Das Leben genießen: Reisen, Essen & Trinken

Nr. 6/2024 · Deutschland € 13,90

# FEINSCHMECKER

## Bayerische Seen

**Junge Köche, schmucke Gasthäuser: Sommertipps für Tegernsee, Chiemsee & Co**

## PARIS, OSLO, SAN SEBASTIÁN:

**Die besten Adressen für Genießer**



## FRANKEN

***Die neuen Winzerstars***

## GRÜNES GOLD

## Großes Olio-Special

***Testsieger + Rezepte + Küchentipps + Perfekte Partner zum Essen***

## BROTZEIT DE LUXE

**Kreative Rezepte**

FEINSCHMECKER

6/2024
D 13,90 €
A 14,90 €
CH SFR 26,50
BeNeLux 15,90 €
F 17,90 €
I 17,90 €
E 17,90 €
P (CONT.) 17,90 €
DK 149,95 DKR

4 191752 713907 06

JETZT
deinen Schweizer Käse
ONLINE
BESTELLEN!

# Das Gute leben.

Schweizer Käse.
Gemacht, um Menschen zu verbinden.

SUISSE GARANTIE

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Schweiz. Natürlich.

**Käse aus der Schweiz.**
www.schweizerkaese.de

# EDITORIAL



**GABRIELE HEINS**
Chefredakteurin

## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

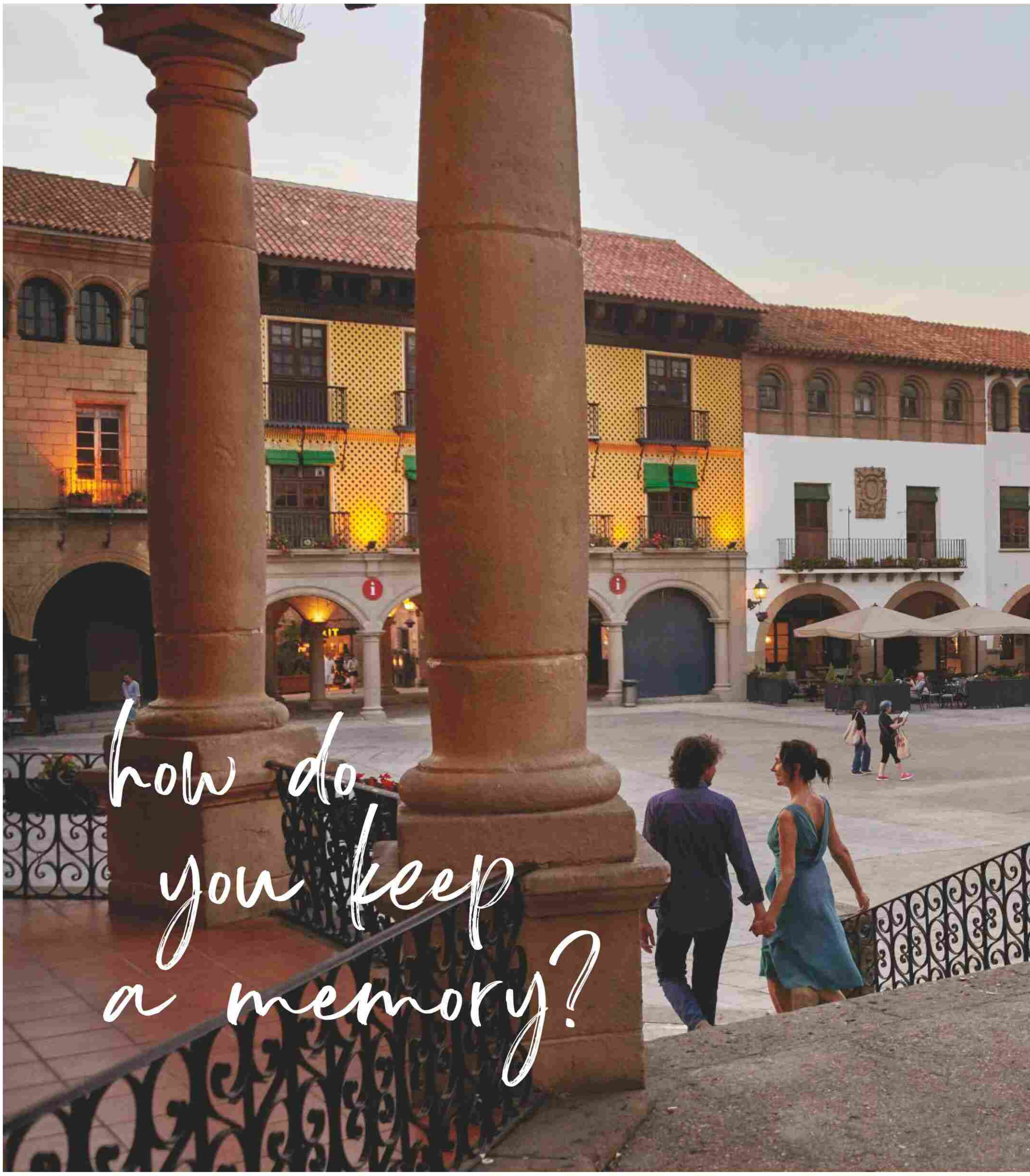
Genuss beginnt beim guten Brot. Noch viel besser schmeckt es leicht geröstet, mit Olivenöl beträufelt und einer Spur grobem Salz. Haben Sie jetzt Appetit bekommen? Dann schlagen Sie Seite 64 auf. Mein Kollege Kersten Wetenkamp, seit gut 20 Jahren der „Ölprinz der Redaktion“, hat mit einer internationalen Expertenjury 400 Olivenöle der aktuellen Ernte verkostet. Die neun glorreichen Sieger stellen wir hier vor – sowie die Top 50 in dem beiliegenden Booklet. Es ist faszinierend, welche Nuancen die Profis beim Blindtasting herausschmecken können, mit ihrem feinen Gespür stehen sie Sommeliers in nichts nach. Mein Lieblingszitat stammt dabei von dem toskanischen Produzenten Giorgio Franci: „Ich sehe einen Olivenbaum und weiß, wie das Öl schmeckt.“ Schaffen Sie sich also gleich eine große Olivenöl-Sammlung an, zum Salat, zum Fisch, zum Backen oder zum Eis – Sie werden sehen, das grüne Gold ist ein Alleskönner.

Zum Frühling gehört aber nicht nur die großzügige Aufstockung der Öl-, sondern auch der Weinvorräte. Und da möchten wir Ihnen frische Silvaner und Rieslinge aus Franken ans Herz legen. Unser Autor Christoph Raffelt hat junge und innovative Winzer besucht, die neue Wege gehen, darunter ein Paar, das hervorragenden Sekt im Stil der Champagne abfüllt. Ein Sekt, der sich übrigens bestens mit fränkischer Bratwurst verträgt. Inspirationen für vielfältige Genussmomente haben wir für Sie in dieser Ausgabe zusammengestellt – picken Sie sich das Beste für sich heraus!

Ihre

*Gabriele Heins*

FOTO: DAVID MAUPILÉ




**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



*Barcelona, Spain - Photo by Steve McCurry*

SILVERSEA®
TO THE CURIOUS

# INHALT

*06/2024*




**Titelbild:** Williamsbirne mit Baiser von Leon Hofmockel, „La Société" in Köln, fotografiert von Natalie Bothur



**24**
**Bayerische Seen**

# In diesem Feinschmecker

Titelthemen in Rot

## Reisen


**24 Bayerische Seen**
An Tegernsee, Chiemsee und Co mischen junge Köche mit internationalen Konzepten traditionelle Gasthöfe auf

**42 San Sebastián**
Qual der Wahl im Baskenland: kreative Tapas, Spitzenküche und aufregende neue Restaurants

**50 Gute Gasthäuser**
Beliebt an der Ostsee dank zeitgemäßer Regionalküche: das „Butz" nahe Scharbeutz

**52 Top 5: neue Hotels in Paris**
Stilvolle Unterkünfte in der Olympiahauptstadt 2024

**56 Wiltmann Wurst-Cup**
Prämiert: zwölf Hotels mit ausgezeichnetem Frühstück

**60 Geschmackssachen**
Alexander Oetker über kulinarische Kontraste auf Sylt

**61 Reisenotizen**
Neues an Wörthersee und Ostsee


## OLIVENÖL-SPECIAL


**64 Preisträger und Produzenten**
Wir stellen die besten Olivenöle aus unserer großen Verkostung vor – und die Menschen dahinter

**74 Die Jury**
Unsere Tester sind als Experten weltweit im Einsatz

**78 Gerichte mit Olivenöl ***
Von Spargel und Fisch bis zu Pasta und Eiscreme.
Und: die idealen Kombinationen


## Essen * mit Rezepten!


**88 Veggie-Kolumne**
Saftiges Steak? Nein, ein Pilz!

**90 Koch des Monats**
Leon Hofmockel verwöhnt die Kölner im „La Société" mit seiner weltoffenen Hochküche

**102 Saisonküche ***
Abendbrot 2.0: Aufstriche und Zutaten der Luxusklasse

**112 Kochbuch des Monats**
Léa Linsters Lieblingsgerichte

**118 Auf die Schnelle ***
Zitrus-Lachs mit Dicken Bohnen und Polenta

**120 Genussheldin**
Christine Ferber ist Frankreichs Königin der Konfitüren

**122 Meisterstück ***
Der vegane Spitzenkoch Ricky Saward verhilft der Kartoffel zu höchster Raffinesse

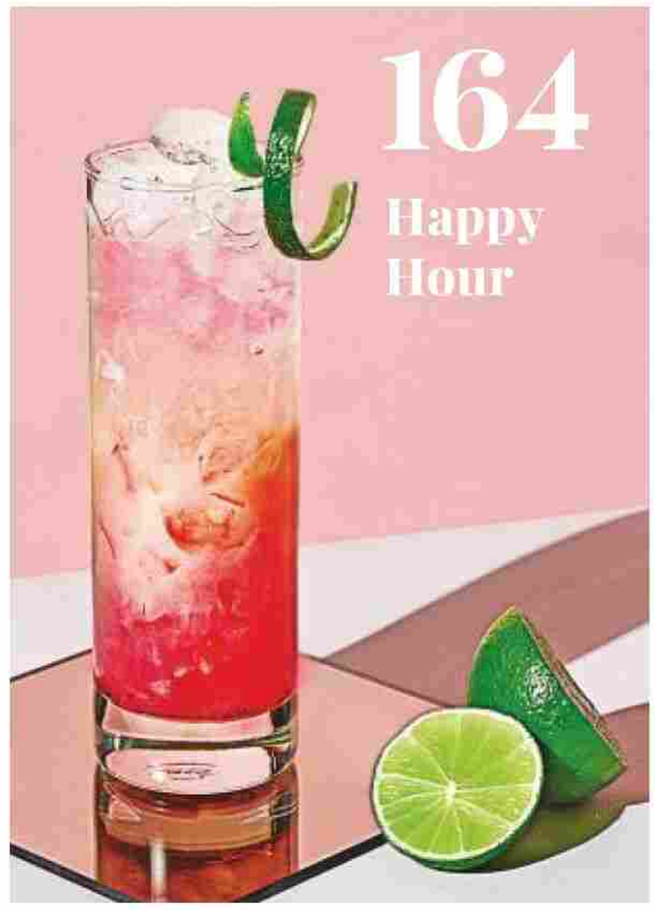


Koch des Monats **90**

**Alle Hotels und Restaurants getestet und bewertet**
Erklärungen auf Seite 189



**132** Das junge Franken



**164** Happy Hour

# Lifestyle


**126 Küchennotizen**
Saisonkalender, Seafood und feiner Käse


## Trinken


**132 Frankens junge Weinszene**
Bio-Weingüter und Sekthersteller frischen die Heimat des Bocksbeutels auf

**144 Das Schicksal der Hundert-Punkte-Weine**
Autor Jens Priewe fragt sich, wohin die Kultweine verschwinden

**146 Winzer-Gespräch**
Stille Stars in der Toskana: die Tenuta di Valgiano

**150 Caro kommt rum**
Caro Maurer entdeckt Zweigelt, Chardonnay und Riesling neu

**154 Getränkenotizen**
Eine schicke Bar in Berlin und ein Weinladen an der Nordsee

**158 Schöne Karaffen**
Edler Auftritt für Wasser und Limonaden

**164 Coole Drinks ohne Prozente**
Im Geschmack stark: von Daiquiri bis Tomaten-Shrub

**176 Lebensartnotizen**
Porzellan in Pastell und Filigranes aus Glas


## Szene


**180 Neueröffnung des Monats**
Die Küche des „Château du Mylord" in Belgien hat Martin Simonart behutsam modernisiert

**182 Szene**
Neue Restaurants und Genusskonzepte von Berlin bis Oberösterreich

**190 Stopover Oslo**
Die besten Adressen für einen sommerlichen Citytrip

**3 Editorial**
**8 Chef's Table**
**10 Salon**
**17 Backstage**
**18 Bücher & Medien**
**174 Feinschmecker Club**
**145 Impressum**
**195 Leserbriefe**
**196 Zahlen, bitte!**
**198 Vorschau**


FOTOS: FREDERIK DULAY, OLIVER SCHWARZWALD, JONAS SKORPIL

www.feinschmecker.de
www.feinschmecker.de/podcast
facebook.com/feinschmecker.magazin
instagram.com/feinschmecker.magazin
www.linkedin.com/company/der-feinschmecker

# Kühne Kontraste

**„180°“, Tallinn, Estland**

Die Spitzenküche der baltischen Staaten gewinnt immer mehr an Bedeutung, und der Berliner Matthias Diether hat seinen Anteil daran. In seinem Restaurant „180°“ in Tallinn serviert er raffinierte Menüs mit intensiven Aromen. Das Dessert besteht hauptsächlich aus Rhabarber, der hier in vier Variationen präsentiert wird: pochiert, als Gel, als Mousse und als Saft. Buttermilcheis gibt der Säure einen kühl-cremigen Kontrast. Die Kreation entstand in Zusammenarbeit mit dem Spitzenpatissier Kay Baumgardt, der für seine ungewöhnlichen Geschmackskombinationen bekannt ist, weshalb Tupfer von verbranntem Sellerieöl und Petersiliencreme nicht fehlen dürfen.

FOTO: LAURI LAAN



# SALON

Bunt und rund geht es diesen Monat in unserer Welt des guten Geschmacks zu – aber sie zeigt auch mal klare Kante



## Schick in Schale(n)

Kunstwerk und Dinnerset mit Schüsseln, Schalen und Tellern in einem ist „La Boule“ von Helen von Boch aus den 70ern. Zum 275-jährigen Jubiläum von Villeroy & Boch 2021 neu aufgelegt, erscheint die dekorative Kugel nun jedes Jahr in neuem Gewand. Ab Juli 2024 ist „Miami“ erhältlich. 24 x 23,5 cm, € 399, **www.villeroy-boch.de**



## Cool bleiben!

Auch ohne Inhalt ist der exzentrische Weinkühler aus Zement von Designerin Marie Michielssens ein Hingucker. Praktisch ist das Objekt mit Ecken und Kanten noch dazu – bis zu zwei Flaschen hält es auf Temperatur. „Weinkühler Beton Marie“, 20 x 20 cm, 30 cm hoch, € 202, **serax.com**



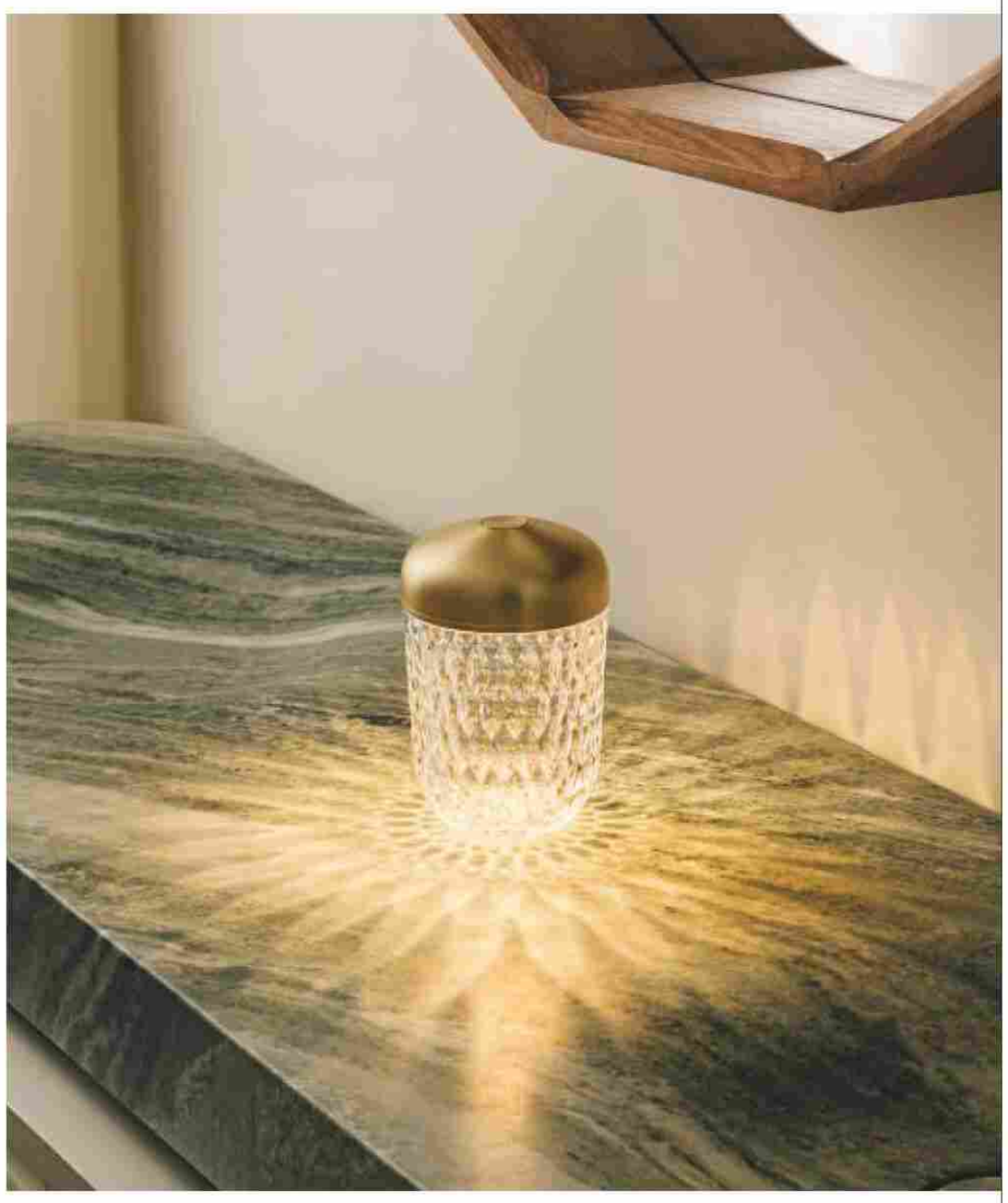

## Schön scharf

Nur natürliche Zutaten haben die fünf Saucen, die der Hamburger Oliver „Olf“ Kiurina in seiner Küche zum Geschäftserfolg gebraut hat: jeweils Chili mit Apfel, Roter Bete, Paprika, Orange oder Kakao – unverkennbar dank passender Farben. „Olfs Hot Spize“, 100 ml, € 8,99, **www.olfshotspize.com**




## Grüner Genuss

Die Pistazien für dieses cremige Eis werden auf Sizilien nicht nur von Hand geerntet, sondern drei Tage an der Sonne getrocknet – und jeden Abend eingesammelt, um sie vor Kälte und Nässe zu schützen. „Il Gelato“, 500 ml, € 6,79, **www.prozis.com**



## Lichtspiel

Von den Wäldern des Moseltals, die die Manufaktur Saint Louis umgibt, ist die Kristallglasserie „Folia“ inspiriert. Neu sind kabellose Leuchten, die den Schliff als Lichtspiel tanzen lassen. „Mini-Baladeuse“, dimmbar, H 15 cm, ab € 950, **www.saint-louis.com**



## Alles, nur kein Blender

Man weiß gar nicht, was man zuerst loben soll: Der Hochleistungsmixer „re_mix“ aus recyceltem Kunststoff ist kompakt, in sechs Designs zu haben und für Twist-off-Gläser jeglicher Größe mit einem Durchmesser von 82 mm geeignet. 14 x 14 cm, € 249, **www.openfunk.co**



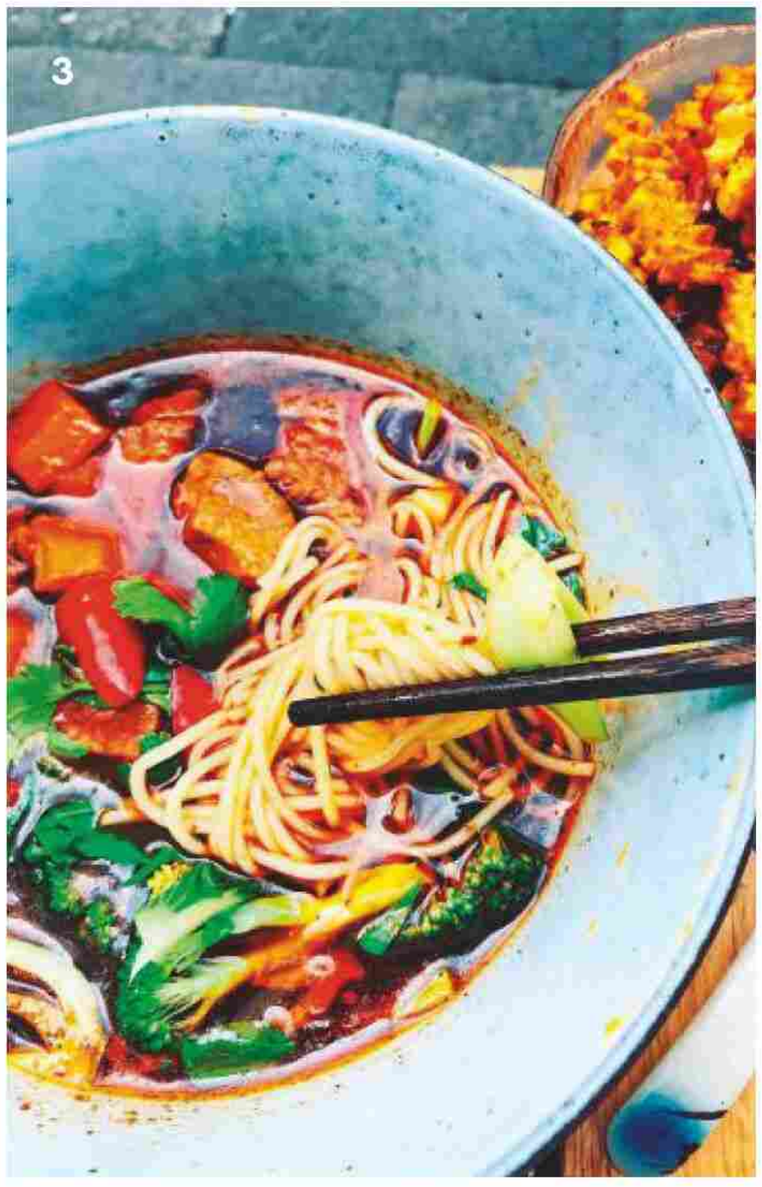

## Post aus der Bretagne

Der mediterrane Klassiker für geröstetes Brot oder Tapas: Sardinen! Die Manufaktur La belle-iloise aus der Bretagne hat sie nach feinen Rezepten in fünf schmucke Dosen gepackt, die wiederum als Geschenkbox zusammengestellt sind. In Olivenöl, mit Zitrone, Zitronenthymian, Timutpfeffer, Pitomaïl-Sauce oder Chili. 5 x 115 g, € 33,90, **www.a-croquer.de**

FOTOS: ERICO D'ARIO, JUNI, M. VERRET







**1. Elegante Atmosphäre und herausragende Küche gibt es im „Sonnora“ in Dreis. 2. Im „Phaedra“ in Köln erwartet die Gäste lässiges Ambiente und gehobene griechisch-mediterrane Küche. 3. Würzige Suppe mit Gemüse im „Bai Lu Noodles“ in der Kölner Innenstadt**

# Chef’s Choice

Unser Koch des Monats, Leon Hofmockel aus Köln, verrät hier seine Lieblingsadressen

Mindestens einmal im Jahr bin ich im **„Sonnora“** in Dreis bei Clemens Rambichler, für mich ist es ein richtiges Genussrefugium. Mitten in der Natur genieße ich die hervorragende Küche, die tollen Produkte und den charmanten, unkomplizierten Service – besser geht’s nicht. Dazu wohnt man noch in einem wunderbaren Hotel. Ein jährlicher Pflichtbesuch – das Erlebnis begeistert mich jedes Mal aufs Neue.

In Köln gehe ich gern ins **„Phaedra“** in der lebendigen Südstadt. Dort gibt es griechisch-mediterrane Küche auf hohem Niveau ohne Grillplatte „Olympia“ und Gyros mit Pommes. Die Weinauswahl ist richtig groß und sehr gut, die Preise sind fair. Das Ambiente ist gemütlich, das Lokal klein und die Stimmung gut – da passt einfach alles.

Einmal in der Woche bin ich bei **„Bai Lu Noodles“** in der Kölner Innenstadt – gern mittags, bevor ich ins Restaurant gehe. Ein kleiner Laden, in dem man nicht lange verweilt und trotzdem sehr gut essen kann. Chinesische Nudelgerichte, Suppen und Dumplings gibt es hier, alles hausgemacht, frisch und würzig. Mein Favorit sind die Maultaschen mit kribbelnder Schärfe vom Sichuan-Pfeffer. Wer explizit „scharf“ bestellt, bekommt auch richtig scharf, also lieber selbst nachwürzen.

**www.hotel-sonnora.de**
**www.phaedra-restaurant.de**
**www.bai-lu-noodles.business.site**



**Leon Hofmockel ist seit 2021 der Küchenchef im „La Société“ in Köln. Mehr über unseren Koch des Monats lesen Sie ab Seite 90**

FOTOS: CHRISTOPHER ARNOLDI, BAI LU NOODLES, NATALIE BOTHUR, CHRISTOS MANOUSAKIS

Weimarer Land
Spa & GolfResort

Moderne Eleganz

The first
by Marcello Fabbri

Restaurant Masters
by Danny Schwabe

MICHELIN 2024

MICHELIN 2023

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

**www.golfresort-weimarerland.de**

# Wasserzeichen

Im Sommer ist unsere Liebe zum Meer besonders groß. Die frische Brise holen wir uns auch mit schönem Design ins Haus



## Blaue Stunde

Hier kann man gar nicht zu tief ins Glas schauen – denn was man dann sieht, ist der leuchtend blaue Sockel von „Bamboo Groove“. Handgefertigt aus Borosilikatglas, weitere Farben und Größen, 2er-Set, 200 ml, € 29,99, **www.westwing.de**



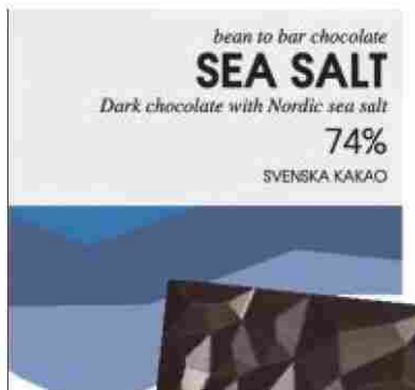
## Tea Time mit Tentakeln

Über das Steingutgeschirr „From the Deep“ schlängeln sich die neugierigen Arme von Oktopoden oder ziehen Schiffe und Fische vorbei. Teller, Schüsseln und Tassen, z. B. 4 Speiseteller, Ø 27 cm, € 95, **www.anthropologie.com**



## Netzwerker

Aus Geister-Fischernetzen, die das Meer verschmutzen, werden die „Bracenets“ gefertigt. Mit Magnetverschluss, „North Sea II“, Gr. XS–L, € 25, **bracenet.net**




## Auf gutem Kurs

Bean to Bar nennt sich der Fairtrade-Handel, bei dem der Kakaobauer direkt vom Verkauf profitiert und wir in den Genuss handgeschöpfter Schokolade aus Tansania-Kakao mit Ostseesalz kommen. 50 g, € 4,95, **svenskakakao.se**



## Muschelglück

Die handgefertigten Serviettenringe sind ein schönes Geschenk – durch den Kauf unterstützt man die Tradition nepalesischer Silberschmiede. 2er-Set, Messing, € 17,48, **www.abeautifulstory.eu**



## Glanzstück

Wie Perlmutt schimmert der Besteckgriff des Buttermessers – ideal fürs Baguette zur Auster. Butterspachtel „Pearl Line“, Edelstahl, Griffe aus Acryl, 6 Stück € 42, **www.dreamingmyhome.it**




## Meer trinken

Sechs Botanicals – Wacholder, Zimt, Kamille, Zitrone, Orange und Iris –, eine Geheimzutat und aufbereitetes Mittelmeerwasser stecken im apulischen „Muma Gin“, 500 ml, ab € 59,95, **www.der-feinschmecker-shop.de**

FOTOS: HADEWYCH VEYS, WESTWING.DE

# 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
**GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARD**
mit dem Zusatz »Best in the World«.

Hier scannen und die gesamte Luc-Verlain-Reihe entdecken.

www.hoca.de/autor/oetker

Hoffmann und Campe

# Die Macht der Hotdogs

Der US-Gastronom Will Guidara beschreibt in seinem Buch „Unvernünftige Gastfreundschaft“, warum Service mehr ist, als Teller zu tragen

**INTERVIEW** JULIUS SCHNEIDER



**Will Guidara** führte das „Eleven Madison Park“ an die Spitze der 50 „World’s best Restaurants“, heute berät er die Gastronomie mit seiner Firma „thank you“

**Sie haben ein Buch mit dem Titel „Unvernünftige Gastfreundschaft“ geschrieben. Was bedeutet das?**
Es bedeutet, dass wir uns darauf konzentrieren, den Menschen ein gutes Gefühl zu geben. Dass wir zuhören und uns in den Moment hineinversetzen, um daraus kreative Ideen zu entwickeln, die unseren Gästen ein unvergessliches Erlebnis bieten.

**Ein Hotdog von einem Foodtruck, den Sie im „Eleven Madison Park“ serviert haben, gehört dazu ....**
Ja, dieser Moment zeigt, wie mächtig unvernünftige Gastfreundschaft sein kann. Als ich einen Tisch abräumte, hörte ich, wie vier europäische Gäste erzählten, sie seien in allen Top-Restaurants der Stadt gewesen, hätten aber ein ikonisches Gericht verpasst: einen Hotdog. Also rannte ich raus, kaufte auf der Straße einen Zwei-Dollar-Hotdog und brachte ihn in die Küche.

**Was sagte Daniel Humm?**
Ich habe ihm gesagt, dass mir das wichtig ist. Er hat mir vertraut und den Hotdog in vier gleich große Stücke geschnitten, garniert und auf einem Teller angerichtet. Die vier waren außer sich. Sie waren so begeistert, dass sie die Geschichte weitererzählen werden. Darum geht es: besondere Erinnerungen zu schaffen.

**Sie haben sogar eine eigene Abteilung für besondere Erlebnisse kreiert.**
Ja, die Dreamweaver. Wir hatten eine eigene Werkstatt, mit der wir spontan Dinge möglich machen konnten, die man nicht im Restaurant erwarten würde.

**Was zum Beispiel?**
Ein Paar suchte bei uns Trost, nachdem ihr Urlaubsflug gestrichen wurde. Also brachten wir den Urlaub ins Restaurant, inklusive Sand auf dem Boden, Planschbecken und Daiquiris.

**Wie konnten Sie diesen Aufwand bewältigen?**
Nicht alle Gäste hatten Sand unter ihren Füßen. Wir hatten einstudierte Aufmerksamkeiten und solche, die wir durch Recherche über unsere Gäste erfuhren. Ein Gast hatte einen Instagram-Kanal für Speck. Also bekam er von uns zum Abschied ein Speck-Müsli statt der klassischen Variante mit Kokos. Eine kleine Geste, die er sicherlich weitererzählt hat.

**Ihr Team achtete auf jedes Detail, gleichzeitig systematisierten Sie die Unvernunft.**

**Wie passt das zusammen?**
Ich habe ein schönes Beispiel: Wir hatten oft Gäste, die ihre Verlobung feierten. Der Champagner ging natürlich aufs Haus, aber wir hatten einen Schrank voller Champagnergläser von Tiffany, die die Paare bekamen. Wenn sie am Tisch nicht bemerkt haben, dass es besondere Gläser waren, dann spätestens, als sie das Restaurant verließen. Dann haben wir ihnen die Gläser in einer schönen Verpackung überreicht – eine Erinnerung, die sie ein Leben lang begleiten wird.

**Wie haben Sie es geschafft, dass jeder im Team darüber nachdenkt, den Tag eines Gastes zu verbessern?**
Normalerweise ist die Küche für Kreativität zuständig. Das ist auch wichtig, aber warum

**„Warum sollte der Service nicht kreativ werden, um das Erlebnis der Gäste zu verschönern?“**

sollte der Service nicht kreativ werden, um das Erlebnis der Gäste zu verschönern? Das war ein großer Ansporn für alle.

**Bemerken Sie „unvernünftige Gastfreundschaft“, wenn Sie essen gehen?**
In einigen Restaurants sehe ich, dass sie Dinge tun, die ich in meinem Buch beschreibe, und das freut mich sehr. Es macht mir besonders viel Spaß, wenn sie nicht wissen, wer ich bin, und ich die positiven Reaktionen der Gäste und des Personals erlebe.

FOTO: SARA BETH TURNER

Das Buch „Unvernünftige Gastfreundschaft“ von Will Guidara ist eine Anleitung für guten Service – unterhaltsam und voller Anekdoten aus einem weltberühmten Restaurant. **352 Seiten, € 28, ZS**

# Unsere private Auslese

Persönliche Entdeckungen der Redaktion sind immer begehrte Tipps. Die aktuellen verraten wir hier





FOTOS: ANJA JAHN, KLAUS MEISLINGER, VOLKER RENNER

Gabriele Thal, freie Redakteurin

## Innere Werte in Madrid



Lammhals und Rinderleber, Hahnenkämme und Schweineohren, Sehnen und Zunge, Ringelschwänzchen und Kutteln – nichts vom Tier, was nicht in den Töpfen und Pfannen von Javi Estévez landet. Der 35-Jährige serviert in seiner „Tasqueria“ in Madrid ausschließlich Innereien – nicht untypisch für die spanische Küche – und erhebt sie in den Gourmet-Olymp. Seit 2019 hält das innovative Lokal schon seinen Michelin-Stern. Signature Dish ist der im Ganzen frittierte Spanferkelkopf mit krachender Kruste – rustikal und einfach herrlich. **www.latasqueria.com**




Verena Kassubek, Redakteurin Kulinarik

## Specialty Coffee in Paris



Wer schon einmal in Paris war, weiß, dass die Schrittzahl am Tag meist ausgereizt ist. Nur eine Querstraße vom Louvre entfernt befindet sich das „Terres de Café“, das einen mit besonderen Kaffeeröstungen durch den Tag trägt. Draußen laden sonnengelbe Bistrotische und -stühle zum Verweilen ein. Für zu Hause beraten die Baristas gern über die besonderen Bohnen aus El Salvador, Ecuador oder Äthiopien. **www.terresdecafe.com**



Gabriele Heins, Chefredakteurin

## Zeitreise in Tirol



Der Ort Hall bei Innsbruck gilt noch als Geheimtipp. Nicht viele wissen, wie zauberhaft die große Altstadt ist – und wie hübsch das Boutiquehotel Kontor: Der Mix aus Alt (barocke Stuck- oder gotische Holzdecken) und Neu (moderne Bäder, ausgesucht puristisches Design in den acht Zimmern) ist besonders gelungen. Das Frühstück beginnt im lichten Saal (Foto) mit hausgemachter Marillenkonfitüre. Und es sind vom Hotel nur ein paar Schritte bis zum Restaurant „Schwarzer Adler“, wo Johannes Nuding, gebürtiger Haller (Koch des Monats 1/2023), nun groß aufkocht. **www.hotel-kontor.at**

**Leser-Aufruf:** Haben Sie auch eine Empfehlung, die Sie uns verraten möchten? Ein kulinarisches Erlebnis, das Sie besonders berührt oder begeistert hat? Dann schreiben Sie uns: redaktion@der-feinschmecker.de.

# Küstenjungs und Frauenpower

Im Juni empfehlen wir Kochbücher fürs Fernweh, eine frische Weinschule und Trends zum Hören






Bouillon von Edelfischen mit Safran (links): Léa Linster (oben) liebt den klassischen Genuss

## Neue Serie: Kochbuch des Monats

# Léas Liebe zur großen Klassik

Die Küche von Léa Linster ist so verlockend, dass man schon beim Lesen zum Kochlöffel greifen möchte

Unser „Kochbuch des Monats“ stammt diesmal von Léa Linster. Mit ihrem Buch „Deutschland küsst Frankreich“ schafft sie etwas Besonderes: Sie lässt ihre Leserinnen und Leser deutsche und französische Klassiker neu entdecken – zeitgemäß und unkompliziert. Die Wurzeln ihrer Küche liegen in ihrer Kindheit. Aufgewachsen in Frisange, einem luxemburgischen Dorf nahe der deutschen und französischen Grenze, erlebte sie schon früh das Beste aus beiden Welten. Ihre Mutter war anspruchsvoll, kochte nur mit den besten Zutaten und so gut, dass sich Léa noch heute an den Geschmack ihrer Consommé erinnert. Bei so viel Liebe zum guten Essen war es nicht verwunderlich, dass sie ihr Jurastudium abbrach, um sich ganz der Kochkunst zu widmen. Mit Anfang 20 übernahm sie das Restaurant ihrer Familie und schaffte es in einer Zeit, in der Köchinnen rar waren, in die Riege der besten französischen Köche aufzusteigen. In ihrem Buch verrät sie ihre Lieblingsrezepte, darunter Hummersalat, Confit de Canard und Limetten-Rosmarin-Sorbet – Genussküche vom Feinsten.

*240 Seiten, € 36, Gräfe & Unzer*

**GEEIGNET FÜR: Hobbyköche, die sich aufs Neue von klassischen Rezepten begeistern lassen wollen.**




Léa Linster weiß, worauf es ankommt: beste Zutaten, einfache Zubereitung und Spaß am Kochen

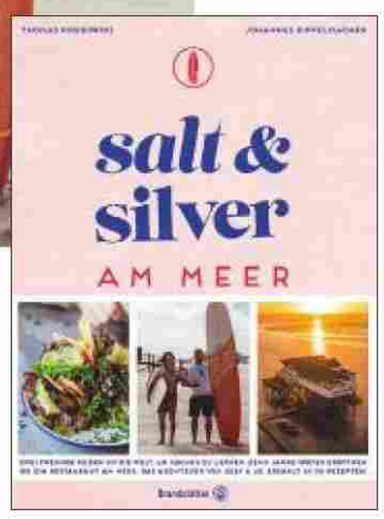
**Ab Seite 112 finden Sie Rezepte drei Rezepte aus dem neuen Buch von Léa Linster: Zwiebelkuchen, Bœuf bourguignon und Crème brûlée.**



## Kochen mit Meerblick

Das jüngste Restaurant der Quereinsteiger Johannes Riffelmacher (l.) und Thomas Kosikowski befindet sich in einem Pfahlbau in St. Peter-Ording. Ihr Buch „salt & silver am Meer“ erzählt vom Alltag im Strandrestaurant und von den Reisen, die sie zu Rezepten wie Dry Nikkei Ramen oder Jakobsmuschel-Ceviche inspirierten – weltoffene Küche für den heimischen Herd.
*264 Seiten, € 36, Brandstätter*

**GEEIGNET FÜR: Freunde des Meeres mit Fernweh.**



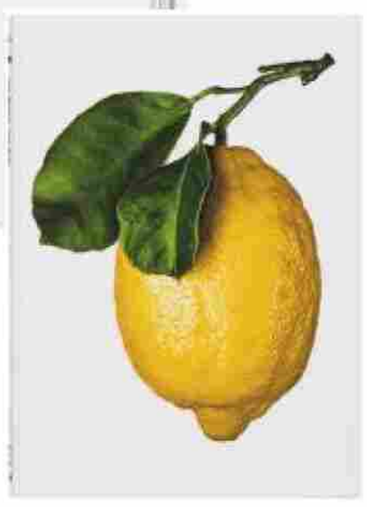

**Erst Weltreisende, dann Gastronomen: die Geschichte zweier Freunde in 70 internationalen Rezepten**




## Saures Vergnügen

Gibt es ein Leben ohne Zitronen? Wer das englischsprachige Werk „The Gourmand’s Lemon“ liest, wird diese Frage verneinen. Bilder, Illustrationen und Texte zeigen, wie die Zitrusfrucht Kunst, Literatur und Geschichte beeinflusst hat. Claude Monet, die Medici und Bob Marley sind mit ihr verbunden, Rezepte wie Zitronenente oder Polentakuchen machen das Buch endgültig zu einer Hommage an die saure Frucht.
*272 Seiten, € 40, Taschen Verlag*

**GEEIGNET FÜR: Kochende Schöngeister.**



**In der Küche ist sie bekannt, was sonst noch in ihr steckt, erfährt man im Buch „The Gourmand’s Lemon“**

FOTOS: THOMAS KOSIKOWSKI/DANA BIGGER/MARVIN TOMÉ/BRANDSTÄTTER VERLAG, PASQUAROSA BERTOLETTI MARCELLI/LOBSTERS/1930, MARC THEIS, KATRIN WINNER/STOCKFOOD STUDIOS

# Podcasts



## *Foodtalkerinnen*

Ihre Leidenschaft für gutes Essen teilen die Köchinnen Hanna Reder und Zora Klipp (o.) nicht nur beim Kochen, sondern auch in ihrem Podcast „Doppelrahmstufe“. Jeden Dienstag tauschen sie sich über Rezepte, Restaurants und Foodtrends aus – und verraten ihre drei liebsten Lebensmittel.



**GEEIGNET FÜR: Foodies mit Interesse an aktuellen Trends.**



## *Feinschmecker Podcast*

Redakteur Julius Schneider (r.) spricht mit Persönlichkeiten aus der Foodszene, etwa dem Küchenchef im „Atlantic Restaurant“ in Hamburg Alexander Mayer (l.). Darüber hinaus finden sich Köche, Produzenten sowie innovative Hoteliers und Winzer unter seinen Gästen. Alle zwei Wochen neu.

**GEEIGNET FÜR: Alle, die gern essen.**




**Zu den aktuellen Folgen: QR-Code scannen**



## Grünes Deutschland trifft Korea

In dem Buch „Korea Küche“ erklärt die Autorin Ae Jin Huys die Grundlagen der koreanischen Küche und stellt Rezepte vor, wie man mit heimischem Gemüse authentisch koreanisch kochen kann. Rezepte wie Süßkartoffeln mit Huhn oder Tomatencarpaccio werden durch die dazu gereichten Saucen zu etwas wirklich Besonderem. Legen Sie sich schon mal einen Vorrat an Sojasauce, Chilipaste und Reissirup an.

*216 Seiten, € 30, Prestel*

**GEEIGNET FÜR: Alle, die Gemüse neu entdecken wollen sowie (neue) Asien-Fans.**




**Die koreanische Küche lebt von fermentierten Würzsaucen, deren Verwendung in „Korea Küche“ erläutert wird**




**Umfassendes Weinwissen, einfach erklärt – Bärbel Ring versteht es, ihre Kenntnisse zu vermitteln**

## Bärbel Rings frische Weinschule

Bärbel Ring ist die mehrfach ausgezeichnete Sommelière des „Söl’ring Hofs“ auf Sylt. In ihrem Buch „Wein, sonst nix“ gibt sie ihr umfangreiches Wissen weiter und nimmt ihre Leserinnen und Leser von Anfang an mit: vom Weinanbau über die Kellertechnik bis hin zur Sensorik und einer Erklärung der Weinanbaugebiete dieser Welt. Dabei vermittelt sie ihr Weinwissen so, dass auch Laien eine Faszination für das Thema entwickeln können. Dazu gibt es kurze Tests, mit denen man sein Wissen überprüfen kann.

*192 Seiten, € 22, Südwest*

**GEEIGNET FÜR: Weinenthusiasten und solche, die es werden wollen.**

# Instagram



## *Tellerlandschaften*

Der Ausdruck „Zu schön zum Essen“ fällt öfter beim Anblick der Teller aus der Spitzengastronomie, aber selten passt er so gut wie bei den Desserts von Thomas Yoshida, Patissier im Berliner „Facil“. Er baut kleine Welten aus süßen Komponenten, die man erst entdeckt und dann genießt. Einen schönen Eindruck erhält man auf Instagram: *thomas.yoshida.patissier*

**GEEIGNET FÜR: Ästheten und Gourmets, die sich für echtes Handwerk begeistern.**

# Reportage




**Streetfood, wie es nur in New York zu finden ist, zeigt die arte 360° Reportage**

## *Rollende Vielfalt*

Die arte 360° Reportage „Die Foodtruck-Könige von Astoria“ stellt die faszinierende Welt der rollenden Imbissbuden in New York vor. Der Falafel-Truck, der nie schließt, asiatische Dumplings oder mexikanische Tacos – nirgendwo zeigt sich die Vielfalt der Esskultur so geballt wie in dieser Stadt. Ein Film, der den harten Alltag der Besitzer ebenso dokumentiert wie die Freude an guten Essen. *arte Mediathek*

**GEEIGNET FÜR: Vorfreude auf die nächste Reise nach New York.**

FOTOS: PAUL GALAN/MEDIENKONTOR, SUSTAIN-WORKS, THOMAS.YOSHIDA.PATISSIER

# 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 25% sparen mit dem Code FINE25* und die neue Box entdecken!**

**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 vielem mehr unter **www.aboutfood.de** oder auf Instagram unter **aboutfood_de.**

aboutfood the place to taste × DER FEINSCHMECKER FOODIE

**Das erwartet dich in der Mai Box:**

- sechs abwechslungsreiche Produkte
- **Warenwert von über 50 €**
- **Booklet mit Rezepten und Infos zu den Produkten**
- **aktuelles FEINSCHMECKER Magazin**

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

# Reisen

*Bayerische Seen*
Die landschaftliche Schönheit von Tegernsee, Chiemsee
und Co zieht schon lange viele Besucher an,
doch zahlreiche Spitzenköche heben nun auch in Gasthäusern
und auf Seeterrassen die Kulinarik auf ein neues Niveau
Seite 24

*San Sebastián*
Die Stadt an der baskischen Küste bleibt ihrem Ruf als
Gourmet-Mekka treu – mit aufregenden
neuen Restaurants und lässigen Pintxo-Bars
Seite 42

*Gute Gasthäuser*
An der schleswig-holsteinischen Ostseeküste überzeugt das
„Butz“ mit gut gemachter Regionalküche – jeden Tag aufs Neue
Seite 50

*Top 5: neue Hotels in Paris*
Stylishe Unterkünfte an der Seine – Luxushotels und Häuser
mit besonderem Design. Immer eine Reise wert!
Seite 52

*Wiltmann Wurst-Cup*
12 Hotels zeichnen wir für ihr exzellentes Frühstück aus –
von der Glücksburger Förde bis zum Bodensee
Seite 56

*Kolumne*
Alexander Oetker ärgert sich über gastronomisches Einerlei
und freut sich über kulinarische Leuchttürme auf der Insel Sylt
Seite 60

**SAN SEBASTIÁN**
Die Stadt ist auch für ihre traumhaften Strände berühmt – vom Ondarreta-Strand geht der Blick auf die Stadt und den Monte Igueldo

FOTO: GONZALO AZUMENDI/GETTY IMAGES

SONNE, BERGE, sauberes Wasser: Der Tegernsee südlich von München liegt in den bayerischen Alpen – und an seinem Westufer der Ort Bad Wiessee

# Unter weiß-blauem HIMMEL

Oberbayerns Seen sind mit ihrer landschaftlichen Schönheit seit jeher Besuchermagnete – und neuerdings noch mehr! Eine junge Generation von Köchen mischt traditionelle Gasthöfe auf und feiert mit weltoffenen Konzepten die Produkte der Region

TEXT **PATRICIA BRÖHM**

FOTO: FREDERICK THELEN/GETTY IMAGES

**TRENDIG in einem idyllischen Umfeld: Das „Clubhaus Bachmair Weissach“ im Ort Tegernsee steht für Weltläufigkeit und eine neue Gastro-Vielfalt am See**

# Tegernsee: Gutes vom Bergbauern, Partys am Ufer, mediterranes Flair

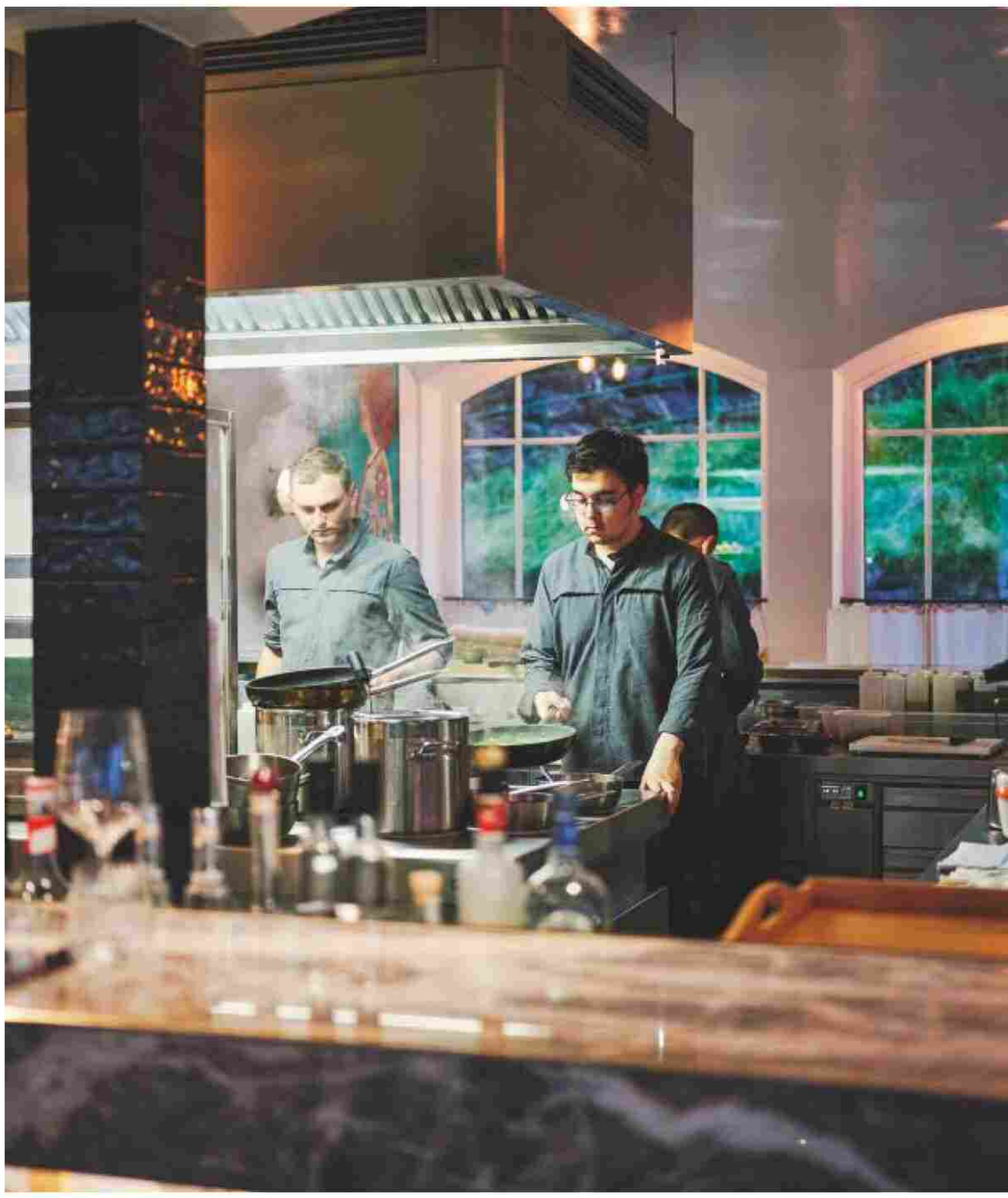
Manchmal, wenn die Terrasse voll und der Abendservice hitzig war, dann zieht Arne Schmitz zu später Stunde die Kochjacke aus und die Badehose an. Er springt ins klare Wasser des Tegernsees, schwimmt ein paar Runden, und alles ist gut. Das sei zwar ein Klischee, sagt er, aber: „Wir arbeiten da, wo andere Urlaub machen." Tatsächlich ist die „Fährhütte 14" ein echter Logenplatz. Geschützt und ruhig liegt sie in einer kleinen Bucht, ringsum das Grün eines Naturschutzgebiets. Weil man sich hier an schönen Sommerabenden fast wie im Süden fühlt, wird ein Gericht nie von der Karte genommen: die Fährhütten-Bouillabaisse. Sie steht sinnbildlich für den Küchenstil, zu dem unbedingt Produkte aus der Region gehören, der sich aber auch an mediterraner Aromatik orientiert. Im intensiven Krustentierfond mit feiner Anisnote schwimmen Jakobsmuschel und Steinbutt aus dem Mittelmeer einträchtig neben Zander und Saibling aus dem See.

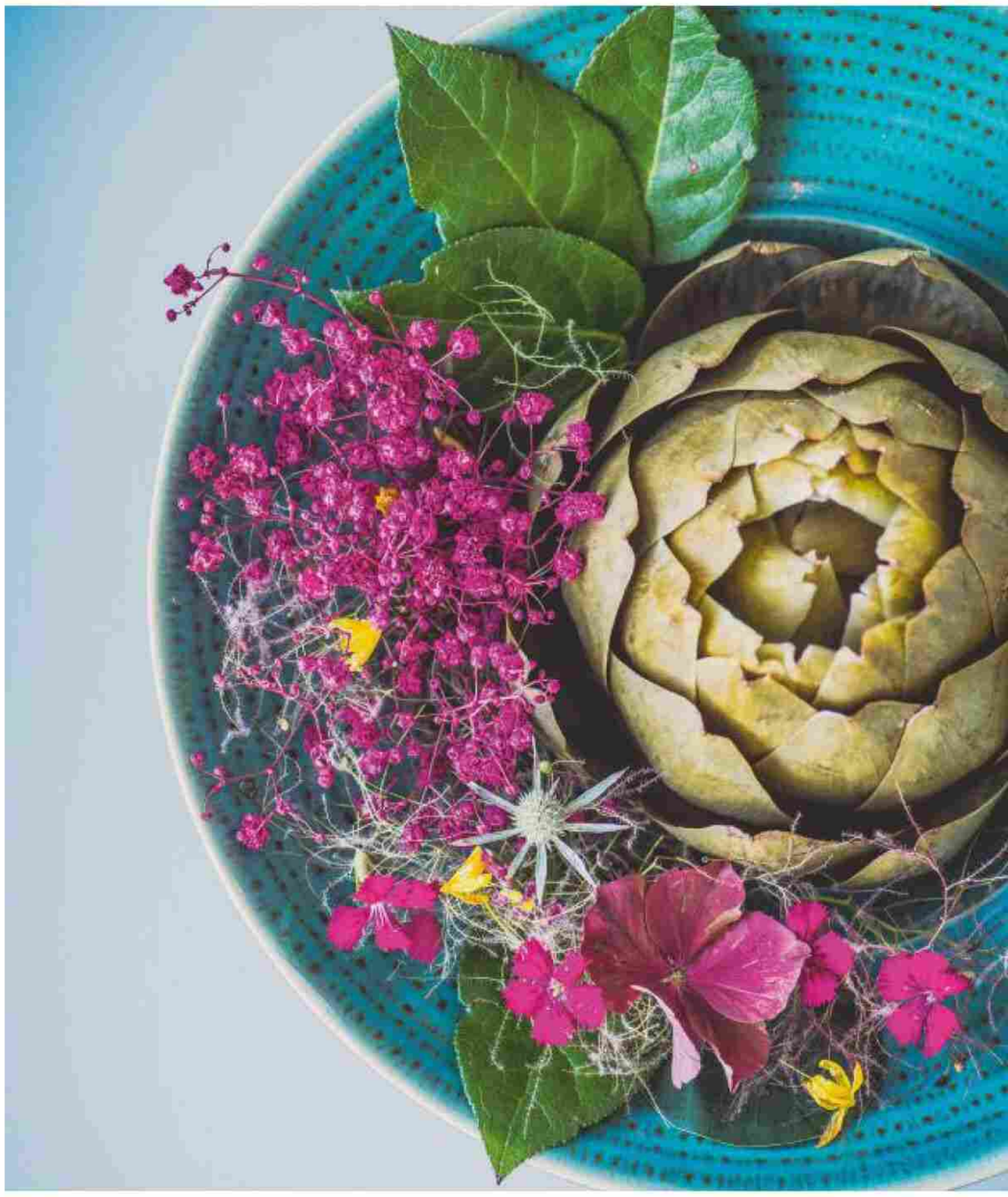
## MIT DEM MOTORRAD ZUM RINDERZÜCHTER

Seit zwei Jahren kocht der gebürtige Rheinländer Schmitz im schicken Bootshaus, seit Ende vergangenen Jahres als Küchenchef. Er mag die Produkte, die das Tegernseer Tal bietet, schätzt die Nähe zu den Erzeugern. Wenn es die Zeit erlaubt, setzt er sich auf sein Motorrad und fährt selbst zum Buchberghof, der versteckt in den grünen Hügeln hoch über Bad Wiessee liegt, um Fleisch zu holen. „Tegyu" nennt sich die Züchtung des Buchbergbauern, halb heimisches Fleckvieh, halb japanisches Wagyu. „Die Tiere grasen den Großteil des Jahres unter freiem Himmel auf kräuterreichen Weiden. Sie wachsen bei der Mutterkuh auf und trinken Wasser aus eigener Quelle", sagt Schmitz.

Er sucht sich gern die ungewöhnlicheren Cuts aus, mal das Bürgermeisterstück, mal das intensive Flanksteak: „Die Fleischqualität ist top", sagt Schmitz, „der Geschmack intensiviert sich durch die lange Reife-

IN DER KÜCHE vom „Clubhaus Bachmair Weissach" wird im Levante-Stil gekocht, etwa ein Gericht mit gedünsteter Artischocke. Alle Gewürzmixe sind hausgemacht





FOTOS: BACHMAIR WEISSACH (3)





EINE WUCHT, DIESE BUCHT: Arne Schmitz, (Küchenchef) und Sarmeela Rupietta (Restaurantleiterin) haben ganz offensichtlich Spaß dabei, in der „Fährhütte 14" am Tegernsee zu arbeiten. Sie liegt direkt am Wasser und wird umringt von viel Grün. An Sommerabenden kann man sich hier wie im Süden fühlen

zeit." Am liebsten serviert er das schön marmorierte Paillard aus der Rinderhüfte, dünn geklopft und scharf angebraten. Dazu gibt er Kräuterseitlinge und Eierlinge, ein paar Bittersalate wie Rucola oder Radicchio, hobelt 36 Monate alten Parmesan darüber und vollendet das geschmacklich herausragende Gericht mit herrlich sämiger Sauce béarnaise.

Die entspannte „Fährhütte 14" gehört zum nur einen Spaziergang entfernten Seehotel Überfahrt, wo vor 16 Jahren mit dem Engagement von Christian Jürgens der kulinarische Boom im Tal begann. Heute glänzt Bayerns Bilderbuchsee durch eine extrem hohe Dichte an ambitionierten Gastro-Konzepten. In der „Überfahrt" schlägt man gerade ein neues Kapitel auf: Mit Cornelia Fischer wird Anfang September eine hochtalentierte Küchenchefin antreten, die sich darauf freut, mit den Produzenten rund um den See zu arbeiten. Und auch bei Thomas Kellermann im benachbarten „Dichter" im Parkhotel Egerner Höfe speist man auf hohem Niveau.

Die Spitzenköche setzen den Ton und sorgen dafür, dass auch in historischen Gasthäusern und auf sonnigen Seeterrassen die Messlatte höher liegt als anderswo. Weil hier nicht erst seit gestern ein Bedarf an guten Produkten herrscht, konnten sich kleine Manufakturen wie die Steakschmiede Kreuth oder die Pasta-Macher von Pastificio Palese in Gmund etablieren, fahren die Tegernsee- und Schlierseefischer jede Nacht hinaus aufs Wasser und kehren mit Saiblingen, Renken und Seeforellen zurück.

## EIN HAUCH VON LEVANTE

Seesaibling steht auch im trendigen „Clubhaus Bachmair Weissach" im Ort Tegernsee auf der Speisekarte. Er wird hier aber weder auf gutbürgerliche Art noch im Fine-Dining-Stil serviert, denn an diesem weltläufigen See ist auch Levante-Küche zu Hause. Der Fisch wandert auf den Josper-Grill, dazu wählt man ostmediterran geprägte Beilagen wie Freekeh-Salat mit Baharat, Salzzitrone und Koriander oder Butternut-Kürbis in Ahorn-Harissa-Marinade mit Pistaziencrunch. Im lichten, rundum verglasten Pavillon direkt am Ufer zieht der Duft von frisch gebackenem Pita-Brot und orientalischer Gewürzvielfalt in die Nase – ein Hauch von weiter Welt in Oberbayern. Zum Aperitif werden viele bunte Keramikschüsselchen serviert, gefüllt etwa mit dem Auberginenpüree Baba Ganoush, Hummus oder Labneh, der orientalischen Frischkäsezubereitung auf Joghurt-Basis.

FOTOS: FREDERIK DULAY, JANNIS HAGELS

**Dass am See Fisch serviert wird, erwarten die Gäste. Und freuen sich, dass es nicht nur Zander und Saibling gibt, sondern auch Muscheln.**



SZENE-TREFF: Das „Blyb.“ in Gmund ist Restaurant und Hotel. Die Terrasse liegt nur wenige Schritte vom Ufer entfernt. Abends sorgen Glühbirnen hier für Stimmung

Das junge Team ist stolz darauf, dass alle Gewürzmischungen hausgemacht sind. Für sein Harissa mixt Küchenchef Normen Eller Fenchel- und Koriandersaat, Kümmel, edelsüßes Paprika, Chipotle Chili und die süßen Chiliflocken Tatli Pul Biber. Ein Faible hat er auch für Za’tar, dessen Hauptbestandteile wilder Thymian, Sesamsaat und Sumach sind. Damit peppt Eller seinen „Levante Caprese“ auf, einen Salat mit bunten Tomaten, Feigen, gezupftem Mozzarella und Balsamicoglace. Marokkanische Salzzitrone aus eigener Herstellung verleiht der Vorspeise einen frischen Säurekick, Rosenblätter ergänzen blumige Noten. An warmen Sommerabenden, wenn die Musik aufgedreht wird, wandelt sich das Clubhaus schon mal zur Party-Location – und erinnert dann tatsächlich an die improvisierten Strandbars der Levante.

Dass der einst bäuerlich geprägte See Szenepotenzial entwickelt, zeigt sich seit dem vergangenen Sommer auch auf einer anderen Terrasse: In Gmund wurde ein altes Anwesen mit 70 000 Quadratmetern Grünfläche, nur ein paar Schritte vom Seeufer entfernt, zum hippen Hotel. Von dem etwas rätselhaften Namen „Blyb.“ sollte man sich nicht abschrecken lassen, hört er sich doch englisch ausgesprochen wie die Aufforderung zum Verweilen an: „Bleib!“ In einigen Zimmern wurden bei der Renovierung alte Deckenfresken freigelegt, die Original-Holzböden sind frisch aufgearbeitet, alles wirkt nicht wie vom Reißbrett, sondern sympathisch improvisiert. Herzstück des Hauses ist das Restaurant mit legerer Bar und großer Terrasse, über der bunte Glühbirnen leuchten.

### AUCH VEGANER ERWARTET HIER KÖSTLICHES

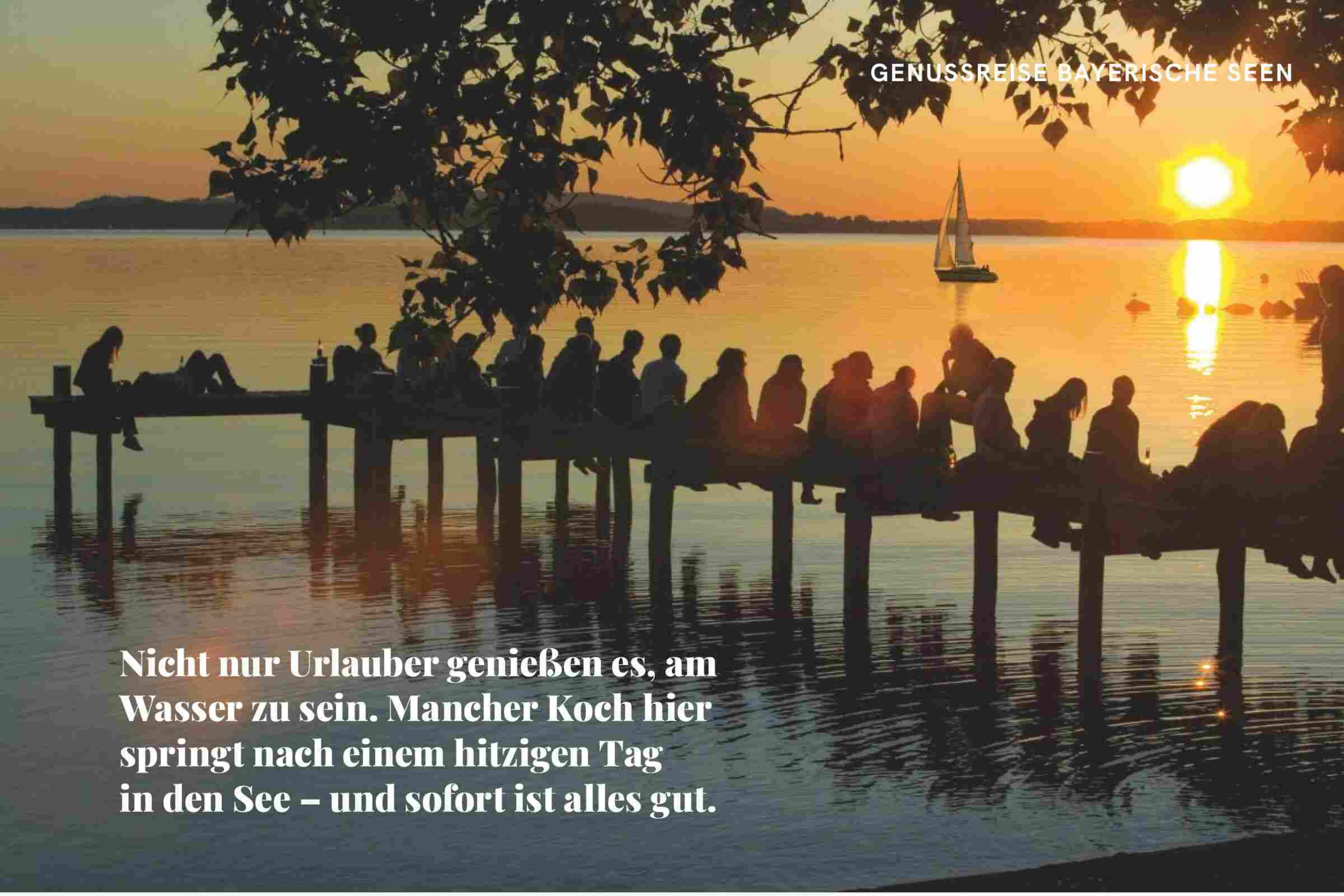
Das kulinarische Konzept stammt von den Machern des Münchner „Mural“, die hier beteiligt sind. „Wir arbeiten mit Erzeugern aus der Umgebung, die wir alle persönlich kennen“, sagt Küchenchef Jacques Tull. Gemüse kommt aus dem benachbarten Waakirchen, Milchprodukte von der Naturkäserei Tegernseer Land. Den Saibling von der Fischerei Schliersee serviert Tull als Ceviche, mit hauchdünn gehobeltem Kohlrabi, Verjus, Joghurt und Dill. Auch Veganer kommen auf ihre Kosten, ganz köstlich sogar, beim gefüllten Gnoccho mit eingemachter Quitte, Haselnuss und einer Art Sauce Soubise. So schmeckt der neue Tegernsee – zünftig war gestern.



