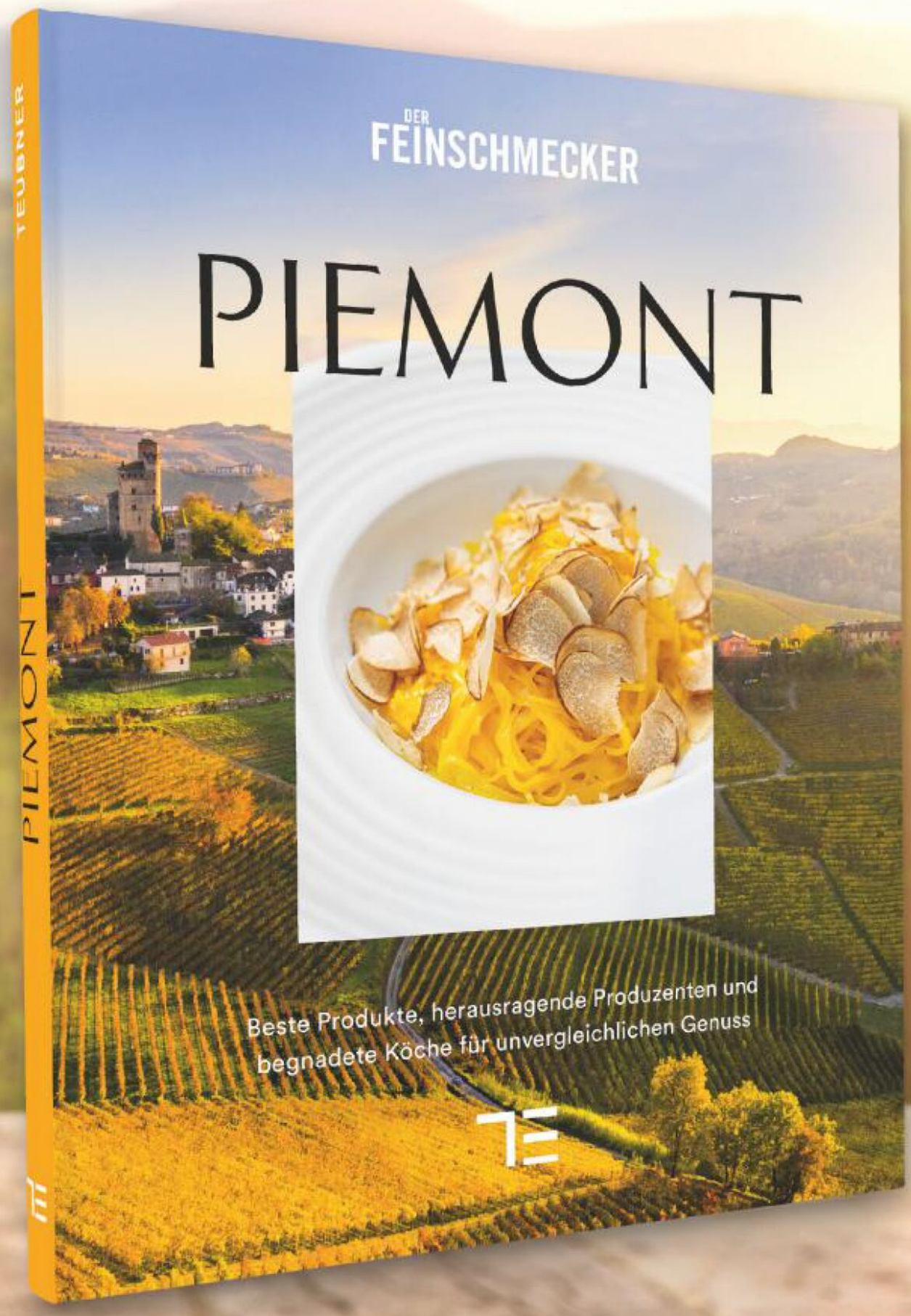
Das feine Lemon Curd von Cartwright & Butler schmeckt auf Brot ebenso gut wie als Dessert oder als Füllung für Torten.
275 g, € 11,90 **www.viani.de**



FOTO: GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO

GAUMENFREUDEN DER EXTRAKLASSE

Das Beste für Italien-Liebhaber und Genießer!
Unvergleichliche kulinarische Genüsse aus der Herzkammer Italiens.
Spannende Einblicke in die besten Produkte und Produzenten der Region.
Exklusive Rezepte und Geheimnisse der piemontesischen Spitzenköche.
Egal, ob Sie zu Hause kochen oder die Köstlichkeiten vor Ort genießen möchten.



© shutterstock.com/chaiyapruek youprasert

Tauchen Sie ein in die Aromen des Piemonts und kaufen Sie Ihr Exemplar noch heute!
Überall wo es Bücher gibt und auf **www.teubner-verlag.de**

TEUBNER



FOTO: ALOIS DALLMAYR FINE DINING

Comeback in München

Aus dem „Maaemo“ ins „Alois“: 3 Fragen an **Rosina Ostler**, neue Küchenchefin in Dallmayrs Toprestaurant

Das „Maaemo“ ist eines der spannendsten Restaurants in Europa: Was hat Sie dort am meisten geprägt?
Besonders prägend waren für mich die Methoden und Techniken der nordischen Küche wie die Fermentation oder das Kochen über offenem Feuer. Das Einbeziehen von Kultur, Geschichte und Identität hat mir eine neue Dimension des Kochens eröffnet – auch das Leben im Einklang mit der Natur. Die Betonung von Ästhetik und die Achtsamkeit und Wertschätzung der Produkte hat meine kulinarische Philosophie auch nachhaltig beeinflusst. Generell haben mich die Präzision in der Arbeitsweise und der Blick fürs Detail in Oslo enorm geprägt. Das werde ich auch im „Alois“ umsetzen.

Wie werden Sie das „Alois“ in die Zukunft führen?
Ich freue mich sehr darauf, Teil des Teams zu sein und unsere Gäste mit neuen Geschmackserlebnissen zu überraschen. Mit dem talentierten Team werde ich meine Vorstellung von innovativer Küche umsetzen. Ich verstehe die Arbeit in der Küche als Team-„Sport“. Respekt, Vertrauen und Unterstützung bilden die Basis für gutes Teamwork. Wenn alle in die gleiche Richtung gehen und mit Herz dabei sind, dann macht die Zusammenarbeit viel Spaß.

München scheint ein gutes Umfeld für weibliche Spitzenköchinnen zu sein. Was machen Frauen in der Küche anders?
Gegenfrage: Machen Frauen in der Spitzengastronomie denn tatsächlich etwas anders? Letztlich spielt das Geschlecht keine Rolle, finde ich. Man muss mit seinen Fähigkeiten überzeugen und lieben, was man macht. Und München ist natürlich meine Herzensstadt – hier bin ich geboren und aufgewachsen, und ich freue mich sehr, wieder „nach Hause“ zu kommen.

»Man muss mit seinen Fähigkeiten überzeugen und lieben, was man macht.«

Rosina Ostler (31) ist in München geboren. Kochausbildung in der Traube Tonbach, danach Stationen in der „Schwarzwaldstube“, im Berliner „einsunternull“, im „Maaemo“ und im „Mon Oncle“ in Oslo. Zuletzt Küchenchefin im „Maaemo“ bei Esben Holmboe Bang

„Alois – Dallmayr Fine Dining“, im Delikatessenhaus Dallmayr, Dienerstraße 14-15, 80331 München, Tel. 089-213 51 00, www.dallmayr.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 185 (mittags) und € 285 (abends) EC

Alles, was Feinschmecker glücklich macht

Jeden Monat neue Geschmackserlebnisse entdecken
mit der **Fine Food Box - ab sofort in Kooperation mit der Marke FOODIE**

15€ Rabatt*

- jeweils 6 bis 8 hochwertige Produkte zum Kochen, Snacken und Genießen
- Warenwert von über 45€
- Über 10 Jahre Abo Box Erfahrung
- Booklet mit Rezepten und Infos zu den Produkten
- Inklusive aktuellem FEINSCHMECKER Magazin



Jetzt 15€ sparen mit dem Code 15NEW* und erste Box schon ab 13,95€ sichern.

aboutfood – die Genusswelt für alle
Wir sind dein Platz für besondere Geschmackserlebnisse, nachhaltige Lieblingsprodukte und leckere Inspiration – dein place to taste. Schau mal vorbei und stöber zwischen unseren Abo Boxen und vielem mehr unter **www.aboutfood.de** oder auf Instagram unter **aboutfood_de.**

aboutfood the place to taste x FEINSCHMECKER FOODIE

*Aktion ist einmalig pro Kunde bis zum 14.02.2024 einlösbar und nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Gilt auf alle Laufzeiten der Fine Food Box über www.aboutfood.de.

Was wir sonst nicht preisgeben

Private Entdeckungen der Redaktion sind immer begehrte Tipps. Die neuesten verraten wir hier



Maximilian Wilm, Sommelier „Kinfelts“

Kutteln und Magnums



Gemütliches Ambiente, bodenständige Küche mit Topprodukten, spannende Weine – mehr braucht es für mich nicht. Die Küche in der „Max Emanuel Brauerei“ in München zaubert Klassiker wie Roulade, Knödel (o. r.), Herz und Kutteln. Dazu reife Tropfen im Glas, oft auch in großen Flaschen.

max-emanuel.de



Gabriele Heins, stv. Chefredakteurin

Doppelt eingeschenkt



Wein oder Tee? In der Berliner Bar Schwips (l.) muss man sich nicht entscheiden. Und das ist gut so. Bei dem einzigartigen Konzept spielen Tee-Expertin Wei-En Chan und Sommelier Jonas Baganz gekonnt ihre Leidenschaften aus: Sie servieren sowohl hochklassige Tees (Tasse, Kännchen oder Tasting) sowie handgemachte Weine aus Deutschland und Europa – beides jeweils nach Charaktereigenschaften sortiert (etwa „ungestüm“ oder „melancholisch“). Dazu Abendbrot, Gulasch oder Sandwich. Mit oder ohne Schwips: Spannende Entdeckungen sind garantiert.

barschwips.de



Patricia Bröhm, Autorin

Wie in Paris



Nürnberg hat nicht nur eine sehr kreative Restaurantszene, sondern auch eine Topadresse für französische Patisserie: Im Tafelzier kann ich mich zwischen Macarons von Haselnuss-Feige bis Hokkaido-Kürbis mit Anis nur schwer entscheiden. Auch die Törtchen schmecken herrlich nach Paris, etwa das Millefeuille mit knusprigem Blätterteig und cremiger Praliné-Mousseline oder die Variante „Nürnberger Lebkuchen“.

tafelzier.de

FOTOS: ANJA JAHN, DAVID PAYR, JAN WITTMANN, VOLKER RENNER, BAR SCHWIPS

Die besten Neuerscheinungen des Monats



Hommage an Tirol

Der gebürtige Tiroler Christoph Krabichler hat unter anderem in österreichischen Top-Adressen gelernt, etwa im Landhaus Bacher und bei Andreas Döllerer. Heute leitet er die Kochschule der Tourismusschule Villa Blanka, in der Tirols zukünftige Köche und Hoteliers ausgebildet werden. Hier gibt er sein Wissen über die Schätze der Region weiter und vermittelt mit seiner neu interpretierten regionalen Küche, was Tirol so besonders macht. Im Buch „Habitat" werden neben Rezepten auch die Menschen vorgestellt, die die einzigartigen Produkte herstellen. Die Salzmanufaktur von Johanna Jenewein gehört etwa dazu und auch der Töpfer Hansjörg Kathrein.

240 Seiten, € 49,90, Matthaes

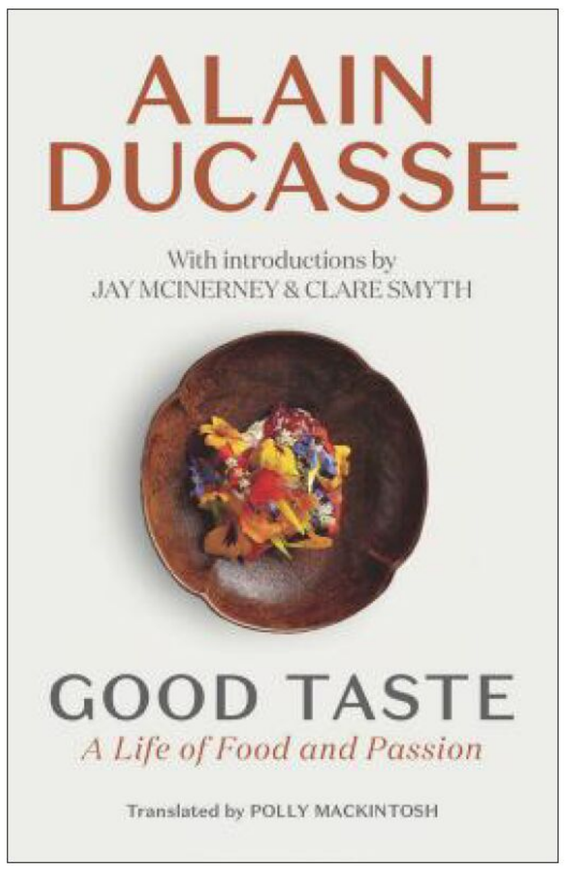


FOTO: BIRGIT PICHLER/MATTHAES

Erzählungen eines Idols

Meisterkoch, Multigastronom und Vordenker – große Worte, die nur auf wenige Menschen zutreffen, doch einer vereint alles in einer Person: Alain Ducasse. Der 67-Jährige hat nicht nur die französische Gastronomie geprägt, sondern weltweit Maßstäbe gesetzt. In seiner englischsprachigen Biografie „Good Taste – A Life of Food and Passion" erzählt er, wie er seinen einzigartigen Weg gegangen ist, der ihn bis heute zum Idol für viele Köchinnen und Köche macht. Der Grundstein dafür wurde bei ihm schon als Kind im Garten der Familie gelegt. Dort habe er die besten Kombinationen entdeckt, und dort habe auch seine Suche nach dem perfekten Geschmack begonnen.

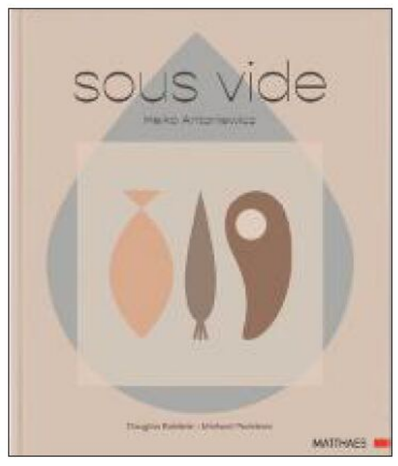
192 Seiten, € 17,99, Gallic Books



Ein kluger Kopf

Momentaufnahmen aus dem Leben eines leidenschaftlichen Musikers, Schriftstellers und Kochs: Vincent Klink. Beschwingt schreibt er in „Mit Herz und Hirn" darüber, was ihn beschäftigt. Das können Gedanken über hochgestochene Weinvokabeln sein oder über einen Igel, der kurzzeitig zu Gast in seinem Garten ist. Dazwischen immer das, was laut Klink zum erfüllten Leben gehört: gute Rezepte.

340 Seiten, € 25, Edition Vincent Klink



Auf den Punkt

Der Koch Heiko Antoniewicz arbeitet wie ein Wissenschaftler, wenn es darum geht, das Beste aus einem Produkt herauszuholen. Im Buch „Sous Vide" erforscht er die gleichnamige Kochtechnik und hat die Kapitel nach Temperaturen eingeteilt. Ibérico-Schwein und Kümmelsud gelingen bei 65 °C, Bohnen mit Orange bei 98 °C. Alles aufs Köstlichste perfekt gegart!

240 Seiten, € 69,90, Matthaes

Auf zu neuen Ufern!

Umeboshi-Aprikosen, Tagetes-Salsa-verde und verblüffende Bratwurst-Interpretationen: In Franken zeigen prominente Platzhirsche wie Alexander Herrmann und heimatverbundene Talente, wie aufregend man Überliefertes aufmischen kann – in Nürnberg genauso wie in malerischen Örtchen

TEXT **PATRICIA BRÖHM**



DAS MAINUFER von Würzburg spiegelt sich bei Abendlicht im Fluss. Und über allem thront die illuminierte Festung Marienberg

FOTO: RUDY BALASKO/GETTY IMAGES

AROMEN-SUCHER: Joshi Osswald, Foodscout im „Aura“, spürt für das Restaurant neue Produkte auf – zum Beispiel alte Obstsorten

GESCHMORTER und gepickelter Kürbis, Chili-Streusel, geräucherte Crème fraîche und Passionsfrucht im „Imperial by Alexander Herrman“

FOTOS: NILS HASE, SEBASTIAN METZDORF

VERZAUBERND:
Das Restaurant „Aura“ im Örtchen Wirsberg bietet hinter Fassaden aus Fachwerk eine sehr moderne Regionalküche

ROH MARINIERT:
acht Jahre altes Hereford-Rind mit Röstgemüse-Creme, kalter Rinder-Paprika-Dashi und Bärlauch im „Aura“

Der beste Tisch im Restaurant von Alexander Herrmann und Tobias Bätz? Er steht nicht im Gastraum, sondern in einem Nebengebäude. Er ist nicht mit weißem Leinen und Silberbesteck eingedeckt, sondern aus blankem Holz und drei Meter lang. Der Tisch ist für Gäste nicht buchbar, aber er ist die Seele des Hauses. Hier sitzen die beiden Köche oft mit Foodscout Joshi Osswald zusammen, um neue Gerichte zu entwickeln. Vor ihnen reihen sich dann Dutzende Einweckgläser, Flaschen und Schüsselchen, alle mit Produkten des hauseigenen Foodlabs. „Es geht uns an diesem Tisch um die Seele der Produkte“, sagt Herrmann. Sobald er Platz nimmt, ist er nicht mehr der bekannte TV-Koch, sondern wird zum neugierigen Forscher in Sachen Geschmack. Heute im Test: heimische Aprikosen, auf japanische Umeboshi-Art eingelegt; Wacholderschinken vom fränkischen Duroc-Schwein; Lärchenöl mit fein-grasiger Note, das im Restaurant das Olivenöl ersetzt; auch Kirschkerne, die in Alkohol eingelegt wurden. „Sie sind die Basis für unseren hauseigenen Amaretto“, sagt Tobias Bätz.

Als wohl einziges Restaurant in Deutschland beschäftigt das „Aura“ im oberfränkischen Wirsberg einen hauptberuflichen Foodscout. Joshi Osswald ist gelernter Koch, über die Jahre hat er ein Netzwerk von rund 70 kleinen Produzenten in der Region aufgebaut, die er regelmäßig besucht. So kommt er an Seltenheiten wie die alte heimische Zwetschgensorte Spindling, die jetzt, in Sojasud eingelegt, verkostet wird. „Passt perfekt zum Wild im Hauptgang“, befindet Herrmann. Die fränkische Identität ist dem Chef wichtig: „Wir wollen ihr auf dem Teller eine neue Färbung geben.“ Deshalb arbeiten die drei im Foodlab nicht nur mit Hightech-Mitteln wie Rotationsverdampfer und Dry-Ageing-Schrank, sondern ziehen vor der Türe auch eigene Kräuter. Und sie setzen Sojasauce in großen Fässern selbst an – mit fränkischem Emmer oder Dinkel, aber nach uralter asiatischer Tradition. „Wir wollen die Region in ihrer Identität maximal auskosten“, sagt Herrmann, der in Nürnberg auch das Restaurant „Imperial by Alexander Herrmann“ betreibt.

„ES GEHT UNS IM FOODLAB UM DIE SEELE DER PRODUKTE.“

ALEXANDER HERRMANN

DIE GÄSTE, DIE ABENDS IM GROSSZÜGIGEN SAAL des „Aura“ unter der historischen Holzdecke Platz nehmen, merken von all der ambitionierten Aromenforschung vor allem eines: dass es köstlich schmeckt. Eine urfränkische Herzhaftigkeit zieht sich als roter Faden durchs Menü. Und überall finden sich überraschende Geschmacksnuancen, zum Beispiel beim eingelegten und ausgebackenen Feldblumenkohl mit Chicorée, Aprikosenkompott und schön röstig schmeckenden Haselnüssen von Martin Stiegler, der auf seinem Hof erst mal 40 verschiedene Sorten anpflanzte, um herauszufinden, welche im fränkischen Terroir am besten gedeiht. Oder der klassisch im Ofen gebratene Rücken vom Rotwild: Seine intensive Aromatik verdankt er der Tatsache, dass geräuchertes Wildherz darübergeraspelt wurde und die Jus nicht nur Zitronenthymian, sondern auch den Saft der als Superfood geltenden Haskap-Beeren enthält. Zum Menü gibt es – wie könnte es anders sein – eine rein regionale Weinbegleitung, vom Silvaner über die Scheurebe bis zum fränkischen gemischten Satz.

Dass im beschaulichen Wirsberg hinter der Fachwerkfassade des traditionsreichen Posthotels eine so zeitgemäße, im Ansatz fast schon radikale Regionalküche geboten wird, mag überraschen. Sie ist jedoch kein Einzelfall. Aber es entspricht halt nicht der fränkischen Art, allzu viel Aufhebens von eigenen Erfolgen zu machen. Deshalb wird Nürnberg als kulinarische Destination deutschlandweit fast etwas unter Wert gehandelt. Zu Un-

FOTOS: NILS HASENAU, REBECCA PFIFFER

„ZWEI, DREI PRODUKTE REICHEN FÜR EIN VOLLWERTIGES GERICHT.“
RENÉ STEIN

recht, denn vor den Toren der Stadt liegt nicht nur eines der größten deutschen Gemüseanbaugebiete, sie verfügt auch über eine ausgesprochen innovative Gastroszene. Stilprägend für diese war das „Essigbrätlein“ von Andree Köthe und Yves Ollech. Die beiden setzten hinter historischer Fassade mit Butzenscheiben schon auf eine komplett neu gedachte Form kompromissloser Regionalküche, als hierzulande noch kaum jemand den Namen René Redzepi gehört hatte.

DIE HEUTIGE BALLUNG KREATIVER KÖCHE und engagierter Produzenten führt Felix Schneider vom Nürnberger „Etz“ nicht zuletzt auf die kulinarische Historie seiner Heimatstadt zurück, die über Jahrhunderte ein wichtiges europäisches Handelszentrum war: „Es entwickelte sich früh anspruchsvolles Genusshandwerk, die reichen Kaufmannsfamilien wollten gut essen, auch das erste deutsche Kochbuch erschien hier.“ Weitere Pluspunkte: riesige Waldgebiete im Umland und die Nähe zum Obstanbau der Fränkischen Schweiz. Schneider, heute 38, entdeckte früh die Liebe zu heimischen Produkten. Wenn im „Etz“ als eigenständiger Gang im Menü die „Brotzeit“ aufgetragen wird, dann sind nicht nur das ofenwarme Sauerteigbrot (50 Stunden Teigführung), die doppelt fermentierte Butter und die Pickles hausgemacht – sondern auch die Charcuterie, vom luftgetrockneten Mangalitza-Schinken bis zum örtlichen Zwetschgenbaames, dem über Zwetschgenholz geräucherten Rinderschinken.

Im großzügigen Restaurant mit postindustriellem Flair wird aus der offenen Küche serviert. Die Gäste sind ganz nah dran, wenn Schneider hier Mikrosaisonalität zelebriert: „Vier Jahreszeiten sind uns zu wenig, das ist rein kalendarisch“, sagt er, „allein im Frühjahr passiert zwischen Grünschuss und Obstbaumblüte so viel!“ Sieben Wachstumsphasen hat er definiert, deshalb schreibt er mindestens alle zwei Monate ein neues Menü. Seine Kreationen entfernen sich weit vom Mainstream, ganz gleich ob er im Sommer jungen Sellerie gratiniert und mit Tagetes-Salsa-verde sowie Cassis-Reduktion serviert oder im Winter seine schon fast legendäre Version der fränkischen Schlachtschüssel: die auf den Punkt gegarte Kartoffel einer alten Sorte, dazu milchsaurer Blaukrautfond, zur Beurre blanc gebunden, über das Ganze wird getrocknete und geräucherte Wollschweinleber gehobelt. „Das ist vom Geschmack und Geruch her sehr nah am Original“, sagt Schneider. Aber: „Das Fleisch kommt nur noch als Gewürz vor, ist eher eine Art Zitat.“

Die kreative Nürnberger Szene zieht längst auch neues Talent in die Stadt. René Stein kochte acht Jahre in den USA, bevor es ihn mit seiner jungen Familie nach Hause zog – ein Angebot aus Franken lockte. Heute hat er seine kulinarische Heimat im „Tisane“ gefunden, eröffnet Anfang 2022 im neu entstandenen Augustinerhof nahe des historischen Weinmarkts. Das kommunikative Chef’s-Table-Konzept mit dem aus Beton gegossenen, u-förmigen Tresen lässt alle Gäste beim Kochen ganz nah dran sein. Sie erleben, wie der Chef seine exzellenten Saucen selbst à la minute köchelt und wie wenig es braucht, wenn man „seinen Groove gefunden hat“, wie der 41-Jährige sagt. „Ich will so pur wie möglich kochen. Zwei, drei Produkte reichen für ein vollwertiges Gericht.“

EIN GUTES BEISPIEL IST DAS KNACKIGE ROMANA-SALATHERZ, das durch Ajo blanco, Kopfsalat-Koriander-Sauce und geröstetes Brotöl zur ausdrucksstarken Vorspeise wird. Oder die Tomate: Als Dreiklang aus frischer Frucht, getrockneter und rehydrierter Variante ist sie gemeinsam mit Gazpacho-Sorbet ein echtes Umami-Wunder. Grundlage für eine so fokussierte Küche sind natürlich Top-Produkte. Die Tomate stammt von Peter Kunze, dessen Engagement für alte Sorten seit vielen Jahren Frankens beste Köche zu schätzen wissen. Stein sieht sich selbst als „undogmatischen Regionalisten“, seinen Stör bezieht er schon mal aus Frankreich, wenn ihm Fett und Marmorierung besser taugen. Immer mehr aber begeistert er sich für die Schätze des Umlands: fränkischer Safran aus Eltersdorf, Jura-Wagyu vom Metzger aus Hof und nicht zuletzt Selbstgesammeltes wie die weißen Dol-

SALATHERZ mit Schnittlauchöl, Himbeermostessig, Beere, Nuss und Blüten im „Etz“. Der Teller ist Teil eines gemeinsam servierten Salat-Trios

GROSSZÜGIG mit postindustriellem Flair: Das „Etz“ in der Nürnberger Innenstadt gibt nicht nur der offenen Küche reichlich Raum

EIN GOLDSTÜCK: Mitten in Volkach liegt das Weingut Zur Schwane mit angeschlossenem Hotel und dem sehr guten Restaurant „Weinstock“

FOTOS: MARKUS BASSLER, HANNES NIEDERKOFLER

NATURNAHE SCHÖNHEIT: das Gericht „Zwiebel, Kartoffel, Pilze“ im „Weinstock“. Dazu gibt es natürlich ein Glas fränkischen Weißwein

VIEL SPASS: René Stein (r.), hat als Küchenchef im neuen „Tisane“ in Nürnberg seinen „Groove gefunden“, wie er sagt. Man sieht’s

DIE GRUNDLAGE für alle Gerichte im „Tisane“ sind Topprodukte, seien sie auch vermeintlich unspektakulär, wie hier beim Teller mit Kohl, Butter und Dill

denblüten der Wilden Karotte, die er morgens auf dem Weg zur Arbeit in den Pegnitzauen pflückt: „Die schmecken richtig schön nach Karotte, eine tolle Ergänzung zum Rind."

DIE LETZTE STATION AUF UNSERER FRANKEN-TOUR ist die Weinregion um Würzburg. Im malerischen Volkach liegt das VDP-Weingut Zur Schwane mit angeschlossenem Hotel. Hinter den denkmalgeschützten Mauern aus dem 15. Jahrhundert hätte man vieles vermutet, aber nicht ein so modernes, ganz in Anthrazit gehaltenes Restaurant wie das „Weinstock". Dessen Ambiente würde auch in eine skandinavische Metropole passen, wären da nicht das Weinfass mitten im Raum, die alten Fenster – und die zierliche Küchenchefin Cornelia Fischer, deren leicht gerolltes „R" die Unterfränkin verrät. Nach prägenden Stationen bei Christian Jürgens und Andreas Caminada kehrte sie 2021 zurück an den Main und machte sich dort rasch einen Namen.

Aufgewachsen ist sie ganz in der Nähe, ihre Eltern betrieben im Nebenerwerb Landwirtschaft, sie war dabei, wenn ein Schwein geschlachtet und im Ganzen verarbeitet wurde, half von klein auf im Gemüsegarten. An diese Nähe zu den Produkten knüpft sie an, traut sich etwa, auch mal ein Kalbsherz auf die Karte zu setzen. Fünf Fahrradminuten entfernt hat sie ihren eigenen Gemüsegarten angelegt: „So kann ich den Reifezeitpunkt auf den Tag genau bestimmen." Von intensiver Frische ist das kühle Gurkensüppchen, das gebeizten Flussbarsch begleitet; auch die Gurken-Dillcreme und die getrockneten Chips sind auffallend schmackhaft.

IHRE KÜCHE ist mit einem herzhaften Grundton unverkennbar fränkisch, ihr Paradegericht eine Liebeserklärung an die Heimat und deren obligatorische Bratwurst. Zu sehen ist sie nicht auf dem Teller, aber zu schmecken: versteckt als mildes Brät in hauchzarten Fagottini, begleitet von Morchelragout und der kräutrigen Säure von Sauerampfercreme, angegossen wird am Tisch intensive Bratwurstessenz. Und was trinkt man zu dieser feinsinnigen Interpretation? Natürlich die Rebsorte der Region schlechthin: Silvaner. Hier vom Weingut Rudolf May, im Beton-Ei leicht oxidativ ausgebaut – so schmeckt das junge Franken!

FOTOS: THORSTEN KLEINE HOLTHAUS (2)

Die besten Adressen

SCHLAFEN

❶ Hotel zur Schwane
●●◐ Wein- und genussaffines Haus im Herzen des Weinbaustädtchens Volkach.

❷ Karl August
●●◐ Urbanes Boutiquehotel in Nürnbergs Zentrum mit „Brasserie Nitz".

❸ Posthotel by Alexander Herrmann
●●● Traditionsreiches Haus im oberfränkischen Wirsberg. Gourmetrestaurant „Aura".

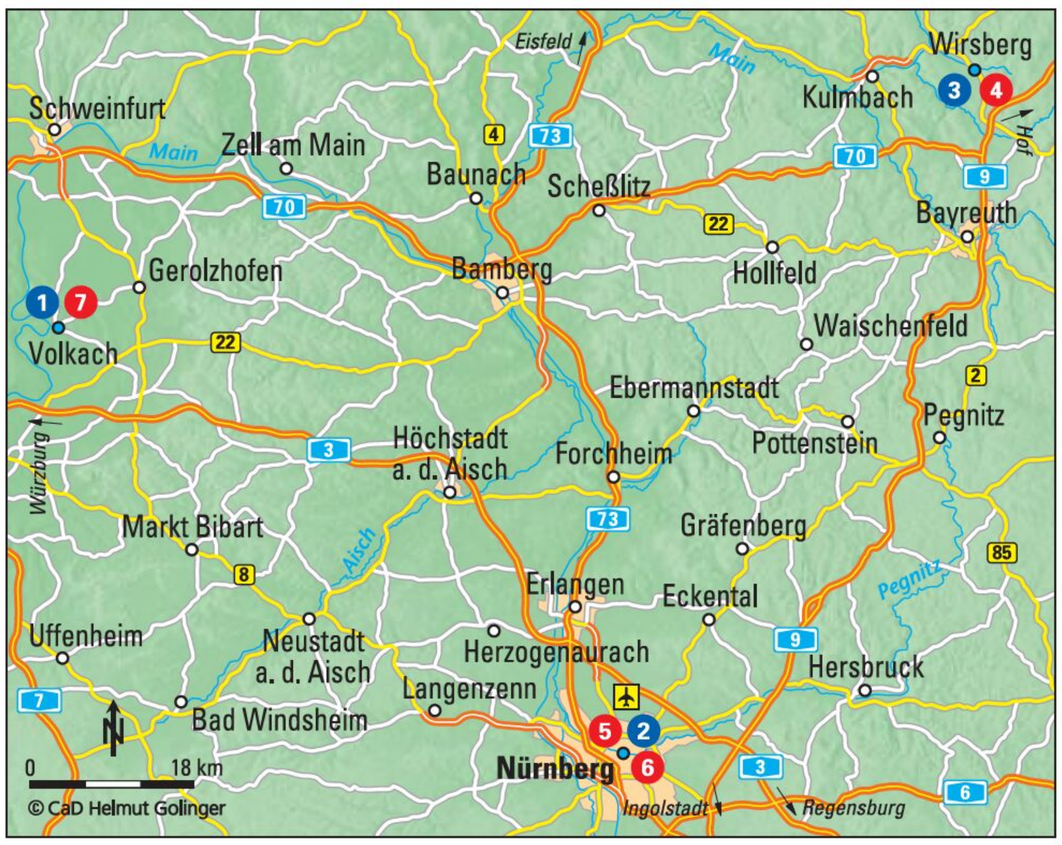
ESSEN

❹ Aura
●●●● Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, auch aus dem eigenen Foodlabor.

