

# FEINSCHMECKER

FEINSCHMECKER

## Traumziel Côte d'Azur

Insider-Tipps für die  
Küste und die Bergdörfer



*Slow Travel – Luxusreisen auf Schienen*  
*Portwein – Der Klassiker feiert ein Revival*  
*Desserts – Kreative Rezepte mit Espresso*

# MIT WILTMANN ABENTEUERT MAN.



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

[www.wiltmann.de](http://www.wiltmann.de)



# Gruß aus der Küche

Text Alexander Oetker



## Die Currywurst

Als Kind aus Ostberlin stellt sich eine Frage nicht: mit oder ohne? Bei Konnopke gibt es die Wurst nur ohne Darm. 100 Prozent Schwein aus Freilandhaltung, außen kross, innen zart, eine geheime Gewürzmischung vom Fleischer ums Eck. Darüber würzige, hellrote Sauce, dazu jede Menge Curry. Ein Kinderessen, nur eben für alle.

In der Schlange vorm Imbiss, umtost vom Verkehr des Prenzlauer Berges, geht es zutiefst demokratisch zu. Hier stehen alle an, manchmal 30 Minuten: Handwerker im Blaumann, der Postbote, die Kids aus der Werbeagentur gegenüber. Und Touristen, die gelesen haben, dass es hier DIE Currywurst gibt.

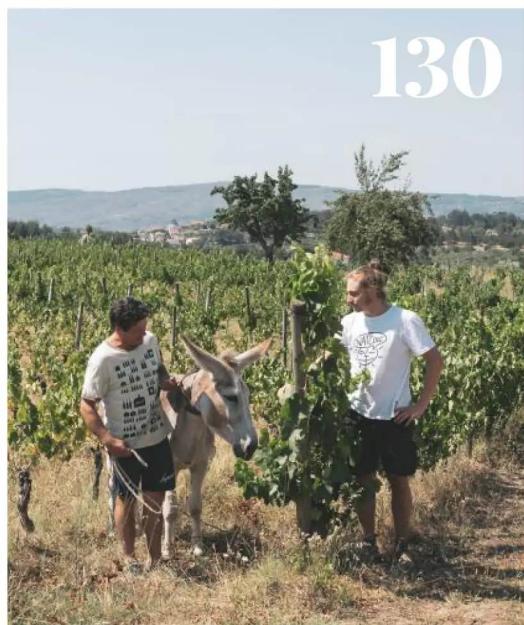
Currywurst ist ein Zeremoniell, das Generationen verbindet. Ob als Mitternachtssnack auf dem Bundespresseball oder als Pausensnack bei Konnopke: Es ist Umami pur – bei dessen Duft ich mich wieder fühle wie der hungrige Vierjährige unter der U-Bahnbrücke am Lieblingsimbiss.



44

## Auf Schienen das Reisen genießen

Mit der Bahn durch Europa und die Welt – ob mit dem Schweizer Glacier Express (o.) dem peruanischen Belmond Andean Explorer oder anderen Luxuszügen. Dazu empfehlen wir gute Bahnhofsrestaurants und schicke Reiseaccessoires



## Portwein: jetzt wieder Trend

Portwein wird gerade wiederentdeckt, in angesagten Bars wie in Restaurants. Wir stellen die Vielfalt der Stile vor, präsentieren die wichtigsten Produzenten, zumeist traditionsreiche Familienunternehmen wie Niepoort (l.), und empfehlen Pairings



## Für Sie entdeckt: Messe-Neuheiten

Elegante Gläser, Porzellan in Pastellfarben, aber auch handfeste Holzbretter und Pizzaöfen sind die neuesten Trends von den Designmessen. Unsere Favoriten für die Frühlingssaison!

## Neue Welten, neue Wege – lassen Sie sich überraschen!

Was hat der Feinschmecker mit einem Top-restaurant gemeinsam? Beide erreichen nur mit einem eingespielten Team die beste Performance. Dafür engagiert sich die Redaktion Monat für Monat seit mittlerweile 49 Jahren – so lange ist der Feinschmecker das führende deutsche Genussmagazin. Und das haben wir jetzt für Sie auf 200 Seiten erweitert: mit neuen Themenwelten, noch mehr kompetenten Empfehlungen und inspirierenden Geschichten.

Für mich ist es Zeit, Danke zu sagen: Ihnen, liebe Leser und Leserinnen, für Ihre Treue und dem Team für sein unermüdliches Engagement. Nach 18 Jahren im Dienst des Genusses zieht es mich auf neue Wege. Deshalb ist diese Ausgabe unter gemeinsamer Regie mit meiner Kollegin Gabriele Heins entstanden. Dieses Mal mit einem Schwerpunkt zum Thema Slow Travel – die schönsten Zugreisen für Genießer. Außerdem widmen wir uns der Faszination des Portweins, präsentieren aktuelle Trends für Küche und Tafel vor und stellen Ihnen neue Adressen an der Côte d'Azur vor. Lassen Sie sich überraschen!



*Thee  
Deborah  
Middelhoff*

DEBORAH MIDDLEHOFF  
Chefredakteurin



## International im Saarland

Unser Koch des Monats Sebastian Sandor spielt im Restaurant „Louis“ in Saarlouis die Erfahrungen, die er über viele Jahre in Japan und Belgien gesammelt hat, voll aus



## Traumziel Côte d'Azur

Ein Urlaub an Südfrankreichs legendärer Küste löst Glücksgefühle aus. Auch abseits von Nizza und Saint-Tropez locken wunderbare Ziele wie das Museumsrestaurant „Sous les Pins“ in Saint-Paul-de-Vence (o.)

# In diesem Feinschmecker

Titelthemen in Rot



## Reisen

### 26 Côte d'Azur

Sehnsuchtsziel im Frühling – Ikonen und Neuentdeckungen an der Küste und im beschaulichen Hinterland

### 44 Special: Slow Travel

Eine Hommage an das Reisen mit der Bahn, die schönsten Luxuszüge der Welt, Bahnhofsrestaurants in Europa und stylisches Reisegepäck

### 74 Urlaub für Individualisten

B&B La Mugletta in Venetien: stiller Charme und Hausgemachtes aus dem Garten

### 80 Die Hungers in Japan

Ein Gastronomenpaar auf Genusstour: hier ihre Tipps

### 84 Interview Podcast

Andreas Nüssel von Silversea Cruises über das kulinarische Konzept S.A.L.T.

### 88 Gute Gasthäuser

Schwäbische Tradition in Bioqualität: „Gasthaus Mohren“ nahe dem Bodensee

### 90 Geschmackssachen

Die Bauern haben allen Grund zum Protest, findet Alexander Oetker

### 91 Reisenotizen

Genuss und Kultur in Rottach-Egern

## Essen

### 94 Koch des Monats

Mit Inspirationen aus Japan und Belgien begeistert Sebastian Sandor die Gäste im Saarbrücker „Louis“

### 106 Saisonküche

Kleine, feine Naschereien – Rezepte zum und mit Kaffee

### 116 Auf die Schnelle

Unser frühlingsfrischer Risotto ist ruck, zuck fertig

### 118 Genusshelden

Emil Sošić züchtet in Istrien Austern im Naturschutzgebiet und erntet so Spitzenqualität

### 122 Meisterstück

Aus einer Hand: Harald Rüssel serviert Reh aus eigener Jagd

### 126 Küchennotizen

Slow-Food-Messe und Waltmanns Käsekolumn

## Trinken

### 130 Große Portweinschule

Die verschiedenen Stile, wichtige Produzenten und die besten Pairings

### 142 Best Buy

Für Sie entdeckt: Weißweine in Topqualität aus Spanien

### 144 Das Winzergespräch

Georg Prinz zur Lippe vom Schloss Proschwitz in Sachsen: ein echt zäher Typ

### 150 Weinmarketing

Winzer erreichen heute mit Social Media und markanten Etiketten neue Zielgruppen

### 154 Getränkenotizen

Ein Gin-Festival und ein Weintasting online

## Lifestyle

### 158 Tableware: Trends von den Designmessen

Gläser und Porzellan, Bretter aus Holz und Pizzaöfen

### 168 Kerstens Coffeeshop

Redakteur Kersten Wetenkamp empfiehlt die Sorte Robusta und neue Maschinen

### 170 Expertennetzwerk

Dominik Därr von Trauminselreisen über die Zukunft des Travel Designs

### 174 Lebensartnotizen

Zwei Innovationen für die Küche und ein edles Geschirr

Alle Hotels und Restaurants getestet und bewertet  
Erklärungen auf Seite 187



## Podcast

Vincent Moissonnier (o.), Patron des Restaurants „Le Moissonnier“ in Köln, oder Spatenkoch Andi Widmann von „Widmann's Albleben“ sprechen mit der Redaktion über das, was sie bewegt

[www.feinschmecker.de/podcast](http://www.feinschmecker.de/podcast)

## Szene

### 178 Neueröffnung

Spitzenkoch Jeroen Achitien hebt das Inter Scaldes in Zeeland auf ein neues Level

### 180 Empfehlungen

Neue Restaurants und Genusskonzepte von Berlin bis Paris

### 188 Stopover Miami

Floridas Metropole bietet Strand, Palmen und eine vielseitige Genusskultur

### 3 Gruß aus der Küche

### 5 Editorial

### 8 Chef's Table

### 10 Salon

### 18 Backstage

### 20 Lesezeichen

### 172 Feinschmecker Club

### 194 Impressum

### 195 Leserbriefe

### 196 Zahlen, bitte!

### 198 Vorschau



**Titelbild:** „Garten des Meeres mit Wildkräutern, Muscheln und Meeres-schnecken“ von Gérald Passedat aus dem „Le Petit Nice“ in Marseille, fotografiert von Markus Bassler



# Dichter

GOUREMET RESTAURANT

## U N S E R E   R O C K B A R

Authentisch, nahbar, hochwertig. Die RockBar des Gourmetrestaurants Dichter verspricht Gourmets einen ganz exklusiven Einblick in die Kulinarik von Sternekoch Thomas Kellermann. Sie speisen direkt an der offen gestalteten Küche des Sternerestaurants und sind somit hautnah am Geschehen. Ausgezeichnet mit 4,5 Feinschmecker Punkten ist das Gourmetrestaurant Dichter mehr als eine Reise an den Tegernsee wert.

# Chef's Table

## Azurmendi, Bilbao

Das „Azurmendi“ von Eneko Atxa ist ein Wahrzeichen der baskischen Spitzengastronomie. Gleichzeitig steht das Restaurant wie kaum ein anderes seiner Klasse für Nachhaltigkeit. Vom Hightech-Gebäude bis zur Auswahl der Zutaten ist alles auf eine bessere Zukunft ausgerichtet. Ein ernsthaftes Anliegen, das hier vor allem mit Genuss vermittelt wird. Ein gutes Beispiel dafür ist das Gericht „Kastanie“. Die Optik weckt Kindheitserinnerungen, doch das Softeis für Erwachsene holt einen sofort ins Hier und Jetzt: mit einer Creme aus Esskastanie und Trüffel.





# SALON

Teller und Toaster, Schokolade und Tomaten – wir begrüßen den Frühling mit Gute-Laune-Farben!



## Sundowner

Der „Nona Spritz“ von Charlotte Matthys aus dem belgischen Gent kommt ganz ohne Alkohol aus, schmeckt aber so schön fruchtig nach Blutorangen und Orangenschalen wie die klassischen Aperitifs aus Italien. 0,7 l € 29,90, [www.nonadrinks.com](http://www.nonadrinks.com)

## Das Auge isst mit

„Pottery and Poetry“, das ist eine junge Manufaktur in Sofia, Bulgarien, gegründet von den Freundinnen Mimi und Zory. Die fröhlichen Farben ihres Sushi-Sets (auf dem Foto für vier Personen) wecken Frühlingsgefühle. Sushi-Set, € 370, [www.ta-daan.com](http://www.ta-daan.com)



## Frisch gepresst

Auf der Frankfurter Ambiente-Messe entdeckt – und gleich mitgebracht: der „Fluicer“ des australischen Start-ups Dreamfarm. Eine raffinierte Hebeltechnik macht das Auspressen von Zitrusfrüchten zum Kinderspiel. Je ein Modell wurde für Limetten, Zitronen und Orangen entwickelt. Je € 14,95, [www.dreamfarm.com](http://www.dreamfarm.com)

## Guter Jahrgang

Die Schokoladen von Millésime aus Lüttich sind aus seltenen, sehr hochwertigen Kakao-sorten aus einem eng begrenzten Terroir und einem Jahrgang gefertigt. Die 2019er aus Guatemala etwa erinnert an Pflaumen, Aprikosen und Blüten. 74 %, 70 g, € 4,88, [www.sixsinne.de](http://www.sixsinne.de)



## Sonnenfrüchte

Die Tomaten der Sorte San Marzano aus Kampanien werden von Hand vollreif geerntet, geschält und im Ganzen belassen. Für Pastasaucen, aber auch für Fisch- und Fleischgerichte unverzichtbar. 400 g € 3,50, [www.viani.de](http://www.viani.de)



## Rule, Britannia!

Charles III. ist seit Mai 2023 gekröntes Oberhaupt der Briten – das muss gefeiert werden, und zwar mit dem Toaster von Smeg im Union-Jack-Outfit. Sechs Röstgradstufen, Aufsatz für Croissants, Brötchen und Bagel. Perfekt also für gebutterten Toast mit englischer Orangenmarmelade, zum Beispiel von Wilkin & Sons. € 199, [www.nostalgieimkinderzimmer.de](http://www.nostalgieimkinderzimmer.de)

## SALON



1. Das „Bistro Bagatelle“ serviert Wohlfühlküche in familiärem Ambiente 2. Laibe, die noch nach guten Zutaten und bestem Handwerk schmecken: in der Bäckerei Brot & Sinne 3. Bei Heißhunger auf Fastfood hilft „Kalinski Wurstwirtschaft“ weiter

# Chef's Choice

Unser Koch des Monats  
**Sebastian Sandor** aus  
 Saarlouis verrät hier  
 seine Lieblingsadressen

Sebastian Sandor ist  
 Chefkoch des Restaurants  
 „Louis“ in Saarlouis,  
 mehr über ihn lesen Sie  
 ab Seite 94



An freien Tagen besuche ich gern meine Kollegin Sophie Carentz, mit der ich in „Rüssels Landhaus“ gearbeitet habe. Sie kocht im sympathischen „Bistro Bagatelle“ ihrer Familie in Niedaltdorf, nahe der französischen Grenze. Ich mag die familiäre Stimmung und den hübschen Garten. Es gibt modernisierte Bistroküche mit hohem Wohlfühlfaktor, das Angebot reicht von Pasta mit Kaninchenragout bis zum Brombeer-Tiramisu.

Wem das ausgezeichnete Sauerteigbrot mit Koriander, Karotte und Buchweizen, das im „Louis“ auf den Tisch kommt, geschmeckt hat, dem nenne ich gern die Quelle: die Bäckerei **Brot&Sinne**, in Gehweite zum Restaurant. Ich liebe gutes Brot. Ob klassisches Baguette,

Champagnerroggen oder Dinkel-Quark-Brot, hier wird handwerklich, mit regionalen Rohstoffen und viel Leidenschaft gearbeitet. Und der Kaffee schmeckt auch!

Manchmal steht mir der Sinn nach Fastfood. Dann schaue ich in der „**Kalinski Wurstwirtschaft**“ vorbei. „Currywurst auf einem neuen Level“, das ist der Anspruch der Kalinski-Brüder, die in Saarbrücken und Saarlouis mehrere Läden betreiben. Verschiedene Toppings, hausgemachte Saucen – saarländisch frankophil ist auch eine Version mit Chèvre Chaud, warmem Ziegenkäse, im Angebot.

[www.bistrobagatelle.de](http://www.bistrobagatelle.de)  
[www.brotundsinne.de](http://www.brotundsinne.de)  
[www.kalinskibrueder.de](http://www.kalinskibrueder.de)

# GAUMENFREUDEN DER EXTRAKLASSE

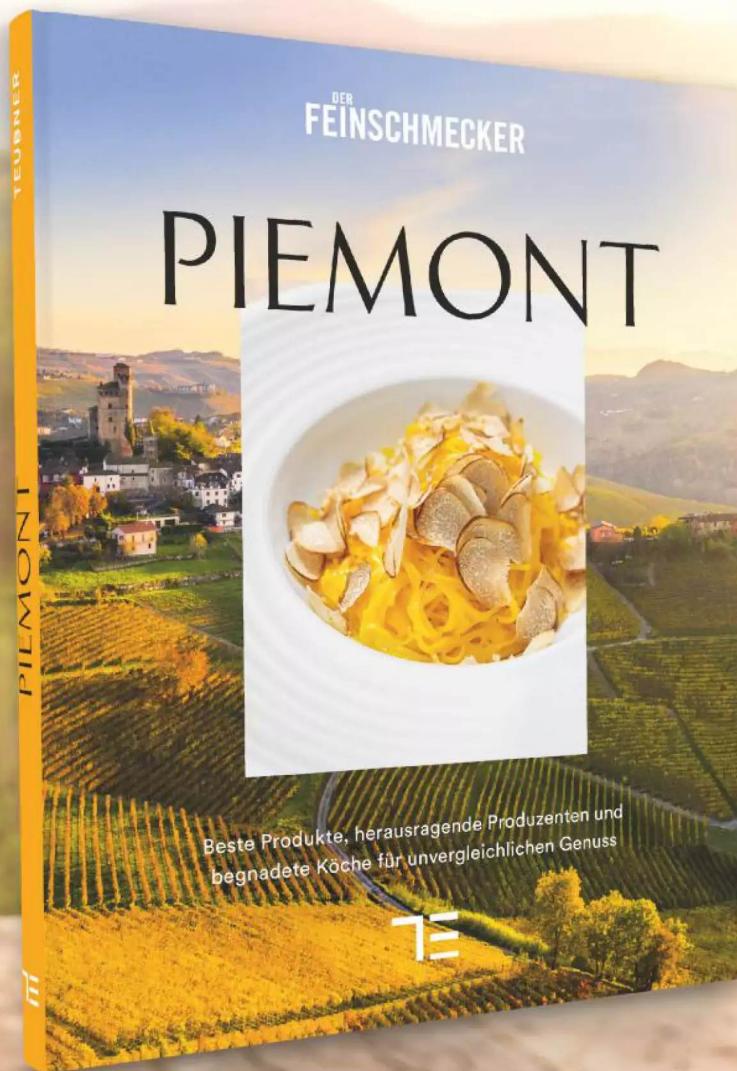
**Das Beste für Italien-Liebhaber und Genießer!**

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](http://www.teubner-verlag.de)

 TEUBNER

# Ins Osternest gelegt

Kein Ei gleicht dem anderen – das zeigt unsere Auswahl an Ideen, die vom Original inspiriert sind



## Edle Füllung

Das rot lackierte Ei „Mood“ aus Edelstahl von Christofle aus Paris birgt 24 versilberte Besteckteile – je sechs Messer, Gabel, Löffel und Kaffeelöffel. Erregt Aufsehen auf jeder Tafel! 30 x 20 cm, € 1780, [www.artedona.com](http://www.artedona.com)



## Für die Prise

Die Silberschmiede Pagliai aus Florenz hat die edlen Salzfässchen in der Form von Hühnern aus Bronze, Silber und Gold geformt, die Federn handgemaßelt. Tafel-Luxus! 2er-Set mit Löffeln € 550, [www.artemest.com](http://www.artemest.com)



## Melodiös

Das mit 24 Karat vergoldete „Piep-Ei“ misst beim Eierkochen die Temperatur – und stimmt verschiedene Melodien an, je nach Garzustand: „Killing me softly“ etwa für weiche, den „Triumphmarsch“ für harte Eier. € 30,40, [www.kaufland.de](http://www.kaufland.de)



## Servier-Schale

Die originelle Eier-Schale von J.L. Coquet aus Limoges-Porzellan eignet sich für Süppchen oder Vorspeisen, doch nicht fürs Frühstücksei. „Hémisphère Weiß Broken Egg“, 7 x 10 cm, € 108. [www.artedona.com](http://www.artedona.com)

## Gewürz

Salz ist nicht gleich Salz. Das zeigt die indische Variante Kala Namak. Durch die enthaltenen Schwefelverbindungen erinnert der Geruch an gekochte Eier – weshalb es in der veganen Küche häufig verwendet wird. 170 g, € 6,79, [www.altesgewuerzamt.de](http://www.altesgewuerzamt.de)



## Erste Sahne

Nur beste Bio-Eier aus ausgesuchten Höfen in Schleswig-Holstein kommen in den Likör der Bremer Manufaktur Nork. Und Vanille und Orange. 16 Vol.-%, 0,5 l € 19,90, [www.delicando.com](http://www.delicando.com)



## Hommage ans Ei

Gib dem Ei, was es verdient: eine Bühne. Das Buch „The Gourmand's Egg“ ist genau das, eine Hommage in Geschichten, Kunstwerken und internationalen Rezepten. 288 Seiten, € 40, Taschen (Englisch)



# 250 Jahre Caspar David Friedrich

Der Katalog zur großen  
Jubiläumsausstellung in der  
Hamburger Kunsthalle

Caspar  
David  
Friedrich  
Kunst  
für eine  
neue  
Zeit

HATJE  
CANTZ

Jetzt im Buchhandel  
und unter [hatjecantz.de](http://hatjecantz.de)

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



»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.

# Umdenken in der Küche

Spitzenkoch  
**Paul Ivić** vom  
 Wiener Restaurant  
 „TIAN“ sieht in  
 einer vegetarischen  
 Kochausbildung  
 die Zukunft

Interview  
 Verena Kassubek



In Österreich startet vielleicht schon im Herbst 2024 eine vegane und vegetarische Kochlehre. Der Entwurf dafür liegt beim Wirtschaftsministerium. Was könnte sich dadurch verändern? Vegetarisch ist kein Trend mehr, es ist eine fortlaufende Entwicklung. Wir sprechen in der Gastronomie alle vom Fachkräftemangel. Jetzt können wir eine ganz neue Generation ausbilden. Es gibt kaum ein Spitzenrestaurant, das kein vegetarisches oder veganes Menü anbietet. Dafür braucht es in Zukunft Spezialisten. Wir müssen die gerlernten Köche und Köchinnen in unserem Restaurant gerade komplett neu ausbilden.

Was müsste auf dem Lehrplan solch einer Ausbildung stehen? Ganz klar die Gastrosophie. Wir können mit dem, was wir jeden Tag tun, etwas verändern. Was ist Qualität? Welche Produkte gibt es? Was ist überhaupt ein Lebensmittel? Und welche Verantwortung tragen wir? Es ist wichtig, das System hinter unserem Essen zu verstehen. Und zum vegetarischen Kochen: Es gibt ja nicht nur ein, zwei Gemüsesorten. Allein Sellerie umfasst über 30 verschiedenen Sorten. Ein Laie würde sagen, dass man eine Zwiebel überall einsetzen kann. Eine Fachkraft weiß, welche Zwiebel zu welchem Gericht passt. Wie man Pommes und Schnitzel zube-

reitet, kann ich jedem in einer halben Stunde beibringen.

Kritisiert wird oft, dass wichtige Techniken für eine gemüsebasierte Küche nicht vermittelt werden können. Ich arbeite jetzt seit 13 Jahren mit vegetarisch-veganer Küche. Wir lernen jeden Tag etwas dazu. Alles, was ich in der Fleischküche gelernt habe, nützt mir nicht viel. Die Grundtechniken kann man mit einer pflanzlichen Ausbildung später auch auf Fisch und Fleisch ummünzen, bei Saucen und Fonds zum Beispiel. Mir ist wichtig, dass die Leute vor allem offen und neugierig bleiben. Du kannst immer dazulernen.

**» Wir müssen Essen wieder ganzheitlich betrachten. «**

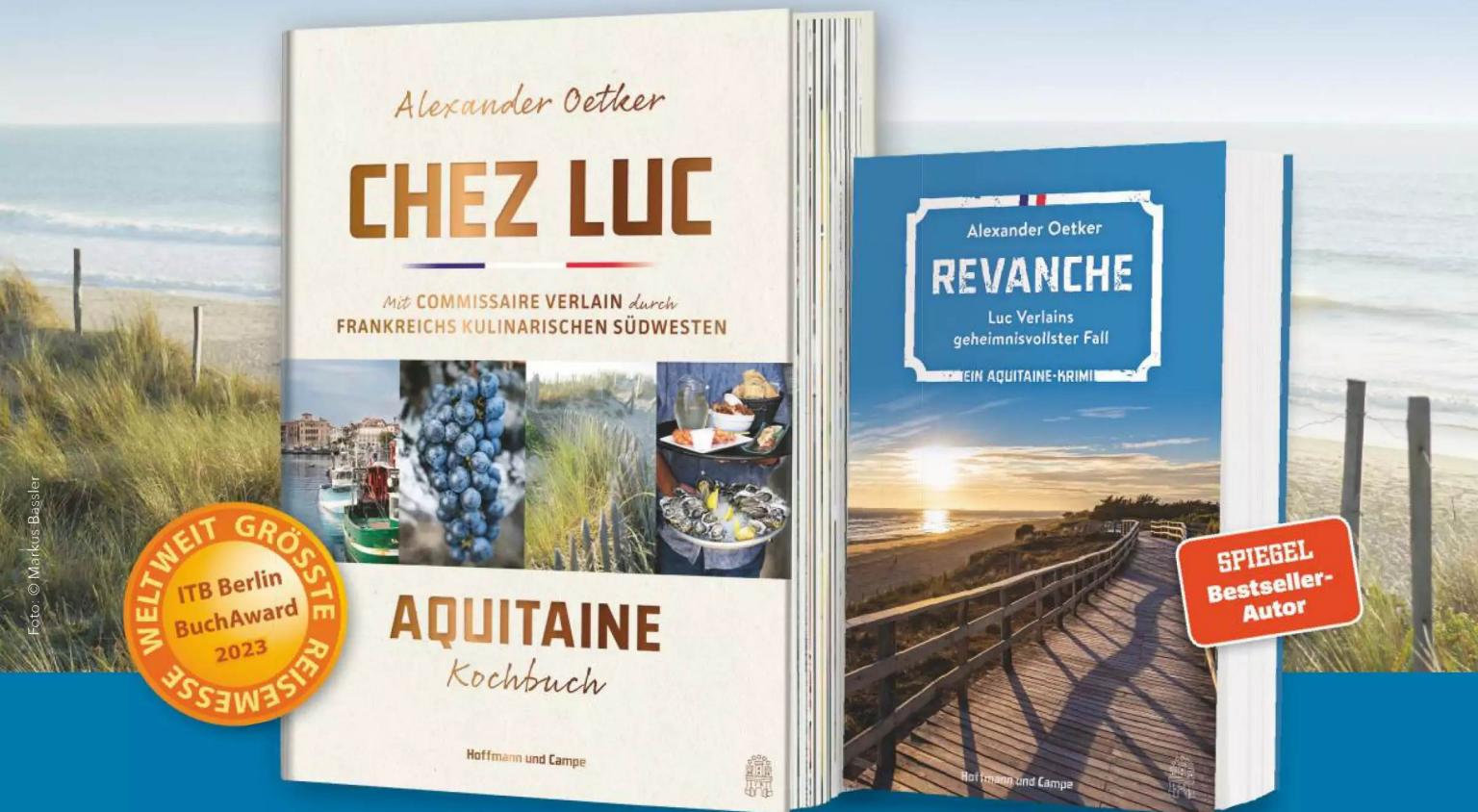
**Paul Ivić** hat sich mit seinen vegetarischen und veganen Kreationen in der Spitzengastronomie einen Namen gemacht. In seinem Wiener Restaurant „TIAN“ setzt er sich für eine nachhaltige und umweltbewusste Küche ein.

●●● „TIAN“

Himmelpfortgasse 23, 1010 Wien, Tel. 0043-1-890 46 65, [www.tian-restaurant.com](http://www.tian-restaurant.com),  
 Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 162-172

# BILDSTARK UND KRIMINELL LECKER

Ein Reiseführer-Kochbuch  
und der aktuelle Luc Verlain zum  
Genießen und Träumen



ISBN 978-3-455-01435-8 | € 38,- [D]

ISBN 978-3-455-01652-9 | € 18,- [D]

Außerdem ausgezeichnet mit Silber bei  
den **SWISS GOURMETBOOK AWARDS**  
und dem ersten Platz in der Kategorie  
»Länder und Regionen: Französisch« des  
**GORMAND WORLD COOKBOOK AWARD**  
mit dem Zusatz »Best in the World«.



Hier scannen und die gesamte  
Luc-Verlain-Reihe entdecken.  
[www.hoca.de/autor/oetker](http://www.hoca.de/autor/oetker)

Hoffmann und Campe



# Was wir sonst nicht preisgeben

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



Antje Elmenhorst, Bildredakteurin

## Beste Aussicht auf Salzburg



Bei meinem Besuch in Salzburg im letzten Sommer habe ich in dem privat geführten Boutiquehotel Auersperg übernachtet. Wirklich ein Hideaway mitten in der Stadt! Toll ist das Frühstücksbuffet mit Bioprodukten aus der Region. Von der Dachterrasse des komfortablen Spabereichs hat man einen fantastischen Ausblick über die Stadt. Perfekt, um sich nach dem Besichtigungsbummel ein wenig zu entspannen. [www.auersperg.at](http://www.auersperg.at)



Kersten Wetenkamp, Redakteur Küche und Lebensart

## Spitzen-Seafood in Novigrad



Die meisten Touristen in der istrischen Hafenstadt Novigrad sitzen zum Essen gern auf den Terrassenplätzen der unzähligen Fischrestaurants. Es lohnt sich aber unbedingt, ein paar Seitenstraßen weiter ins versteckte Bistro „Damir & Ornella“ zu gehen. Hier gibt's keinen Hafenblick, dafür aber den besten Fisch der Stadt. Damir betreibt das Lokal seit 26 Jahren, er filetiert persönlich am Tisch ultrafrischen Wolfsbarsch oder Doraden und serviert sie roh als Sashimi – auch die Kalmare von der istrischen Küste, Muscheln oder Krebse werden als lässige Gerichte serviert, oft mit Trüffel aus Istrien. [www.damir-ornela.com](http://www.damir-ornela.com)



Kiki Baron, Reise-Autorin

## Streetfood in Hoi An, Vietnam



Um die feinsten Garküchen zu finden, braucht man einen Experten, der gut Englisch spricht wie Mister Huynh Huu Phuoc von [eathoian.com](http://eathoian.com) und kulinarische Food Tours anbietet. Beim Probieren an zehn Ständen (o. Madame Oanh mit „Sucking Snails“ in Brühe) lernt man, dass traditionelle Spezialitäten wie Cao lao (Reisnudeln) oder Bún bò Bà Nghĩa (Rinderbrühe mit Nudeln) nicht nur unaussprechlich, sondern so aufwendig zubereitet sind wie in kleinteilig werkelnden Toprestaurants daheim. [eathoian.com](http://eathoian.com)

# 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**



**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 Geschmacks-  
erlebnisse, nachhaltige Lieblingsprodukte und leckere  
Inspiration – dein place to taste. Schau mal vorbei und  
stöber zwischen unseren Abo Boxen und  
vielen mehr unter [www.aboutfood.de](http://www.aboutfood.de) oder auf  
Instagram unter **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



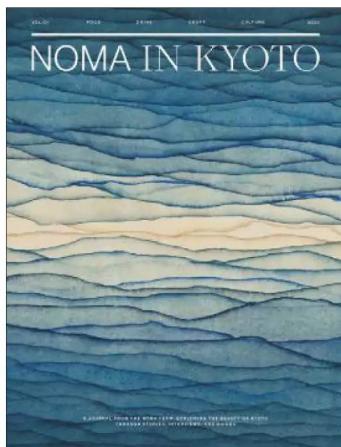
\*Aktion ist einmalig pro Kunde bis zum  
14.04.2024 einlösbar und nicht mit anderen  
Aktionen kombinierbar. Gilt auf alle Laufzeiten  
der Fine Food Box über [www.aboutfood.de](http://www.aboutfood.de).

## Die besten Neuerscheinungen



### Genusstour

Feinschmecker-Autor Stefan Maiwald wagt das Unmögliche: Er kocht für seine italienische Schwiegerfamilie. Dafür begibt er sich auf eine kulinarische Forschungsreise durch Italien, sammelt Rezepte und die Geschichten von den Menschen, die sie ihm erzählen. In „Die Spaghetti-vongole-Tagebücher“ erfährt man viel über die Liebe der Italiener zum Essen und auch, warum Familie so wichtig ist: Dort schmeckt's am besten. **200 Seiten, € 25, Styria**



### Kulinarische Bildungsreise

Wenn das „Noma“ im Ausland zu Gast ist, beinhalten die kurzen Aufenthalte alles, was das Restaurant von René Redzepi so besonders macht. Drei Jahre dauerte die Planung für das zweimonatige Gastspiel des „Noma“ in Kioto. Um die Philosophie von Zeit und Ort zu verwirklichen, wurde das Land erkundet und ein Netzwerk von Produzenten und Handwerkern geknüpft. Das „Noma in Kyoto“-Magazin (englisch) zeigt, welcher Aufwand betrieben wurde, wie die Gerichte entstanden sind und was Kioto nicht nur in kulinarischer Hinsicht auszeichnet. Einblicke, die einer aufregenden Reise gleichen.

**220 Seiten, € 34, [noma.dk](http://noma.dk)**



### Bella Verdura

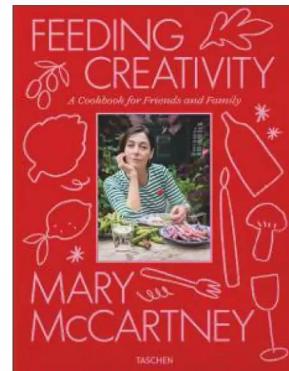
Die italienische Küche kennt kein fadles Gemüse, und Gennaro Contaldo zeigt in seinem Buch „Gennaros Verdure“, warum. Der an der Amalfiküste aufgewachsene Koch lebt in England und ist für seine Zusammenarbeit mit Jamie Oliver bekannt. Seine Liebe gilt der herzhaften Heimatküche, in der etwa Spargel mit Fontina-Käse und panierter Fenchel mit Orangensalat serviert werden – mit Biss und viel Geschmack. **224 Seiten, € 28, ars vivendi**

### Feines Gebäck

Nach ihrer Ausbildung zur Konditorin in Tokio arbeitete Ai Ventura beim besten Konditor der Stadt. Doch 15-Stunden-Tage, harte körperliche Arbeit und wenig Freizeit brachten sie an ihre Grenzen und stellten sie vor die Frage, ob ihre Berufswahl die richtige war. Ein Neuanfang in Stockholm verlieh ihr neue Kraft und brachte ihr die Erkenntnis, dass die Schweden nicht nur Zimtschnecken lieben, sondern auch Yuzu-Cheesecake, Kürbistorte und Mochi. In ihrem Buch „Japanische Backkunst“ erklärt sie, was japanisches Gebäck von europäischem unterscheidet und bietet Rezepte, die für Abwechslung auf dem Kaffeetisch sorgen.

**160 Seiten, € 26,99, Christian Verlag**



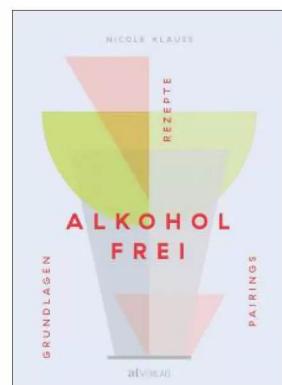


## Gutes Essen macht kreativ

Während Ringo Starr allergisch auf Knoblauch und Zwiebeln reagiert, isst Paul McCartney entspannt – vor allem, wenn seine Tochter Mary McCartney cremige Zitronenpasta serviert. Für ihr Buch „Feeding Creativity“ hat sie die beiden Musik-Ikonen an einen Tisch gebracht, fotografiert und ihr veganes Gericht serviert. Die Fotografin mit einer Vorliebe für gutes Essen besucht außerdem Cameron Diaz (o.), für die sie Sheet Pan Pancakes zubereitet, Nile Rodgers, der Roasted Toasted Salad genießt, oder George Lucas, der – natürlich – Skywalker Ranch Bars bekommt. Garniert wird alles mit Anekdoten und Rezepten – ein unterhaltsames und inspirierendes Kunst- und Kochbuch. **280 Seiten, € 40, Taschen Verlag (Englische Ausgabe)**

## Berauschend gut

Spitzenkoch Nils Henkel spricht im Vorwort von der alkoholfreien Menübegleitung als „Erweiterung des Tellers im Glas“ und liefert damit der Autorin Nicole Klauß die Steilvorlage für ihr Buch „Alkoholfrei“. Sie zeigt, dass Getränke ohne Promille kein Ersatz, sondern eine eigene Kategorie sind, und erklärt auf über 300 Seiten die Grundlagen, die Geschmackswelten, Pairings und die verschiedenen Arten von alkoholfreien Getränken. Rezepte für Shrubs (Fruchtsirup), Agua Fresca (mit Wasser aufgegossenes Fruchtpüree) oder Proxys (Weinalternative, z.B. auf Kombucha-Basis) gibt es natürlich auch. **336 Seiten, € 36, AT Verlag**



## Der Feinschmecker zum Hören

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



**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](http://silversea.com)



Venedig, Italien – Foto von Steve McCurry

 SILVERSEA®  
— TO THE CURIOUS —

*Beim Reisen mit dem Zug ist der Weg das Ziel.  
Die Eisenbahn, einst zur Beschleunigung  
erfunden, hilft uns heute, gepflegt das Tempo  
zu drosseln.*

# Reisen

## *Côte d'Azur*

Die legendäre Küste lässt sich  
immer wieder neu entdecken –  
etwa durch Abstecher in die Berge  
Seite 26

## *Slow Travel*

Reisen mit dem Zug: grandiose  
Natur, luxuriösen Komfort und  
Zeit auf andere Weise erleben.  
Die schönsten Strecken,  
Restaurant-Tipps für die Pausen  
und für Accessoires  
Seite 44

## *Urlaub für Individualisten*

Das La Muglietta in Venetien  
ist noch ein Geheimtipp  
Seite 74

## *Zwei Gastronomen in Japan*

Das Ehepaar Hunger aus Bayern  
lässt sich im Urlaub inspirieren  
Seite 80

## *Ein Gasthaus mit Biokonzept*

Das „Mohren“ nahe dem Bodensee setzt auf eigene Produkte  
Seite 88



Gehört an der Côte d'Azur einfach dazu:  
sehen und gesehen werden in einer der vielen Bars entlang der Promenade in Nizza



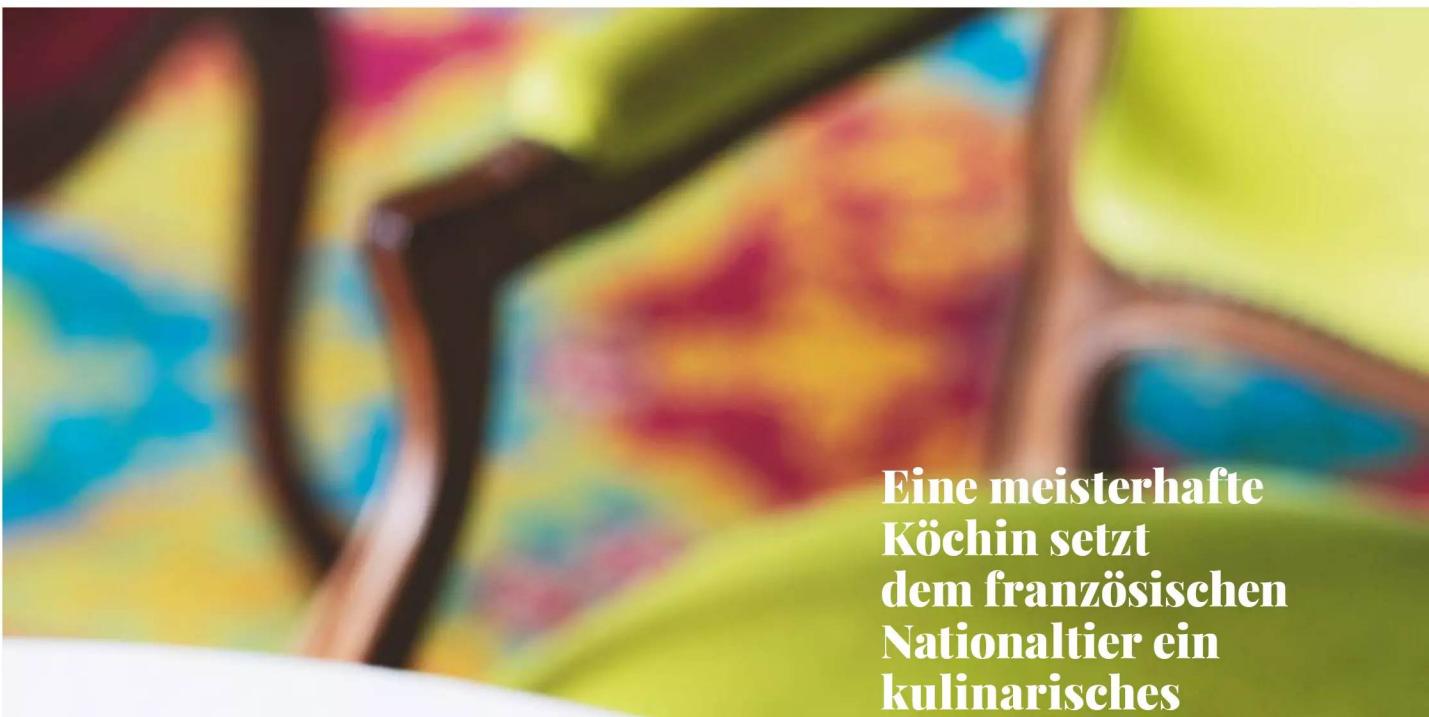
# Legenden unter Palmen

Die Côte d'Azur, Südfrankreichs berühmte Küste, steht für ausschweifenden Luxus. Gleichzeitig lockt hier aber auch das einfache und gerade deshalb wunderschön-leichte Leben. Nicht weit von Nizza oder Saint-Tropez lassen sich beeindruckende Geheimtipps finden – besonders im beschaulichen Hinterland

Text Alexander Oetker, Fotos Markus Bassler



Die Promenade  
des Anglais in  
Nizza ist eine  
Sichelbucht, wie  
es in dieser  
Perfektion wohl  
keine zweite gibt



**Eine meisterhafte Köchin setzt dem französischen Nationaltier ein kulinarisches Denkmal**



Huhn mit Zitrone aus Menton, Zucchini und Basilikum-Mus im „Le Chantecler“, Toprestaurant des Hotels Negresco

Rechts:  
Virginie Basselot  
stammt aus der  
Normandie und  
leitet alle Küchen  
im Negresco



**Der Leuchtturm  
der Hotellerie an  
der Côte d'Azur  
ist mehr Museum  
als Nobelhotel –  
mit einer Lobby,  
so groß, dass man  
sich in Versailles  
wähnen könnte.**





Der Service im „Le Chantecler“ hebt die Glasglocken und gibt den Blick frei auf kunstvoll gestaltete Teller – die Gäste freut's

Die azurblaue Küste kann für so vieles stehen: lärmende Partys in edlen Strandclubs, Milliardärs-Helikopter am Himmel und Champagner auf sehr viel Eis. Oder aber: kleine Märkte in lauschigen Bergdörfern, Kichererbsenfladen aus dem Holzofen in Nizzas Altstadt, abendliches Boulespiel in einem Weiler, Palmen und Meerblick inklusive.

Zwischen Nizza und Menton, Saint-Tropez und Antibes finden sich die Superlative an jeder Ecke – und gleichzeitig lockt hier das ganz einfache und gerade deshalb wunderschön-leichte Leben des Südens. Und warum auch nicht? Ein jeder sucht sich heraus, was für ihn am besten passt.

Das gilt auch und besonders für die Köche der Côte d'Azur. Thomas Filiaggi zum Beispiel zählt zu jenen, die sich absetzen wollen von all dem Rummel.



Thomas Filiaggi kocht in seinem Restaurant „Les Dilettants“ einfach gut. Früher hat er mit Boule-Kugeln gehandelt

Der Enkel eines Italieners war Händler für – ja, tatsächlich – Boulekugeln. Das lukrative Geschäft mit dem französischen Volkssport betrieb er im Haus seiner Ahnen, bis er im Alter von 30 Jahren die Kugeln gegen den Herd tauschte und das Haus zu einem Restaurant umbaute.

Das „Les Dilettants“ liegt an der Ausfallstraße von Vallauris nach Antibes. Die hat den Charme eines Industriegebiets, aber es ist wie so oft in Frankreich: Nicht die Lage zählt, sondern die Qualität. Außerdem gibt es eine schöne Terrasse und hinterm Haus einen Garten – so nah, dass Filiaggi für jeden einzelnen Teller nach draußen rennt und mit der Schere frische Kräuter abschneidet, Sauerpfer, Kerbel, Petersilie. Zu zweit sind sie in der kleinen, offenen Küche – was wenig ist, denn Gastrum und Terrasse sind oft voll besetzt. Die Einheimischen wissen die Qualität des Restaurants zu schätzen – und ganz besonders die Preise. Drei Gänge für 39 Euro, das ist in dieser Gegend ein kleines Wunder. „Selbst schlechte Restaurants sind hier an der Côte viel zu teuer“, sagt Filiaggi, „wir versuchen, mit eigenem Gemüse und Fischen von befreundeten Fischern die Preise im Zaum zu halten.“

Das funktioniert auch deshalb, weil Filiaggi sich auf das Wesentliche konzentriert: Der Tintenfisch gelingt kross und zart zugleich, so, wie er sein sollte, man ihn aber dennoch selten bekommt. Dazu gibt es Fregola Sarda, die geröstete Kugelpasta aus Sardinen, und garteneigenen Fenchel mit einer Krustentier-Bisque, ebenfalls ein Genuss. Und das Dessert, Milchreis mit Himbeeren und reifen frischen Feigen, der regionalen Frucht schlechthin, ist so einfach wie gut.

Es gibt viele Orte an der Côte d'Azur, an denen die Unterschiede zwischen Licht und Schatten klarer zu spüren sind als anderswo auf der Welt. Weil der Reichtum so groß ist, fallen Einfachheit und Armut viel mehr auf – in Nizza etwa, Frankreichs fünftgrößter Stadt. Da sind die wüsten Vororte im Norden, da schlängelt sich die Autoroute 8 an Hochhausburgen vorbei. Und da ist die Promenade des Anglais,



Oktopus mit  
Bisque und  
Fenchel im „Les  
Dilettants“

Der Masséna-  
Platz im Herzen  
von Nizza ist  
ein beliebter  
Treffpunkt, hier  
kreuzen sich meh-  
rere Boulevards.  
Regelmäßig finden  
Veranstaltungen  
statt, zum Beispiel  
der jährliche  
Karneval und  
Konzerte



eine Sichelbucht, wie es in solcher Perfektion wohl keine zweite gibt. Mit ihrem steinigen Strand und den herandrängenden Wellen ist sie eine Landmarke für die Côte – so wie das an ihr liegende Negresco ein Leuchtturm ist für die Hotellerie in Frankreichs Süden. Es ist fast mehr Museum als Nobelhotel, 6000 Kunstwerke warten auf den Fluren, die Lobby ist so groß, dass sich der Gast in Versailles wähnt.

Das alles hat Virginie Basselot zu Beginn eingeschüchtert, denn der Köchin aus der ländlichen Normandie war das glitzernde Versprechen der Côte d'Azur immer als schöner Schein vorgekommen. Bei ihr daheim waren die Menschen anders, bodenständig, fest verwurzelt. Doch die Köchin, die erst als zweite Frau mit der prestigeträchtigen Medaille Meilleur Ouvrier de France ausgezeichnet wurde, wagte den Sprung nach Nizza – und leitet seit wenigen Jahren alle Küchen im Negresco. Am stärksten – wie sollte es anders sein? – hat sie dem Gourmet-restaurant „Le Chantecler“ ihren Stempel aufgedrückt.

