

DER

FEINSCHMECKER

FEINSCHMECKER

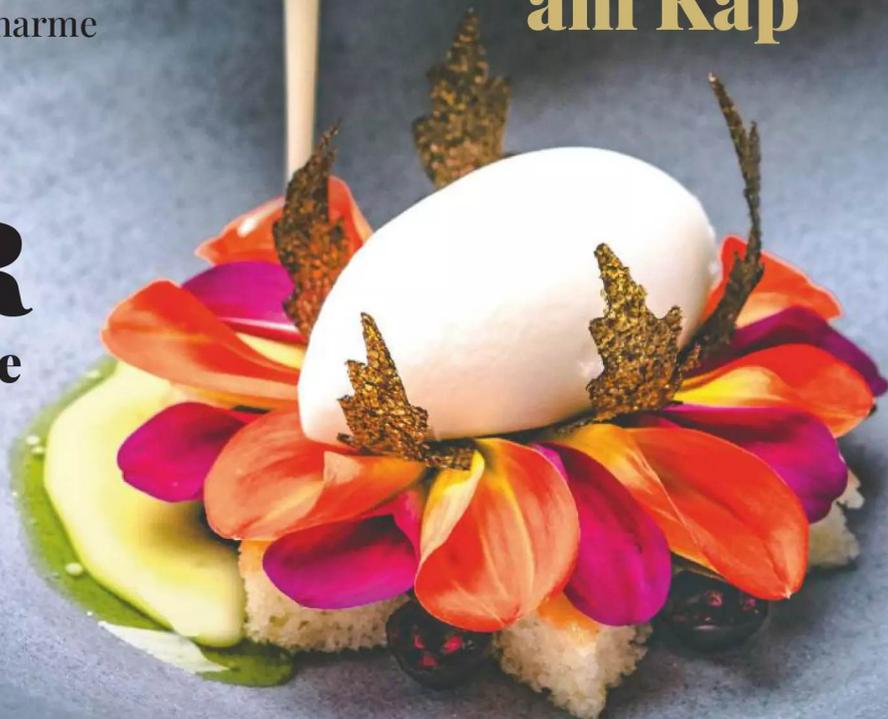
Lissabon: Cool & magisch

Authentische Restaurants,
Kult-Bars, Hotels mit Charme

SÜDAFRIKA Topwinzer am Kap

AUS DEM MEER

Muschelrezepte
von spicy
bis mediterran



TESTSIEGER
*Die besten
Sojasaucen*

MÜNSTER
Hotspot für
Genießer

Gastro- Trends 2024

*Stars der Zukunft,
Münchens junge Szene,
Visionäre & Ideen*





*The Savoy
London*



IN FAMILIENBESITZ

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.



Gruß aus der Küche

Text Alexander Oetker



Die Auster

Das Messer hinein und am Muskel vorsichtig öffnen, auf Eis legen, etwas Zitrone und vielleicht noch Rotweinessig mit Schalotten – mehr braucht es nicht für den perfekten Austern-Apéro.

Ich hatte lange meine liebe Mühe mit den glibberigen Meeresfrüchten. Bis ich an einem sehr kalten Februartag bei Fabrice Vigier auf einem dieser flachen Austernboote stand, die über das Bassin von Arcachon fahren, um bei Ebbe die Austernbänke anzusteuern. Vier Stunden Zeit hat der Züchter bis zur Flut, um in der Eiseskälte die Säcke zu öffnen, die Austern zu prüfen und zu putzen. Drei Jahre wächst eine Auster, bis sie verkauft werden kann, für einen Euro pro Stück – ein wirtschaftlicher Wahnsinn.

Als wir da froren und schufteten, verstand ich die Magie dieses Produkts.

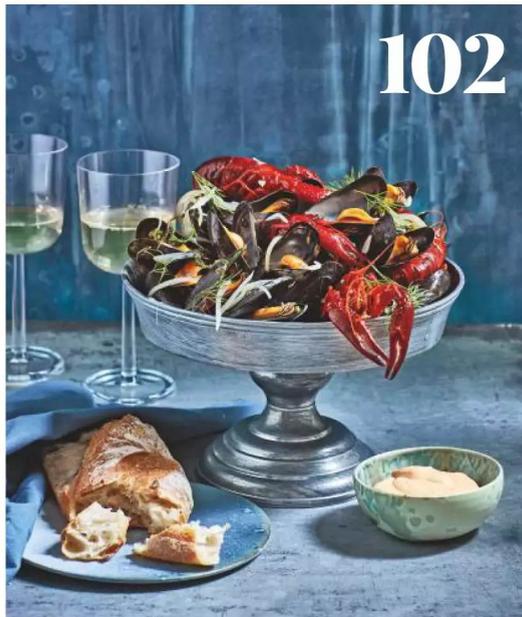
Seitdem können es nicht genug Austern für mich sein, obwohl ich immer noch lieber eine Größe 3 oder 4 bestelle statt die handtellergroße Nummer 1. Wem das immer noch zu roh ist: Am Cap Ferret gratinieren sie die Austern mit kräuteriger Zwiebelbutter, Weißwein und Semmelbrösel, *c'est formidable*.



28

Lissabon, die Magische

Allein das Licht! Lissabon muss man einfach lieben! Umso mehr, weil junge Köche mit Stolz auf die Tradition die Schätze ihres Landes zum Strahlen bringen wie nie zuvor. Entdecken Sie mit uns authentische Restaurants, coole Bars, charmante Hotels.



102

Seafood mit Tiefgang

Nichts birgt in seinem Inneren den Geschmack des Meeres so pur wie frische Muscheln. In unseren Saisonrezepten sind sie die Hauptdarsteller: Jakobsmuscheln, Mies-, Schwert- und Venusmuscheln – von spicy bis mediterran zubereitet.



156

Zweites Zuhause

Komfortable Hotelzimmer sind ja schön, aber für längere Aufenthalte sind Serviced Apartments die bessere Alternative, für alle, die Privacy und volle Flexibilität schätzen.



Kommen Sie mit uns auf große Genussreise – jetzt auf 200 Seiten!

Mein größter Luxus? Zeit. Um das zu tun, was nicht getan werden muss. Um sich treiben zu lassen, den Moment zu genießen, die Sinne zu öffnen. Zeit für all das möchten wir jetzt auch Ihnen schenken, und zwar eine möglichst gute. Deshalb haben wir den Umfang Ihres Lieblingsmagazins mit dieser Ausgabe um die Hälfte erweitert. Auf 200 Seiten finden Sie jetzt noch mehr Geschichten, Empfehlungen und Inspirationen – und natürlich den verlässlichen Feinschmecker-Service. Denn eines wird sich nicht ändern: Was wir Ihnen empfehlen, haben unsere erfahrenen Experten vorher getestet!

Künftig steigen wir in jeder Ausgabe besonders tief in ein Thema ein: Dieses Mal beschäftigen wir uns mit der deutschen Gastrozene. Wir stellen Stars der Zukunft und kreative junge Konzepte vor, lassen Persönlichkeiten aus der Branche zu Wort kommen, berichten, was die einflussreichsten Köche planen und enthüllen, in welcher deutschen Stadt Genießer am besten aufgehoben sind. Nehmen Sie sich Zeit!



*Thee
Deborah
Middelhoff*

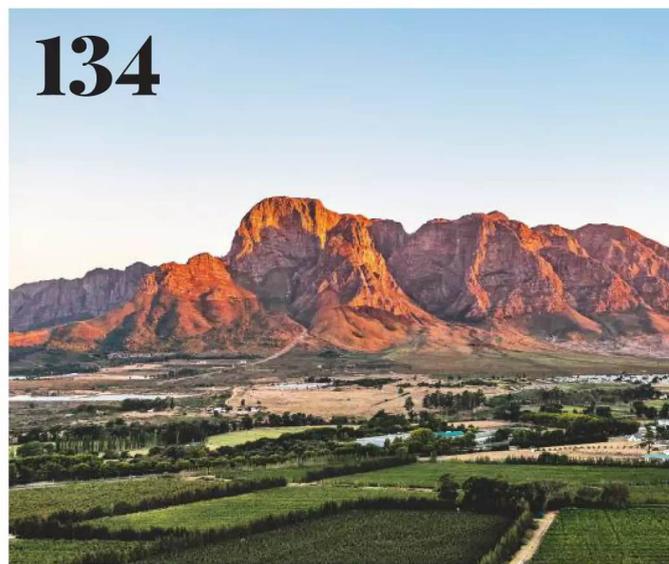
DEBORAH MITTELHOFF
Chefredakteurin



56

Stars der Zukunft

Wir stellen junge Männer und Frauen in der zweiten Reihe vor, die Hand in Hand mit den Meistern arbeiten. Julia Leitner, Küchenchefin im Berliner „Coda“, und Mastermind René Frank sind ein kongeniales Duo



134

Höhenflüge am Kap

Südafrika ist aus gutem Grund für Weinfans eine Lieblingsdestination: 30 Jahre nach dem Ende der Apartheid hat das Weinland zu einer eigenen Identität gefunden. Wo die neue Szene besonders spannend zu erleben ist, haben wir erkundet.

In diesem Feinschmecker

Titelthemen in Rot

Reisen

28 **Lissabon**

Mit Stolz auf die Tradition bringen Köche die Schätze des Landes zum Strahlen

46 **Münster**

Wie die Studentenstadt zur Gourmet-City wurde

54 **Gastro-Trends 2024**

Die neuen Stars, die junge Szene in München, moderne Tischkultur, visionäre Vordenker und was die Branche sonst bewegt

80 **Geschmackssachen**

Gastronomen sind immer öfter Prinzipienreiter, findet Alexander Oetker

82 **Gute Gasthäuser**

Warum so viele das „Spindler“ in Forst an der Weinstraße lieben

84 **Reisenotizen**

Hamburgs Hotelbunker eröffnet und Schlachtfest auf Hohenhaus

180 **Neueröffnung**

Direkt am Hyde Park setzt die Hotelikone „The Peninsula London“ Maßstäbe

182 **Szene**

Neue Restaurants und Genusskonzepte von München bis Kopenhagen

190 **Stopover Quebec**

In Kanadas ältester Stadt ist Frankreichs Genusskultur nah und die Gastroszene bunt

Essen

88 **Koch des Monats**

Chefkoch Peter Duncan aus

Franschhoek ist Südafrikas gefeierter Star

120 **Feinschmecker-Test**

Gute Sojasaucen reifen lange – unsere Jury kürt die Besten

124 **Genusshelden**

Spitzenköche schwören auf Käse von Hof Backensholz

128 **Grüne Ideen**

Veganer Kaviar aus Tapiokaperlen? Bericht und Rezept

130 **Küchennotizen**

Die beste Patissière der Welt und Waltmanns Käsekolumne

Rezepte

102 **Saisonküche**

Raffinierte Muschelrezepte von spicy bis mediterran

116 **Auf die Schnelle**

In 30 Minuten serviert: Buntes Gemüse mit Yuzu-Garnelen und Wasabi-Butter

118 **Meisterstück**

Yves Ollech und Andree Köthe vom „Essigbrätlein“ in Nürnberg servieren Birne mit Kartoffeln und Zahnlavendel

Trinken

134 **Topwinzer am Kap**

Spannendste Cool-Climate-Weine, wo Winzer Gastgeber sind, und Probiertipps

146 **Best Buy**

Tolle Einstiegsweine berühmter Winzer in Spitzenqualität

150 **Priewe kauft ein**

Jens Priewe empfiehlt Weine mit Spiel und Substanz

152 **Getränkenotizen**

Bio-Cider aus Südtirol, Whiskey von der Saar und eine neue Bar in München

Lifestyle

156 **Das zweite Zuhause**

Serviced Apartments sind nicht nur für den Longstay beliebt, wie Beispiele zeigen

166 **Tableware**

Wir lieben weißes Porzellan – vor allem, wenn es so besonders ist, wie diese fünf Entwürfe

168 **Trendreport**

Was 2024 prägend sein wird – wir erklären die wichtigsten Trends für Genießer

172 **Expertennetzwerk**

Christiane Peters, Creative Interior Design & Luxury Guest Experience Consultant, über Kunst im Hotel

173 **Rauchzeichen**

Zigarrenhersteller wie Arnold André trotzen Ernteeinbußen durch den Klimawandel

176 **Lebensartnotizen**

Mode von Windsor und dem Dolder Grand und Neues von zwei Marken-Ikonen

5 **Editorial**

10 **Chef's Table**

12 **Salon**

20 **Backstage**

22 **Lesezeichen**

174 **Feinschmecker Club**

194 **Impressum**

195 **Leserbriefe**

196 **Zahlen, bitte!**

198 **Vorschau**



Alle Hotels und Restaurants getestet und bewertet
Erklärungen auf Seite 189



Podcast

Spitzenköche wie Felix Schneider aus dem „etz“ oder Martin Herrmann aus dem Hotel Dollenberg sprechen mit Chefredakturin Deborah Middelhoff über das, was sie bewegt.
www.feinschmecker.de/podcast

Instagram

Entdecken Sie Trends aus der Gastronomie & Hotellerie, Rezepte und Reisetipps in tollen Bildern.
instagram.com/derfeinschmecker.magazin

Facebook

Aktuelle Genussthemen von Wein über Rezepte bis hin zu Köchen im Porträt.
facebook.com/feinschmecker.magazin

Titelbild: Gericht aus der Rutz Weinbar von Marco Müller und Dennis Quetsch, Food: Johannisbeere & Holz, Buttermilch, fotografiert von Jo Bayer



leo willwer
SINCE 1920



how do
you keep
a memory?



ERKUNDEN SIE MEHR ALS 900 DESTINATIONEN.

Kontaktieren Sie Ihren Reiseberater, rufen Sie uns unter +49 (0)69 92 03 99 34 55
an oder besuchen Sie silversea.com





Chef's Table

Arrels Restaurant

Anchovis in Essig, Boquerones, sind in Spanien ein beliebter Snack, der mit Knoblauch und Kartoffelchips serviert wird. So weit, so gut. Wenn aus Alltäglichem aber etwas Ikonisches werden soll, muss der tief in der Kultur verwurzelte Geschmack erkennbar sein und dennoch überraschen. In Valencia mariniert Chefköchin Vicky Sevilla den Fisch in Reissessig und bettet ihn auf einem Hauch knusprigem Teig. Chips aus Knoblauch und pikante Rote-Bete-Würfel sorgen für Säure-Schärfe-Spitzen. Barfood der Extraklasse!



SALON

Für Spielernaturen, Afrika-Fans
und Süßmäuler – wir haben wieder
Besonderes entdeckt

Crème de la Crème

Die Pâtisserie des Münchner Restaurants „Tantris“ hat den Salzkaramell-Trend erkannt und fertigt Schokoladen und Cremes oder Nougat jetzt auch zum Mitnehmen. Die hausgemachte Karamellcreme mit Meersalz aus der Guérande begeistert mit feiner Konsistenz und einer zarten Salznote. 200 g € 14,50, www.tantris.de

Brett-Spiele

Seosa Grace nennt sich die Manufaktur in Basel, die wohl die schönsten Schneidebretter Europas fertigt. „Grace“ hat ein Treppemuster, „Eleanor“ Ringe, „Tiffany“ Würfel. Tipp: Zum Schneiden die Unterseite aus Kirschholz verwenden.
Größe 42 x 28 x 3,5 cm, ab € 308, www.seosa.ch



FOTOS: MARKUS FRITSCHI (3), ANNETTE SANDNER

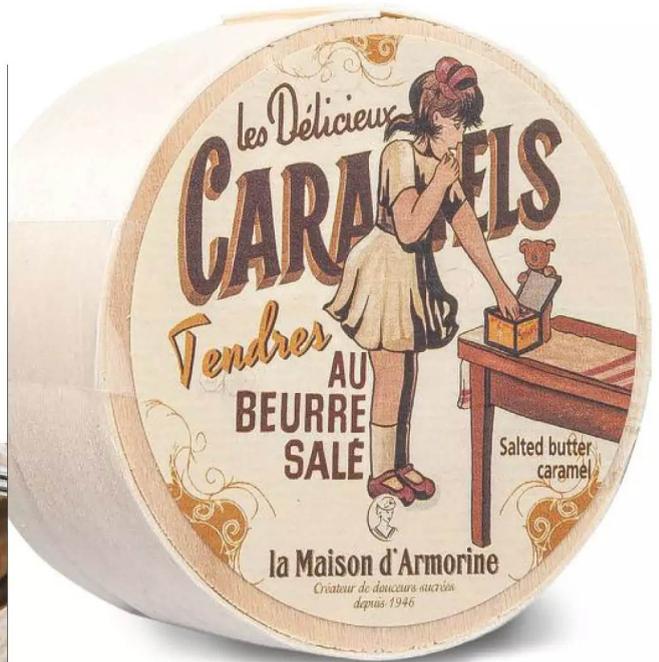
Stay wild

Neues von Gmundner Keramik: Statt des typischen Hirschs ziert eine Kudu-Antilope die „Afrika-Edition“ des über 500 Jahre alten Handwerksbetriebs aus dem Salzkammergut sowie weitere Tiere des Nationalparks Etosha in Namibia. Die Serie „Namib“ mit Mustern in Naturtönen ist inspiriert von der gleichnamigen Wüste. Dip-Schälchen, Ø 10 cm, € 31,90, www.gmundner.at



Extravagant

Intensiv fruchtig und fein säuerlich schmeckt diese außergewöhnliche Konfitüre aus Physalisfrüchten: wunderbar auf Croissants und Toast, zu Kuchen oder auch in Joghurt. Delikatessenhaus Wolfram Berge, 180 g € 4,69, www.delikatessen-berge-shop.de



Nicht alle auf einmal!

So liebenswert nostalgisch wie das Etikett ist auch die Herstellung der Karamellbonbons: Die Maison d'Armorine in Quiberon rührt für das wunderbar weiche, leicht gesalzene Konfekt Zucker und Butter nach alter Methode in Kupferkesseln durch. Die Zutaten kommen naturellement aus der Bretagne. 50 g in der Holzdose, € 4,25, www.nurgutes.de



Götterspeise

So heißt der Kakaobaum auf Latein – das trifft perfekt auf den sortenreinen Edlerohkakao „Cacao especial no 2“ von Becks zu: Blumig-fruchtig und floral-nussig schmeckt die rare „National Arriba“-Bohne aus Ecuador. 250 g, € 14,50, www.teaworld.de

SALON



Sauerteigbrot und Eggs Benedict zum Brunch – in der La Motte Bakery



„Post & Pepper“ bietet lässiges südafrikanisch inspiriertes Food im ehemaligen Postamt



Im „Foxcroft“ genießt Peter Duncan spannende Gerichte und gute Weine

Chef's Choice: Wo Köche essen gehen

Unser Koch des Monats **Peter Duncan** aus Franschoek verrät hier seine Lieblingsrestaurants in Südafrika

Peter Duncan ist Chefkoch des Restaurants „La Petite Colombe“ in Franschoek in Südafrikas Kapregion – mehr über ihn lesen Sie ab Seite 88



Eine meiner Lieblingsadressen in der Weinregion ist das „Post & Pepper“ im ehemaligen Post Office in Stellenbosch. Ich mag die sehr entspannte Atmosphäre und die unprätentiöse Art, mit der meine Ex-Kollegin Jess van Dyk dort kocht – wobei ihr Fine-Dining-Hintergrund immer zu schmecken ist. Ihre Inspirationen sind südafrikanisch und asiatisch, unbedingt probieren sollte man „Mac 'n cheese“, eine augenzwinkernde Burger-Adaption mit geräuchertem Short Rib, reichhaltiger Parmesan-Velouté und feinsäuerlichen Pickles.

Den besten Brunch in den Winelands bietet La Motte Artisan Bakery & Garden Café, mitten im Grünen auf dem Weingut La Motte gelegen. Es duftet nach frisch gebackenem

Sauerteigbrot, das man auch to go bekommt. Hier bestelle ich am liebsten Eggs Benedict – und dazu einen frischen Gartensalat. Oder die „Koningbroodsop“, eine Suppe mit Gemüse und Markknochen nach einem hauseigenen Rezept aus dem 17. Jahrhundert. Und unbedingt Platz lassen für die Himbeer-Eclairs aus der Patisserie!

Mit Freunden treffe ich mich gern im „Foxcroft“ in Constantia, einem entspannten Neo-Bistro mit coolem Vibe und gemütlichem Kamin. Dort begeistert mich Chef Glen Williams mit verblüffenden Kombinationen – etwa mit Huhn zu Blutwurst, Steckrübe, Quitte und Pancetta. Und die Weinkarte hält immer Überraschungen bereit.

Purer Kaviar- Genuss



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

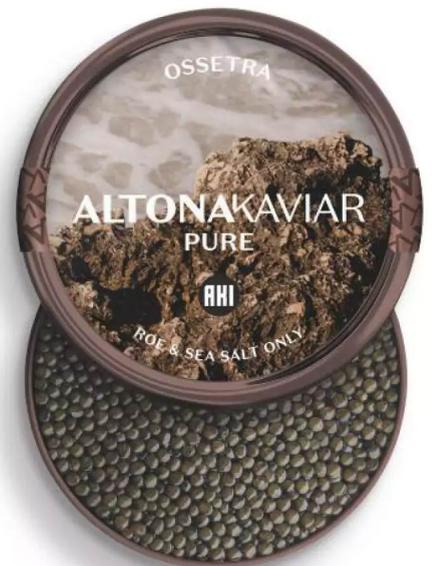
Made with care: Mit der Pure-Linie bietet das Altonaer Kaviar Import Haus (AKI) ein neues Produkt in – für den bis dato eher traditionellen Kaviarmarkt – frischer Optik.

DIE NEUE NATÜRLICHKEIT

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

MADE IN GERMANY

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



Exklusiv für DER FEINSCHMECKER-Leser:

Unter hello@aki-hamburg.de unverbindlich unsere Produktinfo anfragen und AKI schenkt allen, die unter dem Stichwort **DER FEINSCHMECKER** bestellen -10% auf Ihre erste Bestellung. (Gilt einmalig pro Kunde für die erste Bestellung ab 50€ Einkaufswert.)

#lassdassalzwegnimmkaviar

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

Verschärfte Maßnahmen

Frühjahrmüde? Wir haben Gegenmittel: Chilis und Pfeffer für mehr Power! Regen an und sorgen für Aromentiefe



Macht süchtig

Die „Nduja“-Wurst ist eine berühmte scharfe Spezialität aus dem süditalienischen Kalabrien. Sie wird aus Schweinefleisch mit viel Chili hergestellt. 200 g € 6,90, www.pastamanufaktur.de



Locker-flockig

Ob zu Grillgemüse, Pasta, Brot oder Fleisch – die Gewürzmischung aus Meersalz, Chiliflocken und geräucherter Paprika gibt Gerichten eine pikante Intensität. Von Funky Ouma, 280 g € 15,99, www.aboutfood.de

Allrounder

„Black Chili“ heißen die ultrascharfen Messer aus recycelten LKW-Federn und Balkenholz. Allroundmesser „LU 01-16“, 17 cm, € 57, www.blackchilimesser.de



Durchblick

Die Chilimühle „Pepe“ von AdHoc nimmt die Form der Schote auf und gibt Einblick, ob noch genug Vorrat an getrockneten Schoten da ist. 4,5 x 22 cm, € 29,90, www.der-feinschmecker-shop.de



Kakao & Chili

Domori zählt zu den weltweit besten Schokoladenherstellern. Die pikante Schokolade fertigt das Turiner Unternehmen mit Chilis aus Indien und Kakaobohnen aus Kolumbien. 60 % Kakao, 50 g € 5,99, www.schokoundrum.de



Schatz aus Indien

Angenehm nussig, warm und intensiv schmeckt der Tellicherry-Pfeffer, eine Rarität von der südindischen Malabarküste. Den edlen Pfeffer am besten frisch mörsern oder mahlen. 60 g in der Keramikdose €11,90, www.pfeffer-sackundsoehne.de

Vorsicht, brennt!

Der Hersteller der Würzsauce aus Habanero-Chilis, die zu den schärfsten der Welt zählen, rät zu vorsichtiger Dosierung: tröpfchenweise – auch wenn die Sauce mit exotischen Fruchtnoten zu mehr verführt. Von Sanchon, „Habanero Hot“, 140 ml, € 3,79, www.pro-biomarkt.de



**MIT
WILTMANN
TEILT
MAN.**



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

www.wiltmann.de





Perspektiven für die Zukunft

In seiner Kreuzberger Heimat engagiert sich Spitzenkoch **Tim Raue** mit Kollegen für Jugendliche aus Problemvierteln

TR

Der Verein Kiez Perspektiven & Chancen engagiert sich seit 2019 für Jugendliche in sogenannten Problembezirken – mit welchem Ziel? Wir möchten Heranwachsenden die Gastronomie schmackhaft machen. Dafür gehe ich an Kreuzberger Schulen und halte vor Schülern und Schülerinnen der 9. und 10. Klasse Vorträge, in denen ich meine Lebensgeschichte als Kreuzberger zum Besten gebe und ihnen vermittele, dass man mit Fleiß und Willen die Chance hat, erfolgreich zu sein, egal aus welcher gesellschaftlichen Schicht man kommt.

Jetzt ist daraus in einem Schulerschluss mit mehreren Berliner Gastronomen eine Initiative geworden, die Schülern Praktika in den Restaurants anbietet – was muss man sich darunter vorstellen?

Das Projekt ist auf Kreuzberg begrenzt, da komme ich her, und dort möchte ich mich auch engagieren. Wir haben deswegen Kreuzberger Gastronomen und Gastronominnen als Kooperationspartner gewinnen können, was mich sehr freut! Kreuzberg hat ja einige fantastische Restaurants, und sie alle, das „Horváth“, „Tulus Lotrek“, das „Nobelhart & Schmutzig“

und das Hotel Orania haben sich sehr in dem Projekt engagiert.

Ist aus den Praktika bisher schon eine Bewerbung für eine Lehrstelle gewachsen oder haben sich andere Anknüpfungspunkte ergeben?

Wir haben vor der Pandemie mit der Initiative begonnen und mussten dann leider aufgrund der schwierigen Situation der letzten Jahre bis zu diesem Jahr aussetzen. Die große Herausforderung ist es, jetzt tatsächlich für die jungen Menschen den Schritt vom Praktikum zur Ausbildungsstelle zu schaffen. Daran arbeiten wir nun weiter ...

»Jeder hat Chancen, egal aus welcher gesellschaftlichen Schicht man kommt.«

Tim Raue ist einer der besten Köche der Republik und betreibt neben seinem Stammhaus in Berlin-Kreuzberg mehrere weitere Restaurants. Er engagiert sich unter anderem auch für benachteiligte Berliner Jugendliche

●●●●● „Restaurant Tim Raue“

Rudi-Dutschke-Straße 26, 10969 Berlin, Tel. 030-25 93 79 30, www.tim-raue.com,
Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 248-292 🍷🍴



Attraktive
Preisvorteile für Ihr
Reisejahr 2024



Verlängert bis
29.02.2024

expedition hoch3



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

Beratung und Buchung
telefonisch unter 040 30703070,
auf www.expeditionhoch3.de
oder in Ihrem Reisebüro.

Was wir sonst nicht preisgeben

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



Stevan Paul, Foodstylist

Japan in der Nachbarschaft



In meiner Nachbarschaft wirkt dankenswerter Weise Toshiharu Minami, ein stiller Star, der zu den besten japanischen Köchen in Deutschland gehört. In Hamburg-Eimsbüttel kombiniert er den klassischen Kanon seiner Heimat mit französischen Einflüssen und kreativen Ideen. So wird eine Ochsenbacke zum zarten Brühfleisch in Dashi mit Onsen-Eigelb und Yams-Sauce. Klassischer Lunch, meisterliche Sushi-Variationen, tolle Sake- und Weine. www.zipang.de



Gabriele Heins, stv. Chefredakteurin

Zen trifft Seiser Alm



In unserem Lieblings-Skigebiet, der Seiser Alm in Südtirol, haben wir das neue Hotel Sensoria Dolomites entdeckt. Direkt an der Gondelstation gelegen, setzt sofort Entspannung ein: Bücher und Zeitschriften lassen sich in gemütlichen Ecken schmökern, das Design ist reduziert, ästhetisch und strahlt wohlige Behaglichkeit aus. Man relaxt im Spa mit Rooftop-Pool, geht zur Yoga-Stunde oder im Sommer in den Zen-Garten. Für ausgehungerte Alpinisten („Adults only“) gibt es eine Vollpension de luxe, zu der auch das umwerfende Nachmittagsbuffet gehört. Tolle Südtiroler Wein gibt es auch noch! www.sensoriadolomites.com



Stefan Chmielewski, Autor & Gastro-Experte

Frankreich in Flingern



In meiner Düsseldorfer Nachbarschaft in Flingern-Nord führt der Franzose Olivier Grosjean mit Charme sein „Chez Olivier“. Im entzückend schön eingerichteten Minigeschäft füllen die Regale bis an die Stuckdecke rare Naturweine, Winzer-Champagner und Alkoholfreies („L'Antidote“!), dazu hochwertige Feinkost aus Frankreich. Seit Kurzem gibt es einen Verkostungsraum für Weine, Comté in unterschiedlichen Reifegraden, geräucherte Entenbrust und „Sturia“-Kaviar. www.chezolivier.de



HEINZ BAUER
MANUFAKT

Die besten Neuerscheinungen



Skizzen einer Wandlung

Während der Pandemie führte der New Yorker Spitzenkoch Daniel Humm Tagebuch. Statt das Erlebte aufzuschreiben, skizzierte er seine Vorstellung des Restaurants „Eleven Madison Park“, das er 2021 mit einem ausschließlich veganen Menü wiedereröffnete. In dem Buch „Eat More Plants“ (englisch) finden sich seine gezeichneten Ideen für pflanzliche Gerichte, Gedanken und Erkenntnisse. Die Skizzen wirken roh, fast unfertig und wie bewegende Schlaglichter – ein intimer, ungefilterter Einblick in die Gedankenwelt des Weltklassekochs, in der seine Überzeugung reifte: „Es ist nicht gegen Fleisch. Es ist für den Planeten.“

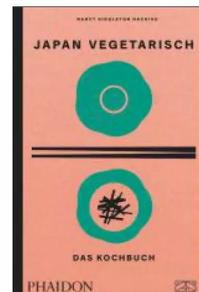
184 Seiten, € 75, Steidl



Tischkultur

Nicht jeder ist ein erfahrener Gast, was bisweilen durchaus Fragen aufwirft: Was ziehe ich an? Wie viel Trinkgeld ist angemessen, darf ich sagen, wenn es mir nicht schmeckt? Diese und viele weitere Fragen beantwortet Vincent Moissonnier, Inhaber und Patron des Kölner Tagesbistros „Le Moissonnier“, in seinem Buch „Der Käse kommt vor dem Dessert“. Mit weit über 30 Jahren Erfahrung in der Gastronomie hat er fast alles gesehen, teilt persönliche Anekdoten aus dem Restaurantalltag und gibt hilfreiche Tipps. Reklamieren dürfen Sie übrigens, aber bitte freundlich und auf Augenhöhe.

160 Seiten, € 20, DuMont



Zeitlos und frisch

Nancy Singleton Hachisu, Autorin von „Japan vegetarisch“, lebt seit den 80er-Jahren in Japan und hat schon viele Bücher zur japanischen Küche geschrieben. In diesem Buch widmet sie sich vegetarischen Gerichten.

Gurke mit Salzpflaume und Shiso, rote Miso-Suppe oder Myoga (japanischer Ingwer) Sushi – abwechslungsreiche Kreationen, die angenehm bekömmlich sind. 368 Seiten, € 39, Phaidon / Edel Verlagsgruppe



Spitzenleistung jeden Tag

In der dritten Staffel der Doku-Reihe „Am Pass“ blicken die Zuschauer in sechs Teilen hinter die Kulissen von Spitzenrestaurants. Dazu gehören die Küchen des Hamburger „Zeik“ und „Jellyfish“ ebenso wie die des „Seestegs“ auf Norderney oder des „Apicius“ in Bad Zwischenahn. Auch zwei Restaurants und deren Küchenchefs in Osnabrück wurden besucht: das „IKO“ und das „Kesselhaus“.

www.ardmediathek.de



WINE SHOP ■ WINE BAR
WINE TASTING

LAUBEN 218 ■ MERAN
MO - SA ■ 9 - 20 UHR
SO ■ 9 - 13 UHR
KELLEREIMERAN.IT



✂

COUPON FÜR
**1 KOSTENLOSE
KELLERFÜHRUNG**
INKL. VERKOSTUNG

Gültig für 1 Person. Anmeldung erforderlich. Coupon ausschneiden und vorzeigen. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen.

Wo der Frühling

SÜDTIROL Die zwei Ferienregionen Südtiroler Weinstraße und Meran und Umgebung sind der Geheimtipp im Frühling – während oben auf den Bergen noch Schnee liegt, blüht die Talsohle auf und die norditalienische Region lockt mit mediterranen Temperaturen.



SÜDTIROLER WEINSTRASSE

Burgen, Seen & edle Tropfen

Die Südtiroler Weinstraße umfasst 15 charmante Weindörfer und die quirlige Landeshauptstadt Bozen. Hier liegt das größte Weinbaugebiet der norditalienischen Region Südtirol – perfekt für ausgedehnte Wanderungen oder Radtouren durch die aufblühende, sanft hügelige Reb- und Seenlandschaft, die ab März mit milden Temperaturen zwischen 15 und 25 °C nach draußen lockt. Wie wäre es mit einer Runde um die Montiggler Seen oder den Kalterer See, den wärmsten Badesees der Alpen oder mit leckeren Spargelgerichten, typisch für diese Region im Frühling?

Eine Entdeckungstour an der Südtiroler Weinstraße führt in die lebendige Weinstadt Bozen und durch die historischen Weindörfer mit ihren verwinkelten Gassen und prächtigen Innenhöfen. An jeder Ecke zeigt sich die gelebte Weintradition, die hier bereits vor 2.500 Jahren begann. Heute werden über 20 Rebsorten angebaut, darunter der heimische Gemürztraminer und die autochthonen Rebsorten Südtirols, Lagrein und Vernatsch.

Charakterstarke Winzerinnen und Winzer schaffen erstklassige Weine, etwa den berühmten Kalterersee, den eleganten Blauburgunder, sowie die weißen Leitsorten Weißburgunder und Sauvignon.

Zwischen Architektur & Weinkultur

Unzählige Burgen und Schlösser thronen auf den Anhöhen – die Südtiroler Weinstraße ist eine der burgenreichsten Regionen Europas – und bietet einen spannenden Mix aus schmucken Dörfern, historischen Ansitzen und modernster Kellerei-Architektur. Auch die Bandbreite der Gastronomiebetriebe ist vielfältig, hier sorgt die Kombination aus Innovation und Tradition für echte Genussmomente. Die lokale Weinkultur können Sie im Frühling bestens auf einem der Weinwanderwege, bei einer Verkostung oder bei der Veranstaltungsreihe „Weinkulinarik“ erleben, zum Beispiel bei den gastronomischen Wochen „Bozner Frühling“, am „Kalterer Weinwandertag“ oder am Eppaner „Tag des Weins“.



WEINKULINARIK IM FRÜHLING AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE

- Gastronomische Wochen Bozner Frühling
28.3. bis 2.5.2024, Bozen
- Wir l(i)eben Wein
5.4. bis 28.6.2024, Südtiroler Unterland
- Tag des Weines
20.4.2024, Eppan
- Kalterer Weinwandertag
21.4.2024, Kaltern
- Gewürztraminer Wineday
27.4.2024, Tramin
- Andrianer WeinGenussTour
3. bis 10.5.2024, Andrian
- Blauburgundertage (10. bis 13.5.2024) & -nächte (26.4. bis 13.5.2024), Castelfeder
- Musik & Rose
23.5.2024, Nals
- Terlaner Urbansnacht
25.5.2024, Terlan
- Nacht der Keller
8.6.2024, Südtiroler Weinstraße

Für weitere Informationen
→ suedtirol.info/weinstraesse



früher beginnt

MERAN UND UMGEBUNG

Waalwege, Palmen & Genuss

Im T-Shirt an der Passerpromenade im Zentrum von Meran sitzen, am Aperitif nippen und dabei auf die schneebedeckten Berge schauen – in keiner Jahreszeit zeigt sich Meran und seine Umgebung kontrastreicher als im Frühling. Durch die Texelgruppe geschützt vor kalten Winden, herrscht auch in Meran und Umgebung bereits im März ein mediterranes Klima.

Besonders schön ist im Frühling ein Spaziergang entlang der Waalwege von Marling oder Algund. Diese uralten Bewässerungskanäle wurden bis ins 19. Jahrhundert für die Obstwiesen und Weinberge genutzt. Der Apfelweg in Dorf Tirol führt durch ein

weiß-rosa Apfelblütenmeer und von den Promenaden der Kurstadt Meran gibt es immer wieder herrliche Ausblicke auf die umliegenden Berge. Auch Radfahrer kommen nicht zu kurz: Gemütlich geht es zum Beispiel mit dem Bike oder E-Bike ins Passeiertal. Für alle, die im Frühling eine kleine Auszeit brauchen, bietet Tisens das Programm „TESANA“ an, u.a. mit Waldbaden und einer magischen Walpurgisnacht. Oder Sie tauchen einfach in der Therme Naturns oder der Therme Meran ab.

Zwischen Buschenschank & Sternerrestaurant

Feinschmecker können sich auf alpin-mediterrane Köstlichkeiten in abwechslungsreichen Lokalen freuen. Auf den bunten kulinarischen Veranstaltungen in Meran und Umgebung können Sie ausgiebig Südtiroler Spezialitäten und regionale Produkte genießen. Etwa direkt bei den Produzenten auf der „Bäuerlichen Genussmeile“ in Lana oder bei den Spargelwochen in Nals, wo zu den Kreationen mit Nalsper Spargel der passende Weißwein der Kellerei Nals Margreid serviert wird. Schloss Goyen öffnet seine Tore für eine Matinée mit Musik und Gaumenfreuden und beim 2. Südtiroler Gin & Tonic Festival auf Schloss Schenna präsentieren Einheimische ihre Erzeugnisse.



Fotos: IDM Südtirol, Patrick Schwienbacher, Andreas Mierswat, Alex Filz



AUSFLUGSTIPP IM FRÜHLING

Erleben Sie die Blütenpracht in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff.



FRÜHLINGS-VERANSTALTUNGEN:

- SCHENNA BLÜHT AUF
Frühlingsgenüsse fürs Auge, den Gaumen und den Geist, 17. März bis 18. Mai 2024, Schenna
- TESANA – (Aus)ZEIT für Dich
Gesundheitstage, 23. März bis 8. Juni 2024, Tisens-Prissian
- LANA BLÜHT
Themenwochen mit Kreativ-Workshops, Blütenhöfefest, Wildkräuter-Exkursionen, 1. bis 30. April 2024, Lana
- TIROLER KULTURFRÜHLING
von Anfang April bis Ende Mai 2024, Dorf Tirol
- KELLERFÜHRUNGEN MIT WEINVERKOSTUNG
täglich April bis Juni 2024, Marling
- NATURNSER BERGFRÜHLING
Fest mit kulinarischen Spezialitäten, 7. April 2024, Naturns
- PSAIRER LANGIS
Eventreihe mit Wanderungen, Verkostungen, Konzerten, 8. April bis 17. Mai 2024, Passeiertal
- NALSER SPARGELWOCHE
7. April bis 12. Mai 2024, Nals
- GARTENFLAIR FESTIVAL
18. bis 21. April 2024, Algund
- MERANO FLOWER FESTIVAL
25. bis 28. April 2024, Meran

Für weitere Informationen
→ merano-suedtirol.it

Nachhaltig mobil im Urlaub:
Mit der Gästekarte Südtirol Guest Pass können Sie die öffentlichen Verkehrsmittel kostenlos nutzen.

Lissabon ist Sehnsuchtsziel für Generationen und eine der lebhaftesten und bezauberndsten Städte Europas. Auch weil junge Köche die Schätze des Landes zum Strahlen bringen.

Reisen

Lissabon

Mit Stolz auf die Tradition
bringen Köche die Schätze des
Landes zum Strahlen
Seite 28

Münster

Wie die Studentenstadt
zur Gourmet-City wurde
Seite 46

Gastro-Trends 2024

Die neuen Stars, Münchens junge
Szene, was die Branche bewegt
Seite 54

Gute Gasthäuser

Warum so viele das „Spindler“
in Forst an der Weinstraße lieben
Seite 82



Whisky so weit
das Auge reicht: Die
Bar in Lissabons
„Brilhante“ ist
bestens bestückt

Die Magische

Lissabon ist mit wechsellvoller Geschichte Wandel gewohnt.
Eine Dynamik, die auch die Köche in Portugals Hauptstadt beflügelt.
Mit Stolz auf die Tradition und die Schätze des Landes bringen sie
dessen kulinarische Identität zum Strahlen wie nie zuvor

*Text Alexandra Kilian
Fotos Vivi d'Angelo*

Blick vom Miradouro da
Senhora do Monte, einem
ruhigen Aussichtspunkt
Lissabons, den man auch
mit der Tram erreicht





Tintenfisch mit Orange in
der sehr beliebten Tasca
„O Velho Eurico“



»Ich habe mich
in die große
Food-Tradition,
unsere Klassiker,
neu verliebt.«

Zé Paulo Rocha,
Küchenchef im „O Velho
Eurico“, hat seinen Platz
gefunden. Der 26-Jährige
bietet einfache
Landesküche, die
er zeitgemäß zubereitet



Das „O Velho Eurico“ mit seinem rustikalen Charme steht beispielhaft für die Renaissance von Restaurants, in denen sich die Nachbarschaft trifft



Nebenan läuten Kirchenglocken zum Gebet. Wer hier nicht reserviert hat, kann tatsächlich nur noch auf Gottes Hilfe hoffen.



Oben: Kennebec-Kartoffel-Millefeuille mit Desirée-Kartoffelchips und Atlantic-Kartoffelcreme im „Plano“. Links: der Counter-Dining-Tresen im „Brilhante“

Rosa, blau, mal mint und immer wieder kräftig apricot schimmern die Fassaden, wenn das Licht Lissabons sie erfasst. Die mit den berühmten „Azulejos“ – Keramikfliesen – geschmückten Paläste und Häuser leuchten, und der Fluss Tejo fügt dem Farbenspiel sein gleißendes Silber hinzu. Einst machte Julius Cäsar die auf Hügeln erbaute „Colonia Felicitas Julia“ zur westlichen Hauptstadt des Römischen Reichs. Heute schieben sich hier Touristen und Einwohner durch die engen Gassen; Rikschas, Trams, Oldtimer und Elektroautos teilen sich die schmalen Fahrbahnen. Doch trotz der Enge herrscht eine Ruhe und Sanftmut, die erstaunt. Im Vergleich zu London, Paris oder Madrid wirkt sie fast magisch.

Das ist umso erstaunlicher, wenn man bedenkt, dass Portugals Hauptstadt gerade kräftig durchgerüttelt wird. 3000 Jahre wechselvolle Geschichte hat sie auf dem Buckel, ist geprägt von keltischen, phönizischen, griechischen, romanischen, maurischen und germanischen Einflüssen – und heute eine moderne Metropole mit 600000 Einwohnern aus 92 Nationen. Ihre aktuelle Herausforderung nennt sich Gentrifizierung, sie wird seit Jahren von der Politik gefördert, etwa durch Steuervorteile für ausländische Investoren. Diese Entwicklung und ein Korruptionskandal in der Regierung des kürzlich zurückgetretenen Premierministers António Costa haben zu Unruhen geführt. Die Wohnungspreise sind seit 2018 um 94 Prozent gestiegen, Lissabon ist eine der teuersten Großstädte Europas – und dennoch eine der spannendsten.

Der „Fado“, dieser volksmusikalische Klagegesang mit all seiner Melancholie, er müsste derzeit eigentlich lauter als sonst in den Tavernen und Restaurants der Stadt erklingen. Doch gerade sie sind

die Orte, an denen Hoffnungsvolles geschieht: Köche und Gastronomen verbinden sich über Stadtviertel und Küchenstile hinweg, um gemeinsam Neues zu schaffen. Sie besinnen sich ihres reichen kulinarischen Erbes, nutzen die Vielfalt nationaler Produkte und globaler Aromen – und bringen diese mit einem neuen Selbstvertrauen auf die Teller, das die Sorgen der Heimat vergessen und den großen Bruder Spanien aufhorchen lässt.

Es wird Zeit, „den schlafenden Riesen, der in ihr steckt“, zu wecken, wie Leandro Carreira in seinem Buch „Portugiesische Küche“ über die hiesige Gastronomie schreibt. Es herrscht Aufbruchstimmung im sonst so leisen Lissabon. Und so vielfältig und bunt wie das Antlitz der Stadt, so variantenreich zeigen sich auch ihre drei wichtigsten Gastro-Trends, die eine neue Leichtigkeit im Ambiente und die Rückbesinnung auf portugiesische Produkte eint.

L Neo-Tascas: die Renaissance der Nachbarschafts-restaurants

Es ist Punkt 20 Uhr, die Glocken der São Cristóvão auf dem Weg zum Kastell São Jorge läuten zum Gebet, und für mehr als die Hälfte der Wartenden wird es heute keinen Einlass geben. Zumindest nicht nebenan, im „O Velho Eurico“, der kleinen, über 40 Jahre alten Tasca, wie die Tavernen in Portugal heißen. „Es tut uns leid, aber ohne Reservierung auch heute unmöglich“, sagt ein junger Mann vom Service, der vor die Holztür unter das Schild mit dem Schriftzug „Restaurante Tipico“ getreten ist. Das Publikum, eine Mischung aus einheimisch, fremd, alt, jung, begeistert und verhalten, verharret dennoch, während die Glücklichen, die gebucht haben, zum Sound von António Variações’ „O corpo é que paga“ einziehen – manche tanzend triumphierend.

Das „O Velho Eurico“ im Ausgehviertel Mouraria ist eines der beliebtesten Restaurants der Stadt. Küchenchef Zé Paulo Rocha modernisiert einfache Landesküche, ohne ihre Basis zu verändern. Das Lokal steht beispielhaft für die Re-

naissance der Nachbarschaftsrestaurants, hervorgerufen durch junge Gastronomen, die die portugiesische Küche mittels moderner Techniken und Kombinationen auf das nächste Level heben, ohne der Umgebung, in der sie serviert wird, ihren rustikal-charme zu nehmen. Eigentlich wollte der 26-Jährige, der aus einer Gastro-Dynastie stammt, Pâtissier werden. Doch nach dem Koch- und Konditorkurs arbeitete er für zwei Jahre in der Lissaboner Vorzeige-Tasca „Taberna Sal Grosso“, und das änderte alles. „Ich habe mich in unsere Food-Tradition, unsere Klassiker neu verliebt“, sagt er. Und dass er immer noch nicht glauben könne, dass manche darunter lediglich Stockfisch, Portwein und Blätterteigtörtchen verstehen. „Wir haben eine Riesenchance, die portugiesische Küche endlich strahlen zu lassen.“

Auf der Kreidetafel, die über der kleinen offenen Küche am Kopfende der beiden Räume voller Filzstift-Inschriften an Wänden und Kacheln hängt, stehen elf Gerichte: „Pastel Massa Tenra Leitão“, („Ferkelgebäck“), „Camarão Piri-Piri“, (Piri-Piri-Shrimps) oder „Berbigão Frio“ (Herzmuschel-Salat) – allesamt keine altbackenen und durchkochten, sondern von einem differenzierten Spiel der Aromen und Texturen bestimmte Klassiker.

Bei Rochas Version von „Bacalhau à Brás“ kommt ultrazarter Kabeljau auf den Tisch, in Olivenöl bei 42 Grad confiert und begleitet von hauchdünnen, kross frittierten Kartoffelschnitten, karamellisierten Zwiebeln und Lauch-Öl – eine crunchig-schlotzig-schmackhafte Comfort-Food-Offenbarung jenes portugiesischen Grundprodukts, für das es die meisten Rezepte gibt. Den frisch gegrillten Tintenfisch, der so reich an den Küsten des Landes zu finden ist, serviert er mit ein bisschen Salz und in einer reduzierten Zitronen-Orangen-

Auf Fine Dining haben Lissabons kochende Rebellen wenig Lust – aber ihr Anspruch ans Produkt ist kaum weniger hoch als in absoluten Toprestaurants.

Sauce mit Butter, Chili und Basilikum – ein erfrischend-knackiges, süß-säuerliches Fest für die Sinne. Den Hype um ihn verstehe er dennoch nicht, sagt Zé Paulo Rocha. Nur, dass man sich bei ihm wie bei der Familie zu Hause fühle. Er suche dasselbe, wenn er essen gehe.

Zum Beispiel bei seinem Freund und Kollegen Pedro Monteiro in der „Tasca Baldracca“ auf der anderen Seite der Kirche in Mouraria. Auch er zählt zur „Familie“ von Zé Paulo Rocha, den „New kids on the block“, wie sich die kleine Köche-Community nennt, die beide mitgegründet haben. Pedro Monteiro kommt aus Brasilien, folgte damals seiner Freundin, die es wegen eines Jobs nach Portugal zog – und verliebte sich neu. „In die Leute dieses Landes, das Wetter und seine Produkte“, wie er sagt. Er arbeitete im „Via Graça“ und in der „Taberna Sal Grosso“, wo er auf Rocha und dessen Kollegen traf, seit 2022 empfängt er in seiner eigenen Tasca. Stark tätowiert, mit eindrucksvollem Bart und Blick, begrüßt der 39-Jährige die Gäste, schenkt Wein oder Bier ein und deutet auf die Tafel hinter sich. Auf der stehen in bunten Buchstaben 15 verschiedene Gerichte und drei Desserts, daneben prangt ein Poster mit der Aufschrift „Fine Dining is dead“.

Alle Plätze an den kleinen, mit Lederimitat überzogenen und eng stehenden Tischen sind besetzt, es ist laut, voll und nur schummrig beleuchtet im länglich-niedrigen Gastraum – und Pedro und seine Kollegen balancieren selbstbewusst Flaschen und Teller zum Teilen durch das sympathische Chaos. Etwa heiße, krosse Kroketten in einer cremig-süß-säuerlichen Duxelles. Gefüllt mit Enoki und sechs weiteren Pilzarten, versorgen die Kroketten den Gaumen bei jedem Biss mit einer Ladung Umami. Noch besser schmeckt Monteiras Kombination zweier Traditionsprodukte, die „Cachorro Gambás Cachaça“, Surf and Turf als Hotdog: hausgemachte Schweinenacken-Shrimps-Wurst in einer kross-süßen Brioche, mit einem Topping aus Harissa-Aioli, frischem Chili, Koriander, Zwiebeln. Das ist ein saftiges, scharf-salzig-süß-säuerliches Rundum-Erlebnis – und einer der Gründe, Lissabons Rebellen in ihren Neo-Tascas aufzusuchen. Zum Beispiel im „Pica-Pau“ und in der „Antiga Camponesa“, die ebenfalls empfehlenswert sind.

2 Counter-Dining: das Comeback alter Ausgeh-Traditionen

Von einem neuen „Vibe“ der Gastronomie Lissabons spricht auch Luís Gaspar. Der 32-jährige Küchenchef aus Leiria lernte bei Aimé Barroyer und Henrique Sá Pessoa und lässt mit seinem neu eröffneten „Brilhante“ inmitten des lebendigen Szeneviertels Cais do Sodré eine weitere portugiesische Tradition zu neuer Form finden – das Counter Dining. Das „Brilhante“ erinnert an Etablissements in London oder New York mit demselben Konzept; 26 mit Nieten und Leder bezogene Barstühle säumen die im Zentrum des Raumes oval angeordnete 360-Grad-Bar mit Marmortresen und komplett ausgestatteter Küche unter einer hohen, purpurrot gestrichenen Decke. Hier wird aus dem klassisch oft simpel gehaltenen Genuss an der Theke ein Spektakel vis-à-vis des Küchenteams – mit Musik, durchdachtem Design und gekonnt kuratierter Weinauswahl. Fine Dining ist das auch nicht, aber

es bedeutet ganz viel gute Stimmung bei gleichem Anspruch an das Produkt.