❺ Etz
●●●● Alle Zutaten für die produktfokussierte Küche von Felix Schneider kommen aus Franken. Das Menü wechselt siebenmal im Jahr.

❻ Tisane
●●● René Steins Stil ist puristisch-fokussiert, als „undogmatischer Regionalist" verwendet er aber nicht nur fränkische Produkte.

❼ Weinstock
●●● Cornelia Fischer pflegt eine sehr zeitgemäße Regionalküche. Ihr Stil ist ideenreich, handwerklich präzise.



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

Kochen für Kolumbien

Die unentdeckten und seltenen Schätze ihrer Heimat auf den Teller bringen – dem hat sich die kolumbianische Topköchin Leonor Espinosa verschrieben. Das ist aufregend für die Gäste und hilft den indigenen Völkern des Landes

TEXT **JONAS MORGENTHALER, VERENA KASSUBEK**

FOTOS: JULIAN GALAN/GETTY IMAGES, JORGE H. GONZALEZ

DER BLICK hinab vom Piedra del Peñol in Guatapé (links) ist großartig. 650 Stufen führen hinauf auf den Felsen. Oben: ein Wachtel-Gericht, das Leonor Espinosa in ihrem Restaurant „Leo“ anbietet







LEONOR ESPINOSA nimmt ihre Gäste in stilvollem Ambiente in der Metropole Bogotá mit auf eine Entdeckungsreise

Als wären die Naturschönheiten der Welt in einem Land vereint: Kolumbien, das sind die karibischen Strände bei Cartagena, die Mangrovenwälder am Pazifik, karge Landschaften wie die Tatacoa-Wüste oder die mehr als 5000 Meter hohen Vulkane in den Anden. Das sind aber auch die tropischen Regenwälder im Süden oder die weiten Feuchtsavannen im Norden. In kaum einem anderen Land ist die Biodiversität so groß: Es gibt 1800 Vogelarten, 250 verschiedene Palmen, 3500 Arten von Orchideen. Und eine gute Nachricht für Touristen: Durch das Friedensabkommen mit den FARC-Rebellen 2016 ist das Land sicherer geworden, wird als Reiseziel immer beliebter.

Leonor Espinosa gehört zu den Menschen, die sich für diesen Schatz einsetzen, auf ihre Art und Weise, als Spitzenköchin. In ihrem Restaurant „Leo“ in Bogotá erleben Gäste eine Entdeckungsreise in kulinarisches Neuland. Gekocht wird zum Beispiel mit Ameisen, seltenen Kakaosorten wie Macambo oder mit Cacay, den nussartigen Samen eines Wolfsmilchgewächses.

„Achtzig Prozent der Zutaten, die wir im Restaurant verwenden, stammen aus Gebieten, die schwer zugänglich sind. Sie sind den meisten Gästen kaum bekannt”, sagt die Köchin. So kommen die Perlhühner aus der nördlichen Trockenwüste, tropische Süßwasserfische wie Arowanas aus dem Süden, auch Krokodilfleisch von Tieren aus den Feuchtbiotopen oder Pianguas, eine seltene Muschelart aus den westlichen Mangrovenwäldern, stehen auf der Zutatenliste.

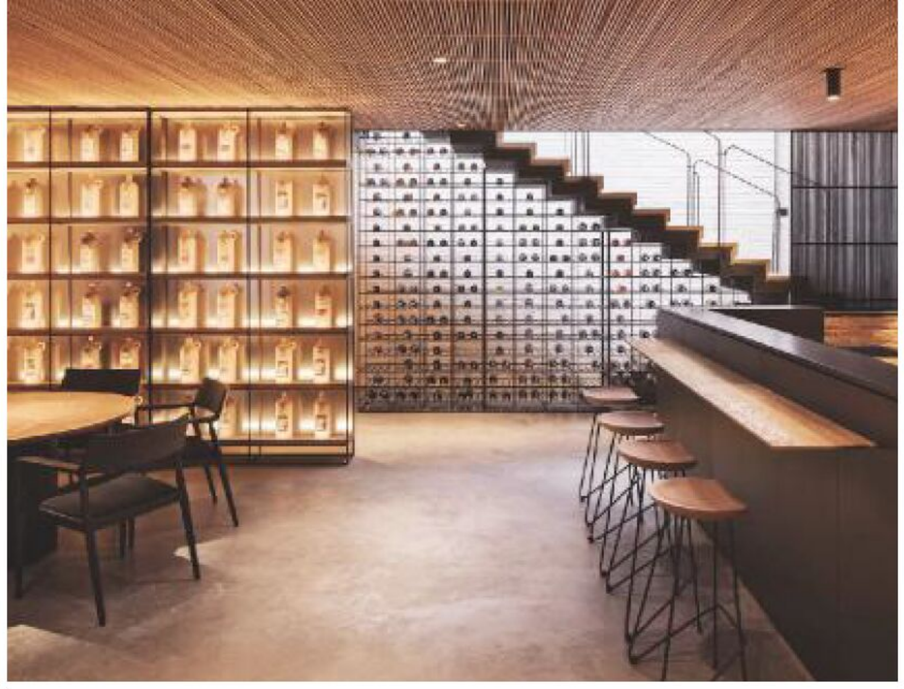
Nicht nur, um aus dem Vollen schöpfen zu können, sondern auch, um die in der Vergangenheit oft vernachlässigten indigenen oder afrokolumbianischen Gemeinschaften auf dem Land zu unterstützen, hat Espinosa ein Netzwerk von Kleinproduzenten aufgebaut, zu denen sie direkte Beziehungen unterhält. Denn

FOTOS: SIMON BOSCH, JORGE H. GONZALEZ, PIMTAI SUCHACHAISRI/GETTY IMAGES

SUPPE MIT
CACAY-SAMEN,
Tapioka-Perlen,
Arowana-Fisch
und orangem
Achiote-Pulver

GRÜN, SOWEIT DAS AUGE REICHT: Kolumbiens Sierra Nevada ist ein spektakuläres Naturparadies









IM RESTAURANT „LEO“ (u. l. und o. r.) bringt Leonor Espinosa die Schätze des Landes auf die Teller. Ihre Tochter Laura Hernández ist für die Getränke zuständig

diese Menschen liefern nicht nur, sie hüten auch einen Schatz: das Wissen über fast vergessene Zutaten und Zubereitungsmethoden. So werden die Pianguas von den Sammlerinnen in den Mangroven mit Kokosnusssaft und Kräutern zubereitet. Die Spitzenköchin macht aus den Muscheln einen Eintopf, der ebenfalls typisch für die Subregion ist. Neben den Gerichten in ihrem Restaurant setzt sich Leonor Espinosa gemeinsam mit ihrer Tochter Laura Hernández für den Erhalt traditioneller Kochtechniken in den verschiedenen Regionen ein und gründete dafür 2008 die gemeinnützige Organisation „Funleo“.

Wer ihr Restaurant in Bogotá betritt, mag überrascht sein vom puristischen Ambiente mit viel dunklem Holz und gedämpftem Licht. Denn auf den Tellern geht es farbenfroh zu: In wahlweise acht oder zwölf Gängen wird die Geschmacksvielfalt des bunten Kolumbiens präsentiert. Zu jedem Gericht gibt es Erläuterungen über die Herkunft der Zutaten, die Tradition der Zubereitung und die Komposition, die die Köchin daraus entwickelt hat.

Laura Hernández Espinosa ist Sommelière und im „Leo“ für die Getränke zuständig. Sie hat eine Reihe von Spirituosen entwickelt, die die verschiedenen Ökosysteme des Landes widerspiegeln. „Montaña“ zum Beispiel wird aus der andinen Passionsfrucht Gulupa destilliert. Mit „La Sala de Laura“ hat die Tochter der bekanntesten Köchin Kolumbiens ein eigenes Bar-Konzept entwickelt: Eine Etage über dem „Leo“ werden hausgemachte Destillate und auch ein Sechs-Gänge-Menü serviert.

So machen die beiden das „Leo“ zur Bühne für das kulinarische Erbe des Landes. Und sie haben noch viel vor: „Ein Merkmal der kolumbianischen Küche“, sagt Leonor Espinosa, „ist die Menge an Wissen, die immer noch verborgen ist.“

DIE VIELFALT DES LANDES IN ZWÖLF GÄNGEN

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

FOTOS: ANTOINE CRISTOL/GETTY IMAGES, JORGE H. GONZALEZ (2)

Alpen mit Genuss

Verschneite Hänge, weiße Pisten, Puderzucker-Landschaften – wir lieben die Alpen im Winter! Gut, dass viele Hotels jetzt mit spannenden Neuigkeiten locken

TEXT **SARAH MARQUARDT**



FOTO: JEROME GALLAND

FRANKREICH // TROIS VALLÉES

Hôtel Le Coucou Méribel

Pole-Position direkt an der Piste! Wo andere Häuser mit klassischem Style an alpine Tradition anknüpfen, sorgen kräftige Farben im Boutiquehotel in Belvédère für stylishes Flair. Unter den 55 Zimmern gibt es neue Suiten (39 insgesamt) sowie zwei private Chalets für bis zu 12 Personen. Das Restaurant „Biancaneve“ wurde 2022 renoviert und serviert italienische Klassiker, ein Outpost der „Beefbar“ Cuts von Black Angus, Wagyu und Kobe Beef. Der schöne Tata Harper Spa konkurriert mit Après-Ski. Courchevel und Val Thorens sind nah – noch mal Pole-Position.

www.lecoucoumeribel.com



SCHWEIZ // CRANS-MONTANA

Aïda Hotel & Spa

Mit der Verbindung von Alt und Neu wird oft geworben, selten gelingt es so gut wie in dem kleinen Boutiquehotel mit nur 18 Zimmern in Crans-Montana. Ein Highlight der Renovierung ist der Spa mit Pool unter der gewölbten Holzdecke. Zeitgenössische Möbel fügen sich in das Ambiente mit 300 Jahre alte Holzvertäfelungen ein, als hätten sie schon immer dort gestanden. Lokale Handwerker schufen aus Holz, Stein und recycelten Materialien eine authentische Atmosphäre im schicken Alpenstil. Das erleben Gäste ab 16 Jahren – Adults only ist Konzept.

www.aidahotelspa.ch



FOTOS: SEDRIK NEMETH/RELAIS & CHÂTEAUX (2)

SCHWEIZ // ENGADIN

Kulm Hotel St. Moritz

Gleich drei Restaurants hat das Kulm Hotel St. Moritz im Engadin eröffnet. Weltstar Mauro Colagreco aus Menton führt Regie im „Kulm Country Club“, wo alle Gerichte über Feuer oder der Glut von Holzkohle zubereitet werden. Der britische Newcomer Tom Booton verbindet in der „Sunny Bar“ britische und Schweizer Einflüsse zu einer neuen Gastro-Pub-Küche, und im neuen peruanischen Restaurant „Amaru by Claudia Canessa“ kreiert die peruanische Köchin von Streetfood inspirierte peruanische Gerichte aus saisonalen Produkten.

www.kulm.com

ÖSTERREICH // BAD GASTEIN

The Cōmodo Hotel

Bad Gastein hat sich still und leise zum Place to be gemausert, nicht zuletzt auch durch Hotels wie das Anfang 2023 eröffnete The Cōmodo. Das Designhotel mit 70 Zimmern und Suiten verbindet alpine Nostalgie mit Sixties-Style. Midcentury-Flair prägt die Räume, der Wellnessbereich hat einen Innenpool und ein Sonnendeck. Die Künstler von Amberdesign aus Berlin schufen 140 Werke für das Hotel, auch Küchenchef Max Jensen kommt aus Berlin und verfolgt im Restaurant das Farm-to-Table-Konzept, die Lobby ist kommunikativer Treff.

www.thecomodo.com





SCHWEIZ // CRANS-MONTANA

Six Senses

Im März 2023 eröffnete die thailändische Six-Senses-Gruppe ein Resort in Toplage über der Hauptgondel in Crans, von hier sind 160 Pistenkilometer erreichbar. Von den 45 Terrassenzimmer und Suiten blickt man auf das Walliser Tal, Matterhorn oder die 4-Vallées-Kette bis hin zum Mont-Blanc-Massiv. Natürliche Materialien wie Quarzit und einheimische Hölzer schaffen wohnliche Atmosphäre. Das Highlight des Spas ist der Rooftop-Pool. Zwei Restaurants: „Byakko“ mit japanischer Küche und moderne Schweizer Küche in der Brasserie „Wild Cabin“.

www.sixsenses.com

ÖSTERREICH // KITZBÜHEL

Grand Tirolia

2022 wurde das Kitzbüheler Topresort auf dem Hochplateau Eichenheim komplett renoviert, alle 76 Zimmer und Suiten redesignt. Das À-la-carte-Restaurant „Tirolia“ bekam eine Showküche. Als Ergänzung entsteht derzeit nebenan ein neues Hotel für Familien mit 71 Zimmern und Suiten sowie einem familiengerechten Spa und Schwimmteich vor der Tür, der im Winter zur Eislauffläche wird. Beide Häuser sind mit einem Gang verbunden. Geplante Eröffnung: Wintersaison 2024/25.

www.hommage-hotels.com



FOTOS: JOHN ATHIMARITIS, PION STUDIO



ÖSTERREICH // KITZBÜHEL

LaMonte Apartments

Direkt an der legendären Hahnenkammbahn liegen zwei Apartments, die zum „LaMonte Bistro & Restaurant“ gehören und 2022 eröffnet wurden. Aus der Küche kommt dort schon morgens mit „caffè all’italiana“ italienisches Lebensgefühl, mittags gibt es italophile Klassiker und abends Aperitivi und Weine. Die meisten Produkte kommen aus Italien, im hauseigenen Delikatessen-Shop werden etliche auch zum Mitnehmen angeboten. Die LaMonte Luxury Apartments sind stilvoll mit hochwertigem Interieur gestaltet.

www.lamonte.at



FOTOS: HANNES NIEDERKOFLER (2), QUELLENHOF SEE LODGE

SÜDTIROL // MERAN

Quellenhof See Lodge

Nur 26 modern gestaltete Wohneinheiten hat die kleine und exklusive Anlage in St. Martin in Passeier bei Meran. Die 2022 eröffnete Quellenhof See Lodge begrüßt Gäste ab 14 Jahren, Natur und Entspannung stehen hier im Mittelpunkt. Die See-Suiten und See-Villen (eine davon zweistöckig) haben eine private Terrasse, teilweise mit kleinem Pool und integriertem Whirlpool. Einige bieten zudem atemberaubenden Ausblick auf den See oder die Dolomiten.

www.quellenhof-seelodge.it

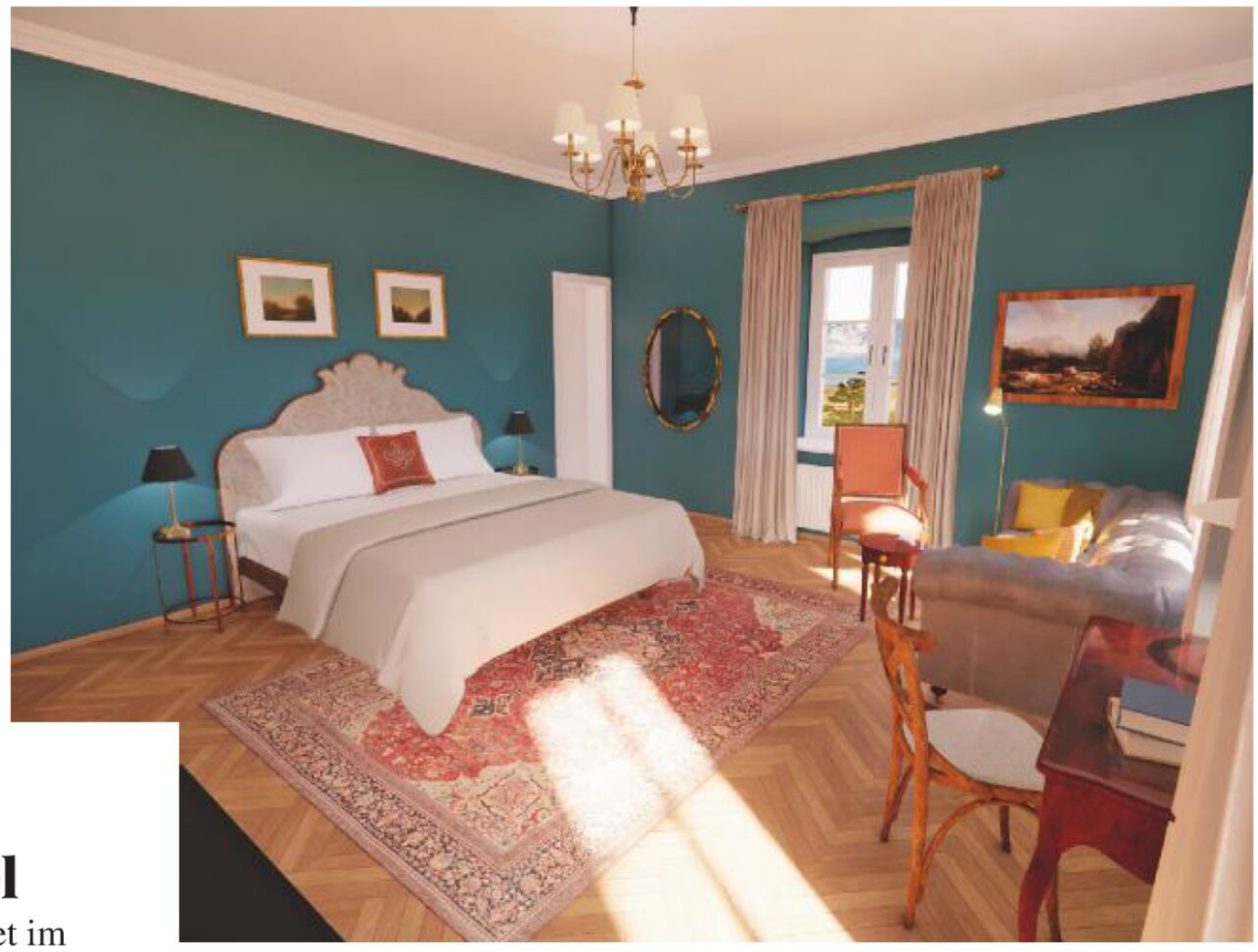
SCHWEIZ // ST. MORITZ

Grace Hotel

Die Hotelikone von 1906 mit dem markantem Giebel ist jetzt ein zeitgemäßes Boutiquehotel. Oberhalb des Bahnhofs, nahe dem St. Moritzersee erhebt sich die imposante Fassade im Engadiner Jugendstil, dahinter wurde alles komplett entkernt und vom Londoner Büro Divercity Architects neu gestaltet. Mit historischen Details bestückt sind die Zimmer im denkmalgeschützten „La Margna"-Teil, im modernen „Grace"-Wing sind sie großzügiger. Mediterrane Küche und zeitgemäße Gemüsezubereitungen gibt es im Panorama-Restaurant „The View".

www.gracehotels.com





ÖSTERREICH // KITZBÜHEL

Henri Country Hotel

Nach Wien und Seefeld in Tirol öffnet im Frühjahr mit Kitzbühel das dritte Hotel der Zeitgeist-Gruppe in Österreich. Auch hier wird es Zimmer von Petite Kabinett bis Salon und von M- bis XL-Studio geben, außerdem eine Wohnlounge und eine Hausküche mit Self-Service. Die Zutaten für das Frühstück kommen überwiegend aus der Region, am Nachmittag gibt es Kaffee und Kuchen und eine Jause, am Abend eine internationale Variante des Tiroler Nachtessens.

www.henri-hotels.com

FRANKREICH // MÉRIBEL

Chalet Harmony

Keine Kompromisse: Das neue Luxus-Chalet Harmony in Méribel verteilt auf vier Etagen eine Mastersuite und sechs weitere Schlafzimmer für bis zu 15 Personen. Ein ganzes Stockwerk ist mit Kino, Wellnessbereich mit Gym und Indoorpool der Entspannung gewidmet. Der Privatkoch bereitet in der offenen Küche Snacks und Mahlzeiten zu, zum Aperitif versammelt man sich um den offenen Kamin. Die Weine liegen im hauseigenen Keller, und nach dem Dinner klingt der Abend vielleicht bei einem Spiel am Billardtisch aus. Klingt gut, oder?

www.ultimateluxurychalets.com



FOTO: SKI IN LUXURY

ÖSTERREICH // BAD GASTEIN

Straubinger Grand Hotel & Badeschloss

Mitte des 19. Jahrhunderts wurde das Straubinger erbaut, Ende des 18. Jahrhunderts eröffnete das Badeschloss, schon Kaiser und Fürsten wie Kaiser Franz Josef residierten hier. Seit September ist das historische Ensemble im Herzen Bad Gasteins vollständig als Hotel eröffnet: das Grand Hotel mit 5 Sternen und 46 Zimmern und Suiten, das zeitgeistige Badeschloss mit 4 Sternen und 102 Zimmern und Suiten. Zwei Restaurants, Weinbar, Café und Wellness sind fürstlich.

www.travelcharme.com/hotels/straubinger





SÜDTIROL // DORF TIROL

SomVita Suites

Das im Frühjahr 2023 eröffnete 4-Sterne-Hotel mit 45 Suiten lockt mit Skypool und einem spektakulären Panorama über das Meraner Land. Natur erleben mit dem Mountainbike oder beim Wandern ist hier Teil des Aktiv-programms, Entspannung bietet der schöne Wellnessbereich. Im Bistro „SomVino“ werden Frühstück vom Buffet und am Abend Südtiroler Gerichte serviert.

www.somvita-suites.com

FOTOS: JOHN ATHIMARITIS, HANNES NIEDERKOFLER (2)

BAYERISCHE GEMÜTLICHKEIT
Draußen lockt der beheizte Dachterrassen-Pool (rechte Seite), drinnen das Restaurant „Wurzelwerk“ (l.o.). Hier lassen Küchenchef Sven Wrage (M.), Souschef Selvedin Mesanovic und Junior Souschefin Patricia Schmidt beliebte Klassiker und Saisonales mit dem gewissen Etwas servieren, etwa Landhuhnbrust mit Emmer, Pfifferlingen und Süßholzjus







GUTE GASTHÄUSER

Zünftig an der Zugspitze

Folge 14 Ganz im Süden setzt Familie Erhardt auf Nachhaltigkeit in ihrem Wellnesshotel – und auf kulinarische Entdeckungen, die der alpenländischen Küche richtungsweisend sein können



TEXT **ALEXANDER OETKER**

VON EINER TERRASSE WIE DIESER TRÄUMT jeder Gast, rustikale Holztische, gemütliche Felle zum Zudecken, hinter der Brüstung plätschert der Mühlbach, dahinter liegt der Kurpark von Garmisch-Partenkirchen. Auch drinnen gibt es bayerische Gastlichkeit pur, echtes Holz, warme Farben, aber es ist keine überdekorierte Zumutung, sondern gibt einen Hinweis darauf, wie groß der Anspruch in diesem Hause ist – ein Anspruch, den die Küche von Chefkoch Sven Karge ambitioniert einlöst.

Überaus gastfreundlich ist das Team zu jeder Zeit, bietet tolle Empfehlungen für die Weinbegleitung – und auch die Karte ist so flexibel, wie es heute nicht selbstverständlich ist: Aus den Gerichten können sich die Gäste ihr Menü zusammenstellen, da sind auch zwei Vorspeisen in größeren Formaten möglich. Und alle Gerichte – ob Klassiker wie Wiener Schnitzel und Böfflamott aus dem Loisachtal oder Saisonales – haben das gewisse Etwas. Das Tatar vom Almochsen ist ein Hingucker mit Wachtelei und grüner Kräutertunke, zu den kräuterigen Gnocchi reicht Karge eine weiße Tomaten-Beurre-blanc und zart-glasiges Filet von der Lachsforelle aus dem Isar-Tal. Das Dessert von Zwetschge, Mascarpone und Kakao-Crumble wird ansehnlich im Blumentopf serviert.

„Hier im Süden geht es sonst sehr zünftig zu. Da war es eine Gratwanderung, zu sagen: Wir wollen auch ein gehobenes Menü anbieten, bodenständig, aber optisch und geschmacklich besonders, ohne abgehoben zu sein“, sagt Monika Erhardt, deren Familie seit dem 17. Jahrhundert am Fuße der Zugspitze Landwirtschaft betrieb, 2018 eröffneten die Erhardts die „Werdenfelserei“. „Dass die Gratwanderung geklappt hat, merken wir daran, dass wir neben vielen Hausgästen nun auch viele Stammgäste aus der Stadt begrüßen, für eine kleine Feier oder das schicke Menü zu besonderem Anlass.“

Der Hit ist das „Hut-Essen“ – auf der Terrasse grillen die Gäste auf einem eisernen Hut in der Tischmitte zarte Filetscheiben von Schwein und Rind, deren Fett und Gewürze in die köchelnde Rindsbouillon in der Krempe laufen, die dann zusammen mit Wildkräutersalat dazu gereicht wird.

Die Weinauswahl mit Fokus auf der Alpenregion ist sehr fair kalkuliert – noch ein Grund, warum die Werdenfelserei ein kulinarischer Leuchtturm an der Zugspitze ist.

„Wir wollen auch ein gehobenes Menü anbieten, bodenständig, aber optisch und geschmacklich besonders.“

Monika Erhardt

WERDENFELSEREI
Alleestr. 28, 82467 Garmisch-Partenkirchen,
Tel. 08821-686 93 90,
www.werdenfelserei.de,
tgl. mittags und abends geöffnet,
Hauptgerichte € 24-42
EC

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

FOTOS: GÜNTER STANDL (3)

AUSBLICK FÜR WÄSCHE



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

TEXT **ALEXANDER OETKER**

ANRUF IN CAM RANH, das liegt im Osten Vietnams, genau am Meer. Der Mann, der ans Telefon geht, spricht eher niederösterreichisch als fernöstlich. „Ich komme gerade vom 75-Meter-Pool, da hab ich um 5.30 Uhr meinen ersten Kaffee getrunken, bevor ich reingesprungen bin – und nun geht's an die Arbeit." Herbert Laubichler-Pichler ist General Manager mit einer Traumkarriere, nur kurz war er im deutschsprachigen Raum, dann zog es ihn nach Zypern, England und nach Asien. 2019 eröffnete er in Vietnam das Alma Resort – und hat trotz des schnelllebigen Geschäfts vor, hier noch lange zu bleiben.

„JE LÄNGER ICH HIER BIN, desto mehr wird mir bewusst, dass ich nie wieder in Deutschland arbeiten kann", sagt er. „Hier sind alle hungrig, alle wollen gewinnen. Da ist dieses Leuchten bei meinen Mitarbeitern. Wenn ich in Deutschland bin, kommt mir alles eher langsam vor, behäbig." Die Rahmenbedingungen seien deprimierend, ganz anders als in Asien, wo alles ständig Aufbruch schreit. „Es gibt so viele Regeln, die Humbug sind – ich meine: Eine Wäscherei in einem deutschen Hotel, die braucht mehrere Fenster. Meine Handtücher brauchen aber keinen Ausblick." Als Manager habe man in Deutschland keinen Gestaltungsspielraum. Und deshalb würde eben auch weniger gestaltet.

Und noch etwas ärgert ihn: „Mit 50, da sind Sie als Rezeptionistin Deutschland nicht mehr hübsch genug." Hier, in Vietnam, da sei er Bac, der Onkel – und alle hätten riesigen Respekt, wie vor allen Alten. „Dabei braucht man doch gerade auch in Deutschland die alten Fachkräfte."

DAGMAR LOMBARD ist auch so eine Deutschsprachige, die im Paradies arbeitet. Sie hat es in die Provence gezogen, als Direktorin im Crillon le Brave, einem herrlichen Hotel, das ein ganzes altes Dorf vereinnahmt, lauter alte Häuser aus Feldsteinen, der Mont Ventoux glänzt vis-à-vis. Auch sie liebt ihre Branche – und auch sie sieht, wie groß die Herausforderungen sind, in diesen Zeiten nach der Pandemie und inmitten einer großen Wirtschaftskrise.

„DIE JUNGEN LEUTE scheuen seit einigen Jahren die Verantwortung unserer Branche, weil sie mehr Lebenskomfort wollen – und weniger Arbeit." Daran sei die Branche aber auch selbst schuld. „Die jungen Leute wurden früher ausgenutzt, gerade in den Sterneküchen. Da hieß es: Wer bei mir arbeitet, der muss durchziehen. Heute würden wir keinen einzigen Praktikanten mehr kriegen, wenn wir ihn nicht bezahlen."

Lombard weiß: Ohne ihre Ausbildung auf der Schwarzwälder Bühlerhöhe wäre sie nie so weit gekommen. „Das ist einfach die Stärke Deutschlands: Das System ist so gut, ich musste da alles lernen, ich war Floristin, Rezeptionistin, Assistentin des Direktors – das gibt es nirgendwo sonst." Aber heute gelte eben auch: Hotels und Gastwirte müssten sich neu erfinden – die Hungrigkeit müsse zurück ins alte Europa.

„ES GIBT NUR WENIGE BRANCHEN, in denen man so viel erleben kann wie in unserer", sagt Dagmar Lombard – und Herbert Laubichler-Pichler ergänzt, bevor er wieder an den Schreibtisch zurückkehrt: „Ich lebe im Resort – und, na klar – gibt es auch hier Alltag, aber ich stelle doch zwei, dreimal die Woche fest: Meine Güte, was hast du für ein Glück."

FOTO: DAVID MAUPILÉ

ALLES RUND UMS GAREN IM SCHNELLKOCHTOPF

– VON DEN PROFIS FISSLER UND GU



Schnell, nährstoffreich und lecker: der Schnellkochtopf von Fissler machts möglich. Erfahre mehr über seine Funktionsweise sowie die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und entdecke das Kochen neu. Neben Theorie- und Praxistipps erwarten dich viele leckere Rezepte, zum Beispiel köstliche Gulaschvariationen, würzige Currys, bunte Knödel-Spezialitäten und vieles mehr.

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

© Drew Beamer Unsplash

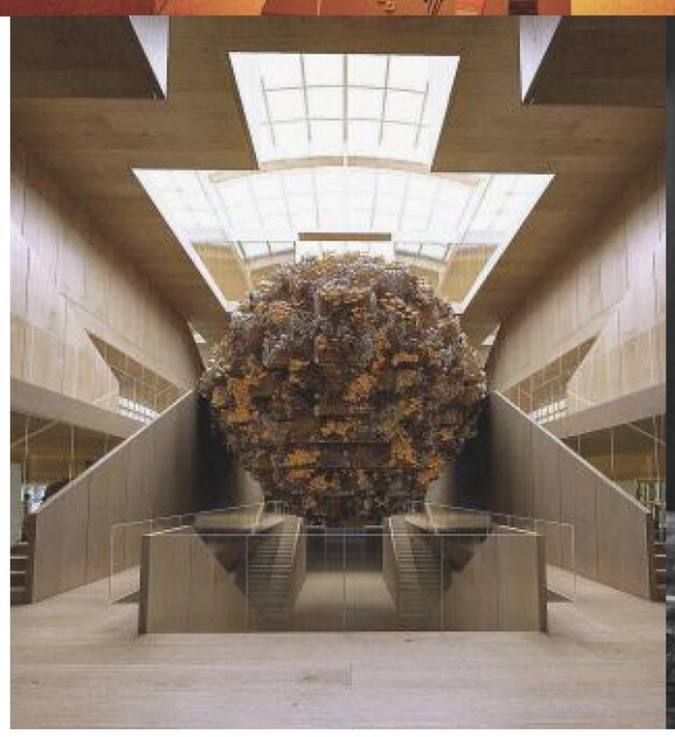
NEWS & TERMINE

AUSZEICHNUNG FÜR ALAIN DUCASSE
Kulinarisches Erbe: Der französische Spitzenkoch Alain Ducasse erhält im 60. Jahr des Élysée-Vertrags die Walter-Scheel-Medaille für die Förderung der europäischen Genusskultur. Die Verleihung fand im Rahmen eines festlichen Abendessens im Palais Beauharnais in Paris unweit des Restaurants von Ducasse statt.
www.ducasse-paris.com

SCHLUSS MIT STOPFLEBER
Das Restaurant „Borchardt“ in Berlin hat wie bereits andere nun ebenfalls Foie gras von der Karte gestrichen. Die Stopfleber wurde in dem Berliner Kultlokal bis vor Kurzem in gegrillter Form angeboten.
www.borchardt-restaurant.de

SERGIO HERMAN IN TOKIO
Der niederländische Starkoch internationalisiert mit seinem Gastrokonzept „Le Pristine“ und eröffnete ein Restaurant in Tokio. Produktphilosophie und Karte spiegeln das Konzept aus Antwerpen und verbinden sich mit japanischer Produktqualität und Techniken.
lepristinetokyo.com







EIN ORT FÜR VISIONEN
Seit zwei Jahren plant Rasmus Munk (r.) das Innovationszentrum – jetzt beginnt er mit der Umsetzung

Was essen wir in Zukunft?