„Als ich hier anfing, wusste ich gar nichts, ich konnte nicht einen Produzenten. Aber es funktioniert alles über Mund-zu-Mund-Propaganda, eine Gemüsefrau kennt einen Fischer, der wiederum einen Rinderzüchter – und schon sind die besten Qualitäten in deiner Küche“, sagt Basselot. Viele Produkte besorgt sie aber auch zu Fuß in der Rue de France, in der auch die ganz normalen Einwohner Nizzas, die

Zum ständigen Angebot des Restaurants „Le Chai“ auf dem Weingut Fondugues-Pradugues gehört auch ein Foodtruck

Rechts:  
Auf der Terrasse des „Le Chai“ wird es abends besonders stimmungsvoll

Niçoises, ihre Einkäufe erledigen. Bei all der Meisterschaft am Herd, von der ihre kunstvollen Teller zeugen, will sie keinesfalls als abgehoben wahrgenommen werden. Mit ihrem nur leicht gegarten Huhn von der Geflügelzucht Terre de Toine im abgelegenen Bergdorf Pierlas setzt sie dem französischen Nationaltier ein kulinarisches Denkmal, serviert es mit Zitrone aus Menton, Zucchini und einem Basilikum-Mus. Floral wie bei Ducasse kommt ihr Himbeerdessert daher, bei dem das zum Teller-Ensemble gehörende Verbenensorbet auf einem Mandel-Shortbread platziert wird. Basselots Menü ist ein Erlebnis und beschert dem ersten Haus am Platze großen kulinarischen Erfolg, denn die beiden Säle des „Le Chantecler“ sind fast ganzjährig ausgebucht. „Das Gute ist“, sagt die Köchin, „Nizza lebt das ganze Jahr über – ein reiner Saisonbetrieb findet hier nicht statt.“

Dass die Côte ganzjährig Besucher anzieht, liegt auch an den hervorragenden Museen, die sich entlang der Küste verteilen. Eines der schönsten ist ohne Frage die Fondation Maeght, eine private Kunststiftung, die in Saint-Paul de Vence Hunderte Skulpturen von Giacometti und Miró ausstellt, dazu wichtige Werke von Kandinsky, Chagall und Matisse. Doch weil man hier oben im Garten auf den Hügeln über Nizza so schön sitzen und verweilen kann, wollten die Stifter kein klassisches Museums-Fastfood. Stattdessen fragten sie die Patrons des Fine-Dining-Restaurants „Les Agitateurs“ im Hafen von Nizza – und die eröffneten etwas abseits des Ausstellungsgebäudes in Räumen, die Diego Giacometti (der Bruder von Alberto Giacometti) gestaltet hat, kurzerhand das Restaurant „Sous les Pins“.

Das Lokal ist ein Glücksfall für das Museum und dessen Besucher, denn den Profis gelingt vieles zugleich: Sie servieren mit wenig Aufwand und in kurzer Zeit Gerichte, die nicht teuer, regional und richtig fein sind. Die gebackenen Zucchiniblüten mit Zitronenmayonnaise und Pesto etwa hat man selten so gut gegessen wie hier. Und der gebackene Blumenkohl mit Tonnato-Sauce und Wildkräutern ist ein Umami-Kracher.

Nachdem man hier oben noch eine Weile dieses tiefe Glücksgefühl genossen hat, das der Süden auszulösen vermag, geht es weiter. Beim Reisen durch die Küstenregion ist es immer wieder erstaunlich, wie

**Die Rosé-Winzer  
der Region setzen  
neuerdings nicht  
mehr nur auf den  
Flaschenverkauf –  
manche sind nun  
auch Gastgeber.**





**Man sitzt auf den Hügeln über Nizza und empfindet dieses tiefe Gefühl von Glück, das so nur der Süden auslösen kann.**

schnell sich die Landschaft verändert. Man muss von Nizza aus nur eine halbe Stunde Richtung Norden fahren, und es erwarten einen völlig neue Ausblicke und Panoramen. Die Straßen werden enger, bald sind es nur noch Serpentinen. Aus Palmen werden Bergkräuter, ihr satter Duft erfüllt die Luft. Wir sind in den französischen Seealpen, bis in 3200 Meter Höhe erstrecken sich die Gipfel hier, Italien ist in Sichtweite.

Der Nationalpark Mercantour gehört noch zur Region Nizza, und doch kann man kaum glauben, eben noch am Strand gelegen zu haben, wenn sich jetzt, anderthalb Stunden später, die Tür der „Auberge de la Roche“ öffnet, ein Berglokal im kleinen Dörfchen Valdeblore, das zugleich Herberge ist, weil niemand nach dem Diner wieder den ganzen Weg nach Nizza hinunterfahren will. Fünf rustikal-schöne Zimmer gibt es, einen Spa mit Bergblick – und drei junge Menschen, die hier oben Fremdkörper sind, wie es extremer nicht sein könnte. Allesamt kommen sie aus Paris, haben bei großen Köchen gelernt, um schließlich vor drei Jahren ein komplett verlassenes Bauernhaus zu kaufen, ohne Wasser, Strom und Wege.

Misstrauisch wurden die Neuankömmlinge beäugt, und sie werden es bis heute. „Die Menschen in diesen Bergdörfern wollen keine Veränderung, und wir haben hier sehr viel verändert“, sagt einer aus dem Trio, der Koch Alexis Bijaoui. Er wirkt nachdenklich: „Ich mag dieses Leben, weil wir auf uns selbst gestellt sind. Aber von den Leuten aus den Dörfern ringsum findet sich keiner an unserer Tafel.“

Die „Auberge de la Roche“ ist ein Kleinod in diesem Ort, in dem es sonst nur einfache Bistros gibt, hier ist alles très chic und dennoch gemütlich, die Gäste aus Paris oder Nizza sitzen zum Apéro am riesigen Kamin. Die Küche ist sehr regional und nachhaltig, es gibt ausschließlich Produkte von Orten, die man innerhalb einer Stunde erreicht. Die Lachsforellen räuchern die drei selbst, ihr Gemüse wächst im



Das Restaurant „Sous les Pins“ auf dem Gelände der Fondation Maeght, einer privaten Kunststiftung, bietet schattige Plätze unter Bäumen – ideal für eine kulinarische Pause. Zu sehen gibt es hier viele Skulpturen von Giacometti und Miró

Appetitives Trio  
im „Sous les Pins“:  
Kürbissuppe,  
Blumenkohl und  
Zucchiniblüte





In der „Auberge de la Roche“ wird naturnah gekocht. Dabei gibt es nicht nur Gemüse, wie hier beim Teller mit Zucchiniblüte, sondern auch Innereien

Viele Gäste kommen aus der Stadt, genießen neben dem Essen das Ambiente

# Der Nebel, der Duft oben im Bergdorf – das sei magisch, sagt ein Koch, der nie wieder zurück will nach Paris.

Berggarten. Alles ist wahnsinnig frisch und lecker, wie zum Beispiel bei der dehydrierten Tomate mit Pimentpüree und Karamell-Beurre-blanc. Das Konzept des Lokals kann jedoch auch fordernd sein, etwa bei der Taube, die in einer Sauce aus ihrem eigenen Blut serviert wird, Innereien inklusive.

Der Besuch hier oben ist eine Lehrstunde in Nachhaltigkeit, dafür sorgt auch die Weinkarte, die ausschließlich Naturweine bereithält – eine gute Auswahl, aber eben auch eine weitere Herausforderung. Doch allein das Aufwachen am nächsten Morgen ist ein Erlebnis, das den Ausflug lohnt: grüne Weite, Berge, Adler über dem Tal. „Wenn es hier oben regnet“, sagt Alexis Bijaoui, „dann ist da der Nebel, es ist einfach magisch hier am sprichwörtlichen Arsch der Welt, und wie es dann duftet – ich will hier nie wieder weg.“

Zum Schluss unserer Fahrt durch den Süden nehmen wir die Talstraße und halten uns ein Stündchen gen Westen. Saint-Tropez ist nicht weit, aber wir halten vorher in Ramatuelle, am Weingut Fondugues-Pra-dugues. Die Rosé-Winzer der Region haben gottlob endlich erkannt, dass sie neben dem Wein noch auf andere Einnahmequellen setzen müssen, weil der Klimawandel und die vielen Brände manche Ernte



**Herberge, nicht nur Restaurant:**  
Die „Auberge de la Roche“ im Dorf Valdebole hat fünf rustikale Zimmer und einen Spa mit Bergblick

schlicht ausfallen lassen. So ist auch das „Le Chai“ entstanden, ein Restaurant in einer umgebauten Scheune des Guts. Wir sitzen auf der herrlichen Terrasse davor, wo die Atmosphäre schöner nicht sein könnte. Die Tische stehen weit auseinander, als Gast wähnt man sich fast allein und mitten im Weinberg. Die Rebstücke sind grün und voll, ihre Symmetrie ist hinreißend. Man blickt auf Zypressen, die abends beleuchtet werden, und fühlt sich irgendwann an die Stimmung eines „repas de vendange“ erinnert, dem typischen Essen unter Freunden und Mitarbeitern eines Weinguts während der Lese.

Chefkoch Valentine Costuna liebt diesen Ort, wie sollte es auch anders sein? Nach einer Welttournee, die den Australier sogar im peruanischen Lima kochen ließ, verbringt er seine Sommer nun in der Bucht von Saint-Tropez. „Das ist der teuerste Fischmarkt der Welt“, sagt er, etwas gequält lachend. „Die Produkte sind super, aber wir müssen echt rechnen.“ Doch offenbar rechnet Costuna gut: Sein gereiftes Thunfisch-Tatar ist pures Aroma, die Auberginen-Vinaigrette mit Daikon-Radieschen-Tupfern eine wunderbare Untermalung. „In diesen Weinorten bieten ja doch alle das gleiche touristische Essen“, sagt Costuna. „Wir wollten es anders machen, und wir spüren: Die Leute suchen genau das.“

Besser könnte man ein Fazit unseres Roadtrips nicht formulieren. Es gibt sie, die Geheimtipps an dieser überlaufenen Küste, die gerade den Frühsommerurlaub zu einem ganz besonderen Genuss machen können.

# CÔTE D'AZUR Lieblingsorte

Herrliche Marmelade, köstliche Fladen, urige Lokale – die Küste bietet so viel mehr als Meer

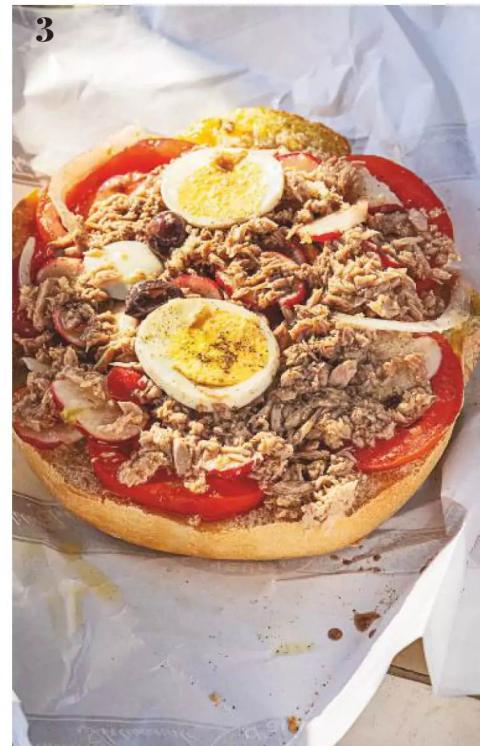
1



2



3



4



5



6



## Wo aus Zitronen die beste Marmelade wird

**1** Menton ist Frankreichs Zitronenhauptstadt – alljährlich findet hier im Frühjahr sogar ein Zitronenfest statt. Die Confiturerie Herbin macht Mentons beste Zitronenmarmelade, preisgekrönt und herrlich bitter. Die Manufaktur kann besucht werden, Führungen dauern 30 Minuten. Von Menton aus ist es übrigens nur ein Katzensprung über die Grenze ins italienische Ventimiglia.

## Ein Fest für alle Sinne: Markt in Nizza

**2** Der Cours Saleya in Nizza ist trotz der vielen Touristen, die nur schauen wollen, ein lebendiger Markt geblieben. Einheimische decken sich mit frischen Blumen ein, Gastronomen laden gleich den ganzen Kofferraum damit voll. Zahlreiche Produzenten verkaufen ihre Erzeugnisse hier direkt – Öl, Wein, Honig, Früchte, Würste, Gemüse und Gewürze. Auch für weit gereiste Feinschmecker gibt es immer noch etwas zu entdecken.

Mittags räumen die Händler ihre Stände, dann breiten sich Stühle und Tische der Cafés und Restaurants rundherum aus. Am frühen Abend trifft man sich hier zum Aperitif, bevor man in die Restaurants im Stadtzentrum weiterzieht.

## Socca und Pan bagnat – Snacks à la niçoise

**3** Simpel, aber sehr aromatisch kommt das Fastfood in Nizza daher. Am beliebtesten ist die Socca, ein im Ofen gebackener Fladen aus Kichererbsenmehl, der nur mit Salz und Pfeffer bestreut und sofort heiß gegessen wird.

- Die beste Socca gibt bei „Chez René Socca“ in der Altstadt.

Etwas reichhaltiger ist das Pan bagnat (Foto), ein Brötchen, das mit den Zutaten einer Salade Niçoise belegt wird, also mit Thunfisch, Anchovis, Ei, Salat und Tomaten.

- Das beste Pan Bagnat findet man bei „La Gratta“ am Hafen.

## Boule-Kugeln mit persönlicher Gravur

**4** Boule, Boccia, es gibt viele Namen für Frankreichs Nationalsport. Hier im Süden nennt man das Spiel Pétanque und trinkt dazu – natürlich – einen Pastis. Der Marktführer für die schweren Kugeln aus Stahl ist die Firma Obut. In deren Boutique in Vallauris gibt es sogar einen riesigen Boule-Platz zum Testen, und die Kugeln können graviert werden – ein sehr persönliches Mitbringsel.

## Bezahlbar übernachten bei Saint-Tropez

**5** Das Escalet in Ramatuelle ist eines der wenigen bezahlbaren Hotels in der Bucht von Saint-Tropez. Es liegt in einer herrlichen Gartenanlage, hat einen wunderschönen Pool mit einer Bar, die auch Snacks bietet. Die Zimmer sind im maritimen Stil gehalten. Und zum Strand von Escalet geht man nur zehn Minuten.

## Süffiger Wein in einer der letzten echten Tavernen

**6** Guingettes, das sind die beliebten Traditionslokale, in denen französische Familien seit jeher feiern, essen, tanzen. Leider gibt es nur noch wenige dieser Tavernen, jene in La Gaudoise ist eine der urigsten. Im hölzernen Saal oder im Garten werden mittags und abends ausladende Menüs serviert – mit echter Salade Niçoise, Ravioli mit Bratensauce, reichlich Fleisch und jeder Menge Desserts. Der Hauswein ist günstig und süffig. Unbedingt reservieren!

# CÔTE D'AZUR

## Auf einen Blick

### Hotels

#### 1 Escalet Storia

##### Ramatuelle

Schönes, bezahlbares Hotel in den Weinbergen mit einem großzügigen Pool. Auch zum Strand ist es nicht weit.

◆◆◆ 2159 Rte de l'Escalet,  
FR-83350 Ramatuelle,  
Tel. 494 45 29 44,  
<https://storia-ramatuelle.com>,  
30 Zi., DZ ab € 207

#### 2 Negresco

Altehrwürdiges Hotel, Zimmer mit herrlichem Meerblick über die Sichelbucht von Nizza. Das Haus besticht durch Grandezza und zahlreiche Originalkunstwerke. Für das Toprestaurant „Chantecler“ und alle weiteren Küchen des Hotels ist Virginie Basselot verantwortlich.

◆◆◆◆ 37, Promenade des Anglais, FR-06000 Nizza,  
Tel. 493 16 64 00,  
[www.hotel-negresco-nice.com](http://www.hotel-negresco-nice.com),  
126 Zi., DZ ab € 369

#### 3 Terre Blanche

Großzügige Anlage mit einem der besten Golfplätze Europas und großem Spa. Luxuriöse Suiten und Villen stehen auf dem Areal verteilt. Im Fine-Dining-Restaurant „Le Faventia“ serviert Christophe Schmitt provenzalische Gerichte mit den besten Zutaten von Produzenten aus der Region.

◆◆◆ Route de Bagnols-en-Forêt, FR-83440 Tourrettes,  
Tel. 494 39 90 00,

[www.terre-blanche.com](http://www.terre-blanche.com),  
115 Suiten und Villen,  
Suite ab € 480

#### 4 Villa Saint-Hubert

Einfaches Stadthotel außerhalb der Altstadt gelegen, mit einem schönem Garten.

◆◆◆ 26 Rue Michel-Ange,  
FR-06100 Nizza,  
Tel. 493 84 66 51,  
[www.villasainthubert.com](http://www.villasainthubert.com),  
13 Zi., DZ ab € 98



## Restaurants/ Streetfood

### 5 Auberge de la Roche

Berglokal mit fünf Zimmern und einem Spa in den Meer- alpen mit strikt regionalem Fine Dining von einem jungen Team.

●●● La Roche,  
FR-06420 Valdeblore,  
Tel. 493 05 19 07,  
[www.laubergedelaroche.com](http://www.laubergedelaroche.com),  
Fr-Mo abends geöffnet,  
Menü € 90  

### 6 Chez René Socca

Der Traditionsimbiss serviert den knusprigen Kichererbsen- fladen in verschiedenen Variationen. Auch zum Mitnehmen.

• 2 Rue Miralheti, FR-06300  
Nizza, Di-So 9-21 Uhr geöffnet,  
Tel. 493 92 05 73 

### 7 La Gratta

Im kleinen Kiosk am Hafen von Nizza gibt es das beste Pan Bagnat – Salade Niçoise im Brötchen.

• 2 Bd Franck Pilatte, FR-06300  
Nizza

### 8 La Guinguette Gaudiose

Uriges Traditionslkal mit provenzalischer und mediter- raner Küche. Salade Niçoise, Ravioli mit Bratensauce, reichlich Fleisch und jede

Menge Desserts. Süffiger Hauswein. Schattige Terrasse. Unbedingt reservieren!

● 7096 Rte de Cagnes,  
FR-06610 La Gaudie,  
Tel. 493 24 42 07,  
[www.restaurant-laguinguette-gaudiose.fr](http://www.restaurant-laguinguette-gaudiose.fr), Do-So mittags und abends geöffnet, Menüs € 30-38  
 

### 9 Le Chai

Aromatische Gerichte ohne Menüzwang inmitten der Rosé-Weinberge, herrlich.

●●● Domaine Fondugues- Pradugues, 7677, Route des Plages, FR-83350 Ramatuelle,  
Tel. 494 79 09 77,  
<https://fondugues.fr/lechai>,  
Di-So abends geöffnet,  
Hauptgerichte € 26-40  

### 10 Le Chantecler

Elegantes Fine Dining bei Frankreichs bester Köchin Virginie Basselot im Nobel- hotel Negresco. Ihr Menü ist ein Erlebnis und beschert dem ersten Haus am Platze großen kulinarischen Erfolg, denn die beiden Säle sind fast ganzjährig ausgebucht.

●●●● 37, Promenade des Anglais, FR-06000 Nizza,  
Tel. 493 16 64 10,  
[www.hotel-negresco-nice.com](http://www.hotel-negresco-nice.com)  
Mi-So abends geöffnet,  
Hauptgerichte € 46-139,  
Menü € 65-260   

### 11 Les Dilettants

An der Ausfallstraße von Vallauris nach Antibes hat Seiteneinsteiger Thomas Filiaggi sein Restaurant aufgebaut. Er serviert leichte Gerichte mit Gemüse aus dem eigenen Garten hinterm Haus. Schöne Terrasse.

●● 1193 Chemin de Saint- Bernard, FR-06220 Vallauris,  
Tel. 493 33 99 59,  
[www.facebook.com](http://www.facebook.com),  
Mi-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-24  
 

### 12 Sous les Pins

Die Macher vom Spitzenrestau- rant „Les Agitateurs“ in Nizza haben in dem berühmten Museum ein Restaurant eröffnet. Die Gäste sitzen „unter Pinien“ im herrlichen Skulpturengarten und genießen frische regionale Gerichte.

●● 621 Fondation Maeght,  
FR-06570 Saint-Paul-de-Vence,  
Tel. 493 32 45 96,  
[www.lesagitateurs.com/sous-les-pins](http://www.lesagitateurs.com/sous-les-pins), Mo-So 10-18 Uhr,  
Fr-Sa auch 19.30-23 Uhr  
geöffnet, Menüs € 95 (mittags)- € 155 (abends)   

## Einkaufen

### 13 Cours Saleya

Markt in Nizza mit vielen Blumenständen und regiona- len Produzenten. Nachmittags trifft man sich auf einen Kaffee, abends zum Aperitif.

• Cours Saleya, FR-06300 Nizza,  
Di-So 9-13 Uhr

### 14 Maison Herbin

Die beste Zitronenmarmelade von Menton, herrlich bitter und preisgekürt. Beim Besuch im Laden kann man auch einen Blick in die Küche erhaschen.

• 2, Rue du Vieux Collège,  
FR-06500 Menton,  
Tel. 493 57 20 29,  
[www.confitures-herbin.com](http://www.confitures-herbin.com),  
Mo-Sa 9.30-12.30 und  
14-19 Uhr, So 10-12.30 und  
15-18 Uhr geöffnet 

### 15 OBUT Boutique

Marktführer für die schweren Kugeln aus Stahl, mit denen man Pétanque spielt. Shop und Spielgelände. Sehr informative Website. Work- shops in Vallauris und in Saint-Bonnet-le-Château im Département Loire.

• 1193, Chemin de Saint- Bernard, FR-06220 Vallauris,  
Tel. 493 64 11 36,  
[www.boulesobut.de](http://www.boulesobut.de),  
Mo-Fr 9.30-18 Uhr geöffnet  



# Auf großer Fahrt

Platz nehmen und auf Schienen fremde Welten entdecken:

Wer sich auf das Reisen mit dem Zug einlässt, erlebt grandiose Natur, herrlichen Komfort und Zeit auf andere Weise

*Text Gabriele Thal*

**B**ei den Reisen per Zug, die wir auf den folgenden Seiten vorstellen, ist der Weg das Ziel. Die Eisenbahn, einst zur Beschleunigung erfunden, hilft uns heute, gepflegt das Tempo zu drosseln. Und das Glas Champagner, das der Steward bringt, tut sein Übriges. Slow Travel nennt sich diese Form des Reisens. Ist sie nachhaltig? Auf jeden Fall nachhaltig eindrucksvoll.

Elegant und ohne Eile gleiten der „Andean Explorer“ oder der „Bernina Express“ durch Landschaften und Orte, die sonst nur Abenteuerurlauber erobern würden. Hier, im weichen Sessel, findet die Action im Geist statt, man schaut und staunt und überlässt sich der überwältigenden Nähe zur Natur, die Panoramafenster und Aussichtsplattformen noch steigern. So sitzt man komfortabel am Fenster und gibt sich der Täuschung hin, dass Anden und Alpen vorbeiziehen – nur ermöglicht durch die Bewegung des Zuges.

## INHALT

Zugreisen: Genussvoll zum Ziel

<b>1. Auf Schienen durch den Himmel</b>	46
Mit dem „Belmond Andean Explorer“ durch Peru	
<b>2. Hotel-Shuttle der besonderen Art</b>	52
Luxuriös unterwegs in Vietnam: „The Vietage“	
<b>3. Durchs wilde Andalusien</b>	54
Mit dem „Al-Andalus“ Südspanien erkunden	
<b>4. Auf Augenhöhe mit den Alpen</b>	58
Drei historische Strecken durch die Schweiz	
<b>5. Essay – Luxus der Langsamkeit</b>	62
<b>6. Nehmen Sie doch Platz!</b>	64
Gut essen in und um Europas Bahnhöfe	
<b>7. Eisenbahn-Legenden</b>	70
Sechs Zugreisen-Klassiker	
<b>8. Travel in Style – Gepäck und Accessoires</b>	72



1



2



3

## Aufregend und so komfortabel: Reisen auf Gleisen



5



6



7



8

1. Von Arequipa nach Cusco schlängelt sich der „Belmond Andean Explorer“ durch Peru

2. „The Vietage“: Zug-Shuttle zum Anantara Quy Nhon Resort an der Küste Vietnams

3. Logenplatz: Redakteurin Katharina Matheis entdeckt die Langsamkeit

4. Andalusien-Trip mit dem geräumigsten Zug der Welt

5. Die „Grand Tour of Switzerland“ zeigt die Schweiz von ihrer schönsten Seite

6. Machen Umsteigen zum Genuss: 10 Top-Restaurants in Bahnhofs nähe

7. Wiederentdeckt: Klassiker wie der „Eastern & Oriental Express“

8. Besteck & Gepäck - Accessoires für alle Fälle



# Auf Schienen durch den Himmel

Bahnfahren kann einen runterziehen, aber eine Reise mit dem Luxuszug „Belmond Andean Explorer“ garantiert Hochgefühle. Auf mehr als 4000 Metern geht es bei entspannten 30 bis 45 Stundenkilometern durch die spektakuläre Anden-Landschaft Perus. Zum dreitägigen Erlebnis gehören die Weltkulturerbe-Städte Cusco und Arequipa, beste peruanische Küche, ein liebenswürdiger Service und viel Komfort

*Text Kiki Baron*



FOTO: RICHARD JAMES TAYLOR

Berggipfel, Vulkane, Mondlandschaften – das alles kann man bei einer Reise mit dem „Belmond Andean Explorer“ nicht nur durchs Fenster betrachten. Der Zug hat eine Aussichts-terrasse – für Kontakt mit der Natur



1. Der Titicacasee ist der am höchsten gelegene schiffbare See der Welt.

Besonders beliebt bei Touristen sind die hübschen Schilfboote

2. Die indigenen Uros leben auf schwimmenden Inseln

3. Einladend: eine der zwei Bars des Zuges

**SLOW TRAVEL**

Gut, wenn man sich vor Abfahrt akklimatisiert hat. In der Höhenluft der Anden könnte einem sonst der Kopf schwirren, noch bevor der Willkommens-Champagner über den Gaumen perlte. Cusco liegt 3400 Meter über dem Meeresspiegel. Die Kolonialstadt ist Ausgangspunkt einer dreitägigen Reise mit dem „Belmond Andean Explorer“. 608 Kilometer lang führt die Strecke durchs peruanische Hochland nach Arequipa, wie Cusco Unesco-Weltkulturerbe. Die einspurige Trasse windet sich durch gewaltige Natur, über atemberaubende Pässe, an vergletscherten Berggipfeln und mächtigen Vulkanen vorbei, durch Mondlandschaften und Habitate von Pumas und Vicuñas. Die zur Familie der Kamele gehörenden Tiere leben im Grasland auf über 4500 Meter Höhe, und ihre Wolle ist feiner als Kaschmir.

Es ist gerade noch Zeit, sich in der reizvollen Kabine auszubreiten, schon zuckelt der Luxuszug los. Tackattack. Tackattack. Rhythmischt rumpelnd legt er sich in die langen Kurven. Unten in der Schlucht wirbelt der Río Urubamba, ein Quellfluss des Amazonas. So komfortabel die Kabine ist, wir sind schnell wieder draußen, denn am Ende der 20 Waggons lockt die offene Panorama-Terrasse. Der Weg dorthin durch schmale Gänge entpuppt sich als Balanceakt. Kommt jemand



entgegen, muss man den Bauch einziehen. Kein Problem, schließlich geht es bei dieser Reise um hautnahes Fühlen, Riechen und Sehen bei 30 bis 45 Stundenkilometern. Wir halten die Nase in den Wind und schnuppern würzige Bergluft. Verfallene Anbauterrassen, von Inkas und noch früheren Kulturen angelegt, scheinen wie Wellen über die Steilhänge zu rollen. Nach Öffnung des Canyons zum weiten Hochtal hin schleppt sich der Zug fast geradewegs dem 4338 Meter hohen Pass La Raya entgegen. Oben angekommen, stoppen wir, jetzt ist Zeit, Mitbringsel einzukaufen. Andenbäuerinnen in rotbunten Wollröcken bieten ihre Handarbeiten an. Anschließend nehmen wir einen Drink an der Bar. Draußen protzt der Himmel mit flammenden Farben, und die Gipfel glühen. Zum Naturspektakel passt ein Pisco Sour. Perus schaumig geschlagener Nationalcocktail schmeckt nach mehr, doch er hat es in sich. Hochprozentiges und Höhenluft – da sollte man vorsichtig sein.

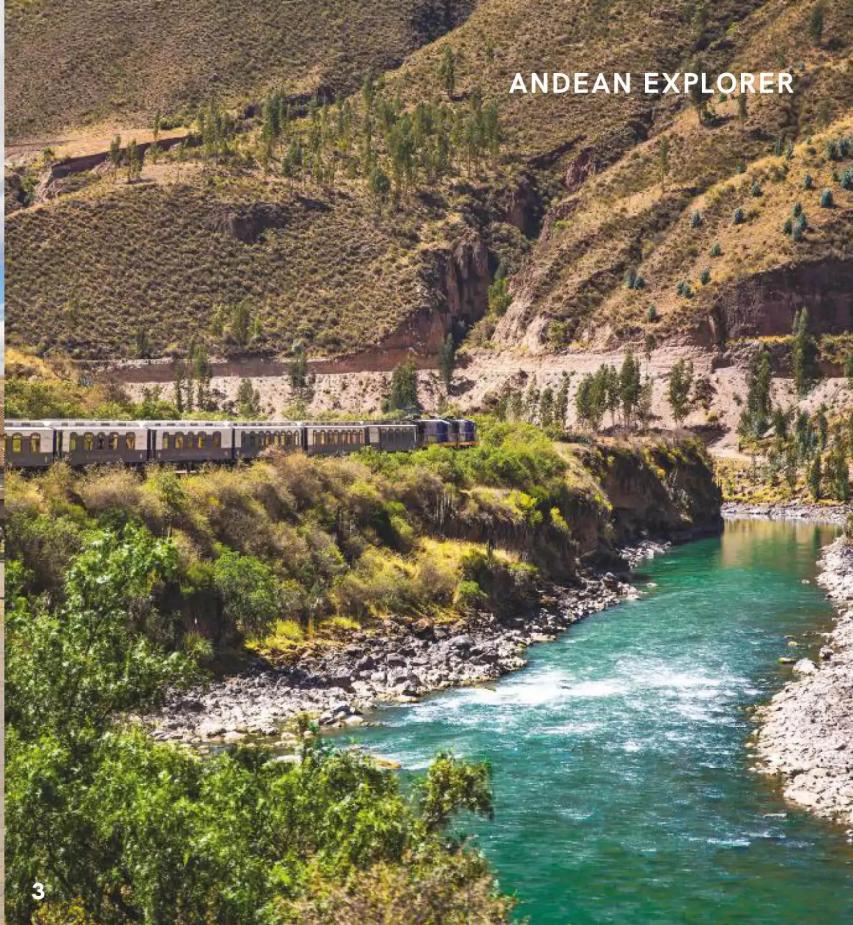
Nur von außen wirkt der Andean Explorer wie aus alten Zeiten. Sein nobel gestaltetes Innenleben ist zeitgemäßes Designerwerk: ein Touch Nostalgie, viel peruanische Webkunst und moderne Möbel. Der Zug beherbergt 35 Doppelkabinen mit Duschbad, neun davon sind Suiten mit Doppelbett. Weiterhin gehören zur Ausstattung zwei Speisewagen, zwei Bars und ein Spa-Wagon. Fürs Wohlbefinden sorgt ein Heer liebenswürdiger



**Ein ganzer Waggon  
nur für die Bar,  
herrlich. Darauf  
einen Pisco Sour!**

Nachts kann es hier  
oben kalt werden.  
Gut, dass die Betten  
so kuschelig sind.





2

3

1. Behaglich: eine der neun Suiten des Zuges

2. Die Plaza de Armas im historischen Zentrum von Cusco

3. Der Urubamba fließt durch eine der vielfältigsten Landschaften Perus – hier in enger Begleitung des Zuges

und gut geschulter Servicekräfte. Die Namen der Speisen auf den Menükarten klingen verführerisch, die Gerichte sind delikate Beispiele der viel gerühmten Küche Perus. Kreiert hat sie Jorge Muñoz, Küchenchef in Belmond Hotel Monasterio in Cusco. Viele der Zutaten stammen aus den Anden, Choclo zum Beispiel, weicher weißer Riesenmais, der mit peruanischer Ricotta und Zitrusmayonnaise serviert wird. Die Ceviche ist vom Paiche, einem bis zu 130 Kilogramm schweren Wels aus dem Amazonasbecken.

Schon mal auf 3800 Metern Höhe ein Schiff bestiegen? Nach einem opulenten Frühstück am Titicacasee schippern wir zu den schwimmenden Inseln der Uros-Gemeinde. Zwischen den Schilfhäuschen herrscht viel Rummel, doch die einzigartige Lebensform auf den schwankenden Plattformen wäre ohne Touristendollars längst untergegangen.

Nächstes Ziel: Taquile. Auf der grünen Felseninsel tragen die Männer bunte Zipfelmützen und Strickzeug in der Hand. Gestrickt wird für die Besucher und den Eigenbedarf. Es heißt, Nadelkünstler dürfen erst heiraten, wenn die Maschen einer Mütze so fest gearbeitet sind, dass kein Wasser mehr durchlaufen kann.

Anschließend geht es wieder auf der Schiene weiter, der Zug schiebt sich durch weitflächige Mondlandschaften. Im peruanischen Winter (April bis September) herrschen hier nachts Temperaturen unter dem Gefrierpunkt. Und auch tagsüber kann eine warme Jacke gebrauchen, wer auf der Aussichtsterrasse länger verweilt – was man unbedingt tun sollte, denn die surreale Szenerie wirkt auf den Beobachter geradezu berausend. Gesteins- und Geröllschichten in Pastellfarben zeugen davon, dass vor Jahrmillionen ein Meer darüber schwuppte. Hier und dort glitzern türkisblaue Lagunen mit weißem Salzsaum. Rosafarbene Flamingos staken langbeinig durch die flachen Gewässer. Im Naturreservat Salinas y Aguada Blanca bestaunen wir die Sumbay-Höhlen. Das Alter mancher Felszeichnungen von Menschen, Vicuñas und Pumas wird auf 8000 Jahre geschätzt. Auf den nächsten Bahnkilometern rückt der Chachani mit seinem 6057 Meter hohen Gipfel ins Blickfeld, dann der mächtige Vulkankegel des Misti. Schließlich erreichen wir Arequipa. Wir erkunden erst die bildschöne Altstadt und lassen uns dann auf der Dachterrasse des Hotels Katari nieder. Panoramablick auf Berge und Vulkane – das perfekte Finale. Natürlich bei einem Pisco Sour.

### Belmond Andean Explorer

Cusco-Arequipa: für 2 Personen in der Kabine, 3 Tage und 2 Nächte ab € 5900,  
Cusco-Puno: mit 1 Übernachtung € 4100, [www.belmond.de](http://www.belmond.de)



1

2

**Einstiegen und  
sich um nichts  
kümmern –  
nur genießen**



3



5

1. In der Bar des „The Vietage“ gibt es neben Champagner auch vietnamesische Gins

2. Stilvoll gekleidetes Personal kümmert sich um das Wohl der Fahrgäste

3. Beim Menü stehen mehrere Gerichte zur Wahl. Gekocht wird vietnamesisch unter Einsatz französischer Techniken, etwa geschnörter Wagyu-Nacken

4. Die Fahrt durch Zentralvietnam führt vorbei an Reisfeldern, Küstenstädten und antiken Ruinen

5. Am Tresen der Bar hat man Aussicht auf die Strecke

# Hotel-Shuttle der besonderen Art

Bei der Eisenbahnlinie, die Vietnams Norden mit dem Süden verbindet, kann man sich auf einem Teilstück puren Luxus gönnen. Denn da verkehrt „The Vietage“: ein Waggon mit allem Komfort, der zwei Tophäuser einer Hotelgruppe verbindet

*Text Kiki Baron*

**SLOW  
TRAVEL**

Auf der einspurigen Bahntrasse von Hanoi nach Ho-Chi-Minh-Stadt verkehren regelmäßig abgerockte Züge. Doch von Da Nang nach Quy Nhon kann man auch Luxus erleben. Auf diesem Teilabschnitt ist „The Vietage“ unterwegs, ein schmucker Waggon, gekoppelt in den Reunification Express – jene Eisenbahnlinie, die Nord- und Südvietnam miteinander verbindet.

Die Hotelgruppe Anantara hat „The Vietage“ auf die Schiene gestellt, um Gäste exklusiv und komfortabel von ihrem Fünf-Sterne-Haus in Hoi An zu ihrem Luxusresort in Quy Nhon zu befördern. Die Fahrt dauert sechs Stunden. Viel Zeit, um die vorbeiziehenden, zauberhaften Szenen zu inhaliieren und den bewundernswerten Service auszukosten. Bewundernswert schon deswegen, weil die Kellner im schlängernden Waggon stets die Balance behalten.

Morgens um acht läuft der Zug in den Bahnhof von Da Nang ein. Der Edelwaggon ist unübersehbar, weil frisch poliert, mit großen Fenstern aufgepeppt und goldener Aufschrift verziert: „The Vietage – Luxury Railway Carriage“. Flugs steht das Empfangspersonal an der hohen Einstiegstreppe parat: junge Männer mit blütenweißem Hemd, beiger Weste und passender Krawatte, auf den Lippen dieses bezaubernde vietnamesische Lächeln. Ab sofort muss man sich um nichts mehr kümmern. Das Gepäck wird verstaut, die Sitzkabine für zwei Personen erklärt. Man lässt sich am Esstisch in die gegenüberliegenden Polstersessel fallen, könnte samtige Slipper überstreifen und den Vorhang zwischen geflochtenen Bambuswänden zuziehen.

Hinter den sechs Kemenaten schließt sich eine stilige Bar im Stil der 40er-Jahre an, dahinter eine moderne Toilette mit großem Waschbecken und die kleine Küche. Aus der wird später das frisch zubereitete Dre-

Gänge-Lunch-Menü kommen. Doch die Reise beginnt mit feinem Frühstück. Die Croissants sind so buttrig, die Kruste ist so hauchzart, als hätte ein französischer Bäckermeister Hand angelegt. Punkt elf ploppt der Korken. Der Kellner kredenzt formvollendet einen australischen Schaumwein.

Draußen ziehen Reisfelder vorbei, pralles Grün bis zum Horizont. Mal erhascht man einen Blick auf goldgelben Strand, mal fällt er in den Wok einer Bäuerin, die auf ihrer Terrasse brutzelt – die Bahn rumpelt fast hautnah vorbei. Bei den Speisen zu Mittag kommt noch mal richtig Freude auf: Den Auftakt macht ein herzhafter vietnamesischer Seafood-Salat mit grüner Papaya. Der anschließende geschmorte Wagyu-Nacken schmeckt köstlich, und zum Abschluss entfaltet eine Tarte mit Passionsfruchtcreme und Kompott aus reifer Pitaya ein Aroma, von dem man hierzulande nur träumen kann. Eine Teeauswahl von Ronnefeldt rundet das Luxuserlebnis ab.

## The Vietage by Anantara

*Hoi An-Quy Nhon: Pro Person einfache Fahrt inkl. Speisen und Getränke sowie Kopf- und Schultermassage  
€ 385. Für 2 Personen Fahrt inkl. 2 Nächte mit Frühstück in einer „Pool Villa“ im Villenresort  
Anantara Quy Nhon ab € 1504, [www.thevietagetrain.com](http://www.thevietagetrain.com), [www.anantara.com](http://www.anantara.com)*

# Durchs wilde Andalusien

Er ist ein Vintage-Hotel auf Schienen und der geräumigste Zug der Welt: der südspanische Al-Andalus. Auf seiner Fahrt von Sevilla nach Córdoba genießt man aufregende Landschaft, pittoreske Altstädte, imposante Bauten und viel frischen Fisch

Text Friederike Schön



Typisch für Andalusien:  
In der Abendsonne  
leuchtet die Erde  
golden. Die Passagiere  
des Al-Andalus können  
das von Logenplätzen  
aus bewundern

Vierzehn Waggons, darunter zwei zum Speisen, eine Bar, ein Entertainmentsraum und sieben originale und aufwendig restaurierte Schlafwagen der Wagon-Lits Company aus dem Jahr 1929: Da steht es, das Luxushotel auf Schienen, 450 Meter lang – unmöglich, es im Ganzen zu überblicken. Der Al-Andalus ist der längste Touristenzug Spaniens und mit einer Kapazität für gerade mal 74 Passagiere der geräumigste der Welt.

Startpunkt der siebentägigen Tour durch Südspanien ist Sevilla. Auf dem Bahnsteig steht die Besatzung lächelnd Spalier. Die Rezeption hat einen gepolsterten und mit Leder bezogenen Tresen, damit man mit den Händen weich landet, falls der Zug mal ruckelt. Der Salonwagen mit den großen Ecksofas und den eleganten Stehlampen bietet sogar eine eigene Bibliothek. Unsere De-luxe-Suite ist geräumig, elegant und wie der gesamte Zug in dunklem Holz mit dezenten Blumendekoren ausgekleidet. Es gibt ein separates Bad mit moderner Glasdusche und nostalgischem Waschbecken. Vor den zwei großen Fenstern, neben einem Tisch mit Sessel und Hocker, steht ein Sofa, das sich in ein Doppelbett verwandeln lässt.

Mit einem Ruck setzt sich der Tren Al-Andalus in Bewegung, die Terminlage für heute: Dinner um 21 Uhr. Die Tische in den zwei Restaurantwagen mit roten Sofas und Sesseln sind festlich gedeckt, polierte Weingläser funkeln zwischen dunkelroten Stoffservietten, auf den weißen Tischdecken liegt Silberbesteck. Wie immer, wenn es an Bord ein Mittag- oder Abendessen gibt, werden vier Gänge serviert. Die gehobene andalusische Küche ist leicht und köstlich – Fisch, der an den einzelnen Stationen immer frisch an Bord kommt, steht im Mittelpunkt. Die Küche nimmt einen ganzen Waggon ein und ist genauso ausgestattet wie jede gute Restaurantküche, dahinter befindet sich der Vorratswagen.

Die folgenden zwei Nächte steht der Zug in einem der schönsten Bahnhöfe Andalusiens, dem von Jerez de la Frontera mit seinen rötlichen Arkaden und zahllosen blauen Fliesen, die in der Sonne leuchten. Die Stadt



1



2

hat 200000 Einwohner und liegt in der hügeligen Landschaft, die für den Sherry berühmt ist. Aber das ist nicht alles, womit Jerez de la Frontera seine Besucher betrügt: Die pittoreske Altstadt und eine märchenhaft schöne barocke Kathedrale mit riesiger Kuppel sind absolut sehenswert.

Am nächsten Morgen steht die Küstenstadt Cádiz auf dem Programm. Vor der Strandpromenade erheben sich die strahlend weißen Türme und die gelbe Zent-

1. Wie eine Zeitreise erscheint den Gästen der Trip im prachtvollen Nostalgie-Zug

2. Vor der Abfahrt in Sevilla sollte man sich die Stadt ansehen – vielleicht per Boot?



Auch das auf einem Berggipfel gelegene Ronda liegt auf dem Weg der Zuges: Eine tiefe Schlucht trennt die Altstadt vom restlichen Ort, zu dem drei Brücken führen



1. Cádiz am Atlantik lockt mit einem Stadtstrand und hübschen Plätzen

2. Die maurische Stadtburg Alhambra in Granada ist eine Augenweide



Berge der Sierra de Grazalema verwischen sich langsam in den nächtlichen Himmel.

Am nächsten Morgen weckt uns der Schaffner mit einer Glocke: Der Al-Andalus hat Ronda erreicht. Die Stadt, die 770 Jahre lang eine maurische Festung war, thront über einer jäh abstürzenden Felsschlucht – Geländer und Aussichtsplattformen machen den spektakulären Blick über die weite Ebene mit dem Gebirge im Hintergrund zu einem sicheren Erlebnis. Über das gespaltene Felsplateau, durch das der Guadalevín fließt, führt in knapp 100 Metern Höhe die Steinbrücke Puente Nuevo aus dem 18. Jahrhundert, noch heute ein beeindruckendes und kühn wirkendes Bauwerk.

Spät in der Nacht erreicht der Zug Granada. Nach dem Frühstück geht es am nächsten Morgen zur Alhambra, die maurische Palastanlage ist neben dem Vatikan die meistbesuchte europäische Attraktion. Das gigantische Ensemble aus dem Königspalast und der Burg der Nasriden wirkt wie verzaubert, seit mehr als 600 Jahren liegt diese Königsburg vor den Gebirgsketten der Sierra Nevada. Der Name Alhambra bedeutet „die Rote“, und wer die Festung von einem der beliebten Aussichtspunkte Granadas betrachtet, sieht, warum: Das Licht taucht ihre Wände in Ockerrot.

Die letzte Station unserer Fahrt ist Córdoba. Ihre charmante Altstadt beeindruckt mit verwinkelten Gassen und blumenschmückten Patios. Und dann ist da natürlich die Mezquita: Der Wald aus mehr als 800 Säulen in der ehemaligen Moschee, überspannt von rot-weißen Bögen, wird uns lange in Erinnerung bleiben – genau wie die Vintage-Pracht des Zuges.

## Dramatische Natur, packende Baukunst

ralkuppel der Kathedrale, schmale Gassen ziehen sich durch eine Altstadt, die von fast allen Seiten vom Atlantik umgeben ist.

Von hier fährt der Zug nach Westen, in Richtung Ronda. Endlos scheinende Olivenhaine dehnen sich vor dem Fenster aus. In der Dämmerung wird die Landschaft gebirgiger, die dunklen Umrisse der fernen

### Tren Al-Andalus

**Sevilla-Malagà: Kabine für 2 Personen inkl. Speisen und Getränke, Entertainment an Bord, Städtetrips, Eintrittspreise, Sicherheitsdienst u.v.m. für 7 Tage/6 Nächte ab € 11200, [eltrenalandalus.com](http://eltrenalandalus.com)**



1. Unesco-Welterbe ist das 65 Meter hohe Wiesnerviadukt in Graubünden, über das elegant der Bernina Express gleitet

# Auf Augenhöhe mit den Alpen

Atemberaubende Natur und Trassenkunst erlebt, wer sich dem gemächlichen Tempo der Grand Train Tour of Switzerland anvertraut und die Bergwelt der Schweiz per Bahn entdeckt

*Text Burkhard Maria Zimmermann*



2. Fünf Gänge samt Weinbegleitung und eine spektakuläre Aussicht genießt man im Glacier Express auf dem Weg nach St. Moritz (3)

## SLOW TRAVEL

Auf acht Routen und insgesamt 1280 Kilometern durchmisst die Grand Train Tour of Switzerland die Schweiz von Nord nach Süd, Ost nach West – und umgekehrt, ganz nach Belieben und das ganze Jahr. In Panorama-Zügen, die beste Aussicht garantieren, führt die Reise auf zum Teil historischen Strecken vorbei an großen Seen und Gipfeln, mondänen Städten, urigen Orten, einsamen Pässen und schwindelerregend tiefen Schluchten. Wir stellen drei der spektakulärsten Strecken vor.