Auf den Tresen und die Tische der mit Messinglampen und Kunst von Adam Ellis dekorierten Sitz-Separees kommen technisch einwandfreie Brasseriegerichte wie Austern, Jakobsmuscheln und Tatar, dazu Signatures mit rein portugiesischen Zutaten wie Gaspars Reistopf mit Hummer, „Arroz de Lavagante“. Das Fleisch des jodig-süßen Krustentiers von der Algarve gart er acht Minuten sous-vide zur zart-bissfesten Perfektion, den Carolinoreis aus dem Norden verfeinert er mit Hummerbrühe, Koriander, Jalapeño, Knoblauch, Chili und Whiskey. Sein populärstes Hauptgericht ist eine Interpretation des Nationalrezepts „Bife à Marrare“, das der aus Italien stammende Koch António Marrare Ende des 18. Jahrhunderts in der Gastrogeschichte Lissabons verankerte. Luís Gaspar bereitet es mit Mafra-Kartoffel-Frites und einer Sauce aus Madeira, Rinderbrühe, Knoblauch sowie einer gehörigen Portion Butter zu. Es ist ein klassisches, vor Saft und Umami-Kraft strotzendes Steak, Gaspar bezieht das Fleisch von einem Produzenten in Trás-os-Montes, dem Hochland über dem Douro im Norden Portugals. Er versuche stets, den direkten Kontakt zum Erzeuger zu bekommen, sagt der Koch. „Wir konzentrieren uns gerade alle auf unsere Wurzeln, unsere Identität.“

Warum das erst jetzt passiert, erklärt sich sein Kollege Hugo Candeias mit der Mentalität der Portugiesen. „Wir sind eher schüchtern als stolz“, sagt der 35-Jährige, der das neueste Restaurant der „Paradig-



Flusskreb mit Desirée-
Kartoffelcreme, Kaviar
und Bouillabaisse im
Restaurant „Plano“

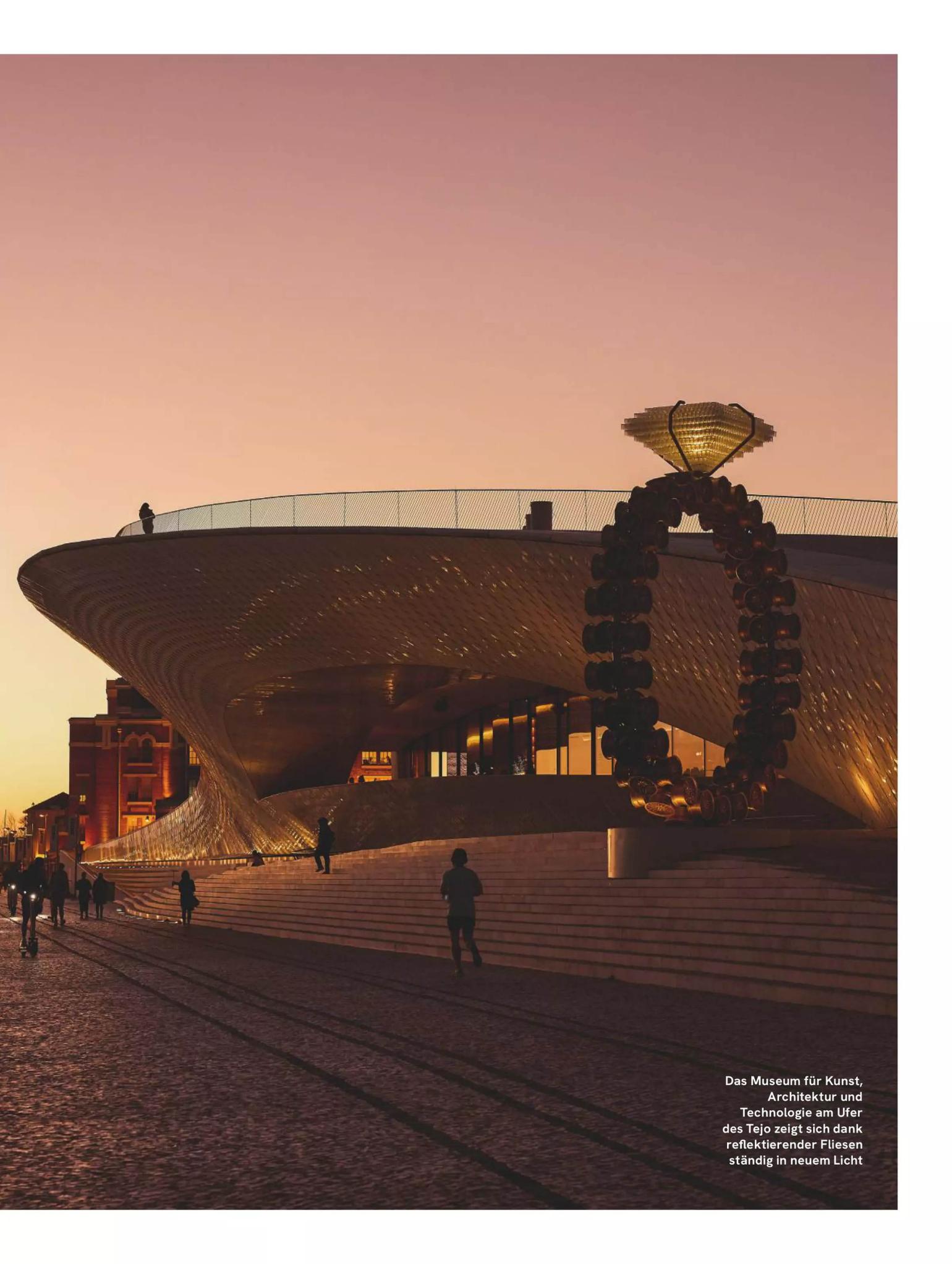
ma“-Gastrogruppe führt. Das Selbstbewusstsein der Spanier oder Franzosen liege den Portugiesen fern. „Deshalb sind wir oft in andere Länder gegangen, um uns weiterzubilden“, sagt Candeias. So wie er selbst, der in London, Kopenhagen und in Barcelona lernte, unter anderem von René Redzepi und Albert Adrià. Im November vergangenen Jahres eröffnete er dann das „Lota“ im Viertel Avenidas Novas: Warme rote Lichtakzente bestimmen das Ambiente, rot leuchtet es auch über der glänzenden Edelstahl-theke mit frischem Fisch und Meeresfrüchten, davor nehmen die Gäste auf Barstühlen Platz. „Lota“ bedeutet „Fischauktion“, und tatsächlich fühlt man sich hier ein bisschen wie auf einem Fischmarkt de luxe, mit viel Design und wohlduftenden Gerichten, die aus der Küche an der Stirnseite kommen. Die Stars sind die Tiere aus dem Meer.

Portugal ist nur 218 Kilometer breit und 561 Kilometer lang, hat aber mit 830 Kilometern eine sehr lange Küste – davon berichtet Hugo Candeias, bevor er gut gelaunt über den Tresen hinweg nach Vorlieben fragt und loslegt. 20 Minuten hat er die portugiesische Makrele gepökelt, dann in eine Gazpacho aus Avocado von der Algarve, Essig, Olivenöl und Tomatenessenz mit Korianderöl gebettet. Das Ergebnis: ein wunderbar frisches Zusammenspiel von pfeffriger Säure der Suppe und dem voller Umami steckenden Schmelz der Makrele. Die samt-cremige Konsistenz der Gazpacho und die zartbissfeste des Fisches erweisen sich als perfektes Texturen-Duo. „Auf den ersten Blick simpel, aber im Mund dann die volle Komplexität“, sagt Candeias und fügt hinzu: „Ich bin ein Texturen-Freak.“

Das zeigt er auch beim sieben Tage im Kühlschrank gereiften Stöcker, den er mit Dashi-Sud und Olivenöl, karamellisierten Zwiebeln, Ingwer, Soja, schwarzem Pfeffer und frischen Korianderblättern am Tresen serviert. Regelmäßig teilt er die Theke mit Kollegen, erst kürzlich kam Pedro Monteiro von der „Tasca Baldracca“ zu einem Gastspiel, „Take Over“ nennen sie diese Events im „Lota“. Sie entspringen demselben Geist wie das populäre Food- und

Warum der Aufbruch nicht früher kam? Vielleicht fehlte das nötige Selbstvertrauen. Davon gibt es nun mehr als genug.





Das Museum für Kunst,
Architektur und
Technologie am Ufer
des Tejo zeigt sich dank
reflektierender Fliesen
ständig in neuem Licht



In der „Tasca Baldracca“ sorgt Küchenchef Pedro Monteiro für bunte Auswahl. Zu der gehört Tintenfisch in einer Sauce aus Fischbrühe, Kokosmilch und Paprika



Musikfestival „Chefs on Fire“, wo Köche einer neuen Generation beim gemeinsamen Grillen Lissabons Produkten eine feurige Bühne bereiten.

Weitere empfehlenswerte Counter-Dining-Restaurants: „Corrupio“ und „O Frade“.

3 Farm to table: die Bergung lokaler Schätze

Einer der Großmeister in der Würdigung regionaler Produkte ist Vitor Adão, er kocht vier Kilometer weiter südlich im Altstadtbezirk Graça. Der in Carvela bei Chaves im Norden Portugals geborene 33-Jährige liebte als Kind die „Tainadas“, die Zusammenkünfte nach der Arbeit auf dem Land, sie fanden an großen Tafeln im Freien statt und dauerten bis in die Nacht. „Bei uns zu Hause haben wir 90 Prozent unseres Essens selbst geerntet“, sagt er. Mit 14 besuchte er die Kochschule in Vilarandelo, dann ging es in die „Vila Joya“ an der Algarve, zu Wolfgang Puck ins Londoner „45 Park Lane“ und zur „100 Maneiras“-Gruppe nach Lissabon, bevor er sich dort schließlich in einem jahrhundertalten Stadthaus mit dem Restaurant „Plano“ selbstständig machte und damit zu seinen Wurzeln zurückkehrte.

„Portugiesischer Moment“ heißt der erste Gang im Menü: 24 Monate gereifter Schinken vom Bísaro-Schwein, Oliven aus Verdeal und Cobrançosa, Sauerteigbrot der im Stadtteil Príncipe Real gelegenen Spitzenbäckerei Gleba mit Alentejo-Olivenöl und Vimeiro-Schafskäse, eingelegte Karotten, Zucchini, Pfirsiche, Zwiebeln und eine Escabeche aus Süßkartoffel und Brokkoli. Serviert wird das Ganze im minimalistisch designten Gastraum unter einem halbrunden Gewölbe –

oder draußen im Garten zwischen Orangenbäumen und Holzkohlegrill. Das „Plano“ ist weder Fine Dining noch Tasca noch Szeneladen – aber es strotzt vor Eleganz, Geschmack und Emotion.

Vitor Adão gart seine Produkte zur Perfektion, kombiniert sie so, dass komplexe Gerichten voller Raffinesse und Details entstehen. Wie den Tintenfisch von den Azoren, den er im Ganzen grillt, dann herunterkühlt, das Fleisch in einzigartig zarte Fettuccine-Pasta-Form schneidet und es in einer Escabeche mit eingelegtem Pfirsich, Zwiebel- und Mandelpuder sowie einem Pesto aus Spinat, Petersilie, Koriander, Knoblauch und Mandeln serviert. Das schmeckt leicht salzig, frisch, nussig, floral-vegetabil – elegante Noten, die die Tintenfisch-Pasta unterstützen, dem Tier jedoch nicht seinen hier in Portugal sehr jodig-süßlichen Eigengeschmack nehmen. „Zu wissen, was man serviert, von wem und woher es kommt, das ist unsere Verantwortung als Koch“, sagt Vitor Adão.

Diese spürte sein Kollege João Rodrigues einst als einer der Ersten. Vor acht Jahren rief der heute 46-Jährige das „Matéria“-Projekt ins Leben. Er suchte und besuchte biologisch einwandfrei arbeitende Produzenten, listete sie auf, teilte die Kontakte – und stieß damit eine kleine Revolution in den Küchen Lissabons an. 2020 ging das Non-Profit-Unternehmen online, seitdem geht es Schlag auf Schlag, rund 150 Produzenten werden bald vertreten sein. Das Netzwerk soll Zwischenhändler überflüssig machen, so bleibt für alle Beteiligten mehr Geld für Qualität.

„Wir hielten damals Portugals Küche im Vergleich zu anderen für zurückgeblieben“, sagt Rodrigues, „völlig zu Unrecht.“ Nun erkenne man endlich den Schatz an, den das Land kulinarisch bereithalte. Immer mehr portugiesische Köche, die ins Ausland gegangen seien, kämen in die Heimat zurück, um deren Reichtum und Vielfalt an Zutaten voll auszuschöpfen. „Und dann sind sie plötzlich verdammt stolz.“

Im November 2023 hat Rodrigues nach Jahren in der „Feitoria“ sein eigenes Restaurant eröffnet: das „Canalha“ im Stadtteil Belém, eine portugiesische Brasserie im modernen Tavernen-Look – mit Coun-

ter-Dining, traditionellen portugiesischen Rezepten und ausschließlich regionalen Produkten aus dem „Matéria“-Projekt. Es gibt „offene Tortilla“, ein saftiges Omelett mit heimischen gegrillten Garnelen und karamellisierten Zwiebeln, oder ein Alentejo-Lammbrises, das über dem Feuer mit einer Marinade aus fermentierter roter Paprika, Knoblauch und Rosmarin bestrichen wird. Gerichte, die mit ihren nachhaltigen Zutaten dem Gast nicht nur ein gutes Gefühl geben, sondern ihn glücklich machen. Kein Wunder, dass in dem länglichen Gasträum immer eine Menge los ist.

Viele Kollegen von João Rodrigues waren gleich in den ersten Tagen nach der Eröffnung da, um die finale Verschmelzung aller drei gastronomischen Trends Lissabons zu erleben. Wie Zé Paulo Rocha vom „O Velho Eurico“ oder Vitor Adão vom „Plano“, alles „Chefs on Fire“, wie auch Hugo Candeias, Luís Gaspar. Ihr Fazit zum „Canalha“? „Es ist wunderbar“, sagt Rodrigues' Kollege Adão, „ich liebe João!“

In den Netzwerken, die die Chefs Lissabons gebildet haben, gehe es nie nur ums Essen, so Adão. „Es geht um unser Erbe, unsere Kultur, die wir neu präsentieren wollen.“ Auf dass sie endlich trotz – oder gerade wegen der schwierigen Umstände – in all ihrer bunten Vielfalt erstrahle.

»Zu wissen, was man serviert, von wem und woher es kommt, das ist unsere Verantwortung als Koch.«

LISSABON Lieblingsorte



Aufregende Kunst, Naturweine,
köstliches Gebäck, Marktleben
bis tief in die Nacht – herrlich!



Köstliche Auszeit im Time Out

1 Ein Markt, der das Antlitz eines ganzen Stadtteils veränderte. Cais do Sodré am Ufer des Tejo war einst Rotlichtviertel und Bürogebäude-Wüste – bis es sich zu einem modernen Szene- und Ausgehviertel entwickelte. In den Mercado da Ribeira zog Time Out Market ein, mit 26 Restaurants, was zu Eröffnungen von weiteren Lokalen in der Nachbarschaft führte. Der stets volle und laute Markt ist von 10 bis 24 Uhr (am Wochenende bis 2 Uhr) durchgehend geöffnet. Neben Köstlichkeiten von bekannten Köchen wie Henrique Sá Pessoa („Alma“) und Miguel Castro e Silva („Casario“) locken acht Bars, elf Shops, eine Kochschule, eine Bühne und eine Diskothek.

Erst Staunen im Maat, dann ab in den Pool

2 Das Maat vereint unter einem Dach Kunst-, Architektur-, Elektrizitäts- und Technologiemuseum und bietet ansprechend aufbereitete nationale Industriegeschichte sowie spannende internationale Ausstellungen und Installationen. Für die Pause zwischendurch eignet sich perfekt das neu eröffnete Restaurant „Sud Lisboa“

direkt nebenan. Hier gibt es Mittelmeerküche auf einer großen Sonnenterrasse sowie eine Pool-Lounge mit beheiztem Infinity-Becken und sagenhaftem Blick auf den Tejo.

Kacheln kaufen bei Cortiço & Netos

3 Ein Stück portugiesische Industriegeschichte für zu Hause: Seit den 70er-Jahren sammelt das Familienunternehmen „Cortiço & Netos“ ausgelassene Keramikfliesen-Linien und antike Original-Exemplare aus portugiesischen Fabriken. In ihrem Geschäft in der Gemeinde Pena ist so eine beachtliche Anzahl und Vielfalt der hübschen „Azulejos“ von den Fassaden Lissabons zu finden – von Herstellern wie Aleluia, Constância, Decocer, Estaco, Gresval, Loças de Sacavém, Valadares oder Viúva Lamego. Der Erlös fließt in den Erhalt der Sammlung und in Forschungsprojekte in Zusammenarbeit mit portugiesischen Universitäten.

Übernachten im Martinhal Lisbon Oriente

4 Eine Löwin und ihr Kind auf einem wandhohen dreidimensionalen Gemälde begrüßen den Gast im Eingangsbereich des „Martinhal Lisbon Oriente“. Es ist ein Werk des Street-

Art-Künstlers Bordalo II, Enkel des berühmten portugiesischen Keramikünstlers Real Bordado – und taugt als Symbol für das Konzept dieses im Sommer 2023 eröffneten vierten Hotels der „Martinhal“-Gruppe. Die Schweizer Eigentümer Chitra und Roman Stern mischen gekonnt Luxus und Komfort eines Fünf-Sterne-Hauses mit vielfältigen Sport- und Familienangeboten. Und im Gegensatz zu den an der Algarve liegenden Resorts befindet sich dieses von Architekt Eduardo Capinha Lopes erbaute und gemeinsam mit der Designerin Dora Romano gestaltete Haus (14 Stockwerke, 82 Zimmer und Apartments) mitten im modernen Lissabon, dem „Parque das Nações“. Der bietet Attraktionen wie eines der größten Aquarien Europas (Oceanário), die Altice Musikarena, ein Casino, Vasca-da-Gama-Shoppingcenter und ein Naturwissenschaftsmuseum.

Verlockend: Pastéis de Nata bei Castro

5 Noch warm gehen die Pastéis de Nata hier über den Tresen, im Hintergrund schieben drei Konditoren schon die nächsten Blätterteigtörtchen in den 450 Grad heißen Ofen. Das Nationalgebäck Portugals mit einer Füllung aus Eigelb,

Zucker, Sahne und Mehl entstand im 18. Jahrhundert hier in der Hauptstadt – und schmeckt heute im kleinen, feinen „Castro“-Atelier im Stadtteil Chiado am besten.

Naturwein zum Ceviche im „Senhor Uva“

6 Wer nach der besten Auswahl biodynamischer und biozertifizierter Weine in Lissabon sucht, kommt an Stéphanie Audet und ihrem „Senhor Uva“ im Viertel São Bento nicht vorbei. Die mit Fokus auf Naturweine eröffnete Bar mit Bistro und Boutique entwickelte sich innerhalb von Monaten zum begehrten Anlaufpunkt für Foodies mit Ernährungsbewusstsein. „Farm to table“ und ausschließlich Gemüse – so lautet seit Beginn die Devise für das, was Audet – passend zu ihren Weinen – für die Gäste kocht. Zum Beispiel bombastisch scharf-süß-saure Jackfrucht-Ceviche: hauchdünne, noch unreife grüne Jackfrucht-Scheiben mit hausgemachter Tigermilch aus Orangen- und Limettensaft, Ingwer, Knoblauch und peruanischem Pfeffer. Dazu ein Avocado-Koriander-Püree und frittiertes Mais, der für Knusprigkeit sorgt. Um die Ecke hat Audet gerade einen zweiten Standpunkt eröffnet – die Weinbar „Pinot“.

LISSABON

Auf einen Blick

Hotels

1 Four Seasons Hotel Ritz Lisbon

Das wohl eleganteste und imposanteste Hotel Lissabons liegt nahe dem Marquês de Pombal zwischen Príncipe Real und Santa Cruz und bietet ein eklektisches Interieur mit Art-déco-Details im modernisierten Louis-XVI-Stil. In den großzügig-mondän gestalteten Lounge-, Zimmer- und drei Restaurantbereichen findet sich mit Skulpturen, Wandteppichen und Gemälden zudem eine der größten privaten Kunstsammlungen Portugals aus der Mitte des 20. Jahrhunderts.



Rua Rodrigo da Fonseca 88,
1099-039 Lissabon,
Tel. 02 13 81 14 00,
www.fourseasons.com,
282 Zi u. Suiten, DZ ab € 939
☎️ 🍷 🍴 🛏️ 🚰 📶

2 Martinhal Lisbon Chiado Luxury Hotel & Apartments

Mitten in der Altstadt gelegenes Hotel in einem Stadthaus aus dem Jahr 1855, großzügig geschnittene Apartments mit Charme und vollem Service von Frühstück bis Kids Club und Bar. Herzlich-hilfsbereites Personal.



Rua das Flores 44,
1200-195 Lissabon, Tel.
02 10 02 96 00, www.martinhal.com,
37 Studios u. Apartments,
Studio ab € 179 ☎️ 🍷 📶

3 Martinhal Lisbon Oriente

Neues Haus der Martinhal-Gruppe im modernen „Parque das Nações“-Viertel, dem ehemaligen Expo-Gelände Lissabons. Das 14 Stockwerke hohe Gebäude birgt 82 Zimmer und Apartments. Es gibt Gym, Kids Club, einen beheizten

Innen- und Außenpool sowie das Restaurant „Terrace“ mit einer interessanten Cross-over-Küche von Asien über den Nahen Osten und Europa bis Südamerika.

🏠🏠🏠🏠 Praça Príncipe Perfeito,
1990-221 Lissabon,
Tel. 02 15 94 35 26, www.martinhalresidences.com,
83 Zi u. Apartments, DZ ab € 115
☎️ 🍷 🛏️ 🚰 📶

📍 Terrace, tgl. geöffnet, Hauptgerichte € 12-30 ☎️ 🍷 📶

Restaurants

4 Antiga Camponesa

Im Trendviertel Bica bietet der Ire Gareth Storey portugiesische Küche mit einfachen Gerichten und Produkten von hoher Qualität. Neuester Place to be von den Machern der „Taberna das Flores“ und des „Quiosque de São Paulo“.

📍📍 Rua Mal Saldanha 25,
1200-259 Lissabon,
Tel. 02 13 47 15 15,
www.instagram.com/antiga.

camponesa, Mo-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte ab € 14-22 ☎️ 🍷

5 Brilhante

Counter-Dining in stilvoller Brasserie-Atmosphäre inmitten des lebendigen Szeneviertels Cais do Sodré mit Gerichten wie „Arroz de Lavagante“ und „Bife à Marrare“ von Küchenchef Luís Gaspar.

📍📍📍 Rua Moeda 1H, 1200-275 Lisboa, Tel. 021 054 79 81,
www.restaurantebrilhante.pt,
tgl. geöffnet, Hauptgerichte ab € 18-29 ☎️ 🍷 📶

6 Canalha

Eine Brasserie im modernen Tavernen-Look bei Belém vom Vater des „Farm to table“-Gedankens in Portugal, João Rodrigues. Counter-Dining, traditionelle portugiesische Rezepte und Produkte, lebhaft Atmosphäre.

📍📍📍 Rua da Junqueira 207,
1300-338 Lissabon, Tel.
09 62 15 27 42, www.instagram.com/restaurantecanalha,

Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte ab € 9,20-29,50 ☎️ 🍷

7 Corrupio

Daniel Ferreira, der zuvor im „Sublime Comporta“, „Plano“ und „O Frade“ kochte, öffnet seinen Counter in diesem kleinen Restaurant in Cais de Sodré regelmäßig für Gastköche wie Rafael Pratas oder Lucas Azevedo. Signature Dishes: Ohrensalat vom schwarzen Schwein, Oktopus-salat mit Süßkartoffelpüree.

📍📍 Rua Moeda 1 F/G, 1200-275 Lissabon, Tel. 02 13 96 15 85,
www.corrupio.pt, tgl. geöffnet,
Gerichte ab € 14-26 ☎️ 🍷 📶

8 Cura

Meisterhafte, nachhaltige Küche mit regionalen Zutaten in Fine-Dining-Atmosphäre – dafür steht Pedro Pena Bastos mit seinem Restaurant im „Four Seasons Hotel Ritz“ Lissabon. Vom atlantischen Wreckbarsch bis zur Taube ist hier jeder Gang eine große Freude.



●●●●● Rua Rodrigo da Fonseca 88, 1070-051 Lissabon, Tel. 02 13 81 14 01, www.fourseasons.com, tgl. abends geöffnet, Menü € 145-185 🍷🍴🍴🍴🍴

9 Lota

Das jüngste Restaurant der „Paradigma“-Gastrogruppe, mit Fokus auf Fisch und Meeresfrüchten, die frisch auf dem Tresen dieser stylischen Marisqueria thronen. Küchenchef Hugo Candeias kocht kreativ und aufwendig.

●●●●● Avenida Duque de Ávila 42B, 1050-053 Lissabon, Tel. 09 25 90 69 50, www.lotadavila.pt, Mi-Sa geöffnet, Hauptgerichte ab € 10,50-32,50 🍷🍴🍴🍴🍴

10 O Frade

Beliebt Restaurant in Belém: hervorragender Wein aus eigenem Anbau, schmackhafte portugiesische Gerichte wie Kaninchen mit Zwiebeln und Koriander. Der Tresen mit 18 Plätzen ermöglicht direkte Interaktion mit den Köchen.

●●●●● Calçada da Ajuda 14, 1300-598 Lissabon, Tel. 09 39 48 29 39, www.instagram.com/restauranteofrade, tgl. geöffnet, Hauptgerichte € 8,50-21,80 🍷🍴🍴🍴🍴

11 O Velho Eurico

Einfache, klassisch-portugiesische Küche mit modernem Twist in rustikal belassener Taverne in Mouraria. Küchenchef Zé Paulo Rocha kocht zeitgemäß, ohne den Charakter der Gerichte grundsätzlich zu verändern. Monate im Voraus ausgebucht.

●●●●● Largo São Cristóvão n°3, 1100-179 Lissabon, www.instagram.com/ovelhoeurico, Di-Sa geöffnet, Hauptgerichte € 8-16 🍷🍴🍴🍴🍴

12 Pica-Pau

Luís Gaspar, der auch das „Sala de Corte“ und das „Brilhante“ kulinarisch leitet, bietet in der klassischsten seiner Neo-Tascas bodenständige portugiesische Gerichte aus der offenen Küche. Hübsche Terrasse.

●●●●● Rua da Escola Politécnica 27, 1200-244 Lissabon, Tel. 02 12 69 85 09, www.restaurant-epicapau.pt, tgl. geöffnet, Hauptgerichte € 14-32 🍷🍴🍴🍴🍴

13 Plano

Richtig Spaß macht Fine Dining bei Vitor Adão in Graça, der regionale Produkte im Garten über Holzkohle grillt und mit viel Raffinesse serviert – wie den Tintenfisch von den Azoren, den er in Pasta-Form schneidet und auf Escabeche mit Pesto aus Alentejo serviert.

●●●●●●● Rua da Bela Vista à Graça 126, 1170-055 Lissabon, Tel. 09 33 40 44 61, www.plano-restaurant.com, tgl. geöffnet, Menü € 75-95 🍷🍴🍴🍴🍴🍴

14 Prado

Küchenchef António Galapito präsentiert im „Prado“ in Santos eine zu 100 Prozent portugiesische Speisekarte dank zahlreicher Partnerschaften mit regionalen Bauern und Winzern. Es gibt Kürbis mit Molke und gerösteter Butter, Fisch mit Hummeremulsion sowie Brioche mit weißem Portwein und Schokolade.

●●●●●●● Tv. Pedras Negras 2, 1100-404 Lissabon, Tel. 02 10 53 46 49, www.pradores-restaurant.com, Di-Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Gerichte ab € 9,50-29 🍷🍴🍴🍴🍴

15 Sem

Komplex-kreative Küche mit lokalen, saisonalen Produkten zu erschwinglichen Preisen. Regale mit Gläsern mit fermentiertem Obst und Gemüse, Naturweinen und Sirup säumen die Wände dieses Lokals in Alfama.

●●●●●●● Rua das Escolas Gerais 120, 1100-220 Lissabon, Tel. 09 39 50 12 11, www.restaurant-sem.com, Mi-So abends geöffnet, Menü ab € 50 🍷🍴🍴🍴🍴

16 Senhor Uva

Eine ursprünglich mit Fokus auf Naturwein eröffnete Bar mit Bistro und Boutique ist binnen

Monaten zum begehrten Anlaufpunkt von Foodies und Genießern geworden, die bewusst genießen wollen.

●●●●● R. de Santo Amaro 66A, 1200-804 Lissabon, Tel. 02 13 96 09 17, www.senhoruva.com, Mi-Mo abends geöffnet, Hauptgerichte ab € 10-14 🍷🍴🍴🍴🍴

17 Tasca Baldracca

Krosse Pilzkroketten mit Sauce hollandaise oder Hotdog-Surf'n'Turf aus hausgemachter Schweinenacken-Shrimps-Wurst – die Gerichte in dieser Neo-Tasca von Pedro Monteiro in Mouraria strotzen vor Kreativität und Geschmack.

●●●●● Rua das Farinhas 1, 1100-177 Lissabon, www.instagram.com/tascabaldracca, Di-Sa geöffnet, Hauptgerichte ab € 11-17 🍷🍴🍴🍴🍴

Einkaufen

18 Alcôa

Besonders hübsche Konditorei in Chiado, wo Törtchen und Gebäck nach jahrhundertealten Rezepten hergestellt werden, entwickelt von Zisterzienser-Mönchen im Kloster Alcobaça. Rua Garrett 37, 1200-203 Lissabon, Tel. 02 11 36 71 83, www.pastelaria-alcoa.com, Mo-So 10-20 Uhr geöffnet 🍷🍴🍴🍴🍴

19 Castro

Neuer Hotspot für die legendären Blätterteigtörtchen Pastéis de Nata, die in diesem kleinen Geschäft noch warm über den Tresen gehen.

Rua Garrett 38, 1200-204 Lissabon, www.castropasteisdenata.pt, Mo-So 8.30-22 Uhr geöffnet 🍷🍴🍴🍴🍴

20 Centro Vasco da Gama

Einkaufen bis Mitternacht: Im „Parque das Nações“-Distrikt von Lissabon befindet sich dieses Einkaufszentrum mit 196 Läden – von der Apotheke und Autovermietung über zahlreiche Cafés und Restaurants bis zum Kino.

Avenida Dom João II 40, 1990-094 Lissabon, Tel. 02 18 93 06 01, www.centrovascodagama.pt, Mo-So 8-24 Uhr geöffnet 🍷🍴🍴🍴🍴

21 Conserveira de Lisboa

Wer Sardinien genießen möchte, sollte die „Conserveira de Lisboa“ besuchen. Seit 1930 wegen seiner Fischkonserven – Sardinien, aber auch Makrele und Thunfisch – sowohl bei Einwohnern als auch bei Touristen begehrt.

Rua dos Bacalhóes, 34, 1100-071 Lissabon, Tel. 02 18 86 40 09, www.conserveiradelisboa.pt, Mo-Sa 9-19 Uhr geöffnet 🍷🍴🍴🍴🍴

22 Cortiço e Netos

Familie Cortiço verkauft in ihrem Geschäft im Stadtteil Pena dekorative antike „Azulejos“ (Keramikfliesen) von alten Häuserfassaden oder aus Fabriken.

Rua Maria Andrade 37D, 1170-215 Lissabon, Tel. 02 11 36 23 76, www.corticoenetos.com, Mo-Sa 1-13 und 14-19 Uhr geöffnet 🍷🍴🍴🍴🍴

23 Malga Ceramic Design

Mariana Filipe stammt aus Alentejo und verkauft seit 2015 direkt aus ihrem Atelier in Lissabon heraus handgefertigte Keramikwerke: Teller, Tassen und Vasen, die es stets nur in kleinen Mengen gibt.

Rua do Guarda-Jóias 44, 1300-294 Lissabon, www.malgaceramicdesign.com, Di-Fr 10-18 Uhr geöffnet 🍷🍴🍴🍴🍴

24 Time Out Market

26 Restaurants, acht Bars, elf Shops, eine Kochschule, Bühne, Coworking-Räume und eine Diskothek birgt diese Markthalle in Cais do Sodré. Zu kaufen gibt es Köstlichkeiten von bekannten Köchen sowie portugiesische Delikatessen.

Avenida 24 de Julho 49, 1200-479 Lissabon, Tel. 02 10 60 74 03, www.timeoutmarket.com/lisboa, Mo-So 10-24 Uhr geöffnet 🍷🍴🍴🍴🍴

Cooler Kulisse

Viele fahren nach Münster, um die Schauplätze ihres Lieblings-„Tatorts“ zu besichtigen. Spannend wie mancher Fall ist inzwischen aber auch, was ambitionierte Köche hier auf-tischen

Text Stefan Chmielewski

Der Prinzipalmarkt mit seinen
Giebelhäusern und Arkaden
ist die gute Stube der Stadt



FOTOS: PHILIPP FÖLTING/MÜNSTERLAND E.V.

Im Restaurant
„Cœur D'Artichaut“
kocht Frédéric
Morel (r.) französisch
mit kreolischen
Akzenten, etwa
den Käse Gaperon
d'Auvergne mit
alten bretonischen
Tomatensorten und
Kräutern





FOTOS: TANJA FARWICK (2)

**Die Mutter bretonisch,
der Vater von La Réunion –
die Teller des Sohns
erzählen davon**



Im Gastraum des „Cœur D'Artichaut“ speist man mit Abstand und hat von allen Tischen aus freie Sicht auf die offene Küche

Gerade noch mal gut gegangen. Unaufmerksames Überqueren des Altstadt-Kopfsteinpflasters sorgt augenblicklich für lautstark warnendes Klingeln der flinken Radfahrer. Die sind – wie das Stadtbild mit den Giebelhäusern rund um den Prinzipalmarkt und die vielen Studentinnen und Studenten – den Fernsehzuschauern durch den Münsteraner „Tatort“ höchst vertraut. Aber längst nicht jeder weiß, dass die nach dem Zweiten Weltkrieg rekonstruierte Altstadt auch kulinarisch interessant ist. In den Bogengängen liegt das über die Stadtgrenzen hinaus bekannte Feinkostgeschäft Butterhandlung Holstein, auf dem Domplatz findet mehrmals wöchentlich ein fulminanter Wochenmarkt statt. Dass die Stadt des Westfälischen Friedens mehr zu bieten hat als rustikale Küche, Studentenkneipen, Drittliga-Fußball, Kunst und Kultur, ist jedoch vor allem drei Restaurants zu verdanken.

Eines davon liegt in einem Innenstadt-Innenhof. Es scheint, als habe Frédéric Morel die Fine-Dining-Lichter in der Stadt angeknipst wie die imposanten achtzig Deckenleuchten im intimen Gastraum. Mit seiner aus Münster stammenden Frau Elisabeth hat der Franzose nach seiner Zeit im Hamburger „Se7en Oceans“ 2019 das Restaurant „Cœur D'Artichaut“ eröffnet. Die sieben angenehm weit voneinander entfernten Tische sind so platziert, dass man von überall

– und dazu bequem auf dem einst von Hans J. Wegner entworfenen „Wishbone Chair“ sitzend – das Geschehen in der offenen Küche verfolgen kann. Dort richtet das Team zu einer Fjordforelle (erst leicht gebeizt, dann sanft bei 38 Grad gegart) knackigen, gepickelten Vorjahres-Spargel an, ergänzt Kräuter und Kräuterflan und serviert dann eigenhändig das leichte, doch intensive Ergebnis mit einer originellen kühlen Sauce hollandaise, als Clou aromatisiert mit duftiger Bergamotte. Bei einem weiteren Höhepunkt des Menüs serviert Morel zur großen gegrillten Langoustine neben intensivem Karkassen-Sud, Passionsfrucht und Möhrenpüree ein selbst gemachtes Curry mit viel Kardamom, rosa Pfeffer und Ingwer.

„Meine Mutter kommt aus der Bretagne, mein Vater von La Réunion“, erzählt der 35-Jährige, „ich koche eine saisonale französische Küche, die ich mit kreolischen und westfälischen Akzenten ergänze“. Anschließend grillt er über Holzkohle kräftig marmoriertes Wagyu aus Japan und verweist mit einer wunderbaren Sauce auf die väterlichen kreolischen Wurzeln. Als Basis für die Sauce nimmt Morel die Gewürzmischung Garam Masala, die indische Einwanderer einst nach La Réunion mitbrachten. Ergänzt durch Schnittlauch und Yuzu, wird daraus eine fruchtig-erfrischende Begleitung für das fettdurchgezogene, vor Umami strotzende Steak. Übrigens: Nebenbei betreibt Morel mit seiner Frau die Crêperie „Maison Morel“, wo bretonische Buchweizen-Crêpes

und kühler Cidre serviert werden. So viel Savoir-vivre in Westfalen – wer hätte das erwartet?

„Der kocht französischer als ich“, gibt Morel dem Besucher noch verschmitzt lächelnd mit auf den Weg für dessen nächsten Genussstopp, das Restaurant „Spitzner“. Und in der Tat: Patron und Küchenchef Karl-Nikolas Spitzner zelebriert im historischen Oerscher Hof, einst barocker Adelshof, dann Kaufmannshaus, hinter rotem Backstein inmitten der Münsteraner Innenstadt eine klassische handwerkliche Küche, serviert in Räumen, die sich über drei Ebenen verteilen. Süffig suhlen sich gratinierte Klößchen vom Ijsselmeer-Hecht und Flusskrebsschwänze in einer intensiven Sauce aus Flusskrebssköpfen, Beaufort-Käse und Foie gras. Und dann präsentiert Spitzner auf einem Silbertablett stolz „ein richtig großes À-la-carte-Hauptgericht zum Schwelgen“, seinen Steinbutt en Sarcophage: prächtiges Wildfangfilet mit Steinbuttfarce und Spitzkohl – ummantelt von knusprigem Blätterteig. In der Küche schneidet er zwei markante Scheiben des glasig-saftig auf den Punkt gegarten Fisches auf und löffelt, zurück am weiß eingedeckten Tisch im Kaminzimmer mit

Obwohl der Name „BOK“ für „Brust oder Keule“ steht: Laurin Kux (4. v. l.) und sein Team servieren im Kreuzviertel auch exzellente vegetarische Gerichte



Begeisternde Kreativküche auf Basis bester Zutaten – und bildschön obendrein





Boudin blanc, eine französische Weißwurstspezialität, mit Burgunderschnecken und Spinat im „Restaurant Spitzner“

Steckrübe – der Eintopf mit diesem Wintergemüse ist wohl das klassischste aller westfälischen Oma-Gerichte. Was dann folgt, ist aufwendige, begeistern-de Kreativküche auf Basis bester Zutaten: Eine exzellente und überaus große handgetauchte Jakobs-muschel aus Norwegen brät Kux innen glasig und gibt dazu Kürbis zwischen süß und sauer, zwischen knackig und weich, außerdem mildes Kimchi. Die begleitende Beurre blanc ist subtil-exotisch mit Ko-kosmark verfeinert. Und dass auch Vegetarisches le-cker-lässig gelingt, beweisen im Menü „Flora“ zwei Tortellini mit Spinatfüllung, die von gebratenen Kräuterseitlingen begleitet werden. Dazu schlotzige Eigelbcreme, Tête-de-Moine-Käseschaum und aro-matische Alba-Trüffel. Was für ein Glückhmacher!

BOK – Brust oder Keule

●●●● Melchersstr. 32, 48149 Münster, Tel. 0251-917 96 56, www.brustoderkeule.de, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 125-185

Cœur D’Artichaut

●●●●● Alter Fischmarkt 11 a, 48143 Münster, Tel. 0251-39 58 28 23, www.coeur-artichaut.de, Mi-Sa abends, So mittags geöffnet, Menü € 190-240

Gasthaus Großer Kiepenkerl

● Spiekerhof 45, 48143 Münster, Tel. 0251-403 35, www.grosser-kiepenkerl.de, tgl. ab 12 Uhr geöffnet, Gerichte € 16-33

Spitzner

●●●●● Königstr. 42, 48143 Münster, Tel. 0251-41 44 15 50, www.spitzner-restaurant.de, Di-Fr abends, Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 48-70

seinen hohen Decken, großzügig Sauce an: „Cham-pagner-Beurre-blanc, mit extra großen Hummer-stücken drin“. Paul Bocuse und Apologeten – sie würden dieses Restaurant strahlend verlassen, denn auch Spitzners Wildhase „royal“ vereint ganz in ih-rem Sinne gekonntes Handwerk und üppigen Wohl-geschmack.

Ein weiterer Koch mit Potenzial zum Lokalhelden ist Laurin Kux. Nach seiner Hamburger Zeit im „Jelly-fish“ hatte sich der Rückkehrer bereits im „Ferment“ im ländlichen Stadtteil Münster-Roxel einen Namen gemacht. „Ich wollte den Großstadtlärm Hamburgs wieder gegen das ruhigere Münster tauschen“, sagt der 33-Jährige. Im Kreuzviertel leitet er nun die Kü-che des „BOK“, an der Seite seiner Frau Dana, die für die Patisserie zuständig ist. Das Lokal, dessen Name für „Brust oder Keule“ steht, war bereits zuvor gut etabliert. Doch seit der Übernahme durch Stammgäste und der Verpflichtung von Kux hat das Souterrainrestaurant mit gemütlich-schicker Bistro-Einrichtung und einer kleinen Außenterrasse ein neues Niveau erreicht, das zeigt sich schon am Tisch-gedeck: bestes Porzellan von J.L Coquet aus Limo-ges, Robbe-&-Berkling-Besteck, hauchfeine Spiege-lau-Gläser. Auch wenn Louis de Funès als Büste im Regal steht – kulinarischer Klamauk ist hier nicht zu erwarten.

Allenfalls ein Augenzwinkern, wenn man die zu Beginn servierte Praline als solches verstehen will: Unter dunkler Schokolade verbirgt sich ein Stück

Hochzufrieden könnte man nun Münster wieder ver-lassen, aber eigentlich gehören auch westfälische Klassiker zu einem Besuch. Und da bietet sich das Gasthaus „Großer Kiepenkerl“ an. Schräg gegenüber seiner Butterhandlung Holstein leitet Klaus Friedrich Helmrich mit seiner Frau Wilma von Westphalen und ihrer Tochter Regina das Traditionslokal. Im Erdgeschoss geht es rustikal zu, in der Beletage sa-lonartig hell und luftig. Auf der umfangreichen Spei-sekarte steht natürlich auch das Traditionsgericht Pfefferpotthast: zur Zartheit geschmortes Rindergu-lasch mit von Weißbrot gebundener Sauce, serviert mit Salzkartoffeln und Roter Bete. Außerdem be-kommt man hier ein exzellentes Töttchen, sämig-säuerliches Kalbsragout mit Kopf, Herz und Lunge. Neben der fleischlastigen Küche mit genauen Her-kunftangaben und vielen regionalen Zutaten gibt es auch ein großes vegetarisches bis veganes Angebot und eine engagierte Kinderkarte. Tradition heißt in dieser so geschichtsträchtigen Stadt nicht, dass die Zeit stehen bleiben muss.

Auch eine Institution für bodenständige Klassiker zeigt sich erfreulich zeitgemäß

Die feinsten 18 Meter der Stadt

Die Butterhandlung Holstein in Münster hat Fans bis an Rhein und Ruhr. Denn die imposante Frischetheke mit Salaten, Käse und Schinken ist ein Traum

Das beste Feinkostgeschäft des Münsterlandes kann man nicht verfehlen. Die Butterhandlung Holstein liegt so zentral unter den Bogengängen in Münsters Innenstadt, dass man an dem Haus mit seinem schmucken Giebel eh vorbeiläuft. „Münster ist ein verlässlicher Ort“, sagt Inhaber Klaus Friedrich Helmrich über den Standort des Geschäfts, das er 1984 vom Vater übernahm. Während sich andernorts die Zahl der feinen Adressen ausdünn (man denke nur an die Schließungen von Hoss an der Oper in Köln und Grashoff in Bremen), lassen Helmrichs Delikatessen das Herz von Münsteranern, auswärtigen Stammkunden sowie genussfreudigen Touristen stabil höherschlagen.

Ende 1920 hatte Helmrichs Vater Eugen den Betrieb gekauft, der seinen Namen dem einstigen Handel von Molkereiprodukten verdankt. Dann heiratete er eine Metzgerstochter, die nicht nur was von Fleisch verstand. Bis heute werden viele Salate, Saucen, komplette Gerichte und Konfitüren nach den Originalrezepten von Klaus Friedrich Helmrichs Mutter hergestellt. Im nur knapp über 70 Quadratmeter großen Ladengeschäft sind drei Viertel des Angebots in der 18 Meter langen Frischetheke selbst hergestellt. So

kommt es, dass selbst Rheinländer und Ruhrgebietler wissen: Kommst Du nach Münster, müssen dort unbedingt roter Heringssalat mit Rotwein, Wiener Tafelspitzsalat mit Meerrettich, Eiersalat, Geflügelsalate, Kartoffelsalat und – vor Feiertagen – der Königinensalat eingepackt werden.

„Jeder Urlaub ist gleichzeitig eine Scouting-Reise“, sagt Helmrich, der den Betrieb mit seiner Tochter Judith und seiner Schwiegertochter Sophie führt. Denn als Sortimentsergänzung importiert der 68-Jährige beispielsweise 24 Monate gereiften Schinken aus Kastanienmast aus der Toskana. Das internationale Angebot an Rohmilchkäsen von Kuh, Ziege und Schaf ist imposant. In den Regalen stehen –

neben Nudeln, Pasta-Saucen und Weinen – Olivenöle, die direkt von den Mühlen bezogen werden.

Auch für den Sofortgenuss vor Ort ist dank der Helmrichs gesorgt, sogar gleich mehrfach: Nebenan liegt das winzige Bistro „Holstein’s“, im Shoppingcenter „Münster Arkaden“ gibt es die Brasserie-artige „Butter-Bar“, und die ganz große Weinauswahl findet sich im „Weinlager“ im Kiepenkerlviertel. Mit seiner Frau Wilma von Westphalen und ihrer Tochter Regina betreibt Helmrich zudem das historische Gasthaus „Großer Kiepenkerl“ schräg gegenüber. „Was uns in allen Betrieben eint“, sagt Helmrich, „ist der vor 30 Jahren eingeführte ethische Ansatz: artgerechte Tierhaltung.“



Ein Drunter und Drüber, das Lust aufs Einkaufen macht. Die Käseauswahl der Frischetheke der Butterhandlung Holstein lohnt allein schon den Besuch. In dem Feinkostgeschäft locken aber auch Weine, Pasta und Olivenöle

GASTRO NOMIE 2024

Jetzt erst recht!

So viel Veränderung prägte die deutsche Topgastronomie selten:
In herausfordernden Zeiten überraschen Newcomer mit
spannenden Ideen, gehen prominente Meister neue Wege – und beweisen,
dass gute Konzepte eine erfolgreiche Zukunft haben

Text Deborah Middelhoff

Die großen Herausforderungen hatten Folgen: So viele prominente Schließungen deutscher Spitzenrestaurants gab es wohl noch nie in einem Jahr. Die Ursachenforschung hatte kaum begonnen, da waren die ersten Schuldigen bereits ausgemacht. Doch ganz so einfach ist es nicht.

Die deutsche Restaurantszene ist im Wandel, und sie hat an einigen Stellen Nachholbedarf. Das macht Veränderungen unter schwierigen Umständen nicht leichter. Und dennoch beweisen auch und gerade jetzt kreative, kluge Köche und Gastronomen, von welcher Kraft und Dynamik die Branche getragen wird!

Da feiern junge Newcomer mit unkonventionellen Konzepten Erfolge, wie das gerade in München gelingt, sie stellen wir auf den folgenden Seiten vor.

Etablierte Größen erfinden sich eindrucksvoll neu, etwa Vincent Moissonnier in Köln, der nach der Schließung seines Gourmetrestaurants mit einem Tagesbistro den Nerv der Zeit – und der Gäste – beispielhaft trifft. Und dass Spitzenküche, zeitgemäß und gasterorientiert ausgerichtet, erfolgreich ist, beweisen prominente Stars wie Thomas Schanz an der Mosel, Clemens Rambichler im Waldhotel Sonnora in Dreis oder Jan Hartwig in München.

Stillstand ist Rückschritt. 2024 wird den Wandel der deutschen Gastronomie noch einmal mehr befeuern. Welches Potenzial zwischen Sylt und dem Allgäu in der Branche steckt, hat sie schon in der Pandemie bewiesen. Und gezeigt, dass gute Konzepte zu jeder Zeit eine erfolgreiche Zukunft haben!



Die besten Köche 2024

Sie sind wahre Meister und schenken ihren Gästen ein unvergessliches Genusserlebnis: Höchstwertung für zwölf Spitzenköche!



In alphabetischer Reihenfolge

- 1 Christian Bau**
„Victor's Fine Dining“, Perl
- 2 Jan-Philipp Berner**
„Söl'ring Hof“, Sylt
- 3 Sven Elverfeld**
„Aqua“, Wolfsburg
- 4 Jan Hartwig**
„JAN“, München
- 5 Claus-Peter Lump**
„Bareiss“, Baiersbronn
- 6 Torsten Michel**
„Schwarzwaldstube“, Baiersbronn
- 7 Marco Müller**
„Rutz“, Berlin
- 8 Tohru Nakamura**
„Tohru in der Schreiberei“, München
- 9 Clemens Rambichler**
„Sonnora“, Dreis
- 10 Thomas Schanz**
„schanz.restaurant“, Piesport
- 11 Hans Stefan Steinheuer & Christian Binder**
„Steinheuers Restaurant „Zur Alten Post“, Bad Neuenahr-Ahrweiler/Heppingen
- 12 Joachim Wissler**
„Vendôme“, Bergisch Gladbach



Die Stars der Zukunft

Marco Müller, Torsten Michel, Clemens Rambichler – sie alle schwören auf ihre Teams, ohne die permanente Höchstleistung in der Küche nicht möglich wäre. Wer sind die jungen Männer und Frauen in der zweiten Reihe, die Hand in Hand mit den Meistern arbeiten – und selbst eine große Zukunft vor sich haben?

Text Patricia Bröhm

**GASTRO
NOMIE
2024**

Was machte eigentlich Jan Hartwig, bevor er in München innerhalb weniger Jahre alle nur denkbaren Auszeichnungen erkoche? Richtig, er war Souschef bei Sven Elverfeld.

Und wo war Christian Bau, bevor er damals seinen Siegeszug im Renaissanceschlösschen hoch über der Mosel antrat? Genau: bei Harald Wohlfahrt, als Souschef. Vize in einem Spitzenrestaurant zu sein – ein besseres Karrieresprungbrett gibt es nicht. Und warum war es im Eifler Waldhotel Sonnora möglich, das hochgelobte Restaurant nach dem plötzlichen Tod von Helmut Thielges auf gleichem Niveau weiterzuführen? Weil es mit Clemens Rambichler einen Souschef gab, der seit sechs Jahren an der Seite seines Mentors war und die Seele der Küche komplett verinnerlicht hatte. Große Talente in der zweiten Reihe sind das Rückgrat der deutschen Spitzenküche. Oft prägen sie entscheidend die Küchenlinie mit, halten viel beschäftigten Stars den Rücken frei – und sammeln tagtäglich wertvolles Know-how für die eigene Karriere.

In der Spitzenküche ist die Weitergabe von Wissen elementar, nur so wird klassisches Handwerk erhalten. Wie man Steinbutt an der Gräte brät, sodass er schön saftig bleibt, wie eine Sauce Périgourdine so unfassbar süffig gerät, wie man eine Wachtel so auflöst, dass sie sich später perfekt füllen lässt – all das hatte Rambichler von seinem Mentor Thielges gelernt. Heute gibt er es an seinen Vize Niels Dücker weiter. Auch Kreativität funktioniert zu zweit besser, weil man sich die Ideen wie Pingpongballen hin- und herspielt. Joachim Wissler und sein Souschef Dennis Melzer hatten lange an der Aromenkombination Trüffel, Ei und Schwarzwurzel herumgetüftelt – bis sie eines Tages auf die Idee kamen, die Schwarzwurzel mit dem Sparschäler zu bearbeiten und die Späne durch den Spaghettiaufsatz der Nudelmaschine zu lassen – das Trüffel-Ei mit Schwarzwurzelspaghetti wurde zum Renner im vegetarischen Menü.

„Nie die Demut vor dem Handwerk verlieren!“

Dennis Melzer, Souschef bei Joachim Wissler, „Vendôme“, Bergisch Gladbach

Die Stammgäste des „Vendôme“ kennen ihn längst, denn Dennis Melzer serviert ihnen fast jeden Gang. Joachim Wisslers Stellvertreter ist im Restaurant viel präsenter als sein Chef – weil es ihm mit seiner lockeren Art Spaß macht, am Tisch die Kreationen, die beide gemeinsam ausgeüftelt haben, vorzustellen. Und natürlich kann er noch besser als der Service erklären, welchen Unterschied es macht, dass die Langoustine Royale lebend von den Färöer-Inseln geliefert wird, und warum ihre fein-süßliche Aromatik durch ein hausgemachtes Carabinero-Garum unterstrichen wird. Für den gebürtigen Kölner war das „Vendôme“ im nahen Bergisch Gladbach früh das Ziel seiner Träume. Nach Stationen im Düsseldorfer „Schiffchen“ und im Kölner „Le Moissonnier“ bewarb er sich bei Wissler und stieg in der Hierarchie schnell auf. Nach einem Zwischenspiel in Berlin ist er seit anderthalb Jahren zurück an der Seite seines Mentors und sieht dort auch seine Zukunft: „Der Chef hat die Größe, Verantwortung abzugeben. Jeder von uns hat seinen Spielraum.“ Neue Gerichte entwickeln die beiden gemeinsam, die Küchenorganisation teilen sie sich. Von Wissler, der sich nicht zu schade ist, auch mal selbst einen Rosenkohl zu putzen, hat er vor allem eines gelernt: „Nie die Demut vor dem Handwerk verlieren!“

FOTO: ERIK CHMIL

**„Der Chef hat die
Größe, Verant-
wortung abzugeben.
Jeder von uns hat
seinen Spielraum.“**

Dennis Melzer



„Wir probieren viel aus, spielen Ideen-Pingpong.“

Marvin Böhm, Souschef bei Sven Elverfeld, „Aqua“, Wolfsburg

Momentan hat Marvin Böhm nur ein Ziel – und das heißt Trondheim. In der norwegischen Stadt findet im März das Europafinale des Bocuse d’Or statt. Wer dort gewinnt, darf ein Jahr später in Lyon zur Weltmeisterschaft der Köche antreten. Dreimal hat Sven Elverfelds Souschef schon die deutsche Vorentscheidung gewonnen – diesmal will er mehr. Für den 35-Jährigen, seit 2010 im „Aqua“ und seit fünf Jahren Elverfelds zweiter Mann, bedeuten Teilnahmen an Wettbewerben eine wertvolle Erfahrung, von der auch sein Tagwerk im „Aqua“ profitiert: „Beim Bocuse d’Or trainiere ich logisches Denken und perfekte Organisation – so kann ich immer wieder mein eigenes System überprüfen.“ Hinzu kommt der Austausch mit Kollegen aus aller Welt, auch das schätzt der gebürtige Wolfsburger. Elverfeld wiederum ist klug genug, seinem Stellvertreter den Freiraum zu gönnen – der erfahrene Küchenchef weiß, wie wichtig solche Erfahrungen für die kreative Entwicklung sind. „Wir sind beide offen im Denken“, sagt Böhm.