Der dänische Spitzenkoch Rasmus Munk („Alchemist“), mit seinem experimentellen und sozialkritischen Küchenkonzept Dänemarks kulinarischer Vordenker, hat sein neues Lebensmittellabor „Sora“ in Kopenhagen eröffnet. Im Fokus steht die Entwicklung von neuen Produkten, die vor allem nachhaltig und nahrhaft sein sollen. Mit der Einrichtung will er das Umdenken im Umgang mit Lebensmitteln fördern.
www.spora.dk



Ausgezeichnetes Restaurantdesign

Das Restaurant „Eatrenalin“ im Europa-Park Rust hat in etwas über einem Jahr seit seiner Eröffnung nicht nur Besucher, sondern auch die Designwelt beeindruckt. Kürzlich erhielt es den renommierten Red Dot Design Award für „Brands & Communication Design 2023“ sowie die Auszeichnung beim German Design Award 2024 in der Kategorie „Excellent Communications Design – Brand Identity“. Überzeugt hat die Jury der futuristische und immersive Charakter der Einrichtung.
www.eatrenalin.de

Aus für „TheNOname“ in Berlin

No limits, no boundaries, no name – so lautete das Motto des Berliner Restaurants „theNOname“. Küchenchef Tim Tanneberger (r.), unser Aufsteiger 2023, wird nun künftig woanders kochen: Geschäftsführerin Janina Atmadi erklärte, dass ihr Herzensprojekt im Dezember leider ein Ende finden musste. Angesichts politischer Spannungen und Konsumzurückhaltung sei es nicht mehr möglich, weiterhin grenzenlosen Genuss anzubieten. Atmadi und Inhaber Dr. Joachim Köhrich planen, ihre Ressourcen künftig auf das Projekt „The Knast“ in Lichterfelde zu konzentrieren.



„In der Corona-Zeit waren wir der Kitt der Gesellschaft. Heute müssen wir bluten, damit die Ampel ihre finanzpolitischen Desaster ausbügeln kann.”

OLIVER RÖDER, PRÄSIDENT JRE DEUTSCHLAND





FOTOS: MARKUS BASSLER, HANS-JOERG HAAS, FLORIAN KROLL

GIBT ES NICHT MEHR
Olivier Nasti servierte Aal mit Zitrusaromen und Hechtmousse

Rettet die Aale!

Die Trendküchen der Welt schätzen den Raubfisch – sein Bestand ist dramatisch geschrumpft. Weil die Politik nicht mit Fangquoten handelt, streichen Spitzenköche weltweit den Aal von der Karte

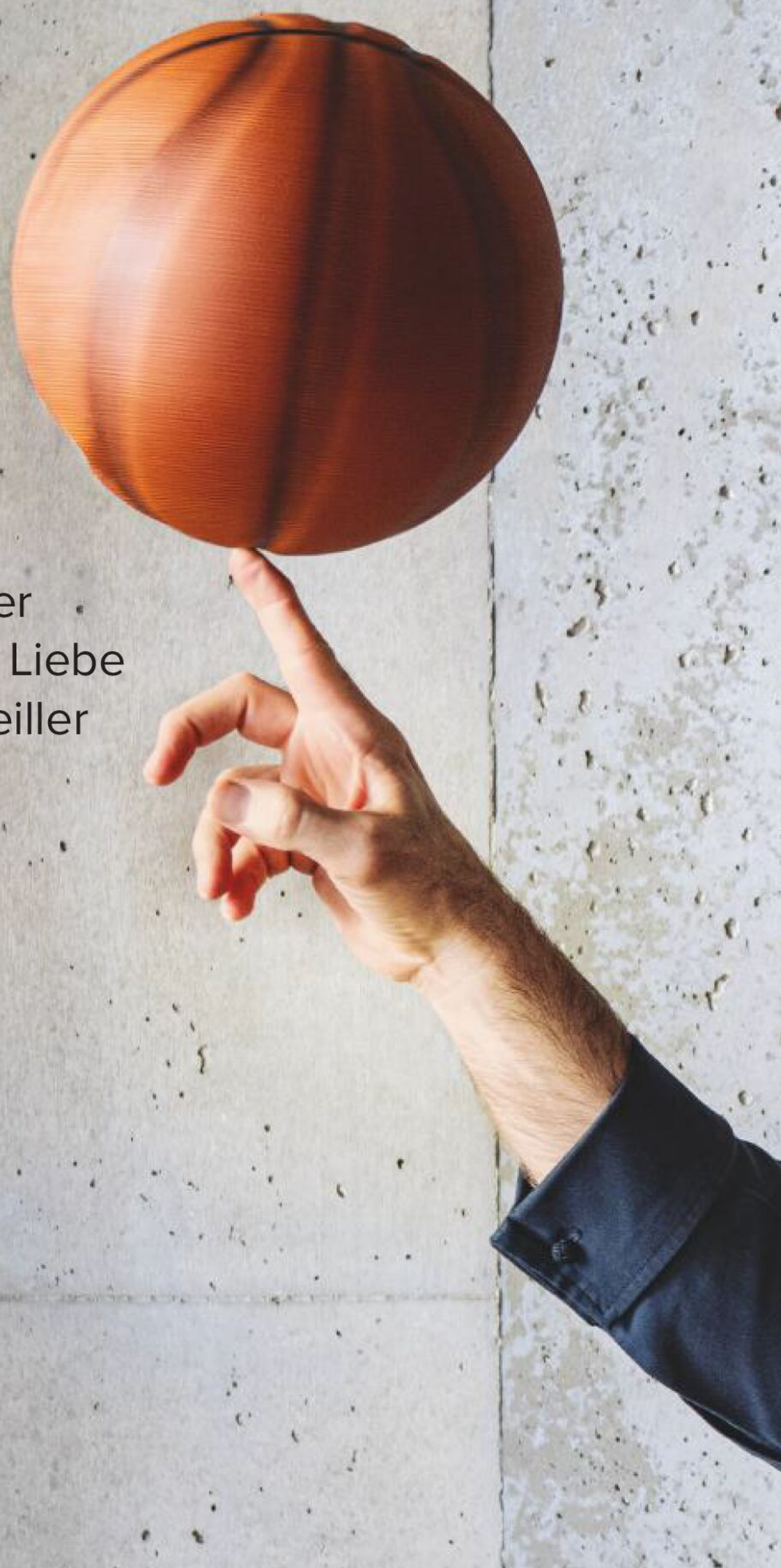
Er ist auf vielen Speisekarten zu finden, besonders im Osten Frankreichs – wie bei Olivier Nasti im Elsass –, in Belgien und den Niederlanden, wo der Aal Nationalgericht ist, und in vielen Küchen mit japanischer Aromatik. Doch damit muss Schluss sein, sagen die 21 Köche, die dem World Culinary Council von Relais & Châteaux vorstehen, unter ihnen Mauro Colagreco und der Sylter Holger Bodendorf. Sie streichen den Aal von der Karte – und zwar sofort, um auch den Druck auf die EU zu erhöhen, die bisher keine Fangquoten für den Europäischen Aal festgelegt hat. DIe Schonzeit wurde von drei auf sechs Monate erhöht, doch das allein wird keine Besserung bringen. Nur noch ein Prozent des Bestandes der 70er-Jahre finden sich in der Nordsee. Der Aal laicht nur einmal am Ende seines Lebens. Die meisten schaffen es nicht bis dahin, weil allein in der Ostsee jedes Jahr 100 000 Aale illegal gefischt werden. Bei einem Kilopreis von bis zu 5000 Euro ein lukrativer Markt. „Jetzt geht es darum, schnell zu sein, um den Fisch zu retten“, sagt Holger Bodendorf, der im „Landhaus Stricker“ einst von Rudi Carrell einen Aal auf die Theke gelegt bekam – und dem Komiker den Fisch sogleich zubereitete. „Ich habe nach der Entscheidung sofort unsere deutschen Köche per Whatsapp informiert und sie gebeten, der Empfehlung zu folgen. Wenn jetzt alle mal auf ihre Speisekarten gucken und nur, weil da immer Aal war, den einfach von der Karte nehmen, dann ist schon viel gewonnen.“ *Alexander Oetker*

KOCH DES MONATS

Der große Wurf

Der Hüne Alexandre Mazzia spielte früher professionell Basketball. Mazzias größte Liebe aber gilt der Kochkunst. In seinem Marseiller Restaurant verblüfft er Gourmets aus aller Welt mit höchst kreativen Menüs

TEXT **ALEXANDER OETKER** FOTOS **MARKUS BASSLER**



NAME: Alexandre Mazzia. **ALTER:** 47 Jahre. **GEBURTSORT:** Pointe-Noire in der Republik Kongo, mit 15 Jahren nach Frankreich übergesiedelt. **STATIONEN:** Pâtisserie Fauchon mit Pierre Hermé, bei Alain Passard in Paris („L'Arpège"), bei Michel Bras in Laguiole („Le Suquet"), in Spanien bei Martín Berasategui (Baskenland) und Santi Santamaria (Katalonien). **DAS RESTAURANT:** 2014 eröffnete Mazzia sein eigenes Restaurant „AM par Alexandre Mazzia" unweit der Strände von Marseille in einem alten Bürgerhaus. Das kleine Lokal hat nur 20 Sitzplätze, davon fünf am Tresen des Chef's Table. **MITARBEITER:** 18 Mitarbeiter bilden die Küchenbrigade, sieben betreuen den Saal. **HOBBYS:** Mazzia ist ein Familienmensch. Seine große Basketballliebe (ursprünglich war er Profispieler in Frankreich) gab er an seinen Sohn weiter, der nun in Marseille erfolgreich spielt. An Ruhetagen geht er stundenlang in den Calanques wandern, den Felsen, die Marseille umgeben. **FAMILIE:** Mazzia ist verheiratet und hat zwei Kinder, sein Sohn ist 14, seine Tochter fünf Jahre alt.

GRÜNE BOHNEN, WASSERMELONE,

GÄNSEFUSS-BLATT, HECHTROGEN, SATAY UND HIMBEERE, ALGEN-POPCORN, AUBERGINE

SEESPINNE UND BONITO,

MARINIERTE-BETEN-EGGNOG, GEPUFFTE GERSTE, TOMATENWASSER

AUSTER UND BLUMENKOHL,

GERÄUCHERT, GERÖSTETER BUCHWEIZEN, BOTTARGA, EINGELEGTE ZITRONE UND ALGEN-CANDY

MEERFORELLE, LACHSKAVIAR,

RÄUCHERAAL, MILCH, GEMÜSE-SHORTBREAD UND DUNKLE SCHOKOLADE



DER CHEF ÜBERRAGT SEIN TEAM, dabei leitet Alexandre Mazzia seine Kollegen mit sanfter Stimme und entspannter Art. Allein in der Küche stehen Mazzia 17 Köche zur Seite





Damit man Alexandre Mazzia versteht, beginnt man die Geschichte am besten vom Ende her. Denn am Ende des Menüs weiß der Gast, was hier für ein Perfektionist werkelt. Der 1,95 große Mann steht wie ein Leuchtturm am Pass, er hat alles im Blick, den Saal, die Küche, jeden einzelnen Teller – und davon gibt es im „AM“ nun wirklich viele. 39 Teller werden es am Ende des Menüs sein – zum Mittagessen wohlgemerkt. 39 Kunstwerke, die den Blick auf diesen provenzalischen Hünen verändern, denn er ist der Meister, der sich all diese grazilen Gerichte ausdenkt. Wie kann das sein, bei einem, der erst sehr spät zu seiner Berufung fand. Fast zehn Jahre war er Profi-Basketballer, lernte das Kochen quasi nebenbei. Und spürte: „Ich war immer nur ein Koch, der auch Basketball spielt.“

Mazzia ist überall in seinem Restaurant eine echte Erscheinung. Nie wird er laut, stattdessen sagt er ganz leise: „Tisch 2, da fehlt noch eine Erklärung zum Gericht“ oder macht dem Sommelier ein Zeichen, wenn der Weißwein an Tisch 7 zur Neige geht. „Ich bin immer hier“, sagt Mazzia und lacht sein schüchternes Haifisch-Grinsen, „und wenn ich nicht hier bin, dann ist geschlossen.“



WIE HABEN MAZZIAS WURZELN SEIN KOCHEN VERÄNDERT?

In Zentralafrika hat er die Basics gelernt: das Würzen, die Schärfe – und das Dörren, das Rösten. Torrefaction, so nennen sie das in Frankreich – es funktioniert in etwa so wie eine trockene Fermentierung, mit Zeit und großer, trockener Hitze. Alle Produkte, die Mazzia so behandelt, werden würziger, gehaltvoller, intensiver. Auch sein Signature-Dessert kommt aus Afrika: Die fermentierte Bananencreme mit gepufftem Reis, Erdnüssen und Kumquats – Mazzia schafft es, all diese fremden Aromen zusammenzuführen, es fühlt sich an, wie ein Nachtisch, den man als Kind genauso geliebt hat, wie heute.

Dazu kamen all die Ferien, die der junge Alexandre auf dem Boot seines Opas verbrachte, einem Fischer von der westfranzösischen Île de Ré. Hier lernte er die Produktqualitäten Frankreichs kennen, die Frische und die Exzellenz. Das Foto seines Opas prangt heute noch auf dem Foodtruck, der Mazzia durch die Pandemie brachte – an der Angel haben Großvater und Enkel einen Wolfsbarsch – und beide strahlen so um die Wette, dass es einen nur rühren kann.

SPIEGELT SICH DIE PROVENCE AUF DEN TELLERN WIDER?

Der Garten und das Meer – das ist die Provence. Und Mazzia spielt diese Produktkarte, auf Fleisch verzichtet er fast gänzlich, manchmal gibt es eine Kalbsjus oder dergleichen. Ansonsten: klare Kante. Als Hauptgericht serviert er Bohnen, ganz simpel gegart, mit Harissa und Himbeeren. Und der Gast ist gerührt von dieser perfekten Einfachheit. So einfach wie die Stadt, in der Mazzia kocht. „Nach schweren Jahren haben die Franzosen Marseille wiederentdeckt, sein Licht, das Meer, den Garten Frankreichs. Die Produkte finden sich hier ganz von selbst. Und die Leute erwarten auch diese Klarheit von mir, weil hier niemand dem anderen etwas vormachen kann. Marseille hilft dir immer, du selbst zu bleiben."

WIE SCHMECKT EIN MAZZIA-MENÜ?

Mazzia serviert in Sequenzen – stets sind es vier bis fünf Teller, die eine aromatische Ebene bilden. Diese Sequenzen sind kleinteilige, florale Kreationen, die für sich immer in einer geschmacklichen Ebene bleiben, also etwa Fisch und Seafood oder Gemüse. Das beginnt beim Amuse-Bouche – und endet bei vier kleinteiligen, sehr feinen Desserts.

„Ich will die Aromen vereinen – aber dafür muss ich die Texturen aufspalten", sagt Mazzia. „Nur so kann der Gast die Aromen auch verstehen. Ich baue Brücken – und kann nur mit ihnen den Reichtum abbilden, den ich hier mit meinen Produkten habe."

Wie gut das gelingt, wird bei der zweiten Fisch-Sequenz deutlich: Wenn Schwertmuscheln ihre Meereswürze ausspielen, die dann mit Eigelb und gepufftem Weizen eingebunden wird. Wenn eine Hühnerbrühe mit Austern aufgekocht und mit gebrannter Orangenhaut serviert wird. Wenn eine fruchtige Wassermelone mit Jus und Algen-Popcorn aromatisiert und mit Chili-Haut zur Vollendung gebracht wird. Mazzias Menüs sind Spiele, aber nicht um der Spiele willen. Die Aromenkombinationen funktionieren, mehr noch, sie verwundern und überragen in ihrer Intensität vergleichbare Menüs in Spitzenrestaurants bei Weitem.

Hinten in der Küche steht Leo Bouillon. Der Chef de Partie ist trotz seines französischen Namens ein Kölscher Jung, der hier seit einem Jahr kocht und lernt. Was macht seinen Chef aus, fragen wir ihn. „Er ist ein echter Mannschaftskapitän, der immer Sportler geblieben ist und uns alle mitnimmt, als Team", sagt Leo, „und wo sonst habe ich all diese Einflüsse, Afrika, den Süden – und die besten Produkte Frankreichs?"

Kaum ist die Antwort gegeben, muss er wieder an seinen Posten. Der Chef musste ihm nur einmal zunicken, ganz ruhig, mit diesem Haifischlächeln. Hier hat jeder seinen Platz – im Reich des Küchenkünstlers Alexandre Mazzia.

AM par Alexandre Mazzia
9 Rue François Rocca, FR-13008 Marseille,
Tel. 0033-491 24 83 63, www.alexandre-mazzia.com, Mi-Fr mittags und abends geöffnet,
Menü ab € 195 (mittags) und ab € 295 (abends)

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

DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT

TYPISCH FRANZÖSISCH GENIESSEN

Egal ob mit typisch **bretonischen Cidre** oder **Lavendelhonig** aus der Ardéche, entdecken Sie unsere feine Auswahl an **Genussklassikern aus Frankreich.**

5 € Gutschein* mit dem Code **FE24MAG**



Bretonischer Apfel-Cidre, 2er-Set.

Ein typisch bretonischer Cidre: trocken und fruchtig mit würzigen Aromen verschiedener alter Apfelsorten, was für das besondere Aroma und facettenreichen Geschmack sorgt. (8,60 Euro/Liter.)
2 Flaschen à 0,75 l, 5 % Vol.

Art. Nr.: 1354531 | **12,90 €**



Brettmacher Holzbrett „Frankreich".

Frankreich, Frankreich:
Die Form dieses schönen, ausladenden Holzbretts zeichnet den Umriss der Grand Nation nach und ist ein Muss für Liebhaber französischer Küche und des Landes.
48 × 32 × 2,5 cm, Eiche geölt, hergestellt in Deutschland.

Art. Nr.: 1490958 | **169,00 €**



Safranmayonaise, 3er-Set, Feinschmecker-Shop.

Die Safranmayonnais ist köstlich zu Fisch (typisch zu Brandade) zu Meeresfrüchten und Krustentieren. Sehr zu empfehlen!
(62,08 Euro / kg). 3x 85 g.

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

Kirsch de Fougerolles AOC.

Der Fougerolles Kirsch AOC ist ein Fruchtdestillat aus sorgfältig ausgewählten Kirschen. Die Region Fougerolles gilt als ausgezeichnet für den Anbau von Kirschbäumen. (71,30 Euro/Liter).
0,7 l, 45 % Vol.

Art. Nr.: 1353438 | **49,90 €**



Lavendelhonig aus der Ardèche.

Ein wahrer Sortenhonig ist dieser seltene, exklusive Lavendelhonig aus der Ardèche. Der weiß-gelbe Honig schmeckt besonders aromatisch und angenehm süß.
(59,60 Euro / kg). 250 g.

Art. Nr.: 1353004 | **14,90 €**



4 Keramikteller „Käse".

Dieses rustikale Set aus 4 Tellern mit Vintage-Design verleiht dem Käse-Gang der Dinnerparty etwas besondere Extraklasse. Ø 19,1 cm, Keramik, mikrowellen- und spülmaschinenfest, Hutschachtel.

Art. Nr.: 1379534 | **29,90 €**

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

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

Graef Allesschneider Iconic 23, eisenglimmergrau.

In dieser limitierten Sonderedition Iconic 23 stecken alle Tugenden, die das Familienunternehmen Graef erfolgreich gemacht haben: Vom durchzugsstarken, flüsterleisen Kondensatormotor, dem vielseitig einsetzbaren, präzisen Wellenschliffmesser oder der stufenlos einstellbaren Schnittstärke bis hin zur Verarbeitung hochwertigster Gehäusematerialien. 39,1×29,7×30 cm, 170 W, Edelstahlschliff, Schnittstärke 0–30 mm, Restehalter & MiniSlice-Aufsatz, Edelstahltablett, herausnehmbares Schneidbrett, abnehmbare Messerabdeckplatte aus Edelstahl, 3 Dip-Schälchen Porzellan, 9,8 Kg.

Nr.: 1499076 | 849,00 €





GRAEF

NEU: LIMITIERTE SONDEREDITION ICONIC 23

Optimale Funktionen, **höchste Qualität,**
die letzten Innovationen und
vor allem **Kondition für Langlebigkeit.**









Käsemesserset, 4-teilig.

Messerset mit 4 verschiedenen Messern für weiche und mittelharte Käse in schöner Walnussholzkiste. Und das Beste, alle Messerklingen sind aus rostfreiem Stahl und die Griffe aus Walnussholz gefertigt. 4 Messer à 10–11 cm Klingenlänge.

Art. Nr.: 1412477 | 149,00 €

IHRE BESTELLMÖGLICHKEITEN:

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

24 Stunden Bestellannahme:
Telefon: 030 / 469 06 20

JETZT EINFACH UND SCHNELL ONLINE BESTELLEN

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

* Der Gutscheincode gilt einmalig ab einem Warenwert von 60 € bis zum 31.03.2024.
Gültig nur für Produkte im FEINSCHMECKER-SHOP, ausgenommen preisgebunde Bücher.

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



HIER GIBT'S SAURES!

Zitronen verleihen mit ihrer frischen Säure jedem Gericht das gewisse Etwas, ob Spaghetti oder Fisch, Huhn oder Salat. Und auch im Dessert und als Beilage kommen sie groß raus

REZEPTE **SUSANNE WALTER** FOTOS **THOMAS NECKERMANN**

ZITRONEN-FENCHEL-SALAT
mit Burrata

REZEPT AUF SEITE 73



POCHIERTER KABELJAU
mit kandierter Zitrone

REZEPT AUF SEITE 73

ZITRONENSPAGHETTI
mit Wildfanggarnelen

REZEPT AUF SEITE 74



ZITRONENHUHN
mit lila Kartoffeln

REZEPT AUF SEITE 75


ZITRONENSORBET,
in der Zitrone serviert
REZEPT AUF SEITE 75

ZITRONENBUTTER, LEMON CURD & SALZZITRONEN

REZEPTE AUF DER RECHTEN SEITE

Zitronenbutter

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten
ZUTATEN für etwa 12 Crostini

125 g weiche Butter,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
Schale von 1 Biozitrone,
1 EL Zitronensaft

1 Butter, Pfeffer und Zitronenschale mit den Schneebesen des elektrischen Handrührers schlagen, langsam den Zitronensaft einarbeiten.
2 Die Butter in ein Schälchen füllen und kalt stellen.
20 Minuten vor dem Servieren zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen.

TIPP: Die Zitronenbutter schmeckt auf gerösteten Scheiben Baguettebrot, dazu passen eingelegte Anchovis.

Lemon Curd

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
20 Minuten
ZUTATEN für 2 Gläser
à 200 ml

Abrieb von 3 Biozitronen,
100 ml frisch gepresster Zitronensaft,
4 g Speisestärke,
160 g Zucker,
50 g Butter, 2 Eier

1 Zitronenabrieb und 80 ml Zitronensaft in einen Topf geben. Speisestärke mit dem restlichen Zitronensaft glatt rühren und unterrühren. Zucker, Butter und Eier hinzufügen, alles gut verrühren und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zum Kochen bringen, dabei darauf achten, dass die Masse nicht am Topfboden ansetzt.
2 Sobald das Lemon Curd homogen angedickt ist, die Masse in ausgekochte Gläser mit Schraubverschluss füllen und sofort verschließen.
3 Die Gläser abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Lemon Curd hält sich ungeöffnet etwa 3 Monate, geöffnet 1 bis 2 Wochen.

Salzzitronen

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten plus 4 Wochen Marinierzeit
ZUTATEN für 6 Zitronen

6 Biozitronen,
6 EL grobes Meersalz,
200 ml frisch gepresster Zitronensaft (von etwa 4 Zitronen),
1–2 Chilischoten,
4 EL Olivenöl
Einmachglas à 1 l

1 Biozitronen heiß abwaschen und der Länge nach kreuzweise einschneiden, sodass sie an einem Ende noch zusammenhalten. Die Zitronen jeweils mit 1 EL Meersalz füllen und in ein großes, passendes Einmachglas geben, evtl. die Zitronen pressen, sodass sie ins Glas passen. Glas verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2 Am nächsten Tag die Zitronen etwas pressen und mit Zitronensaft bedecken. Nach Belieben 1–2 gewaschene Chilischoten zufügen und die Oberfläche mit Olivenöl bedecken. Das Glas erneut verschließen und für etwa 4 Wochen im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Salzzitronen halten sich im Kühlschrank 1 Jahr.



Zitronen-Fenchel-Salat mit Burrata

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
20 Minuten
ZUTATEN für 4 Personen

1 Handvoll Queller,
2 Bio-Amalfizitrone (ersatzweise 1 Biozitrone),
2 Fenchelknolle,
1 kleine Chilischote (Menge nach Belieben),
12 EL natives Olivenöl,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
2 Kugeln Büffelmozzarella à 200 g,
4 EL Pistazienkerne

1 Queller evtl. verlesen, dann in kochendem Wasser (ohne Salz) 1 Minute blanchieren. Queller auf ein Sieb gießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2 Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und mit einem scharfen Gemüsehobel oder einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Fenchel putzen, waschen und das zarte Grün beiseitestellen. Fenchel mit einem Gemüsehobel in dünne Streifen hobeln.
3 Chilischote waschen, Stiel und Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in feine Ringe oder Würfel schneiden. Chili mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Mozzarella halbieren.
4 Die vorbereiteten Zitronenscheiben, Fenchelstreifen, Queller und Mozzarellahälften auf 4 Teller oder eine große Platte verteilen. Mit Chiliöl beträufeln.
5 Pistazien grob hacken und mit dem Fenchelgrün darüberstreuen.

2021 Bourgogne Aligoté, Domaine Geantet-Pansiot, Burgund, www.passion-vin.de, € 19,90
Frisch, gradlinig und mit einer angenehmen Cremigkeit präsentiert sich dieser Weißwein. Gekeltert wird er aus der autochthonen Rebsorte Aligoté. Grüner Apfel, frische Kräuter und eine kalkige Mineralität vereinen sich perfekt mit den Salataromen von Zitrone, Fenchel und Anis.



Pochierter Kabeljau mit kandierter Zitrone

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
35 Minuten plus 3 Tage für die kandierten Zitronen
ZUTATEN für 4 Personen

KANDIERTE ZITRONEN
2 Biozitronen,
50 ml frisch gepresster Zitronensaft, 600 g Zucker

SKREI
600 g Skreifilet ohne Haut und Gräten,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
400 g Wildbrokkoli, 1 rote Zwiebel,
Saft von 1 Zitrone, 3 TL Zucker,
½ kandierte Zitrone (s.o.),
8 EL Olivenöl



Die Weintipps stammen von **Julian Schweighart**, Director of Wine im Münchner „Guido al Duomo“ sowie der angeschlossenen Weinhandlung. Seine persönlichen Lieblingsrebsorten sind Pinot Noir und Chardonnay.

Zitronenspaghetti mit Wildfanggarnelen

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
30 Minuten
ZUTATEN für 4 Personen

8 getrocknete Zitronenblätter,
12 Wildfang-Garnelen ohne Kopf, Schale und Darm,
3 Biozitronen, Salz,
400 g Spaghetti,
2 EL Olivenöl,
100 ml Fischfond oder Gemüsebrühe, 100 g Butter,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
2 TL getrockneter Oregano

1 2 Zitronenblätter in einem Blitzhacker oder einer Gewürzmühle zu Pulver zerkleinern und in ein feines Sieb geben. Garnelen kalt abbrausen und trocken tupfen.
2 Zitronen heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Eine Zitrone so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Zitronenfilets mit einem scharfen Messer aus den dünnen Zwischenhäuten herauslösen. Die beiden restlichen Zitronen halbieren und den Saft auspressen.
3 Die restlichen Zitronenblätter in einen großen Topf mit gesalzenem, kochendem Wasser geben, darin die Spaghetti nach Packungsangabe al dente kochen.
4 In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, darin die Garnelen von beiden Seiten kurz braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen warmhalten.
5 Die Pfanne mit Zitronensaft und 50 ml Fond oder Brühe ablöschen und zum Kochen bringen. Die Butter in Würfeln zufügen und in die Flüssigkeit einrühren. Gekochte Spaghetti abgießen und zurück in den Topf geben. Zitronen-Butter-Sauce zu den Spaghetti rühren und alles gut mischen.
6 Spaghetti und Sauce auf 4 Teller verteilen. Zitronenfilets und Garnelen auf die Spaghetti setzen. Mit dem Sieb jeweils etwas Zitronenblattpulver darüberstäuben und sofort servieren.

2019 Viña de Martin Os Pasas, Bodega Luis Anxo Rodriguez Ribeiro, Galicien, www.einfachweinkaufen.de, € 25,40
Durch die längere Lagerung auf der Hefe werden diesem Wein aus Treixadura und Albariño Aromen von reifer Zitrusfrucht, getrockneten gelben Blüten und einer steinigen Mineralik verliehen. Mit dem zarten Schmelz ein idealer Begleiter zu Krustentieren aller Art.



1 Für die kandierten Zitronen die Früchte heiß abwaschen. Die Enden etwa 2 cm breit abschneiden und das Fruchtfleisch mit einem schmalen, scharfen Messer herauslösen, ohne die Schale der Zitronen zu beschädigen. Es sollen hohle Zylinder entstehen. Das Fruchtfleisch der Zitronen auspressen und den Saft beiseitestellen.
2 In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Darin die Zitronenzylinder 5 Minuten sprudelnd kochen, dann abgießen.
3 Zitronen wieder in den Topf geben, mit Wasser bedecken und 300 g Zucker hinzufügen. Alles einmal aufkochen, vom Herd nehmen und die Zitronen in dem Sud über Nacht auskühlen lassen. Die Zitronen mit einem etwas kleineren Teller beschweren, damit sie vollständig im Sud schwimmen.
4 Am nächsten Tag 300 g Zucker und den beiseitegestellten Zitronensaft in den Sud geben und erneut aufkochen. Die Zitronen 5 Minuten köcheln lassen, dann aus dem Sud heben. Den Sud etwa 15 Minuten einkochen lassen. Zitronen zurück in den Topf geben, einmal erneut aufkochen und wieder vom Herd ziehen. Zitronen erneut beschweren und im Sud abkühlen lassen.
5 Am nächsten Tag testen, ob die Zitronen die gewünschte Konsistenz besitzen. Sollten sie zu weich und wässrig sein, den Sud erneut einkochen oder mehr Zucker hinzufügen. Je mehr Zucker die Zitronen aufgenommen haben, umso fester werden sie. Die kandierten Zitronen halten sich im Kühlschrank etwa 8 Wochen.
6 Für den Skrei das Filet kalt abbrausen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch in 2 Portionen schneiden und beide fest in Klarsichtfolie einwickeln. Die Folie an den Enden eindrehen, sodass 2 feste Rollen entstehen.
7 Brokkoli waschen, dicke Stiele evtl. der Länge nach halbieren.
8 Die beiden Rollen und die Brokkoliröschen im Dampfgarer bei 80 °C und 100 % Luftfeuchtigkeit 10 Minuten dämpfen. Alternativ im Topf mit Dämpfeinsatz garen.
9 Währenddessen Zwiebel schälen, halbieren und in einzelne Häute teilen. Die Häute mit Zitronensaft, Zucker, einer Prise Salz und 50 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und 5 Minuten leise simmern lassen.
10 Zum Servieren Kabeljau aus der Folie wickeln und mit einem scharfen Messer portionieren. Kabeljau, Brokkoli und Zwiebeln auf 4 Teller verteilen. Kandierte Zitrone in dünne Streifen schneiden und neben den Fisch setzen. Mit Zwiebelsud und Olivenöl beträufeln.

2022 Urgestein Sauvignon Blanc, Baron Longo, Südtirol, www.gute-weine.de, € 17,70
Dieser Sauvignon Blanc setzt sich aus den Aromen von Grapefruit, Zitrone, Maracuja und wunderschöner Kräuterwürze zusammen. Die karge Mineralik der Dolomiten unterstreicht die elegante Salzigkeit des Kabeljaus, die feine Kräuterwürze fängt die zartbitteren Aromen von Brokkoli und Olivenöl auf.