### Glacier Express Von Zermatt nach St. Moritz

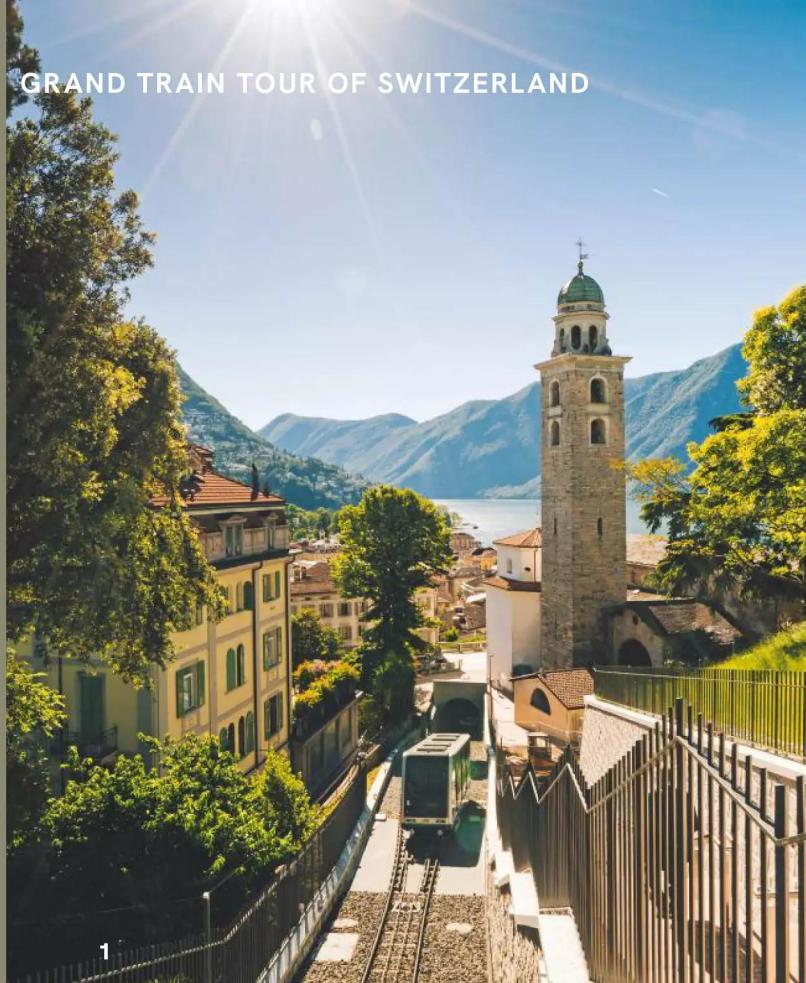
Acht Stunden lang zuckelt der Glacier Express vom autofreien Zermatt über Chur, Andermatt und Brig zum mondänen St. Moritz. Nur 38 Kilometer pro Stunde macht der „langsamste Schnellzug der Welt“, so kann man nichts verpassen und genießt durch die Panoramafenster eine großartige Aussicht auf die dramatische Natur. Vor Beginn der Reise sollte man sich unbedingt noch mit Europas höchster Seilbahn zum Wahrzeichen

Zermatts, dem Matterhorn entführen lassen, um auf 3883 Meter Höhe seine 14 Gletscher und 38 Berggipfel zu bestaunen.

Dann aber geht es los mit dem knallroten Zug, der schon in den 1930ern als Sensation galt. Auf seiner Schlangeltour durch die Kantone Wallis, Uri und Graubünden kriecht er durch die Dunkelheit von 91 Tunnels und tastet sich über 291 Brücken und Viadukte. Abwechselnd steigen gewaltige Gebirgsketten neben dem Reisenden auf oder weiten sich mächtige Täler unter ihm. Höchster Punkt der Strecke auf 2044 Metern ist der malerische Oberalppass, der Uri und Graubünden verbindet. Bei Bonaduz sollte man dann besonders wachsam sein: Hier quert der Zug eine der spannendsten Schluchten der Strecke – die Rheinschlucht, durch die der sonst so ruhig wirkende Fluss hindurchtost, eingefasst von steilen weißen Felswänden und umgeben von dunklen Wäldern. Ein Glas Champagner zur Entspannung? Zum Service der „Excellence Class“ gehört neben dem garantierten Fensterplatz und persönlicher Zugbegleitung auch ein Fünf-Gänge-Menü – mit Schwerpunkt Schweiz natürlich – samt Weinbegleitung.

### Glacier Express

Zermatt-St. Moritz: pro Person ab € 168, Excellence Class mit Fünf-Gänge-Menü pro Person ab € 475,  
[www.glacierexpress.ch](http://www.glacierexpress.ch)



1. Eine Standseilbahn verbindet den Lugarer Bahnhof mit der Altstadt 2. Der Bernina Express kurz vorm Morteratschgletscher

## Bernina Express Von St. Moritz nach Lugano

Ein atemberaubendes Naturerlebnis nach dem anderen – das gilt auch für diese viereinhalbstündige Fahrt von St. Moritz nach Tirano. Es gibt zu sehen: die drei miteinander verbundenen Bergseen Lej Pitschen, Lej Nair und Lago Bianco, deren milchiges Türkis ihre Tiefe und Kälte erahnen lässt, das majestätische Berninamassiv mit dem riesigen Morteratschgletscher, das 65 Meter hohe und 136 Meter lange Wiesnerviadukt vor Filisur, schließlich die Alp Grüm mit ihrer einzigartigen Aussicht auf den Palügletscher und der berühmte Kreisviadukt von Brusio. Wer nicht nur viel staunt, sondern auch eine Strichliste führt, kommt auf 55 Tunnel und 196 Brücken. Im Winter bildet das hypnotische Weiß riesiger Schneeflächen einen faszinierenden Kontrast zu den schroffen Felswänden der Berge. Ein zusätzliches Highlight spendiert der Sommer: Zwischen Davos Platz und Tirano werden offene Cabriowagen angehängt, die eine völlig neue Nähe zur Umgebung erlauben – allein die

würzigen Düfte der Bergkräuter machen eine Fahrt in den offenen Wagen zum Erlebnis für alle Sinne.

Wer nach der frischen Bergluft Appetit bekommen hat, ordert beim Zugpersonal Platten mit Schweizer Käse oder Wurst. Angekommen im beschaulichen italienischen 9200-Einwohner-Städtchen Tirano, reicht die Zeit vielleicht noch, um die stattliche Basilika oder die mittelalterlichen Altstadt anzuschauen. Lohnenswert ist auch der Jugendstil-Palazzo Merizzi.

An den Endpunkt der Reise, Lugano, bringt einen schließlich der Bernina Express Bus. Die Stadt am Lugarersee sorgt für einen lebendigen Kontrast nach der Stille der Berge, sie ist das drittgrößte Finanzzentrum der Schweiz und hat in den vergangenen Jahren eine beeindruckende Kunstszene entwickelt, die sich im LAC (Lugano Arte e Cultura) entdecken lässt. Wer von der Bergwelt nicht genug bekommt, fährt mit der Seilbahn auf den Monte San Salvatore und hat dort einen völlig unverstellten 360-Grad-Blick: über den See, bis nach Mailand im Süden und den Alpen im Westen.

### Bernina Express

St. Moritz-Lugano: pro Person ab € 35,  
plus Bernina Express Bus etwa € 15, [tickets.rhb.ch](http://tickets.rhb.ch)



3

3. „Don't stop me now, cause I'm having a good time“: Freddie Mercury, Leadsänger der Gruppe Queen, liebte Montreux

## GoldenPass Line Von Luzern nach Montreux

Luzern mit seinen langen Uferpromenaden am Vierwaldstättersee und dem mittelalterlichen Flair der Altstadt mit Kapellbrücke und achteckigem Wasserturm ist definitiv sehenswert. Wenn man diesen Ort schon verlassen muss, dann geht das besonders tröstlich auf der GoldenPass Line in Richtung Montreux. Drei verschiedene Züge bestreiten diesen Ost-West-Trip durch die Schweiz – auf der letzten Etappe von Zweisimmen nach Montreux gibt es sogar VIP-Plätze im verglasten Cockpit. Eine der Stationen der etwa fünfstündigen Route ist Interlaken und damit gleichsam das Tor zur Jungfraueregion. Rund 100 Wanderkilometer und 260 Kilometer an Skipisten machen die Gegend zwischen Grindelwald, Wengen und Mürren zur Destination für Aktivurlaub. Zusätzlich locken die Berge der näheren Umgebung, sei es das Rothorn oder das Jungfraujoch mit seinem Bahnhof auf atemberaubenden 3454 Metern.

Weiter fährt der Zug mit seinen großen Fensterfronten von Interlaken durch die Wiesen und Wälder des Simmentals in das freundliche Bergdorf Zweisimmen, vorbei an hölzernen Chalets, atemberaubenden Berggipfeln und weich geschwungenen Bergwiesen, auf

denen postkartenidyllisch Kühe an Blumen und Kräutern rupfen. Allmählich nähert sich der GoldenPass Panoramic dem großen Finale: Von oben streift der Blick weit über das strahlende Blau des Genfersees, wenn der Zug langsam auf Montreux zugleitet.

Der kleine Kurort, umgeben von imposanten Bergmassiven, heißt jedes Jahr beim Montreux Jazz Festival die besten Musiker der Welt willkommen. Sogar Rock-Geschichte wurde hier geschrieben: Als 1971 während eines Auftritts von Frank Zappa ein Feuer ausbrach, war nicht nur die Feuerwehr zur Stelle, sondern auch die britische Band Deep Purple, die sich von den Rauchwolken zum legendären „Smoke On The Water“ inspirieren ließ. Und wer an der Uferpromenade spazieren geht, kommt an einer drei Meter hohen Freddie-Mercury-Statue vorbei. Die Bandmitglieder von Queen waren so verliebt in Montreux, dass sie hier von 1979 bis 1993 ein eigenes Studio besaßen. Die Räume in der Rue du Théâtre, in denen auch David Bowie und die Rolling Stones Platten aufgenommen haben, sind heute ein Museum.

## Gletscher, Pässe, Viadukte: Ein Highlight jagt das andere

**GoldenPass Line**  
Luzern-Montreux: pro Person ab € 80, [mob.ch](http://mob.ch)

# Luxus der Langsamkeit

Wer im Alltag von Termin zu Termin hetzt, findet im Zug einen Ort, an dem Zeit keine Rolle spielt. Bei einer mehrtägigen Reise auf Schienen erlebt und entdeckt man neue Welten – nicht nur beim Blick aus dem Fenster

*Text Katharina Matheis*



## SLOW TRAVEL

Die Amalfiküste mit azurblauem Wasser vor einem wolkenlosen Himmel, der sich gerade erst aus der Nacht geschält hat: Als ich den Lichtschutz unserer Kabine öffne, begrüßt mich der Tag mit überwältigender Schönheit. Vor wenigen Minuten bin ich aufgewacht. Die Landschaft zieht vorbei, langsam und gleichmäßig. Während ich das Meer betrachte, freue ich mich auf einen Kaffee. Der erste Urlaubstag könnte nicht schöner beginnen.

Ob, wie in diesem Fall, im Nachzug von Norditalien nach Sizilien, in der Transsibirischen Eisenbahn nach Moskau oder auf der Fahrt von Stuttgart quer durch Österreich bis nach Venedig – meine besten Urlaubserlebnisse haben zwei Dinge gemeinsam: Sie fanden auf Schienen statt, und sie sorgten für ratlose Blicke von Familie und Freunden.

Natürlich hat das tagelange Reisen mit dem Zug die eine oder andere Schwachstelle. Die Betten sind nicht so bequem und kuschelig wie im Hotel – von Queensize im Schlafwagen habe ich bislang noch nichts gehört. Die erste Nacht schläft man oft schlecht, weil das Geruckel und die Geräusche so ungewohnt sind. Es gibt weder Spa noch Gym. Doch ich kenne keinen größeren Luxus, als stundenlang im Zug zu sitzen und, um ganz ehrlich zu sein, zu liegen.

Die Auszeit beginnt bereits am Bahnhof. Niemand eilt, niemand flucht. Stattdessen: vorfreudig-reisefiebrige Stimmung, Tüten voller Köstlichkeiten für unterwegs, vielleicht war man zuvor sogar noch in einem netten Restaurant in Bahnhofsnahe essen. Alles in allem ein wohltuender, entspannter Kontrast zur geschäftsmäßigen Hektik an einem Flughafengate.

Doch das Schönste beginnt, sobald sich der Zug in Bewegung setzt und den Bahnhof verlässt. Dann gibt es nichts mehr zu tun. Kein Animationsprogramm, keine Ausflüge zu Kulturgütern, keine Innenstadt, die erkundet werden will. Welch großartige Nichtauswahl in einer Zeit des Überangebots. Niemand erwartet etwas, niemand möchte etwas unternehmen – stattdessen breitet sich im ruckelnden Waggon eine entlastende Leichtigkeit aus.

Die Zeit wird unwesentlich. Während mich im Alltag jede Minute ICE-Verspätung aufregt, scheint im Nachzug die Uhr stillzustehen. Die pure Entspannung für alle, deren Leben sonst von der Kalender-App bestimmt wird. Hier spielt das alles keine Rolle. Mit jedem Kilometer Strecke wird der Tagesrhythmus nebensächlicher. Wie viel Uhr ist es gerade? Wie lange brauchen wir bis zum nächsten Halt? Es ist egal. Man steigt zu einer bestimmten Zeit ein und weiß, wann man in etwa ankommt. Dazwischen: Raum.

Raum für Neues. Auf meiner Reise mit der Transsibirischen Eisenbahn etwa brachte mir meine Freundin

## Der Zug verlässt den Bahnhof, und es folgt entlastende Leichtigkeit.

irgendwo zwischen Omsk und Moskau das Stricken bei. Zwei Tage später war mein Schal schon einen halben Meter lang.

Aber auch Raum für Vertrautes, oder besser gesagt: selten Gewordenes. Bücher lesen ohne Ablenkung. Podcasts hören und stundenlang aus dem Fenster schauen. Oder warum nicht noch mal eine Runde schlafen? Bei Letzterem gilt jedoch: Vorsicht! Ich ärgere mich bis heute, dass mir im Glacier-Express von Zermatt nach St. Moritz kurz vor den Schluchten die Augen zufielen.

Doch all das ist nicht zu verwechseln mit Langeweile. Nirgendwo sonst erlebt man diese paradoxe Gleichzeitigkeit von spektakulären Erlebnissen und Nichtstun wie im Zug. Das Fenster bietet das beste Programm. Wälder, Flüsse, weite Felder – sie ziehen in gleichmäßiger Geschwindigkeit vorbei. Die Landschaft kommt, die Landschaft geht, eine Reise wie eine Meditation. Während die Waggons durch die Weite ruckeln, kommt der Geist zur Ruhe. Die immer gleichen Hintergrundgeräusche, das stetige Schaukeln in der Nacht – all das ist ein beruhigender Gegenpol zur Reizüberflutung unseres Alltags.

Wenn es dunkel wird und draußen nicht viel zu sehen ist, gibt es im Zug etwas zu erleben. Vor allem, wenn man nicht allein unterwegs ist, sondern die Kabine mit einer lieben Person teilt. Wer gemeinsam so viel unverplante Zeit erlebt, entwickelt die schönsten Gespräche, erfährt unbekannte Details vom anderen, lacht über die skurrilsten Beobachtungen.

Und zu beobachten gibt es eine Menge. Ich werde nie die Frau aus dem Bordrestaurant vergessen, die über vier Tage hinweg quer durch Sibirien einen Stapel Kreuzworträtselhefte durcharbeitete. Oder wie ich beim Frühstück gemeinsam mit meinem Mann rätselte, woher die ÖBB für ihre Nachzüge stets die frischen Brötchen fürs Frühstück bekommt. Auflösung: Sie werden jeden Morgen à la minute an Bord gebracht, beispielsweise in Villach oder in Nürnberg.

Und wer sich Urlaub nicht ohne eindrucksvolle Kulinarik vorstellen kann: Auch das ist möglich, selbst auf gehobenem Gastronomieniveau: Anbieter wie der Orient-Express sorgen mit einer großen Küchenmannschaft für französisch inspirierte, mehrgängige Menüs auf Topniveau. Hingegen zählt es zu den Highlights der Transsibirischen Eisenbahn, sich bei den Zwischenstopps direkt am Bahnsteig einzudecken, wo Frauen frische Pirogi, Wareniki und Obst anbieten.

Es sind all diese Details, die im Zug auf einmal wichtig sind. Alles, was zählt, passiert auf wenigen Quadratmetern. Und wer träumen möchte, braucht einfach nur aus dem Fenster zu schauen.



Katharina Matheis ist Weinredakteurin und liebt Reisen mit dem Zug

SLOW  
TRAVEL

# Nehmen Sie doch Platz!

Vom Gleis zum Genuss: 10 Toprestaurants  
in und um Europas Hauptbahnhöfe  
für einen kulinarischen Zwischenstopp

Text Gabriele Thal

## Paris / Gare de Lyon Le train bleu

Der Saal mit dem original erhaltenen Fin-de-Siècle-Prunk ist spektakulär, die Gerichte von Sternekoch Michel Rostang wie Foie gras von der Ente mit Topinambur und Rauchsalat bestechen durch tadelloses Handwerk. Ist der Aufenthalt kurz, wählt man das in 45 Minuten servierte „Traveller's Menu“ oder geht an die Bar. Dort gibt es Frühstück, Sandwiches und Salate. Wem selbst dafür keine Zeit bleibt, nutzt das Take-away-Menü (€ 37) mit drei kalten Gängen, das komfortabel vorbestellt werden kann.

◆ Gare de Lyon, 75012 Paris, Tel. 0033-143 43 09 06, [www.le-train-bleu.com](http://www.le-train-bleu.com), Mo-So 11.15-14.30 und 19-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 36-120 ⚡

## Paris / Gare du Nord NENI

Brunch, Lunch, Dinner: Die leichte Levante-Küche der in Österreich lebenden Israelin Haya Molcho ist genau das Richtige vor oder nach einer längeren Zugreise. Wer im Pariser Gare du Nord ankommt oder umsteigt, hat es zum Glück nicht weit: Gleich gegenüber, im 25hours Hotel, befinden sich die stylischen Räume mit Samtsesseln und Marmortischen. Wenn es schnell gehen muss, teilt man sich ein Mezzetrio (Foto), wer Zeit hat, genießt ein „Balagan“-Menü für zwei (€ 59 p.P.). Auch Frühstück gibt es hier: Schon ab sieben Uhr kann man es sich hier schmecken lassen.

◆ 12 Boulevard de Denain, 75010 Paris,  
Tel. 0033-142 80 82 34, [www.neniparis.fr](http://www.neniparis.fr),  
Mo-So 7-10.30 (Frühstück), 12-23 Uhr geöffnet,  
So Brunch 12-15 Uhr, Hauptgerichte € 21-26 



## Wien / Hauptbahnhof Das Steinhart

Nur 500 Meter vom Wiener Hauptbahnhof befindet sich das clean-moderne Restaurant hinter den Ziegelmauern eines ehemaligen Industriebaus – in jedem Fall ein Ruhepol vom Rummel auf einem der größten Bahnhöfe Europas. Hier schmeckt mittags ein täglich wechselnder Lunch oder bis 18 Uhr österreichische Bistroküche, etwa Altwiener Backfleisch oder Blunzenknödel (mit Blutwurst). Raffinierter und ebenfalls österreichisch inspiriert ist abends das Fine-Dining-Menü (€ 82), das man sich aus mehreren Gerichten zusammenstellen kann – allerdings nur von Montag bis Freitag, denn am Wochenende ist das Restaurant geschlossen.

◆ Erika-Krenn-Promenade 15/1/1, 1100 Wien,  
Tel. 0043-66 01 10 01 22, [dassteinhart.at](http://dassteinhart.at),  
Mo-Fr 8.30-23 Uhr geöffnet, Lunch 11.30-14 Uhr,  
Hauptgerichte € 12,50-23,50 



London /  
*St Pancras International Station*

## **The Midland Grand Dining Room**

Klassisch französisch ist das 2023 eröffnete Restaurant im St. Pancras Renaissance Hotel ausgerichtet. Trotz der gediegenen Clubatmosphäre geht es hier recht lebhaft zu. Kleinigkeiten der französischen Landhausküche eignen sich wunderbar für eine Pause: Landhausbrot mit Salzbutter; Windbeutel mit Comté und eingelegten Walnüssen sowie Leberparfait mit Trüffeln und Madeira-Gelee.

📍 im St Pancras Renaissance Hotel, Euston Road, London NW1 2AR, Tel. 0044-(0)20 73 41 30 00, [www.midlandgranddiningroom.com](http://www.midlandgranddiningroom.com), Mo 17-21.45 Uhr, Di-Sa 12-14.45 und 17-21.45 Uhr, So 14-16 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 27-40 🍷visa



## **St Pancras Champagne Bar & Brasserie by Searcys**

Hoch über den Gleisen im Bahnhof bietet die schicke Brasserie mit Oldschool-Charme delikate Snacks wie Calamari mit Zitronenaioli, Mini-Burger mit gereiftem Cheddar sowie eine Charcuterie-Platte zum Teilen oder einen Caesar Salad mit geräuchertem Hähnchenfleisch. Alle Gerichte gibt es auch an der Champagnerbar – „Press for Champagner“ heißt es hier. Auf Knopfdruck wird das Glas aufgefüllt!

📍 Grand Terrace, Upper Concourse, St Pancras International Station, London, N1C 4QL, Tel. 00 44-(0)20 78 70 99 00, [stpancrasbysearcys.co.uk](http://stpancrasbysearcys.co.uk), Brasserie Mo-Sa 8.30-11.30 und 12-20.45 Uhr, Bar Mo-Sa 12-20.45 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 20-98 🍷visa





## Zürich / Hauptbahnhof Widder Restaurants

Nur ein kurzer Bummel die Bahnhofstraße hinunter, schon sitzt man zu Tisch bei einem Zürcher Spitzenkoch! Zwei stimmungsvolle Restauranträume hinter aufwendig restaurierter Altstadtfassade bieten den Rahmen für Stefan Heilemanns (Foto M.) genussvolle und geschmackstiefe Küche. Höchste Produktqualität, der gekonnte Einsatz feiner Säure und der Flirt mit Thai-Aromen sind charakteristisch für den Wohlfahrt-Schüler. Bestes Beispiel: Entenleber „Label Rouge“, mit Thai-Aromaten eingerieben, im Ganzen im Salzteig gegart und serviert mit gelbem Curry, Kürbis und der am Tisch darüber geriebenen ätherischen Frische von Kaffirlimette.

◆◆◆◆◆ im Hotel Widder, Rennweg 7, 8001 Zürich, Tel. 0041-442 24 24 12, [www.widderhotel.com](http://www.widderhotel.com), Do, Fr Lunch € 168, Mi-Sa abends geöffnet, Menü ab € 285 ☕

## Zürich / Hauptbahnhof Brasserie Süd

Nenad Mlinarevic zählt zu den wichtigsten Impulsgebern der jungen Zürcher Szene, derzeit macht er mit dieser stimmungsvollen Bahnhofsbrasserie des 21. Jahrhunderts von sich reden. Der hohe, weitläufige Raum im Südtrakt wurde aufwendig restauriert und verströmt fast französischen Charme. Auch die Karte ist klassisch französisch-mediterran geprägt – von der Bouillabaisse (freitags) über Kotelett vom Ibérico-Schwein mit grünen Bohnen, Chili und weißer Zwiebel (Foto)

bis zum Tournedos Rossini, das mit ungestopfter Entenleber, Lachsmarmelade und mariniertem Selleriesalat serviert wird.

◆◆◆ Bahnhofplatz 15, 8001 Zürich, Tel. 0041-44 244 32 15, [www.brasserie-sued.ch](http://www.brasserie-sued.ch), Mo-Sa 9-23.30 Uhr, So 9-21 Uhr geöffnet, Hauptgerichte ab € 30-68 ☕ ¥



## Hamburg / Hauptbahnhof Tschebull

Im Levantehaus, wenige Schritte vom Hauptbahnhof entfernt, befindet sich das Restaurant des Kärntners Alexander Tschebull (im Foto r.): In eleganter Beisl-Bistro-Atmosphäre bringt er die Küche seiner Heimat zeitgemäß auf den Tisch, dazu Mediterranes und Vegetarisches. Für Eilige empfehlen sich die fünf kleinen „Ösi-Tapas“ oder der Backhendl-Salat mit Zitronendressing, für eine längere Pause bietet sich der Tafelspitz auf klassische Art mit Cremespinat, Apfelskren, Schnittlauchsauce und Röstkartoffeln an. Dazu passt ein Glas Gemischter Satz aus der Südsteiermark.

◆◆◆ Mönckebergstr. 7, 20095 Hamburg,  
Tel. 040-32 96 47 96, [www.tschebull.de](http://www.tschebull.de),  
Di-Fr 12-15 und 17-21 Uhr, Sa 12-16 und  
17-21 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 28-38 ⚡



## Frankfurt / Hauptbahnhof Ivory Club

Ein kleiner Spaziergang von 15 Minuten ist es vom Hauptbahnhof zum stylishen Restaurant im britischen Clubstil der Kolonialzeit. Hier tauchen Sie mit dunkler Holztäfelung und Schwarz-Weiß-Fotos an den Wänden in eine andere Welt. Die Karte ist indisch geprägt mit Currys und Tandoori-Gerichten. Große Vorspeisenauswahl, etwa „Ivory Style Caprese“ (Burrata, Papaya, Mango-Chili-Dip und Koriander-Minz-Pesto) und indisch inspiriertes Thunfisch-Tatar mit Curry-Eier-Salat. Von Montag bis Freitag gibt es ein „Lunch-Special“ für € 26,99 – jeweils ein Currygericht, etwa Butter Bombay Chicken (Kikok-Hähnchen in cremig-pikanter Tomaten-Ingwer-Curry-Sauce) mit Salat.

◆◆◆ Taunusanlage 15, 60325 Frankfurt am Main,  
Tel. 069-77 06 77 67, Mo-Fr 12-15 Uhr und 18-0 Uhr,  
Hauptgerichte € 27-60 ⚡

## München / Hauptbahnhof

### Vinothek by Geisel

In der gemütlichen Weinbar mit eleganter Stubenatmosphäre im Hotel Excelsior, nahe dem Hauptbahnhof, mixt Küchenchef Thomas Kahl regionale und mediterrane Einflüsse, seine Kreationen sind stets perfekt abgeschmeckt und souverän in Szene gesetzt, wie etwa Riesengarnelen im Tempurateig mit Tomaten-Rhabarber-Salsa und Portulak (Foto).

Immer gut sind Klassiker wie Roastbeef mit muster-gültigen Bratkartoffeln oder Flammkuchen mit Rindercarpaccio und Trüffelcreme. Beachtlich ist die Weinkarte mit rund 750 Etiketten und einem Schwerpunkt auf Europas klassischen Anbau-regionen, die man auch glasweise probieren kann.

●● Schützenstr. 11, 80335 München,

Tel. 089-551 37 71 40, [www.excelsior-hotel.de/](http://www.excelsior-hotel.de/)  
vinothek, Mo-Fr (Küche) 12-14 Uhr und 17.30-21 Uhr,  
16.30-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 25-35



ADVERTORIAL



## Fine Dining mit Youngster-Spirit

**E**in Sterne-Restaurant am Münchener Flughafen, weniger als 100 Schritte von der Sicherheitskontrolle entfernt, ist alles andere als alltäglich. Genauso wenig ist es das Team und die Küche des Mountain Hub Gourmet, die seit 2021 mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet ist. Chefkoch **Marcel Tauschek** ist mit 26 Jahren einer der jüngsten dekorierten Head Chefs der Fine-Dining-Szene und kocht mit seinem Team Kreationen, inspiriert vom bayerischen und österreichischen Voralpenland. Lokal und regional (*saisonale versteht sich da von selbst*) für ein natürlich besonders internationales Publikum – das ist das Konzept des Mountain Hub Gourmet. Inspiration findet Tauschek auch in den Wäldern rund um Erding und Freising – und ab und zu

auch mal eine Wurzel, die er dann in der eigenen Küchen-Werkstatt zu einem ganz besonderen „Teller“ für seine Amuse-Bouches schleift. Gastgeber im Mountain Hub Gourmet ist mit **Karim Zarif** ein weiterer Youngster, der im vergangenen Jahr die verantwortungsvolle Rolle übertragen bekam.

Service und Küche auf höchstem Level, kombiniert mit Youngster-Spirit – so schmeckt Fine Dine am Münchener Flughafen und das zu Lunch und zu Dinner, für Fluggäste und Gourmets aus München und dem Umland.

**Tipp:** Mit „Young Stars“ bietet das Mountain Hub Gourmet ein U30-Gourmet Special für alle ab Jahrgang 94: 4-Gang-Menü für 94 EUR.  
[www.mountainhub.de](http://www.mountainhub.de)



# Eisenbahn-Legenden

Einmal mit dem Orient-Express wie Hercule Poirot nach Istanbul, mit dem Royal Scotsman durch die Highlands oder mit der berühmten Transsib durch Russland? Was darf es sein, Sie sind am Zug!

*Text Gabriele Thal*

## 1) Eastern & Oriental Express

Der Luxuszug bietet 2024 zwei viertägige Rundtouren mit Ausflügen an, Start ist jeweils Singapur: „Essence of Malaysia“ über Kuala Lumpur, Langkawi, Butterworth und Johor und „Wild Malaysia“ über Kuala Lumpur, den Taman Negara National Park und Penang. Restaurant-, Pianobar- und Salonwagen sorgen für Genuss und Geselligkeit, vom Aussichtswagen können Gäste die Natur genießen. Drei Kabinenklassen mit Duschbad: Pullman Superior mit Etagenbetten, State Cabins, zwei Presidential Suites, ab etwa € 3500 pro Person. [www.belmond.com](http://www.belmond.com)

## 3) Rocky Mountaineer

Reißende Flüsse, donnernde Wasserfälle, steil abstürzende Felswände und dunkle Wälder: Auf vier zwei- bis dreitägigen Routen erkundet der Zug die überwältigenden Landschaften der legendären Gebirgskette. Drei starten von Vancouver/ Kanada, eine von Denver/USA. Beste Aussicht ist garantiert, denn die Waggons verfügen über Glasdome und Aussichtsplattformen für barrierefreie Sicht. Natürlich gibt es Vollverpflegung an Bord, bei der Gourmetvariante Gold Leaf speist man im eigenen Dinnerwagen. Ab etwa € 1500 pro Person, Übernachtungen im Hotel. [www.rockymountaineer.com](http://www.rockymountaineer.com)

## 6 u. 7) Royal Scotsman

„Western Scenic Wonders“, „Heritage Home & Gardens“ oder „Scotch Malt Whiskey Tour“ sind nur einige der zwei bis sieben Nächte dauernden Routen, die Passagiere des Zuges durch das vielfältige Schottland buchen können. Los geht es stets in Edinburgh. Der Schlafwagen hält Einzel- und Doppelkabinen bereit sowie Grand Suites mit Butlerservice. Die Mahlzeiten werden im Speisewagen eingenommen, im Barwagen gibt's schottische Livemusik. Ein Dior-Spa und ein Panoramawagen mit Sesseln machen die Reise komplett. Ab etwa € 4700 pro Person. [www.belmond.com](http://www.belmond.com)

## 2) Venice-Simplon-Orient-Express

Von März bis Oktober pendelt diese Zug-Legende zwischen Paris und Venedig. Weitere Destinationen, die seltener frequentiert werden, sind Rom, Florenz, Prag oder Budapest. Und einmal im Jahr nimmt der Zug die Originalstrecke von Paris nach Istanbul. Aber egal, wohin die Reise geht: Sie ist Luxus pur in den 17 originalgetreu restaurierten Waggons in Blau und Gold. Drei Restaurant-, ein Pianobar- und ein Boutiquewagen stehen den Gästen zur Verfügung. Jede Kabine hat zudem ihren eigenen Steward. Ab etwa € 3900 pro Person. [www.belmond.com](http://www.belmond.com)

## 4 u. 5) Transsibirische Eisenbahn

Seit über 100 Jahren verbindet sie weite Teile Russlands und Asiens miteinander. Rund 9288 Kilometer lang, führen ihre Schienen über 400 Bahnhöfe, sieben Zeitzonen und sechs Millionenstädte (auch Peking) bis nach Wladiwostok am Pazifik. Entweder fährt man mit Linienzügen oder dem Sonderzug „Zarengold“. Bei der De-luxe-Version sind 18 Strecken wählbar, neben den gängigen Routen auch Absteiger nach Shanghai, Hongkong sowie in die Wüste Gobi. Reisen im „Zarengold“ ab etwa € 2500 pro Person, z. B. über [www.lernidee.de](http://www.lernidee.de), [www.bahnreisen.de](http://www.bahnreisen.de)

## 8) Rovos Rail

Afrika auf Schienen: Vom Kap der Guten Hoffnung cruiert der nostalgische Zug „Pride of Africa“ 6100 Kilometer durch Südafrika, Botswana, Simbabwe, Sambia und Tansania. Insgesamt 76 Waggons, darunter Speise-, Lounge-, Aussichts- und Shopping-Wagen 36 Suiten in Größen von sieben bis 16 Quadratmetern (mit Badewanne!) bieten höchsten Komfort. Ob 48 Stunden oder Touren bis zu 15 Tagen mit vielfältigen Ausflügen: Das Angebot ist riesig und in jedem Fall eine außergewöhnliche Art, den Kontinent kennenzulernen. Ab etwa € 1900 pro Person. [rovos.com](http://rovos.com)



1) Von Singapur aus tourt der Eastern & Oriental Express durch Malaysia

2) Beim berühmten Venice-Simplon-Orient-Express ist der Zug die Attraktion

3) Die kanadischen Rockies hautnah erlebt man im Rocky Mountaineer, hier von der offenen Aussichtsplattform

4 u. 5) Im Nostalgiezug „Zarengold“ auf den Schienen der Transsibirischen Eisenbahn in Russlands Weiten

6 u. 7) Livemusik und schottische Schmankerl gehören bei den Angeboten des Royal Scotsman immer dazu

8) Kreuzfahrten auf Schienen durch Afrika bietet der „Pride of Africa“ von Rovos Rail



6



7



# Travel in Style

Handlich, komfortabel und noch dazu schick: exklusive Reisebegleiter für den Zug

*Text Gabriele Thal*



## Organisationstalent

Weekender „Austin“ bringt auf wenig Raum vieles clever unter, auch ein Paar Schuhe. Reißverschlusstaschen innen und außen verstauen alles griffbereit. Mit einem Trolley-Halter an der Seite kann man die Tasche oben auf dem Rollkoffer befestigen. 60,9 x 27,9 x 27,9 cm (XL), € 169,99, [berliner-bags.com](http://berliner-bags.com)



## Alles im Griff

In der Hand und auf dem Rücken lässt sich die Reisetasche „Ecodiver“ tragen und dank Rollen auch bequem durch Gänge und über Bahnsteige ziehen. Weichgepäck aus wasserabweisendem Polyester, div. Farben, Höhe 55 cm, € 249, [www.samsonite.de](http://www.samsonite.de)



## Farb-Beutel

In 25 verschiedenen Tönen, zwei Lederarten und drei Größen gibt es diese Kosmetiktasche für Damen oder Herren. Zudem kann man bunte Nähte wählen und sie mit einem Monogramm personalisieren. Ab 18,5 x 11,5 x 7,5 cm, ab € 199, [www.lucrin.de](http://www.lucrin.de)





## Allzeit genussbereit

Picknick oder Streetfood: Mit dieser platzsparend aufrollbaren Ledertasche ist das Besteck stets zur Hand. Aus Bio-Leder, Handarbeit, € 109, [wunschleder.de](http://wunschleder.de)



## Pfeffer to go

Fächer für drei Pepperhill-Mühlen hat die Tasche aus feinem Rindsleder, 16,5 x 12 x 4 cm, € 169, [shop.thepepperhill.com](http://shop.thepepperhill.com)



## Soundcheck

Mithilfe von Schallwellen passen die „QuietComfort Ultra Earbuds II“ die Klangqualität individuell dem Gehörgang an. Sie haben zudem eine Quiet-Funktion, die den Außenlärm graduell oder ganz ausblenden kann. Hoher Tragekomfort dank weicher Ohreinsätze in drei Größen, Touch-Steuerung und 6 Stunden Akkulaufzeit, € 269,95, [www.bose.de](http://www.bose.de)



## Ganz flexibel

Memory-Schaum-Kissen, das zusätzlich in der Höhe halbiert werden kann. 45 x 24 x 8/4 cm, € 69, [seven-sundays.shop](http://seven-sundays.shop)

## Licht aus!

Die Schlafmaske verdunkelt nicht nur absolut, ihre Buchweizenfüllung lässt sich erwärmen oder kühlen. Aus weichem Tencel, € 49,95, [www.biber.de](http://www.biber.de)



## Gute Partie

Zu einer entspannenden Reise gehört auch ein angenehmer Zeitvertreib. Dann wird etwa das Domino-Spiel aus seidenmattem Urea-Kunststoff gezückt. Die schlanke Holzbox aus Buche schließt magnetisch, € 79, [www.philippi.com](http://www.philippi.com)



# Ferien für Individualisten Venedig kann warten

Urlaubsarchitektur vereint als Netzwerk architektonische Kleinode vom B&B bis zum Ferienhaus – wie das La Mugletta in Venetien, einem Landstrich voll stillem Charme und herzlicher Gastlichkeit

Text Britta Krämer



**U**berührte Natur und malerische Dörfer säumen die unzähligen Sträßchen und Pfade, die sich um und über die Kuppen der Colli Euganei schlängeln, die wie gigantische Maulwurfsberge aussehen. Nur eine Viertelstunde von der Universitätsstadt Padua entfernt, liegt inmitten des stillen Regionalparks Colli Euganei und versteckt in einem wilden Garten La Mugletta von Gastgeberin Ulla Mugler – ohne Zweifel eines der bestgehüteten Geheimnisse des Veneto.

Es gibt wohl kaum eine Gegend, die das Konzept des sanften Tourismus besser verinnerlicht hat als dieser authentische und bildschöne Landstrich Venetiens. Die Adria und Venedig liegen in bequemer wie sicherer Entfernung, doch direkt vor der Haustür der Mugletta entpuppt sich die eindrucksvolle Kulturlandschaft der Euganeischen Hügel als feines Destillat der schönsten Seiten Italiens. Wer bereit ist, sich auf eine Entdeckungsreise abseits des Trubels einzulassen, wird sehr wahrscheinlich den Venedig-Besuch auf ein andermal verschieben.

## Hundert Hügel

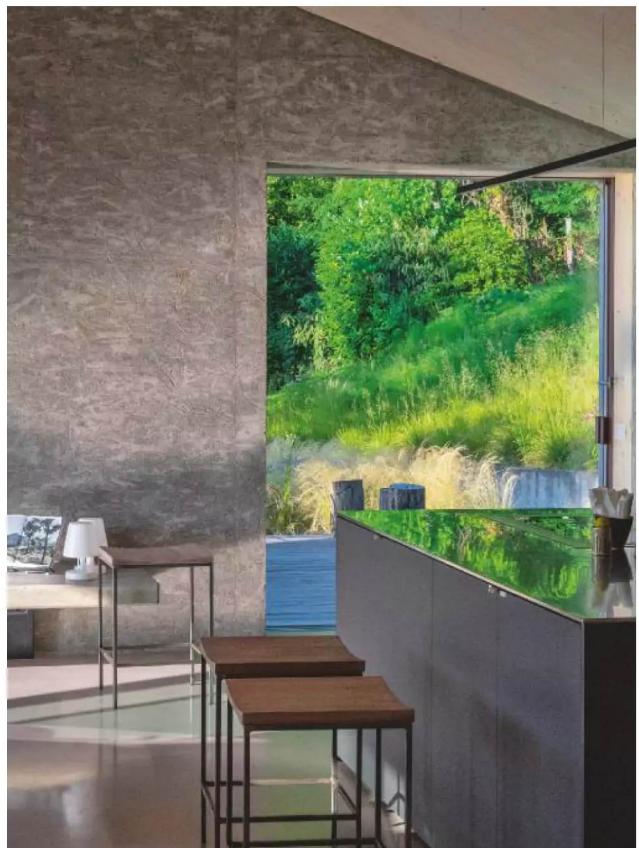
Viele Italienreisende kennen die Poebene nur von der eiligen Durchfahrt auf dem Weg in südlichere Gefilde. Dabei entgeht ihnen jedoch eine geologisch, botanisch und kulturell einzigartige Gegend: die bewaldeten Vulkanhügel der Colli Euganei im Südwesten von Padua, die sich mit ihren kegelförmigen Silhouetten am westlichen Rand der italienischen Tiefebene erheben und sich über mehr als 18 000 Hektar erstrecken. Es ist kein Zufall, dass



An die Tafel der offenen Küche locken gute Gespräche und die hausgemachten Köstlichkeiten von Ulla Mugler. Auch hier öffnet sich der Raum wie überall wohltuend zur Natur

die Colli Euganei im Laufe der Jahrhunderte von venezianischen Adelsfamilien, Dichtern und Geistlichen zum Ort der Muße und Kontemplation, aber auch der feudalen Naherholung auserkoren wurden. Für Genießer ist diese Ecke Venetiens ein unerwarteter Glücksfall, denn erstklassige Weine, ausgezeichnetes Olivenöl und Kulinarik auf Gourmetniveau warten hier auf und hinter jedem Hügel.

Mitten hinein schmiegt sich das B&B La Mugletta, das mit zeitgenössischem Anspruch und großer Sensibilität für den landschaftlichen Kontext entworfen und an einen Steilhang oberhalb des Örtchens Monterosso gebaut wurde. Kluge, unaufgeregte und doch prägnante Architektur verbindet sich symbiotisch mit wilder, nur vorsichtig gebändigter Natur; entspannte Urlaubsräume treffen auf Stil und Gusto, warmherzige Begegnung trifft auf kreative Inspiration.





## Fior d'Arancio

In der lauen Frühlingsluft liegt schon die ganze Lust des Sommers, und die Natur zieht so ziemlich alle Register, um dem Besucher den Kopf zu verdrehen. So sitzt man an einem warmen Abend auf der weitläufigen Terrasse der Mugletta, mit Blick auf Monterosso und den gleichnamigen Haushügel. Rund um den Tisch hat sich eine bunte Runde eingefunden: Ulla und Eberhard Mugler, die Besitzer und Gastgeber des B&B, die Grafikdesignerin Francesca Forte sowie das Architekten-duo Sergio Corazza und Valentina Lazzaro, die mit ihrem multidisziplinären Planungsbüro Integrate Collective das gestalterische Gesamtkonzept für La Mugletta erdacht und achtsam in den Hügel gestellt haben. Weitere Protagonisten des Abends: ein aromatischer, trockener Fior d'Arancio DOCG aus den Colli Euganei, gute Gespräche, alle Zeit der Welt und Ullas Antipasti.

Eberhard und Ulla, die sich vor 25 Jahren in Italien kennengelernt, sich in die Schönheit des paduanischen Hinterlands verliebt und in Monterosso ihre Wahlheimat für sich und ihre zwei heute erwachsenen Töchter gefunden haben, haben sich mit dem Projekt des B&B beruflich neu aufgestellt. Eberhard widmet sich nebenbei der Imkerei, Ulla der Töpfekunst. Die Leidenschaft fürs Gärtnern teilt das Paar, uneinig sind sich beide nur, wenn es darum geht, wer den Rasen mähen darf.

**Eberhard und Ulla  
Mugler lernten  
sich vor 25 Jahren  
in Italien kennen  
und teilen die  
Leidenschaft fürs  
Gärtnern**

## Architektur mit Eigensinn

Für das Architekten-duo Corazza-Lazzaro war La Mugletta ein mutiger Schritt, im Land von Palladio einen eigensinnig konsequenten und zeitgenössisch essenziellen Bau zwischen die streng reglementierten Hügel des Regionalparks zu setzen. Der Entstehungsprozess von La Mugletta hat viel in Bewegung gebracht, hat merklich am herkömmlichen Stilrepertoire des Veneto gekratzt und zunächst für ungläubiges Kopfschütteln. Manch bürokratische Hürde musste überwunden werden. Mittlerweile ist La Mugletta in der näheren und weiteren Umgebung beliebt und bekannt wie ein bunter Hund.

## Neue Farbwelten

Der lang gezogene, zweigeschossige Bau wird durch einfache, klare Linien definiert, die schlichte Außenverkleidung aus naturbelassenem Lärchenholz unterstreicht die reduzierte Formensprache. Das B&B der Muglers ist ein Ort wesentlicher Klarheit. Die Sinne ordnen sich inmitten leiser Ästhetik, der immer auch ein Augenzwinkern innewohnt.

Die drei Gästezimmer im hinteren, introvertierteren Bereich der Mugletta sind die Bühne für das Farbkonzept des Hauses. Im Kontrast zur neutralen Holzfassade und den Naturtönen im Wohnbereich bekennen die Schlafzimmer eindeutig Farbe: Grün, Gelb und Orange geben den

## Das Netzwerk

Urlaubsarchitektur wurde 2007 gegründet und ist das führende Portal für architektonisch herausragende Ferienhäuser, B&Bs und familiengeführte Hotels in Europa mit aktuell über 500 Zielen. Gebucht werden die hochwertigen Unterkünfte immer direkt beim Vermieter. [www.urlaubsarchitektur.de](http://www.urlaubsarchitektur.de)

**„Die Euganeischen Hügel  
sind schon lange Orte  
der Muße, Kontemplation  
und Naherholung.“**



Bunte Farben verleihen  
jedem Zimmer einen  
anderen Charakter,  
den schönen Ausblick  
bieten alle

Ton an, die bunt gestreiften Bäder zitieren die Palette des Mugletta-Gartens.

La Mugletta ist ein Ort, der seine Gäste sanft und freundlich dazu zwingt, zur Ruhe zu kommen. Liegestühle stehen im Schatten des alten Baumbestands, auf der großen Panoramaterrasse finden sich bequeme Daybeds, und die Sofas, ein langer Tisch, die kleine Bibliothek und die großzügige Kücheninsel animieren zu Kochsessions und Gesprächen im *salotto* (dem gemeinschaftlichen Wohnbereich), der schöne Einblicke und gute Aussichten gewährt. Im Untergeschoss verstecken sich ein kleiner Wellnessbereich und Ullas Töpferatelier.

Der Garten ist wild, weit und immer anders. Behutsam gestaltet und harmonisch komponiert, entfaltet sich eine Choreographie aus Form, Textur und Farbe, aus Blüte, Fruchtstand und Innehalten im Rhythmus der Jahreszeiten. Die Kirsch-, Birnen- und Apfelbäume sowie ein großes Gemüsebeet freuen sich auf gärtnernde Gäste, die hier Zutaten für das Abendessen ernten können. Wem der Sinn nach noch mehr Grün und Ruhe steht, wandert durch den angrenzenden Wald. Oder stimmt sich beim Blättern durch eines der vielen Kochbücher auf die Restaurants der Colli Euganei ein. So einfach geht Dolcefarniente zwischen Vulkanhügeln.

Das Allerschönste kommt gleich nach dem Aufstehen: Jeden Morgen verwandelt sich die große Kücheninsel im *salotto* in ein sinnenfrohes Stillleben. Da thronen Maulbeeren wie Kunstwerke auf selbstgetöpfelter Keramik, hausgebackenes Brot, Kuchen, aromatische Tomaten und Schätze aus dem eigenen Garten gesellen sich zu lokalen Köstlichkeiten aus den Hügeln des Regionalparks.



**„Im großen Gemüsebeet können Gäste Zutaten für das Dinner ernten.“**



Drinnen spiegeln Farbwelten die Palette der Natur wider, erzeugen Formen Spannung

### La grande bellezza

Auch wenn es nicht leichtfällt, das Idyll zu verlassen, es muss sein. Denn draußen vor den Toren wartet La grande bellezza. Padua zum Beispiel. Die Padovani haben Stil, Charme und Geschmack und sind besessen von ihren Cicchetti (Kleinigkeiten zum Aperitif) und Aperol Spritz. Die wortwörtlichen Hotspots sind die Euganeischen Thermen. Abano Terme, Montegrossolo, Galzignano und Battaglia Terme bilden zusammen den größten Thermalpol Europas. Was noch? Die eleganten Adelssitze wie die Villa Vescovi in Torreglia oder die stimmungsvollen Klöster Rua und Praglia.