## Trendige Terrasse am Ammersee

Der Ammersee ist bekannt für seine Sonnenuntergänge und die längste Seepromenade Deutschlands (zehn Kilometer), kulinarisch setzt man hier eher auf Ausflugsgastronomie. Das sympathisch geführte **„Lenas am See“** bietet drinnen zeitgemäßes Ambiente, draußen eine Terrasse am Wasser mit Wow-Faktor. Die Küche gibt sich mit Veggie Bowl und Crème caramel mit Orangencrumble (o.) eher trendig als regional, aber der Saibling mit Ajvar stammt aus einer nahen Zucht.
Seestr. 10, 86919 Utting, Tel. 08806-957 09 57, www.lenasamsee.de, Do-So 11.30-22.30 Uhr, Gerichte € 21-30

FOTOS: BIRGIT HART, HANS-PETER HUBER/HUBER-IMAGES



**Nicht nur Urlauber genießen es, am Wasser zu sein. Mancher Koch hier springt nach einem hitzigen Tag in den See – und sofort ist alles gut.**

# Chiemsee: von Jachtclub bis Feuerküche

ENTSPANNUNG PUR: Mit einem Getränk in der Hand, die Füße überm Wasser baumelnd, den Sonnenuntergang genießen – es gibt nichts Schöneres

Eigentlich wollte Rico Birndt nie mehr zurück nach Bayern. Noch vor drei Jahren kochte er im neuseeländischen Spitzenrestaurant „Pasture“, sein nächstes Ziel war Japan. Heute sitzt er auf der Terrasse seines an Ostern eröffneten Restaurants „June“, zwinkert in die Abendsonne über dem Chiemsee und sagt: „Ich entdecke meine Region gerade komplett neu.“ Er rückt die Schiebermütze, die so etwas wie sein Markenzeichen ist, zurecht und grinst: „Man muss erst weggehen, um zu erkennen, welche Schätze man zu Hause hat.“

Zum Beispiel den Zander von der Chiemseefischerei Lex, der vor Kurzem noch in den Tiefen des Sees schwamm: Birndt übergießt ihn mit heißem Fett, eine Garmethode, die er sich in Japan abgeschaut hat. „Zander Matsuyaki“ ist so etwas wie sein Signature Dish. Er serviert den Fisch mit geröstetem Püree von wildem Blumenkohl, Waldmeister und süffiger Beurre blanc. Entwickelt hat er das Gericht im Münchner „Mural Farmhouse“, seiner letzten Station vor der Selbstständigkeit. Die „Mural“-Macher lockten ihn damals vom Pazifik zurück an die Isar, wo er sich in Rekordzeit einen Namen machte. Und dann kam das Angebot vom Chiemsee.

## FERMENTATION UND OFFENES FEUER

Birndts Küchenstil im „June“ könnte man als bayerische Variante der Nordic Cuisine beschreiben. Die Zutaten stammen aus der Region, die Techniken hat er von seinen Reisen mitgebracht. Wie man aus Sojabohnen und Emmer Sojasauce ansetzt, das lernte er während seiner Zeit im „Kadeau“ auf der dänischen Insel Bornholm. Fermentation ist seitdem für ihn ein großes Thema. Er will sie auch am See nutzen, um die Früchte des Sommers für den Winter haltbar zu machen. In Auckland kochte er über offenem Feuer, auch das will er am Chiemsee fortsetzen. Allerdings erst von Ende des Jahres an, weil die Lüftungstechnik sein Eröffnungsbudget zu sehr strapaziert hätte.

Wenn man an einem warmen Frühlingsabend auf der Terrasse des Restaurants sitzt, dann hat man den Geschmack des jungen Chiemgaus auf dem Teller. Rico Birndt ist zur richtigen Zeit nach Hause gekom-

**TRACHT und frisch Gezapftes: Das „Ähndl“ in Murnau am Staffelsee ist ein Biergarten, wie man ihn sich wünscht – vor allem aber, weil auch das Essen hier richtig gut ist**

FOTOS: ESTHER MEINDEL-ZOTTL, MICHAEL SCHINHARL

**Auch vor Biergärten und Berghütten macht die Entwicklung nicht Halt – an den Seen Oberbayerns wird immer besser gekocht.**

**IM TAKT DER NATUR wird in der „Stubn“ der Frasdorfer Hütte im Chiemgau gekocht – etwa ein Gericht mit Eierschwammerl, Mangold und Zwiebelnage**

FRISCH, HELL UND MODERN – so sieht das junge Chiemgau aus. Das an Ostern eröffnete „June“ ist das neueste Beispiel dafür. Die Küche: nordisch-bayerisch! Das Ambiente passt dazu



EIN RÜCKKEHRER, der seine Heimat jetzt erst richtig zu schätzen weiß: Rico Birndt, Inhaber und Chefkoch des Restaurants „June“

men, hinein in eine dynamische Entwicklung rund um den See, für die etwa – als prominentestes Beispiel – Edip Sigl steht. Seit 2021 ist er mit seinem „Es:senz“ im Grassauer Hotel „Das Achental“ ein Vordenker der Region. Aber auch Michael Schlaipfer in „Michael's Leitenberg“, Dominik Wachter in „Wachter Foodbar“ oder Stefan Barnhusen in Heinz Winklers „Residenz“ feilen am neuen Erscheinungsbild des Chiemgaus.

Und neuerdings gibt es auch wieder direkt am Wasser gute Küche: Auf der schönsten Terrasse am See, die zum Jachtclub in Prien gehört, eröffnete die „Bootschaft“. Der Hamburger Oliver Trific, Koch und Foodstylist, bietet mit Ehefrau Tanja an seiner neuen Wirkungsstätte Kreatives wie Chiemsee-Vitello mit einer Creme von Räuchersaibling, aber auch Bodenständiges wie Saftgulasch mit Laugenknödel. Getragen wird die Entwicklung von engagierten Produzenten, die der neuen Köchegeneration bestes Spielmaterial liefern. Das reicht von Florian Lex, der die traditionsreiche Fischerei seiner Familie auf der Insel Frauenchiemsee fortführt, bis zum jungen Gärtner Johannes Schindhelm von der Demeter-Gärtnerei Jolling, der in Bad Endorf bayerischen Böden sogar intensiv-aromatischen Wasabi und Ingwer entlockt.

## RINDERRÜCKEN VON „PENSIONIERTEN“ KÜHEN

„Das gastronomische Niveau der Region hat sich enorm gesteigert“, sagt Ludwig Cramer-Klett, der mit der Frasdorfer Hütte eines der ungewöhnlichsten Projekte im Chiemgau betreibt: Die alteingesessene Wanderhütte, die umgeben von blühenden Almwiesen und dunklen Tannenwäldern auf 945 Metern liegt, ließ er mustergültig restaurieren und eröffnete sie unter dem Namen „Stubn“ neu. Unten gibt es jetzt eine offene Küche, dort kocht sein junges Team so, wie man es in Berlin als „brutal lokal“ bezeichnen würde. Küchenchef Markus Ewald fährt auf dem Weg zur Arbeit oft selbst bei der Bäuerin vorbei, die für das Restaurant knuspriges Holzofenbrot backt.

Oder er schaut beim Fischzüchter Kevin Inleiten in Stephanskirchen vorbei, in dessen Naturteichen Karpfen, Wels und Stör schwimmen: „Sein Saibling ist so unfassbar frisch, den hänge ich erst mal ein paar Tage zum Reifen ins Kühlhaus.“ Dann wird er kurz gebeizt und über offener Flamme angegrillt, sodass er innen noch fast roh ist. Der feine Fischgeschmack ergibt mit den Aromen von Blutorange, Hibiskus und Rauke eine so frische, leichte Vorspeise, dass man gleich noch einen Teller ordern möchte. „Wir arbeiten nach dem Takt



### Biergarten mit Anspruch am Staffelsee

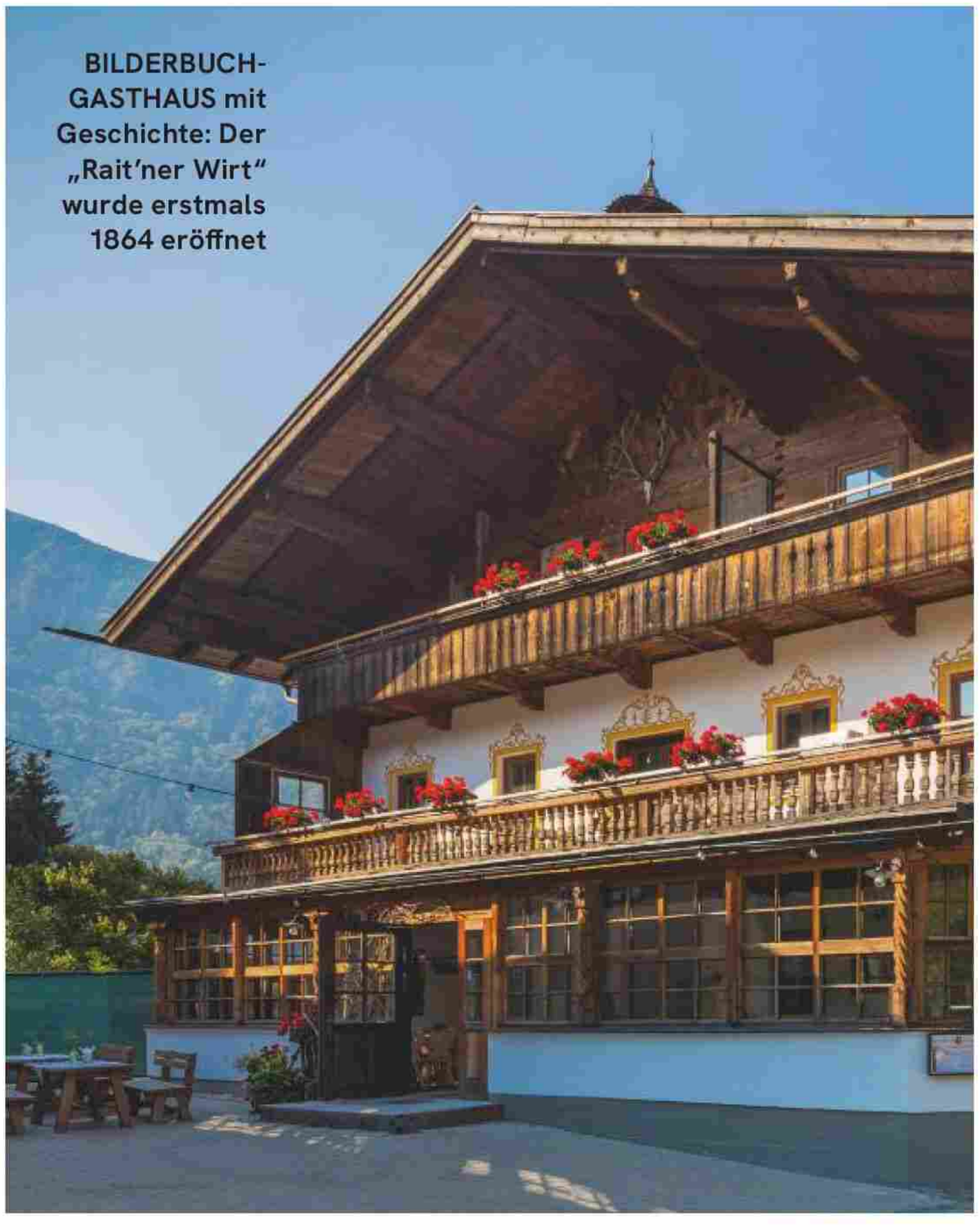
Neben dem barocken Ramsachkirchl sitzt man im **„Ähndl“** unter schattenspendenden Linden. Der Blick geht ins grüne Murnauer Moos und auf das Wetterstein-Gebirge. Chefkoch Thilo Bischoff hat eine Vergangenheit in der Spitzenküche, noch heute kauft er Zander bei den Kochelseefischern und Käse vom Biohof. Seine Karte ist klassisch Biergarten, aber man merkt den Unterschied, wenn zum Forellenfilet auf Linguine im Kännchen eine zitronige Nussbutter serviert wird

Ramsach 2, 82418 Murnau am Staffelsee, Tel. 08841-52 41, www.aehndl.de, Mi-So 12-21 Uhr, Hauptgerichte € 14-30

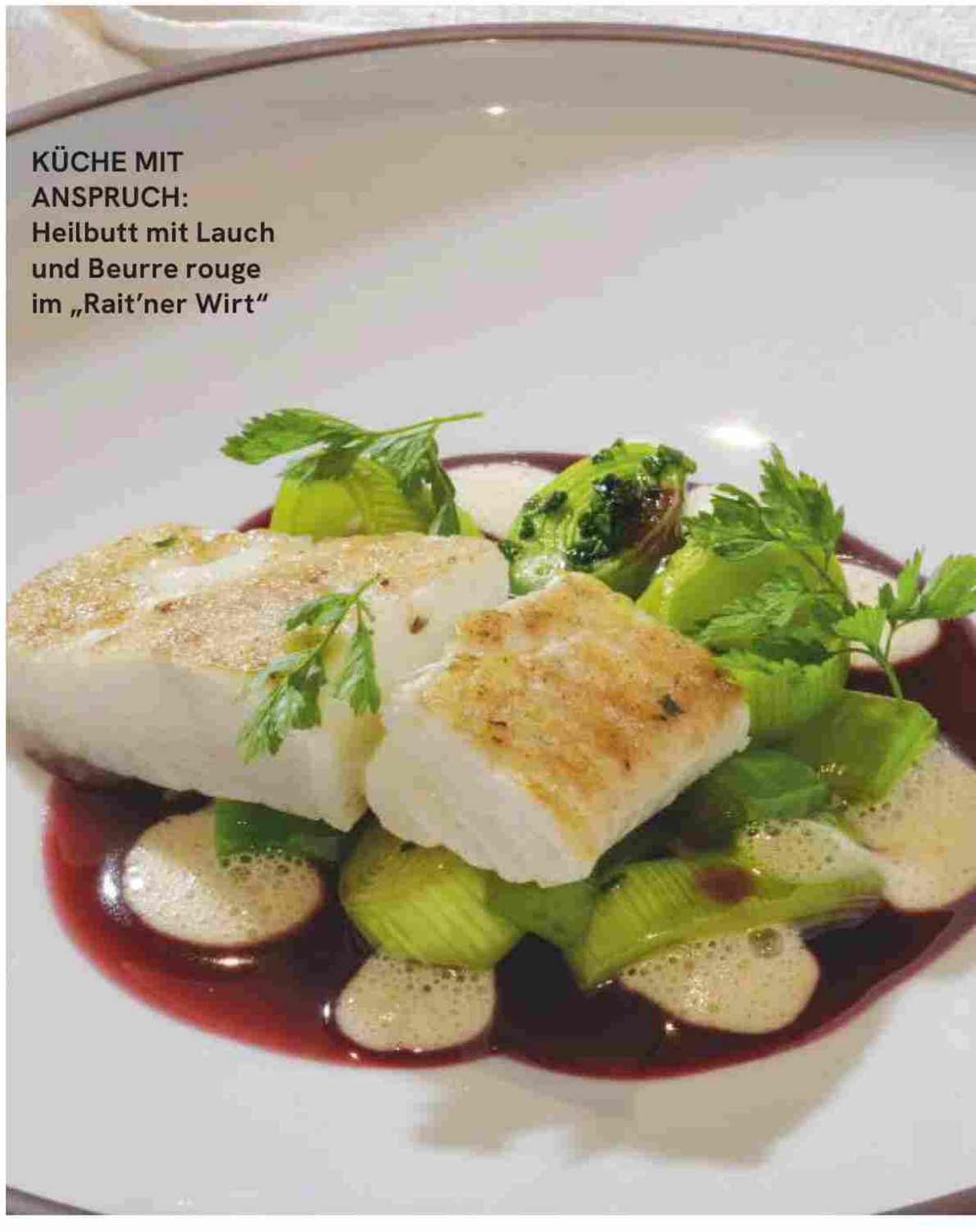
FOTOS: REINHARD SCHMID/HUBER-IMAGES, THANAPAT SCHÜLL

# Respekt vor Natur und Tradition – den zeigen hier gerade auch die Zugezogenen.

AUSFLUGSZIEL: Die Fraueninsel, eine von drei Inseln des Chiemsees, ist ganzjährig mit der örtlichen Schiffsflotte erreichbar



BILDERBUCH-GASTHAUS mit Geschichte: Der „Rait'ner Wirt" wurde erstmals 1864 eröffnet



KÜCHE MIT ANSPRUCH: Heilbutt mit Lauch und Beurre rouge im „Rait'ner Wirt"

der Natur“, sagt Ewald, „so wird es nie langweilig.“ Die bewusst klein gehaltene Karte schreibt er jede Woche neu: „Wenn mittwochabends noch der Chiemseefischer anruft und Zander anbietet, dann wird eben die Karte über Nacht noch mal geändert.“

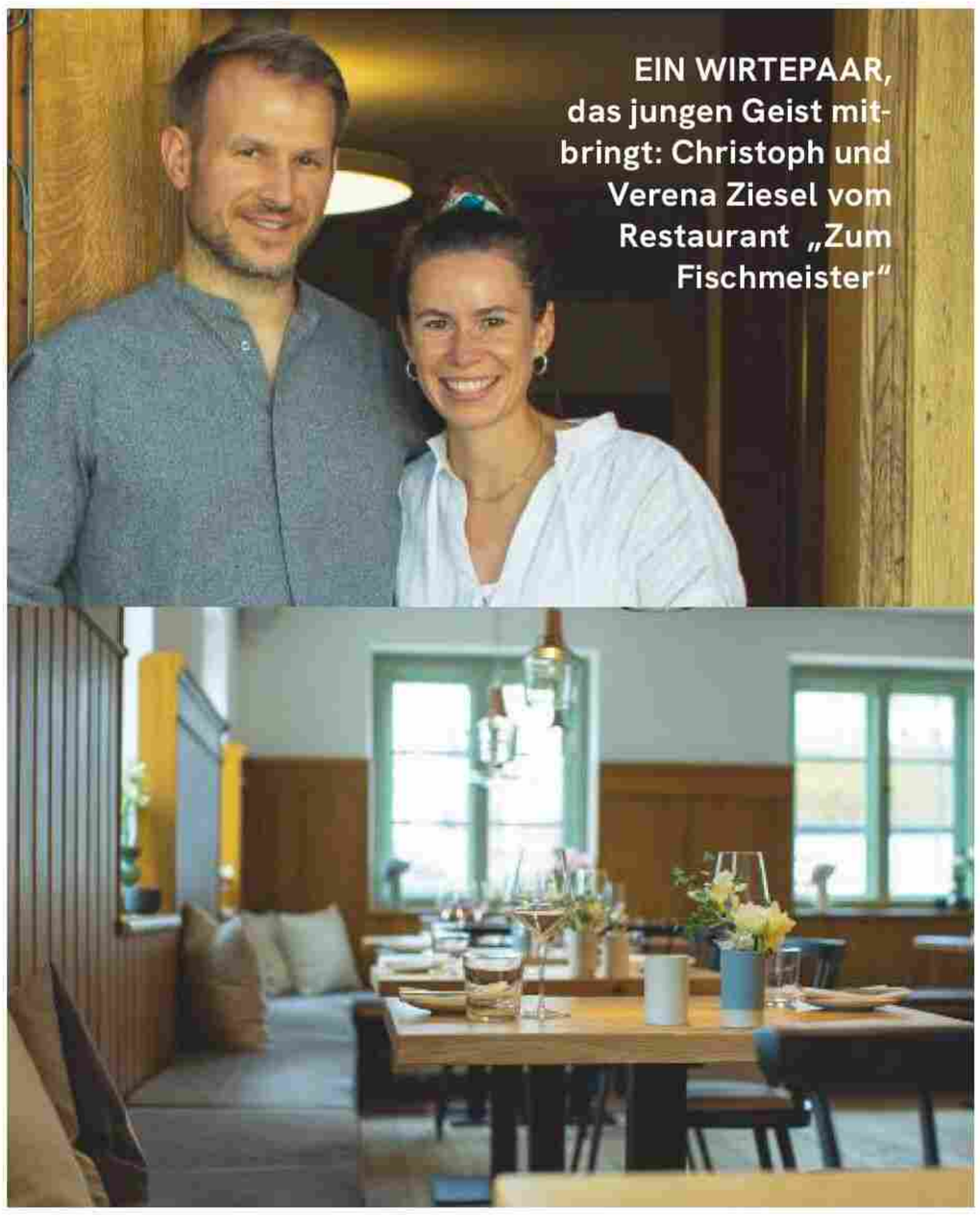
Draußen neben der Terrasse, wo die Gäste im Sommer die frische Bergluft genießen, wachsen auf Hochbeeten Gemüse und Kräuter. Cramer-Klett, dessen Familie die Wiesen und Wälder ringsum gehören, hat noch viele Ideen: „Wir wollen Impulse setzen und die Region mitziehen, auch die kleinen Landwirte.“ Wenn auf der Karte „Hofalm-Rind“ mit geröstetem Grünkohl und Kürbispüree steht, dann stammt es von einer „pensionierten Milchkuh“. Die Tiere kauft er den Bauern ab und lässt sie auf der hauseigenen Hofalm noch ein, zwei Jahre Gras und Wildblumen futtern. „Das Fleisch so einer 12 bis 16 Jahre alten Kuh schmeckt viel intensiver“, sagt Ewald und grillt den fünf Wochen am Knochen gereiften Rücken nur kurz an, um ihn dann dünn aufgeschnitten mit knusprig gebratenem Grünkohl und Kürbiscreme zu servieren.

### KALBSLÜNGERL – HIER GIBT ES SO WAS NOCH

Das Bewusstsein für gute Produkte und Nachhaltigkeit hielt in den vergangenen Jahren in so manchem historischen Gemäuer Einzug. Im „Rait’ner Wirt“ etwa, erstmals 1864 eröffnet, ist wohl noch nie so gut gekocht worden wie heute. Der Bilderbuchgasthof, der einem örtlichen Zimmermann und Restaurator gehört, wurde liebevoll renoviert, heimische Hölzer und ein grüner Kachelofen machen die Gaststube heimelig. Am Herd steht Martin Rehmann, der vor Jahren in Prien einen Stern erkochte. Doch nun gilt seine Leidenschaft anspruchsvoller Gasthausküche: „Ich will meine Teller nicht mehr endlos anrichten, damit jedes tournierte Rübchen und jeder Saucentupfer seinen Platz hat.“ Viel lieber steckt er seinen Ehrgeiz in einen „richtig guten Schweinsbraten“ oder in so selten gewordene Genüsse wie feinsäuerliches Kalbslüngerl mit flaumigen Markklößchen.

Und der gebürtige Rheinländer hat im waldreichen Chiemgau sein Herz für Wild entdeckt. Seit er selbst den Jagdschein machte und regelmäßig auf die Pirsch geht, gibt es eine eigene „Rehkarte“. Darauf steht nicht nur der klassische Rücken oder die geschmorte Schulter mit hausgemachten Pfeffer-Marillen, sondern auch ein „Rehleberkas“ mit Kartoffelsalat oder Rehbratwurst, die ein Metzger aus der Nähe für ihn macht. Und manchmal kommt dann doch die Fine-Dining-Ambition wieder durch: „Alle Rehgerichte“, sagt Rehmann, „sind mit Wildkräutern garniert, die das Tier auch in der Natur frisst, zum Beispiel Brombeer- und Himbeerblätter.“ Und dazu ein frisch gezapftes Helles vom Hofbräuhaus Traunstein. Mehr Chiemgau geht nicht!

FOTOS: BARBARA BONISOLLI (2), REINHARD SCHMID/HUBER-IMAGES



EIN WIRTEPAAR, das jungen Geist mitbringt: Christoph und Verena Ziesel vom Restaurant „Zum Fischmeister“

## Neues Leben am Starnberger See

Es ist schon kurios: Am Starnberger See muss man die guten Adressen suchen, obwohl der Landkreis Starnberg Deutschlands kaufkraftstärkster ist. Umso schöner, dass in Possenhofen der historische Gasthof **„Zum Fischmeister Karl Schauer“** am Dorfplatz zu neuem Leben erweckt wurde. Nicht nur der Originalkachelboden im Eingang und die Holzvertäfelungen wurden sorgsam aufgearbeitet, draußen lockt eine große Terrasse mit Blick auf Schloss Possenhofen (Sissis Geburtshaus). Das junge Wirtepaar Verena und Christoph Ziesel führt das denkmalgeschützte Haus mit neuem Geist, kulinarischem Anspruch und viel Weinverstand.

Eingekauft wird vorwiegend in der Region, ohne dass man ein Dogma daraus macht. So schwimmen in der Fischmeistersuppe mit feiner Krustentieraromatik und Sauce rouille einträchtig Fische aus See und Mittelmeer. Tatar bekommt man hier auch vegetarisch aus Pilzen, es bringt ebenso viel Umami mit wie der aus handgeschnittenem Bio-Rindfleisch. Ziesel mischt klassische Rezepturen gewitzt auf, ob bei vollmundigen Coq-au-Vin-Ravioli oder dem Tataki vom Kalbstafelspitz mit gedünstetem Spitzkohlsalat und Bouillon-Kartoffeln, zu dem am Tisch eine intensive Consommé angegossen wird. Übrigens: Der bekanntere „Fischmeister“ auf der anderen Seeseite in Ambach wird zurzeit renoviert und öffnet demnächst neu.

●● Karl-Theodor-Straße 6, 82343 Pöcking, Tel. 08157-591 32 24, www.gasthaus-schauer.com, Mi 17-22 Uhr, Do-So 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 21-43

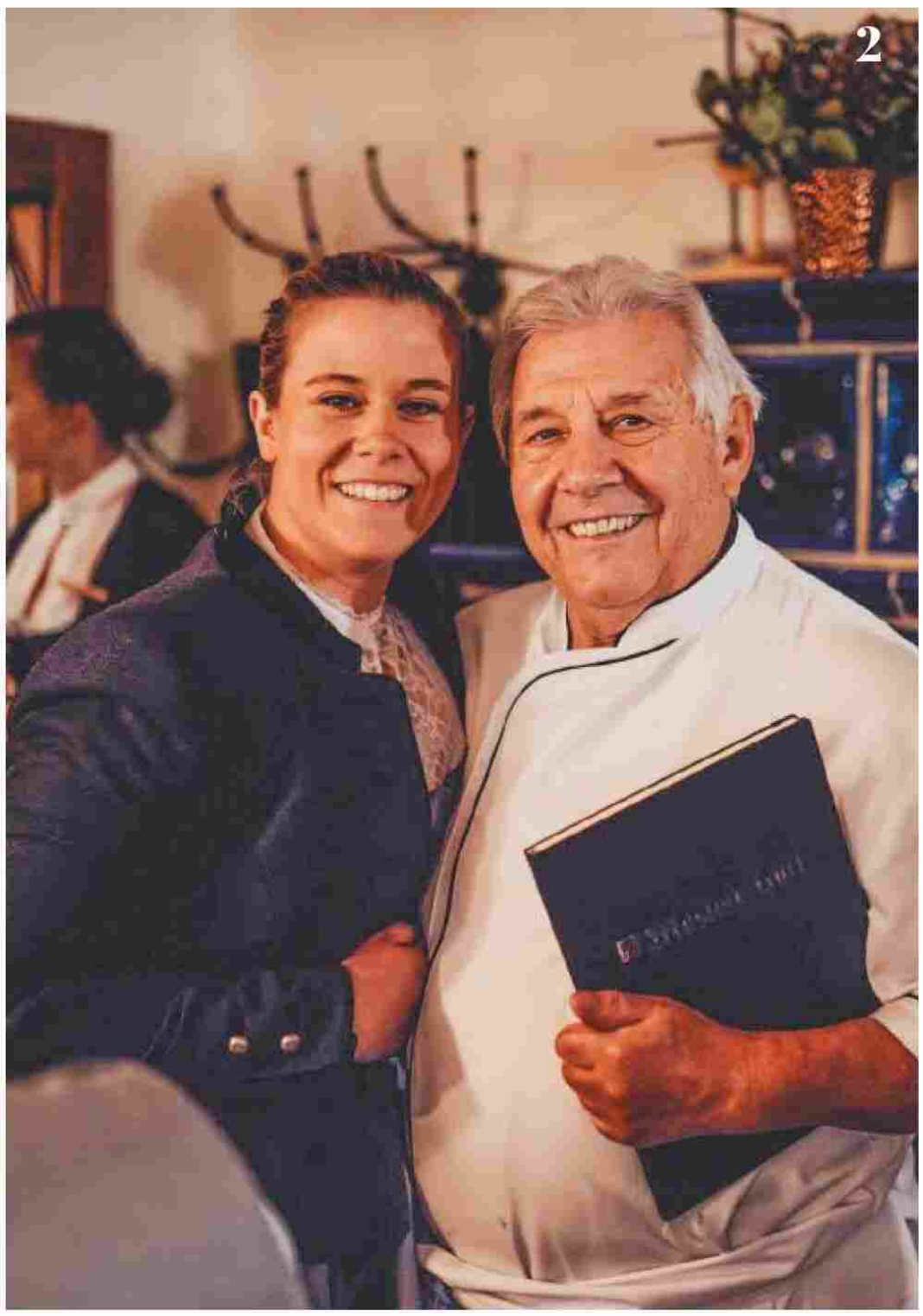
## BAYERISCHE SEEN

# Lieblingsorte

Wohlfühlküche am Waldrand, Heumilchkäse, köstliches Eis und Töpferkunst – hier gibt‘s wos Guads!

### TEGERNSEE










### CHIEMSEE





# TEGERNSEE

## Zünftige Küche in Wildbad Kreuth

1 Tradition wird großgeschrieben im „Herzoglichen Gasthaus Altes Bad“ in Kreuth. Das alte Wirtshaus am Waldrand mit den verwitterten Holzgiebeln wurde aufwendig und mit viel Sinn für überlieferte Handwerkskunst saniert: Die Fichtenbänke im Gastraum sind mit feinem Leder bezogen, die kunstvolle Lüftlmalerei um Fenster und Türen aufgefrischt. Auch die Küche ist klassisch bayerisch, auf Basis guter Produkte aus der Region, vom Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat bis zum Spinatknödel mit Tegernseer Bergkäse. Hausspezialität sind die Fische: Sie durften in der Herzoglichen Fischzucht, die ganz in der Nähe mitten im Wald liegt, im kalten Bergquellwasser langsam wachsen.

## Idealer Neustart einer Institution

2 Eine Münchner Legende kocht jetzt direkt an der Seestraße in Rottach-Egern auf: Rudi Färber, der viele Jahre das Wirtshaus „Beim Sedlmayr“ nahe des Viktualienmarkts führte, beherrscht noch die selten gewordene Innereien-Küche à la gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Gurken-Salat. Auf der Tageskarte stehen Genüsse wie Lebernockerlsuppe, Rahmschwammerl oder Gesottenes vom Ochsen. Auch das Haus selbst ist Legende, 1111 wurde das „Mesner-Gütl“, der Wohnsitz des Messners, erstmals in der Ortschronik erwähnt, seit dem 17. Jahrhundert wird hier Gastwirtschaft betrieben. Nach der Kernsanierung sorgt eine junge Wirtin für frischen Wind: Julia Große stammt aus einer Münchner Gastronomenfamilie („Blauer Bock“ am Viktualienmarkt) – und konnte ihren einstigen Lehrherrn Rudi (beide im Foto l.) für ihr Projekt gewinnen.

## Heumilchkäse – und wie er entsteht

3 Vom würzigen Tegernseer Bergkas über vollmundig-cremigen Bio-Camembert bis zum saisonalen Bärlauchkäse – die Theke im Hofladen der Naturkäserei Tegernseer Land in Kreuth ist üppig bestückt. Hier wird ausschließlich Heumilch verarbeitet, also Milch von Kühen, die sich auf kleinen Betrieben von hofeigenem Gras und Heu ernähren. Weidehaltung ist für alle zuliefernden Höfe Pflicht, im Sommer wird das Jungvieh auf die Almen getrieben, um die Kulturlandschaft zu erhalten. Wer mag, kann an einer Käserei-Führung teilnehmen, in der Gaststube Platz nehmen oder im Biergarten den Blick auf den Hirschberg genießen. Serviert werden deftige Brotzeiten und hausgebackener Kuchen.

# CHIEMSEE

## Gelato Bavarese schlecken

4 Das „Crafteys“ in Amerang kann man an schönen Sommertagen gar nicht verfehlen: einfach dahin, wo die längste lange Schlange ist! Klaus Neumeister produziert sein „Eys“ täglich frisch, mit viel Leidenschaft und hochwertigen Zutaten, dafür ganz ohne Zusatzstoffe und mit wenig Zucker. Von Tahiti-Vanille bis Mango-Sorbet schmeckt alles nach 100 Prozent Natur. Außerdem beherrscht man hier die Kunst, das Eis in der Waffel wie eine bunte Blume aussehen zu lassen. Angesiedelt ist die Chiemgauer Kulteisdiele im Feinkostgeschäft Poidl am Ameranger Dorfbach, wo man unter anderem gute Südtiroler Weine bekommt.

## Ein Lokal mit vielen Seiten

5 Der Trend geht zu Konzepten, die den Gast nicht einengen und unkomplizierten Genuss bieten – wie im „Lima“ in Aschau. Mittags serviert man in der Mischung aus Café, Weinbar und Restaurant Brotzeiten, nachmittags sehr guten Kaffee der Rösterei Dinzler. Abends kann man schlicht eine Bowl mit Mango und gebratenem Zander wählen oder sich für ambitioniertere Gerichte entscheiden. Bei denen zeigt Küchenchef Christian Amtmann, was er unter anderem in der berühmten „Residenz Heinz Winkler“ (die gleich ums Eck liegt) gelernt hat. Saibling aus einer nahen Zucht wird als Tatar mit feinsäuerlicher Artischocke, Peperonata und gut abgeschmeckter Kräuter-Vinaigrette serviert; den Rücken vom Freilandschwein mit Kräuterkruste begleiten grüner Spargel und Safranrisotto. Tipp für den Abschluss: der „Apfelstrudel 2.0“.

## Die Töpferin der Spitzenköche

6 Bayerns frischgekürter Drei-Sterne-Koch Edip Sigl hält große Stücke auf Manuela Hollerbach und ihre Keramik. Zur Eröffnung seines Restaurants „ES:senz“ vor drei Jahren bestellte er in großem Stil, inzwischen hat sie mehr als 1500 Stücke für ihn gefertigt – jedes ein Unikat, liebevoll von Hand getöpfert. Auch Jan Hartwig in München und Rico Birndt schwören auf Hollerbachs Arbeit. Ihr Werkstattladen liegt im idyllischen Höslwang, direkt am Kirchplatz, im ehemaligen Klosterstall. Geradlinige Formen und reduzierte Farbgebung sind ihr Markenzeichen, besonders gern lässt sie sich von nordischem und japanischem Design inspirieren: „Das ist zeitlos und trotzdem elegant.“ Freitags und samstags ist ihr Laden auch für Privatkunden geöffnet.

FOTOS: BACHMAIR WEISSACH, DORFKIND KERAMIK, CHRISTOPH SCHEMPERSHOFE

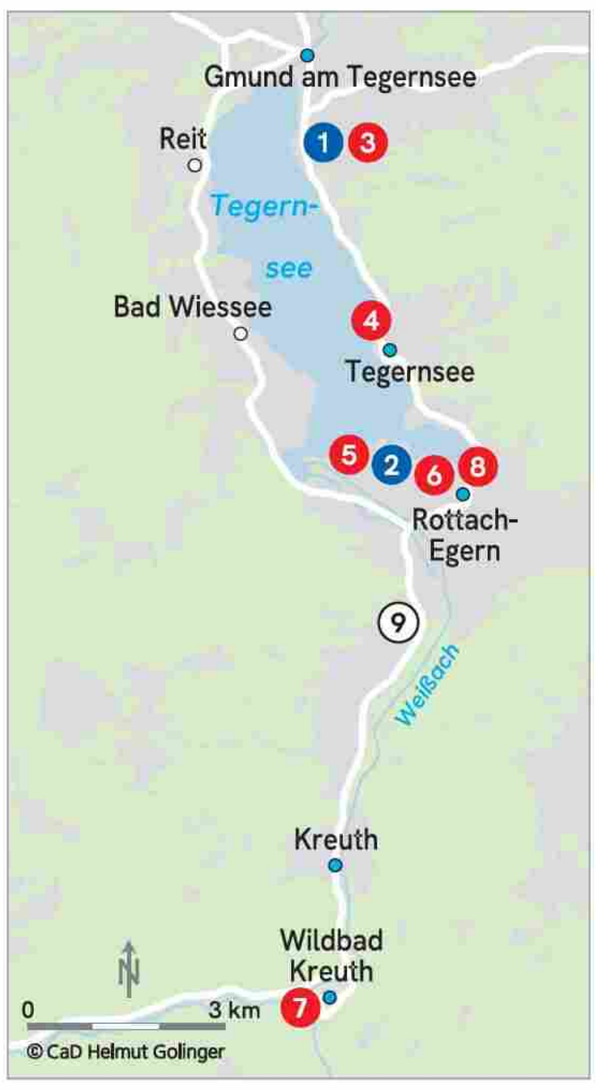
# BAYERISCHE SEEN
# Auf einen Blick

## TEGERNSEE

### Hotels

**❶ Blyb.**
Das kleine, feine Boutique-Hotel in einer historischen Villa mit großem Garten und Seeblick ist der Newcomer im Tal. Stilvolle Zimmer, ausgestattet mit natürlichen Materialien und historischen Details. Restaurant, Tagesbar und Bar. Viele kulturelle Veranstaltungen, Saunahaus, Yogadeck.
●●◐ Tegernseer Str. 41, 83703 Gmund am Tegernsee, Tel. 08022-915 91 50, www.blyb.co, 29 Zi., DZ ab € 160

**❷ Seehotel Überfahrt**
Nicht nur der Logenplatz direkt am Wasser macht das Haus der Althoff-Gruppe zur ersten Adresse am See, sondern auch der Traumblick und das kulinarische Angebot (vier Restaurants). Zimmer, Suiten und öffentliche Räume bieten viel Licht und Raum, 3000 m²-Spa mit Pool.
●●●●◐ Überfahrtstraße 10, 83700 Rottach-Egern, Tel 08022-66 90, www.althofcollection.com, 123 Zi. und 53 Suiten, DZ ab € 236




### Restaurants

**❸ Blyb. Restaurant**
Das kulinarische Konzept stammt von den Machern des Münchner „Mural", mit Schwerpunkt auf saisonalen und lokalen Produkten. Gewitzte Gemüsegerichte wie „Sticky Rosenkohl" mit Bergkäsesauce und Spicy Honey; die Lachsforelle stammt von der Fischerei Schliersee und wird mit Bärlauchkapern und Salzzitrone serviert.
●● im Blyb. Hotel, Tegernseer Str. 41, 83703 Gmund am Tegernsee, Tel. 08022-915 91 51, www.blyb.co, Mo-Di 12-14 Uhr, Mi-So 12-14 und 18-22 (21) Uhr, Hauptgerichte € 24-60

**❹ Clubhaus Bachmair Weissach**
Levante-Küche mit Alpenblick: Im stilvollen See-Pavillon überrascht die Küche mit intensiv aromatischen Kreationen wie gebackene Aubergine mit Harissa, Salzmandeln und Tahini oder Maishendlbrust vom Josper Grill mit wildem Brokkoli und Haselnuss. Inspirierte Drinks, abends wird die Musik aufgedreht.
●● Hauptstraße 45, 83684 Tegernsee, Tel. 08022-27 85 70, www.clubhaus-tegernsee.com, Do-Mo 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 22-60

**❺ Fährhütte 14**
Idyllisch in einer kleinen Bucht direkt am See gelegen, mit Terrasse, Bootsanleger und Liegewiese. Sarmeela Rupietta ist eine geborene Gastgeberin; Arne Schmitz zeigt in der Küche Talent mit Tatar vom Simmentaler Rind mit gepickelter Brombeere oder Roulade von der Wachtel mit glasierter Steckrübe, Fenchelsalat, Zitronenthymian und Geflügeljus.
●●◐ Weißachdamm 50, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-18 82 20, www.althoffcollection.com/de, Do-So 18-22 Uhr, Hauptgerichte € 34-50

**❻ Haubentaucher**
Die Tegernseer lieben „den Lois" alias Alois Neuschmid, weil es bei ihm so schön unkompliziert zugeht: Mittags gibt es eine kleine Karte, nachmittags hausgebackene Kuchen und abends ein kreativ-genussvolles Überraschungsmenü. Im Sommer sitzt man auf dem Holzdeck direkt über dem Wasser.
●●◐ Seestraße 30, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-661 57 04, www.hauben taucher-tegernsee.com, Mi-Sa 12-23 Uhr, Menü € 115-150

**❼ Herzogliches Gasthaus Altes Bad**
Das traditionsreiche Wirtshaus mit stimmungsvollem Biergarten direkt neben der kleinen Kapelle wurde aufwendig und originalgetreu saniert, es ist eine beliebte Einkehr nicht nur für Wanderer. Traditionell bayerische Karte von Schweinsbraten und Backhendl bis Spinat-Knödel und Kaiserschmarren. Highlight sind die Fische aus der nahen Zucht.
● Wildbad Kreuth 2, 83708 Kreuth, Tel. 08029-304, www.altesbad.com, Mi-So 12-21 Uhr, Hauptgerichte € 14-30

**❽ Mesner Gütl**
Die junge Münchnerin Julia Große ist neue Wirtin im traditionsreichen Gasthaus an der Seestraße in Rottach-Egern, in der Küche steht mit Rudi Färber eine oberbayerische Wirtelegende. In den urigen Stuben serviert er Spanferkelbraten und gefüllte Kalbsbrust, ausgezeichnete Weißwürste und geschmorte Ochsenbackerl mit Semmelknödel.
●◐ Seestraße 53, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-665 58 82, www.mesnerguetl.de, Mi-Mo 11.30-22 Uhr, Hauptgerichte € 12-30

### Einkaufen & Erleben

**❾ Naturkäserei Tegernsee**
Die große Käsetheke liegt hier voller kulinarischer Souvenirs, alle auf Basis lokaler Heumilch – 6500 Liter werden täglich verarbeitet. Der Renner ist der „Tegernseer Bergkas", auch Joghurt, Quark und Milch sind gefragt.

Im hauseigenen Biergarten kommen Kasspatzen, überbackenes Camembertbrot und Bergkasknödel auf den Tisch.
• Reißenbichlweg 1D, 83708 Kreuth, Tel. 08022-188 35 20, www.naturkaeserei.de, Laden tgl. 10-17 Uhr, Gaststub'n Mi-So 9-17 Uhr, Käserei-Führung auf Anfrage
BIO

# CHIEMSEE

## Hotel

### ❶ Das Achental

Ein stimmungsvolles Hideaway im Voralpenland, großzügig, lichtdurchflutet und mit viel heimischem Zirbenholz ausgestattet. Kulinarik spielt eine große Rolle – mit Spitzenkoch Edip Sigl im „Es:senz", der sympathischen „Vinothek" mit italienischer Küche und dem eher regionalen „Weißen Hirsch". Golfplatz vor der Haustür.
Mietenkamer Str. 65, 83224 Grassau im Chiemgau, Tel. 08641-40 10, www.das-achental.com, 179 Zi., DZ ab € 330

## Restaurants

### ❷ Die Bootschaft Prien

Der Hamburger Gastronom Oliver Trific verliebte sich in den Chiemsee und bietet neu kreativ-handwerkliche Küche auf Basis guter regionaler Zutaten im schicken Jachtclub direkt am Wasser. Große Sommerterrasse mit Blick auf Herrenchiemsee. Sein Signature-Gericht ist das Chiemsee Vitello mit Creme vom Räuchersaibling. Nach Redaktionsschluss eröffnet, deshalb noch ohne Bewertung.

Seglerweg 8, 83209 Prien am Chiemsee, Tel. 08051-661 06 58, www.diebootschaft-prien.com, Do-Mo 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 21-27

### ❸ June

Rico Birndt und sein junges Team hauchen dem ehemaligen Bootshaus mit dem rundum verglasten Gastraum neues Leben ein. Sashimi vom Saibling mit Shoyu (Sojasauce), Ingwer und Kumquat oder Gnocchi mit Sauce von fermentiertem Spargel und Salbei – das ist Regionalküche auf der Höhe der Zeit. Große Terrasse mit Blick ins Grüne und den See.
Seestraße 10, 83236 Übersee, Tel. 0151-70 83 34 90, www.june.restaurant, Mi-Sa 18-0 Uhr, Hauptgerichte € 21-49, Menü € 45-66

### ❹ Lima

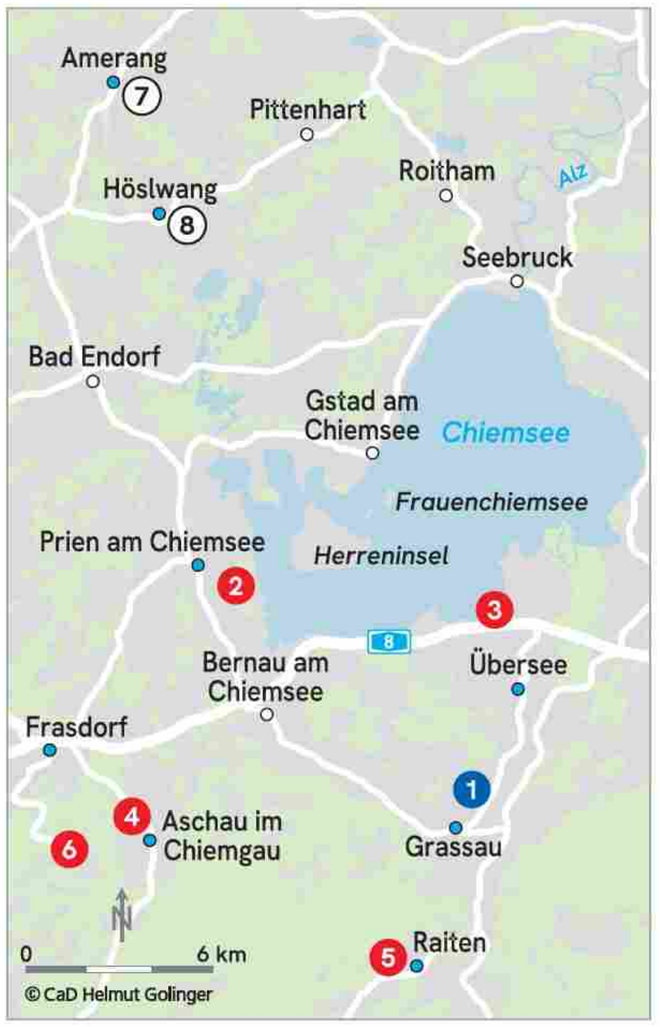
Sympathisches Bistrokonzept mit „hippen Brotzeiten" und sehr gutem Kaffee tagsüber, abends dreht Küchenchef Christian Amtmann seine Ambition auf und serviert geschmorte Rote Bete mit Topinambur und Senfkörnern oder auf der Haut gebratenen Zander mit Krustentierschaum. Kleine Wein- und Cocktailauswahl.
Schulstraße 9, 83229 Aschau im Chiemgau, Tel. 08052-957 96 66, www.lima-aschau.de, Di-Sa 11.30-14 und 17.30-22 Uhr, Hauptgerichte € 15-31

### ❺ Rait'ner Wirt

Engagierte Wirtshausküche zwischen bayerischen Klassikern (mustergültiger Schweinsbraten in Dunkelbiersauce) und gewitzten Kreationen wie Rehleberkas mit Kartoffelsalat. Auch selten gewordene Genüsse wie feinsäuerliches Kalbslüngerl hat Martin Rehmann im Repertoire. Hübsche Gästezimmer im zeitgemäß-alpinen Look.
OT Raiten, Achentalstraße 8, 83259 Schleching, Tel. 08641-591 11 70, www.raitnerwirt.de, Mi-So 17.30-22 Uhr, So u. feiertags auch 11.30-14 Uhr, Hauptgerichte € 16-24

### ❻ Stubn in der Frasdorfer Hütte

Mitten in der Chiemgauer Natur empfängt die einstige Wanderhütte mit überraschend ambitionierter, konsequent produktfokussierter Küche, von der Wachtel mit Endivie und Meerrettich bis zum Zander mit Kartoffel und eingelegten Gurken. Ambitionierte Weinkarte mit naturnahem Schwerpunkt. Einfache, aber ästhetisch gestaltete Zimmer im Obergeschoss.
Zellboden 2, 83112 Frasdorf, kein Tel., www.stubn.co, Sa und So 12-15.30 Uhr, Do-So 17.30-21 Uhr, Hauptgerichte € 16-33




## Einkaufen & Erleben

### ❼ Crafteys

Kaum Zucker, null Emulgatoren, keine Geschmacksverstärker. Dafür jede Menge frische Frucht und Heumilch von einem nahen Hof. Im Sommer stehen Eisfans Schlange vor dem kleinen Laden von „Feinkost Poidl" in Amerang, wo das handwerklich produzierte Eis verkauft wird. Der Hit: Eis aus sizilianischen Bronte-Pistazien!
• im Feinkost Poidl, Fraberts-hamer Str. 1, 83123 Amerang, Tel. 08075-91 69 81, www.crafteys.de, Di-So 11.30-18 Uhr

### ❽ Dorfkind Keramik

Seit Spitzenköche wie Jan Hartwig oder Edip Sigl ihre Gerichte auf Geschirr aus ihrer kleinen Töpferei in Höslwang servieren, kommt Manuela Hollerbach mit der Produktion kaum nach. In ihrem Werkstattladen am Kirchplatz verkauft sie Teller, Schalen, Tassen und Vasen auch an Privatkunden – jedes Stück ein Unikat.
• Kirchplatz 3c, 83129 Höslwang, Tel. 08055-447 98 86, www.dorfkind-keramik.de, Fr 9-17 Uhr, Sa 9-13 Uhr und auf Anfrage

**LUFTIGES GRILLRESTAURANT:** das „Muka“ an der Promenade des Zurriola-Strandes. Rechts: San Sebastiáns berühmte Bucht La Concha



# Bucht der feurigen Aromen

San Sebastián im spanischen Baskenland bietet kulinarischen Pilgern eine herrliche Qual der Wahl: Hier gibt es die kreativsten Tapas, absolute Spitzenküche und viele aufregende neue Restaurants, wo zum Beispiel Gemüse so ambitioniert gegrillt wird wie Fisch und Fleisch

TEXT **ALEXANDER OETKER**

FOTOS: ANTON BRIANSO, MARIA SCHIFFER

MEER DAVON! Auster mit verschiedenen Algen im „Arzak“, in dem einst die neue baskische Küche begründet wurde

**Alles im „Arzak“ ist Exzellenz, der Service, der Weinkeller, der Ideenreichtum und die Detailliebe bei den Gerichten.**

# W

Wenn es Abend wird in Donostia, wie die Basken San Sebastián nennen, dann verwandeln sich die Gassen der Altstadt in eine Mischung aus Volksfest und Laufsteg. Abendliches Flanieren durchs Zentrum, das gibt es auch anderswo. Aber hier hat das heitere Treiben fast ausschließlich kulinarische Gründe.

In den Gassen rund um die Plaza de la Constitución liegt eine Pintxos-Bar neben der anderen. Pintxos sind Tapas – und doch wird der Begriff Tapas der baskischen Version nicht gerecht. Denn die kleinen Happen, die auf großen Tabletts auf den Theken präsentiert werden, sind Kunstwerke. Und die Auswahl ist riesig, man wundert sich fast, dass der Tresen nicht unter der Last des Dargebotenen zusammenbricht.

Im Ausland ist San Sebastián vor allem für seine von Bergen gerahmte, muschelförmige Bucht mit einem der schönsten Stadtstrände Europas berühmt – La Concha, zu deutsch: die Muschel. Die Spanier aber denken bei der Stadt eher an die vielen ambitionierten Kochclubs, die es hier gibt – die Sociedades gastronómicas. Und natürlich an die Pintxos.

Es gibt die traditionellen Kleinigkeiten, die Gilda etwa, einen Spieß mit Sardelle, Oliven und grüner Peperoni, es gibt Brote mit Ibérico-Schinken oder Blutwurst, Seeigel oder Pimientos de Padrón. Doch immer mehr junge Basken erschaffen neue, moderne Kreationen, Onsen-Ei mit Krabbenfleisch etwa oder gepresste Brioche mit kleinem Rinderfilet, roten Piquillos und Peperoni. Letzteren hat Diego Postigo erfunden und damit den Preis für den besten Pintxo der ganzen Provinz gewonnen. In seinem Restaurant „Muxumartin“ mitten in der Altstadt ist es wie so oft in San Sebastián: Ein Teil des Lokals ist ein echtes Restaurant, mit Stühlen und Tischen, die andere Hälfte ist den Pintxos samt Barbetrieb vorbehalten.

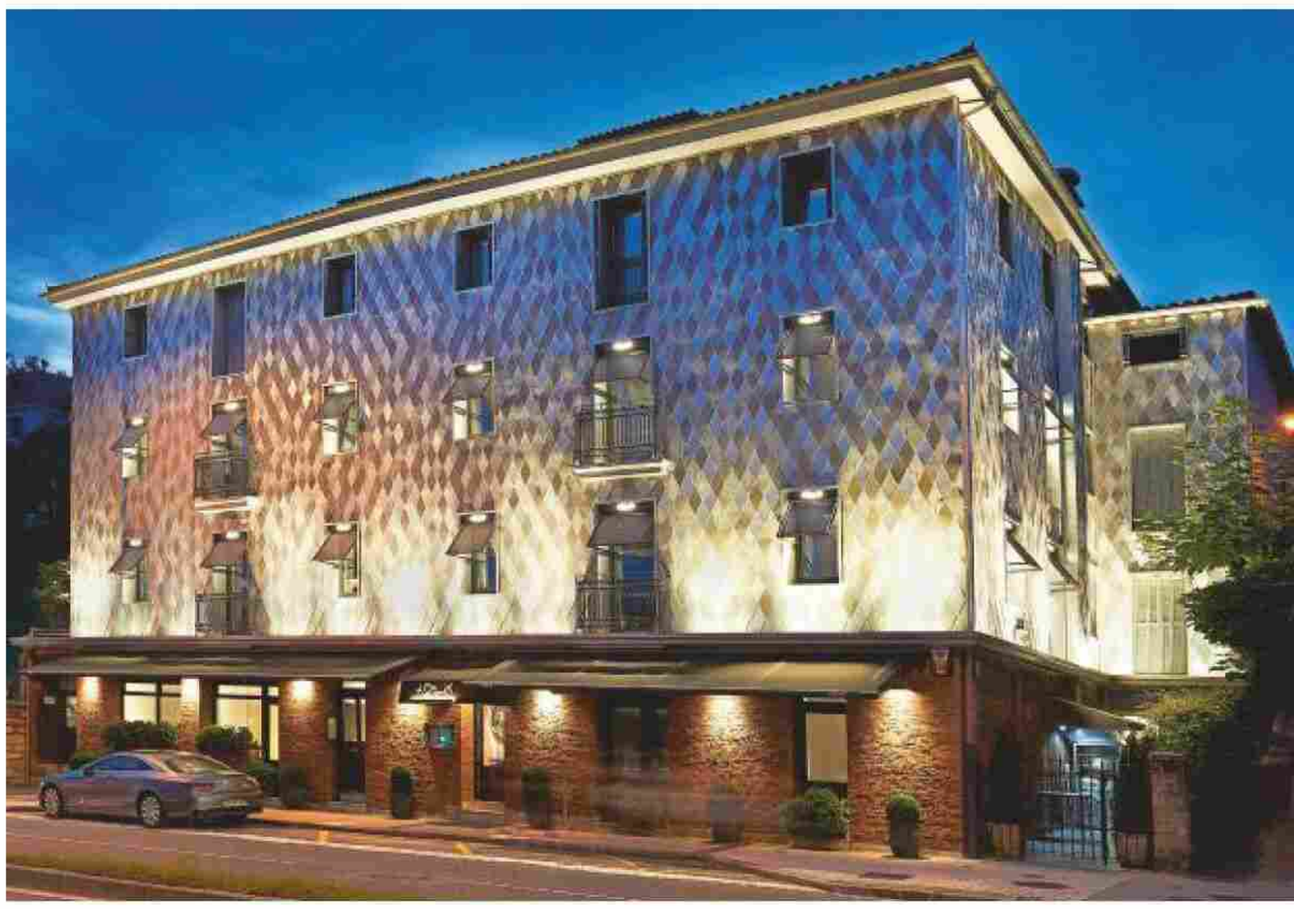
## DIE EINHEIMISCHEN SIND ANSPRUCHSVOLL

„Dies ist ein schwieriger Ort für Köche“, sagt Postigo lachend. „In Donostia kennen sich die Einheimischen beim Essen aus, hier kannst du keinen veräppeln. Da muss die Qualität stimmen.“ Hier stimmt sie, ob bei

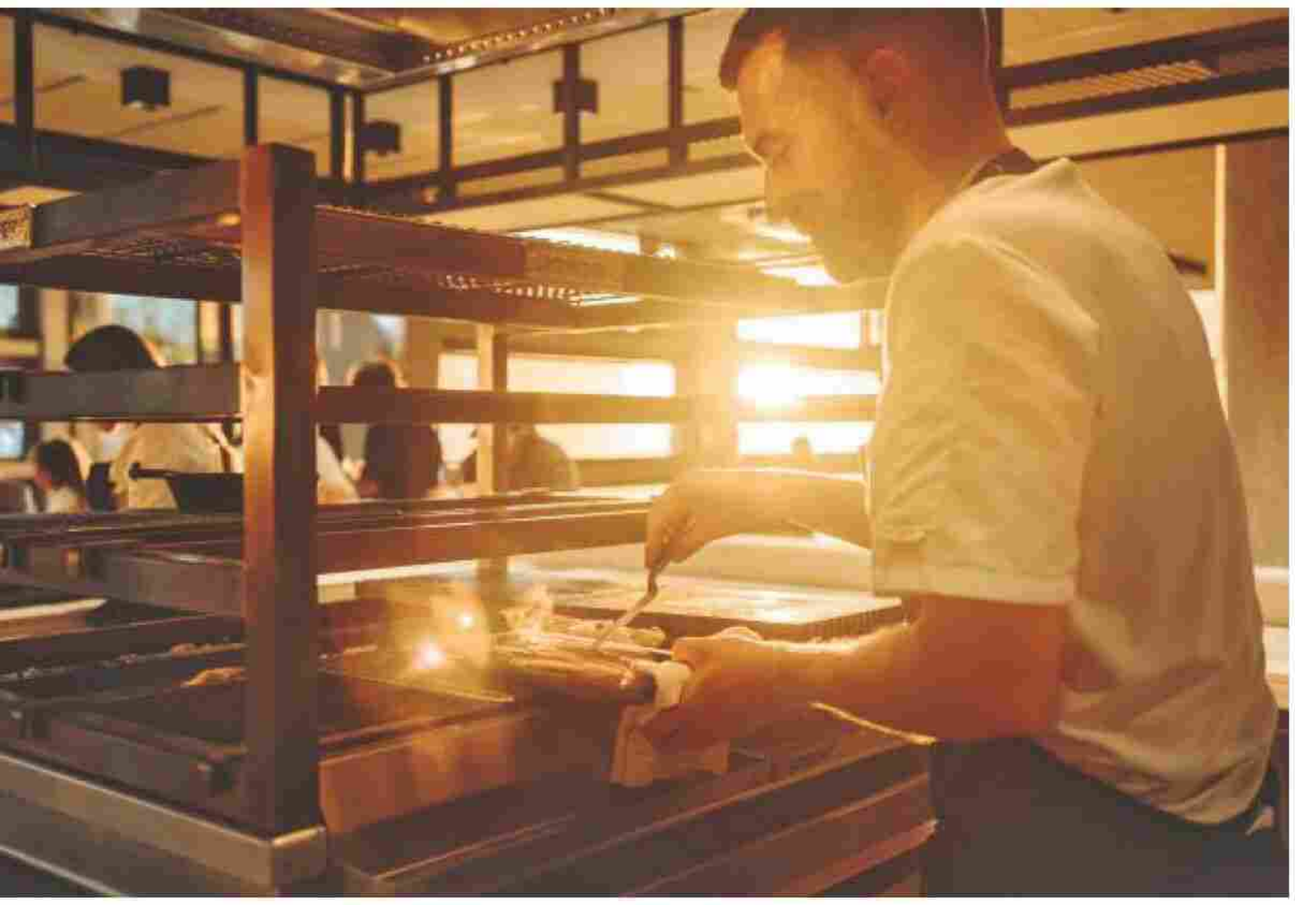
FOTOS: MIKEL ALONSO, DIAPORAMA, ERIC KLEINBERG, MAGDALENA STAURINO



EIN GROSSES ERBE angetreten und dabei sie selbst geblieben: In ihrem Restaurant (oben: Gastraum, unten: Außenansicht) geht Elena Arzak (mittleres Foto rechts) persönlich von Tisch zu Tisch, um Wünsche entgegenzunehmen. Und sie weiß, wie man ein Küchenteam sensibel zu Höchstleistungen motiviert







RAUCHIGE RÖSTAROMEN GARANTIERT: In der offenen Küche des „Muka“ (mittleres Foto) wird fast alles auf dem Josper-Holzkohlegrill zubereitet, ob Lauch (o.) oder Kalbsbrust mit Champignons (u.)



den eingelegten Artischocken mit Zwiebeljus und Foie gras oder dem Seehecht mit Tagliatelle vom Sepia in der eigenen Tinte. Das „Muxumartin“ hatte uns Elena Arzak empfohlen. Mund-zu-Mund-Propaganda zählt hier was, und wer würde das Urteil der besten Köchin des Baskenlandes anzweifeln?

Seit ihr Vater Juan Mari, der Pionier der Nouvelle Cuisine in San Sebastián, nicht mehr am Herd des „Arzak“ steht, führt sie das dreistöckige Restaurant mit den markanten Fenstermarkisen, das auf einem Hügel über der Stadt liegt. Alles hier ist Exzellenz, der opulente Service, der Weinkeller voller Raritäten, der Ideenreichtum und die Detailliebe bei den Gerichten. Elena Arzak kommt mehrfach am Abend an jeden Tisch, bespricht das Menü, nimmt Änderungen vor, notiert sie auf ihrem kleinen Block. „Nein, Sie kriegen noch was mit Erbsen“, sagt sie und weiß schon ganz genau, was sie gleich kochen wird. Bei aller Meisterschaft hat sie sich das Spielerische, den Spaß eines Kindes bewahrt.

Ihr kleiner Amuse-Bouche-Chip in Fischform ist so süß, wie er nach Sardellen und Meer schmeckt, den Carabinero serviert sie aufgeklappt und hauchzart mit Mango-Miso und Papaya-Chutney, den Kopf backt sie in Tempura aus, ein Genuss zum Hineinbeißen. Und diese Erbsen, Herrgott, sie sind das pure Glück. Tränenerbse heißt die baskische Spezialität, 350 Euro kostet das Kilo, weil die Saison so kurz und die Ernte so klein ist. Elena Arzak lässt sie genau so, wie sie sind: süß und fruchtig. Ganz pur werden sie gegart, dazu gibt es zwei, drei kleine Kartoffeln.

Elena Arzak hat weit mehr getan, als einfach nur ein großes Erbe anzutreten. Sie reist durch die Welt und ist doch immer im Restaurant, wenn geöffnet ist, motiviert ihr Team und ist so streng mit sich selbst und sanft zu Gästen und Köchen, dass sie wie ein Role Model dafür steht, wie Spitzenköche heute sein sollten. „Es ist Arbeit, immer Arbeit“, sagt sie in ihrem guten Deutsch, den singenden Akzent hat sie angenommen, als sie in der Schweiz kochte.

## GEMÜSE MIT DER KRAFT DES FEUERS

San Sebastián hat – gemessen an der Einwohnerzahl – die höchste Sternedichte weltweit, mehr als Paris, mehr als Tokio. Es gibt so viele Große hier, ihre Namen sind wie ein Glockenklang für Gourmetohren: Pedro Subijana im Restaurant „Akelarre“, Martín Berasategui im nahen Dörfchen Lasarte und Andoni Luis Aduriz, der einst das „Mugaritz“ aus der Taufe hob. Das baskische Bauernhaus mit den typischen roten Balken in den Hügeln über der Stadt ist noch immer ein Sehnsuchtsort für Foodies. Aber eben auch eine Talentschmiede. Für die besten seiner Mitarbeiter eröffnet Aduriz sogar eigene Restaurants, so wie für Juan Vargas.

FOTOS: ANTON BRIANSO (3), MARIA SCHIFFER

**Surfen gehört hier zum Alltag wie das Flanieren. Und es ist völlig normal, sein Brett mit in den Linienbus zu nehmen.**

DER ZURRIOLA-STRAND ist ein Magnet für Surfer. Im Hintergrund: der Monte Urgull mit Christus-Statue auf dem Gipfel





DIEGO POSTIGO gehört zu den Köchen, die für ihre Pintxos Preise einheimsen. Sein Restaurant „Muxumartin“ hat aber nicht nur einen Tapas-Tresen, sondern bietet auch Gerichte wie Oktopus mit Kartoffeln und kanarischer Sauce an. Unten: Frühstück auf der Terrasse des Hotels Villa Soro



Der junge Mann stammt aus Spaniens Süden, seine Familie hat eine grandiose Ölmühle, das Olivenöl namens Solo ist blattgrün und eine der Hauptattraktionen im „Muka“, dem neuen Lokal im Kongresszentrum „Kursaal“ am Zurriola-Strand. Der Name des Restaurants bedeutet Asche auf Baskisch – und so ist der zweite Protagonist in der offenen Küche der Josper-Grill, auf dem über Holzkohlefeuer so ziemlich alles gegrillt wird, was sie hier servieren. „San Sebastián war immer eine Stadt der Fische, Meeresfrüchte und des Fleisches“, sagt Vargas. „Dabei ernten die Bauern ringsum grandioses Gemüse, die Gegend ist perfekt, es regnet viel, die Böden sind fruchtbar. Im ‚Muka‘ sollen diese Produkte zu Ehren kommen.“

So pur wie möglich serviert Vargas sein Gemüse, allerdings spürt der Gast bei allen Saucen und Gewürzen die elaborierte Handschrift des Spitzenkochs. Die gegrillte Rote Bete präsentiert sich erdig und kräftig und steht damit in perfektem Gegensatz zu dem tagesfrischen Ziegenkäse, der noch nicht gestockt ist, die intensive Zitronenreduktion darunter lässt jubilieren. Zwei Stangen Spargel versieht Vargas über offenem Feuer mit kräftigen Röstnoten, die er sogleich mit einer leichten Blumenkohljus mildert, die schwarze Trüffel passt perfekt dazu.

Doch auch Seeteufel, Tintenfisch oder die Anchovis mit Zitrone und Garum sollte man probieren, sie sind so perfekt gegrillt, wie man es sonst nur von der Feuerküche des „Asador Etxebarri“ kennt. Das beste Grillrestaurant der Welt ist nur eine Stunde entfernt.

Besonders spannend sind die neuen Lokale der Stadt, die eigentlich nur für die Nachbarschaft gedacht sind. Auf der anderen Seite des Urumea-Flusses liegt die Zurriola-Bucht, hier sind die Wellen höher und die Strömungen gefährlicher, hierher zum Strand kommen die Surfer mit dem Linienbus, ihr Brett unter dem Arm. Coolness auf Baskisch. In dem hinter dem Strand liegenden Stadtteil Gros geht es gemächlicher zu als in der Altstadt, man sieht Hausfrauen, die ihre Einkäufe auf dem Markt machen und alte Herren, die auf der Terrasse eines Cafés sitzen. Und es gibt Pintxo-Bars wie das „Lapiko“.

Xagit Andonegui heißt dessen Wirt, er hat bei allen Großen im Baskenland gekocht. Nach Corona wollte er nicht mehr für andere arbeiten, eröffnete das kleine Lokal mit Terrasse auf dem Gehsteig. „Im Baskenland gab es Slow Kitchen schon lange, bevor dieser Begriff international bekannt wurde“, sagt er, „und genau so möchte ich kochen: mit Zeit und Liebe.“ Seine kleinen Gerichte sind traditionellen Pintxos nachempfunden: der hervorragende Salat aus Bonito, Sardellen und Peperoni etwa oder das lange gegarte Rindfleisch in einer kräftigen Jus auf einer Kartoffelcreme. Seelenessen in Reinform – in einer Stadt, die für Gourmets ohnehin ein Seelenort ist.

FOTO: ALEX ABRIL

SAN SEBASTIÁN

# Auf einen Blick

## Hotels

❶

**Nobu Hotel**

Neues Hotel des japanisch-amerikanischen TV-Sushi-kochs Nobu Matsuhisa, der gerade in Spanien expandiert. Modern eingerichtete Zimmer, die auf die Concha-Bucht sehen. Sushi-Restaurant und Dachterrasse.

●●● Mirakontxa Pasealekua, 32, 20007 San Sebastián, Tel. 0034-843 99 88 88 https://sansebastian.nobu-hotels.com, 17 Zi. und Suiten, DZ ab € 500

❷ **Villa Soro**

Wunderschönes Boutique-hotel einer mallorquinischen Hoteliersfamilie. In einer alten Bäderstil-Villa über der Stadt stehen liebevoll eingerichtete Zimmer bereit. Bar und Gartenterrasse, große Bibliothek mit Kamin. Ein Ort zum Wohlfühlen.

●●◐ Ategorrieta Hiribidea, 61, 20013 San Sebastián, www.hotelvillasoro.com/de, Tel. 0034 943 297 970, 25 Zi., DZ ab € 100

## Restaurants

❸ **Arzak**

Bestes Gourmetrestaurant in San Sebastián. Elena Arzak führt das Restaurant, das ihr Vater Juan Mari auf die kulinarische Bühne der Welt gehoben hat, inzwischen allein weiter. Sie wurde 2012 zur besten Köchin der Welt gekürt. Kreative Haute Cuisine rund um Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse. Ein Kleinod in Familienbesitz mit eindrucks-vollem Weinkeller.

●●●●● Alcalde J. Elosegi Hiribidea 273, 20015 San Sebastián, Tel. 0034-943 27 84 65, www.Arzak.es, Sa-Di 13.15-15.15 Uhr, 20.45-22.30 Uhr, Menüs € 250-280

❹ **Lapiko Gastroteka**

Gastro-Pintxos in hübschem kleinem Laden im In-Viertel, sehr fair kalkulierte Wein-auswahl glasweise. Kleine Gerichte, am Abend sehr belebt mit Livemusik.