„Wir probieren viel aus, spielen Ideen-Pingpong.“ So entstehen Gerichte wie die Forelle aus der Lüneburger Heide, im Räucherfischsud aromatisch veredelt und auf Rettichsalat mit dem eigenen Kaviar gebettet. Regionale Produkte liegen Böhm, der seine Ausbildung in Wolfsburg machte und seine Heimat nur für ein zweijähriges Gastspiel in der „Schwarzwaldstube“ verließ, am Herzen, denn: „Ich bin in der Region verwurzelt.“



„Ich Sorge dafür, dass der Laden läuft.“

Julia A. Leitner, Küchenchefin bei René Frank, „Coda“, Berlin

Sehr großes gegenseitiges Vertrauen“ – das ist für Julia Leitner die Basis ihrer höchst erfolgreichen Zusammenarbeit mit René Frank. Seit Eröffnung des „Coda“ 2016 ist sie an der Seite des Ausnahme-Pâtissiers, der für Deutschlands erstes Dessertrestaurant so ziemlich alle Branchen-Auszeichnungen erhalten hat, bis hin zum „World’s Best Pastry Chef“ im Jahr 2022. „René ist der kreative Kopf, der die krasssten Ideen hat, das war von Anfang an so“, sagt die gebürtige Österreicherin. Sie experimentieren viel



FOTOS: MELANIE BAUER, CLAUDIA GOEDKE, HOTEL TRAUBE TONBACH



„Ich habe extrem viel von Torsten gelernt.“

Lukas Maaß, Souschef bei Torsten Michel, „Schwarzwaldstube“, Baiersbronn

Wir wollen beide einfach immer das Beste.“ So bringt Lukas Maaß auf den Punkt, was ihn mit Torsten Michel verbindet. Der 30-Jährige ist in der „Schwarzwaldstube“ unter anderem für den kompletten Einkauf zuständig. Wie sein Chef begeistert er sich jeden Tag aufs Neue für die absoluten Topprodukte, die geliefert werden: lebender Kaisergranat aus Norwegen, Lamm aus den Pyrenäen, Tauben vom elsässischen Kultzüchter Théo Kieffer. Nie geben sich die beiden mit zweiter Wahl zufrieden: „Wenn die Fischer in der Bretagne wegen Sturm nicht hinausfahren können, dann verzichten wir lieber auf Steinbutt, als einen aus der Nordsee zu nehmen“, sagt Maaß. Mit 15 Jahren begann er im heimischen Westerwald seine Kochlehre, mit 18 kam er in den Schwarzwald, heuerte bei Jörg Sackmann an. Seit 2014 steht er in der „Schwarzwaldstube“ am Herd, mit einer Unterbrechung von einem Jahr, das er im Sylter „Söl’ring Hof“ verbrachte, „um noch mal etwas anderes zu sehen“. Seither weiß er: Michels Küchenstil, das ist seine Welt. „Ich habe extrem viel von ihm gelernt. Nicht nur, wie man perfekte Saucen ansetzt, sondern vor allem auch, dass es keinen Schnickschnack auf den Tellern braucht.“ Privatleben? Essengehen! Und die drei Motorräder! Sein Traum: „Mit dem Motorrad nach London fahren, um bei Alex Dilling im ‚Café Royal‘ zu essen.“

gemeinsam, aber die Hauptaufgabe der 32-Jährigen ist das Tagesgeschäft: „Ich mache alles Organisatorische, Sorge dafür, dass der Laden läuft.“ Dabei kommt ihr zugute, dass sie zu Hause, im oberösterreichischen Mühlviertel, eine klassische Konditorenlehre absolvierte, bevor sie in namhaften Häusern wie dem Londoner „Clove Club“ die kreative Seite der Patisserie trainierte. An der Arbeit im „Coda“, wo so ungewöhnliche Desserts wie Törtchen von gelber Tomate mit Kichererbsenmousse und Zitronentapioka serviert werden, reizte sie von Anfang an, „den klassischen Patisserie-Begriff aufzubrechen, zu zeigen, dass es nicht immer süß sein muss“. Im „Coda“ haben Frank und sie noch viel vor. Gerade haben sie in Ecuador den Kakaobauern besucht, von dem sie die Bohnen für ihre hausgemachte Schokolade beziehen. Nur eines fehlt Julia Leitner in Berlin: das Skifahren.

„Mittlerweile ist das viel mehr als ein Arbeitsverhältnis.“

Dennis Quetsch, Küchenchef bei Marco Müller, „Rutz“, Berlin

Wir fangen da an zu denken, wo die meisten aufhören.“ So beschreibt Marco Müller die Zusammenarbeit mit seinem langjährigen Vize Dennis Quetsch. „Er hat immer verstanden, worum es mir geht.“ Nach zwölf gemeinsamen Jahren spielen sich die beiden bei der Entwicklung neuer Gerichte gekonnt die Bälle zu, diskutieren Produktideen und Aromenkombinationen. Zum Beispiel bei Müllers gefeiertem Karpfengang: Sie experimentierten mit dem Rogen, brien Milz und andere Innereien, setzten zwei verschiedene Garums an – so lange, bis beide der Meinung waren, dass es passt. In Wiesbaden geboren, absolvierte Quetsch seine Ausbildung im Wein-

baustädtchen Eltville, seit 2013 ist er im „Rutz“. Nur einmal verließ er Müller für ein paar Monate, um Praktika in einigen der gefeiertsten Restaurants Skandinaviens zu machen. Als er zurückkam, inspiriert von der nordischen Küche und dem lockeren Spirit der dortigen Kollegen, beschlossen Müller und er, den Küchenstil radikal zu verändern. Sie warfen alles Überflüssige von Bord, schlugen eine neue, produktfokussierte Richtung ein, experimentierten mit Fermentation – und erkochten gemeinsam den dritten Stern. „Unsere Zusammenarbeit macht großen Spaß“, sagt Quetsch. „Mittlerweile ist das auch viel mehr als ein Arbeitsverhältnis. Ich bin sehr, sehr glücklich hier.“





„Eine Vollblutköchin. Sie hat Biss, aber auch menschlichen Weitblick.“

Sarah Bau, Souschefin bei Christian Bau, „Victor's Fine Dining by Christian Bau“, Perl

Sie ist die Seele des Betriebs.“ So beschreibt Christian Bau seine Souschefin, die seit Kurzem auch seine Ehefrau ist. Und er schwärmt vom Führungsstil der 30-Jährigen: „Sie ist ein Wahnsinns-Teampayer!“ Seit 2016 gehört die gebürtige Remscheiderin, die direkt von ihrem Ausbildungsbetrieb ins saarländische Perl wechselte, zum Team. Seit vier Jahren ist sie die Nummer zwei in der Küche. Als Chef schätze er vor allem „ihre Demut und Bodenhaftung“, sagt Bau. In bald acht Jahren habe sie keinen Tag gefehlt, sich jeden Posten in der Küche von Grund auf erarbeitet: „Eine Vollblutköchin. Sie hat Biss, aber auch menschlichen Weitblick.“ Wenn die zierliche junge Frau abends ruhig, aber bestimmt das Team führt, steht er am Pass und kontrolliert, akribisch wie immer, jeden Teller; neue Gerichte entwickeln die beiden gemeinsam. Sie liebt vor allem die Arbeit mit Fisch und Meeresfrüchten. Ihr Lieblingsprodukt? „Langustinen, am liebsten kurz angegrillt, sodass ihre feine Süße durch die leichten Rauchnoten herausgekitzelt wird.“ In ihrer Freizeit gehen die beiden gern gemeinsam bei Kollegen im In- und Ausland essen. Ein Stück Lebensqualität, aber auch Fortbildung: „Dabei lerne ich jedes Mal enorm dazu“, sagt Sarah Bau. Ihr nächstes Reiseziel? „Unbedingt zu Clare Smyth nach London, eine der ganz wenigen Drei-Sterne-Köchinnen.“

„Bei uns ist immer Action in der Küche.“

Niels Dücker, Souschef bei Clemens Rambichler „Sonnora“, Dreis

Wir verstehen uns in der Küche ohne Worte – ein Blick genügt.“ So beschreibt Clemens Rambichler die Zusammenarbeit mit seinem langjährigen Souschef und Pâtissier Niels Dücker. Das ist auch nötig, denn im „Sonnora“ bietet man im Gegensatz zu den meisten anderen Häusern auf diesem Niveau neben dem Menü noch ein umfangreiches À-la-carte-Programm: „Der Ablauf ist jeden Tag anders, man muss viel flexibler sein. Bei uns ist immer Action in der Küche.“ Während Rambichler selbst jeden Fisch, jeden Hummer brät, steht Dücker am Pass, richtet mit an, führt auch die Pâtisserie. Der gebürtige Flensburger, der im Hamburger „Louis C. Jacob“ die große Küche lernte, kam 2015 ins „Sonnora“ und war sofort fasziniert von der Leidenschaft, mit der dort gekocht wurde. Seit dem plötzlichen Tod von Helmut Thielges im Sommer 2017 ist er als Souschef an Rambichlers Seite und immer wieder fasziniert von der nie versiegenden Leidenschaft und Akribie, mit der jedes Gericht, jede Sauce immer wieder hinterfragt wird: „Mich fasziniert dieser Wille, aus jedem Produkt, jeder Aromenkombination das absolute Maximum herauszukitzeln.“ Gemeinsam wird dann diskutiert: Vielleicht doch noch etwas frischen Yuzu-Abrieb auf den Steinbutt? Doch lieber eine lockere Tomatenmousse statt des Apfelgelees auf die Crevetten im Apéro? Ein anderes Arbeiten kann sich der 34-Jährige nicht mehr vorstellen. „Ich bin wunschlos glücklich hier. Wir gehen den Weg gemeinsam weiter.“



„Wir stehen vor großen Aufgaben!“

Restaurants und Gastronomen sind gerade an mehreren Fronten gefordert. Oliver Röder, Küchenchef auf Burg Flammersheim und Präsident der Jeunes Restaurateurs Deutschland, erklärt Probleme und Chancen

Interview Deborah Middelhoff

Wie steht es aktuell um die deutsche Gastronomie?

Sie steht 2024 vor ganz neuen Herausforderungen. Die Erhöhung der Mehrwertsteuer stellt die Betriebe vor große Probleme. Die Preise können nicht 1:1 erhöht werden, manche Gäste können es sich dann einfach nicht mehr leisten, ins Restaurant zu gehen. Aber vor allem ist es ein Unding, dass wir vier Wochen vor Jahresende noch immer keine klare Perspektive dazu hatten! Das ist wie in einer Bananenrepublik!

Was könnten Lösungsansätze sein?

Ein Modell könnte zum Beispiel sein, dass der Preis für ein Menü beibehalten wird, es dann aber einen Gang weniger beinhaltet. Oder die Portionsgrößen werden etwas reduziert. Und das Amuse-Bouche steht künftig vielleicht mit auf der Karte. Ein Weg könnte auch sein, dass zum gleichen Preis weitere Gerichte angeboten werden, deren Wareneinsatz etwas günstiger ist, die Gäste können dann wählen, was sie möchten. Bei all dem würde die Rechnung zwar wieder aufgehen, aber das Gefühl lässt sich eigentlich nicht mit unserem Verständnis von Gastlichkeit vereinbaren.

Womit müssen wir rechnen?

Ganz viele Gastronomen werden den Herausforderungen nicht standhalten und aufgeben müssen. Die gastronomische Vielfalt in Deutschland wird massiv leiden. Aber auch viele Gäste werden



sich Restaurantbesuche nicht mehr leisten können, vor allem Rentner. Dabei hat die Gastronomie auch einen Versorgungsauftrag! Bei einem Kollegen sitzen mittags jeden Tag sehr viele Ältere, weil er ihnen einen günstigen Mittagstisch anbietet. Das wird infrage gestellt.

Ist die Gastronomie das Bauernopfer der Politik?

In Deutschland hat die Gastronomie einfach keinen Stellenwert. Der Wert der Arbeitsplätze, die die Branche bietet, der gesellschaftliche Auftrag, das wird ausgeblendet, als gäbe es das nicht. Die Politik hat offensichtlich keine Ahnung, was eine Insolvenzelle bedeutet. Und dabei wird hierzulande zu viel von den Steuergeldern für Mist ausgegeben!

Steigende Kosten sind nicht immer der Hauptgrund für Probleme. Wenn ein Angebot sich nicht an der Nachfrage orientiert, ist es oft eben auch nicht erfolgreich. Haben sich manche Betriebe zu weit von den Bedürfnissen der Gäste entfernt?

Wir sind für die Gäste da, wir müssen die Wünsche der Gäste aufnehmen. Wenn das Konzept nicht funktioniert, ist natürlich nicht die Politik schuld. Wer sich auf seine Gäste ausrichtet und ein Alleinstellungsmerkmal hat, der hat auch Erfolg. Wir haben zum Beispiel Fragebögen für die Gäste und ihre Wünsche entwickelt. Wir stellen fest, dass es eine steigende Nachfrage nach veganen Gerichten gibt, also bieten wir die an. Noch ein Beispiel: Bei Viki Fuchs im „Spielweg“ ist immer, und ich meine

wirklich immer, ein Mitglied der Familie präsent, auf der Terrasse oder im Haus. Das ist kompromisslose Orientierung an den Bedürfnissen der Gäste.

Haben sich Bedürfnisse verändert?

Darüber unterhalten wir uns mit den Mitgliedern der Jeunes Restaurateurs gerade sehr viel. Die Gäste wollen zum Beispiel mehr Auswahl. Das Ein-Menü-Konzept ist zwar wirtschaftlich günstig, aber nicht gastfreundlich. Jeder Betrieb muss schauen, was seine Gäste wollen. Jan-Philipp Berner lässt sich im Söl'ring Hof auf Sylt für Gäste, die längere Zeit im Haus sind, etwas Neues einfallen und schafft es so, dass die Gäste auch mehrmals ins Restaurant gehen. Das ist aufwendig, aber die vielen Stammgäste wissen das zu schätzen.

Was erwartet uns in diesem Jahr?

Der Anfang wird schwierig werden, wir hoffen, dass sich das Mitte des Jahres wieder einspielt. Aber wir befürchten, dass es vermehrte Schließungen geben wird. Und die Betriebe müssen die Preise anpassen, sonst werden viele nicht überleben.

Die JRE sind als Netzwerk wichtiger denn je in einer Zeit, in der Nachwuchs und Mitarbeiter fehlen. Wie hilfreich ist es im Restaurantalltag?

Irre wichtig! Ich brauchte zum Beispiel jemandem im Service und sprach dazu mit den Kollegen. Bei einem wollte sich ein Mitarbeiter verändern – und kam dann zu mir. Wir fördern unseren Nachwuchs, zum Beispiel mit eigenen

Masterclasses zu wichtigen Themen wie Wirtschaftlichkeit oder Kalkulation. Der stetige Austausch, zu Ideen und Problemen, ist gerade in schwierigen Zeiten enorm hilfreich und gibt Rückhalt. Füreinander da zu sein ist auch und gerade jetzt unsere Maxime. Wir sind noch enger zusammengedrückt.

Was tun gegen Nachwuchsmangel?

Die Ausbildung muss verbessert und gefördert werden! Wir haben unsere JRE-Akademie, wo wir eine hervorragende duale Ausbildung anbieten. Unsere Mitglieder schulen die Auszubildenden in zusätzlichen Unterrichtseinheiten, das sind exzellente Lerninhalte und Erfahrungen. Wir müssen aber auch mehr Quereinsteiger fördern. Gerade in der Gastronomie integrieren wir diese schon immer: Die Legende „Vom Tellerwäscher zum Sternekoch“ – hier geht das wirklich. Allerdings muss man aktiv auf die Menschen zugehen, wer darauf wartet, dass die Bewerber Schlange stehen, hat ein Problem.

Gibt es konkrete Beispiele bei Ihnen im Betrieb für solche Maßnahmen?

Ja, es gibt Aktionen wie „Mitarbeiter werben Mitarbeiter“. Bessere Empfehlungen kann man doch gar nicht bekommen, als von den eigenen Mitarbeitern. Es gibt auch Prämien oder Bonuszahlungen bei Erfolg. Dadurch haben wir schon viele tolle Mitarbeiter bekommen. Auch die Arbeitszeiten haben sich deutlich verbessert, ebenso die Löhne. Am Ende muss man auf Augenhöhe miteinander umgehen.

„Das Ein-Menü-Konzept ist zwar wirtschaftlich günstiger, aber nicht gastfreundlich.“

Oliver Röder, Präsident Jeunes Restaurateurs Deutschland

Sie machen, was sie wollen – und das ziemlich gut!

**GASTRO
NOMIE
2024**

Nicht Berlin, sondern München: Junge Teams beweisen in der bayerischen Hauptstadt, dass gut gemachte Szenegastronomie Gäste nachhaltig begeistern und erfolgreich sein kann

Text Jasmine Marquardt



Blaue Libelle

Wer kommt bloß auf so was? Immerhin macht das Insekt mit Korkenzieher-Hinterteil klar, was der Laden mitten im Glockenbachviertel ist: eine Weinbar. Aber eindeutig auch mehr: Die Cocktails sind ein guter Start in den Abend, die mediterranen Gerichte zum Teilen machen Spaß, genau wie die gute Weinkarte, auf der sich Frankreichs Klassiker ebenso finden wie Naturweine. Hier wird niemand bekehrt, sondern Wein entspannt getrunken. Also Jacke einfach über den Stuhl hängen, in Musikklaune sein und einen netten Abend verbringen. www.blauelibelle.de





Coup de Cœur

Es klingt fast zu simpel: ein Mittagsbistro, das montags bis freitags eine Handvoll Gerichte zu erfreulichen Preisen serviert und das wöchentlich wechselnd. Die junge Mona John traf mit ihrem „Coup de Cœur“ in der Münchner Westendstraße 29 einen Nerv. Sie lernte Kochen in der Bretagne, was erklärt, weshalb ihre französisch grundierte Küche so wunderbar geschmackvoll ist – Butter! Topfrisch ist alles sowieso. Dazu gibt es immer eine passende Weinempfehlung. Alles ohne Attitüde und Inszenierung, sondern einfach gut. www.mona-john.de

Bistro Bingo

Szeneläden sind meist wie Lokale am Wasser: Coole Location, mittelmäßige Drinks, das Essen nicht der Rede wert. Das Weinbistro im Glockenbachviertel ist anders – und deshalb ein neuer Stern am Münchner Szenegastro-Himmel. Die Location mit unverputzter Wand und intimer Atmosphäre würde sich auch in Londons East End gut machen, die Handvoll Gerichte aus besten regionalen Produkten sind wirklich gut, die Weinkarte mit Frankreich-Schwerpunkt ist so kalkuliert, dass man gern nachbestellt. Klingt nach Langzeitliebe.



Diese Namen muss man sich merken!

Die Bedingungen für große Sprünge waren nicht gerade ideal, und trotzdem haben uns einige Köche und Köchinnen besonders positiv überrascht. Hier sind die Top-Aufsteiger des Jahres



Christoph Kunz, „Komu“

Christoph Kunz, zuvor im „Alois“ bei Dallmayr, gelingt mit seinem „Komu“ im Herzen der Münchner Altstadt der Schritt in die Selbstständigkeit furios. Stilistisch hat er sich konsequent weiterentwickelt: Verwurzelt in der französischen Haute Cuisine, sind seine Gerichte welt offen inspiriert und von Mut zu starken Aromen geprägt. Klasse!

Edip Sigl, „es:senz“

Seit Edip Sigl im Sommer 2021 im Achtental startete, steigert er sich kontinuierlich. Mit viel Leidenschaft fürs gute Produkt fördert er engagierte Erzeuger der Region, im Menü „Around the World“ inszeniert er Delikatessen wie bretonische Felsenrotbarbe oder neuseeländischen Ora-King-Lachs und setzt neue Maßstäbe für den Chiemgau!



Alexander Mayer, „Atlantic“

Er hat das Traditionshaus an der Hamburger Alster endlich wieder zu einer Genussadresse gemacht: Chefkoch Alexander Mayer (Mitte) will hoch hinaus – seine Karte ist so ambitioniert wie seine Kreationen. Mit französischen und fernöstlichen Einflüssen haucht er selbst tradiertesten Gerichten wieder Leben ein, z.B. der „Atlantic-Hummersuppe“.

Frédéric Morel, „Cœur D'Artichaut“

In Münster überrascht der Bretone Frédéric Morel mehr denn je mit moderner französischer Küche, der mal kreolische, mal westfälische Einflüsse animierende Spannung verleihen. Was da aus der offenen Küche kommt, ist moderne Kreativküche, die Münster endgültig in den Adelstand der ernst zu nehmenden Fine-Dining-Destinationen hebt.

Cornelia Fischer, „Weinstock“

Dass sie in besten Häusern (bei Christian Jürgens und Andreas Caminada) Zeit verbrachte, merkt man Cornelia Fischers Küche an: Der typisch fränkische herzhaft Grundton in ihren Gerichten wird noch beeindruckender mit geschmacklichem Tiefgang umgesetzt. Cornelia Fischers Kreationen haben Herkunft und Haltung: ein großes Talent!

„Gäste wollen nicht bevormundet werden!“

Vincent Moissonnier, mehr als drei Jahrzehnte Kölner Gourmetkone, schloss sein Fine-Dining-Restaurant und hat mit einem legeren Bistro großen Erfolg. Wie macht man Gäste glücklich?

Interview Deborah Middelhoff



Sie haben nach 36 Jahren Gourmetgastronomie Schluss gemacht und ein einfaches Tagesbistro eröffnet. Warum?

Wir haben erreicht, was zu erreichen ist. Und wenn man so leidenschaftlich Gastgeber ist wie wir, dann geht das nach so vielen Jahren an die Substanz, da muss man seine Grenzen erkennen. Bevor ich etwas nur noch verwalte, höre ich auf.

Kann man den eigenen Anspruch so einfach reduzieren, wenn man lange auf Topniveau gearbeitet hat?

Nein. Aber wir haben ja auch nicht unseren Anspruch verändert. Wir haben nur aufgehört, alles exakt auf die Minute zu servieren. Wir machen noch immer Topgerichte, nur eben anders. Und die Preise haben wir auch angepasst. Ich will aber vor allem nicht mehr diese Diskussionen führen, ob der Wein eine oder zwei Minuten zu spät kam. Wenn du in Frankreich in eine Kneipe gehst oder in Hamburg in ein Bistro, dann passiert es, dass etwas ein paar Minuten später kommt. Das ist doch kein Drama, davon ist noch keiner gestorben!

Wie reagierten die Gäste, als Sie die Schließung ankündigten?

Es gab zwei Phasen: Die erste war eine immense Liebeserklärung an uns. Wir hatten über 20 000 Reservierungsanfragen für die letzten drei Monate! Fremde Menschen auf der Straße sprachen uns an und weinten fast. Wir hätten ihr Leben geprägt. Dann kamen plötzlich

auch viele junge Leute, die sich das vorher nicht trauten und auch gar nicht erlauben konnten. Von unseren Stammgästen haben wir nur etwa 10 Prozent verloren, denen ist es jetzt zu lebhaft.

Wie ist die Resonanz?

Wirklich sehr gut, wir sind sehr zufrieden. Dieses Konzept ist eine Marktlücke, davon bin ich überzeugt. Als wir anfangen, haben einige gesagt: Das wird nichts, die Deutschen essen nicht mittags, und trinken tun sie schon gar nicht. Aber wir stellen fest: Sie essen mittags sehr gern. Mittlerweile sage ich, es ist nicht nur meine Kneipe, sondern meine kommunale Tränke. Die Leute kommen, essen – und sie trinken alle.

Ist das Bedürfnis nach entspannter Atmosphäre und nach bodenständiger Küche gestiegen?

Ja. Ich habe auch keine Lust mehr, vier Stunden in einem Restaurant zu sitzen und zu essen, was man mir vorsetzt. Wir haben in Deutschland fünf wirklich herausragende Köche, die Besonderes zu bieten haben. Dazu viele Nachahmer, die kopieren und glauben, sie könnten da oben mitspielen. Aber Kopien will der Gast nicht. Und er möchte auch nicht mehr bevormundet werden. Zahl erst, und dann wird entschieden, was für dich gut ist! Für solche Konzepte sehe ich keine Zukunft.

Was läuft falsch?

Es läuft nichts falsch. Ich würde nur allen Diven dringend raten, erstens ihre

Gäste ernstzunehmen und zweitens rauszukommen und öfter mal zu gucken, wie die Leute reagieren. Die Fernsehlandschaft hat unsere Welt unglaublich verändert. Jeder möchte heute ein Star sein. Und dann der Neid. Ich könnte Ihnen hier zwei oder drei Namen nennen, die grün vor Neid sind, weil sie keinen zweiten Stern haben. Wenn sie den zweiten haben, wollen sie sofort den dritten. Diese Jagd nach den Sternen ist Quatsch, es geht gar nicht mehr um den Gast.

Was muss sich ändern?

Ich bin nur ein Gastronom und kein Experte. Aber es gibt in Köln kaum ein neues Gebäude, ohne dass dort eine Gastronomie geplant wird. In der Südstadt macht jeder eine Kneipe auf, gescheiterte Rechtsanwälte, Journalisten. Wir müssen die Hürden höher legen, mehr gute Leute in die Gastronomie bekommen. Sie muss Wertschätzung erfahren. Und wir brauchen mehr Stolz in unserem Beruf!

Was ist für Sie persönlich ein besonders schönes Genusserlebnis?

Wenn ich nach einer Arbeitswoche das Wertvollste nehme, was ich habe, meine Frau, und einfach Platz nehmen und gutes Essen genießen kann. Ich will nicht, dass dann jemand zu mir sagt: So, jetzt bekommst du fünf oder acht Gänge, ich möchte entscheiden können. Eine kleine Vorspeise, einen Hauptgang und Dessert. Weil wir müde sind, aber trotzdem ein bisschen gesellschaftliches Leben haben möchten. Wo das verstanden wird, da sind wir glücklich.



Hier leben Genießer am besten

In welchen deutschen Metropolen gibt es die meisten guten Restaurants? Hier sind die fünf Sieger

1. München Topliga an der Isar

Die bayerische Landeshauptstadt hat nicht nur seit jeher eine ausgeprägte Kultur des Genusses und der Gastlichkeit, sondern sich zuletzt auch am dynamischsten entwickelt. Mit den meisten höchstbewerten Restaurants wie „JAN“ oder „Tohru in der Schreibe rei“ und der größten gastronomischen Vielfalt von Fine-Dining-Lokalen über hochwertige Gasthäuser bis zu jungen, kreativen Genusskonzepten ist München mit aktuell insgesamt 25 Feinschmecker-Empfehlungen derzeit die attraktivste deutsche Stadt für Genießer.



2. Berlin Konsequent regional

Nicht wirklich überraschend, dass die Hauptstadt mit knapp vier Millionen Einwohnern absolut betrachtet die meisten empfehlenswerten Adressen bietet: 33 Restaurants zeichnen wir aktuell unter den Besten aus, mit dem „Rutz“ erreicht dort allerdings nur eines die Höchstbewertung. Dafür finden Genießer an der Spree eine außerordentliche Vielfalt an kreativen zeitgenössischen und internationalen Restaurants sowie die Pioniere der konsequenten Regionalküche und ein großes Angebot an vegetarischen Konzepten.



3. Hamburg Hohes Niveau in der Breite

Die Hansestadt steht mit ihren 21 Empfehlungen eher für kulinarische Kontinuität als für dynamische Innovation, aber dies dafür auf verlässlich sehr hohem Niveau. Zwar gibt es auch weiterhin kein Restaurant mit Höchstwertung an der Elbe, dafür aber ein sehr hohes Niveau in der Breite mit Topadressen wie „Haerlin“, Kevin Fehlings „The Table“, dem „100/200 Kitchen“ und dem „bianc“ in der HafenCity. Zuletzt kam aber auch in die Hamburger Szene Bewegung: Mit Neueröffnungen wie dem „Grill Royal“, dem renovierten „Jahreszeiten Grill“, zuletzt dem „Claas“ und einigen jüngeren Konzepten locken jetzt neue kosmopolitische Lokale an die Elbe.



4. Frankfurt **Vegan & weltläufig**

Insgesamt 19 Restaurants zeichnen wir dieses Jahr in Frankfurt unter den besten deutschen Genussadressen aus. Die Höchstwertung erreicht auch hier keines, dennoch bietet die Metropole am Main eine besondere Vielfalt der unterschiedlichsten kulinarischen Angebote auf hohem Niveau von klassischem Fine-Dining bis zu sehr guter kosmopolitischer Konzeptgastronomie. Mit dem „Seven Swans“ hat Frankfurt außerdem auch das beste vegane Restaurant des Landes.

5. Nürnberg **Neue kreative Konzepte**

Mit dem „Essigbrätlein“ hatte Nürnberg schon lange ein Toprestaurant, das Maßstäbe setzt, weitere zeitgenössische Kreativkonzepte wie „etz“ oder „ZweiSinn“ kamen später hinzu. Sie waren Inspiration für andere neue Ideen, heute ist die Gastro-Szene der Stadt mit insgesamt 16 Empfehlungen unter den Besten ein gutes Pflaster für Genießer!



WIR SIND
DAS
Mineral
WASSER

DAS ORIGINAL FÜR ALLE ZEIT



 Folgen Sie uns auf Instagram
@selters.mineralwasser

„Mit Ticket zum Dinner“

**GASTRO
NOMIE
2024**

Wenn Gäste in Toprestaurants kurzfristig ausbleiben, ist das ein Problem. Ein Ticketsystem soll Planungssicherheit schaffen, sagt Deutschlands bester Koch, Christian Bau

Interview Deborah Middelhoff

Kurzfristige Stornos und No-shows sind für Restaurants ein Problem: Hat sich das seit Corona verändert?
Vor Corona hatten wir selten kurzfristige Stornierungen und echte No-shows so gut wie nie. Die Gäste haben ihren Besuch bei uns lange im Voraus geplant, sich gefreut und kamen dann auch. Seit Corona ist allerdings nichts mehr, wie es war. Hatte ich in den letzten Jahren überhaupt nur einmal einen No-show, waren es 2023 zehn, vier davon im vierten Quartal. Wenn wir Gäste 36 Stunden vor der Reservierung kontaktieren und Allergien erfragen, fällt manchem „plötzlich“ ein, dass er nicht kommen kann. „Aber gut, dass Sie nachfragen“, hören wir dann. No-shows sind aber längst ein gesellschaftliches Problem. Beim Metzger bei uns im Ort werden 12 Rinderrouladen bestellt, aber nicht abgeholt, beim Steuerberater wird ein Drittel der Termine nicht wahrgenommen. Der Dienstleistungsbranche entsteht ein großer wirtschaftlicher Schaden, aber niemand spricht darüber!

Was bedeutet der Ausfall eines Vierer-Tisches an einem Abend in wirtschaftlicher Hinsicht?
Unser Restaurant hat 24 Plätze, im Durchschnitt haben wir am Abend 22 Gäste. Wenn davon vier nicht erscheinen, bedeutet das einen Umsatzausfall von rund 20 Prozent. Wenn das zweimal im Monat passiert, ist das angesichts der hohen Kosten wirtschaftlich nicht mehr aufzufangen.

Wie muss die Auslastung sein, damit wirtschaftliches Arbeiten möglich ist?
Mein Restaurant ist ein sehr kleines, deshalb muss ich jeden Abend alle neun Tische belegen, um die Kosten zu



decken. Vor allem die Personalkosten mit sieben Servicemitarbeitern und neun Köchen sind auf diesem Niveau sehr hoch. Die Gäste erwarten Perfektion und sollen sie auch bekommen. Wenn wir weniger als 18 Reservierungen haben, wäre das ein Dilemma. Wir brauchen fast durchgehend eine komplette Auslastung, um wirtschaftlich zu arbeiten.

Was passiert mit frischen Waren, die nicht verwendet werden können, weil Gäste nicht erscheinen?
90 Prozent unserer Produkte sind Fisch und Meeresfrüchte. Die werden täglich je nach Reservierungen bestellt und frisch angeliefert, weil es sich wie bei Hummer, Kaisergranat oder Muscheln um Lebensmittel in Spitzenqualität handelt. Und das ist unser Dilemma: Wir haben den höchsten Qualitätsanspruch, aber auch eine ethische Verantwortung. Aber anders als manche Hotels mit Zweitrestaurant können wir Lebensmittel nicht in anderen Bereichen weiterverwenden. Wenn also am Sonntagabend drei leben-

de Hummer übrig bleiben, weil Gäste nicht gekommen sind, sind die nach den Schließtagen nicht mehr zu verwenden.

Im Ausland sind Ticketsysteme längst verbreitet, in Deutschland tut man sich schwer. Muss sich das ändern?
Ja. Hochwertige Gastronomie wird in Zukunft aufgrund ihrer exorbitanten Kosten nur noch mit Vorkasse machbar sein. Für die hohen Kosten muss es Umsatzsicherheit geben, das geht verlässlich nur mit einem Ticketsystem. Im Ausland scheint es für viele normal, dass sie ein Ticket erwerben, in Deutschland wird das erstaunlicherweise kritisch gesehen – da wird mit zweierlei Maß gemessen. Es ist aber anders nicht darstellbar, für keine Branche. Wenn man Arzttermine nicht wahrnimmt, wird man in Zukunft irgendwann auch zur Kasse gebeten werden. Und auch der Metzger kann sich das nicht erlauben und wird künftig vielleicht Vorkasse verlangen. Es ist eben ein gesellschaftliches Problem.

Kann ein im Voraus gekauftes „Ticket“ storniert oder übertragen werden?
Ja, die Reservierung ist nicht personen-gebunden. Wir werden ein Vorkassensystem einführen, das wie ein Gutschein gehandhabt werden kann. Storniert werden kann bis zu fünf Werktagen im Voraus. Sollte eine kurzfristige Absage erfolgen, sind wir natürlich bemüht, den Tisch weiterzugeben. Dann behält das Ticket seine Gültigkeit, der Gast kann es zu einem anderen Zeitpunkt einlösen. Verfallen würde es nur dann, wenn die Absage sehr kurzfristig erfolgt und wir keinen Ersatz finden. Wir möchten eine faire Lösung für alle Seiten, wir sind schließlich vor allem überzeugte Gastgeber.



Weimarer Land
Spa & GolfResort

Moderne Eleganz

The first

by Marcello Fabbri



**Restaurant
Masters**

by Danny Schwabe

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



„Um weiterhin ‚Noma‘ zu sein, müssen wir uns verändern.“

René Redzepi

Genuss- Visionäre

Ferran Adrià war mit dem „El Bulli“ der Pionier der Avantgarde, René Redzepi mit dem „Noma“, das Ende 2024 schließen wird, der Begründer der Neuen Nordischen Küche. Was können wir von den einflussreichsten Köchen der Welt in Zukunft erwarten?

Text Julius Schneider

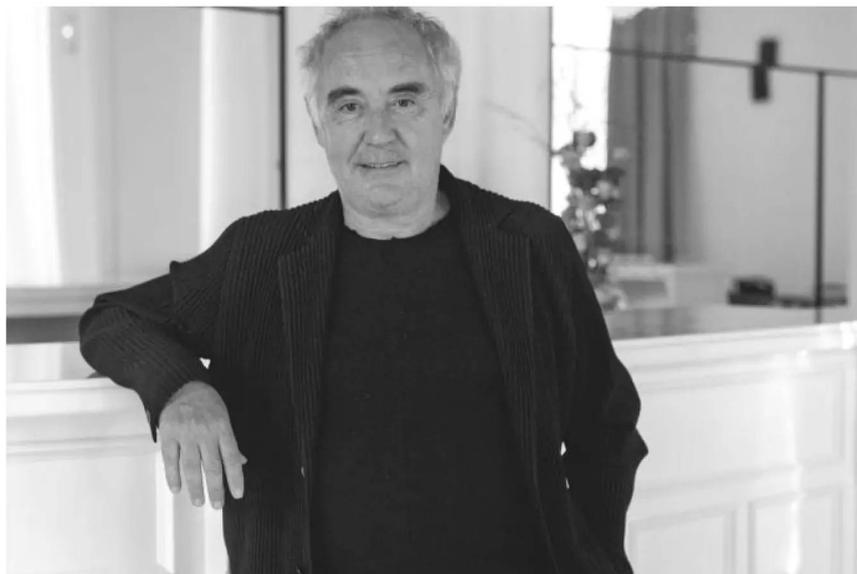
**GASTRO
NOMIE
2024**

Wer Bekanntes hinterfragt und Grenzen überschreitet, erweitert seinen Horizont. Oder den anderer. Der Katalane Ferran Adrià und der Däne René Redzepi revolutionierten die Gastronomie und erlangten Weltruhm – ihr Einfluss prägt bis heute Spitzenköche und -restaurants in aller Welt. Auf dem Höhepunkt seines Schaffens schloss Ferran Adrià im Juli 2011 sein legendäres „El Bulli“ im spanischen Roses an der Costa Brava, René Redzepi serviert im Winter 2024 das letzte Menü im „Noma“. Doch der Drang nach Innovation treibt beide bis heute an.

Ferran Adrià trug mit seinem multidisziplinären Ansatz dazu bei, die Grenzen zwischen Wissenschaft, Kunst und Kulinarik aufzuheben. Techniken wie das Kochen mit Stickstoff, Gelifikation oder filigrane Schäume gehören heute zum Standardrepertoire jeder gehobenen Küche. Um dieses Wissen zu bewahren, gründete Adrià 2013 die „elBulliFoundation“ mit dem Ziel, die weltweit umfassendste Wissensdatenbank zu Kochtechniken, Zutaten, Rezepten, Konzepten und Ideen aus der Ära des „elBulli“ aufzubauen. Mit seinem immensen Wissen ist Ferran Adrià ein gefragter Berater in der Gastronomie und gehört zum Advisory Board des Basque Culinary Center in San Sebastián. Kürzlich wurde sein ehemaliges Restaurant an der Costa Brava als Museum wiedereröffnet: „elBulli1846“. Die Zahl steht für die Gerichte, die dort entstanden sind. Jedes ein Unikat und immer nach der Maxime: Niemals kopieren.

Grenzenlose Kreativität ist die Quelle all dessen, Adrià hat sie zu seinem Lebensthema gemacht und analysiert sie heute mit ungebrochenem Forscherdrang. Derzeit untersucht er die Kreativität von Restaurants in aller Welt. Zum einen will er wissenschaftlich untermauern, was bisher zumeist subjektive Mutmaßungen sind: Lässt sich Kreativität bewerten? Und welche Restaurants sind die kreativsten? Zum anderen soll aber am Ende eine Methode entstehen, mit der Köche und Köchinnen systematisch Innovationen entwickeln und umsetzen können.

Der Kreativität hat sich auch René Redzepi verschrieben, allerdings mit einem ganz anderen Ansatz als Ferran Adrià, zu dessen Küchenteam er 1999 gehörte. Im Zentrum seiner Visionen steht die Konzentration auf Zeit und Ort – die Wiege der konsequent regionalen Küchenphilosophie. Dass wir das heute in vielen Restaurants als normal empfinden, ist auch Redzeps Verdienst. Das Manifest der New Nordic Cuisine, das er mit dem Unternehmer und „Noma“-Mitgründer



„Wenn man nur reproduziert, kommt man nicht weiter.“

Ferran Adrià

Claus Meyer auf den Weg brachte, begründete weltweit den Trend einer ultra-regionalen Spitzenküche, die es so vorher nicht gab: saisonal, natürlich, regional ist ihr Mantra.

Redzepi überschritt damals Grenzen und wird dies auch in Zukunft tun. Niemals stehen bleiben, die Möglichkeiten ausreizen, Unbekanntes wagen. Ende dieses Jahres wird das „Noma“ in seiner jetzigen Form schließen: „Um weiterhin ‚Noma‘ zu sein, müssen wir uns verändern“, sagt Redzepi. 2025 dann der Neustart: Das Restaurant soll sich in ein riesiges Food-Lab verwandeln. Hier kann der dänische Visionär mit seinem Team die Welt der Kulinarik und des Geschmacks erforschen und weiterhin neue Produkte entwickeln. Das Manifest der New Nordic Cuisine bleibt die Leitlinie.

Bereits 2022 gründete Redzepi die „Noma Projects“, eine Manufaktur, die Saucen und Pasten für den privaten Gebrauch herstellt, die sonst nur im Restaurant verwendet werden. Sieben Produkte gibt es bereits, darunter einen Essig aus wilden Rosen und eine vegane XO-Sauce. In Zukunft sollen weitere Produkte hinzukommen. Außerdem geht das „Noma“ auf Weltreise und soll in Pop-ups rund um den Globus erlebbar werden. Zuletzt war das Team für drei Monate in Kioto.

Ruhestand? Für René Redzepi als auch für Ferran Adrià undenkbar: Beide Visionäre eint der unerschöpfliche Drang, auch weiter Neues zu erschaffen.

Ferran Adrià, der Küchenrevolutionär, erforscht zurzeit die Kreativität des Kochens – sein Lebensthema

Die Verwandlung

Der Tisch im Restaurant ist heute viel mehr als nur ein Möbelstück. Seiner Hülle entledigt, ist er Symbol einer kulinarischen Kulturrevolution und manchmal sogar zentrales Element kreativer Inszenierungen

Text Alexandra Kilian

**GASTRO
NOMIE
2024**

Eine lange Treppe führt nach unten in das „Labor“ des „Disfrutar“. Durch ein paar Vorratsräume hindurch gelangt man in ein schwach, lediglich von fünf Kerzen beleuchtetes Zimmer, in dem in der Mitte erhöht ein silbernen Ständer steht. Wie aus dem Nichts entfernt eine Hand das Gestell, zwei weitere greifen nach dem Tuch darunter – mit einem Ruck wird es zur Seite gezogen. Ein großer Tisch kommt zum Vorschein, weiß, glän-

zend die Oberfläche, unterbrochen von vielen Linien, die ihn in Rechtecke zu zerteilen scheinen. Dann, ganz plötzlich, beginnt der Tisch zu leben. Einzeln wird nach und nach ein Teil der insgesamt 48 rechteckigen Platten hochgehoben: Es sieht aus, als würden viele kleine Eisschollen von einem Wasserstrom in Bewegung versetzt. Darunter erscheinen Fächer, Schubladen, ein paar bereits gefüllt mit kleinen Köstlichkeiten auf Stroh, Ästen, Rosenblättern. Andere sind noch leer, wenn der Deckel gelüftet wird, hier werden Edelstahlschalen hineingehoben, gefüllt mit Blüten, Moos, Wasser, in die flüssiger Stickstoff gegossen wird. Er lässt den magischen Tisch kurz im Nebel verschwinden, bis sechs Gäste an ihm Platz nehmen, um hier zum Ausklang des Menüs ihre Petits Fours zu genießen.

Willkommen in der kulinarischen Erlebniswelt des Toprestaurants „Disfrutar“ in Barcelona. Seine Chefköche Eduard Xatruch, Oriol Castro und Mateu Casañas, einst Kochgefährten von Ferran Adrià, gehören zur Speerspitze der spanischen Avantgarde der Post-„elBulli“-Ära. Ihre Kreativität kennt keine Grenzen, deshalb scheint es nur konsequent, selbst den Tisch in den kreativen Prozess einzubinden. Dieses stets präsent, jedoch oft verdeckte Objekt könnte doch viel stärker in das emotionale Erlebnis einer Mahlzeit einbezogen werden? Ein Stammgast brachte die drei Küchenchefs im Jahr 2017 auf diese Idee und ließ sie das Möbelstück neu denken.

Der Gast war die katalanische Innenarchitektin Merche Alcalá, die den Tisch als stillen Zeugen im Wandel der Gastronomie beschrieb, der als ein weiteres Werkzeug im Kontext des gastronomischen Erlebnisses fungieren könnte. Sie wollte eine neue, einzigartige Form des Möbelstücks kreieren, „ihm eine Rolle als Primadonna verleihen, die es ermöglichen würde, sein Potenzial zu demonstrieren“, wie sie sagt. Cas-



Der Tisch im Restaurant „Disfrutar“ in Barcelona ist selbst Teil der kulinarischen Inszenierung



ALASKA SEAFOOD FÜR UNVERGESSLICHE GENUSSMOMENTE

Wie wenige Orte dieser Erde steht Alaska mit seiner rauen, ungezähmten Schönheit für die Reinheit und Ursprünglichkeit der Natur.

Nach Jahrhunderte alter Tradition werden hier Fisch und Meeresfrüchte von erlesenster Qualität unter streng nachhaltigen Auflagen gefischt.

Ohne den Einfluss des Menschen leben diese frei in den klaren, kalten Wassern des Nordpazifiks und Beringmeeres. Somit stehen Produkte aus Alaska für den unverfälschten Geschmack echten Wildfisches und inspirieren mit ihrer Qualität Köche und Genießer weltweit.



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt dieser einzigartigen Produkte auf

WWW.ALASKASEAFOOD.EU
ALASKASEAFOOD.DE



tro, Xatruch und Casañas waren begeistert. „Ihre Idee machte so viel Sinn“, sagt Oriol Castro, „dem Tisch musste eine Prominenz verliehen werden, die er bislang noch nicht hatte.“

Gemeinsam entwickelten sie das 2,50 mal 1,40 Meter große Möbelstück, gaben ihm seinen Spezialplatz in der „creative lab“ genannten Kreativküche des Kellers – und passten seine Mechanismen und Funktionen an ihr Menü an: Das Finale jeder Mahlzeit sollte fortan an diesem besonderen, „lebendiger Tisch“ genannten Möbel ausklingen. „Wir sind alle drei leidenschaftlich daran interessiert, alles, was die Gastronomie logisch weiterentwickelt, voranzutreiben“, sagt Oriol Castro. „Merches Vorschlag erlaubte uns, ein statisches Element, das bislang immer regungslos geblieben war, so einzusetzen, das es zu einem anderen, noch emotionaleren Erlebnis führt.“

Der Restauranttisch als Protagonist, als interaktives Möbelstück zur Steigerung des Ess-Erlebnisses und nicht mehr durch ein Tuch verdecktes Behelfsmöbel – der Tisch erfährt in der kreativen Weiterentwicklung kulinarischer Erlebniswelten eine völlig neue Wahrnehmung. Seine gastronomischen Wurzeln finden sich in der Antike, wo in Thermopolia wie in Pompeji Speisen in Schüsseln, die in eine L-förmige Theke eingelassen waren, serviert wurden. Dies spiegelt sich auch in der etymologischen Bedeutung des Wortes wider: Althochdeutsch „tisc“ oder altenglisch „disc“ stand für Servierplatte, Essteller, Schale, Schüssel. Im Mittelalter und der Renaissance servierten die Wirte der Tavernen und Herbergen ihre Tagesgerichte auf langen Tafeln, an denen fremde Pilger eng zusammensaßen, um möglichst viele Kunden gleichzeitig versorgen zu können. Die Vorlage für diese ersten Restauranttische kam aus den Speisesälen von Klöstern. Erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts entwickelten sich die Restaurants der Moderne. Im Zuge der Französischen Revolution verloren die Köche der Aristokratie ihre Arbeitsstellen, er-

öffneten Lokale für das Bürgertum. Die Tische wurden kleiner, boten Privatsphäre und wurden zur horizontalen Bühne eines Genusserlebnisses, das nicht mehr allein dem Stillen des Hungers diene. Mit entsprechender Aufwertung von Besteck, Geschirr, Blumen wurde der Tisch dekoriert und der Kunde hoffiert, ein außerhäusliches Essen bedeutete plötzlich Spaß, Geselligkeit, Sinnesfreuden, mit dem Tisch als statischer Konstante im Zentrum der sich wandelnden Esskultur. Die Anzahl an Restaurants wuchs, die Tische blieben zumeist jedoch mit Tüchern verdeckt, ihnen fiel keine weitere Rolle außer der tragenden zu.

Der Tisch wurde zum Symbol der Casual-Dining-Bewegung und rückte in den Mittelpunkt

Wobei die Frage ob mit oder ohne Tischtuch zur politischen wurde: Als Restaurants wie das Berliner „Rutz“ Anfang der 2000er ohne gestärktes Weiß auf den Tischen eröffneten, wurden Marco Müller und seine Kollegen als „Rebellen“ jubelt. Wer mit Decke bewirtete, stand für Tradition, Klasse, förmliches Fine Dining. Wer sie wegließ, setzte das Essen in einen weniger steifen, entspannteren Kontext. Und ließ dem Tisch Raum und Potenzial zur Veränderung. Er wurde zum Symbol der Casual-Dining-Bewegung, dessen vielfältige Formen angepasst an hoch diverse Designs des Gastraums eine neue Vielfalt des gastronomischen Layouts und Angebots einläuteten.

Interior Designer Martin Brudnizki aus London stattet seine Kunden wie Daniel Boulud, Wolfgang Puck und Thomas Keller mit eigens gefertigten Exemplaren seiner Linie „And Objects“ aus, Lázaro Rosa-Violán entwarf einzigartige Tischsituationen für Quique Dacosta oder David Muñoz. In Chefs-Table-Konzepten wie in Kevin Fehlings „The Table“ in Hamburg, in dem ein einziger wellenförmiger Tisch aus Kirschholz Platz für 20 Gäste bietet, steht er bisher am konsequentesten im Mittelpunkt. Paul Pairet macht den Tisch in seinem „Ultraviolet“ in Schanghai zum Bildschirm, der die Gäste durch eine multisensorische Reise führt. Auch im Hinblick auf das Material lösten sich die Grenzen auf: Edelholz, Kunststoff, Leder, Naturstein, Keramik, Marmor oder Glas, im „Enigma“ in Barcelona ließ Albert Adrià sogar Flächen aus Harz entwickeln. Vom Statisten zum Botschafter: Im Berliner „Tulus Lotrek“ schreiben Iona Scholl und Max Strohe Namen und Uhrzeit der Reservierungen mit Kreide direkt auf das nackte Holz.



Im „The Table by Kevin Fehling“ in Hamburg ist ein wellenförmiger Tisch das Zentrum des Erlebnisses

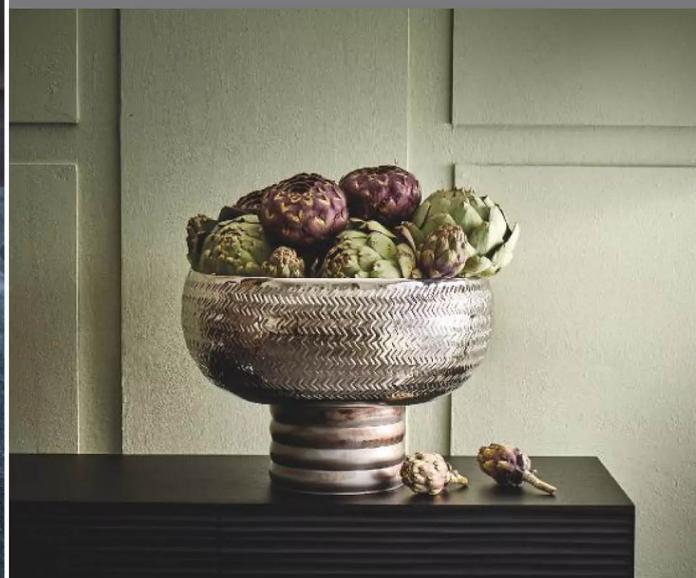


LAMBERT

MÖBEL – TEXTIL – LICHT – ACCESSOIRES



ENTSPANNT UND STILVOLL



BEI DIESEN HÄNDLERN FINDEN SIE DIE EXKLUSIVE LAMBERT-KOLLEKTION!