Und dann wird es Zeit für die Serenissima. Denn ein Urlaub im Veneto ohne Biennale und Canal Grande, ohne Burano, Guggenheim und Gondolieri wäre ja doch irgendwie unvollkommen.

### La Mugletta

Via Gloria, 2A, 35037 Teolo PD, Italien,

Tel. 0039-32 92 17 00 56, [www.urlaubsarchitektur.de/de/la-mugletta](http://www.urlaubsarchitektur.de/de/la-mugletta),

3 Zi., DZ € 242

# Big in Japan

Die Gastronomen Brigitte Berghammer-Hunger und Ernst Hunger haben sich für ihre Japan-Reise ein individuelles Konzept entwerfen lassen – hier verraten sie ihre Highlights

*Aufgezeichnet von Gabriele Heins*



Japan ist für viele ein Traumziel – vor allem für Profiköche. Das Ehepaar Brigitte Berghammer-Hunger und Ernst Hunger hat sich diesen Traum erfüllt: Die beiden Gastronomen haben eine kulinarische Reise quer durch das Land unternommen und viele Inspirationen mitgebracht. Gäste des „Gasthauses am Ödenturm“ in Cham sollten sich also nicht wundern, wenn dem-

nächst hausgemachte Sojasauce auf dem Tisch steht oder das Gemüse-Tempura besonders knusprig ist.

Brigitte Berghammer-Hunger, die viele unserer Leser sicher noch aus der „Kochschule“ (Heft 1/2018 bis 2/2021) in Erinnerung haben, hat in Japan noch neue Tricks gelernt und ist begeistert: „Als Köchin flippt man in dem Land jeden Tag aus.“

## 1 Teehaus

Tokio: Hamarikyu Garden, Nakajima-no-ochaya/  
Teehaus im Kaiserpark

Einmal durchatmen, bitte: In jeder großen Stadt in Japan gibt es grüne Oasen mit einem Teehaus im Zentrum. Das Faszinierende: Hier hört man nichts mehr von den pulsierenden ultramodernen Metropolen, sondern nur Vogelgezwitscher und das Rascheln der Blätter. Und im Teehaus befindet man sich plötzlich mitten im traditionellen Japan. Dieser Garten wurde erst 1946 für die Öffentlichkeit freigegeben, davor diente er als kaiserlicher Rückzugsort. Im Teehaus wird Gästen aufgeschlagener Matcha-Tee gereicht und dabei genau erklärt, wie man die Schale drehen und halten muss. Dazu gibt es einen Snack, etwa aus Süßkartoffeln und schwarzen Bohnen.

[www.gotokyo.org/de/spot/20/index.html](http://www.gotokyo.org/de/spot/20/index.html)

# 2

## Einkaufen

Tokio: Tsukiji Fischmarkt & Kappabashi Street

Der Fischmarkt in Tokio ist weltberühmt. Hier sieht man Fische in atemberaubenden Größen und isst ohne Bedenken an Imbissen: Austern, so groß wie Männerhände, und rohen Fisch. Achtung, es ist verboten, Thunfisch zu fotografieren.

In der nahe gelegenen Kappabashi Street kommen Köche und Gourmets aus dem Staunen nicht heraus: Jeweils ganze Straßen bieten Obst, Gemüse, Geschirr und Küchenutensilien. Über drei Stockwerke zieht sich etwa ein Gebäude mit Tausenden Aussteckformen. „Als Köchin fühlst du dich hier wie im Bällebad“, sagt Brigitte Berghammer-Hunger.



# 3

## Weiterbildung

Kanazawa: Kochschule

Japanischen Reis korrekt kochen, knuspriges Tempura frittieren, Wakame-Salat oder Mousse aus grünem Tee herstellen – in der Kochschule lernen Gruppen mit maximal zehn Teilnehmern die Kniffe der asiatischen Küche, etwa wie man ein Omelett perfekt rollt. Besonders beeindruckend: getrockneter Bonito, der gehobelt wird und Bündner Fleisch ähnelt. Man muss für diese Kurse zum Glück kein Japanisch sprechen, alles wird auf Englisch übersetzt, die Dauer beträgt vier Stunden. Auch Sojasauce wird hergestellt, was das Ehepaar Hunger in Chammünster auch machen wird. „Sobald mein Bruder die erste Sojabohnen drischt“, so Brigitte Hunger. [www.in-kanazawa.com](http://www.in-kanazawa.com)





# 4

## Unter Tagé

Tokio: U-Bahn-Restaurants

Da die Wohnungen klein sind und die Küchen noch kleiner, essen viele Japaner nach Büroschluss in den einfachen Restaurants in den U-Bahn-Stationen. Und treffen eine gute Wahl: Hier reichen (meistens) Köchinnen frisch zubereitete Gerichte über den Tresen, dazu einen Sake, alles für umgerechnet unter zehn Euro. Sashimi von der Thunfisch-Stirn oder grünen Spargel, in Butter gebraten, mit Jakobsmuscheln. Natürlich setzt man sich zum Essen an den Tisch, „to go“ ist in Japan verpönt.

## Asien für Gourmets

Brigitte und Ernst Hunger haben sich ihre kulinarische Traumreise von Asien Special Tours, dem Experten für private Individualreisen, zusammenstellen lassen. Von Tokio bis Osaka: Top-Restaurants und Streetfood, Teezeremonie und Marktbesuch. [www.asien-special-tours.de](http://www.asien-special-tours.de)

FOTOS: DAVID HARDING/ALAMY STOCK PHOTO, BRIGITTE UND ERNST HUNGER (3)



# 5

## Hotel-Erlebnis

Shizuoka: Yagyu no Sho (Ryokan)

Unter einem Ryokan versteht man ein Hotel mit eigenen Onsen-Bädern (heiße Quellen). Für das Bad werden drei Kimonos für verschiedene Situationen gereicht. Übrigens: Tätowierungen sind in Japan verpönt, vor der Waschung muss man sie mit speziellen Pflastern überkleben.

Man isst nicht im Restaurant mit anderen Gästen, sondern allein im eigenen Zimmer. Hier bereitet eine Köchin das Abendessen zu, das streng saisonal aus-

gerichtet ist. Auch die Farben der Zutaten spielen bei den Gerichten und der Reihenfolge eine Rolle. Abends bekamen wir 13 Gänge, darunter Thunfisch, Makrele, Süßkartoffel, Kastanie, Wagyu, blanchierte Gingko-Nüsse und Eichenpilze, die am Baum wachsen. Auch das Frühstück wurde im Zimmer zubereitet. Ein tolles Erlebnis, das wir nie vergessen werden.

[www.ryokancollection.com/](http://www.ryokancollection.com/)  
[ryokan/yagyu\\_no\\_sho](http://ryokan/yagyu_no_sho)



# Regionalität auf den Weltmeeren

Wie geht authentische Küche auf hoher See? Silversea Cruises macht mit dem S.A.L.T-Konzept den Geschmack der Destinationen erlebbar. Wie das geht, erklärt Europa-Chef Andreas Nüssel im Interview

*Interview Deborah Middelhoff*

## Feinschmecker: Was verbirgt sich hinter der Abkürzung S.A.L.T.?

Andreas Nüssel: Es steht für „Sea and Land Taste“. Das ist auf unseren neueren Schiffen wie der Silver Nova ein ganzheitliches kulinarisches Konzept, das die Regionalität in den Mittelpunkt stellt. Es gibt das Restaurant „S.A.L.T. Kitchen“, einen Chef's Table, eine Kochschule und eine Bar, und überall dort wird wirklich konsequent authentische regionale Küche angeboten.

**Wie muss man sich das auf See vorstellen, wo zumeist täglich ein anderer Hafen angesteuert wird?**  
Ein Beispiel: Sie sind mit der Silver Dawn in der griechischen Inselwelt unterwegs und reisen von Insel zu Insel. Dann bekommen Sie im Restaurant „S.A.L.T. Kitchen“ jeden Abend passend zum jeweiligen Hafen ein anderes inseltypisches Menü. Das ist so spannend, weil die regionalen Spezialitäten dort selbst von Insel zu Insel verschieden sind. Es sind die Gewürze, die Feinheiten in der Zubereitung und Präsentation. Es geht nicht darum, Gerichte wie in

Spitzenrestaurants zu präsentieren, sondern jene der Alltagsküche der Einheimischen.

## Wie wird das organisiert?

Wir haben Scouts, die reisen Monate im Voraus in die jeweiligen Destinationen und lernen bei Privatpersonen und Hobbyköchen, wie man vor Ort gekocht wird. Sie gestalten dann die Speisekarte entsprechend dem Hafen für jeden Abend neu. Tagsüber entdecken die Gäste bei Landausflügen die Insel, abends erleben sie an Bord beim Dinner die Küche und den Geschmack der Destination noch einmal neu – das ist ein ganzheitliches Erleben einer Region.

Wenn man sich vor Augen hält, dass zum Beispiel die östliche Mittelmeerregion unglaublich spannend, weil kulinarisch sehr divers ist: Italien, Kroatien, Griechenland, Türkei, überall gibt es unterschiedliche Traditionen mit vielen Feinheiten – und alle sind reich an kulinarischen Kulturschätzen. Wenn ich die Möglichkeit habe, diese alle innerhalb nur einer Reise kennenzulernen, ist das ein ganz grandioses Erlebnis.



Andreas Nüssel ist für den europäischen Markt bei Silversea Cruises verantwortlich



An Bord der Silver Nova wird das regional orientierte S.A.L.T.-Konzept angeboten, etwa mit griechischem Salat (u.)

**„Wir gestalten die Speisekarte entsprechend dem jeweiligen Hafen für jeden Abend neu.“**

*Andreas Nüssel, Europa-Chef von Silversea Cruises*





Warme Naturtöne und ein leger-elegantes Ambiente sorgen im Restaurant „S.A.L.T. Kitchen“ für Wohlfühlatmosphäre

**„Wenn man die Kulinistik so tiefgreifend kennlernt, entsteht auch ein Verständnis für andere Kulturen.“**

Andreas Nüssel,  
Europa-Chef von Silversea Cruises

**Wer sind die Scouts, die vor Ort unterwegs sind, und wie finden sie Menschen, deren Rezepte sie lernen können?**

Wir sind wohl die einzige Reederei, die in Vollzeit eine Food-Anthropologin fest angestellt hat. Wir sind also mit Kenntnissen über die geschichtlichen und kulturellen Herkünfte der jeweiligen Nahrungsmittel und Regionen schon mal sehr gut ausgestattet. Es reisen dann immer Köche und Food-Journalisten den Schiffen neun oder zehn Monate voraus, um vor Ort zu recherchieren. So ist mittlerweile ein großes Netzwerk mit vielen Kontakten entstanden.

Diese Food-Scouts kochen mit den Einheimischen in deren privatem Umfeld. Dabei geht es wie gesagt darum, den Lokals über die Schulter zu schauen und die Gerichte so authentisch wie möglich nachzukochen und nicht nur zu interpretieren.

**Auf See herrschen besondere Bedingungen, die logistische Herausforderung ist immens. Werden die Rezepte noch adaptiert, um sie kompatibel für die Anforderungen auf See zu machen?**

Das Spannende ist, dass die Rezepte, so wie wir sie bekommen, gar nicht so kompliziert sind. Grundsätzlich ist der Aufwand nicht so extrem, was die Zutaten angeht. Was an Bord eines Schiffes passiert, ist sowieso eine logistische Meisterleistung. Da bespricht sich der Chefkoch an Bord mit dem Food and Beverage Manager, der für den Einkauf zuständig ist. Es wird genau vorgeplant, was man an Bord haben muss, auch wenn mal etwas ausgehen sollte. Und wenn das Schiff in einem Hafen liegt, und es bietet sich an, frischen Fisch oder Ähnliches an Bord zu nehmen, wird das gemacht. Es gibt auch Ausflüge, auf denen die Gäste mit dem Chefkoch

einkaufen können und so Spezialitäten kennenlernen.

#### **Sind auch die Ausflüge an Land im Sinne der Authentizität konzipiert?**

Das ist Teil des Scoutings. Und es kann vorkommen, dass es wirklich eine Privatperson, nämlich die berühmte italienische *mamma* ist, zu der man fährt, mit ihr kocht und isst. Sich solche Erlebnisse selbst zu erschließen ist unglaublich schwer. Das sind bleibende Erinnerungen, die den Horizont erweitern.

#### **Eine Kultur, eine Destination und deren Menschen erlebt man über ihre Essgewohnheiten auf ganz besondere Weise.**

Natürlich. Wenn ich individuell irgendwo an Land bin, wo gehe ich denn essen? Ich gehe doch dahin, wo ganz viele Einheimische sitzen. Da weiß ich, dass ich eine unverfälschte Küche bekomme und so eine Destination authentisch erlebe.

#### **Wird das Bedürfnis nach Authentizität in unsicheren Zeiten stärker?**

Ja. Und es geht um besondere Erfahrungen, die im Gedächtnis bleiben und über herausfordernde Phasen hinweghelfen. Wenn man die kulturellen Schätze, die Kulinarik so tiefgreifend kennenlernen, entsteht auch ein Verständnis für andere Kulturen. Und dieses Verständnis für andere Kulturen, andere Länder, andere Herkünfte ist elementar wichtig, gerade heutzutage.

#### **Gab es für Sie persönlich einen ganz besonderen kulinarischen Moment auf Reisen, der Sie berührt hat?**

Es gab viele. Ich hatte mal die Möglichkeit, mit meiner Frau ein paar Tage an Bord zu sein. Wir saßen am Grill. Das

ist auf allen unseren Schiffen ein fester Bestandteil. Man bereitet sein Fleisch auf einem heißen Stein selbst am Tisch zu, das ist allein schon ein Erlebnis. Es findet unterm Sternenhimmel statt, man bekommt eine Art Schürze um, damit das Hemd nicht schmutzig wird. Es war der unglaubliche Himmel, Musik im Hintergrund und ein wunderbares Glas Wein. Das war mein persönlicher besonderer Moment.

#### **Apropos Wein: Wie regional sind Sie da aufgestellt?**

Wir haben selbstverständlich die Sorten Wein an Bord, die sehr beliebt sind und häufig nachgefragt werden, außerdem natürlich besondere Weine. Auf der Reise durch die griechische Inselwelt hatten wir 60 verschiedene heimische Weine.

Das ist dann wirklich eine logistische Leistung.

#### **Regionale Getränke und regionale Weine können in manchen Regionen herausfordernd sein ...**

Ja, ja, in der Tat. Aber dann kommt der Sommelier und bietet eben ein regionales Bier aus dem Ort an. Oder einen internationalen Wein, der am besten zu dem regionalen Gericht passt. Da sind die Experten auch mal kreativ.

**Vielen Dank für das Gespräch!**



Scannen Sie den QR-Code, um das ganze Interview mit Chefredakteurin Deborah Middelhoff und Andreas Nüssel zu hören.



Eine Dessertvariation mit Pistazien im „S.A.L.T.“ auf der Silver Moon



Jürgen Waizenegger kocht am liebsten mit regionalen Zutaten – wie etwa dem Bachsaibling (u.r.). Die Gerichte werden in der Mohrenstube (o.) und auf der Terrasse (r.) serviert



# Gute Gasthäuser Alles bio

Der „Mohren“ im Hinterland des Bodensees ist eines der ersten biozertifizierten Gasthäuser Deutschlands. Zutaten für die schwäbischen Familiengerichte kommen vom eigenen Hof

*Text Katharina Matheis*

## **Jürgen Waizenegger ist ein Schaffer.**

Das merkt man nicht nur daran, dass er zwei Berufe gelernt hat: Koch und Landwirt. Man sieht es auch, wenn man in die Ortsmitte von Rimpach läuft, ein kleines Dorf im Deggenhausertal. Hier steht sein jahrhundertealter Bauernhof, dessen Fachwerk Würde und Tradition ausstrahlt. Direkt gegenüber dem „Mohren“, ein Gasthaus und Hotel. Und alles gehört zusammen.

Der eigene Hof ist der wichtigste Lieferant für Waizenegger. Früher hatten viele Gasthäuser eine eigene Landwirtschaft. Familie Waizenegger ist dem Prinzip seit 1712 treu geblieben.

„Es war immer mein Ziel, die Landwirtschaft und den Gasthof nachhaltig miteinander zu verbinden“, sagt er. Deshalb hat er auch beide Berufe gelernt, bis heute hilft ihm die doppelte Qualifikation. Er versteht die Prozesse der Natur, er kennt die Herausforderungen auf dem Hof und weiß, wann er als Koch mit bestimmten Produkten rechnen kann. Mittlerweile hat er einen Agraringenieur eingestellt, der den Hof betreibt. Waizenegger konzentriert sich auf die Küche und das Hotel. Rund die Hälfte aller Produkte im „Mohren“ stam-

men aus eigener Produktion: Gemüse, Streuobst, Milch oder das Fleisch der Black-Angus-Rinder.

Schon in den 80er-Jahren hat der Vater auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Der Sohn ist noch einen Schritt weitergegangen und kocht seit 2007 komplett biozertifiziert. „Viele in der Region dachten: Jetzt spinnt er“, erzählt er rückblickend. Dabei ist Waizenegger kein Ideologe, der die Inszenierung sucht, vielmehr ein Pragmatiker. „In unserer Region wird langfristig nur Premiumqualität überleben können, und das bedeutet bei Lebensmitteln ungespritzt und bei Fleisch aus natürlicher Haltungsform“, sagt er.

Seine Küche spiegelt diese Bodenständigkeit wider. Waizenegger liebt die Rezepte seiner Großmutter, etwa das Rehragout, das fast immer auf der Karte steht. Auch das Zwiebelfleisch oder der Rostbraten hat schon vor Jahrzehnten die Menschen in den „Mohren“ gezogen. „Ich finde es schön, die Historie weiterzutragen“, sagt er. Die Karte wird ergänzt mit Gerichten, die gerade Saison haben. Denn das gehört dazu, wenn die eigene Landwirtschaft die meisten Produkte liefert: Die Natur gibt immer den Rahmen vor.

**„In unserer Region wird langfristig nur Premiumqualität überleben, und die ist bei Lebensmitteln natürlich ungespritzt.“**

**Jürgen Waizenegger**  
Patron „Gasthaus Mohren“

## **●● „Gasthaus Mohren“**

Kirchgasse 1, 88693 Deggenhausertal, Tel. 07555-93 00,  
[www.mohren.bio](http://www.mohren.bio), Mi-Fr abends, Sa-So mittags und abends geöffnet, für Hotelgäste  
durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 19-42 

# Traktor gegen Bürokratiemaschine

**M**ein Freund Malte ist Landwirt. So richtig, mit Traktor und Mähdrescher und Brandenburger Feldern. Auf denen baut Malte Spargel an, der Deutschen liebstes Gemüse. Und weil er früh erkannt hat, dass eine Vermarktung über Discounter & Co ihn sicher nicht bis zur Rente bringen wird, hat Malte einen richtigen Spargelhof aufgebaut, mit Gastwirtschaft und wirklich guter Küche, mit Heidelbeeren im Sommer und Kürbis im Herbst und Gänsen im Winter, Eisbahn inklusive. „Spargel ist deutsches Kulturgut“, sagt Malte, „das ist unser Frühlingsbote, das Zeichen, dass der Winter vorbei ist – und nur hier in Deutschland ist der Spargel auch ein Hauptgericht.“

Ein zupackender Optimist ist dieser Landwirt, doch als wir letztens gemeinsam auf dem Hochstand saßen und vier Stunden vergeblich auf Schwarzwild warteten, hatten wir sehr viel Zeit. Und nach diesen vier Stunden verstand ich langsam, warum viele Bauern nicht mehr können. „Der Widerspruch ist enorm: Alle wollen kleine bäuerliche Betriebe und Nachhaltigkeit und Exzellenz und Bio – und doch tut die Politik alles dafür, dass es bald nur noch riesige Betriebe gibt, weil es anders gar nicht mehr geht.“

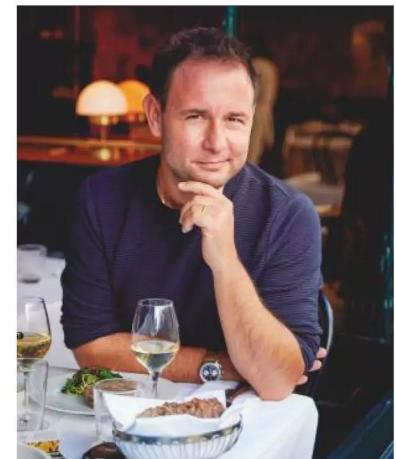
Das liegt nicht so sehr am Geld: Malte verliert bei der Agrardieselerstattung nun 60 000 Euro, dafür muss er vielleicht jemanden entlassen, mal sehen. Doch der größte Nervfaktor sind all die kleinen Beschränkungen und diese riesige Bürokratiemaschine, die jeden Tag absurder wird. An diesem Tag auf dem Hochsitz verschreckte die bloße Aufzählung der Gesetze noch das letzte Wildschwein: Für die Biogasanlage muss er beweisen, wie viel Gülle, Silomais und Mist dort landen, Tagebücher für drei Zertifizierungen müssen geführt werden, minutiös

aufgeschrieben, wann der Gülle-Traktor den Hof verlassen hat und bei der Biogasanlage angekommen ist. Das Landesamt für Arbeitsschutz kommt mehrfach im Jahr, genau wie die Berufsgenossenschaft. Erste-Hilfe-Kurse für die Mitarbeiter und Gesundheitspässe für die Köche muss er ebenso beantragen und bezahlen wie drei Zertifizierungen für das Gütesiegel des Spargels. Die Ackerschlagdatei wird täglich geführt, wann wurde wo was gesät und geerntet? Bringt er Pflanzenschutzmittel auf die Felder auf, muss das Tagebuch seit Kurzem auch enthalten, wie das Wetter einen Tag vorher und nachher war, möglichst mit Temperatur und Windstärke. Dazu kommen monatlich Steuern, Subventionsanträge und und und.

„Ich hab 3000 Hektar Land und Angestellte nur für diesen ganzen Papierkram. Aber wenn du einen kleinen Betrieb hast, dann musst du entscheiden: Will ich melken oder Aktenordner bearbeiten? Beides zusammen geht nicht. Und dann gibst du eben einfach auf.“

So ist das seit Jahren, und die neuen Subventionskürzungen waren einfach zu viel. Doch selbst im Protest sind die Bauern eben keine Revolutionäre. „In Frankreich hätten sie längst die Gülle vor den Präsidentenpalast gekippt. Wir machen nur Traktor-Demos. Ganz einfach, weil wir zeigen wollen, dass es ansonsten wirklich viele Betriebe bald nicht mehr geben wird.“

**TIPP:** Malte führt den Spargelhof Kremmen nördlich von Berlin, der anders ist als so mancher Massenabfertigungsbetrieb zur Spargelzeit. Hier wird täglich frisch gekocht und auf der großen Sommerterrasse serviert. [www.spargelhof-kremmen.de](http://www.spargelhof-kremmen.de)



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

**„Wenn du einen kleinen Betrieb hast, musst du entscheiden: Will ich melken oder Aktenordner bearbeiten? Beides zusammen geht nicht.“**

Malte Voigts, Geschäftsführer Spargelhof Kremmen



„Mit Lothar Eiermann geht für mich einer der Großen der deutschen Spitzenküche. Sein Schaffen wirkt bis heute und wird es auch weiterhin tun.“

JULIUS SCHNEIDER, GASTRONOMIE & REISE

# REISE News & Trends



Erholung und Kultur:  
Parkhotel Egerner Höfe  
am Tegernsee

## Genuss und Kultur

Wenn Kommissar Batic aus dem Münchener „Tatort“ ins Parkhotel Egerner Höfe in Rottach-Egern kommt, geht es nicht um Mord und Totschlag. Der Schauspieler Miroslav Nemec liest am 7. April Texte von Ernst Jandl, Erich Kästner und Max Frisch, musikalisch am Piano begleitet von Christoph Weber. Das Luxushotel am Tegernsee bietet das ganze Jahr über kulturelle Veranstaltungen an, auch in Zusammenarbeit mit dem „Gourmetrestaurant Dichter“. Am 11. Juli heißt es bereits zum achten Mal „Dichter, Denker und Legenden“. Diesmal wird Schauspieler und Harley-Fan Wolfgang Fierek zu Gast sein, es gibt ein Fünf-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen. [www.egerner-hoefe.de](http://www.egerner-hoefe.de)

FOTOS: ORTWIN KLIPP/PARKHOTEL EGERNER HÖFE, VOLKER RENNER



## Lothar Eiermann ist tot

Einer der wichtigsten Pioniere der deutschen Spitzengastronomie ist nach langer Krankheit verstorben. Der ehemalige Direktor und langjährige Küchenchef des Gourmetrestaurants im Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe prägte mit seinem Verständnis von Topküche und der Liebe zum Produkt die Gourmetkultur in Deutschland, wie wir sie heute kennen. Lothar Eiermann wurde 78 Jahre alt.

## Doppelspitze im „Bootshaus“

Neben Nils Henkel ist der bisherige Souschef Michel Gietz zweiter Küchenchef im „Bootshaus“ in Bingen am Rhein. Vor vier Jahren war er der erste Mitarbeiter in der Küche und hat sich kontinuierlich weiterentwickelt.

[www.paparheinhotel.de](http://www.paparheinhotel.de)

## Anzahlung bei Christian Bau

Im Restaurant „Victor's Fine Dining by Christian Bau“ wird bei Buchung eine Anzahlung von 250 Euro pro Person fällig. Damit reagiert der Spitzenkoch auf No-Shows.

[www.victors-fine-dining.de](http://www.victors-fine-dining.de)

## Korrektur: Feinschmecker-Guide

In unserem aktuellen Guide „Die 500 besten Restaurants in Deutschland 2024“ wurden für zwei Restaurants falsche Bewertungen gedruckt.

„Skykitchen“ in Berlin ist korrekt mit bewertet.

„Wappen-Saal“ im Schlosshotel Burg Schlitz in Hohen Demzin erhält .

Wir bitten höflichst, die Fehler zu entschuldigen.

Alle richtigen Bewertungen und Texte finden Sie auf [www.feinschmecker.de](http://www.feinschmecker.de).

*Austern aus Irland stehen bei einem Spitzenkoch im Saarland auf der Speisekarte, aber auch in Istrien werden hervorragende Exemplare geziichtet.*

# Essen

*Koch des Monats*  
Sebastian Sandor spielt seine  
internationalen Erfahrungen  
im Saarland voll aus  
Seite 94

*Saisonküche: Süßes für die Kaffeetafel*  
Rezepte mit Espresso, Mokka und  
Kaffeelikör – die machen wach!  
Seite 106

*Feierabend-Gericht*  
In 25 Minuten fertig sind die  
Spargelgraupen mit Kopfsalat  
Seite 116

*Genusshelden*  
In Istrien züchtet Emil Sošić  
unvergleichlich gute Austern  
Seite 118

*Meisterstück*  
Harald Rüssel präsentiert edles  
Filet vom Reh aus eigener Jagd  
Seite 122

Sebastian Sandor serviert eine cremige Irish-Mór-Auster mit Granola, Salzwiesenkräutern und Zitronengranité



KOCH DES MONATS





Sebastian Sandor

Alter: 35 Jahre.

UNSER KOCH  
DES MONATS



# Ein goldenes Händchen

Kioto, Tokio, Gent: Sebastian Sandor ist im Ausland tief eingetaucht in inspirierende Küchenkulturen – und kann seine Reiseerfahrung nun im „Louis“ im Saarland voll ausspielen

Text Patricia Bröhm, Fotos Markus Bassler

Der Golden Hand Chair ist ein Werk der niederländischen Designfirma Pols Potten

**Stationen:** Als Sohn ungarischer Eltern wächst Sandor im badischen Pforzheim auf. Nach Abitur, Ausbildung und ersten Stationen in Deutschland verbringt er zehn Monate in Japan, lässt sich in den Spitzenrestaurants „Kichisen“ (Kioto) und „Narisawa“ (Tokio) inspirieren. Fast fünf Jahre lebt er in Belgien, wo ihn zunächst die Arbeit mit Bart De Pooter im „Pastorale“ prägt; in Gent führt er später sein eigenes Restaurant, das „Heritage“. Nach einem Zwischenstopp in „Rüssels Landhaus“ ist er seit Anfang 2023 Küchenchef im Saarlouiser „Louis“ im stilvollen Boutiquehotel La Maison – das Gebäude beherbergte früher das Verwaltungsgericht. Im Haus ist Sandor auch für das französische Bistro „Pastis“ zuständig.

**Restaurant:** Der Gastraum mit der hohen Decke und den Fenstern zum Garten zählt zu den schönsten Deutschlands. Man sitzt bequem auf samtgrün bezogenen Sesseln und Sofas, großformatige Fotografien von Anatol Kotte schaffen Atmosphäre.

**Privat:** Mit seinem siebenjährigen Sohn spielt er gern Lego. Gut entspannen kann er beim Spazierengehen und Kräutersammeln in der Natur.

**Gereifte Dorade,**

*Radieschen, Wasabi, Myoga (Japanischer Ingwer)*





**Gegrillte Jakobsmuschel,**  
*Kürbis, Seeigel, Togarashi-Gewürz*





**Chawanmushi,**  
*Imperial Heritage Kaviar, Schinken vom  
Bunten Bentheimer Schwein, Kujo negi (Lauchzwiebel)*



**Gelacktes Kalbsbris,**  
*Furikake-Gewürz, Maitake-Pilz, Kombu-Alge*

**Eifler Wildschwein,**  
*Rote Bete, Blutwurst, schwarzer Reisessig*



**F**

## UNSER KOCH DES MONATS



Der Gastraum des „Louis“ mit seinen samtgrün bezogenen Sofas und den Fotografien von Anatol Kotte sucht seinesgleichen – nicht zuletzt, weil die Küche eine Augenweide ist

**Auf diesem  
Parkett tagte  
das Gericht.  
Heute gibt es  
Gerichte,  
Glanz und  
Gemütlichkeit.**





Sebastian Sandor  
(5. v. l.) sorgt mit seinem  
Team, darunter  
Sommelier und Restau-  
rantleiter Robert  
Jankowski (4. v. l.) und  
Souschef Sandor  
Guillaume Depoortere  
(3. v. r.), im Boutique-  
hotel La Maison  
für großen Genuss

**K**urz nach seinem 27. Geburtstag stieg Sebastian Sandor ins Flugzeug nach Kioto – eine Reise, die sein Leben verändern sollte. Insgesamt zehn Monate verbrachte er in Japan, vier davon in der Küche des damals mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten „Kichisen“ in der alten Kaiserstadt. „Eine völlig andere Welt“, sagt er. In der Küche war er der einzige Europäer, einigermaßen verständigen konnte er sich nur, weil er vorher andertthalb Jahre an der Volkshochschule Japanisch gebüffelt hatte. Im „Kichisen“, wo die traditionelle Kaiseki-Küche zelebriert wird, lernte er ausgefeiltes Handwerk kennen, außerdem exotische Zutaten wie Fugu Shirako, den Spermasack des Fugu-Fisches – für Japaner eine absolute Delikatesse. „Es geht dort beim Essen viel um Konsistenzen“, sagt Sandor, außerdem habe er „ganz neue, andersartige Geschmacksbilder“ kennengelernt. Besonders beeindruckten ihn der starke Zusammenhalt im Team und der Arbeitsethos: Sechs Tage die Woche, von frühmorgens bis spätnachts, verbrachte man in der Küche, das Zimmer teilte er mit sieben Kollegen: „Bis heute habe ich höchsten Respekt vor der Hingabe und Passion, die ich dort erlebt habe.“ Weitere vier Monate arbeitete er im „Narisawa“ in Tokio; Von den Techniken und Aromen, die ihm dort begegneten, profitiert er noch immer.

## Wie dominant ist Japan in Sandors Küchenstil?

Schon die ersten Amuse-Bouches – Karotten-Takoyaki (Teigbällchen) mit Rosenkohl oder Entenleber mit Koji-Eiscreme und Umeboshi-Salzpfanne – zeugen von Sandors Nippon-Faszination. Ost und West finden zusammen beim Chawanmushi (eine Art Eierstich), dessen Milde

Sandor aromatischen Schinken vom Bunten Bentheimer Schwein entgegengesetzt. Zutaten wie Miso macht er auf Basis von Bliesgauer Linsen oder Buchweizen selbst. „Meine Gerichte sollen rund, harmonisch, in sich stimmig sein“, sagt er. Was er damit meint, illustriert ein Gang rund um die Dorade: Der Fisch kommt schlachtfrisch aus einer innovativen Saarbrücker Zucht, die mit Meerwasser arbeitet. Er lässt ihn bis zu sechs Tage reifen: „So verliert er Feuchtigkeit, das Fleisch wird fester und aromatischer.“ Die Dorade wird zum Sashimi geschnitten, mit Myoga (eingelegter Ingwer), Nori-Mayonnaise und geriebenen Radieschen gefüllt und leicht abgeflämmt. Auf den Tisch kommt sie in einem Sud auf Dashi-Basis, aromatisiert mit der Zitrusfrucht Sudachi und Radieschen.

## Was hat er aus Belgien mitgebracht?

„Bart De Pooter war ein wichtiger Mentor für mich“, sagt Sandor. Der belgische Ausnahmekoch ließ dem jungen Deutschen im „Pastorale“ bei Antwerpen viel Freiheit, machte ihn früh zum Küchenchef – da war Sandor gerade mal 26. „Ich habe dort begonnen, meine eigene Handschrift zu entwickeln, eine umamireiche, sehr frische Linie mit viel Gemüse.“ Beinahe schon ein Signature Dish ist die immer wieder variierte handgetauchte Jakobsmuschel aus Norwegen. Im „Louis“ lässt er die erstklassige Meeresfrucht – ein bisschen Tischtheater darf sein – vor den Augen der Gäste über Binchotan-Holzkohle nur kurz angrillen, sodass sie im Kern glasig bleibt. Dazu kommt auf dem Teller eine ordentliche Prise Jodigkeit in Form von Seeigelzunge und leicht pochierten Miesmuscheln. Süßkartoffel in Mandarinen-Ponzo und Butternut-Kürbis mit der japanischen Gewürzmischung Togarashi runden den

Gang ab, Beurre blanc bringt ordentlich Umami ins Spiel.

## Warum zupft er so gern Kräuter?

„Für mich ist das eine der schönsten Tätigkeiten in der Küche, es hat so etwas Zen-artiges“, sagt Sandor. Er liebt Gemüse und Kräuter, Letztere sammelt er in seiner Freizeit selbst: „Dafür lasse ich jedes Rinderfilet liegen.“ In der warmen Jahreszeit sind seine Gerichte, allen voran die vegetarischen, sehr herbal und regional geprägt. Vom Bioland-Hof der Familie Dennis im nahen Lisdorf kommt die Karotte, die unter Lehm reift und gegrillt ihre ausgeprägte Aromatik am Gaumen ausspielt. Sandor serviert sie mit einer Creme von Old Groendal, einem belgischen Bauernkäse, confiertem Eigelb und Karotten-Kimchi in einer buttrig-schaumigen Bouillon von Shiitake, Miso, Soja und Kombu.

## Wie ist die Atmosphäre im „Louis“?

Man sitzt in dem ehemaligen Gerichtssaal wie in einem besonders stilvollen Wohnzimmer. Im Boutiquehotel „La Maison“, geführt vom ehemaligen Pizza-Unternehmer Günter Wagner, ist die rundum verglaste Küche Herzstück und Blickfang. Kaum hat man das Haus betreten, sieht man Sandor und sein Team bei der Arbeit.

Eine kongeniale Ergänzung zum Menü ist die Getränkeauswahl von Sommelier und Restaurantleiter Robert Jankowski. Zu Jakobsmuschel und Seeigel etwa überrascht er mit einer feinperlig-cremigen Spezialität des holländischen Brauhauses De Goede & De Stoute: „Vuurzee“, ein Bier mit Champagnerhefe, das mit Pinot-Noir-Trauben veredelt wird – und sich als wunderbarer Begleiter für die Meeresfrüchte erweist.



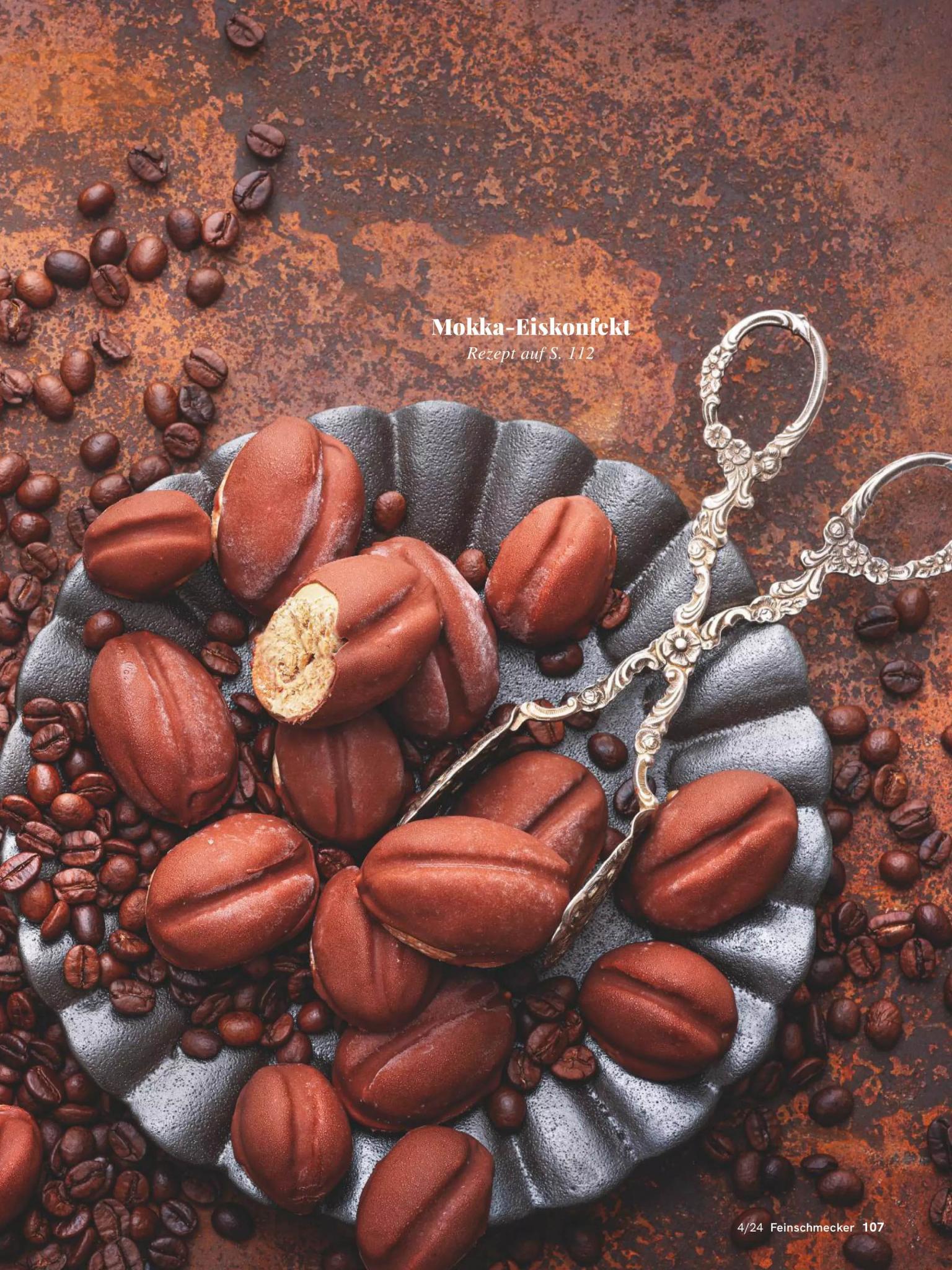
Prälat-Subtil-Ring 22, 66740 Saarlouis, Tel. 06831-89 44 04 40, [lamaison-hotel.de](http://lamaison-hotel.de), Mi-Sa abends geöffnet,  
Menüs € 155-207 

Rezepte mit Kaffee

# Süße Wachmacher

Espresso, Mokka, aber auch Kaffeelikör  
landen hier nicht nur in der Tasse,  
sie sind auch unverzichtbare Zutat  
dieser unwiderstehlichen Verführer

*Rezepte und Foodstyling Andreas Neubauer  
Fotos Mathias Neubauer*



## Mokka-Eiskonfekt

Rezept auf S. 112

## Kaffee-Amaretti-Flan mit Mascarpone-Vanille-Schaum

*Rezept auf S. 112*



## Mokka-Haselnuss-Brownies mit Heidelbeeren

Rezept auf S. 114



## Geeistes Kaffee-Soufflé mit Orangenragout und Pistazienkrokant

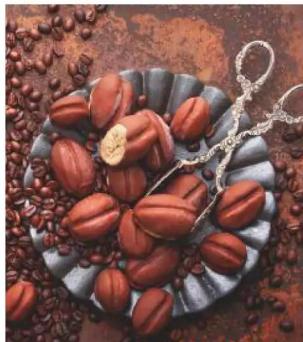
*Rezept auf S. 113*



## Orientalischer Kaffeekuchen

Rezept auf S. 114





## Mokka-Eiskonfekt

**Schwierigkeitsgrad:**  
mittelschwer  
**Zubereitungszeit:** 45 Minuten plus 12 Minuten Backzeit und 2 Stunden Kühlzeit  
**Zutaten für etwa 30 Stück**

### Boden

150 g Mehl plus etwas zum Ausrollen  
75 g Butter  
1 TL Kakaopulver  
2 EL Puderzucker

*ovaler Ausstecher: 3 cm breit, 5 cm lang*

### Sahne-Espresso-Creme

250 ml Sahne  
4 EL brauner Zucker  
1–2 EL Kaffeelikör  
3 TL wasserlösliches Pulver für Instant-Espresso  
1 Tüte Sahnesteif  
150 g Vollmilchschokolade  
30 g Kokosfett

*Spritzbeutel mit großer Lochtülle*

**1** Für den Boden Mehl mit Butter, Kakao, 1–2 EL kaltem Wasser und Puderzucker zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten kühl stellen.  
**2** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3–5 mm dünn ausrollen. Dann mit dem ovalen Ausste-

cher kleine Kekse ausstechen, diese nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen und im heißen Ofen in der Mitte in etwa 12 Minuten goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen.

**3** Für die Sahne-Espresso-Creme etwa 60 ml Sahne, braunen Zucker, Kaffeelikör und Espressopulver in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Mix vom Herd nehmen, abkühlen lassen und mit der restlichen Sahne und Sahnesteif verrühren. Dann das Ganze mit dem Handrührgerät steif schlagen und in den Spritzbeutel füllen.

**4** Creme 2 cm hoch auf die abgekühlten Kekse spritzen, im Tiefkühlfach etwa 2 Stunden fest werden lassen. Dann in jedes Konfekt der Länge nach mit einem breiten Holzspieß eine Kerbe drücken.

**5** Schokolade klein hacken und mit Kokosfett in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

**6** Konfekt mit der Sahnhälftel bis zum Keksrand in die flüssige Schokolade tauchen. Konfekt auf ein Tablett setzen, bis zum Servieren im Tiefkühlfach aufbewahren.

 *Champagner Cuvée Rosé, Laurent-Perrier, www.vinatis.de, € 73,67*

Die Cuvée zeigt sich elegant lachsfarben. Im Duft angenehm frisch mit Aromen von roten Früchten sowie Gebäck. Am Gaumen sehr intensiv und mit feiner Gerbstoffstruktur. Der erste Schluck macht mit saftiger Säure und angenehmer Perlage Lust auf den nächsten. Als Brut hat er gerade genug Süße, um sich den Platz als perfekter Begleiter des Eiskonfekts zu sichern.



## Kaffee-Amaretti-Flan mit Mascarpone-Vanille-Schaum

**Schwierigkeitsgrad:** leicht  
**Zubereitungszeit:** 20 Minuten plus 40 Minuten Garzeit  
**Zutaten für etwa 4 oder mehr Portionen (je nach Größe der Gläser)**

### Flan

75 g Amaretti  
2 Eier (Größe L)  
150 ml Milch  
100 ml starker kalter Kaffee

### Schaum

150 g Mascarpone  
Mark von 1 Vanilleschote  
1 Prise Salz  
50 g Zucker

### Garnitur

2 TL Kakao zum Bestäuben  
4 EL zerbröselte Amaretti zum Bestreuen

**1** Ofen auf 100 °C Umluft vorheizen.

**2** Für den Flan Amaretti grob zerhacken bzw. zerbröseln und in 4 Kaffeetassen oder breite Gläser verteilen, sodass sie gut zur Hälfte gefüllt sind.

**3** Eier trennen. Eiweiß für den Schaum beiseitestellen. Eigelbe mit Milch und Kaffee gründlich verquirlen. Dies über die Amaretti gießen, sodass die Tassen etwa zu zwei

Dritteln gefüllt sind. Diese nebeneinander auf ein Blech stellen und in die Mitte des Ofens geben. Dort in etwa 40 Minuten stocken lassen.

**4** Für den Schaum Mascarpone mit Vanillemark glatt rühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter die Mascarpone-Vanille-Creme heben.

**5** Tassen bzw. Gläser aus dem Ofen nehmen. Mascarpone-Vanille-Schaum auf die warmen Flans verteilen, leicht mit etwas Kakao bestäuben und mit einigen zerbröselten Amaretti bestreuen. Sofort servieren.

 *Sherry Promesa Moscatel, Bodegas Valdespino, Spanien, www.weinquelle.com, € 28,40*

Es reicht schon ein kleiner Schluck, denn dieser konzentrierte Sherry wurde aus sonnengetrockneten Trauben hergestellt. Er zeigt sich ölig und mahagonifarben, duftet intensiv nach Muskattrauben, Datteln, getrockneten Feigen, Rumtopf und Marzipan. Durch die Gerbstoffe bekommt dieser honigsüße Wein etwas mehr Griff, sie hinterlassen eine feine herbe und nussige Note. Für mich rundet dieser Moscatel das Dessert perfekt ab, und verleiht dem Ganzen eine alkoholisch fruchtige Erweiterung.



## Geeistes Kaffee-Soufflé mit Orangenragout

*Schwierigkeitsgrad:  
mittelschwer*

*Zubereitungszeit: 40 Minuten*

*plus 4 Stunden Gefrierzeit*

*Zutaten für etwa 4 oder mehr  
Portionen (je nach Größe  
der Förmchen)*

### **Eis-Soufflés**

300 g Sahne

2 Eier

3 Eigelbe

2 EL wasserlösliches Pulver  
für Instant-Espresso

100 g Puderzucker

1 Prise Salz

2–3 EL Kaffee-Likör

*4 Soufflé-Förmchen (ersatzweise Kaffee- oder Teetassen)*

### **Orangenragout und Pistazienkrokant**

3 saftige Bio-Orangen

1 EL Vanillezucker

1–2 TL Speisestärke,  
mit etwas kaltem Wasser  
verrührt

50 g Zucker

60 g geschälte Pistazienkerne

1–2 EL Kakao  
zum Bestäuben

**1** Für die Soufflés 4 Soufflé-Förmchen mit Backpapierstreifen umwickeln, sodass diese den Rand um etwa 3 cm überragen. Papier dabei

mit Klebestreifen an den Förmchen befestigen.

**2** Sahne steif schlagen. Eier, Eigelbe, Espressopulver und Puderzucker mit 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät in etwa 5 Minuten schaumig-steif schlagen. Kaffee-Likör hinzufügen und mit der geschlagenen Sahne behutsam unterheben. Masse bis zum Papierrand in die Förmchen füllen und für mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.

**3** Für das Orangenragout von 1 Orange die Schale dünn herunterschälen und diese in feine Streifen schneiden. Orange halbieren, Saft auspressen und mit den Schalenstreifen und Vanillezucker etwa um die Hälfte einkochen lassen und mit Stärke leicht binden. Die beiden restlichen Orangen schälen, sodass das Weiße der Schale mit entfernt wird. Orangenfilets zwischen den Trennwänden herauslösen und unter den gebundenen Orangensaft mischen.