● San Francisco Kalea 46, 20002 San Sebastián, Tel. 0034-943 27 98 75, www.instagram.com/lapikogastroteka, Di-Sa 10-23 Uhr, Hauptgerichte € 10-20

❺ **Muka**

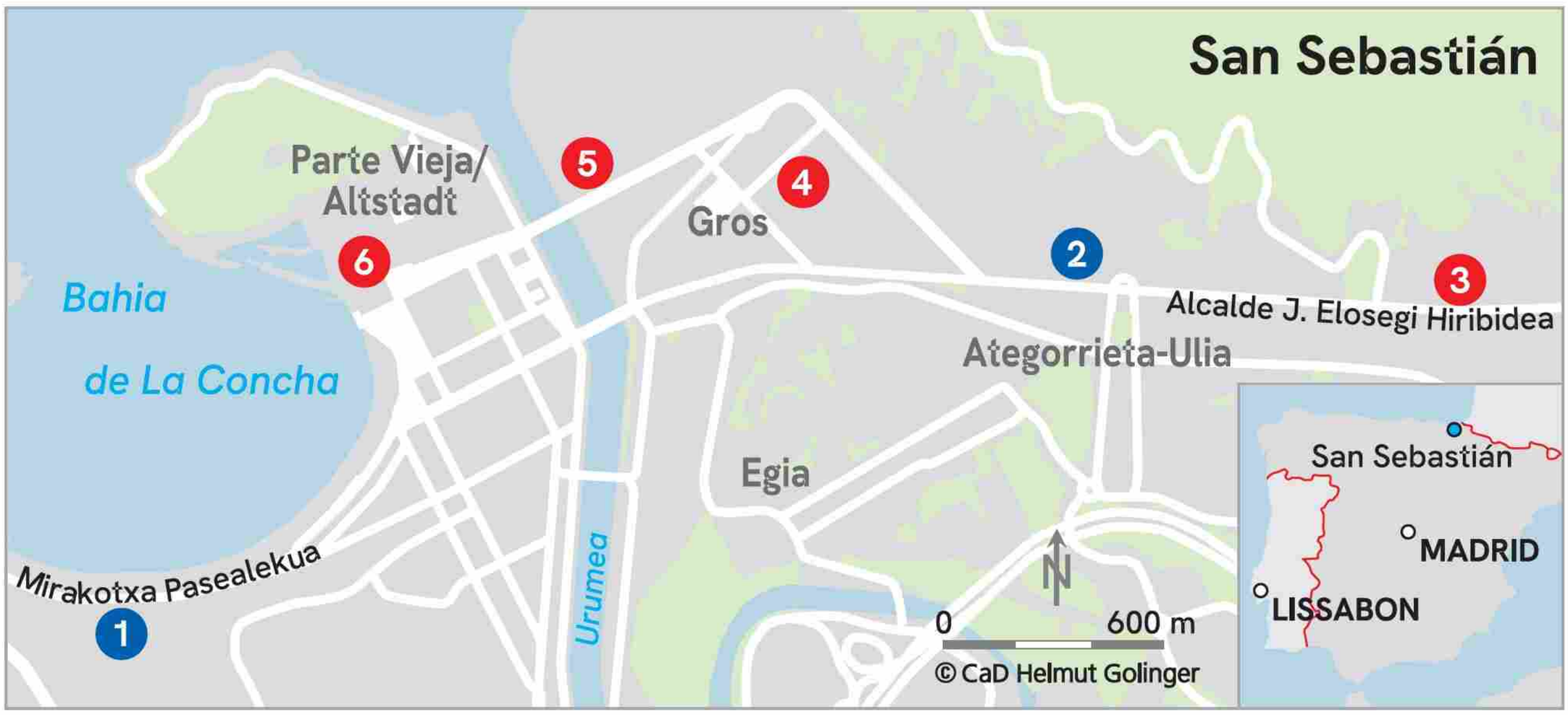
Grillrestaurant im modernen Kursaal von den Machern des Gourmetrestaurants „Mugaritz". Kreative Gerichte mit viel Gemüse, allesamt auf Holzkohle gegrillt. Schwer-punkt sind baskische Produk-te und Weine.

●●◐ Zurriola Hiribidea 1, 20002 San Sebastián, Tel. 0034-943 00 31 62, www.Muka.eus, Di, Mi, So 12-17 Uhr, Do-Sa 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 40-62

❻ **Muxumartin**

Restaurant und Pintxos-Bar mitten in der Altstadt, zwei Menüs zur Auswahl. Koch Diego Postigo hat soeben den Preis für den besten Pintxo der Region gewonnen.

●◐ Portu Kalea 17, 20003 San Sebastián, Tel. 0034-943 06 31 78, www.Muxumartin.com, So-Fr 12.30-15.30 und 19-22.30 Uhr, Sa 12.30-16 und 19-23 Uhr, Hauptgerichte € 19-32, Menü € 52-70







Chefkoch Andreas Jäger entwickelt die Karte stetig weiter. Beliebt ist sein „Manzo tonnato“ (aus dem Rinderrücken r.) mit Thunfischsauce. Im Sommer ist der Garten der schönste Platz. Gemütlich und elegant sind die Gaststuben





Gute Gasthäuser

# Nordisch by nature

Das „Butz“ nahe der Lübecker Bucht ist ein beliebter Treffpunkt von Einheimischen und Urlaubern – vor allem dank der zeitgemäßen Regionalküche

TEXT **SABINE MICHAELIS**

**TÄGLICH MORGENS, MITTAGS UND ABENDS** geöffnet, moderne norddeutsche Regionalküche, eine gemütliche Gaststube und ein herrlicher Garten – wo gibt's denn so was? Im Restaurant „Butz“ in Schürsdorf, 25 Kilometer nördlich von Lübeck nahe der Ostsee. Das Restaurant mit kleinem Hotel hat viele Trümpfe: Das schmucke, 200 Jahre alte Haus ist das älteste im kleinen Ort. Immobilienunternehmer Sebastian Boye (25), ist seit 2018 Eigentümer des Gasthauses, das einst nur ein Laden in einem Meierei-Betrieb war. Später erfolgte die Erweiterung um das Gasthaus „Am grünen Teich“, 1989 drohte das Gebäude zu verfallen, als sich keine Nachfolger fanden. Die Eltern von Boye kauften das Anwesen: Unter dem Namen „Butz“ (ein Spitzname des früheren Betreibers) eröffneten sie es als Hotel und Restaurant wieder.

Sebastian Boye richtete dabei den Fokus auf die Region: „Wir haben uns früh für die Orientierung am Tierwohl entschieden – schon bevor es ein Megatrend wurde“, erzählt er. Bis er und sein Chefkoch Andreas Jäger genügend Lieferanten aus der Umgebung gefunden hatten, mussten sie wie Foodscouts recherchieren und probieren. Jetzt steht das Netzwerk – die vielfach ausgezeichnete Fleischerei Lohff in Travemünde liefert aus einem Umkreis bis maximal fünfzig Kilometern beste Ware von Rind, Schwein, Huhn und Wild – und stellt vieles selbst her.

Das Motto „Tradition, leicht modernisiert“ sieht auf der Karte so aus: Rindfleischessenz mit Kräuterflädle, Roastbeef mit Bratkartoffeln, Hamburger Pannfisch mit leichter Kruste, röschen Bratkartoffeln und feiner Senfsauce. Modern angehaucht sind Bunte-Bete-Carpaccio mit Preiselbeervinaigrette und gerösteten Nüssen oder das „Manzo tonnato“ (aus dem Rinderrücken und nicht wie beim klassischen Vitello tonnato vom Kalb) mit Thunfischsauce.

Das Alte zu bewahren und dabei moderne Elemente geschickt zu integrieren, ist auch bei der Einrichtung gelungen: Antike Holzmöbel, alte, dicke Balken und Sitznischen sorgen in der Guten Stube für eine gemütliche Atmosphäre. Der Blaue Salon ist mit trendigen goldfarbenen Lampen und weißen Tischdecken etwas eleganter, aber keineswegs steif. Highlight im Sommer ist das Garten-Café mit fast hundert Plätzen.

Gäste sind Touristen und – zur Freude von Sebastian Boye – viele Einheimische, die hier all ihre Familienfeste feiern.

**„Wir haben uns früh für die Orientierung am Tierwohl entschieden – lange bevor es ein Megatrend wurde.“**

Sebastian Boye, Eigentümer

**Butz**

OT Schürsdorf, Hackendohrredder 3, 23684 Scharbeutz,
Mo-Fr 7.30-10.30 Uhr, 12-14 Uhr, 17-21.30 Uhr, Sa und So durchgehend geöffnet,
Hauptgerichte € 23-34

FOTOS: MEDIENWERK LÜBECK (4)

Top 5

# Bonjour à Paris

2024 ist die französische Hauptstadt Gastgeberin der Olympischen Spiele – diese fünf neuen stilvollen Hotels sind unsere aktuellen Empfehlungen

TEXT **KIKI BARON**

# 1

## SCHMUCKSTÜCK
## 1 Place Vendôme

Prestigeträchtig der Platz, prunkvoll das Palais, in dem die Chopard-Familie Scheufele das glamouröse Hotel verflochten hat. Interior Designer Pierre-Yves Rochon hat Zimmern und Suiten über dem Flagshipstore mit Farb- und Formgestaltung jeweils unterschiedliches Flair beschert, dabei mit französischem Handwerk gespielt. Holzornamente stammen von Les Ateliers de la Chapelle, Kristallkronleuchter von Maison Baguès, dekorative Wandmalerei von L'Atelier Mériguet Carrère. Fürstliche Salons auf jeder Etage bieten Gelegenheit zum Entspannen. Hinter einer Geheimtür befindet sich die Zigarrenlounge, dekoriert mit einem Mosaik, das Chopards Tierwelt widerspiegelt. Die Inhaber betonen damit ihr Engagement, die Biodiversität auf unserem Planeten zu schützen. Table d'hôte für die Hotelgäste.

●●●● 1 Pl. Vendôme,
75001 Paris,
Tel. 0033-(0)1 55 04 55 00,
www.1-placevendome.com,
15 Zi. und Suiten,
DZ ab € 1300





FOTOS: GREGORY COPITET, GAELLE LE BOULICAUT, TRAVEL PIX/GETTY IMAGES

# 2

## KUNSTSINNIG
## Villa-des-Prés

Die verspielte Fassade der Haussmann-Architektur lässt nicht ahnen, dass das Innenleben des 34-Zimmer-Hotels eher geradlinig daherkommt (Foto o., Bad der Juniorsuite). Designer Bruno Borrione hat ein Showcase im Retrostil der 60er-Jahre kreiert, als die Kunst und Cafészene in Saint-Germain florierte. So bestimmt moderne Kunst in diesem Haus die Atmosphäre, kuratiert von Amélie du Chalard von Galerie Maison d'Art. Maßgefertigte Ausstattung mit viel Lederpolstern und warmtönigem Holz bringen die Werke der beauftragten Künstler zur Geltung. Im Untergeschoss wurde eine Wellnessoase mit 13-Meter-Pool untergebracht. Die Stofftapete im Gang wurde ebenfalls exklusiv für das Haus gewebt, während Buntglasfenster im Treppenaufgang noch original sind.

●●● 29 Rue de Buci,
75006 Paris,
Tel. 0033-(0)189 40 05 00,
34 Zi. und Suiten,
DZ ab € 600,
www.villadespres.com

HÔTEL PILGRIM:
Entspannung im
Salon mit Kamin, die
Rohre an der Decke
kann man ignorieren

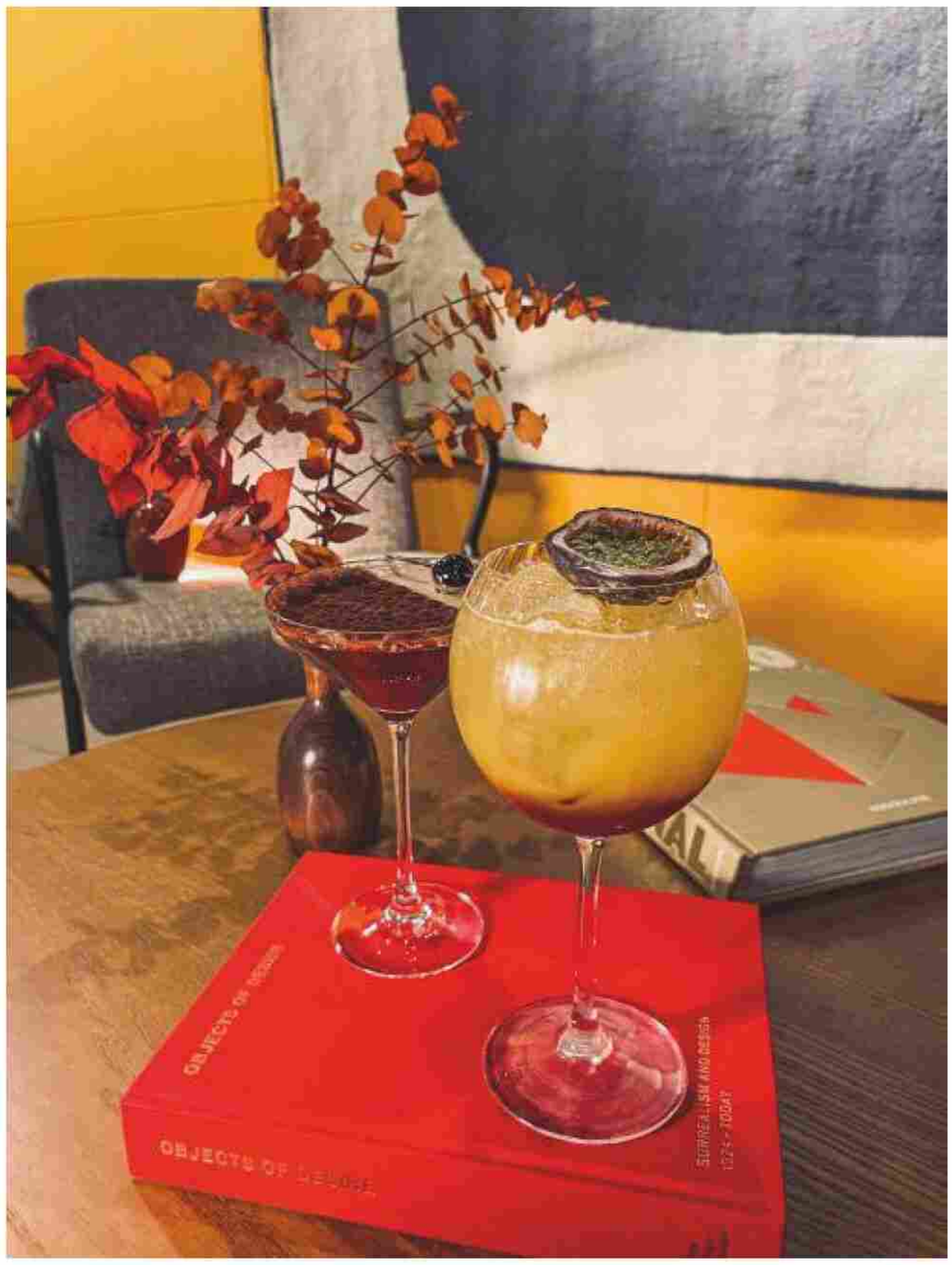
# 3

## IM STIL DER 70ER
## Hôtel Pilgrim

Einst Garage im Quartier Latin, wurde dem neu erschaffenen Komplex vom Architekturbüro Cyril Durand Behar ein Interieur im 70er-Jahre Ambiente verpasst – mit gewissem Spaßfaktor in Sachen Deko und Farben wie Honiggelb, Orangerot oder Flaschengrün. Diese Elemente, gepaart mit einem Holzfußboden, verleihen den betongrau gehaltenen Räumlichkeiten Wärme. Von Lobby und Restaurant im Industrie-Stil öffnen sich gläserne Schiebetüren zum Innenhof.

Die 5. und 6. Etage wurden aufgesetzt, darin befinden sich verbindbare Familienzimmer und Suiten: Nummer 507 beispielsweise mit bodentiefem Fenster sowie im oberen Geschoss ein zweites Bad mit Walk-in-Doppeldusche und Tür zur großen Terrasse. Kuschelig, weil in dunklem Braun gehalten, wirkt die kleine Pool-Szenerie im Untergeschoss.

●● 11 Rue de Poissy,
75005 Paris,
Tel. 0033-(0)1 80 27 33 11,
www.hotelpilgrim.paris,
53 Zi. und Suiten, DZ ab € 200



FOTOS: KATHRYN DEVINE, ADRIEN OZOUF



# 4

## NAUTISCHER LOOK
## Hôtel des Grands Voyageurs

Das Hotel im Viertel Saint Placide (Rive Gauche) wirkt gleich auf den ersten Blick einladend. Man tritt ein und steht an der Bar. Ein langer Tresen mit Marmor, an der Wand Mahagoni-Paneel und viel Messingdeko – das Ambiente hat etwas von einem historischen Ocean-Liner. Fabrizio Casiraghi hat mit seinem Interior Design auf ein nautisches Thema gesetzt, ohne dabei rein auf Luxus abzuheben. In den eher minimalistisch gestalteten Zimmern überrascht so manches Detail – etwa gerahmte Bas-Relief-Skulpturen von François Gilles über den Betten oder ovale Spiegel im nostalgisch angehauchten Bad. Auffallend ist das exzellente Finish der Holzmöbel. Summa summarum: Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist für Pariser Verhältnisse richtig gut.

●● 92 Rue de Vaugirard,
75006 Paris, Tel. 0033-(0)1 49 54 87 00, www.hotel-desgrandsvoyageurs.com,
138 Zi. und Suiten,
DZ ab € 218

# 5

## BUNT & JUNG
## Bloom House

Zehn Minuten zu Fuß vom Gare de l'Est entfernt im touristenarmen Viertel setzt die Gestaltung der lichtdurchfluteten Hotelhalle auf Social Life. Anstelle einer Lobby teilen sich Bar, Restaurant mit offener Küche sowie Work-Stations die Fläche. Das verspielte Dekor vermittelt Maghreb-Exotik, der begrünte Innenhof mit Wasserbecken erinnert an Riads. Die Zimmer sind klein, doch die Ausstattung ist zeitgemäß gemütlich gestylt und in Details durchdacht, die zum Patio gerichteten verfügen über einen Balkon. Ausgesprochen reizvoll ist der Wellnessbereich im Keller mit 20-Meter-Pool nebst Sprudelbädern sowie durch Vorhänge abgeschirmte Tagesbetten.

● 23 R. du Château Landon,
75010 Paris,
Tel. 0033-(0)1 83 64 53 53
www.bloomhouse-hotel.com,
91 Zi., DZ ab € 153





# Das Beste am Morgen

Gemeinsam mit der Firma Wiltmann zeichnet der Feinschmecker diese 12 Hotels für ihr exzellentes Frühstück aus. Wo der Start in den Tag besonders genussvoll ist, erfahren Sie hier

**Strandhotel Glücksburg** / Glücksburg (Schleswig-Holst.)
Im lichten, weitläufigen Frühstücksraum des Hotels an der Förde stellt sich sofort Entspannung ein: Die Tische sind weit gestellt, die Polstersessel bequem. Die Gäste können in Ruhe vom langen Buffettisch in der Mitte auswählen: Gute Produkte des Nordens prägen das Angebot – Putenwurst, Zwiebelmettwurst, Lachsschinkenwurst, Kochschinkenwurst. Wer's herzhaft mag, hat hier eine große Auswahl: Räucherlachs sowie wechselnde Fisch-, Geflügel- und Rohkostsalate sind immer dabei. Die Eierspeisen werden à la carte bestellt. Brote, Brötchen und Gebäck liefert die Bäckerei Thaysen aus der Nachbarschaft täglich frisch. Pärchen, Freundesgruppen und Familien verweilen hier gern länger.
**https://strandhotelgluecksburg.de**

**Burg Schlitz** / Hohen Demzin (Mecklenburg-Vorpommern)
Mit einem Ingwershot beginnt das Frühstück in der Café-Brasserie „Louise" im Erdgeschoss des Hauses. Auf Etageren und als Buffet werden zahlreiche herzhafte Delikatessen angeboten, von denen viele aus der Region stammen, etwa Rindersalami aus Jürgenstorf, Wildschinken aus eigener Jagd (frisch im eigenen Haus geräuchert). Wurstspezialitäten vom Wagyu wie das Kraftfleisch stammen vom nur zehn Kilometer entfernten Hof in Klein Wokern. Hofkäse aus Sapshagen, verschiedene Brotsorten aus der Landbäckerei Bastian aus Groß Roge. Das Glas Haus-Rieslingsekt „Cuvée Louise" auf der Sonnenterrasse rundet den genussvollen Start in den Tag ab..
**www.burg-schlitz.de**

## **Ich weiß ein Haus am See** / Krakow (Mecklenb.-Vorp.)

„Wir erleben immer wieder, dass ein Aufenthalt bei uns glücklich machen kann – dazu gehört auch das servierte Frühstück am Tisch“, sagt Inhaberin Petra König. Die wechselnde Auswahl umfasst: saftigen Katenschinken, hauchdünn geschnittene Pimenta (ital. Salami), Backschinken mit Wacholder, Pariser Jagdwurst, Virginia Schinken (stark geräucherter, roher Schinken), Trüffelsalami. Mit dem Marktbäcker Hornung in Krakow wurde ein eigenes Brot entwickelt. Extras wie Quarkspeise, Küchlein und Eierspeisen kommen frisch aus der Küche. Entspannter Genuss mit Sicht auf den See oder im Garten mit Vogelgezwitscher.

**www.hausamsee.de**

## **Klosterhotel Neuzelle** / Neuzelle (Brandenburg)

Das Buffet mit den zahlreichen kleinen Weckgläsern entstand während der Pandemie – und hat diese überdauert. So wird in diesen praktischen Portionsgrößen allerlei Hausgemachtes angeboten wie Schmalzfleisch, Leberwurst, Wurst- und Fleischsalat. Ebenso die selbst gekochte Marmelade, Granola Müsli und Mini-Kuchen. Die Traditionsfleischerei Baum im Ort sorgt für ein gutes Angebot, das der Frühstücksservice auswählt: Schinken und Salami sind immer dabei.

**https://neuzelle-hotel.de**

## **Gutshof Itterbach** / Willingen (Nordrhein-Westfalen)

Idyllisch im Strycktal gelegen, bietet der exklusive Gutshof für seine Übernachtungsgäste ein ebenso exklusives Frühstück, das in puncto Fleisch und Wurst eine beeindruckende Auswahl bereithält. Zwischen 30 Sorten an Fleisch und Wurstwaren wird täglich gewechselt: Salami vom Schwein und von der Pute, Schwarzwälder Schinken, Serranoschinken, Südtiroler Speck, Kochschinken vom Schwein und von der Pute, Leberwurst, Blutwurst, Zwiebelmett, Bacon, Nürnberger Rostbratwürstchen, Minifrikadellen und Pastrami. Je nach Saison wird im Restaurant, auf der Terrasse und im Winter vor dem Kamin serviert.

**www.gutshof-itterbach.de**

**WITTMANN'S: Kesselfrische Weißwürste und Laugenbrezel – eindeutig, wir sind in Bayern!**



## **Hotel zur Post** / Odenthal (Nordrhein-Westfalen)

Mit ihrem Gourmetrestaurant und der regional orientierten „Postschänke“ sorgen Christopher und Alejandro Wilbrand im Bergischen Land vor den Toren Kölns für abwechslungsreichen Genuss. Im angeschlossenen gemütlichen Hotel werden die Gäste auch beim Frühstück verwöhnt. Wurstwaren wie gekochter Schinken, Putenbrust, Rindersalami, Frühstücksfleisch und luftgetrockneter Schinken beziehen sie von der familiengeführten Metzgerei Molitor in Kürten. Die Basis für die à la minute zubereiteten Eierspeisen liefert der Geflügelhof Steffen.

**www.hotel-restaurant-zur-post.de**

## **Weinhaus Anker** / Marktheidenfeld (Franken)

Familie Deppisch serviert das Frühstück für ihre Gäste im lichten Gartensaal oder im Sommer im Innenhof unter freiem Himmel. Fränkische Spezialitäten gibt es hier sowohl im renommierten Restaurant „Weinhaus Anker“ sowie schon am Morgen auf dem Buffet: weiße und rote Hausmacher etwa, Leberwurst, Rohschinken, Salami sowie gekochter Schinken und Kasseler. Eine Fischplatte wird zum Wochenende serviert, Eierspeisen können à la minute bestellt werden.

**www.hotel-anker.de**

## **Wittmann's** / Neumarkt (Oberpfalz in Bayern)

Da zum Gasthof zwei Restaurants und eine eigene Metzgerei gehören, können sich die Gäste auf eine formidable Auswahl an Fleisch und Wurstwaren freuen. Hausmacher Stadtwurst und Leberwurst, feine Kalbfleisch-Leberwurst, feine und grobe Mettwurst, Salami und Rohwürstchen wie Pfefferbeißer, Käsekrainer, Oberpfälzer Presssack sowie Roh- und Kochschinken, Pastrami, Zunftschinken,



**BURG SCHLITZ: Das liebevoll bestückte Frühstück wird auch mit Blick ins Grüne serviert**

FOTOS: KATRIN WINNER/STOCKFOOD, GÜNTER STANDL



ARENS 327: Stylish-modern ist das Ambiente – hochwertig das Angebot am Morgen

im eigenen Saft gegart, Backschinken, Neumarkter Münsterschinken, Oberpfälzer Bauernschinken, Coppaschinken und Lachsschinken. Zudem werden warme Spezialitäten angeboten: kesselfrische Weißwurst, Rostbratwurst, Fleischpflanzerl und ofenfrischer Leberkäs.

**https://wittmanns-neumarkt.de**

## **Arens 327**/ St. Martin (Rheinland-Pfalz)

Am Rand der Pfälzer Rebhänge, auf 327 Meter Höhe, geht der Blick weit übers Land. Hotelier Philipp Arens hat gemeinsam mit dem Schlachter Frank Neumaier aus Neustadt einige Rezepturen für Würste und Fleischzubereitungen entwickelt, die morgens serviert werden: „Ich lege Wert auf Handgemachtes, auch wenn es mehr kostet, die Gäste schmecken den Unterschied." So finden sich auf dem Buffet Lyoner, Bierschinken, Kochschinken, Rohschinken, Salami Pfeffer und Edelsalami, Pfälzer Leberwurst – und natürlich ein Saumagen. Brot und Brötchen für bis zu 120 Frühstücksgäste liefert die Bäckerei Stephan aus dem Ort.

**www.arens327.de**



BORST: Im Familienhotel wird viel Herzblut in die Frühstücksauswahl gesteckt – man sieht es

## **Borst** / Maßweiler (Rheinland-Pfalz)

Die Gestaltung des Frühstücks geht Harry Borst mit ebenso viel Elan und hohem Qualitätsanspruch an wie seine Abendmenüs, die er zusammen mit seinem Sohn Max kreiert. Im neu gestalteten modernen Hotel kommt nur das Beste auf den schön gedeckten Tisch: Klassische Eierspeisen gibt es schon mal mit Trüffeln oder Morcheln. Auf separaten Platten und Etageren kommt für die Gäste, frisch aufgeschnitten von der kapitalen roten Berkelmaschine Gran Biscotto Classico, einer der besten gekochten Schinken, Fenchelsalami und Parmaschinken aus Italien, Serranoschinken, Südtiroler Speck und Coppa aus dem Nacken vom Douroc-Schwein aus Spanien. Auch der Edelschinken Pata negra (von schwarzen Schweinen) gehört zur Auswahl. Das Käseland Frankreich ist nicht weit – Maître Affineur Philippe Olivier garantiert bestens gereifte Rohmilchkäse. Brot und Brötchen liefert die Bäckerei Weiss aus dem französischen Niederrœdern. Die Konfitüren sind hausgemacht, der Honig kommt aus dem Ort. Harry Borst lässt sich immer wieder Neues einfallen: „Das Frühstück wird gepflegt bei uns, das macht so viel Spaß."

**www.restaurant-borst.de**

## **Gut Steinbach** / Reit im Winkl (Bayern)

Auf Gut Steinbach bezieht die Küche ihre Zutaten aus einem definierten Radius in der Region: „80 % der Produkte aus maximal 80 Kilometern Entfernung", das gilt auch für das große Frühstücksbuffet: Knusprige Brezn zur frischen Weißwurst, dazu streichzarte Butter aus der Region sowie Käse, Wurst und Konfitüre aus dem Chiemgau. Aus Rosenheim und aus dem grenznahen St. Johann kommen feine Würste – „die Pfefferbeißer und Kaminwurzen sind schon sensationell", sagt Küchenchef Achim Hack. Auch ein feiner Hirschschinken steht zur Wahl. Im Sommer lässt sich alles in der Morgensonne auf der Terrasse genießen.

**www.gutsteinbach.de**

## **Casala** / Meersburg (Bodensee, Baden-Württemberg)

„Das Frühstück ist die Visitenkarte des Hauses – der letzte Eindruck, mit dem Gast das Haus verlässt", sagt Inhaber Manfred Lang, daher macht er hier keine Kompromisse. Auf kleinen Platten liegen Salami, Rohschinken, gekochter Schinken, Jagdwurst, Hausmacher Leberwurst, Zwiebelmettwurst, Landjäger und Lyoner bereit. Täglich wechselnd sind es mal Melone mit Schinken, Vitello tonnato oder ganz klassisch Roastbeef mit Remoulade. Warm serviert werden Fleischküchle und Rostbratwurst. Die Brotstation ist ein Füllhorn von Varianten: vom saftigen Kartoffelbauernbrot, Laugenstangenbrot bis zu buttrigen Croissants.

**hotel-residenz-meersburg.com**

FOTOS: KLAUS LORKE, WALDEMAR SCHESKE




# WILTMANN Wurst-Cup 2024

Ausgezeichnetes Frühstück

Der WILTMANN Wurst-Cup ist eine gemeinsame Initiative des Salami-Spezialisten WILTMANN und der Zeitschrift DER FEINSCHMECKER.
Mit dieser Auszeichnung werden Hotels und Gasthöfe gewürdigt, die ihren Gästen eine besonders hochwertige Auswahl an Wurst und Schinken zum Frühstück anbieten.

## Oetkers Geschmackssachen

# Im Meer von Ofenkartoffeln

Über den Osten ärgere ich mich ja so oft kulinarisch. Um dann letztens mal wieder über den Hindenburgdamm zu rollen und spätestens auf der Friedrichstraße in Westerland festzustellen: Herrje, hier schmeckt es wie auf Usedom – vor der Wende.

„Bonjour, Tristesse“ könnte man meinen, aber selbst das wäre noch zu französisch. So in den Siebzigern verhaftet wie die Architektur ist hier auch das Angebot. Es ist ein Meer aus Ofenkartoffeln mit Putenbrust und saurer Sahne, alles schmeckt banal und nicht einmal mittelmäßig. In einem Lokal gibt es verkochte Pasta, im nächsten Tiefkühl-Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, der deutlich nach Fisch riecht, im wiederum nächsten übergarten Rotbarsch mit „Salatbeilage“ (sic!) – aber warum sollte die Speisekartensprache besser sein als das Essen?

Es ist so traurig wie überteuert – und in allen Lokalen gibt es genau einen Flaschenwein, „Grauburgunder haben wir, is aber ne Literflasche“. Mehr muss der Gast dazu auch nicht wissen.

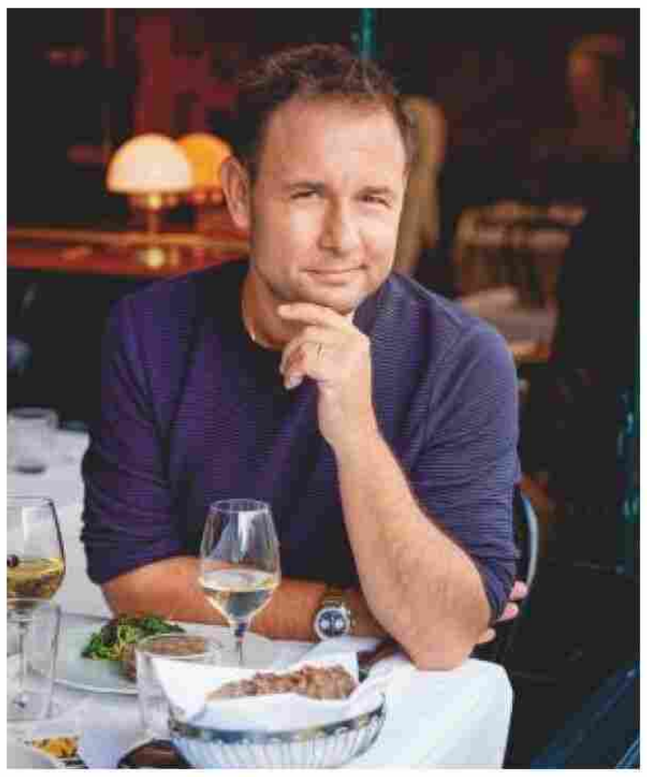
Gottlob gibt es – anders als auf Usedom – ein paar Leuchttürme: den Söl’ring Hof natürlich, mit Jan-Philipp Berner am Herd, und Holger Bodendorf, der im Landhaus Stricker in Tinnum so freundlich wie souverän aufkocht. Seine gebeizte Königsmakrele mit Sanddorn ist grandios – und lässt alle Ofenkartoffeln vergessen machen. Dazu noch dieses luxuriös neu gestaltete Hotel mit modernem Spa im Wohnzimmerflair – Gastfreundschaft auf Topniveau.

Und dann ist da noch der Lokalmatador. Ich hatte schon etwas Sorge, zu lange war ich nicht mehr in der „Sansibar“ gewesen. Wird das Erlebnis noch so sein? So einzigartig, in dieser Dünen-Holzhütte? Jetzt, wo Herbert Seckler nicht mehr richtig mitmischt, nur noch davorsitzt und beobachtet, Cola im Glas und Kippe im Mundwinkel?

Kurzum: Es ist noch genau so – und der Kontrast zu den Läden an der Promenade ist umso gewaltiger. Weil völlig unklar ist, wie der schwäbische Promiwirt es schafft, reihenweise souverän-großartiges Personal an sich zu binden. So wie Patrick aus Österreich, der einerseits nonchalant ist, andererseits selbst in einem Grandhotel ein perfekter Maître wäre, weil er nichts übersieht, nachschenkt, Fische perfekt filetiert, herzlich ist und im Gespräch stets auf Augenhöhe.

Diese Perfektion in einer kerzendurchfluteten Strandhütte zu finden ist in diesen Zeiten tatsächlich einmalig – und das Essen – *formidable!* Als hätte Corona den Seckler-Schülern gezeigt: Wir dürfen nicht nachlassen, im Gegenteil. Tagsüber gibt es auch Bodenständiges wie Kartoffelsuppe. Die Abendsalate sind schon allein köstlich wie sättigend. Die Vorspeisen sind ein wenig antiquiert, Rote-Bete-Carpaccio, Sushirolle mit Knuspergambas, Büffelmozzarella, aber alles ist so süffig und auf den Punkt, wie man es sich anderswo wünschen würde.

Die Preise sind saftig, aber wer denkt bei diesem Zwei-Personen-Nordsee-Steinbutt für 160 Euro noch über Geld nach? Dieses Signature-Gericht ist ein Traum, das war vor zwanzig Jahren so und ist bis heute so geblieben. Im Rohr auf Wurzelgemüse zur Perfektion gegart, fest und zart gleichermaßen, dazu das Champagnerkraut und die unnachahmlichen Sahnekartoffeln. Es ist so ein Gericht, das man einmal im Jahr essen möchte, mindestens – und deshalb immer wiederkommt, in der guten Gewissheit, dass im hohen Norden neben vielen hässlichen Entlein auch ein paar kulinarische Schwäne warten.



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

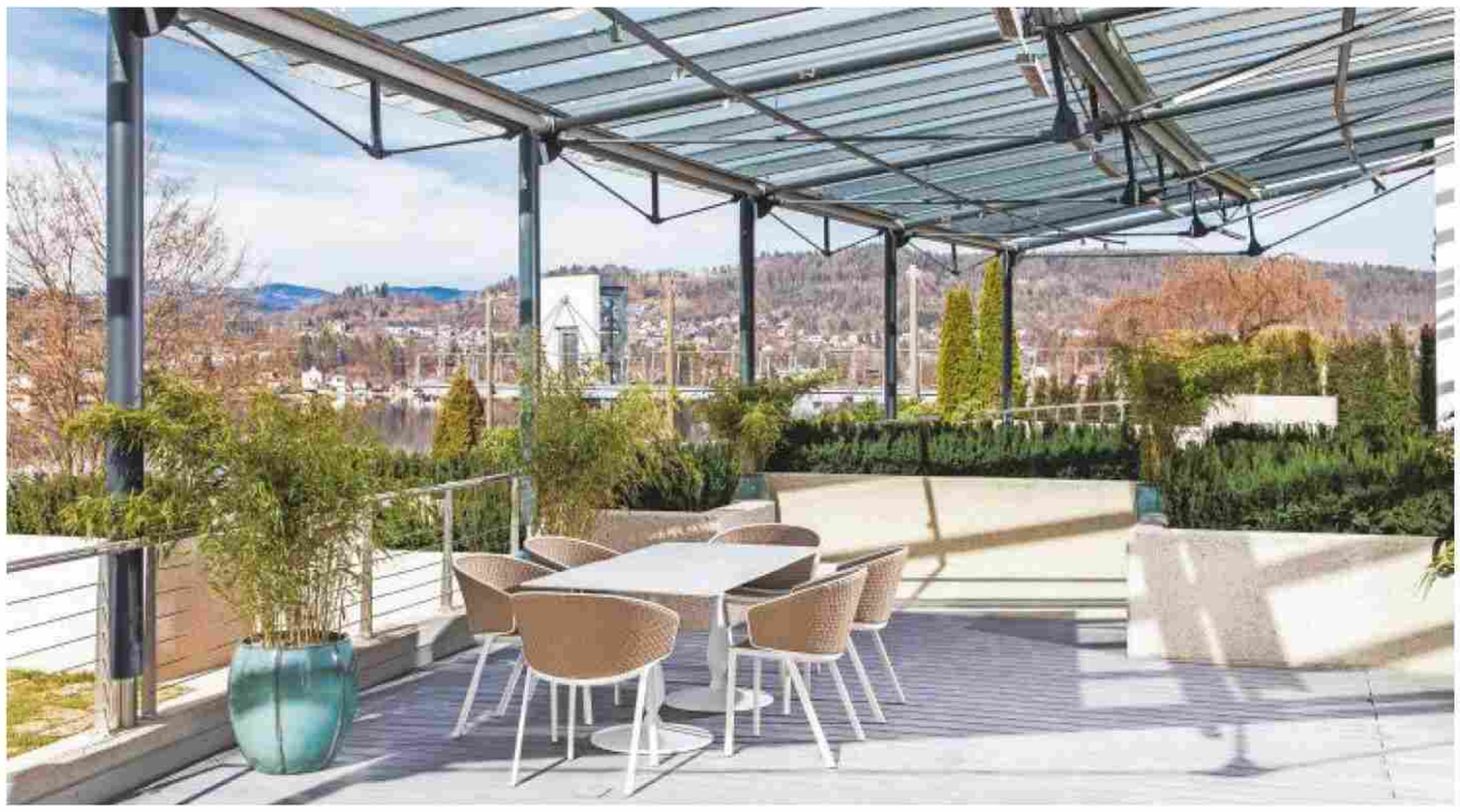
**„Der Nordsee-Steinbutt für zwei ist so ein Gericht, das man einmal im Jahr essen möchte – und deshalb immer wiederkommt.“**

FOTO: DAVID MAUPILÉ



*„Ich hoffe, dass Sergio Hermans Whatsapp-Gruppe nicht zum Standard für Reservierungen wird – so wird eine Planung unmöglich.“* JULIUS SCHNEIDER, REDAKTEUR

# News & Trends





HUBERT WALLNER ist verantwortlich für die Küche des „Bistros Seensucht“

## Neues Bistro am Wörthersee

Der Kärntner Spitzengastronom Huber Wallner eröffnete Anfang Mai ein weiteres Restaurant am Wörthersee, das „Bistro Seensucht“ im Hotel Aena Suites. Auf der Speisekarte stehen Sandwiches, einfache Gerichte und ein leichtes Menü. Das Bistro-Angebot soll eine breite Zielgruppe ansprechen und ist durch die Lage direkt am See auch mit dem Boot erreichbar. 58 Plätze bietet das Restaurant in bester Lage – Panoramablick aufs Wasser immer inklusive.

**www.aenea.at**

## Heiligendamm, frisch renoviert

Nach dreimonatiger Renovierung hat das Grand Hotel Heiligendamm seine Pforten wieder geöffnet. Im historischen Seebad wurden die Küche des „Kurhaus Restaurants“ und der Speisesaal renoviert. Das „Gourmetrestaurant Friedrich Franz“ verfügt jetzt über eine separate Küche, und die „Baltic Sushi-Bar“ wurde neu gestaltet – jetzt auch mit Ostseeblick.

**www.grandhotel-heiligendamm.de**



## *Benjamin Peifer mit Pfälzer Pop-up*

Benjamin Peifer hat eine große Affinität zu Japan wie zu seiner Heimat. Deshalb wurde am 30. April aus dem „The Izakaya“ in Wachenheim „Weck, Worschd un Woi“. Auf unbestimmte Zeit gibt es das Pop-up im eigenen Laden. „Pälzer Grumbeersupp“ (Kartoffelsuppe) und ähnliche regionale Spezialitäten stehen auf der Karte – natürlich zeitgemäß interpretiert.

**www.the-izakaya.com**

## *Sergio Herman privat*

Der niederländische Spitzenkoch und Multi-Gastronom Sergio Herman kocht für einen exklusiven Kreis – im „PrivéPrivée“. An einigen Tagen im Monat haben wenige Gäste Zutritt zu den Diners in Antwerpen. Auf die Warteliste und darüber an einen Tisch, kommt man nur über eine Whatsapp-Gruppe. € 530 p. P.

**www.sergiohermangroup.com**

## *Marco Akuzun hört auf*

Am 22. Juni steht Marco Akuzun zum letzten Mal in der „Syrlin-Speisewelt“ in Weingarten am Herd. Zu sehr habe er sein Privatleben der Arbeit in der Gastronomie geopfert, sagt der Spitzenkoch. Mit seiner Frau wird er nach Stuttgart zurückkehren, ein Nachfolger soll bereits feststehen.

**www.syrlin-speisewelt.de**

FOTOS: GERNOT GLEISS, VOLKER RENNER, DANIEL WASCHNIG

# Essen

*Olivenöl-Special*
Voilà: Die besten Olivenöle der Welt aus unserer Verkostung, dazu mediterrane Rezepte und viele Tipps
Seite 64

*Veggie-Kolumne*
Unsere Redakteurin Verena Kassubek hat einen Pilz entdeckt, der sich wie Fleisch braten lässt – und fast so schmeckt
Seite 88

*Koch des Monats*
Im Kölner Studentenviertel begeistert Leon Hofmockel im „La Société“ mit einer weltoffenen Spitzenküche
Seite 90

*Saisonküche*
Raffinierte Aufstriche, edle Zutaten: Die Brotzeit wird luxuriös
Seite 102

*Kochbuch des Monats*
Léa Linsters Lieblinge: Zwiebelkuchen und Bœuf bourguignon
Seite 112

*Auf die Schnelle*
Zitronen-Lachs mit Dicken Bohnen und Polenta
Seite 118

*Genussheldin*
Die Delikatessen der Konfitürenkönigin Christine Ferber
Seite 120

*Meisterstück*
Ein spektakuläres Kartoffelgericht des veganen Spitzenkochs Ricky Saward aus Frankfurt
Seite 122

**VORSPEISE VON LEON HOFMOCKEL:**
**Wolfsbarsch mit Ossietra Kaviar, Gurke, Meerrettich und Sauerklee**



FOTO: NATALIE BOTHUR

OLIVENÖL SPECIAL

# Grünes Gold

Wir waren auf Schatzsuche – und küren wieder die besten Olivenöle der Welt aus dem neuen Jahrgang. Für den Einsatz in der Küche geben wir Hilfestellung mit köstlichen Rezepten und Traumpaaren

Der Winter ist vorbei, jetzt starten wir mit Frühlingsküche durch, essen erste Tomaten mit Geschmack, dazu legen wir frische Kräuter, Paprika und Artischocken in den Einkaufskorb. Und was passt besser zu mediterranen Gerichten als exzellentes Olivenöl!? Dem Thema widmen wir uns leidenschaftlich seit 2003. Mit internationalen Experten haben wir so insgesamt 15 000 Olivenöle probiert! Pünktlich zum Saisonauftakt präsentieren wir die besten Exemplare aus dem neuen Ernte-Jahrgang 2023/24 – von mild und mittelfruchtig bis intensiv. Die Top-50-Olivenöle unserer großen Feinschmecker-Verkostung finden Sie im beiliegenden Booklet, diese sowie weitere 50 sehr gute Öle präsentieren wir auf unserer Homepage (www.feinschmecker.de).

Mit den Rezepten zu Gemüse, Fisch, Dessert und süßem Olivenölkuchen mit Mandeln können Sie gleich loslegen und die unterschiedlichen Aromen in der Küche testen – auch hierfür haben wir Tipps für Sie. Das Signal steht auf Grün – wir wünschen gute Fahrt!

## Inhalt Olivenöl-Special


**1. Die Besten der Besten** 66
Unsere OLIO-Award-Preisträger

**2. Produzenten** 72
Die Firmen und Familien hinter dem guten Öl

**3. Die große Feinschmecker-Verkostung** 74
So haben wir getestet

**4. Länderkunde** 76
Die wichtigsten Öl-Regionen

**5. Rezepte** 78
Sommerlich-leichte Rezepte für das grüne Gold

**6. Welches Öl wofür?** 86
Unsere besten Olivenöl-Pairings


FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, MONA BINNER/GRÄFE & UNZER VERLAG/SEASONS.AGENCY, CARL FÖRSTER, WOLFGANG SCHARDT, GULLIVER THEIS



1



2



3

# Alle Neune: die besten Olivenöle und perfekte Rezepte dafür



4



5



6

1. Unsere neun OLIO-Award-Preisträger
2. Siegreich ist auch Familie Fois von der Accademia Olearia in Sardinien
3. Ein knackiger Salat verdient bestes Olivenöl als Partner
4. Experten aus fünf Ländern haben mit uns 400 Olivenöle blind probiert
5. Optimaler Einsatz für brillantes Öl: Steinbutt mit Rhabarber-Vinaigrette
6. Olivenernte in Andalusien, in der Provinz Córdoba

OLIVENÖL SPECIAL

# Die Besten des Jahrgangs

Applaus für unsere OLIO-Award-Preisträger! Unter den Siegern aus unserer großen Blindverkostung sind bekannte Namen, aber auch Newcomer: Wir stellen erst die Öle und im Anschluss die Macher vor

TEXT **MIGUEL MONTFORT, KERSTEN WETENKAMP**
FOTOS **MICHAEL BERNHARDI**




## 1 Almazaras de la Subbética, Rincón, Spanien, Andalusien

Kein Ölproduzent errang häufiger den 1. Platz als die Almazaras mit dem Prestige-Öl „Rincón“. Das Öl ist ein reinsortiges Hojiblanca, das moderat bitter, dafür mit zunehmender Schärfe, mit grasigen Noten, viel Tomate, Kräutern (Zitronenthymian und Minze), grüner Mandel, Banane und Kaiserschoten punktet. Es bleibt dabei: Einmal Hall of Fame, immer Hall of Fame! Perfekt zu einem Salat von Bacalao (Stockfisch), Orangen und Fenchel – gewürzt mit Knoblauch, Peperoncini und schwarzen Oliven.
*0,5 l € 24,90, www.feinschmecker.de/shop*



**In unserer Hall of Fame der intensiv fruchtigen Öle duftet es nach Gras, Tomaten, Minze, Bananen und Artischocken.**

## 2 Serrilli PGA, Ogliarola Garganica, Italien, Apulien

Ein grandioser Einstand! Andrea Serrilli bewirtschaftet neun Hektar Land in San Marco in Lamis, je etwa 40 Autominuten von Foggia und von der Adriaküste entfernt. Sein Öl, gewonnen in der Nähe der Pinienwälder des Parco Nazionale del Gargano, löst viel Begeisterung aus. Das pur aus Coratina-Oliven gepresste Öl zeigt in herrlicher Fülle grüne Mandeln, Artischocke, Gras, Olivenblätter und Pfeffer, auf der Zunge außerdem Rauke, noch mehr Mandel und ein scharfes Finish (Chili satt!). Tipp: Lammspießchen aus den Abruzzen), Lammleber oder ein Hirschfilet vom Grill, dazu Dicke Bohnen, Knoblauch – herrlich! *0,5 l € 19,90, www.feinschmecker.de/shop*

## 3 Lamacupa, Luma – Selezione, Italien, Apulien

Maria Rosa Arbore und Luigi Malcangi ernten die wichtigste Olivensorte Apuliens, die Coratina, 50 Kilometer von Bari entfernt aus 12 Hektar großen Hainen. In einer ultramodernen Mühle verarbeiten sie die Früchte innerhalb von sechs Stunden. Mandeln dominieren Duft und Geschmack, daneben finden sich Aromen von Gras, unreifen Bananen (nebst Schale), Artischocken, Granny Smith und Rauke. Kräftiges Bitter und sortentypisch stattliche Schärfe verstehen sich bei so einem expressiven Öl von selbst! Wunderbar zu Pasta bianca, mit Knoblauch und Parmesan, Kaninchen mit Maronen und (Süß-)Kartoffelstampf. Oder, schlicht, ergreifend und so was von köstlich, zu einem Rindercarpaccio.
*0,5 l € 19,90, www.feinschmecker.de/shop*



# Die Klasse der mittelfruchtigen Olivenöle begeistert mit Noten von Chicorée, Rauke und sogar Marzipan.




## 1 Olivarera La Purísima, El Empiedro, Spanien, Andalusien

In Luque, ziemlich genau zwischen Córdoba und Granada, arbeiten rund 900 Mitglieder dieser Genossenschaft zusammen und ernten jedes Jahr 15 000 Tonnen Oliven. Aus einem sehr kleinen Teil dieser Menge werden die Früchte für dieses Spitzenöl ausgewählt. Das reinsortige Hojiblanca-Öl begeistert mit seinem intensiven Kräuterduft – Minze, Thymian, Salbei und Rosmarin finden sich ebenso wie Tomatenfrucht und -blatt. Die Bitternoten erinnern an Artischocken, die Schärfe an fruchtige Chilis. Die Küche bleibt kalt und andalusisch: Gazpacho oder Salmorejo mit frittierten Auberginen und „miel de caña“ (Zuckerrohrhonig). *0,5 l € 24,90, www.feinschmecker.de/shop*

## 2 Aceites Oro Bailén, Oro Bailén Picual BIO, Spanien, Andalusien

Das grandios gelungene Picual-Öl von Familie Gálvez-Gonzalez duftet krachend grün, ungeheuer grasig, intensiv nach Tomate (auch nach den Blättern der Pflanze), Minze, Rosmarin und Spinat. Am Gaumen wiederholt sich das Spektakel, dazu viel Rauke und Peperoncini (für eine anhaltende, raumgreifend schöne Schärfe), zarte Zitrusnoten, grüne Paprika und ein noch moderates, angenehm klares Artischocken- bis Chicorée-Bitter. Ideal zu einem Loup de Mer vom Grill oder einem Carpaccio vom Schwertfisch, dazu Zitrone, Kapern – und alles wird gut!

*0,5 l € 19,90,*
*www.feinschmecker.de/shop*




## 3 Frantoio Franci, Villa Magra Riserva di Famiglia, Italien, Toskana

Was soll man noch sagen über Giorgio Franci, einem legendären und fast beängstigend erfolgreichen Weltklasse-Ölproduzenten? Vielleicht das – auch in schwierigen Jahren kann Franci sein Öl ganz vorn platzieren, Respekt! Die Coupage aus Frantoio und Moraiolo duftet nach roten Äpfeln und (wieder einmal) „Grüne-Mandel-Marzipan“, dazu grasigen Noten, grüne Banane (inklusive Schale) sowie (eher dezent) Tomate. Das im Ansatz leicht süße Öl legt ein mittleres Mandel- bis Walnussbitter und eine elegante Schärfe an den Tag – ganz ausgezeichnet!
Tipp: Crostini ai fegatini (z.B. Hühnerlebercreme oder Ähnliches vom Kaninchen) oder gefüllte Zucchiniblüten.

*0,5 l € 22,90,*
*www.feinschmecker.de/shop*

## 1 Torrerivera, Blend 023, Italien, Apulien

In Andria, ein Katzensprung von der Adriaküste entfernt, erntet Nicoletta Ferrazza von 65 Hektar Olivenhainen eine ganze Reihe von Olivensorten. Ihr bestes Öl in diesem Jahr ist der „23"-Blend aus Coratina, Nocellara, Santagostino und Uovo di Piccione. So gut, so schön, so köstlich wie nie zuvor! Mandeln in Hülle und Fülle, frisches Gras, Zitronenmelisse, der Duft von grünen Pflaumen und Olivenblättern. Am Gaumen dann – „es kommt!" – wunderbar komplex wilder Fenchel, Radicchio, Chicorée und eine sich langsam entfaltende Schärfe. Passt wunderbar zu Pasta mit gebratenem Pfirsich und Prosciutto.
*0,5 l € 24,90, www.feinschmecker.de/shop*

## 2 Accademia Olearia, Fruttato DOP Sardegna, Italien, Sardinien

Wir hatten Giuseppe und Antonello Fois schon im letzten Jahr über den grünen Klee und sämtliche Olivenbäume gelobt, und mit diesem hervorragenden Platz, sehen wir uns bestätigt. Das „Fruttato", eine im besten Sinne feinfruchtige Mischung aus den autochthonen Sorten Bosana, Semidana und Tonda di Cagliari, ragt aus Portfolio heraus. Eine sehr harmonische Mischung, die mit grasigen Noten, Tomate, etwas Weißkohl, Petersilienwurzel und Kräuterfrische begeistert. Zu Panzanella (toskanischem Brotsalat) und Pici (dicken Spaghetti) all'aglione (mit viel Knoblauch und Tomatensauce).
*0,5 l € 19,90,*
*www.feinschmecker.de/shop*

**Salbei, Mandel, Kamille und Apfel – unsere leicht fruchtigen OLIO-Award-Sieger verführen mehr auf die sanfte Tour.**

## 3 Frantoio Gaudenzi, Chiuse di Sant'Arcangelo, Italien, Umbrien

Francesco Gaudenzi aus Trevi bei Perugia führt die 1950 gegründete Ölmühle samt 21 Hektar Olivenhainen zu immer größeren Erfolgen. In diesem Jahr kann er mit drei seiner Öle (zwei davon Top 50!) punkten. Unser Favorit: das „Chiuse di Sant'Arcangelo" (100 % Moraiolo). Es duftet grasig, nach Mandeln und Kamille, Banane und gelbem Apfel, am Gaumen setzt es süßliche Akzente, hat Mandelbitternoten und eine „schmale", nach und nach beherzter auftretende Schärfe. Pasta! Etwa: Strozzapreti mit gerösteten Pinienkernen, Stückchen von kandierter Cedrat-Zitrone und Pecorino.

*0,5 l € 22,90, www.feinschmecker.de/shop*




Alle Öle im Feinschmecker-Shop erhältlich. QR-Code scannen oder auf www.feinschmecker.de/shop



1



2



3




4




5



6

# Werkschau der neuen Meister – in Öl

## Aus Andalusien, Apulien, der Toskana und Umbrien kommen 2024 unsere weltbesten Produzenten: In einem schwierigen Erntejahr 2023/24 begeistern sie mit berauschend feinem Olivenöl

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

Der Klimawandel ist für Olivenöl-Produzenten längst unleugbare Tatsache – heftige Regenfälle stören massiv die Olivenblüte im Frühling, Dürre wiederum verhindert die Reifung der Früchte. Durch die verheerende Trockenzeit in Südspanien bleibt die Welternte mager, und die Preise für Olivenöl steigen kontinuierlich. Umso erfreulicher, wie unsere neun OLIO-Award-Preisträger (und weitere Produzenten, die Sie im beiliegenden Booklet finden) der Krise trotzen und Qualität präsentieren, die beeindruckt!

Die **Almazaras de la Subbética in Andalusien** (Platz 1 intensiv) sind Rekordhalter in vielerlei Hinsicht: Sie sind mit 15 000 Hektar Land und 1,5 Millionen Olivenbäumen die größte Agrar-Genossenschaft der Welt und international wohl auch Nummer eins beim Olivenlandbesitz. Der unschlagbare Vorteil des Leiters Carlos Garcia: Er kann aus einer Riesenmenge Ölchargen den kleinsten, allerbesten Teil auswählen. Kultiviert werden die Olivensorten Picudo, Picual und Hojiblanca, aus Letzterer wird das Spitzenöl „Rincón de la Subbética" gewonnen.

Überhaupt ist der Süden Spaniens das wichtigste Anbaugebiet der Welt für Olivenöl. Das Wetter war 2023 leider zu heiß und zu trocken. Immerhin kann für Bewässerung Wasser aus natürlichen Reservoirs, gespeist von der Sierra Nevada, genutzt werden. Das „El Empiedro" der Genossenschaft **Olivarera La Purísima in Andalusien** (Platz 1 mittelfruchtig) spielte schon oft in unserem Wettbewerb vorn mit, diesmal gewinnt es sogar einen OLIO Award! Juan Carlos Cañadas García gab hierfür die besten Früchte von Hojiblanca und Picuda in die Presse, die Quintessenz von 900 Mitgliedern der Genossenschaft. Niemand hätte auch mit dem gewaltigen Erfolg von **„Oro Bailén"** (Platz 2 mittelfruchtig) gerechnet. Das Team von José Gonzalez trotzte die Picual-Oliven einer ausgedörrten Landschaft ab.

Günstiger für die Ölbäume war das Wetter im italienischen **Apulien.** Pia Gloria und Andrea **Serrilli** (Platz 2 intensiv) sind zwar für uns Newcomer, aber in Italien längst berühmt. Bei einem Besuch ihrer Haine im Gargano-Vorgebirge beeindrucken nicht nur die wuchtigen, vielhundertjährigen Olivenbäume, sondern auch die Blumen und blühenden Mandelbäume.

Die Produzenten hier im tiefen Süden Italiens mussten kaum Wetterstress erdulden. Auch für **Lamacupa** (Platz 3 intensiv) lief die Ernte optimal, „wir hatten keinerlei Probleme", frohlockt Chefin Maria Rosa Arbore. Die Qualität von **Torre Rivera, ebenfalls Apulien** (Platz 1 leicht fruchtig), überraschte uns. Das günstige Wetter in der Region nutzte Familie Ferrazza optimal aus, um ihre Oliven der Sorten Coratina, Nocellara, Santagostino und Uovo di Piccione zum perfekten Zeitpunkt zu ernten und in einer ultramodernen Mühle unter Vakuum zu pressen.

Viele Gebiete Italiens ertranken dagegen im Frühling im Regen – nur Grosseto im Süden der **Toskana** nicht. Riesenglück für **Giorgio Franci** (Platz 3 mittelfruchtig): „Der Regen kam bei uns zur rechten Zeit." Ohnehin nutzt der erfolgreichste Ölproduzent der Welt moderne Technik, um seine Olivenbäume zu bewässern und die Früchte zu kühlen – gut für die Qualität. Jahr für Jahr fährt die **Accademia Olearia in Sardinien** (Platz 2 leicht fruchtig) der Familie Fois Erfolge ein, auch diesmal wieder ein OLIO Award. Auch auf der Insel litten die Haine (300 Hektar im Nordwesten) unter einer verregneten Olivenblüte und langer Trockenheit – schlecht für die Erntemenge, aber die Qualität konnten Antonello und Alessandro Fois in der Spitze halten. Der Name Accademia soll übrigens den hohen Anspruch beschreiben: Nicht Durchschnitt, Elite! Definitiv.

Die Familie **Gaudenzi aus Umbrien** (Platz 3 leicht fruchtig) war froh über die Moraiolo-Bäume in der Hochebene – 600 Meter über dem Meeresspiegel konnten die Oliven den heißen Oktober bewältigen und „ihre Aromatik von Kräutern und frischen grünen Noten schön zeigen", wie Andrea Gaudenzi folgert. Glückwunsch!

FOTOS: FERNANDO ESPEJO, ANTONELLO FOIS

**1. Familie Fois hat die Accademia Olearia in Sardinien aufgebaut. Antonello, Giuseppe und Alessandro Fois (von l.)**
**2. Newcomerin Pia Gloria Serrilli vor einem jahrhundertealten Baum in Apulien**
**3. Der „Oil-Maker" von Almazaras de la Subbética Carlos Garcia**
**4. Lamacupa, das sind Luigi Malcangi und Maria Rosa Arbore**
**5. Die Familie Gaudenzi**
**6. José Galvez, Chef von Oro Bailén in Andalusien**

# Fazit nach dem Test: Alles im grünen Bereich!

Eine Woche lang Aromatherapie: 400 Olivenöle aus dem neuen Jahrgang wurden von Experten aus fünf Ländern blind verkostet – bei Wasser und Brot!

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

Wieder haben wir buchstäblich in Öl gebadet – nämlich Olivenöl probiert, eine knappe Woche lang, mit einer hochkarätigen Expertenjury im Hamburger Jahreszeiten Verlag. Nach einer sehr schwierigen Ernte in vielen Ländern Europas (siehe Seite 76) waren es immerhin noch 400 Olivenöle, die wir in einer Blindverkostung genau in Sachen Duft und Geschmack überprüften. Blind bedeutet: Weder der Produzent ist den Juroren bekannt noch das Erzeugerland oder die Olivensorte – wie bei großen Weinverkostungen.

Dies stellt für erfahrene Juroren wie Rosario Franco oder Matteo Bonoli kein Problem dar – in den meisten Fällen können sie Olivensorte und Region anhand des Geschmacks bestimmen, manchmal sogar den Hersteller – „das ist das Öl ‚Bella' von Franci", rief etwa Matteo Bonoli sofort, „nur dieses Öl schmeckt so stark nach Erbsen." Die Sicherheit dieser Öl-Supernasen bei der Beurteilung imponiert uns immer wieder. So erkennt Bonoli, der täglich an der Universität Bologna Olivenöle bewertet, auch die Fehlnoten sofort – in manchen Fällen wusste er sogar den Namen der Käferart, die sich auf dem Olivenblatt eingenistet hatte und einen speziell pelzigen Ton auf der Zunge hinterließ.

Unsere Verkostung ist sehr objektiv, fair und angelehnt an andere internationale Wettbewerbe wie dem Ercole Olivario in Perugia, der New York Olive Oil Competition oder der Olive Japan Olive Oil Competition in Tokio. Sie alle teilen die Olivenöle in die drei Kategorien „leicht", „mittelfruchtig" und „intensiv" ein, damit nicht Äpfel mit Birnen verglichen werden – so auch bei unserem OLIO Award. Neben bekannten Namen sind zwei echte Newcomer unter den Gewinnern – bester Beweis dafür, dass jeder Produzent mit einem Spitzenöl die Chance auf einen Award hat.

Ein Öltasting ist anstrengend – nach 40 frisch gepressten Olivenölen, die wir jeweils an einem Tag verkosten, fühlt man die brennende Schärfe, die Bitternoten überall auf der Zunge und im Rachen. Zum Neutralisieren gibt's nur Weißbrot und Wasser. Aber das Finale, an dem die besten Öle gegeneinander probiert werden, belohnt jede Mühe. Wir alle begeistern uns an traumhaft schönen Olivenölen, die wir in dieser Güte nur in dieser Woche erleben dürfen. „Von diesem Eindruck zehre ich ein ganzes Jahr", sagte etwa Takis Dimitrakopoulos, unser Juror aus Athen. Diese wunderbaren Öl-Aromen zu entdecken und mit unseren Lesern zu teilen, ist eine große Freude. Jedes Jahr wieder!



**Unsere Supernasen und -gaumen (von l.n.r.): Carmen Sánchez-Garcia, Spanien, Miguel Montfort, Feinschmecker-Autor, Dr. Matteo Bonoli, Bologna/Italien, Carmelo Orlando, Kalabrien/Italien, Kersten Wetenkamp, Feinschmecker-Redakteur, Annekathrin Wolpers, Wein am Limit/Deutsches Olivenöl-Panel, Hamburg, Goran Mühlstein, Kroatien, Dr. Rosario Franco, Kalabrien/Italien, Takis Dimitrakopoulos, Griechenland**

FOTO: CARL FÖRSTER



Via del Gusto

VIA ZENTRALE DONAUWÖRTH
14. - 15. JUNI

# 15 Jahre:

# GENUSS AUS ITALIEN

persönlich, handverlesen

Feiert mit uns, unseren Lieferanten und unseren Produkten!
Lernt langjährige Produzenten persönlich kennen, tretet in den direkten Austausch und verkostet währenddessen ihre authentisch italienischen Köstlichkeiten.
Taucht ein in die Welt von **Via del Gusto** und macht euren Einkauf zu einem Erlebnis auf Italienisch!

DAS NÄCHSTE GENUSSERLEBNIS
## WARTET AUF EUCH:

Augsburg I Donauwörth I Ingolstadt
Montabaur I Wangen I Landshut
Kolbermoor I Rheinbach I Alzenau
Nördlingen I Lauingen

WWW.VIADELGUSTO.DE



OLIVENÖL SPECIAL

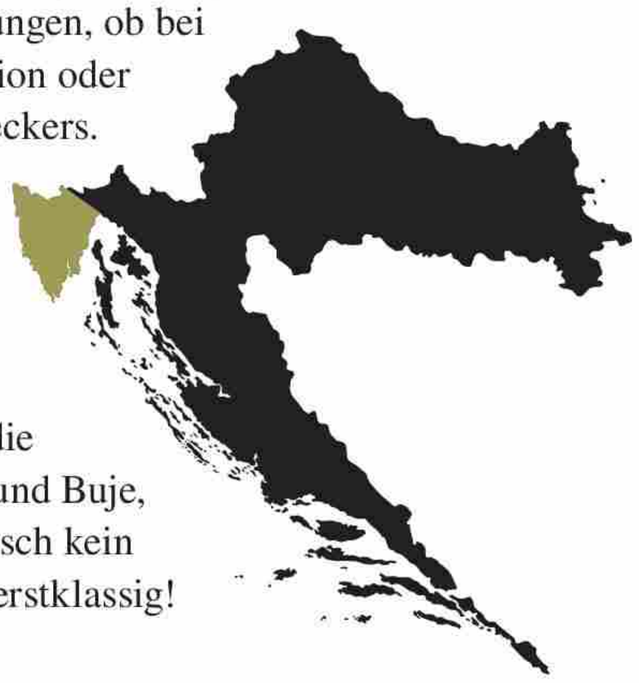
# Hier sprudeln die Ölquellen

Wo werden die besten Olivenöle hergestellt? Neben Spanien und Italien ist das heute auch Istrien in Kroatien, während Griechenland stark zu kämpfen hat. Ein Überblick über Länder und Erntemengen

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

## Kroatien

So klein die Produktionsmenge des Adria-Staates ist (4400 Tonnen auf 20 000 Hektar), so beeindruckend ist seine Erfolgsgeschichte. Wie Phönix aus der Asche machten sich Produzenten aus Istrien wie Ipsa, Al Torcio, Chiavalon, Meneghetti und Belic von Olea BB, in jüngster Zeit auch Dolija und der deutsche Auswanderer Kaldenhoff auf den Weg an die Spitze. Sie gewannen höchste Auszeichnungen, ob bei der New York Olive Oil Competition oder beim OLIO Award des Feinschmeckers. „Nach dem Jugoslawien-Krieg haben wir alles neu durchdacht, uns an den besten italienischen Produzenten orientiert und versucht, alles richtig zu machen“, erklärt Tedi Chiavalon. Heute ist die Qualität in Istrien, zwischen Pula und Buje, bemerkenswert. Man findet praktisch kein schlechtes Öl, alle Produkte sind erstklassig!





ERNTEZEIT: In einem Hain in Istrien werden Oliven per elektrischem Rechen vom Ast geschüttelt

## Griechenland

Von der Region Mani bis Kreta leiden die Griechen unter widrigem Wetter – der Frühling ist während der Olivenblüte zu feucht, die Sommer zu heiß und die Winter zu warm. Dies führt zur vermehrten Plage der Olivenfliege, die ihre Eier in den Oliven ablegt und so die Früchte früh verdirbt. Leider konnte sich nur noch Terra Creta in unseren Top 100 platzieren. Auch die Erntemenge reduzierte sich 2023 in Griechenland um fast die Hälfte auf 175 000 Tonnen Olivenöl. Drittgrößter Olivenölproduzent der Welt nach Spanien (1) und Italien (2) ist damit nun die Türkei, gefolgt von Tunesien, die Griechen folgen an fünfter Stelle.







## Spanien

Die andalusische Erfolgsstory geht weiter. Einem sehr heißen trockenen Erntejahr zum Trotz schafft es Spanien, die Produktionsmenge auf 765 000 Tonnen zu steigern – nach dem sehr mauen Jahrgang 2022/23 mit 666 0000 Tonnen. Verglichen mit den vier Vorjahren ist das trotzdem nur die halbe Menge Öl. Verbraucher werden sich weltweit an bis zu 50 Prozent höhere Preise für Olivenöl allgemein gewöhnen müssen. Was aber die Qualität betrifft, brillieren die Spitzenproduzenten vor allem aus der Priego de Córdoba zwischen Malaga und Granada mit intensiv grün-tomatigen Ölen der Sorten Picual, Picudo und Hojiblanca, wie wir sie uns nur wünschen können – füllig im Duft, kräftig bitter und chilischarf im Geschmack. Das EU-Ursprungssiegel „Priego de Córdoba“ ist das einzige der Welt, das Spitzenqualität ausweist – immer zugreifen!