D 02826 GÖRLITZ, AMBIENTE STUDIO FÜR RAUMGESTALTUNG, 03581 413708 · **04110 LEIPZIG**, INTERIEURTEAM, 0341 3191260 · **04758 OSCHATZ**, FASZINATION INTERIOR, 01515 5502074 · **10623 BERLIN**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 030 8813036 · **18055 ROSTOCK**, KONTOR, 0381 4900415 · **20354 HAMBURG**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 040 28809917 · **21614 BUXTEHUDE**, HERMANN SCHÖNES LEBEN, 04161 512251 · **22589 HAMBURG**, JOHN GÜDEWER & SOHN, 040 871066 · **23669 TIMMENDORFER STRAND-NIENDORF**, LAMBERT STUDIO, 04503 702880 · **23879 MÖLLN**, KRAMERDEEL, 04542 2630 · **25980 SYLT-OST**, TEEKONTOR KEITUM, 04651 8891194 · **25816 HUSUM**, C.J. SCHMIDT, 04651 4468117 · **25992 LIST**, KLEINKARIERT, 04651 4468117 · **26789 LEER**, AQUA, 0491 2558 · **27283 VERDEN**, WOHNWERKSTATT, 04231 9567544 · **27721 RITTERHUDE**, FREIRAUM, 04841 8800 · **27726 WORPSWEDE**, CASA DI MOBILI, 04792 9445 · **30900 WEDEMARK**, HÖPERSHOF, 05130 8412 · **32312 LÜBBECKE**, SCHARRN 3 KONTOR DER SCHÖNEN DINGE, 05741 7303 · **33415 VERL**, BECKHOFF TECHNIK UND DESIGN, 05246 92600 · **33605 BIELEFELD**, LOHMEIER, 0521 21015 · **35037 MARBURG**, KETZERBACH12, 06421 66635 · **35745 HERBORN**, HOLZ KRETZ, 02772/9230529 · **36433 BAD SALZUNGEN**, WOHNBAR, 03695 6393666 · **39104 MAGDEBURG**, KATHRIN THIES, 0391 5342426 · **40212 DÜSSELDORF**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0211 8620420 · **40489 DÜSSELDORF**, TAFELTRAUM, 0211 97178668 · **45130 ESSEN**, STADTHAUS, 0201 5458965 · **45481 MÜLHEIM**, STILVOLL IN SAARN, 0208 46931833 · **45481 MÜLHEIM**, ROHLOFF FERIEPARK, 0208 8286888 · **45894 GELSENKIRCHEN**, MARSCHALL CONCEPT ART, 0209 38997300 · **46244 BOTTROP**, TIMMERHAUS, 02045 82385 · **46535 DINSLAKEN**, DECOBAR, 02064 603072 · **47447 MOERS**, DRIFTE WOHNFORM, 02841 6030 · **50672 KÖLN**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0221 2921650 · **51375 LEVERKUSEN**, HOME FASHION BY THORSTEN MACK, 0214 73468448 · **53117 BONN**, DANIELS WOHNEN, 0228 677666 · **53340 MECKENHEIM**, WILHELM LEY, 02225 99310 · **53604 BAD HONNER**, WALKEMBACH, 02224 2471 · **55116 MAINZ**, TOSCANA, 06131 224518 · **60313 FRANKFURT**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 069 21997514 · **60350 FRANKFURT**, GALERIA KAUFHOF · **61462 KÖNIGSTEIN**, KLAUTKE WOHNKULTUR, 06174 9980961 · **65388 SCHLANGENBAD**, NEUMÜHLE ZAWOH, 06129 5119040 · **67434 NEUSTADT A. D. WEINSTRASSE**, H+H HANDRICH MODERNER, 06321 49980 · **68161 MANNHEIM**, COTTO WOHNEN, 0621 21152 · **69120 HEIDELBERG**, MC MODERN CLASSIC, 06221 474737 · **70173 STUTTGART**, MERZ & BENZING, 0711 239840 · **70597 STUTTGART**, BELLA CASA, 0711 6339794 · **71088 HOLZERLINGEN**, QUERPASS, 07031 741515 · **72459 ALBSTADT-PFEFFINGEN**, WOHNFORM WISSMANN, 07432 3951 · **73614 SCHORNDORF**, KUNSTSTÜCK, 07181 68350 · **74653 KÜNZELSAU**, FR. BREUNINGER, 07940 91820 · **78050 VILLINGEN-SCHWENNINGEN**, F.K. WIEBELT, 07721 980014 · **78333 STOCKACH**, KÜCHENSTUDIO WURST, 07771 6349912 · **78628 ROTTWEIL**, ROSENKAVALIER, 0741 46939 · **79761 WALDSHUT-TIENGEN**, SEIPP WOHNEN, 07741 60900 · **81477 MÜNCHEN**, KARE KRAFTWERK, 089 8905403013 · **81479 MÜNCHEN**, IDEE E COMPLEMENTI, 089 75984972 · **82493 KLAIS-ELMAU**, SCHLOSS ELMAU, 08823 18835 · **84028 LANDSHUT**, DOBLINGER, 0871 22237 · **86007 BAMBERG**, MÜLLER R, 0951 965120 · **86609 DONAUWÖRTH**, MIO STILE MICELLO, 0906 9999128 · **88212 RAVENSBURG**, TAFELBLATT, 0751 3525401 · **88499 RIEDLINGEN**, MARK – RAUMSCHOEN, 07371 937013 · **88662 ÜBERLINGEN**, WELTE-JOOS, 07551 5050 · **89312 GÜNZBURG**, VANONI, 08221 6449 · **89584 EHINGEN**, THIELEMANN EINRICHTEN, 07391 770130 · **92318 NEUMARKT/OPF**, DIE EINRICHTUNG, 09181 509980 · **97070 WÜRZBURG**, SCHWARZWELLER, 0931 42304 · **97421 SCHWEINFURT**, WOHNART IM RATHAUS, 09721 188013 · **97723 OBERTHULBA**, FARBEN KESSLER, 09736 1071 · **99084 ERFURT**, K2 WOHNKONZEPTE, 0361 7463074 · **A 1010 WIEN**, JSE STEINWENDER INTERIORS, 0043 15333302 · **1080 WIEN**, VICTORIA KAISER INTERIOR, 0043 676933625 · **2700 WIENER NEUSTADT**, WOHNDEKORATION & GESCHENKE, 0043 664 2521544 · **4221 STEYREGG**, LORE LAGER, 0043 732641340 · **4775 TAUFKIRCHEN**, AUINGER, 0043 77197503 · **5020 SALZBURG**, SCHÖNER WOHNEN, 0043 662640474 · **6263 FÜGEN/TIROL**, MÖBEL FREUDLING, 0043 528862215 · **6330 KUFSTEIN**, RIEDEL TIROLER GLASHÜTTE, 0043 53726489603 · **6370 KITZBÜHEL**, KITZBÜHELER WERKSTÄTTEN, 0043 535664757 · **6460 IMST**, JAIS, 0043 541266492 · **6800 FELDKIRCH**, PAOLINI HANDELS, 0043 552270600 · **8010 GRAZ**, EVA INTERIOR, 0043 6766530833 · **CH 8702 ZÜRICH**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0041 443914000 · **1260 NYON**, ADIRONDACK BOUTIQUE, 0041 223623188 · **3001 BERN**, LOEB AG, 0041 313207070 · **3250 LYSS**, PASSIONS AG, 0041 789243957 · **4144 ARLESHEIM**, MAXIMAL, 0041 617022270 · **4144 ARLESHEIM**, BOUTIQUE STE'S, 0041 617022270 · **4500 SOLOTHURN**, C A S A, 0041 326231952 · **6032 EMMEN**, DAVINCI INTERIOR DESIGN, 0041 412605151 · **6204 SEMPACH**, LAMBERT LUZERN WOHNBERATUNG, 0041 412103747 · **6300 ZUG**, VARIANTIKUM, 0041 417102238 · **6314 UNTERÄGERI**, SZENARIO PFLANZEN & WOHNEN, 0041 417504004 · **6800 FELDKIRCH-ALTENSTADT**, FAIR KÜCHENSTUDIO, 0043 552371662 · **6830 RANKWEIL**, ERNST SUMMER, 0043 6643767158 · **7000 CHUR**, CASANOVAS WOHNEN & SCHENKEN, 0041 812521780 · **8001 ZÜRICH**, JELMOLI, 0044 2204411 · **8808 PFÄFFIKON SZ**, LOUNGEMAX LIVING, 0041 554183066 · **8152 GLATTBRUGG**, PROVISIORIUM, 0041 789711658 · **8142 UITIKON-WALDEGG**, IL SENSO, 0041 433219742 · **8280 KREUZLINGEN**, WOHNGEFÜHL, 0041 716723852 · **8965 BERIKON**, INSIDE, 0041 566330086 · **LAMBERT GMBH** · Konstantinstr. 303 · D-41238 Mönchengladbach · 02166 86830 · office@lambert-home.de · Weitere Lambert Fachhändler finden Sie auf unserer Webseite

WWW.LAMBERT-HOME.DE



Alles außer gewöhnlich

Der Tisch soll auch in den eigenen vier Wänden eine gute Figur machen? Dann haben wir hier vier außergewöhnliche Inspirationen für Sie



**GASTRO
NOMIE
2024**



Für die spektakuläre Esstischserie WK 855 (linke Seite) von WK Wohnen werden bis zu 5 Meter lange Platten aus Wildeiche als Ganzes aus dem Stamm geschnitten: ab € 6700, wk-wohnen.de.

Der Tisch U XGLASS (o.) ist mit seiner Basis aus Metall in U-Form ein eleganter Hingucker: € 7355, www.whos-perfect.de.

Die Platte in Bootsform des Esstischs BC 07 Basket von Janua (Mitte) aus geräucherter Eiche ist eine Hommage an Hamburg, Stühle „Ona“ von Freifrau: ab € 5500, janua-moebel.de.

Von Joan Miró inspiriert ist der miró Tisch (u.), aus Naturholz und auch als Modell zum Ausziehen erhältlich: ab € 2800, team7-home.com.



FOTOS: FREIFRAU.DE, TEAM 7

Oetkers Geschmackssachen

Prinzipienreiter

Wann hat eigentlich die Unsitte begonnen, dass mancher Wirt die eigene Philosophie vor sich herträgt wie eine kulinarische Monstranz – Motto: Je unentspannter der Abend, desto wütender die Gäste? Für mich war Gastwirtschaft bisher immer genau dieses warme Gefühl: Einen Abend entspannen, genießen, schwatzen und dabei fürstlich bewirtet werden.

Doch mittlerweile fühlt sich manches Diner so an, als hätten Koch und Kellner einen gemeinsamen Erziehungsauftrag. Neulich war das so, im neuen Berliner „Ryke“. Meine Freundin wollte vor der Weinbegleitung noch ein Erfrischungsgetränk amerikanischer Bauart – doch der junge und recht selbstbewusste Serveur konterte, hier gäbe es nur Säfte regionaler Herkunft. Das gelte auch für Fleisch, Fisch und das Gemüse – alles von hier. Als ich wissen wollte, wo denn in Brandenburg so herrliche Zitronen wüchsen wie jene, die den Fisch begleiteten, war der junge Mann aber überfragt.

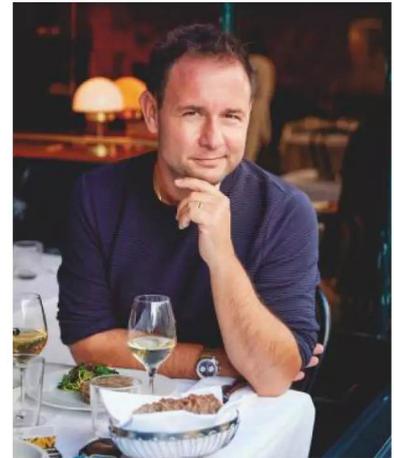
Noch prinzipientreuer war es in einer reichlich nachhaltigen Herberge in den Meer Alpen nördlich von Nizza. Anfangs war die Hausherrin kokett und freundlich, doch das galt nur so lange, wie man ihrer knochenharten Philosophie von Nachhaltigkeit, Regionalität und Kargheit folgte. Je mehr Nachfragen kamen, desto verbissener wurde sie. Der Höhepunkt war das Hauptgericht: Eine Taube, sous-vide gegart, die Sauce stammte aus dem taubeneigenen Blut, die Innereien gab es inklusive. Sogar mein Fotograf, eigentlich ein unverwundlicher Esser, streikte bei diesem Anblick. Natürlich gab es hier ausschließlich Naturweine – und zwar jene, die nun

wirklich zu gar keinem Essen passen, die maischevergorene Brechstange konnte es aber auch nicht mehr schlimmer machen.

Besonders ärgerlich wird es, wenn die Philosophie so schal ist, dass sie nicht mal bis zum Amuse-Gueule reicht. Im „faelt“ hatte ich zuletzt einen solchen Abend. Björn Swanson rühmt sich ja stets damit, wahnsinnig anders zu kochen. Stimmt, anders war das. Anders als in herausragenden Restaurants nämlich. Am Ende des Abends hatte es nicht ein einziges tatsächlich gekochtes Gericht gegeben – für 120 Euro. Stattdessen war da wahnsinnig viel fermentiertes Zeug auf den hübschen Tellern, irgendwie geraspelte Rohkost, mit lauwarmer – und stets versalzener – Sauce übergossen, eigentlich war es ein Wunder, dass der Koch nicht noch die Servietten fermentiert hatte.

Die Krönung war eine Currywurst aus irgendwie zusammengesetzter Karotte, zäh, lauwarm und zugleich geschmacksfrei. Die Kellnerin war Anfang 20 und hatte schon nach meinem Blick bei der Vorspeise aufgehört, zu fragen, wie es denn schmecke – „so kochen wir hier eben“ war noch die höchste Form der Entschuldigung.

Letztens suchte eben dieser Koch auf Instagram nach neuen Mitarbeitern und schrieb: „Ihr habt keine Lust mehr auf klassisches Fine Dining und den ganzen Schwachsinn, der damit einhergeht?“ Und da war sie, die Antwort: Wenn man sein eigenes Metier so sehr verachtet, dann kommt eben genau so etwas dabei heraus. ff



*Die Kriminalromane von Bestseller-
autor und Genießer Alexander
Oetker spielen in Frankreich,
der zweiten Heimat des Berliners*

**„Mittlerweile
fühlt sich manches
Diner so an, als
hätten Koch und
Kellner einen
gemeinsamen
Erziehungsauftrag.“**

Alles, was Feinschmecker glücklich macht

Jeden Monat neue Geschmackserlebnisse entdecken mit der **Fine Food Box** – in Kooperation mit **FOODIE**, dem jungen kulinarischen Trendguide vom **FEINSCHMECKER**



**15€
Rabatt***

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](https://www.instagram.com/aboutfood_de).

- ▶ 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

aboutfood x **FOODIE**
the place to taste



*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.



Das Weingut Spindler besteht seit 1620. 1933 kam die Straußwirtschaft mit Ausschank dazu. Unten die Familie: Lola und Markus, Alexandra und Florian Spindler (v. l.). Rechts: Lammkarree



FOTOS: MELANIE HUBACH (2)

Gute Gasthäuser Passion für Pfälzer Stuben

Florian Spindler versöhnt im beschaulichen Forst an der Weinstraße Tradition mit einer leichten, modernen Küche.

Dennoch bleibt der Winzerteller mit Saumagen und Sauerkraut, zu Schoppen besten Rieslings, Favorit der Gäste

Text Kersten Wetenkamp

Das Weingut Heinrich Spindler in Forst an der Weinstraße besteht seit 1620. Trotzdem ist es trendy: Juniorchef Markus Spindler setzt heute auf straffe, trockene Rieslinge aus den besten Lagen wie Ungeheuer, Kirchenstück oder Musenhang, sämtlich aus Bio-Anbau. Sein Bruder Florian führt das „Restaurant Spindler“ als Gasthaus selbstbewusst in die Moderne. Die bodenständige Pfälzer Fleischeslust, die gibt es natürlich auf den rustikalen hellen Holztischen der Gaststube. Aber ebenso Rote-Bete-Ziegenkäse-Tarte mit Birnen oder ofengerösteten Sellerie mit Café-de-Paris-Sauce und Macaire-Kartoffeln. Außerdem belagern seit letztem Jahr die meist jüngeren Gäste die neue Weinbar Magnum 44, benannt der Hausnummer an der Forster Weinstraße. Die Wand aus Naturstein, der Tresen in kühlem Blau. Und zwischen den Sitzbänken genug Platz, um abzutanzten zur Technomusik verschiedener DJs bei den regelmäßigen Weinbar-Events.

Das Weindorf Forst bei Deidesheim, Heimat renommiertester Riesling-Weingüter wie Georg Mosbacher, Acham-Magin oder Lucashof, ein Idyll mit schiefergedeckten Weinhäusern dicht an dicht,

lässt Florian Spindler nicht los. Spindlers Ausbildung zum Koch ist grundsolide: Der Lehrzeit im Hotel Bareiss im Schwarzwald folgten Einsätze in Köln, Österreich und im schweizerischen Zermatt, doch die Pfalz lockte ihn nach Hause, „ich bin so pfalzverliebt!“ Mit seiner Ehefrau Alexandra, Pâtissière und Schokokünstlerin, setzte er seit 2013 behutsam französische Klassik auf die Karte, neben den unverzichtbaren Bestsellern der Region wie dem Winzerteller mit Kartoffelpüree, Sauerkraut, Bratwurst, Leberknödel und natürlich Saumagen. Das Zürcher Geschnetzelte wird auf die Karte kommen, sicher auch ein Bœuf bourguignon, dazu saftige Forellen aus dem nahen Katzweiler Teich oder Rehrücken aus dem Pfälzer Wald, geschossen von Bruder Markus, der Winzer ist und zugleich begeisterter Jäger.

Zeitgemäß luftigere Ergänzungen zur Traditionskost sind mediterrane Gerichte besonders für die warmen Frühlings- und Sommertage, wie Pasta und Risotto, gegrillter Pulpo mit Aioli oder Lammragout mit Couscous und Feigen. Ein neuer, lässiger Ton, der diesen Gaststuben so gut tut und die Generationen beim fröhlichen Schlemmen vereint. **||**

**Nach der
Lehrzeit im
Schwarzwald,
Österreich
und der Schweiz
zog es Spindler
zurück in
die Heimat. „Ich
bin eben so
pfalzverliebt!“**

◆◆ „Restaurant Spindler“

Weinstraße 44, 67147 Forst an der Weinstraße,

Tel. 06326-58 50, www.restaurahnt-spndler.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet,

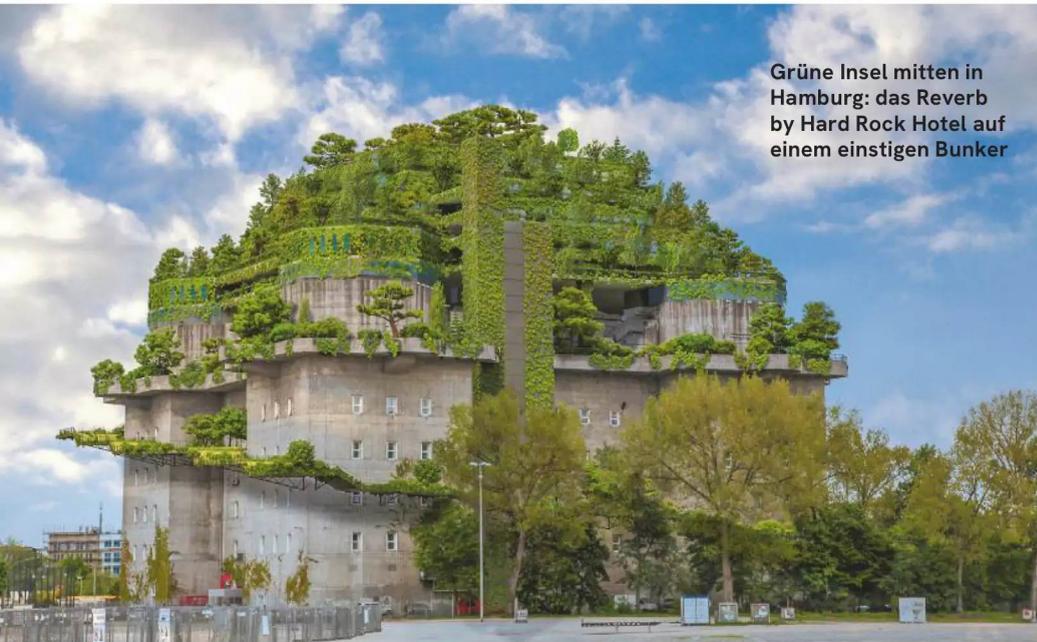
Hauptgerichte € 15-28 ☎♿♿



„Schön, wenn aus einem grauen Bunker eine grüne Oase wird – noch dazu mit öffentlichem Dachgarten. Gut gedacht!“

JULIUS SCHNEIDER, GASTRONOMIE & REISE

REISE News & Trends



Grüne Insel mitten in Hamburg: das Reverb by Hard Rock Hotel auf einem einstigen Bunker

Hamburger Hotelbunker eröffnet

Nach zehn Jahren Planungs- und Bauzeit eröffnet im Hamburger Stadtteil St. Pauli das Hotel Reverb by Hard Rock Hotel. Grund für die lange Bauzeit ist der ungewöhnliche Standort: Das Hotel wurde auf einem ehemaligen Weltkriegsbunker errichtet, der mit 4700 Pflanzen zu einer grünen Oase in der Hansestadt werden soll. Der Dachgarten wird öffentlich zugänglich sein und einen Panoramablick über Hamburg bieten. Die 134 Zimmer sind ab dem 7. April buchbar, zusätzlich gibt es eine Event- und Sporthalle sowie ein eigenes Restaurant.

www.reverb.hardrockhotels.com

Schlachtfest auf Hohenhaus

In idyllischer Lage, umgeben von Wäldern, lädt das Hotel Hohenhaus zum diesjährigen „Schlachtfest“. Neben Einblicken in die Zubereitung von Fleisch und Wurst können Gäste an einem Workshop mit dem Fleischexperten Lucki Maurer teilnehmen und erfahren darüber hinaus alles rund um das Thema BBQ. Für Spitzendesserts ist auch gesorgt: Johann Lafer wird Schmankerl aus der österreichischen Mehlspeisenküche zubereiten. 1. bis 3. März, € 1795 pro Person im Doppelzimmer.

www.hohenhaus.de



„Les Deux“ in Kitzbühel

Das Gastronomienpaar Fabrice und Katrin Kieffer eröffnete vor über zehn Jahren das „Les Deux“ in München und machten es innerhalb kurzer Zeit zu einer der Topadressen der Stadt. Am 5. Februar haben sie in Kitzbühel einen Ableger im Stil einer Brasserie eröffnet. Die Küche leitet Marc Fröhlich, der im Münchner „Les Deux“ kochte.

www.lesdeux-muc.de

„Neue Fusion- küche in Berlin

Ende November hat in Berlin das Restaurant „Mored“ eröffnet. Inhaber und Küchenchef Yotam Alon will mit seiner israelisch-mediterranen Küche mit kräftigen Aromen und Kreationen wie einem Thunfischfrikassee mit eingelegerter Zitrone für Abwechslung in der Berliner Gastro-Szene sorgen. Eine Cocktaillbar gehört auch zum Konzept.

www.mored.rest

„Alte Pfarrey“ ist Geschichte

Silvio und Bettina Lange, die Inhaber des Restaurants „Alte Pfarrey“ in Neuleininngen, trennten sich schweren Herzens von ihrem Hotel und Restaurant. Im Februar wagen sie einen Neuanfang im „Lang is her“ im Hotel an der Wasserburg in Wolfsburg.

www.hotel-in-wolfsburg.de



AHORNSIRUP AUS KANADA



Rip Eye Round
Minzpesto
Petersilienwurzel
Ahornsirup

Unvergleichlich und einzigartig

Ahorsirup aus Kanada liefert Wohlgeschmack



Bei Kanada denkt man an Lachs, Eishockey – und Ahornsirup. Schon die Ureinwohner ernteten den aromatischen Saft der Ahornbäume und kochten ihn zu köstlichem Sirup ein. Ahornsirup ist ein unbehandeltes, echtes Naturprodukt, das heute weltweit geschätzt wird. Etwa achtzig Prozent der Weltproduktion stammen aus den Ahornwäldern Kanadas.

Ahornprodukte liefern Umami. „Es ist dieser Wohlgeschmack, den man als Koch in all seinen Facetten zum Ausdruck bringen möchte,“ sagt Heiko Antoniewicz, passionierter Koch und Aromenexperte. „Mit unterschiedlichen Ahornprodukten erreichen wir eine neue Umami-Dimension.“ Denn das Erhitzen des Ahornsafte zur Herstellung von Sirup löst eine Maillard-Reaktion aus.

Der französische Chemiker Louis-Camille Maillard beschrieb 1912 erstmals die Wechselwirkung zwischen Aminosäuren und Zucker, die unter Hitze entsteht. Die Röstaromen rufen Umami hervor, diesen besonderen Geschmack, der Gerichte runder werden lässt.

Ob Ahornsirup, -zucker oder Ahornflakes – die vielfältigen Produkte des Ahornbaums akzentuieren Fisch- und Fleischgerichte oder finalisieren Desserts. Vinaigrette und Dressings gewinnen an Aroma, Geschmack und Finesse.

Dieses und weitere Rezepte für Profis gibt es auf
www.ahornsirup-kanada.de

Südafrika schreibt faszinierende Geschichten – wie die von dem ehrgeizigen Jungen Peter Duncan, der es aus dem Hinterland an die Spitze der Gastronomie schaffte.

Essen

Koch des Monats

Peter Duncan aus Franschhoek ist
Südafrikas gefeierter Star
Seite 88

Aus dem Meer

Raffinierte Rezepte mit frischen
Muscheln von spicy bis mediterran
Seite 102

Feinschmecker-Test

Gute Sojasaucen reifen lange –
unsere Jury kürt die besten
Seite 120

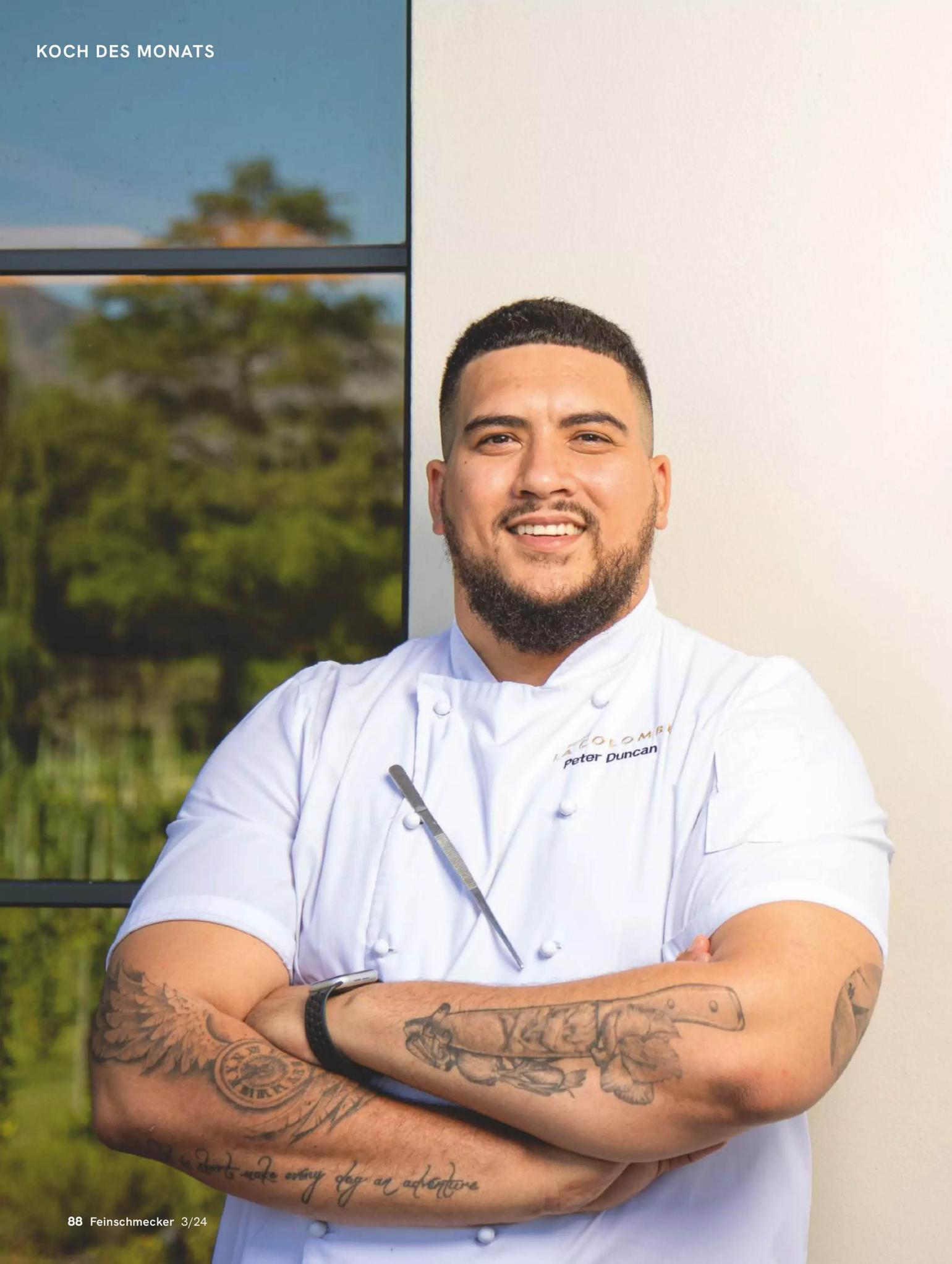
Genusshelden

Auf Käse vom Biohof Backens-
holz schwören auch Spitzenköche
Seite 124



FOTO: ANDREA VAN DER SPUIJ

Die Zutaten für die Gerichte im „La Petite Colombe“ kommen aus dem eigenen Garten in Franschhoek wie hier bei einer „Margarita“ mit Passionsfrucht, die ein Sorbet ersetzt



Peter Duncan

Alter: 28 Jahre.

Stationen: Mit 16 Jahren begann er seine Ausbildung zum Koch und besuchte die Hotelfachschule. Geprägt haben ihn einige der besten Köchinnen und Köche Südafrikas: zunächst Margot Janse im (inzwischen geschlossenen) „Tasting Room“ des „Le Quartier Français“ in Franschhoek; seit 2016 Scot Kirton, James Gaag und John Norris-Rogers, die führenden Köpfe der „La Colombe“-Gruppe, zu der auch das „La Petite Colombe“ zählt, das Duncan seit Sommer 2021 als Küchenchef führt.

Restaurant: Es liegt am Rand von Franschhoek im Grünen und ist Teil des Weinguts Leeu Estates. Der großzügige, lichtdurchflutete Raum mit offener Küche wirkt sehr einladend. Die skandinavisch-puristische Inneneinrichtung ist stilvoll-zeitgemäß, alle Möbel wurden eigens für das Restaurant designt, an den Wänden findet sich viel zeitgenössische Kunst.

Privat: Duncan ist ein leidenschaftlicher Familienmensch, seine wenige Freizeit verbringt er am liebsten mit seiner Frau Chalaine und den beiden Kindern, Cairo (3) und Amari (1). Früher spielte er Rugby, heute geht er lieber mit Freunden fischen und baut zur Entspannung Aquarien.

UNSER KOCH
DES MONATS

F

Peter der Große

Peter Duncan zeigt im südafrikanischen Weinbauort Franschhoek, wie man Gästen mit besten Produkten und sehr persönlichem Storytelling einen unvergesslichen Abend bereitet

Text Patricia Bröhm, Fotos Andrea van der Spuy

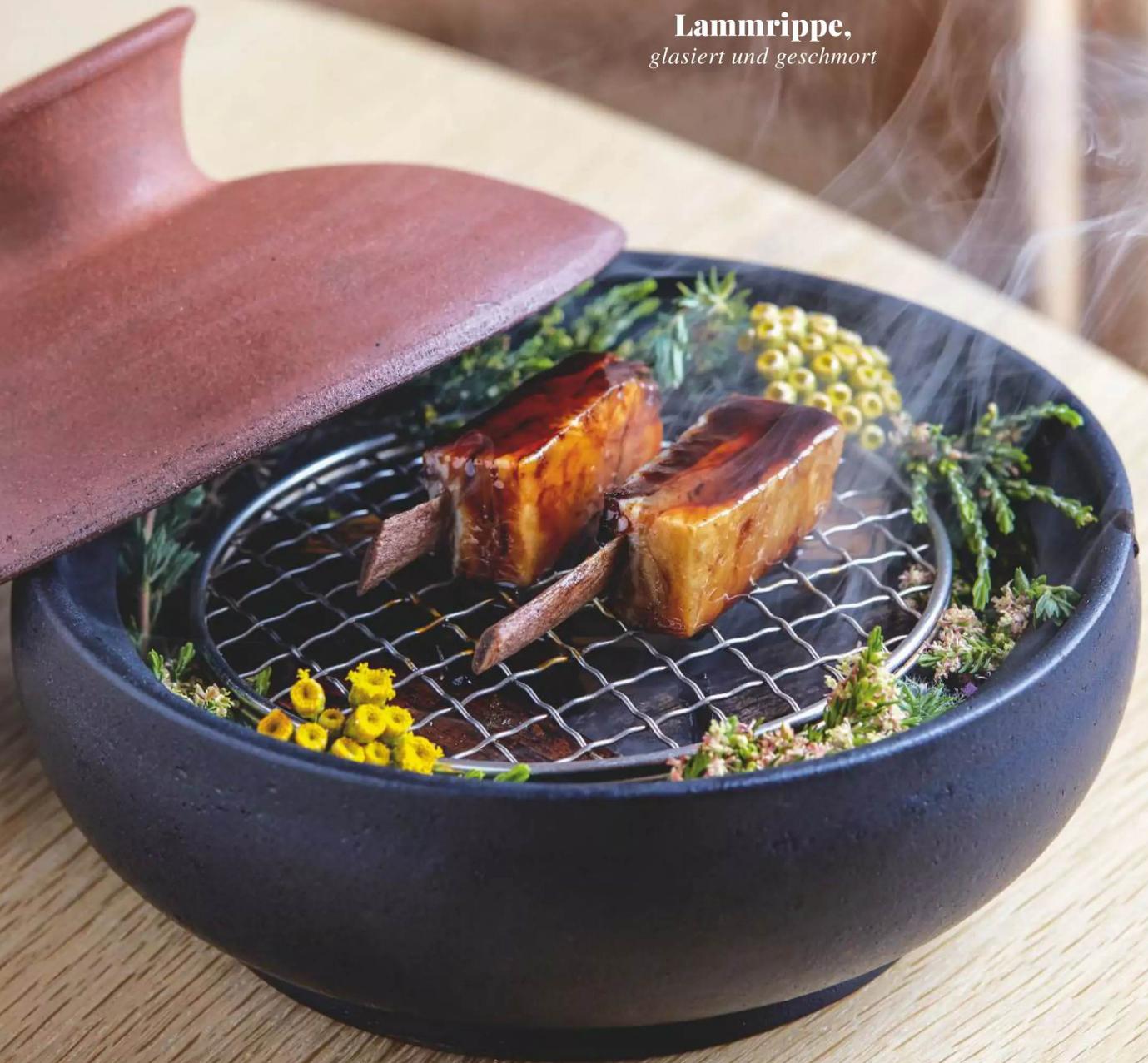




Amuse-Bouches

*mit Chipotle, Thunfisch, Avocado, geröstetem Rindermark,
geschmortem Wagyu-Brisket und Austern*

Lammrippe,
glasiert und geschmort





Viskop Chowder,
Saldanha-Bay-Muscheln, Wolfsbarsch, weiße Bohnen



Gänseleberparfait,
Kaviar, Rhabarber, Lavendel-Brioche



Erdbeer-Sorbet,

*Bergamotte-Creme, Earl-Grey-Tarte,
Zitronen-Meringue*



UNSER KOCH DES MONATS



*Der Pavillon mit dem
Restaurant „La Petite
Colombe“ liegt eingebettet
zwischen Olivenhainen
und Weinbergen bei
Franschhoek in der
Provinz Westkap, einer
bedeutenden Weinregion*

Ein Junge aus dem Hinterland kocht sich an die Spitze – und pflegt dort seine Wurzeln





Helle Töne in Beige und Braun dominieren den Speisesaal, passend zu den Landschaften Südafrikas. Unten: der Chef (ganz rechts) mit seinen 23 Mitarbeitern, 15 davon in der Küche



Wenn Peter Duncan sein hausgebackenes Sauer-teigbrot an den Tisch bringt, dann wird es bio-grafisch. Denn dazu gibt es zwei Aufstriche, die viel mit seiner Kindheit zu tun haben. Zunächst ist da eine Pâté vom geräucherten Snoek, der in der Kap-Region sehr beliebten Hechtmakrele: „Mein Vater ist Fischer und hat die Pâté früher zu Hause für uns Kinder zubereitet“, sagt Duncan. „Bis heute beliebt er unser Restaurant mit Snoek.“ Auf dem zweiten Tellerchen serviert er eine Art Griebenschmalz, aromatisiert mit geräucherter Paprika – „eine Hommage an meine Großmutter“. Sie hielt im Hinterhof Schweine, und wenn geschlachtet wurde, war der Enkel immer dabei und half ihr, das ganze Tier zu verarbeiten.

Ein solcher Einstieg ist typisch für den 28-Jährigen mit den muskulösen Oberarmen, die den Ex-Rugby-Spieler verraten: „Mein Menü ist sehr persönlich, es soll meine Story erzählen.“ Es ist die Geschichte eines Jungen aus einem kleinen Ort im Hinterland, der es in die Spitze der südafrikanischen Gastronomie geschafft hat. Das „La Petite Colombe“ zählt zu den besten Restaurants des Landes, es liegt idyllisch am Rand des Weinbaustädtchens Franschhoek auf dem Weingut Leuu Estates. Der Weg zu dem Pavillon mit verglaster Front führt vorbei an Reben, Olivenhainen und üppig blühenden Bougainvillea-Sträuchern.

Wie beginnt der Abend im „La Petite Colombe“?

Mit einem prickelnden Glas Cap Classique, der südafrikanischen Antwort auf Champagner (nach der Méthode traditionnelle produziert), und einem mit Blüten und Blättern dekorierten Amuse-Bouche-Reigen. In der Bar, die mit buntem Kachelboden und bodentie-

fen Fenstern an eine Orangerie erinnert, setzt sich der Souschef kurz zu den Gästen, um das Menü (sieben Gänge) zu besprechen. Der Erlebnischarakter und die persönliche Ansprache werden sich als roter Faden durch den ganzen Abend ziehen. Der sehr entspannte Umgang mit dem Thema Fine Dining erinnert an das Schwesterrestaurant „La Colombe“ in Constantia, das als beste Adresse Südafrikas gilt und seit jeher kulinarische Trends im Land setzt. Auch die „kleine Taube“ ist von diesem Geist geprägt und gilt als Sprungbrett für junge Talente.

Fisch und Meeresfrüchte spielen die Hauptrolle – wie kam es dazu?

„So bin ich aufgewachsen“, sagt Peter Duncan. Seinem Vater half er schon als kleiner Junge, Fische zu putzen. Heute serviert er zum Apéro Austern aus der Saldanha Bay mit den Zitrusaromen von Tiger’s Milk oder Schwertfisch-Tataki mit Limette und Chipotle. – und zeigt damit gleich die Richtung an. Denn auch im Menü treffen südafrikanische Produkte auf Aromen und Küchentechniken aus aller Welt. Als Vorspeise gibt es Garnelen aus Paternoster an der Westküste, dazu ein Peri-Peri-Dressing aus Mosambik, das seine Schärfe dem gleichnamigen Chili verdankt. Für Frische sorgen Gurke und Granny Smith, obenauf wird am Tisch ein Löffel des einzigen in Afrika produzierten Kaviars aus Madagaskar gegeben. Der vielleicht persönlichste Gang ist handgeangelter Wolfsbarsch aus Mauritius mit Viskop Chowder, einer cremigen Fischsuppe mit Meeresfrüchten, geräucherten Muscheln und Chorizo. Man löffelt sie wie eine intensiv-aromatische Wundertüte, jeder Bissen schmeckt anders nach Meer. Für Duncan eine hochemotionale Kreation: „Ein Herzensgericht, meinem Vater gewidmet.“

Wie sieht er Südafrikas Restaurantszene?

„Sie wird von Jahr zu Jahr spannender“, sagt Peter Duncan. „Viele junge Köche, die im Ausland gearbeitet haben, kommen zurück und bringen ihre Ideen ein.“ Parallel dazu tut sich auch auf Produzentenseite viel. Besonders schätzt Duncan Lamm, Rind und Wild aus der Halbwüste Karoo, die etwa ein Drittel der Fläche Südafrikas ausmacht. Von dort bezieht er sein reich gemasertes Wagyu der höchsten Marmorierungsstufe A 9, das er im Rohzustand stolz am Tisch präsentiert. Er gart es anschließend bei geringer Hitze auf dem Grill, sodass es feine Räuchernoten aufweist und fast am Gaumen schmilzt. Begleitet wird das Fleisch von Süßkartoffelpüree, eingelegtem Topinambur und Artischocke. Stolz ist Duncan auch auf den eigenen Gemüsegarten der Leeu Estates, der von einer Ökologärtnerin aus London bestellt wird. Von dort kommen Tomaten von Gelb bis Lila, die typisch südafrikanischen Fynbos-Kräuter, aber auch süß-säuerliche Guave, die er im Dessert als Mousse mit Blutorange-Sorbet und Hibiskus paart.

Was trinkt man dazu?

Wein natürlich. „Wir kaufen am liebsten bei kleinen, handwerklich arbeitenden Winzern“, sagt Sommelier Brian Hudha. Etwa 200 Weine führt er auf der Karte, ganz besonders haben es ihm die aktuell sehr gefragten Cool-Climate-Regionen Elgin und Hemel-en-Aarde Valley mit ihren grandiosen Chardonnays und Pinot Noirs angetan. In seiner Weinbegleitung schenkt er gern gereifere Flaschen aus, darunter auch Raritäten wie den 2017 Chardonnay Leeu Passant Radicales Libres von Andrea & Chris Mullineux, der mit seiner cremigen Textur perfekt zur „Fischkopf“-Chowder passt. 

●●●● „La Petite Colombe“

Leeu Estates, Dassenberg Rd, Franschhoek, Südafrika, Tel. 0027-21 202 33 95, www.lapetitecolombe.restaurant,
tgl. mittags und abends geöffnet, Menü € 60-100     

DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT

Transparenter Chilischneider, schwarz.

Bestes Design für aromatische Schärfe. Dieser Schneider hat es in sich: Sein hochwertiges Schneidewerk besteht aus speziell geätzten und messerscharfen Edelstahl-Klingen, die die getrockneten Chilischoten samt Kernen zerteilen, nicht zermahlen. Die ätherischen Öle der Chilis werden so am besten freigesetzt. Ø 4,5 cm, 20,5 cm hoch, Acryl, Edelstahl schwarz.

Art. Nr.: 1499122 | 29,90 €



Preussischer Whisky aus der Uckermark, 5 Jahre.

Einer der besten Whiskys aus Deutschland! Preussischer Whisky ist ein Organic Single Malt – natürlich, erdig und kraftvoll spiegelt er die Brandenburger Region wider, aus der er stammt. Der Preussische Whisky Organic ist einer der wenigen Single Malts weltweit, die in Bio-Qualität und als Einzelfassabfüllung in Fassstärke zu bekommen sind. (178,00 Euro/Liter). 500 ml, 54,2 % Vol., Organic Single Malt, bio-zert.

Art. Nr.: 1499491 | 89,00 €

Muskatmühle, schwarz.

Bewahrt sensibles Aroma & feinen Geschmack. Diese edle Muskatmühle hobelt das Gewürz mit einem foto-geätzten, superscharfen Messer, die die Nuss kraftvoll und sicher über die Klinge presst – mit perfektem Mahlergebnis. Ø 3,8 cm, 12,5 cm hoch, Acryl, Edelstahl.

Art. Nr.: 1499130 | 21,90 €



Sommeliermesser aus Damast.

Edlen Wein stilgerecht öffnen: Sommeliermesser aus Damast von der Manufaktur Böker. Klinge 4,1 cm, Länge 11,3 cm, Stärke 0,27 cm, Damaststahl.

Nr.: 1498711 | 89,00 €



Feinschmecker-Shop „Cumberlandsauce“.

Fruchtiger Klassiker zu Pasteten. Kulinarisch ausgewogen, fruchtig und leicht pikant-würzig ist unsere fein abgeschmeckte Sauce ein krönendes Finish. (46,33 Euro/Liter). 150 ml.

Art. Nr.: 1476351 | 6,95 €



Safranmayonnaise, 3er-Set, Feinschmecker-Shop.

Die Safranmayonnaise 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 €



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

Ein **guter Fond** ist in der Küche unverzichtbar. Als wichtige Grundlage für viele Gerichte, Suppen und Saucen bestimmen Fonds maßgeblich Geschmack und Aroma und sorgen für **besondere Würze**. Unsere ausgesuchten Produkte aus **eigener Herstellung** sind im besten Sinne klassisch-handwerklich zubereitet – aus sehr hochwertigen Zutaten, rein natürlich und **frei von Geschmacksverstärkern** und Konservierungsmitteln. **Unbedingt probieren!**



5€
Gutschein*
mit dem Code
FE24MAG



**NUR BEI UNS: PREMIUM FONDS
AUS 100 % NATÜRLICHEN ZUTATEN**

Beste Basis für Suppen und Saucen, die das natürliche Aroma unterstützen und verfeinern

Feinschmecker-Shop Fond vom Kalb.

Aus bestem Kalbsfleisch und Knochen sowie ausgewähltem Gemüse. (21,40 Euro/Liter). 350 ml.

Art. Nr.: 1381512 | 7,49 €

Feinschmecker-Shop Fond vom Huhn.

Klassische Basis für Eintöpfe und Geflügelgerichte. (21,40 Euro/Liter). 350 ml.

Art. Nr.: 1381504 | 7,49 €



Feinschmecker-Shop Fond vom Wild.

Kräftiger Wildfond, der sich gut für Hirschragout, Wild-Consommé, Wildsaucen und zum Braisieren eignet. (21,40 Euro/Liter). 350 ml.

Art. Nr.: 1381539 | 7,49 €

Feinschmecker-Shop Fond vom Rind.

Durch kreative Kochkunst vollendet der würzig-kräftige Fond aus rein natürlichen Inhaltsstoffen herzhaftere Suppen und Saucen. (21,40 Euro/Liter). 350 ml.

Art. Nr.: 1381520 | 7,49 €

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 preisgebundene Bücher.



Jakobsmuscheln
Rezept auf S. 108





Frische Muscheln In Schale geworfen

Sie haben hier ihren großen Auftritt: Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Schwertmuscheln und Venusmuscheln spielen in diesen Rezepten die Hauptrolle – neben Pasta und Reis

*Rezepte und Foodstyling Stevan Paul
Fotos Julia Hoersch
Requisite Christine Mähler*

Fluss und Meer

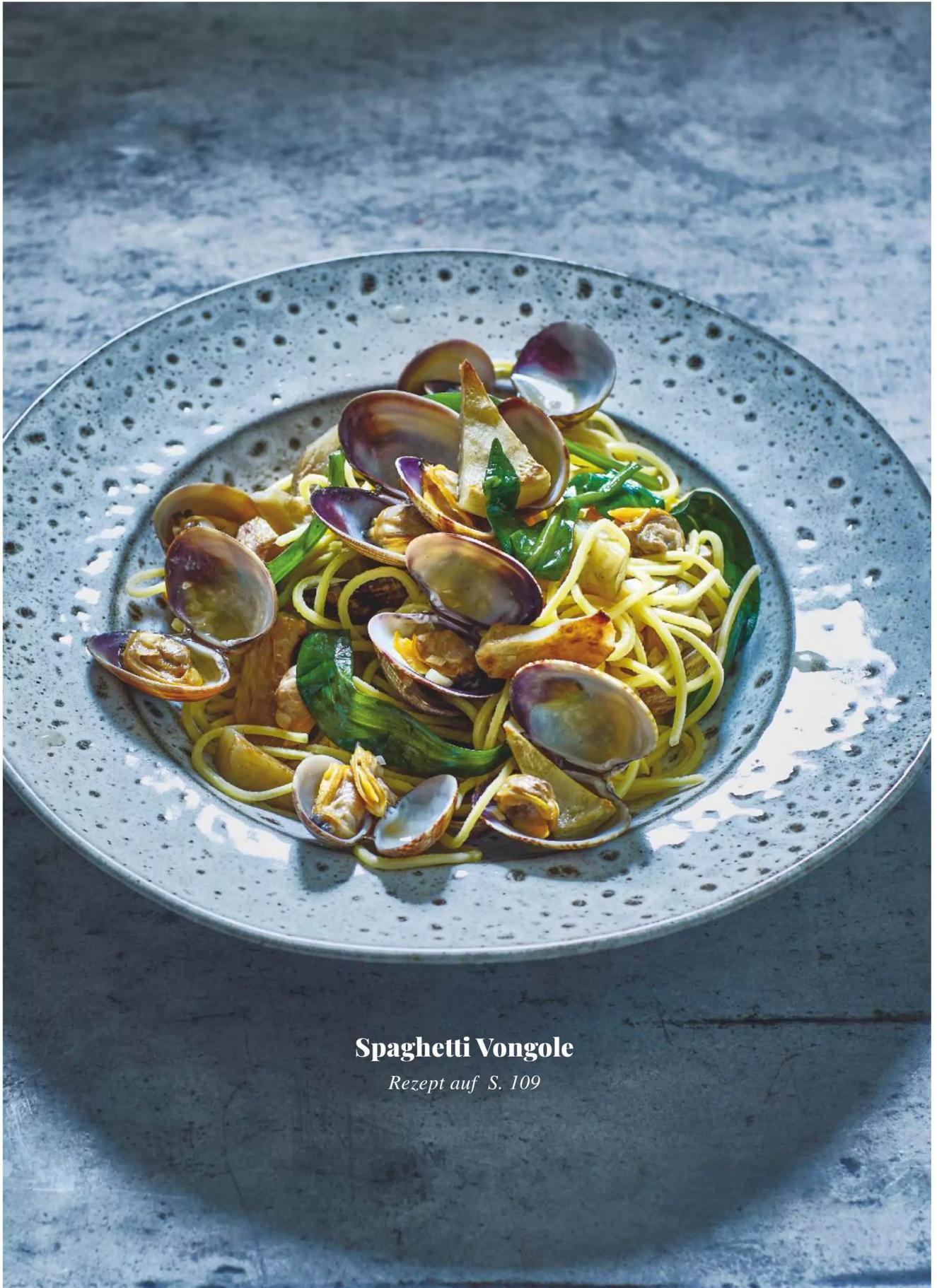
Rezept auf S. 108





**Schwertmuscheln
Shichimi Togarashi
mit Safranrisotto**

Rezept auf S. 109



Spaghetti Vongole

Rezept auf S. 109

Muschel-Tapas

Rezept auf S. 110





Jakobsmuscheln

Die Jakobsmuschel aus dem Nordmeer trifft auf die Aromen Vietnams: würzig, leicht pikant, mit Limetten, Chili und Fischsauce gewürzt. Eine Entdeckung!

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Zutaten für 4 Personen

- 1 Schalotte,
- 1 Knoblauchzehe,
- 2 Limetten,
- 4 EL Fischsauce,
- rote und grüne Pfefferschote,
- 10 g frischer Ingwer,
- 1 EL Pflanzenöl,
- 1 TL geröstetes Sesamöl,
- 1–2 Zweige Koriandergrün,
- 8–12 Jakobsmuscheln
(etwa 12–13 cm),
- Salz,
- 2–3 EL gesalzene Cashew-
und Erdnüsse

1 Die Schalotte und den Knoblauch halbieren, pellen und fein würfeln. Beides mit dem Saft der ausgepressten Limetten und der Fischsauce verrühren. Chilis von den Enden her möglichst dünn und nach Geschmack aufschneiden, zur Sauce geben. Ingwer schälen, fein reiben und mit Öl und Sesamöl unterrühren. Koriander fein schneiden und unterrühren.
2 Die Jakobsmuscheln mit der gewölbten Seite auf ein Hand-

tuch setzen. Mit einem kurzen Messer entlang des flachen Muscheldeckels durch die Schalenspalte gleiten und den Muschelmuskel an der oberen Schale abtrennen.

3 Den Deckel entfernen, Muschel und Innereien von der Unterschale lösen, Muschel und Rogen von den Innereien trennen und kurz in kaltes Salzwasser tauchen. Die Unterschalen waschen, Muscheln und Rogen wieder in die Vertiefungen setzen.

4 Den Ofen auf 250 °C erhitzen. Die Jakobsmuscheln auf ein Blech setzen und im heißen Ofen 4–6 Minuten garen (das Muschelfleisch ist dann medium gegart, wer es etwas bissfester mag, verlängert die Garzeit). Die Nüsse hacken. Die Sauce vor dem Servieren über die heißen Muscheln geben und mit Nüssen bestreut servieren.

Tipp: Die Sauce lässt sich gut am Vortag zubereiten. Im Schraubglas aufbewahrt, wird sie dabei noch aromatischer und runder.

 2021 „Avant la Tempête“
Jacquère Blanc,
Domaine Mathieu Apffel,
Savoyen, Frankreich
www.caviste-lecellier.com,
€ 25

Jacquère – ein wahrlich famoser Schluck Glück. Er spielt sich nicht auf und liefert bei diesem Gericht genau, was es verlangt. Hier braucht es keinen Säure-Tango am Gaumen, es bedarf Feinfühligkeit und Finesse – gepaart mit Würze und einer stetig konstanten, aber soliden Frucht – praktisch die Ruhe „vor dem Sturm“.



Fluss und Meer

Miesmuscheln treffen auf Krebse: eine herrliche Schlemmerei mit pikanter Tomatenmayonnaise, bestenfalls mit Baguette und Bergen von Papierservietten serviert. Das Duett aus dem Dampf bietet zudem Gelegenheit, sich ein Glas gekühlten Pouilly Fumé zu gönnen.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 35 Minuten
Zutaten für 4 Personen

Muscheln und Krebse

- 1 kg Miesmuscheln,
- 4 Schalotten,
- 1 Knoblauchzehe,
- 40 g Butter,
- ½ TL Fenchelsaat,
- 100 ml Vermouth (z.B. Noilly Prat oder Belsazar Vermouth, ersatzweise Weißwein),
- 150 ml Fischfond, Salz,
- 350 g gekochte Flusskrebse
(beim Fischhändler vorbestellen oder TK, aufgetaut),
- 1/2 Bund Dill,
- 1 Baguette

Dip

- 150 g Mayonnaise,
- 1 EL Tomatenmark,
- Zucker,
- Estragon-Essig,
- Tabask'oh (baskische Chilisauce auf Basis von Piment D'Espelette, wahlweise Sriracha oder andere Lieblings-Chilisauce)

1 Die Muscheln in kaltem Wasser waschen, die Bärte an den Muschelseiten abziehen. Geöffnete Muscheln, die sich auf Nachdruck nicht mehr schließen, am besten aussortieren.

2 Schalotten und Knoblauch pellen. Schalotten in Spalten, Knoblauch in Scheiben schneiden und beides in einem großen Topf in der Butter mit der Fenchelsaat glasig dünste. Vermouth dazugießen und offen 1 Minuten kochen. Fischfond dazugeben, leicht salzen und wieder aufkochen. Die Muscheln und Krebse hineingeben und zugedeckt 8 Minuten kochend dämpfen.

3 Für den Dip Mayonnaise, Tomatenmark, 1 Prise Zucker und 1 Spritzer Estragon-Essig anrühren, mit etwas Salz würzen und mit Tabask'oh leicht schärfen.