**4** Ofen auf 200 °C vorheizen.  
**5** Für das Pistazienkrokant Zucker mit 3 EL Wasser in einer Pfanne aufkochen. Dann die Pistazien unterrühren und alles auf ein Backblech mit Backpapier verteilen. Pistazien im heißen Ofen in etwa 10 Minuten goldbraun karamellisieren. Dabei alles gelegentlich mit einem Löffel wenden. Anschließend abkühlen lassen und grob hacken.

**6** Gefrorene Eis-Soufflés aus dem Gefrierfach nehmen und dünn mit Kakao bestäuben. Papierstreifen entfernen, Soufflés 10 Minuten antauen lassen. Mit Orangenragout und Pistazien-Krokant servieren.

### **2017 Marsala Superiore**

**Oro Riserva „La Vigna  
Miccia“, Marco de Bartoli,  
Sizilien, [www.lebendige  
weine.de](http://www.lebendige<br/>weine.de), € 30,01 (0,5 l)**

Der Marsala ist bernsteinfarben und etwas trüb.

Im Duft dann viel Frucht in getrockneter Form: Mangos, Kumquats, Orangenmarmelade, Gewürze wie Zimt, Vanille und Safran, Röstaromen und Nougat vervollständigen das Aromenspektrum. Er schmeckt leicht süß und hinterlässt ein wärmendes Mundgefühl mit herzhaften Aromen wie geräuchertem Pilzragout und Malzbrot. Er bleibt lange am Gaumen haften.



### **Die Weintipps**

stammen von **Stefanie Hehn**, Chef-Sommelière im Restaurant „Lakeside“ im Hotel Fontenay, Hamburg. Als eine der wenigen Weinfachleute trägt sie

den internationalen Titel Master Sommelier. Ihr Motto für die Auswahl der Weine lautet: „Wein macht für mich oft erst mit der richtigen Speise Sinn. Eine perfekte Kombination kann einen richtig glücklich machen.“



## Mokka-Haselnuss-Brownies

*Schwierigkeitsgrad: leicht  
Zubereitungszeit: 25 Minuten  
plus 30 Minuten Backzeit  
Zutaten für 10–12 Stücke*

75 g Vollmilchschokolade  
75 g Nuss-Nougat  
75 g Butter  
50 g gemahlene Haselnüsse  
3 Eier (Größe M)  
100 g brauner Zucker  
50 ml starker Mokka  
bzw. Espresso  
50 g Mehl  
1 Prise Salz  
250 g verlesene und gewaschene frische Heidelbeeren

*rechteckige Backform,  
etwa 10 x 28 cm,  
ersatzweise eine runde Form  
à 20 cm Durchmesser*

- 1 Die Backform mit Backpapier auslegen. Schokolade und Nougat klein hacken und zusammen mit Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend etwas abkühlen lassen.
- 2 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3 Haselnüsse in einer Pfanne unter gelegentlichem Umrühren goldbraun rösten.
- 4 Eier mit Zucker in einer großen Schüssel schaumig

schlagen. Mokka bzw. Espresso, Mehl, geröstete Haselnüsse und 1 Prise Salz hinzufügen und unterheben.

Flüssigen Schoko-Nougat-Butter-Mix dazugeben und unterrühren.

- 5 Teig in die Backform füllen, Heidelbeeren darauf verteilen. Form im heißen Ofen in der Mitte etwa 30 Minuten backen. Anschließend den Brownie abkühlen lassen, aus der Form heben und in etwa 3 cm breite Stücke schneiden.

*Starboard NV, Beaumont Family Wines, Walker Bay, Südafrika, <https://beaumontwines.de>, € 22,80 (0,375 l)*

Rubinrote Farbe, fast wie bei einem LBV Port, alle wichtigen Aromen dieses Desserts spiegeln sich im Glas: Die frischen und gebackenen Heidelbeeren, würzige Töne wie Zimt, Nelken, Vanilleschoten, Röstaromen von Kaffeebohnen und gebrannten Haselnüssen. Harmonisch und rund im Geschmack mit weichen Tannen und einer dezenten Süße. Der Alkohol wirkt leicht wärmend, das Gesamtbild ist homogen. Südafrika hat eine lange Tradition bei der Herstellung von Cape Port.



## Orientalischer Kaffeekuchen

*Schwierigkeitsgrad: leicht  
Zubereitungszeit: 25 Minuten plus 45 Minuten Backzeit  
Zutaten für 1 Kasten- oder Kranzform von 18 cm Durchmesser oder 20 cm Länge*

### Kardamom-Mokka

4 EL sehr fein gemahlener Kaffee (für Mokka, am besten aus dem orientalischen oder griechischen Lebensmittelhandel)  
75 g Puderzucker  
3–4 angedrückte Kardamomkapseln

### Kuchen

weiche Butter für die Form  
2 Eier  
100 g brauner Zucker  
60 ml mildes Olivenöl  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
125 g griechischer Joghurt (10 % Fett)  
150 ml süßer Kardamom-Mokka (s.o.)

- 1 Für den Kardamom-Mokka den Kaffee in einer großen Mokkakanne oder einem kleinen Stieltopf mit Puderzucker, den angedrückten Kardamomkapseln und 150 ml kaltem Wasser verrühren. Das Ganze zunächst aufkochen, dann vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Nun vorsichtig den süßen Mokka ab-

gießen, ohne dass der Satz mitkommt.

- 2 Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 3 Für den Kuchen die Kasten- oder Kranzform großzügig mit weicher Butter ausfetten. Eier mit Zucker etwa 5 Minuten schaumig schlagen, dann nach und nach das Öl unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit Joghurt und etwa 50 ml Kardamom-Mokka unterheben.

- 4 Den Teig in die gefettete Form füllen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten backen. Anschließend etwa 15 Minuten ausdampfen lassen und auf eine Kuchenplatte stürzen.

- 5 Den übrigen Kardamom-Mokka leicht erhitzen und über den noch warmen Kuchen gießen, bis alles aufgenommen ist. Völlig abkühlen lassen.

*White Port Blend No 5, Graham's, Portugal, <https://portwine.de>, € 22,70*  
Zu einem solchen Kuchen darf es ein bisschen mehr sein, zumindest was die Aromen betrifft. Bei diesem White Port zeigt sich ein ganzer Obstkorbs im Glas: frische Pfirsiche, Stachelbeeren, Trauben und Limettenzesten, auch intensive florale Noten von Flieder und die Würzigkeit von Ingwer. Am Gaumen dann saftig erfrischend – das zugesetzte Destillat ist kaum spürbar. Für mich ersetzt der Alkohol die Schlagsahne. Auch ein paar Eiswürfel und Tonic sind erlaubt. Denn ein Port-Tonic passt ebenso perfekt und erfrischt das Gericht ganz wunderbar.



### MIT ELEGANZ ZUM PERFEKTEN LATTE MACCHIATO

Der neueste Kaffeevollautomat der Designschmiede Smeg im extra schlanken Design wirkt dank seiner matten Optik besonders edel in der Küche. Die kompakte Kaffeemaschine mit integrierter Kaffeemühle produziert erstklassige Kaffeespezialitäten mit und ohne Milchschaum, ganz wie man es von einem italienischen Hersteller erwarten darf. Erhältlich in den Farben Schwarz Matt, Weiß Matt oder Emerald Green Matt.

[www.smeg.de](http://www.smeg.de)



### DER FLÜSSIGE FRANZBRÖTCHENNUSS

Zuckrig-zimtig, süß und herrlich klebrig – das Franzbrötchen! Mit dem Franzbrötchenlikör FRANZI wurde diesem Leckerbissen ein flüssiges Denkmal gesetzt. Seit 2021 haben sich die Macher von Franzi vorgenommen, das Franzbrötchen in eine flüssige Form zu bringen. Das Ergebnis kann sich schmecken lassen. Ein sahnig-süßer, zuckrig-zimtiger Likör oder anders gesagt: ein krümelloses Franzbrötchen mit ein paar Umdrehungen.

[www.franzi-likör.de](http://www.franzi-likör.de)

## AKTUELLE TRENDS ZU OSTERN

LECKERES & NÜTZLICHES  
IM FRÜHJAHR UND FÜR  
DIE OSTERTAFEL



DEIN GESCHMACK. DEIN MESSER. DEINE FARBE.

Ostern ist bunt. Das Leben ist bunt. Da passt es gut, dass WÜSTHOF Classic Colour deine Lieblingsfarbe in die Küche bringt. Inspiriert von den unterschiedlichen kulinarischen Genüssen begleiten dich die farbenfrohen Messer bei jedem Schnitt: Ob Coral Peach, Velvet Oyster, Purple Yam, Pink Himalayan Salt oder Tasty Sumach – jede Farbe ist einzigartig, lebhaft und unverwechselbar. Kurz: So individuell wie du!

[www.wusthof.com](http://www.wusthof.com)



**In 25  
Minuten  
fertig**

# Auf die Schnelle

## Spargelgraupen mit Kopfsalat

In jeder Ausgabe präsentieren wir ein kreatives Feierabend-Gericht für zwei, das sich schnell zubereiten lässt.  
Diesmal gibt es ein frühlingsfrisch abgewandeltes Risotto

Rezept Manuel Weyer, Fotos Mathias Neubauer

*Schwierigkeitsgrad: leicht*

*Zubereitungszeit:*

*25–30 Minuten*

*Zutaten für 2 Personen*

*½ kleiner Kopfsalat*

*6 Stangen weißer Spargel*

*6 Stangen grüner Spargel*

*1 Schalotte*

*1 Knoblauchzehe*

*200–250 ml Gemüsebrühe*

*2 EL Olivenöl*

*Meersalz*

*schwarzer Pfeffer*

*100 g feine Perlgraupen*

*35 g TK-Erbsen*

*4 EL geriebener Parmesan*

*1 Schale Erbsenkresse*

*1 große Pfanne mit hohem Rand (30 cm Durchmesser)*

**1** Den Kopfsalat zupfen, waschen, verlesen und trocken schleudern. Die dunkelgrünen Blätter samt Stielen fein schneiden. Die hellen Blätter in mundgerechte Stücke zupfen.

**2** Den weißen Spargel rundherum abschälen, dabei die Spitzen aussparen. Die Enden um 1–2 cm kürzen und schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Den grünen Spargel putzen, das untere Drittel

rundherum abschälen und die Enden um 1–2 cm kürzen. Danach ebenso in mundgerechte Stücke schneiden.

**3** Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Gemüsebrühe im kleinen Topf erhitzen. Den breiten Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Olivenöl hineingießen und die Schalotten-Knoblauch-Würfel darin 2–3 Minuten glasig anschwitzen.

**4** Den Spargel dazugeben, weitere 5–6 Minuten unter Rühren mitgaren und mit Meersalz sowie Pfeffer würzen. Danach ein Drittel des Spargels herausnehmen und beiseitestellen.

**5** Jetzt die feinen Perlgraupen zugeben, kurz umrühren und mit einem Teil der Brühe ablöschen. Die Perlgraupen 12–15 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen. Dabei immer wieder mit Brühe aufgießen, bis diese vollständig aufgebraucht ist.

**6** 2–3 Minuten vor Ende der Garzeit den grünen Teil des Kopfsalats, Spargel und Erbsen dazugeben und mitgaren. Zum Schluss 2 EL Parmesan einrühren, die Spargelgraupen

erneut würzen und auf 2 vorwärmte Teller verteilen. Mit Erbsenkresse, hellem Kopfsalat sowie restlichem Parmesan toppen.

**Tipp:** Je größer die Graupen, desto länger ist die Kochzeit. Die Perlgraupen gibt es fein, mittel oder grob. Die groben Graupen sind kerniger und benötigen gern 20–25 Minuten bis zur gewünschten risottoähnlichen Konsistenz. Dafür etwas mehr Brühe bereithalten.



**MANUEL WEYER** ist Foodstylist, Koch- und Grillbuchautor und führt das Pop-up „Manufaktur“ in Mainz. [manuelweyer-culinaryart.de](http://manuelweyer-culinaryart.de)

# Genusshelden

## Früchte aus dem Fjord

Emil Sošić züchtet Austern – mitten im Naturschutzgebiet des Limski-Kanals in Istrien. Besuchern bietet er Exkursionen an und eine Verkostung vor Ort in seiner Fischerhütte

*Text Kersten Wetenkamp*

**So viele kulinarische Schätze** hat Istrien im Nordwesten Kroatiens zu bieten – Spatenwein, tolles Olivenöl und die legendäre weiße und schwarze Trüffel. Aber die wunderbarsten Perlen in diesem Rundum-Sorglos-Angebot für Genießer sind wohl die Austern von Emil Sošić.

Sošić, 35, züchtet die begehrte europäische Auster (*ostrea edulis*) im Limski-Kanal bzw. Limski-Fjord, wie er auch genannt wird. Siebeneinhalb Kilometer nördlich von der Hafenstadt Rovinj schneidet dieser natürliche Wasserarm über eine Länge von 12 Kilometern eine Kerbe von der Adriaküste ins Landesinnere. Für Freunde der aromatischen Muscheln ein Glücksfall, denn die Austern schätzen besonders einen Lebensraum, in dem sich Süß- und Salzwasser mischen. „Das Wasser ist hier sehr sauber mit viel Sauerstoff und nur wenig salzig“, sagt Sošić, „deshalb bekommen die Austern viel Nahrung und wachsen gut.“ Dennoch ist die Austernzucht kein Business für Ungeduldige: Drei Jahre benötigen die Muscheln, bis sie groß genug für den Verkauf sind.

Wer Glück hat und bei Emil Sošić einen Termin ergattert hat, um ihn bei seiner

Tour durch den Limski-Kanal zu begleiten (er verlangt 300 Euro für die Tour von 1,5 Stunden), erlebt das Naturidyll mit dem Effekt der Tiefenentspannung. Man sitzt hinter Emil auf dem Boot, der Außenborder tuckert, sonst ist es still, nur Vögel zwitschern (Neuntöter, Teichrohrsänger, Wiedehopfe, hoch am Himmel hört man die kurzen Schreie von Bussard und Sperber). Für Sošić ist das Idyll am Morgen um neun Uhr allerdings Arbeit, harte Knochenarbeit.

Ziemlich genau in der Mitte des Kanals sieht man eine Kette von schwarzen Kunststofftonnen, die, eine pro Meter, an einer Leine befestigt sind und auf dem Wasser schwimmen. Sie markieren die Stellen, wo etwa ein Meter unter der Wasseroberfläche die Austernkörbe schwimmen. Sie sind mit etwa 1,40 x 80 cm nicht sehr groß, dabei flach und mit fast zehn Kilo verflixt schwer. Ihre Seiten bilden engmaschige Kunststoffnetze, sodass sie wie flach gepresste Weidenkörbe aussehen.

Sošić wuchtet einen Korb mit einer Stange aus dem Wasser, legt ihn auf den Bootsplanken ab und öffnet einen Deckel – daran und im gesamten Innenraum der

Kiste kleben gewissermaßen die Austern fest, die er nun sämtlich ablösen, mit klarem Wasser abspülen und in den Korb zurücksetzen muss. „Es ist wichtig, die Austern sauber zu machen“, erklärt Sošić in flüssigem Deutsch, „aber wir müssen sie auch neu sortieren. Die Austern an den Außenwänden bekommen mehr Futter und sind größer gewachsen als die im inneren Bereich. Ich setze sie um, so hat jede eine Chance, groß zu werden!“

**Kein Business für Ungeduldige: Drei Jahre benötigt eine Auster, bis sie reif für den Verkauf ist**

Pro Kiste findet Sošić 15 bis 30 Austern, je nach Alter, die Dreijährigen sind doppelt so schwer wie die Zweijährigen. In der Saison von April bis September kommt Sošić auf insgesamt etwa 50 000 Austern, die er verkaufen kann. Neben vielen Restaurants in Istrien sind die Abnehmer Privatleute, darunter Touristen, die sich den Genuss der denkbar größten Frische –



Emil Sošić liebt Austern über alles – und gern teilt er diese Freude mit Gästen, die ihn begleiten



»Roh schmecken die Austern am besten. Etwas Zitrone dazu, ein Glas Malvasia, fertig.«

Emil Sošić



Emil Sošić reinigt einen der Zuchtkörbe. Der sauerstoffreiche Limski-Fjord bietet den Muscheln ideale Lebensbedingungen

eben aus dem Wasser geholt – nicht nehmen lassen. Dafür müssen sich die Besucher zu Sošić an den Steg bemühen, wo er in einer Holzhütte eine Art Imbiss für Austern betreibt. Mit routinierter Hand öffnet der Züchter die sehr flache Auster, löst das Fleisch mit einem kurzen Messer, gibt ein paar Spitzer Zitronensaft darüber – fertig und hinuntergeschluckt. „Roh sind sie mir am liebsten“, meint Sošić.

## Wenn es schlecht läuft, fressen die Goldbrassen die Hälfte des Bestands weg

Völlig richtig, roh ist der Genuss der istrischen Austern nicht zu übertreffen. Das feste Fleisch schmeckt fein aromatisch, etwas nussig und leicht süßlich, mit erstaunlich dezenter Salzigkeit. Ein Glas Malvasia, den lokalen Weißwein dazu, mehr braucht es nicht für einen kulinarischen Glücksmoment. Plötzlich erscheinen die Anekdoten aus der Historie nicht mehr ganz so abwegig: Der römische Kaiser Vi-

tellus soll tausend Stück an einem Abend verspeist haben, Casanova pflegte immerhin noch fünfzig zu frühstücken – wenn er die Gelegenheit dazu hatte. Hier in Istrien hätte sich der Schwerenöter sicher wohl gefühlt. Also alles traumhaft im Idyll?

Nicht ganz. Nicht nur Menschen schätzen den Geschmack der Austern, sondern auch Fische. Schlimmste Feinde der Zucht von Sošić sind Goldbrassen, die im Limski-Fjord leben und es auf die kostbaren Muscheln abgesehen haben. Das Angeln im Naturschutzgebiet ist streng verboten – auch das noch. Die Hälfte der Zucht fällt in ungünstigen Jahren den Brassen zum Opfer. Ein Hilfsmittel gegen sie hat Sošić noch nicht gefunden. „Deshalb musste ich jetzt erstmals die Preise anheben“, erklärt Sošić, „je Stück drei Euro. Aber wer den feinen Geschmack genießen will, zahlt das ohne Murren. Austern sind schon immer exklusiv gewesen. Seien wir dankbar, dass es sie noch gibt!“

Tony's Oyster Shack, Limski-Kanal, 52352, Kanfanar, Kroatien, Tel. 00385-98 41 45 12

# DIESES KOCHBUCH WIRD DEINE KÜCHE VERÄNDERN!



Überall, wo es  
Bücher gibt oder  
hier entdecken!  
[www.gu.de](http://www.gu.de)

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 Geschmacks-kombinationen. 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



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 Aus eigener Jagd

Harald Rüssel, „Rüssels Restaurant“ in Naurath (Wald), interpretiert hier zeitgemäß edle Stücke vom Reh mit Rüben, Spitzkohl und Beeren



**Harald Rüssel über sein Gericht:** „Wildgerichte spiegeln unsere Vorstellung von regionaler Genussküche am besten wider, und der April markiert für uns den Übergang von der Winter- zur Frühlingsküche. In dieser Übergangszeit steht uns nicht viel Obst und Gemüse zur Verfügung, dafür beginnt die Wildsaison. Durch das Absterben der Bäume und die anschließende Neu- oder Notaufforstung haben wir Jäger die Aufgabe, mehr Wild zu erlegen, damit der Wald gut nachwächst. Ich freue mich, dass ich mit meinen Söhnen, die auch Jäger sind, Wildbret aus dem eigenen Revier verarbeiten und meinen Mitarbeitern dieses nachhaltige Handwerk vermitteln kann. Bei uns wird immer das ganze Tier verwertet – vom Kopf bis zur Keule. Der Reh Rücken ist dabei das edelste Stück, das wir hier modern interpretieren und mit Rehkeule und Rüben servieren.“

#### Zutaten für 4–6 Personen

##### Rehrücken

1 schierer Rehrückenstrang  
à 600 g (4 Stücke à 150 g)  
2 g gemörserter Langpfeffer  
1 TL (3,5 g) Mole (mexikanische Gewürzmischung)  
15 g Butter  
2 g gemörserter weißer Pfeffer  
Salz

##### Holunderessig-Beeren

100 ml trockener Spätburgunder  
25 ml roter Portwein  
10 g Maisstärke, in Wasser angerührt  
50 ml milder Balsamessig  
50 ml Holundersaft  
1 cl Schlehenbrand oder Cassis  
1 TL Blütenhonig  
1 Prise Anis  
1 Prise weißer Pfeffer  
1 Prise Piment  
75 g Blaubeeren oder frische Holunderbeeren

##### Rübenpüree

200 g Steckrüben  
100 g Sandkarotten  
100 g Navetten  
200 ml Geflügelbrühe  
100 ml Sahne (30 %)  
Salz  
frisch geriebene Muskatnuss  
100 ml braune Butter

##### Buchweizen

4 EL Buchweizen  
75 ml geklärte Butter  
1 Prise Salz  
1 Prise weißer Pfeffer

##### Spitzkohl

½ Spitzkohl  
200 g Misopaste  
Pflanzenöl zum Braten

#### Eingelegte Pilze

100 g frische Buchenpilze  
100 ml Mirin  
100 ml Reisessig  
½ TL Buchweizen-Soja

#### Rüben

4 Navetten  
1 Steckrübe  
10 g Butter  
Salz

#### Haxenjus

1 gewürfelte Schalotte  
50 g Butter plus etwas zum Anbraten der Schalotten  
100 ml trockener Spätburgunder  
500 ml Rehjus  
3 Stück Langpfeffer  
1 Rosmarinzweig  
½ TL gemörserter Piment  
10 g in Wasser angerührte Maisstärke  
100 g in 0,5 cm große Würfel geschnittene geschmorte Rehhaxe

#### Hagebuttenigel

1 EL Sherry  
1 TL Waldhonig  
100 ml kräftiger Hagebuttentee  
200 ml Hagebuttenmark  
4 g Agar-Agar

#### Zubereitung Rehrücken

- 1 Die Rehrückenstränge mit Langpfeffer und Mole würzen, nicht salzen. Erst in Klarsichtfolie einrollen, dann in Alufolie. Im Wasserbad 7 Minuten bei 90 °C garen, sodass der Kern des Rehfleisches bei 54 °C liegt.
- 2 Nach dem Garen auspacken und in Butter nachbraten, bis das Fleisch Farbe angenommen hat. Längs aufschneiden und anrichten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz bestreuen.

#### Holunderessig-Beeren

- 1 Spätburgunder und Portwein erhitzen und mit Stärke

„Ich freue mich, mit meinen Söhnen,  
die auch Jäger und gute Köche sind, Wildbret  
aus den eigenen Revieren zu verarbeiten  
und meinen jungen Mitarbeitern dieses  
nachhaltige Handwerk zu vermitteln.“

HARALD RÜSSEL, „RÜSSEL RESTAURANT“, NAURATH (WALD)

samtig binden. Dann Balsam-  
essig, Holundersaft, den  
Schlehenbrand, den  
Honig sowie die fein gemah-  
lenen Gewürze hinzugeben.

**2** Dann die Beeren einlegen  
und im warmen Sud ziehen  
lassen, die Beeren saugen den  
Geschmack auf.

#### Rübenpüree

**1** Steckrüben, Sandkarotten  
und Navetten schälen und  
in 1,5 cm große Stücke  
schneiden.

**2** In der Brühe und Sahne  
garen, 1 Prise Salz und  
Muskat sowie die braune  
Butter hinzugeben und etwa  
15 Minuten garen. Dann die  
Stücke aus der Restflüssigkeit  
nehmen und fein pürieren.

#### Buchweizen

**1** Den Buchweizen in  
geklärter Butter anrösten,  
sodass er knackig wird.  
Mit Salz und Pfeffer ab-  
schmecken.

#### Spitzkohl

**1** Die Spitzkohlblätter einzeln  
abnehmen, grobe Strünke  
herausschneiden. Blatt für  
Blatt mit Miso einreiben  
und anschließend mariniert  
vakuumieren und einige  
Stunden ziehen lassen.

**2** Vor der Verwendung die  
Blätter mit Wasser abwas-  
chen, trocken tupfen und in  
der Pfanne mit Pflanzenöl  
anrösten.

#### Eingelegte Pilze

**1** Pilzköpfe mit Stielen ab-  
schneiden und in Mirin,  
Reisessig und Buchweizen-  
Soja marinieren. Sie lassen  
sich gut in einem Gefäß auf-  
bewahren.

#### Rüben

**1** Navetten und Steckrüben  
schälen und in Spalten  
schneiden. Blanchieren und  
in etwas Butter warm stellen.

#### Haxenjus

**1** Schalottenwürfel in Butter  
anschwitzen und mit Spät-  
burgunder ablöschen, leicht  
einreduzieren und mit Rehjus  
auffüllen. Langpfeffer und  
den Rosmarinzweig hinzu-  
geben und das gemörserte  
Piment dazugeben. Auf etwa  
300 ml reduzieren.

**2** Butter schmelzen und bräu-  
nen und ebenfalls dazugeben.  
Dies ergibt einen schönen  
nussigen Geschmack. Passie-  
ren und mit angerührter  
Maisstärke samtig binden.  
Zum Schluss die Rehhaxen-  
Würfel dazugeben und nicht  
mehr kochen.

#### Hagebuttenigel

**1** Sherry und Honig erhitzen.  
Tee und Hagebuttenmark  
hinzugeben und aufkochen.  
Agar-Agar hinzugeben und  
2 Minuten köcheln.

**2** Mischung anschließend  
erkalten lassen und mit dem  
Stabmixer mixen. In einen  
Spritzebeutel oder eine Spritz-  
flasche abfüllen.

#### Anrichten

**1** Während der Rehrücken in  
der Butter fertig gebraten  
wird, werden das Püree, die  
Rüben und die Sauce erhitzt.

**2** Den Spitzkohl, die Pilze  
und die Rüben auf das Püree  
legen, sodass eine gewisse  
Höhe entsteht.

**3** Neben das Püree die Gel-  
punkte platzieren. Falls  
vorhanden, können noch  
Rübengrün oder Wildkräuter  
obenauf gelegt werden.

**4** Zum Schluss das gebratene  
Fleisch halbieren, anrichten  
und die Sauce angießen.



EXKLUSIV-EDITION  
DER FEINSCHMECKER

# VEREDELT JEDE KÜCHE.



Jetzt  
bestellen!

[www.feinschmecker.de/shop](http://www.feinschmecker.de/shop)



Auch erhältlich im  
gut sortierten Fachhandel.



reddot winner 2022

GRAEF Feinschneider SKS700 »Exklusiv-Edition DER FEINSCHMECKER«

- ◆ Sonderausstattung mit Ambiente-Beleuchtung ◆ 0 bis 2 Millimeter-Feinschneidebereich
- ◆ flüsterleise ◆ wartungsfreier Motor ◆ mattschwarz mit goldener Anschlagbedruckung
- ◆ mit bruchsicherer Glasbodenplatte ◆ umfangreicher Lieferumfang



*„Handgemachtes hat Seele und Charakter. Deshalb ist die Slow-Food-Messe in Stuttgart für mich immer ein Pflichttermin im Jahr.“*

GABRIELE HEINS, STV. CHEFREDAKTEURIN

# ESSEN

# News & Trends

## Guter Stoff!

Sie sind ein Hingucker in der Küche, die handgemachten Geschirrtücher der Textildesignerin Stefanie Luckner. In ihrer Werkstatt in Hamburg stellt sie Geschirrtücher (besonders gut zum Polieren von Gläsern!) und

Servietten aus Leinen per Handsiebdruck her, jedes Stück ein Unikat. Gourmets freuen sich über die schönen Stücke mit kulinarischen Motiven.

[www.unikat-luckner.de](http://www.unikat-luckner.de)



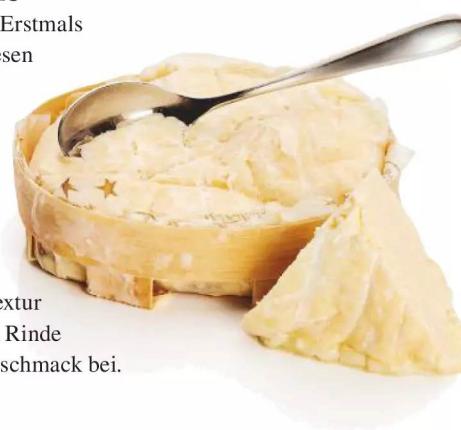
## Markt des guten Geschmacks

Die Slow-Food-Messe wird wieder zum kulinarischen Magneten in Stuttgart: Vom 4. bis 7. April präsentieren Genuss-Handwerker aus Europa ihre gut, sauber und fair erzeugten Spezialitäten und laden zur Verkostung sowie zum Einkauf ein. Die Produkte – ob Käse, Wurst, Wein, Brot, Oliven oder Süßes – müssen dabei den strengen Qualitätskriterien von Slow Food entsprechen.

[www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks](http://www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks)

## St. Félicien fermier von der Rhône

Er trägt den Namen seines Geburtsorts: Erstmals stellten Bauern im 19. Jahrhundert diesen Käse im Dorf Saint-Félicien in der Region Rhône-Alpes her, erläutert der Erlanger Maître Affineur Volker Waltmann. Ursprünglich aus Ziegenmilch gemacht, besteht er nun hauptsächlich aus Kuhmilch. Die Kombination aus sorgfältiger Handwerkskunst und der charakteristischen Umgebung prägt den einzigartig cremigen Geschmack und die Textur dieses köstlichen Weichkäses. Die zarte rötlich-weiße Rinde trägt dabei auch zu seinem milden, leicht nussigen Geschmack bei.



## Ottolenghi auf Tournee

Zum ersten Mal tritt Yotam Ottolenghi live in Deutschland auf: Der Koch, Gastro nom und Autor vieler Kochbuch-Bestseller („Simple“, „Flavor“) kommt im Rahmen seiner „Comfort-Tour“ im November nach Hamburg, Köln und München und präsentiert sein neues Werk.

[www.eventim.de](http://www.eventim.de)

## Ernährung im Ulmer Museum

Spannende Auseinandersetzungen mit dem Thema Essen zeigt das Museum Brot und Kunst in Ulm: Die aktuelle Ausstellung „Lebenselixier“ beschäftigt sich mit dem Thema „Dünger“ in allen Facetten (bis 7.4.). Im Anschluss werden unter dem Motto „mindestens haltbar“ Künstlerinstallationen zum Wandel unserer Esskulturen präsentiert (26.4.-6.10.).

[www.museumbrotundkunst.de](http://www.museumbrotundkunst.de)

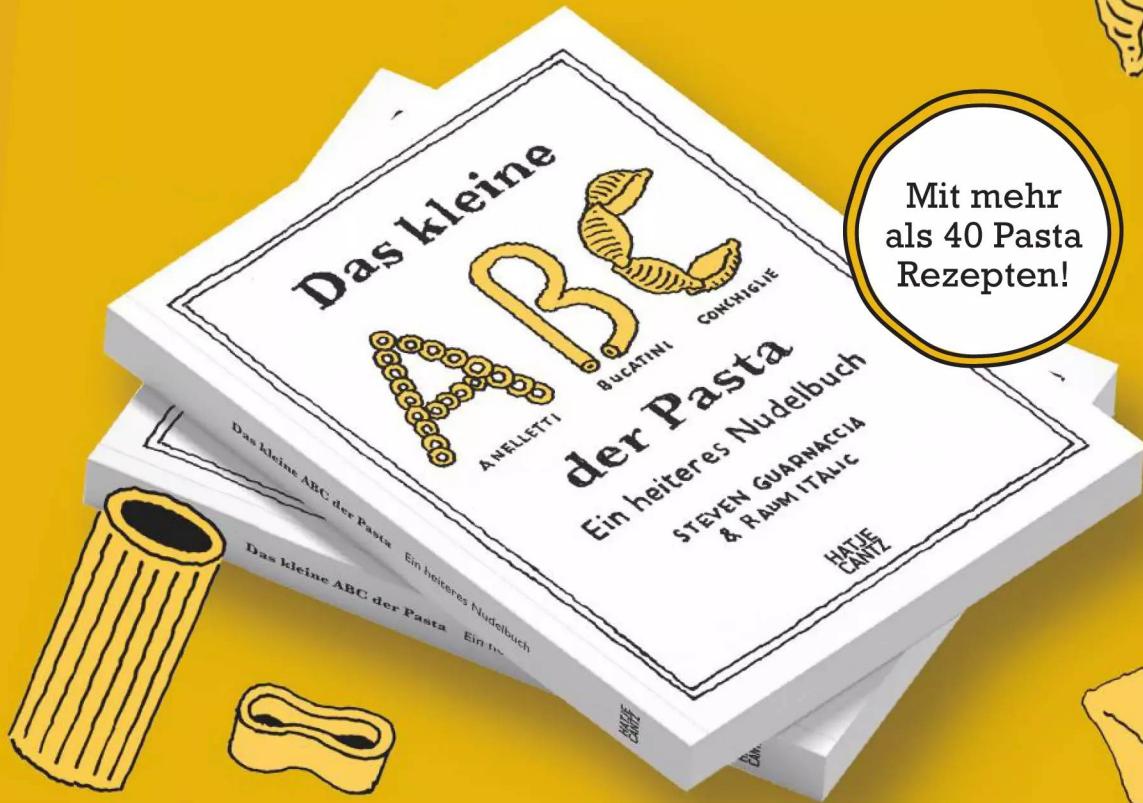
## Food-Cluster in Hamburg

Der Hamburger Senat hat ein Food-Cluster gegründet, bei dem Akteure aus dem Bereich Ernährungswirtschaft, Start-ups und Landwirtschaft bis hin zu Lebensmittelhandel und Logistikbranche kooperieren sollen. Ziel ist es, Innovationen voranzutreiben.

[www.hamburg.de](http://www.hamburg.de)

»SLOW TRAVEL« NACH ITALIEN:

# DAS KLEINE ABC DER PASTA



Mit mehr  
als 40 Pasta  
Rezepten!

Diese **kulinarische Liebeserklärung** ist ein echter Augenschmaus: Steven Guarnaccia illustriert die italienischen Namen der Nudeln – von Engelhaar und Ellenbogen, bis Fingerhut und Hahnenkamm – und erzählt ihre Geschichten. Besser noch: Zu jeder Form von Pasta gibt es die passenden Rezepte! Eine wunderbare Reise durch italienische Regionen und Aromen.



136 Seiten • € 18,00  
ISBN 978-3-7757-5457-6  
Im Buchhandel  
und unter [hatjecantz.de](http://hatjecantz.de)

**HATJE  
CANTZ**

*Der Klassiker Portwein ist wieder en vogue, und junge Weinmacher gehen mit Social Media neue Wege bei der Vermarktung.*

*Die große Portweinschule*

Tipps für Einsteiger,  
Fortgeschrittene und Profis,  
wichtige Hersteller und  
Tipps für Pairings

Seite 130

*Best Buy*

Sechs großartige weiße Speisenbegleiter aus Spanien

Seite 142

*Winzergespräch*

Georg Prinz zur Lippe hat den einstigen Familienbesitz Schloss Proschwitz in Sachsen saniert – eine abenteuerliche Leistung

Seite 144

*Wie sich Weinproduzenten*

*vermarkten*

Mit Youtube und TikTok erreichen Winzer neue Käufer

Seite 150

# Trinken

A woman with long blonde hair, smiling, stands in a vineyard. She is wearing a dark long-sleeved top, blue jeans, and dark boots. She is holding a metal bucket filled with white grapes. In the background, another person is working in the vines. The vines are trained in a high-angled cane system. The lighting suggests it is late afternoon or early evening.

Winzerin Julianne  
Eller aus Rheinhessen ist nicht  
nur im Weinberg  
aktiv, sondern  
auch auf  
Instagram



# Die große Portwein- Schule



Farbenspiele:  
Je länger der  
Portwein im Fass  
reift, desto  
stärker variiert  
die Farbe  
zwischen Rot und  
Bernstein

Er ist süß, stark und feiert ein grandioses Comeback: der Portwein. Wir erklären die Vielfalt der Stile, präsentieren die wichtigsten Produzenten und verraten die besten Pairings. Bühne frei für einen Star in der Bar!

Text Kersten Wetenkamp

FOTO: MAKSYM KAHARLYTSKYI/GETTY IMAGES

Portwein – das klingt old-school, nach dem Drink britischer Lords aus den letzten Jahrhunderten. Stimmt ja auch. Doch macht es auch heutzutage noch Spaß, sich mit dem alkoholverstärkten Süßwein zu beschäftigen. Großen Spaß sogar, denn: Man öffnet eine Flasche, genießt ein kleines Glas, verkorkt die Flasche wieder und kann ihn sozusagen ungestraft stehen lassen – je nach Sorte bis zu Monaten. Sauerstoff kann dem Portwein kaum etwas anhaben, und wenn man die verschlossene Flasche Vintage Port liegen lässt, wird er besser und besser. Ein weiterer Pluspunkt: Er ist preiswert, im besten Sinn. Selbst ein dreißig Jahre lang gereifter Tawny ist für unter hundert Euro zu bekommen, versuchen Sie das mal bei einem Wein oder auch einem Whisky!

Auch deshalb wird Portwein gerade wiederentdeckt. Trendbars oder auch Restaurants wie das „Kinfelts“ in der Hamburger Hafencity setzen auf Port, Johannes King, ehemals Küchenchef vom Söl’ringhof auf Sylt, heute Chef eines Genuss-Shops in Keitum, ist Enthusiast: „Wir benötigen zwei Paletten Portwein im Jahr“, sagt der Gastronom, der regelmäßig Portweintastings anbietet. „Jeder unserer Mitarbeiter kann etwas über Portwein sagen.“ Auch Tim Raue in Berlin frohlockt: „Ein Portwein von 1830 liegt noch in meinem Fach für die Top-10-Pullen!“

**Ursprünglich war die Begeisterung** für Portwein aus der Not geboren, denn die Engländer suchten seit Ende des 17. Jahrhunderts Alternativen für die Weine aus Frankreich, mit dem sie über Jahrhunderte in Dauerfehde lagen. Der bei Mönchen entdeckte aufgespritzte süßliche Port traf den Geschmack der Briten, und er war auch robust genug, um lange Seefahrten bis nach Indien ohne größere Geschmacks-einbußen zu überstehen. Englische Namen wie Graham’s und Taylor’s prägen daher bis heute die Portwein-Produktion, aber auch Niederländer wie Niepoort oder der Deutsche Kopke, der das älteste Port-Haus überhaupt gründete – 1638.

# Starker Stoff für jeden Anspruch

Einsteiger oder Enthusiasten –  
Portwein bietet mit seinen Stilen  
und Reifezeiten für viele Anlässe  
ein intensives Geschmackserlebnis



## Für Einsteiger



**Dow's**  
Der 30-jährige Tawny  
Port ist ein bezahlbares  
Luxusprodukt

### 1. Weiße Ports

Für den Einstieg bieten sich weiße Ports an. Da sie nur aus weißen Rebsorten hergestellt werden, sind sie echte Exoten innerhalb der Portweingruppe. Sie sind meistens Blends aus verschiedenen Jahrgängen – es gibt auch weiße Jahrgangsports, die etwas teurer sind. Die White Ports lagerten etwa drei Jahre im großen Holzfass. Man genießt sie am besten als Aperitif, ähnlich wie Wermut, solo oder auch gemixt mit Zitrone und Tonic. Großer Trend in den Bars zurzeit!

*Tipp: Niepoort 10 Years Old White.  
0,75 l € 30,90, [www.winecom.de](http://www.winecom.de)*

### 2. Ruby.

Wie der Name sagt, zeigen Ruby Ports eine kräftige rote Farbe und schmecken frisch, fruchtig, süß. Diese „weinigsten“ Portweine werden schon nach zwei Jahren Lagerung im großen Holzfass oder Edelstahltank in Flaschen gefüllt. Reserve Rubys werden aus besserem Traubenmaterial gekeltert und reifen etwas länger.

*Tipp: Ferreira Ruby Port. 0,75 l € 12,95,  
[www.ludwig-von-kapff.de](http://www.ludwig-von-kapff.de)*

### 3. Tawny Ports

„Tawny“ bedeutet goldbraun und bezeichnet die Färbung eines älteren, nur im Fass gereiften Portweins. Je länger fassgereift der Tawny, desto stärker changiert die Farbe im Glas von Rot zu hellem Braun. Im Holzfass gewinnt der Wein Röstnoten und Aromen von Vanille, Schokolade, Nüssen. Tawnys sind immer Cuvées aus verschiedenen Jahrgängen und daher recht preiswert, selbst nach sehr langer Lagerung.

*Tipp: Dow's 30 Years Old Aged Tawny Port.  
0,75 l € 95, [portwine.de](http://portwine.de)*

### 4. Late Bottled Vintage

Die LBVs sind echte Preis-Leistungs-Tipps, denn es handelt sich um Portweine aus einem einzigen Jahrgang. Sie reifen vier bis sechs Jahre im Fass, bevor sie abgefüllt werden, aromatisch stehen sie zwischen Tawnys und Rubys. Sie zeigen Aromen von reifen, getrockneten roten Früchten, auch etwas Kaffee und Kräuter. Der Erntejahrgang steht auf dem Etikett, meist auch das Jahr der Abfüllung.

*Tipp: Quinta do Infantado LBV 2015,  
0,75 l € 16,90, [www.weisshaus.de](http://www.weisshaus.de)*

# Für Fortgeschrittene

## 1. Colheitas

Colheitas, deutsch für „Ernte“, sind besondere Tawnys: Sie reiften mindestens sieben Jahre in Holzfässern, entstammen einem einzigen Jahrgang und tragen deshalb auch den Erntejahrgang auf der Flasche, oft ebenso das Abfülljahr. Praktisch – so erkennt man auf den ersten Blick, wie lange der Wein Holz gesehen hat. Je mehr Fassreifung, desto stärker dominieren die Aromen von Nuss, Kakao und Toffee. Nach der Abfüllung zeitnah genießen.

*Tipp: Warre's Otima '92, Colheita (Single Year) Tawny, bottled in 2022. 0,5 l € 65,99, [www.perola-shop.de](http://www.perola-shop.de)*

## 2. Vintage Ports

Sie sind die Königsklasse der Portweine. Vintage Ports entstammen einem einzigen Jahrgang, der besonders herausragend ausgefallen sein muss – es gibt sie kaum öfter als dreimal pro Jahrzehnt. In dem Fall wird der Wein nach den vorgeschriebenen zwei Jahren Fasslagerung in die Flasche gefüllt, in der er dann weiter reift. Er gilt nach zehn Jahren als trinkreif, kann noch an Komplexität dazugewinnen.

*Tipp: Niepoort Vintage 2005. 0,75 l € 124, [www.portugalvineyards.com](http://www.portugalvineyards.com)*

# Für Profis

## 1. Vintage-Raritäten

Profis haben ihre Freude an Raritäten älterer oder seltener Vintage Ports, die sie genießen und sammeln – auch in dem Bewusstsein, dass die Jahrgangsportweine in der Flasche noch weiterreifen. Auch gut möglich, dass Vintage-Raritäten im Wert steigen, wenn der Jahrgang ausverkauft ist. Begehrte sind Vintage Ports der Jahrgänge 1997 und 1994 (€ 130-220), 1985 (€ 149), 1977 und 1970 (um € 300), 1966, 1963, 1960 (bei Warre's € 495) und 1955 (bei Niepoort € 1790).

## 2. Auktionen und Messen

Auktionen online findet man etwa auf [www.auctionet.com](http://www.auctionet.com) oder [www.catawiki.com](http://www.catawiki.com). Dort schätzen erfahrene Sommeliers und Händler die angebotene Ware ein und geben faire Preise an. Wer seine Portweinschätze aufstocken will, kann bei den Auktionen oft erstaunlich günstige, lang gereifte Vintage Ports erbeuten.

In Deutschland lohnt sich außerdem ein Besuch der Portweinmesse World of Port des renommierten Experten Axel Probst in Leverkusen (Ende November). Hier sollte man rechtzeitig die angegebenen Tasting-Workshops buchen, etwa Portwein-Basic-Seminare oder Masterclasses für Fortgeschrittene. Auf der Webseite gibt's viele hilfreiche Tasting-Notizen. [www.worldofport.de](http://www.worldofport.de)



Graham's  
bietet für Sammler  
begehrte Jahrgänge  
wie den 1977er



Warre's  
präsentiert einen über  
30-jährigen  
Jahrgangs-Tawny

## Perfekte Gläser

Kleine, kurze Kelche bringen die Aromen schön zur Entfaltung



Riedel  
Vinum Port, 24 cl,  
2er-Set € 44,90,  
[www.drinks.de](http://www.drinks.de)



Hering  
Portweinglas Domain  
Clear, Stück € 76,  
[www.johannesking.de](http://www.johannesking.de)



Zwiesel  
Highness Süßweinglas  
22 cl, 2er-Set € 149,90,  
[www.zwiesel-glas.com](http://www.zwiesel-glas.com)

# Hersteller, die man kennen sollte

Die Portwein-Tradition ist über Jahrhunderte gewachsen, die meisten heute erfolgreichen Häuser sind Familienunternehmen in der fünften bis siebten Generation



## Kopke

Der Hamburger Nicolau Kopke (später in Kopke umbenannt) siedelte sich 1636 in Portugal als Generalkonsul des Hanse-Bunds an. 1638 verkaufte er erste Portweinflaschen in die Niederlande. Seit 1781 wird eigener Port hergestellt. 1922 erwarben die Kopkes die Quinta de São Luiz. Die Reben erstrecken sich am Westufer des Douro-Flusses und sind in vertikalen Terrassen bepflanzt, manche Weinlagen haben eine Steigung von 70 Prozent. Außer Portwein bietet Kopke auch zehn Sorten trockene, nicht verstärkte Weine an, mit dem Siegel DOC Douro und unter dem Label Quinta de São Luiz. Kopke ist heute bekannt für sehr alte Colheita-Ports, bis zurück in die 1930er-Jahre für Preise über 750 Euro.

[www.kopke1638.com](http://www.kopke1638.com)

## Niepoort

Der Holländer Franciscus Marius van der Niepoort aus Hilversum gründete sein Handelshaus in Porto 1848. Er war anfangs nur Händler, aber noch nicht Produzent eigener Portweine. Seit 2005 leiten Dirk und Schwester Verena das Unternehmen in fünfter Generation. Zentrum für Verwaltung, Geschäftsleitung sowie das Fasslager

ist seit 2007 das im modernen Design gestaltete Gebäude in Vila Nova de Gaia. Zurzeit bemühen sich Niepoorts um den Erhalt und den Wiederanbau alter Port-Rebsorten jenseits der allgegenwärtigen Touriga Nacional. Den Niepoorts steht seit fünf Generationen eine Familie von Masterblendern, die Nogueiras, zur Seite. José Maia Nogueira da Silva trifft gemeinsam mit Dirk van der Niepoort die Entscheidungen, welche Portweine als Vintage ausgebaut werden.

[www.niepoort.pt](http://www.niepoort.pt)

## Quinta do Infantado

Das Weingut wurde 1816 für den portugiesischen Prinzen Pedro gegründet, daher der Name (Infantado bedeutet Prinz). Die Produktion von Portwein begründete João Lopes Roseira in den 1920er-Jahren. Die 46 Hektar Weingüter liegen dicht bei Pinhão im Tal von Gontelho, einer legendären Region für Spitzenweine. Besonders stolz ist Familie Roseira, mittlerweile in der sechsten Generation erfolgreich, auf den 1977er-Jahrgang eines Colheita Portos, abgefüllt nach Ende der Militärdiktatur.