FOTOS: MONICA GUMM, GÜNTER STANDL, GULLIVER THEIS, ILLUSTRATIONEN: STOCK.ADOBE.COM (4)



## Italien

Der „Stiefel“ bleibt unsere Nummer eins. Wieso das? Die Italiener sind ja mit ihrer Herstellungsmenge von jährlich 289 000 Tonnen Olivenöl hinter Spanien die kleinen Zweiten. Aber kein Land auf der Welt hat so viele Olivensorten (etwa 450), eine so vielfältige Landschaft der Olivenhaine vom Gardasee bis zu den Ibleischen Bergen auf Sizilien. Italienische Ölproduzenten wie Franci, Cutrera und Giuseppe Fois (Accademia Olearia) haben als Erste Olivenöl auf ein Podest gestellt – seht her, Olivenöl kann so sehr begeistern wie ein Spitzenwein aus Bordeaux oder ein Supertuscan! Mit der Handelskammer in Florenz und der Universität Bologna sind Think-tanks entstanden, die an der Ölqualität weiterforschen – erst später haben Institute in Spanien und Griechenland nachgezogen. Krisen gibt es bei den Olivenöl-produzenten genug: das Bakterium Xylella fastidiosa tötet in Apulien weite Landstriche mit Olivenhainen, Hagel im Frühling bedroht die Blüte, Dürreperioden das Ausreifen der Früchte. Aber die Produzenten in Italien sind auch diejenigen, die solche Krisen am besten überstehen werden.



**EINGEFÄRBTER BEREICH: Die wichtigsten Oliven-Anbauregionen innerhalb des Landes**

# Alleskönner

Olivenöl verleiht nicht nur herzhaften Gerichten und Salaten das gewisse Etwas, auch in Kuchen und Eis macht es Bella Figura, probieren Sie‘s aus!

REZEPTE UND FOODSTYLING **SUSANNE WALTER**
FOTOS **WOLFGANG SCHARDT**

OLIVENÖL SPECIAL

## Steinbutt mit Rhabarbervinaigrette und Fenchel

*Rezept auf S. 84*

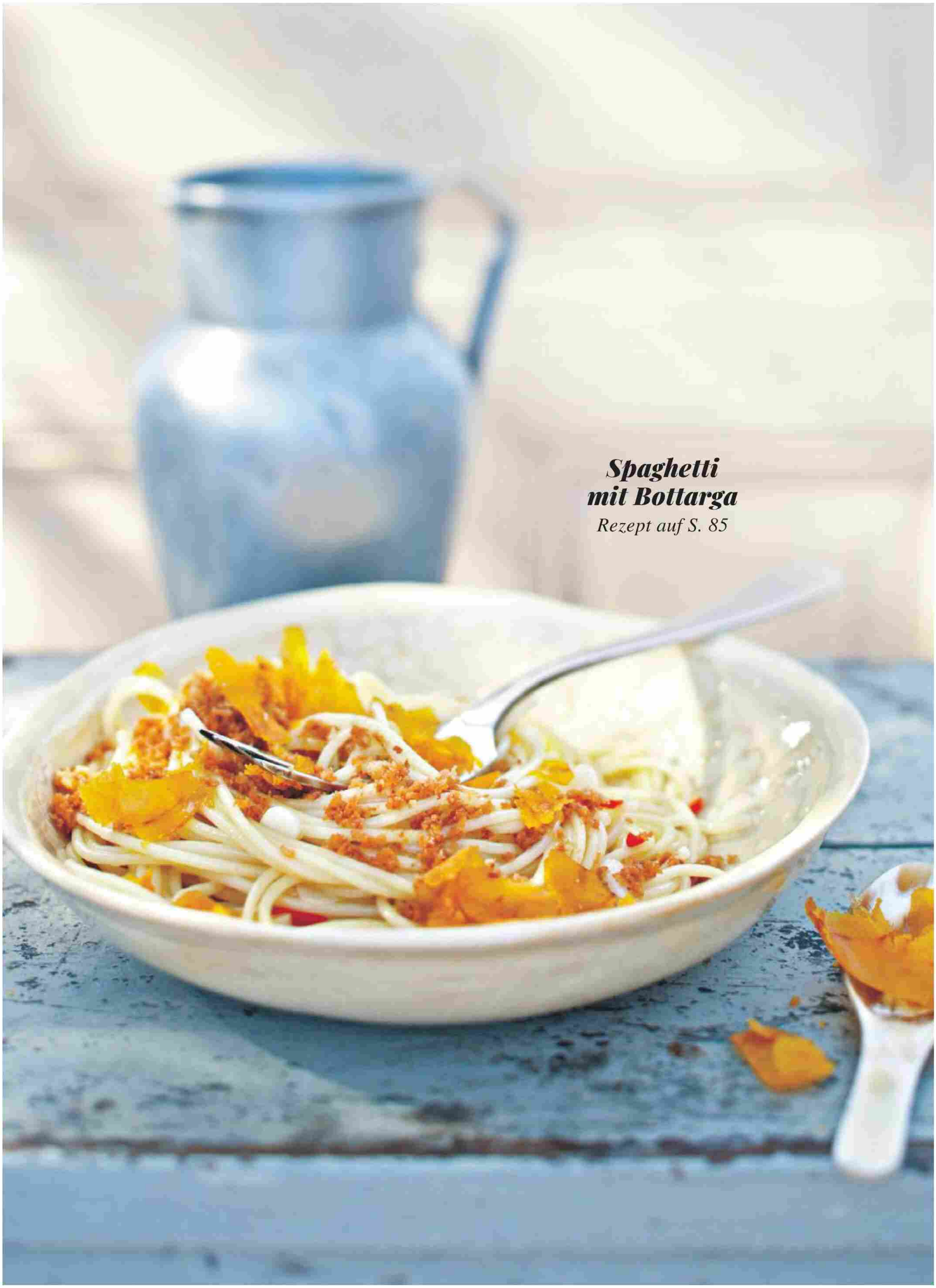


***Roher Spargel mit Grapefruit***

*Rezept auf S. 84*

## *Püree von Dicken Bohnen mit Löwenzahn*

*Rezept auf S. 84*

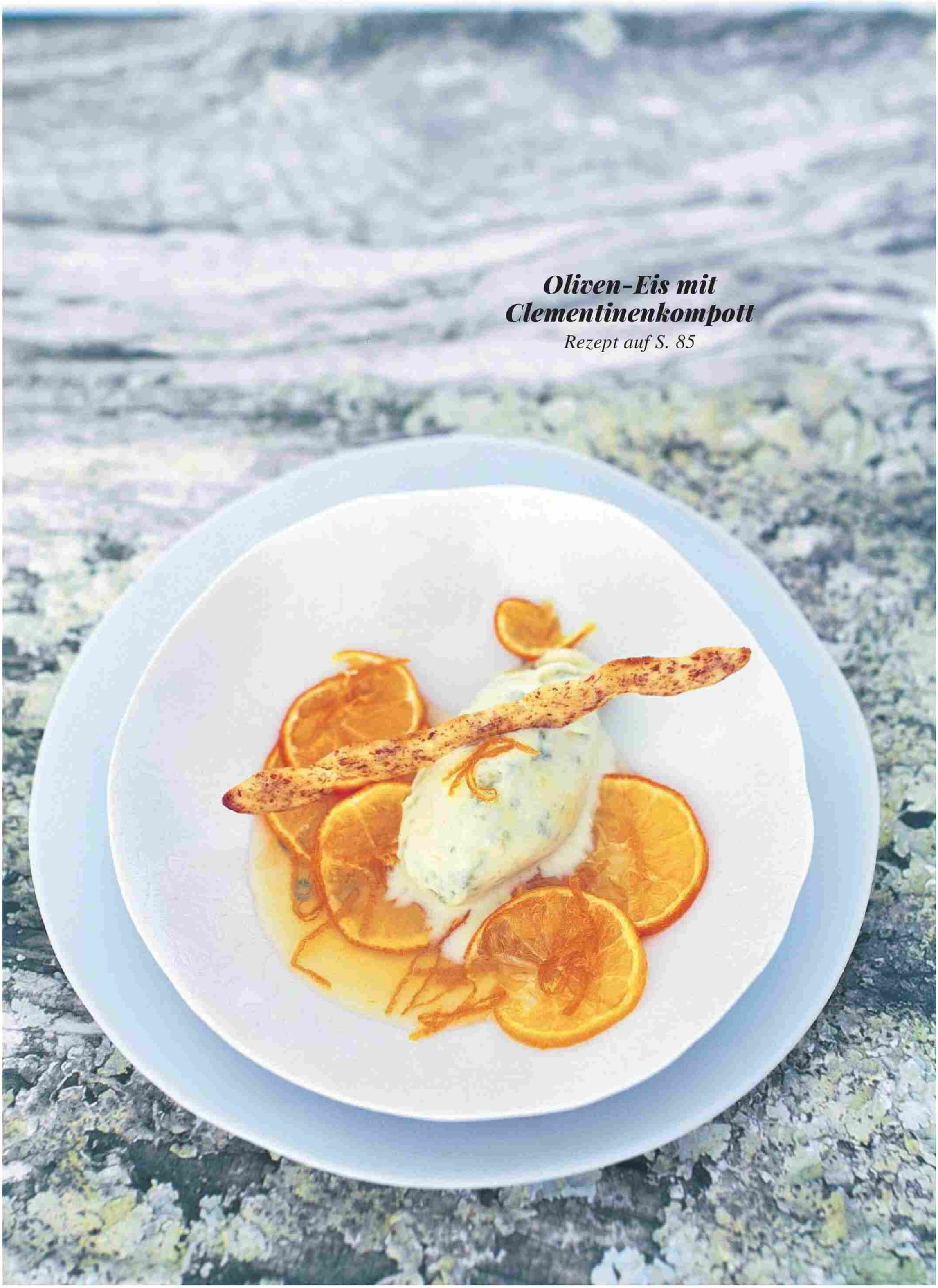


***Spaghetti mit Bottarga***

*Rezept auf S. 85*

# *Süßer Olivenölkuchen mit Mandeln und Thymian*

*Rezept auf S. 85*



## Oliven-Eis mit Clementinenkompott

*Rezept auf S. 85*

FOTO: WOLFGANG SCHARDT, FOODSTYLING: ANNE-KATRIN WEBER, STYLING: MARIA GROSSMANN



## Steinbutt mit Rhabarber-vinaigrette und Fenchel

*Schwierigkeitsgrad: leicht*
*Zubereitungszeit: 30 Minuten*
*Zutaten für 4 Personen*

2 Fenchelknollen
Salz
Eiswasser
100 g Rhabarber
2 EL Zucker
100 ml feinfruchtiges Olivenöl (z.B. aus Apulien)
schwarzer Pfeffer
4 Steinbutt-Tranchen à 180 g
6 EL Olivenöl (z.B. aus Andalusien) zum Anbraten
einige Kerbelblättchen als Garnitur

**1** Fenchelknollen waschen und der Länge nach in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden (die Scheiben sollen durch den Strunk möglichst zusammengehalten werden).
**2** In einem großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen, darin die Fenchelscheiben portionsweise etwa 1 Minute blanchieren, in Eiswasser abschrecken und zwischen Küchenpapier trocknen.
**3** Die Enden des Rhabarbers abschneiden, Rhabarber schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Rhabarber und Zucker kurz erhitzen, sodass der Rhabarber Wasser zieht, aber immer noch knackig bleibt. Rhabarber mit Sud und feinfruchtigem Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
**4** In einer ausreichend großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, darin die Fenchelscheiben portionsweise anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
**5** In einer zweiten Pfanne das restliche Öl erhitzen, Steinbutt-Tranchen mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten jeweils etwa 2 Minuten anbraten (je nach Dicke der Tranchen).
**6** Fenchel und Steinbutt auf 4 Teller verteilen und mit Rhabarbervinaigrette überziehen.



## Roher Spargel mit Grapefruit

*Schwierigkeitsgrad: leicht*
*Zubereitungszeit: 30 Minuten*
*Zutaten für 4 Personen*

8–16 Stangen sehr frischer weißer Spargel (ersatzweise blanchierter grüner Spargel)
2 rosa Grapefruits
150 g Crème fraîche
100 ml Olivenöl (z.B. mittelfruchtiges aus Istrien)
Salz, schwarzer Pfeffer
einige Zitronenmelisseblättchen als Garnitur

**1** Untere Enden der Spargelstangen abschneiden und die Stangen sorgfältig mit einem Sparschäler schälen. Die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. Grapefruits filetieren, dabei den Saft auffangen.
**2** Crème fraîche mit 50 ml Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
**3** Die angerührte Crème fraîche auf 4 Tellern verteilen und darauf erst die rohen Spargelstangen und dann die Grapefruitfilets platzieren. Alles mit dem Grapefruitsaft und dem restlichen Öl (50 ml) beträufeln. Grob gemahlenen schwarzen Pfeffer darübergeben und mit Zitronenmelisse garnieren.

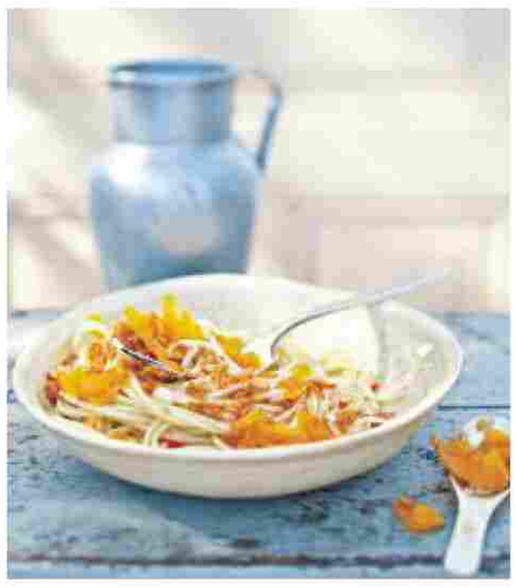


## Püree von Dicken Bohnen mit Löwenzahn

*Schwierigkeitsgrad: leicht*
*Zubereitungszeit: 40 Minuten*
*Zutaten für 4 Personen*

700 g Gemüse-Löwenzahn
Salz
Eiswasser
500 g gepalte Dicke Bohnen
150 ml intensiv grasiges Olivenöl (z.B. aus der Toskana)
100 ml Hühnerbrühe oder Wasser
3 geschälte frische Knoblauchzehen
Pfeffer aus der Mühle
nach Belieben dünn geschnittene Ringe von 1 Chilischote

**1** Löwenzahn vom Strunk befreien und putzen. Die einzelnen Blätter quer halbieren und in einem großen Topf mit sprudelnd kochendem Salzwasser 1–2 Minuten blanchieren, danach sofort in Eiswasser abschrecken. Auf ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und dann zwischen zwei Lagen Küchenpapier trocknen.
**2** Im selben Wasser die Dicken Bohnen etwa 3 Minuten blanchieren und ebenfalls in Eiswasser vollständig auskühlen lassen. Bohnen auf ein Sieb geben und mit den Fingern einzeln von der dünnen, zähen Haut befreien.
**3** Dicke Bohnen in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit 70 ml Olivenöl, Hühnerbrühe oder Wasser und 1 klein geschnittenen Knoblauchzehe mit einem Pürierstab zu einer homogenen Masse pürieren. Bohnenpüree mit Salz und Pfeffer abschmecken.
**4** 40 ml Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, 2 Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und glasig anschwitzen. Löwenzahn und Chiliringe hinzufügen und 2–3 Minuten anbraten. Währenddessen das Bohnenpüree erwärmen.
**5** Bohnenpüree auf 4 Teller verteilen und die Löwenzahnblätter auflegen. Das Ganze mit dem restlichen Olivenöl (40 ml) beträufeln und mit geröstetem Ciabatta servieren.



## *Spaghetti mit Bottarga*

*Schwierigkeitsgrad: leicht*
*Zubereitungszeit: 15 Minuten*
*Zutaten für 4 Personen*

500 g Spaghetti, Salz
50 ml Olivenöl (mittel- oder intensiv fruchtig aus Andalusien) zum Brotrösten
50 g geriebenes altbackenes Weißbrot
50 ml intensiv fruchtiges Olivenöl (z. B. aus Andalusien)
1 geschälte Knoblauchzehe
nach Belieben ein paar fein geschnittene Ringe von 1 Chilischote
20–40 g Bottarga (gesalzener, getrockneter Meeräschenrogen; im Feinkosthandel)

**1** Spaghetti in sprudelnd kochendem Salzwasser nach Packungsangabe zubereiten.
**2** Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin das geriebene Weißbrot goldbraun rösten.
**3** In einem breiten Topf das mildfruchtige Olivenöl leicht erwärmen. Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden und glasig anschwitzen. Chiliringe hinzufügen.
**4** Etwa 100 ml Nudelwasser hinzufügen, fertig gekochte Spaghetti abgießen und zum Knoblauchöl geben.
**5** Alles gründlich mischen, Spaghetti auf 4 Teller verteilen und mit Brotbröseln bestreuen. Bottarga mit einem Trüffelhobel dünn über die Nudeln reiben und sofort servieren.



## *Olivenölkuchen mit Mandeln*

*Schwierigkeitsgrad: leicht*
*Zubereitungszeit: 30 Minuten plus 1 ½ Stunden Wartezeit für den Hefeteig*
*Zutaten für 2 Kuchen von etwa 20 cm Durchmesser*

½ Päckchen Hefe (20 g)
100 ml lauwarmes Wasser
200 g gesiebtes Mehl plus etwas für die Arbeitsfläche
100 g Zucker
1 Prise Salz
100 ml süßliches Olivenöl (z. B. aus Ligurien/Toskana)
100 g gehäutete Mandeln
4 Thymianzweige

**1** Hefe zerbröseln und in dem lauwarmen Wasser auflösen (das Wasser darf keinesfalls wärmer als 37 Grad sein, sonst geht die Hefe ein und dem Teig fehlt die Triebkraft).
**2** Mehl mit 40 g Zucker und Salz mischen, dann langsam das Wasser mit der Hefe und anschließend unter ständigem Kneten 30 ml Olivenöl in den Teig einarbeiten. Den Teig gut durchwalken und dann abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich sein Volumen verdreifacht hat (etwa 1 ½ Stunden).
**3** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut gut durchwalken, in 2 gleiche Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln rund ausrollen und mit den Fingern einen Rand formen. Die Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mandeln grob hacken und darauf verteilen. Die Oberfläche gleichmäßig mit dem restlichen Olivenöl begießen. Den restlichen Zucker (60 g) darüberstreuen und die Thymianzweige auf den Fladen verteilen.
**4** Die Kuchen im auf 210 °C vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Kurz abkühlen lassen und am besten ganz frisch servieren.



## *Oliven-Eis mit Clementinenkompott*

*Schwierigkeitsgrad: mittelschwer*
*Zubereitungszeit: 1 ½ Stunden plus Gefrierzeit*
*Zutaten für 4 Personen*

**Oliven-Eis**

200 g Zucker
300 g entsteinte, blanchierte grüne Oliven
½ l Milch
100 ml Sahne
5 Eigelb
1 Prise Salz
1 EL mildes Olivenöl (Kreta)

**1** 100 g Zucker mit 2 EL Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Mit den Oliven im Mixer pürieren. Milch und Sahne aufkochen. Topf zur Seite ziehen. Restlichen Zucker, Eigelb und Salz verrühren, in die Milch geben. Halb fest schlagen. Oliven-Zucker-Masse und Olivenöl unterheben. Gefrieren lassen.

**Clementinenkompott**

400 g Zucker
Saft und abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
feine Schalenstreifen von 1 Biozitrone
100 g Honig
2 Sternanis
2 Zimtstangen
4 Gewürznelken
8 in Scheiben geschnittene kleine Bioclementinen

**1** Alle Zutaten außer den Clementinen mit 600 ml Wasser aufkochen, etwas einkochen.
**2** Clementinenscheiben einlegen. Aufkochen, abkühlen lassen.

**Orangenhippen**

75 g Puderzucker
50 g geriebene Mandeln
40 g Mehl
2 EL flüssige Butter
Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

**1** Alle Zutaten gut verrühren. Teig dünn auf Backpapier auftragen. Bei 200 °C 3–4 Minuten backen. Noch warm in Streifen schneiden und zu Stangen drehen.
**2** Eisnocken auf Teller setzen. Mit Kompott umlegen, mit Orangenhippen garnieren.

# Sechs Richtige

Welches Öl harmoniert am besten mit Salat, Fisch oder Gemüse? Wir haben viel ausprobiert – und können sechs perfekte Partner empfehlen. Alle vorgestellten Öle finden Sie auch im beiliegenden Booklet

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

**Salatvinaigrette:**
### Balduccio, Italien, Toskana, Platz 24

Wir lieben toskanisches Olivenöl – seinen markanten Mandelton, die Aromen von grünen Äpfeln, Pinienkernen, Walnüssen kann man rasch herausschmecken. Kein Öl passt besser zu einer Salatvinaigrette mit Wein- oder Balsamessig, Babyspinat und Tomaten oder Rauke wie das „Balduccio“. Der Blend aus den Olivensorten Leccio del Corno, Maurino, Moraiolo und Rossellino verstärkt die Salatnoten fein und elegant. 0,5 l € 25,90, **www.vinocentral.de**






**Kartoffeln:**
### Sikulus, Italien, Sizilien, Platz 22

So einfach, so delikat: Pellkartoffeln mit einem Spitzenöl und etwas Meersalz. Die Öle aus Sizilien sind perfekte Partner – mit dem Bukett und Geschmack von Kräuterwiese, Kamillenblüte, Lauch und einem Hauch Zitrusschale: So wird mit dem Öl „Don Peppino” vom Ätna die Kartoffel zu einem Gourmethappen. 0,5 l € 23, **www.sikulus.it**







**Tomaten & Paprika:**
### Parqueoliva, Platz 19

Tomaten, Paprika? Da haben wir was – genau, Olivenöl aus Andalusien, das diese Aromen in üppiger Fülle schon mitbringt. Der Schlüssel für dieses geniale Pairing liegt in der Cuvée der Olivensorten Hojiblanca und Picudo. Das Öl „Parqueoliva“ von Almazaras de la Subbética verleiht einem schlichten Tomatensalat zusätzlich ordentlich Wucht und Komplexität: Kräutergrün und frisch geschnittenes Gras, Feigenblätter und grüner Apfel, unreife Tomaten, Artischocken, Kresse. 0,5 l € 17,95, **www.almazarasdelasubbetica.com**








## Fisch:
### Quattrociocchi Superbo, Italien, Latium, Platz 25

Eine Rotbarbe vom Grill, ein auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet, Lachs oder Wolfsbarsch – diese Gerichte vertragen ein intensiv aromatisches, herbes, wuchtiges Öl wie das „Superbo“ aus Latium. Der Blend aus 70 % Itrana und 30 % Moraiolo bietet starke Noten von reifen Tomaten, Spinatblättern Basilikum sowie herbem Radicchio und über allem den Duft von ganz frisch geschnittenem Gras. Zu Fisch ein fein-kräftiges Gewürz, das jede weitere Sauce überflüssig macht. 0,5 l € 14,90, **www.mair-mair.com**






## Fleisch:
### Nobleza del Sur, Spanien, Andalusien, Platz 33

Spanische Öle aus der Sorte Picual sind so ziemlich der intensivste, aber auch betörendste Aromengeber in der Mittelmeerküche. Picual-Olivenöl flimmert hauptsächlich um das Aroma reifer Tomaten, dazu gesellen sich frisch geschnittene Rosmarinnadeln, Olivenblätter, Artischocken sowie ein ganzes Bündel Basilikum. Wenn Fleischfreunde das „Nobleza del Sur“ über ihr Rindercarpaccio oder gegrilltes Entrecote geben, sind sie wunschlos glücklich. 0,5 l € 22,
**www.noblezadelsur.com**



## Desserts:
### Terra Creta, Griechenland, Kreta, Platz 67

Beim süßen Abschluss und bei Gebäck mögen wir es mild und süßlich – wenn wir zum griechischen Öl „Terra Creta“ greifen, müssen wir auch hier nicht auf Olivenöl als Zutat verzichten. Im Aroma findet man ohnehin schon viel Mandeln, dazu Pinienkerne, Walnüsse, etwas Apfel sowie Lauch. Für Macarons, Mandelkekse, mallorquinische Mandeltarte oder auch Muffins mit Olivenöl, Zitrone und Himbeeren eine ganz exquisite Kombination. 0,5 l € 9,50, **www.terracreta.gr**

**Alle vorgestellten Öle erhalten Sie auch bei www.feinschmecker.de/shop**

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI (6), GETTY IMAGES (6), OXIE99/STOCK.ADOBE.COM

Verena Kassubeks Veggie-Kolumne

# Löwe, Affe oder Igel?

Wer fleischfreies Steak braten will, braucht Ideen: Eine Pilz-Rarität empfiehlt sich als Leckerbissen

Als ich zum ersten Mal von dem ungewöhnlichen Edelpilz hörte, aus dem man Steaks machen kann, wusste ich sofort: Den muss ich haben! Im Englischen heißt er Lion's Mane, im Chinesischen Affenkopfpilz und im Deutschen wurde er nach einem hiesigen Tier benannt: Igelstachelbart! Ob Löwe, Affe oder Igel ist mir eigentlich egal. Es geht mir um seine Eigenschaften: Der Pilz soll eine fleischige Konsistenz und nussige bis zitronige Aromen haben.

Im Supermarkt gibt es die seltenen Exemplare, die an Bäumen wachsen, nicht zu kaufen. Zwei Besuche auf dem Wochenmarkt waren nötig, bis ich den Pilz bei einem Fachhändler bekam. Beim ersten Mal habe ihn beim flüchtigen Blick in der Auslage nicht entdeckt. Beim nächsten Mal fragte ich den Pilzhändler direkt nach dem Lion's Mane. Er schaute mich freudestrahlend an und holte die Delikatesse zwischen gestapelten Kisten an der Seite hervor: „Letzte Woche hatte ich ihn noch nicht dabei, aber jetzt endlich wieder." Ein Pilz für Insider. Zwei große Exemplare, die mich eher an Blumenkohlköpfe erinnerten, kosteten 37 Euro pro Kilo – ein stolzer Preis. Aber ein hochwertiges Entrecote vom Rind ist ja noch teurer.

Der Druck bei der Zubereitung ist jedenfalls gestiegen. Druck ist das richtige Stichwort. Um aus dem voluminösen Pilz ein schönes Filet zu formen, setzt man den Igelstachelbart in eine große Pfanne und beschwert ihn sanft von oben mit einem gusseisernen Topf (Rezept rechts). Bis daraus ein Steak entsteht, ist ein bisschen Geduld und Fingerspitzengefühl gefragt. Doch wer sich die Mühe macht, erhält ein zartes Filetstück. Die Röstaromen in der Marinade machen es schön würzig, die Konsistenz ist erstaunlich fleischig, und der Geschmack erinnert entfernt an Kalbfleisch, aber vor allem an einen nussigen Pilz. Aufgeschnitten sieht es aus wie von der Ente oder vom Huhn. Ich werde meinem Pilzhändler davon erzählen – und für besondere Anlässe wieder nach der Rarität fragen.

**„Die Augen des Pilzhändlers leuchten auf, als ich ihn nach dem Lion's Mane frage."**



**PREMIUM-PILZ: Der Igelstachelbart ist im Fachhandel, auf Wochenmärkten und im Internet erhältlich**



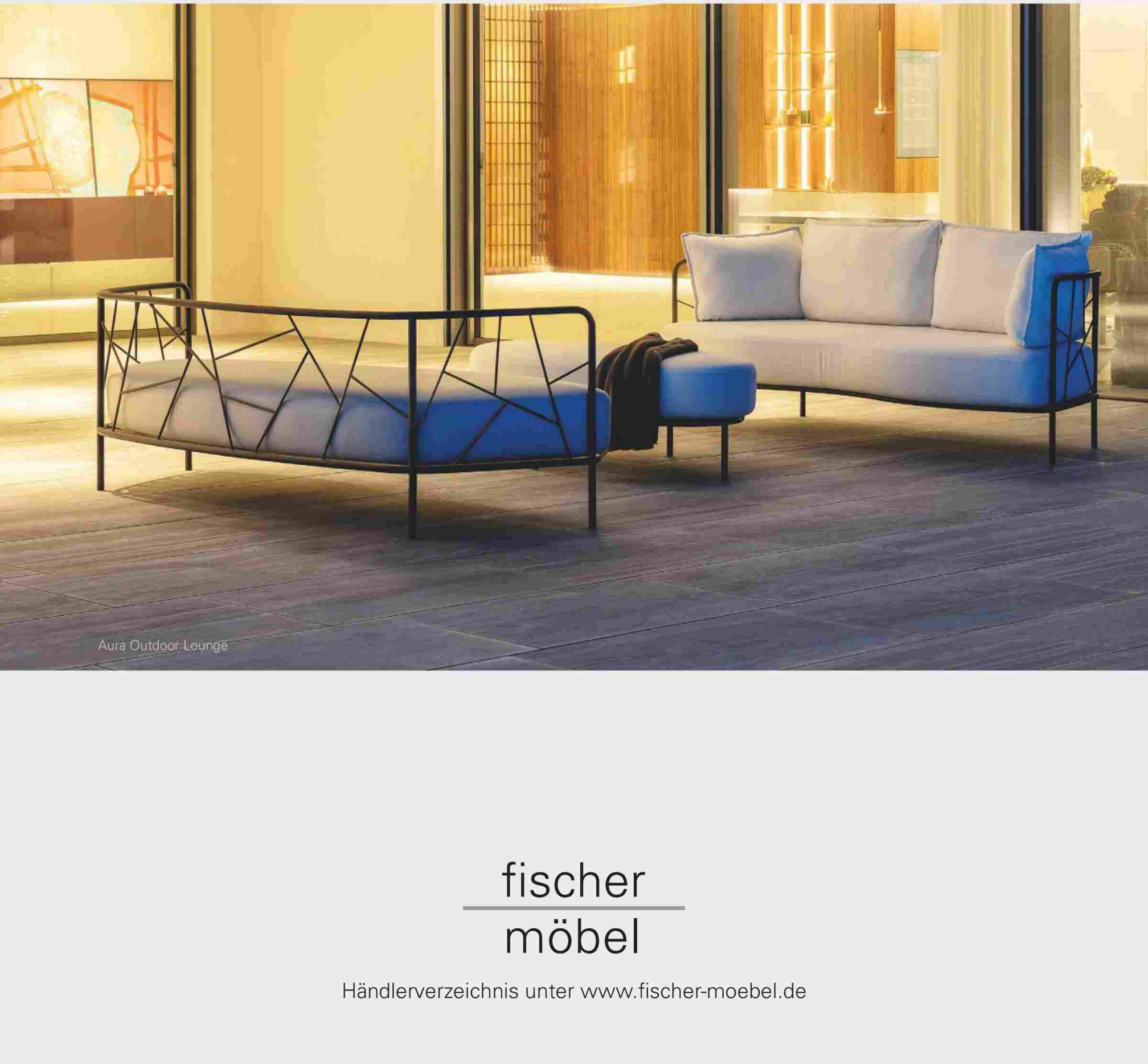
Redakteurin Verena Kassubek ist Expertin, wenn es um Gemüsekreationen und vegane Küche geht

## Rezept für Pilz-Steak (500 g)

**1** Eine Marinade aus **2 EL Sojasauce, 1 EL Liquid Smoke (Fertigprodukt: flüssiges Raucharoma), 1 TL Paprikapulver, 1 TL Knoblauchgranulat** und **1 EL Öl** anrühren.
**2** Reichlich **Öl** in einer Pfanne erhitzen und den **Igelstachelbart-Pilz** im Ganzen hinzugeben und vorsichtig von beiden Seiten anbraten. Alle 2–3 Minuten wenden.
**3** Sobald der Pilz etwas weich geworden ist, mit einem gusseisernen Topf beschweren und etwas Druck ausüben, um das Wasser herauszudrücken. Mehrmals wiederholen.
**4** Zwischendurch **Pflanzenbutter** hinzugeben und den Pilz von beiden Seiten mit Marinade bestreichen.
**5** Zum Schluss mit **braunem Zucker** bestreuen und die Oberfläche leicht karamellisieren lassen.
**6** Das Pilz-Steak in Streifen schneiden und mit der Sauce aus der Pfanne servieren.

FOTOS: VERENA KASSUBEK, VOLKER RENNER

Created with love and passion



Aura Outdoor Lounge

fischer
möbel

Händlerverzeichnis unter www.fischer-moebel.de

**450 WEINE stehen auf der Karte des „La Société“. Der an der Wand gehört nicht dazu – Leon Hofmockel posiert vor einem Nachbargebäude**

UNSER KOCH DES MONATS F

# Kölsche Klasse

Leon Hofmockel wusste schon als Jugendlicher, wohin er wollte: in die Spitzengastronomie. Dort angekommen, begeistert er im „La Société“ mit einer weltoffenen Küche, die Spaß macht – das passt perfekt zu der Stadt am Rhein

TEXT **JULIUS SCHNEIDER** FOTOS **NATALIE BOTHUR**

## Leon Hofmockel

**ALTER:** 30 Jahre.
**STATIONEN:** Seine Ausbildung absolvierte er im Hotel Königshof in München bei Martin Fauster, danach kochte er zwei Jahre auf Sylt im „Söl'ring Hof" bei Johannes King und Jan-Philipp Berner. Anschließend arbeitete er fünf Jahre im Restaurant „Aqua" bei Sven Elverfeld in Wolfsburg, zuletzt als Souschef. Seit Sommer 2021 ist er Küchenchef im Restaurant „La Société" in Köln.
**RESTAURANT:** Mitten im Kölner Studentenviertel liegt das kleine Restaurant mit maximal 30 Plätzen. In der Küche arbeiten sieben Köche und Köchinnen, drei davon sind Auszubildende. Im Service sind sie zu viert, Stefania Kaufmane ist seit 25 Jahren dabei und hat alle Küchenwechsel miterlebt.
**PRIVAT:** Für Hobbys hat er keine Zeit, und wenn er frei hat, findet man Leon Hofmockel oft in anderen Restaurants. Er geht gern essen und unternimmt dafür auch Kurztrips in andere Städte.

## Calamaretti

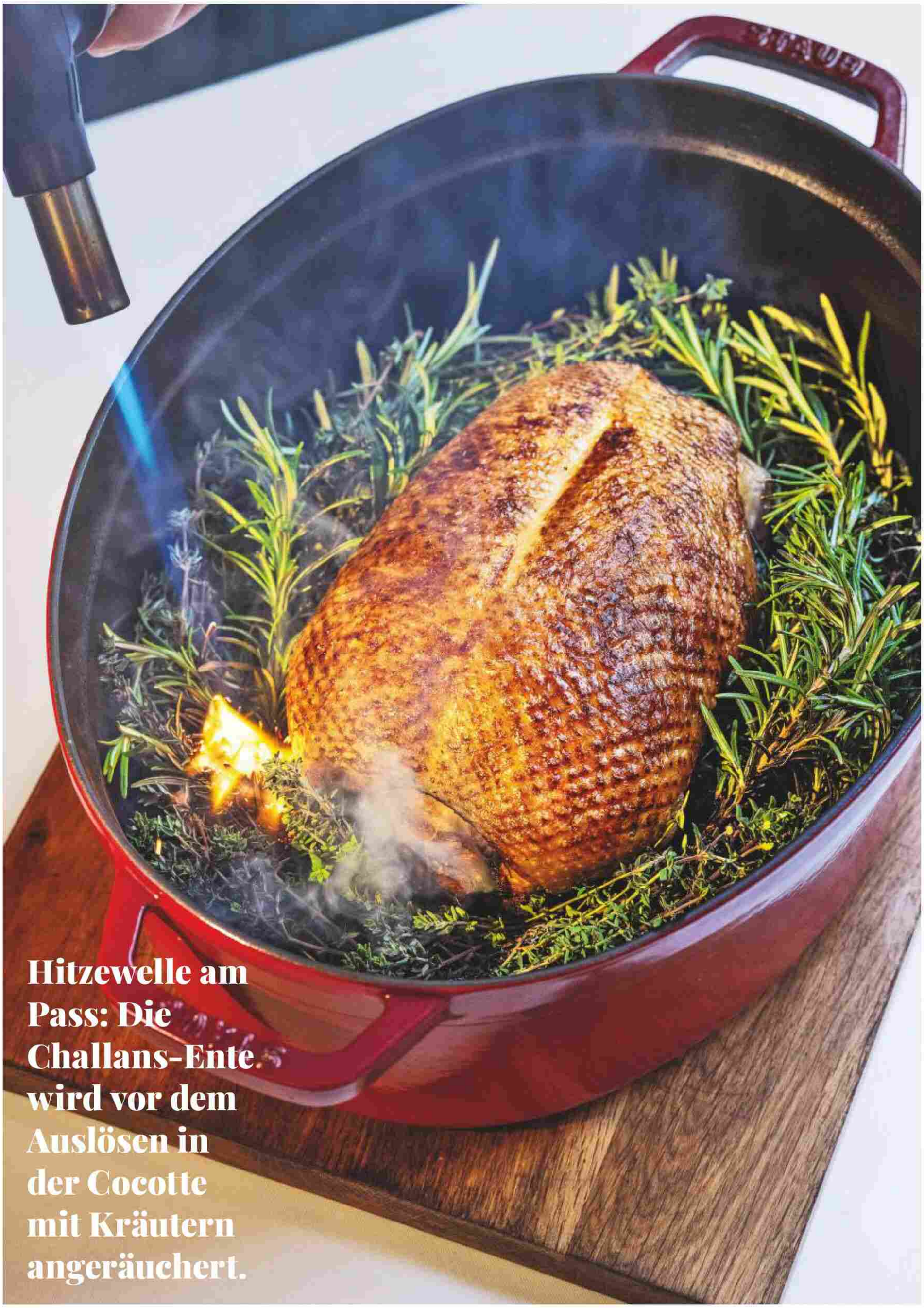
*geräucherter Kartoffelschaum, Schnittlauchöl,*
*Bittersalate und Bauchspeck*





## Ikejime Wolfsbarsch

*Ossietra Kaviar, Gartengurke, Meerrettich und Sauerklee*



**Hitzewelle am Pass: Die Challans-Ente wird vor dem Auslösen in der Cocotte mit Kräutern angeräuchert.**

**Challans-Ente**

*Spitzkohl, Flower Sprouts,*
*Sichuanpfeffer und Ingwerhollandaise*

## Williamsbirne

*Macadamianuss, kandierter Ingwer,*
*Baiser und Zitronenmelisse*



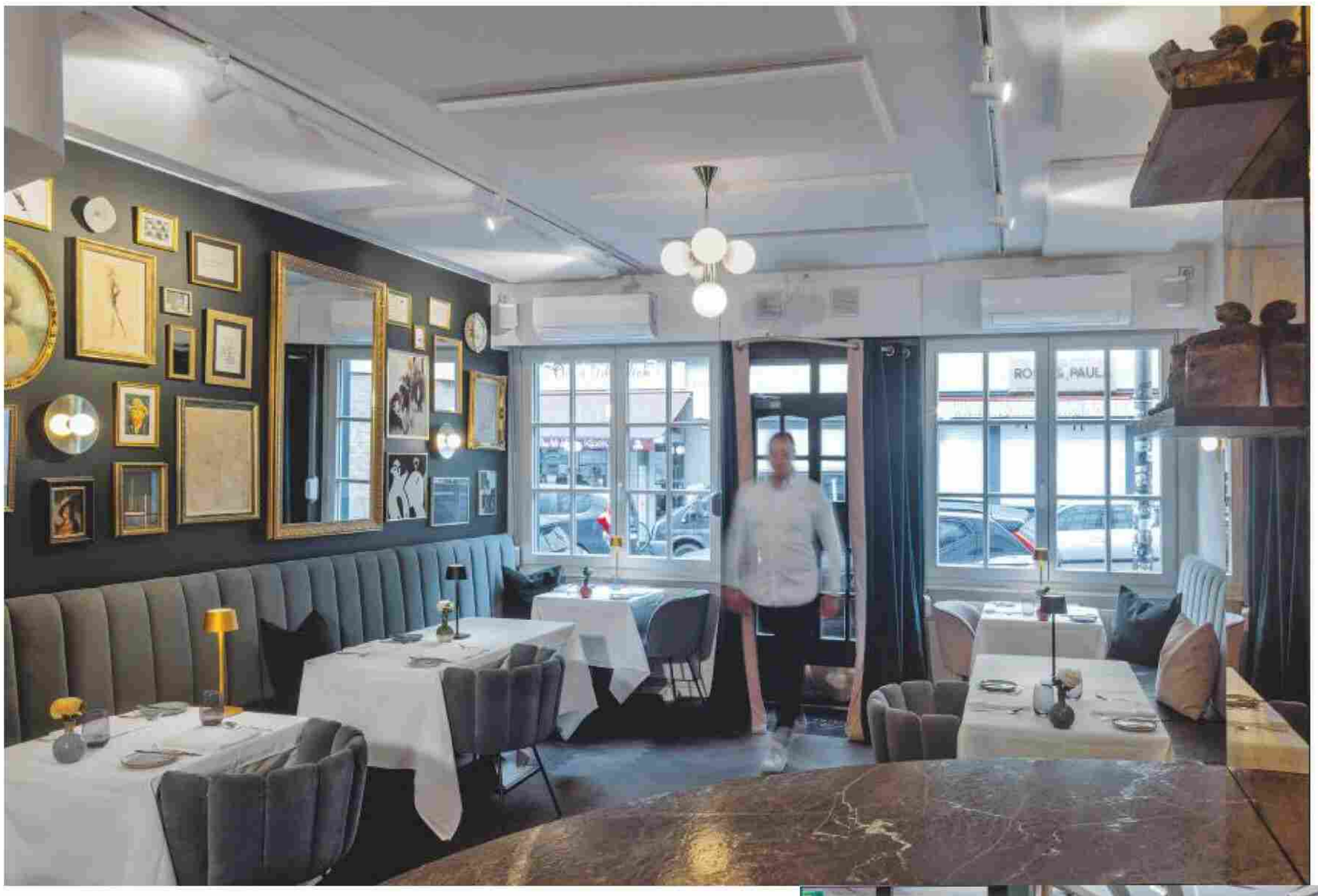

Anpacken,
mithelfen, das
Team stärken –
Leon Hofmockel
führt mit Körper-
einsatz und
auf Augenhöhe.

## KOCH DES MONATS



**KÖLSCHER KLÜNGEL**
**v. l.: Keanu Baldes, Hasan Mahmod, Hendrik Engel, Petra Pikacs, Greta Jander, Stefania Kaufmane, Leon Hofmockel, Paul Borbein, Maximilian Altermann**

**Leon Hofmockel ist ein Teamplayer, alle Gerichte werden mit seinen Mitarbeitern besprochen. Allein-gänge gibt es nicht.**





**SEHR PERSÖNLICH ist der Service in dem gemütlichen Restaurant, in dem Leon Hofmockel (o.) empfängt. Sommelier und Restaurantleiter Maximilian Altermann (u. l.) begrüßt die Gäste offen und herzlich – meistens jedoch an der Tür**

Ein Mann im dunklen Parka stemmt sich von außen gegen die Eingangstür des „La Société“. Beharrlich schiebt er die dunkelgrüne Tür auf, die so behäbig ist, als lägen Sandsäcke dahinter. Er lässt sich nicht beirren, denn ihm und seiner Begleitung geht es wie vielen, die in Köln genießen möchten: Sie wollen hier rein. „Ganz schön schwer, die Tür“, sagt Sommelier Maximilian Altermann, der auf den letzten Zentimetern zu Hilfe eilt und das Paar zum Tisch führt. Es ist Donnerstag, das Restaurant ist voll, die Küche von Leon Hofmockel begeistert ein bunt gemischtes Publikum und passt perfekt zu Köln: Sie ist weltoffen, undogmatisch und macht Freude.

## Wie fand Leon Hofmockel den Weg in die Spitzenküche?

Leon Hofmockel wusste schon früh, dass er kochen wollte. „Ich habe nie verstanden, warum ich zum Beispiel Schildkrötenknochen auswendig lernen sollte“, sagt Leon Hofmockel, „deshalb hatte ich irgendwann keine Lust mehr auf Schule.“ Sein erstes Küchenpraktikum absolvierte er in seiner Heimatstadt Augsburg, für das zweite opferte er zwei Wochen seiner Schulferien. „Spätestens da wussten meine Eltern, dass ich es ernst meine“, erinnert er sich. Mit 15 setzte er sich in den Zug, wohnte außerhalb von Wolfsburg und pendelte jeden Morgen zu einem der besten Restaurants Deutschlands – Sven Elverfelds „Aqua“. Zu seiner Enttäuschung hieß es zunächst, er könne in der Kürze der Zeit nur in der Bankettküche arbeiten. Doch sein Talent und seine Motivation fielen auf, sodass er doch in die Küche des Spitzenrestaurants durfte. Dort wurde ihm sofort vor Augen geführt, was das bedeutet. „Ich habe den ganzen Tag Linsen geschält und direkt einen Spruch abbekommen“, erinnert sich Leon Hofmockel und muss lachen. „Damals ein herber Schlag, heute weiß ich, dass es nur ein flapsiger Satz unter Köchen war.“ Trotz der harten Arbeit ließ sich Leon Hofmockel nicht entmutigen, und auch hier wurde sein Talent erkannt, sodass er eine ganze Woche im „Aqua“ bleiben durfte.

Zurück in Augsburg, wusste er, dass er seine Ausbildung in einer Sterneküche machen wollte. Im Münchner „Königshof“ bei Martin Fauster hat er angefangen

und lernte klassische Küche auf hohem Niveau: Kalbskopf-Terrine, Serviettenknödel oder Hummer „Thermidor“ mit besten Produkten und perfektem Handwerk. Danach ging es zum „Söl’ring Hof“ auf Sylt, gefolgt von einer Station, die ihm trotz des Linsenschälens in guter Erinnerung geblieben ist. Sieben Jahre nach seinem Praktikum startete er im „Aqua“ als Commis de Cuisine.

## Fine Dining im Studentenviertel – geht das?

Nach fünf Jahren in der technisierten Autostadt hatte Leon Hofmockel Lust auf eine lebendige Großstadt. Köln schien da genau das Richtige. Seit 2021 kocht er in der Rheinmetropole, in der er sich von Anfang an wohlfühlte. Mitten im Studentenviertel Kwartier Latäng befindet sich das Restaurant zwischen Videospielbar und kolumbianischem Deli. Auch wenn sich das „La Société“ allein durch sein Konzept von der Umgebung abhebt, gehört es einfach dazu. Schließlich gibt es das Restaurant schon seit mehr als 25 Jahren. Bevor Leon Hofmockel hier anfing, wurde es jedoch komplett renoviert. Die Gäste sitzen auf bequemen Stühlen und Bänken, die Stimmung ist ausgelassen, fast wie in einer Kölner Kneipe.

Das Licht ist gedämpft und vom Pass aus kann Leon Hofmockel seine Gäste sehen. „So bekommen wir ein Gefühl für die Atmosphäre im Gastraum und sind beim Anrichten nicht irgendwo versteckt“, sagt der 30-Jährige. Das Menü wechselt alle zwei Monate, acht Gänge werden serviert. Schon die Amuse-Bouches zeigen, worauf es Leon Hofmockel ankommt: unverkopfte Kochkunst. Cremiges Rauchaaltatar kommt mit Röstzwiebel-Relish, Kohlrabi, Apfelsorbet und Kräuteröl auf den Teller – frisch, belebend, sehr gut. Zur Gelbschwanzmakrele gibt es Stücke von der Irish-Mór-Auster und eine Sauce mit Jalapeño und grünem Shiso. Ein feiner Schärfekick, der perfekt mit Fisch- und Muschelfleisch harmoniert. Zarte Calamari in geräuchertem Kartoffelschaum mit Schnittlauchöl und Bauchspeck werden mit dem Löffel gegessen. So wie fast alle Gänge des Menüs. „Früher haben wir Messer, Gabel und Löffel eingedeckt, und meistens wurden nur Messer und Gabel benutzt“, sagt Leon Hofmockel, „aber es ist doch schade um die schöne Sauce.“

Auch für die Rote Bete im Salzteig ist ein Löffel das richtige Besteck. Zwei Tage dauert die Zubereitung, das Gemüse hat Biss und eine feine Säure von PX-Essig und Balsamico, geräucherte Mandeln geben eine fast speckige Note. Das einzige Messer des Abends kommt für die Challans-Ente auf den Tisch. An der Karkasse gebraten, wird sie mit einer Ingwer-Hollandaise, einer kräftigen Jus und Mini-Spitzkohlrouladen serviert. Dazu ein kleines Glas Entenbrühe, abgeschmeckt mit Sichuanpfeffer, Ingwer und Peperoni – das ist Spitzenküche für die Seele.

## Woher kommen die Ideen?

Die Inspiration für seine Gerichte holt sich Leon Hofmockel aus seiner Umgebung. Die Aromen der Entenbrühe kamen ihm bei einem Besuch von seinem chinesischen Lieblingsimbiss (siehe S. 12) in den Sinn. „Ich denke gerne über Gerichte nach und trage neue Konzepte dann wochenlang mit mir herum“, sagt er. Aber weil er ein Teamplayer ist, teilt er seine Ideen mit seinen Mitarbeitenden, alle Gerichte werden gemeinsam besprochen und im Zwiegespräch mit seiner Patissière Greta Jander entstehen Desserts wie das Grapefruit-Sorbet mit Camparischaum auf Ingwerbierbasis – eine herb-kalte Erfrischung, bei der man sich fragt, warum die Portion nicht größer ist. Die Antwort gibt das letzte Dessert, das so zum Glück noch passt: Birnensorbet, Macadamianuss und kandierter Ingwer.

**NOCH MEHR ÜBER LEON HOFMOCKEL ERFAHREN SIE IN UNSEREM PODCAST**

**La Société**

●●●● OT Neustadt-Süd, Kyffhäuserstr. 53, 50674 Köln, Tel. 0221-23 24 64,
www.restaurant-lasociete.de, Do-Mo abends geöffnet,
Menü € 169-209

## 5 BEKENNTNISSE VON LEON HOFMOCKEL

**Meine größte Küchenpanne …**
passierte mir während meiner Ausbildung. Ich sollte einen Rehrücken aus dem Ofen nehmen, um ihn den Gästen zu präsentieren. Ich hatte ein feuchtes Handtuch genommen, die Hitze kam sofort durch, und ich ließ das schöne Stück fallen. Die Stimmung in der Küche war dann auch ziemlich am Boden.

**Das Essen meines Lebens war bisher …**
und ist immer wieder im „Sonnora“ in Dreis. Das Gesamtpaket begeistert mich jedes Mal aufs Neue.

**Gern würde ich einmal kochen für …**
Christoph Maria Herbst. Ich hab zu viel „Stromberg“ geguckt. Aber ich glaube, er ist Veganer. Für ihn würde ich eine Ausnahme machen.

**Meine geheime kulinarische Sünde ist …**
eindeutig Eis. Ich bin ein Fanatiker, Eis geht zu jeder Jahreszeit. Wenn ich abends in der Patisserie aushelfe, wissen die schon, dass ein paar Nocken in meinem Mund verschwinden.

**In 50 Jahren wird die Gastronomie …**
hoffentlich so sein, dass gutes Handwerk immer noch geschätzt wird. Auch wenn dann wahrscheinlich Roboter kochen können.

# Brotzeit de luxe

Für die Party oder das extravagante Abendbrot: Kreative Toppings adeln Brioche, Bagel und Baguette

REZEPTE UND FOODSTYLING
**MARION SWOBODA**
FOTOS **ULRIKE HOLSTEN**

# Brioche mit Yuzu-Creme und Kaviar

*Rezept auf S. 108*

# Fladenbrot mit Labnehcreme, Rosenharissa-Garnelen und Granatapfelkernen

*Rezept auf S. 108*



# Crostini mit asiatischem Tatar und Limetten-Aioli

*Rezept auf S. 109*

# Pinchos mit Calamaretti und Miso-Mayonnaise

*Rezept auf S. 110*

# Gebeizter Rote-Bete-Lachs auf Bagels mit Pickles

*Rezept auf S. 110*



## Früchtebrot mit Pfeffer-Feigen und Stilton

*Schwierigkeitsgrad: leicht*
*Zubereitungszeit: 35 Minuten plus 2 Stunden Zeit zum Marinieren*
*Zutaten für 6 Portionen*

**Feigen**

- 3–4 EL rosa Pfefferbeeren
- 2 EL Rotweinessig
- 2 EL Zucker
- 180 ml trockener Sherry
- 8 große frische Feigen

**Chips**

- 16 dünne Scheiben Pancetta (gerollter italienischer Speck)

**Brot**

- 1 Früchte- oder Nussbrot
- 250 g Stilton
- eventuell essbare Blüten fürs Garnieren

**1** Für die Feigen rosa Pfeffer mit Essig, Zucker und Sherry in einen Topf geben und kurz aufkochen. Die Feigen kreuzweise einschneiden und mit der Marinade begießen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur für mindestens 2 Stunden ziehen lassen (oder über Nacht kühl stellen).

**2** Für die Chips den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze, Umluft 180 °C vorheizen. Die Pancettascheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Einen zweiten Bogen Backpapier daraufgeben und mit einem zweiten Backblech beschweren. Pancettascheiben im heißen Ofen 20–25 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
**3** Früchtebrot in Scheiben schneiden, mit Stilton, Pfeffer-Feigen und Pancetta-Chips belegen. Eventuell mit essbaren Blüten garnieren.

*2018 Quinta da Gaivosa Late Bottled Vintage, Alves de Sousa Port, Portugal, www.wein-kreis.de, € 25,50 (0,375 l)*
Der unfiltrierte Portwein beeindruckt mit Raffinesse, Mineralität und harmonischer Ausgewogenheit. Die rubinrote Farbe und der Duft von getrockneten Pflaumen und schwarzen Kirschen schmiegt sich an die gepfefferten Feigen. Reift über zwei Jahre.



## Brioche mit Yuzu-Creme und Kaviar

*Schwierigkeitsgrad: leicht*
*Zubereitungszeit: 25 Minuten plus 30 Minuten Kühlzeit*
*Zutaten für 8 Stück*

**Yuzu-Creme**

- 70 g weiche Butter
- 130 g Frischkäse (Zimmertemperatur)
- 1 ½ TL Yuzu Kosho (japanische Gewürzpaste aus Yuzu, Chili und Salz; im Asienladen erhältlich)
- *Spritzbeutel*

**Brioche**

- 8 Wachteleier
- 8 Scheiben Brioche
- 30 g Kaviar (z.B. Ossetra Imperial Caviar Malossol von AKI)
- 1 Beet Shisokresse

**1** Für die Creme die weiche Butter mit dem Schneebesen des Handrührers für etwa 3 Minuten cremig rühren. Den Frischkäse löffelweise zur Butter geben und dabei weiter schlagen. Yuzu Kosho gut untermischen und für etwa 30 Minuten kalt stellen. Die Creme in einem Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
**2** Wachteleier etwa 2 Minuten wachsweich kochen, kalt abschrecken und vorsichtig pellen.
**3** Briochescheiben im Grilltoaster goldbraun rösten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und die Teigränder abschneiden.
**4** Kleine Yuzu-Cremetupfen sorgfältig auf die gegrillten Briochescheiben spritzen. Kaviar, halbierte Wachteleier und Shisokresse darauflegen und sofort servieren.

*2017 Chapel Down Three Graces, Kent, England, www.onlysparkling.de, € 49*
Die Region Kent bietet ideale Bedingungen für hochwertige Schaumweine. Der Grundwein reift mindestens drei Jahre auf der Hefe in der Flasche. Aromen von reifen Äpfeln, roten Beeren und gerösteten Brioche machen ihn beeindruckend komplex.



## Fladenbrot mit Labnehcreme und Rosen-harissa-Garnelen

*Schwierigkeitsgrad: leicht*
*Zubereitungszeit: 50 Minuten plus 6 Stunden Kühlzeit*
*Zutaten für 4 Portionen*

**Labneh**

- 1 kleine eingelegte Salzzitrone (60 g)
- 400 g Ziegenjoghurt

500 g Sahnejoghurt (10 % Fett)
Salz
*Mulltuch, Küchengarn*

**Garnelen**

250 g Tiger Prawns (küchenfertig; vom Fischhändler)
1–2 EL Rosenharissa-Paste (z. B. von www.gewuerze-der-welt.net)
1–2 EL Olivenöl

**Fladenbrot**

2–3 kleine Fladenbrote
1 Minigurke
3–4 EL Granatapfelkerne
2 EL Olivenöl zum Beträufeln
2 TL Zatar-Gewürzmischung
Minze zum Bestreuen

**1** Für das Labneh die Salzzitrone gut putzen, abspülen und sehr fein hacken. Mit Ziegenjoghurt, Sahnejoghurt und 4 g Salz in einer großen Schüssel verrühren. In die Mitte eines feuchten Mulltuchs geben, Tuch darüber zusammenfassen, etwas eindrehen und mit Küchengarn zusammenbinden.
**2** Joghurtsack in einem Sieb über eine Schale geben und für etwa 6 Stunden an einem kühlen Ort abtropfen lassen.
**3** Garnelen abspülen und trocken tupfen. Mit der Harissapaste gut vermischen, etwa 1 Stunde ziehen lassen.
**4** Anschließend in einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze in dem Olivenöl von jeder Seite etwa 3 Minuten braten.
**5** Das Fladenbrot in dünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech ausbreiten. Unterm Backofengrill rösten und herausnehmen.
**6** Gurke längs in feine Scheiben hobeln, diese locker aufrollen.
**7** Den Joghurt bzw. das Labneh aus dem Tuch nehmen und mit Garnelen, Granatapfelkernen, Gurkenlocken, Olivenöl und Zatar in einer Schale anrichten. Mit Minze bestreuen und die Brotscheiben dazu servieren.

*French Bloom – Le Rose, Frankreich, www.nonpromillo.de, € 29,90*
Dieser alkoholfreie prickelnde Rosé erfrischt mit duftigen Aromen von Rosenblättern, Süßkirschen und Steinobst: ein perfektes Zusammenspiel zwischen hochwertigem Traubensaft, alkoholfreiem Wein, Gensac-Quellwasser und einem Spritzer Limette.



FOTO: CARSTEN EICHNER

# Crostini mit asiatischem Tatar und Limetten-Aioli

*Schwierigkeitsgrad: leicht*
*Zubereitungszeit: 40 Minuten plus 20 Minuten Kühlzeit*
*Zutaten für 16 Stück*

**Tatar und Gomasio**

2 dünne Frühlingszwiebeln
2 TL Sojasauce
2 TL geröstetes Sesamöl
½ TL Chiliflocken
2 EL schwarze Sesamsaat
Salz
200 g Rindersteak-Tatar

**Aioli**

1 kleine Knoblauchzehe, Salz
5 getrocknete Kaffirlimettenblätter
80 g Mayonnaise
20 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
1–2 TL Limettensaft

**Crostini**

16 Baguettescheiben (à etwa 1 cm dick)
1 EL Olivenöl
2–3 EL eingelegter Ingwer
mehrere kleine Thai-Basilikumblätter
*Ausstecher von 4,5 Ø (rund oder in Blütenform)*

**1** Für das Tatar Frühlingszwiebeln putzen, nur das Weiße und Hellgrüne sehr fein hacken, Rest anderweitig verwenden. Mit Sojasauce, Sesamöl und Chiliflocken zu einer Marinade verrühren.
**2** Für das Gomasio Sesamsaat und ¼ TL Salz in einer Pfanne ohne Fett anrösten. In einem Mörser etwas zerdrücken. Rindertatar, 2 TL Gomasio und die Marinade in einer Schale gut vermischen. Zugedeckt und kalt gestellt für etwa 20 Minuten marinieren lassen.
**3** Für die Aioli Knoblauch schälen und mit 3 Prisen Salz zu einer Paste mörsern. Kaffirlimettenblätter fein mahlen. Knoblauchpaste, Kaffirlimettenpulver (bis auf 1 TL zum Bestäuben), Mayonnaise und Joghurt glatt verrühren. Die Aioli mit Limettensaft und eventuell Salz abschmecken.
**4** Für die Crostini 16 Taler à 4,5 cm Ø aus den Baguettescheiben ausstechen. Mit ein wenig Öl einpinseln und unter dem Backofengrill von beiden Seiten kurz anrösten.
**5** Crostini mit dem Tatar, Limetten-Aioli, eingelegtem Ingwer und Thai-Basilikum anrichten. Mit dem restlichen Kaffirlimettenpulver bestäuben und sofort servieren.

*Tipp:* Wer es noch würziger mag, kann das restliche Gomasio und mehr eingelegten Ingwer dazu servieren.

*Kehrwieder Prototyp, India Pale Lager, Kehrwieder Kreativbrauerei, Hamburg, www.beyondbeer.de, € 2,89 (0,33 l)*
Das starke, kalt gehopfte und unfiltrierte Lager reift sieben Wochen auf Aromahopfen und entfaltet so seinen einzigartigen Geschmack und seine fruchtigen Noten.



**Die Getränketipps** stammen von Marion Swoboda, Köchin und Weinexpertin. Sie hat neben Bier, Sherry und Portwein trinkfreudige, individuelle Weine ausgewählt, die diese Brotzeit spielerisch und leicht begleiten. Sie bieten ausreichend Frische und Säure, um fettreiche Saucen und buttrige Cremes auszugleichen und ihnen Harmonie zu verleihen.



# Pinchos mit Calamaretti und Miso-Mayonnaise

*Schwierigkeitsgrad: mittelschwer*
*Zubereitungszeit: 1 Stunde*
*Zutaten für 8 Stück*

**Miso-Mayonnaise**

| |
|---|
| 1–2 TL helle Miso-Paste |
| 80 g Mayonnaise |
| 1 TL Limettensaft |
| 2 TL trockener Sherry (Fino) |
| schwarzer Pfeffer |

**Pinchos und Marinade**

| |
|---|
| 8–16 Scheiben Kastenweißbrot |
| 3–4 EL Olivenöl |
| 300–400 g eingelegte enthäutete rote Paprika (aus dem Glas) |
| ½ Knoblauchzehe |
| 3 Stiele glatte Petersilie |
| 1 EL Zitronensaft |
| Salz |
| schwarzer Pfeffer |
| 8 Calamaretti mit Tentakeln à 30–40 g |
| 4 Kumquats |
| Piment d'Espelette |
| *Ausstecher à 6 cm Durchmesser, 8 Holzspieße* |

**1** Für die Mayonnaise Miso-Paste, Mayonnaise, Limettensaft, Sherry und Pfeffer in einer Schale glatt verrühren. Beiseitestellen.

**2** Für die Pinchos 16 Taler à 6 cm Ø aus den Brotscheiben ausstechen. Mit ein wenig Öl einpinseln und unter dem heißen Backofengrill von beiden Seiten kurz anrösten.
**3** Aus der Paprika ebenfalls 16 Taler à 6 cm Ø ausstechen.
**4** Für die Marinade geschälten Knoblauch und Petersilienblätter fein hacken. 1 EL Öl, Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren.
**5** Calamaretti putzen, gut abspülen und trockentupfen. Restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Calamaretti und Tentakeln darin etwa 1–2 Minuten bei sehr starker Hitze braten. Herausnehmen und sofort mit der Marinade beträufeln.
**6** Kumquats in feine Scheiben schneiden und eventuell entkernen. Mit den marinierten Calamaretti und Tentakeln auf 8 Holzspieße stecken.
**7** Zuerst die gerösteten Brottaler mit der Miso-Mayo bestreichen, dann mit den Paprikatalern belegen. Jeweils 2 belegte Taler aufeinandersetzen und mit den Calamaretti-Spießen befestigen. Mit Piment d'Espelette bestreuen und sofort servieren.

*Fino Jarana, Emilio Lustau, Jerez, Spanien*
*www.wein-kreis.de, € 10,90 (0,375 l)*
Ein trockener Sherry mit Aromen von frischen Mandeln und salziger Meeresbrise sowie zarten floralen Noten. Am Gaumen animiert er mit seiner erfrischenden Leichtigkeit und überraschender Trockenheit. Die lebendige Säurestruktur sorgt für angenehme Frische und eine ausgewogene Balance.



# Gebeizter Rote-Bete-Lachs auf Bagels mit Pickles

*Schwierigkeitsgrad: mittelschwer*
*Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 2 Tage zum Marinieren und Beizen*
*Zutaten für 6 Bagels*

**Gemüse-Pickles**

| |
|---|
| 1 kleines Lorbeerblatt |
| 1 TL schwarze Pfefferkörner |
| 150 g kleine Schalotten |
| 150 g Bundmöhren |
| 150 ml Sherryessig |
| 150 ml Reisessig |
| 1 EL Zucker |
| 1 EL Meersalz |
| *Weckglas à 500 ml mit Bügelverschluss* |

**Fisch**

| |
|---|
| 500 g Lachsfilet mit Haut in Sushiqualität |
| 2 EL grobes Meersalz |
| 2 EL Zucker |
| 250 g Rote Bete |
| 1 Bund Dill |
| 3 EL Botanical Spirit (z. B. von Nordcraft; oder Wodka) |
| schwarzer Pfeffer |

**Bagels**

| |
|---|
| 30–40 g frischer Meerrettich |
| 250 g Crème fraîche |
| 1 TL Biozitronenschale, Salz |
| 8 Bagels (mit Kürbiskernen) |
| eventuell essbare Blüten als Garnitur |

**1** Für die Pickles ein Weckglas mit Bügelverschluss mit kochendem Wasser gut ausspülen. Lorbeer und Pfefferkörner hineingeben.
**2** Schalotten und Möhren schälen. Möhren in kleinere schräge Stücke schneiden. 100 ml Wasser, beide Essigsorten, Zucker und Salz aufkochen. Zuerst die Schalotten hineingeben und für etwa 2 Minuten köcheln lassen, anschließend die Möhrenstücke dazugeben. Für etwa 1 Minute weiterköcheln lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in das vorbereitete Glas geben.
**3** Den Sud erneut aufkochen und über das Gemüse gießen. Luftdicht verschließen und abkühlen lassen. Mindestens 2 Tage durchziehen lassen.
**4** Für den Fisch den Lachs abspülen und gut trocken tupfen. Salz und Zucker mischen und die Fischfilets rundherum damit einreiben. Rote Bete schälen, abspülen und grob raspeln. Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Rote Bete, Dill und Botanical Spirit mischen.
**5** Die Rote-Bete-Mischung auf dem Lachs verteilen und fest andrücken. Mit schwarzem Pfeffer bestreuen und fest in Frischhaltefolie wickeln. In einen tiefen Teller legen und ein Frühstücksbrett darauflegen. Das Brett mit Konservendosen beschweren und kalt stellen.
**6** Den Lachs je nach gewünschter Intensität 12–36 Stunden lang beizen. Dabei den Fisch etwa alle 12 Stunden umdrehen. Die angesammelte Flüssigkeit abgießen.
**7** Lachs aus der Folie wickeln und die Beize so gut wie möglich mit einem Messerrücken abstreifen. Fisch kurz

kalt abspülen und gut trocken tupfen, von der Haut lösen und in kleine Würfel schneiden.
**8** Meerrettich schälen und fein hobeln. Bis auf 1 EL zum Bestreuen den Meerrettich mit Crème fraîche, Zitronenschale und Salz verrühren.
**9** Bagels quer durchschneiden und mit der Meerrettichcreme bestreichen. Lachswürfel und Gemüse-Pickles darauflegen, mit dem restlichen Meerrettich bestreuen und eventuell essbare Blüten daraufgeben.

*2021 YE-YÉ, Titerok Akaet, Lanzarote, Spanien, www.weinamlimit.de, € 29*
Ein kräftiger, dunkler Rosé oder heller Rotwein aus der autochthonen Rebsorte Listan Negro von Rebstöcken, die über 80 Jahre alt sind. Nach der Spontangärung reift der Wein etwa 9 Monate in Kastanienholzfässern für eine rauchig-süßliche Vanillenote. In der Nase spannend mit grüner Spitzpaprika und saftigen Sauerkirschen. Der dekadente, dennoch frische Geschmack animiert mit rauchigen Tabak- und Kaffeenoten.

**Andere Länder, andere Schnittchen:**

# Doppeldecker

Sandwich, Bruschetta oder Smörrebröd: Jede Nation hat ihre traditionellen Laib-Gerichte

## Frankreich

Baguette ist unverzichtbar, täglich frisch gekauft, als Jambon-Beurre mit (gesalzener) Butter bestrichen und belegt mit Schinken, Brie oder Camembert als Sandwich. Für ein Croque Monsieur werden Brotscheiben mit Schinken belegt, mit Béchamelsauce bestrichen und mit Käse bestreut im Ofen überbacken. Beim Croque Madame kommt noch ein Spiegelei obendrauf. Eine Tartine ist die französische Version der deutschen Stulle, sie ist beliebt zum Aperitif: Dafür werden verschiedene Brotsorten mit einem Belag der Wahl, etwa Tapenade, Käse oder Wurst sowie frischen Kräutern, Fleur de Sel und Pfeffer belegt.

## Italien

Wer in Italien das Brot verschmäht, gilt als Snob. Vor allem in der Toskana ist Brot Grundnahrungsmittel. Ein Muss: Bruschetta, geröstetes Weizenbrot, mit Knoblauch eingerieben, belegt mit Tomaten, Basilikum, dazu bestes Olivenöl; und Crostini mit Geflügellebercreme, Sardellen und Kapern. Kult ist auch der Brotsalat Panzanella: Tomaten, Zwiebeln, Staudensellerie, Basilikum, Olivenöl.