Zitronenhuhn
mit lila Kartoffeln

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten plus 50 Minuten Backzeit
ZUTATEN für 2–3 Personen

1 Poularde à 1,4 kg,
2 Biozitronen,
40 g weiche Butter,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
4 Lorbeerblätter,
2 Rosmarinzweige,
6 leicht angedrückte Knoblauchzehen,
8–12 lila Kartoffeln (ersatzweise Drillinge),
4 EL Olivenöl

1 Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Huhn innen und außen kalt abbrausen und trocken tupfen. Mit den Händen die Haut auf der Hühnerbrust leicht lösen.
2 Zitronen heiß abwaschen und die Schale dünn abreiben. Abrieb mit weicher Butter, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Mit den Händen gleichmäßig auf den Brüsten unter der Haut verteilen. Huhn innen und außen mit Salz würzen.
3 In die Bauchhöhle 2 Lorbeerblätter, 1 Rosmarinzweig, 4 Knoblauchzehen und eine geviertelte Zitrone stecken. Das Huhn mit der Brust nach oben auf ein Backblech setzen.
4 Kartoffeln gründlich waschen, halbieren und in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer mischen. Dann mit der Schnittseite nach oben um das Huhn verteilen. Die zweite Zitrone in Scheiben schneiden und ebenfalls mit den restlichen Knoblauchzehen, Lorbeerblättern und dem Rosmarinzweig um das Huhn verteilen. Das Ganze mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und das Blech für etwa 50 Minuten in den heißen Ofen schieben. Das Huhn ist fertig, wenn man mit einer Fleischgabel in die dickste Stelle der Hühnerkeule sticht und der austretende Fleischsaft klar ist.
5 Zum Servieren das Huhn mit einem scharfen Messer in tranchieren und mit den Kartoffeln auf Teller verteilen. Mit Fleischsaft beträufeln.

2021 Trollinger Muschelkalk Silberkapsel, Weingut Eisele, Württemberg, https://wine-affairs.de, € 16
Unfiltriert mit reduzierten Erträgen – ein etwas anderer Trollinger aus Württemberg. In seiner Aromatik präsentiert sich dieser Rotwein mit zarten roten Früchten wie Granatapfel und Hagebutte sowie ätherischen Kräuternoten. Leicht gekühlt bei 15–16 Grad ein idealer Begleiter zu diesem Gericht.



Zitronensorbet,
in der Zitrone serviert

SCHWIERIGKEITSGRAD mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
20 Minuten plus Wartezeiten
ZUTATEN für 4 Stück

4 Biozitronen,
70 ml frisch gepresster Zitronensaft, 230 g Zucker
Eismaschine

1 Zitronen heiß abwaschen. Den Boden der Zitronen etwa 1 cm breit abschneiden, sodass die Zitronen aufgestellt werden können. Die Spitzen der Zitronen als Deckel etwa 2 cm breit abschneiden. Das Fruchtfleisch mit einem schmalen, scharfen Messer herauslösen, ohne die Schale der Zitronen zu beschädigen. Die ausgehöhlten Zitronen auf eine Platte setzen und in der Tiefkühltruhe einfrieren.
2 Für das Sorbet das Fruchtfleisch der ausgehöhlten Zitronen auspressen und zu den 100 ml gießen, es soll etwa 170 ml Zitronensaft ergeben.
3 Zucker mit 200 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Das Zuckerwasser etwas abkühlen lassen und mit dem Zitronensaft verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Flüssigkeit kalt stellen, sobald sie abgekühlt ist, in einer Eismaschine gefrieren.
4 Das Sorbet mit einem Spritzbeutel in die gefrorenen Zitronen füllen, Deckel aufsetzen und direkt servieren oder bis zum Verzehr erneut tieffrieren.

WHO'S WHO DER ZITRONEN



AMALFI-ZITRONE
Die Sorte von der italienischen Amalfi-Küste hat eine dicke, essbare Schale und ist größer als herkömmliche Sorten. Sehr aromatisch und wenig sauer. Perfekt für Salate.



CARRUBARO-ZITRONE
Sie ist auf der Insel Sizilien heimisch. Die Früchte sind eher klein, sehr saftig und haben eine dünne Schale. Als Balkon- oder Gartenpflanze erhältlich.



MEYER-ZITRONE
Die wenig saure, sehr saftige Frucht mit dünner, glatter Schale gilt als Königin der Zitronen. Sie stammt aus China, wird heute in den USA und Australien angebaut.



PRIMOFIORI-ZITRONE
Auch diese Zitronenart wird auf Sizilien angebaut und zeichnet sich durch einen intensiven säuerlichen Geschmack bei viel Saft und wenig Kernen aus. Die Schale ist gelb bis hellgrün.

FOTOS: STOCK.ADOBE.COM (2), JAMES NIELSEN/GETTY IMAGES, CHRISTIAN TEUBNER/G&U/SEASONS.AGENCY

In 25 Minuten fertig

Zimtschnecke mit Hähnchen und Wurzelrösti



Verleiht Flügel

Wir starten eine neue Serie: In jedem Heft präsentieren wir jetzt ein kreatives Feierabend-Gericht für zwei, das sich schnell zubereiten lässt. Los geht es mit Hähnchen – aromatisiert mit dem letzten Zimt vom Fest!

REZEPT **MANUEL WEYER** FOTOS **MATHIAS NEUBAUER**

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 20–25 Minuten ZUTATEN für 2 Personen

1 Maishähnchenbrust ohne Haut und Knochen à 200 g,
2 große Ceylon-Zimtstangen,
250 g Wurzelgemüse (z.B. Petersilienwurzel, Pastinaken, bunte Karotten),
1 festkochende Kartoffel à 50–80 g,
1 rote Zwiebel,
2 EL weißer Balsamessig,
Meersalz,
4 EL Olivenöl,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
1 Msp. gemahlener Ceylon-Zimt,
25 g verlesene Feldsalatröschen (1 Handvoll),
2 EL geröstete Kürbiskerne

1 Den Backofen für 50 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2 Die Hähnchenbrust der Länge nach in 4 gleich breite Streifen schneiden. Jeweils 2 Hähnchenbruststreifen leicht übereinander auflegen, rosenförmig aufrollen und mittig mit je 1 Stange Zimt aufspießen.
3 Das Wurzelgemüse und die Kartoffel unter fließendem Wasser abbrausen, trocken reiben, mit der Vierkantreibe grob raspeln und gründlich miteinander vermengen.
4 Die Zwiebel schälen, in sehr feine Ringe schneiden oder hobeln und mit Balsamessig vermengen. Die Zimtschnecken von beiden Seiten mit Meersalz würzen.
5 Eine mittelgroße Pfanne 2–3 Minuten bei mittlerer Temperatur vorheizen. 2 EL Olivenöl hineingießen und die Zimtschnecken 4–6 Minuten darin braten, dabei einmal wenden. Die Zimtschnecken aus der Pfanne nehmen, nach Geschmack mit Pfeffer, gemahlenem Zimt würzen und im Backofen warm stellen.
6 1 EL Olivenöl in die Pfanne gießen, die Hälfte des geriebenen Gemüses hineingeben und in der Pfanne zu einem Rösti formen. Das Gemüserösti 3–4 Minuten backen, dabei einmal wenden und anschließend warm stellen. Den zweiten Rösti ebenso zubereiten.
7 Zum Anrichten die beiden Rösti auf die Teller legen und mit Meersalz sowie Pfeffer würzen. Die Spieße mittig darauf platzieren und mit Feldsalatröschen, gepickelten Zwiebelringen und Kürbiskernen toppen.

Tipp

Rösti bieten viele verschiedene Variationsmöglichkeiten: Neben dem Klassiker, der Kartoffel, schmecken sie auch aus Roter Bete, Süßkartoffel oder Sellerie. Allerdings sollte man auf 400 g geriebenes Gemüse 1 EL Speisestärke hinzufügen, damit die Fladen beim Braten kross werden und nicht auseinanderfallen.



Zwei an Herd und Kamera

Manuel Weyer (l.) ist Kochprofi von der Pike auf: Er arbeitete in vielen Spitzenrestaurants, ist Küchenmeister, Foodstylist, Koch- und Grillbuchautor. Mit seiner Frau führt er das Pop-up „Manusfaktur“ in Mainz.
manuelweyer-culinaryart.de

Mathias Neubauer ist renommierter Food-Fotograf, er arbeitet vor allem für Kochbücher und Magazine, seit Langem auch für den **Feinschmecker –** vorwiegend mit seinem Bruder, dem Koch Andreas Neubauer.

DER HÜTER DES HASEL-RINDS

Weltweit einmalig: Pino Puglisis Rinder werden mit Piemonteser Haselnüssen gemästet. Italiens Antwort auf Kobe Beef!

TEXT **STEFAN MAIWALD**

Lokomotivführer? Astronaut? Zirkusdirektor? Nein, die üblichen Berufswünsche waren nichts für den kleinen Pino, der mit seiner Mutter im Turin der 1970er-Jahre einkaufen ging. Ihm hatten es die Metzger angetan mit ihren kräftigen Armen und großen Messern und den Köstlichkeiten, die sie einem kleinen, hungrigen Jungen, der aus einfachen Verhältnissen stammte, über den Tresen reichen konnten. Ein Schlaraffenland, so nah und doch unbezahlbar für den Halbwaisen!

Also stand Pino Puglisis Entschluss fest, seit seinem achten Lebensjahr: Er wollte auch so ein Metzger werden, mit seinem eigenen Laden und in seinem eigenen Viertel, dessen Bewohner zu ihm zum Einkaufen kamen und mit einem Lächeln den Laden verließen. Mit 14 schmiss er die Schule und begann zu arbeiten. Es half nichts, die Familie musste ernährt werden. Er malochte in den Fabriken der Vorstadt, aber auch als Autowäscher. Der Traum, Metzger zu werden, loderte weiter.



GESUNDER LUXUS
Das Rinderfilet von Pino Puglisi schmeckt atomatisch, sehr zart und enthält wenig Cholesterin, dank der Fütterung mit Piemonteser Haselnüssen. Guter Nebeneffekt: Die Rinder sind selten krank

Mit 15 bekam er die ersten Jobs bei den großen Schlachtbetrieben, als Laufbursche und Putzhilfe, mit 15-, 16-Stunden-Tagen. Als er in einem Supermarkt an die Fleischtheke durfte und endlich geregelte Arbeitszeiten hatte, ging er an den freien Abenden zu den Turiner Metzgern, um von ihnen zu lernen. Bloß lehrte ihn niemand. Die Angestellten hüteten ihre Kniffe beim Entbeinen, Parieren und Filetieren wie Magier ihre Kartentricks. „Zwei Jahre lernte ich aus den Augenwinkeln“, erzählt Pino. Endlich stellte ihn jemand ein. Und entdeckte sein Talent. Er arbeitete, sparte, arbeitete, sparte. Mit 22 (mit 22!) kaufte Pino Puglisi seine Metzgerei in der Via Cibrario 53, in der er heute noch, nach genau 40 Jahren, arbeitet.

Aber Pino ist nicht irgendein guter Metzger, sondern ein Revolutionär. „Ich wollte für meine Kunden das beste Fleisch. Doch auf dem Markt gab es nur das am wenigsten Schlechte.“ Er wusste: Er musste an die Aufzucht ran. Also suchte er einen Züchter, mit dem er gemeinsam experimentieren konnte. Alle lehnten ab. Dann setzte Pino alles auf eine Karte: „Ich zahle dir am Ende der Saison den Höchstpreis für deine Rinder, egal, wie sich die Ernährung auf ihr Fleisch auswirkt“, versprach er einem Kleinzüchter aus dem piemontesischen Örtchen Cavour. Der schlug ein – und ist bis heute Pinos Hauptlieferant. Pinos rund 60 Rinder der Rasse Bovino Piemontese genießen eine weltweit einmalige Diät, die auf Piemonteser Haselnüssen basiert. Bis zu 20 Prozent des Futters besteht aus ihnen – geschält und von bester Qualität. Was bedeutet, dass pro Jahr fünf Tonnen der guten Haselnüsse an die Tiere verfüttert werden.

Die Haselnussmast sorgt nicht nur für köstlicheres Fleisch, sondern ist verblüffend gut für die Gesundheit: Das Rindfleisch hat nicht nur weniger Cholesterin als herkömmliches Rindfleisch, sondern sogar weniger Cholesterin als Fisch. Es klingt wie Hexenwerk, aber die italienische Lebensmittelaufsicht schaute bei Pino, der nicht aus einer der großen Metzgerdynastien stammt und keine Lobby besitzt, ganz genau hin. Einige Vergleichsdaten aus dem Labor der Handelskammer von Turin: Ein Filet der Puglisi-Rinder enthält etwa 28 bis 41 Milligramm Cholesterin pro 100 Gramm, der nationale Vergleichswert liegt bei 49 bis 75 Milligramm. Hecht und Kabeljau kommen auf etwa 50 Milligramm, Wolfsbarsch auf 75 Milligramm pro 100 Gramm. Klar, dass das Endprodukt deutlich teurer ist. Aber darum geht es heute gerade beim Fleisch: weniger, dafür besser. Inzwischen hat sich Pinos Methode herumgesprochen, ein paar Bauern geben ihren Rindern nun immer mal wieder Haselnüsse von den eigenen Sträuchern.

„Die Tiere werden seltener krank“, erzählt einer. Aber so geregelt und konsequent wie bei Pino macht es niemand. Seine „Vicciola“-Rinder, eine Wortneuschöpfung aus Vitello und Nocciola, Kalb und Nuss, bleiben einmalig. Und Pino hat noch viele Ideen. Eine davon: Rinder zurückzuzüchten, denn die Fettleibigkeit haben sie erst durch den Menschen bekommen. Sie sollen wieder magerer werden, ohne dabei Wildgeschmack anzunehmen. Wir dürfen gespannt sein. Übrigens: Wer direkt bei ihm einkaufen will, sollte auf die Öffnungszeiten achten. Die sind so ungewöhnlich, weil er zwei Mal die Woche draußen bei seinen Tieren ist. Denn Pino hat gern alles unter Kontrolle und überlässt nichts dem Zufall.

Macelleria Vicciola, Via Luigi Cibrario, 53, IT-10143 Turin, Tel. 0039-01 14 37 57 81, www.vicciola.it, Di, Mi, Fr 8.30-13 und 16-19 Uhr, Do und Sa 8.30-13 Uhr, Filetpreis etwa € 100/kg.

FOTOS: IRINA/STOCK.ADOBE.COM,VANESSA VETTORELLO (2)



Küchenjoker für jeden Tag

Welche Zutaten sollten in keiner Küche fehlen? Unsere Autorin Stefanie Hiekmann hat sich für ihr neues Kochbuch „Geschmacksbooster aus aller Welt“ auf die Suche nach den beliebtesten Würzprodukten zum Verfeinern und Abschmecken gemacht

TEXT **STEFANIE HIEKMANN**

Wer kennt das nicht: Die Salatsauce ist schon okay – aber sprichwörtlich noch nicht „rund“. Oder das Gemüse: Welche Zutat fehlt, wenn Brokkoli, Blumenkohl oder auch Auberginen etwas fad daherkommen? Jeder Koch und Hobbykoch hat sie: Joker, die in diesen Momenten weiterhelfen. Stefanie Hiekmann hat sich intensiv mit diesen Zutaten beschäftigt, die ordentlich Wumms und Geschmack auf den Teller bringen. Eine Schatzkiste rund um die Geheimnisse beim Würzen, Abschmecken und Verfeinern in der Küche.

AHORNSIRUP

Ein Hauch Süße ist in vielen Gerichten genauso wichtig wie das Salz – erst die richtige Balance aus Salzigkeit, Süße und auch Säure macht ein Essen geschmacklich ausgewogen. Anstelle von raffiniertem Zucker setzen viele Köche auf Ahornsirup. So auch Sascha Stemberg, der den Saft des kanadischen Ahornbaums empfiehlt: „Wenn ich Ahornsirup nehme, ein bisschen Senf, einen Schuss Traubenkernöl, einen schönen, gereiften Apfelbalsamessig oder Birnenbalsamessig, Salz und Pfeffer – da hast du eine ganz wunderbare Vinaigrette!“ Doch nicht nur für Dressings und Marinaden ist Ahornsirup ein Geheimtipp: Auch beim Ansetzen von Saucen für Schmorgerichte, beim Karamellisieren von Zwiebeln oder Wurzelgemüse sowie beim Würzen und Marinieren von Fisch ist Ahornsirup ein echter Tipp.

ANCHOVIS/SARDELLEN

Es hat einen Grund, warum Sardellen zu den Basiszutaten in zwei weltweit beliebten Küchenklassikern zählen: Im amerikanischen Caesar’s Dressing oder auch in der italienischen Pasta puttanesca sind Sardellen nicht wegzudenken. Die fermentierten Fische sorgen für einen intensiven, umamireichen und salzigen Geschmack in Speisen, der durch kaum andere Zutaten ersetzt oder imitiert werden kann. Spitzenköchin Lisa Angermann berichtet außerdem von Königsberger Klopsen, in denen Sardellen bei ihr eine absolute Pflichtzutat sind, von kräftigen Mayonnaisevarianten und auch von einer Pasta-carbonara-Variante, bei der sie den Speck durch Sardellen ersetzt. Ihr ganz persönlicher Geheimtipp: „Ich verarbeite Sardellen auch sehr gern, um damit eine Paste zu machen. Die habe ich nicht nur im Restaurant,

sondern auch zu Hause im Privaten, das ist so was wie meine persönliche Umami-Paste. Da kommt wirklich alles rein, was Kraft hat – von geriebenem Parmesan über getrocknete Tomaten bis hin zur Sardellenpaste. Das wird alles zusammen in einem Standmixer mit Olivenöl und ein paar Kräutern gemixt, bis es eine feine Creme wird."

GRANATAPFELDICKSAFT

Wer Granatapfeldicksaft noch nie verarbeitet oder bewusst genossen hat, kann sich den zähflüssigen Sirup wie einen Mix aus dunklem, gereiften Balsamico und einem Schuss süßem Fruchtsaft vorstellen: Ein wenig süß und betont säuerlich zugleich und eine echte Basiszutat aus der türkischen Küche. Spitzenköchin Elif Oskan berichtet, wie herrlich man mit dem Dicksaft Marinaden, Saucen und Salate abschmecken kann. Auch in Çiğ Köfte – kleine, vegetarische Köfte aus Bulgur – ist Granatapfeldicksaft eine Grundzutat: Sie säuert und süßt den Bulgur mit Paprika und Chili gleichermaßen – folglich auch ein echter Tipp, um den nächsten Bulgur- oder Couscous-Salat perfekt abzuschmecken.

MEERRETTICH

In Österreich gehört Meerrettich (Kren) zu den Grundnahrungsmitteln: Keine Brotzeit ohne frischen Kren. Auch in Bayern ist Meerrettich stark verbreitet, davon berichtet Lucki Maurer: „Der einzige Fehler, den man machen kann, ist, dass man zu wenig davon benutzt. Wenn man Meerrettich dranmacht, dann muss auch mal ein Tränchen kommen, sonst kann man ihn auch weglassen." Kartoffelrösti mit Lachs und Meerrettich, Tafelspitz mit Semmelknödeln und Meerrettichsauce oder zur Brotzeit mit Essiggurken, Wurst und Käse – das Wurzelgewächs ist im Speiseplan des Wagyu-Züchters und Spitzenkochs nicht wegzudenken. Sein Geheimtipp: eine selbst gemixte BBQ-Sauce aus Senf, Meerrettich, klein gehackten Jalapeños und Ahornsirup. „Der Clou ist es immer, Meerrettich mit etwas Süßem zu kombinieren."

MISOPASTE

Miso ist längst in der europäischen Küche angekommen: In Japan ist die fermentierte Sojabohnenpaste Grundzutat für Brühen und Suppen. Doch sie taugt auch sensationell zum kräftigen Abschmecken von Schmorgerichten, Gemüsepürees, Fisch oder Saucen. Nils Henkel nutzt sie für solche Zwecke sogar in erster Linie: „Ich nutze Miso sehr gerne, um Geschmackstiefe und Umami in meine Zubereitungen zu bringen", sagt der Küchenchef aus dem Restaurant „Bootshaus" im Hotel Papa Rhein. Seine Ideen, um Miso jenseits der Brühe einzusetzen: Kabeljau mit einer würzigen Glasur aus Miso, Sojasauce und Mirin; eine Hollandaise mit Miso abschmecken oder eine kräftige Reiscreme zu grünem Spargel, die mit Miso erst richtig rund und kräftig schmeckt. Ein einfacher Tipp für die Alltagsküche: Eine asiatische Nudelsuppe mit Gemüse und Ingwer, die man mit Miso perfekt abschmeckt.

PARMESAN

Pasta mit Butter und Parmesan – ein Geschmack, den nicht nur die Tochter von Cornelia Poletto aus ihrer Kindheit kennt – viele Menschen verbinden Parmesan und Pasta mit einer wohligen und köstlichen Erinnerung. Für Cornelia Poletto ist Parmesan ein Geschmacksbooster, der weder aus der beruflichen, noch aus der privaten Küche wegzudenken ist. Der Clou: Parmesan liefert durch sein intensives Umami, das durch die lange Reifezeit von bis zu 48 Monaten entsteht, nicht nur reichlich Geschmack und Tiefe – er salzt zugleich auch und bindet Saucen und Suppen in der Konsistenz perfekt ab.

RAUCHPAPRIKA

Edelsüßer oder rosenscharfer Paprika sind im Gewürzregal verbreitet. Und: Es lohnt sich, eine dritte Variante in den Blick zu nehmen. Geräuchertes Paprikapulver bringt einen besonders intensiven und tiefen Rauchgeschmack ins Essen. Erhältlich sind milde oder scharfe Varianten – ganz wie man mag. Spitzenkoch Philipp Vogel schätzt das geräucherte Paprikapulver vor allem als Joker für die vegetarische Küche: Denn schon eine kleine Menge geräuchertes Paprikapulver verleiht Gemüsegerichten eine Tiefe, die man sonst häufig nur durch tierische Produkte wie Speck erreicht. Wobei Rauchpaprika nicht nur fleischfrei kann: Philipp Vogel würzt mit seinem Küchenjoker auch die Bolognese, Schmorgerichte, wie Gulasch, eine fruchtige Salsa mit Ananas zum Grillen sowie die israelische Gemüse-Shakshuka mit Ei zum Frühstück.

ZITRONEN-PFEFFER

Zitrone und Pfeffer – das sind im Grunde zwei Geschmacksbooster in einem. Spannend: Der japanische Sancho-Pfeffer verbindet die Aromenwelten beider Produkte in einem Gewürz, auf das Spitzenkoch Johannes King schon seit vielen Jahren nicht verzichten möchte. Wer keinen Sanchopfeffer bekommt, kann sich seinen Zitronen-Pfeffer aber auch selbst mixen und Gerichte, wie gebratene Krustentiere, Jakobsmuscheln, Gemüse oder gebratenes Hähnchen wunderbar mit dem zitronig-pfeffrigen Mix verstärken: „Wenn man Zitronen- oder Limettenschale ganz dünn abreibt, aber das Weiße auf jeden Fall stehen lässt, die Schale dann fein hackt und mit einem gestoßenen weißen Pfeffer und ein bisschen grobem Meersalz vermengt, dann hat man schon eine sehr gute Mischung", verrät der Sylter Spitzenkoch im Interview in „Geschmacksbooster aus aller Welt".

BUCHINFO

Stefanie Hiekmann: Geschmacksbooster aus aller Welt
In ihrem Kochbuch „Geschmacksbooster aus aller Welt" präsentiert Stefanie Hiekmann 25 Interviews mit ausgezeichneten Küchenchefs (darunter Tim Raue, Thomas Bühner, Marco Müller, Sarah Henke) zur ihren liebsten Würzprodukten und hat dazu mehr als 50 Rezeptideen entwickelt.
EMF Verlag, München
224 Seiten, € 36

FOTO: TOBIAS SCHWERTMANN

Krönung des Krustentiers



Besondere Gerichte der besten Köche: In jeder Ausgabe stellen wir ein „Meisterstück“ vor, das für ihren Stil prägend ist und Einblick in Komposition und Aufwand gewährt. **Folge 24: Heiko Nieder,** The Dolder Grand, Zürich, inszeniert Kaisergranat sauer-scharf

ZUTATEN für 4 Personen

KRUSTENTIERESSENZ
1,1 kg Hummerkarkassen (ohne das Innere vom Kopfpanzer), 75 g Sellerie, 60 g Fenchel, 60 g Karotten, 40 g Lauch, 40 g Staudensellerie, 60 g Rote Bete, 100 g Fleischtomaten, 250 g Dosentomaten, Pflanzenöl, 1 Blatt Lorbeer, 2 Thymianzweige, ½ Bund Estragon, ½ Bund Basilikum, 100 g Mango, 1 g schwarze Pfefferkörner, 2 g Koriandersaat, 2 g Senfsaat, 1 Stück Nelke, 1 g Fenchelsaat, 12 g Meersalz, getrocknete Chili, Safran, 1 l Geflügelfond, 1 l Wasser

KLÄRANSATZ
400 g Hummerfleisch, 250 g weißfleischiges Fischfilet, 100 g Mangofruchtfleisch, 30 g Fenchel, 30 g Karotten, 400 g Dosentomaten, 200 g Eiweiß, ½ Bund Basilikum, ½ Bund Estragon, 1 g Koriandersaat, 1 g Fenchelsaat, 40 g Kombu-Algen, 10 g Katsuboshi, helle Sojasauce, Sake, gereifter Mirin, Safran, 0,5 kg Eiswürfel

TOM-YAM-PASTE
55 g fein geschnittene Schalotten, 30 g Sonnenblumenöl, 3 g Paprikapulver, 3 g Koriandersaat, 3 g getrocknete Chili, 70 g fein geschnittenes Zitronengras, 4 g fein geschnittene Kaffirlimettenblätter, 20 g fein geschnittener Ingwer, 18 g Kokosblütenzucker, 5 g Himalaya-Salz, 60 g Limettensaft, 5 g Ponzu, 13 g Fischsauce, 40 g Zitronengrasöl, 10 g helle Sojasauce

KÜRBISSAFT-GELEESPIEGEL
1 Butternusskürbis, Orangensaft, Salz, Limette, 300 ml Kürbissaft, 1 g Agar-Agar, 14 g vegetarische Gelatine

BUTTERNUSSKÜRBIS-STIFTE
Butternusskürbis, Sushi-Essig, Zitronengrasöl

SUSHI-INGWER-GEL
100 g Sushi-Ingwer, 100 ml Sushi-Ingwersaft, 2 g Agar-Agar, Salz

SHISO-ÖL
100 g grüne Shisoblätter, 20 g Spinat, 240 ml Pflanzenöl

KAISERGRANAT
4 Stück Kaisergranat (5/7er), Sonnenblumenöl, Himalaya-Salz, Butter, Limettensaft, Thymian

ANRICHTEN
Maldon Sea Salt, Zitronengrasöl, Togarashi, Yuzu-Tobiko, Sesamöl-Kaviar, Fingerlimes, fein geschnittenes Zitronengras, Miyoga-Streifen, Kaffirlimettenblätter-Julienne, Kaffirlimettenabrieb, Limettenkresse, grüne Shiso-Kresse und -Blüten, Jasminblüten, gezupfte orange Tagetes, 500 ml Krustentieressenz, Tom-Yam-Paste, Limettensaft

FOTOS: FABIAN HAEFELI, THE DOLDER GRAND

HEIKO NIEDER ÜBER SEIN GERICHT:

„Bei diesem Gericht steht die hohe Produktqualität im Mittelpunkt. Dem feinen, süßen Geschmack des norwegischen Kaisergranats wollten wir eine warme Würze entgegensetzen. Das ist uns mit der hausgemachten Tom-Yam-Paste gelungen, inspiriert von einem Urlaub in Thailand. Kaffirlimette, Zitronengras und eingelegter Kürbis steuern säuerlich-süße Aromen bei, die wunderbar harmonieren. Die Krustentieressenz ist nicht klassisch, sondern kurz gekocht und dadurch etwas milder – so schaffen wir ein breites Aromenspektrum für einen Klassiker, über den sich unsere Gäste immer wieder freuen.“



„DEM FEINEN, SÜSSEN GESCHMACK DES NORWEGISCHEN KAISERGRANATS WOLLTEN WIR EINE WARME WÜRZE ENTGEGENSETZEN."

HEIKO NIEDER, THE DOLDER GRAND, ZÜRICH

Krustentieressenz
1 Die Hummerkarkassen grob zerkleinern, das Gemüse fein blättrig schneiden und alles in etwas Pflanzenöl anschwitzen. Kräuter und Gewürz dazugeben, Geflügelfond und Wasser aufgießen, alles maximal 1 Stunde leicht köcheln lassen
2 Anschließend passieren.

Kläransatz
1 Hummer- und Fischfleisch sowie das Gemüse und Obst durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen und mit dem Eiweiß, den Gewürzen, den Eiswürfel und der erkalteten Krustentieressenz vermengen.
2 Den Kläransatz 12 Stunden abgedeckt kaltstellen, anschließend unter ständigem langsamen Rühren auf dem Topfboden einmal aufkochen, 20 Minuten köcheln lassen und vorsichtig durch ein feines Passiertuch geben.

Tom-Yam-Paste
1 Schalotten im Sonnenblumenöl andünsten, Paprikapulver dazugeben, leicht anrösten, restliche festen Zutaten hinzufügen und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze rösten.
2 Alles ganz fein mixen und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Kürbissaft-Geleespiegel
1 Den Butternusskürbis schälen und die Samen auskratzen. In Stücke schneiden und mit einem Entsafter entsaften.
2 Die Masse passieren, mit Orangensaft, Salz, Limettensaft abschmecken. Kürbissaft mit Agar-Agar und vegetarische Gelatine aufkochen und direkt auf ein vorgewärmtes flaches Blech dünn ausgießen.
3 Im erkalteten Zustand runde Scheiben in der Größe der Tellervertiefung der verwendeten Teller ausstechen.

Butternusskürbis-Stifte
1 Einen kleinen Teil vom Kürbis in 2 cm dicke Stifte schneiden anschließend in Sushi-Essig und Zitronengrasöl einlegen.

Sushi-Ingwer-Gel
1 Alle Zutaten zusammen aufkochen, im Kühlschrank erkalten lassen. Anschließend fein mixen. Mit Salz abschmecken.

Shiso-Öl
1 Alle Zutaten zusammen im Thermomix bis 80 °C mixen.
2 Anschließend die Masse passieren, in einen Einwegspritzbeutel abfüllen und diesen aufhängen, sodass sich das Öl von der Flüssigkeit trennt.
3 Die abgesetzte Flüssigkeit durch ein kleines Loch in der Spitze vom Spritzbeutel abfließen lassen.
4 Das entstandene Kräuter-Öl in ein Gefäß abfüllen und bis zum Gebrauch kalt stellen.

Kaisergranat
1 Kaisergranat von Panzer und Darm befreien. Den Kaisergranat kurz und heiß in etwas Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten, herausnehmen, leicht salzen.
2 Etwas Butter, Limettensaft und Thymian in die Pfanne geben und den Kaisergranat kurz darin nachbraten.
3 Anschließend alles auf ein Küchengeschirr geben und etwa 1 Minute bei 160 °C im Ofen garen.

Anrichten
1 Den gegarten Kaisergranat mit Maldon Sea Salt, Zitronengrasöl und Togarashi leicht würzen.
2 Den Yuzu-Tobiko gleichmäßig auf dem Kaisergranat verteilen, mit Sesamöl-Kaviar, Fingerlimes, Zitronengras, Miyoga, Kaffirlimettenblätter garnieren. Kaffirlimette über alles reiben und mit gezupfter Limettenkresse, Shisokresse und -Blüten, Jasminblüten und Tagetes garnieren.
3 Die Krustentieressenz einmal aufkochen, nach Geschmack mit Tom-Yam-Paste und Limettensaft abschmecken.
4 Das Kürbissaftgelee in einen tiefen Teller geben, den Kaisergranat darauf platzieren und den Sud mit etwas Shiso-Öl angießen.





Alles über Wild

Bevor die Schonzeit beginnt, ist jetzt noch Gelegenheit, frisches Wildbret aus deutschen Wäldern zu genießen. Reh, Hirsch, Fasan, Wildschwein oder Wildhase sind gesunde Delikatessen – am besten direkt von Jägern. Wer noch keine Quelle hat, wird auf der Homepage des Deutschen Jagdverbands fündig – mithilfe einer Suchfunktion über Postleitzahlen findet man geprüfte Lieferanten in ganz Deutschland. Außerdem viele Tipps für Zerteilen, Zubereitung, zum Einfrieren sowie Restaurants und einen differenzierten Saisonkalender. www.wild-auf-wild.de

„Nichts schmeckt je wieder so gut wie das Essen im Alter zwischen eins und 20. Man kann mir jeden Tag Maultaschen hinstellen, und ich würde nicht sagen: schon wieder“.