[www.quintadoinfantado.com](http://www.quintadoinfantado.com)

Die Casa Kopke in Vila Nova de Gaia bietet Tastings im Retro-Stil

**Das älteste Haus etablierte der Hamburger Kaufmann Nicolau Kopke 1636. Heute gibt es noch Port aus den 1930er-Jahren zu kaufen.**



Oben: Das Tal von Gontelho gilt als Spitzenlage für Portwein, die heute zum Großteil Quinta do Infantado gehört – einst war das Weingut im Besitz der portugiesischen Krone. Unten: Der heutige Chef in der fünften Generation Dirk van der Niepoort zwischen seinen Söhnen Marco (l.) und Daniel



FOTO: JOHN WARBURTON-LEE/MAURITIUS IMAGES



Die Quinta da Ervamoira gehört zum Portweinhaus Ramos Pinto an der spanischen Grenze

## Ramos Pinto

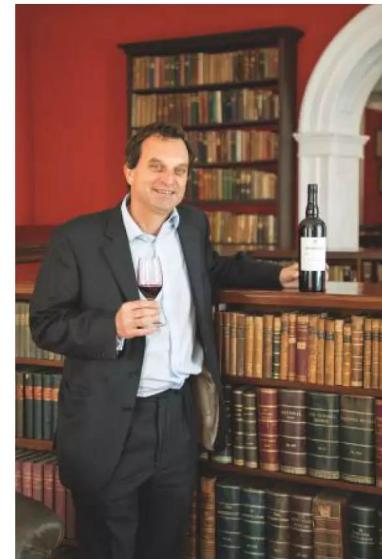
Sein Portweinhaus gründet Pinto 1880 mit nur 21 Jahren. Es gelang ihm, den Markt in Südamerika, vor allem in Brasilien, in kurzer Zeit zu erobern. Pinto gehört mittlerweile zum Champagnerhaus Louis Roederer. Die heutigen Kellermeister Jorge und Ana Rosas forschen intensiv an der Qualität der Port-Rebsorten. Die einzelnen Weingüter Bom Retiro, Urtiga, Bons Ares und Ervamoira liegen entlang des Douros in Richtung Spanien. Nicht wenige Rebstöcke sind mehr als hundert Jahre alt. Etliche Vintage Ports werden angeboten, bis zurück in die 1980er-Jahre. Herzstück der Port-Kollektion ist der goldfarbene Tawny, der zwischen zehn und dreißig Jahren im Eichenfass gelagert hat und mit intensiv fruchtigen Noten begeistert, die von Aprikosen über Pflaumen, Feigen bis zu Quittenbrot reichen. Eine Rarität ist der „Vincen“-Tawny, der durchschnittlich 100 Jahre Reifezeit im Holzfass hinter sich hat, einer der teuersten Ports der Welt (0,75 l € 8000, [www.portwein-shop.de](http://www.portwein-shop.de)).

[www.ramospinto.pt](http://www.ramospinto.pt)

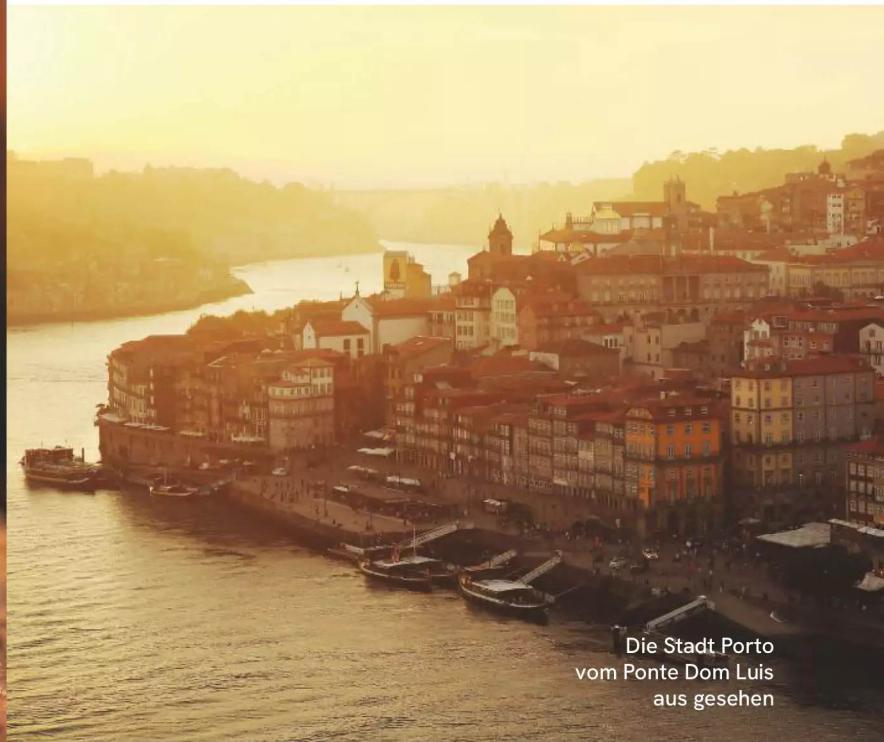
## Symington

Andrew James Symington aus Glasgow kam 1882 nach Portugal und gründete hier ein Handelsunternehmen für Portwein. 1891 heiratete er Beatrice Leitão de Carvalhosa Atkinson und damit in ein traditionsreiches Portwein-Haus. Heute ist die fünfte Generation der Symingtons höchst erfolgreich: Sie sind die größten Weinbergbesitzer im Douro-Tal, bewirtschaften 26 Quintas (Weingüter) mit 1024 Hektar Rebflächen, dazu gehören seit 1905 die Marken Graham's, Warre's und Dow's sowie Cockburn's. Insgesamt 84 Rebsorten werden in experimentellen Flächen erforscht. Ziel ist außerdem eine möglichst nachhaltige Produktion, Biodiversität soll erhalten, Energie so effizient wie möglich genutzt werden. Die Dow's Vintage Ports von 2007 und 2011 sind international die höchstbewerteten Portweine überhaupt, gefolgt von Chryseia 2011. Die Graham's Lodge in Vila Nova de Gaia ist Besucherzentrum und Restaurant in einem.

[www.symington.com](http://www.symington.com),  
[www.grahams-port.com](http://www.grahams-port.com)



Charles Symington ist Herr über 26 einzelne Weingüter und tausend Hektar Reben



Die Stadt Porto  
vom Ponte Dom Luis  
aus gesehen

# Wissenswertes über Portwein

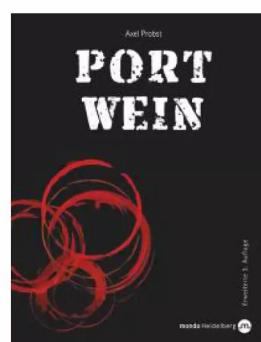
Was ist eigentlich Portwein und was Sherry und Madeira?  
Die wichtigsten Grundbegriffe und Unterschiede

**P**ortwein ist ein meist roter, aber auch weißer oder Roséwein aus dem Douro-Tal im Norden Portugals (nahe der Hafenstadt Porto, daher der Name). Die autochthonen Rebsorten für Portwein (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinto Cão und viele weitere) werden von Terrassenlagen in sehr trockenem Terroir geerntet. Beste Region ist Cima Corgo im Herzen des Dourotals. Port ist immer deutlich süß, da ihm nach dem Einmaischen Branntwein (77 Vol.-%) hinzugefügt wird, der die Gärung stoppt. Am Ende muss der Portwein einen Alkoholgehalt von 19 bis 22 Vol.-% haben.

Mit dem ebenfalls gespritzten Madeira-Wein von der dortigen Atlantik-Insel und dem Marsala aus Sizilien ist der Port eng verwandt. Unterschied: Madeira kann auch trocken vergoren werden, bevor ihm Alkohol zugesetzt wird. Spalten-Marsala wird nicht gespritzt. Auch bei Sherry wird Branntwein erst nach abgeschlossener Gärung zugesetzt, daher ist Sherry meist trocken. Die Trinkstärke dort liegt bei etwa 15 Volumenprozent Alkohol.

**Termin:** Entdecken Sie am **19. April** mit Experte Johannes King die Portwein-Schätze aus 60 Jahren in seinem Genuss-Shop in Keitum auf Sylt, dazu serviert Jan-Philipp Berner am Samstagabend ein Sechs-Gänge-Dinner im Söl'ring Hof. Preis inkl. zwei Übernachtungen € 1450, Buchung: [www.feinschmecker.de/club](http://www.feinschmecker.de/club)

Buchtipps:  
Axel Probst,  
„Portwein“,  
mondo  
Heidelberg  
448 Seiten,  
€ 64,95



## Der Herstellungsprozess

**1 Einmaischen.** Traditionell werden die Trauben nach der Lese mit Füßen gestampft, was am schonendsten ist. Dies praktizieren noch die Hersteller Niepoort und Quinta do Vesuvio.

**2 Aufspriten.** Der Maische wird Branntwein von 77 Prozent Alkohol hinzugefügt, was die Gärung stoppt.

**3 Die erste Reifung** geschieht in Tanks aus Holz oder Edelstahl (bis 20 000 Liter) für 2–6 Jahre.

**4 Die Abfüllung** passiert entweder direkt in Flaschen oder für weitere Jahre in „pipa“-Holzfässern (550 Liter oder weniger).

# Pairing-Tipps von unseren Experten

Ein Getränk, so viele Stile: Für die Gastronomen **Johannes King** und **Maximilian Wilm** bietet Portwein eine enorme Fülle an Aromen – und begleitet ungemein viele Gerichte. Probieren!



## 1 Niepoort 2012 White Port Colheita

Der weiße Port mit Noten von Orangenblüten, reifen Aprikosen und Kräutern schmeckt klasse solo oder herrlich zu Hartkäse mit Salzkristallen.

0,75 l € 47,95,

[www.garrafieranacional.com](http://www.garrafieranacional.com)

## 2 2009 LBV Warre's

Der Late Bottled Vintage mit Noten von Rosinen und eingekochten Heidelbeeren begleitet prima Hirschrücken mit fermentiertem Pfeffer oder Brillat-Savarin-Käse.

0,75 l € 33,50,

[www.portwine.de](http://www.portwine.de)



## 3 20 Years Tawny von Graham's

Ein Einstiegsvorführer – toller Stoff, bestes Preis-Leistungs-Verhältnis. Salzkaramell, Nüsse, Kakao. Gut zu allem, was rauchig ist: Aal, Schinken, Salzmandeln.

0,75 l € 39,60  
[conaco.de](http://conaco.de)

## 4 1991 Quinta do Noval Vintage Port

Dieser Vintage ist super schön gereift, mit feiner Pflaumennase, sehr fein und eher zart. Zum leichten Vollmilchschokoladen-Dessert oder als Digestif nach dem Essen. 0,75 l € 99,95,  
[www.portwein-shop.de](http://www.portwein-shop.de)

## 5 1997 Taylor's Vintage Port

Aus der halben Flasche: aufmachen, dekantieren, genießen. Jetzt perfekt – großes Jahr, kann aber auch noch im Keller 20 Jahre versteckt werden.

Der großartige Vintage Port benötigt keine Begleiter, bitte solo genießen!

0,75 l € 229, [www.portwein-shop.de](http://www.portwein-shop.de)



**JOHANNES KING**  
organisiert Portwein-Tastings in seinem Shop auf Sylt



„Der eher zarte Vintage Port von Quinta do Noval passt am besten zu leichten Schokodesserts.“



FOTOS: LUZIA ELLERT, EKATERINA KRASNIKOVA/GETTY IMAGES, MANUFACTUM, VOLKER RENNER, STOCKFOOD (2)

## 1 Der Klassiker: Late Bottled Vintage Port und Blauschimmelkäse

Diese Kombination geht immer. Ein Stück würziger Blauschimmelkäse, etwa Roquefort oder Stilton, zu einem fruchtig-süßen LBV. 2019 Niepoort Late bottled Vintage, € 19,50, [www.decantalo.com](http://www.decantalo.com)



## 2 Aged White Port und Foie gras

Es muss nicht immer Sauternes zur (ungestopften) Gänseleber sein. Der 30 Years Old White Port aus dem ältesten Portweinhaus Kopke ist ein kongenialer Begleiter für eine klassische Leberterrine mit gerösteten Mandeln, Orange und frischer Brioche. Kopke 30 Years Old White Port, 0,375 l € 63,50, [www.portwine.de](http://www.portwine.de)

## 3 Vintage Port und Wild

Zu oft werden Vintage Ports nur mit Käse oder Schokoladendessert kombiniert. Aber auch zu Fleischgerichten kann ein Vintage Port eine Offenbarung sein. Mein

Tipp: Rehragout mit Haselnuss-Spätzle und Preiselbeeren und dazu ein leicht gereifter Vintage Port.

1991 Quinta do Noval Vintage Port, € 99,95, [www.portwein-shop.de](http://www.portwein-shop.de)

## 4 Immer gut: Tawny Port und Dessert mit Nuss

Ein Tawny Port reift immer oxidativ, somit entwickelt er immer eine feine nussige Nuance. Gepaart mit der perfekten Balance von Säure und Süße ein toller Begleiter zu einem Dessert wie Haselnuss-Tiramisu.

20 Years Old Tawny Quinta de la Rosa, 0,5 l € 32, [www.portwine.de](http://www.portwine.de)

## 5 Der Extravagante: Dieser Portwein braucht eigentlich keine Begleitung

Es ist für mich der großartigste Portwein, den ich je probieren durfte. Ein Blockbuster. Am besten pur genießen oder mit einer besonderen Zigarette, etwa einer H. Upmann Connossieur No. 2. 2021 Graham's The Stone Terraces, 0,75 l € 399, [www.tesdorpf.de](http://www.tesdorpf.de)

20 Years Old Tawny Quinta de la Rosa begleitet ideal ein Haselnuss-Tiramisu



MAXIMILIAN WILM ist Sommelier und Betriebsleiter des Restaurants „Kinfelts“, Hamburg

„Ein nussiger Tawny Port mit perfekter Balance von Säure und Süße ist ein toller Begleiter zu einem Nuss-Tiramisu.“

# FRÜHLINGSGENUSS ZWISCHEN SEE, STADT UND WEIN

## KALTERER SEE

### Im Herzen der Südtiroler Weinstraße:

#### Tramin und Kaltern

Das Gebiet rund um den Kalterer See mit den umliegenden Weindörfern Kaltern und Tramin ist im Frühling der Inbegriff von Dolce Vita: Bereits Mitte März können Sie kurzärmelig auf der Sonnenterrasse einen leckeren Cappuccino genießen oder bei Temperaturen zwischen 15 und 25 °C durch die erwachende See- und Reblandschaft spazieren. Die Mandelbäume und Apfelpärchen blühen in Weiß und Rosa, die Reben treiben langsam aus und die Vegetation rund um den Kalterer See – dem wärmsten Badesee der Alpen und größten natürlichen See Südtirols – ist genauso alpin-mediterran wie das Lebensgefühl hier im Süden Südtirols.

Kraftplätze im Frühling sind die wildromantische Rastenbachklamm zwischen Altenburg und dem Kalterer See oder die Vigna Kastelaz oberhalb von Tramin. Sie wollen höher hinaus? Dann geht's mit der Mendelbahn in zwölf Minuten und 800 Meter hinauf auf die Mendel – mit 64 % Steigung ist sie eine der steilsten Standseilbahnen Europas.

#### Weinkultur zum Mitnehmen

Wein und Genuss gehören am Kalterer See zur Identität und Alltagskultur. Kaltern und Tramin sind historische Weindörfer, in denen ausgezeichnete Weiß- und Rotweine gedeihen. Zwei Weine spielen eine besondere Rolle: In Tramin die heimische Rebsorte „Gewürztraminer“, in Kaltern hingegen der Kalterersee-Wein, eine Spielart des autochthonen Vernatsch. Er wird seit Generationen in den besten Lagen rund um den Kalterer See angebaut und ist durch das Qualitäts- und Herkunftsiegel Kalterersee-Charta geschützt. Dazu passt auch „Kalterer Plent“, die lokale Polenta.

Auf einer der Bike- oder Wanderrouten kommt man im Frühling gemütlich wieder in Schwung und entlang dem „wein.weg“ in Kaltern und dem „Gewürztraminerweg“ in Tramin gibt es einiges über den regionalen Weinanbau zu erfahren. Übrigens: Im Podcast „Eingeschenkt – Kalterer See oder Kalterersee?“ können Sie schon zu Hause Spannendes rund um Genuss, Wein und Kultur am Kalterer See erleben.



#### VERANSTALTUNGSTIPPS IN KALTEN UND TRAMIN

Kalterer Weinwandertag  
21.04.2024

GewürzTRAMINER Wineday  
27.04.2024

Kaltern ganz in Rot  
31.05.2024

Für weitere Informationen  
→ [kaltern.com](http://kaltern.com)  
→ [tramin.com](http://tramin.com)



# SÜDTIROL

**Das Gebiet rund um den Kalterer See und die Genussregion Klausen locken im Frühling nicht nur mit mediterranen Temperaturen – in der norditalienischen Provinz gibt es auch exzellenten Wein, Charakterköpfe und authentische Köstlichkeiten, unzählige Wander- und Bikeroutes und einsame Kraftplätze zu entdecken.**



## VERANSTALTUNGSTIPPS RUND UM KLAUSEN

### Genussfrühling

von Ende April bis Ende Mai 2024, Veranstaltungsreihe mit Events und Aktivprogramm rund um Kulinarik, Kräuter, Bewegung, Kultur, Wasser und Kraftquellen

### HIGHLIGHTS:

Kräuterlust  
27.04.2024, Eröffnung „Genussfrühling“ mit Kräutermarkt

Weinveranstaltung „Ban Winzer“  
04.05.2024, Tag der offenen Keller der Weingüter der Region

Eisacktaler Weißweinfestival „Sabiona“  
25.05.2024

Für weitere Informationen  
→ [klausen.it/fruehling](http://klausen.it/fruehling)



## GENUSSREGION KLAUSEN

### Kultur, Kulinarik & Charakter

Die Genussregion Klausen ist facettenreich: Da verzauert einerseits das schmucke Künstlerstädtchen Klausen perfekt zum Flanieren und Erkunden der mittelalterlichen Gassen und kleinen Läden. Andererseits gibt es auch in den umliegenden Dörfern viel zu entdecken: In Barbian etwa den ziemlich schiefen Kirchturm und in Villanders die weitläufige Villanderer Alm – sie liegt in der geografischen Mitte Südtirols und bietet ein herrliches Dolomitenpanorama. Feldthurns wird „Kastaniendorf“ genannt, da es in mehr als 3.000 Kastanienbäume eingebettet ist, die im Frühling erblühen.

Als nördlichstes Weinanbaugebiet Italiens ist das Eisacktal besonders für seine hervorragenden Weißweine bekannt, die im teils steilen und vielfältigen Terroir entstehen. Auf Feinschmecker warten in der Genussregion Klausen zahlreiche Gaumenfreuden: Charakterstarke Winzer und Landwirtinnen produzieren authentische regionale Produkte, herzliche Gastgeber servieren köstliche Gerichte mit Frühlingskräutern. Auf den Events der Veranstaltungsreihe „Genussfrühling“ können Sie die lokalen Spezialitäten kennenlernen.

### Kraft schöpfen

Sie suchen einen Ort zum Energietanken nach dem Winter? Unsere Tipps im Frühling sind der tosende Barbianer Wasserfall und das mystische Bad Dreikirchen, aber auch der aussichtsreiche Klosterberg Säben gilt als Kraftplatz. Die Genussregion Klausen ist ein Paradies für Wanderfans: Ein einzigartiges Erlebnis auf der Villanderer Alm, Südtirols zweitgrößter Hochalm, ist die Krokusblüte im Frühling. Bei einem gemütlichen Spaziergang entlang des Weinwanderwegs gibt es immer wieder Einblicke in den Eisacktaler Weinbau. Der „Keschtnweg“ hingegen führt im Mittelgebirge durch Mischwälder, Kastanienhaine und Weinreben und zu malerischen Aussichten.

### Nachhaltig mobil im Urlaub:

Mit der Gästekarte Südtirol Guest Pass können Sie die öffentlichen Verkehrsmittel kostenlos nutzen.

1  
€ 11,50



2  
€ 11,90



3  
€ 9,80



*Top-Tipp  
im April*

4  
€ 6,95



5  
€ 8,50

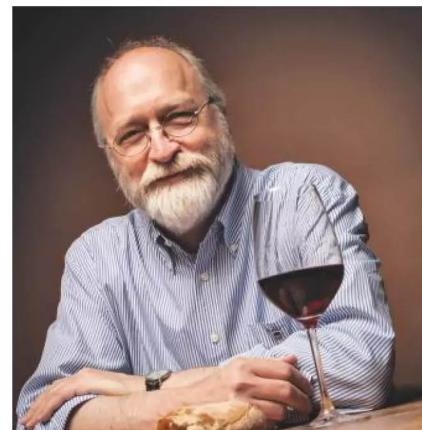


6  
€ 8,99



# Best Buy: Die weiße Seite

Spanien gilt als Rotweinland, dabei ist die Hälfte der Weinberge mit weißen Sorten bestockt. Diese eignen sich großartig als Speisenbegleiter



DIETER BRAATZ ist Weinexperte und Feinschmecker-Autor

## 1 Vier Monate im Fass gereift

2021 Mimaò Garnacha Blanca D.O.

Navarra, Bodegas Inurrieta

Bezug: [www.weine-spaniens.de](http://www.weine-spaniens.de),

Tel. 0241-412 06 83

Die Garnacha Blanca, eine natürliche Mutation der roten Garnacha-Traube, wird erst seit Kurzem von José Antonio Arriola in den Bodegas Inurrieta vinifiziert. Der Jungwein wird für vier Monate in neuen Eichenholz-Fässern ausgebaut. Deshalb zeigt der frischfruchtige Mimaò neben zitrischen Aromen auch eine elegante Holznote. Dazu passt Skrei mit Rote-Bete-Risotto, Lammlachs mit Gemüse oder gegrillte Garnele mit Mangochutney.

## 4 Ein Chardonnay aus Nordspanien

2022 Sommos Chardonnay Roble D.O.P. Somontano, Bodegas Sommos

Bezug: [www.videli.de](http://www.videli.de),

Tel. 0711-98 69 01 11

2000 gründete José Miguel Ballabriga die moderne Bodega Sommos in Barbastre, auch architektonisch ein spektakulärer Hingucker. Der Chardonnay vergärt in Edelstahlfässern, ehe er vier Monate in Barriques aus französischer Eiche reift. Im Bouquet intensive Noten von gelben Früchten, Honig und Wildkräutern mit leichter Röstaromatik. Ein guter Begleiter zu Käsespätzle oder Spaghetti mit Gorgonzola dolce.

## 2 Klassische Cuvée aus La Rioja

2022 Muga D.O.Ca. Rioja,

Bodegas Muga

[www.silkes-weinkeller.de](http://www.silkes-weinkeller.de),

Tel. 02104-177 90

Mit dem Muga Blanco, einer Cuvée aus 90 Prozent Viura und 10 Prozent Malvasia und Garnacha Blanca, hat das Traditions- haus in Haro den klassischen Rioja-Weißwein auf den Markt gebracht. Es ist ein kraftvoller Wein mit Zitrus- und Steinobstnoten. Zum würzigen Geschmack fügt sich etwas Vanille durch den Ausbau im Barrique. Der Muga Blanco passt auf fast jede Tafel, etwa zu Vitello tonnato, Pasta Carbonara und gegrilltem Fisch.

## 5 Konzentration auf Verdejo

2022 Finca Tres Olmos Verdejo Lias

D.O. Rueda, Bodegas Garcíarévalo

Bezug: [www.videli.de](http://www.videli.de),

Tel. 0711-98 69 01 11

Verdejo ist die derzeit angesagteste weiße Rebe Spaniens, vor allem, wenn sich José Antonio Arévalo in der Bodega Garcíarévalo auf die Sorte konzentriert. Im Weinberg Tres Olmos mit seinen Sandböden und dem kühlen Klima auf 750 Meter Höhe stehen zum Teil 140 Jahre alte Reben, die ausdrucksstarke Weine hervorbringen. Der Wein überzeugt mit frischen Aromen von Stachelbeere, Cassis und Zitrus und einem mineralischen Abgang.

## 3 Zur mediterranen Küche

2022 Blanco Nieva Sauvignon Blanc

D.O. Rueda, Viñedos de Nieva

Bezug: [www.bodegas-rioja.de](http://www.bodegas-rioja.de),

Tel. 02302-978 93 37

Aus Rueda, der wichtigsten Weißwein- region Spaniens, stammt dieser Sauvignon Blanc der Genossenschaft Viñedos de Nieva. Die Trauben gedeihen besonders gut bei den klimatischen Bedingungen auf der Hochebene rund um Segovia. Der Wein zeigt sortentypische exotische Aromen (Aprikose, Passionsfrucht) mit einer leichten Kräuternote. Solo eine Trinkempfehlung, aber auch zu mediterran dominierten Fischgerichten und Salaten.

## 6 Kultwein aus Rueda

2022 Basa Blanco Verdejo D.O. Rueda,

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez

Bezug: [www.silkes-weinkeller.de](http://www.silkes-weinkeller.de),

Tel. 02104-177 90

Der Rueda-Kultwein vom schon fast legendären Ausnahme-Weinmacher Telmo Rodríguez. Im Glas schimmert helles Gelb, im Duft dominieren Fruchtnoten (Grapefruit, etwas Limette, reifer Pfirsich), und am Gaumen überzeugt der Basa mit schöner Balance zwischen Säure und Mineralität – und Harmonie. Empfohlen zur leichten Küche, etwa gegrillter Putenbrust und Sommersalaten, aber auch zu Milchreis mit Kirschen.

# Der Geschichte getrotzt

Der Rückkauf von Schloss Proschwitz mit seinen historischen Weinbergen nahe Meißen nach der Wende, der Wiederaufbau und die Sanierung des einstigen Familienbesitzes – das ist die abenteuerliche Lebensleistung von **Georg Prinz zur Lippe**. Der Mann ist Winzer, Unternehmensberater und ein echt zäher Typ

*Text Madeleine Jakits*

**Z**um Glück, sagt Georg Prinz zur Lippe, sei er „mit einem geradezu kindlichen Urvertrauen gesegnet“. Ohne dieses hätte wohl ein solch herausforderndes Leben keinen so erfolgreichen Verlauf genommen. Der 66-Jährige Besitzer des Weinguts Schloss Proschwitz bildet die neunte Generation der Adelslinie Lippe-Weißenfeld, die sich 1738 im damaligen Kurfürstentum Sachsen ansiedelte. Der Ursprung des weitverzweigten Hauses Lippe, bis 1918 ein deutsches Hochadelsgeschlecht von europäischem Rang, reicht noch viel weiter zurück, bis ins 12. Jahrhundert. Acht Generationen lang war Schloss Proschwitz am Nordufer der Elbe im Weinbaugebiet Sachsen die Heimat der Ahnen des Winzers gewesen, bis die Geschichte dies ändern sollte. 1943: Beschlagnahmung des Besitzes durch die Nazis. Nach dem Krieg: Enteignung durch die Sowjets. Mit der Wende 1989 geriet Georg Prinz zur Lippe über Nacht in das Durcheinander deutsch-deutscher Umwälzungen – mit einem aberwitzigen Untergang und ohne Willkommenskultur.

Der Prinz und seine Frau, Prinzessin Alexandra (unter ihrem bürgerlichen Namen Alexandra Gerlach eine Radio- und TV-Journalistin), leben in Proschwitz – aber nicht im prächtig sanierten Barockschloss, sondern in einem Nebengebäude.

**DER FEINSCHMECKER:** Prinz zur Lippe, Ihre Eltern hatten fünf kleine Kinder, als sie alles verloren: 1943 die Beschlagnahmung des Schlosses, nach dem Krieg entschädigungslose Enteignung durch die Sowjets, Inhaftierung der gesamten Familie und schließlich Ausweisung aus der „Sowjetisch besetzten Zone“. Wie ging die Geschichte weiter?

**GEORG PRINZ ZUR LIPPE:** Sie waren mittellose Flüchtlinge. All ihre Ausweise und Besitzurkunden waren vor den Augen meines Vaters in einem Metalleimer des Gefängnisses verbrannt worden, es blieb kein einziger Existenzbeweis. In so einer Situation sind Sie im Flüchtlingsstreck das Rücklicht vom Rücklicht.

**Wie und wovon hat Ihr Vater, Christian Prinz zur Lippe, die Familie ernährt?** Meine Eltern sind nach Franken gezogen, wo sie auf einem Landgut eine Flüchtlingsunterkunft fanden. Mein Vater bekam Arbeit in einem Gärtnerbetrieb. Am Wochenende hat er sich ein Moped geliehen und in den umliegenden Dörfern Pinsel und Farben verkauft. 1952 traf er zufällig Herbert Hoesch, einen engen Freund eines Cousins. Ein Glücksfall, dank ihm machte mein Vater Karriere bis in die Geschäftsführung bei Hoesch Beton in Bischofsheim an der Rhön.

**Sie wurden erst 1957 als „Wessi“ und jüngstes von dann sechs Kindern in Schweinfurt geboren. Was bedeutet Ihnen die Vergangenheit Ihrer Familie?**

Es wurde viel und detailreich über diese verlorene Welt gesprochen. Von meinem Vater, der zuvor in Sachsen als Unternehmer wahrscheinlich die stärkste wirtschaftliche Figur war, habe ich eine Menge über unsere Historie erfahren. Er war Baujahr 1907, mein Großvater 1860 – das sind ja schon historische Dimensionen.



**Sie sind, obgleich das jüngste Kind, durch die Schicksalswende in Proschwitz nun der Nachfolger Ihres Vaters. Was für ein Mensch war er? Ein toller Typ! Vier Gesellenbriefe plus ein Studium: Maschinenbau, Forstwirtschaft und Landwirtschaft gelernt, dazu eine Banklehre und schließlich das Landwirtschaftsstudium. Ihm konnte niemand etwas vormachen. Seine Devise: „Du musst immer die Augenhöhe zu deinem Gegenüber suchen, erst recht, wenn du der vermeintlich Schlaue bist!“**

**Wann haben Sie Proschwitz das erste Mal mit eigenen Augen gesehen?**  
Wir durften 1980 in die DDR einreisen. Ich war 23, zu der Zeit Leutnant der

Bundeswehr und habe nur ständige Überwachung, graue Tristesse, Verkommenheit und Perspektivlosigkeit gesehen. Nichts, was mich hierhin gezogen hätte – trotz der vielen schönen Erinnerungen meiner Eltern, die ich ja aus Erzählungen auch im Kopf hatte.

**Wie erinnern Sie den Donnerstagabend des 9. Novembers 1989?**

Ich lebte in München, kam nach Hause, habe den Fernseher eingeschaltet und Günter Schabowski etwas von „sofort“ und „unverzüglich“ stammeln hören. Da habe ich richtig geheult! Um 18.53 Uhr ging plötzlich diese Wand auf! Ich war aufgewühlt und voller Freude: Endlich, endlich konnte man etwas tun.

### WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ PRINZ ZUR LIPPE

Das Schloss ist ein beliebter Anziehungspunkt geworden für Konzerte, Lesungen, Bälle, Weinabende, Hochzeiten, Tagungen.

●●●● OT Zadel, Dorfanger 19, 01665 Diera-Zehren,

Tel. 03521-47 67 90,

[www.schloss-proschwitz.de](http://www.schloss-proschwitz.de)

Inhaber: Georg Prinz zur Lippe

Rebfläche: 72 Hektar

Anbaugebiet: Sachsen

Kellermeister: Alexey Ryabov

Agronom und Betriebsleiter:

Björn Probst

Böden: Löss auf Urgestein

Zwei Monopollagen: Große Lage

VDP Schloss Proschwitz und

Erste Lage VDP Kloster Heilig

Kreuz

#### Probiertipps:

- 2019 Spätburgunder Kloster Heilig Kreuz (€ 31),

- 2019 Frühburgunder Kloster Heilig Kreuz (€ 31),

- 2021 Riesling Terrassen Ortswein (€ 20)

**Erster DDR-Besuch 1980:  
„Es gab nichts, was mich hierhin gezogen hätte.“**

*Georg Prinz zur Lippe*

## 1990 der Neuanfang: „Eine mondhelle Nacht, ich allein auf einer harten Pritsche.“

Georg Prinz zur Lippe

### Nämlich was?

Anfang 1990 hat mir mein Vater eine Liste in die Hand gedrückt mit den Worten: „Schorsch, das sind die Unternehmen, die uns in Sachsen mal gehört haben. Ich glaube kaum, dass wir dafür jemals etwas wiederbekommen. Aber es ist jetzt die Chance, etwas zu machen! Fahr da mal hin!“ Der Impuls, das hier alles zu machen, auch hier sein zu wollen – der kam von meinem Vater; der übrigens 1996 auf dem Proschwitz-Besitz unter großer Anteilnahme beigesetzt wurde.

**Wie hat Ihr zweites Leben begonnen?**  
Mit einer stillen Nacht, vor den Toren Dresdens, hoch über dem schönen Elbtal, allein in einem heruntergekommenen Arbeiter-Häuschen im Proschwitzer Weinberg – auf einer unbequemen Pritsche. Es gab ja keine Hotels weit und breit. Da war ich nun, wo man einst die kulturelle Mitte Europas verortet hat: jenseits der Elbe im Mondschein die Albrechtsburg, das älteste Schloss Deutschlands, und dahinter die Türme des Doms von Meißen: Das war der Anfang meines neuen Lebens als Winzer. Mit viel Glück konnte ich damals nach und nach die einst familieneigenen, aber mittlerweile stark zerstückelten Weinbergsflächen in Proschwitz und in der Lage Kloster Heilig Kreuz zurückkaufen.

**Aber wirklich willkommen waren Sie ja hier in der Gegend nicht ...**

Im Gegenteil! Ich war der Klassenfeind. Und die Treuhand war auch ein Problem. Überall wurde gemauert, abgelehnt, ver-

hindert, verleumdet. Das Schloss von Proschwitz konnte ich erst 1996 zurückkaufen, im selben Jahr, in dem wir in den VDP, den Verband der deutschen Prädikatsweingüter, aufgenommen wurden.

### Wie haben Sie die Stimmung in Sachsen damals wahrgenommen?

Es war eine andere Welt, viele sehr unzufriedene Menschen. Zu einem gewissen Teil ist es heute noch so. Aber wenn es dir hier gelingt, jemanden für neue Aufgaben zu begeistern, dann ist es toll!

### Was haben Sie und Ihre Frau sich hier erhofft, als Sie hergezogen sind?

Beruflich waren wir beide flexibel. Meine Frau war auch hier als Journalistin und Moderatorin bei den Öffentlich-Rechtlichen sehr erfolgreich. Und ich hatte mit gutem Grund Landwirtschaft mit dem Wahlfach Weinbau studiert, aber auch etliche Jahre bei Roland Berger in der Unternehmensberatung gearbeitet. Es hier zu wagen, war aber sicher auch die Sehnsucht nach dem Landleben, der eigenen Scholle. Und ich wollte immer kreativ eingreifen, ich wollte unternehmen. Nicht unterlassen.

### Welche Situation haben Sie hier in den Weinbergen vorgefunden?

Die LPG, also die Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft der DDR, hatte auf 14 Hektar 20 Rebsorten. Damals hat man vor allem in Kategorien der Verfügbarkeit gedacht und zugegriffen. Wir haben hier Sorten vorgefunden wie Morio Muskat oder die weiße ungarische „Perle von Zala“, eigentlich eine robuste Tafeltraube.

### Worauf konzentrieren Sie sich heute?

Wir haben hier auf 150 bis 170 Meter eine singuläre Bodensituation – Löss auf Urgestein. Mit dem Wiederaufbau haben wir beschlossen, vorrangig Burgunderrebsorten anzupflanzen. Unsere Böden sind ideal für feingliedrige Spätburgunder, aber auch für Weiß- und Grauburgunder. Wir haben ja auch immer die schöne lebendige Säure, das können wir! Unsere Spätburgunder sind schon ziem-

lich gut, da ist aber noch Luft nach oben. Beim Riesling ist das Filigrane des minimal restsüßen Kabinetts von der Obermosel ein Vorbild. Unser frischer Elbling verkauft sich wie geschnitten Brot, er ist ein Liebling vor allem der Einheimischen – wie auch der Goldriesling.

### Von Ihrer Monopollage Kloster Heilig Kreuz – also in Ihrem Alleinbesitz, wie auch die Lage Schloss Proschwitz – kommt ein sehr charmanter, saftiger und zartgliedriger Frühburgunder. Eine anspruchsvolle Rebsorte, die nicht nur Freude macht.

Das stimmt! Unser Agronom und Betriebsleiter Björn Probst hadert mit dem dünnhäutigen, extrem empfindlichen Frühburgunder, der oft von der Essigfliege angefallen wird. Die Sorte kostet viele Nerven und bringt oft sehr wenig ein.

### 1991 war die erste Ernte, die wieder im Zeichen der Lippischen Rose Ihres Familienwappens stand. Zu jener Zeit waren die LPG-Weine häufig nur notdürftig mit halbierten Korken oder mit Kronkorken verschlossen – und meist oxidiert. Wie haben Sie Ihren ersten Wein produziert?

Ich hatte, etwas unbedarf, die Idee: Wir ernten die Trauben und bringen sie zur Verarbeitung in die nächste Genossenschaft. Denkste! (*Der Prinz zitiert in lupenreinem Sächsisch den Geschäftsführer dieser LPG*) „Also eins sach ich Ihnen: Sie werden Mitglied der Genossenschaft – und ich sach Ihnen, was in die Flasche reinkommt. Oder Sie werden der Erste sein, der in Sachsen Rosinen produziert!“ Dieses verschärfte Klima hat hier noch lange geherrscht. Das also war der Fehdehandschuh.

### Den Sie nicht aufgenommen haben?

Nee! Ich habe damals viele Kontakte um Hilfe angemorst. Vom Fürstlich Castell'schen Domänenamt im Fränkischen – übrigens Verwandtschaft der Lippe – kam Antwort: Das könne man zu marktüblichen Preisen wohl machen, Behälter für die Ernte können man stellen, der Transport müsse selbst organisiert werden.

### Dafür brauchte man geeignete Fahrzeuge...

Ich bin zur nächsten Spedition, wo man mir sagte, bis Bayreuth könne man fahren, aber die Ersatzteilbeschaffung für ihre Lkw seien nur bis Plauen gewährleistet. Auch in Franken wollte keiner diese – Zitat – „Scheißstrecke“ von 340 Kilometern fahren. Da waren es nur noch 14 Tage bis zur Ernte! Ich wollte ja mitnichten Rosinen produzieren! Im LPG-Team, das ich für Schloss Proschwitz übernommen hatte, gab es nur einen mit Lkw-Führerschein. Der wollte nicht weiter als 20 Kilometer im Umkreis von Meißen fahren. Da wusste ich, welcher Depp das machen musste: Ich – mit dem Führerschein für Lkw und Mähdrescher, den ich beim Landwirtschaftsstudium gemachte hatte.

### Aber womit?

In besagter LPG gab es noch einen Lkw zum Verkauf, zwei Jahre alt, nur 70 000 gelaufen, – wieder schönstes Sächsisch – „aber obse den ham wollen?“ Da stand er dann: ein IFA L 60 mit saharafarbener Lackierung. Auf dem Dach ein Maschinengewehrturm. Eine Art Betriebskampffahrzeug aus Beständen, die mal Muammar al-Gaddafi in größerer Zahl bestellt, aber nie alle nach Libyen geholt hatte. Also wurden die Fahrzeuge eben auf die LPGs der DDR verteilt. Ich wollte natürlich wissen, gegen wen denn eine LPG zu kämpfen hatte. „Nu, schwerpunktmäßig gegen de Kartoffeln. Kannst die Kiste koofen.“ Gesagt, getan!

### Und dann voll beladen mit den ersten eigenen Trauben ab nach Franken?

Ja, ich bin diese Strecke wochenlang nachts hin- und gegen Mittag zurückgefahren. Es war höllisch anstrengend, die

## Ein Laster von Gaddafi für den Prinzen: „mit Maschinengewehrturm!“

Georg Prinz zur Lippe



Von den Proschwitzer Weinbergen hat man einen unvergleichlichen Blick auf Meißen mit den Türmen des Doms

Ernte von den damals 14 Hektar nach und nach da hinzubringen. Der dortige Kellermeister hat uns daraus Wein gemacht. Am frühen Morgen in Castell schlief bei meiner Ankunft immer alles. Ich dann auch: mit einem großen Kopfkissen auf dem Lenkrad. Den Weckruf nach meiner ersten Tour bekam ich von zwei fränkischen Bäuerlein, die wissen wollten, was das denn für ein brräähistorisches Fahrzeug sei. Und was da unter der Plane wäre. „Was? Trauben? Aus Sachsen? Aber wir haben hier doch genug Trauben!“ Im Domänenamt wusste man ja, wann wir mit der nächsten Landung wiederkommen würden. Von da an stand dann im Morgengrauen für uns ein einsamer Campingtisch im Hof, darauf eine Blechdose mit Schwarzbrot und eine urzeitliche Thermoskanne mit Kaffee.

### Der Morgengruß des Fürsten?

Genau.

### Wie ging es dann mit dem 1992er-Jahrgang über die Bühne?

Wir hatten eine vorläufige Kellerei aufgebaut in einer alten Obsthalle, auch dabei hat uns der Kellermeister von Castell geholfen. Durch diese improvisierten Anfänge kenne ich heute nahezu jeden Handgriff, der in der Produktion nötig ist. Mit unserem heutigen Weinkeller ist das alles nicht zu vergleichen. Der ist in der Ausstattung absolut High End.

Über so viel Edelstahl-Glanz beim einstigen armen Bittsteller aus dem Osten staunt man jetzt wohl in Castell?

(Lächelt fein) Ja. Schon.

Sind Sie heute versöhnt mit all den zweifelhaften „Entschädigungen“, den unverhohlenen Anfeindungen? Aber jaaa, natürlich! Ich will Lebensqualität und keine Selbstzerfleischung.

Wie würden Sie Ihr Lebensvorhaben in einem Satz beschreiben?

Ich will hier etwas Nachhaltiges basteln, ein Kulturweingut mit sehr viel Naturbezug in die Zukunft bringen.

Nach 33 Jahren als profiilerter Unternehmensberater hier in Proschwitz – alles nach Lehrbuch gelaufen und weiterzuempfehlen?

Ha ha ha! Ich würde heute zu so einem sagen: „Guter Mann, Sie sind verrückt geworden!“ Ich habe mir seinerzeit mit minimalem Eigenkapital ein neues Management-Modell ausgedacht, das ich mal „Känguru-Management“ nennen würde: große Sprünge mit sehr schmalen Beutel. Da kam nicht selten das Gefühl auf: Das ist hier alles eigentlich doch eine Nummer zu groß, jetzt bin ich wirklich an der Kante. Aber zum Glück bin ich mit einem geradezu kindlichen Urvertrauen gesegnet.

# DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT

## Feinschmecker-Shop Lacuesta Selecto Privado.

Zusammen mit Weinscout Torge Thies von den Wein-galeristen in Hamburg hat der FEINSCHMECKER-Shop diesen Lacuesta Selecto Privado als exklusive Abfüllung kreiert. Passt hervorragend zu Fleisch wie Rind und Wild, aber auch zu vegetarischen Gerichten sowie zu ausgereiften Käsesorten. (17,20 Euro/Liter). 0,75 l, 2021, Tempranillo, Rioja, Spanien, Rotwein, 14 % Vol., enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1462709 | 14,90 €



5 €  
Gutschein\*  
mit dem Code  
MAG24FE



## Transparenter Chilischneider, silber.

Das hochwertige Schneidewerk besteht aus speziellen Edelstahl-Klingen, die die getrockneten Chilischoten samt Kernen zerteilen, nicht zermahlen. Die ätherischen Öle der Chilis werden so am besten freigesetzt und das ganze Aroma kann sich zu einem völlig neuen Genuss optimal entfalten. Ø 4,5 cm, 20,5 cm hoch, Edelstahl.

Art. Nr.: 1471660 | 29,90 €



## Concassé aus Steinpilzen & Trüffeln.

Klein gewürfelte Steinpilze treffen in diesem Concassé auf drei Trüffelsorten in Olivenöl nativ extra. Der aromatische Concassé schmeckt auf einer Bruschetta und verfeinert Saucen und Füllungen. (98,75 Euro / kg). 80 g.

Art. Nr.: 1440624 | 7,90 €



NEU

## Feinschmecker-Shop Gemüsekonzentrat, 3er-Set.

Schon ein Esslöffel Konzentrat auf ¼ Liter heißes Wasser zaubert eine schmackhafte Gemüsebouillon. Auch Saucen, Suppen oder Schmorgerichten verleiht das Gemüsekonzentrat ein intensiveres Aroma. (20,00 Euro / kg). 3 × 250 g.

Art. Nr.: 1505505  
Statt 23,70 € nur 15,00 €



## Kaffeemühle von Graef.

Die Kaffeemühle mit Vollmetallgehäuse aus matt-schwarzem Aluminium hat ein puristisches, elegantes Design und praktische Tools. Das hochwertige Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Stahl und einem Durchmesser von 50 mm sorgt für ein perfektes Mahlergebnis mit hoher Mahlleistung bei jeder Zubereitungsart. 34 × 12,7 × 18 cm, abnehmbare Siebträgeraufnahme, 220 g Kaffeebohnenbehälter, Scheibenmahlwerk Ø 5 cm, gehärteter Stahl, Metallgehäuse mattschwarz, 5 kg.

Art. Nr.: 1505955 | 459,90 €



## Schale aus Walnussholz.

Das verarbeitete Walnussholz wurde nachhaltig angebaut und mit einem lebensmittelechten Öl veredelt. Die zeitlose, puristische Schüssel wurde mit viel Sorgfalt per Hand hergestellt. Ø 25 cm, 12 cm, Walnussholz, 1,2 kg.

Nr.: 1431668 | 89,95 €

Unser ganzes Sortiment entdecken auf:  
[www.der-feinschmecker-shop.de](http://www.der-feinschmecker-shop.de)

Der Dry Gin „Gentle 66“ von der **Birkenhof Edelbrennerei** reifte im Grand Manier-Holzfass und ist, wie der Name es vermuten lässt, ein eher sanfter Geselle mit warmen, einnehmenden Orangennoten. Dazu kommen Botanicals mit reichem Aromaprofil.

## Gentle 66 Gin.

Der „Gentle 66“ ist ein eher sanfter Dry Gin (45 % Vol) mit warmen, wohligen Orangennoten. Sein besonderer Charakter röhrt vom individuellen Einweichverfahren, der aromaschonenden Destillation im Pot-Still-Verfahren und dem einzigartigen Ausbau im Fass her. (65,80 Euro/Euro). 500 ml, 45 % Vol.

**Nr.: 1504010 | 32,90 €**



## Eisch Tumblerglas.

Das bauchige Tumblerglas ist ein wahrer Allrounder, welches sich für Wein, Whisky on the rocks, originelle Cocktails oder Longdrinks bestens eignet. 11,8 cm, 550 ml, Kristallglas, hergestellt in Deutschland.

**Art. Nr.: 1477056 | 17,90 €**



## MIT TIEFE UND PERFEKTION

Die Birkenhof-Destillerie aus dem Westerwald überzeugt mit ihren feinen, erstklassigen Spirituosen

## Luk Handcrafted Vintage-Korn.

Filigran, facettenreich und faszinierend ist der elegante Vintage-Korn „Luk“ aus der Birkenhof Brennerei – eine sehr gelungene Symbiose aus Whisky- und klassischer Kornbrennerei, quasi das Beste aus beiden Welten. (68,56 Euro/Liter). 0,7 l, 43 % Vol.

**Art. Nr.: 1504002 | 47,99 €**



## Obstbrand „Alte Williamsbirne“.

Ausgewogen und detailliert schmeckt man die volle Frucht in allen Nuancen mit einer elegant-milden Süße. Passt sehr gut zu Käse und ist ein Muss für alle Williams-Genießern. (29,99 Euro/Liter). 1 l, 40 % Vol.