4 Krebse und Muscheln auf ein Blech mit hohem Rand schütten. Dill schneiden und mit der Butter untermengen. Den Dip mit Baguette dazu servieren.

Tipp: Passt auch sehr gut zu Pommes frites!

 2021 „Fosilni Breg“
Sauvignon Blanc,
Domaine Ciringa, Slowenien,
www.gute-weine.de, € 17,50
Die slowenische Sektion des Familienbetriebs Tement zeigt hier eindrucksvolle tiefgründige Weine mit Herkunftscharakter. Der 2021er Sauvignon „Fosilni Breg“ besticht durch erdige, kräutrige Noten mit leicht rauchigem Nachklang, welche diese maritime Komposition spannend und vielversprechend abrunden sollten.



Schwert- muscheln mit Safranrisotto

Raffiniert: Die Schwertmuscheln sind mit der japanischen 7-Gewürzmischung Shichimi Togarashi geschärft, das Safranrisotto erhält subtile Meeresnoten durch Hijiki-See gras.

Schwierigkeitsgrad:
mittelschwer
Zubereitungszeit: 40 Minuten
plus 45 Minuten Zeit zum
Wässern der Stabmuscheln
Zutaten für 4 Personen

500 g–1 kg Schwertmuscheln,
½ Tl getrocknetes Hijiki-
See gras*,
1 Döschen (0,1 g) Safranfä-
den oder gemahlener Safran,
100 ml Dashi (ersatzweise
Gemüsebrühe),
1 EL Sojasauce,
1 EL Mirin,
2 Schalotten,
1 Knoblauchzehe,
200 g Risotto-Reis,
2 EL Pflanzenöl,
100 ml Sake,
700 ml heißer milder Fisch-
fond oder heiße Gemüsebrühe,
1 Bio-Saftorange,
60 g Butter,
½-1 TL Shichimi Togarashi,
optional: etwas Kerbel

1 Die Schwertmuscheln in reichlich eiskaltem Wasser

45 Minuten wässern, dabei das Wasser dreimal austauschen. Hijiki in heißem Wasser 45 Minuten quellen lassen.

2 Das eingeweichte Seegras absieben, unter kaltem Wasser abbrausen und abtropfen. Dashi, Sojasauce und Mirin mit dem abgetropften Hijiki in einem Topf bei milder Hitze 8–10 Minuten offen

köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Beiseitestellen.

3 Schalotten und Knoblauch pellen, würfeln und in einem Topf mit dem Reis im Öl andünsten. Safran unterrühren, mit Sake ablöschen und aufkochen. Etwas von der heißen Brühe dazugeben. Unter Rühren garen, bis die Flüssigkeit fast verschwunden ist. Erneut etwas Brühe hinzufügen. Auf diese Weise das Risotto in 25–30 Minuten garen.

4 Kurz vor Ende der Garzeit den Ofen auf 250 °C heizen. Saft und Abrieb der Orange mit 50 g Butter und Shichimi Togarashi aufkochen. 2 Minuten offen köcheln. Die Muscheln abtropfen, zwischen Küchenpapier abtupfen und auf ein Blech legen. Mit dem heißen Sud beschöpfen, leicht salzen. Im heißen Ofen 6 Minuten garen.

5 Das Hijiki und 10 g Butter unter das Risotto rühren, mit Salz würzen. Muscheln auf gewärmten Tellern mit dem Risotto anrichten, optional mit Kerbel garniert sofort servieren.

* *Hijiki-See gras wächst auf flachen Felsgründen. Die Knospen der strauchigen Meerespflanze bleiben auch nach dem zehnmütigen Weichen in lauwarmem Wasser schön schwarz. Dabei nimmt das nussig schmeckende Seegras auch andere Aromen auf. Gekochter oder*

gewürzter Hijiki darf eigentlich auf keiner japanischen Tafel fehlen, er schenkt Suppen, Salaten, Eintöpfen und Reisschalen einen leicht meeresfrischen Geschmack. Hijiki gibt es im Asialaden sowie online und immer öfter auch im gut sortierten Bio-supermarkt.

 2021 „Derthona“ Timorasso, Az. Agr. Vietti, Piemont, Italien, www.gute-weine.de, € 29,90
Salz und Meeresaromen am Gaumen – dazu die fantastische Shichimi-Togarashi-Würze – in puncto Wein bedarf es da Anspruch und Tiefgang. Timorasso – ein spektakulärer Weißwein aus den Hügellanden des Piemonts bietet in Jugend alle Facetten, um diese feinfühlig Komposition exzellent abzurunden. Frische und knackige grüne Fruchtnoten in der Nase, abgerundet durch Länge und saline Mineralik am Gaumen – nicht nur jung, sondern auch gereift immer wieder ein tolles Stilmittel – gerne vorher karaffieren.



Spaghetti Vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln sind ein Klassiker, der noch besser schmeckt, wenn frische Artischocken dazukommen.

Schwierigkeitsgrad:
mittelschwer
Zubereitungszeit: 35 Minuten
plus 30 Minuten Zeit zum
Wässern der Venusmuscheln
Zutaten für 4 Personen

600–800 g Venusmuscheln,
Saft von 1 Zitrone,
3 Artischocken, Salz,
2 EL Olivenöl,
2 Schalotten,
1 Knoblauchzehe,



Die Weintipps

stammen von *Moritz-Christian Brand*, Sommelier im Hotel Stadt Kassel in Rinteln. Mit seiner ausgezeichneten Auswahl inklusive

beeindruckenden Jahrgangstiefen hat er das Restaurant „Fachwerk“ in Niedersachsen zum Insidertipp für Weinfans gemacht.

350 g Spaghetti, 30 g Butter,
100 ml trockener Weißwein,
100 ml Fischfond (ersatzweise
Gemüsebrühe),
1 Lorbeerblatt,
eine Handvoll zarter
*Strandlavendelblätter
(ersatzweise Queller)

1 Die Venusmuscheln in reichlich eiskaltem Wasser 30 Minuten wässern, dabei das Wasser zweimal austauschen. In einer Schüssel kaltes Wasser mit dem Saft der Zitrone mischen. Die Stiel der Artischocken herausbrechen. Das Blattwerk mit einem Sägemesser bis kurz vor dem Boden abschneiden, ins Zitronenwasser tauchen.

2 Rundherum die äußeren Blätter entfernen und dann mit einem scharfen Messer rundherum herunterschneiden, sodass der Boden frei liegt. Das Heu mit einem Löffel herauschaben. Die Böden ins Zitronenwasser geben.

3 Die Böden 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen. In kaltem Wasser abkühlen und in mundgerechte Spalten schneiden. Öl in einer großen Pfanne mit hohem Rand erhitzen, die Spalten darin goldbraun braten, salzen. Schalotten und Knoblauch pellen, würfeln und unterrühren.

4 Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.

5 Muscheln und Butter zu den Artischocken geben und durchschwenken. Mit Wein ablöschen und aufkochen. Brühe und Lorbeer zugeben und aufkochen. 5 Minuten leise köcheln. Den Strandlavendel und die heißen Nudeln tropfnass untermengen. Mit Salz würzen, gründlich durchrühren, servieren.

*Strandlavendel – auch Meerlavendel oder Strandflie-

der genannt, ist eine Küsterpflanze, die auf Sandböden gedeiht. Die zarten grünen Blätter schmecken subtil salzig. Ersatzweise eine Handvoll Queller (auch Passepierre oder Salicorne) verwenden.

 2022 Griesel Rosé Tradition Brut, Griesel & Compagnie, Mittelrhein, <https://nephele-s5.de>, € 18,50 Pinot Noir & Meunier bilden hier einen komplexe, fruchtig anregende Assemblage, welche die salzig-kräutrigen Noten des Suds und des feinen Muschelfleischs immer wieder neu in Szene setzen. Gern zum Ablöschen einen kleinen Schluck Sekt in den Topf geben.



Muschel-Tapas

Ein Gruß aus dem Süden und der gelungene Auftakt für einen schönen Abend mit besten Freunden und gutem Wein. Alle Rezepte lassen sich einfach auch verdoppeln.

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer

Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 1 Nacht für das Einweichen der Augenbohnen und 45 Minuten Zeit zum Wässern der Stabmuscheln
Zutaten für 4 Personen

Venusmuscheln

80 g Augenbohnen,
250 g Venusmuscheln,
1 Schalotte,
1 Knoblauchzehe,
40 g Butter,
50 ml trockener Weißwein,
100 ml Fischfond,
Salz,
Koriandergrün oder Dill

Miesmuscheln

12 Miesmuscheln,
1/8 Liter weißer Portwein,
1/2 Knoblauchzehe,
10 g Butter,
1 Zweig krause Petersilie,
15 g helle Semmelbrösel (oder japanische Panko-Brösel),
6 TL Crème fraîche

Stabmuscheln

12 Stabmuscheln (etwa 300 g),
1 Biozitrone,
3 EL Olivenöl,
50 ml Manzanilla- oder Fino-Sherry,
1/2 Knoblauchzehe,
50 g Butter,
etwas Estragon

1 Am Vortag die Augenbohnen in reichlich Wasser und über Nacht weichen. Am Vortag die Stabmuscheln und Venusmuscheln in reichlich eiskaltem Wasser 45 Minuten wässern, dabei das Wasser dreimal austauschen.

2 Am Folgetag für die Venusmuscheln die gewickelten Augenbohnen in frischem Wasser 25 Minuten weichkochen. Vom Herd ziehen und 15 Minuten im Kochwasser belassen. Schalotte und Knoblauch pellen, würfeln und in einem Topf in Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Fischfond zugeben und aufkochen. Die Bohnen abgießen und zum Sud geben, salzen.

3 Die Miesmuscheln kalt abspülen, die Bärte abziehen,

die Muscheln in einem Topf in kochendem Portwein offen 4-5 Minuten kochen, mit Salz würzen. Knoblauch pellen, fein reiben und mit der Butter im Topf schmelzen. Petersilie fein schneiden und mit den Bröseln unterrühren, leicht salzen. Die Muscheln abkühlen, die Deckel entfernen. Etwas Crème fraîche unter jede Muschel schieben. Den Ofen grill einschalten.

4 Die Stabmuscheln abtropfen, zwischen Küchenpapier abtupfen. Sechs möglichst dünne Scheiben vom Ende der Zitrone abschneiden und in einer großen Pfanne im heißen Öl anbraten. Muscheln dazugeben, mit Sherry ablöschen und 3 Minuten braten. Knoblauch pellen und reiben, mit der Butter und gezupften Estragonspitzen zu den Muscheln geben, salzen und durchschwenken. Beiseite- und warm stellen.

5 Servieren: Die Bohnen aufkochen, die Venusmuscheln einrühren und offen 1-2 Minuten kochen. Miesmuscheln mit Bröseln bedeckt unter dem Grill minutenschnell gratinieren. Venusmuscheln mit gezupftem Koriander anrichten. Mit den gratinieren Miesmuscheln und den Stabmuscheln auf gewärmten Tellern servieren.

 2022 „Aus den Lagen“ Weißburgunder, Weingut Christmann, Pfalz, www.gute-weine.de, € 20 Gefragt ist ein diplomatisch balancierter Wein, um jedes Gericht auch einzeln strahlen zu lassen. Überwiegend aus den Lagen Schlüssel und Pfarrwingert in Gimmeldingen gelesen, erfrischt und zähmt dieser fein strukturierte Wein und regt den Muschelhunger stets aufs Neue an. 

Althoff

GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach/Köln



BEEINDRUCKENDE ARCHITEKTUR TRIFFT
AUF PREISGEKRÖNTE KULINARIK UND
EINMALIGE ERLEBNISSE

Früher ein fürstliches Jagdschloss, seit über 20 Jahren eines der führenden Grandhotels der Welt. Ein atemberaubender Blick auf die Domstadt Köln, ein erlesener Stil sowie ein persönlicher Service auf höchstem Niveau laden zum Wohlfühlen und Schaffen einzigartiger Erlebnisse ein.

Ob sonntäglicher Champagnerbrunch, Italienscher Afterwork oder klassische Konzerte – das Nebeneinander von Erlebnissen und Luxus garantiert einen stilvollen Aufenthalt mit kulinarischer Originalität und Gaumenfreuden auf Weltklasse-Niveau.



© Erik Chmml



Am besten schmecken die Moscioli pur, nur Exemplare von mindestens sechs Zentimeter Länge landen in den Netzsäcken



Netzwerk für eine Rarität

Etwas südlich von Ancona in den Marken fischen sie wilde Miesmuscheln – eine lokale Köstlichkeit der Adria, die es nur hier gibt. Madonna, sind die gut!

Text Madeleine Jakits



In der Bucht von Portonovo markiert die Madonnenfigur die Fanggründe der Muscheln



FOTOS: GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO, MADELEINE JAKITS (3)

Wie ein gestrandeter Wal liegt er da an den Gestaden der Adria: der Monte Conero, ein 572 Meter hoher Ausläufer des Apennin. An der Ostküste Italiens, von Triest im Norden bis unten zum Gargano am Stiefelsporn, gibt es sonst nirgends so eine Erhebung. Dem Hausberg Anconas liegen keine 20 Kilometer weiter südlich pittoreske Badeorte zu Füßen: Portonovo, Sirolo, Numana. Hier ist die Heimat einer seltenen wild wachsenden Miesmuschel: *Mytilus galloprovincialis*. Der Volksmund sagt im Dialekt liebevoll Moscioli (sprich: móscholi).

Aus der halbmondförmigen Bucht von Portonovo fahren heutzutage noch gerade mal drei Boote zum Fischen raus, einst waren es neun. Massimos „Jessica“ hat einen 100-PS-Motor. Nicht stark genug, wenn das Meer mal richtig Ärger macht, schimpft er.

„Dafür“, sagt Massimo und reibt Daumen und Zeigefinger aneinander, „machen wir diese Arbeit jedenfalls nicht, der Lohn reicht kaum zum Leben. Aber das Muschelfischen ist eben unsere Leidenschaft, das haben schon unsere Väter und Großväter gemacht.“ Die Großväter waren allerdings noch im Ruderboot unterwegs. Fangsaison ist von April bis in den Oktober hinein. Die aktuelle Jahresausbeute der „Jessica“: rund 1,5 Tonnen. Die frischen Muscheln kann man am Strand, im Schuppen der kleinen Fischer-genossenschaft, kaufen. Eine Delikatesse für gerade mal fünf Euro das Kilo.

Seit fünf Jahren sind Massimo und der gutmütige Fischer Federico ein Team. Noch vor Sonnenaufgang treffen sich die Männer am Strand und lassen die „Jessica“ zu Wasser. Massimo steuert das Boot, Federico wird später im Neopren-Anzug mit Sauerstoffflasche, einer Harke mit gekrümmten Zinken und einer Art Mistgabel in die Fanggründe abtauchen. Die hat man vom Strand aus nach etwa 200 Metern meerwärts schon erreicht, Orientierung bietet eine blendend weiße Madonnenfigur, hoch oben auf einem

rostigen Pfosten, die Hände zum Gebet erhoben, den Blick himmelwärts gerichtet. Sie gibt den Fischern Geleit. Auch Sportboot-Kapitänen ist sie eine Warnung: *Attenzione!* Felsiger Grund direkt unter der Wasseroberfläche!

Hier, am nördlichen Ende der Bucht, hat sich der Fels vor Urzeiten aufgeworfen und eine schräg zum Wasser abfallende Wand gebildet, die unter Wasser einen kantigen Ausläufer von gut einem Kilometer hat: „il trave“, der „Balken“. Darauf siedeln die feinen Moscioli in Kolonien – in Tiefen von fünf bis zehn Metern, vom Boot aus gut zu sehen – so klar ist das regelmäßig kontrollierte Meerwasser der Topqualität Stufe A. Die nahe Nord-Süd-Strömung draußen vor der Bucht sorgt für guten Durchfluss in den Muschelbänken. Und: für den wunderbar reinen Geschmack und zarten Biss dieser mediterranen Miesmuschel.

Was Federico beim Auftauchen in einem Sack bei Massimo abliefert, kommt an Bord sofort in eine rotierende gelochte Sortiertrommel, die dafür sorgt, dass alle Muscheln unter sechs Zentimeter Länge unbeschadet ins Meer zurückgehen. Zwei Jahre dauert es, bis Moscioli die sechs Zentimeter erreichen. Alles, was Garde-maß hat, verschnüren die Männer in zwölf Kilo fassende Netzsäcke. 14 Stück werden sie heute Vormittag schließlich am Strand vom Boot laden.

Was unterscheidet die wild wachsenden Moscioli von Miesmuscheln (ital. *cozze*) aus der Aufzucht? Sandro Rocchetti, ein drahtiger Fischer-Rentner in roter Badehose und ein wandelndes Moscioli-Lehrbuch, hat die Erklärung: In der Aufzucht leben die Muscheln dicht gedrängt in langen, gelochten Metallzylindern. Die Muscheln, die ganz außen sitzen, bekommen am meisten Wasserdurchfluss, Algen und Plankton ab. Je weiter innen und unten so eine Muschel wohnt, desto karger die Nahrung, dazu ist sie ständig den Ausscheidungen der vielen über ihr siedelnden Artgenossen ausgesetzt.

Die Ausbeute an Moscioli geht über die Jahre leider stetig zurück, daran kann auch die Organisation Slow Food, die sich seit 2014 für den Schutz der nur hier vorkommenden Muscheln einsetzt, nicht viel ändern. Aber von der bangen Frage,

ob dann auch hier bald Muschelzuchten entstehen werden, will Sandro Rocchetti, der Ruheständler, der zugleich auch Presidente della cooperativa pescatori moscioli in Portonovo ist, nichts wissen. Solche Fragen rühren an seiner Berufsehre. Und am Mythos der Moscioli.

Fragt man die Fischer, in welcher Zubereitung Moscioli am besten schmecken, gibt es kein Vertun: Bloß kein Gedöns von irgendeinem Küchenchef, der wer weiß was mit den schönen Muscheln anstellt, nein, nein! Die lebenden Muscheln, die noch Meerwasser enthalten, einfach nur über kleiner Flamme sanft erhitzen, bis sie sich öffnen. Und ganz pur genießen, kein Salz, keine Zitrone und bloß keine modischen Saucen!

Spitzenkoch Mauro Uliassi vom „Uliassi“ im nahen Senigallia, ein Fan des leicht jodigen Geschmacks der Muscheln aus Portonovo, lacht und nickt: Er kennt die Einwände der Fischer, gibt aber zu bedenken, dass es keine so schlechte Idee ist, das gare Muschelfleisch in feine Streifen von Lardo zu wickeln und dann kurz das speckige Aroma auf dem Grill zum Leben zu erwecken. Ihm persönlich schmeckt auch die Variante, bei der die Muschelhälften mit einer herzhaften Bröselmischung knusprig braun gratiniert werden; oder das Muschelfleisch, das in den Schalenhälften mit gutem Olivenöl und etwas Zitronensaft beträufelt wird – köstlich! Das alles und noch mehr, so empfiehlt Mauro Uliassi, kann man bei Marcello Nicolini in seinem gepflegten Strandrestaurant „Marcello“ in Portonovo in prima Qualität bestellen.

Jedes Jahr in der letzten Juniwoche wird in Portonovo die heimische Muschel gefeiert, man „geht muscheln“ (*mosciolando*), wie sie hier sagen. Gegen elf Uhr am Vormittag bereiten Sandro und seine Kollegen beim kleinen Hauptquartier der Muschelfischer-Kooperative für Gäste stolz ihr kleines Wappentier zu: ganz pur. Ohne Gourmet-Firlefanz. 



Bouchot-Muschel

Bonjour, Moules de Bouchot! Diese Delikatesse gedeiht vor allem an der französischen Atlantikküste, insbesondere in der Region um die Bucht von Mont-Saint-Michel. Die Muscheln werden traditionell auf Pfählen gezüchtet und sind so den Gezeiten von Ebbe und Flut ausgesetzt. Dies verleiht ihnen einen jodhaltigen Geschmack und eine zarte Textur. Die Weichtiere sind an ihrem gelblich-orangen Fleisch und der schwarzbläulichen Schale zu erkennen. Klassisch mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten und mit Weißwein ablöschen!
Fun-Fact: Benannt ist die Muschelsorte nach den hölzernen Pfählen („bouchots“) an denen sie kultiviert wird.

WARENKUNDE

Meeresfrüchte

Die Vielfalt ist groß – neben der Form unterscheiden sich die Muscheln auch im Geschmack. Von süßlich über nussig bis salzig bereichern sie jedes Gericht

Neuseeländische Muschel

Ein Hingucker auf dem Teller: Dieses Exemplar aus dem Südpazifik wird auch Grünlippmuschel genannt, weil sich der Rand der Schale farblich abhebt. Geschmacklich erinnert sie an die Miesmuschel, ist aber mit zehn Zentimetern etwas länger und damit fleischiger. Sie wird an Seilen hängend gezüchtet und meist in halber Schale angeboten. Ideal zu Pasta und Risotto – oder als exotischer Hauptdarsteller.

Fun-Fact: Bei den Māori, den Ureinwohnern Neuseelands, galt die Grünlippmuschel als Geheimnis der Gesundheit.



Schwertmuschel

Die Schwertmuschel stammt ursprünglich aus Amerika, fühlt sich aber inzwischen fast überall zu Hause – auch in der Nordsee. Sie lässt sich mit ihrer spitzen Form von bis zu 20 Zentimetern in den Meeresboden einsinken und nimmt dort wichtige Nährstoffe auf. Ihr Fleisch schmeckt mild und leicht süßlich. Vor der Zubereitung in einem Salzwasserbad säubern, um eventuelle Sandreste zu entfernen.

Fun-Fact: Schwertmuscheln graben sich rekordschnell mit bis zu einem Zentimeter pro Sekunde in den Sand.



Jakobsmuschel

Sie ist eine der bekanntesten Muscheln und vor allem in Europa beheimatet, von der Nordküste Frankreichs bis zu den

Küsten Schottlands und

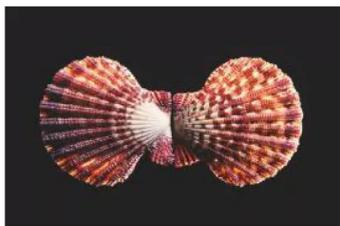
Norwegens. Je nach Region variiert der Geschmack, da die Jakobsmuschel ihre Nahrung aus dem Meerwasser aufnimmt. Das Fleisch ist zart und gleichzeitig von fester Konsistenz. Sie kann leicht süßlich und nussig schmecken und eignet sich ideal zum Anbraten.

Tipp: Nach der Zubereitung in der Schale anrichten!

Fun-Fact: Eine Muschel mit Symbolkraft! Sie verdankt ihren Namen dem zwölften Apostel Jakobus und gilt auch heute noch als Erkennungszeichen für die Pilger des Jakobswegs.



Japanische Kammuschel



Die Japanische Kammuschel, auch Hotate genannt, ähnelt in Aussehen und Geschmack der Jakobsmuschel. Lediglich ihre äußere Schale unterscheidet sich durch ein auffälliges

Streifenmuster. Neben dem nussigen, leicht süßlichen Aroma gibt ihr das Salzwasser feine Meerestöne. Ihre Heimat ist der Nordwestpazifik vor den Küsten Japans, Koreas und Russlands. In Japan wird sie auch gerne roh in dünnen Streifen als Sashimi oder in Nigiri-Sushi gegessen.

Fun-Fact: Da die Kammuschel als besonders ästhetisch gilt, wird sie in Japan gerne zu Hochzeiten oder feierlichen Anlässen serviert und gilt als Luxusprodukt.

Herzmuschel

Eine heimische Muschel, die viele von Spaziergängen an Nord- und Ostsee kennen. Aber auch kulinarisch hat sich die Herzmuschel einen Namen gemacht. Ihr leichter, milder Geschmack macht sie zu einem Allrounder in der Küche. Von der Seite betrachtet hat sie die Form eines Herzens.

Fun-Fact: Aufgrund ihrer robusten Schale sind Herzmuscheln Zeugen prähistorischer Zeiten. Versteinerte Funde zeigten, dass sie als Schmuck und Werkzeuge dienten.

Venusmuschel

Die Venusmuschel kommt weltweit in Küstengewässern vor, erfreut sich aber gerade in der europäischen Meeresküche großer Beliebtheit. In der Zubereitung ist sie unkompliziert und lässt sich aufgrund ihres milden, salzigen Geschmacks ideal mit kräftigen Gewürzen kombinieren. Ein Klassiker ist die Zubereitung als italienische Pasta: Spaghetti Vongole.

Fun-Fact: Ihr Name leitet sich von der mythologischen Venus ab, der Göttin der Liebe, und soll ihre elegante Form und Schönheit widerspiegeln.



Miesmuschel

Diese preiswerte Art wächst auf Muschelbänken in Deutschland, Dänemark, Frankreich und den Niederlanden. Wer vor der Zubereitung testen will, ob die Miesmuschel frisch ist, klopft einfach auf die Schale. Schließt sie sich, hat sie den Test bestanden. Sehr beliebt in Form von Moules frites.

Fun-Fact: Der Name leitet sich vom mittelhochdeutschen Wort „mies“ für „Moos“ ab. Es weist auf die Fäden hin, welche die Muscheln mit den Bänken verbindet.





**In 25
Minuten
fertig**

Auf die Schnelle

Yuzu-Garnelen mit Wasabi-Butter

In jeder Ausgabe präsentieren wir ein kreatives Feierabend-Gericht für zwei, das sich schnell zubereiten lässt. Diesmal wird es mit viel Gemüse asiatisch bunt auf dem Teller

Rezept Manuel Weyer, Fotos Mathias Neubauer

*Schwierigkeit: leicht
Zubereitung: 20–25 Minuten
Zutaten für 2 Personen*

8 küchenfertige Garnelenschwänze (entdarmt und ohne Schale),
1 rote Zwiebel,
1 EL Yuzu-Paste (Zitrusfrucht-Paste mit grünem Chili, im Asienladen),
1 EL Erdnussöl,
2 Pak-Choi,
½ Bund Frühlingszwiebeln,
150 g rote Mini-Bete (alternativ 1 kleine geschälte, gewürfelte Rote Bete)
1–2 EL Butter,
1 TL Wasabi-Paste,
Meersalz,
schwarzer Pfeffer,
2 EL gehackte Walnüsse,
nach Belieben einige Zweige Kerbel zum Garnieren

1 große Pfanne mit hohem Rand (30 cm Durchmesser)

1 Die Garnelen unter fließendem Wasser abbrausen, trocken tupfen und in eine ausreichend große Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, sehr fein würfeln und dazugeben. Die Garnelen mit Yuzu-Paste und Erdnussöl vermengen.

2 Den Pak-Choi putzen, vierteln, den Strunk entfernen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, den weißen Teil der Länge nach vierteln und klein schneiden. Den grünen Teil in feine Ringe schneiden.

3 Die Bete unter fließendem Wasser abbrausen, trocken tupfen und vierteln.

4 Die Butter in die Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur darin schmelzen. Bete und Wasabi dazugeben und 3–4 Minuten darin glasieren. Dabei gelegentlich rühren.

5 Anschließend die Garnelen hinzufügen und weitere 6–8 Minuten mitbraten. 2–3 Minuten vor Garzeitende den geschnittenen Pak-Choi dazugeben und mitgaren. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

6 Zum Servieren die Yuzu-Garnelen auf 2 vorgewärmte tiefe Teller verteilen, mit gehackten Walnüssen bestreuen und optional mit Kerbel toppen.

Tipp: *Yuzu ist eine japanische Zitrusfrucht. Anstelle der Yuzu-Paste lässt sich auch normale Zitronenpaste (im Supermarkt erhältlich) verwenden, die man mit 1 sehr fein gehackten frischen Knoblauchzehe sowie 1 entkernten grünen Peperoni verfeinert. Ponzu (Sojasauce mit Zitrone) ist ebenso eine schnelle Alternative.* 



MANUEL WEYER ist Foodstylist, Koch- und Grillbuchautor und führt das Pop-up „Manufaktur“ in Mainz. manuelweyer-culinaryart.de

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.

Meisterstück

Perfekte Harmonie

Yves Ollech und Andree Köthe vom
„Essigbrätlein“ in Nürnberg
kombinieren bei diesem Gericht
eine alte Birnensorte mit Kartoffeln
und Zahnlavendel





Yves Ollech (r.) und Andree Köthe über ihr Gericht:

„Das Gericht ist entstanden, als wir von einem lokalen Bauern eine Kiste mit alten Obstsorten bekommen haben. Wir probierten mehrere Apfelsorten und Birnen aus und testeten verschiedene Zubereitungsarten. Am Ende war „Clapps Liebling“ unsere Favoritin, sie bekommt durch das Dämpfen in der Schale eine schlotzige Textur und eine schöne Süße. Mit diesem Gericht wollten wir dieser besonderen Birnensorte eine Bühne geben. Die Kartoffel schafft die perfekte Harmonie, und durch die unterschiedlichen Texturen wird es auch nach dem dritten Löffel nicht langweilig. Der Schnittlauchsaft ist ein schöner Gegenpol zur Süße – das perfekte Löffelgericht“.

Zutaten für 4 Personen

200 g Joghurt (0,1 % Fett),
3 Birnen (Sorte Clapps Liebling oder Gute Luise),
250 g kleinere festkochende Kartoffeln
(z.B. Sorte Allians),
Salz, 120 ml Reisessig,
60 g Zucker,
2 Bund Schnittlauch,
250 ml Sahne, Pfeffer,
1 Bund Zahnlavendel,
Schnittlauchblüten

Vorbereitung

Am Vortag Joghurt in ein Sieb mit Tuch geben und die Molke über Nacht im Kühlschrank auffangen.

Zubereitung

1 Die Birnen im Dampfgarer bei 100 °C und 100 % Feuchtigkeit etwa 40 Minuten weich garen (geht auch im Dämpfeinsatz).

2 Die Kartoffeln schälen. Von den Kartoffeln 100 g dünne, 4 cm lange Stifte schneiden. Von den restlichen Kartoffeln etwa 30 sehr dünne Scheiben hobeln. Diese in Wasser waschen und mit 3 Messerspitzen Salz marinieren und 15 Minuten ziehen lassen.

3 Reisessig mit 60 ml Wasser und 60 g Zucker aufkochen. Die dünnen Kartoffelscheiben mit der Hand leicht ausdrücken und in den kochenden Reisessigsud geben, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

4 Den Schnittlauch entsaften.

Fertigstellen

1 Von den abgekühlten Birnen die Schale entfernen. 4 Hälften vorsichtig vom Kerngehäuse befreien.

2 Das restliche Birnenmark in einen Mixbecher geben und mit etwas Schnittlauchsaft und Salz mixen.

3 Kartoffelstifte in Wasser aufkochen und abseihen.

Die Sahne in einer Pfanne etwas einkochen lassen, die Kartoffelstifte dazugeben und bissfest garen. Kartoffelrahm auf ein Metalltablett geben und mit Pfeffer, Salz und Schnittlauchsaft abschmecken.

4 24 Spitzen Zahnlavendel zum Dekorieren aufheben.

Vom restlichen Zahnlavendel eine Handvoll klein schneiden und mit der Molke, etwas Zucker und Salz fein mixen und durch ein Sieb geben.

Anrichten

1 In einem tiefen Teller einen Ring von 8 cm Durchmesser stellen. 1,5 Esslöffel warme Kartoffelstifte hineingeben. Darauf eine halbe leicht gesalzene Birne geben.

2 Die eingelegten Kartoffelscheiben auf ein Tuch geben (damit sie Flüssigkeit verlieren) und kreisförmig auf die Birne legen. Auf die Kartoffelscheiben 8 kleine Tupfen Birnencreme geben und mit Zahnlavendelspitzen und einigen Schnittlauchblüten dekorieren. 1,5 Esslöffel Zahnlavendelmolke angießen.



*Die beste Sojasauce schmeckt
rund und harmonisch,
sie ist eine vielseitige Würze.*



Unsere Jury

Matthias Gfrörer, Küchenchef der „Gutsküche“ in Wulksfelde bei Hamburg; Aiko Hagen-Fujii, Chefin „Izakaya by Dokuwa“; Kai Weigand, Küchenchef „Nikkei Nine“ (im Hotel Vier Jahreszeiten); Maurizio Oster, Chef des Restaurants „Zeik“; Kersten Wetenkamp, Redakteur des Feinschmeckers, Yago Servatius, Barkeeper in der Bar Liquid Garden, alle Hamburg



FEINSCHMECKER TEST

Reifeprüfung auf Japanisch

Guter Geschmack ist eine Frage der Zeit – nur traditionell hergestellte, monatelang gereifte Sojasauce kann im Vergleich überzeugen

Text Kersten Wetenkamp, Fotos Michael Bernhardt

Manchmal ist der Job eines Feinschmecker-Redakteurs ganz schön hart. Zum Beispiel an dem Tag, als es galt, die besten Sojasaucen herauszufinden und deshalb eine Blindverkostung von 33 Sojasaucen zu bewältigen war. Dreiunddreißigmal süßsauer und vor allem salzig – zum Neutralisieren gab es Wasser und Baguettebrot. Harte Arbeit.

Das fand auch unsere Expertenjury: Gastronomen aus Hamburg, die sich für asiatische Küche begeistern wie Kai Weigand, der Küchenchef des Restaurants „Nikkei Nine“ im Hotel Vier Jahreszeiten, oder enthusiastische Freunde der Sojasauce wie der Barkeeper Yago Servatius

(Bar Liquid Garden): Bei aller Liebe – die große Mehrheit der Sojasaucen aus dem Feinkosthandel und Supermärkten trieb mit ihrer wuchtigen Salzigkeit den Juroren die Tränen in die Augen. Auch die Japanerin Aiko Hagen-Fujii („Izakaya by Dokuwa“) kämpfte sich durch Produkte, die eher an dunkelgefärbte Salzlaken erinnerten. „Tut mir leid“, sagte sie zu einer, „das ist so salzig und scharf, dass mir kein Gericht zur Kombination einfällt“, oder bei einer anderen: „Das ist so scharf, dass es jedes Sushi zerstört.“

Immerhin belohnen fünf Sojasaucen die Tortur der Verkostung: Am Ende zeigen unsere Testsieger ausgewogenen Geschmack, gezügelte Salzigkeit und Säure,

Soja-Lexikon

Koikuchi

Klassische Sojasauce, am meisten in Japan verbreitet.

Sandanjikomi

Dreifach fermentiert: Nach dem ersten Vergären werden zweimal Grundzutaten dazugegeben für weitere Fermentationen, das sorgt für Tiefe und erspart die Zugabe von Salz.

Saishikomi

Zweifach fermentiert.

Shiro

Hoher Weizenanteil.

Shoyu

Sojasauce japanischer Art mit bis zu 50 Prozent Weizenanteil und sechs bis acht Monaten Reifezeit.

Tamari

Sojasauce ohne Weizen.

Umami

Japanisch für würzig, wohlschmeckend, die Wahrnehmung von Glutamaten. Auch für Parmesan oder Algen.

Komplexität in den Aromen und einen langen Nachhall, wie ein guter Wein. Auch wenn sie nicht dafür gedacht sind, könnte man sie pur auf einem Löffel oder aus einem Gläschen probieren.

Das Erfolgsrezept für diese besten Sojasaucen: sorgfältige Herstellung nach alter Tradition und vor allem Zeit.

Der Produzent unserer mit Abstand höchst bewerteten Sauce, Markus Shimizu von mimi ferments aus Berlin, lässt seine Saishikomi Shoyu insgesamt drei Jahre in Barrique-Rotweinfässern reifen – die Reifezeit schmeckt man: Salzigkeit, Süße, Säure spielen ineinander, wirken sehr ausgewogen. Im Bukett und im Geschmack sind Röstnoten wie Kaffee und Schokolade zu spüren, auch Fruchtaromen wie Kirschen, und der Geschmack bleibt sehr lange angenehm auf der Zunge. „Rund, dick, vielseitig, harmonisch“, lobt die Jury, und „ein angenehmer Geschmack von Pilzen“, urteilt Aiko Hagen-Fujii.

Der große Unterschied bei Sojasaucen ist nicht der zwischen japanischer und chinesischer Art (die Japaner verwenden außer Sojabohnen noch Weizen), sondern zwischen traditionell-langwieriger und industriell-kurzer Herstellung. Wie vor Jahrhunderten arbeiten Koji-Schimmelpilze in der Maische aus Soja- und Weizenschrot, um Stärke zu Glukose umzubilden, dann übernehmen Salzlake und Starterkulturen die weitere Arbeit des Fermentierens, abschließend reift die Sauce in Holzfässern über mehrere Monate oder sogar Jahre. Die Industrie spart sich, natürlich, diese langwierige und damit teure Prozedur: In Wasser gelöstes Sojaprotein wird mit Salz-

säure aufgespalten (hydrolysiert) und dann mit Milchsäurebakterien und Hefen vermischt. Das Industrieprodukt ist nur eine Nachahmung der authentischen Sojasauce – und enthält deswegen viele Hilfsmittel wie Aromen, Zucker, Karamell oder Farbstoffe und Konservierungsstoffe. Und Spuren von Sojasauce, um dem Geschmack nahezukommen.

Deswegen sollte man unbedingt das Etikett genau lesen. „Natürlich gebraut“ bedeutet: handwerkliche Herstellung, oft sind auch Reifezeiten ausgewiesen. Enthalten sein darf in einer authentischen Sojasauce nur Wasser, Salz, Sojabohnen und Weizen. Eine Sojasauce aus dem Supermarkt für weniger als 2 Euro pro 150 ml weist Zutaten wie Säureregulatoren, Farbstoffe, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker auf. Im Geschmack ist das Billigprodukt an seiner aggressiven Salzigkeit zu erkennen und einer unangenehmen Säure.

Fazit: Die besten Sojasaucen sind für unsere Jury Saucen, die Gerichte nicht überdecken oder gar erschlagen, sondern dezent im Geschmack verstärken. Sie schmecken ausgewogen und zurückhaltend und verfeinern etwa fetten Fisch, Sashimi und Sushi oder auch japanische Eintöpfe hervorragend. Auch kräftige Fleischsaucen können sie sehr gut abrunden – als natürlicher Geschmacksverstärker, denn die enthaltenen Glumate, gewonnen aus den fermentierten Sojabohnen, bewirken wie zum Beispiel auch reifer Parmesan den Wohlgeschmack, den die Japaner „umami“ nennen.

Das Geheimnis einer guten Sojasauce

Die traditionelle Herstellung einer Sojasauce dauert etliche Monate. Gequollener, leicht gekochter Schrot von Soja und Weizen wird mit speziellen Schimmelpilzen, dem Koji, gemischt. Der Koji bewirkt die Umwandlung von Stärke zu Glukose. Die Maische wird mit Salzlake vermengt, mit Starterkulturen gemischt und dann zum Gären in Zedernholzfässer gefüllt, wo die Sojamaische (in

Japan) 6 bis 8 Monate reift und dann gefiltert und abgefüllt wird. Die chinesische Sauce verlangt weniger Zutaten als die japanische, die Herstellung dauert nur ein bis sechs Monate. Die japanische Sorte schmeckt wegen des verwendeten Weizenschrots etwas süßer und gilt als komplexer als die chinesische. Manche Hersteller in Japan produzieren Sojasauce in der 18. Generation.

Die Testsieger

1

mimi ferments
Saishikomi Shoyu

Der Sieger aus Berlin

Markus Shimizu lässt das Soja zweifach fermentieren und drei Jahre im Barriquefass lagern. Die Zutaten stammen aus dem Berliner Umland. Frucht- und Röstnoten und ein lang anhaltendes Finish.

100 ml ab € 12,90

www.mimiferments.com,
www.der-feinschmecker-shop.de



3

Alnatura Soja-Sauce Shoyu-Art

Beste Würze für Sashimi

Traditionelle Fermentation, fünf Monate Reifezeit. Salzige, Säure und Süße sind gut ausbalanciert. Aromen von Kaffee, Tee und Lakritz. Ideal zu Fischgerichten aller Art.

250 ml € 3,89

www.alnatura.de



5

Papa Mame
No 5

Mit rauchiger Note

Hergestellt aus der Papamame No 1 mit geräuchertem Lauch. Noten von Noriblättern, etwas Speck, gerösteter Sesam. Ungewöhnlich rauchig, aber angenehm und intensiv, sie bringt etwas BBQ-Noten in die Gerichte.

Am besten zu Tatar, Fleischgerichten oder auch Gemüse.

200 ml € 24

www.papamame.de ||

2

Shoyu Murasaki
Shoyu Purpur

Rarität für Fleischgerichte

Eine (sehr seltene) Sandanjikomi-Sauce – dreifach fermentiert. Sie lagert etwa 18 Monate im Fass. Etwas spitze Säure, zurückhaltend salzig, moderat süß. Gute Länge. Verfeinert bestens kräftige Gerichte mit Fleisch.

100 ml € 16,99

www.bosfood.de, www.der-feinschmecker-shop.de



4

Papa Mame
No 1

Mit fränkischem Getreide

Fermentiert aus Weizen und Soja von fränkischen Biobauernhöfen. Gereift in Barriquefässern von Winzer Rudolf Fürst. erinnert in den Aromen an reife Früchte, etwas spitze Säure, zurückhaltend salzig, moderat süß.

200 ml € 19

www.papamame.de



Genusshelden

Das Gold der Friesen

Der Biohof Backensholz bei Husum feiert mit seinem Käse internationale Erfolge. Vorteil des Betriebs: Von der Aufzucht der Kühe bis zum Vertrieb liegt alles in der Hand der Familie

Text Kersten Wetenkamp

Es gibt zwei triftige Gründe, zu Thilo Metzger-Petersen aufzuschauen: Der erste ist seine Körpergröße von zwei Meter und drei – der kräftige Mann, die Haare zum Pferdeschwanz gebunden, könnte auch gut in einem Basketballteam vorneweg spielen. Der zweite Grund aber hat mit Genuss zu tun: Der 37-Jährige hat, zusammen mit Bruder Jasper und Schwester Maike, den Hof der Eltern zu einer der erfolgreichsten deutschen Käsemanufakturen ausgebaut. Auf Hof Backensholz in Oster-Ohrstedt, im schleswig-holsteinischen Nirgendwo, 20 Kilometer östlich von Husum, fertigen insgesamt 45 Mitarbeiter rund 500 Tonnen Käse im Jahr, aus der Milch der eigenen 500 Kühe verschiedener Rassen, vor allem Holsteiner Frieße, aber auch die Brown Suisse. „Die Rinderrassen zu optimieren, damit wir fette und gute Milch bekommen, das ist eine der Stellschrauben für die Qualität, an denen wir drehen können“, sagt Thilo, der stets ein fröhliches Lachen zeigt.

Grund zu guter Laune hat Thilo allemal: Gerade ist er aus London zurückgekommen, wo er als einer der besten Produzenten beim renommierten Wettbewerb „World Cheese Award“ erfolgreich war – immerhin landete er unter den besten 16, zwischen 4500 eingereichten Käsespezialitäten aus aller Welt.

Der „Michel“ (ein Kuh- und Ziegenkäse, sechs Monate gereift) und der „Deichkäse“ (reiner Kuhmilchkäse, zwölf Mona-

te) haben es der Jury wie auch dem großen Kundenkreis besonders angetan. Der Michel ist ein cremiger Weichkäse mit fein säuerlicher Note, der Deichkäse schnittfest, goldgelb, sahnig und aromatisch mit Noten von Karamell, Blüten und Honig. Käse, die an französische Sorten erinnern und eben in Deutschland nur selten anzutreffen sind, zumal sie aus der rohen Milch gewonnen werden, Grundlage für besonders aromatische Käse.

„Den Grundstein für die Qualität legte schon meine Mutter“, erzählt Thilo. 1989 hatten sich Martina und Ernst Metzger-Petersen entschieden, ihren Bauernhof ganz auf bio umzustellen – unter dem Eindruck des Atomunglücks in Tschernobyl. Zu der Zeit eine Pioniertat.

Aber Biokäse herzustellen genügte ihnen bereits damals nicht: Er sollte aromatisch sein, gut schmecken. Denn der kulinarische Genuss spielte in der Familie immer schon eine große Rolle, zumal die Wurzeln der Familie über die Großeltern bis nach Italien reichen. Von Anfang an war daher das Ziel, Käse aus roher statt aus pasteurisierter Milch herzustellen.

Auch ein Grund für Thilo, neben seinem Studium des Milchwirtschaftsingenieurs (so etwas gibt es!) und einem Praktikum bei einer Mozzarella-Manufaktur in Italien zusätzlich Erfahrungen als Koch zu sammeln, so hatte er eine Kochschule in Irland absolviert und in Hamburg bei

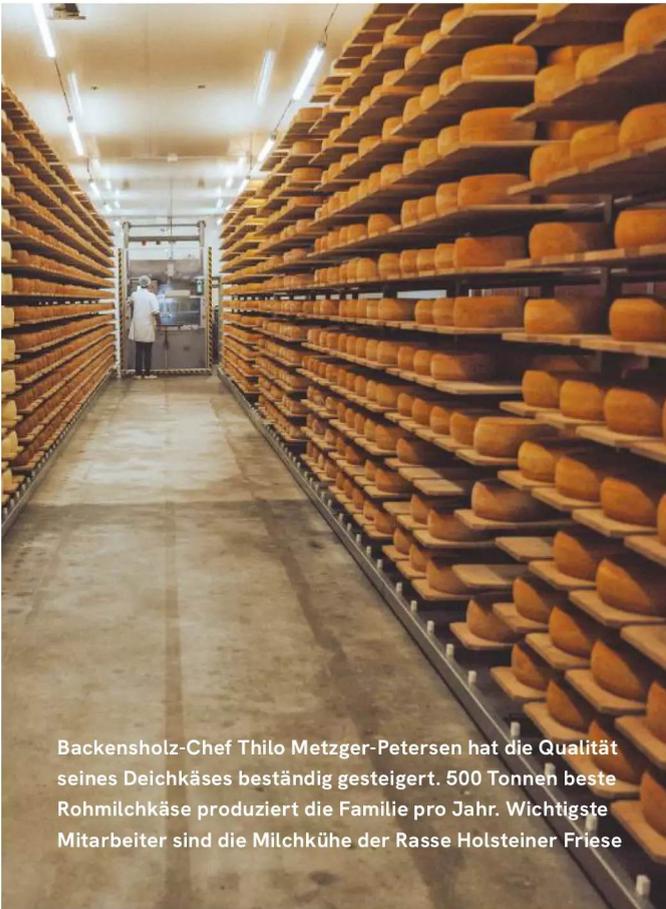
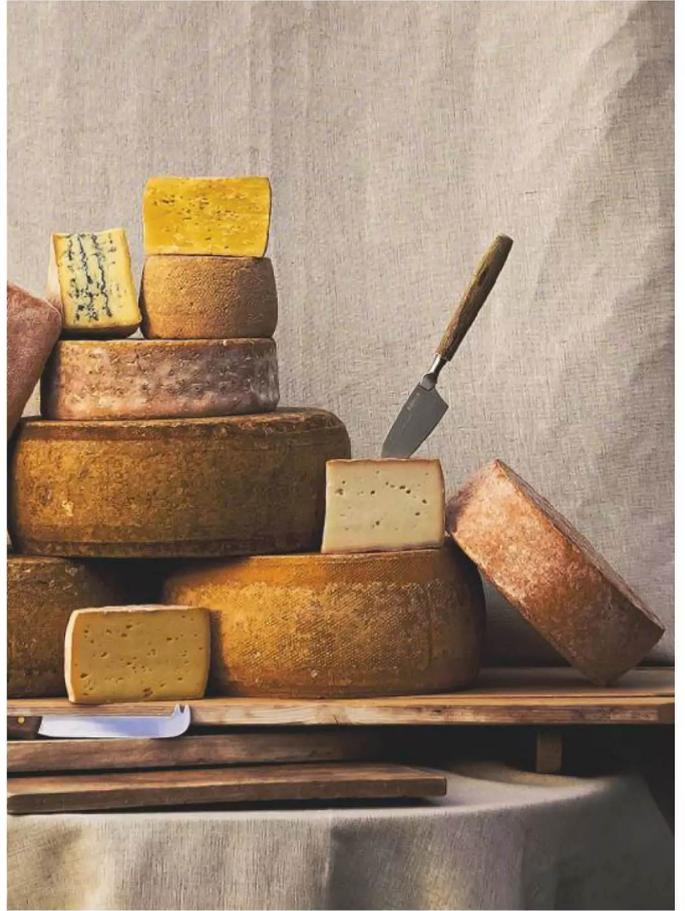
Anna Sgroi am Herd ausgeholfen – sein Fazit: „Harte Zeiten“.

Heute aber feiert Backensholz als Käsemanufaktur große Erfolge. Abnehmer sind zu 20 Prozent illustre Restaurants und Hotels wie der Söl'ringhof auf Sylt, das „Nobelhart und Schmutzig“ in Berlin oder das Fontenay-Hotel in Hamburg. 60 Prozent der Ware ordern Handel und Großhandel, darunter auch Edeka-Märkte, und weitere 20 die Privatkunden, die auch vor Ort im hübschen Laden im Landhausstil neben Käse (zugekauft) Fleisch, Feinkost, selbst gemachte Konfitüren und Spitzenweine einkaufen können.

„Wir machen alles selbst“, erzählt Thilo, „von der Aufzucht der Kühe bis zum Versand der Käse, das gibt uns überall die Möglichkeiten, an der Qualität zu arbeiten und sie zu verbessern.“

Die wichtigsten Werkzeuge beim Käsemachen: Augen, Nase und Hände.

Der feine aromatische Duft des Kuhkäses zieht durch sämtliche Räume der Herstellung, von der blitzsauberen Produktionshalle bis zu den Büros. Die kostbare Frühmilch fließt in der Halle ganz unromantisch, aber praktisch aus Edelstahlrohren



Backensholz-Chef Thilo Metzger-Petersen hat die Qualität seines Deichkäses beständig gesteigert. 500 Tonnen beste Rohmilchkäse produziert die Familie pro Jahr. Wichtigste Mitarbeiter sind die Milchkühe der Rasse Holsteiner Friesen





»Bis wir einen Käse verkaufen, haben wir ihn dreißigmal in der Hand gehabt.«

Thilo Metzger-Petersen

in die offenen Stahlbottiche, wo ein automatisches Rührwerk, das aussieht wie eine übergroße Gabel, seine Kreise durch die Milch zieht, bis aus der Flüssigkeit dank der eingestreuten Milchsäureflocken und des Kalbslafs nach und nach eine bröselige halbfeste Masse wird.

Der Spiegel auf der festgewordenen Milch glänzt in ganz eigener Schönheit. Thilo sticht mit einer kleinen Schaufel hinein, prüft die Festigkeit, wägt ab. „Die wichtigsten Werkzeuge beim Käsemachen sind die Augen, die Nase und die Hände. Man fühlt, wenn der Käse so weit ist“, sagt er, „das ist kaum anders als beim Kochen, man ist mit allen Sinnen dabei.“

Das verbindet sich mit der großen handwerklichen Sorgfalt. Buchstäblich viel Handarbeit ist notwendig, um aus dem Käsebruch, der in seiner bröseligen Konsistenz an Hüttenkäse erinnert, feste Laibe zu bekommen. Die beiden Mitarbeiter in der Produktion, Thore Dau und Michael Stöpke, schöpfen den Käsebruch in zackigem Tempo in Metallformen – das Klappern ist eines der wenigen Geräusche in der meist stillen Werkhalle. „Der Käse festigt sich durch sein Eigengewicht“, erklärt Thilo, „anders als die meisten Käse in Frankreich, die gepresst werden. Deshalb zeigt unser Käse kleine unregelmäßige Löcher, ein Comté dagegen nicht.“

Käsemachen ist wie Kochen, man ist mit allen Sinnen dabei.

Aberhunderte kleinerer runder Deichkäse-Laibe schwimmen in einem Bottich aus Salzlake, damit sie eine feste Rinde bekommen. „Die Lake hüten wir seit 20 Jahren, sie ist wie der Sauerteig eines Bäckers.“ In dem Reifekeller dann, wo Tausende Käse auf den Regalbrettern lagern, prüft Thilo die Laibe mit dem Fingerdruck, betrachtet die immer dunkler

werdenden Rinden, die eine Art Marmor-muster zeigen. Mindestens zehn Wochen reifen die Käse von Gut Backensholz, ein Deichkäse kommt aber auch auf zwei Jahre. Zum Sortiment zählen außerdem ein Blauschimmelkäse und der Weichkäse „Cremeer“, alle im Online-Shop erhältlich. „Bis wir einen Käse verkaufen, haben wir ihn mindestens dreißigmal in der Hand gehalten“.

Draußen spazieren wir an den kuppelförmigen Biogasanlagen vorbei, wo schon Vater Ernst aus den Resten der Weidewirtschaft Energie gewonnen hat, zu den modernen offenen Ställen. Insgesamt 1000 Rinder leben auf dem Hof, nur die Hälfte davon gibt Milch. Thilos Bruder Jasper überwacht die Stallungen und die Weidewirtschaft. 800 Hektar beweidet die Backensholz-Kühe, immerhin 180 Hektar sind eigenes Land, Biolandwirtschaft, Naturweiden mit viel saftigem Klee. „Das ist ganz klar unser Vorteil: Dass wir alles von Anfang an in einer Hand haben, vom Gras und Futter bis zur Verpackung und dem Transport der Käse.“

Die Kühe weiden draußen von April bis September, mindestens. Für den Winter setzt Thilo auf penibel aufbereitete Silage, „blitzsauber, unter Luftabschluss“, auch dies sei so eine Stellschraube, um die Käsegüte zu gewährleisten. Die Bioziegenmilch liefert ein Hof an. „Mit Ziegen habe ich es mal versucht, aber ich wurde am Ende nicht fertig mit den Tieren“, gibt der Chef zu. „Sie sind so eigensinnig wie Katzen. Kühe dagegen sind so entspannt, die chillen den ganzen Tag, das finde ich großartig.“

Wenn sie wollen, können die Kühe jederzeit raus aus dem Stall und auf die Flächen davor. Nur jetzt, im Winter, bieten die matschigen Wiesen wenig Verlockendes. Lediglich zwei junge Rinder galoppieren über die Wege. „Die spielen Fangen“, sagt Thilo. „Die haben ihren Spaß!“

www.backensholz.de



Jasper und Thilo Metzger-Petersen (v. l.) leiten den Hof. Darunter: vom Käsebruch über fertig gereiften Deichkäse bis zum Käse-Tasting



EXKLUSIV-EDITION
DER FEINSCHMECKER

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



Jetzt
bestellen!