## Spanien

Pa amb oli, der mallorquinische Klassiker, erfreut sich auch auf dem Festland großer Beliebtheit. Ursprünglich ein Arme-Leute-Essen, reibt man dafür Brotscheiben mit etwas Knoblauch und Tomatenmark ein, beträufelt sie mit Olivenöl und serviert sie zu Ibérico-Schinken, der Paprikawurst Sobrassada, der Blutwurst Morcilla oder Käse.

## Dänemark

Lange bevor die New Nordic Cuisine erfunden wurde, gab es Smörrebröd – ein dänisches Kulturgut. Das dunkle Roggenbrot, oft mit Kernen und Saaten, ist ein beliebtes Mittagsgericht. Kartoffeln mit Mayonnaise, gebratene Scholle und lauwarme Leberpastete gehören zu den Klassikern des kunstvollen Brotbelags.

## Großbritannien

Zum Afternoon oder High Tea am späten Nachmittag sind Sandwiches neben den süßen Scones ein unverzichtbarer herzhafter Bestandteil. Inzwischen werden die klassischen (entrindeten) Weißbrotscheiben auch gern durch die Vollkornvariante ersetzt. Am beliebtesten ist ein Belag mit Eiersalat und Kresse, frischen Gurken, Lachs oder Roastbeef mit Meerrettich.

## Bayern, Österreich, Schweiz

Im Alpenraum haben die Jause, Brettljause oder Marend große Tradition. Dafür werden Brotsorten wie Vinschgauer, Pumpernickel, Schwarzbrot oder Schüttelbrot zusammen mit (Berg-)Käse, Wurst, Speck und Schinken bzw. Landjäger oder Bergwurz auf einem Holzbrett angerichtet. Als Begleiter gibt es eine Auswahl knackig-frischer Zutaten wie Radieschen, Paprika oder geriebener Meerrettich sowie saure Gurken, Griebenschmalz oder Obazda.

## Südafrika

Roosterkoek (Grillkuchen) heißen die traditionellen Brote, die zu einem Braai (Grill) oder BBQ gegessen werden. Die Roosterkoek sind Brotteigbällchen, die auf einem Gitter über den Kohlen gekocht werden, am besten genießt man sie heiß und direkt vom Rost. Es gibt andere traditionelle Braai-Brote (z.B. Topfbrot), aber diese erfordern einen speziellen dreibeinigen Topf aus Gusseisen mit einem flachen Boden

Kochbuch des Monats

# Léas Lieblinge

In jeder Ausgabe stellen wir ein herausragendes Werk vor. Dieses Mal einen Band, in dem die Luxemburger Köchin Léa Linster Klassiker in Perfektion zeigt: Von Zwiebelkuchen bis Crème brûlée




**LÉA LINSTER feiert in ihrer Küche die deutsch-französische Freundschaft**

FOTOS: MARC THEIS, KATRIN WINNER/STOCKFOOD STUDIOS, ILLUSTRATION: WARMWORLD/STOCK.ADOBE.COM

## Zwiebelkuchen

*Rezept auf S. 116*




FOTOS: KATRIN WINNER/STOCKFOOD STUDIOS (2)

**Crème brûlée**

*Rezept auf S. 117*



# Zwiebelkuchen

*Schwierigkeitsgrad: leicht*
*Zubereitungszeit: 20 Minuten plus 1 Stunde Ruhezeit und 35 Minuten Backzeit*
*Zutaten für 8 Stücke*

**Teig**

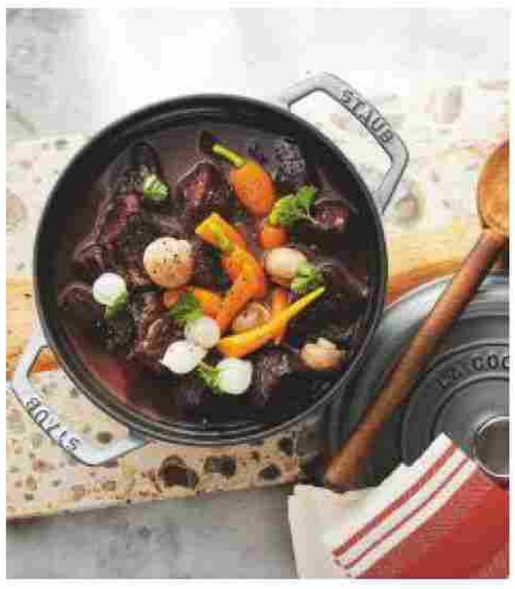
| |
|---|
| 250 g Mehl |
| 160 g kalte Butter plus etwas weiche Butter für die Form |
| 1 Ei (M) |
| 1 Prise Salz |
| 1 Prise Zucker |
| 1 EL Milch |

**Belag**

| |
|---|
| 4 weiße Zwiebeln (etwa 1,3 kg) |
| 30 g Butter |
| Meersalz |
| Pfeffer aus der Mühle |
| frisch geriebene Muskatnuss |
| 3 Eier (M) |
| 250 g Sahne |
| *Tarte- oder Springform (24 cm Ø)* |

**1** Für einen salzigen Mürbeteig alle Teigzutaten mit der Küchenmaschine verrühren. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
**2** Inzwischen für den Belag die Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin etwa 15 Minuten dünsten. Etwas Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und einen Hauch frisch geriebene Muskatnuss darübergeben. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 4) vorheizen.
**3** Eine Tarte- oder Springform mit Butter einfetten. Den Mürbeteig aus der Folie wickeln und etwa zwei Drittel abnehmen. Diese Portion zu einem dünnen Kreis ausrollen und die Form damit auslegen. Den Teig am Rand der Form festdrücken. Den übrigen Mürbeteig können Sie einfrieren oder für andere Rezepte verwenden.
**4** Mit einer Gabel ein paar Löcher in den Teig stechen. Die Form in den heißen Ofen auf die mittlere Schiene stellen und den Teig maximal 10 Minutenbacken.
**5** Die Form herausnehmen und die Zwiebeln auf dem Teig verteilen. Die Eier mit der Sahne, Salz und Pfeffer aus der Mühle verquirlen und über die Zwiebeln gießen. Die Form wieder in den Ofen stellen und den Zwiebelkuchen etwa 25 Minuten backen.
**6** Wenn die Füllung schön fest ist, den Kuchen aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen und ausdampfen lassen, sodass der Teig schön kross bleibt. In Stücke schneiden und am besten lauwarm servieren.

**LINSTERS TIPP:** Wenn man den Belag recht flach auf dem Teig verteilt, kann man sich das Vorbacken sparen. Ich backe diesen Zwiebelkuchen gerne in mehreren kleinen Formen. So ergibt sich das optimale Verhältnis von Teig und Belag.



# Bœuf bourguignon

*Schwierigkeitsgrad: leicht*
*Zubereitungszeit: 30 Minuten plus 2 ½ Stunden Garzeit*
*Zutaten für 4 Portionen*

**Fleisch**

| |
|---|
| 1,5 kg Rindfleisch vom Schulterstück |
| 200 g geräucherter Speck |
| 2 kleine Zwiebeln |
| 1 Knoblauchzehe |
| 1 Karotte |
| 3 EL Traubenkernöl |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| 1 gehäufter EL Mehl |
| 5 cl Cognac zum Flambieren (nach Wunsch) |
| 1 l Rotwein (z. B. Spätburgunder) |
| 1 Bouquet garni (Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt) |
| 1–2 Nelken |
| 1 großes Lorbeerblatt |
| 500 ml Rinderbrühe oder Wasser |

**Garnitur**

| |
|---|
| 8–12 kleine Champignons |
| Pfeffer aus der Mühle |
| 8 kleine Karotten |
| Butter |
| Salz |
| 8 Perlzwiebeln |

**1** Das Rindfleisch vom Fett befreien und in 5 cm große Würfel schneiden. Den Speck in längliche Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Den Knoblauch schälen, halbieren und den Keim, falls vorhanden, entfernen. Die Karotte putzen, schälen und halbieren.
**2** Das Öl in einem großen gusseisernen Topf erhitzen. Fleischwürfel hinzufügen und rundherum scharf anbraten, salzen und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zwiebeln hinzufügen und mit dem Mehl bestreuen. Einmal gut umrühren, sodass das Mehl ebenfalls angeröstet wird.
**3** Nach Wunsch mit dem Cognac flambieren. Mit dem Rotwein ablöschen, das Bouquet garni (von der Petersilie nur die Stängel verwenden – die Blätter für die Garnitur beiseitelegen) sowie Nelke und Lorbeerblatt, die Karotte und die Speckwürfel dazugeben.
**4** Alles zum Kochen bringen und dann mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme 2–2,5 Stunden weiterköcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Während der Garzeit unbedingt alle 30 Minuten kontrollieren, ob noch ausreichend Flüssigkeit im Topf ist – falls nötig, mit Rinderbrühe oder Wasser wieder auffüllen. Das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wichtig: Das Fleisch darf nicht zerfallen.
**5** Nach der Garzeit die zarten Fleischstücke aus dem Topf herausnehmen, in eine Schüssel geben und die Sauce durch ein Sieb darüber passieren.
**6** Für die Garnitur die Champignons putzen, kurz blanchieren und in die fertige Sauce geben. Das Gericht noch einmal gut mit Pfeffer aus der Mühle würzen.
**7** Karotten putzen und in Butter mit etwas Salz und 2 EL Wasser zart anschmoren. Perlzwiebeln ebenso wie die Karotten kurz separat garen.
**8** Das Bœuf bourguignon auf einer großen und tiefen Platte

oder in einer Terrine anrichten – mit den Petersilienblättern bestreuen und servieren.

Dazu passen Salzkartoffeln, Spätzle oder Baguette.



# Crème brûlée

*Schwierigkeitsgrad: leicht*
*Zubereitungszeit: 20 Minuten plus 1 Nacht Ruhezeit, 45 Minuten Zeit zum Stocken und 2–3 Stunden Kühlzeit*
*Zutaten für 4–6 Portionen*

**Creme**

- 375 g Sahne
- 125 ml Milch
- 90 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 4 Eigelb (M)
- *4–6 Crème-brûlée-Schälchen*

**Kruste**

- 1 ½ EL brauner Zucker
- *Bunsenbrenner*

**1** Für die Creme am Vortag die Sahne mit der Milch und dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und dazugeben. Die Eigelbe unterrühren. Diese Mischung mindestens 1 Stunde, am besten über Nacht, abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich alles schön verbindet.
**2** Am nächsten Tag den Backofen auf 100 °C (Umluft) vorheizen. Die Eiersahne aus dem Kühlschrank nehmen und durch ein Haarsieb in die Crème-brûlée-Schälchen füllen.
**3** Die Schälchen in die Fettpfanne des Ofens stellen und diese in den heißen Ofen auf die mittlere Schiene geben.
**4** In die Fettpfanne nun so viel kochend heißes Wasser gießen, dass die Schälchen zur Hälfte im Wasserbad stehen. Die Creme etwa 45 Minuten im Ofen stocken lassen. Die Creme darf zum Schluss nicht mehr flüssig sein, aber auch nicht so fest wie eine Crème caramel.
**5** Die Förmchen herausnehmen und die Creme abkühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank 2–3 Stunden durchkühlen lassen.
**6** Vor dem Servieren die Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen.
**7** Für die knusprige Kruste den braunen Zucker auf die Creme streuen, sodass die Oberfläche zart bedeckt ist. Dann die süße Schicht mit einem Bunsenbrenner zum Schmelzen bringen. Crème brûlée sofort servieren.




Diese und weitere Rezepte finden Sie in dem Buch „Deutschland küsst Frankreich" von Léa Linster, 240 Seiten, € 36, Gräfe und Unzer

BÜRGER

YES! VE GAN

Mach's auf die vegane Art:
ob mit Süßkartoffel oder Rote Beete,
Hauptsache ein buntes Veganerlei!
Entdecke jetzt die vegane Gnocchi-Vielfalt von BÜRGER und noch viele weitere vegane und leckere Produkte unter: **buerger.de/vielfalt**




Weitere Varianten im Kühlregal erhältlich



# In 25 Minuten fertig

Auf die Schnelle

# Zitrus-Lachs mit Dicken Bohnen und Polenta

In jeder Ausgabe präsentieren wir ein Gericht für zwei, das sich fix zubereiten lässt. Diesmal geben wir dem Fisch Saures!

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

*Schwierigkeitsgrad: leicht*
*Zubereitungszeit:*
*20–25 Minuten*
*Zutaten für 2 Personen*

**Polenta und Dicke Bohnen**

- ½ Biozitrone
- 1 Bund Dill
- 1 Zwiebel
- 250 g aufgetaute TK-Dicke Bohnen (oder 750 g frische Bohnenschoten; Bohnen auslösen und blanchieren)
- 2 TL Butter
- 180 ml Fisch-, Gemüse- oder Geflügelfond
- 40 g Maisgrieß (Polenta)
- Meersalz, schwarzer Pfeffer

**Lachs**

- 2 Lachsfilets mit Haut (ohne Gräten) à 120–150 g
- Meersalz
- 1 EL Rapsöl

**1** Für das Topping Zitrone waschen, trocknen und die Schale mit einem Sparschäler entfernen. Die Schale sehr fein hacken und in eine kleine Schüssel geben. Das Weiße der Zitrone rundherum entfernen und die Filets herausschneiden. Filets zur Schale geben. Zweite Zitronenhälfte anderweitig verwenden.
**2** Den Dill verlesen, waschen, und trocken schleudern. 2 Dillzweige zum Garnieren beiseitelegen. Den Dill fein hacken und die Hälfte zu den Zitronenfilets geben und damit verrühren.
**3** Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Haut der Bohnen entfernen, sodass nur noch die Bohnenkerne übrig bleiben.
**4** Für die Polenta 1 TL Butter und die Hälfte der Zwiebel in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur 3–5 Minuten glasig anschwitzen. Danach mit Fond aufgießen, aufkochen und den Maisgrieß einrühren. Die Hitze reduzieren und auf kleinster Stufe weitere 3–5 Minuten quellen lassen. Dabei gelegentlich rühren und die zweite Hälfte des Dills einrühren. Mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen.
**5** Für den Lachs Filets waschen und trockentupfen. Eine Pfanne stark erhitzen. Den Lachs rundherum mit Meersalz würzen. Das Rapsöl in die Pfanne gießen und die Filets, beginnend mit der ersten Schnittseite hineinlegen und maximal 7 Minuten braten. Dabei die Filets auf jede Haut- und Schnittseite wenden. (Kerntemperatur 58–64 °C).
**6** Für die Bohnen 1 TL Butter mit den verbliebenen Zwiebeln in einen zweiten Topf geben und 3–5 Minuten glasig anschwitzen. Danach die Bohnenkerne dazugeben, weitere 2–3 Minuten mitgaren und mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen.
**7** Zum Servieren die Polenta auf die Teller streichen und die Bohnen mittig auflegen. Je 1 Lachsfilet dazulegen, mit Pfeffer würzen und mit Zitronen-Dill-Topping krönen.

**Tipp:** *Durch die hohe Hitze karamellisiert die Oberfläche der Lachsfilets. Zum heißen Anbraten eignen sich Pfannen aus Edelstahl oder Gusseisen.*



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

Genussheldin

# Königin der Konfitüren

Alain Ducasse und Emmanuel Macron sind ihre Fans, zu Recht: Die Elsässerin Christine Ferber kocht nur die besten Früchte ein – von Hand, mit Kupferkesseln und viel Zeit

TEXT **ALEXANDER OETKER**

Es gibt kein Glas Konfitüre, das mein Atelier verlässt, das ich nicht selbst gekocht habe“, sagt Christine Ferber. Dabei schwingt dank ihrer tiefen Stimme voller Timbre so viel Liebe für ihr Produkt mit, dass unmissverständlich klar ist: Es geht gar nicht anders. Nur Christine Ferber kann die Marmelade des Maison Ferber kochen, Confiserie und Chocolaterie im pittoresken elsässischen Dorf Niedermorschwihr.

63 Jahre alt ist sie und steht jeden Tag um fünf Uhr auf, am Samstag sogar um drei, denn dann kümmert sie sich zusätzlich zum Konfitürenkochen noch um die Patisserie des Familienunternehmens. Die Hauptproduktion findet inzwischen in einem Neubau statt, aber das Herzstück von Maison Ferber bleibt die Konditorei mit Feinkostladen in einem Fachwerkhaus in der Rue des Trois Épis im Ortskern. Ringsum ragen die Vogesen auf, diese wunderbaren Berge voller Kräuter, kleiner Bäume und jeder Menge Wild – die Heimat einer Meisterin, die Gourmetköche in aller Welt beliefert. Alain Ducasse bekannte nach dem ersten Probieren, nie wieder eine andere Konfitüre gegessen zu haben.

Seit vier Generationen macht die Familie in Süßspeisen und Aufstrichen. Schon als Kind hat Christine Ferber bei ihrem Vater im Laden gestanden, kleine Kuchen gebacken, Kassiererin gespielt. „Ich wusste immer, dass ich viel arbeiten muss. Ohne harte Arbeit gibt es keine Exzellenz. Und meine Arbeit ist dauernde Suche. Nach dem Besten.“

80 Prozent ihrer Früchte kommen aus dem Elsass, die Erdbeeren zum Beispiel. Zwei Bauern liefern sie ihr, in der Saison zweimal am Tag. Sie will nur die reifesten, fruchtigsten, alte Sorten, wenig ergiebig und deshalb extrem teuer.

Sie kocht nur kleine Chargen, höchstens vier Kilo auf einmal. Sie benutzt Kupferkessel, weil die perfekt sind für die Gelierung. Maschinen braucht Christine Ferber keine, und meistens nicht einmal ein Messer, sie nimmt ihre Hände, zerquetscht damit die Erdbeeren. Sie verwendet wenig Zucker, setzt für die Bindung auf Zitronensaft oder macht Mischungen mit Früchten, die viel Pektin enthalten, Himbeeren etwa. Und sie kocht zweimal, lässt die Masse dazwischen über Nacht ruhen. „Wir erfinden ja nichts neu“, sagt sie, „wir nehmen die Natur und machen sie, wenn es gut läuft, noch etwas besser.“

400 Sorten bietet Ferber an: Klassiker wie Erdbeere, *quetsch,* die elsässische Pflaume, oder *coing,* die Quitte aus der Region. Außerdem Raritäten wie Feige, Kardamom und Kirschwasser oder grüne Tomate mit Birne und Vanille. Früchte aus der Ferne bezieht sie vom legendären Pariser Großmarkt Rungis. Regelmäßig reist sie nach Japan, wo man ihre Konfitüren und Schokoladen liebt – und wo sie besondere Produkte findet, wie etwa die Setoka-Mandarine. Die Konfitüren der Sorte sind stets nach wenigen Tagen ausverkauft.

„Alles, was ich mache, wollte ich immer anders machen als die anderen“, sagt Ferber. 30 Angestellte hat sie heute, und auf Fotos ist sie mit dem Präsidentenpaar Macron und anderen Großkopferten zu sehen (in Frankreich schmücken sich Politiker und Bosse noch mit ihren Köchen und Gourmet-Handwerkern).

„Ich bin, wer ich bin, und diese Dinge verändern mich nicht. Klar, es ist schön, dass die Menschen meine Produkte lieben. Aber diese Landschaft hier, meine Heimat, die hindert einen daran, abzuheben“, sagt Christine Ferber und lacht. Es ist ein berührend bescheidenes Lachen.

**www.christineferber.com**

**Schleife verdient: die Ferber-Konfitüren**



FOTOS: MARKUS BASSLER, ANNA MUTTER



Christine Ferber kocht ihre Konfitüren in Töpfen aus Kupfer, weil sie das Gelieren der Masse fördern

**„Wir erfinden ja nichts neu. Wir nehmen die Natur und machen sie, wenn es gut läuft, noch etwas besser.“**

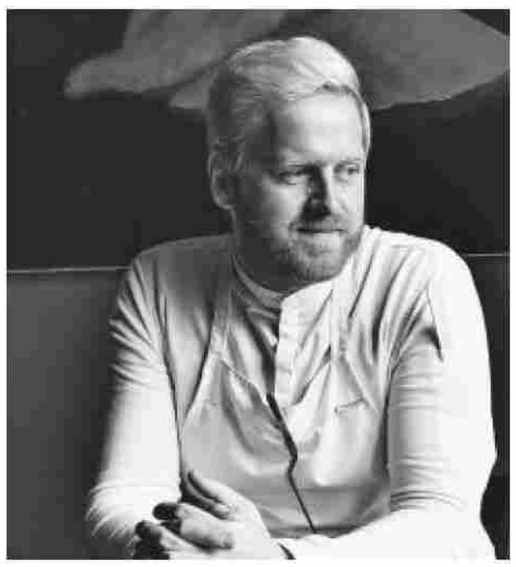
Christine Ferber

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

# Vom Acker in den Adelsstand

Ricky Saward aus dem veganen Spitzenrestaurant „Seven Swans“ in Frankfurt präsentiert ein Kartoffelgericht der Sonderklasse



Küchenchef Ricky Saward über sein Gericht:

„Das Rezept ist im Winter aus der Not heraus entstanden, weil wir noch ein Gericht kreieren mussten, um das Menü zu vervollständigen. Wir hatten noch Kartoffeln auf Lager und begannen mit ihnen zu experimentieren. Wie kann man dieses einfache Produkt auf ein hohes Niveau bringen? Mit welchen Techniken erreicht man den besten Geschmack und eine interessante Konsistenz? Das Backen in Erde gibt der Kartoffel einen vollen Geschmack, das kurze Blanchieren ermöglicht es, die Kartoffel fast roh zu verzehren – die Kartoffel hat dann fast fruchtig frische Noten. So ein vielschichtiges Gericht aus einem einfachen Grundprodukt wie der Kartoffel – mehr braucht es dafür nicht.“

*Zutaten für 10 Personen*

### Ackersegen aus der Erde

10 Kartoffeln,
Sorte Ackersegen (alternativ auch die Sorten Annabelle oder Sieglinde)
dünger- und pestizidfreie Erde vom Acker
Sonnenblumenöl
Salz

**1** Zunächst die Kartoffeln auf einem Backblech mit Erde bedecken.
**2** Mit einer Sprühflasche befeuchten und abdecken. Je nach Größe 20–40 Minuten sehr bissfest backen. In der Erde auskühlen lassen.
**3** Die Kartoffeln schälen und 5 Kugeln pro Person ausstechen. Schale und Abschnitte aufheben.

### Ackersegen, roh

3 Kartoffeln,
Sorte Ackersegen
geröstetes Sonnenblumenöl
Salz

**1** Die Kartoffeln schälen und fein mit einer Mandoline hobeln. Mit einem Blüten-Ausstecher ausstechen.
**2** Die Blüten für wenige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren (Stärke und Solanin werden entzogen) und kalt in Eiswasser abschrecken, sodass der Biss sich noch roh anfühlt.
**3** Die Blüten mit Öl und Salz abschmecken.

### Ackersegen, geräuchert

80 ml Hafermilch:
15 g Hafer (ganzer gerösteter und geräucherter Hafer),
2 g Salz, 10 g Rübenzucker,
10 g Sonnenblumenöl
30 ml Gemüsebrühe
100 ml Sonnenblumenöl (Eiche, geräuchert)
150 g Ackersegen-Kartoffelabschnitte (s.o.)
Salz

**1** Für die Hafermilch den Hafer mit Salz, Rübenzucker und Sonnenblumenöl in 600 ml Wasser aufkochen, mixen und passieren. 80 ml abmessen.
**2** Für das Räucheröl Sonnenblumenöl in ein Weckglas geben und halb befüllen. Mit einer Räucherpistole das Glas mit Rauch befüllen und den Deckel verschließen. Das Glas gut durchschütteln und umgedreht so lange stehen lassen, bis der Rauch sich aufgelöst hat. Den Vorgang je nach Geschmack mehrmals wiederholen.
**3** Alle Zutaten im Mixer emulgieren und evtl. mehr Kartoffel oder mehr Öl zusetzen.

### Ackersegen, Schale

400 g Gemüsezwiebeln
Sonnenblumenöl
100 ml Weißwein
3 l Gemüsebrühe
400 g Kartoffelschalen
Salz, Kartoffelstärke

**1** Die Zwiebeln fein schneiden und in Sonnenblumenöl goldgelb rösten, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen.
**2** Die Kartoffelschalen auf Bleche gut verteilen und bei 160 °C goldbraun rösten und mit zum Ansatz geben.
**3** Den Ansatz aufkochen und ziehen lassen. Regelmäßig probieren, um zu verhindern, dass er zu bitter wird.
**4** Passieren und den Sud auf ein Drittel einkochen, evtl. mit Kartoffelstärke abbinden (50–70 ml pro Person). Mit Salz abschmecken.

FOTO: STOCK.ADOBE.COM

**„Das kurze Blanchieren ermöglicht es, die Kartoffeln fast roh zu essen – die Erdäpfel haben dann Biss und fast fruchtige Noten.“**

### Ackersegen-Saft

etwa 5 Kartoffeln, Sorte Ackersegen
Sonnenblumenöl
Salz

**1** Die Kartoffeln entsaften und die abgesetzte Stärke wieder aufwirbeln.
**2** Den Saft durch ein Strumpfsieb geben und einen kleinen Finger breit hoch auf ein Blech geben.
**3** Den Saft für 30 Minuten bei 100 °C dämpfen. Das entstandene Gelee kalt abspülen und rund ausstechen.
**4** Die runden Gelees bei 60 °C dehydrieren. Die getrockneten Kartoffeltaler in heißem Sonnenblumenöl frittieren. Es entstehen fluffig-knusprige Chips. Salzen.

### Sonnenblume

10 große, fleischige Sonnenblumen
200 g Gemüsezwiebeln
50 g Sonnenblumenkerne
400 ml Gemüsebrühe
Salz

**1** Die Sonnenblumen von Blüten, Stängel und dem Kerngehäuse befreien. Das zarte Sonnenblumenherz klein schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und den Kernen farblos schmoren. Mit Brühe auffüllen und kochen lassen.
**2** Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, alles zu einer glatten, standfesten Creme verarbeiten. Mit Sonnenblumenöl und Salz abschmecken.

### Eichenlaub

500 g Eichenlaub
500 ml Sonnenblumenöl

**1** Eichenlaub im späten Herbst sammeln und gut waschen.
**2** Die Blätter zunächst fermentieren (Dauer je nach Geschmack) und anschließend gut abtupfen.
**3** Die Blätter mit dem Öl vermengen und für mindestens 3 Tage bei 60 °C confieren.

### Anrichten

**1** Die Kartoffelbällchen in Öl anbraten und leicht salzen.
**2** Unter jedem Ball einen Punkt geräucherte Kartoffelcreme setzen.
**3** Die marinierten Kartoffel-Blüten auf den Bällen verteilen.
**4** Die Kartoffelschalen-Sauce angießen und mit Eichenlaub-Öl verzieren.
**5** Den frittierten Kartoffel-Saft-Chip mit Sonnenblumenblüten verzieren und in der Mitte die Sonnenblumencreme positionieren.
**6** Eine Handvoll geröstete und getrocknete Schale zu einem Pulver verarbeiten und über die Creme geben.

WELT AM SONNTAG

# WOW UND DANKE BOX

UNSERE SCHÖNSTEN WORTE FÜR SIE



**4 Wochen gratis lesen**

wams.de/lesen



*„Bei den Olympischen Spielen in Paris treten drei Sterneköche an, um die Sportler zu versorgen. Schon damit hat Frankreich Gold verdient.“* GABRIELE HEINS, CHEFREDAKTEURIN

# News & Trends

## Mit feinem Strich

Aus den Arbeiten von zwei Jahren hat die Hamburger Illustratorin Kati Vavron einen Saisonkalender zusammengestellt: Obst und Gemüse jeweils einzeln von Hand gezeichnet und coloriert. Blatt für Blatt versammelt, was gerade auf den Märkten ist – eine schöne Inspiration. € 30

**https://kati-vavron.de/**






## Ein guter Fang

Die Menschen hinter der nachhaltig gezüchteten „Bayerischen Garnele“ widmen sich jetzt auch Seafood von bester Qualität. Im neuen Onlineshop bieten sie Topprodukte aus umweltgerechter Zucht oder schonend gefangen – per Overnight-Express: Biolachs, bretonischer Seeteufel, Matjes oder Tristan-Languste. **www.honest-catch.com**

## Pont-l’Évêque fermier

KÄSEKUNDE FÜR GENIESSER

„Für einen Pont-l’Évêque von 400 Gramm braucht man mindestens 3 Liter Milch“, erläutert Maître Affineur Volker Waltmann. „Die Reifung kann entweder trocken, also luftdicht, oder in einem feuchten Umfeld mit regelmäßigen Waschungen erfolgen und bis zu sechs Wochen dauern. Beim Trockenverfahren entsteht ein milder Nussgeschmack. Das Waschen, mit Cidre und Kräutern sorgt für eine dünne, bernsteinfarbener Rinde und kräftig-würzige Aromen. Unser Exemplar aus einem normannischen Kloster wird zweimal mit einem Sud aus Cidre und Gewürzen verfeinert. Das Rezept haben mir die Mönche verraten.“



## *Drei Spitzenköche für Olympia*

Wenn sich 15 000 internationale Sportler ab Juli bei den Olympischen Spielen in Paris treffen, ist gute Ernährung gesichert. Gleich drei Sterneköche kümmern sich um deren leibliches Wohl: Amandine Chaignot und Akrame Benallal aus Paris sowie Alexandre Mazzia, ehemaliger Basketballer und unser „Koch des Monat“ 2/24 aus Marseille sind für die Verpflegung verantwortlich, die viel Gemüse bietet und mit Sportmedizinern abgestimmt ist.

## *Food Innovation Camp in Hamburg*

Inspirierender Branchentreff und für Foodies ein Muss: Beim Food Innovation Camp (FIC) in der Hamburger Handelskammer werden sich am 17. Juni rund 80 kulinarische Start-ups präsentieren. Flankiert wird der Markt neuer Produkte von Konferenzen, Diskussionsrunden, Pitches und der Aftershow-Party.

**www.foodinnovationcamp.de**

## *Food-Festival in der Pfalz*

Top-Köche, Sommeliers, Grillexperten, Konditoren und Brauer kommen zum Pfälzer Foodrock Festival vom 21. bis 23. Juni im Natur-Steinbruch Picard. 500 Gäste werden erwartet.

**https://foodrock-festival.de**

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, HELGE KIRCHBERGER, VOLKER RENNER

RELAIS & CHATEAUX

JRE

DER FEINSCHMECKER

# GENUSS ODE




Dollenberg

★★★★★S

SCHWARZWALD RESORT

Dollenberg 3 | 77740 Bad Peterstal-Griesbach | Deutschland | Tel. +49 7806 780 | Fax +49 7806 1272 | info@dollenberg.de

**www.dollenberg.de**

# Trinken

*Weinreise*
Mehr als Bocksbeutel – eine innovative Szene bringt Schwung in Frankens Weinszene. Dazu Tipps für Weine und Lokale
Seite 132

*Kolumne: Das Schicksal der 100-Punkte-Weine*
Autor Jens Priewe fragt sich, wer die höchstbewerteten Weine der Welt überhaupt kaufen kann – und wie
Seite 144

*Das Winzergespräch*
Im Schatten von Chianti Classico, Bolgheri und Brunello wurde die Tenuta di Valgiano zur Legende für große Rotweine
Seite 146

*Caro kommt rum*
Die neuesten Entdeckungen unserer Weinexpertin Caro Maurer: Spitzen-Zweigelt aus Österreich, Chardonnay aus Chile und Riesling, der exklusiv über Frankreich gehandelt wird
Seite 150

**BLICK FÜR QUALITÄT:** Laura Burkhardt vom Sekthaus Burkhardt-Schür in Franken prüft die Hefe in der Flasche

FOTO: JONAS SKORPIL

DER
# FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT




# Das große Gewinner-Set

## Olivenöl 9er-Set, Gewinner aus drei Kategorien. Olio Award 2024.

**Wir haben sie alle:** Das große Gewinner-Set mit **9 Flaschen** der besten und prämierten Olivenöle des Olio-Awards 2024. Aus der Kategorie „leicht fruchtig“ sind das apulische „Blend 023 Bio“ (1. Platz), das sardische „Fruttato DOP Sardegna“ (2. Platz) und „Chiuse di Sant’Arcangelo Bio“ (3. Platz) von Frantoio Gaudenzi in Umbrien dabei. In der Kategorie „mittelfruchtig“ heißen die Gewinner „El Empiedro DOP Priego de Córdoba“ von der Kooperative La Purísima de Priego de Córdoba (1. Platz), „Oro Bailén Picual Bio“ von Familie Gálvez-Gonzalez in der Sierra Morena (2. Platz) und „Villa Magra Riserva di Famiglia“ (3. Platz) von Olivenölmeister Giorgio Franci. „Intensiv fruchtig“ wird es erneut mit dem andalusischen Gewinner „Rincón de la Subbética (DOP Priego de Cordoba) – das meist ausgezeichnete AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) überhaupt. Der 2. Platz gebührt „Coratina Serrilli Bio“ von Andrea Serrilli in San Marco in Lamis und drittplatziert wurde das Olivenöl „Luma Selezione Coratina“ von Maria Arbore im apulischen Corato bei Bari. Eine **unverzichtbare Kollektion** der besten Premium-Olivenöle zum Verkosten, Verfeinern, Genießen und Verschenken. (43,33 Euro/Liter). 9 Flaschen à 500 ml.

**Art. Nr.: 1522949** | **Statt 200,10 € nur 195,00 €**

**IHRE BESTELLMÖGLICHKEITEN:**

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

**24 Stunden Bestellannahme:**
Telefon: 030 / 469 06 20

**JETZT EINFACH UND SCHNELL ONLINE BESTELLEN**
Mit diesem QR-Code können Sie Ihre Bestellung ganz bequem online aufgeben.

* Der Gutscheincode gilt einmalig ab einem Warenwert von 60 € bis zum 31.08.2024.
Gültig nur für Produkte im FEINSCHMECKER-SHOP, ausgenommen preisgebunde Bücher.

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

# Die besten Olivenöle ihrer Klasse




## Olivenöl 3er-Set, Top-Öle aus drei Kategorien

Drei großartige Premium-Gewinneröle des Feinschmecker Olio-Awards 2024 erwarten Sie in diesem Set. Fantastisch: Dreimal höchste Olivenöl-Handwerkskunst in der Flasche.
1. Platz „leicht fruchtig“: **Blend 023 Bio“ von Nicoletta Ferrazza**
1. Platz „mittel fruchtig“: **El Empiedro DOP Priego de Córdoba**
1. Platz „intensiv fruchtig“: **Rincón de la Subbética (DOP Priego de Cordoba)**
Details und Pairings zu den Ölen finden Sie unter den jeweiligen Einzelartikeln bei uns im Online-Shop. (48,00 Euro/Liter). 3 Flaschen à 500 ml.

**Art. Nr.: 1522957** | **Statt 74,70 € nur 72,00 €**




## Olivenöl 3er-Set, Kategorie „leicht fruchtig“

Das apulische, wunderbar komplexe Olivenöl „Blend 023 Bio“ (1. Platz) von Nicoletta Ferrazzas, bei der ihre besten Olivensorten kombiniert wurden, das sardische „Fruttato DOP Sardegna“ (2. Platz) – ein feinfruchtiger, frisch-harmonischer Blend – und Frantoio Gaudenzis süßlich akzuentiertes, zart mandelbitteres „Chiuse di Sant’Arcangelo Bio“ aus Umbrien (3. Platz). (43,33 Euro/Liter). 3 Flaschen à 500 ml.

**Art. Nr.: 1522981** | **Statt 67,70 € nur 65,00 €**

**Lieblingsöl gefunden?**
**Alle Gewinneröle sind auch einzeln bei uns im Shop bestellbar!**

## Olivenöl 3er-Set, Kategorie „mittelfruchtig“

Das sortenreine, krautig-feinscharfe Olivenöl „El Empiedro DOP Priego de Córdoba“ (1. Platz) von der andalusischen Kooperative La Purísima de Priego de Córdoba, das Bio-Öl „Oro Bailén Picual“ (2. Platz) mit grünem Charakter und Zitrusnote von den Fincas der Sierra Morena Andalusiens und das leicht süße, zartbittere, elegant scharfe „Villa Magra Riserva di Famiglia“ (3. Platz) aus der Toskana. (43,33 Euro/Liter). 3 Flaschen à 500 ml.

**Art. Nr.: 1522973**
**Statt 67,70 € nur 65,00 €**







## Olivenöl 3er-Set, Kategorie „intensiv fruchtig“

Zuerst der sortenreine elegante, moderat bittere Dauersieger „Rincón de la Subbética (DOP Priego de Córdoba, Bio)“ aus Andalusien (1. Platz) – das meist ausgezeichnete AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) überhaupt; das schön grün-grasige, würzig-scharfe „Coratina Serrilli Bio“ von Andrea Serrilli in San Marco in Lamis (2. Platz) und Maria Arbores apulisches grün-aromatisches, feinmandeliges Öl „Luma Selezione Coratina“ (3. Platz). (41,33 Euro/Liter). 3 Flaschen à 500 ml.

**Art. Nr.: 1522965** | **Statt 64,70 € nur 62,00 €**

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

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

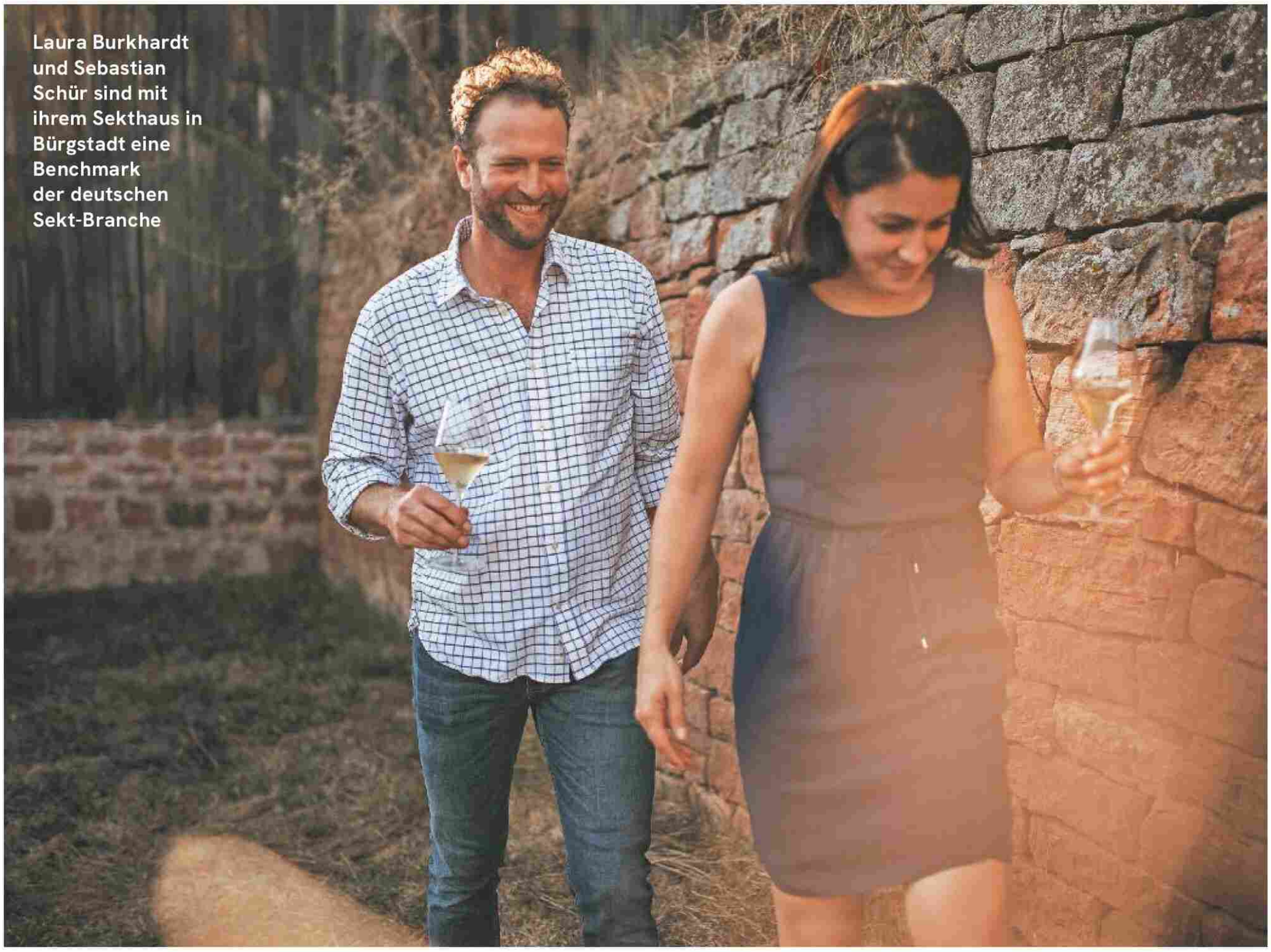
Sebastian Schür vom Sekthaus BurkhardtSchür feiert seinen fränkischen Spitzensekt

FOTO: JONAS SKORPIL

# Frank und frei

TEXT **CHRISTOPH RAFFELT**

Charmanter Spitzensekt, Chardonnay und Pinot Noir – in Franken hat sich eine Szene von jungen Weinmachern etabliert, die mit frischen Ideen die ganze Region aufwirbelt



Laura Burkhardt und Sebastian Schür sind mit ihrem Sekthaus in Bürgstadt eine Benchmark der deutschen Sekt-Branche

Wie wäre es, wenn wir unsere Reise durch die fränkische Weinprovinz mit einem Glas Sekt beginnen? Immerhin hat der deutsche Schaumwein in den letzten Jahren einen beeindruckenden Aufschwung erlebt. Handwerklich erzeugte Sekte sind zunehmend populärer geworden, und im Zuge dessen wurden immer mehr Weingüter gegründet, die ausschließlich diese Flaschengärer abfüllen. Ein solcher Erzeuger hat seinen Sitz in Bürgstadt am Main in Churfranken: Das Weingut BurkhardtSchür übersieht man leicht, denn die historische Front aus dem typischen Buntsandstein des Ortes liegt abseits des Zentrums und fügt sich direkt in den dahinter liegenden Weinberg ein. Es ist der Centgrafenberg, die berühmteste Lage des Ortes. Dort treffe ich Laura Burkhardt und Sebastian Schür, die im Jahr 2012 ihr Weingut gegründet haben. Das Wetter ist so gut, dass wir schon mal draußen in der Sonne anstoßen, bevor es in den kühlen Keller geht.

Die damalige Gründung hat so gut wie niemand mitbekommen. Die große Zeit des deutschen Sekts war noch nicht angebrochen. Sebastian Schür stammt aus dem badischen Oberrotweil, hat zunächst bei Salwey gearbeitet und ist dann 2006 zu Paul Fürst nach Bürgstadt gewechselt. Dort hat ihm die Familie Fürst die Leitung des Außenbetriebs, sprich aller Weinberge anvertraut. Irgendwann ist bei den beiden die Idee gereift, auch eigene Weine machen zu wollen, um sich selbst auszuprobieren. Da die beiden für ihr Leben gern Champagner trinken, wollten sie sich von Anfang an auf Sekt spezialisieren. Nur ein Teil der Trauben für die Sektgrundweine stammt jedoch aus Bürgstadt.

Die Spätburgunder-Trauben kaufen Burkhardt-Schür beim Weingut Paul Fürst. Schließlich kennt Sebastian Schür die Weinberge wie seine Westentasche. Zu den klassischen drei Schaumweinsorten gehören zudem Chardonnay und Pinot Meunier. Die Trauben stammen, wie auch ein weiterer Teil Spätburgunder teils aus dem Breisgau und vom Kaiserstuhl sowie aus dem Taubertal. „Buntsandstein-, Gneis-, Kalk- und Verwitterungsböden bieten meiner Meinung nach beste Voraussetzungen, um elegante, feine und präzise Sekte zu erzeugen“, sagt Schür. Er begleitet den Anbau der Trauben zu jeder Jahreszeit – vom Rebschnitt über die Blüte, die Laubarbeit und Pflanzenschutz bis hin zur frühen Lese. Eine ganz schöne Reiserei, die sich aber lohnt, denn das Traubenmaterial ist perfekt. Die Grundweine vergären im traditionellen Doppelstückfass und in gebrauchten Barriques, wo sie bis kurz vor der Ernte des folgenden Jahres auf der Hefe reifen. Erst dann erfolgt die Tirage, die Zusammenstellung der verschiedenen Cuvées und das Füllen in die Flaschen, in denen die zweite Gärung erfolgt.

Das anschließende Hefelager dauert so lange, wie es nötig ist, um den eigenen Qualitätsansprüchen zu genügen, das heißt: im Zweifel lange. Daher hat man erst 2018 von der Existenz des Weinguts erfahren, als die beiden ihre ersten Schäumer vorgestellt haben. „Der Champagner war damals, als wir die ersten Sekte erzeugt haben, für uns der Orientierungspunkt“, erläutert Laura Burkhardt den Stil ihrer Sekte, „aber auch nicht mehr. Wir nutzten zwar die drei wichtigsten Champagner-Rebsorten, aber die Herkunft, die Böden, das Klima sind ja völlig anders.“ Die Weine der beiden haben eine aromatische Fülle und ein markantes Hefelager samt deutlicher Brioche-Aromen mit Frische und Präzision. Und eines fällt immer wieder in besonderem Maße auf: Die Sekte sind außergewöhnlich charmant.

Dass diese feinen Schäumer nicht nur zu gehobener Küche passen, sondern ebenso zu fränkischen Bratwürsten, konnte ich erfahren, als ich mit dem Winzer-Ehepaar in eine der klassischen Häckerwirtschaften eingekehrt bin. Zwischen zwei und vier Wochen dürfen die Weingüter des Ortes in der Saison die Pforten öffnen und dem Publikum Wein und Speisen anbieten. Die Tradition besteht in Churfranken schon seit dem 16. Jahrhundert, und man bekommt eine durch und durch fränkische Hausmannskost.

**„Champagner war für uns ein Orientierungspunkt – aber nicht mehr.“**

Laura Burkhardt
Sekthaus BurkhardtSchür

## FRÄNKISCH SEIN HEISST MUTIG SEIN

Weiter geht’s zu Rudolf und Benedikt May in Retzstadt. Auch das Vater-Sohn-Gespann erzeugt Sekt – und zwar aus Silvaner. Und damit sind wir bei der Kernkompetenz des Weinguts angekommen. Nur wenige andere Weingüter in Franken und darüber hinaus erzeugen heute eine so brillante Palette von reintönigen, klaren, komplexen Silvanern über all die Qualitätsstufen hinweg wie die Mays. Die Fülle bei gleichzeitiger Qualität kann man eigentlich nur mit den Silvanern der Familie Luckert in Sulzbach vergleichen.

Im Gegensatz zu den Luckerts, die seit Generationen im Ort mit der historischen Stadtmauer heimisch sind und Weine erzeugen, war Rudolf May die Silvaner-Kompetenz jedoch nicht unbedingt in die Wiege gelegt. Die Familie besaß früher lediglich einige wenige Parzellen, die im Nebenerwerb bewirtschaftet wurden.

Eigentlich wäre May gern Sportreporter geworden, erzählt er mir, während wir mit seinem Geländewagen die Anhöhe zum Retzbacher Benediktusberg erklimmen und dann hoch oberhalb der Steillagen weiter in den Thüngersheimer Rothlauf fahren, doch dafür hätte er in der Schule besser aufpassen müssen. Die Winzerlehre war eher ein Kompromiss. Mit der Ausbildung wuchs jedoch das Interesse, die Weinwelt kennenzulernen. Einmal Blut geleckt hieß es irgendwann: Ganz oder gar nicht. Er hat sich 1998 für das Ganze entschieden, und zwar mit allen Konsequenzen. Zweimal hat er sich massiv verschuldet, um sein Weinbauprojekt voranzubringen. Eine seiner ersten Parzellen war jene im Rothlauf, der ein Teil des Thüngersheimer Johannisbergs ist. Damals war das einer der Gründe für vehementes Kopfschütteln, heute ist die steile Lage mit den teils roten Bundsandsteinböden in der Mischung mit Mu-



**In den Weinbergen des Sekthauses BurkhardtSchür wachsen vor allem Burgundersorten und Chardonnay**

FOTOS: JONAS SKORPIL (2)



**Lese im Weingut Rudolf May: Die Weinberge stehen auf Muschelkalk, nur die besten Trauben schaffen es in die Weine**

schelkalk Grundlage für eines seiner Großen Gewächse.

Es gab damals nicht viele, die an ihn geglaubt hätten. Dr. Kolesch, sein Berater vom Weinbauverband, der in jener Zeit 59 Projekte betreut hat, meinte Jahre später zu ihm, dass er nur zwei davon für völlig unrealistisch gehalten habe, und das von Rudolf May wäre eines der beiden gewesen.

Im Ort erklärte man ihn zwischenzeitlich zur Persona non grata; denn er war der Einzige aus Retzstadt, der seine Trauben nicht mehr an die Genossenschaft ablieferte. Heute ist die Einschätzung eine andere. In Retzstadt ist man stolz auf den Winzer, der seinen eigenen Weg gegangen ist, wie man das als Franke idealerweise so macht. Sohn Benedikt, der 2016 nach seiner Ausbildung zum Weingut zurückgekehrt ist, sitzt dem örtlichen Winzerverband vor, da ist also alles im Reinen.

Die Basis für den Erfolg ist der skelettreiche Muschelkalk, der in unterschiedlichen Formationen in den 16 Hektar in Retzstadt, Retzbach, Thüngersheim und Stetten vorkommt. Daraus formen die Mays mithilfe von alten Reben und einem Ausbau in Stück- und Doppelstückfässern aus Spessarteiche ungemein prägnante, fokussierte und dichte Weine, die die dem Silvaner eigene Würze, Säure und innere Ruhe miteinander verbinden.

Wie gut sich die gereiften Silvaner der Mays präsentieren, kann man unter anderem in „Michels Stern“ erfahren. Das Restaurant in Marktbreit, das von Stefan und Wolfgang Michel geführt wird, bietet nicht nur eine außergewöhnliche Kulinarik – ein Highlight war der Rücken vom Oberlaimbacher Schwarzerle – es ist auch eine Anlaufstelle für Fans der lokalen fränkischen Weine. Mehr als 200 davon haben die Michels auf der Karte. Und dazu gehört zum Beispiel auch eine Vertikale mit sieben Jahrgängen des Großen Gewächses aus dem Retzstadter Himmelspfad von May – oder so gut wie alle Jahrgänge des Creutz vom Zehnthof Luckert und damit einem Silvaner von dem wahrscheinlich ältesten Weinberg, den es von dieser Sorte noch gibt.

## BURGUNDER- UND BORDELAISER SORTEN SIND DIE NEUEN STARS

Die Geschichte von Rudolf May und Richard Östreicher kann in Teilen parallel erzählt werden. Die beiden haben zu Beginn ihrer Karrieren viele gemeinsame Erfahrungen gemacht. Vor allem bei Genuss und auch beim Analysieren großer Weine aus Italien und Frankreich. Während sich Rudolf May jedoch zunächst komplett auf Silvaner konzentrierte und sich

# 5
## Fakten über den fränkischen Wein

**1 Benchmark Silvaner** Nie war der fränkische Silvaner so gut, so vielfältig und komplex wie heute. Er ist nicht nur Spargelwein, sondern eine der spannendsten weißen Sorten Deutschlands.

**2 Generationswechsel** Die jüngste Generation an Winzerinnen und Winzern ist selbstbewusst und sorgt für einen echten Innovationsschub mit hervorragenden, eigenständigen Weinen.

**3 Überraschende Vielfalt** Franken ist nicht nur Klassik! Die Diversität reicht von churfränkischen Spätburgundern bis zu maischevergorenen Aromarebsorten.

**4 Konzepte gegen Trockenheit** Franken ist eine der trockensten Regionen Deutschlands. Doch gibt es eine Riege von Winzern, die mit regenerativer Landwirtschaft gegensteuern.

**5 Es wird prickelnd!** Franken war lange Zeit über kein Schaumweinland. Doch auch das ändert sich gerade in immer stärkerem Maße.

erst nach und nach in kleinen Teilen auch dem Spätburgunder und dem Chardonnay geöffnet hat, war Richard Östreicher schon früh vor allem von den Bordelaiser und Burgunder-Sorten begeistert. Als Östreicher 1995 den Betrieb seiner Eltern übernahm, gehörte dieser noch zu den ganz typischen Betrieben in Sommerach. Es war die Zeit des Müller-Thurgaus, der unter dem Markennamen „Frank & Frei“ zu einem fränkischen Exportschlager geworden war. Doch wurde ihm schnell klar, dass dieser stromlinienförmige, kaltvergorene und oft mit Aromahefen erzeugte Wein überhaupt nicht seinem Anspruch entsprach. Auch in den Weinbergen wollte er einiges anders machen als bis dato üblich.

Bei unserem Spaziergang durch die Reblandschaft wird klar, warum. Die Weinberge wurden durch die Flurbereinigung der 70er- und 80er-Jahre zu Monokulturen ohne Baum und Strauch. Die Weinberge sehen oftmals verkümmert und vertrocknet aus. Schon im Frühling ist es warm und trocken, das mögen die offenen Böden nicht. Östreichers Parzellen und die einiger weniger biologisch arbeitender Kollegen erkennt man dagegen direkt. Dort grünt und blüht es, während die humusreiche Bodenschicht darunter feucht und krümelig wirkt. Für Richard Östreicher und seine Frau Kerstin war klar, dass dies ihr Weg sein würde: Mit fünf Hektar einen kleinen, überschaubaren Betrieb führen, in dem man die Kontrolle über jedes Detail behalten kann, und dafür die Weine so gut machen, dass sie Preise erzielen, von denen man leben kann. Das war nicht immer einfach, zumal die Östreichers in Sommerach mit ihrer Idee vom ökologischen Weinbau bis heute als Außenseiter wahrgenommen werden. „Weil ich meine eigenen Vorstellungen habe und auch noch biozertifiziert bin, werde ich mittlerweile als Bruder von Robert Habeck angesehen“, was einigermaßen absurd erscheint. Doch ist das nicht ganz untypisch.

Richard Östreicher, dessen Weinberge neben dem Silvaner und Bordeaux-Rebsorten mittlerweile mit besten Rebstöcken aus Montrachet, Meursault und aus Vosne-Romanée direkt von der Domaine de la Romanée-Conti bestückt sind, hat den Ruf weg, sehr burgundische Weine zu erzeugen. Das sollte bei der Traubenbasis eigentlich selbstverständlich sein, doch wird damit neben der Akribie vor allem sein Talent



**Benedikt May schafft mit seinem Vater Rudolf May unverwechselbare Silvaner von Präzision und Dichte**

FOTO: ROLF NACHBAR

Franziska Schömig hat die Nebenerwerbs-Weinberge ihres Vaters übernommen und zählt heute zu den großen Talenten Frankens

für den richtigen Holzeinsatz gewürdigt. Wenn man Weinen wie den Chardonnay „Rossbach“, dem Pinot Noir „Rosen“ oder auch schon seinem Silvaner „Augustbaum“ genügend Zeit gibt, blühen sie auf, werden elegant, salzig und fein. Jeder seiner raren Weine ist eine Kostbarkeit.

## DER BODEN MUSS SICH REGENERIEREN

Wenn es um Franken abseits der üblichen Pfade und um die einsamen Rufer in der Wüste geht, die in traditionellen fränkischen Winzerkreisen eher selten auf Verständnis stoßen, dann darf ein Weingut und ein Winzer nicht fehlen. Es ist Stephan Krämer, dessen Weingut offiziell „Ökologischer Land- und Weinbau Kraemer“ heißt, da die Krämers eigentlich Landwirte waren und sind. Zum Wein sind sie eher durch Zufall gekommen, als die EU in den 80er-Jahren Gelder für die Förderung des Weinbaus im Taubertal bewilligt hat. Die wenigen Parzellen Reben, die Stephans Vater Hermann damals pflanzte, haben den Sohn aber so fasziniert, dass er bei zwei Pionieren des biologischen Weinbaus, der Familie Wittmann in Rheinhessen und bei Gerhard Roth im fränkischen Wiesenbronn, seine Lehre absolvierte.

Von Krämers Hof aus fahren wir ins Taubertal – ein verwunschenes Paradies. Es ist eine abgelegene, uralte Kulturlandschaft in der man die früheren, längst aufgegebenen Weinberge noch an den Steinriegeln erkennt, die heute mitten im Hang aufgeschichtet sind. Stephans Vater hat damals alte Lagen im Tauberzeller Hasennestle neu bestockt. Dort erklärt er mir seine Form des regenerativen Weinbaus. Und kaum jemand sonst weiß so gut Bescheid über die biologischen, chemischen und physischen Zusammenhänge des Bodens und hat sich so intensiv mit den Vorteilen dieser Bewirtschaftungsform auseinandergesetzt wie Krämer. Hinzu kommt, dass er ein hervorragender Verkoster ist, sodass es gar nicht anders sein kann, als dass bei ihm hochindividuelle Müller-Thurgau und Silvaner, ein Riesling und auch ein Johanniter entstehen, die zu den großen Naturweinen Deutschlands gehören.

Die Basis dafür bildet der Boden, der bei ihm völlig anders aussieht als bei seinen Nachbarn. Hier ist nicht viel davon zu spüren, dass Franken mittlerweile zu den trockensten Anbaugebieten Deutschlands gehört. Die Humusschicht fungiert als Schwamm, die darüberliegende hohe Begrünung hat einen Taueffekt und fängt den morgendlichen Dunst ein, während nur wenige Kilometer weiter an den Mainschleifen in aufgerissenen Böden häufig das Gegenteil zu beobachten ist. Das fränkische Taubertal ist ein Kleinod und eine uralte Kulturlandschaft, die auf Dauer allerdings nur dann bewahrt werden kann, wenn man so behutsam dort agiert, wie es ein Stephan Krämer macht.

**Das fränkische Taubertal ist ein Kleinod, das nur bewahrt werden kann, wenn man so behutsam agiert wie Stephan Krämer.**

## EXPERIMENTIEREN UND LERNEN

Immer wieder bezieht sich Stephan Krämer auf Gerhard Roth, dessen Weingut seit 1974 biozertifiziert ist. Er ist Mentor vieler ökologisch arbeitender Winzerinnen und Winzer aus Franken. Eine davon ist Franziska Schömig. Sie hat sich Zeit gelassen, um zu ihrem eigenen Weinbau zu finden. Nach Station bei Gerhard Roth hat sie ihre Ausbildung bei Max Müller I. in Franken gemacht, war bei Schug in Kalifornien, hat in Geisenheim studiert und ist schließlich für einige Jahre im Weingut am Stein in Würzburg gelandet. Als jedoch klar wurde, dass jemand die im Nebenerwerb bewirtschafteten Weinberge ihres Vaters übernehmen muss und ihre drei Brüder etwas anderes vorhatten, war ihre Entscheidung gefallen.

Zur Corona-Zeit hatte sie die große Chance, ein kleines Häuschen samt Keller direkt unterhalb der Weinberge in der Ortschaft Rimpar zu erwerben. Mit ihren Weinen ist sie eine „In-Betweenerin“. Sie gehört nicht zur Riege jener, die ökologische Naturweine mit viel Gerbstoff und ohne Schwefel erzeugen möchten. Sie will aber auch keine konventionellen Weine machen. Es geht ihr um Trinkfreude, sie passt den Ausbau mit kürzeren oder längeren Maischestandzeiten immer genau an den Jahrgang an, baut im Edelstahl, im Holz und auch in einer Kelleramphore aus, und zusammen mit der Kollegin und Freundin Laura Seufert hat sie einen



**Stephan Krämer ist mit seinem Weingut eine Institution der ökologischen Weinbau-Szene**

FOTOS: NICOLAS ARMER, STEFAN BAUSEWEIN (2)

# Frankens moderner Stil

Sechs genussvolle Aushängeschilder der im Text vorgestellten Weingüter: Diese Weine zeigen, wie die Zukunft der Anbauregion schmeckt





## 1 SEKTHAUS BURKHARDTSCHÜR, BÜRGSTADT AM MAIN

**Blanc de Noirs Brut Nature**

Die Trauben stammen aus 2012, die Grundweine reiften ein Jahr und wurden im Folgejahr versektet. Degorgiert 2019 nach 77 Monaten Hefelager. Jetzt im perfekten Trinkfenster: Der Schaumwein hat ein feines Mousseux, ist umwerfend charmant und tiefgründig mit beeindruckender Mineralik.
*€ 52, www.burkhardtschuer.de*



## 2 WEINGUT RUDOLF MAY, RETZSTADT

**2022 Silvaner Benediktusberg Erste Lage**

Schon die Erste Lage der Familie May ist besser als bei vielen anderen das Große Gewächse. Die Trauben stammen aus mehr als 40 Jahre alten Reben, die auf Muschelkalk wachsen. 9 Monate Ausbau im Stückfass. Kräuterduftig, gelbfruchtig, griffig, salzig und elegant.
*€ 25, www.weingut-may.de*



## 3 WEINGUT RICHARD ÖSTREICHER, SOMMERACH

**2022 Silvaner Maria im Weingarten**

Östreichers großer Silvaner aus der Lage Volkacher Ratsherr von mehr als 50 Jahre alten Reben. Der Wein ist spontan vergoren und ausgebaut in gebrauchten Barriques und Tonneaux. Ein sehr dichter Silvaner mit feinster Textur, salzig und mineralisch.
*€ 38, www.weinhalle.de*



## 4 ÖKOLOGISCHER LAND- UND WEINBAU KRAEMER, SIMMERSHOFEN

**2018 Silvaner SILEX Reserve**

Der Archetyp eines Naturweins auf höchstem Niveau. Teils direkt gepresst, teils intrazellulär und mit Standzeit vergoren, bietet er ein komplexes Aromenspiel. Der Wein changiert von Minute zu Minute zwischen Frucht und Würze, Intensität und Luftigkeit mit herben und süßen Noten.
*€ 77, www.kraemer-oeko-logisch.de*



## 5 WEINGUT FRANZISKA SCHÖMIG, RIMPAR

**2022 Müller am Wasserhäusle**

Dieser Wein zeigt, was Müller-Thurgau kann, wenn man sich ihm mit Detailverliebtheit widmet. Ein straffer, lebendiger, frischer und saftiger Wein mit feiner Würze. Er hat so rein gar nichts von den früher in Franken üblichen blumig-bonbonartigen Kellertechniknoten.
*65 € im Probierpaket mit 5 weiteren Weinen, www.weingut-franziska-schoemig.de*




## 6 3 ZEILEN WEIN, RÖDELSEE

**2022 Fränkischer Satz**

Eine Hommage an den Weinbau von früher: Insgesamt neun Rebsorten stehen zusammen im Rödelseer Küchenmeister, werden zusammen gelesen, vergoren und ausgebaut. Ein Wein von schöner Komplexität und Dichte mit deutlicher Phenolik, Frucht und untergründig prickelnder Mineralität.
*€ 12,90, www.3-zeilen.de*

FOTO: JONAS SKORPIL

Pétillant naturelle als Cuvée produziert. Angetan hat es mir nicht nur ihr Silvaner, sondern auch der rote „Herbstblut“, die vielleicht schönste Domina Frankens. Wer macht aus dieser Sorte sonst schon einen ernst zu nehmenden und sogar charmanten Wein?

## EHRLICHE WEINE AUS RÖDELSEE

Ein weiterer Winzer, der von der großen Erfahrung eines Christian Roth gelernt hat, ist Christian Ehrlich. Gemeinsam mit seiner Frau Alexandra startete er 2008 mit gerade einmal drei Zeilen Wein in Rödelsee. Deshalb haben sie ihr Weingut so genannt: „3 Zeilen Wein“. Bis heute arbeiten sie im Nebenerwerb. So bekannt, wie ihre Weine von den mittlerweile vier eigenen Hektar inzwischen sind, dürfte das aber nur noch eine Frage der Zeit sein. Die beiden wissen sehr genau, was sie wollen, und stehen voll dahinter. Christian Ehrlich beispielsweise hat es in den zehn Jahren als Vorsitzender des Winzervereins von Rödelsee geschafft, sechs von acht Selbstvermarktern dazu zu bewegen, auf biologischen Landbau umzustellen. Ihre Weine zeigen eine klare Handschrift, bei der sich vor allem im Orts- und Lagenweinbereich mit den Gewächsen aus dem Rödelseer Küchenmeister ein klarer Holzabdruck, Schmelz und oftmals auch eine gewisse Opulenz mit klaren, präzisen Säurestrukturen verbinden. Die Ehrlichs machen daraus einen Silvaner, der zeitlos wirkt und hervorragend reift.

## EINKEHREN IN CASTELL

Vom Keller der Ehrlichs sind es nur noch ein paar Minuten bis nach Castell. Ich kehre im „Gasthaus zum Schwan“ ein – eine Institution im Ort, die den gesellschaftlich verbindenden Auftrag als Gaststube der Einheimischen erfüllt. Es ist immer etwas ganz Besonderes, als Silvaner-Liebhaber nach Castell zu fahren. Schließlich hat mit dem Fürstlich Castellschen Domänenamt hier jenes Weingut seinen Sitz, in dem wohl der erste Silvaner überhaupt auf fränkischem Boden angebaut wurde. Nach meiner Reise abseits des fränkischen Mainstreams bin ich zuversichtlich: Mit Weingütern wie diesen hat Franken eine großartige Zukunft.



**Christian Ehrlich hat mit seiner Frau Alexandra das Weingut „3 Zeilen Wein“ in Rödelsee gegründet**

Brotzeit im Team von „3 Zeilen Wein“ – das kleine Weingut gibt es seit 16 Jahren

# FRANKEN
# Auf einen Blick

## Weingüter

**❶ 3 Zeilen Wein**
Ein wahres Start-up: Mit gerade einmal 3 Zeilen Wein haben Christian und Alexandra Ehrlich angefangen, heute sind es 4 Hektar. Die beiden stehen für zeitlose, präzise Silvaner mit Reifepotenzial.
●●● Heinrich-Wiegand-Straße 2, 7348 Rödelsee, Tel. 09323-87 64 54, www.3-zeilen.de, Besuch n.V.

**❷ Ökologischer Land- und Weinbau Kraemer**
Eigentlich waren die Krämers Landwirte, doch Stephan Krämer hat mit seinem Talent für Wein den Betrieb erweitert. Der Name ist heute eine Institution, vor allem in der ökologischen Szene.
●●●◐ Dorfstraße 24, 97215 Simmershofen, Tel. 09848-968 45, www.kraemer-oeko-logisch.de, Mo-Sa 9-17.30 Uhr

**❸ Sekthaus BurkhardtSchür**
Laura Burkhardt und Sebastian Schür repräsentieren mit ihrem Sekthaus die Qualitätsspitze, nicht nur in Franken – sondern in ganz Deutschland.
●●●● Raiffeisenring 1, 63927 Bürgstadt, Tel. 09371-668 87 32, www.burkhardtschuer.de, Besuch n. V.

**❹ Weingut Rudolf May**
Das Vater-Sohn-Gespann Rudolf und Benedikt May schafft jedes Jahr eine Silvaner-Qualität, die ihresgleichen sucht.
●●●●◐ Im Eberstal 1, 97282 Restadt, Tel. 09364-57 60, www.weingut-may.de, Mo-Fr 13-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr

**❺ Weingut Richard Östreicher**
Franken kann mehr als Silvaner, das beweist Richard Östreicher mit seinen Rotweinen aus Bordelaiser und Burgunder Sorten.
●●●● Hauptstr. 15, 97334 Sommerach, Tel. 09381-16 98, www.weingut-richard-oestreicher.de, Besuch n. V.

**❻ Weingut Franziska Schömig**
Sie hat den Nebenerwerb ihres Vaters zu einer der angesagtesten Adressen für trinkfreudige Weine gemacht: Franziska Schömig schafft Weine mit Charakter jenseits des Mainstreams.
●● Weinbergstr. 33, 97222 Rimpar, Tel. 09365-16 44, www.weingut-franziska-schoemig.de, Besuch n. V.

## Restaurants

**❼ Gasthaus zum Schwan**
Immer mehr Dorfgaststätten, geben auf. In Castell aber halten Jörn und Katharina Kabisch dagegen. Ihr Haus bietet Gästezimmer und am Wochenende eine sehr feine Menükarte.
● Birklinger Str. 2, 97355 Castell, Tel. 09325-901 33, www.schwancastell.de, Fr-Sa 18-22 Uhr, Menü ab € 56, Reservierung erforderlich

**❽ Le Frankenberg**
Außergewöhnlich elegantes Gourmetrestaurant mit französischem Charme und aufgeklärt postmoderner Küche.
●●● Schloss Frankenberg 1, 97215 Weigenheim, Tel. 09339-971 45 71, www.schloss-frankenberg.de, Do-Sa 17.30-22.30 Uhr, Sa 12-16 Uhr, Menüs € 103-168

**❾ Michels Stern**
Im „Stern" kocht Wolfgang Michel eine gute, frische Produktküche. Das besondere Highlight ist zweifelsohne die Weinkarte von Stefan Michel, der die Weinszene Frankens so gut kennt wie wenige andere.
●◐ Bahnhofstr. 9, 97340 Marktbreit, Tel. 09332-13 16, www.michelsstern.de, Fr-So 12-14.30 Uhr, Fr-Di 18-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 21-32

**❿ Restaurant Philipp**
Im privat geführten Haus mit Hotel serviert Michael Philipp seit Jahren auf konstant hohem Niveau französisch basierte Gerichte im „Classique Menü" oder im „Überraschungs-Menü".
●●● Hauptstr. 12, 97286 Sommerhausen, Tel. 09333-14 06, www.restaurant-philipp.de, Fr-So 18.30-23 Uhr, Sa-So 12-14 Uhr, Menü € 79-175



# Das Schicksal der 100+ Punkte-Weine

## Jeder kennt sie, keiner trinkt sie

TEXT **JENS PRIEWE**

Es gibt Weine, die kann man mit Geld nicht kaufen. Sie werden zugeteilt. Winzer oder Händler entscheiden, wer sie bekommt. Und wie viele. Die Weine, um die es geht, sind rar und so berühmt, dass die Nachfrage ihre Verfügbarkeit übersteigt: 100-Punkte-Weine etwa.