**Art. Nr.: 1350536 | 29,99 €**

## IHRE BESTELLMÖGLICHKEITEN:

**Das ganze Sortiment auf:**  
[www.der-feinschmecker-shop.de](http://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.

# Klicken, liken, kaufen

Stammkunden, die sich am Weingut den Kofferraum vollladen, werden seltener. Mit markanten Etiketten und geschickter Kommunikation auf Social Media erreichen Winzerinnen und Winzer neue Zielgruppen

Text Stefan Chmielewski

**C**ornelia und Reinhold Schneiders produzieren in Baden hervorragende Burgunder-Weine. Am Rande der Altstadt von Endingen am Kaiserstuhl kann man das Weingut nach Voranmeldung besuchen, in der Probierstube die Produkte verkosten und direkt kaufen. Auf Neuheiten machen die Schneiders im E-Mail-Newsletter und mit per Post versandter Liste aufmerksam. Onlineshop? Fehlanzeige. Ganz oldschool schreibt man also eine Mail oder faxt auf Wunsch den Bestellzettel. Nun gut, alternativ gibt es die Weine beim großen Online-Weinhändler Losenberg zum Ab-Hof-Preis. Ein solch traditionelles Vertriebsmodell genügt den Schneiders, weil die Qualität ihrer Weine bekannt ist und sie treue Stammkunden und Abnehmer in der Gastronomie haben. Aber wird es auch in Zukunft taugen?

„Das reine Produkt funktioniert nur in seltenen Ausnahmefällen wie bei Spitzenwinzern wie Egon Müller oder bei hochwertigen Burgundern“, sagt der Berater Felix Eschenauer von der Kommunikationsagentur Medienagenten, die fast ausschließlich Kunden aus der Weinbranche betreut. „Wir empfehlen unseren Kunden einen Mix aus sozialen, Online- und Printmedien und einen roten Faden bei der Kommunikation, der zur Gesamtpositionierung des Weinguts passt.“

Dazu kann gehören, auf einen visuellen Kaufanreiz zu setzen, um sich von den rund 11 000 anderen deutschen Wein-



Das Pfälzer Weingut Emil Bauer ist mit provokanten Etiketten bekannt geworden



gütern abzusetzen. Zum Beispiel mit markanten Etiketten wie beim Pfälzer Weingut Emil Bauer. In angedeuteter Handschrift stehen hier klare Ansagen auf der Flasche: „If you are racist, a terrorist or just an asshole – don't drink my Sauvignon Blanc“ oder ein durchgestrichenes „Sex, Drugs & Rock'n Roll“ und darunter: „Just Riesling for me, thanks!“ Zum Schmunzeln.

Wem so etwas zu provokant ist, der kann andere Wege zu optischer Unverwechselbarkeit finden. Der markante Bär auf den Flaschen von Oliver Zeter etwa hat einen künstlerischen und familiären Hintergrund: „Die Bären-Karikatur stammt vom Pfälzer Künstler Professor Otto Dill, der einst meinen Großvater Walter Baer auf einer Postkarte gezeichnet hatte, als dieser nicht wie gewohnt beim Stammtisch erschienen war.“



Juliane Eller zählt zu den erfolgreichsten Winzerinnen auf Instagram – mit mehr als 53 000 Followern

**„Wir empfehlen unseren Kunden einen Mix aus sozialen, Online- und Printmedien und einen roten Faden bei der Kommunikation, der zur Positionierung des Weinguts passt.“**

FELIX ESCHENAUER VON DER KOMMUNIKATIONSAGENTUR MEDIENAGENTEN

FOTOS: OLIVER FREUDENTHALER (2), © JULIANE ELLER, SURYAPONG/STOCK.ADOBE.COM (2)

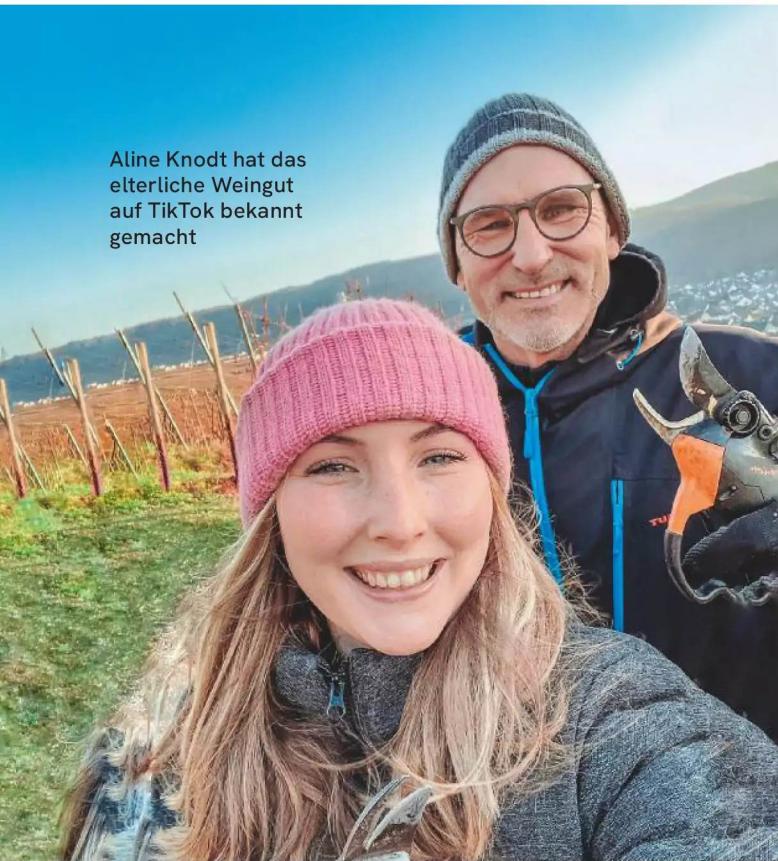
Visuelle Auffälligkeit allein allerdings verkauft auf Dauer keinen Wein. „Content ist für mich wie Fett – und schwimmt nach oben“, sagt Hendrik Thoma. „Wer Inhalte liefert, hat mehr Follower!“ Mit Content meint der Master Sommelier und Weinhändler viel mehr als nur den Flascheninhalt. Es geht um Auftritte in den sozialen Medien, bei Facebook, Instagram und Youtube. Auf letzterem Kanal war im Bereich E-Commerce der heutige Multiunternehmer und gefragte Speaker Gary Vaynerchuk mit seinen Wein-Videos („Wine Library TV“) ein Vorreiter.

Social Media, und hier vor allem Instagram, kann die Arbeit von Winzern sichtbar machen und für Nähe sorgen. „Man muss nur aufpassen, dass man sich nicht zum Clown macht!“, sagt Hendrik Thoma. Er hat frühzeitig auf Facebook, Youtube und Instagram gesetzt und zeigt, wie

Online-Marketing zugleich unterhaltsam und informativ sein kann. „Vor allem jüngere Menschen verstehen und akzeptieren Social Media als Marketing- und Verkaufsplattformen.“

Dies zu nutzen, darauf versteht sich unter Deutschlands Weinmachern Juliane Eller besonders gut. Die rheinhessische Winzerin ist mit über 53 000 Followern eine Ausnahmeherscheinung in der Branche. Ihr Instagram-Mix aus Weinwissen, Lifestyle-Themen wie Urlaub und Einblicke in ihren Alltag erinnert an das, was manche Promis im Netz veranstalten. Bei ihr stimmt beides, Produkt und Vermarktung. „Mehr Follower hat keine Winzerin – besseren Wein keine Influencerin“, heißt es im Weinmagazin „Vinum“.

Auch jüngere Plattformen können Weingüter bekannt und erfolgreich machen, das beweist Aline Knodt. Als das



„Ich habe mich da reingefuchst, mir macht das Spaß!“

ALINE KNOTD,  
WEINGUT KNOTD-TROSSEN

elterliche Gut Knodt-Trossen in Kröv an der Mosel während der Corona-Pandemie unter sinkendem Verkauf und ausbleibenden Übernachtungsgästen für die hauseigenen Zimmer und Ferienwohnungen litt, erstellte die damals 28-Jährige einen Account beim Kurzvideo-Portal TikTok. Knodt war kurz zuvor von ihrem Job im Bereich Suchmaschinenoptimierung aus Südafrika heimgekehrt und hatte ein BWL-Studium in der Tasche. Sie veröffentlichte Videos, in denen sie Weinwissen mit fröhlichen Tanzchoreografien verband, auch die Arbeit im Weinberg zeigte sie oder gab Weintipps – alles in unkomplizierter Sprache. Mehr als 55 000 Menschen folgen dem Gut auf TikTok



Der Bär auf den Etiketten von Oliver Zeter ist längst zu einem Markenzeichen geworden



Wenn Aline Knodt einen Wein vorstellt, steigt unmittelbar die Zahl der Bestellungen im Onlineshop

mittlerweile, über 1,5 Millionen Likes haben die Videos erhalten. „Ich habe mich da reingefuchst, mir macht das Spaß!“, sagt Knodt und freut sich über den messbaren Erfolg des teils mehrstündigen Zeitaufwands für Aufnahmen und Schnitt. Wenn sie einen Wein vorstellt, nehmen unmittelbar die Bestellungen im Onlineshop zu. Die Zimmer sind gebucht, die Weinproben gut besucht – nur, dass nun zu den Stammkunden eine neue, junge Käufergruppe hinzugekommen ist.

Seit 2022 absolviert Aline Knodt, die eigentlich nie das Weingut übernehmen wollte, eine Winzerinnen-Lehre bei Markus Molitor. Bei ihr führte die virtuelle Welt zurück zum Handwerk.

# Für kulinarische Weltenbummler



3 Ausgaben  
lesen, nur  
2 bezahlen.

JETZT BESTELLEN:  
[feinschmecker.de/probe](http://feinschmecker.de/probe)



Tel.: 040 / 236 704 000



„Das Blindtasting ist die Königsdisziplin der Weinprofis. Sich unvoreingenommen auf einen Wein einzulassen sorgt für Wow-Momente.“ KATHARINA MATHEIS, WEINREDAKTEURIN

## TRINKEN

# News & Trends

### Ein Fest für Gin & Tonic

Er hat ein gefühlt unendliches Aromen- und Geschmacksspektrum: Gin & Tonic ist mehr als ein Drink. Deshalb widmet die Südtiroler Gemeinde Schenna am 4. Mai dem Barklassiker ein ganzes Festival. Bereits zum zweiten Mal ist das historische Schloss Schenna Kulisse für Barkultur. Die Besucher können sich durch regionale Gin-Sorten probieren. Zudem gibt es Masterclasses mit Experten wie Christian Heiss, Barchef der Zürcher „Kronenhalle“. [www.schenna.com/gin-festival](http://www.schenna.com/gin-festival)



„Wenn man 75 wird und es keinen Champagner gibt, ist etwas schiefgelaufen.“

CHRISTINE WESTERMANN, STERN

### Probieren und Tippen

Drei Weine in einer Blindprobe gemeinsam diskutieren: Am 12. April um 19.30 Uhr veranstaltet Master Sommelier Hendrik Thoma ein Online-Tasting. Die Teilnehmer erhalten vorab die Weine, die sie mit Thoma und Villa-Verde-Gründerin Ina Finn probieren. Auch die beiden wissen nicht, was im Glas ist. Eine Auflösung gibt es am Ende – mit zugeschalteten Winzern.

€ 70, [shop.weinamlimit.de/weinverkostung](http://shop.weinamlimit.de/weinverkostung)



### Flaschenpfand in Kalifornien

Kalifornien hat seine Pfandpflicht auf Getränkeflaschen und -behältnisse erweitert. Bislang galten die Regelungen nur für alkoholfreie Getränke. Seit Anfang des Jahres wird auch auf 0,75l-Wein- und Spirituosenflaschen ein Pfand von 10 Cent erhoben, auf die in den USA beliebten Bag-in-Boxes 25 Cent.

### Whiskey-Rekord

The Emerald Isle, eine 30 Jahre alte Abfüllung eines dreifach destillierten irischen Single Malts, hat den Weltrekordpreis von 2,8 Millionen US-Dollar erzielt. Bezahlte hat ihn der Whiskeysammler Mike Daley. Es ist nicht nur die höchste Summe, die jemals für einen irischen Whiskey bezahlt wurde, sondern sogar der höchste Preis für jede Art von Whisky.

### Unkonventionelle Badener

Immer mehr Weingüter vermarkten ihre Weine als Landwein. Sie verzichten bewusst auf die amtliche Prüfung, um ihre Individualität zu wahren. Eine besonders aktive Szene von Landweinwinzern gibt es in Baden. Am 26. April findet der fünfte Landweinmarkt in Efringen-Kirchen statt. 27 Betriebe stellen sich und insgesamt 200 Weine vor.

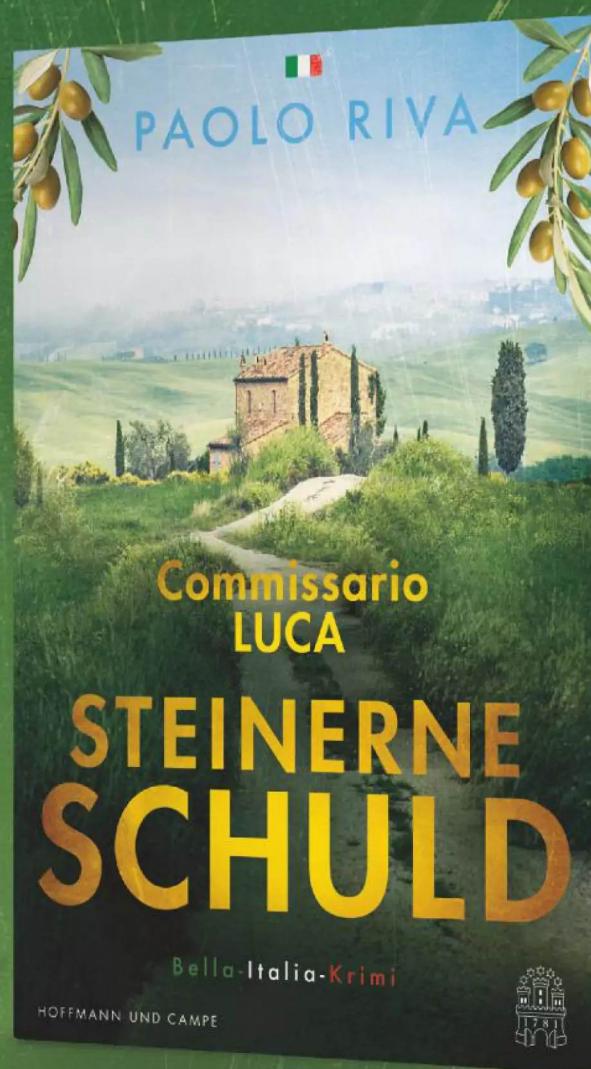
[www.landweinmarkt-baden.de](http://www.landweinmarkt-baden.de)



# Ein liebenswerter Commissario, drei Esel und ein malerisches Dorf unter der Sonne der Toskana



BAND 1  
ERSCHIENEN IM  
MÄRZ 2022



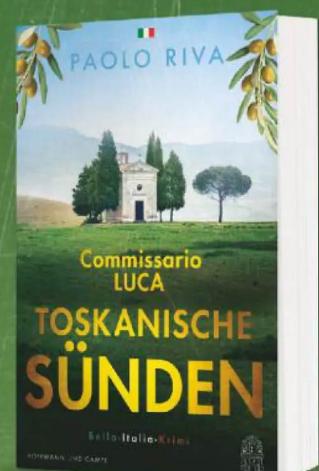
BAND 3  
240 SEITEN | € 18,- [D] | ISBN 978-3-455-01604-8  
AUCH ALS E-BOOK ERHÄLTLICH

HOFFMANN UND CAMPE

NEU



DIREKT  
BESTELLEN



BAND 2  
ERSCHIENEN IM  
MÄRZ 2023



*Edle Gläser in neuen Formen  
für Wasser, Wein und  
Spirituosen wecken neue Lust auf  
die Gastlichkeit zu Hause.*

# Lifestyle

## *Tableware*

Die aktuellen Trends  
von den Designmessen:  
Porzellan mit Relief,  
dezente Pastellfarben,  
Echtholz sowie Accessoires  
für den Filterkaffee  
Seite 158

## *Kerstens Coffeeshop*

Angesagt: die Kaffeesorte  
Robusta und neue Maschinen  
Seite 168

## *Travel-Design*

Reiseexperte Dominik Därr  
über den Einsatz von  
KI bei der Reiseplanung  
Seite 170

Neuer Look:  
Sekt, Weiß- und Rot-  
wein stilvoll genießen  
mit der Weinbecher-  
serie „Level“ von  
Zwiesel. Sekttumbler  
€ 21,90 (2 St.)  
[zwiesel-glas.com](http://zwiesel-glas.com)



# Tafel-Trends

Auf der internationalen Designmesse „Ambiente“ in Frankfurt feiern Hersteller die Gastlichkeit: Ausgefieilte Gläser, zartes Porzellan und edles Holz machen Lust auf Dinnerpartys zu Hause. Hier unsere Auslese der schönsten Neuheiten

*Text Gabriele Heins, Kersten Wetenkamp*

**Ocean Song,  
JL Coquet /  
Jaune de Chrome,  
Porzellanteller  
und Schälchen,  
ab € 74,50,  
[www.jlcoquet.com](http://www.jlcoquet.com)**

**W**as gibt's Neues? Die zentrale Frage auf der „Ambiente“ in Frankfurt, der größten Messe für Wohn- und Küchenaccessoires außerhalb Asiens. Zwei Feinschmecker-Redakteure waren unterwegs: Gabriele Heins sichtete in einer Halle filigrane Porzellanserien und Gläser von Herstellern aus Deutschland, Skandinavien, und Italien, während Kersten Wetenkamp eher Handfestes in der anderen Halle anschaut und ausprobieren: Kochtöpfe, Messer, Küchen- und Kaffeemaschinen. Standortvorteil: Hier gibt's vor Ort auch gleich frisch gepressten Saft, gebackene Waffeln oder gegrillte Steaks zu probieren.

Die Trends? Pastellfarben wie Mintgrün, Pfirsichgelb oder Himmelblau ziehen sich durch fast alle Bereiche des Geschirrs, von der Espressotasse bis zum Toaster. Gegen die „Zumutungen des Alltags“, so ein Händler, und als Gegenpol zur allgegenwärtigen Digitalisierung setzen die Designer auf weiche Rundungen, weg von scharfen Ecken und Kanten. Die Objekte aus Porzellan liegen gut in der Hand oder begeistern mit kunstvollen Reliefs. Jenseits der kalten Perfektion wirkt nun vieles handgemacht, aus recyceltem Material wie Ledergranulat, Muschelschalen oder aufbereitetem Plastik.

Auch bei Gläsern und Karaffen gibt es immer ausgefeilte Formen für alle denkbaren Getränke – so kann die Wein- und Barkultur zu Hause zelebriert werden, eine Feier des Genießens und der Gastlichkeit!

Das Naturmaterial Holz wird ebenfalls mehr denn je wiederentdeckt. Viele Messer- manufakturen feiern die schönen Maserungen von Oliven- bis Birkenholz. Ein weiterer Trend bei den Geräten: die Pizza, seit der Coronazeit ein Dauerbrenner. Ebenso wichtig: Wasserkocher, Handmühlen und Filter fürs Aufgießen von Kaffee von Hand. So hat Hersteller Graef – bekannt für Schneide- maschinen – eine ganz neue Hand Brew Collection aufgelegt. Hoch die Tassen!

**Teekanne Hanami, Asa Selection,**  
Porzellan mit Holzgriff, 1 l,  
€ 49,90, [www.asa-selection.com](http://www.asa-selection.com)



## Pastell im Fokus

Vergessen Sie das strenge Schwarz-Weiß-Denken – für den gedeckten Tisch zeigen wir Mut zur Farbe. Grün, Himmelblau und fröhliches Pink!

**Pfeffermühlen „Boreal“ aus Buchenholz, Peugeot, 21 cm,**  
<https://de.peugeot-saveurs.com>



**Sushi-Besteck Cutipol Goa,**  
in Pink und Gold, Edelstahl goldbeschichtet, 3 Teile  
€ 54,90, [www.coledampfs.de](http://www.coledampfs.de)

# Dezente Farben heben die Laune

Nicht nur Kaffeebecher, Schalen und Teller tragen die neuen Frühlingsfarben, sondern auch ganze Küchenfronten. Aktuell im Trend liegen Pfirsichgelb, Zartrosa und Mintgrün

**Müselschale Kumi von Rosenthal,**  
aus Silikatporzellan, 15 cm Durchmesser,  
€ 15,50, [www.rosenthal.de](http://www.rosenthal.de)



**Bräter  
Chambray,  
Le Creuset,  
Gusseisen,  
24 cm Durch-  
messer, € 315,  
[www.lecreuset.de](http://www.lecreuset.de)**



**Etagere Display  
Food Stand No 2  
von Hay,**  
Kristallglas,  
13 x 26,5 cm,  
je € 93,77,  
[www.bylou.com](http://www.bylou.com)



**Thermoskanne  
Eva Solo  
hellbeige,  
1 l, € 63,25,  
[www.formadore.de](http://www.formadore.de)**

**Porzellanbecher littala  
Play, in vier Farben, 0,375 l,  
je € 27,90, [www.iittala.com](http://www.iittala.com)**





**Teller Nori Home**  
Arktisblau light,  
Seltmann Weiden,  
28 und 33 cm,  
ab € 20,67, [www.porzellantreff.de](http://www.porzellantreff.de)

**Becher**  
Perlemon Coral,  
Villeroy & Boch,  
Porzellan,  
je 290 ml, 2er-Set  
€ 27,90, [www.villeroy-boch.de](http://www.villeroy-boch.de)



**Küchenfront in**  
**Stahl, Popstahl**  
200 Farben  
sind lieferbar,  
hier Mintgrün.  
[www.popstahl.de](http://www.popstahl.de)

## Gläser für jede Gelegenheit

Fachkundige Weinverkostung oder lässige Gin-Tonic-Runde? Mit aufwendiger Handarbeit und hochwertigen Materialien entwickeln die Manufakturen Gläser und Karaffen in neuer Formenvielfalt. Cheers!



Dekanter Amadeo Phylon von Riedel, für 1,5 l, 35 cm hoch, € 410, [www.riedel.com](http://www.riedel.com)



Glaskaraffe Cable von Franzen, für 1,25 l € 75, Wassergläser je € 17, [www.franzen.de](http://www.franzen.de)



Weingläser Zuma  
Amber, Serax, je € 34,  
[www.serax.com](http://www.serax.com)



Tumbler Etna  
Boxx Carafe  
brown, je 380 ml,  
2er-Set € 23,  
[www.  
etnaglass.com](http://www.etnaglass.com)



Kelch Nude  
Round up dusty  
rose, 400 ml,  
2er-Set € 98,  
[www.blooming-  
dales.com](http://www.bloomingdales.com)



Krug für Kaffee oder Limonade,  
Jena Glas, 1,3 l, € 28,45,  
[www.glas-jena.dede](http://www.glas-jena.dede)



Dekanter aus  
Glas mit Sockel  
aus Speckstein,  
Symbiosis,  
Zwiesel, € 399,  
[www.zwiesel-  
glas.com/shop](http://www.zwiesel-glas.com/shop)



Griff aus Birke,  
Dick „Vivum“,  
Allzweckmesser  
mit Wellenschliff.  
etwa € 95,  
[www.dick.de](http://www.dick.de)

## Gewachsene Qualitäten

Statt kaltem Edelstahl wird das natürliche, warme Material Holz gefeiert. Birke, Nuss und Olive sind die Stars der Szene



Knoblauchpresse  
Roccaalio von Ad  
Hoc mit Schneide-  
brett, Akazie, € 45,  
[www.adhoc.shop](http://www.adhoc.shop)



Salatschüssel und  
Besteck, Asa, Oliven-  
holz, ab € 44, [www.asa-selection.com](http://www.asa-selection.com)

Schneidebrett aus Nussholz, **Jack und Lucy**, Schlankes Board mit Griff, 58 x 20 cm, € 79,90, [www.jackundlucy.de](http://www.jackundlucy.de)



Salzschale aus Olivenholz mit Deckel und Löffel, **Berard**, 10 x 11 cm, € 42,35, [www.tischwelt.de](http://www.tischwelt.de)

Serviertablett, **Zassenhaus**, 33 x 22 cm, € 30, [www.zassenhaus-brandshop.com](http://www.zassenhaus-brandshop.com)



Kochmesser „Amici1814“ mit Griff aus Olivenholz, **Wüsthof**, 20 cm gravierte Klinge, € 1095, [www.wusthof.com](http://www.wusthof.com)



Schneidebrett Zen, **Blomus**, Eiche, zweiseitig, 25 x 40 cm, € 55, [www.byflou.com](http://www.byflou.com)

## Heiße Ware für Kenner

Schönes Zubehör für ambitionierte Hobby-Baristas: Kocher und Kessel, Filter und Tamper-Stationen bringen Topqualität in die Tasse



Kaffeebereiter  
Slow Coffee,  
Manufactum, mit  
Dauerfilter,  
1,2 l, € 54,90,  
[www.manufactum.de](http://www.manufactum.de)



Kaffee-  
Brühstation  
mit Pour-  
over-Kocher,  
**Graef**, € 99,99,  
Station € 64,99,  
Filter € 34,99,  
[www.graef.de](http://www.graef.de)



Filterkaffeemaschine Design Brew  
**Advanced**, **Gastroback**, Pour-over-  
Technik. € 116, [www.roastmarket.de](http://www.roastmarket.de)

Wasserkocher Groove,  
**Russell Hobbs**, 1,7 l, € 44,50,  
[www.galaxus.de](http://www.galaxus.de)



Barista-Zubehör  
Tamperstation,  
Leveler, Dosierring,  
Tamper, Cilio,  
ab € 13,99,  
[www.cilio-  
markenshop.de](http://www.cilio-markenshop.de)





**Pizzarad,  
Eva Solo,**  
aus Kunststoff  
und Edelstahl,  
große Klinge,  
€ 19,95,  
[www.evasolo.com](http://www.evasolo.com)

## Das läuft rund

Margherita, Napoli – nichts geht ohne die krosse Pizza von der heißen Steinplatte. Bei vielen Herstellern ein Mega-Trend!

**Elektrischer  
Pizzaofen mit  
Pellets, Ninja  
Woodfire,**  
bis 370 Grad,  
€ 375,  
[www.cosse.de](http://www.cosse.de)



**Pizzaofen  
Volt 12,  
Ooni,**  
bis 450 Grad,  
für Innen-  
und Außen-  
bereich,  
€ 899, [www.duve.de](http://www.duve.de)

FOTOS: THILO BECK, GRAEF, MANUFACTUM, SHARK NINJA



### DESIGN ESPRESSO PICCOLO PRO M

**NEU**

Art.-Nr. 42722

**259,99€**  
UVP



inkl. MwSt und Versandkosten



### AUTOMATISCHER MILCHAUFSCHEIMER CAPPUCINO & LATTE MACCHIATO AUF TASTENDRUCK



- » Siebträger-Espressomaschine mit automatischem Milchaufschäumer
- » Espresso, Cappuccino & Latte Macchiato auf Tastendruck
- » Zweikreis-Thermoblock-System
- » Professionelle ULKA Espressopumpe (20 bar)

## Kerstens Coffeeshop

# Stark, robust und köstlich

Redakteur Kersten Wetenkamp entdeckt Kaffeesorten und Maschinen. Ob mit viel Robusta oder ohne Koffein, das Aroma macht ebenso Spaß wie die ausgefeilte Hardware

**H**aselnußbraun und leicht gefleckt sieht der Kaffee in der Tasse aus, und er schmeckt nussig und wie aufgelöste Schokolade – der typische Espresso in Italien. Dem Pendant in Deutschland hatte er stets etwas voraus: die entschlossene Beimischung der Kaffeesorte Robusta (*Coffea canephora*) zur Sorte Arabica, die deutsche Röster bislang als minderwertig verschmähten. Dabei bewirkt sie die dichte Crema und starken Geschmack. Die Robusta ist auf dem Vormarsch, weil sie bei Kunden immer beliebter wird und vom Klimawandel profitiert – die Pflanze übersteht Dürre, Frost, Wirbelstürme besser als die Arabica-Varietät und ist damit eine Sorte der Zukunft! Ob Pauli Michels „Trenta Rosso“, der reine Robusta von Röstzeit, oder gar der „No Coffee“ ohne Koffein – alle sind auch im Vollautomaten Erlebnis. Dazu empfehle ich diesmal klasse Geräte – etwa Maschinen, die sich leicht reinigen lassen. Hoch die Tassen!



### Mit Dockingstation

Die „LatteGo“ mag ich besonders, denn sie benötigt keinen Milchschlauch – er kann schnell verstopfen. Der kleine Milchkanister wird einfach angedockt und lässt sich fix unter fließend Wasser abspülen. Für die Neuauflage wurde der Geräuschpegel deutlich gesenkt – eine Wohltat. Philips LatteGo 5400, € 690, [www.philips.de](http://www.philips.de)



### Siemens EQ 900 plus

Siemens bietet seit je Vollautomaten mit dem größtmöglichen Bedienkomfort. Die „EQ 900 plus“ hat 2 getrennte Bohnenbehälter für 2 Kaffeesorten, die je nach Getränk ausgewählt werden können. Einsteiger wählen ihre Kaffees im Comfort Mode, Fortgeschrittene tüfteln im Barista Mode. Reinigung und Entkalkung lassen sich bequem mit gewünschter Uhrzeit vorplanen. € 2900, [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)



### Handmühle mill.one

Einige behaupten, am Besitz von mechanischen Handmühlen erkenne man die wahren Kaffee-Nerds. Und wenn schon, kaum eine andere Mühle macht aus den Bohnen so feines Pulver, und das ohne ungünstige Hitzewirkung wie bei den Elektromodellen. Die „mill.one“ des Designers Gerhard Scherbinski-von Volkmann aus Edelstahl und Glas lässt sich in 80 Stufen extrem fein einstellen. Ab € 263, [www.tischwelt.de](http://www.tischwelt.de)

**„Die Robusta-Pflanzen vertragen den Klimawandel besser. Im Espresso schmeckt die Sorte sowieso klasse.“**



#### **Löwenstarker Robusta**

Bei seiner Suche nach einem reinen Robusta-Kaffee wurde Jörg Plümacher von Röstzeit in Hilden in Nordwest-Tansania fündig, im Distrikt Karagwe, Heimat von Löwen und Antilopen. Die Bohnen werden auf 2500 Meter Höhe von Hand geerntet und tragen das Biosiegel. Mit Noten von Schokolade, Nougat und Mandeln. 250 g € 6,50, [www.roestzeit.de](http://www.roestzeit.de)

#### **Temperament ohne Koffein**

Erstaunliche Leistung: Der „No Coffee“ aus Erfurt schmeckt so kräftig wie italienischer Espresso – und das ohne Koffein, das ihm mit Wasser entzogen wird.

Wer mag, kann bei der Rösterei auch „Low Coffee“ mit 25 oder bis zu 75 Prozent Koffein ordern. Klasse Idee! 250 g € 9,90, [www.no-coffee.de](http://www.no-coffee.de)



#### **Rassiger Italiener aus dem Saarland**

Pauli Michels ist ein Topröster. Als charmante Idee zum 30-jährigen Firmenjubiläum hat er den Espresso „Trenta Rosso“ aufgelegt, eine Mischung aus je zur Hälfte Arabica- und Robustabohnen. Der kräftig-italienische Charaktertyp erinnert im Geschmack an karamellisierte Walnüsse, Pfeffer und getrocknete Pflaumen. 1 kg € 21,32, [www.cafecollage.shop](http://www.cafecollage.shop)



### **Bitte stets gut pflegen!**

Jede Kaffeemaschine muss vor Kalk bewahrt werden. Kalk im Wasser setzt sich im gesamten Gerät fest und würde schon nach einem Jahr das Gerät beschädigen. Wer das Wasser vor dem Kaffee-kochen nicht filtert (Brita), sollte flüssiges Entkalkermittel einsetzen, die meisten Geräte lassen regelmäßige Entkalkungsprogramme ablaufen. Reinigungszyklen funktionieren meist mit Tabletten, außerdem ist bei Vollautomaten die (tägliche) Reinigung des Milchsystems unabdingbar. Also immer Zeit dafür einplanen! ■



## **Das Geheimnis eines perfekten Kaffees**



**Professionelle Entkalkung**



**Hygienische Reinigung**



**Das Schweizer Original gegen Kalk**

## Board of Excellence

# Die Zukunft des Travel Designs

Unser Experten-Netzwerk versammelt Persönlichkeiten der Genusswelt, die hier schreiben, was sie bewegt.

Diese Folge: **Dominik Därr** – Mitinhaber der familiengeführten Agentur Trauminselreisen

**Ging es Ihnen auch so?** In den letzten Tagen des vergangenen Jahres war das Bedürfnis nach Ruhe auf der einen und Klarheit auf der anderen Seite groß. Enorm bewegend waren die letzten vier Jahre: erst der pandemiebedingte Stillstand, dann der Boom der Fernreisen vor allem an den Indischen Ozean – mit allen Herausforderungen, die das für ein persönlich geführtes Unternehmen wie das unsere mit sich brachte. Da war es auch Zeit für die Frage, wie die Weichen gestellt werden sollen. Natürlich beschäftigt auch uns das Thema, das für große und kleine Unternehmen im Moment das zentrale ist: Wie wird künstliche Intelligenz unsere Branche verändern? Kann sie auf dem Topniveau, auf dem wir arbeiten, helfen, unseren Gästen noch bessere Reiseerlebnisse zu vermitteln? Kann sie unser profundes Wissen, unsere persönliche Erfahrung ergänzen, oder wird sie es vielleicht sogar ersetzen? Wird unser intensiver persönlicher Kontakt mit den Partnern vor Ort und unseren Gästen (vor, während und nach ihrer Reise) für anspruchsvolle Reisende wichtig bleiben?

**Wer mehr will als Standardangebote**, wer maßgeschneiderte Erlebnisse sucht, die tief berühren und in Erinnerung bleiben, wer auch bei ungeplanten Problemen vor Ort betreut werden möchte, kommt mit digitalen Buchungsassistenten nicht weiter. Zumindest derzeit nicht. Wo persönliche Begegnungen auf Augenhöhe passen sollen, wenn zum Beispiel ein



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

Koch für ein Private Dinner ausgesucht werden muss, wo individuelle Menschenkenntnis gefragt ist, ist die Intelligenz der Masse eben nicht der beste Ratgeber.

**Klar, KI spart Zeit.** Bei der Analyse von Social-Media-Inhalten oder in der Verwaltung. Das machen wir uns ebenso zunutze.

Warum auch nicht? Meine Eltern arbeiteten in den Achtzigern die ersten Angebote mit einer Schreibmaschine aus und haben seither so manche neue Technologie früh „embraced“.

**KI wird bei der Reiseplanung** und -buchung für alle Seiten vieles verändern und erleichtern. Die Wärme einer persönlichen Begrüßung, die aktuellen und authentischen Erfahrung der Experten vor Ort, mit Empathie vermittelt, den Austausch zu individuellen Erlebnissen, das kann ein Rechner nicht ersetzen.

**Nehmen wir ein konkretes Beispiel:** Wenn ich ChatGPT um Schreibtipps für die Kolumne bätte, lieferte es nützliche Vorschläge, die indes nicht erfassen, was ich wirklich auszudrücken beabsichtigte. Es schlägt vor, was gerade am meisten gefragt ist. Was bleibt? Eine Lücke zwischen dem, was KI bietet und dem, was wir als Menschen fühlen und wünschen.

**Hier aber schreibe ich noch selbst** und bin überzeugter denn je: Der Unterschied zwischen Mensch und Maschine oder die wahre Kunst des Travel Designs liegen in der Fähigkeit, eine Reise nicht nur irgendwie zu arrangieren, sondern darin, sie zu komponieren und individuell mit Leben zu füllen. Bis zum allerkleinsten Detail, das der Kunde vielleicht kurz erwähnt, aber dann selbst vergessen hat. Damit Sie hinterher sagen: Ich hatte meinen perfekten Urlaub und nicht den meines Nachbarn. Oder um es mit Émile Zola zu sagen: „Nichts entwickelt die Intelligenz wie das Reisen.“

## 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



# Stillleben — Zeitlose Schönheit

Eine – teils – kulinarische Reise zu *Zeitloser Schönheit*.

Diese *Geschichte des Stilllebens* erzählt von der Bedeutung der dargestellten Pflanzen, Geschöpfe und Dinge.

Das Begleitbuch zur Ausstellung in der Gemäldegalerie  
Alte Meister der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden.



978-3-7757-5113-1 | € 38,00  
Im Buchhandel  
und unter [hatjecantz.de](http://hatjecantz.de)

**HATJE  
CANTZ**



# Willkommen im Club der Genießer!

BESONDERE MOMENTE GEMEINSAM ERLEBEN



Treffen Sie **Stars der Kulinarkwelt** bei exklusiven Dinners sowie hochkarätigen Tastings und profitieren Sie von Vorteilen bei unseren Premium-Partnern. Kommen Sie in unsere Feinschmecker Club-Welt!



**Highlights für Gourmets:** Unseren Clubmitgliedern bieten wir regelmäßig besondere Erlebnisse, die lange in Erinnerung bleiben. Bestes Beispiel etwa ist das Kaviar-Tasting, welches online mit Markus Rüsch, Inhaber vom Altonaer Kaviar Import Haus (AKI), und Chefredakteurin Deborah Middelhoff (Foto o.r.) stattgefunden hat. Mit Blini, Crème fraîche, Wein, Bier und Champagner wurden fünf Kaviarsorten verkostet, und Markus Rüsch teilte unterhaltsam spannende Hintergrundinformationen. Auch bei den nächsten Club-Events können Sie sich auf außergewöhnliche Momente und Begegnungen freuen!

**19.-21. April, Sylt:** Sie wohnen im traditionsreichen Privathotel Rungholt in Kampen, direkt am Meer. Nach einem Begrüßungs-Aperitif und Check-in fahren wir zu Portwein-Botschafter Johannes King (linke Seite u.l.). Er führt uns durch die Welt des Portweins aus 60 Jahren und serviert sein legendäres Sylter Dinner. Am nächsten Abend erwartet uns Chefkoch Jan-Philipp Berner vom Söl'ring Hof (linke Seite u.r.) mit einem 6-Gänge-Menü.

**10.-11. Mai, Wirsberg:** Alexander Herrmann und Tobias Bätz (linke Seite o. r.) kochen im „Aura“ regionale Spitzenküche in 8 Gängen. Außerdem gibt es einen Workshop mit Foodscout Joshi Oswald sowie einen Besuch der Texas Longhorn Farm.

**8. Juni, Baiersbronn:** Der Mittag startet mit Champagner und schwäbischen Tapas, bevor Topwinzer Sebastian Fürst seine besten Weine präsentiert. Auf der Panoramahütte serviert das Sackmann-Team abends ein BBQ mit vielen Köstlichkeiten.



## Ihre Club-Vorteile auf einen Blick

**Willkommenspräsent:** Ob köstliche Produkte oder ein hochwertiges Gläser-Set, lassen Sie sich überraschen!

**Insiderwissen:** In unseren Wein- und Gourmet-Newslettern verraten wir unter anderem Neueröffnungen, die Geheimtipps der Küchenchefs sowie Lieblingsweine der Topwinzer.

**Events:** Exklusive Veranstaltungen im kleinen Kreis mit Spitzenköchen und/oder -winzern sowie Mitgliedern der Redaktion – „Moments you can't buy“

**Shopping Deals:** Bis zu 20 Prozent Rabatt bei unseren Club-Partnern, wie zum Beispiel Otto Gourmet Onlineshop, Weingut Dr. Loosen oder Zwiesel Glas.

**Hotels & Restaurants:** Ob Privater Apéro mit dem Küchenchef, Champagner-Empfang mit der Hoteldirektorin oder ein Zimmer-Upgrade – unsere Partner lassen sich für die Clubmitglieder immer etwas einfallen, ob in den Restaurants der Jeunes Restaurateurs Deutschland, in den deutschen Relais-&-Châteaux-Hotels sowie im Severin's Resort & Spa auf Sylt, im Castell Son Claret auf Mallorca, im Edelweiss Salzburg Mountain Resort, im Hotel Goldener Hirsch in Salzburg sowie im Hotel Sonnenhof im Tannheimer Tal.

**Jetzt Mitglied in Deutschlands exklusiver Gourmet-Community werden! Für nur 156 Euro im Jahr (13 Euro/Monat).**



Infos und Anmeldung unter [www.feinschmecker.de/club](http://www.feinschmecker.de/club) oder einfach den QR-Code scannen.

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:





„Geräte zum Zusammenklappen oder mit vielen Funktionen machen richtig Spaß – denn in der Küche fehlt es immer an Stauraum.“ KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR LEBENSART

## LIFESTYLE

# News & Trends

## Wo ist der Herd?

Kochen und Wohnen miteinander zu verschmelzen ist seit Jahren das Ziel vieler Designer. Jetzt ist Gaggenau ein Coup gelungen: Die „vollintegrierte Induktion“ verbirgt das Kochfeld komplett im Arbeitstisch, einer Dekton-Platte. Nur ein Knebel und ein Lichtpunkt zeigen die Kochstelle an. Ab Sommer im Handel. [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)



## Hermès sattelt auf

„Tressages Équestres“ nennt sich die neue Geschirrserie von Hermès, die Strukturen von Lederriemen, geflochtenen Gürteln und Kordeln aufgreift – Inspiration gab den Designern Benoit Pierre Emery und Virginie Jamin das Zaumzeug von Rennpferden. Zur Serie gehören 27 Teile, von der kleinen Espressotasse über große Teekannen bis zu Vasen. Erhältlich ab Sommer 2024. [www.hermes.com](http://www.hermes.com)

## Mit der Neuen klappt's!

Küchen haben notorisch zu wenig Platz fürs vorbereitende Arbeiten, Zubereiten und Anrichten. Gut, wenn Geräte zusammengeklappt und in Schubladen verstaut werden können – wie jetzt die neue Schneidemaschine von Graef: MYtiny. 23 x 34 cm, € 269, [www.graef.de](http://www.graef.de)



## Plastik statt Tüte

Der Hamburger Versandhändler Otto packt seine Produkte ab jetzt nur noch in Taschen aus „wildem“ Plastik. Dafür geht Otto eine Partnerschaft mit der Firma Wildplastic ein, die Taschen und Tüten aus gesammeltem Plastik recycelt. [www.wildplastic.com](http://www.wildplastic.com)

## Möbel in Mailand

Ein Mega-Event zum Thema Küchen und Design finden Besucher wieder in Mailand: Parallel zum Salone del Mobile und der Eurocucina werden auf der Milan Design Week vom 15. bis 21. April zahlreiche Ausstellungen, Foren und Workshops organisiert. [www.fuorisalone.it](http://www.fuorisalone.it)

## Düsseldorf setzt Maßstäbe

Glückwunsch an den Rhein: Der Deutsche Bund der Architekten hat seinen renommierten Preis an die Neue Messe Süd in Düsseldorf vergeben. Die Jury befand sowohl die verwendeten Materialien wie auch das Gesamtkonzept lobenswert, das sehr erfolgreich mit Licht arbeitete, insbesondere bei dem transparenten Vorplatz und dem lichten Südeingang. Die Messe konzipierte das Büro SOP Architekten. [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)



Wir freuen  
uns auf Ihre  
Reservierung.

# HOTEL HOHEN HAUS



Genießen Sie außergewöhnliche Autoren  
und Künstler im HOTEL HOHENHAUS.



+49 56 54 98 70

info@hohenhaus.de

<https://hohenhaus.de/arrangements/>

## ► EIN POETISCH-MUSIKALISCHER ABEND

### Verweile doch! Du bist so schön! Gedichte über die Liebe und die Vergänglichkeit

Mit Christoph Denoth und Thomas Bockelmann.

Mit Musik von J.S. Bach, John Dowland, Fernando Sor und Isaac Albéniz und Gedichten von J.W. von Goethe, Berthold Brecht, Else Lasker-Schüler u. a.

Thomas Bockelmann ist Regisseur und Schauspieler. Von 2004 bis 2021 war er Intendant am Staatstheater Kassel. Im September 2024 wird er mit MY MOTHERS COURAGE von George Tabori in der Villa Aurora in Los Angeles gastieren.

Christoph Denoth ist einer der prägenden Gitarrenisten seiner Zeit. Er gastierte als Solist unter anderem in der New Yorker Carnegie-Hall und in der Berliner Philharmonie. Seit 2010 ist er Professor an der Royal Academy of Music in London.

Christoph Denoth und  
Thomas Bockelmann:

**23.03.2024**

12 Euro an  
der Abendkasse,  
Einlass: ab 18.30 Uhr,  
Beginn: 19 Uhr



## ► KONZERT

### Improvisationen von Bach bis Ravel

„Johanna Summer ist eine herausragende Jazzpianistin. Sie ist so zentriert und bei sich, geht so souverän und frei mit Material um und trifft doch die ganze Zeit Ihren eigenen Ton.“  
IGOR LEVI

„Improvisationen von Bach bis Ravel.  
Umwerfend. Unbedingt hingehen!“  
SÜDDEUTSCHE ZEITUNG

Johanna Summer zählt zu den großen Nachwuchstalenten des europäischen Jazz: Die Pianistin hat mit Improvisationen über klassische Klaviermusik einen ganz eigenen Sound gefunden. Für das Hotel Hohenhaus setzt sie sich an den Flügel.

Johanna Summer:

**27.04.2024**

12 Euro an  
der Abendkasse,  
Einlass: ab 18.30 Uhr,  
Beginn: 19 Uhr



## ► LESUNG

### Dirk Schümer liest aus seinem neuen Roman: DIE SCHWARZE LILIE

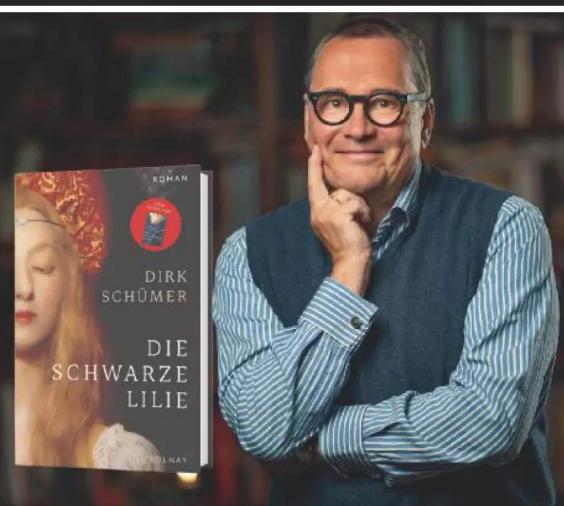
„Atemlos erzählt ... Wer schon etwas von dieser wichtigen Übergangszeit zu Beginn der Renaissance weiß, wird sich über die neuen Blickwinkel freuen. Wer noch nicht, hat die Reise seines Lebens vor sich“  
SÜDDEUTSCHE ZEITUNG

Dirk Schümer lebte als Europa-Korrespondent der Frankfurter Allgemeinen lange in Venedig. 2014 wechselte er zur Welt und lebt mittlerweile in Baden-Baden, wo er neben seiner journalistischen Tätigkeit historische Romane verfasst.