JÜRGEN KLOPP, TRAINER FC LIVERPOOL, IN DER FAZ



KÄSE-KUNDE FÜR GENIESSER



Reifezeugnis

Affineur Volker Waltmann ist ein Meister seines Fachs. Regelmäßig stellt er hier einen Käse und seine Geschichte vor.

Der Comté ist ein Hartkäse aus roher Kuhmilch aus Frankreich. Da für einen Laib (40 Kilo) 450 Liter Milch nötig sind, wird er in Gemeinschaft vieler Bauern hergestellt. Der Sommer-Comté ist gelblich mit fruchtigen Aromen, während Winter-Comté heller ist und fein nach Heu schmeckt. Comté wird mindestens vier Monate gereift, schmeckt jedoch erst nach 12 bis 24 Monaten richtig großartig. Er entwickelt dann nussige Noten mit salzigen Kristallen – ein Gedicht!

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, KLAUS-MARIA EINWANGER/ SEASONS.AGENCY / GRÄFE & UNZER VERLAG, ALEX LIVESEY/ GETTY IMAGES, KRZYSZTOF PAWEL/ STOCK.ADOBE.COM

NEWS & TERMINE

TOP 5 DER KOCHBÜCHER
Die medial populärsten Köche haben 2023 auch die meisten Kochbücher verkauft. Bestseller war „Hundert Klassiker“ von Steffen Henssler. Auf Platz zwei folgt ihm Tim Mälzers „Vierundzwanzigsieben kochen“, Tim Mälzer, gefolgt von Ottolenghis „Simple“. Auf Platz vier steht „Creamy, crunchy, lecker“ der Kochfreundinnen Viktoria und Sarina, den fünften Platz macht Jamie Oliver mit „Fünf Zutaten“.
Quelle: Börsenverein des Deutschen Buchhandels

CHOCOLATERIE IM ELSASS
Olivier Nasti, Erneuerer der Elsässer Küche und Koch des Monats (10/23), hat in Kaysersberg die Chocolaterie „Skulptur“ eröffnet. Chef ist der renommierte Patissier Jordan Gasco, der eigene Schokoladen kreiert, Pralinés, Dragees und Bonbons sowie einen Gourmet-Gugelhupf in drei Varianten.
www.lechambard.fr

BERLIN BRODELT
Spannende Dinner-Events, Weintastings, Austausch mit internationalen Köchen – das Festival Eat Berlin bietet vom 22. Februar bis 2. März wieder eine Fülle neuer Inspirationen für Gourmets.
www.eat-berlin.de

Tusch für die Mosel

Triumph der Mosel: Seit 15 Jahren veranstaltet der FEINSCHMECKER den Riesling Cup. Hunderte Weingüter hatten sich beworben, Maximin Grünhaus erhält im 16. Jahr die Trophäe für das Große Gewächs Abtsberg – zum zweiten Mal seit 2017!

TEXT **GABRIELE HEINS** FOTOS **VOLKER RENNER**


FEINSCHMECKER
Riesling
Cup
2023

Große Überraschung beim Deutschen Riesling Cup 2023: Zum zweiten Mal hat das Weingut Maximin Grünhaus mit dem Großen Gewächs aus der Lage Abtsberg die begehrte Trophäe gewonnen! Unser herzlicher Glückwunsch geht damit an die Mosel, präziser gesagt: an die Ruwer! Nach 2017 hat dieser Charakterwein wieder die höchste Punktzahl in der Blindverkostung mit einer Expertenjury erzielt. „Das ist eine große Auszeichnung für mich“, strahlt Winzer Maximin von Schubert, „2016 war mein erster Jahrgang als Inhaber. 2022 mussten ich und mein Team angesichts der extremen, ja, fast biblischen Trockenheit ganz schön strampeln und auch den Ertrag stark reduzieren.“

Hunderte Weingüter aus allen deutschen Anbaugebieten waren dem Aufruf des FEINSCHMECKERS gefolgt und hatten jeweils einen Riesling aus dem Jahrgang 2022 eingereicht – vom Guts- und Ortswein bis zum Großen Gewächs, Hauptsache trocken. Eine Jury renommierter Weinkritiker verkostete die Exemplare in mehreren Durchgängen – beim großen Finale konkurrierten schließlich 89 Kandidaten um die höchsten Bewertungen. Auch die Tester stellten dabei fest, dass die Rieslinge ein schwieriges Jahr 2022 erlebt hatten. „Hitze und Trockenheit stressten viele Reben, was sich oft als Bitternoten in den Weinen wiederfindet“, resümierte Caro Maurer. Erfreulich ist allerdings zu beobachten, dass Winzerinnen und Winzer auch zunehmend Lösungen finden: „Man kann mittlerweile schmecken, dass sie gelernt haben, mit herausfordernden Jahrgängen umzugehen“, meinte Juror Maximilian Wilm.

Und so spiegelt die Top 13 auch die große erfreuliche Spannbreite und Strahlkraft deutschen Rieslings wider: Basisweine sind ebenso dabei wie Große Gewächse, arrivierte und weniger bekannte Betriebe. Blickt man

„MAN KANN MITTLERWEILE SCHMECKEN, DASS DIE WINZER GELERNT HABEN, MIT HERAUSFORDERNDEN JAHRGÄNGEN UMZUGEHEN.“

JUROR MAXIMILAN WILM

Die Riesling Cup-Jury im Hamburger Weinrestaurant „Kinfelts“ (v.l.): Nancy Großmann (Sommelière, „Rutz“, Berlin), Christoph Raffelt (Weinautor/Podcaster, Hamburg), Frederik Janus (Kellermeister Bremer Ratskeller), Maximilian Wilm (Betriebsleiter und Sommelier „Kinfelts“, Hamburg), Gabriele Heins (DER FEINSCHMECKER, Hamburg), Caro Maurer (Master of Wine und Weinautorin, Bonn), David Eitel (Sommelier, „The Table“, Hamburg). Beim Finale probierten die Juroren blind 89 Rieslinge in mehreren Runden. Die berühmte Trüffel-Parmesan-Pasta des Restaurants gab zwischendurch neue Energie

Probiert, notiert: 89 Rieslinge wurden in Zwölfer-Flights (jeweils blind) verkostet und bewertet. Die Punkte wurden in Excel-Tabellen eingepflegt



Perfekt aufgestellt: Die 13 Sieger-Rieslinge stammen aus sieben Weinregionen, die meisten von der Mosel, wie der Siegerwein (6. v. l.)

**Konzentration auf jede Nuance:
Das „Kinfelts“ ist ein idealer Verkostungsort. In der Hamburger Hafencity und fast neben der Elbphilharmonie gelegen, fanden Caro Maurer (o.) und Frederik Janus (l.) beste Bedingungen vor. Gastgeber Maximilian Wilm (o.r.) sorgte für den perfekten Service**

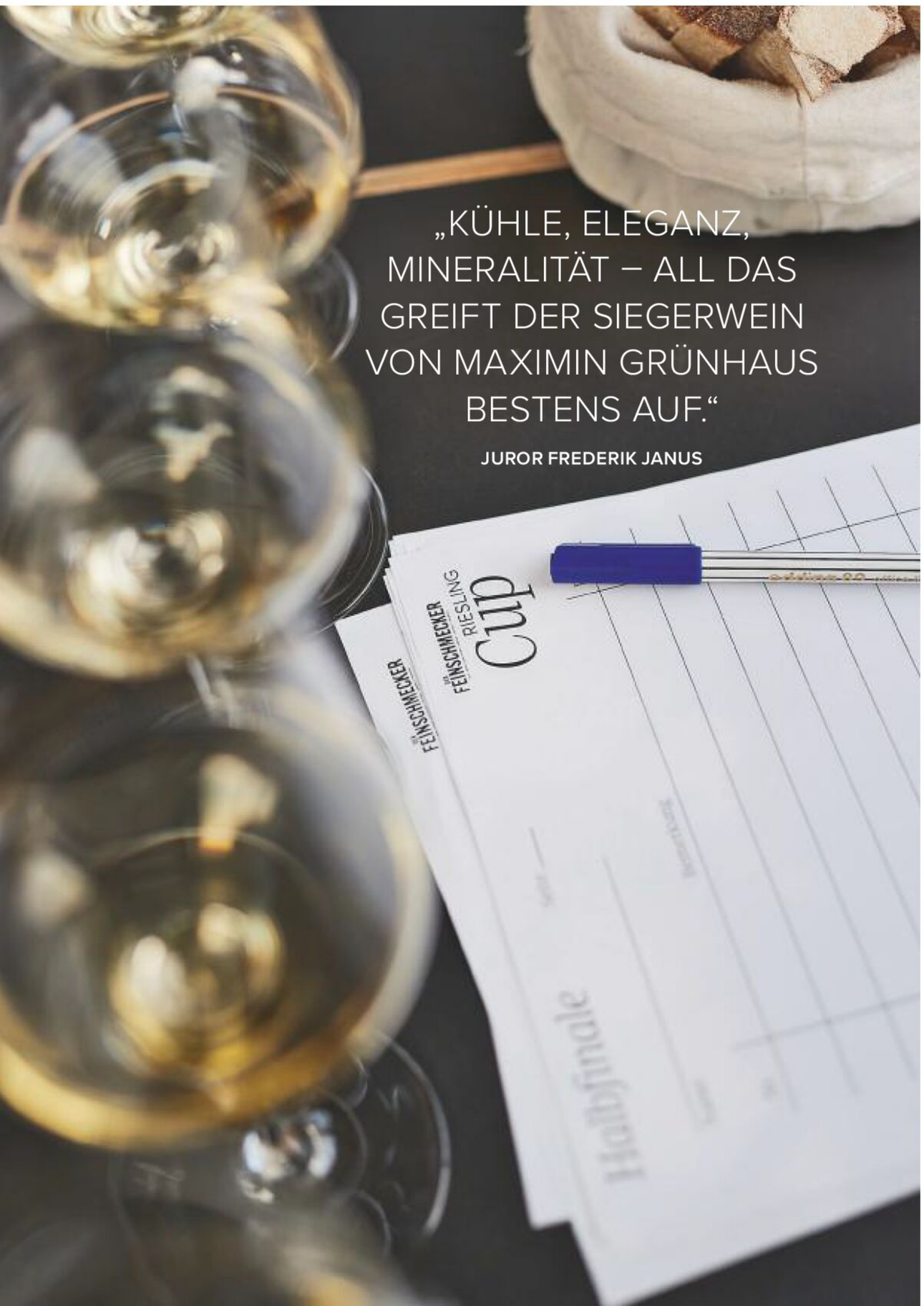


Beste Aussichten genossen die Jurorinnen Nancy Großmann (l.) und Gabriele Heins: Sie ließen gern den Blick auf das Panorama der Hafencity schweifen

außerdem etwa auf die Plätze 5 und 11, stellt man fest, dass man kein Vermögen ausgeben muss, um einen tollen Riesling zu genießen (und immer griffbereit im Haus zu haben). Die Rebsorte spielt in jeder Liga, jeder Region ihre ganz eigenen Stärken und Facetten aus.

15 JAHRE RIESLING CUP

Und das stellt DER FEINSCHMECKER seit 15 Jahren fest – seitdem wird dieser Wettbewerb um die wichtigste weiße deutsche Rebsorte ausgetragen, bis zur Pandemie gekrönt von einer Gala im Bayerischen Hof in München. Traditionell werden die Sieger verdeckt ermittelt – und so bleiben Überraschungen nicht aus: Unvergessen ist der viermalige Sieg von Helmut Dönnhoff oder der zweifache von Korrell und jetzt von Maximin Grünhaus. „Die verdeckte Verkostung ist der größte Ritterschlag für mich“, sagt Gewinner Maximin von Schubert, der zu seiner Top-Lage Abtsberg eine besondere Nähe hat: „Morgens beim Frühstück blicke ich auf die Lage sowie beim Abendessen, daher habe ich auch eine große emotionale Bindung an diesen Berg.“





Trio auf dem Siegertreppchen

Große Gewächse aus zwei Regionen: Neben dem Gewinner von der Mosel glänzt die Pfalz!
Jeder Riesling punktet dabei mit individueller Klasse

Platz 1



2022 ABTSBERG RIESLING GG
Maximin Grünhaus, Mosel
Wer einen strahlenden Mosel-Riesling par excellence sucht, sollte sich diesen Siegertyp sichern: Schon der Duft ist betörend klassisch mit Noten von gelbem Steinobst und Passionsfrucht. Der Gaumen hält, was die Nase verspricht: präzise, feingliedrig, dabei sehr griffig und eindringlich sowie getragen von erfrischender Säure mit eleganter Länge. Maximin von Schubert hat aus dem Filetstück Abtsberg, der ältesten Lage des Hauses mit Cool-Climate-Charakter und Blauschiefer-Böden, dieses Unikat in kleinster Erntemenge herausgeholt und spontan vergoren. Zum Vererben (mit Potenzial für Jahrzehnte) oder jetzt genießen. Bravo! **€ 40, ww.gute-weine.de**





Nah am Wein gebaut: Maximin und Amelie von Schubert leiten das Gut gemeinsam in sechster Generation. Das Schloss ist auch der Wohnsitz des Paares, das hier mit seinen beiden Kindern lebt

Platz
2





Erfolgsschiene: Philipp Kuhn kommt mit dem Steinbuckel auf Platz zwei. Im vergangenen Jahr gewann er den Cup

2022 STEINBUCKEL RIESLING GG

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Philipp Kuhn hat einen Lauf: Im vergangenen Jahr gewann er den Riesling Cup mit dem Kirschgarten GG, jetzt holt der Steinbuckel von kühler Kalksteinlage „Silber“. Er beeindruckte die Jury mit seinem klaren, kompromisslosen Terroir-Charakter: fest gewirkt, steinig und leicht phenolisch, rauchig mit Druck am Gaumen und starker Länge, dazu präzise Zitrusnoten und feiner Charme. **€ 36, www.weinshop-philipp-kuhn.de**

„PHILIPP KUHN KONNTE MIT DEM SCHWIERIGEN JAHRGANG 2022 GUT UMGEHEN. DER WEIN IST KLAR UND PRÄZISE, DICHT UND CREMIG.“

CARO MAURER, JURORIN

Starkes Team: Geschäftsführer Stephan Attmann (r.) und Kellermeister Kurt Rathgeber freuen sich über „Bronze“





Platz
3

2022 HAARDTER HERZOG RIESLING ERSTE LAGE

Weingut Von Winning, Pfalz

Ein Wein, in den man sich schockverlieben kann: Schon die Nase betört mit Noten von exotischen Früchten und Kokos, am Gaumen ein starkes Spiel von Würze und Saftigkeit. Gewachsen auf Sand und Kiesel ist der Riesling komplex und wird von feiner Säure wie auch präzisen Holznoten gerahmt. „Wer macht das so?“, staunte eine Jurorin. **€ 22, shop.von-winning.de**

FOTO: MARKUS BASSLER

FEINSCHMECKER Riesling Cup 2023

10 weitere Heldenstücke

Aus sieben Weinanbaugebieten stammen die Siegerweine und zeigen somit einen Querschnitt des Jahrgangs 2022

4



2022 GOLDTRÖPFCHEN RIESLING GG

Weingut Grans-Fassian, Mosel

In der 13. Generation leitet Catherina Grans das Weingut und setzt sich mit diesem sauber und dicht strukturierten Charakter samt spannenden salzigen Noten an die Spitze. „Griffig, saftig, viel Textur“, notierte ein Juror. Ein Riesling, der weniger Obstkorb ist, sondern mit eigenwilligen Noten von Kamille und Eisenkraut punktet. **€ 35, www.grans-fassian.de**

5



2022 SIEFERSHEIMER RIESLING TROCKEN

Weingut Fogt, Rheinhessen

Hinter dem Jungendstil-Etikett verbirgt sich ein Gewächs von kühlen Höhen und Vulkangestein mit prägnanter Würze und Mineralität. Feuerstein und Salzigkeit am Gaumen, dazu schlank und straff mit kräuterigem Nachhall. Mundfüllend, gut eingebundene Säure – und dazu ein attraktiver Preis! **€ 8,90, shop.weingut-fogt.de**

6



2022 RIESLING EBERNBURGER SCHLOSSBERG

Weingut Hahnmühle, Nahe

Vom historischen Steilhang Schlossberg stammt dieser zupackend-kraftvolle, mineralische Biowein mit aparten Noten von Feuerstein und Säure mit Zug. „Sehr klassisch, mächtig und druckvoll“, lobte ein Juror beim Blindtasting. Auch die elegante Balance gefiel den Verkostern! **€ 26, www.weingut-hahnmuehle.de**

7



2022 TRITTENHEIMER APOTHEKE RIESLING TROCKEN

Weingut Ansgar Clüsserath, Mosel

Bis zu 100 Jahre alte Reben von Schieferböden liefern die Trauben für diesen Terroir-Moselaner von Eva Clüsserath-Wittmann mit nur 8 Vol.-% Alkohol. Tänzerisch vibrierend, fein würzig, seidig, mit Länge und animierendem Hauch von Pfirsich und Ingwer. **€ 33, www.ansgarcluesserath.de**

8



2022 HOHELEITE RIESLING GG

Weingut Weltner, Franken

Aus dem Filetstück der Toplage Küchenmeister mit facettenreichem „Geologiemix“ stammt der Franke, der mit einem entsprechend starken Auftritt punktet: weißer Pfirsich und grüner Tee in der Nase („Springt richtig aus dem Glas“, so eine Jurorin), am Gaumen engmaschig und sehr straight mit feiner Salz- und Bitternote. **€ 38, info@weingut-weltner.de**

9



2022 EDELACKER RIESLING GG

Weingut Pawis, Saale-Unstrut

Schön, dass endlich ein Riesling aus den östlichen Weinregionen in unserer Top 13 steht! Und er war in der Probe auch nicht zu übersehen – mit tiefer Aromatik von gelben Früchten (Quitte und Mirabelle), duftig, floral, saftig, fast füllig mit Zug am Gaumen, dabei gut ausbalanciert. **€ 28, www.weingut-pawis.de/weinshop**

10



2022 RIESLING AUF DER LEY

Weingut Udo Weber, Nahe

Laura Weber (ehemalige Naheweinkönigin) sollte man sich merken. In elfter Generation setzt sie Zeichen – etwa mit dem Spitzengewächs: im ältesten Holzfass spontan vergoren, straff am Gaumen und in sich ruhend. Erfrischende Säure, phenolisch, kühle Anmutung, klassisch. „Braucht Luft“, so der Tipp einer Jurorin. **€ 21,80, www.weingut-udo-weber.com**

11



2022 ENKIRCHER RIESLING TROCKEN

Weingut Caspari, Mosel

Dieser Charakter von der Mittelmosel zeigt, was ein Ortswein kann: Die Trauben von Hand gelesen, zeigt er eigenes Profil mit Noten von Vanilleblüten und Verveine, hat Schwung mit belebender Säure, zarter Frische und fruchtsüßem Schmelz. „Noch unschuldig, noch unberührt vom Alter“, notierte eine Jurorin. **€ 12, www.caspariwein.de**

12



2022 ERBACHER STEINMORGEN RIESLING ERSTE LAGE

Weingut Jakob Jung, Rheingau

Der einzige Rheingauer in der Top 13 ist auf Lösslehm in einer Spitzenlage gewachsen und sofort präsent am Gaumen: sehr dicht, sehr konzentriert mit rassiger, perfekt eingewobener Säure, die an Lemon Curd erinnert. „Würziger Abgang, fast pfeffrig“, schrieb ein Tester anerkennend. **€ 14,40, www.vicampo.de**

13



2022 RIESLING VOM SCHIEFER BIRKWEILER KASTANIENBUSCH

Weingut Wolf, Pfalz

Der junge Winzer Mathias Wolf landet mit dem Lagenwein einen Coup. Sehr angetan war die Jury von dem intensiven Duft nach Rose, Ananas und einem Hauch Muskat. Am Gaumen zeigt sich der Riesling vital und sehr präsent, saftig und trinkfreudig mit toller Länge. **€ 16,50, www.weingut-wolf-birkweiler.de**

15 Jahre Riesling Cup: die Gewinner seit 2008

Nahe und die Mosel preschen vor, Dönnhoff räumt gleich viermal ab: Das Ergebnis des Wettbewerbs ließ die Jury immer wieder staunen

2008

• **Weingut Kruger-Rumpf, Nahe**
2007 Pittersberg

2009

• **Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe**
2008 Bockenauer Felseneck

2010

• **Helmut Dönnhoff, Nahe**
2009 Niederhäuser Hermannshöhle

2011

• **Helmut Dönnhoff, Nahe**
2010 Niederhäuser Hermannshöhle

2012

• **Helmut Dönnhoff, Nahe**
2011 Niederhäuser Hermannshöhle

2013

• **Horst Sauer, Franken**
2012 Escherndorf Am Lumpen

2014

• **Weingut Weegmüller, Pfalz**
2013 „Der Mineralische“

2015

• **Helmut Dönnhoff, Nahe**
2014 Niederhäuser Hermannshöhle

2016

• **Gernot Hain, Mosel**
2015 Piesporter Goldtröpfchen

2017

geteilter Platz 1:

• **Franz-Josef Eifel, Mosel**
2016 Trittenheimer Apotheke

• **Maximin Grünhaus, Mosel**
2016 Abtsberg

2018

• **Korrell Johanneshof, Nahe**
2017 Von den großen Lagen

2019

• **Piedmont, Mosel**
2018 Pulchen

2020

geteilter Platz 1:

• **Korrell Johanneshof, Nahe**
2019 Paradies

• **Loersch, Mosel**
2019 Vogelsang Trittenheimer Apotheke Riesling

• **David Spies, Rheinhessen**
2019 Leckerberg

2021

• **Georg Mosbacher, Pfalz**
2020 Forster Musenhang

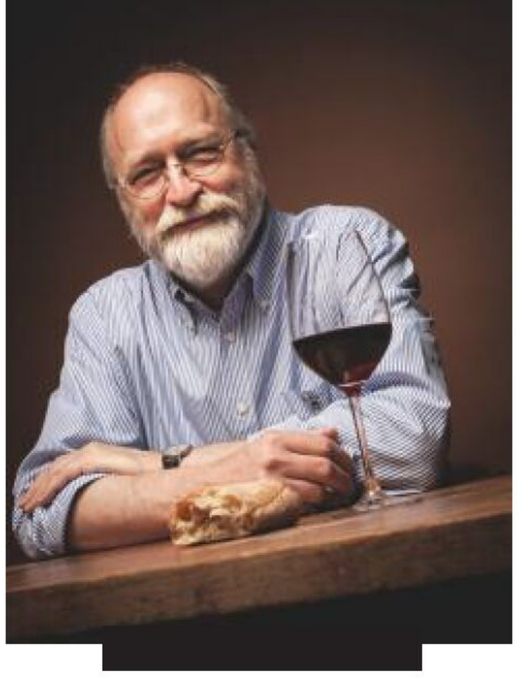
2022

geteilter Platz 1:

• **Philipp Kuhn, Pfalz**
2021 Kirschgarten

• **Carl Loewen, Mosel**
2021 Ritsch

Flaschenpost von der Insel



DIETER BRAATZ
ist Weinexperte und
FEINSCHMECKER-Autor

Sizilien ist nicht nur die größte Weinregion Italiens, sondern auch eine der spannendsten. Die Weingüter konzentrieren sich vor allem auf Rebsorten, die hier heimisch sind, wie etwa der weiße Grillo und der rote Nero d'Avola

1. DIE CUVÉE AUS DEM EDELSTAHL

2022 La Segreta Il Bianco Sicilia DOC, Az. Agr. Planeta, Bezug: www.garibaldi.de, Tel. 089-356 36 10

Planetas La Segreta Bianco hat seinen Namen von den Wäldern, die den Weinberg in Ulmo umgeben. Der vollmundige, harmonische Biowein ist eine Cuvée aus 50 % Grecanico, 30 % Chardonnay, 10 % Viognier und 10 % Fiano und im Edelstahl ausgebaut. Im Glas duftet sie nach Zitrusfrüchten, Pfirsich und Honigmelone, im Geschmack zeigt sie sich saftig mit feiner Säure. Als Begleiter empfiehlt sich der Weißwein zu Pasta mit Pilzen und Gorgonzola, mediterranen Salaten und Antipasti.

2. EIN KLASSISCHER SIZILIANER

2022 Terebinto Grillo Menfi Sicilia DOC, Az. Agr. Planeta, Bezug: www.garibaldi.de, Tel. 089-356 36 10

Ein klassischer Sizilianer ist dieser reinsortige Grillo. Er ist nach der Terebinthe (Terpentin-Pistazie) benannt. Nach der Ernte wurden die Trauben bei konstanter Temperatur vergoren und vier Monate im Stahltank auf der Feinhefe ausgebaut. In der Nase gefällt der feine Duft von weißem Pfirsich und Grapefruit. Am Gaumen präsentiert er sich stoffig mit Schmelz und nussigen Noten. Ein perfekter Begleiter zur mediterranen Küche mit Gemüse, gebratenem Fisch und Risotto mit Erbsen.

3. DER GRILLO NAMENS OLLI

2022 Olli Grillo Sicilia DOP, Feudo Maccari, Bezug: www.superiore.de, Tel. 03523-53 36 80

Vor rund 20 Jahren hatte Antonio Moretti (Tenuta Sette Ponti in der Toskana) das Weingut Feudo Maccari erworben, um hier Spitzenweine zu erzeugen. Die Trauben für seinen Grillo werden im Val di Noto geerntet und in Edelstahl vinifiziert. Der Wein zeigt deutliche Aromen von gelbem Pfirsich, Maracuja und Mandeln sowie Zitrus- und Kräuternoten. Im Mund reichhaltig mit mineralischen Anklängen. Als Empfehlung zu Antipasti mit Meeresfrüchten und hellem Geflügel.

4. MIT SAMTWEICHEN TANNINEN

2019 Real Academia Nero d'Avola Sicilia DOC, Compagnia Siciliana, Bezug: www.silkes-weinkeller.de, Tel. 02104-177 90

Siziliens Winzerstar Mario Ercolino hat 2015 die „Compagnia Siciliana 1921" gegründet, aus deren Weingut Montedidio dieser Nero d'Avola stammt. Der Jungwein kommt nach der Gärung Zeit in Edelstahl, um trotz des hohen Alkohols (15 %) die Finesse zu erhalten. Im Antrunk fällt das intensive Bukett nach Waldbeeren, Granatapfel und Kirsche auf, unterlegt mit Tönen von Lakritz. Und am Gaumen? Samtweich, reichlich Tannin und Fruchtaromen, die nachhallen. Der Wein macht zu Pizza, Pasta und Gegrilltem eine bella figura.

5. ELEGANZ IM GESCHMACK

2021 Nerojbleo Rosso Terre Siciliane IGT Bio, Az. Agr. Gulfi, Bezug: www.superiore.de, Tel. 03523-53 36 80

Aus der Familienkellerei Gulfi des Mailänder Geschäftsmannes Vito Catania kommt dieser Bio-Rotwein aus der Rebsorte Nero d'Avola. Die Trauben stammen aus der Lage Vigna Costa bei Chiaramonte Gulfi und dem Bereich Pachino. Der Jungwein wurde zwölf Monate im 225-Liter-Holzfass ausgebaut. Zur rubinroten Farbe duftet der Nerojbleo nach reifen roten Früchten (Kirsche, Brombeere) mit Spuren von Vanille, im Geschmack dominieren Harmonie und Eleganz und salzige Mineralität. Passt zu Pasta mit Auberginen und Mozzarella.

6. ERINNERUNG AN 1001 NACHT

2020 Sherazade Nero d'Avola Sicilia DOC, Az. Agr. Donnafugata, Bezug: www.hawesko.de, Tel. 04122-50 44 33

Auf rund 400 Hektar Weinbergen produziert das sizilianische Familienweingut Donnafugata (1983 gegründet) Qualitätsweine. Zu den erfolgreichen Innovationen gehört der Nero d'Avola Sherazade, benannt nach der Figur aus 1001 Nacht. Im Glas präsentiert der Wein zunächst Aromen von reifen Waldfrüchten und Sauerkirschen im Bukett, später am Gaumen seidige Tannine, schmeichelnd mit warmen balsamischen Noten. Perfekter Begleiter zu Pasta mit Bolognese, Wildgerichten, Roastbeef und reifem Käse.

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, PIETER-PAN RUPPEL, PRIVAT

1
€ 9,95

2
€ 14,20

TOP
TIPP
FEBRUAR

3
€ 8,90

4
€ 14,90

5
€ 19,50

6
€ 12,90

Klassiker, neu interpretiert

Caro Maurer entdeckt große Silvaner jenseits des Mainstreams, trockenen Furmint aus Ungarn und den französischen Syrah, der sich in Baden in Höchstform zeigt





„Einer der besten Silvaner, die ich jemals probiert habe."

Unsere Autorin ist Master of Wine. Sie reist von ihrem Heimatort Bonn aus rund um den Globus, um spannende Weine aufzuspüren

MEHR ALS EIN CUVÉEPARTNER

Riesling, Riesling – und dann lange nichts. Silvaner erscheint heute nur noch als Fußnote in der deutschen Weinstatistik, dabei spielte die Rebsorte einst mit knapp 19 000 Hektar die vorherrschende Rolle in den Weinbergen; heute gibt es nur noch etwa ein Viertel davon. In Franken halt, mag jetzt manch einer denken. Dabei steht der meiste Silvaner in Rheinhessen, oft übersehen, weil untergemischt in weißen Cuvées.

Doch Winzer Klaus Peter Keller weist mich Jahr für Jahr darauf hin, was für ein großartiges Potenzial diese Rebsorte hat. Und ich lerne von ihm. Sein 22er Westhofener Sylvaner (Kellers verwenden die traditionelle Schreibweise des Namens) wächst in der Lage Dautensatz auf Terra Rossa heran, einem rötlichen, stark eisenhaltigen Boden. Zwischen 40 und 70 Jahre sind die Reben alt, „die wurzeln tief und kommen auch in den zunehmend trockenen Jahren sehr gut zurecht", erklärt Keller. Die Trauben, die hier ausreifen, sind hochkonzentriert, klein und dickschalig. Im Wein spiegelt sich das in einer zarten Frucht aus grünem Apfel, Zitrusfrüchten und Melisse wider, mit einer feinen Würze von weißem Pfeffer. Am Gaumen bleibt der Eindruck von Salzzitronen durch die mineralische Spur in der feinen Textur zurück. Noch dichter, noch tiefgründiger gibt sich Kellers 22er Sylvaner Feuervogel, einer der besten Silvaner, die ich jemals probiert habe.

Als Großes oder Erstes Gewächs ist Silvaner unter den Richtlinien des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter in Rheinhessen nicht zugelassen, also füllen Matthias und Christian Runkel vom Weingut Bischel ihren Silvaner ebenfalls nur als Ortswein ab, obwohl die Trauben aus einer über 40 Jahre alten terrassierten Silvaner-Anlage in der St. Laurenzikapelle stammen. Ihr 22er Gau-Algesheimer Silvaner duftet wie eine Kräuterwiese, dazu kommt ein Anflug von Orangenschalen und auch hier ein Hauch weißer Pfeffer; eine Anmutung von Süße wird durch die straffe Säure sofort egalisiert und fügt sich zu einem animierenden Gesamtbild.

Auch für Kai Schätzel hat Silvaner eine besondere Bedeutung. In der Lage Hipping direkt am Rhein bei Nierstein steht sogar ein eigener Schätzel-Klon des Silvaners – „das bedeutet Familienverantwortung". Er wird ihr gerecht, indem er seinen Silvaner als Naturwein anlegt: Der 2020er Steiner Sylvaner konnte mehrere Tage lang auf der Maische aus den Schalen feine Gerbstoffe auslaugen, die spontane Vergärung förderte Aromen wie Waldmeister, Kamille, Apfelschale, Zitronengras und Limoncello hervor, das monatelange Hefelager verpackte alles in cremiger Textur. Ungefiltert füllte Schätzel seinen Wein in die Flasche, aber nicht ungeschwefelt. So bleibt er eine erfrischende Herausforderung – und eine ergreifende Herzensangelegenheit.