Der bekannteste Wein dieser Kategorie ist der Romanée-Conti. Fast jedes Jahr bekommt dieser Grand Cru aus dem Burgund von den internationalen Weinkritikern 100 Punkte – das Maximum. Wer ihn im Keller hat, dem bedeutet der Ferrari in der Garage nichts mehr. Den Flitzer kann sich jeder kaufen, der Geld hat, einen Romanée-Conti nicht. Es gibt durchschnittlich nur etwa 5000 Flaschen von ihm. Grob geschätzt kommen 150 davon nach Deutschland. Sie gehen an Restaurants und an ausgesuchte Connaisseure.

**ÜBER DEN ROMANÉE-CONTI** sind unzählige Artikel und mehrere Bücher geschrieben worden. Aber die Zahl der Menschen, die ihn getrunken haben, ist gering. Er steht für das Schicksal vieler berühmter Etiketten: Man weiß, dass sie physisch existieren. Aber begegnet sind die meisten Menschen ihnen noch nicht. Es sind Phantomweine. Die Besitzer der Domaine sind über diesen Zustand selbst nicht glücklich. Wer ihres Weins würdig ist, wissen aber auch sie nicht. In Oslo, wo der Vertrieb des Weins beim staatlichen Vinmonopolet liegt, campierten Anfang des Jahres mehrere Burgunderliebhaber tagelang bei minus 20 Grad vor dem Laden, um ganz vorn in der Schlange zu stehen, als der Verkauf begann, und ein Fläschlein abzubekommen (zum stolzen Preis von 7125 Euro). Vielleicht sind sie die wahren Würdigen.

**EIN ÄHNLICHES SCHICKSAL** haben auch die Weine von einem Dutzend anderer Burgunderdomänen: Armand Rous-

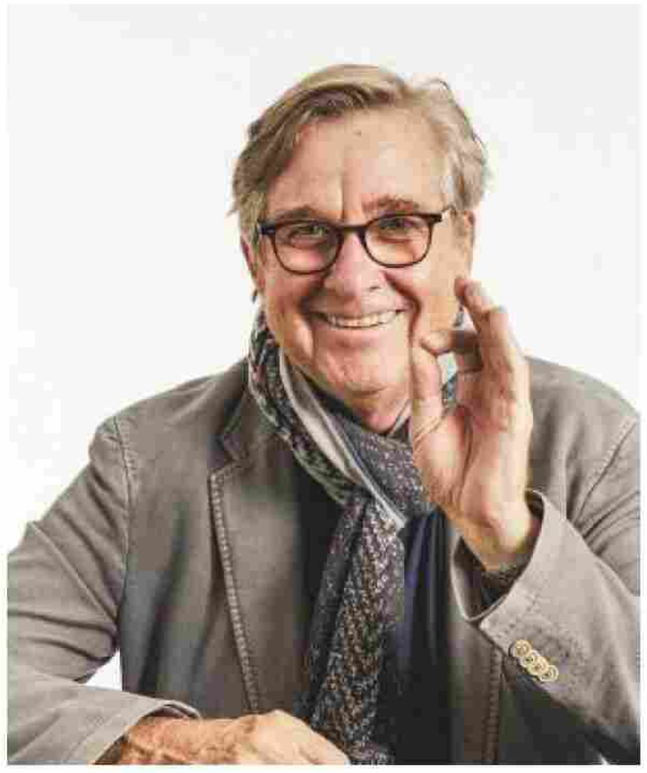
seau, Georges Roumier, Comte Liger-Belair, Leroy, Leflaive oder Coche-Dury etwa. Letzterer, ein Weißwein-Winzer aus Meursault, ist zwar in einer Grand-Cru-Lage begütert, hat aber seit Jahren schon keine 100 Punkte für seine Weine bekommen. Aber Coche-Dury besitzt einen Ruf wie Donnerhall. Axel Steines aus Erding, der sie in Deutschland exklusiv vertreibt, sagt: „Monsieur Coche möchte, dass nur Restaurants seine Weine bekommen." Die Adressen, die Steines auf der Liste hat, sind handverlesen, aber nicht nach Sternen sortiert. In Bayern findet man sie beispielsweise beim „Zum Vaas" in Forstinning, einem gehobenen Landgasthof mit Biergarten, der bei Einheimischen beliebt ist. Manche Gäste reisen extra aus Norddeutschland an, um einmal einen Coche-Dury zu trinken.

**ÄHNLICH VERHÄLT ES SICH** mit den Champagnern von Ulysse Collin, den weißen Burgundern von Georges Roulot und dem Château Rayas aus Chateauneuf-du-Pape. Sie kann man nur im Restaurant trinken. Der legendäre Pétrus aus Pomerol wird dagegen freihändig verkauft. Michael Unger aus Aschau, einer von zwei deutschen Generalimporteuren, antwortet auf die Frage, ob ein Privatkunde bei ihm zum Zuge kommt: „Mit einer Flasche selbstverständlich, mit einer Kiste eher nicht." Der Numerus clausus ist in diesem Fall der Preis. Der 2018er Pétrus, von nahezu allen Kritikern mit 100 Punkten bewertet, kostet so viel wie das Netto-Monatsgehalt eines Rechtsanwalts in einer deutschen Großstadtkanzlei.

**IM KELLER DER REICHEN** statt im Glas von Kennern zu landen – dieses Schicksal erleiden viele berühmte Weine. Die ebenso geniale wie geschäftstüchtige Lalou Bize-Leroy aus Vosne-Romanée im Burgund verlangt für ihren Musigny inzwischen obszöne 30 000 Euro – ein Rotwein „wie aus einer anderen Welt", metaphysierte die Zeitschrift „The Wine Advocate", herausgegeben vom Weinkritiker und Erfinder des 100-Punkte-Systems Robert Parker. Ob ein Wein so viel wert sein kann? Sinnlose Frage. Für einen Banksy wird ein Vielfaches gezahlt, und den kann man nicht einmal trinken. Viele Weine haben ein Exklusivitätsproblem. Der Masseto aus der Toskana, der Pingus aus der Ribeira del Duero, die Barolo Riserva Monfortino aus dem Piemont, der Viñedo Chadwick aus Chile – alles limitierte Weine, die man nicht kaufen kann wie Louboutin-Schuhe oder Cashmere von Cucinelli.

**OHNE LIMITIERUNGEN KOMMEN** auch die 100-Punkte-Winzer nicht aus. Den gesuchtesten und teuersten trockenen Riesling aus Deutschland, den G-Max von Klaus Peter Keller aus Flörsheim-Dalsheim, gibt es nur in einer 6er-Kiste zusammen mit fünf anderen Großen Gewächsen des Gutes. Die 2023er-Kiste wird gelisteten Kunden für 1590 Euro angeboten. Einige nehmen den G-Max raus, um ihn bei Ebay oder einer Auktion zu versilbern. Mit den 2000 Euro, die sie dort bekommen, finanzieren sie die fünf anderen Weine aus der Kiste. „Wer den G-Max solo anbietet, fliegt sofort von unserer Liste", macht Keller deutlich.

**WEINHÄNDLER TUN SICH** naturgemäß schwerer, Kunden die rote Karte zu zeigen. Bei Lobenbergs Gute Weine, einem der renommiertesten deutschen Weinhändler, können die Kunden zwar den weltweit gesuchten 2021er Sassicaia aus der Toskana kaufen – aber nur eine Flasche. Wer jährlich einen niedrigen vierstelligen Umsatz macht, bekommt als Clubmitglied sechs Flaschen zugeteilt, als Grand-Cru-Mitglied (hoher vierstelliger Umsatz) sogar 12 Flaschen. „Ich möchte Neugiertrinker nicht abweisen", sagt Inhaber Heiner Lobenberg. „Aber bei knappen Weinen sind wir gezwungen, die Kaufhistorie zu berücksichtigen."



Unser Autor und Weinexperte Jens Priewe ist stets dem guten Geschmack auf der Spur

**„Einen Ferrari kann sich jeder kaufen, der Geld hat. Einen Romanée-Conti hingegen nicht."**

FOTOS: THOMAS VON AAGH, STOCK.ADOBE.COM

# Ein Duo mit Erdung

Im Schatten von Chianti Classico und Bolgheri machen Laura di Collobiano und Moreno Petrini im Nordwesten der Toskana großen Rotwein. Zu Besuch bei zwei Quereinsteigern, die mit ihrer **Tenuta di Valgiano** entspannte Lebensart und engagierte Biodynamie verbinden

TEXT **MADELEINE JAKITS**

Colline Lucchesi ist ein kleines Anbaugebiet im Nordwesten der Toskana – dem Stars wie Chianti Classico, Brunello di Montalcino und die Supertuscans aus Bolgheri leider meist die Schau stehlen. Dabei finden sich hier Perlen wie die Tenuta di Valgiano, wo Rotweine von Weltformat entstehen.

Herzstück des Guts ist eine Renaissance-Villa, die den entspannten Lebensstil ihrer Besitzer Laura di Collobiano und Moreno Petrini spiegelt: eine riesige, gut vier Meter hohe Küche mit offenem Kamin, auf dessen Sims sich das Leergut legendärer Weine reiht. Auf dem Herd ein köchelnder Fond, überall Kochutensilien und Geschirr, ein mit Holz verschalter Kühlschrank aus den 1920ern. Man sitzt auf einem großen, durchgesessenen Sofa oder am langen Esstisch mit seinem Dutzend verschiedener Stühle. Hier wird gelebt, gekocht, verkostet, debattiert. Staunen lässt einen der herrschaftliche Salon der Villa mit seinem prächtigen Murano-Kronleuchter, der über einem Mix alter Möbel und einem sicher 50 Quadratmeter großen Orientteppich funkelt. Aus tiefen Sesseln geht der Blick hinaus auf einen Kiesweg, den Palmen säumen. Die Gegend ist für ihre historischen Villen berühmt, die sich Luccas Seidenhändler einst errichten ließen, weil sie im Sommer das Klima hier oben der stickigen Altstadt unten vorzogen.

**DER FEINSCHMECKER: Laura, hier oben an der westlichen Mauer, die um eure Villa führt, hat man einen weiten Blick auf das malerische Lucca und seine Türme. Schade, dass es gerade wie aus Eimern gießt, und das im Mai.**
LAURA DI COLLOBIANO: Es regnet hier ziemlich viel. Wir haben einerseits das Mittelmeer in Sichtweite und andererseits den Apennin im Rücken, da entsteht Wetter. Die Einheimischen im Landesinneren der Toskana lästern darum charmanterweise über das „Pissoir der Toskana".

**Ihr habt euch für diese Renaissance-Villa entschieden, als sie Anfang der 1990er-Jahre zum Verkauf stand. Warum?**
LAURA: Das Haus war schon ziemlich heruntergerockt – aber ein erstaunlicher Ort von großem Zauber. Ich war sofort begeistert. Und es gab eben damals auf Valgiano auch schon eigene Weinberge. Es wäre aber auch dann ein fantastischer Ort gewesen, hätten sie hier nur einen Kartoffelacker gehabt.
MORENO PETRINI: Für mich war es die Gelegenheit, aus Mailand wieder nach Hause zu kommen. Ich bin nur 500 Meter hangabwärts von hier aufgewachsen, Valgiano und seine Umgebung war der Schauplatz meiner Kindheit.

**Und mit der Entscheidung, zugleich auch ein Weingut zu kaufen, hattet ihr keine Bauchschmerzen? Ihr beiden wart ja nicht vom Fach …**
MORENO: Im Gegenteil. Auch in unseren früheren Leben als Geschäftsleute waren Laura und ich sehr an gutem Wein interessiert, haben auch ein wenig gesammelt. Wein war für uns schon immer eine besondere Kultur, eine Passion.

**Was habt ihr als Neuwinzer hier vorgefunden?**
MORENO: Vor allem elend viele Kalksteinbrocken in den Weinbergen. Wenn





**Lässig und mit viel Sinn für Stil: Laura di Collobiano und Moreno Petrini, inmitten der Schätze ihres Weinguts Tenuta di Valgiano**

man da einen Stützpfahl einschlagen wollte für Neupflanzungen, dann stand der am Ende schief und krumm in der Landschaft. Daher der Name unseres Zweitweins: Palistorti, „krumme Pfähle“. Im Keller vorgefunden haben wir untrinkbare, vor allem saure, oxidierte Weiße – ein Erbe des Vorbesitzers.

**Das klingt entmutigend. Wie ging es weiter?**

MORENO: Unsere erste Traubenernte haben wir im Jahr 1993 verkauft und dann angefangen, zunächst einmal in den Rebanlagen aufzuräumen. Heute produzieren wir um die 10 000 Flaschen weißen „Palistorti“ aus den typischen toskanischen Sorten Trebbiano, Vermentino, Malvasia und Grechetto.

**Aber die Tenuta di Valgiano steht vor allem für Rotwein …**

MORENO: Ja, die in der ganzen Toskana vorherrschende rote Rebsorte Sangiovese gibt auch bei uns den Ton an. Der rote „Palistorti“, von dem wir jährlich knapp 40 000 Flaschen machen, besteht zu 60 Prozent aus Sangiovese, zu je 10 Prozent aus Merlot und Syrah, die restlichen 10 Prozent liefern Ciliegiolo, Canaiolo und Colorino.

**Wieso Merlot und Syrah in Italien?**

MORENO: Die Soldaten Napoleons,

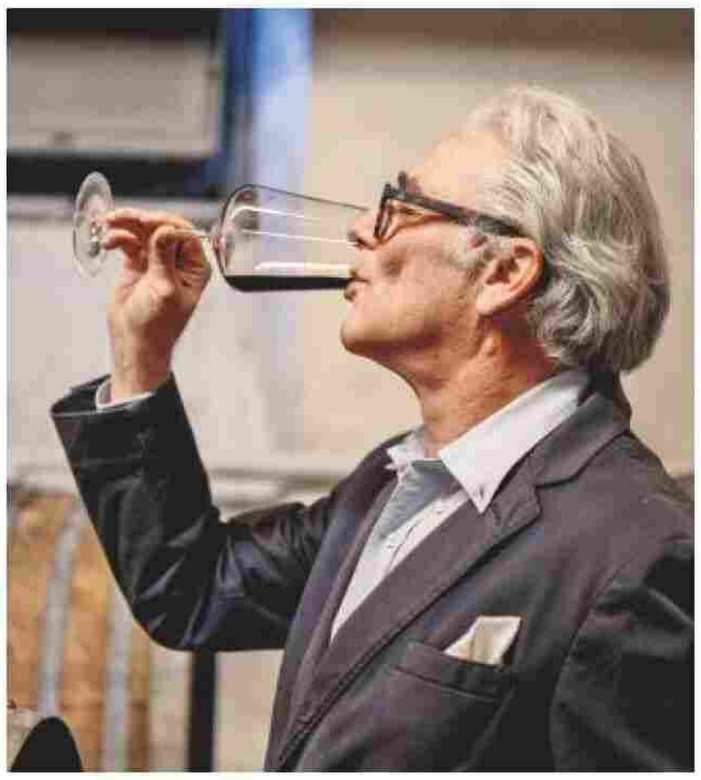
FOTO: MASSIMO GIORGI

**TENUTA DI VALGIANO**
Auf dem Weingut entstehen Rotweine von Weltformat und das sehr gute Olivenöl Tenuta di Valgiano. Besuch nach Anmeldung: info@valgiano.it
●●●● Via Valgiano 7, 55012 Capannori (LU) Tel. 0039-05 83 40 22 71, **www.valgiano.it**

**Anbaugebiet:**
Colline Lucchesi DOC
**Besitzer:** Laura di Collobiano und Moreno Petrini
**Rebflächen:** 21 Hektar
**Produktion:**
etwa 75 000 Flaschen im Jahr
**Probiertipps:**
2019 „Palistorti di Valgiano“ Rosso DOC (um € 25)
2020 „Palistorti di Valgiano“ Rosso DOC (um € 25)
2015 „Tenuta di Valgiano“ DOC (um € 85)
**Bezugsquellen nennt:**
Per Soehlke, „Smart Wines“, Brückenstr. 21, 50667 Köln, Tel. 0221-12 04 47, **www.smart-wines.de**

**„Wein war für uns schon immer eine besondere Kultur, eine Passion.“**

Moreno Petrini



Moreno Petrini legt bei seinen Rotweinen Wert auf Sanftmut und Finesse

die 1799 hier unterwegs waren, hatten – wie immer – auch Rebensetzlinge aus der Heimat dabei. Seitdem sind Cuvées nichts Ungewöhnliches in unserem Anbaugebiet.

**Die drei Rebsorten haben aber doch unterschiedliche Erntezeitpunkte.**
MORENO: Ja, da können ein, zwei Wochen oder auch mal mehr dazwischen liegen. Darum verarbeiten wir die Trauben nacheinander getrennt und machen dann als letzten Schritt die Cuvée aus allen dreien. Wenn mal eine der drei Sorten schwächeln sollte, gleichen die anderen das aus. Rebsortenreine Weine haben in den Colline Lucchesi auch wegen des wankelmütigen Wetters keine Tradition.

**Euer großer Wein ist der „Tenuta di Valgiano". Was macht ihn aus?**
MORENO: Er stammt von unseren ältesten Reben, die auf sandsteinhaltigen Böden wachsen. 70 Prozent Sangiovese, der Rest zu gleichen Teilen aus Merlot und Syrah. Es gibt leider nur rund 800 Flaschen davon, plus etwa 300 Magnums und 24 Doppelmagnums für die Sammler. Mir ist aber wichtig: Es ist vor allem das jeweilige Terroir, das unsere Weine prägt, es sind nicht so sehr die einzelnen Rebsorten. Für uns zeigt ein guter Roter von Valgiano vor allem Sanftmut und Finesse, wir suchen nicht nach der geballten Power.

**Ihr habt zunächst auf biologischen Weinbau umgestellt und seid dann später mit der biodynamischen Bewirtschaftung noch einen großen Schritt weiter gegangen. Warum?**
MORENO: Wir wollten dieses Neuland unbedingt betreten, verstehen, wie nach der Lehre von Rudolf Steiner energetisch alles mit allem zusammenhängt, also mehr tun als – wie im Bioanbau – Reinzuchthefen, Pestizide, Fungizide, Herbizide und so weiter wegzulassen. Man muss sich, vereinfacht gesagt, deutlich mehr um die Gesundheit und Kraft der Weinberge kümmern als um die Kellertechnik. Unsere Entscheidung für die Biodynamie war weniger eine intellektuelle oder esoterische als vielmehr eine pragmatische – um unsere Böden zu rehabilitieren.

**Was heißt das konkret?**
MORENO: Unser Ansatz war: Gehe in den Weinberg, sieh dir den Boden an, nimm eine Handvoll und prüfe, wie kräftig er riecht, wie viel Leben schon mit bloßem Auge zu erkennen ist. Das ist der erste und sehr wichtige Schritt auf diesem Weg: Es reicht nicht, den Weinberg zu beobachten, du musst ihn sehen!

**Hattet ihr Vorbilder für dieses besondere Verständnis vom Weinberg?**
MORENO: Der wortgewaltige Nicolas Joly, ehemaliger Investmentbanker und seit Jahrzehnten mit seinem Weingut an der Loire der führende Kopf in der Welt des biodynamischen Weinbaus, war ein Wegweiser. Seine Veröffentlichungen über das Abenteuer seines neuen Lebens als Winzer waren für uns eine enorm hilfreiche Lektüre. Und Alex Podolinsky wurde unser hochgeschätzter Berater. Er war ein toller Kerl, ein Weltbürger und in Australien bis zu seinem Tod mit 94 im Jahr 2019 der führende Biodynamiker. Von ihm stammt der schöne Satz: „Es gibt Gesetze gegen das Töten, gegen Grausamkeit gegenüber Tieren, für Ökologie und Pflanzen. Nur Mutter Erde behandelt man wie Dreck."

**Bekommt man mit biodynamischer Bewirtschaftung die Folgen des Klimawandels besser in den Griff?**
MORENO: Ja, ganz bestimmt. Wir hatten hier Probleme mit der Erosion der Böden. Das Wichtigste war, erst einmal den eigenen guten Kompost herzustellen. Er hilft den Böden, wieder einen guten Humus zu bilden, stimuliert sie – von selbst würden sie keinen so lebendigen, wertvollen Humus hervorbringen. Mit der Umstellung auf die Biodynamie hat sich hier der Anteil an lebenden Organismen im Boden schon in kurzer Zeit dramatisch erhöht, das war phänomenal. Unser dunkler, kräftig duftender Humus ist unser vielleicht größter Schatz!

**Wie profitiert die Rebe davon?**
MORENO: Der Humus speichert wie ein Schwamm Feuchtigkeit und Mineralien. Unsere Reben brauchen nun deutlich weniger Wasser, und sie bleiben von Hitzestress verschont.

**Wie funktioniert das genau?**

Laura di Collobiano kümmert sich auch um die Besucher des Weinguts





**Erhaben: Die Tenuta di Valgiano mit ihrer Renaissance-Villa als Herzstück liegt auf einem Hügel. Bei klarem Himmel sieht man das Mittelmeer**

MORENO: Im konventionellen Weinbau lösen sich die Mineralien und Salze im Wasser auf, die Rebe nimmt diese Lösung direkt mit ihren langen, tiefen Wurzeln auf. Besonders in heißen Sommern „versalzen" dabei allmählich ihre Blätter, sie „machen zu", die Fotosynthese funktioniert nicht mehr, und die Verdunstung des zu mineralhaltigen Wassers in ihrem System kommt zum Erliegen. Das alles stört massiv die Vegetationsphasen.

Beim biodynamischen Weinbau nimmt die Rebe die Mineralien dagegen über ein verzweigtes System von Nebenwurzeln auf, an denen Mykorrhizapilze sitzen. Diese lösen die Mineralien aus dem Boden, verdauen sie quasi, bevor sie sie an die Reben abgeben. Über diese Nebenwurzeln nimmt die Rebe auch Wasser auf. Im Gegenzug bekommen die Pilze Nährstoffe von der Rebe – eine symbiotische Beziehung im Wurzelsystem, die für eine kontinuierliche Vegetation der Rebe sorgt und dadurch ihre Hitzeresistenz erhöht, aber auch die Biologie und Chemie des Bodens positiv beeinflusst. Viel besser als Mineraldünger!

**Welche weiteren Vorteile haben die Methoden der Biodynamie im Weinbau?**

MORENO: Sie helfen uns, die Alkoholgrade im Wein im Griff zu behalten. Und zwar, weil wir mindestens eine Woche früher ernten können als im konventionellen Weinbau. Das macht viel aus.

**Sind eure Weine durch die Biodynamie besser geworden?**

MORENO: Eindeutig! Die Weine sind „länger", verteilen ihren Ausdruck gleichmäßiger über den vorderen, den mittleren und hinteren Gaumen. Bei vielen herkömmlich produzierten Weinen hat man vor allem eine enorme, beeindruckende Frucht am mittleren Gaumen – die sich dann aber mit einem eher kurzen Abgang verabschiedet.

**Auf den Etiketten steht – wie zum Beispiel auch bei den weltberühmten Gütern Domaine La Romanée-Conti und Domaine Leflaive in Burgund – kein Wort über Biodynamie. Warum?**

LAURA: Wir reden eigentlich kaum über unsere Methoden, die Biodynamie muss man nicht vor sich hertragen. Unser Motto heißt: Lasst den Wein für sich sprechen.

MORENO: Ich glaube, dass in unserem Segment der Landwirtschaft ein Wein, der 20 Euro, 30 Euro oder auch deutlich mehr kostet, nicht deshalb gekauft wird, weil er – wie in unserem Fall – von Demeter zertifiziert ist, sondern weil er gut ist. Hingegen ist das Zertifikat zum Beispiel bei Kartoffeln oder Milchprodukten ganz sicher ein Verkaufsargument.

**Die Trauben für eure Rotweine werden maschinell abgebeert, die Beeren dann behutsam mit den Füßen gepresst. Laura, wie ist das, wenn du in den großen Bottich voller Beeren steigst?**

LAURA: Das Gefühl ist eigentlich ziemlich sexy, man sinkt langsam immer weiter ein. Für einen Bottich brauche ich etwa eineinhalb Stunden, dann spüre ich den Boden unter meinen Füßen. Am Ende ist der Bottich halb voll mit Saft, und die Beerenhäute schwimmen obenauf. Dann steige ich aus, bedecke den Bottich mit einem großen Leinentuch und befestige es mit einem Gummigurt. Nach etwa zwei Tagen beginnt es, darunter zu gären. Das Treten ist eine sehr aufwendige Methode, den Beeren die Farbe, die Gerbstoffe und Aromen sanft zu entziehen. Aber die Mühe lohnt sich! Bei uns kümmern sich Männer um das Ernten, in die Bottiche steigen nur Frauen ...

MORENO: ... weil Frauenfüße einfach zartfühlender sind!

**Was musstet ihr aufgeben für das Winzerleben?**

LAURA: Früher habe ich eine Zeitlang Jachten verkauft, da blieb noch Zeit zum Malen. Ich sage es ungern, aber heute fühle ich mich manchmal vor allem als Hausfrau. In diesem großen Haushalt gibt es fast rund um die Uhr etwas zu tun.

MORENO: Nein, nein, Laura hat sich sehr um die Gastronomie-Kunden verdient gemacht, und sie ist eine großartige Gastgeberin, was unserem Weingut sehr, sehr guttut! Sie kümmert sich so gut um unsere Besucher, dass die gar nicht wieder wegwollen.

**„Das Gefühl, die Beeren mit den Füßen zu pressen, ist ziemlich sexy."**

Laura di Collobiano

FOTOS: MASSIMO GIORGI (2)

Pepi Umathum steht für einen der besten Zweigelt-Weine Österreichs

Caro kommt rum

# Rebsorten, neu entdeckt

Unsere weit gereiste Autorin Caro Maurer lässt sich überraschen: mit Riesling an der Place de Bordeaux, Chardonnay aus Chile und einem neuen Zweigelt-Stil

## 1 Zweigelt: Ein Oldie als Newcomer

Das offizielle Geburtsjahr ist 1922. Damals hat Professor Fritz Zweigelt die österreichischen Rebsorten Blaufränkisch und St. Laurent miteinander gekreuzt – und herausgekommen ist Zweigelt. In den 102 Jahren ihrer Existenz hat die rote Rebsorte eine beachtliche Entwicklung durchgemacht. Die Teenagerjahre beschreibt einer ihrer Spitznamen hübsch anschaulich: „Kirschsafterl" – ein fruchtiger, harmloser, netter Heurigenwein.

So habe ich Zweigelt auch kennengelernt, als einen Wein für die Komfortzone mit viel Frucht und wenig Tannin. Doch Zweigelt ist inzwischen erwachsen geworden und kann viel mehr: Er kann ernsthaft, elegant, tiefgründig, langlebig auftreten. Der Wein, der mich davon zuerst überzeugt hat, ist der Zweigelt aus der Ried Hallebühl von Pepi Umathum aus dem Burgenland. Der 2019er Jahrgang hat einzigartiges komplexes Gesamtbild aus schwarzer Kirschfrucht, getrockneten Veilchen und einer Anmutung von frisch gespitztem Bleistift.

Am Gaumen gleitet er auf einem reifen, aber spürbaren Tanningerüst seidig dahin. Umathum hat aus seinem Erbe das Beste gemacht. Die Zweigeltreben, die sein Vater in den 60er-Jahren gepflanzt hatte, reifen heute kleine konzentrierte Beeren mit dicken Schalen aus. Er gibt einen Teil der Stiele in die Vergärung, um für Würze zu sorgen. Der Wein sieht nur noch ein Prozent neues Holz, baut also ganz auf seiner natürlichen Struktur auf. Umathum glaubt an die Rebsorte: Den Cabernet und Merlot, den er als junger Winzer noch gepflanzt hatte, hat er inzwischen weitgehend durch Zweigelt ersetzt, er belegt ein Drittel seiner Weinberge. Knapp 6100 Hektar macht Zweigelt heute in ganz Österreich aus und ist damit die vorherrschende Rotweinsorte.

Auch in der Weinregion Carnuntum hat er eine feste Heimat gefunden. Gerhard Markowitsch verleiht ihm dort eine ganz andere Stilistik: Sein 2021er Zweigelt aus der Ried Kirchweingarten ist ein kraftvoller Typ mit ausdrucksstarkem Duft von Schwarzkirschen und Schlehe, Holunderblüten und schwarzem Pfeffer. Die Reife in 500-Liter-Fässern aus Eichenholz hat noch Noten von Mokka beigefügt. Es kommt ganz auf die Lage an, erklärt Markowitsch, damit Zweigelt diese athletische Statur entwickeln kann. Der Kirchweingarten hat einen Anteil Lehm und Ton im Boden, das versorgt die Reben mit allem, was sie dafür brauchen.

Im nördlicher gelegenen Kamptal interpretiert Michael Moosbrugger vom Weingut Gobelsburg Zweigelt als eleganten, pinotesken Typ. Die 2019er Zweigelt Reserve zeigt neben der typischen Kirschenfrucht getrocknete Malvenblüten im Duft und im Geschmack ein feines, fließendes Tannin. Weil Zweigelt von Natur aus viel von allem mitbringt, geht Moosbrugger bei der Extraktion vorsichtig vor, presst nach zehn bis 14 Tagen ab und lässt die Gärung dann auch mal ohne Schalen in Zehn-Eimer-Fässern (560 Liter) zu Ende kommen. Seine besten Weingärten, sagt Moosbrugger, hat er mit Zweigelt bestockt: „Es ist eine großartige Rebsorte." Recht hat er.

**2019 Zweigelt Ried Hallebühl,** Weingut Umathum, € 49, www.umathum.at
**2021 Zweigelt Ried Kirchweingarten,** Weingut Markowitsch, € 33, www.markowitsch.at
**2019 Zweigelt Reserve,** Weingut Gobelsburg, € 34, www.gobelsburg.at

FOTO: VOLKER RENNER



Master of Wine Caro Maurer erkundet für uns die Weinwelt bis in deren hinterste Winkel und bringt dabei immer einige Überraschungen mit

**„Zweigelt ist inzwischen erwachsen geworden und kann mehr als früher."**

Caro Maurer, Master of Wine

## 2 Next World Chardonnay

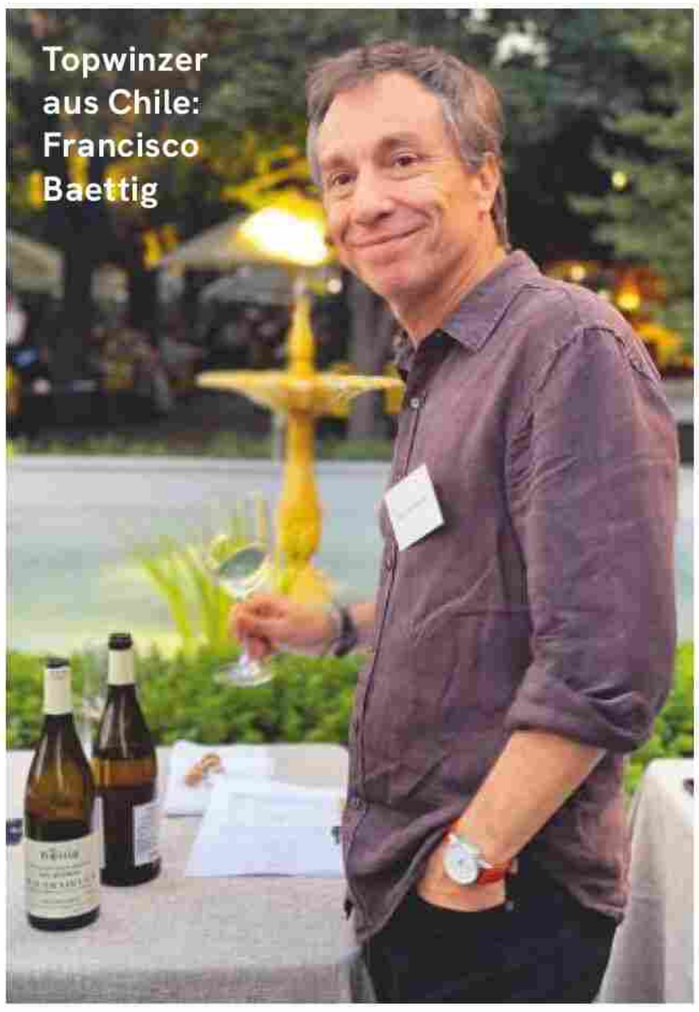
Bei meinem Besuch in Chile hat sich dieses Jahr wieder einmal bestätigt, dass jeder Winzer auf der Welt unbedingt Chardonnay machen möchte. Zum einen, weil es sich um eine Weltklasse-Rebsorte handelt, zum anderen, weil Chardonnay die Kunstfertigkeit eines Weinmachers somit in den weltweiten Vergleich stellt. Und ich habe gelernt, dass sich die chilenischen Exemplare heute in die Weltspitze einreihen können.

Dieses schmale und doch so wunderschöne Land entlang der Anden hat genau das, was Chardonnay braucht: fantastisches Terroir und Winzer mit dem richtigen Fingerspitzengefühl dafür. „Las Pizarras“, das neue Wein-Projekt von Eduardo Chadwicks Weingut Errazuriz, liegt zwölf Kilometer von der Küste entfernt, nicht weit von Valparaiso, in der Weinregion Aconcagua Costa. Am Morgen legt sich dort ein leichter Dunst über die Weinberge, nachmittags kühlt der Wind vom Pazifik die Reben. Das sorgt für Frische und Leichtigkeit im 2020er Chardonnay, der sich von einer berührenden Natürlichkeit zeigt mit seinen Zitrusnoten und Anklängen von Cidre. Seine Salzigkeit erinnert mich an Chablis: kein New World Chardonnay, sondern ein Next World Chardonnay. Verantwortlich für den Wein ist noch Chef-Önologe Francisco Baettig, danach machte er sich mit seinem eigenen Weinprojekt in Malleco, einer kühlen Region im Süden Chiles, selbstständig.

Sein 2022 „Los Primos“ Chardonnay gehört heute zu den besten des Landes, er scheint vor Spannung zu vibrieren. Ganztraubenpressung und spontane Vergärung sorgen für pure und präzise Frucht in einem aromatischen Umfeld von Eisenkraut und Orangenblüten, der Ausbau in Fässern aus französischem Eichenholz (ein Drittel davon neu) hat darin eine leicht nussige Spur hinterlassen.

Ähnlich eindringlich gibt sich auch der 2021er Tara Chardonnay von Felipe Tosso, dem Önologen des Weinguts Ventisquero. Die Trauben dafür reifen auf kalkhaltigen Böden in der hoch gelegenen Atacama-Wüste im Norden von Chile unter extremen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Eine Hälfte davon wurde in Betoneiern ausgebaut, die andere in ungetoasteten Holzfässern. So beruft sich auch dieser Wein ganz auf das, was ihm die Natur mitgegeben hat: eine leicht rauchige Nuance in der Zitrus- und Apfelfrucht und einen kristallklaren faszinierenden Ausdruck.

**2020 Las Pizarras Chardonnay,** Errazuriz, € 75, www.bremer-weinkolleg.de
**2020 Los Primos Chardonnay,** Francisco Baettig, € 79,90, www.tesdorpf.de
**2021 Tara Chardonnay,** Ventiquero, € 39, www.tesdorpf.de


Topwinzer aus Chile: Francisco Baettig


Hans Oliver Spanier zählt zu den besten Rieslingproduzenten Deutschlands

## 3 Riesling an der Place de Bordeaux

Bordeaux ist der Inbegriff des feinen Weins, und die Preziosen aus der südwestfranzösischen Region werden ausschließlich über die „Place de Bordeaux“ gehandelt. Der Name beschreibt das Handelssystem in der Stadt an der Gironde, das seit Jahrhunderten existiert: Die Weingüter in Bordeaux vertreiben ihre Weine über Weinmakler, sogenannte „Courtiers“ – es gibt davon rund 100. Diese sind Vermittler zwischen den Winzern und den Négociants – das wiederum sind die Händler (rund 300), die die Weine dann in die ganze Welt verkaufen.

Schon seit einigen Jahren nutzen auch Winzer aus anderen Ländern dieses System für ihre Spitzenweine. Jetzt werden auch die ersten Rieslinge aus Deutschland über Place de Bordeaux gehandelt – und ich wollte verstehen, warum.

Am konsequentesten geht dabei Markus Molitor vor. Der Winzer von der Mosel hat 2016 zusätzlich die Domäne Serrig an der Saar erworben mit der 25 Hektar großen Monopollage Vogelsang rund ums Weingut. Die Weine, die dort entstehen, werden ausschließlich über Place de Bordeaux gehandelt, also selbst deutsche Händler müssen die Flaschen dort erwerben. Durch den Umweg über Frankreich vermeidet Molitor die Konkurrenz mit seinem Weingut bei Zeltin-



**„Chile hat genau das, was Chardonnay braucht: fantastisches Terroir und Winzer mit dem richtigen Fingerspitzengefühl dafür.“**

Caro Maurer, Master of Wine

gen-Rachtig. Und, so der Winzer, die Bordelaiser Händler verlangen Exklusivität.

Die Domäne Serrig ist quasi vergleichbar mit einem Château und produziert ihre beiden Rieslinge nur aus einem einzigen steilen Schieferhang, das macht ihn weltweit leicht verständlich: einen Kabinett und einen trockenen Riesling, beide mit internationalem Schliff. Damit meine ich: nicht fruchtig verspielt, sondern von ergreifendem Tiefgang. Der 2020er Vogelsang Kabinett gibt sich pur, zart, mit dezenten Anspielungen von Orangen und Zitrusfrüchten, Pfirsichkern, Holunder sowie einem Hauch von Minze und Salbei. Der leichte Restzucker ist kaum wahrnehmbar, er sorgt einzig für einen Ausgleich zur straffen, spannungsgeladenen Säure. Lässt man dem trockenen 2020er Vogelsang aus der Großen Lage Zeit, sich zu öffnen, dann enthüllt er jeden Tag neue Nuancen, die von Zitronengras über Thymian, Minze und Waldmeister bis zu grünem Tee reichen.

Einen weiteren Riesling haben Carolin Kühling-Gillot und ihr Mann Hans Oliver Spanier auf Place de Bordeaux platziert. Ihr 2018er C.O. XVIII Liquid Earth ist einer der beeindruckendsten Rieslinge, die ich dieses Jahr verkosten konnte. 2005 zur Hochzeit erstmals als „Familienreserve“ produziert, wurde aus der Reserve aus einem Stückfass (1200 Liter) zuerst der limitierte Versteigerungswein der beiden und jetzt ihr Exklusivwein für ein Bordelaiser Handelshaus. Den deutschsprachigen Markt behalten die Spaniers weiterhin sich selbst vor, der Rest der Welt muss diesen Wein in Bordeaux einkaufen. Es ist ein internationales Aushängeschild für deutschen Riesling: mit komplexem Duft von Apfel und Pfirsich, ergänzt durch Ingwer und türkischen Honig, dazu Anklänge von Röstnoten – so dicht verwoben, dass sich einzelne Stränge kaum sezieren lassen.

Ein weiterer deutscher Neuzugang in Bordeaux ist der 2022er Monte Nostrum vom Weingut Robert Weil aus dem Rheingau. Die 6000 Flaschen gehen an einen Courtier, der sieben Négociants bedient. Wie bei Battenfeld-Spanier steht auch hier nicht die Lage im Mittelpunkt (die Trauben kommen aus Berglagen oberhalb Kiedrichs), sondern allein die Persönlichkeit: ein kühler Typ mit Kräuternoten, Zitrusfrüchten, Eindrücken von weißen Blüten und frisch gemähtem Gras. Allesamt großartige Weine, die im internationalen Vergleich glänzen können.

**2020 Riesling Vogelsang,** Domäne Serrig, € 99, www.gute-weine.de
**2020 Riesling Vogelsang Große Lage,** Domäne Serrig, € 199, www.gute-weine.de
**2018 C.O. XVIII Liquid Earth,** Kühling-Gillot und Battenfeld-Spanier, € 210, www.gute-weine.de
**2022 Monte Nostrum,** Weingut Robert Weil, € 83, www.bacchus-vinothek.de



Spitzenwinzer Markus Molitor




FOTOS: WWW.MEDIENAGENTEN.DE, CARO MAUERER



*„Alkoholfrei ist das große Wachstumssegment der Weinbranche. Endlich widmen sich auch ambitionierte Weingüter diesem Thema.“* KATHARINA MATHEIS, WEINREDAKTEURIN

# News & Trends

## Farbenrausch bei Clara

Ausgesprochen edel wirkt die neue Bar Clara im Berliner Museum für Fotografie (Oranienburger Str. 54). Naturstein und Bronze, Samt und Holz dominieren die Einrichtung. Die Drinks sind dem Motto der jeweiligen Ausstellungen nachempfunden, etwa „Licht und Farbe“.
**www.fotografiska.com**





## Weine im hohen Norden

Eine alte Garage ist das Quartier von „Sankt Peter Prost“, einem Ort für Weingenuss im schleswig-holsteinischen St. Peter-Ording. Hier haben Matthias Hussl, Anna Jess und Bärbel Vaupel-Hussl ihren Weinladen aufgemacht. Das Sortiment fokussiert sich auf Deutschland, Österreich und Südeuropa. Einmal im Monat finden themenspezifische Events und Tastings statt. Do-Fr 16-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr,
**www.sanktpeterprost.com**

## 100 % Mosel – 0 % Alkohol

Das Projekt FIO zählt zu interessantesten Weingeschichten an der Mosel. Dahinter stehen die jungen Winzer Daniel Niepoort, Sohn des legendären Dirk Niepoort aus Porto, und Philipp Kettern. Sie haben sich 2012 zusammengetan, um Rieslinge nach alter, traditioneller Mosel-Machart zu keltern. Die beiden sorgen seit Jahren mit ihren eigenständigen Moselweinen für Furore. Nun haben sie ihren ersten alkoholfreien Wein herausgebracht. Das besondere am „Fabelhaft“: Die einzigartige, würzige Moselstilistik ist unverkennbar. Etwa € 13, über info@fio.wine




## *Cava-Absatzrekord*

Die spanische Schaumweinappellation DO Cava meldet einen Gesamtabsatz von 252 Millionen Flaschen im vergangenen Jahr – ein neuer Rekord. Vor allem die Spanier selbst haben den Schaumwein getrunken, der Absatz im Inland stieg um 4 Prozent. Das stärkste Wachstum verzeichneten hierbei die Bio-Cavas mit knapp 25 Prozent Absatzplus.
**www.cava.wine**

## *Trauer um Thomas Donatsch*

Er galt als Pionier des Schweizer Weinbaus: Der Winzer Thomas Donatsch ist im Alter von 75 Jahren verstorben. Er war ein Vordenker, dessen Weinstil stark von Burgund geprägt war. Donatsch war einer der Ersten, der auf Barriques setzte. Sein Sohn Martin führt das Weingut bereits seit einigen Jahren weiter.
**www.donatsch.info**

## *Auch in Italien soll geschraubt werden*

Sie nennen sich selbst „Die Spinner“: Die Topwinzer Franz Haas (Südtirol), Graziano Prà (Veneto), Silvio Jermann (Friaul), Mario Pojer (Trentino) und Walter Massa (Piemont) engagieren sich gemeinsam für mehr Schraubverschlüsse auf italienischen Weinen. Für viele DOC und DOCGs sind die Schrauber bislang nicht zugelassen.

FOTOS: MARCUS MAINZ, VERENA MÜLLER, KORDIUSH/STOCK.ADOBE.COM

# WEIN AUS DEM BURGENLAND.

## GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

***Burgenland*** – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Burgenländischer Wein wächst unter der pannonischen Sonne. Einzigartig und rassig. Hochdekoriert, international begehrt und dennoch am Boden geblieben. **österreichwein.at**

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. *Ohne Allüren.*

**Mit Unterstützung der Europäischen Union**

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Finanziert von der Europäischen Union

WINEinMODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

# Lifestyle

*Schöne Karaffen*
Dürfen wir einschenken? Meisterstücke aus Glas, Keramik und Edelstahl verleihen Wasser und Säften einen edlen Auftritt
Seite 158

*Starke Cocktails ohne Alkohol*
Cold Brew Daiquiri und Frozen Orange Sprizz – die Drink-Rezepte des Fotografen Oliver Schwarzwald feiern die Happy Hour ganz ohne Rausch und Kater
Seite 164

**FRISCHES DESIGN:**
**Wasserkaraffe und -gläser von Ferm Living**

# Im Karaffenland

Der Sommer kommt, und unser Erfrischungsbedürfnis steigt.
Dafür füllen wir stilvolle Gefäße mit kühlen Getränken.
Auch den einen oder anderen Drink mit und ohne Alkohol spendieren sie
mal elegant, mal mit Humor – und immer großzügig

TEXT **GABRIELE THAL**




FOTO: ASA SELECTION, PETER KRASILNIKOFF

# Wasser in seiner schönsten Form – Karaffen, Kannen und Krüge verwandeln den Durstlöscher in ein Designobjekt.

DER STOPFEN ist gleichzeitig ein kleines Trinkglas – ideal für den Schreibtisch. Der dicke Boden verleiht zudem guten Stand. „Lina“, Farbe „Blue Sky“, 700 ml, € 39,90, www.asa-selection.com





MR. & MRS. NIGHT heißen die Karaffensets für den Nachttisch. In zwei Größen (700 und 850 ml) und Farben, € 83 und 91, eu.nudeglass.com



DIE RILLEN von Kanne „Kusintha“ brechen das Licht und bringen Flüssigkeiten zum Glitzern. 4 Farben und Klarglas, 1,2 l, € 34,95, www.bitzliving.com



MUT ZUR LÜCKE beweist der Kunststoffgriff des Pitchers „Tua“. Der Edelstahl glänzt nicht nur schick, er hält auch die Getränke schön kühl. 1 l, € 205, alessi.com

EIN HAUCH Farbe tönt den Boden der Serie „Hue“ und das Wasser darin. Aus mundgeblasenem Glas. Karaffe, 1,1 l, € 69, Trinkglas, 150 ml, € 13,90, 300 ml, € 21, www.broste copenhagen.com





GLANZVOLL ist der Auftritt der Serie „Copper Chemisty“ mit edler Bauchbinde in Kupfer. Karaffe, H 17 cm, € 40, Glas, € 24, serax.com



WIE GETÖPFERT und herrlich rustikal wirkt der Krug „Lave glacé“ mit Spezialglasur in Türkis. Steingut, 1,7 l, € 59,90, www.villeroy-boch.de

**Die müssen sich nicht verstecken. Und wenn sie keinen Dienst am Durst tun, kommen sie als Vase zum Einsatz.**

MIT SCHWUNG hat Designer Maarten Baas die auf Kreisen basierende „Inner Circle“ skizziert. Rauchglas, 700 ml, € 45,50, valerie-objects.com





KLASSISCHE FORM, modern und geradlinig interpretiert: Karaffe „Raise“. Der Deckel eignet sich für kleine Snacks. 1 l, € 79, Glas, 2er-Set € 47, www.muuto.com

UNIKATE sind die Teile der Serie „Doodle“ und noch dazu griffig dank der „Kritzeleien“ aus Glas, die jedes Mal anders ausfallen. Karaffe, 1,2 l, € 39, Glas, 350 ml, 2er-Set € 39, fermliving.de





SPIEGELBLANK ist der „Etruscan Pitcher“ mit markant verzerrten Proportionen – ein aparter Blickfang. Edelstahl, H 30 cm, € 185, audocph.com



ROSIGE ZEITEN für Durstige: Die Karaffe „Torino“ verwandelt selbst Wasser in einen stylishen Drink. Lyngby Glas, 1,1 l, € 35, www.nordicnest.de

FOTOS: SISKA VANDECASTEELE, YELLOWS STUDIO



PASSEND zur ikonischen Isolierkanne „EM77“ gibt es die kühle Variante für heiße Tage. Kunststoff, BPA- und phthalatfrei, 1,5 l, € 49,95, www.stelton.de

FÜR WIRBEL sorgt der Farbakzent, der die mundgeblasene Serie „Aura“ in Blau, Rot, Grün oder Schwarz ziert. Karaffe, € 119, Glas, 2er-Set € 139,90 www.zwiesel-glas.com



AM LÄNGEREN HEBEL ist man mit den zweifarbigen Krügen aus extrem robustem Borosilikatglas von Hay. Grün-Lila, H 20,5 m, € 45,51, Orange-Blau, H 16,5 cm, € 38,50, www.madeindesign.de





**SATTE FARBEN** ziehen bei dem archaisch anmutenden Steingutkrug alle Blicke auf sich. Das Design von „Strøm" ist dänisch, das Handwerk portugiesisch. 0,75 l, € 75, 1,5 l, € 100 und 3 l, €125, raawii.de



**STAPELBAR** und dadurch platzsparend ist die Serie „Milk" von Nine in drei Farben und in Klar, die natürlich nicht nur Milch serviert. Karaffe, H 23 cm, ab € 25, Glas, 2er-Set € 30, www.connox.de

**Die Sonne bringt es an den Tag: In den leuchtendsten Tönen lassen diese Karaffen die Terrasse erstrahlen. Der Sommer kann kommen!**



**BUNTE KUGELN** am Boden machen die Gläser „Bilia" von Zaffe-rano unverwechselbar – gut für viele Gäste. 440 ml, 6er-Set € 65,10, Karaffe, 1,4 l, 36,65, l-gc.de



**DURCHGREIFEN** muss man, um Wasser oder auch Drinks mit dem Krug auszuschenken, der einfach „Jug With A Hole" heißt. Viele Farben, 850 ml, € 50, www.pols potten.com

FOTOS: CONNOX, FLORIAN EICHINGER

# *Have a Drink!*

Lust auf eine Erfrischung? Dann auf zum Cocktail-Shaker! Unsere Rezepte sind schick, stark – und das ganz ohne Alkohol. Cheers!

REZEPTE UND FOTOS **OLIVER SCHWARZWALD/GRÄFE & UNZER VERLAG**



**Blutorange, Rum & Mandelsirup**

*Rezept auf S. 170*

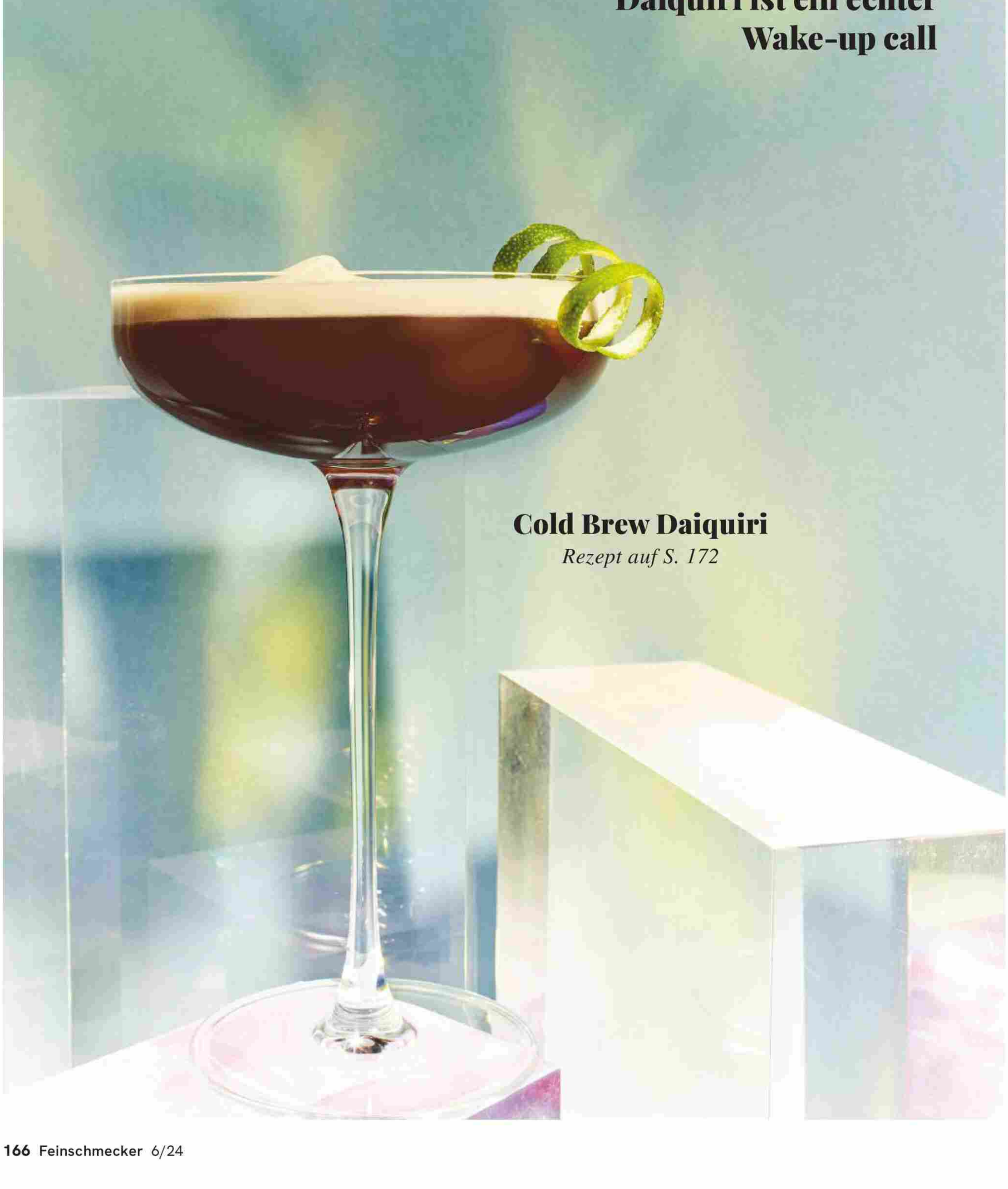


## Ein fruchtiger Aperitif wie an einem Sommerabend in Turin: kräuterbetont und leicht bitter

**Red Almond Tonic**

*Rezept auf S. 172*

# Muskelprotz mit Kaffee, Rum und Limettensaft: Der Cold Brew Daiquiri ist ein echter Wake-up call



## Cold Brew Daiquiri

*Rezept auf S. 172*

# Pikanter Tomaten-Shrub

*Rezept auf S. 172*

## Stormy Miso

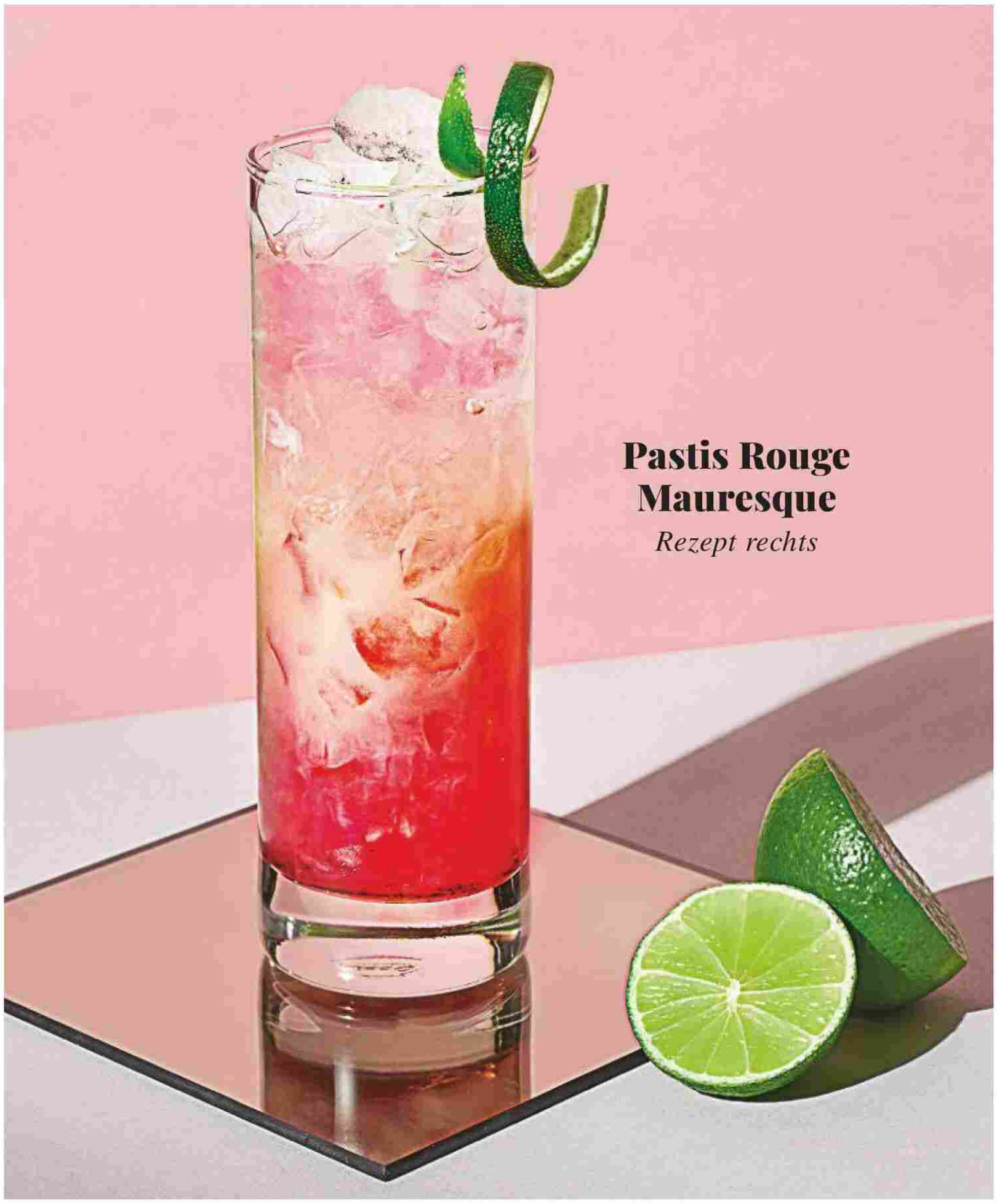
*Rezept auf S. 172*

**Frischer als ein Singapore Sling: Der Stormy Miso ist mit exotischen Aromen ein trendy Gruß aus Fernost**



**Frozen Orange Sprizz**

*Rezept auf S. 173*



## Pastis Rouge Mauresque

*Rezept rechts*

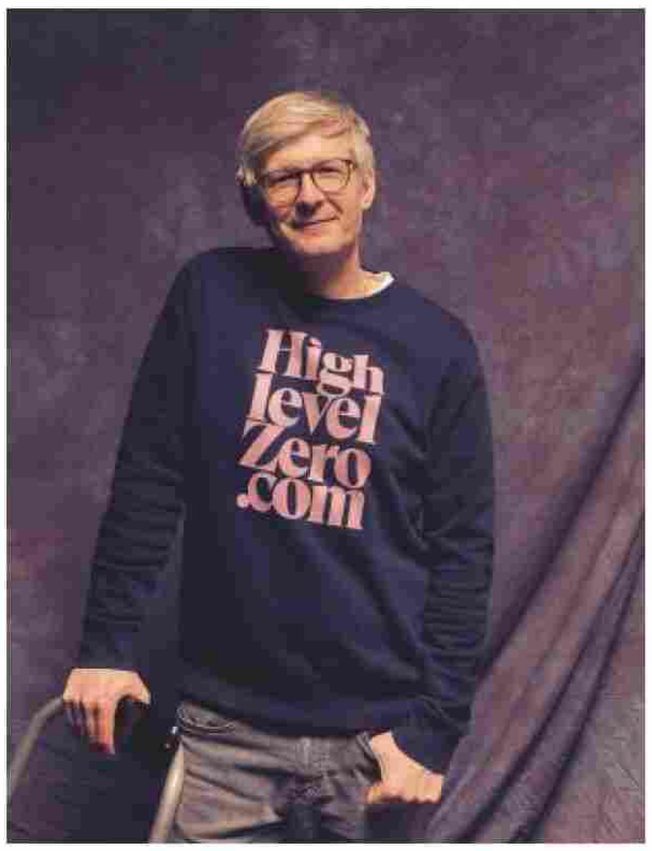
## Pastis Rouge Mauresque

*Zutaten für 1 Glas*

**Der Drink**

| |
|---|
| 2 cl Hibiskussirup |
| 2 cl Mandelsirup |
| 4 cl alkoholfreie Pastis-Alternative (z. B. von Ricard) |
| 1 cl Limettensaft |
| Wasser |
| Crushed Ice |

**1** Ein Glas mit zerstoßenem Eis füllen.
**2** Zuerst den Hibiskus-, dann den Mandelsirup, schließlich den Pastis langsam eingießen.
**3** Anschließend mit Limettensaft und Wasser auffüllen.




**„Ich freue mich darüber, dass ich ohne unangenehme Nachwirkungen genießen kann. Ich vermisse nichts."**
Oliver Schwarzwald

### Mit null Prozent auf High Level

Food-Fotograf und begeisterter Hobbykoch Oliver Schwarzwald begann mit Mitte 40 umzudenken: Alkohol hatte das Kochen und andere seiner Lebensbereiche „unterwandert". Die neuen alkoholfreien Alternativen zu Wein und Spirituosen begeisterten ihn und eröffneten eine „ganz neue Perspektive" auf sein Hobby. Auf seinem Blog stellt er Menübegleitungen, Aperitifs und Foodpairings ganz ohne Alkohol vor: www.highlevelzero.com



## Blutorange, Rum & Mandelsirup

*Zutaten für 1 Glas*

**Der Drink**

| |
|---|
| 5 cl alkoholfreie Rum-Alternative z.B. Undone Nr 1 |
| 3 cl Blutorangensaft |
| 1 cl Mandelsirup (z. B. Monin Orgeat) |
| 1 cl Limettensaft |
| Eiswürfel |
| alkoholfreie Sekt-Alternative oder Tonic |

# Für kulinarische Weltenbummler




**3 Ausgaben lesen, nur 2 bezahlen.**

FOTO: THILO WEIMAR

**JETZT BESTELLEN:**
**feinschmecker.de/probe**

**Tel.: 040 / 236 704 000**

**Garnierung**
Minze & Bio-Orangenscheibe

**1** Alle Zutaten bis auf den Sekt auf Eis shaken.
**2** In ein mit Eis gefülltes Glas abseihen.
**3** Mit Sekt oder Tonic auffüllen.



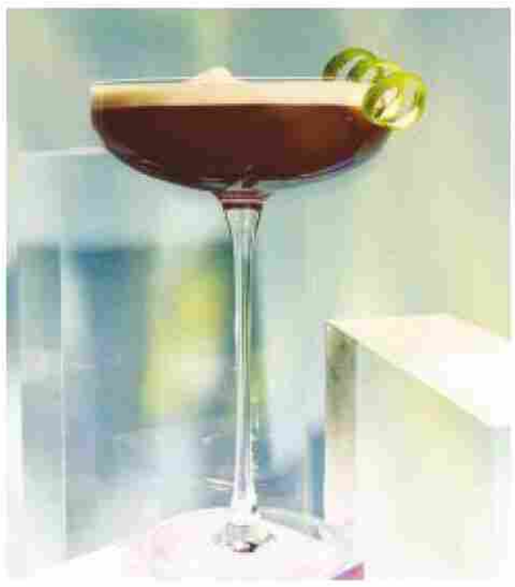
## Red Almond Tonic

*Zutaten für 1 Glas*

**Der Drink**
6 cl alkoholfreier Rotwein (z. B. Carl Jung Merlot)
1 Dash Angostura Bitter
3 cl Mandelsirup (z. B. Orgeat Monin)
2 cl Zitronensaft
Tonic Water
Grenadinesirup

**Garnierung**
6 vollreife, frische Kirschen (oder TK aufgetaut)
Minze

**1** Rotwein-Alternative, Angostura Bitter, Mandelsirup und Zitronensaft in ein mit Eis gefülltes Glas geben.
**2** Mit Tonic Water auffüllen.
**3** Den Grenadinesirup vorsichtig über einen Löffel am Rand des Glases einfüllen und leicht umrühren.



## Cold Brew Daiquiri

*Zutaten für 1 Glas*

**Der Kaffeesirup**
200 g Zucker
50 g grob gemahlener Kaffee
Wasser

**Der Drink**
5 cl alkoholfreie Rum-Alternative (z. B. Sober Spirits oder Lagri No. 2)
2 cl frisch gepresster Limettensaft
1 cl alkoholfreie Kaffeelikör-Alternative (z. B. Lyre's Coffee)
3 cl Kaffeesirup (s.o.)
Eiswürfel

**1** Für den Kaffeesirup am Vortag den Zucker in 200 ml Wasser unter Rühren auflösen und leicht erwärmen.
**2** Grob gemahlenen Kaffee unterrühren und etwa 24 Stunden ziehen lassen. Durch einen Kaffeefilter passieren und kalt stellen.
**3** Für den Drink den Shaker mit Eiswürfeln füllen, alle Zutaten hin zufügen und etwa 15 Sekunden kräftig shaken.
**4** Durch ein Barsieb in ein Cocktailglas abgießen und mit einer Limettenzeste garnieren.



## Pikanter Tomaten-Shrub

*Zutaten für 1 Glas*

**Der Shrub**
500 g Kirschtomaten
1 Zimtstange
250 g Zucker
1 TL geröstete Kreuzkümmelsamen
1 TL Koriandersamen
1 Prise Salz
150–200 ml Apfelessig
1 TL Tabasco

**Der Drink**
3 cl Tomaten-Shrub (s.o.)
13 cl Soda oder Tonic Water

**Garnierung**
Tomate
geröstete Koriandersamen

**1** Für den Shrub die Tomaten waschen und vierteln. Die Zimtstange halbieren. Beides mit Zucker, Gewürzen und Salz vermengen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.
**2** Anschließend alles in einem Topf aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.
**3** Den Topf vom Herd nehmen und den Essig in die Tomatenmasse rühren. Dann zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Anschließend das Tomatenfruchtfleisch und die Gewürze durch ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit auffangen.
**4** Den Shrub nach Vorliebe würzen: Mit Tabasco wird er pikanter, mit mehr Zucker wird er süßer. Alles in ein sauberes Glasgefäß füllen und im Kühlschrank aufbewahren.
**5** Shrub in ein Glas mit Eis geben und mit Soda auffüllen. Vorsichtig umrühren.



## Stormy Miso

*Zutaten für 1 Glas*

**Der Drink**
25 g weiße Misopaste
500 ml Wasser
2 cl Yuzusirup
1 cl Verjus
Ginger Beer
Eiswürfel

**Garnierung**
Blüte
Mandarine

**1** Das Wasser erhitzen und die Misopaste darin auflösen. Beiseitestellen, bis sich das Miso gesetzt hat. Dann vorsichtig durch einen Kaffeefilter laufen lassen.
**2** 3 cl Misowasser mit den restlichen Zutaten in ein Glas geben, mit Eis auffüllen und mit Ginger Beer toppen. Leicht umrühren.

**TIPP** Sollten Sie das helle Miso nicht sowieso in Windeseile verkochen, keine Sorge – es hält sich lange im Kühlschrank.



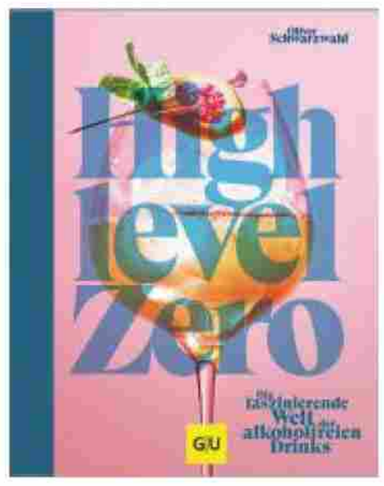
# Frozen Orange Sprizz

*Zutaten für 1 Glas*

**Drink**

| |
|---|
| 1 Bio-Orange |
| 10 cl alkoholfreie Aperol-Alternative (z. B. Nona Spritz) |
| 5–10 cl Wasser |
| alkoholfreie Sekt-Alternative (z .B. Zero Gravity) |

**1** Die Orange heiß abwaschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Schale und Orangenwürfel über Nacht in den Tiefkühler geben.
**2** Gefrorene Würfel und etwas Schale in einen starken Blender geben, Aperol-Alternative hinzufügen, alles fein mixen. Ggf. etwas Wasser hinzufügen.
**3** Eine Cocktailschale zur Hälfte mit dem geeisten Püree füllen, mit Sekt-Alternative auffüllen.




**DIE REZEPTE entnahmen wir dem Buch „High Level Zero“ von Oliver Schwarzwald, GU, 299 Seiten, € 40**


# Das neue Genussmagazin

Erleben Sie im neuen ZEIT-magazin WOCHENMARKT genussvolle Momente – mit mehr als 60 frischen Rezepten, vielfältigen Reise-Tipps und spannenden Geschichten rund um die Themen Kochen und Genießen.