NEU: Wählbare
Holzveredelung in drei
verschiedenen Farbtönen



www.gastroback.de

Siebträgermaschine »DER FEINSCHMECKER«

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

VEGGIE TALK

Veganer Kaviar? So geht's!

Meine erste Begegnung mit Tapioka hatte ich einst während eines Urlaubs an der Algarve. Auf einem Wochenmarkt in dem ehemaligen Fischerdorf Luz bereitete eine Köchin auf einer heißen Platte Fladen zu. Auf den ersten Blick sahen sie aus wie französische Crêpes. Doch Konsistenz und Farbe waren ungewöhnlich hell und körnig. Auf die Frage, woraus sie die Fladen zubereite, nannte sie nur eine Zutat: Tapioka. Das sei eine brasilianische Spezialität, erklärte sie mir, füllte den Fladen mit Käse und klappte ihn zusammen. Nur eine Zutat – ohne Zugabe von Mehl oder Eiern, die den Teig binden.

In der Spitzenküche hat Tapioka in Form von kleinen Perlen Einzug gehalten. Zuletzt hatte ich sie bei einem Dinner in Rom auf dem Teller – oder besser gesagt in der Eierschale. Der Kölner Spitzenkoch Daniel Gottschlich („Ox&Klee“) servierte sein berühmtes Maggi-Ei mit Tapioka-Perlen im Liebstockelsud. Schon da erinnerten sie mich ihre Form ein wenig an Kaviar. Mein Kollege erzählte mir später von seinem Restaurantbesuch im New Yorker „Per Se“, wo Kochlegende Thomas Keller in „Oyster and Pearls“ neben Austern und Kaviar auch Tapioka einsetzt. Warum also nicht veganen Kaviarersatz aus Tapioka herstellen?

Es gibt bereits Produkte, die Fischrogen imitieren. Meist sind sie aus Seealgen und mit Stabilisatoren, Konservierungs- und Farbstoffen angereichert. Das muss doch auch besser gehen – und bei den Gästen macht es immer Eindruck, wenn sogar ein würziges Topping selbst gemacht ist.

Wer von Tapioka spricht, meint die Stärke aus der Maniokwurzel. Ursprünglich stammt das Wolfsmilchgewächs aus Brasilien, wird inzwischen aber auch in Asien und Afrika angebaut. Im Asia-Markt gibt es Tapioka in Pulverform oder als granulierten Perlen zu kaufen. Die kleinen, weißen Tapioka-Perlen eignen sich perfekt für

den veganen Kaviarersatz. Achtung: Größere Kügelchen sind meist mit süßen Aromen für Bubble Tea versetzt.

Aber wie verleiht man den neutralen Perlen eine würzige Note? Lösung: Mit einer Marinade! Als Basis eignen sich geschmacksintensive Zutaten wie Sojasauce oder vegane Fischsauce.

Wichtige Learnings aus dem Selbstversuch: Schnell sein bei der Zubereitung ist essenziell. Da die Perlen aus Stärke bestehen, kleben sie nach dem Kochen aneinander, wenn sie nicht sofort mariniert werden. Außerdem verlieren sie im Wasser ihre Farbe und werden durchsichtig. Wer tiefes Schwarz oder Orange erzielen möchte, kann auf Aktivkohle oder Safranpulver zurückgreifen. Meine Würzperlen bekommen durch Sojasauce und Liquid Smoke eine leicht bräunlich-orangefarbene Optik. Der salzige Geschmack passt gut als Topping zu Sushi, aber auch mit Frischkäse auf Blini oder Toast. Für mehr jodiges Aroma Nori-Blätter zur Marinade geben.



Redakteurin Verena Kassubek ist Expertin, wenn es um Gemüse- kreationen und vegane Küche geht. An dieser Stelle berichtet sie über Geschmäcker, Gerichte und Genüsse, die sie entdeckt.



Rezept für Tapioka-Kaviar

- 1** 2 EL Tapioka-Perlen in einem kleinen Topf mit Wasser für 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.
- 2** Währenddessen Marinade aus 2 EL Sojasauce, 1 TL Reisessig, 1 TL Erdnussöl, 1 TL Liquid Smoke und jeweils 1 Prise Salz und Zucker anrühren, bis sich die Zutaten vermischen.
- 3** Die Perlen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abwaschen.
- 4** Perlen und Marinade miteinander verrühren und in ein luftdichtes Glas füllen. Für ein jodiges Aroma grobe Stücke von Nori-Blättern hinzufügen.
- 5** Über Nacht (mindestens 5–6 Stunden) in den Kühlschrank stellen, damit sich die Perlen mit der Marinade gut verbinden.
- 6** Am nächsten Tag die Kügelchen mit etwas Erdnussöl für einen schönen Glanz sanft umrühren, fertig sind die würzigen Genussperlen! ||

250 Jahre Caspar David Friedrich

Der Katalog zur großen
Jubiläumsausstellung in der
Hamburger Kunsthalle

Caspar David Friedrich Kunst für eine neue Zeit

HATJE
CANTZ

»Es ist die Ausstellung der Saison«
SÜDDEUTSCHE ZEITUNG

Im Zentrum von Caspar David Friedrichs
Werk steht ein neuer Blick auf die Natur
– entdecken Sie die zeitlose Aktualität
des großen Romantikers.



Jetzt im Buchhandel
und unter hatjecantz.de

ISBN 978-3-7757-5604-4
512 S. • 350 Abb. • € 54,00



„Die französische Pâtisserie war immer ein Boys Club. Nun setzt sich eine junge Konditorin und Mutter von zwei Kindern an die Spitze. Chapeau!“

GABRIELE HEINS, STV. CHEFREDAKTEURIN

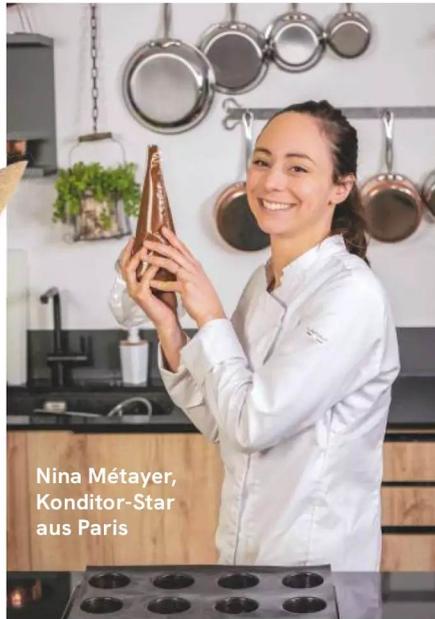
ESSEN

News & Trends



Madame Chocolat

Die Internationale Union der Bäcker und Konditoren hat Nina Métayer zur besten „Cheffe Pâtissière“ der Welt gekürt. Die 35-jährige Mutter von zwei Kindern ist die erste Frau, die diesen Titel trägt. Nach Stationen in Pariser Spitzenhotels gründete sie die digitale Konditorei „Délacisserie“ mit 30 Mitarbeitern, online kann man etwa das Schokogebäck „César“ bestellen. www.ninametayer.com



Nina Métayer,
Konditor-Star
aus Paris

Münchner Messe macht Appetit

Regionale Produkte, Manufakturen und Start-ups, aber auch Craft Beer, Whisky und Fleisch: Die Messe Food & Life in München ist vom 28.2. bis 3.3. wieder Magnet für Foodies und Gourmets. Mehr als 300 Aussteller aus ganz Europa bieten handgemachte Kostproben an auch Schokolade, Kaffee, Brot, Wurst.

www.food-life.de

Internorga erstmals mit KI

Um internationale Trends und Neuigkeiten aus den Bereichen Gastronomie, Konditorei, Kaffee dreht sich die Messe Internorga von 8. bis 13. März in Hamburg. Aussteller aus Deutschland und der ganzen Welt sind präsent, erstmals bekommt das Thema KI auch ein eigenes Forum, Vorträge und Veranstaltungen flankieren die Messe.

www.internorga.com



Tomatensauce de luxe

Spitzenkoch Hendrik Otto (ehemals „Adlon“, Berlin) hat diese hochwertige Tomatensauce aus der Edition „Sterne im Glas“ entwickelt: Zutaten aus biodynamischem Anbau, intensives Aroma mit Noten von Vanille, Grapefruit und fermentiertem Pfeffer. 380 ml, € 8,95, www.der-feinschmecker-shop.de

Delikatesse im Winter



Der „Vacherin du Haut-Doubs“ wird in Frankreich im Doubs hergestellt und ist nicht zu verwechseln mit dem Schweizer „Vacherin Mont-d'Or“ aus dem Vaud, sagt Affineur Volker Waltmann. Der Weichkäse mit gewaschener Rinde wird aus Rohmilch von Kühen der Rassen Montbéliard oder Simmental hergestellt. Der Mont-d'Or wird auf Fichtenholzbrettern gereift. Da er besonders cremig ist, wird er mit einem Fichtenholzring umwickelt. Den Mont-d'Or gibt es nur von September bis Mai. Er schmeckt warm mit Weißwein, Zwiebeln und Knoblauch.



Speisekarte der Vorfahren

Das Archäologiemuseum in Bozen präsentiert nicht nur „Ötzi“, sondern auch eine sehenswerte Sonderausstellung zu 15 000 Jahren Ernährung. „Past Food“ beleuchtet Herkunft, Zubereitung, Gewohnheiten und Gerätschaften rund ums Essen und die ewige Suche nach Leckerbissen. www.iceman.it/de/past-food/com

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, DAVID MAUPLÉ, MATHIEU SALOME



„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 „GrillCodex“ 2023

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

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



Freitagabend:

19.30 Uhr: Empfang

20 Uhr: 6-Gang-Gourmet-Menü „Das Schlachtefest“
zubereitet von und Luca Allevalo 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 Allevalo 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

★★★★★
**HOHEL
HOHEN
HAUS**

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.

*Südafrikas Weinszene hat eine eigene Identität
entwickelt – und die ist Weltklasse.*

Die Topwinzer am Kap

Südafrika hat als Weinland zu
einer eigenen Identität gefunden
Seite 134

Güter als Gastgeber

Essen und schlafen beim Winzer
– sechs Tipps für Südafrika
Seite 144

Best Buy

Tolle Einstiegsweine berühmter
Winzer in Spitzenqualität
Seite 146

Jens Priewes Einkaufsblog

Weine, die durch Spiel und
Substanz begeistern
Seite 150

Trinken



Tasting mit Ausblick auf der
Terrasse des Brookdale Estates im
südafrikanischen Weinort Paarl

FOTO: CHARLES W. SELL



*Brookdale Estate liegt in der Region
Paarl: Neben feinwürzigen Rotweinen
entstehen hier komplexe Chenin Blancs*



Weinreise Südafrika Neues Denken am Kap

30 Jahre nach dem Ende
der Apartheid hat Südafrika
als Weinland zu eigener
Identität gefunden

Text Patricia Bröhm

Ein weißes Herrenhaus im kapholländischen Stil, umgeben von sanft welliger Hügellandschaft und perfekt gepflegten Weinbergen. Im Hintergrund erheben sich die Klein-Drakenstein-Berge. Eine Postkartenidylle, typisch für Südafrikas Winelands. Noch nicht ganz so typisch sind Menschen wie Kiara Scott. Die 31-Jährige steht auf der Terrasse von Brookdale Estate in der Anbauregion Paarl und schaut auf ihren Chenin-Blanc-Weinberg, auf das satte junge Grün der Reben: „Als Kind habe ich nicht viel Grün gesehen.“ Seit 2019 ist die junge Frau mit den schwarzen Locken als Kellermeisterin für die Brookdale-Weine verantwortlich. Aufgewachsen ist sie in Mitchells Plain, einer Township im Südosten Kapstadts. „Wein kannte ich nur als Bag-in-Box. Ich hatte keine Ahnung, dass man daraus einen Beruf machen kann.“ Es war ein weiter Weg bis nach Brookdale. Das strikte Wertesystem ihrer Großmutter spielte dabei ebenso eine Rolle wie eine engagierte Chemie-Lehrerin, die ihr den Weg zum Elsberg Agricultural College in Stellenbosch ebnete, eine der Kaderschmieden der jungen südafrikanischen Weinszene. Heute zählt sie zu den hoffnungsvollsten Talenten am Kap – und ihre Großmutter, die ihr Leben lang keinen Tropfen Alkohol angerührt hatte, trinkt gern mal ein Glas ihres würzigen Mason Road Syrah.

Die Weinszene wird diverser

Auch wenn die Branche nach wie vor weiß dominiert ist – in der jungen Generation wird sie diverser. People of colour finden ihren Platz, als Sommeliers in den Restaurants oder als talentierte junge Winemaker zwischen Swartland, Stellenbosch und Walker Bay. Eine Entwicklung, die unterstützt wird durch Initiativen wie das Mentorenprogramm der Cape Wine-maker's Guild, das gezielt Weinbau-Studenten mit nicht-weißem Hintergrund fördert. Zu den Absolventen zählen viel beachtete Talente wie Rüdger van Wyk (Stark-Condé), Nongcebo Langa (Delheim) oder Banele Vakele (Savage Wines) – sie alle durchliefen das Programm. Auch Kiara Scott verdankt ihren Erfolg dieser Initiative – und der Offenheit des britischen Brookdale-Eigentümers Tim Rudd, der ihr mit gerade mal 27 Jahren die Chance gab, sein damals ganz neues Weingut zu führen. Von den 67 Hektar sind nur 24 mit Reben bepflanzt, der Rest ist mit typisch südafrikanischem Fynbos bewachsen, so nennt man am Kap die heimische Flora.



*Weinlese des
bekannten Jordan
Wine Estates, ganz
in der Nähe von
Stellenbosch*

*Das Weingut von
Paul Cliver (l.)
befindet sich in Elgin,
der Cool-Climate-
Region an der Süd-
spitze Afrikas*

Die uralten Böden der Region mit Anteilen von Granit, Ton, Quartz und Schiefer nutzt Scott nicht nur für Chenin Blanc und Syrah, sondern besonders gern, um Neuland zu betreten. So bepflanzte sie, inspiriert durch einen Besuch im portugiesischen Douro, nach dortigem Vorbild einen ihrer besten Weinberge mit gemischtem Satz, insgesamt 16 Sorten im wilden Mix. „Sixteen“ heißt der Weißwein, der aus vorwiegend mediterranen Sorten gekeltert ist, von Grenache und Roussanne bis Vermentino und Palomino. Alle Reben wachsen als „bush vines“, also in Form kleiner Büsche in Bodennähe, wie es in Südafrika Tradition hat. Scott liest sie alle gemeinsam, lässt sie spontan fermentieren und in alten Holzfässern reifen. „Man braucht während des Reifeprozesses Nerven wie Drahtseile, weil dieser Wein immer Überraschungen birgt“, lacht sie.

Chenin Blanc und alte Reben – das Dreamteam vom Kap

Nicht nur junge Talente wie Kiara Scott stehen für die Zukunft des südafrikanischen Weinbaus, sondern auch Black-Empowerment-Projekte wie etwa im Weingut Stellenrust. Der renommierte Betrieb gilt hier als wegweisend. Er liegt südlich des Weinbaustädtchens Stellenbosch – bei schönem Wetter schaut man bis zum Tafelberg und zur False Bay. „Unsere Familie macht hier seit 1928 Wein“, sagt Tertius Boshoff, der das Weingut gemeinsam mit seinem Bruder führt. „Wir fühlen uns verantwortlich, nicht nur für das Land, sondern auch für die Menschen, die es bewirtschaften.“ Schon vor Jahren beteiligte man alle 70 Arbeiterfamilien, die auf dem Besitz leben, als Mehrheitsaktionäre an 100 Hektar Farmland. So können sie eigene Parzellen bewirtschaften und die Wei-

ne selbst ausbauen. Doch das Weingut ist nicht nur für sein soziales Engagement bekannt, sondern auch für seine exzellenten Chenin Blancs. Um die vielfältigen Ausprägungen, zu denen Südafrikas weiße Leitrebsorte fähig ist, zu demonstrieren, öffnet Boshoff gleich drei Flaschen. Die Trauben für alle drei Weine stammen aus demselben Weinberg und wurden eines kühlen Morgens gemeinsam gelesen – der Unterschied liegt im Ausbau. „Naked Truth“ heißt der erste Wein: „Das ist Chenin Blanc in seiner reinsten, unverfälschten Form“, sagt der Winemaker. „Spontan vergoren, ohne Holz, ohne Schwefel, ganz ungeschminkt.“ Weil der Wein Sauerstoff aufgenommen hat, treten die Aromen von gelben Steinfrüchten, für die die Rebsorte bekannt ist, besonders deutlich zutage, auch ein Duft von Ananas zieht in die Nase.

Ganz anders die beiden Schwesterweine, der bis zu sechs Monate in gebrauchtem Holz ausgebaute „Secrets and Lies“ und der kraftvoll-opulente „Indecent Obsession“. Bei Letzterem hat sich Boshoff, der das Spiel von Opulenz und Finesse im Chenin Blanc liebt, am stärksten eingebracht. Er experimentiert mit Barriquefässern und einem Anteil an edelfaulen Früchten, die dem Wein mit ihrer Botrytis-Süße Aromen von Zuckerwatte, Pfirsich und Aprikose schenken, die am Gaumen noch lange nachhallen. Die Trauben für alle drei Weine stammen von Buschreben eines 40 Jahre alten Weinbergs in den Bottelary Hills. „Einer unserer größten Schätze“, sagt Boshoff.

Wie er sind derzeit viele Winzer im Land dabei, den Wert ihrer alten Reben wiederzuentdecken. Zwar wurden viele im ersten Rausch der Neufindung nach dem Ende der Apartheid herausgerissen, aber die verbliebenen sind heute durch die Initiative des „Old Vine Project“ geschützt. Immerhin rund 3500 Hektar Reben (davon über die Hälfte Chenin Blanc), die



FOTOS: BAKKES IMAGES, MARELI VAN ZYL/JORDAN WINE ESTATE

Überraschen- des Weinland

Südafrika wird in Sachen Wein gern der „Neuen Welt“ zugerechnet – trotz langer Weinhistorie.

Schon 1655 pflanzten holländische Siedler hier erste Reben, im 19. Jahrhundert waren Süßweine aus Constantia auch in Europa sehr gefragt. Während des Apartheid-Regimes litten die Weinbauern unter dem Wirtschaftsboykott, doch nach der Wahl Nelson Mandelas zum Präsidenten vor 30 Jahren erlebte das Weinland Südafrika eine Renaissance.

Heute sind 130 000 Hektar mit Reben bepflanzt, die wichtigsten Sorten sind Chenin Blanc, Cabernet Sauvignon und Syrah. Die klassischen Anbauregionen sind Stellenbosch, Paarl und Franschhoek sowie Constantia am Stadtrand von Kapstadt. In letzter Zeit sorgt eine junge Winzergeneration vor allem im Swartland, rund um das Städtchen Stellenbosch sowie in den Cool-Climate-Regionen Elgin, Walker Bay und Hemel-en-Aarde Valley für Furore. Die Weingüter arbeiten eine originär südafrikanische Stilistik heraus, bewirtschaften ihre Weinberge nachhaltiger und sind oftmals vorbildhaft in puncto Black Empowerment.

www.suedafrika-wein.de

**Südafrika überrascht
mit Historie und
stilistischer Individualität**



**Vorzeigebetriebe wie
das Weingut Stellen-
rust beteiligen ihre
Arbeiter am Farmland**

FOTOS: DANIEL NEL, CHARLES RUSSELL (4)



Südafrikas moderne Weinszene steht für Cool-Climate-Weine, spektakuläre Architektur und Talente wie Kellermeisterin Kiara Scott (u.r.)

35 Jahre und älter sind. „Die Erträge dieser Parzellen sind gering, aber die Weine begeistern mit ihrer Komplexität, Reinheit und dem intensiven Mundgefühl“, sagt André Morgenthal, der die Initiative gemeinsam mit der bekannten Önologin Rosa Kruger vorantreibt. „Und natürlich haben sie jede Menge ‚sense of place‘“, das heißt, sie stehen für das, was diesen Ort ausmacht. Besonders reich an alten Reben ist die seit 20 Jahren viel beachtete Region Swartland nördlich von Kapstadt, wo sich einige der renommiertesten Winzer des Landes für diese Raritäten einsetzen: Andrea und Chris Mullineux bewirtschaften bis zu 70 Jahre alte Chenin-Blanc-Weinberge, Eben Sadie

keltert einen gemischten Satz von der abgelegenen 'T Voetpad-Parzelle, deren älteste Weinstöcke auf das Jahr 1886 zurückgehen.

Nachhaltiger Weinbau im Naturparadies

Auch Johan Reyneke bewirtschaftet zwei Chenin-Blanc-Weinberge aus den 1970er-Jahren, die im „Old Vine Project“ registriert sind. Seine Farm liegt in den Polkadraai Hills bei Stellenbosch. Der Weg führt über eine baumbestandene Allee in ein wahres Naturparadies. Reyneke Wines ist ein nachhaltiges Vorzeige-



Weingut und nach Demeter-Standards zertifiziert. Das heißt, er bewirtschaftet seine Weinberge biodynamisch. Zwischen den Reben grünt und blüht es üppig. „Statt unsere Weinberge mit Gift zu besprühen, setzen wir auf die Ressourcen der Natur“, sagt Reyneke. Er steht kniehoch im Grün, pflückt hier ein Kraut, dort eine Blüte, um sie den Besuchern zu zeigen: Erdbeerklee versorgt den Boden mit Nährstoffen und natürlichem Stickstoff, die Wurzeln des überall gelb blühenden Löwenzahns lenken Schädlinge von denen der Reben ab. Und gegen die Schnecken, die gern an den grünen Blättern knabbern, setzt man deren natürliche Feinde ein: „Für unsere Enten gibt es nichts Köstlicheres als eine fette Schnecke“, sagt der Winzer. „Und nebenbei hinterlassen sie in den Weinbergen viel natürlichen Dünger.“

Auch Kühe und Hühner leben auf dem Weingut – vieles macht der studierte Umweltwissenschaftler wieder so wie zu der Zeit, als seine Vorfahren 1863 das Weingut gründeten. „Jede Lage wird individuell von Hand bearbeitet, je nach Lage, Boden und Mikroklima passen wir Düngung, Rebschnitt und alles andere an“, sagt Reyneke. So entstehen ausgezeichnete Sauvignon Blancs, Syrahs und Bordeaux-Blends, die regelmäßig hohe Auszeichnungen erreichen. Sein Chenin Blanc 2022 ist ein viskoser, sehr lebendiger Wein, der nach Quitte und Honig duftet und die Aromen der Wildkräuter in sich trägt, die rund um die Reben wachsen. Unter den Roten liegt ihm beson-

ders der „Cornerstone“ am Herzen, ein würziger Bordeaux-Blend aus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, der mit seinen feinen Tanninen und der tiefgründigen Aromatik eher an einen Rhône-Wein erinnert als an die Neue Welt. Der Erlös des Weins kommt direkt seinen Farmarbeitern zugute, die er als Fundament des Unternehmens sieht: „Wer zehn Jahre für uns gearbeitet hat, dem kaufen wir ein Haus, auch die Ausbildung der Kinder wird über diesen Wein finanziert.“

Elgin - Cool Climate am Südzipfel Afrikas

Für Paul Clüver in der noch jungen Anbauregion Elgin ist soziales Engagement ebenfalls selbstverständlich. 50 Farmarbeiter leben mit ihren Angehörigen auf dem riesigen Landgut, das seit 1896 im Besitz seiner deutschstämmigen Familie ist. Die Kinder besuchen eine Privatschule, die seine Großmutter in den 1950er-Jahren auf dem eigenen Land gründete, als People of colour noch keine öffentlichen Schulen besuchen durften. Mit seinem betagten Jeep fährt Clüver Besucher gern über die 2000 Hektar Land, die südöstlich von Kapstadt auf einem Hochplateau liegen, vorbei an kleinen Seen, Wäldern und bunt blühenden Wiesen. Die Pisten sind teilweise steil und unwegsam, nur 800 Hektar sind bebaut, der Rest ist unberührte Natur. Immer wieder geht es vorbei an riesigen Apfel-

Das Team von Stellenrust setzt nicht nur beim Rotwein auf Barriques, sondern auch beim Ausbau von Chenin Blanc

plantagen, sie haben in der Region Tradition. 1987 pflanzte Clüvers Vater, ein renommierter Kapstadter Neurochirurg, die ersten Reben in Elgin. Er glaubte an das Weinbau-Potenzial der Region. Clüver stoppt den Wagen an einem halsbrecherisch steilen Weinberg mit alten Buschreben: „Wir haben in Elgin ganz andere Böden, teilweise 400 Millionen Jahre alt, viel älter als in Europa.“ Bokkeveld Shell heißt der Bodentyp, der nur hier vorkommt. Clüver lässt etwas Erde durch die Finger rieseln: „Ein Boden auf Lehmbasis, sehr eisenhaltig und mineralisch. Das sorgt für Komplexität in den Weinen!“

Den größten Unterschied aber macht das Klima: Elgin ist im Durchschnitt bis zu 10 Grad kühler als Stellenbosch. Aus Südost bläst der berühmte „Cape Doctor“, ein Wind, der kühle Luft und Wolken vom Atlantik bringt. Der Ozean liegt nur 10 Kilometer entfernt. Selbst im Hochsommer zeigt das Thermometer nie mehr als 30 Grad. Hier fühlen sich Chardonnay und Pinot Noir wohl, ebenso Sauvignon Blanc und Riesling – auf diese Rebsorten setzt man bei Paul Clüver Family Wines. „Wir sind gerade erst dabei, Elgin auf die Weltweinkarte zu setzen“, sagt Clüver. „Es gibt keine Blaupause dafür, wie ein Wein von hier zu schmecken hat, das macht es so spannend.“ Er gießt seinen 2023 Sauvignon Blanc ins Glas, ein sehr lebendiger Wein mit Mineralität und fast salzigen Tönen im Abgang. Er duftet nach Stachelbeere und Schwarzer Johannisbeere – und hat mehr mit der Loire gemeinsam als mit dem tropisch-vordergründigen Profil vieler Neue-Welt-Sauvignons.

*Johan Reynekes
Weingut ist nach
Demeter-Standard
zertifiziert und gilt
als nachhaltiger
Vorzeigebetrieb*



Clüvers Herz aber hängt an den Burgundersorten, seine Flaggsschiffe sind Chardonnay und Pinot Noir unter dem „Seven Flags“-Label. Und tatsächlich: Der Pinot zeigt burgundische Finesse und Fülle. Er balanciert zwischen purer Frucht, feiner Säure und Gewürznoten, zeigt am Gaumen Länge und Komplexität, immer getragen von großer Frische. „Dieser Pinot Noir ist der höchste Ausdruck unseres Terroirs“, sagt Clüver.

Cap Classique – Bubbles auf südafrikanisch

Die Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben aus Elgin sind auch bei Winzerkollegen in Stellenbosch und Franschhoek gefragt – weil sie ideales Material für hochwertige Schaumweine liefern. „Für unsere besten Cuvées arbeiten wir schon seit Jahren mit Trauben von der eigenen Farm in Elgin“, sagt Danielle Jacobs. „Das kühle Klima, die hohen Lagen, die Nähe zum Ozean – all das sorgt für eine lange Reifeperiode und entsprechende Aromenkonzentration.“ Die 30-Jährige ist im namhaften Weingut Boschendal ausschließlich für die Schaumweinbereitung zuständig – die Stillweine macht eine Kollegin. Dass man hier dem Thema Cap Classique (so heißen nach der traditionellen Champagnermethode bereitete Schaumweine in Südafrika) so viel Wertschätzung entgegenbringt, ist symptomatisch für die aktuelle Entwicklung. Der Absatz stieg in den letzten 10 Jahren um 15 Prozent. Zu den namhaftesten Produzenten zählen heute Peter Ferreira, Haute Cabrière, Colmant, Graham Beck – und Boschendal.

Danielle Jacobs ist fasziniert von „der Wissenschaft der Bubbles“, alle zwei Jahre fliegt sie nach Épernay, um sich weiterzubilden. Sie schätzt die dortige Inspiration, aber sie hat auch ihren eigenen Kopf: Ihrem Brut Rosé fügt sie neben Pinot Noir und Chardonnay gern ein paar Prozent Pinotage bei, „für die südafrikanische Note und wegen seiner sehr expressiven Frucht.“ Zum Abschied öffnet sie eine Flasche ihrer Grande Cuvée Brut, Jahrgang 2016, die 72 Monate auf der Hefe reifte und vollmundig-cremig am Gaumen perlt. Ein sehr ausgewogener Schaumwein mit der für Elgin so charakteristischen Mineralität und Frische. Das besonders feinperlige Mousseux ist typisch für Boschendal, die ausgereifte Frucht ein Merkmal der meisten Cap Classiques, denen es im Gegensatz zum französischen Original nie an Sonne fehlt. „Wir werden nie wie die Champagne sein“, sagt Danielle Jacobs. „Aber das wollen wir auch nicht.“ Und genau das gilt nicht nur für die Bubbles, sondern für die gesamte Weinwelt am Kap: Südafrika hat seine ganz eigene Stilistik gefunden – und das ist gut so.





Die sollten Sie probieren

Reyneke Wines ●●●●●

Das Weingut wurde 1863 in Stellenbosch von Johann Reyneke gegründet, ist ein ökologischer Vorzeigebetrieb und Demeter-zertifiziert. reynekewines.co.za

2019 Cornerstone

Eleganter, animierender Bordeaux-Blend (75 % Cabernet Franc) aus bio-dynamischem Anbau. Feine Tannine, dunkeltönige Aromen von Brombeere, Cassis und Kräutern, exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Erlös geht ins hauseigene Black-Empowerment-Programm. € 23, www.gute-weine.de

Stellenrust ●●●●●

Der renommierte Betrieb liegt südlich von Stellenbosch und hat ein viel beachtetes Projekt initiiert: Das Weingut beteiligt die Arbeiterfamilien am Farmland. stellenrust.co.za

2019 The Mothership

Die Trauben für diesen Chenin Blanc stammen von alten Buschreben, hatten Schalenkontakt, gären mit wilden Hefen und reifen im Betonei. Zum stoffigen Mundgefühl kommen für die Rebsorte typische Steinobst-Aromen und mineralische Noten. Ein hochkarätiger Chenin Blanc der neuen Generation. € 43, www.suedafrika-weinversand.de

Boschendal ●●●●●

Das Weingut am Eingang zum Franschhoek-Tal produziert nicht nur Stillweine, sondern auch hochwertige Schaumweine nach traditioneller Methode. boschendal.com

2015 Grande Cuvée Brut

Typisch südafrikanischer Cap Classique, ein Schaumwein, der sein cremiges Mundgefühl der langen Reifung auf der Hefe, seine ausgeprägte Frucht und

elegante Mineralik den unter afrikanischer Sonne gut ausgereiften Trauben verdankt. Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay (je 50 %), toller Speisenbegleiter. € 24,90, www.cap-classique.de

Paul Clüver Family Wine ●●●●●

Das Weingut von Paul Clüver in Grabouw steht für elegante Cool-Climate-Weine aus Elgin, insbesondere aus Burgundersorten und hat sich außerdem mit sozialem Engagement einen Namen gemacht. cluver.com

2019 Pinot Noir Estate Wine

Harmonisch, elegant und ausgewogen – ein rebsortentypischer Pinot Noir aus der Cool-Climate-Region Elgin, mit den Aromen roter und dunkler Beeren, dazu eine Ahnung von Waldboden. Frisch und klar, ein dichter Wein mit viel Grip. € 22,95, www.ludwig-von-kapff.de

Brookdale Estate ●●●●●

Kiara Scott, Kellermeisterin von Brookdale Estate in Paarl, gilt als eines der ganz großen Talente am Kap. brookdale-estate.com

2021 Chenin Blanc Single Vineyard

Südafrikas Antwort auf weißen Burgunder: Die Trauben stammen von alten Reben in einer Einzellage der Region Paarl; der Wein bringt Aromen von weißem Steinobst und Zitrusfrüchten an den Gaumen, dazu mineralische Struktur und langen Abgang. € 28, www.trockenundlieblich.shop ||

Molto bene!



Jetzt
im
Handel.



Bestellbar unter
040 236 704 000
oder über
feinschmecker.de/poletto

DER
FEINSCHMECKER
DAS LEBEN. GUTERLEBEN. REISEN. ERBEN. TRINKEN
Special Edition
by Cornelia Poletto



Das Restaurant „Rykaarts“ gehört zum biodynamischen Weingut Longridge Wine Estate und serviert legere Farm-to-Table-Küche



Das Weingut Le Lude hat sich südafrikanischem Schaumwein verschrieben. Die dazugehörige „Orangerie“ versprüht französisches Flair

Im Holden Manz Country House ist Ruhe garantiert, es liegt inmitten der Natur, und es gibt nur fünf Gästezimmer

Weingüter & Gastgeber

Holden Manz Wine Estate ●●●○

Außerhalb von Franschhoek, mitten in der Natur, bietet das Weingut seinen Gästen im 5-Sterne-Country-House Ruhe und Panoramablick auf die Berge. Hier wird man herzlich und persönlich empfangen, es gibt nur fünf Gästezimmer, aber die sind vom Feinsten: großzügig geschnitten und individuell gestaltet. Das Haus ist mit junger afrikanischer Kunst stilvoll ausgestattet – Gerard Holden und Migo Manz führen auch eine Galerie in Franschhoek. Sehr gutes À-la-carte-Frühstück! *Holden Manz*

Country House ●●●●
5 Zi., DZ ab € 245 🍷 🛏️ 🚿 📶
📶 📶 www.holdenmanz.com

Haute Cabrière ●●●●○

Die deutschstämmige Familie von Arnim steht nicht nur einen für ausgezeichnete Cap-Classic-Weine, sondern betreibt auch eines der schönsten Weingut-Restaurants in Südafrika: Als Gast liegt einem im rundum verglasten Gastrau und draußen auf der Terrasse das Franschhoek-Tal zu Füßen. Die Küche ist mediterran inspiriert, vom



gegrillten Oktopus mit gepickelten Auberginen und Chorizo bis zur gebratenen Forelle mit Spargel und Thymian-Zitrus-Velouté.

The Restaurant ●●●○

Mo-So mittags geöffnet,
Menüs € 20-24 🍷 📶 📶

www.cabriere.co.za

Jordan Wine Estate ●●●●●

Das namhafte Weingut liegt in den Bottelary Hills bei Stellenbosch. Zu den preisgekrönten Weinen des Hauses haben Gäste beim Essen die Wahl: entweder auf der Terrasse entspanntes Farm Food genießen oder zum Fine Dining ins Restaurant, das von einem der namhaftesten Chefs der jungen südafrikanischen Garde geführt wird. Marthinus Ferreira setzt auf lokale Produkte, etwa bei butterzarter Lammschulter mit gegrilltem Rotkohl und Kürbisrisotto. Auf dem Estate laden 13 Zimmer und Suiten sowie zwei Villen zum Übernachten ein.

The Jordan Suites ●●●●

13 Zi., DZ ab € 176
🍷 🛏️ 🚿 📶 📶

The Jordan Restaurant ●●●●
Mi-Do mittags, Fr-Sa mittags

und abends geöffnet,
Menü € 39-60 🍷 📶

www.jordanwines.com

Le Lude ●●●●

Die britischstämmige Familie Barrow hat 2010 ihr Weingut gegründet, das sich ganz auf die Produktion von anspruchsvollem Cap Classique konzentriert. Der beste Platz, um sie zu probieren, ist das lichtdurchflutete Restaurant „Orangerie“ mit schwarz-weißem Kachelboden, weißen Korbstühlen und Terrasse. Alles atmet französisches Flair, das gilt auch für die Küche von Nicolene Barrow. Frische West-Coast-Muscheln dämpft sie im hauseigenen Brut-Sud und serviert sie mit Gremolata-Creme.

Orangerie ●●●●

Di-Mi mittags, Do-Sa mittags
und abends geöffnet,
Hauptgerichte € 12-15 🍷 📶

www.lerule.co.za

Longridge Wine Estate ●●●●

Das biodynamische Weingut in den Stellenbosch Wine-lands ist die neue Heimat des Restaurants „Rykaart’s“. Alex Rykaart steht für entspannte Farm-to-table-Küche, er kann

sich nun in den hauseigenen Gemüse- und Kräutergärten bedienen. Der richtige Platz für einen ausgedehnten Lunch – mit ofenwarmem Brot, frisch gepflückten Salaten und slow-cooked Karoo-Lamm.

Rykaart’s ●●●○

Mi-Do mittags, Fr-Sa mittags
und abends geöffnet,
Hauptgerichte € 4-12 🍷 📶

www.longridge.co.za

Beau Constantia ●●●●○

Der Ausblick ist so spektakulär, dass er der Küche im „Chef’s Warehouse“ fast die Schau stiehlt. Fast, denn Ivor Jones zählt zu den gefeierten Talenten am Kap. Er schickt kleine Teller zum Teilen, mit frisch Geerntetem aus den eigenen Gärten und dem einen oder anderen Fine-Dining-Kniff. Beef Tatar mit Hühnerleberparfait und Pilzcreme isst man zu südafrikanischen Amadombolo-Buns, handgeangelte Makrele mit über Holzkohle gegrillten Garnelen und japanisierter Sauce Vierge.

Chef’s Warehouse ●●●●

Mo-Sa mittags und abends,
So mittags geöffnet,
Menü € 44 🍷 📶 📶

www.beauconstantia.com

2

€ 13



3

€ 13,20



4

€ 11



5

€ 13,90



1

€ 12,95

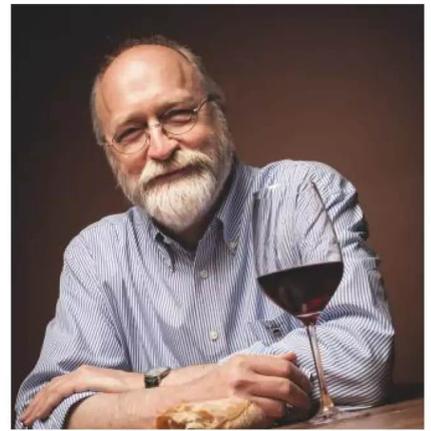
6

€ 14,90



Best Buy: Schnäppchenjagd

Tolle Einstiegsweine von berühmten Winzern aus Deutschland und Europa – zwölf Beispiele für herausragende Qualitäten zum Economy-Tarif!



DIETER BRAATZ ist Weinexperte und Feinschmecker-Autor

1 Künstler mit viel Charakter

2021 Flörsheimer Herrnberg Riesling trocken VDP-Erstes Gewächs

Weingut Künstler/Rheingau, www.ludwig-von-kapff.de, Tel. 0421-399 43 17

Seit mehr als 30 Jahren prägt Gunter Künstlers Handschrift die außerordentliche Qualität im Familienbetrieb, so auch bei diesem Riesling. Die Reben wachsen auf steinigem Lehm- und Kalkböden, und die Trauben werden in Edelstahl, zum kleineren Teil auch in großen Holzfässern vergoren und ausgebaut. Der feinfruchtige Wein mit feiner lebendiger Säure, Saft und Mineralik ist ein Tipp zu Salaten, Gerichten mit Kalbfleisch oder Pasta.

4 Silvaner mit Saft und Kraft

2022 Escherndorf Silvaner trocken VDP-Ortswein

Weingut Horst Sauer/Franken, www.weingut-horst-sauer.de, Tel. 09381-43 64

Die Trauben für die Ortsweine von Horst Sauer und Tochter Sandra wachsen auf den Muschelkalkböden der Escherndorfer Weinberglagen. Das Lesegut wird früh geerntet, um einen niedrigen Alkoholgehalt (um 12 Vol.-%) zu sichern. In der Nase frische Aromen von reifen, grünen Äpfeln, Quitte, Birne und Würze, im Geschmack Saftigkeit und dichte Frucht. Ideal zu gebratener Forelle mit Frühlingssalat, Geflügel und Scampi-Pfanne.

2 Vom Blauschiefer an der Mosel

2022 Riesling Blauschiefer trocken VDP-Gutswein

Weingut Dr. Loosen/Mosel, www.gute-weine.de, Tel. 0421-696 79 70

Winzer Ernst F. „Ernie“ Loosen hat die Trauben für diesen Gutswein per Hand auf den Blauschiefer-Lagen an der Mittelmosel lesen lassen. Nach der Vinifizierung in Edelstahl und der Reife in großen Eichenfässern zeigt der Wein zur moseltypisch feinen Säure frische pikante Saftigkeit und Würze, dazu Aromen von weißem Pfirsich, grünem Apfel, Aprikosen. Ein passender Wein zu vielen Gelegenheiten im Sommer wie im Winter, gern solo.

5 Sieben auf einen Streich

2022 7 Terroirs Riesling VDP-Gutswein

Gut Hermannsberg/Nahe, www.gute-weine.de, Tel. 0471-696 79 70

Für Gut Hermannsberg hat Weinmacher Karsten Peter eine Riesling-Cuvée auf die Flasche gebracht, die Trauben von jungen Reben aller sieben VDP-Großen Lagen an der Nahe vereinigt. Spontan vergoren und im Edelstahl ausgebaut präsentiert sich dieser hochkarätige Gutswein mit dem Duft von reifen gelben Früchten mit kräuterigen Anklängen, im Geschmack erfreulich mineralisch, saftig und leicht herb. Perfekt zu weißem Fisch in jeder Form.

3 Ein Franke mit starker Mineralität

2022 Pur Mineral Riesling trocken VDP-Gutswein

Weingut Rudolf Fürst/Franken, www.weingut-rudolf-fuerst.de, Tel. 09371-86 42

Mit ihren Rieslingen vom Bürgstadter Berg sorgen Paul Fürst und Sohn Sebastian seit Jahren für Furore. Der beste Einstieg in die Weine vom Buntsandstein gelingt stets mit dem Gutswein „Pur Mineral“, der diesmal aus einem hervorragenden Jahr mit perfekter Reife stammt. Der leichte Wein (11,5 Vol.-%) zeigt Noten von Birne und Zitronenmelisse, am Gaumen schlank, fein zu Vorspeisen und Fischgerichten.

6 Von 100 Jahre alten Reben

2022 Weißburgunder trocken

Weingut Van Volxem/Saar, www.feinbistro-sette.de, Tel. 04121-26 29 39

Roman Niewodniczanski, vom Feinschmecker gerade zum „Winzer des Jahres“ gekürt, präsentiert in seiner Kollektion feiner Saar-Rieslinge des Weinguts Van Volxem auch eine Ausnahme: einen saftigen, fast filigranen Weißburgunder aus handverlesenen Trauben von mehr als 100 Jahre alten Reben. Ein stoffiger Wein, cremig und mit Schmelz. Mit seiner definierten Säure ideal zu Grillfisch, Curry oder Schweinebraten.



7 Der Kultwinzer empfiehlt

2021 Belleruche Côtes du Rhône AOP
Michel Chapoutier/Frankreich,
www.ludwig-von-kapff.de, Tel. 0421-399 43 17

Frankreichs Kultwinzer Michel Chapoutier hat auch Weinqualitäten zu einem beeindruckend günstigen Preis zu bieten – wie diese Cuvée aus Grenache und Syrah von den Côtes du Rhône. Im Glas öffnet sich der rubinrote Wein mit einem Duft von Kirschen, Schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren mit schwarzem Pfeffer im Hintergrund. Im Geschmack wirkt er saftig, kraftvoll und fruchtig mit seidigen Tanninen. Idealer Begleiter zu Schweinesteak, Entrecote und Rinderschmorbraten.

10 Kräftig mit seidiger Struktur

2018 Caliza Tinto Dominio de Valdepusa D.O.
Marqués de Grinón Family Estates/Spainien,
www.versanel.de, Tel. 0151-54 43 31 89

Die Familie Falcó, Marqués de Grinón, hat in ihrem Besitz einige der besten Lagen in der La Mancha – wie die Dominio de Valdepusa, auf der die Trauben von Syrah, Graciano und Petit Verdot für den „Caliza“ auf Kalk und Lehm gewachsen sind. Zwölf Monate wurde der Wein in französischer Eiche ausgebaut. Aromen von schwarzen Kirschen, Zedernholz und Karamell, im Geschmack kräftig, begleitet er gut Lamm, Wild und Weichkäse.

8 Jugendlich-frischer Toskaner

2022 Morellino di Scansano
Fattoria Le Pupille/Maremma,
www.gute-weine.de, Tel. 0421-696 79 70

Mit Leidenschaft widmet sich Erfolgswinzerin Elisabetta Geppetti auf ihrer Fattoria Le Pupille in der Maremma dem Morellino di Scansano. Die 2022er Cuvée setzt sich aus 90 Prozent Sangiovese mit kleinen Anteilen Alicante (Grenache) und der lokalen Rebsorte Cilieggiolo zusammen. Das Bukett wirkt mit schwarzen Kirschen, Erdbeeren, Hagebutten und Lakritz noch jung, auf der Zunge saftig, frisch und geschmeidig. Perfekt zu Aufschnitt, Pastagerichten und Antipasti.

11 Von Bienen umschwärmt

2019 Terrazza Alta Dal Regno delle Api Chianti Classico Riserva DOCG
Castello di Meleto/Toscana,
www.hawesko.de, Tel. 04122-50 44 33

Vom historischen Weingut Castello di Meleto im Chianti Classico kommt diese Riserva, eine Cuvée aus 80 Prozent Sangiovese und 20 Prozent Merlot von stark ton- und kalkhaltigen Böden. Die handverlesenen Trauben stammen aus einem bienenumschwärmten Naturbiotop. Im Duft beerige Aromen (Walderdbeeren, Hagebutte) und Würze, im Mund ein saftig-dichter Genuss. Passt zu geschmortem Fleisch, Pilzen und schwarzen Bohnen.

9 Feiner Sauvignon von der Loire

2022 Sauvignon Blanc Val de Loire IGP
Domaine Roc de l'Abbaye/Touraine,
shop.weinamlimit.de, Tel. 040-33 38 61 81

Florian Mollet hat die Messlatte mit seinen Sauvignon Blancs von der Domaine Roc de l'Abbaye recht hoch gelegt – wie schon dieser Einstiegswein zeigt. Das Weingut liegt im Herzen von Sancerre, die Trauben für den Sauvignon aus jungen Anlagen wachsen auf Ton, Lehm und Sand auf dem Plateau de Oisy. Im Duft jugendlich-frisch mit Aromen von Maracuja, Stachelbeere und Zitrusnoten, im Geschmack Schmelz und Mineralik. Passt perfekt zu asiatischen Gerichten.

12 Veltliner mit viel Potenzial

2023 Grüner Veltliner L&T trocken Bio
Weingut Bründlmayer/Niederösterreich,
www.brundlmayer.at,
Tel. 0043-27 34 217 20

Seinen Grünen Veltliner von den höher gelegenen Weinbergen rund um Langenlois hat Winzer Willi Bründlmayer zutreffend „L&T“ (leicht und trocken) genannt. Das Bouquet erinnert an Zitrusfrüchte, Äpfel und Rosen mit Noten von grünem Pfeffer. Im Geschmack zeigt sich zunächst etwas Kohlensäure, mit zunehmender Reife wird der Veltliner feiner. Bei Tisch empfiehlt er sich zum Vorspeisenbuffet, zu hellem Fleisch und Wokgerichten. **||**

7

€ 9,95



8

€ 12,90



Top-Tipp
im März

9

€ 9



10

€ 16,49



11

€ 9,95



12

€ 11





Eine La-Ola-Welle für den Wein

Auf dem Einkaufszettel von Jens Prieve stehen sechs Weine, die er im Fußballstadion, im Businessclub und auf seinen Über-Land-Touren entdeckt hat

»Terroir schlägt Rebsorte, halte ich den Snobs entgegen.«

Die Stadt, in der ich lebe, hat einen bekannten Fußballverein, und der besitzt ein Stadion, in dem nicht nur gespielt, sondern auch gefeiert wird. Im November hatte der rheinhessische Winzer Philipp Wittmann dort eine Lounge gemietet, um guten Kunden und Freunden seine neuen Weine vorzustellen. Die Weine waren großartig, besser als das Spiel, das wir danach anschauten. Auch Philipps Frau war dabei, Eva Clüsserath. Sie interessiert sich nicht sonderlich für Fußball. Aber da sie ein Weingut an der Mosel besitzt, standen natürlich auch ihre Rieslinge zur Degustation bereit. „Genießt gerne auch Evas Weine“, munterte Philipp die Gäste auf, um ironisch hinzuzufügen: „Aber bitte kommt hinterher nicht und sagt, sie seien besser als meine.“

Die Warnung war angebracht. Denn **Evas 2022er Rieslinge (1)** sind unverschämt gut. Ich würde sagen: so gut wie noch nie. Auf meinem Einkaufszettel für das kommende Frühjahr steht deshalb ein Clüsserath-Wein ganz oben, und zwar der beste: der trockene Riesling aus der Trittenheimer Apotheke. Trotz der Rekordhitze in 2022 ein kühler, ultrafeiner Wein mit nur 11,5 Vol.-%, gewachsen in den höchsten Lagen von Trittenheim, im großen Holzfass mit natürlichen Hefen vergoren, spät gefüllt. So einen Tropfen von 80 bis 100 Jahre alten Rebstücken gibt es zu diesem Preis meines Wissens nirgendwo auf der Welt (€ 33, www.ansgarcluesserath.de).

Auch in anderen Teilen Deutschlands hat der Jahrgang 2022 überaus gute Qualitäten hervorgebracht. Deshalb habe ich noch zwei weitere Weine aus heimischen Gefilden auf die Einkaufsliste gesetzt. Zuerst ein ungewöhnlich gut gelungener Sauvignon von einem Winzer aus der Südpfalz, **Stefan Bietighöfer (2)**. Seine Reserve hat Kraft und Struktur. Dabei prunkt sie mit satter, an reife Stachelbeeren erinnernde Frucht: Sauvignon at its best (€ 13, www.the-winehouse.de). Und dann noch einen besonders gut gelungenen Wein aus Franken. Das **Weingut Hans Wirsching (3)** in Iphofen ist näm-

lich nicht nur für seine Silvaner und Rieslinge bekannt. Die Scheurebe von den „Alten Reben“ stellt in 2022 so ziemlich alles in den Schatten, was unter diesem Namen in Deutschland produziert wurde. Wegen ihrer aromatischen Intensität rümpfen Snobs gern die Nase über die Scheurebe (eine Kreuzung von Silvaner x Buketttraube). Doch in diesem Fall halten sich die würzigen Grapefruit- und Passionsfruchtnoten vornehm zurück und lassen der zarten Mineralik des Keuperbodens den Vortritt. Terroir schlägt Rebsorte, halte ich den Snobs entgegen (€ 17,50, www.wirsching.de).

Bei den Rotweinen, die ich Ihnen, liebe Feinschmecker-Leser, empfehlen möchte, muss ich die Landesgrenzen überschreiten. Einer der schönsten Roten, die ich in der letzten Zeit getrunken habe, ist der **2020er Syrah** aus dem Weingut **La Brie (4)**. Dieser rubinrot funkelnde, mit reicher Frucht ausgestattete Wein besitzt einen unbändigen Charme, mit dem er die Weintrinker umarmt und nicht mehr loslässt. Die Unternehmer und Manager, denen ich diesen Wein kürzlich in einer Blinddegustation vorsetzte, hätten, wenn wir in einem Fußballstadion gewesen wären, vor Begeisterung wahrscheinlich eine La-Ola-Welle gemacht. Sie tippten kennerhaft auf einen teuren Hermitage von der Rhône beziehungsweise den noch teureren Pingus von Peter Sisseck aus der spanischen Ribeira del Duero. Tatsächlich kommt dieser Syrah aus Franschhoek in Südafrika und kostet € 18,90 (www.suedafrikanische-weine-online.de).

Von Südafrika ein Sprung in die Toskana. Genauer gesagt: an die Mittelmeerküste nach Bolgheri, wo die besten Cabernets und Merlots Italiens wachsen – man denke nur an Frescobaldis Ornelaia oder Antinoris Guado al Tasso. Zwischen diesen Rotwein-Ikonen und den Weinen der benachbarten Tenuta Argentera kann ich keine großen qualitativen



Unser Autor Jens Priewe ist dem guten Geschmack auf der Spur. Für uns öffnet er sein Notizbuch mit Einkaufstipps

Unterschiede erkennen. Wieso auch? Die Lagen, in denen sie wachsen, sind mindestens genauso wertig, und mit Stanislaus Turnauer, einem österreichischen Industrieerben, hat vor acht Jahren ein Mann das Ruder übernommen, der das Weingut auf Höchstleistung getrimmt hat. Heute sind Argentieras Rotweine so gut, dass ich mich nicht scheue, die einfachste Version ihres Bolgheri-Weins auf meinen Zettel zu nehmen. Sie heißt **Poggio ai Ginepri (5)** und zeigt viel von der unnachahmlichen, mediterranen Frucht und Würze, die die Weine von der Küste auszeichnen (€ 16,99, www.c-und-d.de).