- *2022 Westhofener Sylvaner, Weingut Keller, € 34,50, www.pinard-de-picard.de*
- *2022 Sylvaner Feuervogel, Weingut Keller, € 54, www.pinard-de-picard.de*
- *2022 Silvaner Gau-Algesheimer Terrassen Ortswein, Weingut Bischel, € 17,90, www.gute-weine.de*
- *2020 Silvaner Steiner Aus Ersten Lagen, Weingut Schätzel, € 24, www.gute-weine.de*

EINE REBSORTE, DIE MEHR KANN

Die Vorliebe für Süße kommt und geht, derzeit ist sie recht weit weg vom Zeitgeist. Ein Riesling-Kabinett passt zwar immer, aber edelsüße Spezialitäten wie Sauternes, Vin Santo oder Ruster Ausbruch sind eher Ausnahmeerscheinungen geworden. Das gilt auch für die Klassiker aus Tokaj, denn 200 Gramm Restzucker oder mehr wird heute allenfalls fingerhutweise konsumiert.

Doch die Winzer aus der Weinregion im Nordosten Ungarns haben sich bereits vor Jahren auf den schwindenden Absatz eingestellt und peu à peu umgestellt auf trockenen Furmint. Stilistisch würde ich diese Weine zwischen Chardonnay aus Burgund und deutschen Großen Gewächsen aus Riesling einordnen. Der brillante István Szepsy war einer der Ersten, der Furmint auf diese


1


2


3

1 Hanspeter Ziereisen hat seine Syrah-Reben in Dichtpflanzung angelegt: 10 000 Rebstöcke pro Hektar, deshalb der Name „10 hoch 4“
2 Lenz Moser und Rita Takaro zeigen, was Furmint alles jenseits von Süßwein kann
3 In einer Top-Lage gewachsen: Das Weingut Bischel steht für einen der besten Silvaner Rheinhessens

Art ausbaute. Beim 2021er Szepsy Furmint wird die Frucht aus Zitrusfrüchten von einem Hauch Lindenblüten und einer zarten Nussigkeit von Holz begleitet; die straffe Säure hinterlässt eine spürbar salzige Wirkung.

Sein Kollege Demeter Zoltán blieb sich über die zwei Jahrzehnte treu und verwendete auch beim 2021er Veres neues Eichenholz zur Reifung. Das umgibt die Aprikosenfrucht mit einem Hauch von kandierter Süße, die von einer straffen Säure sogleich wieder ausgeglichen wird.

Die Säure, erklärt der Österreicher Lenz Moser, verleiht dem trockenen Furmint oft etwas Strenges. Zusammen mit Geschäftspartnerin Rita Takaro und Weinmacher Gábor Urbán hat er Ma'd Moser gegründet, um sich ausschließlich trockenen Tokajern zu widmen. Um die natürliche Säure des Furmints zu besänftigen, geben die drei etwas Hárslevelü in die Cuvée – das ist die am zweitmeisten angebaute Rebsorte in Tokaj, die „quasi den Speck auf die Rippen bringt“, so Moser. Ein Prozent Muskat sorgt außerdem für Duftigkeit. So klingen im 2021er Furmint Dry MM5 frische Zitrusnoten, Zitrusblüten, Williamsbirne und Waldmeister glockenklar an. Die Säure sorgt für Nachdruck, aber passt sich schön geschmeidig ins Gesamtbild ein.

• 2021 Furmint, István Szepsy, € 24,90, borstore.de
• 2021 Veres, Demeter Zoltán, € 25,19, thewineshop.hu
• 2021 Furmint Dry MM5, Ma'd Moser, € 21,80, www.bosfood.de

GROSSARTIGE ERGÄNZUNG ZUM PINOT

Bei dem Weinwettbewerb Decanter World Wine Awards in London bekomme ich als Jurorin nur die Rebsorte mitgeteilt, die Herkunftsregion und eine preisliche Einordnung, bevor ich einen Wein verkoste. Ich wusste also: Syrah aus Baden und teuer – und auf den ersten Schluck umwerfend gut. Eine tintige Blaubeerfrucht, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, eine balsamische Note, striktes, aber reifes Tannin: Der Wein porträtierte die Rebsorte Syrah in einer solchen Präzision und Eindringlichkeit, dass ich dem Wein Gold gab. Meine Mitstreiter haben nicht ganz mit mir übereingestimmt, denn am Ende bekam der 2019er Dottinger Castellberg Syrah von Martin Waßmer eine Silbermedaille. Doch der Wein hat mich neugierig gemacht. Syrah aus Baden: ein Trend für eine wärmere Zukunft? Ein Trend nicht gerade, sagt Martin Waßmer, aber eine Ergänzung zu Spätburgunder. 2007 hatte er die ersten Rebstöcke im Markgräflerland im Süden Badens ausgesetzt – und schnell lernen müssen, dass die rote Rebsorte von der nördlichen Rhône genauso eine Diva ist wie der badische Spätburgunder. Die Wüchsigkeit musste er erst in den Griff kriegen, den besten Lesezeitpunkt finden und beim Ausbau im Keller experimentieren: Er blieb beim klassischen Ausbau in neuen Barriquefässern für 14 Monate.

Hanspeter Ziereisen sieht die Rolle des Syrah in Baden ähnlich: „Mehr Merlot braucht die Welt nicht“, also pflanzte er schon 1999 seinen ersten Syrah. Je älter die Rebstöcke, desto ausgewogener der Wein; sein 2018er Jaspis ist heute eine Wucht mit rauchigen Noten, vielschichtigen Eindrücken von Grafit, Roter Bete, dunklen Früchten, Kaffee, Handschuhleder und etwas Speck. Das seidige Tannin ist mit der satinierten Textur verknüpft. Ein starkes Stück. Die Klassiker von der nördlichen Rhône haben sich auch Axel Bauer und sein Kellermeister Torsten Klein in der Ortenau zum Vorbild genommen. So haben sie asketische, sehr schlanke Syrahs erschaffen. Am offenherzigsten zeigt sich derzeit der 2019er Syrah Premier Vin aus etwas jüngeren Rebstöcken mit einem Duft von Blaubeeren, frisch gespitztem Bleistift und getrockneten Veilchen. Der Fokus liegt auf dem straffen Tannin und der undurchdringlichen Dichte.

• 2019 Dottinger Castellberg Syrah, Martin Waßmer, € 64, shop.weingut-wassmer.de
• 2018 Jaspis Syrah 10 hoch 4 Alte Reben, Ziereisen, € 138, www.gute-weine.de
• 2019 Syrah Premier Vin, Axel Bauer, € 65, weingut-axel-bauer.de

FOTOS: DANCSECS FERENC, VERENA REINCKE, MARTIN RUETSCHI, TIMO VOLZ

NEWS & TERMINE

GESUCHT, GEFUNDEN!
Schnell und übersichtlich verhilft eine neue Suchmaschine zu den gewünschten Weinen: Die Webseite www.weine-suchen.com durchstöbert in Millisekunden über 300 Weinshops und filtert die Anbieter heraus, die möglichst viele der gesuchten Weine bieten. Das spart Zeit und Geld für die Versandkosten.
www.weine-suchen.com

JAPAN IN BERLIN
Whisky wie Yamazaki, Sake und Gin in Topqualität bietet das neue Fachgeschäft Ginza in Berlin-Charlottenburg. In der Pfalzburger Straße 20 bieten Kai Fryder und sein Team aber auch speziellere Spirituosen aus Nippon an, darunter 30 Sorten Shochu, ein Schnaps aus sehr verschiedenen Zutaten wie Reis oder Gerste.
www.ginza-berlin.com

BRENN-STOFF IN MÜNCHEN
Über hundert Aussteller werden auf der „Finest Spirits“ in München zu Tastings einladen – ob irischer Whiskey, Brandy, Tequila oder Rum. Etliche Workshops und Sonderausstellungen sind eingeplant. Neu ist die Location im Kulturhaus Zenith.
23.-25. Februar, Tickets auf www.finest-spirits.de



Der Traube eine Bühne

Eine „lässige Bar für die Nachbarschaft“ im Kölner „Kwartier Latäng“ hat der bekannte Barchef Stephan Hinz jetzt eröffnet – in den Räumen der früheren Pacific Bar. Das besondere Konzept des Grace & Grape: Weine und weinbasierte Drinks bilden den Schwerpunkt. Cocktails stehen natürlich auch auf der Karte, so Negroni, New York Sour und viele Sorten Slings. Dazu gibt’s Flammkuchen mit Tomatenschnee oder Burrata mit Zitronenkaviar. www.graceandgrape.de



STEPHAN HINZ eröffnet eine neue Bar in Köln

Whisky-Kaffee

Die umtriebigen „Kaffeemänner“ aus Aschersleben haben Kaffee aus Kolumbien vier Wochen in einem Whiskyfass gelagert. Der „Whisky Kaffee“ zeigt dezente Säure, Malz- und Kakaonoten. 250 g € 13, www.kaffeemänner.de





Edel und stark

Mit der Design Espresso Advanced Barista von Gastroback gelingen Espresso und Cappuccino besonders gut und bequem dank eingebauter Mühle, Thermoblock-Technik und integriertem Manometer für den perfekten Druck. Die edle FEINSCHMECKER-Edition bietet dazu einen Siebträgergriff und Mühlendeckel aus Walnussholz und schönes Zubehör wie einen Tamper. Bis Ende Januar gibt es die Maschine zum Sonderpreis von 299 Euro. Im Warenkorb den Code „espresso“ eingeben (gültig bis 15.2.24).



Innig vereint: Apfel und Schokolade

Die Berglandschaft von Bobija im Westen Serbiens ist die Heimat der reifen Äpfel, die hier gesammelt, gemaischt und von der Destillerie Destico zu einem vorzüglichen klaren Apfelbrand („Apple Rakija“) verarbeitet werden. Der Brand ist idealer Partner für eine hochwertige Edelbitterschokolade, wie die „Piura 75 %“ von Original Beans mit Kakao aus Peru. Das Destillat befeuert die Kakaonoten und lässt ein schönes Fruchtaroma entstehen.
Apple Rakija: 42 Vol.-%, 0,7 l € 19,40, www.vrelo.info/shop.
Piura 75 %: 70 g € 4,49, www.greenist.de.

Bester Sommelier: Florian Richter

Der Chefsommelier und Maître des Hotels Kronenschlösschen in Hattenheim (Rheingau) hat sich durchgesetzt: Florian Richter gewinnt die Sommelier Trophy der Sommelier Union, die nur alle zwei Jahre vergeben wird. Der 36-Jährige musste sein Können auch bei Spirituosen, Zigarren und Käse zeigen. www.sommelier-union.de





Gipfeltreffen der Champions

Premiere in Essen: Zum ersten Mal in der Geschichte unseres Leserwettbewerbs haben sich zehn Finalisten vergangener Jahre zu einer besonderen Probe getroffen: Auf Einladung von Nils Echterhoff (u. l.), Wein-Champion 2022, brachte jeder eine Flasche aus 2003 mit ins Lokal „Teko by Lange Rodriguez“ – vom Kabinett bis zu Champagner. Michael Hoppe, Sieger 2021 (5. v. r.), hatte eine Whatsapp-Gruppe gegründet, in der 60 Finalisten vernetzt sind.



„Once in a lifetime!
Es hat unglaublich viel Spaß gemacht, diese außergewöhnlichen Raritäten auf dem Höhepunkt ihrer Entwicklung zu genießen.“

NILS ECHTERHOFF, WEIN-CHAMPION 2022

SPIEL MIT LICHT UND SCHATTEN

Die aufregend schönen Licht-Skulpturen der Künstlerin Andreea Braescu schaffen eine bezaubernd-behagliche Atmosphäre in verschiedensten Räumen. Ihre Inspirationsquelle für die aufwendigen Porzellanobjekte ist die Natur

TEXT **JUTTA CHRISTOPH**

BLÄTTERDACH
Ginkgo B/1120B
schwingt kunstvoll
über der Sitzlounge
und wurde aus 700
Blättern gefertigt

UNIKATE
Wie in der Natur
gleicht hier kein Blatt
dem anderen. Jede
Skulptur besteht aus
lauter Einzelstücken





DIE KÜNSTLERIN Andreea Braescu möchte Harmonie aus der Natur in Form gießen

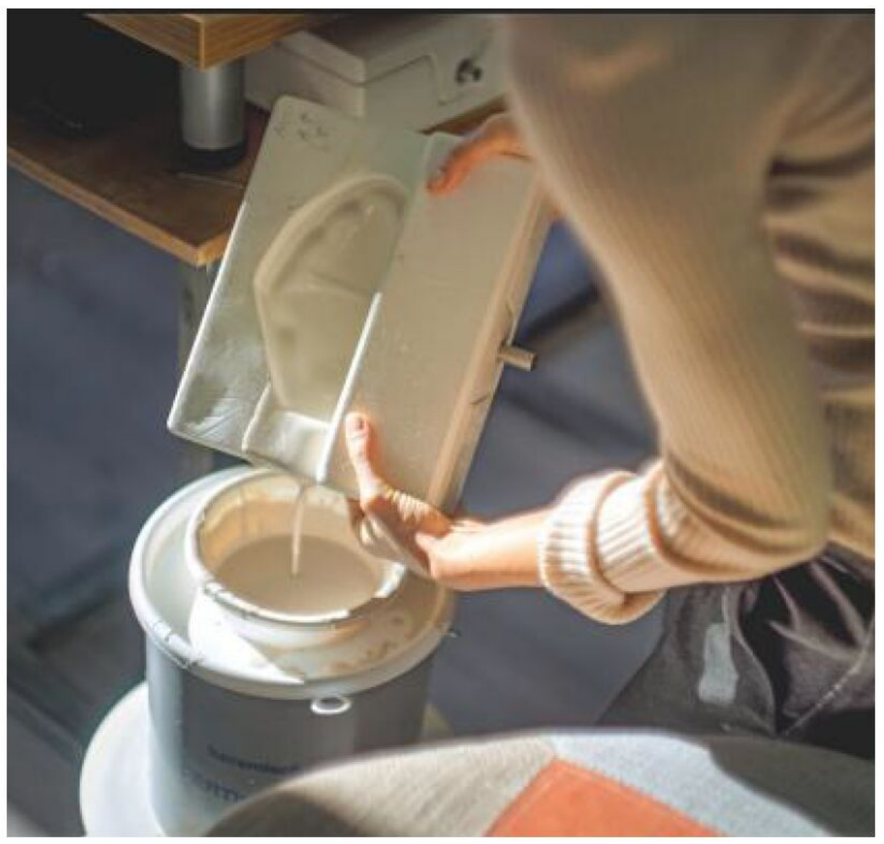
FÜNF METER LANG ist der Kronleuchter an der verspiegelten Decke eines Pariser Boutiquehotels – und wirkt, als würde er stetig wachsen

Sie erwecken den Eindruck eines Schwarms weißer Falter, die mit leichten, grazilen Flügelschlägen in entgegengesetzte Richtungen fliegen, um dann in scheinbar zufälliger Harmonie wieder zusammenzufinden. Doch nicht Schmetterlinge, sondern die Blätter des Ginkgos inspirierten Andreea Braescu zu ihrer ersten Kollektion von Kronleuchtern aus Porzellan, mit denen sie Räume fantasievoll erstrahlen lässt. Dafür positioniert sie Hunderte einzelne Fächerblätter so auf einem Metallrahmen, dass sie das Licht einfangen und es von einem zum nächsten Blatt reflektieren. „In diesem scheinbaren Chaos gibt es eine perfekte Ordnung, mit der ich die natürliche Bewegung der Blätter am Baum in einem Designobjekt nachbilde“, erzählt Andreea Braescu, die in Bukarest in einer von Kunst und Design geprägten Familie aufwuchs und später an der Nationalen Universität der Künste studierte.

Ihre filigranen Lichtskulpturen, die oft Ausmaße von mehreren Metern haben, fertigt sie in ihrem Atelier in Bukarest an. Es liegt zehn Autominuten vom Zentrum entfernt, in einem Viertel, das im 17. und 18. Jahrhundert zur königlichen Residenz gehörte. Das Studio besteht aus drei Gebäuden, die in verschiedenen Phasen von 1948 bis 2022 errichtet wurden. Hier geschieht alles in Handarbeit: die Herstellung der Porzellanblätter, das Auftragen der Glasuren sowie das Schweißen der Metallrahmen und die Installation der Leuchten. Andreea Braescu: „Natürlich setzen wir auch moderne Technologien und digitale Techniken ein, aber letztendlich muss alles handgemacht sein. Maschinell gefertigte Stücke haben etwas Uniformes, und die Natürlichkeit der Objekte würde verloren gehen.“

Mit ihr im Atelier arbeiten Industriedesigner und -designerinnen, Keramiker und Keramikerinnen, Metallhandwerker und -handwerkerinnen sowie ein Raumfahrtingenieur. Auch ihr Ehemann und ihre Eltern sind Teil des 30-köpfigen Teams. Jede Leuchte wird auf Bestellung entworfen. Es entstehen Skizzen und 3-D-Modelle, bevor es an die Fertigung der einzelnen Elemente geht. Für die Porzellanblätter arbeitet Andreea Braescu mit sehr weißem und durchscheinendem Bone China, es gilt als das beste und edelste Porzellan: „Es ist ein schwieriges Material, doch keine andere Keramik vermag Licht mit einer solchen Weichheit und Wärme einzufangen und zu reflektieren.“ Für die Ginkgo-Kollektion entwarf sie fünf Blattarten mit fünf bis sieben Zentimetern Durchmesser. Sie zeigen unterschiedliche Wachstumsstadien, darunter reife Blätter, die größer und dicker ausfallen als junge schmale Blätter, die in verschiedene Richtungen wachsen und noch nicht ganz geöffnet sind.





AUS EINEM GUSS
Andreea Braescu gießt flüssiges Porzellan in die Blüten-Formen. Für die Blatt-Konstruktionen gibt es fünf verschiedene. Überschüssiges Material wird zurückgegossen (r. o.) und getrocknet

Für jedes Blatt baut sie eine eigene Gussform, in die das flüssige Porzellan mit der Gießkanne eingefüllt wird. Nun muss es mehrere Stunden oder sogar Tage trocknen, je nach Witterung und Temperatur, bevor sich die Form lösen lässt: „Das ist ein komplizierter Prozess, man muss warten, bis man mit den Händen spürt, dass die Keramik bereit ist herauszukommen." Hält sie den Porzellankörper fest in der Hand, trennt sie mit scharfer Klinge das zarte Blatt aus der groben Form heraus.

Beim Gießen des Porzellans kommt es darauf an, sorgfältig zu arbeiten, damit die Blätter eine gleichmäßige Stärke haben. „Das ist wichtig für das Brennen der Keramik", erklärt die Künstlerin. Wenn Porzellan seine höchste Temperatur erreicht, das sind fast 1300 Grad Celsius, wird es weich und geleeartig. Fällt das Blatt an einer Stelle etwas dicker aus, biegt es sich mit der Schwerkraft zu dieser Seite und verliert seine Form. Andreea Braescu: „Es ist immer ein spannender Moment, wenn ich nach einem 24-stündigen Brennvorgang die Ofentür öffne."

VERGOLDETE LEUCHTER FÜR KÖNIGSHÄUSER

Bevor eine Bestellung die Werkstatt verlässt, bauen Andreea und ihr Team die Leuchte probeweise im Atelier zusammen. Auch die Metallrahmen sind maßgearbeitete Unikate, die von Hand geschweißt werden. Mit einer fließenden organischen Struktur ähneln sie den Ästen am Baum, die in ihrer Unregelmäßigkeit die Schönheit der Natur imitieren.

Gut zwei Wochen ist das Team beschäftigt, um einen kleinen Kronleuchter aus 150 Blättern herzustellen. So, dass jedes einzelne Porzellanblatt den schillernden Effekt der Leuchte an einer verspiegelten Decke – wie die des Pariser Boutiquehotels – noch verstärkt. Das monumentale Stück gehört zu den seltenen öffentlich sichtbaren Objekten. Viele ihrer Kreationen sind private Anfertigungen, wie etwa der opulente goldene Kronleuchter, den sie für ein Mitglied der königlichen Familie in Abu Dhabi entwarf. Gleichzeitig arbeitet sie seit zwei Jahren an einer neuen Kollektion, in der es um Magnolien geht. Es braucht viel Zeit, bis ein Entwurf ausgereift ist und ihrer Vision entspricht: „Design ist die Kunst, Kompromisse zu schließen sowie kreative Lösungen zu finden, die der ursprünglichen Form möglichst nahekommen." Während das Ginkgo-Motiv ein Verweis in die Urzeit ist – Ginkgo zählt zu den ältesten lebenden Organismen der Welt – blickt sie mit dem neuen Projekt in die Zukunft: Die zarten Blüten der Magnolien kündigen den Frühling an und verkörpern die Wiedergeburt der Natur.

Erstmals experimentiert Andreea Braescu mit farbigen Glasuren, die eine hohe Transparenz aufweisen. Herkömmliche Farbpigmente, die man beispielsweise für die Herstellung von Geschirr verwendet, erklärt sie, würden ihre Blüten opak erscheinen

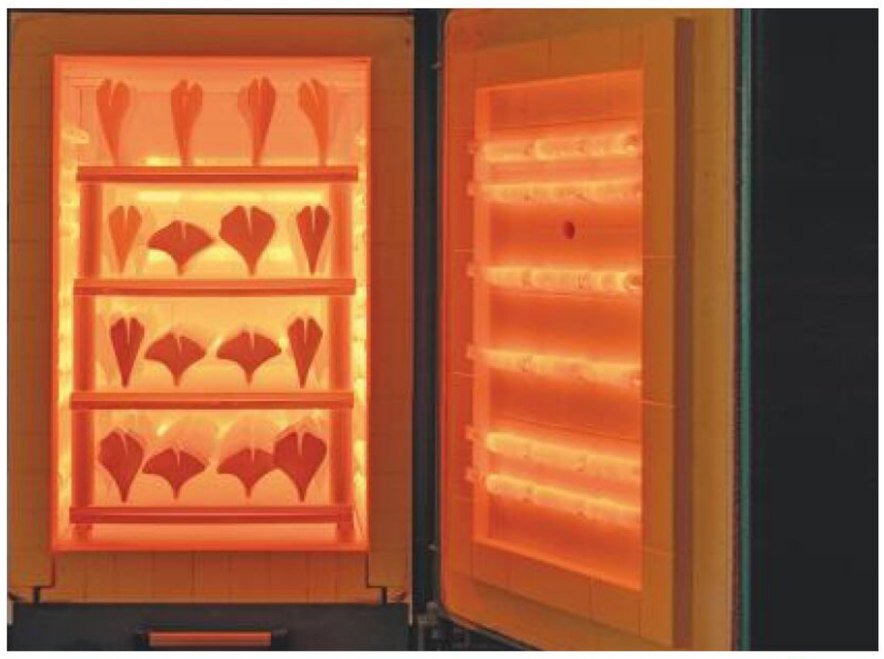
FOTO: HORATIU SOVAIALA

PRÄZISION
ist auch bei der ausgehärteten Porzellanform gefragt, bis das Blatt final gestaltet ist

FEINGEFÜHL
Ein Abtasten mit den Fingern ist unverzichtbar, um noch störende Unebenheiten zu entdecken

EFFEKTE
Konventionelle
Porzellanfarben
lassen das
Material opak
wirken statt filigran
und transparent





SCHÖNER SCHEIN
Fast durchscheinend wirken die Blätter dank einer speziellen Farbglasur, die den Lichteinfall im Porzellan zulässt

GLUTHITZE
Über 1300 Grad Celsius sind nötig, um die Porzellanblätter zu fertigen



FARBDUSCHE
Mit einer Glasurpistole wird bei jedem einzelnen Blatt die Farbe und Struktur aufgetragen

FOTOS: WWW.MACRISTUDIO.COM (2)

lassen: „Ich suche nach einer Möglichkeit, das Porzellan zu färben und die Lichtdurchlässigkeit zu erhalten, nur dann wirken die Blüten natürlich."

Der Kontakt zur Natur ist für die Künstlerin „unendlich inspirierend", auch die neue Kollektion soll die kraftvollen und positiven Gefühle, die ein Spaziergang in den heimatlichen Wäldern bei ihr auslöst, auf Innenräume übertragen und für Menschen erlebbar machen: „Jede Leuchte ist ein Unikat und besitzt für mich eine Seele. Sie lässt einen Raum wirklich lebendig werden und geht weit über die Grenzen des organischen Designs hinaus." Wie sich Botanik und Kunsthandwerk noch enger verweben lassen, demonstrierte Andreea Braescu in einem Showroom in Bukarest. Dort inszenierte sie einen Ginkgo-Kronleuchter aus 700 Porzellankörpern vor einem Hintergrund aus echtem Moos und Blütenblättern. „Ich will eine Symbiose erreichen", sagt die Künstlerin, „zwischen Raum, Licht, Schatten und Emotion. Obwohl jedes Blatt an einem Baum unterschiedlich ist, erreichen die Blätter zusammen die perfekte Harmonie, um das Licht optimal einzufangen. Diese Individualität bleibt für mich vorbildlich."

www.andreeabraescu.com

TROPEN-FEUER

DOPPELTES VERGNÜGEN MIT ZIGARREN UND RUM

Kräftige, fruchtbetonte Rums sind die erste Wahl zu feinwürzigen Zigarren aus der Dominikanischen Republik. Unsere Favoriten locken dabei neue Nuancen im Aromenspiel heraus

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**



Traumpaar oder Beziehungskrise? Das ist die Frage beim Pairing, der gemeinschaftlichen Genussprobe von Zigarren und Spirituosen. Toll, wenn sich hier zwei finden, die auf Augenhöhe miteinander harmonieren. Wenn beim Rauchen und Trinken dann noch ganz neue Aromenfacetten entstehen, ist das Date geglückt!

Die passenden Partner suchten wir zu zwei vorzüglichen Zigarren: zur Cast Off und zur Airborne der Marke Carlos André, beides exklusive handgerollte Longfiller aus der Dominikanischen Republik. Probiert haben wir dazu verschiedene Rums – Tabak und Drinks aus den Tropen verstehen sich gut!

Die Cast-Off-Zigarre mit Einlage aus der Dominikanischen Republik und Brasilien sowie Connecticut-Shade-Deckblatt zeigt feine nussige, würzige Noten. Souverän nimmt der Rum Eminente aus Kuba die Herausforderung an: Der sieben Jahre gereifte Reserva aus Melasse präsentiert komplexe Noten von Vanille, Karamell, Schokolade und getrockneten Orangen. Die Cast Off nimmt dem sehr karamelligen Rum die süßen Spitzen und lockt die Mineralität heraus, beide gewinnen! Schön gelingt auch die Liaison mit einem weniger vanillegeprägten Rum wie dem Don Papa Sherry Cask von den Philippinen, der viele Fruchtnoten mitbringt (Feigen, Aprikosen) und mit der Cast Off plötzlich Aromen von Blüten und Vanille darbietet. Wunderbar.

Die Airborne-Zigarre von Carlos André, handgerollt aus Tabak von der Dominikanischen Republik, Nicaragua und Brasilien mit Mexiko-Deckblatt, betört mit Noten von Früchten, Karamell, Gewürzen. Ihr perfekter Gegenpart stammt aus derselben Heimat: der Carlos André Rum. Der rein dominikanische Rum wurde in Bourbon- und danach in Single-Malt-Whiskyfässern bis zu 25 Jahre gereift. Mit seinem Bukett von getrockneten Feigen, Ingwer, Zimt und Vanille ist er der Airborne ebenbürtig. Es entwickeln sich würzige Aromen von Nelken, Anis, Pfeffer, dazu reichlich Karamell und reife Früchte. Die Zigarre gewinnt an Fruchtigkeit, der Rum an Würze – perfekte Partner!

DIE ZIGARREN UND DIE RUMS

- Carlos André Cast Off, 10 Robustos € 140, www.der-feinschmecker-shop.de
- Carlos André Airborne, 10 Robustos € 150, www.der-feinschmecker-shop.de
- Eminente Ron de Cuba, 41 Vol.-%, 0,7 l, € 49,90, www.hawesko.de
- Don Papa Sherry Cask, 45 Vol.-%, 0,7 l, € 139,90, www.hawesko.de
- Carlos André Dominican Premium Rum Family Reserve, 40 Vol.-%, 0,7 l, € 129, Infos: www.carlos-andre.de

FOTO: VOLKER RENNER

Von Humphrey Bogart, magischen Momenten und dem Reisen



OPINION-LEADER

Unser **Board of Excellence** versammelt Persönlichkeiten der Genusswelt, die hier schreiben, was sie bewegt. Folge 5: Julian Pfitzner – CEO Hapag-Lloyd Cruises

Es ist in erster Linie die Zusammenarbeit mit Menschen, die **CEO Julian Pfitzner** in seiner 13-jährigen Tätigkeit für die Luxusmarke Hapag-Lloyd Cruises begeistert: von den Kollegen an Land über die Crewmitglieder an Bord bis hin zu den Gästen

AUF DER SUCHE nach einem passenden Essensbegleiter ging ich neulich in den Weinkeller und zog zufällig eine Flasche südafrikanischen Rosé aus dem Regal. Mit einem Mal war ich kurz in einer anderen Welt. Eine wildromantische Küstenlandschaft, ein hoher Himmel und tief bewegende Tierbeobachtungen. Gemeinsam mit der Familie und Freunden saß ich auf der Terrasse jenes Weinguts, ein Glas von eben diesem Rosé in den Händen. Ein Feuer loderte, die Sonne tauchte den Tafelberg in goldenes Licht. Sogar die Gespräche kamen mir wieder in den Sinn.

WIR LEBEN IN EINER ZEIT, in der uns weltweit orchestrierte Warenströme die Möglichkeit bieten, jederzeit auf jedes Produkt zugreifen zu können, überall. Wir machen hiervon gerne Gebrauch. Sowohl in der Gastronomie als auch privat. Aber die Magie eines Ortes, die kann man nicht in einem Container um die Welt schicken. Und das ist mir in jenem Weinkeller-Moment klar geworden. Humphrey Bogart soll es auf die ihm eigene Art so ausgedrückt haben: „A hot dog at the game beats roast beef at the Ritz".

ES KOMMT BEIM GENUSS auf so viel mehr Aspekte an als nur auf das richtige Produkt: die allgemeine oder auch persönliche Stimmung, die Darreichung, das Umfeld, vor allen Dingen aber auch die Umgebung. Denn wer kennt ihn nicht, den lauen Sommerabend im kleinen Restaurant an der Hafenmole, über den Köpfen leuchten Lampions, in der Luft liegt eine magische Atmosphäre. Und selbst wenn der Fisch nicht perfekt wäre, der Wein vielleicht sogar etwas zu warm – so ein Moment dürfte ewig währen.

WIR BEFRIEDIGEN DIE SEHNSUCHT nach solchen besonderen Momenten des Genusses, indem wir jene Orte aufsuchen, an denen sie authentisch sind. Für mich kommt darin die besondere Kraft des Reisens zum Ausdruck: Wir erleben die einzigartige Identität einer Region mit allen Sinnen. Und genießen sie. Das ist kein einseitiger Prozess, sondern ein Austausch, ein Geben und Nehmen. Ein Moment, der nachwirkt.

DIE KÖCHE AN BORD unserer kleinen Schiffe kaufen, wo immer möglich, auch auf lokalen Märkten ein. Immer mal wieder nehmen sie Kontakt auf zu kleinen Fischerbooten, denen wir auf dem offenen Meer begegnen. Einige Crew-Mitglieder setzen über und kaufen den frischesten Fisch, den man bekommen kann. Durch solche regionalen Produkte bieten wir unseren Gästen nicht nur erstklassige, sondern eben auch authentische Geschmackserlebnisse einer Region. Darüber hinaus unterstützen wir die lokale Landwirtschaft und stärken die Gemeinschaften.

GLEICHZEITIG LIEGEN unsere Schiffe häufig bis spätabends in den Häfen. Und so bleibt genügend Zeit, vor Ort auf kulinarische Schatzsuche zu gehen – für den perfekten Genuss in perfekter Umgebung.

IN HAMBURG passt die Wetterlage in den ersten Wintertagen eher zu Glühwein, da kann man sich vor dem Weinregal leicht in ferne Länder träumen: in solche mit warmen Temperaturen, frischem Fisch – und dazu ein herrlicher Rosé.

FOTO: FRANZISKA KRUG/HAPAG-LLOYD CRUISES

BOARD OF EXCELLENCE – UNSER EXPERTEN-NETZWERK

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



Willkommen im Club!