Dirk Schümer:

**01.06.2024**

12 Euro an  
der Abendkasse,  
Einlass: ab 18.30 Uhr,  
Beginn: 19 Uhr



*Auf einer Halbinsel in  
Zeeland setzt ein Topkoch  
die Region spektakulär  
in Szene. Weitere neue  
Restaurants erwarten Sie in  
Deutschland und Europa.*

# Szene

*Neueröffnung des Monats  
Jeroen Achtien setzt im  
Restaurant „Inter Scaldes“ an  
der niederländischen Küste  
spannende regionale Akzente  
Seite 178*

*Empfehlungen  
Neue Restaurants von Berlin  
bis Bayern, in Zürich und Paris  
Seite 180*

*Stopover Miami  
Die Metropole an der Ostküste  
Floridas hat Kultstatus: Miami  
Beach lockt Fans aus aller Welt  
Seite 188*



Im neu gestalteten  
„Inter Scaldes“  
spiegelt auch das  
Design die  
Themen Meer und  
Küste wider



Kulinarischer  
Gruß aus Ungarn:  
Crispy Gulasch  
mit einer leichten  
Gurkennote



Jeroen und Sanne Achtien haben den Gastraum sinnlich gestaltet – Formen und Farben beziehen sich auf den Sand und das Meer

## Neueröffnung des Monats

# Saucenkraft und Insel-Feeling

Mit Jeroen Achtien zieht im renommierten „Inter Scaldes“ in der niederländischen Provinz Zeeland viel neuer Schwung ein

**Z**urück in der niederländischen Heimat: Jeroen Achtien und seine Frau Sanne, zuletzt im „Sens“ in Vitznau am Vierwaldstättersee aktiv, haben in der Provinz Zeeland das „Inter Scaldes“ übernommen. Das zuvor von Jannis und Claudia Brevet geführte Spitzenrestaurant gehört zum gleichnamigen Boutiquehotel der Kette Pillows Hotels. Neben der neuen Küche erstrahlt der rundum verglaste Gastraum im stattlichen Herrenhaus nun heller und wirkt luftiger. Im Sommer kann er zum Garten, umgeben von Ackerland, geöffnet werden.

Das Ambiente innen greift die Lage zwischen den Meeresarmen Ooster- und Westerschelde (Inter Scaldes = „zwischen den Schelde“) auf – mit inselartig angeordneten, geschwungenen Sitzbänken und dezent maritimem Dekor. Das wirkt puristisch und heimelig warm zugleich. Der optische Schwung setzt sich in den Suiten der benachbarten Gebäude fort:

wertige Natursteine, Leinenstoffe und – passend zum Zusammentreffen von Alt und Neu – Schallplattenspieler mit geschmackvoller Musikauswahl.

Im Restaurant knüpft Achtien beim Menü und der umfangreichen À-la-carte-Auswahl mit Wohlgeschmack und sehr vielen regionalen Zutaten an die klassische Küche Brevets an. Allerdings setzt er verstärkt auf fein dosierte Kreativität und integriert gekonnt Fermentations-Akkzente. Es geht los mit hocharomatischen Kleinigkeiten wie einem fein ziselierten Zwiebel-Kartoffel-Amuse-Gueule. Den Auftakt im Menü machen Scheiben roher Jakobsmuschel, die auf drei Sockeln aus grüner Curry-Crémeux und Kohl-Brunoise liegen, umrandet von einer Sauce aus Jasminreis und Krustentieren, in der Seetang-Öl und -pulver jodige Noten beisteuern. Bei gegrillten Langoustine-Stücken mit Fingerlimes-Topping fasziniert ein Saucenspiel aus Kraft

(Bisque mit Estragon-Öl) und Frische (Safran-Kombucha). Beim niederländischen Saibling mit saisonalen Schwarzwurzeln sorgt eine samtige, mit Fischleber angereicherte Sauce Bécasse für aromatische Dichte. Eine ebenso konsequente wie unverkrampfte Regionalität durchzieht das Menü – so auch beim Teller mit zeeländischem Damhirsch oder beim Käsegang mit süßem Friesland-Brot und belgischem Blauschimmel.

Dazu reicht Sommelière Tessa van de Wouw eine hochpreisige, üppig bestückte Weinkarte mit mehrheitlich europäischen Spitzenweingütern. Ihre Weinbegleitung ist stimmig, dürfte aber qualitativ noch zulegen. Begleitet vom ungemein herzlichen Service endet die äußerst gelungene Rundreise im Loungebereich bei à la minute zubereiteten Friandises.

*Fazit: Hochklassig durchkomponiertes Wohlfühlerlebnis mit bester Stimmung.*

Stefan Chmielewski

### Inter Scaldes

Pillows Luxury Boutique Hotel Inter Scaldes, Zandweg 2, NL-4416 NA Kruiningen, Tel. 0031-113 38 17 53,

[www.pillowshotels.com](http://www.pillowshotels.com), 12 Suiten, € 380, nur in Verbindung mit Restaurantreservierung

„Inter Scaldes“, [www.interscaldes.nl](http://www.interscaldes.nl), Do abends geöffnet, Fr-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 55-75

**TIPP: Auf taufrische zeeländische Austern zur „Oesterij“ ins benachbarte Yerseke.**

In der neuen  
Seafoodbar  
von Yannic Stock-  
hausen beginnt  
der Abend  
stilecht mit  
frischen Austern



# Szene

HOTELS UND RESTAURANTS VON BERLIN BIS PARIS



## Berlin/WASSER Seafood Bar Frische Meeresbrise in Mitte

Himmelblau und orange getünchte Backsteinwände, leuchtend rote kugelige Lampen, helles Holzparkett, sanfte spacige Musik im Hintergrund. Küchenchef Yannic Stockhausen eröffnete in den Räumlichkeiten seines Fine-Dining-Restaurants „Cordo“ eine junge, farbenfrohe Fisch- und Seafoodbar. Hingucker auf dem blau gefliesten Tresen der Küchenecke ist die ausladende Silberschale mit Eis und Austern, auch ein Bündel Schwertmuscheln gehört dazu.

Und nicht nur Umbau und frische Optik sind gelungen. Spaß machen auch das zugängliche Konzept und Stockhausens kreative, aromenreiche Küche. Zehn bis zwölf Gerichte stehen auf der Karte, die nach Marktangebot wechseln. Gekonnt kombiniert waren süße, salzige und fein deftige Noten bei gebeizter Gelbschwanzmakrele mit Blutorange, Radicchio, Chorizo-Öl, Dill und Karotte. Feine Säurennoten kamen durch Wafu dazu, einem japanischen Dressing mit Reisessig, Zwiebel und Mirin (süßer Reiswein), für zusätzliche Textur sorgte mit würzigem Kimchi-Pulver ummantelter Sesam. Beim Skifahren in den

Alpen sei ihm die Idee zur süßlich-erdigen Kombination aus Miesmuscheln mit steirischem Wurstsalat und Kürbiskernöl gekommen, erzählt der Koch. Wunderbar saftig war die im Ganzen aufgeklappte und an Spießen knusprig gegrillte Rotbarbe mit Lauchbrandade, Limette, Lauchzwiebeln und Hollandaise.

Selbst beim Dessert überzeugten sanft-salzige fischige Noten: Imperial Kaviar und eine Sauce aus karamellisiertem hauseigenem Garum (Fischsauce) setzten einen treffenden Kontrapunkt zum Popsicle aus Vanille- und Erdnusseis und gerösteten Erdnüssen. Sommelière Nina Scheinhart, die schon im „Cordo“ dabei war, hält charakterstarke deutsche Weine auch glasweise bereit. Gute kreative Cocktails.

*Fazit: Entspannter Genuss mit Anspruch in stilvoll-sympathischem Rahmen.* Stefan Elfenbein

●●● Große Hamburger Str. 32, 10115 Berlin, Tel. 030-27 58 12 15, [inswasser.berlin](http://inswasser.berlin), Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte 25-36 ⚡

**TIPP:** Für Walk-ins wird am Bartresen eingedeckt.

## Hamburg/Claas

# Hommage an die Hafenstadt

Der „Claas“ ist in Hamburg kein Unbekannter: Dahinter steckt Gastronom Claas-Henrik Anklam, der seit zehn Jahren erfolgreich das „Henriks“ am Dammtor führt. Anklams Neueröffnung in der Hafencity trägt nun seinen anderen Vornamen, hat mehr Glamour und verkörpert seine Passion für Fisch und Meeresfrüchte – quasi eine Hommage an die Hafenstadt. Der Eyecatcher schlechthin ist eine spektakuläre Lichtinstallation: 2800 verchromte Fische schwimmen in einem Schwarm unter der hohen Decke und sorgen für reizvolles Licht, die Wand zu Park und Elbe ist komplett verglast, die Tische sind mit Abstand gestellt, auf den wasserblauen Stühle lässt sich bequem ein langer Abend verbringen.

Das Thema Fisch wird hier in allen klassischen Facetten zelebriert: Ceviche vom Kabeljau in gut abgestimmter Maracuja-Koriander-Vinaigrette, erfreulich „schlanken“ Calamaretti fritti mit aromatischer Amalfi-Zitronen-Mayonnaise, Austern (Sylt, Dänemark), Hummer als Hotdog oder „Thermidor“, AKI-Kaviar, Färöer Lachs oder die reichhaltige Bouillabaisse,

die locker für zwei reichte. Alles wird geradlinig und auf den Punkt frisch und handwerklich sauber zubereitet.

Für Fleischfans hält die Küche Steaks (Wagyu), Burger und Schnitzel bereit, auch vegetarische Gerichte gibt es (Blumenkohl aus dem Ofen). Sehr gut ist das hausgemachte Eis (nach dem Vanille-Softeis fragen), die Weinkarte überzeugt mit renommierten deutschen Winzern, dazu Bestes aus Österreich, Frankreich (Loire, Burgund, Bordeaux) und Italien. Hier kann man sogar mit einem Glas 2016er Roederer anstoßen.

*Fazit: Das neue Glamour-Restaurant ist eine Bereicherung (nicht nur) für die Hafencity.* Gabriele Heins

📍 Am Lohsepark 8, 20457 Hamburg, Tel. 040-63 29 91 44, <https://claas-restaurant.cc>, tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 26-108 ⌂

**TIPP:** Das Restaurant hat ab 12 Uhr durchgehend geöffnet, im Sommer lockt der schöne Hinterhof, abends das spektakuläre Lichtspiel an der Bar unter der „Fisch“-Installation.



Fisch, wohin das Auge blickt: in der Schwarm-Installation unter der Decke und in klassischem Stil auf dem Teller

Aachen/lokal

## Lokal, aber nicht brutal

**R**egionale Küchenkonzepte liegen im Trend, und so ist auch im neu eröffneten Aachener „lokal“ der Name Programm: Jasper Josephs (vor Ort in Christof Langs „La Bécasse“ ausgebildet und zuletzt im Kölner „astrein“ tätig) verarbeitet in seinem ersten eigenen Restaurant beste Zutaten aus der Umgebung. Auf seinen Streifzügen durch den Wald sammelt der Koch Würzkräuter wie Gundermann, Schafgarbe und Vogelmiere. Stolz präsentiert er seine Ausbeute im gemütlichen Gastraum auf einem schlichten Holzregal. Dort lagern in großen Gläsern fermentierte Beeren, eingelegte Fichtensprossen und getrocknete Pilze. Seine Küche basiert auf lokalen Produkten, er verzichtet aber nicht auf Kakao, Olivenöl, Pfeffer oder Zitrone, wie es die Vorreiter der reinen Ausrichtung tun.

Die köstliche Dry-aged-Forelle aus dem benachbarten Stolberg kommt als üppig dekorierte Ceviche mit Sauerkraut, Petersilienwurzel, Apfel, Zwiebel, Rettich und Holunderblüten. Cremiges Topinamburpüree begleitet die saftig gebratene Wachtel, während Rote Johannisbeeren dem Hirsch Wellington

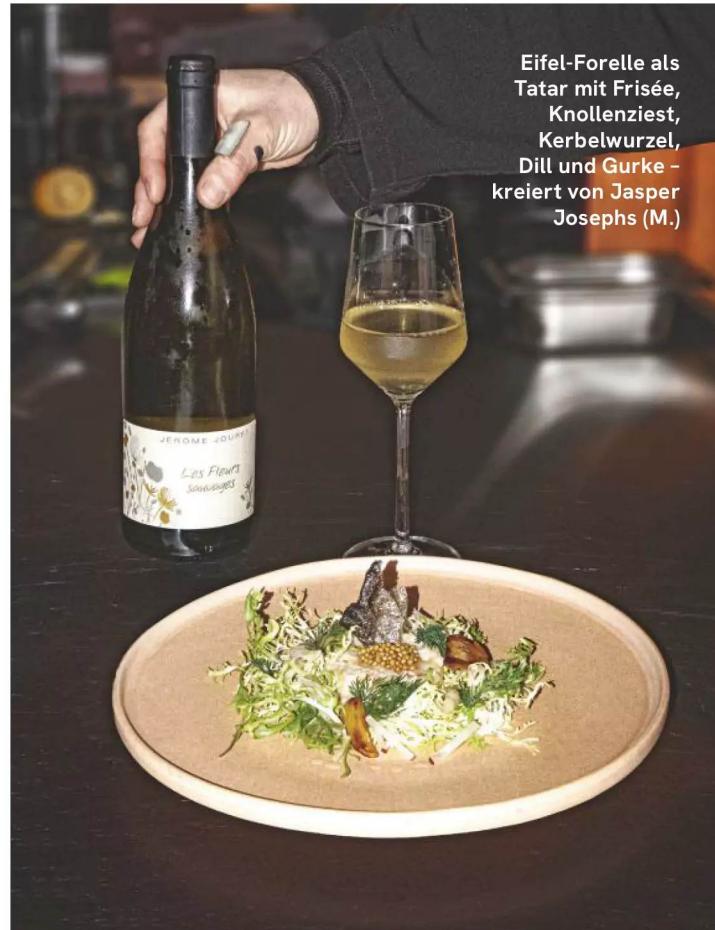
aus heimischer Jagd mit Maronen und Goldstielpfifferlingen einen Frischekick geben. Zum Abschluss serviert Josephs einen Crêpe mit unreif geernteten, sanft in Portwein geschmorten Feigen aus dem Garten seiner Mutter, dazu eine leicht herbe Eiscreme von Feigenblättern und hausgemachtes Feigenöl.

Das Menü ist von drei bis zu fünf Gängen erweiterbar und auch vegetarisch erhältlich. Dabei ändert sich nur die Hauptkomponente, alle – ohnehin vegetarischen – Beilagen bleiben unverändert. Die kundig zusammengestellte, fair kalkulierte Weinkarte umfasst zwei Dutzend Positionen europäischer Herkunft, die alle auch glasweise angeboten werden.

*Fazit: Raffinierte Produktküche aus regionalen Zutaten, serviert in entspannter Bistroatmosphäre. Alexis Eideneier*

📍 Mostardstr. 17, 52062 Aachen, Tel. 0241-91 06 58 32, [www.lokal-dining.de](http://www.lokal-dining.de), Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 60-98,50 ⌂

**TIPP:** Direkt nebenan befindet sich das rund um die Uhr geöffnete Rathaus-Parkhaus.





Das einladende Restaurant haben Chefkoch Tommy Möbius und seine Frau Elly selbst eingerichtet

## Schwetzingen/Möbius

# Wohlfühl-Gastronomie statt Feinkost

**E**s gibt sie noch, die guten Nachrichten aus der gehobenen Gastronomie. Dass Tommy Möbius wieder seiner Profession nachgeht, ist eine. Im Residenzstädtchen Schwetzingen hat er seinen Feinkost-Store geschlossen und an gleicher Stelle ein eigenes Restaurant eröffnet. Das Kochen habe ihm gefehlt, lässt er wissen. Außerdem habe er einen Kontrapunkt zum Restaurantsterben setzen wollen. Das „Möbius“, das er mit Ehefrau und Sommelière Elly selbst gestaltet und eingerichtet hat, bietet maximal 18 Plätze. Der gebürtige Leipziger, der Stationen wie das „Vendôme“, das Wiener „Fabios“ und zuletzt die „Ente“ im nahen Ketsch vorweisen kann, nennt seinen Stil puristisch und klassisch französisch.

Nach raffinierten Amuse-Bouches und einer fantastischen Focaccia mit aufgeschlagener Nussbutter kommt die Bouillabaisse als kräftige Brühe, in der Filetstücke von Zander, Dorade, Wolfsbarsch und Steinbutt liegen – nebst Pulpo, Garnelen und Miesmuscheln. Die dezente Schärfe ist hier in der Brühe, nicht in der Rouille, die mit milden Safrannoten und

kräftigem Knoblaucharoma den passenden Kontrast bildet. Den Steinbutt aus bretonischem Wildfang gibt es im Hauptgang mit Spinat, Gnocchi und Kaviar-Beurre-blanc. Prima waren die Scheiben vom Reh aus heimischer Jagd, die kurz angebraten und danach im Salamander mit einer buttrigen Purple-Curry-Kruste gratiniert und mit Selleriecreme serviert wurden. Dass die Tranchen von der Keule und nicht vom Rücken kommen, klingt gewagt. Aber wer auch immer in Stein gemeißelt hat, dass man nur Stücke vom Rücken rosa servieren kann, war noch nie in Schwetzingen.

*Fazit: Küche mit Anspruch, serviert in persönlich gestaltetem Wohlfühlambiente.* Christoph Ruf

◆◆ Kurfürstenstr. 22, 68723 Schwetzingen, Tel. 06202-608 50 20, [www.dermoebius.com](http://www.dermoebius.com), Mi-Sa mittags und abends, Di nur mittags geöffnet, Hauptgerichte € 26-44 

**TIPP:** Täglich wechselnder bodenständigerer Mittagstisch mit vegetarischer Alternative.



Caroline Autenrieth  
und ihr Mann José  
María González  
Sampedro setzen  
ganz klassisch  
auf die Topqualität  
der Produkte



### Stuttgart/Das Waldhorn

## Zwischen Mittelmeer und Schwäbischer Alb

Caroline Autenrieth, im Südwesten als charmante Köchin des SWR bekannt, hat nun gemeinsam mit ihrem Mann den Traum vom eigenen Restaurant verwirklicht. Doch anders als bei so manchen anderen TV-Küchenheroen bleibt die schwäbische Pfarrerstochter mit beiden Beinen wohltuend fest auf dem Boden. Das Traditionsgasthaus „Waldhorn“ im Vorort Rohr wurde behutsam verjüngt, ohne den einladend-bürgerlichen Charakter zu verlieren. Auch bei dem, was sie mit ihrem aus Mallorca stammenden Mann José María González Sampedro in einem reinen Menükonzept aus der Küche bringt, kann man die Unaufgeregtheit und Bodenständigkeit ihres gastronomischen Ziehvaters Vincent Klink erkennen: Gute Produkte kommen mit merklich an der französischen Klassik orientierter Handwerkskunst und ohne spektakuläre Inszenierungen auf die Teller.

Bei der angenehm sämigen Vichyssoise zum Auftakt bildet der knusprig frittierte Lauch dazu einen passenden Kontrast. Der saftige Kabeljau wird mit einer durch Forellenkaviar ver-

feinerten Beurre blanc und gebratenem Kräuterseitling angerichtet. Die Challans-Ente zum Hauptgang setzt ganz auf den schönen Eigengeschmack, wobei die Sauce ebenfalls klassisch mit etwas Orangenconfit akzentuiert wird, dazu wird ein wunderbar seidig-buttriges Kartoffelpüree gereicht. Beim Chaud-froid au Chocolat zum Dessert gefällt das intensive Kakao-Aroma ohne übertriebene Süße.

Eine Weinkarte im üblichen Sinne gibt es nicht, lediglich eine Handvoll ausgewählter Gewächse wird jeweils angeboten und von der sympathischen Gastgeberin empfohlen.

*Fazit: Entspannter Genuss in zwanglosem Rahmen von einem gut eingespielten Duo.* Frank Kämmer

📍 Krehlstr. 111, 70565 Stuttgart-Rohr, Tel. 0711-25 51 38 85,  
[www.daswaldhorn.de](http://www.daswaldhorn.de), Mi-Sa mittags und abends geöffnet,  
Mittagsmenü 3 Gänge € 48, Abendmenü 6 Gänge € 108

**TIPP:** Verkehrsgünstig für Stopover oder Messe-Lunch gelegen.  
Nur 10 Minuten vom Flughafen und Messegelände entfernt.

**Dingolfing/Lenis Wine&Dine**

## Kreativer Genuss in Niederbayern

**D**ingolfing? Auf der kulinarischen Deutschlandkarte bisher ein weißer Fleck. Das hat sich geändert, seit Magdalena Mitterhuber direkt am zentralen Marienplatz ihre stimmungsvolle Symbiose aus Restaurant und Vinothek eröffnete. Im früheren Leben erfolgreiche Hotelmanagerin, stellt sie hier ihre Leidenschaft für gute Küche und Wein in den Mittelpunkt. Das geschichtsträchtige Gebäude wurde aufwendig restauriert, der Gewölbekeller freigelegt. Man kann in der Vinothek auf ein Glas und einen Käseteller vorbeischauen oder im Restaurant ein ambitioniertes Menü mit drei bis fünf Gängen und Wein-Pairing genießen.

Ein Coup gelang Mitterhuber mit dem Engagement von Jochen Benz, einem der versiertesten Sommeliers der Münchener Szene, lange Jahre an der Seite von Jan Hartwig. Er baute den für eine Neueröffnung imposanten Keller auf; die Weinkarte umfasst schon jetzt rund 300 Positionen und wird weiter wachsen. Benz setzt auf die renommierertesten europäischen Anbaugebiete, auf junge Talente und große Namen; besonders viel

Spaß machen die gereiften Jahrgänge. In der Küche steht mit Sinar Tayyara ein junges Talent, seine ideenreichen Menüs zeugen von gutem Handwerk und Produktverständnis. Eine Art regionales „Surf&Turf“ ist knusprig panierter Kalbskopf auf Sellerie, am Tisch mit intensiver Krustentierbouillon angegossen; perfekt auf den Punkt gebraten die Challans-Entenbrust an klassischer Jus, mit Kümmel und Piment abgeschmeckt, dazu Navetten, süßsauer eingelegt und als Püree. Bester Gang: Kaisergranat, kurz pochiert – seine delikaten Meeresaromen ergeben ein stimmiges Spiel mit der Jodigkeit von Kaviar, der feinen Säure von Beurre blanc und der Süße von Vanille-Eis.

*Fazit: Ambitionierte Entdeckung in Niederbayern mit hohem Genussfaktor. Patricia Bröhm*

📍 Marienplatz 25, 84130 Dingolfing, Tel. 0170-552 61 45, [www.daslenis.de](http://www.daslenis.de), Mi-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 56-140 🍷 🍷 🍷 🍷

**TIPP:** Schöne Innenhofterrasse im Sommer.



Stimmiges  
Aromenspiel:  
Kaisergrenat in  
Beurre blanc  
mit Kaviar und  
Vanilleeis

## Zürich/Orsini, Mandarin Oriental Savoy

# Spitzenküche alla italiana

**M**ehr Prime Location geht nicht: im Herzen der City, direkt am Paradeplatz, schräg gegenüber von Sprüngli. 1838 als erstes Zürcher Grandhotel eröffnet, hat man das Haus unter der Flagge von Mandarin Oriental aufwendig restauriert und hinter historischer Fassade ein sehr zeitgemäßes Luxushotel internationalen Zuschnitts geschaffen. Die Zimmer und Suiten in eleganten Grau- und Beigetönen sind kompakt, aber sehr durchdacht vom französischen Top-Designer Tristan Auer gestaltet.

Die Wiedereröffnung des beliebten Ristorante „Orsini“ erwarteten die Zürcher mit Spannung – allerdings ist nur der Name geblieben. Im komplett restaurierten, jetzt licht-eleganten Ambiente steht die Küche unter der Regie des Mailänder Spitzenkochs Antonio Guida („Seta“), der seine besten Männer an die Limmat schickte. Sie bieten mediterranes Fine Dining vom Feinsten, exzellentes Handwerk und beste Produkte, hoch-aktuell interpretiert: Bildschön inszeniert die gebeizte Bernsteinmakrele mit knackigen Bittersalaten und delikatem Spiel von Kaviar und sizilianischer Mandelmilch. Unter der hausgemachten Pasta glänzt Spaghetto mit gezupftem Taschenkrebs, Brunnenkressecreme, Miesmuschel-Weißwein-Coulis und dem feinsäuerlichen Frischekick von Fingerlimes; delikat ab-

geschmeckt die Schwarzwurzel-Anis-Sauce zu mit Fasan gefüllten Tortelli und Rote-Bete-Jus. Blauer Hummer kommt vom Grill mit Béarnaise und Kürbis-Cannolo, à part die Scheren mit Hummus und knusprig frittierten Linsen; zum Reh gibt's in Campari eingelegte Rote Bete, Kohlsahne und Kardamom-Jus.

Highlight im gesamten Haus sind die Kreationen von Spitzenpatissier Andy Vorbusch, im „Orsini“ paart er Quittenterrine mit Lorbeer-Eis, Topinambur und Kräutern oder Schokomousse mit Piemonteser Haselnuss als Schaum und Eis, dazu frische Maroni und Trüffel. Sehr zugewandter Service; Sommelier Matteo Rimoldi hat eine Top-Weinkarte (600 Positionen) zusammengestellt – naturalmente mit Schwerpunkt Italien.

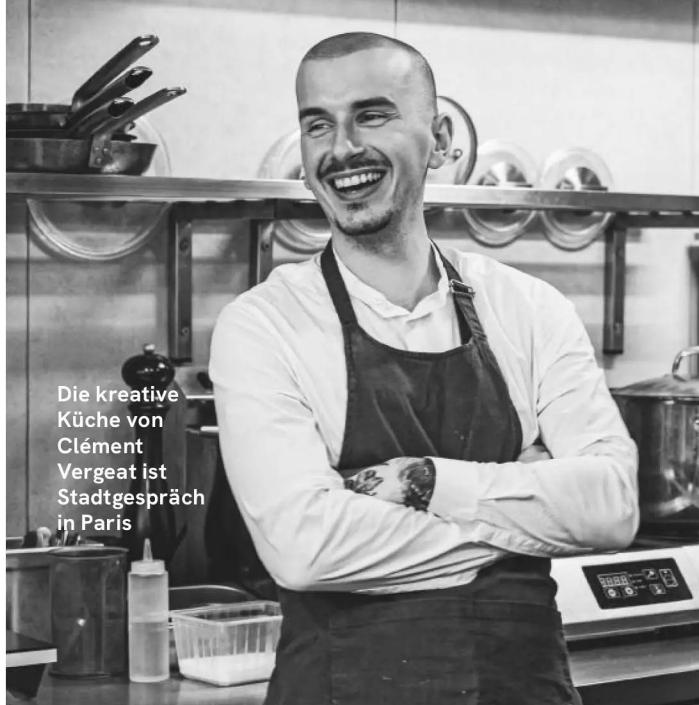
*Fazit: Ikone im neuen Gewand mit Top-Location und exzellenter Gastronomie.* Patricia Bröhm

„Mandarin Oriental Savoy, Zurich“, Poststr. 12, CH-8001 Zürich, Tel. 0041-435 88 38 88, [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com), 80 Zimmer und Suiten, DZ ab € 900

„Orsini“, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 63-100

**TIPP:** Modernisierte französische Klassiker (Beef Wellington tableside!) in der „Savoy Brasserie“ genießen.





## Paris/Tracé

# Mit Poesie und Leidenschaft

**D**as kleine, stille Restaurant liegt mitten im Zentrum nahe dem Theater Comédie Française. Mit seinen grauen Stühlen sowie Tischen mit nackten Holz- oder Marmorplatten auf Metallgestellen strahlt das Interieur Wärme und Gemütlichkeit aus, wirkt dabei aber sehr zurückgenommen.

Diese ruhige Atmosphäre passt zu den Gängen des poetischen Tasting-Menüs. Der kulinarische Stil des jungen Küchenchefs Clément Vergeat ist so subtil, dass man sehr aufmerksam genießen muss, um alle Komponenten zu entschlüsseln. So servierte Vergeat etwa ein Amuse-Bouche aus Zwiebelbouillon, die mit Öl garniert war, das ein Comté-Käse ausgeschwitzt hatte – eine veredelte Version der traditionellen Zwiebelsuppe. Der erste Gang war eine Jakobsmuschel in einer weißen Wolke aus Haselnuss-emulsion, die wiederum in einer Misobouillon lag, dazu eine Stange fermentierter Spargel und ein orangefarbenes Baiser aus Jakobsmuschel-Corail – raffiniert mit leicht erotischer Anmutung. Das folgende erdige Ragout aus dehydriertem Knollensellerie, der mit Pilzjus rehydriert wurde, ist ein weiteres faszinierendes Beispiel für Vergeats Können und seine leidenschaftliche gastronomische Kreativität. Seine Gänge bleiben lange im Gedächtnis.

*Fazit: Kulinarische Genussreise mit Anspruch in entspannter, fast meditativer Atmosphäre.* Alexander Lobrano

1. Arr., 15 Rue de Richelieu, FR-75001 Paris,  
Tel. 0033-01 71 60 91 30, [www.xn--restaurant-trac-pnb.com](http://www.xn--restaurant-trac-pnb.com),  
Di-Sa abends geöffnet, Menü € 95 (5 Gänge) und € 130 (8 Gänge) ☎

**TIPP:** Sehr zu empfehlen ist das Weinpairing von Sommelier Félix Bogniard.

## 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

Blick auf die Skyline  
des Finanzviertels  
Brickell in Miami –  
im Vordergrund die  
Biscayne Bay



FOTO: JOHN COLETTI/GETTY IMAGES

# Stopover Miami

Die pulsierende Metropole an der Ostküste Floridas hat Kultstatus: Miami Beach lockt Fans aus aller Welt nicht nur mit Strandleben, Bars und Restaurants, sondern auch mit Design, Architektur und internationaler Kunstszenen

Text Detlef Berg

## Schlafen

### 1 Pelican ●●●

Das kürzlich aufwendig renovierte Hotel in bester Lage direkt am Ocean Drive hat seinen Art-déco-Charme behalten. Die 32 Gästekümmern greifen mit Vintage-Schätzen aus der ganzen Welt filmische Themen auf – keines gleicht dem anderen. Das „Cafe Pelican“ (Frühstück, Lunch, Dinner) bietet eine große Meeresfrüchte-Auswahl, auf der Terrasse heißt das Motto sehen und gesehen werden.

DZ ab € 233

[www.pelicanhotel.com](http://www.pelicanhotel.com)

### 2 The Elser Hotel ●●●

Vom neuen Elser Hotel in Downtown Miami – einem eleganten Glasturm mit 49 Stockwerken – haben die Gäste einen fantastischen Blick auf die Biscayne Bay. Die großzügigen Räume, wohnlich mit hellem Mobiliar eingerichtet, verfügen über raumhohe Fenster, Balkone sowie eine voll ausgestattete Küche. Pluspunkt – ein großer Pool mit Sonnenterrasse.

DZ ab € 380

[www.theelserhotel.com](http://www.theelserhotel.com)

### 3 The Goodtime Hotel ●●●

Der Name ist Programm – im Hotel von Sänger Pharrell Williams und Unternehmer David Grutman in Miami Beach sollen sich die Gäste rundum wohlfühlen. 266 von Designer Ken Fulk gestaltete Zimmer mit Art-déco-Bezug laden dazu ein. Zentrum der Hotelanlage ist der Strawberry Moon Club – mit Restaurants, Bibliothek und dem Pool, der Schauplatz zahlreicher Partys ist.

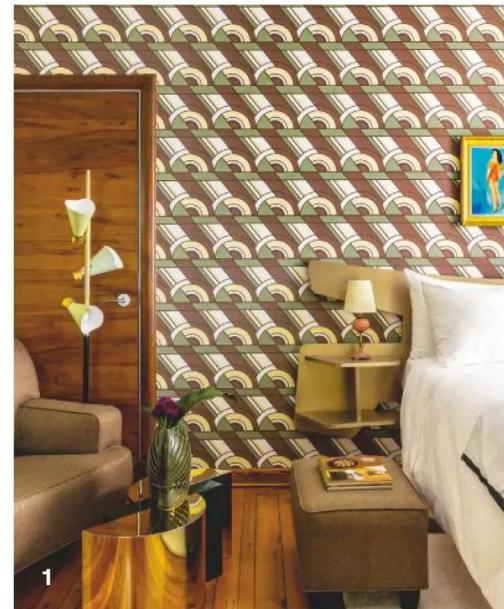
DZ ab € 411

[www.thegoodtimehotel.com](http://www.thegoodtimehotel.com)

## Essen

### 4 Bouchon Bistro ●●●

Spitzenkoch Thomas Keller hat sein Bistrokonzept im restaurierten Gebäude La Palma von 1924 in Coral Gables installiert. Mit bunten Mosaikfußböden, Marmortischen und Bistrostühlen ist eine typisch französische Brasserie-Atmosphäre entstanden (Design Adam D. Tihany). Auf der Karte stehen Klassiker wie Poulet Rôti und Moules au



Charmant und individuell mit Vintage-Objekten sind die Zimmer im Hotel Pelican eingerichtet



Perfekt zum Entspannen ist das Hotel The Goodtime – im Zentrum der Pool mit Bar und Restaurant



„One K Raw“: Meeresfrüchte stehen ebenso auf der Karte wie Wagyu-Filet und Caesar Salad mit Grünkohl



„Zaytinya“: Mezze-Menüs zum Teilen und kreative Cocktails genießt man in stylischem Ambiente

Der Barbereich im „Rao's“ präsentiert stolz die Vergangenheit des legendären New Yorker Stammhauses mit hohem Promi-Faktor

Safran sowie Boudin Noir mit Äpfeln und Kartoffelmus. Einfach und sehr gut!  
[www.thomaskeller.com](http://www.thomaskeller.com)

## 5 One K Raw

In der einstigen Feuerwache Nummer 4 im schicken Stadtteil Brickell ist Gastro nomie eingezogen. Eine überdachte, lauschige Terrasse mit Bartresen und ein schlcht-stylisher Innenraum mit offener Küche sorgen für Wohlfühlambiente. Küchenchef Aleric Constantin begeistert mit knusprigem Tintenfisch, gebackenen Austern und Muscheln in scharfer Kokosnussmilch-Sauce.

[www.onekraw.com](http://www.onekraw.com)

## 6 Rao's

Das Stammhaus in New York ist seit 1896 eine kulinarische Institution. Jetzt hat im St. Moritz Tower des Hotels Loews Miami Beach die Botschaft bodenständiger süditalienischer Küche eine Dependance bekommen. Serviert werden traditionelle Gerichte, auf den Punkt aus besten Zutaten zubereitet. Schnörkellos etwa der Red Snapper mit Fenchel und Zitrone oder feine Kalbs-Scaloppine mit Pilz-Marsala-Sauce. Sehr zugewandter, professioneller Service.

[www.raosonmiamibeach.com](http://www.raosonmiamibeach.com)

Safran sowie Boudin Noir mit Äpfeln und Kartoffelmus. Einfach und sehr gut!  
[www.thomaskeller.com](http://www.thomaskeller.com)

## 7 Zaytinya

Küchenchef José Andrés ist nach New York und Washington mit seiner populären mediterranen Küche jetzt auch im renovierten Ritz-Carlton in South Beach vertreten. Zum Auftakt serviert er Püree aus Auberginen und Sesampaste sowie ofenfrisches Fladenbrot. Saftiger Wolfsbarsch und ein mit orientalischen Baharat gewürzte Lammbraten sind nur zwei von zahlreichen hocharomatischen Hauptgerichten.

[www.zaytinya.com](http://www.zaytinya.com)

## Erleben

## 8 Art Deco District

Nicht neu, aber immer wieder spannend ist eine Führung durch das historische Viertel von South Beach. Ein Paradies in leuchtendem Pastell und jeder Menge Fotomotive. Treffpunkt ist das Ocean Rescue Headquarter, selbst ein Musterbeispiel dieser Architektur.

[www.artdecotours.com](http://www.artdecotours.com)

## 9 Coconut Grove

Es ist das älteste der vielen unterschiedlichen Viertel von Miami. Hier geht es



**11** Die extravagant ausgestattete Villa Vizcaya ließ der Industrielle James Deering Anfang des 20. Jahrhunderts errichten. Heute sind die Räume und die fantastischen Gärten ein Museum

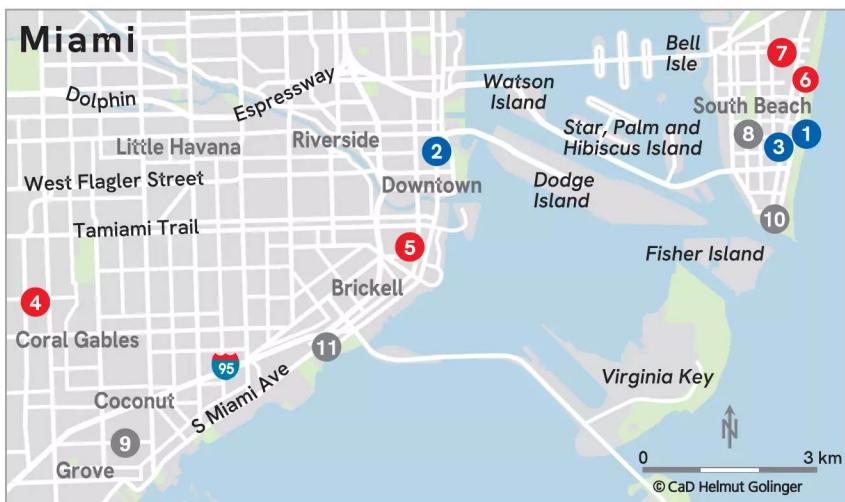




Coconut Grove, kurz „The Grove“, ist ein Viertel mit vielen historischen Gebäuden, Läden und Lokalen. Es lässt sich gut zu Fuß erkunden



10  
Im luxuriösen Nikki Beach Club kann man stilvoll entspannen, etwa mit feinen Kuchen – oder mit bekannten DJs durchfeiern. Langweilig wird es ganz sicher nicht



entspannt zu. Es lohnt sich ein Einkaufsbummel in den zahlreichen inhaber geführten Läden. Restaurants und Cafés bieten die Gelegenheit zur Pause.

[www.coconutgrove.com](http://www.coconutgrove.com)

## 10 Nikki Beach Club

Der exklusive Strandclub am Süden von South Beach vereint unter schlanken Palmen und auf weißem Sand Musik, Mode sowie ein Restaurant (Salate, kreative Sushi-Rollen, Seafood), liegt aber nicht direkt am Strand. Die Party beginnt morgens um zehn und endet erst am nächsten Morgen.

[www.nikkibeach.com](http://www.nikkibeach.com)

## 11 Villa Vizcaya

Mit der Renaissance-Villa erfüllte sich der amerikanische Industrielle James Deering vor über 100 Jahren den Traum von seinem europäischen Märchenschloss an einem der schönsten Flecken der Küste Floridas. Das Anwesen ist heute ein Museum und Location für Veranstaltungen, der prachtvolle Garten wird gern für Fotoaufnahmen genutzt.

[www.vizcaya.org](http://www.vizcaya.org)

### BITTE NICHT

Ein Mietwagen lohnt sich in Miami wirklich nicht. Parkplätze sind extrem teuer. Taxis und Uber sind gute Alternativen.

### ADRESSEN DIGITAL

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



ANZEIGEN

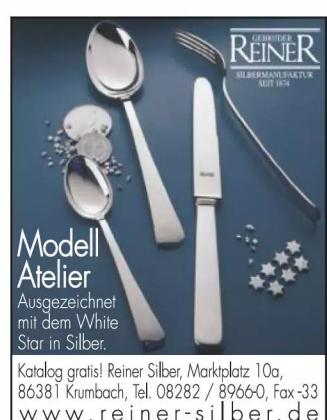


Keine Ausgabe mehr verpassen!  
Gleich bestellen:  
[feinschmecker.de/abo](http://feinschmecker.de/abo)



Für jeden Geschmack  
die richtige Zeitschrift!

[shop.jalag.de](http://shop.jalag.de)



# FEINSCHMECKER

Heft 4/2024, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 15. März 2024.

„Der Feinschmecker · Tafelfreuden · Weinjournal · VfF 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 Dreßel

**Projektmanagerin:** Yvonne Krüger

**Freie Autoren und Mitarbeiter:**

Ute Abendroth, Kiki Baron, Patrick P. Bauer, Dieter Braatz,

Dr. Stefan Elflein, Barbara Goerlich, Frank Kämmer,

Alexandra Kilian, Helmut Krause, Alexander Lobrano,

Caro Maurer, Stefan Maiwald, Petra Mewes, Axel Pinck,

Jochen Ploch, Dr. Jens Priebe, 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 (fr.)

**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

**Repräsentanten 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 Medienviertel Vertrieb GmbH & Co. KG, Meßberg 1, 20086 Hamburg

**Bildagentur Image Professionals GmbH**

Tumblingerstr. 32, 80337 München

www.imageprofessionals.com



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



Der Feinschmecker ist im Zeitschriftenhandel und in allen Verkaufsstellen des Bahnhofsbuchhandels erhältlich.

Im Lesezirkel darf Der Feinschmecker nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland. Postproduktion:

Rhapsody, Al. Armii Ludowej 14, 00-639 Warszawa, Polen. Druck: Walstead CENTRAL EUROPE, Walstead Kraków SP. z o.o., ul. Obrонców Modlinia 11, 30-733 Kraków, Polen



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

**JAHRES  
ZEITEN  
VERLAG**

EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

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



„Hideaways in den Alpen“, Heft 2/2024

## Negativbeispiel

Als Südtiroler und langjähriger Leser ist es für mich spannend, zu sehen, welche Betriebe meiner Heimat es in Ihr Magazin schaffen. Schade, dass der Quellenhof See Lodge im Passeiertal so viel Rampenlicht bekommt. In der hierzulande heiß diskutierten Frage, wie sehr große Betriebe in die Landschaft eingreifen dürfen, ist der Quellenhof-Komplex aufgrund seines Ausmaßes und seines Konzepts ein nicht selten genanntes Negativbeispiel. Das Foto zeigt deutlich, wie wenig die Architektur zum dahinter erkennbaren Dorf und der alpinen Landschaft passt. *Hartmann Raffeiner*

„Genussreise Franken“, Heft 2/2024

## Knappe Auswahl

Meine Frau und ich lesen regelmäßig Ihr Magazin. Da wir seit Jahrzehnten Franken bereisen, waren wir sehr erfreut zu lesen, dass in der Ausgabe 2/2024 ein Artikel über die Küche dieses Landsteils erscheinen würde. Uns war klar, dass Sie eine Auswahl treffen müssen, wir waren jedoch enttäuscht, wie knapp diese ausfiel. Außer einigen „üblichen Verdächtigen“ waren uns nur zwei Lokale unbekannt („etz“ und „Tisane“).

Wir wissen nicht, nach welchen Kriterien Sie die Auswahl vornahmen, und fragen uns, warum z.B. das Restaurant „Philipp“ in Sommerhausen keine Erwähnung wert war, ein Lokal, das wir wegen seiner Küche, des Ambientes und der außergewöhnlich kenntnisreichen Weinberatung durch Heike Philipp immer wieder gern besuchen.

Eine kurz gefasste Übersicht auf weitere empfehlenswerte Restaurants (im Hinblick auf uns Unbekanntes) hätten wir uns gewünscht.

*Klaus Scheffel*

Millionäre vergleichen, die mit Werbung noch mehr Geld verdienen und dabei auch noch die Lebensmittelgiganten bewerben. Es ist schwer zu erkennen, ob das jetzt Werbung oder redaktionelle Arbeit ist. Die Seite hätte im Magazin sicherlich für hochwertige und qualitative redaktionelle Inhalte genutzt werden können, wie beispielsweise den großartigen Bericht im gleichen Heft über Champagner!

*Martin Klaus Müller*

Adress-Guides

## Mühsame Suche

Wir sind seit einigen Jahren Abonnenten und fanden die Adress-Guides, die früher am Ende jeden Heftes aus dickerem Papier eingebunden waren, sehr praktisch. Ein Artikel aus einem älteren Heft war mit diesen viel schneller zu finden als jetzt, denn nun muss man alle Hefte durchstöbern.

*Reinhard Rother*

Anmerkung der Redaktion:  
Die Adress-Guides finden Sie zum Download auf [www.feinschmecker.de/adress-guides](http://www.feinschmecker.de/adress-guides). Weitere Adressen unter „Die besten ...“



## Magnum-Gewinner

Cava Juve & Camps, Spanien.

Der erfrischende, komplexe Schaumwein lagerte 36 Monate auf der Hefe und ist als „brut nature“ sehr trocken ausgebaut. Genießen Sie Ihre Flasche, *Klaus Scheffel*.

*Wir freuen uns über Ihre Zuschrift und behalten uns vor, sie zu kürzen.*  
*redaktion@der-feinschmecker.de*

5

Gramm pro Kilo Körpergewicht reichen aus, um Katzen mit Zwiebeln umzubringen.

Viele Tiere vertragen die in Zwiebeln enthaltenen Propyldisulfide nicht.



1½

Kilo Zwiebeln sind nötig auf 500 Gramm Teig im klassischen Zwiebelkuchen.



## ZWIEBEL

Hätten Sie es gewusst?

1647

baute der Kapuzinermönch Cyril Zwiebeln aus Lissabon im Klostergarten von Roscoff in der Bretagne an. Heute trägt die Sorte zwei Siegel der geschützten Herkunft.



5000

Jahre alt ist die Kultur, Zwiebeln zu verwenden. Im alten Ägypten waren sie Grabbeigabe und Zahlungsmittel.



106,6

Millionen Tonnen Zwiebeln werden weltweit geerntet (laut FAO).



34

Kilo essen die Libyer pro Kopf und Jahr im Durchschnitt, gefolgt von Albanien (33 Kilo). Weltrekord!

# Molto bene!

2023/24 Deutschland € 13,90

DER  
**FEINSCHMECKER**

*Special by Cornelia Poletto*

8 Touren  
für Genießer

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

**ECHTE  
PERLEN**  
Best of Cava,  
Champagner,  
Crémant & Co

**GEWÜRZE**  
Basics und  
Profitipps für  
volles Aroma

**Pasta!**  
Unverschämt gut: Fünf Sorten, fünf Sugos

**LUXUS FÜRS  
LEBEN**  
SCHÖNE DINGE,  
DIE GENERATIONEN  
GLÜCKLICH  
MACHEN

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

Jetzt  
im  
Handel.



Bestellbar unter  
040 236 704 000  
oder über  
[feinschmecker.de/poletto](http://feinschmecker.de/poletto)

DER  
**FEINSCHMECKER**  
DAS LEBEN GENIESSEN • REISEN • ESSEN • TRINKEN

**Special Edition**  
by Cornelia Poletto



**Teneriffa:**  
Junge Köche sorgen  
für einen Gastroboom



**Koch des Monats:**  
Alexander Mayer,  
„Atlantic“, Hamburg



**Saisonküche**  
Rhabarber



**Biodynamie**  
im Weinbau

Der nächste Feinschmecker  
erscheint am 12. April 2024

## Der Feinschmecker im Mai

### Reisen

**Gran Canaria und Teneriffa:** Junge Kochtalente entdecken das kulinarische Erbe der Insel und lösen einen neuen Boom aus. **Golfen für Gourmets:** Vom gepflegten Grün an den gedeckten Tisch – sieben Plätze mit kulinarischem Genuss

### Essen

**Koch des Monats:** Alexander Mayer führt das Traditionsrestaurant „Atlantic“ an der Hamburger Alster zu neuen Höhen. **Saisonküche:** Rhabarber – herhaft oder süß, als Begleitung zu Burrata und Hühnerbrust ebenso wie zu Cheesecake

### Trinken

**100 Jahre Biodynamie:** Weltweit vertrauen Topweingüter auf die Biodynamie. Im Jubiläumsjahr dieser anthroposophischen Methode ergründen wir ihr Geheimnis.

**Best Buy:** Weine zum Grillen – wir empfehlen sechs Allrounder

### Lifestyle

**Zündstoff:** Feuerschalen, Planchas, Pellet-Geräte – wir eröffnen die Grillsaison mit starken Brennern und schönen Accessoires



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](mailto:leserservice-jalag@dpv.de) oder online unter [shop.jalag.de](http://shop.jalag.de)

G|U

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!





*The Ritz London*



IN FAMILIENBESITZ

# Laurent-Perrier

*Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.*