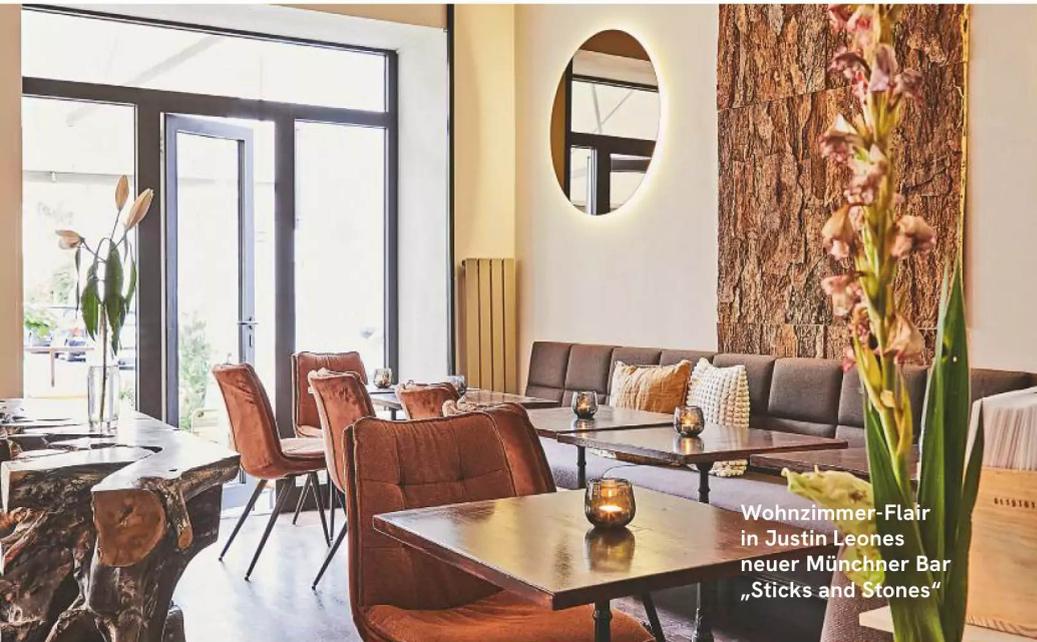
Zuletzt noch ein Wein aus dem derzeit am stärksten krisengeschüttelten Anbaugbiet Europas: Bordeaux. Viele Winzer, die in den Boomjahren auf Expansion gesetzt hatten, müssen jetzt mangels Nachfrage Reben herausreißen. In ihren Weinbergen grasen Schafe oder stehen Photovoltaik-Anlagen. Im Gegensatz dazu ist Château Pierrail dem Wein treu geblieben. Die Familie Demoncheaux hat sich dem Klimawandel angepasst und verstärkt auf Merlot gesetzt. Ihr bester Wein, die **Réserve du Château (6)**, ist ganz aus dieser Sorte gewonnen: dunkelfarbig, konzentriert, nach Cassis, gerösteten Pflaumen, Sternanis schmeckend, dazu ein Hauch von Schokolade. Zugegeben, mit 15 Vol.-% ist der 2020er politisch nicht ganz korrekt. Aber niemand verlangt, dass man die ganze Flasche auf einmal leert. Zur österlichen Lammkeule gibt es jedenfalls nicht viel Besseres (€ 32, www.mein-weinhandel.de). **ff**



„Riesling zum Sushi ist für uns schon Allgemeinwissen. Verjus als Pairingpartner überrascht hingegen selbst Profis. Probieren Sie es aus!“ KATHARINA MATHEIS, WEINREDAKTEURIN

TRINKEN

News & Trends



Wohnzimmer-Flair in Justin Leones neuer Münchner Bar „Sticks and Stones“



Offen für Übersee

Justin Leone, früherer Sommelier im „Tantris“, hat in München die Weinbar Sticks and Stones eröffnet. Der gebürtige Kanadier kaufte schon fürs „Tantris“ viele Spitzenweine aus Kalifornien, die er jetzt für seine Bar zurückgeholt hat und dort glasweise anbieten kann, dank eines neuen Wein-Serviersystems. Von den über 650 Weinen stammen 150 aus Übersee. Zu essen gibt es feine Kleinigkeiten.

www.sticksandstones-munich.com

Feine Perlage & reine Frucht

Hört man Franz Egger zu, denkt man, ein Winzer erzählt von seiner Produktion: Der Südtiroler Familienbetrieb Floribunda ist aber auf Cider spezialisiert, besonders aromatisch schmeckt der Rosé aus den eigenen Bio-Apfelsorten Weirouge (mit Noten von Beeren) und Topaz (65 %). Frisch gepflückt, werden sie bei niedriger Temperatur vergoren, in der Flasche findet die zweite Gärung statt (6,1 Vol.-%). Feine Perlage, zuckerfrei, reine Frucht – jedes Glas eine Wucht! Bezug demnächst: www.apfelweinkontor.com, ab Hof: www.floribunda.it, € 10,80 (0,75 l).



Trauer um Graf Adelman

Er war einer der großen Weinbaupioniere: Michael Graf Adelman. Seine Weinleidenschaft, sein Humor, sein Understatement werden allen, die ihn kannten, in Erinnerung bleiben. Er gilt als Vorreiter des deutschen Barriqueausbaus und legte bereits 1981 seine Topweine in Eichenholzfässer. Der wegweisende Winzer erlag einer schweren Krankheit und wurde 76 Jahre alt. Sohn Felix führt das Weingut schon seit einigen Jahren.

Premium-Whisky von der Saar

Die Weingüter Egon Müller und Von Hövel haben mit der Brennerei Hardenberg einen Whisky mit exklusivem Trockenbeereauslese-Finish produziert. Der „Beverbach Whisky X“ ist auf 596 Flaschen limitiert und kann bei den Weingütern angefragt werden (UVP € 3000/€ 1200). www.egon-mueller.de, www.weingut-vonhoevel.de

Musik und Wein

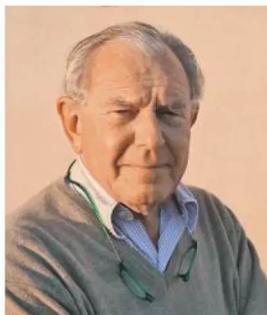
Vom 4. bis 7. Juli 2024 findet in Breisach das erste „Pinot & Rock“-Festival statt, das unter anderem von Spitzenwinzer Fritz Keller initiiert wurde. Bereits zugesagt haben Die Fantastischen Vier, Peter Fox und Milky Chance. www.pinotandrock.com

FOTOS: BAKKES IMAGES, MÄLTE BARTZ, MARKUS BASSLER, ANJA JAHN, GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO, VERENA MÜLLER, JULIAN RUPP (2)



Die Weinwelt beim Fein- schmecker

Vom 10. bis 12. März findet die ProWein statt; es ist die wichtigste Messe der internationalen Weinbranche. Der Feinschmecker-Stand (Halle 16/J 55) zählt seit Jahren zu den Besuchermagneten. 40 internationale Top-Weingüter präsentieren ihre Weine, neben Deutschland sind auch Österreich, die Schweiz, Italien, Frankreich, Spanien, Kroatien und Südafrika vertreten. Ganz neu in diesem Jahr: Gabriele Heins (stv. Chefredakteurin) und Katharina Matheis (Weinredakteurin) halten am Stand (Sonntag, 15 Uhr) einen Impulsvortrag. Die Messe ist nur für Fachpublikum zugänglich. www.prowein.de



Spitzenwinzer am Feinschmecker-Stand auf der ProWein: Peter Vinding-Diers (links, Sizilien), Paul Clüver (u.l., Südafrika) und Eva Fricke (Rheingau)



Perfektes Paar Verjus & Sushi

Verjus ist der Saft unreifer Trauben: Was ungeeßbar klingt, ist ein wahrer Allrounder in der Küche. Mit Mineralwasser verdünnt, entsteht ein leicht herber, säurebetonter Drink ganz ohne Alkohol. Der perfekte Begleiter zu Sushi, da er die feinen Aromen nicht überlagert und durch lebhaftes, feines Säurespiel in Szene setzt. Zudem hat er so gut wie keinen störenden Zucker. Der Verjus vom rheinhessischen Gustavshof ist aus handverlesenen, biodynamisch angebauten Trauben hergestellt: ein erfrischender Genuss! Verjus Gustavshof, € 5,49 (250 ml), vinoverde.de



*Weiß ist ein Klassiker? Klar!
Und langweilig? Nicht
wenn gute Designer so originelle
Stücke wie diese kreieren!*

Lifestyle

Das zweite Zuhause
Serviced Apartments sind nicht
nur für einen Longstay beliebt,
wie neue Beispiele beweisen
Seite 156

Tableware
Wir lieben weißes Porzellan –
vor allem, wenn es so besonders
ist wie diese fünf Entwürfe
Seite 166

Trendreport
Was 2024 prägend sein wird –
die Redaktion erklärt die
wichtigsten Trends für Genießer
Seite 168



Beton-Kunst: Jede Broquaine Vase, die Patrick Paris für Serax fertigte, ist ein Unikat. Mit dem Hammer bearbeitet, lässt sie mit ihrem „Makel“ die Schönheit der Blüten strahlen





Zweites Zuhause

Serviced Apartments für längere Aufenthalte sind eine beliebte Alternative zu den klassischen Hotels geworden. Wir erklären den aktuellen Trend und stellen attraktive Konzepte vor

Text Karin Gabler

Revo, München

50 Meter und Feng Shui

Der futuristisch anmutende Neubau mit runden Fenstern im Stadtteil Neuperlach besteht aus einem etwa 50 Meter hohen Wohnturm und zwei Seitenflügeln, die um einen nach der Feng-Shui-Lehre gestalteten Innenhof angeordnet sind. Es gibt 607 Zimmer, die je nach Kategorie, Größe und Aufenthaltsdauer – ab 50 Euro etwa bei einem Longstay von einem Monat – zu buchen sind. Vom Angebot her kombiniert das Revo die Vorteile eines Hotels mit denen von Serviced Apartments. So finden Gäste neben einer offenen Lobby mit Bar und Restaurant auch Meetingräume und einen Fitnessclub sowie Social Spaces mit Kino, Bibliothek, Bike&More Werkstatt und Concept-Store. Das Haus öffnet sich auch für die Nachbarschaft. „Revo München wurde bewusst als Ort konzipiert, an dem Menschen zusammenkommen“, betont Carla Lopes, General Managerin des Hauses.

www.revo-club.com

Wer viel und vor allem für mehrere Tage und Wochen unterwegs ist – ob beruflich oder privat – hat an seine Unterkunft fern von zu Hause besondere Ansprüche. Die Uniformität speziell bei Kettenhotels, aber auch die immer wiederkehrenden Betriebsabläufe in einem Standardhotel wirken bei einem längeren Aufenthalt manchmal wenig gemütlich und motivierend. Als Alternative haben sich daher Serviced Apartments entwickelt, weil sie für mehr als nur für ein Hotelzimmer stehen. Sie sind die Antwort auf die heutige Mobilität, auf die erwünschte Work-Life-Balance in der Arbeitswelt und auf ein verändertes Reiseverhalten der Menschen. Temporäres Wohnen mit All-in-One-Paket in professionell betriebenen Aparthotels ist zum Trend geworden, weil man quasi das Beste aus zwei Welten bekommt: einerseits die Unabhängigkeit und Größe einer Wohnung, andererseits die Möglichkeit, Services wie etwa das Frühstück oder den Bügeldienst in Anspruch zu nehmen. Anspruchsvolle Konzepte bieten gar vollumfängliche Dienste an, vom Einkaufs- über Conciergeservice bis hin zum Hundesitter oder Businessangeboten.

Serviced Apartments sind möbliert und komplett ausgestattet, vom Komfortbett, Designer-Mobiliar und Flatscreen-TV über Highspeed-WLAN, multifunktionelle Anschlüsse und Laptopsafe bis hin zu Kosmetikartikeln und Handtüchern im Bad. Den entscheidenden Unterschied zu üblichen Hotelzimmern macht die Küche, die über alle erforderlichen Utensilien verfügt – ob Induktionsherd oder Geschirrspüler, Kaffeemaschine oder Töpfe. Sie macht den Aufenthalt in der fremden Stadt deutlich angenehmer. Sie schafft Freiraum, bringt Flexibilität. Der Gast ist autark, kann mal selbst kochen, muss nicht immer auswärts oder im Haus essen. Er kann seine Mails lässig gekleidet am Laptop checken und nebenbei frühstücken, kann Freunde bewirten oder sich etwas liefern lassen. Das macht Serviced Apartments zum idealen Rückzugsort – und doch ist man, wenn man will, nicht allein.

Die sogenannten Community-Bereiche nämlich, die nahezu überall eingerichtet werden, sind Hotspots für alle jene, die gerne kommunizieren: Es gibt Aparthäuser mit Co-Working-Spaces, Lounges, die wie große Wohnzimmer wirken, Snack-Bars und Einkaufsläden sowie Fitnessclubs, Spielzimmer und Bi-

bliotheken. Im Maseven in Dornach an der Münchner Messe sitzt man in der offenen Lobby zum Beispiel vor der Kinoleinwand, während daneben die rosa Waschmaschinen laufen. Das The Place Herzogenaurach machen über 80 Kunstwerke zu einer begehbaren Galerie. Manche Adagio-Hotels bieten Gemeinschaftsküchen, in denen Gäste zusammen kochen.

Der perfekte Rückzugsort, doch man ist nicht allein.

Obwohl viele diese Art Unterkünfte von Auslandsreisen speziell in die USA kannten, war die Alternative zum Hotel in Deutschland weitgehend unbekannt. Bis 1982 das DERAG Living Immobilienunternehmen – als Pionier in dem Segment – ein Apartmenthaus in München startete, nicht ahnend, dass damit ein Trend begründet würde. Heute gibt es 18 Living Hotels. Internationale Gruppen folgten hierzulande erst etwa zwanzig Jahre später, wie der jetzige Weltmarktführer Residence Inn by Marriott. In Europa ist Adagio by Accor an der Spitze, marktführend in Deutschland ist die australische Marke Adina. Bundesweit werden zurzeit rund 51 000 Serviced Apartments in 934 Häusern geboten. Weitere sind bereits in der Pipeline.

Das Segment hat großes Wachstumspotenzial, prognostiziert Expertin Anett Gregorius, Gründerin des unabhängigen Apartmentservice zur Vermittlung von Langzeitunterkünften, „auch aufgrund des sich verschärfenden Wohnungsmangels“. Ideal ist das unkomplizierte meist digitale Procedere, mit flexibler Mietdauer und Kalkulation ohne starre Preisstrukturen.

Das schätzen nicht nur Businessreisende, sondern auch New Citizens, Freiberufler, Homeworker und Pendler. Ohne Makler, ohne Kautions, ohne Nebenkosten sind die Tagespreise abhängig davon, ob man zwei, 10 oder 30 Tage oder fünf Monate bleibt. So gibt es Apartments bei einer Buchung von einem Monat schon ab 50 Euro pro Nacht, Shortstays bis 14 Tage kommen auf etwa 120 Euro pro Nacht. Stark vertreten sind Medizintouristen, die zur Regeneration ihre „eigenen“ vier Wände bevorzugen. Groß ist die Zahl der sogenannten Bleisures – Businessleute, die mehrere Termine an einem Ort bündeln und ihre Familien mitnehmen. Von der Ferne digital mit PIN einchecken, ankommen und wohnen – das kommt ganz offensichtlich bei vielen Menschen gut an.

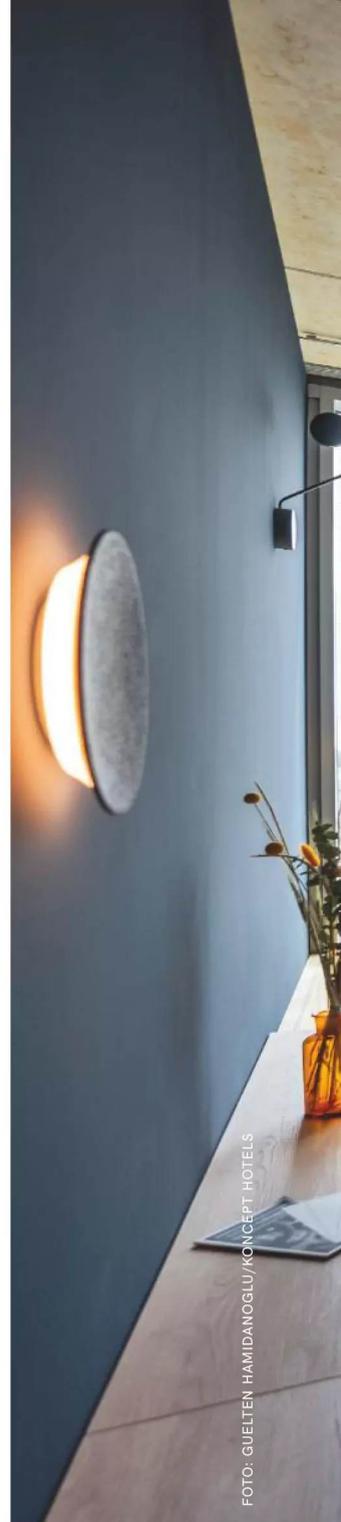
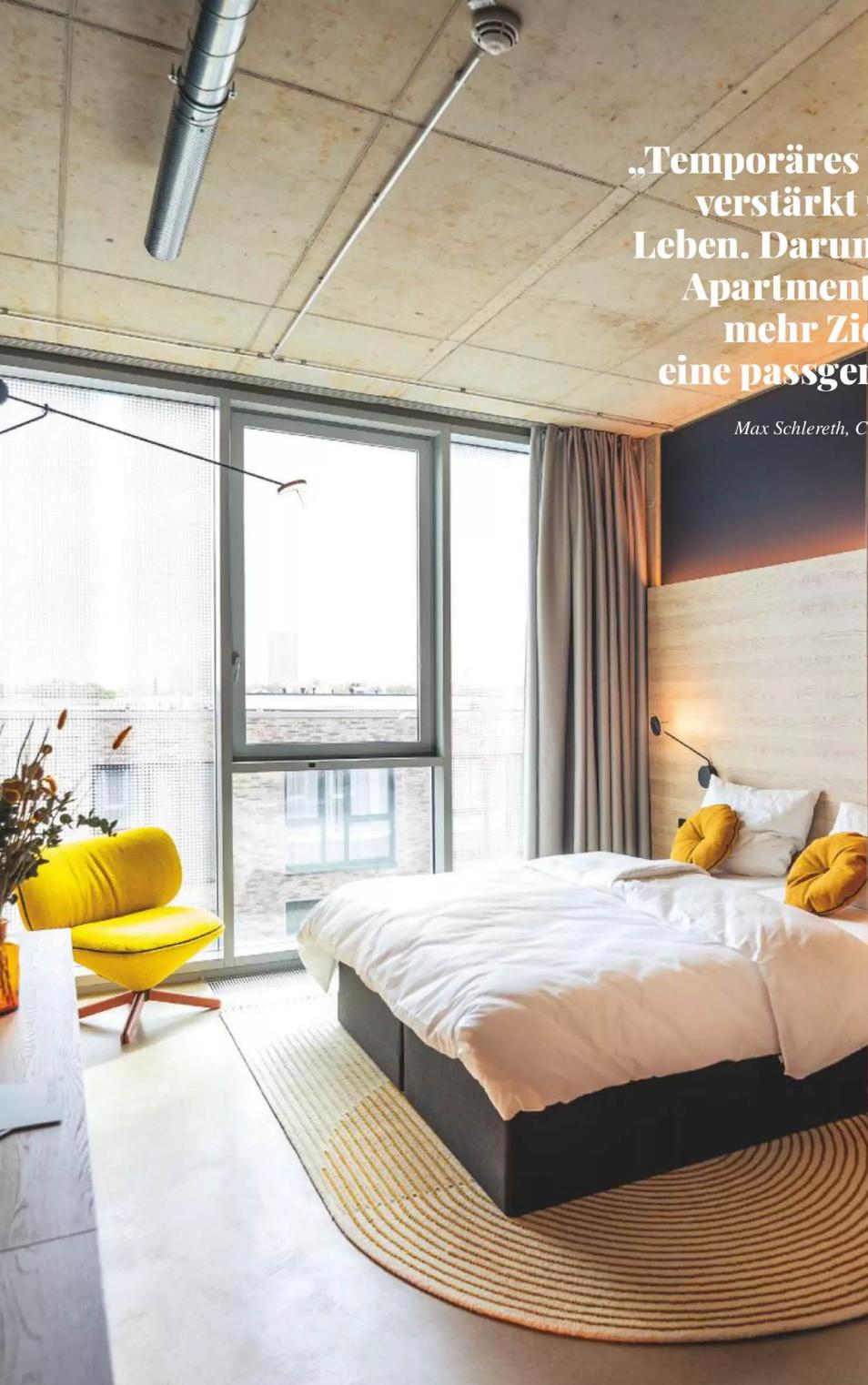


FOTO: GÜELTEN HAMIDANOGLU/KONCEPT HOTELS



„Temporäres Wohnen gehört verstärkt zu unserem Leben. Darum sind Serviced Apartments für immer mehr Zielgruppen eine passgenaue Lösung.“

Max Schlereth, Chef der Living Hotels

Konzept Hotel Josefine, Köln Hommage an die Frauen

Jedes der bisher sechs Konzept-Hotels widmet sich einem eigenen, besonderen Thema. Hier in Köln-Nippes dreht sich alles um die Frauen, als Hommage an die Kölnerin Josefine

Clouth: Sie war in den 1910er-Jahren die Chefin der Clouth Gummiwerke, die unter anderem Teile des ersten Zeppelins und der ersten Fahrradreifen aus Gummi fertigten. Das hippe Apartmenthaus im Clouth-Quartier setzt das Schaffen und die Leistungen auch vieler weiterer Frauen mit künstlerischen Porträts, Street-Art und multimedialen Installationen in

Szene. In den 40 Apartments sorgt ein Mix aus cooler Ästhetik und viel Komfort für modernes Flair. Zum Chillen gibt es einen Dachgarten, der gern für Events genutzt wird, legeres Miteinander ist im Salon – mit Bibliothek, Lounge und Co-Working Space – möglich. Neben Digitalisierung steht die Nachhaltigkeit im Fokus. www.konzepthotels.com



BLACK F, Freiburg Schwarzwald reloaded

Ungewöhnlich ist schon der Name „Black F“: Chefin und Gründerin Annabell Unmüßig wollte eine moderne Interpretation des Schwarzwaldhauses realisieren, mit Fokus auf der badischen Kultur. 2020

entstand das Black F House, 2022 folgte der zu 100 % klimaneutrale 52 Meter hohe Black F Tower. Schon durch Deutschlands größte begrünte Fassade mit 50 000 immergrünen Pflanzen steht auch das neue Gebäude für konsequente Nachhaltigkeit. Die 54 stilvoll gestalteten Apartments mit Ess-, Wohn- und Schlafbereich, voll ausgestatteten Küchen und großzügigen Bädern strahlen ein

bewusst familiäres, gemütliches Flair aus. Jedes Apartment hat einen Balkon mit Ausblick auf den Schwarzwald. Eine Besonderheit ist die Dachterrasse im 16. Stock, wo vier Bienenvölker Honig produzieren. Bei Short-, Mid- und Longstays sind Highspeed-Internet, wöchentliche Zimmerreinigung und Wäschewechsel inklusive.

www.blackf.house/de



Living Hotel, Frankfurt **Hightech in Rot**

In dem zweistöckigen Haus im quirligen Stadtteil Sachsenhausen gibt es neben 50 Hotelzimmern 54 chic eingerichtete Serviced Apartments mit großen Glasfronten, teils mit Balkon oder Innenhof. Die imposante äußere

Erscheinung entsteht durch die Verwendung von Stahl, Glas und Beton sowie einem Farbspiel aus Grau und Scharlachrot, das sich wie ein roter Faden durchs Haus zieht. Modernes Interieur und Hightech-Equipment stehen im Kontrast zu Wandtapeten mit Motiven des historischen Frankfurts. Herzstück des Hauses ist der

Living Room, der das Credo der Gruppe „nicht nur wohnen, sondern leben“ unterstreicht: Lobby, Lounge, Bar und Küche, Check-in Terminals und Working Stations verschmelzen auf rund 300 Quadratmetern. Gestylt mit Designklassikern, Sofa- und Sitzlandschaften und Bücherwänden.
www.living-hotels.com

Limehome, Berlin **Designed to stay**

Das bereits 16. Objekt der Limehome-Gruppe in Berlin steht unweit des Potsdamer Platzes. Die 48 Apartments entstanden in einem Gründerzeitbau aus dem Jahr 1868, wobei versucht wurde, den Charakter des Hauses zu erhalten. „Spezialität“ von Limehome ist die komplett digitale Guest Journey, die kontaktlos funktioniert von der Buchung bis zum Check-out und der Rechnungsstellung. Die Apartments sind nach dem Motto „designed to stay“ voll ausgestattet mit Designmobiliar, Kitchenette, Highspeed-WLAN und Laptoparbeitsplatz, Kaffee und Tee werden kostenlos angeboten. Vom Stil her setzt Lime-



home auf das skandinavisch Minimalistische, allerdings hochwertig und mit genügend Platz zum Wohlfühlen bei längeren Aufenthalten. Limehome zählt mittlerweile 5000

Apartments in vielen europäischen Ländern. Das neue Haus in Kreuzberg liegt ideal für die Entdeckung der wichtigsten Berliner Sehenswürdigkeiten. www.limehome.com

Numa WOOD, Wien **Dufte Fichten**

Das Haus hat seine Türen erst vor ein paar Monaten geöffnet und ist bereits ein Geheimtipp. Generell zählen zum Erfolgskonzept der Numa Group – mit Häusern etwa in Berlin, Düsseldorf, Rom, Madrid und Mailand – vor allem smarte Tech-Lösungen,

darunter Online-Check-in und PIN-Code für den Zugang ins Gebäude und in die Zimmer. Speziell das siebenstöckige Haus im 15. Wiener Bezirk besticht durch besonderes Styling: Das WOOD wurde aus dem hellen Holz von 1500 Fichten aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern erbaut. Der Duft nach Holz sorgt im Inneren für eine entspannte Atmo-

sphäre. Alle 50 Apartments von 14–27 Quadratmeter Größe verfügen über hochwertige Betten, Designermobiliar, WiFi und voll ausgestattete Küchen. Zum Service gehören 24/7 Gästesupport, nachhaltiger Kaffee und Tee, zusätzlich buchbar: Frühstück und Nutzung der Waschmaschinen.

www.numastays.com



**Vor allem auf smarte
Tech-Lösungen wie
PIN-Code fürs Zimmer
setzt die Numa Group
erfolgreich**

Adina Hotel, Stuttgart

Im zentral gelegenen Adina Hotel stehen 118 großzügige Studios und 51 One-Bedroom-Apartments zur Verfügung, dabei können die Gäste auch übliche Hotelservices nutzen. Typisch für die australische Marke ist ein Wellnessbereich mit Fitness, Pool und Sauna. In Stuttgart gibt es zudem das „BarSTRonomy“, ein Rooftop-Restaurant und Bar. www.adinahotels.com



Adagio Access Mühlendamm, Hamburg

Farbenfrohes Ambiente kennzeichnet das 3-Sterne-Adagio access Mühlendamm. Mit seinem besonderen Design ist das noch junge Haus mit 148 Studios das Flaggschiff des „access“-Segments. Der Gemeinschaftsbereich „The Circle“ auf zwei Etagen dient als Treffpunkt zum Kommunizieren, Arbeiten und Entspannen, auch klassischen Service gibt es dort. www.adagio-city.com

Residence Inn by Marriott, München

Das einstige Four Points Hotel an der Theresienwiese wurde umfangreich saniert und ging im Herbst 2023 als Residence Inn by Marriott München Central an den Start. Neu als Extended-Stay-Hotel konzipiert, bietet es nun 95 Studios und Suiten, gemütliche öffentliche Bereiche, einen Inhouse-Market und einen Fitnessraum. Das Frühstück ist inklusive. www.residence-inn.marriott.com





Soulmade, Garching

Nahezu komplett aus Holz wurde das Haus nördlich von München gebaut, rund um einen liebevoll angelegten „Pocket Park“. Die 139 Zimmer strahlen viel Wohnlichkeit aus. Der Living-room – Treffpunkt auch für externe Gäste – ist offen gestaltet, mit Bücherregalen, Kamin und einem Buffet fürs Frühstück und verschiedene Events.

www.soulmade.me

The Place, Herzogenaurach

Neben eleganten Apartments gibt es hier vor allem innovative Coworking-Flächen mit Thinktanks und Workstations für individuelles Arbeiten. Die daran anschließende Terrasse und die Community Kitchen eignen sich fürs Get-together, regelmäßige Events holen zudem die Nachbarschaft in das Haus mit seiner begehbaren Kunstgalerie.

www.the-place-to-be



Locke, Zürich

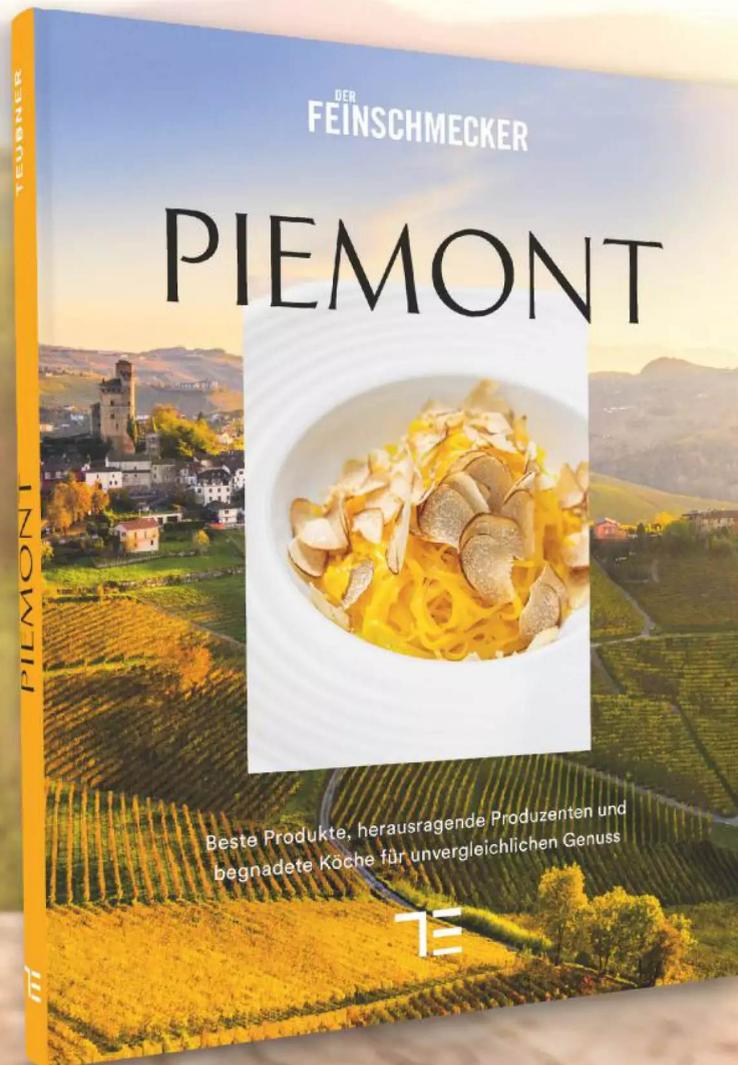
Die Apartments des neuen Hotels im Stadtteil Enge, nahe des Zürichsees, wurden wie Boudoirzimmer designed – bunt, in elegantem Riviera-Stil, mit plüschigen Materialien und modernen Kunstmustern. Das Aparthotel bietet vielseitig nutzbare Gemeinschaftsräume. Zum Frühstück, Mittag- und Abendessen lädt das Restaurant „Choupette“ ein.

www.lockeliving.com

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.



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



Geschwungene Linien und runde Formen geben den Keramiktöpfen „Riihitje“ von artek eine zeitlos moderne Wirkung. Dabei wurden die Töpfe schon 1937 von Aino Aalto gestaltet. Für Pflanzen oder als Sammelbehälter. Vier Größen, ab € 73, www.connox.de

Edelweiß

Blendende Aussichten in Wohn- und Esszimmer: Das Geschirr in der klassischen Farbe wird von Designern neu und originell weiterentwickelt. Auf der Tafel: helle Freude!



1



2



3



4

1. Auf gutem Fuß stehen die Porzellanbecher „Peking Duck Foot“, entworfen von Roos van de Velde für Serax. 2er-Set € 120, www.serax.com

2. Blütenblätter aus Porzellan hat Stefanie Hering gestaltet. Die Amuse-Bouche-Teller der Serie „Evolution“ können im Kreis angeordnet werden, etwa für Antipasti, Tapas oder Kaviar. Ab 13,5 x 7,7 x 3 cm, € 115, www.artedona.com

3. Die Oberfläche der Teller und Schalen der Serie „Manufacture Rock“ von Villeroy & Boch erinnert an Schieferplatten. 6-teiliges Set € 153,40, www.villeroy-boch.de

4. Die Struktur der „Ark“-Vasen von Norm Architects ist unverkennbar von Architektur-Elementen inspiriert worden. Sie verbinden Porzellan und einen Glasbehälter und können einzeln oder zusammen stehen. Ab 12,8 x 6,4 x 14 cm, € 195, www.origin-made.com

TrendReport

FEINSCHMECKER

2024

FOOD

Wieder entdeckt: Comeback des Kopfsalats und die Lust auf Softeis

GETRÄNKE

Im Flow: Osteuropa kommt und Yoga mit Schwips

GASTRO

Einfach genießen: Kochen mit Feuer und die Liebe zum Gasthaus



Künstliche Intelligenz ist in der Gastronomie angekommen – in der Küche und am Gast

55%

Der befragten Erwachsenen wollen 2024 seltener essen gehen. Die Frage bezog sich auf die Erhöhung der Mehrwertsteuer in der Gastronomie, die seit Januar 2024 gilt.

Quelle: YouGov, Oktober 2023

Käse, der keiner ist

Das Berliner Unternehmen Formo Bio arbeitet an einer Käsealternative, die mit Hilfe von Mikroorganismen hergestellt wird. Diese produzieren Milcheiweiß, das mit pflanzlichen Fetten vermischt wird. Hitze und Enzyme verwandeln die Masse in Käsebruch, der wie herkömmlicher Käse weiterverarbeitet werden kann.

„Ich liebe Deutschland“

„Ich liebe Deutschland, aber gerade deshalb bin ich so enttäuscht. Was Ernährung und Gesundheit von Kindern angeht, da hat sich nicht wirklich viel getan, ach was, nichts.“

JAMIE OLIVER, KOCH UND KOCHBUCHAUTOR MIT FAST 50 MILLIONEN EXEMPLAREN, IN DER SZ

Künstliche Intelligenz macht Küchen effizienter, kochen kann sie auch

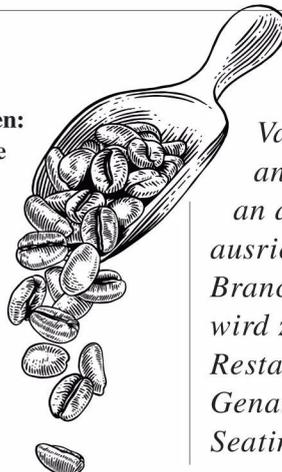
Künstliche Intelligenz (KI) ist in der Gastronomie längst Alltag. Reservierungssoftware sorgt für eine bessere Auslastung der Tische, die Personalplanung erfolgt automatisiert, und auch die Warenbestellung kann so gesteuert werden, dass weniger Abfall entsteht. Auch wer telefonisch reservieren

möchte, kann bereits auf eine KI treffen, die den Anruf entgegennimmt und die Reservierung ausführt. Das Start-up CIRCUS Robotics arbeitet an einem Küchenroboter, der das Küchenpersonal in Kantinen entlasten soll, vor allem bei großem Andrang oder zu Zeiten, in denen das Küchenperso-

nal nicht mehr arbeitet – etwa in Krankenhäusern. In Frankfurt gab es das Pop-up-Restaurant „the byte“, in dem generative KI das Menü erstellte, das Köche dann zubereiteten. Unter anderem gab es Handkäse-Mousse mit marinierten Roter Bete – mit besten Grüßen aus der KI-Küche.

ROBUSTE BOHNEN

Kaffeefreunde werden sich umstellen müssen: Für die weltweit am häufigsten angebaute Sorte Arabica wird es eng, Dürreperioden, Frost, Bodenerosion und Schädlinge verdrängen die Edelsorte, die meist oberhalb von 1000 Metern angebaut wird. Alternativen sind die buchstäblich robustere Sorte Robusta, die im Tiefland gedeiht und unempfindlicher ist, Stenophylla und Libérica. Und: Durch zunehmende Missernten wird der Kaffee immer teurer.



DYNAMIC PRICING

Variable Kostenanpassung, die sich an der Nachfrage ausrichtet, ist in vielen Branchen üblich und wird zunehmend auch in Restaurants eingesetzt. Genauso wie Double Seating (S. 171)

Food

Reine Kopfsache

Vorbei die Zeiten, in denen drei (oft) schlappe Salatblättchen nur müde Dekoration waren. Der gute deutsche Kopfsalat erstrahlt nun in voller Blüte. Im Hamburger „Grill Royal“ kommt er mit Kräuter-Vinaigrette oder dem klassischen Buttermilchdressing auf den Tisch; im Münchner „Bistro Bingo“ wird er gern als „sharing dish“ bestellt: Die Gäste zupfen sich die Blätter ab und tunken sie in eine würzige Marinade, die zum Teil aus den dunklen Blätter hergestellt wird – sie müssen auf diese Weise nicht weggeworfen werden. Keine Frage, die Artischocke bekommt ernsthaft Konkurrenz!



52

Kilogramm Fleisch ist jeder Deutsche im Schnitt pro Jahr aktuell – Topseller sind dabei Schwein und Geflügel. 1991 aßen wir noch 69,9 Kilo.

Quelle: Statista 2024



Erst in der Spitzenküche, dann im ganzen Land: Kerbelknolle und schwarze Limette

NEU ENTDECKT

Das Kerbelblättchen war in den 90er-Jahren eine beliebte Dekoration und fand sich als grüner Farbtupfer auf vielen Gerichten wieder. Im Zeitalter der ganzheitlichen Nutzung von Pflanzen (leaf to root) setzt sich zunehmend die Wurzel (o.) durch. Die nussig-süßliche Knolle findet

sich auf vielen Speisekarten in ganz Deutschland. Im „Zeik“ in Hamburg wird sie zum Hirsch serviert, im „Ammolite“ in Rust mit Rotkohljus und im „Maximilian Lorenz“ in Köln als Dessert mit Schokolade und Haselnüssen.

Ein anderes Produkt, das immer häufiger auf den Speisekarten deutscher Spitzenrestaurants zu finden ist, ist die schwarze Limette. Ursprünglich aus dem Oman stammend, findet sich die getrocknete Zitrusfrucht in Gerichten des „Aqua“, der „Schwarzwaldstube“ oder des „Verbene“ – und von dort bald auch in weiteren Restaurants.



Appetit auf den Wald

Bäume umarmen, waldbaden – Eichen, Moos und Fichten tun einfach gut. Das denken sich auch Hersteller von Delikatessen und holen den würzigen Geschmack ins Glas: „Waldsenf“ von Harald Rüssel, Bucheckernpesto von Waldgold, Fichtengeist von Faude oder Schokolade mit Zirbenöl von Grüne Erde.



Softeis ist spitze

Ist es die wohlige Erinnerung an die Kindheit oder das (Mund-) Gefühl, in einem Berg Kissen zu versinken? Softeis drängt auf jeden Fall in die Eisszene. Im neu eröffneten Hamburger Restaurant „Claas“ steht es auf der Karte, in der „Gutsküche Wulksfelde“ in Tangstedt wird es aus bester Hofmilch gemacht und sommers am Kiosk verkauft, in Berlin treibt das Café „Paul Möhring“ den sich anbahnenden Kult auf die Spitze: Rezepte vom Großvater werden erneuert, etwa mit Olivenöl und Salz. Durch die Instagram-Kanäle sauste schon lila Eis als Trend.



BLACK BEAUTY

Lakritz macht Karriere: Neben Schnecken und Salinos aus dem Kiosk gibt es edle Varianten, gern gepaart mit ebenso edler Schokolade. „Lakrids von Bülow“ brachte den Trend ins Rollen, delikater sind auch die Schokoladen von Baksvaerd oder von Hallingers.



Getränke

GO EAST!

Von georgischen Weinen hat man schon oft gehört, doch wann hatten Sie zuletzt einen slowenischen oder tschechischen Wein im Glas? Die Qualität und Dynamik der Weinszene hier ist so hoch wie nie, das beweisen Weingüter wie Marof (Slowenien) oder Stávek (Tschechien) mit charaktervollen Weinen voller Eigenständigkeit.

LISTENING BARS

Der neueste Trend in der Barszene: eine hochwertige Stereoanlage, auf der analoge Musik läuft, die man ungestört bei einem Glas Wein oder einem guten Drink genießt. Bekannte deutsche Beispiele etwa sind High Fidelity in Stuttgart oder die Bar Rhinocéros in Berlin.

Battle next level

Selten ist ein Wettstreit genussvoller – zumindest für die Zuschauer: Zwei Top-sommeliers treten gegeneinander an und kombinieren unterschiedliche Weine zum gleichen Menü. Anschließend entscheiden die Gäste, wer für ihren Geschmack die bessere Weinbegleitung geschaffen hat. Für die Sommeliers ist es eine Herausfor-

derung, ihre Kreativität unter Beweis zu stellen. Für die Gäste eine seltene Möglichkeit, Wine Pairings zu vergleichen. Doch zum Glück steht vor allem der Spaß im Vordergrund. Zuletzt gab es diesen vinophilen Wettkampf in „Kinfelts Kitchen“ (Hamburg), der Weinzentrale (Dresden) oder dem Restaurant „Terrasse“ (Zürich).



38

Gläser Schaumwein trinken die Deutschen im Durchschnitt jedes Jahr.

Quelle: Statistisches Bundesamt



Zuckerfrei

Der Trend zum ungeschönten, reinen Genuss und zum Verzicht auf Zucker ist auch beim Champagner gerade sehr en vogue. „Zéro Dosage“ (unter 3 g/l) lautet das Zauberwort. Ein Vorreiter der Bewegung war schon in den 1980ern Laurent-Perrier. Der Blanc de Blancs Brut Nature beweist die Stärken des Purismus mit Frische und Mineralität.

WEINYOGA: NAMASTÉ!

Weinproben, bei denen es nur um Wein geht? Wie langweilig! Beim Weinyoga etwa werden Sonnengruß, Kobra und herabschauender Hund mit den Eindrücken von Riesling, Burgunder und Co vereint. Eine ungewohnte Herange-

hensweise an zwei Hobbys, die bisweilen etwas ernst genommen werden. Und ganz nebenbei werden auch die Lachsmuskeln trainiert. Anbieter sind etwa die Bochumer Le Kork Bar oder Wein Moment in Stuttgart.



In Wachs getaucht

Es war fast verschwunden, nun entdeckt man es wieder an vielen Flaschen: Wachs. Einst tauchte man den Flaschenhals in das flüssige Material, um den Korken vor dem Austrocknen zu schützen und den Wein zu versiegeln. Die Oxidation verläuft langsamer, es ist also vor allem

für lagerfähige Weine sinnvoll. Mit dem Aufkommen von Aluminium- und Kunststoff-Kapseln verschwand das Wachs, nun erlebt es einen Retro-Trend. Bleibt die Frage: Wie öffne ich die Wachskapsel? Ganz einfach: mit dem Korkenzieher von oben durchstechen.



Neue alkoholfreie Spielarten

Wein und Sekt ohne Alkohol erlebten in den vergangenen Jahren enormes Wachstum. Nun ergänzen kreative Kompositionen den Markt: Drinks mit Kräuterauszügen, Gerstenmalz oder Verjus (Saft unreifer Trauben) sorgen für mehr Geschmacksvielfalt.

Gastro

Die Hitzewelle rollt

Der Umgang mit offenem Feuer, Glut und Rauch erfordert Fingerspitzengefühl und muss beherrscht werden, damit Delikates nicht ungenießbar wird. Dennoch wagen sich immer mehr Restaurants an die archaische Garmethode – zu gut ist der Urgeschmack von Feuer und Rauch. In Stockholm wird im „Ekstedt“ (u.) schon lange mit Feuer gekocht, in der Pfalz hat sich Benjamin Peifer in seinem „Intense“ der rohen Hitze verschrieben. Immer beliebter wird auch der japanische Konrogrill. Der handliche Quader wird extrem heiß und gibt den Produkten kurz vor dem Servieren den letzten Hitzekick. So werden Spitzenprodukte zu etwas ganz Besonderem.



„Früher sind Sie in ein Lokal gegangen, weil Sie essen wollten, was der Koch sich ausgedacht hat. Nicht, was Sie sich überlegt haben, was gut für Sie wäre. Das sind alles Profilneurosen.“

FRANZ KELLER, KOCH UND BIO-LAND-WIRT („FALKENHOF“), IN DER SZ



LEGEN SIE ERST MAL AB

Nach Jahren der asketisch-rustikalen Tischkultur mit nackten Tischplatten und grobem Besteck, das aussieht wie aus der Altmetallsammlung, erfreuen wir uns wieder an üppig eingedeckten Tafeln. Symbol dafür: das wiederentdeckte Messerbänkchen. In Silber, hochwertigem Edelstahl oder Porzellan gefertigt, ziert es das weiße Tischtuch und hält angeschmutzte Messer, Gabeln und Löffel auf Abstand. Zu sehen etwa im Münchner Hotel Vier

Jahreszeiten oder dem „St. Hubertus“-Restaurant in Sankt Kassian, Südtirol. Noch relevanter ist das Bänkchen für die Tafel zu Hause, wo man nicht für jeden Gang das Besteck wechseln kann. Hersteller sind etwa Robbe & Berking, Villebänkchen. In Silber, hochwertigem Edelstahl oder Porzellan gefertigt, ziert es das weiße Tischtuch und hält angeschmutzte Messer, Gabeln und Löffel auf Abstand. Zu sehen etwa im Münchner Hotel Vier

JA ZU NO WASTE

Der Begriff „No Waste“ ist immer öfter zu hören, wird aber nur in wenigen Restaurants wirklich gelebt. Das „Silo“ in London gehört zu den Vorreitern, in Deutschland sind es das „Frea“ in Berlin oder das „etz“ in Nürnberg. Dennoch: Allein der Versuch, Müll zu vermeiden oder zu reduzieren, ist schon vorbildlich – gern mehr davon.



Gasthaus 2.0

Oft ist vom Niedergang der Wirtshauskultur die Rede, doch es gibt Hoffnung: Mitten in den urbanen Städten eröffnen Gasthäuser, die jung, gemütlich und lässig sind, aber Anspruch an Produkte und Weine zeigen. Paradebeispiel sind das immer gut besuchte „Waltz“ von Markus Hirschler (l.) und Stefan Grabler im Münchner Glockenbachviertel oder die „Tisk Speisekneipe“ in Berlin.

ESSEN IN SCHICHTEN

Die angespannte Situation in der Gastronomie veranlasst viele Betriebe zur Einführung von zwei Seatings. Was in den USA längst üblich ist, findet auch hierzulande immer mehr Verbreitung. Im „Grill“ (l.) im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten ebenso wie im „Bootshaus“ in Bingen oder im „Haubentaucher“ in Rottach-Egern. Höhere Auslastung für Gastronomen, kein Fastfood.



390

vegane Restaurants gibt es in Deutschland. 2013 waren es nur 75 Betriebe, die komplett auf tierische Produkte verzichten.

Quelle: Statista 2024

Board of Excellence

Kunst braucht Zeit

Unser Experten-Netzwerk versammelt Persönlichkeiten der Genusswelt, die hier schreiben, was sie bewegt. Dieses Mal: **Christiane Peters** – Creative Interior Design & Luxury Guest Experience Consultant



Christiane Peters steht für die hohe Kunst perfekter Raumkomposition. Sie bietet ihren Kunden exklusive Raumkonzepte, auf die individuelle Situation mit viel Liebe zum Detail maßgeschneidert

Was macht eigentlich ein echtes Wohlfühlinterieur aus? Woran liegt es, dass manche Räumlichkeiten so viel Behaglichkeit ausstrahlen, dass wir sie am liebsten gar nicht mehr verlassen würden? Sicherlich: Angenehme Lichtverhältnisse, ansprechende Farbkonzepte und hochwertige Materialien spielen dabei eine kaum zu unterschätzende Rolle. Daneben gibt es jedoch einen weiteren Faktor, der die Atmosphäre maßgeblich prägen kann: Kunst. Sie verleiht einem Interieur besonderen Reiz, unterstreicht seinen Charakter.

Kein Wunder also, dass sie bei der Gestaltung von Wohnräumen genauso mitgedacht wird wie inzwischen auch in Luxushotels. In unserem Hotel Vier Jahreszeiten an der Hamburger Binnenalster ist Kunst von jeher Bestandteil des Interieurs. Unsere Gäste begegnen ihr überall. Es gibt keinen Ort im Hotel, wo die Kunst nicht entscheidend das Konzept des Interieurs unterstreicht oder neugierig macht. Die wichtigste Regel: Art und Platz des Kunstobjektes dürfen nicht dem Zufall überlassen werden, sonst wird es beliebig.

Wie aber gelingt das? Ich verbinde gern Exterieur und Interieur. Deshalb lohnt es sich, gleich zu Beginn eines Projekts die Umgebung zu erkunden: Wie sieht die Architektur aus, die die Stadtkulisse prägt? Welche Flora und Fauna umgeben das Gebäude? Wie steht es um die Farbvielfalt beim Blick aus dem Fenster? Und: Welche Art von Wohnlichkeit entspricht den Menschen, die sich hier aufhalten oder wohnen wer-

den? In unserer Präsidentensuite etwa bezieht die Kunst den Panoramablick auf die Alster mit ein: Das typische Grün der Kupferdächer an der Binnenalster gegenüber findet sich auch in den Kunstwerken. Die Melange aus Weißtönen der Häuserfassaden spiegelt sich in den Arbeiten des

Papierkünstlers Thomas Röthel wider, während die Bilder der Gerhard-Richter-Schülerin Pia Fries aus dem Werk „Vier Winde“ das Thema der Suite „über den Dächern von Hamburg dem Himmel so nah“ aufnimmt und einen eigenen Schwerpunkt setzen. Alles steht stets in einem Kontext zu seinem Umfeld.

Das richtige Kunstwerk für einen Ort zu finden, ist eine echte Herausforderung. Neben Expertise braucht es viel Zeit. Erst recht, wenn es mehr sein soll als eine Dekoration. Ich lasse mich deshalb beraten. Zum einen von unserem langjährigen Kurator, der den Kunstbestand des Hotels katalogisiert und dafür sorgt, dass er fachmännisch gepflegt wird. Zum anderen von der Kunsthistorikerin Mon Muellerschoen, die als Scout in der Welt unterwegs ist. Unser Ehrgeiz: talentierte Künstler frühzeitig zu entdecken. Das gelingt nicht immer, manchmal aber schon. Stefan Pehl und Hendrik Eiben, deren frühe Werke unsere Präsidentensuite prägen, sind mittlerweile international sehr gefragt.

Lohnt sich ein solcher Aufwand? Unbedingt. Viele unserer Gäste sind Kunstliebhaber und umgeben sich auch in ihren Privathäusern mit hochwertiger Kunst. Wenn diese Menschen in Hotels übernachten, möchten sie auf die Inspiration, die Kunst bieten kann, nicht verzichten. Dafür, dass sie sich auch auf Reisen gern mit Kunst befassen, gibt es übrigens ein gutes Indiz: Die ergänzende Literatur zu den Künstlern, deren Werke wir im Hotel hängen oder stehen haben, wird intensiv gelesen. Wir finden sie jedenfalls fast immer außerhalb der Regale. ||

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 Rüscher**, Inhaber Altonaer Kaviar Import Haus

Tabak in purer Form

Zigarrenhersteller wie Arnold André nutzen für ihre Premium-Produkte Tabak aus verschiedenen Anbaugebieten. Damit trotzen sie auch den zunehmenden Ernteeinbußen durch den Klimawandel

Text Kersten Wetenkamp



Stefan Gerkens ist Einkäufer beim Zigarrenhersteller Arnold André

Zigarren zu genießen ist schon seit einigen Jahren wieder en vogue, auch die Corona-Pandemie hat dem Konsum mehr aufgeholfen als geschadet. Grund: Allgemein wollten (und wollen) Gourmets sich zu Hause Premium-Produkte und etwas Luxus gönnen, wenn schon das Ausgehen so schwierig oder unmöglich ist. Eine sorgfältig von Hand gefertigte Zigarre, ein sogenannter Longfiller, offenbart den puren und unverfälschten Genuss von Tabak – von den Blättern der Einlage bis zum Deckblatt.

Die Herstellung von Premium-Zigarren wie der Carlos André Cast Off braucht ihre Zeit – wie Tabak-Einkäufer Stefan Gerkens von der deutschen Zigarrenmanufaktur Arnold André in Bündel klarstellt: „Nach der Ernte müssen Tabakblätter erst einmal trocknen und dann mehrmals fermentieren, damit sich die Aromen entfalten. Zwei Jahre dauert es, bis wir den Tabak verwenden können. Das besonders wichtige Deckblatt, das die Zigarren umhüllt und absolut unbeschädigt bleiben muss, reift sogar für mindestens fünf Jahre.“ Der Klimawandel verschont aber leider auch die Tabakplantagen nicht.