BESONDERE MOMENTE
GEMEINSAM ERLEBEN

FEINSCHMECKER
CLUB





HIGHLIGHTS
Wir besuchen die Weinlegende Maurizio Zanella (o.). Alexander Herrmann und Tobias Bätz (Foto links) verwöhnen uns im „Aura“. Mit Sebastian Fürst gibt es ein Tasting in Baiersbronn bei Jörg Sackmann



Für Gourmets das Beste

Treffen Sie **Stars der Kulinarikwelt,** erleben Sie exklusive Dinner und profitieren Sie von Vorteilen

DAS ERLEBEN SIE NUR BEI UNS! Für den Feinschmecker Club kreieren wir mit den besten Köchen und Topwinzern einzigartige Genusserlebnisse und bieten gemeinsam mit Partnern viele Vorteile bei Hotels, Restaurants, Winzern und Einkaufsportalen.
Auch für 2024 erwarten Sie wieder monatlich exklusive Momente: besondere Dinner in Toprestaurants, Tastings von Raritäten, persönliche Treffen mit Starwinzern. Als Clubmitglied lernen Sie gemeinsam mit Gleichgesinnten großartige Genusshandwerker kennen. Seien Sie beispielsweise dabei, wenn wir vom 5. bis 7. Juni Weinlegende Maurizio Zanella (Foto oben) von Ca’ del Bosco im Franciacorta besuchen, er uns sein berühmtes Weingut zeigt und seine Lieblingstrattorien verrät. Nicht nur für Champagner-Liebhaber kreiert Sigi Schelling (linke Seite) am 8. März in ihrem „Werneckhof“ in München ein Spezial-Menü, perfekt abgestimmt auf die Prestige-Champagner von Laurent-Perrier, die wir dazu verkosten.
Auf diese Genussevents dürfen sich Clubmitglieder unter anderem auch noch freuen:
16. FEBRUAR, BODENHEIM: Erleben Sie eine Führung durch die berühmte Lage Roter Hang, verkosten Sie Topweine von drei Spitzenwinzern und genießen ein Dinner.
19.-21. APRIL, SYLT: Portwein-Tasting mit Johannes King und ein Menü bei Jan-Philipp Berner im Söl’ring Hof.
8. JUNI, BAIERSBRONN: Winzer Sebastian Fürst präsentiert seine Topweine in einem Tasting, anschließend serviert das Team von Jörg Sackmann ein zünftiges BBQ.

FOTOS: PETER BENDER, LEIF CARLSSON, VIVI D'ANGELO (4), DAVID MAUPILÉ

Wein & Gourmet-Highlights im Feinschmecker Club live erleben

IHRE VORTEILE

Als Mitglied profitieren Sie von attraktiven Rabatten bei Onlineshops und Winzern von bis zu 20 Prozent. Außerdem genießen Sie Vorzüge in den Restaurants der Jeunes Restaurateurs Deutschland sowie in den deutschen Hotels von Relais & Châteaux, bei den Feinen Privathotels, in den Genießerhotels und Restaurants in Österreich und Südtirol sowie im Severin’s Resort & Spa auf Sylt, im Castell Son Claret auf Mallorca, im Edelweiss Salzburg Mountain Resort, im Hotel Goldener Hirsch in Salzburg und im Hotel Sonnenhof im Tannheimer Tal.

MELDEN SIE SICH AN!

Zum Preis von nur € 156/Jahr (€ 13/Monat) haben Sie Zugang zu allen Angeboten und Vorteilen der exklusiven Feinschmecker Club-Welt. Melden Sie sich ganz einfach auf www.feinschmecker.de/premium-club an und erleben Sie Spitzenköche, Topwinzer und andere Stars der Genuss-Szene live.

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

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:
Ziegler · OTTO GOURMET · Melitta MANUFAKTUR BREMEN · Champagne Laurent-Perrier · SieMatic · Miele · Fissler · Hapag-Lloyd Cruises · TRAUMINSEL REISEN

NEWS & TERMINE

DER GEDECKTE TISCH
Wie gestaltet man die festliche Tafel am schönsten? Wo müssen welche Gläser platziert werden? Joana Brauhardt organisiert den Workshop „Tischlein deck dich“ im Grassi-Museum für angewandte Kunst Leipzig.
4. Februar 13-17 Uhr, www.grassimak.de

HANDWERKSKUNST
Erstklassiges Kunsthandwerk, schönes Design und Schmuck zeigt die Messe „Handwerk & Design“ in München. Die Messe arbeitet intensiv mit den Fachhochschulen zusammen und zeigt die Nachwuchstalente in Sonderschauen.
28. Februar-3. März 2024, im Trade Fair Center der Messe München, www.ihm-handwerk-design.com

AVANTGARDE-MÖBEL
Ausgefallene, moderne und originelle Möbel und Designobjekte sind in Stockholm zu sehen: Auf dem Stockholm Furniture Fair werden auch Sonderschauen gezeigt und Workshops mit Industriedesignern und Künstlern angeboten.
6.-10. Februar 2024, Publikumstag ist der 10. Februar, www.stockholmfurniturefair.se



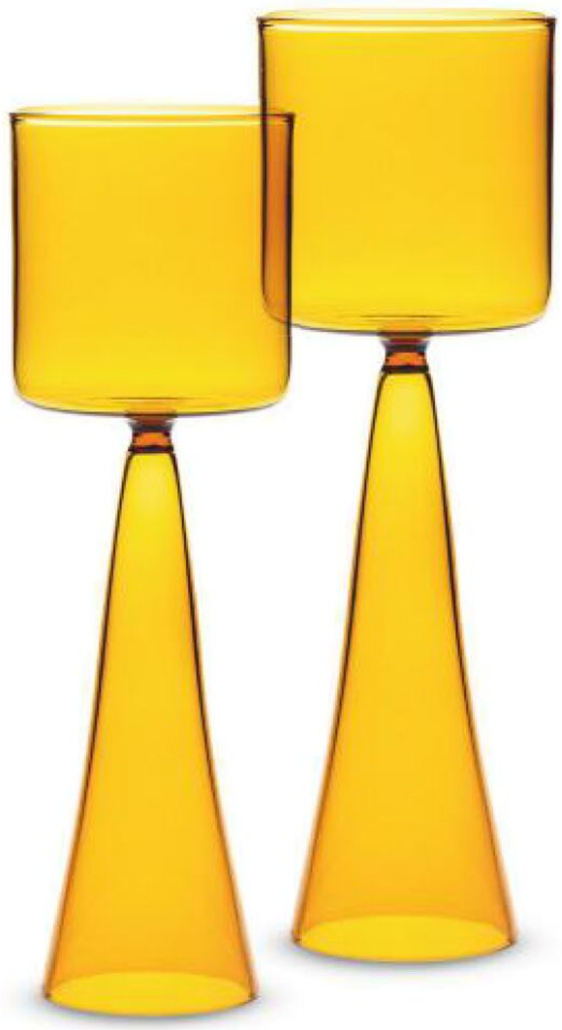
Fürstlich frühstücken

Nicht von ungefähr wirkt die Porzellanserie „Carlo Dal Bianco – Este“ von Fürstenberg wie für die Tafel von Herzögen gemacht – sie zitiert mit ihren Ornamenten und dem grün-goldenen Dekor die Verzierungen und architektonischen Elemente nobler Palazzi aus Norditalien wie in Vicenza. Die abgebildete Teetasse mit Untertasse kostet € 156, die Teekanne € 275, das Stövchen € 153. www.artedona.com

„Nicht jeder kommt mit Touchscreens beim Fahren gut zurecht. Viele Kunden wünschen sich die guten alten Knöpfe zurück. Wir Designer sind uns sicher: Manche Funktionen werden in Zukunft auch wieder analog zu bedienen sein.“

MICHAEL MAUER, CHEFDESIGNER PORSCHE UND VW, QUELLE: WWW.TURI2.DE





Für Sekt oder Wein? Beides!

„Ambre Dolce Vita“ nennt Designerin Catherine Urban ihre Weingläser mit der originellen konischen Form. Passt, denn die Gläser lassen sich gleich zweifach nutzen: Wer will, kann sie auf den Kopf stellen und daraus Sekt oder Champagner trinken. Casarialto, je 7 x 7 x 19,5 cm, 4 Stück € 370, www.artemest.com

FOTO: VOLKSWAGEN AG

Molto bene!



Jetzt im Handel.

Bestellbar unter
0 40 236 704 000
oder über
feinschmecker.de/poletto

DER FEINSCHMECKER
DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Special Edition
by Cornelia Poletto

UNTER WEGS

ALLE HOTELS UND RESTAURANTS ANONYM GETESTET



ZUM TEILEN:
Garnelen-Gyoza,
Chili-Limetten-
Sojasauce, Burrata
und vieles mehr





DOPPELT GUT: Sarah Henke, Christian Eckhardt und ihr urbanes Restaurant

NEUERÖFFNUNG DES MONATS

FAMILIEN-ANGELEGENHEITEN

Das Ehe- und Kochpaar Sarah Henke / Christian Eckhardt begeistert mit dem **„Lemabri“** kleine und große Genießer

In einem schicken Industriegebiet-Neubau der rheinland-pfälzischen Weinstadt Boppard zeigt das kulinarische Power-Paar Sarah Henke und Christian Eckhardt nach seiner Zeit in Andernach („Yoso“, „Purs“), wie sich zeitgemäße Gastronomie in herausfordernden Zeiten mit Familienfreundlichkeit vereinbaren lässt. So sind die Eltern eines zweijährigen Sohns nicht nur für das großzügig geschnittene Restaurant zuständig, sondern auch für die Verpflegung in der darüber liegenden Kita. Außerdem dient das „Lemabri“ mit seinen rund 120 Innen- und 80 Außenplätzen mittags den Mitarbeitern am Hauptsitz des Mitgesellschafters, der benachbarten, weltweit agierenden Logistikfirma EPG, als öffentlich zugängliche Kantine. Samtstoff-Sitzbänke und schwarze Designstühle an blanken, schwarzen Tischen signalisieren hochwertige Lässigkeit, erdige Farben und lodernde Flammen hinter Glas sorgen für Wärme und Gemütlichkeit, für Kinder gibt es einen separaten, schallisolierten Spielraum.

Unübersehbar ist der stattliche Pizza-Steinofen von Morello Forni. Die darin gebackene luftig-knusprige Bianca mit Blattspinat, Grana Padano, brauner Butter und reichlich frischer Trüffel überzeugte. Den Baby-Feinschmecker im Kinderstuhl erfreute derweil Reis mit Wokgemüse; die liebevolle Kinderkarte bietet neben Pizza unter anderem hausgemachte Fischstäbchen oder Mini-Maultaschen.

Die Gerichte für die Größeren sind zum Teilen gedacht. Durch Kalamansi und Wasabi frisch und pikant, gefiel das Thunfisch-Sashimi mit marinierten Sellerie-„Spaghetti“ und Avocado-Tupfern; das anschließende Freilandhuhn war saftig und wurde begleitet von fluffigen, mit Roter Bete gefüllten Gnocchi, Mangold und Haselnüssen. In der Rubrik „Signature-Gerichte“ demonstrierte Sarah Henke ihren asiatisch-koreanischen Stil mit herrlich krossen Schweinebauchtranchen auf süßlich-würzigem Kimchi. Auf die kreativ-französische Richtung Christian Eckhardts verwiesen Scheiben von geräuchertem Sellerie, auf dem dünn aufgeschnittenes gebeiztes Rindfleisch, Waldpilze und Walnussstücke lagen – klasse! Hausgemachte Limonade schmeckt den Kleinen, Erwachsenen frisch gezapftes Bier oder hochwertiger Mittelrhein-Riesling.

FAZIT: Familienfreundlicher Genuss mit Anspruch in zwanglosem Rahmen.

Stefan Chmielewski

●●● OT Buchholz, Alte Römerstr. 3a, 56154 Boppard, Tel. 06742-700 30 00, www. lemabri.com, Mo-Fr mittags und abends, Sa nur abends geöffnet, Hauptgerichte € 14-39

TIPP: Die Ortskerne von Boppard und Spay liegen jeweils eine Viertelstunde entfernt.

FOTOS: MATTHIAS HOIDIS/BFOUND



MOLKE, Karamell und Reis: ein spannender Gang im Menü

ESSEN / TEKO BY LANGE RODRIGUEZ

Europäisch mit Latino-Kick

Adieu „Rôtisserie du Sommelier“, bienvenido „Teko“! Nach der Schließung des Weinrestaurants mit Pariser Flair hat sich dessen Chefkoch, der Deutsch-Bolivianer Hans Robert Lange Rodriguez, selbstständig gemacht – an derselben Stelle, aber mit neuem Casual-Fine-Dining-Konzept und neuem Namen. Teko steht in der Sprache der Guaraní, eines indigenen Volkes in Südamerika, für einen alle Lebensbereiche umfassenden Kulturbegriff. Vollständig erneuert wurde auch das Interieur. Das Design ist fast schon minimalistisch; helles Eichenholz, schwarzer Stahl und großformatige Fotos von Wüstenlandschaften prägen das Ambiente.

Am Herd setzt Lange Rodriguez auf die behutsame Verbindung von europäischer Küche und lateinamerikanischen Elementen. Die Frische und Leichtigkeit einer Fjordforelle, begleitet von gepuffter Quinoa und einer dreifachen Variation von Mango, harmonierte schön mit der feinen Säure eines Mojito-Schaums. Den dezent süßlichen Kontrapunkt setzte der folgende Gang, bei dem eine Jakobsmuschel mit intensiven Röstaromen auf Quitte, Kürbis, Erdnuss und ein Honiggel traf. Kraftvoll präsentierte sich die Kombination aus perfekt gebratenen Ochsenfilets, geräuchertem Blumenkohlpüree und einem tollen Zwetschgensud.

Die Weinkarte ist noch im Aufbau, neben Europa werden auch Argentinien und Chile gut vertreten sein. Charmanter Service.
FAZIT: Spannende Küche mit viel Potenzial in zwangloser Atmosphäre.

Helmut Krause

●● OT Rüttenscheid, Wegenerstr. 3, 45131 Essen, Tel. 0201-959 69 30, www.teko-by-langerodriguez.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menüs € 65-115, Hauptgerichte € 43-45 EC
TIPP: Nach dem Essen den am Tisch gebrühten Kaffee probieren. Der Hausherr ist auch ausgebildeter Barista.

FRANKFURT / PEYSK

Nachhaltiger Fisch, naturnahe Weine

Im unauffällig möblierten Ecklokal mit großer Terrasse setzt der weit gereiste David Eisenberg auf Fisch und Meeresfrüchte – und in seiner offenen Küche auf die Nähe zu den bis zu 22 Gästen. Einflüsse aus aller Welt mit Schwerpunkt Frankreich und Asien bestimmen das wechselnde Angebot. Eisenbergs souveräner Umgang mit Produkten, Garprozessen, Aromen und nicht zuletzt sein Können, was Saucen betrifft – all das fußt auf Erfahrungen aus bald zwei Jahrzehnten am Herd, gesammelt unter anderem in Frankreich London, Singapur, Bali und Japan.

Neben Austern, Tuna-Schinken mit Olivenöl und Nüssen, Pickles, Käseauswahl und Dessert listet die Karte derzeit sieben Gerichte. Maggikraut sorgt für ein Umami-sattes Finish zum Petersfisch mit geschmorten Schnecken, die mit Rosmarin und pfeffriger Pilztapenade und Pilzsauce auf Kartoffelpüree liegen. Aromenstark kommt auch die Makrele mit Shisoblatt, Misocreme, Dill und würziger Oliventapenade daher. Nachhaltigkeit ist Eisenberg wichtig, daher verwendet er vorrangig Fisch, der mit Leinen gefangen wurde. Und bald will der weltoffene Patron auch ganze Dry-aged-Fische anbieten. Die Weinkarte mit 60 Positionen enthält überwiegend naturnah produzierte Weine aus Italien, Frankreich, Österreich und Deutschland.
FAZIT: Geschmacksstarke Küche in heiter-entspannter Atmosphäre, zu der auch der zugewandte Service maßgeblich beiträgt.

Barbara Goerlich

●● OT Westend, Westendstr. 74, 60325 Frankfurt, Tel. 0162-205 60 73, www.peysk.com, Do-Mo abends geöffnet, Hauptgerichte € 19-32
TIPP: Die Portionen sind übersichtlich, am besten bestellt man drei, vier Teller, teilt und ergänzt.

SOMMERTERRASSE und gereifter Hamachi mit Saiblingsrogen





SAIBLING mit Apfel, Sellerie und Feldsalat von Gerald Hoffmann



RÖTHENBACH / KULINARIUM

Ambitionierte Küche im Speckgürtel

Nach zehn Jahren als Küchenchef im renommierten Nürnberger „Koch und Kellner“ und einem Stopover im Restaurant „Weinklang“ ist Gerald Hoffmann im eigenen Restaurant angekommen. In dem fränkischen Fachwerkschmuckstück vor den Toren der Stadt geht es leger-elegant zu, unter einer historischen Balkendecke sitzt man bequem auf Armlehnen-Stühlen an modernen blanken Holztischen. Wer mag, nimmt den Aperitif am schicken Bartresen vor dem Pass.

Der Küchenchef lässt es beim Neustart eher unspektakulär angehen. Er destilliert aus seinem bislang gewohnten, finessenreichen Cross-over eine geradlinige Produktküche, die sich – wie bei den entschlossen gewürzten Blutwurstravioli auf Mangold mit Meerrettichschaum – durch aromatisch schlüssige Gerichte mit klar gezeichneten Hauptdarstellern auszeichnet. Ein vegetarisches Highlight ist der knackig geschmorte Lauch, dessen Bitternoten sich mit den erdigen Tönen von Pastinakenpüree, exotischen Aromen von Vadouvan-Röstzwiebel-Sud und der Süße von Holundergel zu vielschichtiger Tiefe vereint. Smart ist die Idee, eine Kaffeejus für den rosa gebratenen Rehrücken zu wählen und ihn mit gebratenem und roh gepickeltem Blumenkohl sowie marinierten Brombeeren zu kombinieren. Buchstäblich einfach gut: der süße kulinarische Waldspaziergang mit in Fichtenspitzenhonig marinierten Zitronen zum cremigen Fichtenspitzen-Eis in Nussbutter. Der Keller, zum Start noch klein und ausschließlich mit deutschen Weinen bestückt, soll schnell wachsen. Mit Überfliegern wie etwa Knipsers 2018er Marsannier und Waßmers 2020er Pinot Noir GC Dottinger Castellberg kommt man aber auch jetzt schon bestens über die Runden.

FAZIT: Schön, dass es im östlichen Nürnberger Speckgürtel wieder mehr zeitgemäß-ambitionierte Küche gibt. *Uwe Studtrucker*

●●◐ Friedrichsplatz 4, 90552 Röthenbach an der Pegnitz,
Tel. 0156-79 30 52 36, https://kulinarium.restaurant,
Di-Sa abends geöffnet, Menü € 85/110/125
TIPP: Kochkurs mit dem Küchenchef inklusive Tipps und Tricks zur perfekten Präsentation.

FOTOS: DOMINIK KONRAD (2)





ELEGANTES, heimeliges Restaurant, am Herd steht jetzt Kay Lurz

FELLBACH / OETTINGERS RESTAURANT

Ein Wechsel auf bewährtem Weg

Michael Oettinger hat das Zepter als Küchenchef im eigenen Haus an Kay Lurz weitergereicht, der den bewährten Stil einer klassischen Hochküche mit regionalen Elementen fortentwickelt und dabei Internationalität ein wenig mehr Raum gibt. Lurz hat somit als gebürtiger Franke im Remstal nun vollends seine kulinarische Heimat gefunden, nachdem er zuvor schon für Nico Burkhardt im Schorndorfer „Pfauen“ tätig war.

Sein aktuelles Menü heißt „Über den Kesselrand“, einzelne Gänge können durch Hausklassiker ersetzt werden, wie etwa der kraftvollen Bouillabaisse mit saftigem Kaisergranat und feinen Jakobsmuscheln zum Auftakt. Nicht minder intensiv dann das Pilzgericht Krause Glucke mit gerösteten Zwiebeln und schaumiger Süßholzcreme. Typisch für die hier seit jeher gern praktizierte Verfeinerung von regionalen Spezialitäten ist das sautierte Kalbsbries mit Kutteln. Und der Käse-Gang vor dem Dessert hat das Zeug, die Süßspeise fast überflüssig zu machen: Fourme d’Ambert mit Stuttgarter Gaishirtle-Birnen und Kaffee-Eis.

Das gediegene Ambiente erhielt eine Auffrischung und schafft eine Balance von zurückhaltender Eleganz und heimeliger Wärme. Der charmante Service liegt in den Händen von jungen Damen mit Assistant-Sommelier-Qualifikation, was sich auch an der Weinkarte ablesen lässt, die Bestes aus der Region und Renommiertes aus anderen deutschen Anbaugebieten anbietet.

FAZIT: Genuss mit Anspruch in entspannt-zwanglosem Rahmen.

Frank Kämmer

●●◐ Kanalstr. 1-7, 70736 Fellbach-Schmiden, Tel. 0711-951 34 52, www.hirsch-fellbach.de, Mi-Sa abends geöffnet, Sa auch mittags, Menü 4-8 Gänge € 109-183 EC

TIPP: Schwäbische Küche „Weinstube Schnitzbiegel“ im Haus.

MONACO / CAFÉ DE PARIS

Brasserie-Ikone in neuem Glanz

Winston Churchill war hier, Frank Sinatra, David Niven und Maria Callas, die nach jedem Auftritt in der nahen Opéra de Monte-Carlo herkam. Seit 1868 ist das „Café de Paris“ das gastronomische Herz von Monaco. Jetzt feierte die Art-déco-Ikone nach 19-monatiger Umgestaltung Wiedereröffnung, zeigt sich in neuem Glanz und erstreckt sich nun über zwei Etagen. Erhalten blieben Buntglasfenster, Terrazzo-Mosaikböden und die bordeauxroten Ledersitzbänke. Besonders begehrt sind die Plätze auf der großen Terrasse im ersten Stock mit Blick auf Casino und Hôtel de Paris.

Küchenchef Victor Marion kommt aus dem „Negresco“ in Nizza, auf seiner Karte sind alle großen Klassiker französischer Brasserieküche versammelt. Vorneweg gibt es butterzart gegarten Lauch mit Kapern und feinsäuerlicher Sauce gribiche oder eine Pissaladière, hauchdünn gebackener Zwiebelkuchen mit Sardellen und Oliven. Das Tatar vom französischen Charolais-Rind wird am Tisch angemacht, die Seezunge Meunière – ein Klassiker des Hauses – vor den Augen der Gäste filetiert und mit heißer Butter arosiert, dazu isst man Salzkartoffeln und mit etwas Knoblauch aromatisierten Spinat. Die opulent bestückte Weinkarte reicht bis hin zum 2007 Château Lafite-Rothschild. Zum Dessert ist das am Tisch mit Grand Marnier flambierte Crêpe Suzette ein Muss – es wurde hier 1896 für den späteren Edward VII erfunden.

FAZIT: Architektonisch spektakulär inszenierte Hommage an die französische Brasseriekultur.

Patricia Bröhm

●● Place du Casino, MC-98000 Monaco, Tel. 00377-98 06 76 23, www.montecarlosbm.com, tgl. 8-2 Uhr, Hauptgerichte € 25-89 EC

TIPP: Morgens kulinarische Souvenirs auf dem Marché de La Condamine einkaufen.

TREFFPUNKT für den Aperitif ist die Bar unter dem Kronleuchter









OSTSEEBLICK und konsequente Regionalküche mit Gemüse-Fokus wie die Weiße Bete mit Walnuss und Sahne von Bergkühen bei Daniel Berlin

FOTOS: ALESSANDRO MARCIGLIANO, PHILIP WERNER, AIR CREATIVE/MONTE-CARLO SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER, JIMMY LINDBERG (3)

SKÅNE, SCHWEDEN / VYN RESTAURANT

Daniel Berlin ist wieder da!

Nach dreijähriger Pause ist Daniel Berlin in die schwedische Haute Cuisine zurückgekehrt und kocht nun im Restaurant „Vyn“, gelegen im südöstlichen Teil der Region Skåne in Südschweden. „Vyn“ bedeutet so viel wie Aussicht, und die haben die Gäste tatsächlich – aufs Meer und auf die Felder der Umgebung, die künftig für das Restaurant bestellt werden sollen. Der Besuch in Berlins ehemaligem Restaurant „Daniel Berlin Krog“ am Rand des Dorfes Skåne-Trånas war für viele Foodenthusiasten ein Muss (gut von Kopenhagen aus zu erreichen), zweifellos wird es hier ähnlich sein.

Das Haus, das auch ein Boutiquehotel mit 15 Zimmern beherbergt, ist im schlicht-eleganten nordischen Stil eingerichtet. Die konsequent saisonale Küche setzt auf die besten nordischen Produkte aus dem Meer, regionale Gemüse- und Obstsorten sowie Wild aus heimischen Wäldern. Die Gerichte werden sehr reduziert angerichtet, auf überflüssige Elemente verzichtet man, die fantastischen Zutaten sollen im Mittelpunkt stehen.

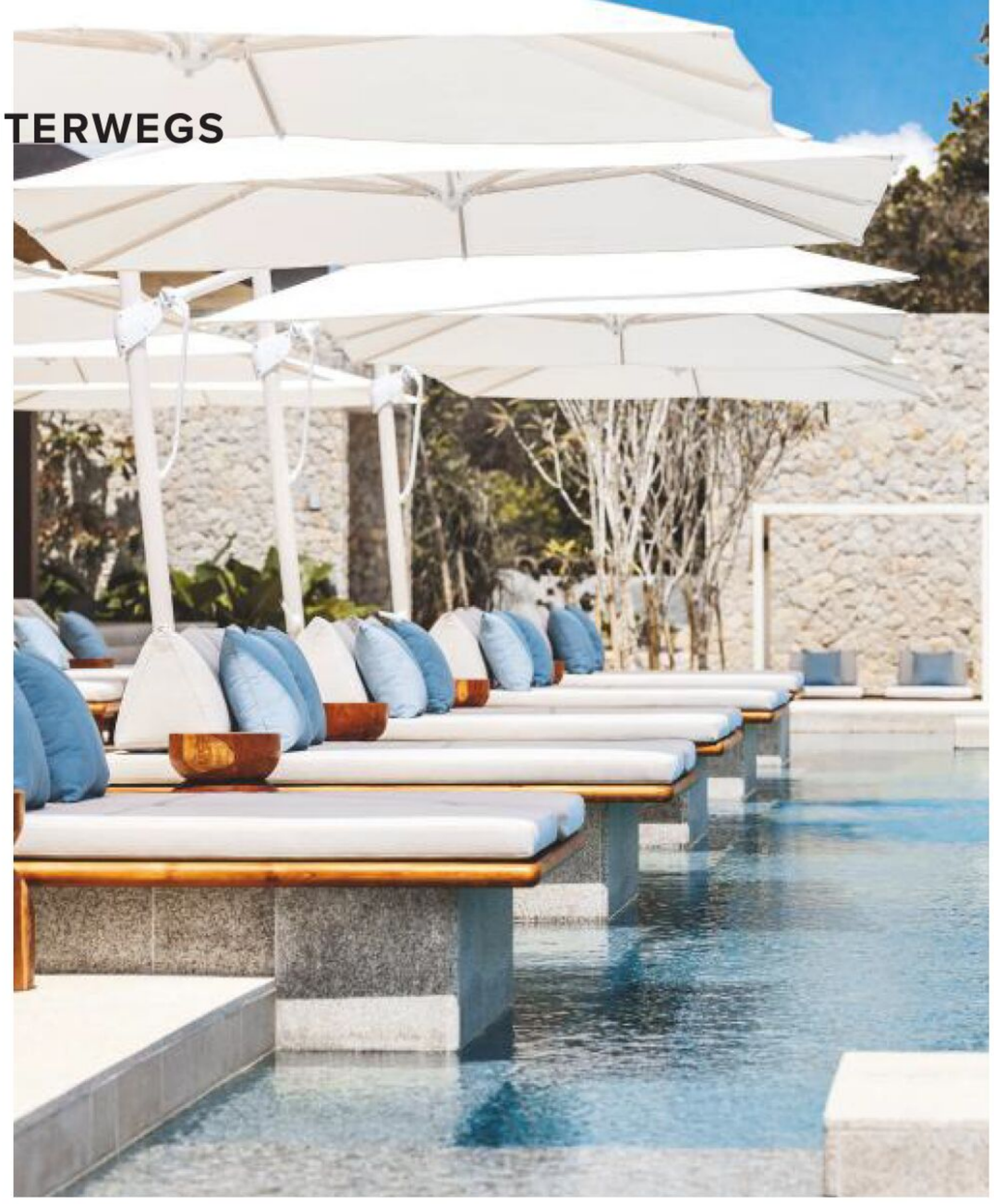
Vor allem eine große pochierte Langustine, serviert mit brauner Butter und Kürbis, beeindruckte durch ihren reinen Geschmack. Als geradezu genial erwies sich die Idee, Jakobsmuscheln warm und kalt zugleich zu servieren: Mit einer herrlich karamellisierten Oberfläche auf einer Seite und einer kalten auf der anderen kamen die Vorzüge der Meeresfrucht wunderbar zur Geltung. Dazu wurde eine Sauce aus Dill, Seetang und Apfel gereicht.

Viel Holz mit zahlreichen geschnitzten Details dominiert die stylishe Einrichtung des Restaurants, und die Servicekräfte bewegen sich formvollendet in maßgeschneiderten Anzügen. Bei aller Kompetenz wirken sie sehr locker, und diese Entspannung überträgt sich auf die Gäste.

FAZIT: Schlichtheit, hervorragende Produkte und ein nordisches „Hygge“-Gefühl zeichnen dieses neue Toprestaurant aus.

Rasmus Palsgard

●●●● Höga Vägen 72, SE-272 92 Simrishamn, www.vynrestaurant.se, Mi-Fr abends, Sa mittags geöffnet, Menü € 308
TIPP: Zum „Vyn“ gehört auch eine charmante Food & Wine Bar mit sehr preisgünstigen saisonalen Gerichten.



STILVOLLER lässt sich am Pool selten entspannen

MALAYSIA / ONE & ONLY DESARU COAST

Luxus zwischen Küste und Dschungel

Das One & Only Desaru Coast liegt im Südosten Malaysias, eingebettet zwischen Regenwald und Meer. Jede Suite des 52-Hektar-Resorts ist als einzeln stehendes, von einer Mauer umschlossenes Refugium gestaltet. Auf 105 Quadratmetern gruppieren sich der Wohn-Schlaf-Raum nebst Veranda und überdimensionalem Bad um ein Atrium mit kleinem Pool und Tagesbett. Hier ist man für sich, aber von reichlich Fauna und Flora umgeben. Mal lugt ein scheues Äffchen aus den Zweigen, mal landet ein Nashornvogel im Geäst.

Das opulente Frühstück begeistert sowohl westliche als auch asiatische Gäste. Die tropischen Früchte hier stammen von einer nahe gelegenen Bio-Farm, im Hotelgarten wachsen Pflanzen, Kräuter und Gewürze, auf der die Aromenvielfalt der malaysischen Küche beruht, etwa Laksa-Blätter, Nelken oder Kaffirlimette. Chefkoch im Signature-Restaurant „Hoishi“ ist Aizat Nazri, ein Malaysier, der sich der japanischen Küche verschrieben hat. Seine saisonalen Omakase-Menüs werden am Tresen zubereitet und angerichtet. Die äußerst delikaten Happen überraschen aufs Harmonischste mit raffinierten Kombinationen von Aromen: Jakobsmuschel mit Foie gras und Vanilla-Miso oder rosa gegartes Wagyu mit süßem Yuzu-Dressing, japanischer Schalotte und frittiertem Lauch. Als Dessert überzeugt ein kegelförmiger Turm aus Schokomousse, Himbeer-Emulsion, Hokkaido-Kürbiscreme, Milch-Espuma und Miso-Eis, gekrönt von einer Miso-Tuile.

Kiki Baron

●●●● Darul Ta’zim, Persiaran Damai, Desaru Coast Bandar Penawar, 90, 81930, Johor, Malaysia, Tel. 0060-78 78 34 00, www.oneandonly.com, 42 Suiten ab € 545, 1 Villa
●●● „Hoishi“, Omakase-Menü € 110-260

SMALL TALK

München: *25 Jahre lang prägte Robert Zeller mit viel Charme die „Vinothek by Geisel“, Ende 2023 geht diese Ära zu Ende. Sein Stellvertreter Felix Jungwirth übernimmt.*
Leipzig: *Das Toprestaurant „Falco“ mit Chefkoch Peter Maria Schnurr wurde Ende 2023 geschlossen.*

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



„Schlachtefest“ auf Hohenhaus

Das Hotel HOHENHAUS lädt Sie zu einem exklusiven „Schlachtefest“-Wochenende. Die Plätze sind begehrt – und begrenzt.

In einem weiten Wiesental, umgeben von hohen Buchenwäldern, liegt die L‘Art de Vivre Residenz Hotel HOHENHAUS. Mitten in Deutschland und doch in absolut ruhiger Lage. Hier können Sie die unvergleichliche und ursprüngliche Natur genießen.

Das kulinarische „Schlachtefest“ auf Hohenhaus hat eine 40-jährige Tradition und ist nicht nur ein kulinarisches Highlight mit prominenter Besetzung, sondern soll auch in gemütlicher Atmosphäre Einblicke geben, wie Fleisch und Wurst unter fachmännischer Anleitung zu wahren Delikatessen werden.