**Jetzt 25 % sparen!**
2 Ausgaben
für nur 16,50 €

**Hier bestellen:**
**www.zeit.de/wm-feinschmecker**
**040/42237070**

(Aktionsnr.: 2153228)

# Willkommen im Club der Genießer!

BESONDERE MOMENTE GEMEINSAM ERLEBEN

FEINSCHMECKER CLUB

Treffen Sie **Stars der Kulinarikwelt** bei exklusiven Dinners sowie hochkarätigen Tastings und profitieren Sie von Vorteilen bei unseren Premium-Partnern. Kommen Sie in unsere Feinschmecker Club-Welt!

**Alles außer gewöhnlich.** Für unsere Mitglieder kuratieren wir besondere Momente, kreieren durch das erstklassige Netzwerk der Feinschmecker-Redaktion exklusive, einmalige Events für alle Sinne. Seien Sie dabei und erleben Sie Highlights für Gourmets.

**4-Hands-Dinner & Premium-Zigarren-Tasting im Hotel Adlon**
**28. Juni, Berlin:** Beim „Carlos André Chef's Table by Der Feinschmecker" können Sie Thomas Bühner und seine grandiose Spitzenküche endlich wieder hautnah erleben – und zwar exklusiv im Hotel Adlon in Berlin. Seit das „La Vie" in Osnabrück geschlossen wurde, ist er vorwiegend als Berater tätig und eröffnete ein Restaurant in Taiwan. Bei einem spektakulären 4-Hands-Dinner kocht Thomas Bühner zusammen mit Reto Brändli, dem mehrfach ausgezeichneten Spitzenkoch des Gourmetrestaurants „Lorenz Adlon Esszimmer". Sie kreieren ein 6-Gänge-Menü, das wir in einem kleinen Kreis an einer stilvoll gedeckten Tafel in der Bibliothek des „Lorenz Adlon Esszimmer" genießen. Erleben Sie die beiden Stars hautnah und das einzigartige Ambiente des weltbekannten 5-Sterne-Hotels direkt am Brandenburger Tor, das Luxus und Traditionsgeschichte auf einmalige Art verbindet.

Nach dem Dinner findet in der legendären The Elephant Bar vom Hotel Adlon das Pairing der Carlos André Premium-Zigarren mit exklusivem Rum und Cognac statt. Außerdem gibt es für die teilnehmenden Club-Mitglieder, die im Hotel Adlon übernachten möchten, ein besonderes Zimmer-Arrangement. Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen!
**Weitere Events & Informationen: www.feinschmecker.de/club**



FOTOS: HOTEL ADLON KEMPINSKI (2), CHRIS MARMANN, CLAUDIA TIMMANN

## 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, Trends, 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 sowie in ausgewählten Genießerhotels- und Restaurants in Österreich und Südtirol.

**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 oder einfach den QR-Code scannen.**

## Winzerlegende hautnah

Mit Dr. Ernie Loosen (r. Mitte) erlebten wir eine Weinbergtour samt Tasting und Dinner. Der umtriebige Weinmacher hatte zahlreiche Anekdoten parat und zauberte vier Gänge nach Rezepten seiner Großmutter. Dazu gab es Rieslinge aus Großen Lagen und spannende Neuentwicklungen des Weinguts.

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:



*„Designer loten immer stärker die Möglichkeiten des Materials aus. Hauchdünnes Glas, textiles Porzellan, nichts scheint unmöglich.“* KERSTEN WETENKAMP, RESSORT LEBENSART

# News & Trends

## Ganz schön in Schale geworfen

Die filigranen Keramikbowls „Casa“ von Aquazzurra aus Florenz erinnern an Kirschblüten – und lassen sich in den dezenten Pastellfarben Gelb, Rosa und Grün auch sehr schön kombinieren oder zum Aufbewahren ineinanderstapeln. Ideal für Obst oder auch süße wie salzige Knabbereien. 14 x 14 cm, 6,5 cm hoch, 2er-Set € 90,
**www.artemest.com**





## Kleeblatt gefunden

Glück gehabt? Mit diesen Accessoires auf jeden Fall: Das vierblättrige Kleeblatt diente Catherine Urban von Casarialto als Inspiration für die neuen Serviettenringe und Messerbänkchen „Fortuna“ aus transparentem grünem Glas, handgefertigt. Erhältlich in 6er-Sets ab € 155,
**www.casarialto.it**

## Luftige Basis

Der französische Stardesigner Mathieu Lehanneur liebt das Material Glas – ihm hat er eine Serie von Möbeln gewidmet, die er „Happy to be here“ nennt. Der Esstisch ruht auf drei Beinen aus mundgeblasenem Glas. Wirkt zart und luftig, ist aber solide, verspricht der Künstler: „Der Tisch hält mehrere Hundert Kilo Gewicht aus – die Belastbarkeit ist eine Frage der richtigen Form. Glauben Sie nicht? Ich habe Beweisfotos!“ Lehanneur durfte auch die Fackel für die Eröffnungszeremonie der diesjährigen Olympischen Spiele gestalten – die aber aus Edelstahl. **www.mathieulehanneur.fr**



### *Wildes Treiben in Berlin*

Grillhersteller Otto Wilde eröffnet in Berlin an der Ecke Friedrichstraße seinen zweiten Flagshipstore (nach Düsseldorf). Der Spezialist für leistungsstarke Elektrogrills gehört mittlerweile zu Miele, der Store ist daher Teil des Miele Experience Center Unter den Linden.
**www.ottowildegrillers.com**

### *Fotokunst in Hamburg*

Das Bucerius Kunst Forum widmet sich Henri Cartier-Bresson, einem ikonischen Fotokünstler des 20. Jahrhunderts und Mitbegründer der Fotoagentur Magnum. Die Ausstellung beginnt bei frühen Arbeiten und endet mit den Porträts bedeutender Künstler.
15. Juni bis 22. September,
**www.buceriuskunstforum.de**

### *Designtage in Kopenhagen*

Die „3 days of design“ in der dänischen Hauptstadt gelten als zweitwichtigstes Event für Möbel und Gestaltung nach der Mailänder Möbelmesse. Mehr als 250 internationale Marken und Manufakturen werden ihre Neuheiten präsenteren, und dies in Ausstellungen über die Stadt verteilt. Für die Erkundung werden Bus, Metro und Fahrrad empfohlen. 12. bis 14. Juni,
**www.3daysofdesign.dk**

FOTO: DAVID MAUPILÉ

EXKLUSIV-ARRANGEMENT

# Champagner im Park
## mit Laurent-Perrier

**Das Hotel HOHENHAUS lädt Sie zu einem exklusiven Champagner-Wochenende. Die Plätze sind begehrt – und begrenzt.**

In einem weiten Wiesental, umgeben von hohen Buchenwäldern, liegt die L'Art de Vivre Residenz HOTEL HOHENHAUS. Mitten in Deutschland und doch in absolut ruhiger Lage. Hier können Sie die unvergleichliche und ursprüngliche Natur genießen. Das stilvolle Hotel ist eine perfekte Oase für Gourmets und Naturliebhaber, die das Besondere lieben. Die Wartburg, die Goethestadt Weimar und das Schloss Wilhelmshöhe in Kassel mit der umfangreichsten Rembrandt-Sammlung der Welt, locken zu erlebnisreichen Ausflügen.

Küchenchef Luca Allevato und Gastgeber Peter Niemann versprechen gemeinsam mit Ihrer Mannschaft ein grandioses Wochenende für alle Champagner-Liebhaber. Am Samstagmorgen beginnt Ihr Tag mit einem Champagner-Frühstück im Hohenhaus Café. Den Nachmittag verbringen Sie mit Champagner-Bowle und süßen Kleinigkeiten im Schatten des Lindenhofes. Schlendern Sie am Abend mit einem Glas Champagner durch unseren Park und genießen Sie ein sommerliches 5-Gang Menü an einer weißen Tafel unter unserer Blutbuche. Freuen Sie sich auf Ringgauer Bioland Huhn und Steinbuttfilet zu den gekühlten Cuvées aus dem Hause Laurent-Perrier.



Die exklusive Location für das Genießer-Wochenende ist die L'Art de Vivre Residenz HOTEL HOHENHAUS. Die perfekte Oase für Tagungen, Gourmets und Naturliebhaber.







Küchenchef Luca Allevato und Gastgeber Peter Niemann versprechen ein grandioses Gourmet-Wochenende für alle Champagner-Liebhaber.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

### IHRE RESERVIERUNG

**Champagner im Park mit Laurent-Perrier vom 16.–18.08.2024**

**Freitag 16. August**
Anreise und individuelles Programm

**Samstag 17. August**
Champagner-Frühstück,
am Nachmittag Champagner-Bowle im Lindenhof
18 Uhr Empfang am Seerosenteich
anschließend 5-Gang Menü unter „unserer" Blutbuche

**Sonntag 18. August**
Frühstück und Abreise

**Reservieren Sie jetzt zu 960,– € pro Person im Doppelzimmer**

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

✆ +49 56 54 98 70
**info@hohenhaus.de**

Begrenzte Teilnehmerzahl. **Reservieren Sie jetzt!**

★★★★★
HOTEL HOHENHAUS

L'Art de Vivre RESIDENZEN

# Szene

*Neueröffnung des Monats*
Das Herrenhaus „Château du Mylord“ in Belgien ist ein Ort für großen Genuss: Martin Simonart bietet in herrschaftlichem Ambiente eine ausdrucksstarke Küche
Seite 180

*Entdeckungen*
Neues Styling, neue Konzepte, neue Köpfe – in der Topgastronomie herrscht kein Stillstand. Unsere Empfehlungen von Berlin bis Ulm, von London bis Oberösterreich
Seite 182

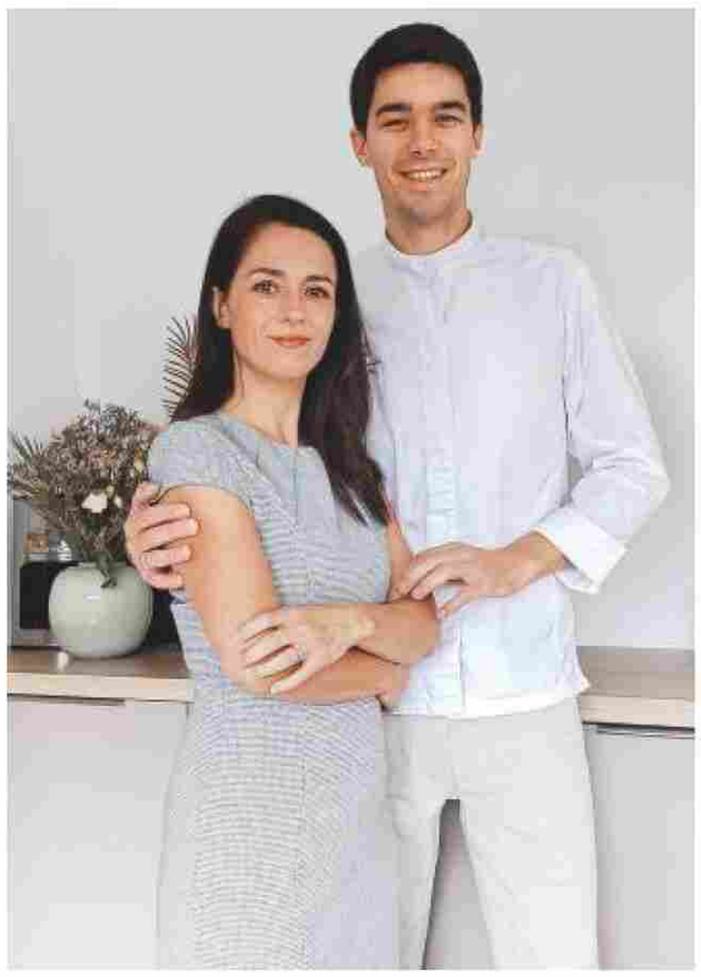
*Stopover Oslo*
Kunst und Natur prägen Norwegens Hauptstadt gleichermaßen. Spitzenrestaurants und traditionelle Gaststätten sorgen für besondere kulinarische Erlebnisse
Seite 190

**LONDON RAFFLES AT THE OWO**
**Das einstige Old War Office Building wurde zum Luxushotel mit mehreren Toprestaurants**

FOTO: JOHN ATHIMARITIS



**INSEL IM GRÜNEN:**
**Im Zentrum Gabare-Käse von der Loire, als Creme auf einem Erdnuss-Sablé und geräuchert als Scheibe – umgeben von Minze-Gurken-Saft**





NUN IHR LANDSITZ: Nuria und Martin Simonart haben „Château du Mylord“ übernommen

**Neueröffnung des Monats**

# Evolution im Herrenhaus

Behutsam, aber ausdrucksstark bringt Martin Simonart die Küche des „Château du Mylord“ in Belgien auf den neuesten Stand

Nach langer Zeit in Frankreich ist der aus Brüssel stammende Koch Martin Simonart in die belgische Heimat zurückgekehrt: Mit seiner Frau Nuria hat er das „Château du Mylord“ in der wallonischen Gemeinde Ellezelles übernommen. Ihre Vorgänger hatten das Restaurant 42 Jahre geführt und zu einem der besten des Landes gemacht.

Das 1861 im normannischen Fachwerkstil erbaute Anwesen mit dem markanten Spitzturm gehörte einst einem englischen Kolonialherren, und bis heute umgibt den Landsitz eine erhabene Aura – das Flügeltor zum drei Hektar großen Parkgelände öffnet sich erst nach Anmeldung über die Gegensprechanlage. Im Inneren strahlen zwei elegante Speisesäle mit offenen Kaminen Behaglichkeit aus. Weiß eingedeckte Tische stehen in großzügigen Abständen, an warmen Tagen nimmt man auf der begrünten Terrasse Platz.

Die vielen langjährigen Stammgäste im Blick, setzt Simonart in der Küche auf Evolution statt auf Revolution. Er verwendet mehr pflanzliche Zutaten, bevorzugt leichtere Zubereitungsarten, verbannte den mit Torten beschwerten Dessertwagen.

Das Menü beginnt mit einer aufwendigen Variation vom Knollensellerie, die sich als Offenbarung der Aromen und Texturen erweist: Die Basis bilden in Salzteig gegarte Selleriestücke mit viel Eigengeschmack, umrahmt von knackig-rohen, dünn gehobelten Sellerie-Dreiecken. Darauf richtet Simonart Sellerie-Vanille-Schaum und eine fruchtige Yuzu-Remoulade an. Ein Löffel Kresseöl sorgt für vegetabile Würze, die angegossene Consommé von geröstetem Sellerie für eine weitere Dimension.

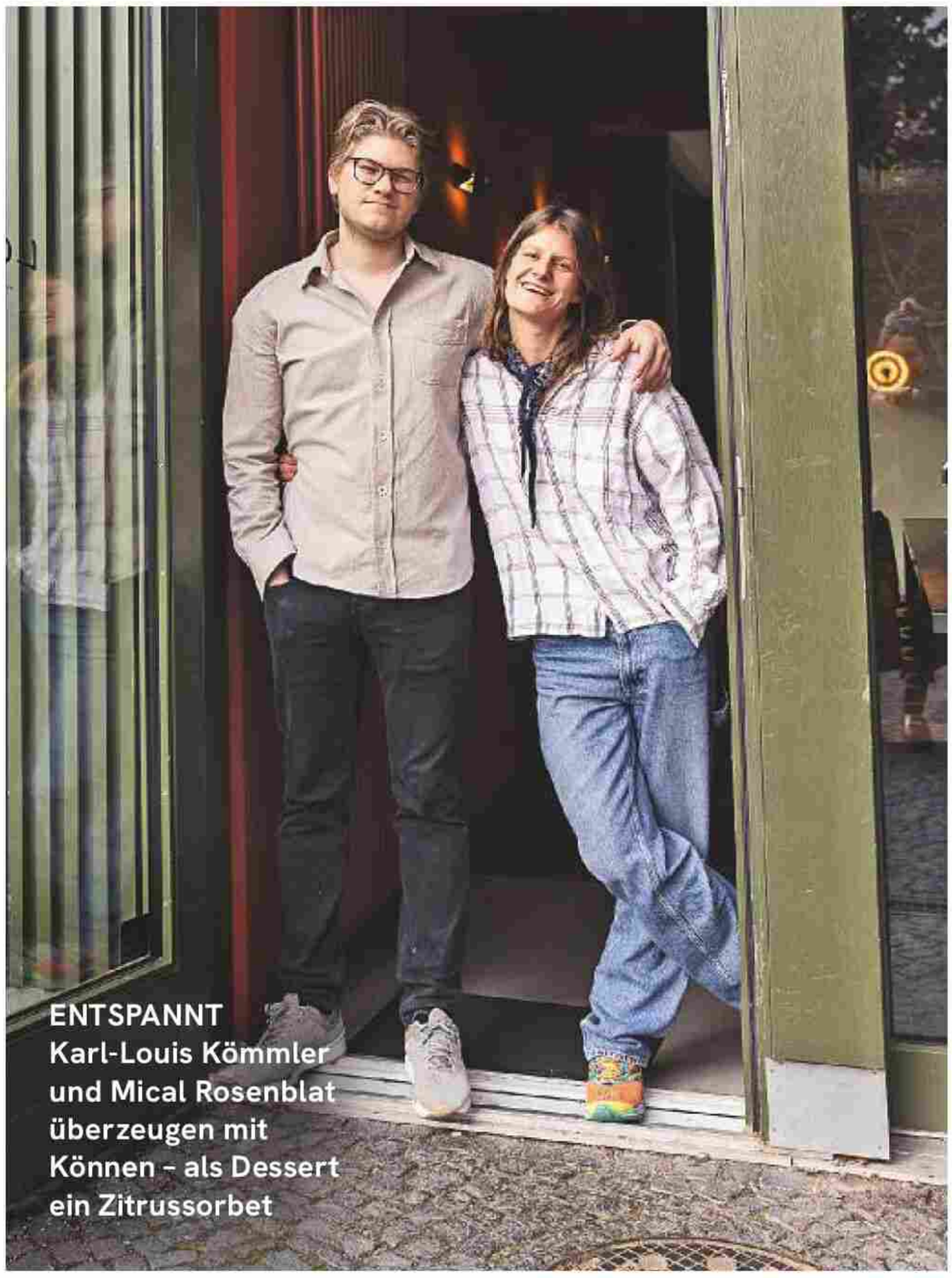
Jodige Noten steuert das köstliche Fleisch der Seespinne unter einem Dach von safranisierten Rettichziegeln bei. Der Steinbutt wird als Kräuter-Ballotine mit Herzmuscheln serviert und von einer duftenden Bärlauchsauce begleitet. Die Nocke vom belgischen Kaviar auf Minzgelee bildet einen reizvollen Kontrast zum daneben verstreuten Crushed Ice vom Gin Tonic. Traditionell im besten Sinne ist die knusprig gebratene, wunderbar saftige Taube aus der Region mit Rosmarin, Innereienpraline, Lauchrollen und konzentrierter Sauce. Eine gewagte, aber verblüffend stimmige Kombination gehen karamellisierte Ananas, Karamelleis, Karamellsauce und schwarze Trüffel ein.

Der Service unter Leitung von Nuria Simonart ist so herzlich wie aufmerksam. Die Weinkarte mit Schwerpunkt Frankreich listet mehr als 1200 Positionen, die überaus gastfreundlich kalkuliert sind.
FAZIT: Herrschaftliches Ambiente, exquisite Küche, beachtliche Weinauswahl – dies bleibt ein Ort für großen Genuss.

*Alexis Eideneier*

**Château du Mylord**
●●●◐ Rue Saint-Mortier 35, 7890 Ellezelles, Tel. 0032-68 54 26 02, www.mylord.be,
Mi-So 12-14 Uhr und Mi-Sa 18-22 Uhr geöffnet, Menü € 95-180

FOTOS: LUCAS GURDJIAN (3)



ENTSPANNT
Karl-Louis Kömmler und Mical Rosenblat überzeugen mit Können – als Dessert ein Zitrussorbet



## Berlin / Loumi

# Fine Dining statt Supperclub

Ein mit Bedacht gestalteter Raum im gelungenen Neubau nah am Prinzenbad; warme Farben, klare Formen, sanftes Licht, in der offenen Küche wird konzentriert gearbeitet, an den Tischen eine bunte Mischung aus Fans und Foodies, die Stimmung: jung, international, genussvoll entspannt.

„Während andere gerade zurückschrauben, sind wir den entgegengesetzten Weg gegangen und haben uns unseren Traum von Fine Dining erfüllt“, sagt Gastgeberin Mical Rosenblat. Zweiter im Bunde ist Küchenchef Karl-Louis Kömmler. Die beiden haben bereits mit ihrem ersten „Loumi“ (von Louis und Mical), ihrem Supperclub in einer Neuköllner Hinterhofwohnung, für Aufsehen gesorgt. Neue Ideen holte sich Kömmler jetzt, der als Autodidakt begann, bei Atsushi Tanaka in Paris, bei Jeremy Changs in London und auch bei Benjamin Gallein im „Votum“ in Hannover.

Serviert wird ein Menü mit acht kreativen Gängen, die Basis ist klassisch, Einflüsse kommen aus Japan und Europas Norden. Harmonisch kombiniert waren süßlich-erdige Noten und sanfte Schärfe bei in Dashi und Sake pochierter und anschließend geflämmter Abalone-Muschel aus bretonischer Zucht mit Kombu-Alge, fluffigem Chawanmushi (japanischer Eierstich), Yuzu-Zeste, gegrillter Birne und Piment d’Espelette-Sauce. Wunderbar saftig und aromatisch war die Brust von der zehn Tage im Reifeschrank gereiften Challans-Ente, die Kömmler mit intensivem Kampot-Pfeffer, Sauce Albufera und Morcheln reicht, die mit gezupftem Keulenfleisch gefüllt sind. Paukenschlag am Ende: erfrischendes Zitrussorbet mit kandierter Mandarinenschale, Nori-Alge, karamellisiertem schwarzem Knoblauch und mit Oolong-Tee verfeinerter Crème Chantilly.

Zu jedem Gang hält Mical Rosenblat Lieblingsweine aus Deutschland, Frankreich und Südafrika bereit, und dabei ginge die Spannbreite, formuliert sie, „von rundum klassisch bis auch mal funky“.
FAZIT: Professionelle, entspannte Gastlichkeit mit der Küche im Mittelpunkt.

*Stefan Elfenbein*

**Loumi**
●●◐ OT Kreuzberg, Ritterstr. 2, 10969 Berlin, (kein Telefon), www.loumi-dining.com,
Do-Sa ab 19.30 Uhr, Menü € 111

## Südharz / Silberstreif

# Aus Wald und Wiesen auf den Tisch

Das Restaurant „Silberstreif“ im Naturresort Schindelbruch hat eine Neuausrichtung erfahren – kulinarisch und optisch. Eric Jadischke hat sich von À-la-carte-Gerichten verabschiedet und kreiert stattdessen ein saisonal wechselndes Menü mit sechs bis acht Gängen. Der Küchenchef gibt dabei alles, um die Ambitionen seiner regional definierten Aromenküche erlebbar zu machen. Nicht nur im hausgebackenen Brot, in zu Kegeln geformter Butter oder beim pochierten Bio-Ei finden sich vielfach Blüten, Blätter und Kräuter aus dem Harz.

Die Bodetaler Forelle (Zucht im nahen Altenbrak) schwimmt mit Petersilienwurzeln im Räuscherfischsud. Butterzartes Filet vom Wagyu aus dem Havelland begleiten frische Apfelkügelchen und rotes Zwiebelconfit. Das süße Finale lädt zum appetitlichen Waldspaziergang – Pilze, Steine und Blätter, geformt aus dunklen und hellen Schokoladen, Knusper und Beerenkompott. Für die Weinbegleitung füllt der versierte Service unter anderen Abfüllungen von VDP-Weingütern wie Pawis an Saale-Unstrut oder Fritz Haag an der Mosel in die Gläser. Als alkoholfreie Begleiter werden Saftvariationen wie die „Inspiration 4.0“ aus Kirsche, Paprika und Roter Bete angeboten. Eigenes Quellwasser wird aus eleganten Karaffen nachgeschenkt.

Die Speisen sind auf weißem Meissener Porzellan angerichtet, das exklusiv für das Restaurant entworfen wurde und dabei Themen wie Wald und Natur subtil aufgreift und den Anspruch an Qualität unterstreicht.

Der kleine Raum mit seinen 18 Plätzen gibt dabei den nicht minder stilvollen Rahmen mit strukturierten, kalkgespachtelten Wänden. Warme Grautöne dominieren. Semitransparente Vorhänge sorgen ebenso für Privatsphäre wie einzelne Leuchten über jedem Tisch.

FAZIT: Die Harz-Region in einer stimmigen Inszenierung auf die Teller gebracht.

*Petra Mewes*

**Silberstreif**

●●◐ im Naturresort Schindelbruch, OT Stolberg, Schindelbruch 1, 06536 Südharz, Tel. 034654-80 80, www.silberstreif-restaurant.de, Do-Sa abends geöffnet, Menü € 135-169



**NATURVERBUNDEN und hochelegant ist sowohl das Design der Gasträume als auch die Küche von Eric Jadischke**

FOTOS: HEIKO HELLWIG, NEDA RAJABI (2)

## Dresden / Nicht Fisch Nicht Fleisch

# Green Fine Dining

Ein Mietshaus aus der Gründerzeit, die Tram rauscht vorbei, an der Hauswand weist ein Pfeil den Weg in den Gewölbekeller und eine andere Welt: sanftes Licht, sorgsam eingedeckte Tische, großformatige Fotografien an weißen Wänden setzen Gemüse vor samtschwarzem Hintergrund kunstvoll in Szene. Dresden hat sein erstes Fine-Dining-Restaurant mit vegetarischer und veganer Küche.

Das Gastronomenpaar Anja Sperling und Robert Müller sind in der Stadt bekannt. „Anja kennen die Dresdner durch ihr Café Milchmädchen“, sagt Müller. Er selbst hatte ein Restaurant in der Neustadt. Als der gemeinsame Sohn Karl zur Welt kam, nahm er eine Auszeit. Dabei sei ihm klar geworden, so Müller, „dass ich weiter kochen will, aber anders – nicht mehr mit Fisch, nicht mehr mit Fleisch!“. Gemeinsam mit Robert Vetterlein als Küchenchef wurde ein Konzept erstellt. Die Produkte – vieles Bio – kommen aus der Region, die Produzenten kennt man persönlich. Serviert wird ein Degustationsmenü in vier bis sechs Gängen, jedes Gericht macht Spaß und überzeugt. Harmonisch kombiniert waren süße, süßlich-erdige und fein deftige Noten bei knackigen Tagliatelle vom Knollensellerie mit würzig fermentiertem Staudensellerie, Sellerie-Birnen-Püree, rotem Zwiebelmus und geräucherter Williams-Christ-Birne. Am Tisch geriebener Meerrettich und Meerrettichschaum gaben aromatischer und schön sämiger Fregola-Sarda-Pasta mit Variationen von der Pastinake den zusätzlichen Schärfekick, saftiges Traubenragout sorgte für die Frische.

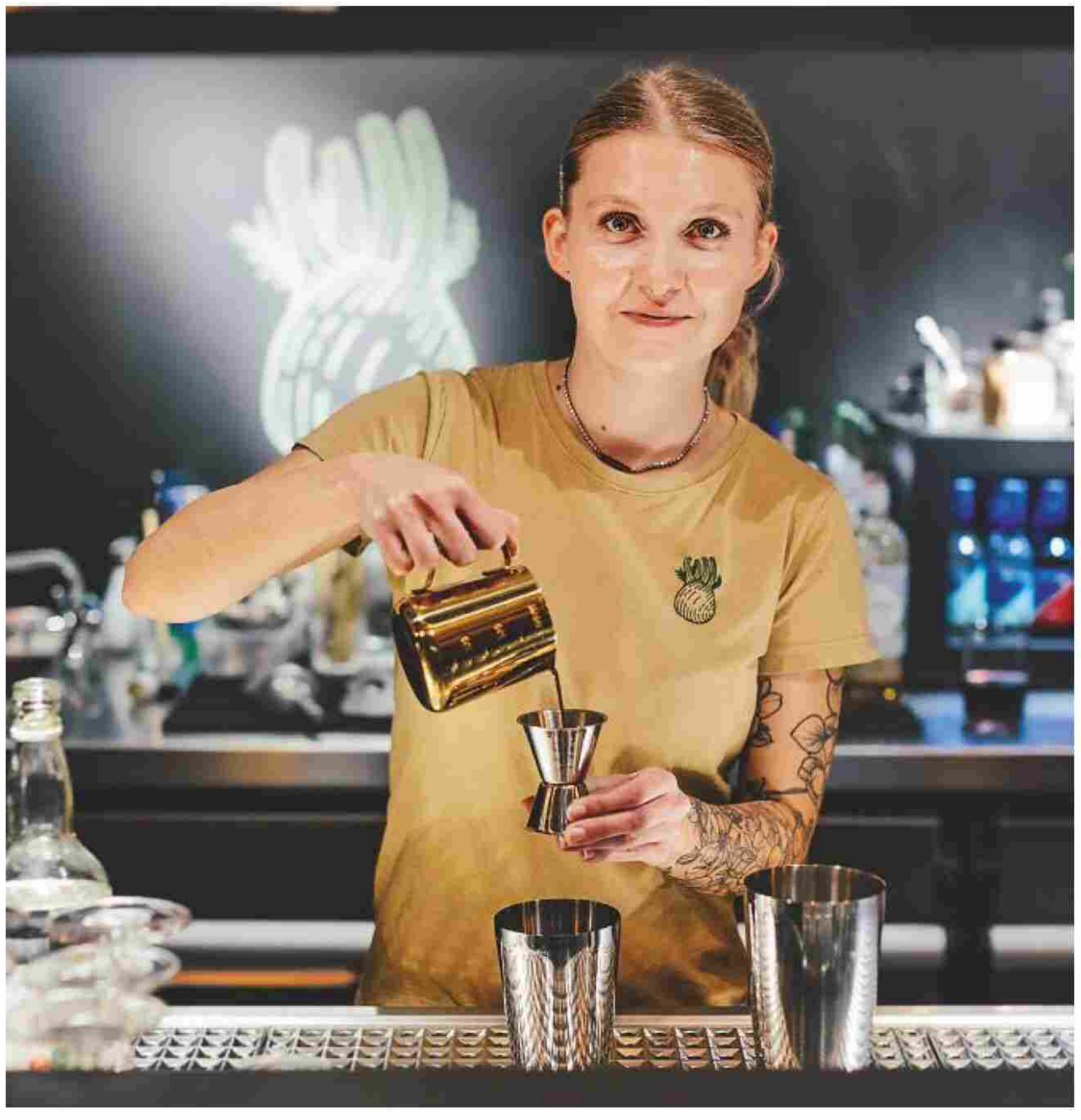
Gepaart wird mit naturnah produzierten Weinen auch von sächsischen Winzern. Exzellent sind die alkoholfreien Getränke sowie auch die Gemüsecocktails von Barchefin Katharina Robitzki. Mittags (Di-Fr) werden weniger aufwendige Gerichte angeboten. Im Sommer soll auch auf der Vorgartenterrasse serviert werden.

FAZIT: Gemüse im Mittelpunkt – eine Bereicherung für Dresden. *Stefan Elfenbein*

**Nicht Fisch Nicht Fleisch**

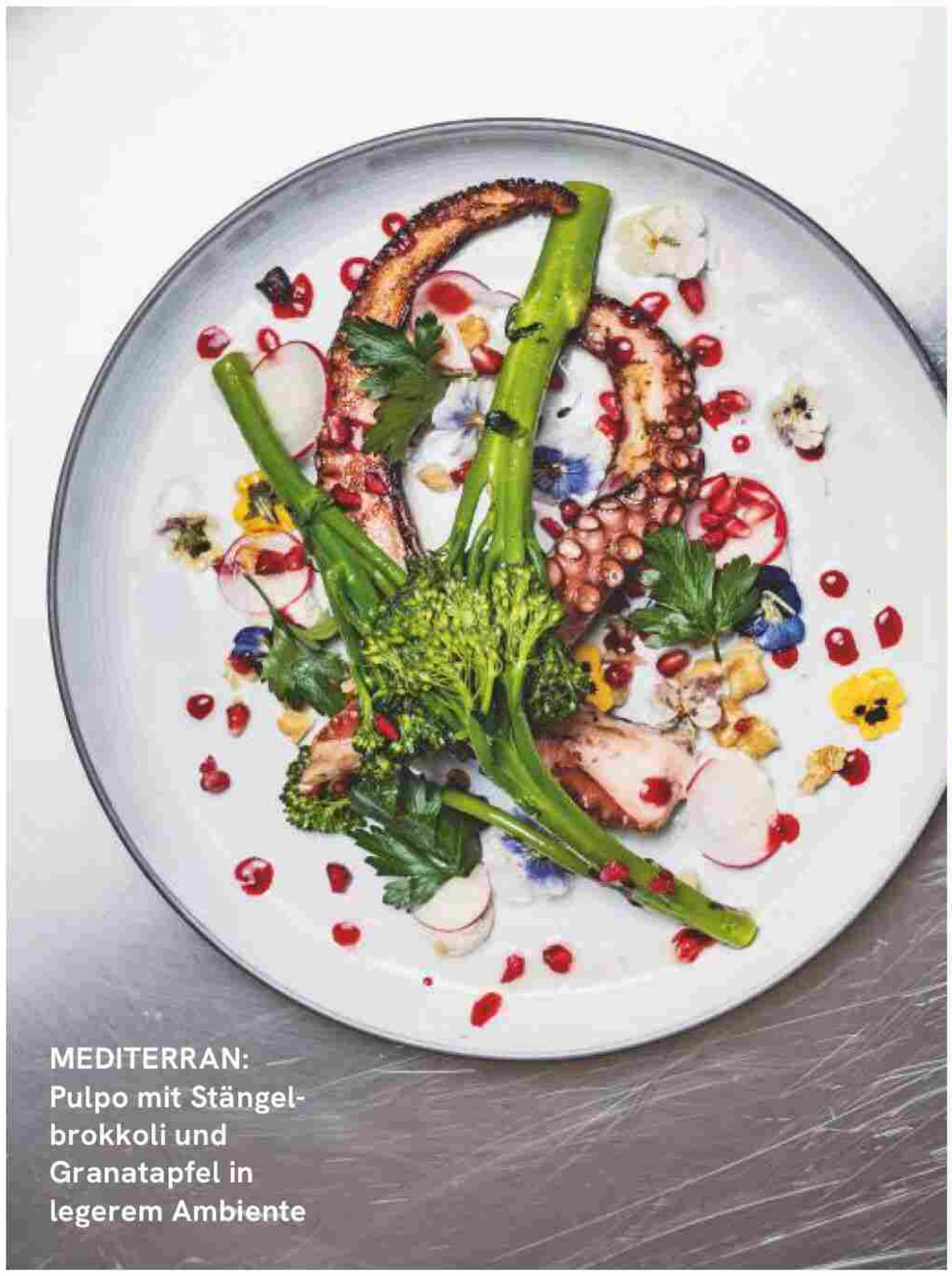
●● OT Südvorstadt, Nürnberger Str. 32, 01187 Dresden Tel. 0351-260 68 144,
nfnf-dresden.de, Mi-Sa ab 18 Uhr geöffnet, Menü € 69-106





**GEMÜSE in der Hauptrolle: Möhre mit Zitrusaromen. Barchefin Katharina Robitzki mixt dazu kreative Cocktails**

FOTOS: CHRISTIN WETZEL (2), PINEAPPLE STUDIOS (2)



MEDITERRAN: Pulpo mit Stängelbrokkoli und Granatapfel in legerem Ambiente



## Frankfurt / KMH

# Best of Kleinmarkthalle

Die Kürzel KMH stehen für „Kleinmarkthalle“, den Bauch Frankfurts, Dorado für Genussfreudige aus Nah und Fern. Ob Austern oder Zitronengras und alles dazwischen – an den Marktständen wird es in bester und frischer Auswahl feilgeboten.

Szenegastronom Peyman Far und Designer Thomas Tritsch von Morgen Interiors haben der Innenstadt einen unprätentiösen, ganztags quirligen Ort beschert. Wo bisher Fahrräder verkauft wurden, hat mit dem „KMH“ ein Bistro eröffnet, dessen Küche vorrangig mit Produkten aus der benachbarten Markthalle arbeitet.

Im rustikalen Edel-Retro-Look trifft Szene auf Stadtgesellschaft und delektiert sich von Frühstück bis Dinner an Schmankerln wie Kalbsfrikadelle von der Metzgerei „Kalbskopp“ mit Zwiebelmarmelade und Kartoffelsalat, der Wurstsalat aus der legendären Fleischwurst von Ilse Schreiber bis hin zu Austern, die als „Halunken“ getarnt mit Granny-Smith-Apfel, Zwiebeln und in Zitrone und Mirin mariniertem Staudensellerie benetzt sind.

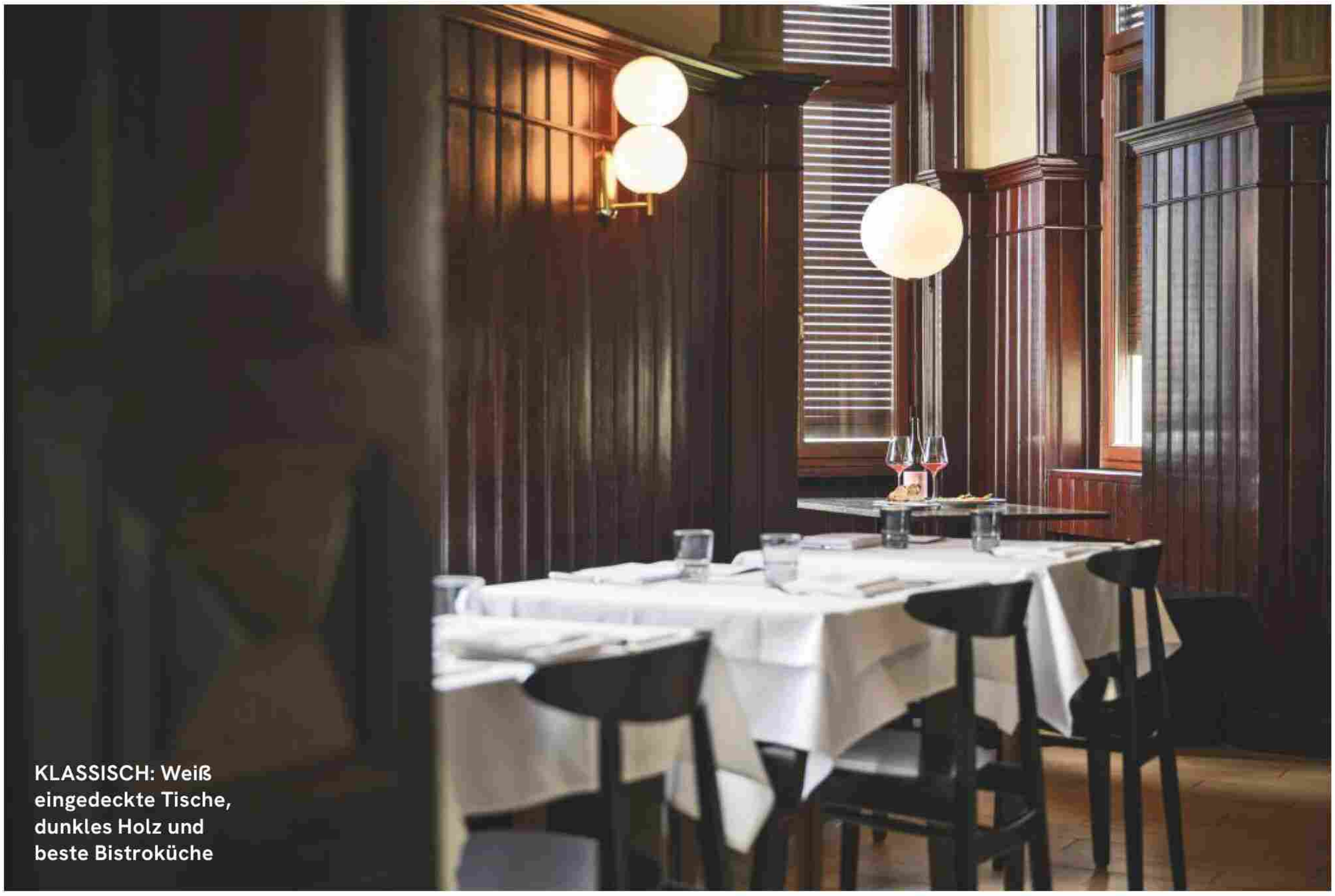
Zwei volle Seiten der Speisekarte nehmen Sardinen und andere Produkte von La Belle-Iloise ein, direkt aus der Dose oder als Aufstrich-Varianten auf knusprigem Brot. Stars der Abendkarte sind die Hummersuppe mit Garnelen und Pulpo, das Rindertatar und die Jakobsmuscheln auf lauwarmem Pak-Choi, Apfel und Koriander. Ebenfalls in lauer Temperatur wird eine naturbelassene Ofen-Aubergine mit Perlgraupen und Erbsensud serviert. Zum Teilen eigen sich italienischer Aufschnitt mit San-Daniele-Schinken, feine Abruzzo Salami und luftgetrocknete Bresaola und vieles mehr. Wer geschmorte Kalbsbäckchen oder Bœuf bourguignon bestellt, macht nichts falsch. Die Weinkarte ist im Aufbau und lässt noch keine Richtung erkennen.

Eine Treppe höher finden Kochevents statt, wartet ein Store mit Küchenutensilien auf, und auch einen Weinkeller für Events gibt es.

FAZIT: Legere Genussadresse mit besten Produkten. *Barbara Goerlich*

**KMH**

Hasengasse 5-7, 60311 Frankfurt Tel. 069-24 74 13 60,
www.kmh.world, Mi-Sa 10–23 Uhr, Hauptgerichte € 22,50-36



KLASSISCH: Weiß eingedeckte Tische, dunkles Holz und beste Bistroküche

## Würzburg / Mars

# Das Besondere im Einfachen

Bei Neueröffnungen mit ähnlicher Hipster-Attitüde – Koch mit Cap, naturtrübe Weine und Vokabeln wie „Grünzeug“ auf der Speisekarte – handelte es sich in den vergangenen Jahren oft um Weinbars. Das „Mars“ von Dominik Günther ist hingegen ein Restaurant, das zeigen auch die weißen Tischdecken, die gerade ein charmantes Revival erleben.

Erfrischend ist die Speisekarte, die viel auf Gemüse setzt, ohne gezwungen vegetarische Küche anzubieten. Der sämige hausgemachte Ricotta, wunderbar nur mit Olivenöl und ein wenig bitter-saurem Endivien-Salat angerichtet, zeugt von einem feinen Sinn für das Besondere im Einfachen. Von Minimalismus gekennzeichnet ist auch ein Salat mit Blutorange, gepickelter roter Zwiebel und Oliven. Die Vorspeisen im „Mars“ wirken für sich genommen manchmal etwas simpel, entfalten aber ihr volles Potenzial, wenn man die Komponenten mischt. Ricotta mit Olivenöl: sehr gut. Ricotta mit Olivenöl, Blutorange und roter Zwiebel: sensationell!

Sein Können im klassischen Handwerk beweist Günther mit einer herrlich schmelzigen Entenleber-Portwein-Terrine auf betörend buttrig-röscher Brioche, die wohl auch sämtliche Pariser Sterne-Köche über den Pass gewunken hätten. Dass der Umgang mit Seefisch außerhalb der Spitzengastronomie schwierig ist, verdeutlicht der Hauptgang, dessen Kabeljau etwas zu mürbe und aromatisch blass ausfällt, was auch die reichlich angelöffelte Sauce tartare nicht kaschieren kann.

Sehr viel besser sind die Desserts: Nussig-cremiges Pistazieneis, dessen Güte man schon daran erkennt, dass es eher pastellfarben als grün ist und subtil-nussig statt artifiziell pistazig schmeckt. Gleichauf, aber eine Spur ausgefallener ist die Pavlova, eine Art Eisbombe mit Meringue und Zitronensorbet. Zum Entdecken lädt die Weinkarte, die zwar nicht sehr groß ist, aber hervorragende junge Winzer aufführt, vor allem aus Franken.

FAZIT: Erfrischend minimalistische und gleichsam klassisch-unaufgeregte Küche.

*Paul Kern*

**Mars**

Leistenstr. 6, 97082 Würzburg, Tel. 0931-666 76 156, www.bistromars.de,
Mo-Fr 18-22 Uhr, Hauptgänge 20-35 €

## Ulm / Stephans Stuben by Marco Langer

# Refresh fürs Traditionshaus

Letztes Jahr schloss Siegfried Pfnür (jetzt: „Sattel & Teller“, Langenau) die Neu-Ulmer Institution „Stephans Stuben“. Nun ist sein Ex-Restaurant wieder am Start – und überzeugt. Der Zusatz „by Marco Langer“ stellt den neuen Gastgeber schon vor der Tür in den Fokus. Der 44-Jährige war zuletzt Küchenchef im Ulmer Hotel Lago, rechts der Donau ist er jetzt sein eigener Herr. Das früher mediterrane Dekor hat Langer gegen Lehmtöne und schwerelos glimmende Kegelleuchten getauscht, auch das Angebot änderte sich merklich. Es gibt ein Menü in vier oder sechs Gängen (auch vegetarisch), alle zwei Monate wechselt es.

Es überrascht besonders bei den Kleinformaten: Vom Aperitif-Knäckebrot mit Pilzcreme und Pickles bis zu den Madeleines zum Kaffee bilden die Miniaturen vorab und danach eine eindrucksvolle Klammer. Dazwischen gibt’s modernisierte Klassik, glänzende Jus, schaumige Saucen, zum Dessert eine vierteilige Variation aus Mango und weißer Schokolade. Gebratene Jakobsmuschel mit Blumenkohlcreme und Apfelgel entpuppte sich davor als püreelastiges Arrangement, das wie ein Kroepoek-Chip ausgebackene Roggenbrot kam als Knusper-Satellit auf einem Extrateller.

Fruchtnoten blieben auch beim geflämmten Kabeljau mit Hummerbisque, Fenchelstreifen und kandierter Kumquat im Spiel, schön ausgearbeitet hier die Polarität von Biss und Schmelz, buttriger Süße und fruchtiger Bitternote.

Wer kräftige Aromen schätzt, ist hier richtig: Markant in Erinnerung bleiben neben einem minzefrisch abgeschmeckten Mascarpone-Raviolo in intensiver Pilzbrühe auch der betont käsige Graupenrisotto zur geschmorten Ochsenbacke. Die mit rund 50 Positionen schnell überblickbare, gleichwohl vielschichtige Weinkarte passt gut ins Gesamtbild.

FAZIT: Anspruchsvolle, im Kern klassische Gourmetküche – persönlich serviert vom Chef. *Ulf Sundermann*

**Stephans Stuben by Marco Langer**
Bahnhofstr. 65, 89231 Neu-Ulm, Tel. 0173-708 20 23, www.stephansstuben.com,
Mi-Sa 18-23 Uhr, Menü € 110-130





**NEUSTART**
**Marco Langer führt sein Restaurant mit ganz persönlicher Note – das Dessert „Weiße Schokolade, Blaubeeren, Parmesan und Basilikum“ ist eines seiner Signature Dishes**

FOTO: DANIEL PETER

## London / Raffles London at The OWO

# Mauro Colagreco an der Themse

Bis zu 1500 Menschen täglich haben an der Verwandlung des The Old War Office Building in London gearbeitet. Acht Jahre lang. Es war eine der größten Baustellen Europas, die das einstige britische Kriegsministerium mitsamt Geheimdienstsitz in Whitehall in das „The OWO“ transformierte. Das erste Raffles-Hotel Londons, neun Restaurants, drei Bars, ein Spa, Ballsaal, Kino und Fitnesscenter sowie 85 Privatresidenzen. Rund 1,5 Milliarden Euro sollen in Renovierung, Ausbau und Denkmalpflege geflossen sein.

Und das spürt der Gast, sobald er eintritt. Weiß, Grau, Amber, auberginefarben Piastraccia- und Brescia-Marmor aus Italien, sandfarbener Kalkstein aus Painswick und Portland sowie Neobarock-Alabaster erstrahlen restauriert von der imposanten Treppe. Der Designer Thierry Despont stattete die Suiten mit teils dreizehneinhalb Meter hohen, vollvertäfelten Wänden aus, antike Marmorkamine und Schreibtische aus der Churchill-Ära gehören ebenfalls dazu. Im Verhörzimmer des Geheimdienstes ist heute eine Speakeasy-Bar.

Zum Casual-Fine-Dining-Frühstück, Mittag oder Abendbrot geht es in die von Mauro Colagreco geschaffene, mediterran inspirierte Ganztagsbrasserie „Saison“ in der ehemaligen Bibliothek. Der Topkoch des „Mirazur“ in Menton zeichnet für zwei weitere Restaurants verantwortlich: das „Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO“ und „Mauros Table“, einer Chef's-Table-Version seines Hauptrestaurants, in dem Küchenchef Leonel Aguirre Tobia saisonale und lokale Produkte, international veredelt serviert: butterzart gegrillte Entenbrust von der Merrifield Farm, gepaart mit einer mit Knochenmark reduzierten Bordelaise-Sauce, Streifen, Chutney und Gelee von einer in Rotwein pochierten Birne, dazu ein Raviolo mit konfiertem Entenfleisch sowie Spieß mit Entenleber, -herz und -lardo, kombiniert mit Ponzu, Ingwer, Koriander, Chili und Limette.

*Alexandra Kilian*

**Raffles London at The OWO**

●●●●◐ Raffles London at The OWO, 57 Whitehall, London SW1A 2BX, England,
Tel. 0044-20 39 07 75 00, www.raffles.com/london, 120 Zi. und Suiten, DZ ab € 1300

●◐ „Saison“, Hauptgerichte ab € 35

●●● „Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO“, Menüs € 130-195





**GLANZVOLL**
**Mauro Colagreco (r.) und Küchenchef Leonel Aguirre Tobia stehen für Top-Kulinarik. Beeindruckende Zimmer mit vielen Antiquitäten**

FOTOS: JOHN ATHIMARITIS, MATTEO CARASSALE



PRÄGNANT: Wilder Brokkoli mit Schafsfrischkäse, Haselnüssen und Vogelmiere

## Steyr (Oberösterreich) / Lukas Kapeller

# Neustart in der Villa

Gediegen gespeist wurde hier, etwas außerhalb von Steyr, immer schon. In der Villa residierten früher die Direktoren der oberösterreichischen Steyr-Werke, wo auch heute noch Motoren, Fahrzeuge und Waffen produziert werden. Im Dachboden des Anwesens verwirklicht nun Lukas Kapeller gemeinsam mit Co-Küchenchef Michael Schlöglhofer seinen neuen Traum von Fine Dining. Der 33-Jährige stieg bereits in jungen Jahren zum Star am Herd auf, ehe er sich 2016 familiär bedingt zurückzog.

Im Loft in dunkler Eiche mit olivgrünen Ledersesseln steht eine offene Kochinsel. Reduziert und zugleich hintersinnig originell ist das Menü: Zwischen drei Amuse-Bouches – der mit rauchigem Spitzpaprika und Chorizo gefüllte Taco von der Aubergine ist ein erstes Highlight – und dem Dessert mit cremigem, von Salzkaramell und Quitte bekröntem Eis vom Weizenbier liegen Gerichte von raffinierter Eleganz. So wird der gegrillte wilde Brokkoli mit Schafsfrischkäse und gerösteten Haselnüssen serviert, den Knollenziest und Vogelmiere abrunden: ein subtiles Miteinander von sämiger Süße, sanfter Säure und zarter Bitternote. Perfekt gebraten die Challans-Ente: Neben dem sämigen Fonds sorgen Radicchio, Heidelbeere und Dill sowie der feinherbe Chip aus Leinsamen für stimmige Akzente.

Sommelière Carina Kaiser bietet eine ansehnliche Zahl österreichischer und internationaler Flaschen. Ihre charmante Expertise und der persönliche Service durch Kapeller und Schlöglhofer lassen den Abend zu einem herausragenden Erlebnis avancieren. Dazu gehört auch ein kleines Designhotel.
FAZIT: Außergewöhnliche Küche in einer ungewöhnlichen Location.

*Susanne Schaber*

**Lukas Kapeller**
●●● Damberggasse 27, 4400 Steyr), Tel. 0043-7252-256 30,
www.lukaskapeller.at, Mi-Sa 18.30-23 Uhr, Menüs € 120-140

## Unsere Bewertungen

Erfahrene Autoren und Kritiker 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 |
| M | Mittags geöffnet |
| | Pool |
| | gutes vegetarisches Angebot |
| | Terrasse und/oder Garten |
| | Übernachtung möglich |
| | außergewöhnliches Weinangebot |
| | WLAN gratis |
| | Zimmerservice |
| | Karten akzeptiert |
| | Nur Barzahlung |

**MUNCH MUSEUM:** Das markante Gebäude prägt die Skyline Oslos und beherbergt vor allem Werke, die Edvard Munch der Stadt vermachte

Stopover

# Oslo

Natur und Kunst prägen das Lebensgefühl in Oslo gleichermaßen – und beides ist vor allem im Sommer ein Anziehungspunkt. Unsere Skandinavien-Autorin verrät die besten Tipps für Ihren Städtetrip

TEXT **ALVA GEHRMANN**



**SOMMERRO HOTEL: Hier kann man stilvoll übernachten, viele Osloer genießen im Haus aber auch ihren Nachmittagstee oder ein Dinner**

## Hotels

### 1 Att | Kvadraturen

Das Haus mitten im Zentrum bietet neben dem Toprestaurant „Savage“ und dem Bistro „Revier“ auch Zimmer sowie großzügige und stilvoll eingerichtete Apartments samt Küche und Marmorbädern. Modern sind nicht nur das Design und die Arbeiten von Künstlerinnen wie Constance Tenvik, die im Herbst eine Soloausstellung im Munch-Museum haben wird, sondern auch das Check-in. Alles wird per App geregelt, die zugleich als Zimmerschlüssel dient.

●●● Kongens Gate 5, 0153 Oslo, Tel. 0047-90 48 84 40 www.attstays.com, 65 Zi. und App., DZ ab 199 €

### 2 Sommerro

Einst war das 1931 erbaute Haus im Viertel Frogner der Hauptsitz des Osloer Elektrizitätsversorgers Lysverker. Seit zwei Jahren befindet sich darin ein Art-déco-Hotel, das nicht nur Übernachtungsgäste, sondern auch die Osloer anzieht. So gibt es neben 231 individuell gestalteten Zimmern und Suiten einen Rooftop-Pool sowie im Untergeschoss das mit Mosaiken verzierte Schwimmbad. Ein Highlight ist zudem die Ekspedisjonshallen, in der das ausgezeichnete Frühstück serviert wird, man tagsüber Tee trinken und nach Feierabend ein Dinner bei Livemusik genießen kann.

●●● Sommerrogata 1, 0255 Oslo, Tel. 0047-214 04 900 www.sommerrohouse.com, 231 Zi. und Suiten, DZ ab € 299

### 3 Villa Inkognito

Im Sommer 2023 ist neben dem Sommerro Hotel ein exklusiver Rückzugsort entstanden. Jedes Zimmer und jede Suite ist opulent und bis ins letzte Detail designt – seien es die grünen Kacheln im Bad oder die eklektischen farbenfrohen Tapeten sowie Polster- und Kissenbezüge. Im Erdgeschoss können die Gäste in der Küche das frisch zubereitete Frühstück genießen, sich in die Bibliothek zurückziehen oder doch die Umgebung erkunden – zu der zählt der Schlosspark.

●●●● Inkognitogata 37, 0256 Oslo, Tel. 0047-21 40 49 80, www.sommerrohouse.com/villa-inkognito, 11 Zi. und Suiten, DZ ab 480 €



**KATLA: Chefkoch Atli Már Yngvason aus Island serviert asiatisch-lateinamerikanische Gerichte mit norwegischen Produkten**

FOTO: ROBERT HAASMANN/IMAGEBROKER/IMAGO

11

11 NORWEGIAN RAIN: Alexander Helle (l.) und T-Michael mit Künstlerin Nicole Rafiki
9 EKEBERGPARK: Natur und Kunst, etwa „Dilemma“ von Elmgreen & Dragset
7 MAAEMO: Langoustine, lackiert mit Öl von Johannisbeersträuchern, von Esben Holmboe Bang
3 VILLA INKOGNITO: ein exklusives Refugium

9

7

3

# Restaurants

## 4 Eero

Die vom Finnen Eero Saarinen entworfene frühere US-Botschaft ist eines der architektonischen Wahrzeichens Oslos. Das nun öffentlich zugängliche Haus „Ambassaden“ beherbergt drei Restaurants. Mitgründer ist TV-Koch Andreas Viestad, der die regionale Küche promotet. Im Dachgeschoss-Restaurant „Eero“ serviert Chefkoch Charles Taylor ausgefeilte Fischgerichte wie geräucherten Schellfisch, Samphire-Porridge mit Miesmuscheln und als Dessert köstlichen Kuchen mit fermentiertem Honig.

●● Henrik Ibsens gate 48, 0255 Oslo, Tel. 0047-48 84 05 97, www.eero.no, Mi, Do 17-0 Uhr, Fr, Sa 17-2 Uhr, Menü € 105

## 5 Frognerseteren – Finstua

Norwegischer wird es nicht. Das rustikale Café und Restaurant im Drachenstil aus dem Jahr 1891 liegt auf rund 500 Meter Höhe im Wald und ist bei Einheimischen wie Touristen gleichermaßen beliebt. Im Finstua bekommt man klassische Gerichte wie cremige Fischsuppe mit Miesmuscheln, Shrimps und Erbsen oder Rentiersteak mit Pilzsalat und Preiselbeer-Aioli. Aussicht auf den Oslofjord inklusive.

● Holmenkollveien 200, 0791 Oslo, Tel. 0047-229 24 040, www.frognerseteren.no, Mo-Fr 12- 22 Uhr, Sa 13-22 Uhr, So 13-21 Uhr, Hauptgerichte € 24-28

## 6 Katla

Der Name erinnert an Island, die Heimat von Chefkoch Atli Már Yngvason: Katla ist einer der größten Vulkane der Insel. Der Koch serviert ausgezeichnete Fusionküche – im Menü kombiniert er asiatische und lateinamerikanische Einflüsse mit norwegischen Produkten, etwa mit Miso marinierte Entenbrust mit mexikanischer Mole-Sauce, gebratenem Sellerie und Chilipaste. Herzstücke im hell gestalteten Restaurant sind der offene Grill und der Steinofen.

●●● Universitetsgata 12, 0164 Oslo, Tel. 0047-22 69 50 00, www.katlaoslo.no, Di-Fr 17-0 Uhr, Sa (Brunch 13-17 Uhr) 13-0 Uhr geöffnet, Menü € 95

## 7 Maaemo

Der Besuch in dem Spitzenrestaurant ist ein absolutes Highlight. In minimalistischem Ambiente nimmt der dänische Starkoch Esben Holmboe Bang seine Gäste mit auf eine vierstündige kulinarische Reise: „Maaemo“ bedeutet „Mutter Erde“, und von ihr lässt sich Esben Holmboe Bang inspirieren. Das Menü mit 20 Gängen aus saisonalen und lokalen Produkten wie frischen Langoustinen oder einer Austern-Emulsion, wird harmonisch abgestimmt mit internationalen Weinen oder lokalen Säften.

●●●●◐ Dronning Eufemias Gate 23, 0194 Oslo, Tel. 0047- 22 17 99 69, https://maaemo.no, Di-Sa 18-0 Uhr, Menü 420 €

# Erleben

## 8 Deichman Bibliothek

Das moderne, lichtdurchflutete Haus am Fjord mit Blick auf die Oper, deren Dach man wie einen Gletscher erklimmen kann, wurde 2020 eingeweiht und ist für viele Osloer inzwischen zu ihrem zweiten Wohnzimmer geworden. Die Bibliothek soll ein Ort des freien Austausches sein – so ist sie auch kein stiller Ort, sondern es wird an den Tischen und gemütlichen Sitzecken rege diskutiert.

• Anne-Cath. Vestlys Plass 1, 0150 Oslo, Tel. 0047-23 43 29 00, https://deichman.no, Mo-Fr 8-22 Uhr, Sa und So 10-18 Uhr

## 9 Ekebergpark

Das sich umarmende Pärchen von Louise Bourgeois schwingt in den Bäumen und der Junge von Elmgreen & Dragset steht auf einem eisernen Sprungturm. Wer durch den Park spaziert, entdeckt rund 40 Skulpturen internationaler Künstler.

• Kongsveien 23, 0193 Oslo, https://ekebergparken.com, tgl. geöffnet

## 10 Nasjonalmuseet

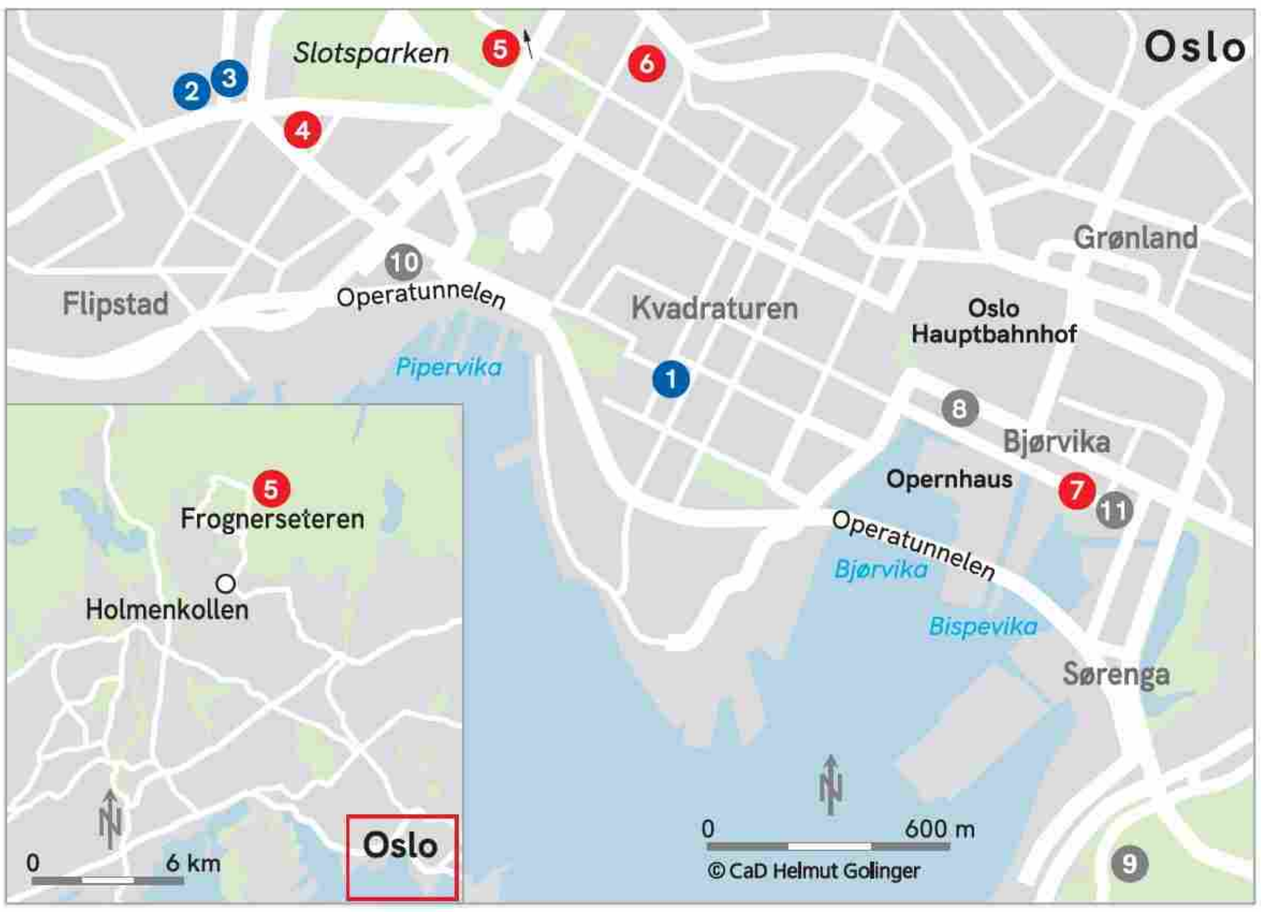
In den vergangenen Jahren sind die wichtigsten Kulturinstitutionen an den Fjord gezogen. Das Nationalmuseum für Kunst, Architektur und Design, beheimatet seit 2022 gleich mehrere staatliche Museen. Neben Klassikern wie Edvard Munchs „Der Schrei“ kann man in dem größten Museum Skandinaviens auch aktuelle Künstlerinnen entdecken.

• Brynjulf Bulls plass 3, 0250 Oslo, Tel. 0047-21 98 20 00, www.nasjonalmuseet.no, Di und Mi 10-20 Uhr, Do-So 10-17 Uhr

## 11 T-Michael & Norwegian Rain

T-Michael und Alexander Helle gestalten für ihr Label Norwegian Rain schicke Regenmäntel. Zudem präsentiert der aus Ghana stammende Maßschneider T-Michael Anzüge, Taschen und Schuhe seiner eigenen Marke.

• Operagata 75C, 0194 Oslo, www.norwegianrain.no, Mo-Mi, Fr 10-18 Uhr, Do 10-19 Uhr, Sa 10-17 Uhr




FOTOS: MAAEMO, FRANCISCO NOGUEIRA, DIDRICK STENERSEN/VISITOSLO

# IMPRESSUM

# FEINSCHMECKER

Heft 6/2024, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 10. Mai 2024.
„Der Feinschmecker · Tafelfreuden · Weinjournal · VIF Das Gourmet-Journal · Wein Gourmet" erscheint zwölfmal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg.
ISSN 0342-2739
**Telefon:** 040-27 17-23 82 (Redaktion)
**E-Mail:** redaktion@der-feinschmecker.de
Redaktionsmitglieder direkt:
vorname.nachname@der-feinschmecker.de
Verlagsmitarbeiter:
vorname.nachname@jalag.de
**Internet:** www.feinschmecker.de

**Chefredakteurin:** Gabriele Heins
**Creative Director:** Stefanie Raschke
**Reise & Gastronomie:** Sabine Michaelis, Julius Schneider
**Wein, Küche, Lebensart:** Gabriele Heins (Leitung), Verena Kassubek, Katharina Matheis, Kersten Wetenkamp (stv.)
**Textredaktion:** Karin Szpott
**Bildredaktion:** Antje Elmenhorst (Ltg), Helgard Below (stv.)
**Layout:** Katharina Holtmann, Tanja Schmidt, Sophia Caner, Dana Hofmann (fr.) , Therese Fischer (fr.)
**Kaufmännische Assistenz:** Stephanie Schröder
**Dokumentation:** Anne Dreßel
**Projektmanagerin:** Yvonne Krüger
**Freie Autoren und Mitarbeiter:**
Uta Abendroth, Kiki Baron, Dieter Braatz, Dr. Stefan Elfenbein, Barbara Goerlich, Frank Kämmer, Alexandra Kilian, Helmut Krause, Alexander Lobrano, Caro Maurer, Stefan Maiwald, Petra Mewes, Axel Pinck, Dr. Jens Priewe, Uwe Rasche, Christoph Ruf, Dr. Susanne Schaber, Uwe Studtrucker, Ulf Sundermann, Gabriele Thal
**Gastronomische Korrespondenten** Patricia Bröhm (fr.), Stefan Chmielewski (fr.)
**Kolumnist:** Alexander Oetker (fr.)
**Karten:** CaD, Consult and Design

**Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:**
Gabriele Heins

**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 Vermarktung:**
**Region Nord:** Jörg Slama, Tel. +49-40-22859 2992, joerg.slama@jalag.de
**Region West/Mitte:** Michael Thiemann, Tel. +49-40-22859 2996, michael.thiemann@jalag.de
**Region Südwest:** Marco Janssen, Tel. +49-40-22859 2997, marco.janssen@jalag.de
**Region Süd:** Jonas Binder, Tel. +49-40-22859 2993, jonas.binder@jalag.de
**Repräsentanzen Ausland:**
**Belgien, Niederlande & Luxemburg:** Mediawire International, Tel. +31-651-48 01 08, info@mediawire.nl
**Frankreich & Monaco:** Media Embassy International, Tel. +33-6 03 92 09 15, pierre-Andre.OBE@media-embassy.fr,
**Großbritannien & Irland:** Mercury Publicity, Tel. +44-7798-665-395, stefanie@mercury-publicity.com
**Italien:** Media & Service International Srl, Tel. +39-02-48 00 61 93, info@it-mediaservice.com
**Österreich:** Michael Thiemann, Tel. +49-40-228 59 29 96, michael.thiemann@jalag.de
**Schweiz & Liechtenstein:** Goldbach Publishing AG, Tel. +41-44-248 40 25, simone.trachsler@goldbach.com
**Skandinavien & Finnland:** JB Media International ApS, Tel. +455 21 43 75 18, mpe@jbmedia.dk
**Spanien & Portugal:** The International Media House, Tel. +34-91-702 34 84, administracion@theinternationalmediahouse.com

**Abonnement-Vertrieb und Abonnenten-Betreuung:**
**Abo-Service JAHRESZEITEN VERLAG,**
**Postfach 10 40 40, 20027 Hamburg**
**Tel. 040-236 704 000; E-Mail: kundenservice@jalag.de**
www.shop.jalag.de/der-feinschmecker.
Der Jahresabonnementspreis für 12 Hefte beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 178,80 inkl. MwSt., für die Schweiz sfr 330,00, für Österreich € 190,80 inkl. Versandkosten.
Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 89,40, in Österreich € 95,40, in der Schweiz CHF 165,00.
Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.
**Der Feinschmecker** (USPS no 13945) is published monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306.
Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205.
Postmaster: Send address changes to Der Feinschmecker, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo. NY 14205-0155,
E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835
**Einzelheftbestellungen:**
kundenservice@jalag.de
Tel. Info-Service +49 (0)40/236 70 40 00,
Preis pro Heft: € 13,90 (inkl. MwSt.). Versand D/A/CH: € 2 pro Sendung, Versand in andere Länder: Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.
**Vertrieb:** DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG, Meßberg 1, 20086 Hamburg
**Bildagentur Image Professionals GmbH**
Tumblingerstr. 32, 80337 München
www.imageprofessionals.com

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

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

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

JAHRESZEITEN VERLAG

EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

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



Wein-Champion-Treffen in Berlin

## Pfälzer Weinprobe mit drei Siegern

Durch den Feinschmecker-Wettbewerb für Leser haben wir uns kennengelernt und uns in Berlin zu einer privaten Weinprobe getroffen. Es war ein tolles Erlebnis: 24 exzellente Weine aus der Pfalz in einer Runde von 9 Weinchampion-Finalisten in dem wunderbaren Ambiente des Restaurants „Bob & Thoms“ (dank der Organisation von Uwe Dobritzsch) zu verkosten. Drei Weinchampions an einem Tisch, das ist wirklich eine Rarität! Herzliche Grüße an das Feinschmecker-Team: Alexis Eideneier (2020), Michael Hoppe (2021) und Thomas Schäfer (2023) – v. l.