Besonders Kuba leidet seit Jahren unter tropischen Wirbelstürmen, die ganze Ernten vernichten – auch dies ein Grund, warum Havanna-Zigarren oft nicht verlässlich lieferbar sind. Hersteller Arnold André hat dagegen gleich zwei Vorteile: Er hat Tabakplantagen quasi neben seiner Manufaktur in der Dominikanischen Republik vor der Haustür, und zweitens kann er verschiedene Tabak-Terroirs nutzen. Etliche Anbaugebiete können besten Tabak für Premium-Zigarren liefern, etwa neben der Dominikanischen Republik auch Mexiko, Brasilien, Honduras, Nicaragua und Ecuador sowie Indonesien (Sumatra). Die Kriterien, nach denen der Tabak ausgewählt wird, sind vielschichtig: „Anbaugbiet und Tabaksorte spielen ebenso eine Rolle wie Qualitätsgrad, Tabakfarbe und Verfügbarkeit“, erklärt Gerkens. „Unsere Premium-Zigarren erfordern viel Handarbeit und gehen durch etwa 300 Hände, bevor sie genossen werden.“ Den natürlichen Genuss mit komplexen Noten von Früchten, Lakritz, Mandeln bis zu Schokolade einer Premium-Zigarre können andere Tabakprodukte einfach nicht bieten.



LONGFILLER-ZIGARREN

werden aus Tabak vieler verschiedener Länder erzeugt wie der Dominikanischen Republik, Brasilien, Nicaragua, Mexiko und Ecuador.

Beispiele hierfür sind

- *Carlos André Cast Off (schwarz-grüne Banderole)*
- *Carlos André Airborne (rote Banderole)*

www.carlos-andre.de



Willkommen im Club!

BESONDERE MOMENTE
GEMEINSAM ERLEBEN





Mit Sebastian Fürst (l. o.) vom Weingut Rudolf Fürst gibt es ein Tasting in Baiersbronn bei Jörg Sackmann.

Spitzenkoch Jan-Philipp Berner (l.) treffen Sie im April bei einem Special-Weekend auf Sylt



Wein & Gourmet-Vorzüge im Feinschmecker Club 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 Mallorca, im Edelweiss Salzburg Mountain Resort, im Hotel Goldener Hirsch in Salzburg sowie 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!

Highlights für Gourmets

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

Seien Sie dabei! Für unseren Feinschmecker Club veranstalten wir einzigartige Erlebnisse mit Top-Köchen und -Winzern sowie tollen Kulinarik-Partnern.

Bei einem Kaviar-Online-Tasting mit Markus Rüscher, Inhaber vom Altonaer Kaviar Import Haus (AKI), und Chefredakteurin Deborah Middelhoff (linke Seite) verkosteten die Teilnehmer zum Beispiel fünf verschiedene Kaviarsorten. Blini, Crème fraîche und passende Weine inklusive, ebenso spannende Hintergrundinfos zu Qualität und Herstellung.

Nicht verpassen sollten Sie unser Special-Weekend auf Sylt vom **19.-21. April**. Sie wohnen im Privathotel Rungholt in Kampen. Johannes King zelebriert mit uns ein Portwein-Tasting, dazu serviert er sein

legendäres Sylter Dinner. Samstag ist Jan-Philipp Berner vom Söl'ring Hof unser Gastgeber. Weitere Club-Höhepunkte:

8. März, München: Sigi Schelling kreiert im „Werneckhof“ ein Menü der Extraklasse fein abgestimmt auf die Prestige-Champagner von Laurent-Perrier.

10.-11. Mai, Wirsberg: Erleben Sie regionale Spitzenküche von Tobias Bätz und Alexander Herrmann in ihrem Restaurant „Aura“ sowie den Foodscout Joshi Oswald bei einem Fermentations-Workshop.

8. Juni, Baiersbronn: Im Schwarzwälder Genusshotel Sackmann gibt es mit Sebastian Fürst ein „Best of“ vom Weingut Rudolf Fürst. Anschließend machen wir uns auf zur Hütte vom Hotel. Dort serviert Jörg Sackmanns Team ein zünftiges BBQ.

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:





„Anschauen, ausprobieren: Saisonstart für die Lifestylmessen – die spannendsten Neuheiten bringen wir mit. Versprochen!“ KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR LEBENSART

LIFESTYLE News & Trends



Travel in Style:
Die neue Capsule Collection von Windsor und The Dolder Grand Zürich macht auf Reisen eine gute Figur.
www.windsor.eu

Hamburger Perlen

Rund 150 Manufakturen und Designer verwandeln vom 19. bis 21. April die Hamburger Deichtorhallen zu einem Concept-Store für Möbel, Schmuck und Mode. Wer es nicht persönlich in die Ausstellungshalle schafft, kann auch online aussuchen und bestellen: auf www.blickfang-onlineshop.com.

www.blickfang.com

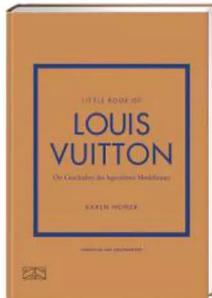
Miele in Amerika

Der deutsche Hersteller weitet seine Produktion aus und startet erstmals in seiner Geschichte mit einem Werk in den USA. Die Miele-Fertigung in Opelika im Bundesstaat Alabama wird ab Ende 2024 etwa 150 Mitarbeiter beschäftigen.

www.miele.de

Zürich kreativ

Die „Creafair“-Messe in Zürich (1. bis 3. März) bietet nicht nur 130 Ausstellern eine Plattform für schöne Produkte von Küchenzubehör bis Fotografie und Film, sondern versteht sich auch als Inspiration, um selbst aktiv zu werden und sich an eigenen Ideen zu versuchen – das Werkzeug dafür wird ebenfalls präsentiert. www.creafair.ch



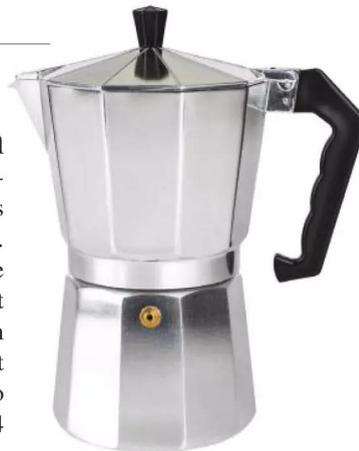
Taschen-Buch de luxe

Louis Vuitton ist eine der erfolgreichsten Brands der Welt. Gegründet wurde es von dem Kofferhersteller gleichen Namens 1854 in Paris. Die imposante Entwicklung zu einem globalen Design-Imperium, dessen Koffer und Taschen, aber auch Damen- und Herrenmode zum Synonym für eleganten Luxus wurden, ist jetzt im üppig bebilderten „Little Book of Louis Vuitton“ von Karen Homer nachzulesen. ZS Verlag, 160 Seiten, € 15

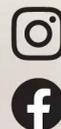
Ecken und Kanten

Kaum ein Objekt steht als Symbol so sehr für die Genusskultur Italiens wie die achteckige Mokka-Kanne aus Aluminium – benannt nach ihrem Erfinder Alfonso Bialetti.

Der belgische Künstler David Bergé widmet der Kanne das Fotobuch „Bialetti: A catalogue“, das ein Licht wirft auf die Industrie- und Designgeschichte in Norditalien im 20. Jahrhundert – Bialettis Nachbar im Produktionsort Crusinallo nordwestlich von Mailand etwa war Alberto Alessi. Spector Books, Leipzig, 80 Seiten, € 24



15 JAHRE KOCHKUNST: DAS BESTE JETZT FÜR DEINEN HERD.



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

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



*London hat mit dem Hotel
Peninsula ein neues
Gesamtkunstwerk. Und
es gibt noch mehr zu
entdecken!*

Szene

Neueröffnung des Monats
Direkt am Hyde Park setzt die
neue Hotelikone „The Peninsula
London“ Maßstäbe
Seite 180

Entdeckungen
Viele neue Restaurants und
Genusskonzepte von München
bis Kopenhagen
Seite 182

Stopover Quebec
In Kanadas ältester Stadt ist
Frankreichs Genusskultur
nah und die Gastroszene bunt
Seite 190



FOTO: WILL PRYCE

Atemberaubend ist das Interior Design im „Canton Blue“ des Peninsula London, die chinesische Küche ist innovativ

„CANTON
BLUE“: kunstvoll
asiatisches
Dekor zu Dim-
Sum und
Peking-Ente





Neueröffnung des Monats

The Peninsula

London hat ein neues Gesamtkunstwerk: Das am Hyde Park gelegene Luxushotel der chinesischen Peninsula-Kette verbindet Asien und Europa aufs Schönste und Köstlichste

Mehr als 30 Jahre hat die Suche nach dem markengerechten Standort in London gedauert. Nun geht es direkt gegenüber des Triumphbogens Wellington Arch am Hyde Park ein paar Stufen hinauf ins Reich des „The Peninsula London“. Mundgeblasene Kristallkronleuchter, Mahagoni-Vertäfelung, Onyx-Bäder, ionische Säulen in der sieben Meter hohen Lobby sowie ein Fuhrpark aus Hybrid-Bentleys und Rolls-Royce-Oldtimern von 1935: Auch in Großbritannien trumft die chinesische Hotel-Kette mit Superlativen auf. Erstaunlich jedoch, wie gut dabei die Melange aus asiatischer Opulenz und leisem Luxus des alten Europa gelingt. Das mit 190 Zimmern und 25 Privatesidenzen ausgestattete und von Designer Peter Marino gestaltete Haus nimmt den Gast mit auf eine Reise von Ost nach West. Die Ausstattung der Zimmer ist überragend:

Emperor-Kingsize-Betten mit Quagliotti-Leinen, Schreibtische mit kompletter Büroausstattung, volldigitale Smart-Steuerung.

Im Restaurant „Canton Blue“ mit seinem kunstvollen asiatischen Dekor lässt Chefkoch Dicky Kwok Kim To superbe Dim-Sum und Peking-Enten mit Besteck und Silber aus Sheffield auftragen. Der Service des Hauses ist formvollendet.

Im Rooftop-Restaurant „Brooklands“ serviert Londons Vorzeige-Franzose Claude Bosi moderne britische Haute Cuisine unter einem Modell der Concorde, das sich an der Decke hängend 14 Meter über den gesamten Gastraum spannt. Schon der separate Eingangs- und Aufzugsbereich des „Brooklands“, dessen Name eine Reminiscenz an die historische Rennstrecke in Surrey ist, strotzt vor Artefakten aus der britischen Luftfahrt- und Motorsportgeschichte.

Der Gast hat die Wahl zwischen drei, fünf oder sieben Gängen mit Produkten wie Exmoor-Kaviar, Devonshire-Rochen oder schottischen Schwertmuscheln, die mit Perlhuhn auf den Tisch kommen, das am Gaumen zergeht. Das „Coronation Chicken“ schickt Bosi in Form einer elegant ausbalancierten Kanapee-Kreation aus Eis von der Hühnerleber mit Curry-Emulsion, Sherry-Essig und kross frittierten Zwiebeln zum Gast. Tintenfisch aus Cornwall serviert er in Koji mariniert und scharf angegrillt auf einer Herzmuschel-Dashi-Sauce – eine Köstlichkeit. Seine Teller passen perfekt in dieses Haus, das ein Gesamtkunstwerk ist.

TIPP: In der „Brooklands Bar“ im achten Stock Signature-Cocktails wie „Aldrin“ oder „Disco“ und den Blick über Londons nächtliche Skyline genießen.

Alexandra Kilian

FOTOS: SAM HARRIS, WILL PRYCE (2)

The Peninsula ●●●●●

The Peninsula London, 1 Grosvenor Pl, London SW1X 7HJ, England,

Tel. 0044-20-39 59 28 88, www.peninsula.com, 190 Zi. und Suiten, DZ ab € 1300 📞🍴🛏️🚶📶

●●●●● „Canton Blue“, Lunch und Dinner, Di geschl., Hauptgerichte € 25-160 🍴🍷🍸🍹

●●●●● „Brooklands by Claude Bosi“, Lunch und Dinner, So, Mo geschl., Menü ab € 170 🍴🍷🍸🍹



Das Restaurant „Veronika“ mit seinem Weltstadt-Flair ist ein neuer Hotspot in Berlins Gastro-Szene

Szene

HOTELS UND RESTAURANTS VON BERLIN BIS KOPENHAGEN

Berlin/Restaurant Veronika

Edel geht es zu im einstigen „Tacheles“

Die Friese und Gesimse sind sorgsam restauriert, im Inneren hat man Graffiti und Nachwende-Flair erhalten, im Eingangsbereich locken ein Café und eine Bäckerei. Nach jahrelangem Umbau hat der historische Ostflügel der einstigen Friedrichstraßenpassage von 1909, in dem sich das legendäre Kunsthaus Tacheles befand, neu eröffnet. Eingezogen ist „Fotografiska Berlin“, das Berliner Standbein des zeitgenössischen Museums für Fotografie, Kunst und Kultur „Fotografiska“ in Stockholm und New York.

Herzstück ist das Restaurant „Veronika“ im vierten Stock. Edle Polstersessel in Naturfarben, metallene Lüster, hölzerne Jalousien, dunkel lackiertes Holz – hier wurde an nichts gespart. Am Herd steht Roel Lintermans, Pierre Gagnaires ehemaliger Küchenchef im einstigen „Les Solistes“ im Waldorf Astoria, der zuletzt die Küche im „Grill Royal“ auf Vordermann brachte. Serviert werden zeitgemäße Gerichte auf klassischer Basis und aus internationalen Topprodukten. Herrlich bissfest war das Filet vom geangelten Atlantik-Heilbutt mit

samtiger Champagner-Sauerampfer-Sauce und jungem Spinat. Saftiges, aromatisches Filet vom irischen Hereford-Rind wurde vor dem Braten puristisch nur mit Rapsöl bestrichen und mit Meersalz bestreut. Vieles wird am Tisch zubereitet, wie flambierter Safran-Flan. Zart-knusprig war der mit einer leichten Creme aus Röstmandel und Haselnuss gefüllte Windbeutel mit Salz-Karamell-Sauce. Sommelier Pierre Girard findet treffsicher die passenden Weine, 400 Positionen hat seine Karte, die ein Faible für Bordeaux, Burgund und Neue Welt verrät. Das internationale Serviceteam ist mit Empathie bei der Sache. *Fazit: Entspannter Genuss im mondänen Rahmen, der rundum Spaß macht.* Stefan Elfenbein

●●● OT Mitte, 10117 Berlin, Oranienburger Straße 54, Tel. 030-400 69 82 00, www.veronikaberlin.com, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 24-46 🍷

TIPP: Die Martini Trays (mit Knabbereien gereichte Martini-Cocktails) in der „Veronika Bar“ im fünften Stock.

Hamburg/Petit Amour

Neue Liebe in der Hansestadt

Das kleine Restaurant im Stadtteil Altona ist wieder da: Boris Kasprík hatte dort seit 2015 sein Projekt einer französisch-basierten, puristischen Hochküche quasi im Alleingang verwirklicht. Anfang 2023 entschloss er sich, das Restaurant zu verkaufen. Mit neuen Eigentümern im Hintergrund fand sich mit Monique Lingg und Eike Iken (zuvor Souschef im „Votum“, Hannover) ein junges, aber schon erfahrenes Team, um die kulinarische Tradition fortzusetzen.

Das helle freundliche Interieur ist geblieben, man sitzt intim an kleinen Tischen. Unterstützt bei der Weinauswahl von Sommelière Jessica Uhlmann (zuvor im Söl'ring Hof auf Sylt), kann man sich ganz dem sechsgängigen Menü widmen. Zwei Gänge gibt es als Upgrade (Kalbsherzbries; Vacherin Mont d'Or mit Brioche). Französisch-nordisch ist jetzt der Stil und beginnt mit Gelbschwanzmakrele, gebeizt und als Tatar im gebackenen Röllchen, dazu Kürbis, der in unterschiedlichen Texturen durchdekliniert wird – als Sauce, Eis und eingelegt, dazu Brunenkresse und Pumpernickel. Die leicht süßen und säuerlichen

Noten des Gemüses bilden einen passenden Kontrast zum salzigen Fisch. Handwerklich perfekt mit schöner Kruste und dabei schmelzend zart die handgetauchte Jakobsmuschel auf Brandade in schaumiger Beurre blanc, gekrönt von Kaviar. Highlight im Menü ist die Taube: noch blutrot das hocharomatische Fleisch, herrlich kross die Haut. Dazu eine dichte Rotkohljus, Bittersalate und Kerbelwurzel. À part das Keulenfleisch, angerichtet im Parmentier-Stil in einer Cocktailschale mit Kartoffelschaum. So gut bekommt man das Wildgeflügel selten. Schöne Idee fürs Predessert: Salzkaramell-Eis zum Selberrmachen – warme Nussbutter, übers Eis gegossen, darauf löffelt man Salzkristalle aus der silbernen Austernschale.

Fazit: Intimes Genusserlebnis in französisch-nordischem Stil von einem jungen Team. Sabine Michaelis

●●● Spritzenpl. 11, 22765 Hamburg, Tel. 040-30 74 65 56,
<https://petitamour-hh.com>, Mi-So abends geöffnet, Menü € 139 ⁹⁰
TIPP: Empfehlenswerte alkoholfreie Begleitung.



Team „Petit Amour“
(v.l.): Jonatan Hess,
Monique Lingg,
Eike Iken, Jessica
Uhlmann und
Sebastian Heine

Aerzen/Hilmar

Moderne Klassik in der Schlossküche

Hilmar von Münchhausen ließ 1570 ein Rittergut in Schwöbber im Weserbergland zum imposanten Schloss umbauen. Das heutige Schlosshotel Münchhausen auf einem schön hergerichteten Anwesen hat sein Gourmetrestaurant reaktiviert: Neuer Küchenchef ist der erfahrene Stephan Krogmann (zuletzt „Victor & Victoria“, Berlin), der Name lautet nun „Hilmar“. Die zwei intimen Gasträume erhielten durch eine Renovierung eine freundlich-luftige Atmosphäre, mit handbemalten floralen Motiven auf verputzten statt zuvor stoffbespannten Wänden. Geblieben sind Kronleuchter und Stuck an hohen Decken und wohligh-knarzendes Parkett.

Der 41-jährige Krogmann setzt auf moderne Klassik mit hervorragenden Zutaten und Saucenfuror. An der Gräte fest und zugleich saftig gebratenen Seeteufel aus der Bretagne begleiteten Herz- und Bouchot-Muscheln in einem samtigen Muschelsud mit Fenchelgrün und Meereskräutern. Deutliche Holzkohle-Grillnoten prägten die ausgezeichnete, innen noch glasige Jakobsmuschel, in fein austarierter Begleitung

von darüber schmelzendem Kalbskopf, Kürbispüree und gehobelten rohen Steinchampignons. Herrlich verband subtile Sauce Divine, eine mit Trüffel aromatisierte Hollandaise-Abwandlung, diese puristische, doch süffige Kombination. Seinen Höhepunkt an Intensität erreichte das Menü beim perfekt gebratenen Rehrücken mit sanfter Pfefferkruste, glasierter Foie gras und Sauce rouennaise, klassisch mit Blut gebunden – dazu gab es etwas Selleriepüree und -salat sowie erfrischende Kumquats. Die rund 300 Weine (Schwerpunkt Europa, etwas Südafrika) sind moderat kalkuliert.

Fazit: Schwelgerischer „Ritter“-Genuss mit Anspruch und engagiertem Service in elegantem Rahmen. Stefan Chmielewski

●●●●● Schwöbber 9, 31855 Aerzen, Tel. 05154-706 00,

www.schlosshotel-muenchhausen.com,

Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 155 🍷🏠🍴

TIPP: Ein Abstecher in die Altstadt des 15 Minuten entfernten Hameln.



Dunkle Tansania-Schokolade mit Honigananas, Kokosnuss und kreolischer Sauce im „Hilmar“

Anthony Sarpong, umtriebiger Koch, ist nun auch im Ruhrgebiet mit einem Restaurant vertreten



Dortmund/Haus Phoenixsee **Bistro-Style mit Blick übers Wasser**

Nach schwieriger Startphase mit mehrfacher Verschiebung des Eröffnungstermins hat Anthony Sarpong, umtriebiger Patron von „Anthony’s Kitchen“ in Meerbusch, nun jüngst die Türen seines Dortmunder „Haus Phoenixsee“ aufgeschlossen. Die neue Location befindet sich, mit eigenem Eingang, in einer ebenfalls neuen Seniorenresidenz der Luxusklasse. Sie ist Teil des ehrgeizigen Projekts „Team Anthony“, zu dem auch die bereits erfolgte Übernahme der Traditionsadresse „Haus Meer“ in Meerbusch, die Planung weiterer Restaurants und der langfristige Ausbau des Weinangebots auf gewaltige 2000 bis 3000 Weine gehören.

Fine Dining erwartet die Gäste in Dortmund nicht, vielmehr ein großes Edelbistro mit Designambiente. Hohe Decken, Panoramafenster, extravagante Lampen, bequeme Polsterstühle und eine anspruchsvolle Tischkultur einschließlich Besteck von Christofle sorgen für eine lichte, dezent elegante Atmosphäre. Und schon jetzt darf man sich auf den Frühling und damit auf die hübsche Terrasse mit Blick über den Phoenixsee freuen.

Aus der einsehbaren Küche kommt eher unkomplizierte Kost. Ravioli mit Ricotta und Spinat etwa, Flammkuchen oder Rumpsteak mit Steakhouse Fries. Pffiffiger wurde es beim dekonstruierten Caesar Salad, der mit Wachtelbrust verfeinert wurde. Das Kalbskarree mit Rosenkohl und einem Hauch von Vanille und Mandel gelang sehr ordentlich. Schade nur, dass beim Fischgericht ein zu intensives Selleriepüree die Meeräsche geschmacklich übertönte. Versöhnlich stimmte uns der aufmerksame und freundliche Service.

Fazit: Charmantes Bistro mit kulinarischem Steigerungspotenzial. Helmut Krause

● OT Hörde, Hafenpromenade 5, 44263 Dortmund, Tel. 0231-18 99 84 45, <https://anthonyskitchen.de/phoenixsee>, Mi-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 15-48 📍📈

TIPP: Ein Spaziergang am künstlich angelegten Phoenixsee, der mit 24 Hektar Wasserfläche größer ist als die Hamburger Binnenalster.

Saibling mit
Forellenkaviar gibt
es im „Helmut“
- aber auch ein
knuspriges
Backhendl



Leipzig/Helmut Gasthausküche der Extraklasse

Wenn drei bereits mehrfach ausgezeichnete Köche und ein nicht minder hochdekoriertes Sommelier beschließen, ein Gasthaus zu eröffnen, knistert die Spannung. Zumal sich das Quartett einst in einem Spitzenrestaurant kennenlernte, dem inzwischen geschlossenen „Falco“.

Während Lisa Angermann und Andreas Reinke parallel weiter ihr Restaurant „Frieda“ führen, sind Daniel Kreßner als Küchenchef und Christian Wilhelm als Sommelier aktiv vor Ort und setzen im „Helmut“ ihre Vorstellungen von einem zeitgemäßen Gasthaus um. Die knapp gehaltene Speisekarte dominieren bodenständige Gerichte mit Finesse wie krosser Bauch vom Apfelschwein mit delikater Senfcreme. Das als Vorspeise servierte pochierte Ei mit Blattspinat auf sahnigem Kartoffelpüree verströmt den Duft frisch gehobelter Trüffel. Beim Backhendl geht das Messer durch eine krachend-knusprige Bierteigkruste und trifft dann auf butterweiches, saftiges Hähnchenfleisch. Feine Topfenknödel als Dessert krönt als Kontrast fruchtig-herbes Himbeerkompott.

Bei der Weinauswahl sollte man Christian Wilhelm vertrauen. Sein empfohlener Birnenschaumwein von der Domaine Eric Bordelet in der Normandie stimmt spritzig herb auf den Abend ein; der Grüne Veltliner Federspiel von der Weinbauerei 378 aus der Wachau behauptete sich neben dem Backhendl. Das auffällig einladende Ambiente samt gepflegtem Teppich aus Familienbesitz sorgt für eine elegante Anmutung: Tiefröte Wände kontrastieren mit schwarzen Stühlen und Holztischen. *Fazit: Gasthaus ja, aber da swingt Understatement mit, denn Speisen, Wein, Service und Ambiente spielen durchaus in einer höheren Liga.* Petra Mewes

● Gohliser Str. 42, 04155 Leipzig, Tel. 0341-91 87 82 20,
www.gasthaus-helmut.de,
Mo-Fr abends geöffnet, Hauptgerichte € 21-31,
5-Gänge Menü € 59 

TIPP: Nach den Signature Drinks fragen. Und unbedingt reservieren – Leipzig hat auf ein Gasthaus wie dieses gewartet.

*Bonn/Theodor's***Bruder und Schwester am richtigen Ort**

Auch wenn man das rechte Rheinufer in Bonn gern als die Schäl Sick bezeichnet, also die falsche Seite der Stadt, isst man dort genau richtig – jedenfalls spätestens, seitdem das junge Geschwisterpaar Jana, 29, und Fritz Benson, 27, sein Restaurant „Theodor's“ eröffnet hat. Mitten im Ortsteil Beuel steht das hellgraue Eckhaus, das die beiden innen ansprechend modern und offen ausgestaltet haben: im Eingangsbereich mit einer kleinen Weinlounge samt Olivenbaum, dahinter der Gastraum mit blanken Eichenholztischen, Sesseln und Polstern in Grau und Blau, an der Wand Kunstwerke.

Fritz Benson orientiert sich nach Stationen im „Se7en Oceans“ in Hamburg und als Souschef im „Schanz“ in Piesport auch in seinem ersten eigenen Restaurant an französischen Vorbildern. Das macht er gleich zu Beginn des Menüs (fünf Gänge für 95 Euro) deutlich, beim zarten Tapis von der Gänseleber, die er auf knuspriger Geflügelhaut drapiert und mit Rote-Bete-Gelee verziert. Dass er das feine Spiel mit Säure und Süße beherrscht, zeigt sich auch bei der frittierten Silberzwie-

bel im Röstsud. Zur Tranche vom Steinbutt setzen Bottarga und Estragon die würzigen Kontrapunkte, die Qualität des Eifeler Rehrückens wird von der intensiven Albufera-Sauce auf klassische Art hervorgehoben. Für einen starken Abschluss sorgt die Meringue aus Fromage blanc, gefüllt mit einer Masse aus Blaubeeren und aromatisiert mit Sloe Gin (Schlehenlikör). Neben dem Menü gibt es auch ein À-la-carte-Angebot und in der Weinlounge eine Karte mit kleineren Speisen.

Jana Benson hat dazu eine sehr achtbare Weinliste zusammengestellt mit Fokus auf Deutschland und Frankreich, die bis zur gehobenen Mittelklasse reicht.

Fazit: Urban, leger und ein Gewinn fürs Viertel. Caro Maurer

📍 OT Beuel, Friedrich-Breuer-Str. 98, 53225 Bonn,
Tel. 0228-28 97 47 61, www.theodors-restaurant.de, Mi-Fr abends,
Sa, So mittags und abends geöffnet, Menü € 80-95 📄

TIPP: Beim Chef's Table für sechs Personen hat man den besten Blick in die offene Küche.

Jakobsmuschel mit Périgord Trüffel, Topinambur und Oxtailvinaigrette im Restaurant von Jana und Fritz Benson



München/Alois

Dallmayr setzt auf eine Heimkehrerin

Es ist nicht einfach, einen gefeierten Koch wie Max Nattmessing zu ersetzen, den es nach New York zog. Aber Florian Randlkofer, geschäftsführender Gesellschafter bei Dallmayr, dem das hauseigene Gourmetrestaurant „Alois“ eine Herzensangelegenheit ist, scoutete erneut ein spannendes Talent: Rosina Ostler. Die 31-jährige gebürtige Münchenerin kochte zuletzt im Osloer Drei-Sterne-Restaurant „Maaemo“, als Stellvertreterin von Esben Holmboe Bang.

Was sich trotz des Wechsels nicht ändert, ist das Konzept einer produktfokussierten Küche, serviert in 16 kleinen, rasch aufeinander folgenden Gängen; wie bisher bringen die Köche viele Kreationen selbst an den Tisch. Nach einer Reihe hübsch gearbeiteter Häppchen (schönes Aromenspiel beim Rote-Bete-Nest mit Schafsjoghurt, Sumach, Bittersalaten, Lavendel und Kumquat) geht es mit den eigentlichen Menügängen los, die Ostler größer gestaltet als ihr Vorgänger, wodurch das Gesamtergebnis opulenter ausfällt. Ihre Version der Forelle blau mit Nussbutter Schaum, Forellenkaviar und Fingerlimes gerät

recht buttrig, eine kleine Sülze à part bringt Erfrischung. Der Hummer kommt mit einer stark reduzierten eigenen Bisque, Rettich und pikantem Hummer-Öl. Und Hirsch bereitet die neue Küchenchefin im Stil eines Filet Wellington in der Teighülle zu, mit Spinatcrêpe, Pilz-Duxelles sowie einer intensiven Jus mit Dörrpflaume und Umeboshi. Sehr gut ist das Dessert rund um Schokolade und Passionsfrucht mit Kampot-Pfeffer und Bananenchips. Eine feste Größe im „Alois“ bleibt Julien Morlat, als Gastgeber ebenso begabt wie als Sommelier – seine Weinbegleitung zählt zu den überzeugendsten im Land. *Fazit: Ein junges Talent lässt in bewährtem Rahmen auf viel Gutes hoffen.* Patricia Bröhm

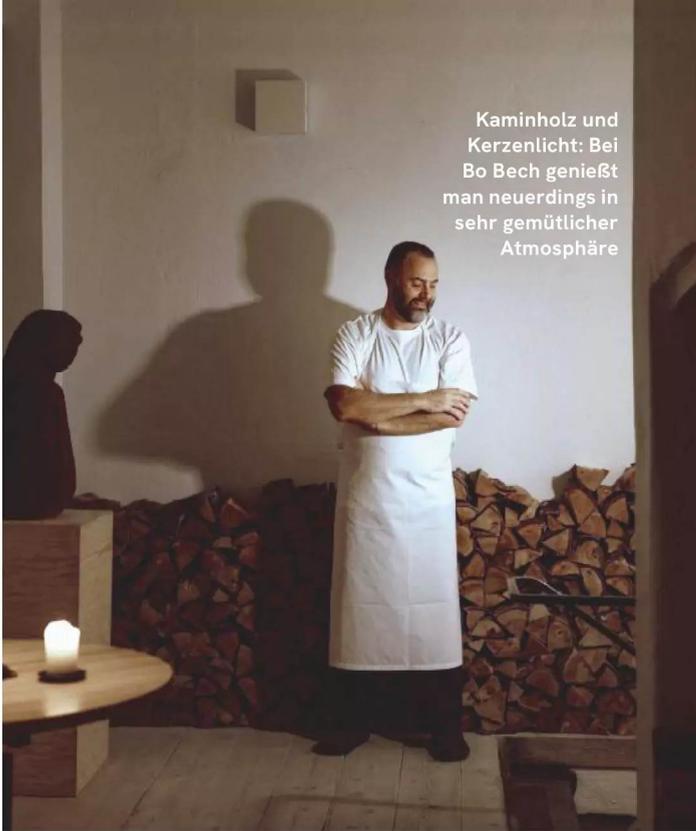
◆◆◆◆ Dienerstraße 14–15, 80331 München, Tel. 089-213 51 00, www.dallmayr.com, Mi-Sa abends, Do-Sa mittags geöffnet, Menü € 160 (mittags) – 250 (abends) ☎️🍷

TIPP: Im Delikatessenhaus an derselben Adresse Pralinen aus der hauseigenen Manufaktur mitnehmen.



Das Ambiente im „Alois“ ist so bunt wie beflügelnd. Die Köche servieren hier gern selbst – wen wundert's?

Kaminholz und
Kerzenlicht: Bei
Bo Bech genießt
man neuerdings in
sehr gemütlicher
Atmosphäre



Kopenhagen/Bobe

Behaglichkeit mit Bitternote

Seit Bo Bech im Sommer 2020 das beliebte „Geist“ verlassen hatte, war er ohne eigenes Restaurant. Doch im November 2023 eröffnete er am zentral gelegenen Gråbrødretorv in Kopenhagen mit dem „Bobe“ sein neues Lokal. Während im „Geist“ eine festliche und lebhaft Atmosphäre herrschte, strahlt die neue Wirkungsstätte Gemütlichkeit und Wärme aus. Im Kamin brennt Feuer, gedimmte Beleuchtung sorgt für eine behagliche Atmosphäre, zu der auch das edle skandinavische Holzmöbel beiträgt.

Die Küche: klassischer Bo Bech. Selten finden sich mehr als drei Elemente auf dem Teller. Angerichtet ist alles ausgesprochen klar – was leider nicht immer für den geschmacklichen Ausdruck gilt. Ein Tatar vom Rotwild mit gebackener Roter Bete und einer Krönung von knusprigen Trompetenpilzen begeisterte mit wunderbaren Texturen und viel Umami; eine kalte Suppe aus pürierten Austern mit gelierter Ringeltauben-Brühe hingegen geriet unausgewogen und bitter. Das Gericht mit gegrilltem Rosenkohl mit Lagen von Datteln und Blauschimmelkäse war ausgeklügelt, beim Teller mit Tintenfisch, Radicchio und Granatapfelsaft fehlte es jedoch an Substanz. Das Dessert, eine Art French Toast mit Kardamom-Eis, war dann wieder gelungen.

Fazit: Das Restaurant könnte richtig gut werden, aber noch ist Luft nach oben. Rasmus Palsgard

●● Gråbrødretorv 11, 1154 Kopenhagen, Tel. 0045-31 51 63 50,
www.boberrestaurant.dk, Mo-So abends geöffnet, Menü € 80,
Hauptgerichte € 14-39 🍷 🍸

TIPP: Das „Bobe“ hat eine schöne Bar mit sehr guten Cocktails.

Unsere Bewertungen

Erfahrene Tester sind für den Feinschmecker weltweit unterwegs. Sie testen anonym, bewerten unabhängig und zahlen ihre Rechnungen. Einladungen werden nur in Ausnahmefällen angenommen und nicht für Tests verwertet.

RESTAURANTS:

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

HOTELS:

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

WEINGÜTER:

- Einer der besten Weinproduzenten
- Herausragende Weinqualität
- Sehr gute Weinqualität
- Überdurchschnittliche Weinqualität
- Gute Weinqualität
- Halber Punkt

SYMBOLE:

- 🍷 Bar
- BIO Bioangebot
- 🚗 Garage oder Parkplatz
- 🕒 Mittags geöffnet
- 🏊 Pool
- 🌿 gutes vegetarisches Angebot
- 🌳 Terrasse und/oder Garten
- 🏠 Übernachtung möglich
- 🍷 außergewöhnliches Weinangebot
- 📶 WLAN gratis
- 🛎 Zimmerservice
- 💳 Karten akzeptiert
- 📄 Nur Barzahlung



1

Das Boutiquehotel Auberge Saint-Antoine: schick, modern und museal zugleich



5

Arnaud Marchand ist einer der beiden Chefs des Bistros „Chez Boulay“ und Kochshow-Juror

Stopover: Quebec

Französische und britische Einflüsse, spannende indigene Kultur – es ist dieser Mix, der die kanadische Metropole so besonders und charmant macht

Text Alva Gehrman

Schlafen

1 Auberge Saint-Antoine ●●●

Hinter Glas sind Ausgrabungsfunde des historischen Grundstücks ausgestellt. Einst war hier ein Anlegeplatz, später diente der Ort als Kanonenbatterie und wurde anschließend von britischen Kaufleuten genutzt. Somit ist die Auberge Saint-Antoine eine Mischung aus Museum und Boutiquehotel. Ebenso unterschiedlich wie die Exponate aus 300 Jahren, die von Keramik und Kanonen bis hin zu Holztruhen und Pfeifen reichen, sind auch die 95 Zimmer. Der blau gehaltene Raum La Chambre des Voyages etwa greift die Seefahrertradition auf – eines der Fenster ähnelt einem Bullauge. DZ ab € 208

www.saint-antoine.com

2 Hôtel Le Germain Québec ●●●

Die Liebe zum Detail zeigt sich in diesem Boutiquehotel überall: Auf die Gläser im Bad ist die Zimmernummer eingraviert, die Begrüßungsspralinen sind köstlich, und die Kerzen der Marke Ruby Brown verströmen einen eigens für Le Germain kreierten Duft. Die 60 großzügigen Räume im historischen Gebäude, das zeitweise als Börse diente, sind stilvoll eingerichtet. In den oberen Etagen hat man überall gute Aussichten,

blickt je nach Zimmerlage entweder auf den mächtigen Sankt-Lorenz-Strom oder auf die verwinkelte Altstadt.

DZ ab € 195

www.germainhotels.com/en/le-germain-hotel/quebec

3 Hôtel-Musée Premières Nations ●●

15 Minuten von der Innenstadt entfernt liegt das Hotel der Huron-Wendat, einem der indigenen Völker Kanadas. Alle 79 lichtdurchflutenden Zimmer sind zum Wald und zum Fluss Akiawenrakh hin ausgerichtet. In den schicken Suiten spiegelt sich die Naturverbundenheit der Betreiber unter anderem durch die grausilberne Tapete mit stilisierten Bäumen sowie die Möbel in erdigen Tönen wider. Gäste, die mehr über die Kultur der Huron-Wendat erfahren möchten, können das angrenzende Museum und ein traditionelles Langhaus besuchen. DZ ab € 239

<https://hotelpremieresnations.ca>

Essen

4 Chez Boulay ●●

Jean-Luc Boulay und Arnaud Marchand lernten sich 2011 am Set der TV-Kochshow „Le Chefs!“ kennen. Boulay war und ist bis heute Jurymitglied, Marchand trat damals als Kandidat an. Kurz darauf eröffneten sie in Quebec das Bistro „Chez Boulay“. Dort verbinden sie die

Das Hotel Fairmont Le Château Frontenac thront über der Stadt und ist Wahrzeichen und Place to be zugleich



nordische Küche mit französischen Elementen und lokalen, nachhaltigen Produkten. Nicht nur abends lohnt ein Besuch, die Spezialität beim Brunch ist das Gericht Le Bûcheron, der Holzfäller. Dazu zählen neben einem Flat Iron Steak und Spiegelei mit Hollandaise auch die in Kanada populären Poutine, ein Snack aus Pommes, geschmolzenem Käse und Bratensauce. Hauptgerichte € 20-29
chezboulay.com

5 La Traite ●●

Wer das indigene Restaurant am Rande Quebecs besucht, lernt die kulinarische Tradition der First Nations kennen. An einer Wand begrüßt die Gäste ein ausgestopfter Bisonkopf. Die Köche hier finden viele Zutaten wie Pilze, Beeren und besondere Kräuter (Agastache) in den umliegenden Wäldern oder pflanzen diese selbst an. Zu Rothirschmedaillons geben sie zum Beispiel eine Sauce mit Balsamtannepulver, dazu ein Coulis aus Haskap. Hauptgerichte € 17-25
<https://restaurantlatraite.ca>

6 Pâtisserie Catherine Méra

Sie nennt sich eine intuitive Pâtissière – Macarons, Tartes, Pralinen und Eisspezialitäten in zahlreichen Geschmacksrichtungen findet man in Catherine Méras farbenfrohem Geschäft in der belebten Straße Côte de la Fabrique. Auf Anfrage fertigt die Konditorin individuelle Kunstwerke aus qualitativ hochwertigen Zutaten – etwa ihre

Interpretation des Fraisier, des französischen Erdbeerkuchens.

www.catherinemera.com



7 Tanière³ ●●●●

Außen weist kein Schild auf ein Restaurant hin. Nach Eingabe eines Zahlen-codes öffnet sich die gelbe Holztür, man steigt hinab in ein dunkles Kellergewölbe – und taucht ein in die kulinarische Welt von François-Emmanuel Nicol. Das dreistündige Überraschungsmenü des Chefkochs ist eine ausgefeilte Inszenierung in drei Akten. Serviert werden rund 20 Gänge aus regionalen, saisonalen Produkten. Etwa „Les Trois Soeurs“ mit Kürbis, Bohnen und Mais (Foto o.) – und zu jedem Gang wird ein perfekt abgestimmter Drink oder ein alkoholfreies Getränk serviert. Und so ist der Abend das, was Nicol verspricht: eine „Expérience“. Menü € 160

<https://taniere3.com>

Erleben

„Bury your dead“-Tour

Die weinrote Couch in der Literary and Historical Society ist der Startpunkt einer Stadttour auf den Spuren der Krimiautorin Louise Penny. Genau in dieser Bibliothek muss ihr inzwischen weltweit bekannter Inspektor Gamache einen Mord aufklären. Da die Kanadierin in ihren Geschichten gekonnt Fiktion mit Realität vermischt, ist der zweistündige Spaziergang durch Quebec eine spannende Reise durch die Historie der Stadt.
<https://buryyourdeadtours.com>

Onhwa Lumina

Einen poetischen Ausflug in die Welt der indigenen Kulturen unternimmt man in Wendake, einem Reservat der Wyandot. Am Abend wird ein abgelegenes Waldstück durch eine Multimedia-Show illuminiert, bei der Besucher an mehreren Stationen Mythen und Geschichten der First Nations erleben können. Mal läuft ein visueller Wasserfall über die Steine, mal heulen Tiere am Lagerfeuer auf, mal glitzern Lichter in Baumkronen. Ein magisches Erlebnis.

<https://onhwalumina.ca>

Petit Champlain

Samuel de Champlain gründete Anfang des 17. Jahrhunderts die Stadt Quebec. Wer durch die schmalen, kopfsteingepflasterten Gassen des alten Viertels spaziert, fühlt sich mancherorts wie in Europa. Die Straßen sind gesäumt von unabhängigen Boutiquen, Galerien und Bistros. Und ein Laden zeigt deutlich, dass man in Kanada ist: La Petite cabane à Sucre de Québec. In diesem Geschäft gibt es Ahornsirup in jeder Form. ||



ADRESSEN DIGITAL

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



DIESES KOCHBUCH WIRD DEINE KÜCHE VERÄNDERN!



Überall, wo es
Bücher gibt oder
hier entdecken!

Gesunder Genuss leicht gemacht – mehr als 90 beliebte Rezeptklassiker aus Deutschland, Spanien, Frankreich, Italien, England und den Niederlanden werden neu interpretiert und begeistern durch spannende Geschmackskombinationen. Abwechslungsreiche Gerichte kombiniert mit vielen Profi-Tipps machen das gesunde Kochen zu einer einzigartigen Freude. Hol dir jetzt Genuss und Inspiration für jeden Tag!

GRÄFE
UND
UNZER

Heft 3/2024, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 9. Februar 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

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: Marie Bürger, Katharina Holtmann,

Tanja Schmidt, Sophia Caner

Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder

Dokumentation: Anne Dreißel

Projektmanagerin: Yvonne Krüger

Freie Autoren und Mitarbeiter:

Uta Abendroth, Kiki Baron, Patrick P. Bauer, Dieter Braatz,

Dr. Stefan Eifenbein, 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,

Meißberg 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 Bahnbuchhandels 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. Obrońców Modlina 11, 30-733 Kraków, Polen

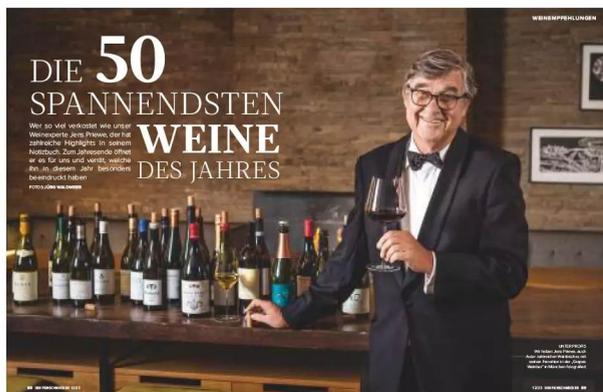


Diese Zeitschrift ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. PEFC garantiert, dass ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in der Verarbeitungskette unabhängig überwacht werden und lückenlos nachvollziehbar sind.

JAHRES
ZEITEN
VERLAG

EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLAGSGRUPPE

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



„48 Stunden in Maastricht“,
Heft 1/2024

Empfehlung in Maastricht

Schade, dass das Hotel Maison Haas Hustinx & Spa keine Erwähnung findet; das aktuell wohl spannendste und schönste Hotel mit individuellen Zimmern, perfekter Lage und einem wunderbaren Spa.
Dr. Annika Stadler

„Geschmackssachen“,
Heft 1/2024

Zwei Spa-Highlights

Vielen Dank für den Beitrag „Gruppentherapie“. Gern empfehle ich allen Spa-Freunden den Besuch von zwei weiteren Adressen: Zum einen sei das Badhotel Sternhagen in Cuxhaven-Duhnen, das die Becken seines knapp 1000 Quadratmeter großen Spa-Bereichs mit original Nordseewasser befüllt. Das andere Highlight ist das Bürgenstock Resort bei Luzern in der Schweiz. Auf 10 000 Quadratmetern Spa-Fläche wird alles geboten, was das Herz begehrt, einschließlich eines auf 35 Grad geheizten Infinity-Außenpools mit grandiosem Ausblick aus 400 Meter Höhe über den Vierwald-

stättersee Richtung Luzern. Wer gern für sich bleibt, kann eine Spa-Suite oder einen Privat-Spa-Bereich mieten. Ein „Bad auf Briefmarkengröße“ ist in beiden Fällen nicht zu befürchten, und auch die Öffnungszeiten sind kundenfreundlich. Klaus Voelcker

„Koch des Jahres“,
Heft 10 und 12/2023

Unflexibel

Niclas Nussbaumer mag gut sein, sehr gut. Ich kann das nicht beurteilen, bekam keinen Zutritt. 2021 bin ich nach Schluchsee gezogen und wollte gern auch in der „Mühle“ essen. Nach der Tischreservierung sandte ich eine Liste der Lebensmittelverträglichkeiten meiner Frau per E-Mail, damit die Küche nicht erst bei der Bestellung überlascht wird. Zugegeben, die Liste enthält wichtige Küchenzutaten wie etwa Weizenmehl, Eier und Kuhmilchprodukte. Andererseits: Fisch, Fleisch und Beilagen wie Kartoffeln, Reis und Salat sind kein Problem. Dann bekam ich einen Anruf: „Für Sie können wir nicht kochen.“ Das war es dann. Für mich gehört die Gastronomie zum Dienstleistungsbereich. Aber je gelobter die Köche, desto

„Die 50 spannendsten Weine des Jahres“, Heft 12/2023

Legendenstatus

Zu Jens Prieswes Kommentar auf Seite 94, betreffend den Spätburgunder GG der Brüder Rings, dass – wenn es einen Wine-Walk of Fame bei uns gäbe – ihnen ein Stern gebührt: Es gibt seit 2016 tatsächlich einen Weg der Weinlegenden in Neustadt an der Weinstraße – eine Initiative des Meininger Verlages. Jedes Jahr werden eine deutsche und eine internationale Weinlegende mit einer Bodenplakette aus Bronze geehrt. Die Rings-Brüder sind noch nicht dabei, aber mit ihren Weinen arbeiten sie schon am Legendenstatus! Marcus Veth

so weniger sind sie offensichtlich in der Lage – oder bereit – einfache Speisen zuzubereiten. Oder gilt das nur für Niclas Nussbaumer? Im Hochschwarzwald gibt es zum Glück eine Reihe von anderen Köchen und Köchinnen, die sehr gern zeigen, wie gut sie auf Lebensmittelverträglichkeiten reagieren können.

Harald Niemann

„Die besten Bäcker in
Deutschland 2024“

Bäcker-Tipps

Sehr gefreut habe ich mich über die Heraushebung meines Lieblingsbäckers in Bonn, Max Kugel. Ich bin einmal im Monat in Bonn, und dann freue ich mich schon auf dessen gutes Brot und bringe es für meine Familie mit ins Schwabenlände. Im Landkreis Ludwigsburg möchte ich Ihnen einen besonderen Konditormeister ans Herz legen: Im Café Schillerlocke in Lauffen am Neckar bäckt der Meister S. Sommerfeld unglaublich gute Torten und Kuchen. Die besten Brezeln bäckt die Bäckerei Baumann in Bietigheim-Bissingen, das beste Brot bekommen wir bei der Bäckerei Stöckle in Bietigheim-Bissingen.

Sylvia Hof-Bender



Magnum-Gewinner

2017 Sassi Chiusi, Weingut
Bertinga, Toskana.

Der vollmundige Rowein mit 85 % Sangiovese und 15 % Merlot punktet mit dunklen Früchten und seidigen Tanninen. Über den Gewinn einer Flasche darf sich diesen Monat Sylvia Hof-Bender freuen.

Wir freuen uns über Ihre
Zuschrift und behalten
uns vor, sie zu kürzen.
redaktion@
der-feinschmecker.de

270

Milligramm Koffein können in einer Tasse Matcha-Tee stecken. Bei einem Becher Kaffee sind es nur 80 bis 100 Milligramm.



3 181 039

Tonnen Tee werden in China angebaut – ein weltweiter Rekordwert! In Indien sind es immerhin 1 365 230 Tonnen.

3070

Quadratkilometer groß ist das größte zusammenhängende Teeanbaugebiet der Welt: Assam am Ufer des Brahmaputra in Indien.



TEE

Hätten Sie es gewusst?

28

Liter schwarzen und grünen Tee trinken die Deutschen pro Kopf im Jahr.

300

Liter Tee trinken die Ostfriesen jährlich und sind damit Spitzenreiter. In Irland sind es 198 Liter, in Großbritannien 167 Liter.

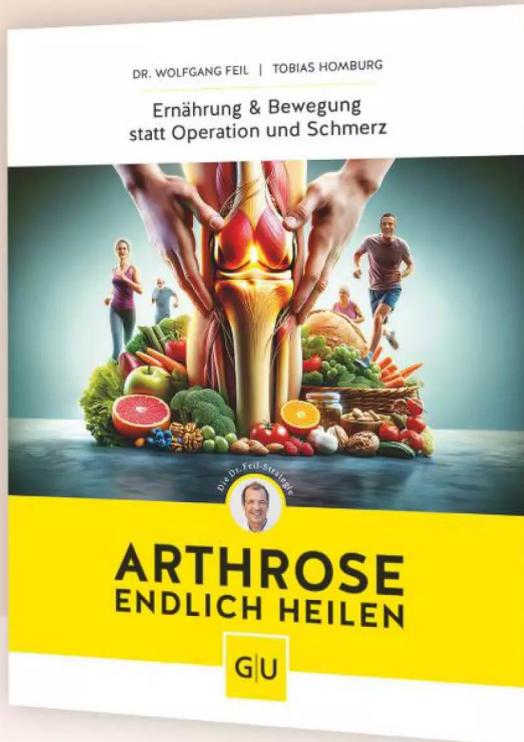


1662

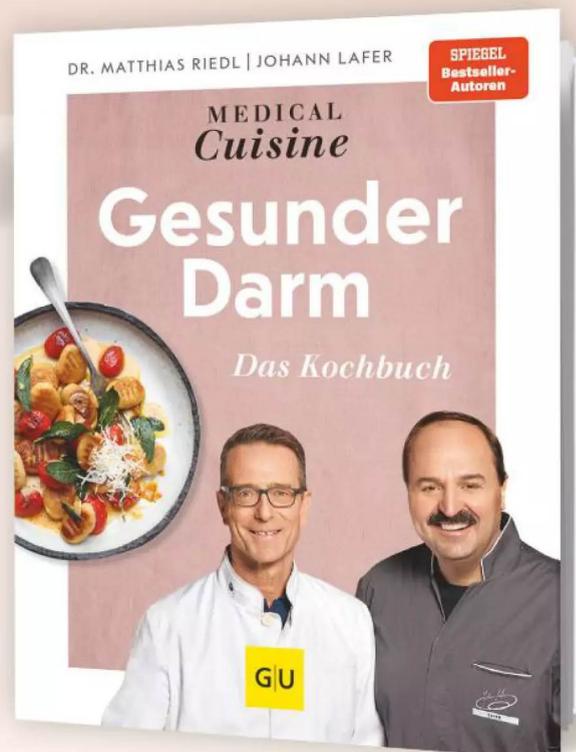
wollte die Portugiesin Katharina von Braganza auch als Gattin des englischen Königs Karl II in England nicht auf Tee verzichten.

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.



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.



Überall, wo es Bücher
gibt – oder hier entdecken!

GU

VORSCHAU

Côte d'Azur
jenseits des
Mainstreams



Koch des Monats:
Sebastian Sandor



Kaffeebohnen
als Konfekt

Der Feinschmecker im April

Reisen

Côte d'Azur: Alexander Oetker entdeckt an Frankreichs schickster Küste charmante Lokale abseits der Platzhirsche. **Zugreisen:** Mitfahrer sind auch kulinarisch auf Schienen gut aufgehoben – die schönsten Züge für Genießer

Essen

Koch des Monats: Sebastian Sandor ist jeden Umweg wert. Auf vielen Reisen sammelte er Inspirationen und kocht nun im saarländischen „Louis“ groß auf. **Kaffee zum Vernaschen:** Rezepte für Eis, Flan und Brownie aus der Bohne

Trinken

Starkes Comeback: Der Süßwein aus Portugal macht Furore – er bietet eine riesige Vielfalt für kleine Geldbeutel. **Winzergespräch:** Georg Prinz zur Lippe schildert die abenteuerliche Biografie des Schlosses Proschwitz in Sachsen

Lifestyle

Trendbarometer: Wir stellen die wichtigsten Tendenzen für Küche und Tafel von den aktuellen Messen in Frankfurt und Köln vor



Die besten
Portweine

Der nächste Feinschmecker
erscheint am 15. März 2024



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: MARKUS BASSLER (2), MATHIAS NEUBAUER, ANASTASY YARMOLOVICH/GETTY IMAGES

ALLES RUND UMS GAREN IM SCHNELLKOCHTOPF

– VON DEN PROFIS FISSLER UND GU



Schnell, nährstoffreich und lecker: der Schnellkochtopf von Fissler macht's 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!





Belebt den Weingenuss.

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

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.