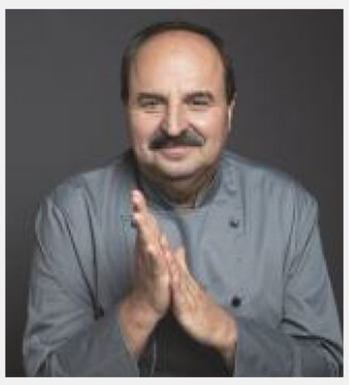


Fotos: Thomas Pfeiffer aus „Grill Codex“ 2023



Das kulinarische Programm des „Schlachtefest“-Wochenendes
vom 01. – 03.03.2024

Johann Lafer | Lucki Maurer | Wolfgang Müller | Sabine & Max Opfer | Luca Allevato & Lars Pfister | Peter Niemann











Freitagabend:
19.30 Uhr: Empfang
20 Uhr: 6-Gang-Gourmet-Menü „Das Schlachtefest“ zubereitet von und Luca Allevato und seinem Team inkl. ausgewählter Getränke

Samstag von 8 bis 11 Uhr:
Frühstück mit Laurent-Perrier Champagner und regionalen Spezialitäten aus eigener Produktion.

Samstag von 12 bis 17 Uhr:
12–17 Uhr Workshop mit Ludwig Maurer

Samstag von 18 bis 23 Uhr:
Kulinarisches Programm in der Hohenhaus Festscheune

Lucki Maurer: der „Fleischpapst“ verrät exklusive Geheimnisse über die Kunst des Barbecue

Johann Lafer: Deutschlands bekanntester Koch offenbart seine Fähigkeiten als Patissier mit Schmankerl aus der österreichischen Mehlspeisenküche

Sabine & Max Opfer: zwei exzellente Fleisch-Handwerker sieden und wellen schon vergessene Klassiker der Metzgerei

Gastgeber Peter Niemann und seine Küchenchefs Lars Pfister und Luca Allevato servieren Ihnen Klassiker aus dem Hohenhaus Grill

Sonntagmorgen:
Frühstück

Reservieren Sie jetzt
zu 1.795 € pro Person im Doppelzimmer

✆ +49 56 54 98 70
info@hohenhaus.de

★★★★★
HOTEL HOHENHAUS
L'Art de Vivre

Begrenzte Teilnehmerzahl. **Reservieren Sie jetzt!**

Änderungen vorbehalten

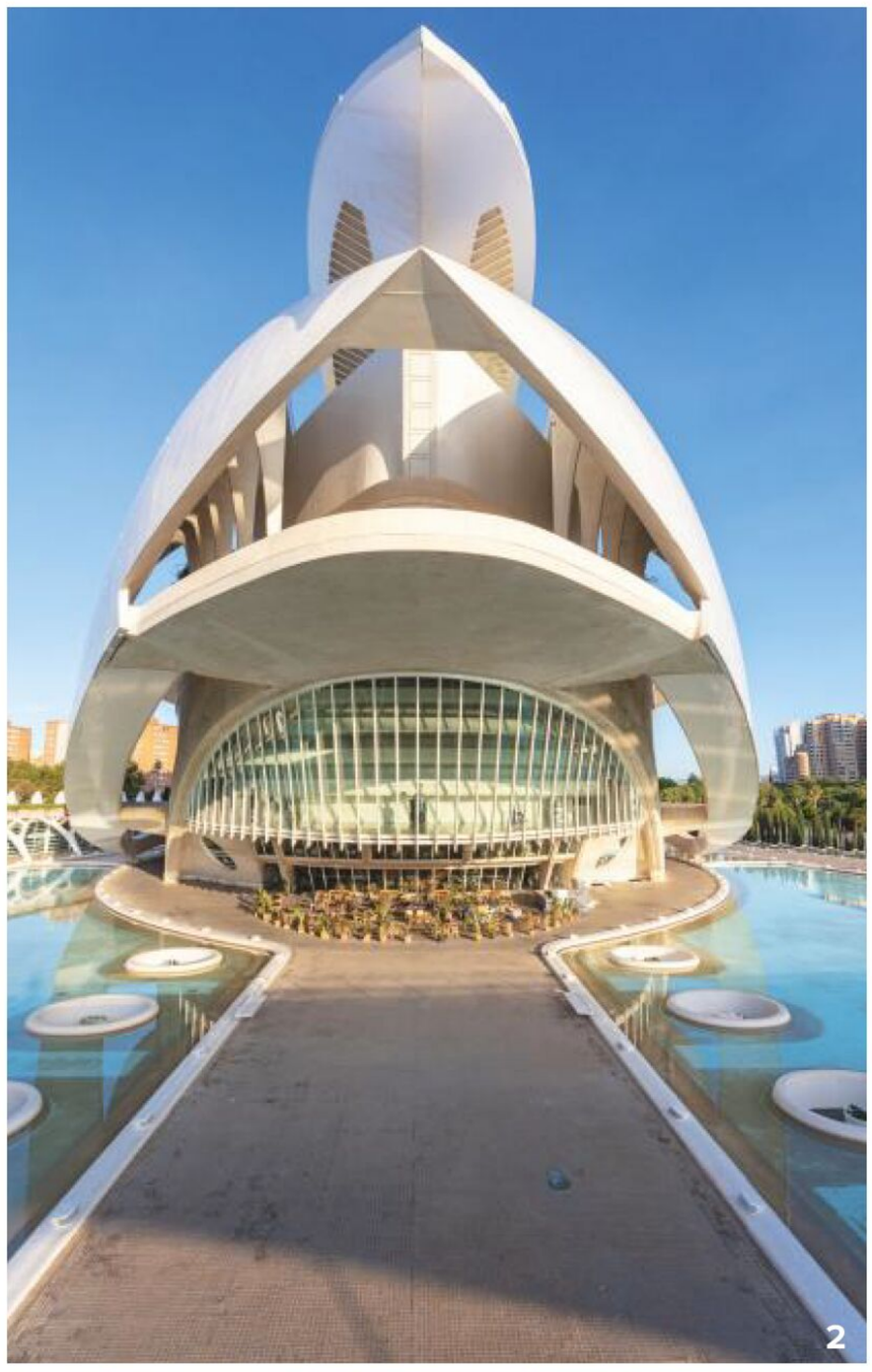
Das Arrangement beinhaltet alle genannten Leistungen und zwei Übernachtungen im Doppelzimmer, sowie die Nutzung des Schwimmbads und der Sauna.

VALENCIA

Spaniens Metropole am Mittelmeer lockt nicht nur mit Strand und mediterranem Flair, sondern auch mit viel Genuss

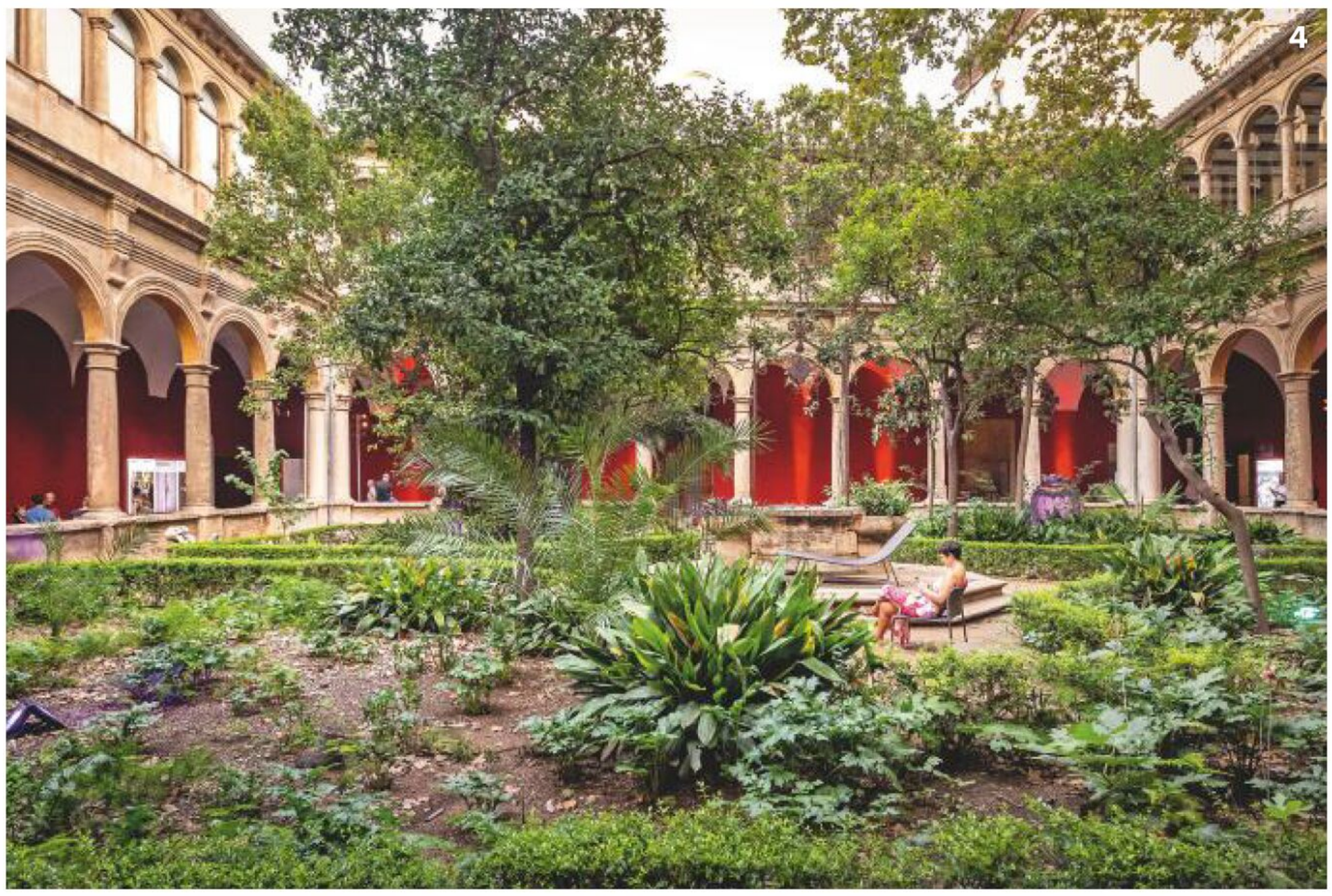
TEXT **TINKA DIPPEL, SARAH MARQUARDT**


1


2




3


4


5

SCHLAFEN

CARO HOTEL (5)

Das 5-Sterne-Boutiquehotel in einstigen Palast des Marqués de Caro aus dem 19. Jahrhundert steht gleich beim Túria Park und 200 Meter von der Kathedrale entfernt. Original erhalten sind Teile eines römischen Mosaiks aus dem 2. Jahrhundert, die Fassade stammt aus dem 19. Jahrhundert. Die 26 Zimmer sind elegant und individuell von Francesc Rifé im minimalistischen Design eingerichtet. Im Gourmetrestaurant „Alma del Temple“ sind Teile der alten arabischen Stadtmauer aus dem 13. Jahrhundert zu sehen.
DZ ab € 200
●●● www.carohotel.com

ONLY YOU

Mitten im historischen Zentrum befindet sich dieses stylishe Hotel, nur wenige Meter von der belebten Plaza del Ayuntamiento entfernt. Die 191 Zimmer und Suiten verteilen sich auf acht Etagen. Im 9. Stockwerk liegt das „El Mirador“, ein Bistro mit tollem Blick über die Stadt. Quasi gegenüber: das schöne, geräumige „Federal Café“. DZ ab € 200
●●◐ www.onlyyouhotels.com

MYR HOTEL MARQUÉS HOUSE

Die Lage des 4-Sterne-Superior-Boutiquehotels ist ebenfalls sehr zentral: Das stimmungsvolle historische Gebäude aus dem 19. Jahrhundert steht direkt an der goldenen Meile der Stadt. Es ist zeitgemäß modernisiert und verfügt über 29 schick eingerichtete und gemütliche Zimmer in urbanem und kosmopolitischem Stil. DZ ab € 100
●●◐ www.myrhotels.com



FOTOS: MARKUS BASSLER, ALFONSO CALZA, TIM LANGLOTZ, JORGE BERENGUER MOLINERO

Bitte nicht

Entscheiden Sie sich: Gutes Essen oder schöne Aussicht? Beides gibt es in der Regel nicht! Genießen Sie lieber gute Qualität in einer kleinen Gasse, meiden Sie Strandlokale.

ESSEN

RICARD CAMARENA

Der valencianische Kochstar Ricard Camarena verwendet für seine zeitgemäße Spitzenküche vor allem Zutaten aus der Region um Valencia. Terroir steht hier im Mittelpunkt, akzentuiert mit Einflüssen aus aller Welt. Daraus entstehen spannende Menüs. Schickes Industrieflair. Wer Camarenas Küche in einer legeren Version erleben möchte, geht in die „Central Bar by Ricard Camarena“ auf dem Mercat Central!
●●●● www.ricardcamarena.com

RIFF (1)

Bernd Knöller kommt eigentlich aus dem Schwarzwald, gilt nach rund 30 Jahren in seiner geliebten Wahlheimat aber durchaus als Valenciano. Er erntet topfrische Produkte aus dem eigenen Garten, profitiert von den Märkten und Weinbergen der Region. Während des Menüs kommt er immer wieder selbst an den Tisch und erklärt seine Kreationen. Sein Restaurant liegt im schönen Viertel L’Eixample, unweit des Mercat de Colón.
●●● www.restaurante-riff.com

LLISA NEGRA (3)

Spaniens Meisterkoch Quique Dacosta, der sein legendäres Stammhaus in Dénia hat, hat in Valencia ein zweites, legereres Standbein. Hell und modern eingerichtet, steht die offene Küche im Zentrum, in der nicht nur Paella, sondern auch traditionelle Gerichte und Seafood auf dem offenen Feuer zu bereitet werden.
●●◐ www.llisanegra.com

CASA MONTAÑA

Die Weinbar im Jugendstil mit Restaurant gehört zu den lohnenden Kultadressen in Valencia. Der alte Barraum ist bis unter die Decke voll mit Weinflaschen, man sitzt an Hochtischen. Unbedingt das Degustationsmenü bestellen: 10 Gänge € 45 (sic!). Ohne Reservierung geht hier nichts.
●◐ www.emilianobodega.com

ERLEBEN

TÚRIA PARK MIT CIUDAD DEL ARTE Y DE LAS CIENCIAS (2)

Es gibt viele weitere große Grünflächen in Valencia, aber der Túria Park hat viel mit dem Charakter der Stadt, ihrer Luft- und Lebensqualität gemacht. Er ist rund neun Kilometer lang und führt unter Brücken hindurch vom Nordwesten in den Südosten der Metropole. Die futuristisch anmutende Ciudad Del Arte Y De Las Ciencias des Stararchitekten Santiago Calatrava (im Foto: Palau De Les Arts Reina Sofia) ist ein Teil des Parks.

MERCAT CENTRAL

Der Zentralmarkt ist ein Highlight der Stadt und optisch wie atmosphärisch eine Augenweide: unzählige Stände mit herrlichen Orangen und anderen Früchten, Gemüse, frischen Meeresfrüchten und vielen Möglichkeiten, dort auch zu essen. Sehr beliebt, deshalb am besten schon frühmorgens hingehen. Montags bis samstags 7.30 bis 15 Uhr geöffnet.
www.mercadocentralvalencia.es

CENTRO CULTURAL DEL CARMEN (4)

Mehrere Museen unter einem Dach. Hier haben viele künstlerischen Disziplinen eine Heimat: bildende und darstellende Kunst, Performance, Musik, Design, Bücher und Sprachen. Das Gebäude wurde 1983 zum Nationalen historisch-künstlerischen Denkmal erklärt und ist ein vielfältiger architektonischer Komplex mit gotischem sowie einem Renaissance-Kreuzgang.
www.consorcimuseus.gva.es/centro-del-carmen/

MERCADO DE COLÓN

Die ehemalige Markthalle mit historischer Architektur beherbergt heute über mehrere Ebenen zahlreiche Restaurants, Cafés und Geschäfte und ist beliebt bei Einheimischen wie bei Touristen.
www.mercadocolon.es

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

IMPRESSUM

FEINSCHMECKER

Heft 2/2024, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 5. Januar 2024.
„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
Creative Director: Stefanie Raschke
Reise & Gastronomie: Deborah Middelhoff (Leitung), Sabine Michaelis, Julius Schneider
Wein & Küche, Lebensart: Gabriele Heins (Leitung), Verena Kassubek, Katharina Matheis, Kersten Wetenkamp (stv.)
Textredaktion: Karin Szpott
Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Ltg), Helgard Below (stv.)
Layout: Katharina Holtmann, Tanja Schmidt, Sophia Caner
Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder
Dokumentation: Anne Dreßel
Projektmanagerin: Yvonne Krüger
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: Bodo Drazba
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 & Finnland: JB Media International ApS,
Tel. +455 21 43 75 18, mpe@jbmedia.dk
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

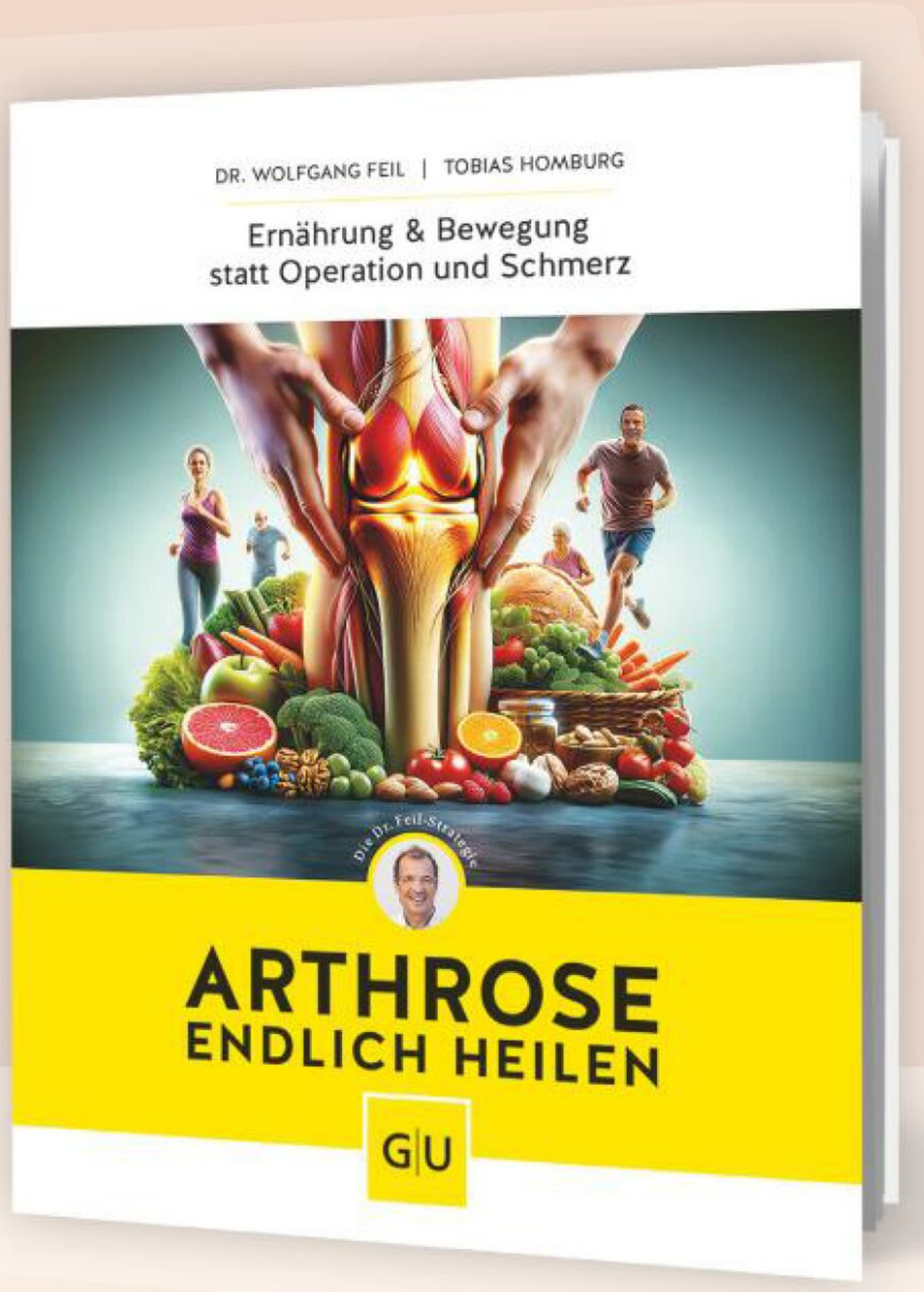
Diese Zeitschrift ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. PEFC garantiert, dass ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in der Verarbeitungskette unabhängig überwacht werden und lückenlos nachvollziehbar sind.

JAHRESZEITEN VERLAG

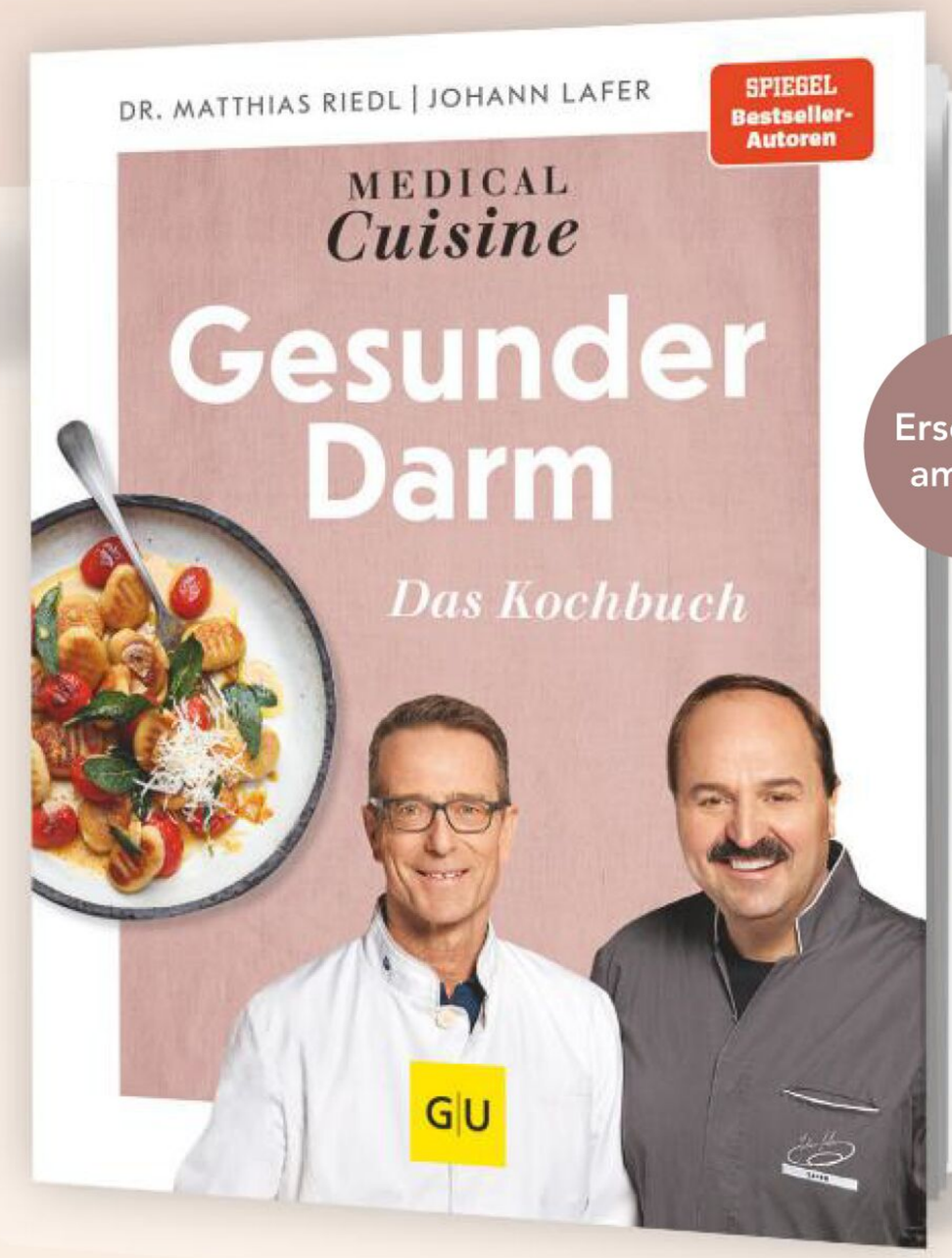
EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

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

Dein Körper, deine Gesundheit!
Expertenwissen für dein Wohlbefinden



Arthrose muss kein Schicksal sein!
Knorpel regenerieren und damit Arthrose lindern und sogar heilen! Arthrose-Experte Dr. Wolfgang Feil und Physiotherapeut Tobias Homburg präsentieren ihre wegweisende Strategie – für einen Alltag ohne Schmerz.



Erscheint am 3.2.

Darmgesundheit – So geht's mit Genuss
Ernährungsmediziner Dr. Matthias Riedl und Starkoch Johann Lafer zeigen, wie die Verdauung mit den richtigen Lebensmitteln und Rezepten wieder ins Gleichgewicht gebracht werden kann.

gu.de

Überall, wo es Bücher gibt – oder hier entdecken!

G|U



„Zum Caffè nach Turin!“, Heft 13/2023

Mit großer Freude haben wir den Turin-Artikel gelesen. Da diese wunderbare Stadt mehr als zwei Jahre unser Zuhause war, ist uns ein kleiner Fehler bei der Fotobeschreibung aufgefallen. Das Foto mit der Real Chiesa di San Lorenzo ist nicht – wie angegeben – von der Piazza San Carlo aufgenommen, sondern von der Piazza Castello. Wir hoffen auf weitere Artikel zur Kulinarik des Piemont.

KAI FISCHER UND DYANE VOGT

Taschenbuch „Die 500 besten Restaurants in Deutschland 2023“

Tipp in Bayern

Ihre Restaurantführer sind für mich eine sehr gute Orientierungshilfe. Letzten Sonntag war ich etwa in Illschwang im „Cheval Blanc“; in obigem Führer auf Seite 115 erwähnt: Es gab eine Küchenparty mit u. a. vier Sterneköchen. Mit dabei war auch Andreas Laurer (noch ohne Stern) aus dem nahe gelegenen bayerischen Sunzendorf („Gasthaus Laurer“). Auch diesen Koch sollten Sie sich mal näher anschauen.

SEBASTIAN MAIER

„55 Hotels für Genießer“, Heft 12/2023

Mehr Substanz, bitte

Vielen Dank für die nette Idee einer Übersicht der Genießerhotels. Ein wenig mehr Einordnung der Ansammlung hätte ich mir dann aber doch gewünscht. So war es in der Kürze der jeweiligen Beschreibung nur bedingt hilfreich und eine eher einfache Aufzählung der bekannten Sternerestaurants mit Hotelanschluss.

Ganz persönliche Erfahrung: Der beste 3-Sterne-Koch in Deutschland ist für mich Christian Bau, das dazugehörige Hotel ist aber eher nicht mein Fall (Stichwort: Krimidinner!). Dafür ist das Hotel Schloss Bensberg ein Traum (insbesondere im Sommer), Herr Wissler im „Vendôme“ (zu Recht umstritten) konnte mich nicht überzeugen. Hotel und Restaurant von Herrn Oberndorfer überzeugen aber in beider Hinsicht.

Wenn man ein Heft schon so aufmacht, wäre etwas mehr Substanz (mehr Fotos, präzisere, ausführlichere Erläuterungen) wünschenswert.

CHRISTIAN BOCK

Lieber Herr Bock, vielen Dank für Ihre konstruktive Kritik, sie entspricht exakt dem, was wir unseren Leserinnen und Lesern ab der Ausgabe 3/24 mit dem Feinschmecker bieten möchten: noch mehr Informationen, noch mehr Inspiration, noch mehr Service – dann mit einem Heftumfang von 200 Seiten!

Tipp in Südtirol

Als begeisterte Leser des Feinschmeckers haben wir uns in unseren Urlauben bis jetzt immer auf Ihre Restauranttipps verlassen. Gern probieren wir aber auch neue Lokale aus. Unseren Sommerurlaub haben wir in Südtirol verbracht und oberhalb von Bozen im Gasthaus „Pirbamer“ in Unterinn gegessen. Es wird von zwei Brüdern in der dritten Generation geführt. Von den Eltern als Gasthof mit großem Pizzaangebot übernommen, wurde das traditionelle Gasthaus vor Kurzem baulich und kulinarisch den Ansprüchen der gehobenen Küche angepasst.

Der komplett renovierte Gastraum ist so konzipiert und gestaltet, dass die beiden Restaurantbereiche sowohl im Sommer wie auch im Winter moderne Gemütlichkeit ausstrahlen. Im Sommer konnten wir bei weit geöffneten bodentiefen Fenstern mit Blick auf die Dolomiten unser Überraschungsmenü genießen – begleitet von Weinen aus der Region, ein absoluter Genuss. In der dunkleren Jahreszeit lädt die alte völlig umgestaltete Gaststube zum gemütlichen Verweilen mit Blick auf die Weine des Hauses ein. Der Service war den ganzen Abend aufmerksam, nicht aufdringlich, einfach hervorragend. Wir möchten Ihnen das Restaurant empfehlen und hoffen, dass sich unsere Erfahrungen bestätigen.

HAUKE PANNEN



DIE MAGNUM

2015 Ried Bühl, Weingut Pyr, Carnuntum, Österreich. Die Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot passt mit Aromen von schwarzem Beerenconfit und präsenten Tanninen gut zu kräftigen Fleischgerichten. Zum Wohl, Hauke Pannen!

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

FOTO: MICHAEL BERNHARDI



42

mg Zink und 110 mg Natrium sind in 100 g Austern enthalten, außerdem viele Vitamine und weitere Mineralien.



50

Austern aß Casanova laut eigener Aussage so oft wie möglich zum Frühstück, um seine Manneskraft zu erhalten.

400

Austern hat Heinrich IV angeblich als Vorspeise eines Menüs geschlürft.



AUSTERN

Hätten Sie es gewusst?



3,7

Kilo schwer war die größte je gefundene Auster.

6

Millionen Tonnen Austern werden im Jahr produziert.



96

Prozent der Austern stammen aus Aquakultur.



FOTOS: KI/ MIDJOURNEY (5), ANN RONAN PICTURE LIBRARY/HERITAGE IMAGES/GETTY IMAGES









Der Feinschmecker im März

Reisen

LISSABON: Portugals Hauptstadt ist längst auch kulinarisch eine Topdestination. **MÜNSTER:** Von der Studentenstadt zum Gourmetziel – diese Restaurants machen Furore. **SPITZENKÜCHE 2024:** Die Branche im Umbruch – Analyse und Stimmen

Essen

KOCH DES MONATS: Peter Duncan vom „La Petite Colombe“ in Franschhoek gilt mit seiner aufregenden Kap-Küche als Senkrechtstarter. **SAISONKÜCHE:** Hochsaison für Muscheln, serviert mit spannenden Begleitern, etwa aus Vietnam

Trinken

NEUES VOM KAP: Südafrika hat zu einer eigenen Weinidentität gefunden. Besuch bei den spannendsten Winzern in Swartland, Elgin und Stellenbosch. Mit Gastro- und Übernachtungstipps. **BEST BUY:** Bezahlbare Zweitweine von Spitzenwinzern

Lebensart

SCHÖNER SCHLAFEN: Die neuen Serviced Apartments machen der eigenen Wohnung Konkurrenz. Wir stellen die besten Longstay-Anbieter in Metropolen vor. **TRENDGUIDE:** Aktuelle Tendenzen für Food, Drinks, Design und Gastronomie

DER NÄCHSTE FEINSCHMECKER ERSCHEINT AM 9. FEBRUAR 2024



DER GROSSE GUIDE DER BESTEN

Die 500 besten Restaurants in Deutschland: neu getestet und bewertet, mit allen wichtigen Informationen für den Besuch.



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: VIVI D'ANGELO, ALBA GINE/NUMASTAYS.COM, JULIA HOERSCH

Für kulinarische Weltenbummler



FOTO: THILO WEIMAR

JETZT BESTELLEN:
feinschmecker.de/probe

Tel.: 040 / 236 704 000

Mehr Inspiration
@reiskontor.de

ORYZA
seit 1976

Erlebe Reis!



Die besten Reissorten – für höchsten Genuss.

Vom aromatischen Basmati über Wildreis bis hin zum mediterranen Klassiker Risotto-Reis – der Name ORYZA steht unverwechselbar für das Produkt Reis in seiner ganzen Vielfalt, Qualität und Kreativität.

Entdecken Sie tolle Rezepte und die ganze Welt des Reisgenusses auf **www.oryza.de.**

Erhältlich in vielen Supermärkten