Feinschmecker Club

## Tolles Event bei Ernie Loosen

Auf diesem Wege einen herzlichen Dank für die großartige Organisation des Events mit Ernie Loosen. Wann hat man schon mal die Gelegenheit, im kleinen Kreis mit so einer Winzerlegende direkt die besten eigenen Weinbergslagen der Mosel zu erkunden. Zurück im Weingut, hat Ernie nach einer kurzweiligen Probe dann ein viergängiges Menü gezaubert. Dazu wieder Rieslinge aus seinen GG-Lagen, aber auch spannende Neuentwicklungen des Weinguts im Glas. Loosen kann auch Sekt sehr gut. Dazu unzählige Anekdoten aus seinem bewegten Winzerleben. Ein wundervoller Tag in und um Bernkastel mit Ernie Loosen – der uns allen sicherlich in Erinnerung bleiben wird. Ich freue mich auf weitere Events!

*Gunnar Ahlers*

Verkostung für das „Special Olivenöl“, Heft 6/2024

## Mille Grazie!

Wir möchten an dieser Stelle Kersten Wetenkamp danken, seit vielen Jahren arbeitet er daran, qualitativ exzellentes Olivenöl bekannt zu machen, und motiviert uns Produzenten, immer besser zu werden – mit brillantem Ergebnis.

*Antonello Fois, Accademia Olearia, Alghero/Sardinien*

„Côte d‘Azur“, Heft 4/2024

## Nach dem Camping in die Auberge

Merci bien für den schönen Bericht über Nizza und die Côte d’Azur, da kamen viele schöne Erinnerungen hoch. Wir sind früher in den französischen Alpen Kajak gefahren und haben uns nach einer Woche Extremsport, Camping, eiskaltem Wasser, Pizza und Kanister-Wein immer zum Ausgleich das Meer in Nizza und den Luxus im Hinterland gegönnt. Ein Ort, der uns besonders gefallen hat, war die Auberge de la Madone in Peillon. 20 Kilometer vom Zentrum Nizzas, malerisch abgelegen auf einer Felsnadel in einem Tal in den Seealpen, ist es eine echte Oase der Ruhe: ein herrlich altmodisch luxuriöses Hotel mit einer anspruchsvollen regionalen Küche. Wir waren vor Kurzem wieder dort, und es war fast noch besser als in der Erinnerung (aubergedelamadone-peillon.com).

*Gerhard Waßmann*

Mehr Umfang und „Portwein“, Heft 3/2024

## Bitte keine Diäten!

Gute Küche kann dick machen. Das sieht man am Feinschmecker, der mit der neuen Ausgabe deutlich an Umfang zugelegt hat ohne an Qualität zu verlieren. So darf es bleiben – bitte keine Diäten!
PS. Besonders lesenswert ist der Artikel über Portwein.

*Kai Enders*

## Gasthaus-Tipp in Westfalen

Für Ihre Serie „Gute Gasthäuser“ darf ich Ihr Augenmerk auf den „Gasthof Willenbrink“ lenken, gelegen in den Lippeauen in der Mitte Westfalens. Dieses familiengeführte Haus mit fast 240 Jahren Geschichte führen Josef Willenbrink als Koch und seine Gattin Gabriele als Gastgeberin mit einem in Küche und Service engagierten, herzlichen Team. Die Küche ist bodenständig und besticht durch ihre konsequent regionale und saisonale Ausrichtung. Das spiegelt sich in der wechselnden, ambitionierten Speisekarte wider, in der sich auf geschmackvollste Weise das miteinander verbindet, was Natur und Markt tagesaktuell zu bieten haben.

*Henning Tüffers*




## *Magnum-Gewinner*

*2019 Barolo Cascina Nuova, Elvio Cogno, Piemont, Italien.*

Einstiegs-Barolo des Weinguts Cogno aus dem Spitzenjahrgang 2019. Verspielt, elegant, mit reifen Kirscharomen. Genießen darf ihn Henning Tüffers.

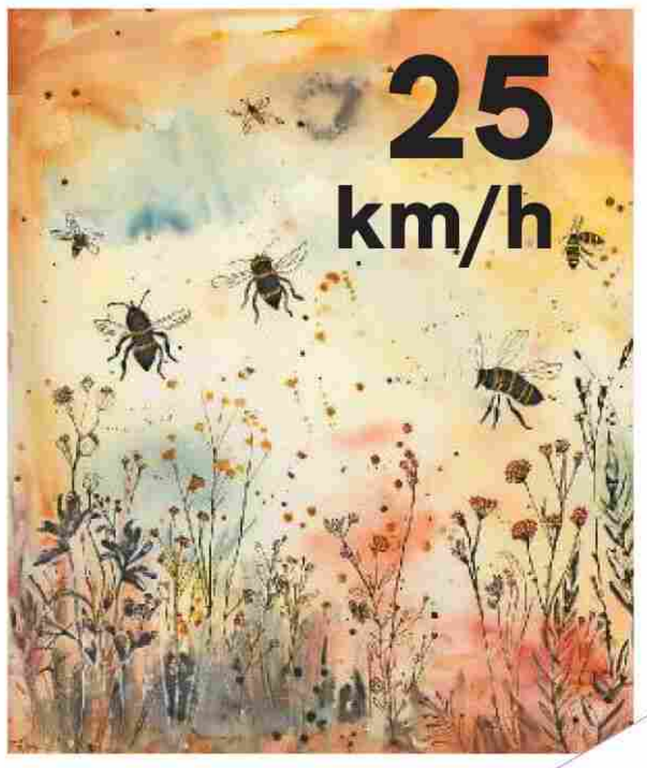
*Wir freuen uns über Ihre Zuschrift und behalten uns vor, sie zu kürzen.*
*redaktion@der-feinschmecker.de*

FOTO: MICHAEL BERNHARDI



# 700

Euro kostet 1 kg Anzer-Honig. Er wird auf der Hochebene Anzer Yaylası in der Türkei geerntet und gilt als besonders rein.




schnell kann eine Arbeitsbiene auf ihren Sammelflügen werden.

# 50 000

Bienen tummeln sich durchschnittlich in der Hochsaison in einem Bienenstock.

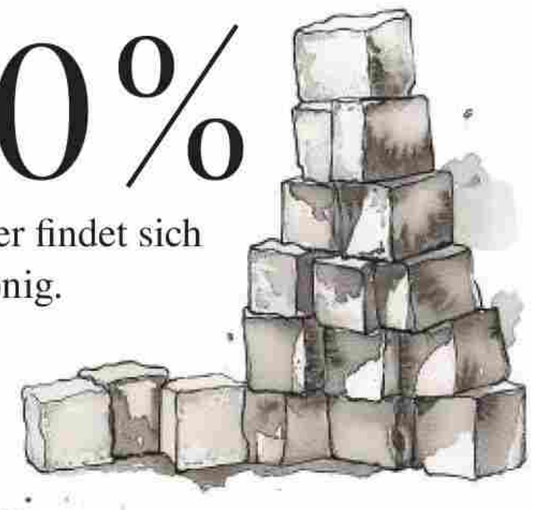


# HONIG

Hätten Sie es gewusst?

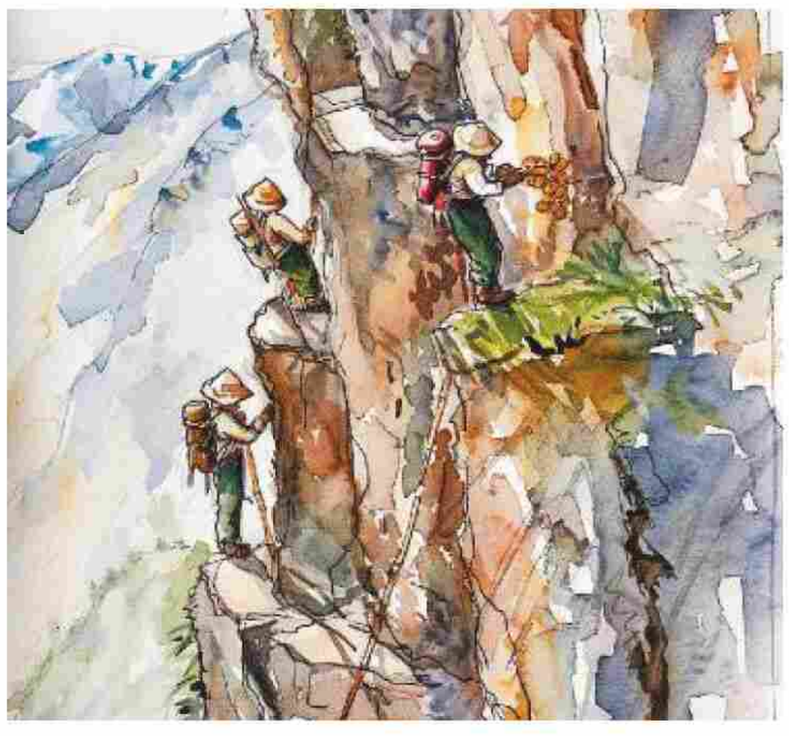
# 80 %

Zucker findet sich in Honig.



# 100

Meter hoch sind die Felswände, an denen sich Honigsammler in Nepal abseilen, um unter Lebensgefahr den Himalaja-Honig zu ernten.





# 100 000

Kilometer muss ein Bienenvolk für ein Glas (500 g) Honig zurücklegen. Das entspricht 2,5 Erdumkreisungen.

ILLUSTRATIONEN: KI/MIDJOURNEY (6)

**ROLAND KAISER**
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

# Einer, der HÖRZU zu Hause hat

Eine Marke der **FUNKE** Mediengruppe

# VORSCHAU



**London: Johann Lafer zeigt uns seine Lieblingslokale**



**Klassiker: So gelingt das perfekte Wiener Schnitzel**



**Kuchenglück: sechs süße Favoriten für die Tafel**



**Wein-Legende: F.X. Pichler aus der Wachau**



**Große Designklassiker als Wegbegleiter**

# Der Feinschmecker
## Special by Johann Lafer

### Reisen

**London:** Von Fish & Chips bis Fine Dining – alle Adressen, die bei keinem Citytrip an die Themse fehlen dürfen. **Stopover Graz:** Die besten Genießer-Tipps für das bildschöne Zentrum der Steiermark

### Essen

**Johanns Klassiker:** So machen Pannfisch, Klopse und Wiener Schnitzel alle am Tisch glücklich. **Sweet Dreams:** Rezepte für Donauwellen, Sachertorte oder Bienenstich sind echte Glücksbringer

### Trinken

**Österreichs Wein-Legende:** Das Wachauer Weingut F.X. Pichler wird in siebter Generation erfolgreich in die Zukunft geführt. Außerdem: sechs weitere namhafte Weingüter aus der Alpenrepublik

### Lifestyle

**Ikonen des Designs:** Besteck, Teekanne, Vase oder Bräter – berühmte Entwürfe begleiten uns ein Leben lang. **Doppelpass:** Johann Lafer und HSV-Trainer Steffen Baumgart verbindet eine lange Freundschaft



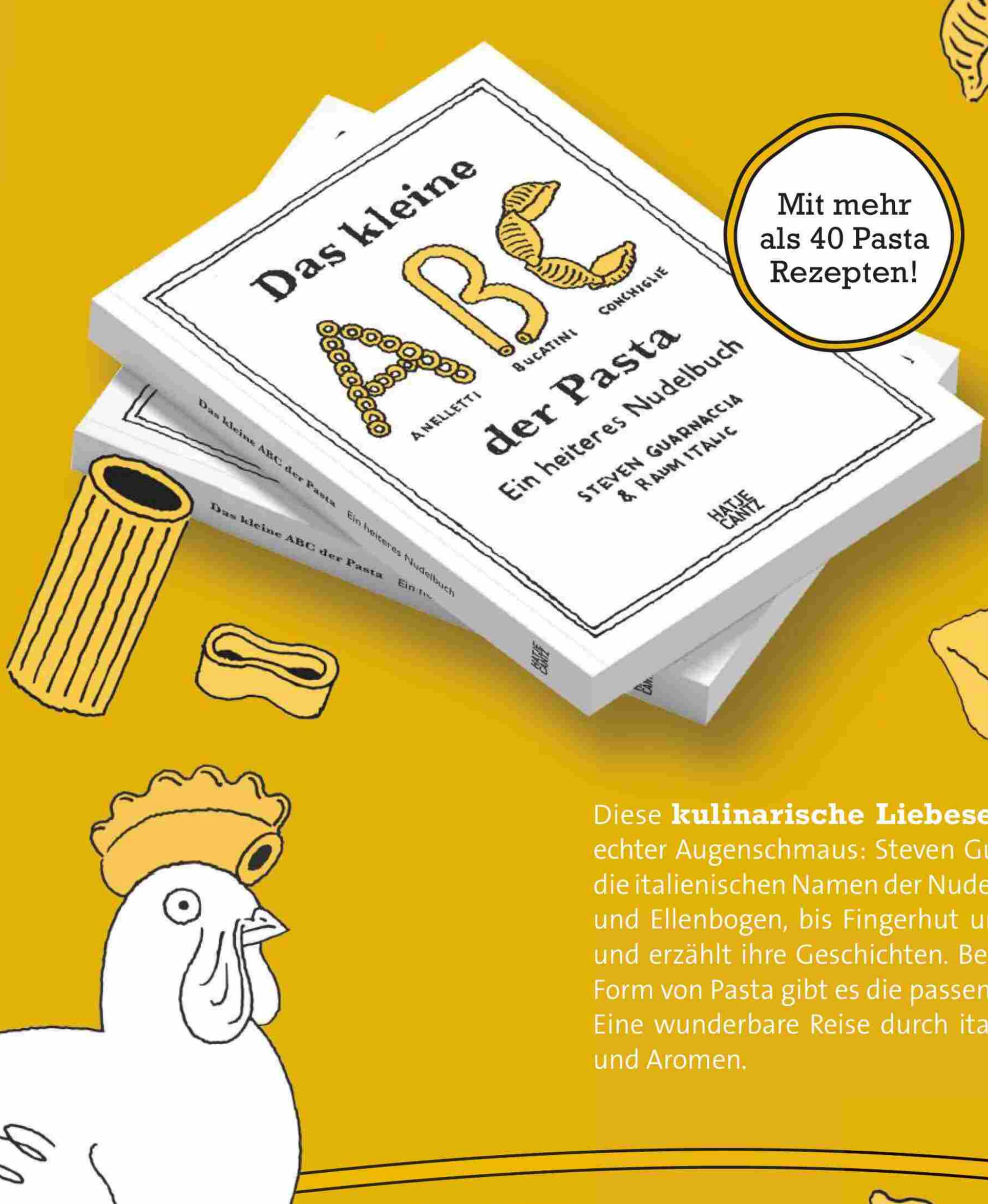

**Der nächste Feinschmecker erscheint am 24. Mai 2024**

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

FOTOS: LACHLAN BLAIR, TIMO JUNTTILA, LISA LINDER, MATHIAS NEUBAUER (2)

»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 Engelshaar 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**

HATJE CANTZ

# MIT WILTMANN LEBT MAN.

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

www.wiltmann.de

DER
FEINSCHMECKER

# Die 50 besten Olivenöle der Welt 2024

Alle Öle getestet und bewertet von den Experten
der FEINSCHMECKER-Redaktion

# We are Extravergine

Viani

## WIR SIND DIE EXPERTEN FÜR SPITZENOLIVENÖLE!

Wir glauben an die Bedeutung von gutem Olivenöl, da es unser Kochen und unser Leben genussvoller und besser macht. Unser Wissen spiegelt sich in einem gut kuratierten Olivenöl-Sortiment wider und in einem Expertenwissen, das wir gerne mit Ihnen teilen.

Als Mitbegründer des ersten international akkreditierten Deutschen Olivenöl Panels beschäftigen wir uns seit dem Jahr 1998 professionell mit der Sensorik und der Qualität von erstklassigen Olivenölen.




ZU UNSEREN OLIVENÖLEN

VIANI.DE

# Das schönste Gold leuchtet grün

Wieder können wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, die herrlichsten Olivenöle der Welt präsentieren: sanfte Charaktere mit fein-süßlichen Mandel- und Nussaromen ebenso wie intensive, kraftstrotzende Typen mit üppigen Gras- und Minznoten und einem knackigen Bitterton samt Chilischärfe – genau richtig für einen Wolfsbarsch vom Grill oder ein Carpaccio vom Schwertfisch!

So wunderbar unsere Auswahl der besten 50 Öle ist, so erstaunt doch wieder die Güte der Öle aus Andalusien, der Toskana, aus Apulien oder auch Istrien in Kroatien. Das launische Wetter und der Klimawandel verschonen auch nicht die Olivenbauern überall auf dem Globus, und trotzdem ernten sie Früchte in höchster Qualität und verarbeiten sie in modernen Mühlen zu schönstem Öl. Die Qualitäten der Genossenschaft Subbética in Spanien oder eines Giorgio Franci in der Toskana fallen nicht von der Natur in den Schoß – sie zu bekommen, ist härteste Arbeit und erfordert viel Know-how – Erkenntnisse, die in den letzten fünf Jahrzehnten gewachsen sind. Gutes Olivenöl ist schwer zu finden? Ach wo! Nicht, wenn Sie den FEINSCHMECKER lesen und auf unser Urteil vertrauen. Viel Freude beim Öl wünscht

Kersten Wetenkamp, Leitung OLIO Award
Redaktion DER FEINSCHMECKER

Sie können die Sieger-Öle jetzt auch probieren: Bestellen Sie unter www.der-feinschmecker-shop.de

Für unseren Guide bitte scannen

## Rincón de la Subbética
### DOP Priego de Córdoba BIO
Almazaras de la Subbética

**Spanien, Andalusien**
www.almazaras
delasubbetica.com

**€ 24,90 über**
**www.feinschmecker.de/shop**

Unglaublich, aber wahr: Seit 2004 und dem ersten OLIO Award des Feinschmeckers in der Kategorie „intensiv fruchtig“ könnte man auf dieses Öl, das meistausgezeichnete AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) überhaupt, wetten und läge damit, wie unser Dauersieger, goldrichtig! Wieder ein erster Platz, wieder und wie immer Weltklasse! Ein sortenreines Hojiblanca, das moderat bitter, dafür mit crescendierender Schärfe (einer Mischung aus guindilla vasca und Senföl), mit grasigen Noten, viel Tomate (Frucht, Blättern, Rispe, allem), Kräutern (Zitronenthymian und Minze), grüner Mandel, Banane und Kaiserschoten nach allen Regeln der Kunst punktet. Es bleibt dabei: einmal Hall of Fame, immer Hall of Fame!

*Perfekt zu einem Salat von bacalao (Stockfisch), Orangen und Fenchel – gewürzt mit Knoblauch, Peperoncini und schwarzen Oliven.*

## Ogliarola Garganica
Serrilli PGA

**Italien, Apulien**
auf Facebook

€ 19,90 über
www.feinschmecker.de/shop

Ein grandioser Einstand! Was Andrea Serrilli in San Marco in Lamis aus seinen Olivenhainen in unmittelbarer Nachbarschaft der Pinienwälder des Parco nazionale del Gargano in die Flasche bringt, löst bei der hingerissenen ein echtes Oliocalypse Now aus: „Ich liebe den Geruch von Coratina am Morgen!“ Denn sein in eigener Mühle gewonnener Coratina-Reinsorter ist eine Offenbarung: grüne Mandeln, Artischocke, Gras, Olivenblätter und Pfeffer im Übermaß, würzige Noten von Rauke – und noch mehr Mandel! Dazu ein amtlich scharfes Finish (Chili satt!) nebst animierend kräftigem Artischocken- und Mandelbitter.

*Tipp: Fleisch sollte es sein – arrosticini (Lammspießchen aus den Abruzzen), Lammleber oder ein Hirschfilet vom Grill, dazu dicke Bohnen, Knoblauch – herrlich!*

## Luma – Selezione
Azienda Agricola Lamacupa

**Italien, Apulien**
www.lamacupa.it

**€ 19,90 über**
**www.feinschmecker.de/shop**

Im zweiten Anlauf gleich in die Medaillenränge? Bravo, bravissimo! Nach einem 147. Platz (unter den besten Ölen des Jahres, wohlgemerkt!) nun ein OLIO Award für das in schönster Mandelpracht erblühende Luma (100 % Coratina), das Maria Arbore – nomen est omen – in Corato (!) bei Bari presst. Neben all den grünen und reifen, leicht süßlichen und herrlich bitteren Mandeln dann auch grüne Aromen: Gras, unreife Banane (nebst Schale), Artischocken, Granny Smith und Rauke. Kräftiges (Mandel-)Bitter und sortentypisch stattliche Schärfe verstehen sich bei so einem expressiven Öl von selbst!

*Wunderbar zu pasta bianca mit Knoblauch und Parmesan, Wildkaninchen mit glasierten Maronen und einem mit Ingwer und gebackenem Knoblauch aromatisierten (Süß-)Kartoffelstampf. Oder – schlicht, ergreifend und so was von köstlich – zu einem Rinder-Carpaccio.*

DER FEINSCHMECKER

OLIO AWARD

# Siegeröle

KATEGORIE

**INTENSIV FRUCHTIG**

Platz **1**




Platz **2**




Platz **3**



## El Empiedro DOP Priego de Córdoba

Olivarera La Purísima

**Spanien, Andalusien**

www.coopurisimapriego.com

€ 24,90 über
www.feinschmecker.de/shop

Hier kommen zwei Dinge zusammen, die – so scheint es – beim OLIO Award schon fast so etwas wie einer Garantie, ganz sicher aber einer ernst zu nehmenden Absichtserklärung entsprechen: „Kooperative“ und „DOP Priego de Córdoba“! Wenn als drittes Element dann noch 100 % Hojiblanca dazukommen, gibt es kein Halten mehr. Das „kräuersatte“ Öl wuchert im Duft mit seinen Minze-, Thymian-, Salbei- und Rosmarinpfunden sowie allerlei Tomatigem, am Gaumen präsenten, aber moderaten Bitternoten (Artischocke) und einer spät einsetzenden, recht persistenten, dabei feinen Chilischärfe. Wie schön, dass sich das Öl dieser 1945 gegründeten Kooperative (nach einer kleinen Pause im letzten Jahr) wieder in Hochform zeigt!

*Die Küche bleibt kalt und klassisch andalusisch: Gazpacho oder Salmorejo (gern auch mit frittierten Auberginen und miel de caña [Zuckerrohrhonig]). Wer's italienischer mag: Cacio e pepe (Pasta mit Pecorino und schwarzem Pfeffer) geht immer!*

## Oro Bailén Picual BIO

Aceites Oro Bailén

**Spanien, Andalusien**

www.orobailen.com

€ 19,90 über
www.feinschmecker.de/shop

Das grandios gelungene (gefühlt ewige) „Picual-Referenzöl“ von Familie Gálvez-Gonzalez, die auf ihren Fincas in den Ausläufern der Sierra Morena (Provinz Jaén) seit Ende 2004 ihre Olivenöle, das „flüssige Gold von Bailén“, produziert, duftet „krachend“ grün, ungeheuer grasig, intensiv nach Tomate (wie gesagt: grün, auch nach den Blättern der Pflanze), Minze, Rosmarin und Spinat. Am Gaumen wiederholt sich das Spektakel, dazu viel Rauke und Peperoncini (für eine persistente, raumgreifend schöne Schärfe), zarte Zitrusnoten, grüne Paprika und ein noch moderates, angenehm klares Artischocken- bis Chicorée-Bitter.

*Ideal zu einem Loup de Mer vom Grill oder, falls offenes Feuer nicht machbar ist, einem Carpaccio vom Schwertfisch, dazu Zitrone, Kapern – und alles wird gut!*

## Villa Magra Riserva di Famiglia

Frantoio Franci

**Italien, Toskana**

www.frantoiofranci.it

€ 22,90 über
www.feinschmecker.de/shop

He did it again: gleiches Öl, gleiche Platzierung! Wie schon 2022 kann Giorgio Franci, der in unserer Hall of Fame verewigte Olivenöl-Großmeister, mit der dem familiären (und unser aller) Gusto entsprechenden „Riserva“ des Villa Magra punkten. Und wieder einmal (als ob er's nötig hätte …) seinen Ruf als Weltklasseproduzent untermauern und seiner Rolle als OLIO-Award-Dauerabonnent gerecht werden! Die Coupage aus Frantoio und Moraiolo duftet nach roten Äpfeln und (wieder einmal) „Grüne-Mandel-Marzipan“, dazu grasigen Noten, grüner Banane (inklusive Schale) sowie (eher dezent) Tomate. Das im Ansatz leicht süße Öl legt ein mittleres Mandel- bis Walnussbitter und eine feine, sehr elegante Schärfe (weißer Pfeffer, eine Spur peperoncini) an den Tag – ganz ausgezeichnet!

*Tipp: Crostini ai fegatini (zum Beispiel Hühnerlebercreme oder Ähnliches vom Kaninchen) oder Gnocchi und mit Rindfleisch gefüllte, im Ofen gebackenen Zucchiniblüten.*

DER FEINSCHMECKER

OLIO AWARD

# Siegeröle

KATEGORIE

## MITTEL-FRUCHTIG

Platz 1

Platz 2

Platz 3



## Blend 023

Azienda Agricola Torrerivera

**Italien, Apulien**
www.torrerivera.it

**€ 24,90 über**
**www.feinschmecker.de/shop**

Auch hier ein gewaltiger Sprung, der angesichts der nicht eben unkomplizierten Kampagne 2023/2024 umso bemerkenswerter ist. Nicoletta Ferrazzas Best-of-Blend, eine „ricetta segreta“, bei der sie alle Olivensorten ihrer Monocultivar-Öle kombiniert (Coratina, Nocellara, Santagostino und Uovo di Piccione), ist so gut, so schön, so köstlich wie nie zuvor! Mandeln in Hülle und Fülle, frisches Gras, Zitronenmelisse, der Duft von grünen Pflaumen und Olivenblättern. Am Gaumen dann – „Es kommt, es kommt!“ – wunderbar komplex, wilder Fenchel, Radicchio-Chicorée-Mandel-Bitter und eine sehr feine, sich langsam entfaltende Schärfe.

*Passt wunderbar zu einer „fruchtbetonten“ Pasta, etwa paccheri mit gebratenem Pfirsich, prosciutto und frittiertem Salbei.*

## Fruttato DOP Sardegna

Accademia Olearia

**Italien, Sardinien**
www.accademiaolearia.com

**€ 19,90 über**
**www.feinschmecker.de/shop**

Wir hatten die „Öl-Akademiker“ Giuseppe und Antonello Fois schon im letzten Jahr über den grünen Klee und sämtliche Olivenbäume gelobt, aber wer hätte ahnen können, dass sie dieses Jahr mit gleich sechs Ölen vertreten sind? Wir! Ihr „Fruttato“, eine im besten Sinne feinfruchtige Mischung aus den autochthonen Sorten Bosana, Semidana und Tonda di Cagliari, ist der leicht fruchtige Primus inter Pares ihres Portfolios. Eine alles andere als akademische, sehr harmonische Mischung, die mit grasigen Noten, Tomate, etwas Weißkohl, Petersilienwurzel und Kräuterfrische begeistert. Am Gaumen wiederholt sich dieser Eindruck (vielleicht eine Spur reifer), dazu noch ein Hauch Agrumen, Olivenlaub und ein weiches Walnussbitter, das von einer feinen Kresse-Kohl-Radieschen-Schärfe wunderbar kontrastiert wird.

*Hier gibt sich die Jury betont italienisch und empfiehlt das Öl zu panzanella (toskanischem Brotsalat) und pici (dicken, handgerollten Spaghetti) all’aglione.*

## Chiuse di Sant’Arcangelo

Frantoio Gaudenzi

**Italien, Umbrien**
www.frantoiogaudenzi.it

**€ 22,90 über**
**www.feinschmecker.de/shop**

Francesco Gaudenzi (Großfamilie inklusive), der die 1950 gegründete Ölmühle (21 Hektar Olivenhaine inklusive) seines Vaters mit großem Geschick zu noch größeren Erfolgen führt – er zählt mit bestechender Konstanz zu den besten Ölproduzenten Umbriens –, konnte in diesem Jahr mit drei seiner Öle (zwei davon Top 50!) punkten. Unser Favorit: das „Chiuse di Sant’Arcangelo“ (100 % Moraiolo), das leicht grasig, nach Mandeln und Kamille, Banane und gelbem Apfel duftet, am Gaumen süßliche Akzente setzt, die dann von zarten Mandelbitternoten und einer „schmalen“, nach und nach beherzter auftretenden Schärfe abgelöst werden.

*Pasta! Etwa: strozzapreti mit gerösteten Pinienkernen, Stückchen von kandierter Cedrat-Zitrone und Pecorino. Wer mag, ergänzt den Teller um Bresaola-Streifen.*

DER FEINSCHMECKER

OLIO AWARD

# Siegeröle

KATEGORIE

## LEICHT FRUCHTIG

Platz 1




Platz 2




Platz 3



INTENSIV FRUCHTIG
Platz 10

## Cetrone IN

**Azienda Agricola Alfredo Cetrone**

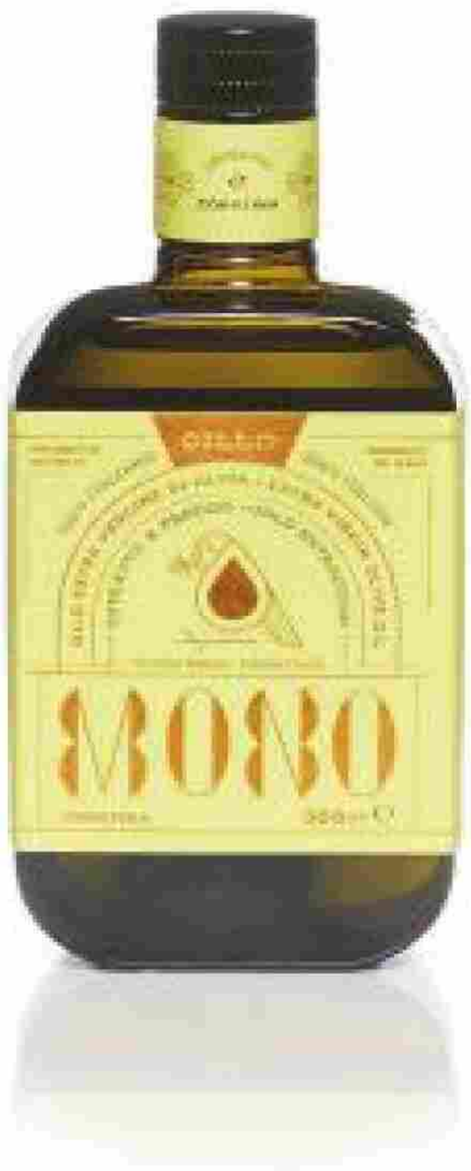
**Italien, Latium**
www.cetrone.it

€ 25,90 über
www.essential-foods.de

*Sehr schön zu einem klassischen Risotto alla milanese oder einem „Fricasotto“ (einer famosen Kombination von Frikassee und Risotto) mit Kalb, Kapern und Kaiserling.*




Endlich wieder ein Erfolg für Alfredo Cetrone, Olivenölflüsterer aus Sonnino. Er ist dieses Jahr um Haaresbreite am OLIO Award vorbeigeschrammt, den er im letzten Jahr mit ebendiesem hervorragenden extra vergine für sich verbuchen konnte. Aber was sind schon Nachkommastellen (denn es sind nur Zehntelpunkte bis zum Podium)? Das sortenreine Itrana zeigt sich auch in diesem Jahr wieder von seiner schönsten, weil „grünsten“ Seite: im Duft grüne Mandeln und Tomaten, frisch geschnittenes Gras, Kräuter (vor allem Zitronenthymian) und etwas Blattspinat. Am Gaumen wiederholt sich das Geschehen, jetzt auch mit feinen, angenehm hellen Walnussbitternoten, herb-pikanter Rauke und einer gerade noch moderaten, persistenten Peperoncini-Schärfe.




INTENSIV FRUCHTIG
Platz 11

## Mono Coratina

**Francesco Cillo® EVO Oils**

**Italien, Basilikata**
www.francescocillo.com

€ 24,90 über
www.oschaetzchen.com

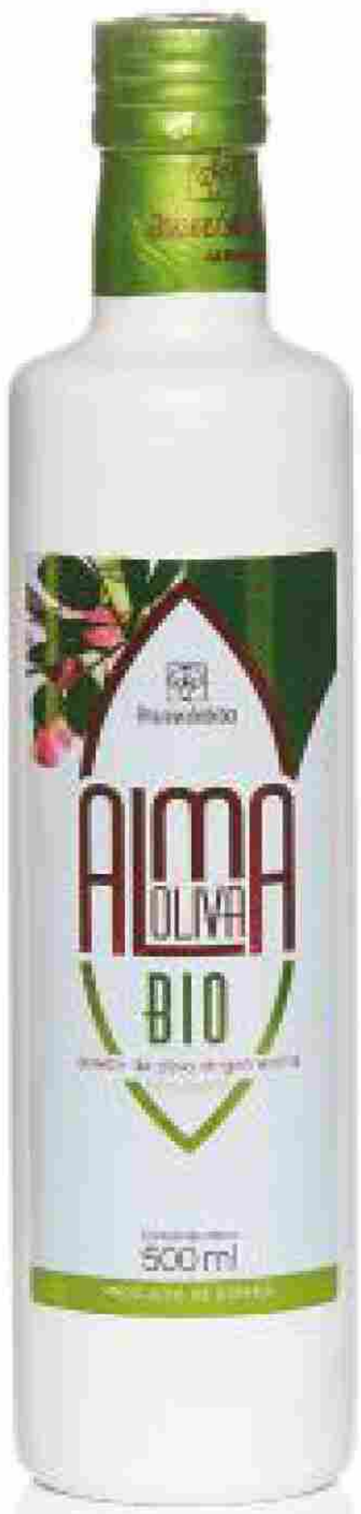
*Sehr schön zu pizzoccheri (Pasta in Tagliatelleform aus Buchweizenmehl) mit Weißkohl oder Wirsing und Streifen von Bündnerfleisch. Auch als Kontrapunkt zur Bechamelsauce einer Lasagne ein absoluter Gewinn!*

Nach der mehr als gelungenen Premiere im letzten Jahr hat sich Andrea Amadori mit seinem großartigen Coratina nun von Rang 13 (Glückszahl!) auf den 11. Platz (noch eine Glückszahl!) verbessert: auguri! Das nach wie vor aus von vor Biodiversität nur so strotzenden Hainen rund um die mittelalterliche Gemeinde Cancellara stammenden Coratina-Oliven gepresste Öl ist eine Schau! Möglicherweise eine Spur weniger scharf (die Piccantezza ist allerdings von Anfang an präsent!), aber wieder herrlich mandelig, im Duft grasiger noch als im Vorjahr und grüner (Artischocke, Banane, Kräuter), dann allerdings auch noch ein wenig herber (was viel ist!). Radicchio- und Chicorée-Noten münden im Finish in einer ausdrucksvoll bitteren Melange aus grünen Mandeln und Walnüssen. Ziemlich phänomenal!

# Wie viel muss ein Olivenöl von guter Qualität kosten?

TIPP

Die Herstellungskosten eines Olivenöls hängen sehr stark von seiner Region und der Erntemethode ab. Am schnellsten lassen sich Olivenhaine in der Ebene ernten, nämlich mit Vollerntern, die über die Bäume fahren – oft in Kalifornien und Australien anzutreffen. Bei der intensiven Ernte rüttelt ein Stahlarm den Baumstamm durch, bis die Oliven in die am Boden liegenden Netze fallen. Typisch ist dies in Süditalien. Die häufigste Erntemethode in Italien und Spanien ist das Ernten mit elektrischen Rechen. Die Arbeitskosten für 100 Kilogramm Oliven liegen in Italien bei 35 Euro plus 10 Euro Kosten in der Ölmühle. Dazu kommen Ausgaben für Flasche, Verpackung und Transport. Ab Hof kostet ein Liter Öl 8 bis 10 Euro; im deutschen Geschäft sind 16 Euro pro Halbliter realistisch. Niedrigere Preise deuten auf Panscherei hin. Öl aus Südspanien ist wegen seiner Geografie meist günstiger als das aus Italien, wo oft in der Terrasse geerntet werden muss. Als ausgemacht gilt, dass durch die jüngsten Missernten die Preise besonders für einfache Olivenöle um 50 Prozent steigen werden.




MITTELFRUCHTIG

Platz 12

## Almaoliva BIO

Almazaras de la Subbética

●●●●◐

**Spanien, Andalusien**

almazarasdelasubbetica.com

€ 22,90, www.sunday.de

*Couscous mit Lamm (weder an Ras el-Hanout noch Harissa sparen).*

Nummer zwei des diesjährigen „Almazaras de la Subbética“-Schaulaufens ist die enorm harmonische Cuvée in Bioqualität (Picuda, Picual und Hojiblanca) der „Almaoliva“-Serie, die wie alle Öle der Genossenschafter aus der D. O. Priego de Córdoba immer wieder unter den Besten des Jahrgangs vertreten ist. Auch in dieser „bescheideneren“ Variante eindeutig Hall-of-Fame-Material! Eine ungemein „frische, lebendige“ Mischung von grasig-tomatigen Noten, Artischocke, Blattspinat und grüner Mandel (ohne Bitter). Am Gaumen dann etwas breiter, Schnittlauch, Aromen von Kiwi und Zitrusfrüchten, moderate Bitternoten und eine grün-pikante, recht distinkte, da zunehmende Peperoncini-Schärfe (oder um es spanischer auszudrücken: guindilla vasca), die dem Finish einen hübschen Drive verleiht.

INTENSIV FRUCHTIG
Platz 13

## Olivastro

Americo Quattrociocchi

**Italien, Latium**

www.olioquattrociocchi.it

€ 21,90, www.sunday.de

*Ideal zu jungem Schafskäse, überhaupt zu Milchprodukten (Joghurt mit Blick auf Zaziki) oder aber – die Schärfe macht's! – zur klassischen Bistecca alla fiorentina oder geschmorter Lammkeule.*




Quattrociocchi und – mal wieder – kein Ende! Nach den sensationell erfolgreichen OLIO Awards (Siegerpodest inklusive) der letzten sieben (!) Jahre meldet sich der Ausnahme-Erzeuger mit gleich vier (!) Ölen unter den Top 50 zurück. Nummer eins ist der wie immer hervorragende Itrana-Hundertprozenter „Olivastro", den wir 2017 und 2023 mit einem OLIO Award auszeichnen konnten (und der mit Ausnahme von 2022 ununterbrochen [!] unter den Top-25-Ölen der Welt rangiert). Das hübsch pikante, moderat bittere extra vergine duftet nach frisch geschnittenem Gras, Artischocken und Salatblättern (cicorino verde), am Gaumen etwas Mandel und grüne Banane, dann aber deutlich Rauke, leicht zitrische Aromen, Apfel und grüne Paprika.




INTENSIV FRUCHTIG
Platz 14

## L'Uomo di Ferro

Marina Palusci

**Italien, Abruzzen**

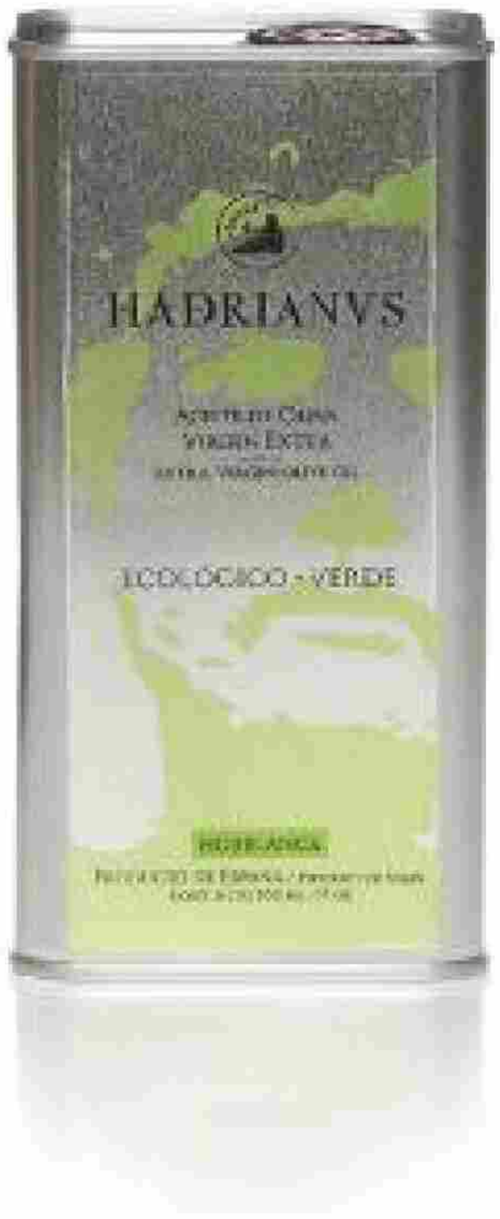
www.olivetopependone.com

€ 17,50, www.olivyou.com

Im verflixten, weil (für Produzenten weltweit) schwierigen siebten Jahr nach der Premiere dieses Öls beim OLIO Award können wir Marina Paluscis „Eisenmann" (ihr bestes extra vergine im Wettbewerb) wieder feiern, der diesmal seine reizvoll bittere, anregend pikante Diritta-Faust in einen samtweichen Handschuh aus süßlichen bis herb-grünen Mandeln, grünen und reifen Tomaten, Rauke, Basilikum, grüner Banane (samt Schale), Artischocken-, Thymian- und Radicchio-Noten geschnürt hat. Komplexität und Harmonie sind bei diesem Öl alles!

*Rezepttipp: zu Orecchiette mit gegrillten Artischocken, Brokkoli und nicht zu magerer, mit Fenchel gewürzter salsiccia oder zu Saltimbocca alla romana.*

Francisco Javier Trujillo Cruz, dessen großartige Hojiblanca-Öle von Conde de Mirasol etliche Male hier auf den oberen und obersten Rängen gelandet sind, ist mit seinem eigenen Projekt Hadrianus auf dem besten Weg, diese Erfolgsstory zu wiederholen, denn ganz offensichtlich ist dieses Hojiblanca (im Vorjahr Platz 21 quasi aus dem Stand!) eine Wucht! Im Duft grasig, dazu grüne und reife Tomaten, Olivenblätter und Kräuter. Am Gaumen komplex und harmonisch von allem ein wenig mehr, dazu Artischocken- bis Mandelbitter und ein ausgesprochen animierend scharfes Finale.




LEICHT FRUCHTIG
Platz 15

## Hadrianus Ecológico Verde

Hadrianus – Francisco Javier Trujillo Cruz

**Spanien, Andalusien**

€ 19,50 beim Produzenten

*Zu Pulpo oder Sepia vom Holzkohlegrill vermutlich phänomenal.*




INTENSIV FRUCHTIG
Platz 16

## La Bella dell'Oliveto

Americo Quattrociocchi

**Italien, Latium**

www.olioquattrociocchi.it

€ 24,90, www.gustini.de

Quattrociocchi, die Zweite! Die im hausinternen Vergleich mit der Silbermedaille dekorierte „Schöne“, eine Coupage aus 70 % Itrana und 30 % Moraiolo, gefällt uns – wie immer! – ausnehmend gut. Im Duft frisch geschnittenes Gras, grüne Äpfel, etwas Banane, Tomate, grüne Mandeln und Olivenblätter, am Gaumen Tomatenblätter, mehr Banane (diesmal „in Grün“), dazu leichte Gewürznoten, zartes Mandel- und Walnussbitter und eine ungemein feine, recht persistente Schärfe. Alles Silber ist Gold!

*Ideal zu mit Ziegenkäse, einer Spur Thymianhonig und gerösteten Pinienkernen gefüllten, kurz frittierten Zucchiniblüten, zu einem Kalbs-Carpaccio mit karamellisierten Blutorangenfilets oder wie ein Juror vermerkte: „zu allem“!*

INTENSIV FRUCHTIG
Platz 17

## Tenuta Torre di Mossa

Azienda Agricola De Carlo

**Italien, Apulien**
www.oliodecarlo.com

€ 27,00 über
www.palorino.com

*Sehr schön zu einer mit Fenchel gewürzten Tomaten-Ziegenkäse-Tarte, Gnocchi al pomodoro oder zu Kalbs-Involtini mit gegrillten Austernpilzen.*




Ein Familienunternehmen, das auf eine über 400-jährige Geschichte zurückblicken kann, aus einem Kontingent von etwa 10 000 Olivenbäumen schöpft und hauptsächlich die Sorten Coratina und Ogliarola Barese verarbeitet – man muss kein Sherlock Holmes sein, um zu wissen, wie diese Story ausgeht. Das jüngste Kapitel der Familie De Carlo ist einem Klassiker gewidmet: Coratina, sortenrein und wie so oft ein Pageturner – Volltreffer! Frisch geschnittenes Gras, Granny Smith, Olivenblätter und Kräuter-Potpourri (Thymian, Rosmarin, etwas Minze), am Gaumen kräftig grüne Mandeln und Artischocke, im Finale recht dichtes, grünes Bitter und wärmende, noch lang nachhallende Peperoncino-Schärfe.




MITTELFRUCHTIG
Platz 18

## Coratina Maselli

Maselli

**Italien, Apulien**
www.oliomaselli.it

€ 15,00
beim Produzenten

*Sehr schön in Kombination mit cacio e pepe (Pasta mit Pecorino und schwarzem Pfeffer) oder zu einem Risotto mit gegrilltem Radicchio und Hühnerleber.*

Das reinsortige Coratina-Öl von Maria Antonietta Maselli und Sohn Andrea, das 2018 beim OLIO Award Premiere feierte, spielt vom ersten Augenblick an in der Olivenöl-Champions-League und hält seit vier Jahren eine Platzierung unter den Top 25: qualitativ absolut beeindruckend! Das aromatische Spektrum des von Hainen bei Acquaviva delle Fonti und Alberobello stammenden extra vergine zeigt sich nach wie vor konsequent und konsistent komplex: frische grüne Mandeln, Mandeln und noch mehr Mandeln, Bananenschale (grün), grüne Äpfel, frisches Gras, grüne Tomaten inklusive Rispe, Kräuter (süßlicher Estragon, ätherische Minze), dazu ein „heller“ Bitterakkord (noch grüne Mandeln, Rauke und Artischocke) mit dezent wärmender, leicht crescendierender Radieschen- und Chilischärfe. Das Finish? „Lang und schön!“



INTENSIV FRUCHTIG
Platz 19

## Parqueoliva Serie Oro DOP Priego de Córdoba

Almazaras de la Subbética

**Spanien, Córdoba**

almazarasdelasubbetica.com

€ 16,90 über
www.essig-oel.de

*Zu Limón aliñado (Zitronensalat mit Chorizo, schwarzen Oliven, Knoblauch und einem Schuss Rotwein) und zu etwas fetterem Fisch, etwa Sardinen vom Grill.*

Das dritte AOVE (Aceite de Olive Virgen Extra) der meistprämierten Ölmühle der Welt im Wettbewerb (und noch Top 20!) ist eine so wunderbar intensive wie (wenn sie erst einmal in Fahrt kommt) expressive Coupage aus Hojiblanca- und Picuda-Oliven. Im Duft balsamisch-ätherisches Kräutergrün und frisch geschnittenes Gras, Feigenblätter, grüner Apfel und zitrische Noten (Frucht und Schalenabrieb), am Gaumen wieder Tomate (mehr grün als reif), Apfel, Banane, Mandel, Artischocke, im Finish kräuterig-herb und eine präsente, aber noch moderate Kresseschärfe mit einer distinkten Peperoncini-Gabe. Ein „langsames“ und umso komplexeres Öl: herrlich!



MITTELFRUCHTIG
Platz 20

## Nono Remiđo – Buža

OPG Damir Vanđelić

**Kroatien, Istrien**

www.nonoremido.hr

€ 20,00
beim Produzenten

*Und das dann zu Sardinen oder Schwertfisch alla griglia, Pasta alle vongole oder, ganz puristisch, mit wildem Fenchel und Bottarga-Spänen.*

Familie Vanđelić, die im Herzen Istriens, zwischen Bale und Rovinj und in nächster Nähe zur Adria, auf etwa 60 Hektar Land nicht nur 6500 Olivenbäume bewirtschaftet, sondern sich auch Kirschen, Nektarinen, Pfirsichen, Aprikosen, Äpfeln, Birnen, verschiedensten Beeren und Trauben widmet, verdankt ihren Erfolg Großvater „Nono“ Remiđo, dessen Konterfei sämtliche Etiketten des Unternehmens ziert. Von ihren Ölen hat uns das „monosort“ Buža am besten gefallen. Ein weder übermäßig bitteres noch ausnehmend pikantes Öl, das in völliger Harmonie aufgeht: frisch geschnittenes Gras, Rosmarin, Tomate und Artischocke, dazu ein „grüner Prospekt“ von Banane, Apfel und Paprika – Herz, was willst du mehr? Mehr Öl. Und zwar dieses! Ein toller Einstand!

INTENSIV FRUCHTIG
Platz 21

## Grand Selection
Monte Rosso

**Kroatien, Istrien**
www.monterossoistra.com

€ 69,90 über
www.herwig-ertl.at

*Großartig zu einem Salat mit calamaretti und puntarelle, gegrilltem Fisch (etwa Loup de Mer) oder Käse aus der (weiteren) Region, einem aromatischen Paški sir, einem Schafskäse von der Insel Pag.*




Und noch eine erfolgreiche Premiere beim OLIO Award. Was uns in diesem Jahr an istrischen Ölen erreicht hat, ist kurz gesagt bemerkenswert und über jeden Zweifel erhaben! Alle Zeichen stehen hier auf Qualität. Ganz vorn mit dabei ist Monte Rosso, das Projekt von Davor Dubokovič und Uroš Gorjanc, die sich im nordwestlichen Teil Istriens (das Dörfchen heißt Crveni Vrh – Roter Berg) ein kleines Paradies geschaffen haben. Hier bewirtschaften sie auf über 65 Hektar 14 000 Olivenbäume. Die Grand Selection, ein Blend aus Leccino und Istrska belica, ist ihnen hervorragend gelungen! Hier grünt alles um die Wette: Mandeln, Olivenblätter, Gras und Kräuter (insbesondere Thymian), selbst das animierende Bitter (grüne Mandeln). Glückwunsch!




LEICHT FRUCHTIG
Platz 22

## Don Peppino DOP Monte Etna
SIKULUS

**Italien, Sizilien**
www.sikulus.it

€ 25,60 über
www.vinoteca-ristorante.de

*Sehr schön zu einer Quiche oder Gemüsetarte. Schön wäre auch Ratatouille oder ein Kichererbsensalat mit moscardini (Baby-Oktopoden) und Limetten-Parmesan-Olivenöl-Vinaigrette.*

Vier Generationen, die sich der „Kultur des Öls“ gewidmet haben, kulminieren nun in Sergio Pappalardo, Firmeninhaber, Öltechniker und Sommelier, der sein Produkt vom Setzling im Olivenhain bis zur Abfüllung Schritt für Schritt begleitet. Was wir uns angesichts der wunderbaren Lagen an den Hängen des Ätnas bei Santa Maria di Licodia in der Provinz Catania in knapp 1000 Meter Höhe auch nicht nehmen lassen würden! Im Duft grüne Tomaten nebst Blättern und Rispe, grüne Äpfel, Lattich und Artischocke en masse. Das alles wird dann am Gaumen um viel Mandelgrün und Artischocke ergänzt, was die ganze Angelegenheit noch komplexer, aber auch (noch!) harmonischer gestaltet. Dazu feine Bitternoten und eine etwas später einsetzende, recht nachhaltige Peperoncino-Schärfe.

Picual, ick hör dir (endlich wieder) trapsen! Seit 2018 konnte sich keines der Öle von Petra Villaescusa Arreaza und Miguel Valencia so weit vorn platzieren wie ihr AOVE von besonders früh geernteten Picual-Oliven. Umso schöner und bemerkenswerter, wenn das trotz widriger Umstände (die Kampagne 2023/2024 war alles andere als einfach!) geschieht. Das deutlich ins Zitrische tendierende Öl (Zitronenmelisse, alle Arten von Agrumen bis zu klassischem, mit Bergamotte aromatisiertem Earl Grey) wird am Gaumen körperreicher und fruchtiger, jetzt vor allem Tomaten (davon jede Menge und in allen Reifestadien), im Finale zartes Mandel- und Artischockenbitter, dezente Radieschen-, Kohl- und Chilischärfe – wie aus dem Lehrbuch!




INTENSIV FRUCHTIG
Platz 23

## Almagre picual temprano

Petra Villaescusa Arreaza/
Aceites Almagre

●●●●

**Spanien, Kastilien**
www.aceitesalmagre.com

€ 18,50 über den Produzenten

*Ideal zu einem Salat von weißen Bohnen, Salzzitronen und Wildkräutern, zu crostini mit Auberginen – als Püree oder auch vom Grill – oder zu einer cremigen Burrata.*




MITTELFRUCHTIG
Platz 24

## 1979

Balduccio

●●●●

**Italien, Toskana**
www.balduccio.it

€ 18,00 über
www.superiore.de

*Ideal zu Geflügel, etwa pacchieri mit Perlhuhn und säuerlich eingelegten Kirschen, oder – auf nach Spanien – zum klassischen pollo en pepitoria, dem Huhn in Mandelsauce.*

Ein Blick in die Chronik des letzten Jahres: „Etwas schade, dass Adriano März, Sohn des bekannten Merum-Herausgebers und schreibenden Kollegen Andreas März, nicht ganz der große Wurf gelungen ist.“ Aber in diesem Jahr sind die Karten neu gemischt, ist alles anders – und das „1979“, ein extra vergine in Bioqualität aus Leccio del Corno, Maurino, Moraiolo und Rossellino, schlicht hervorragend. Herzlichen Glückwunsch, lieber Adriano! Die märzsche Cuvée duftet animierend grasig, nach frischen Kräutern, noch etwas unreifer Banane und grünen Mandeln. Am Gaumen dann eine süßlich-herbe, sehr ausgeprägte Bittermandel- und Radicchio-Note und eine handfeste Prise weißen Pfeffers und (deutlich fruchtiger) Piment d’Espelette. „Bellissimo“, seufzt der italienische Juror zufrieden.

INTENSIV FRUCHTIG
Platz 25

## Superbo

Americo Quattrociocchi

●●●●

**Italien, Latium**
www.olioquattrociocchi.it

€ 24,90 über,
www.gustini.de

*Küchentipps: zu panzerotti (einer Art frittierter Calzone), pinzimonio (Gemüse-Cruditées) und gegrilltem Butternut-Kürbis mit pikant gewürztem Ricotta.*




4 aus (Top) 50: Weiter geht es mit Americo Quattrociocchis drittplatziertem extra vergine „Superbo“, einer Mischung aus 70 % Itrana- und 30 % Moraiolo-Oliven, das zunächst vergleichsweise zurückgenommen scheint, dann aber immer vielschichtiger, komplexer und letztlich köstlicher wird. Im Duft Tomate, grüne Mandeln, Spinat, ein immer präsenter werdender Hauch von Zitronenschale, dann Banane und Apfel. Am Gaumen wiederholt sich dieser Eindruck, nun aber von einer feinen Piccantezza unterlegt, dazu nun mehr Kräuter (insbesondere Thymian), Olivenfrucht und -blätter, gelbe Äpfel und Zuckerschoten, was uns nur noch mehr beflügelt.




LEICHT FRUCHTIG
Platz 26

## Crudo SeiCinqueZero

Olearia Schiralli

●●●●

**Italien, Apulien**
www.crudo.it

€ 18,00 über
www.essig-oel.de

*Fantastisch zu Lammleber mit Steinpilzen und Totentrompeten, zu Steinpilz-Carpaccio oder einem Bressehuhn au vin jaune mit Morcheln und Pastabeilage.*

Den Ogliarola-Spezialisten, die am Fuße der Murgia ihre großartigen Crudo- und Culto-Öle produzieren (eine Azienda mit 20 Hektar Land und gut 8000 Bäumen), ist mit dem wieder einmal formidablen „Crudo SeiCinqueZero“ (der Essenz von 650 Oliven in einem 0,25-Liter-Fläschchen) ein „ganz besonderer Saft“ gelungen. Das Coratina-Wunder (OLIO-Award-Preisträger von 2017 und 2021), für das ein Juror neben „Mandel“, „grüner Banane“ und „grünem Apfel“ abgesetzt die Trias „Mandel – Chili – Pistazie“ notierte, duftet in der Tat herrlich grünmandelig und legt am Gaumen in Sachen Komplexität erheblich zu. Neben Pinienkernen und der ohnehin omnipräsenten Mandel machen sich ein Walnussbitter sowie eine ausgeprägt beherzte Peperoncino-Schärfe bemerkbar. Wie immer absolut inspirierend!

# Wie findet man ein gutes Olivenöl?

TIPP

Eigentlich sollte der Begriff «olio extra vergine» schon alles klar machen: Olivenöl der höchsten Güteklasse! DIe Wirklichkeit sieht leider anders aus. Da es praktisch kein anderes Olivenöl im Handel gibt, ist die vermeintliche Auszeichnung wertlos. Was gibt Hinweise auf die Qualität? En gutes Zeichen ist schon mal die Angabe des **Erntejahrgangs**, im italienischen «campagna di raccolta», spanisch «cosecha». Die Oliven werden im Winter geerntet, also ist der aktuelle Jahrgang 2023-2024. Viele gute Produzenten geben außerdem die **Olivensorte** an, der Begriff im italienischen «Monocultivar» bedeutet «reinsortig». Wie das Öl schmeckt, kann man durch die Angabe der Sorten erahnen (siehe Seite 23), aber man müsste das Öl vor dem Kauf probieren. Wurden die Oliven sehr früh geerntet, schmeckt das Öl sehr grasig, bitter und scharf. Je reifer die Oliven geerntet wurden, desto milder und süßer, aber auch aromatisch schwächer das Öl. Eine frühe Ernte wird mit «early harvest», «cosecha temprana» (span.) , raccolta anticipata oder prima spremitura (ital.) angegeben.

INTENSIV FRUCHTIG

Platz **27**




## Mimì Coratina

**Azienda Agricola Donato Conserva**

**Italien, Apulien**

**www.oliomimi.com**

**€ 19,00 über**
**www.oeldorado.de**

*Tipp: Couscous mit Lamm (weder an Ras el-Hanout noch Harissa sparen) oder glasig gegarter Seeteufel mit Cidre-Sauce und karamellisierten Schalotten.*

Das Familienunternehmen, das von Donato und Michele Conserva geleitet wird, ist die Öl gewordene Hommage an ihren viel zu früh verstorbenen Vater Domenico, genannt Mimì. Die beiden Brüder haben seinen Traum von eigenen Olivenhainen und eigenem extra vergine in vergleichsweise epischer Breite verwirklicht: Sieben Produktlinien bilden das Beste aus den Sorten Ogliarola, Cima di Melfi und Coratina (zuweilen wohl auch Peranzana und Nociara) ab. Hier sind es 100 % Coratina für eine zu 100 % beglückende Aromenfülle: Bittermandel, Rosmarin, Avocado, Artischockenbitter (mit leichtem Ausschlag gen Walnuss bzw. Haselnuss) und Brunnenkresse-Chili-Schärfe.

INTENSIV FRUCHTIG
Platz
28

## Hispasur Gold

Knolive Oils

●●●●

**Spanien, Andalusien**

www.knolive.com

€ 24,60, www.olivyou.com

*Passt hervorragend zu Moussaka. Wenn es spanischer sein soll: tortilla de papatas oder soldaditos de Pavía (eine Art Fischstäbchen auf Bacalao-Basis).*




Der OLIO-Award-Gewinner der Kategorie „mittelfruchtig“ von 2016 und Top-30-Platzierte von 2022 beweist zweifellos qualitativ Konsistenz, was angesichts des Produzenten – Familie Yévenes –, der sich seit 1858 der Erzeugung von Olivenöl widmet und vor einigen Jahren mit Knolive Oils eine etwas zeitgeistigere, absolut hervorragende, von Beginn an dauerprämierte Zweitmarke etabliert hat, so gar kein Wunder ist. Das sortenreine Picual aus den Sierras Subbéticas duftet nach frisch geschnittenem Gras, Mandeln, noch grünen Rispentomaten, Artischocke und zitrischen Noten. Am Gaumen dann mehr Kräuter (Minze, recht ätherisch), weißer Pfeffer, präsentes Artischocken- und Mandelbitter sowie ein leicht chilischarfer, zunehmend pikanter Nachhall.




INTENSIV FRUCHTIG
Platz
29

## Crux

Fattoria Ambrosio

●●●●

**Italien, Apulien**

www.fattoriaambrosio.it

€ 24,00, www.olivyou.com

*Wir empfehlen das Öl zu panzanella (toskanischem Brotsalat) oder einem Risotto mit Kaninchen.*

Wir kennen die Öle der Fattoria Ambrosio schon seit Jahren – allerdings hauptsächlich aus der einschlägigen Fachliteratur. Wie schön, dass nun ein extra vergine von den Olivenhainen, die von dem Parco Nazionale del Cilento gesäumt werden, endlich zu uns gefunden hat! Das „Crux“, ein reinsortiges Coratina-Öl („Die Coratina-Olive ist stark, stolz und vor allem echt, genau wie der Landstrich, in dem sie gedeiht“, lässt uns der Produzent wissen), begeistert mit einer Mandelfülle, die alles andere als eindimensional ist: reife wie grüne, süße wie zartbittere Mandeln, dazu grüne Banane, Limettenschale, frisches Gras, Rosmarin, eine feine Schärfe sowie anregendes Walnussbitter – das Warten hat sich gelohnt!

LEICHT FRUCHTIG
Platz 30

## Picual Fontclara

Zanotelli SL

**Spanien, Katalonien**
www.fontclara.es

€ 17,60 über den Produzenten




*Passt wunderbar zu Pulposalat, ajo blanco (kalter Mandelsuppe) oder zu frischem Sauerteigbrot und tarama (Fischrogencreme) sowie Garnelen-Carpaccio mit confierter Pomelo (macht süchtig!).*

Ein neues Öl aus Katalonien? Eine Finca (mit State-of-the-Art-Mühle!) im Emporàda, dem Hinterland der Costa Brava, unter Schweizer Ägide? Ein reinsortiges Picual? Unbedingt! Was kann da schon schiefgehen? Nichts, alles zeigt „ad astra" ganz ohne „aspera"! Roland Zanotelli hat hier einen ganz ausgezeichneten Olivensaft auf die Flasche gebracht. Herrlich pikant, anregend bitter, jede Menge Kräuter, Mandeln, Artischocken, Radicchio und bis in den langen Nachhall druckvoll und rezent: So geht Picual. Und so lieben wir es!




INTENSIV FRUCHTIG
Platz 31

## Picholine Olio Allegretti Bio

Tenute Allegretti

**Italien, Apulien**
www.teneuteallegretti.com

€ 24,00 über den Produzenten

*Mit Nachdruck und Gusto empfehlen wir das Öl zu Flageolet-Bohnen mit jamón ibérico, Törtchen mit formaggio di fossa (einem recht pikanten Schafskäse) oder zuppa di farro (Dinkelsuppe) mit Mangold.*

Zum zweiten Mal dabei und gleich um 34 Plätze verbessert: Marco Rizzi, der unter anderem eines der schönsten, das heißt qualitativ hochwertigsten Picholine-Öle erzeugt (und damit ein weiteres Mosaiksteinchen für unsere aufgrund längerer Beobachtung formulierte These, dass diese seit Jahren schon aus Italien kommen). In diesem Jahr hat uns allerdings sein sortenreines Coratina, das Rizzi in einer der modernsten Ölmühlen Italiens extrahiert, begeistert, das – wie so häufig bei dieser Sorte – mit seinen Mandelpfunden wuchert: herrlich dünnflüssig, im Ansatz bittersüß und geradezu belebend, im Duft neben Mandel auch der grüne Stielansatz der Aubergine, Fenchelsaat und Minze.

INTENSIV FRUCHTIG
Platz 32

## Palacio Marqués de Viana, The Palace Blend. First Day of Harvest

Palacio Marqués de Viana

●●●●

**Spanien, Andalusien**
palaciomarquesdeviana.com

€ 29,90, www.olivenoele.com

*Passt zu Kartoffelsalat (der Variante mit Brühe und etwas Speck) oder zu gnudi al burro e salvia.*



Die 2023/2024 im Palast bevorzugte Mischung (Picual-, Arbequina- und Royal-Oliven aus Hainen im Guadalquivir-Tal zwischen den Naturparks von Cazorla und der Sierra Mágina) kann nicht ganz an das Ergebnis vom Vorjahr anschließen (Platz 22), ist möglicherweise auch etwas zurückhaltender in Sachen Frucht, macht aber hinsichtlich ihrer Subtilität, Harmonie und Finesse eine ganze Menge her. Im Duft grüne und reife Tomate, Tomaten- und Olivenblätter und Babyspinat, am Gaumen im Ansatz jetzt etwas breiter, dichter, mehr Blattgrün (jetzt eher Feldsalat, etwas Rauke), sehr moderates Artischockenbitter und eine zwischen Brunnenkresse und grünem Pfeffer changierende Schärfe.



MITTELFRUCHTIG
Platz 33

## Nobleza del Sur – Ecologico Day BIO

Nobleza del Sur

●●●◐

**Spanien, Andalusien**
www.noblezadelsur.com

**€ 19,90, www.sunday.de**

*Zu gegrillten Artischocken oder als Bestandteil einer leichten Vinaigrette zu gedämpftem Spargel – adiós Hollandaise!*

Den Preis für eines der schönsten Etiketten haben sie schon gewonnen (es gibt auch ein ästhetisch ähnlich befriedigendes Pendant namens Night), der Inhalt der Flasche steht dem in nichts nach. Auch hier lässt es sich in aromatischer Hinsicht ganz prächtig in Öl malen! Familie Peñuelas-Sagra erntet die Picual-Oliven für dieses Öl auf einer von Natur und Geschichte begünstigten Finca namens Vista Alegre bei Jaén. Das Öl duftet ungemein frisch, grasig, fast herb, nach unreifer Olivenfrucht und Kräutern (Fenchel!). Am Gaumen wirkt es etwas reifer (wieder Olivenfrucht, Tomate und etwas Apfel), im Finish leicht herbe Bitternoten und pikante Akzente.

# Ölsorten und Ernteregionen

TIPP

Wie ein Olivenöl schmeckt, hängt in erster Linie von der Sorte ab, aber auch die Region spielt eine Rolle. Tatsächlich sind die Regionen mit Olivenhainen (von Europa über Nordafrika bis Kalifornien und Australien) sehr differenziert: Olivensorten aus der Toskana finden sich nicht in Sizilien oder Spanien und umgekehrt. Profis erkennen anhand der Aromatik übrigens in der Blindprobe oft die Olivensorte, darüber hinaus mitunter auch die Region. Die wichtigsten Olivensorten in **Italien:** Frantoio (Nord- und Mittelitalien): Noten von Tomaten, Olivenblättern, Artischocken, Rauke; Moraiolo (Toskana, Mittelitalien): Aromen von Kiwi, grünem Apfel, Bittermandel; Coratina (Apulien): Noten von Tomate, Chili, Paprika; Tonda Iblea (Sizilien): Gras, grüne Tomaten. **Spanien:** Picual (Andalusien): Tomaten, Spinat, Rosmarin, Tanne; Hojiblanca (Andalusien): Tomaten, Tomatenblätter, Salbei, Minze; Arbequina (ganz Spanien): Basilikum, Rauke, Nuss. **Griechenland:** Koroneiki: Noten von Basilikum, Gras, Mandeln.



INTENSIV FRUCHTIG

Platz **34**

## Palacio Marqués de Viana, Sublime Early Harvest Blend

Palacio Marqués de Viana

●●●◐

**Spanien, Andalusien**

palaciomarquesdeviana.com

€ 26,00, www.amazon.de

*Passt hervorragend zu pikanter Merguez mit Linsen, Zwiebelconfit und gerösteten Pinienkernen oder Ravioli mit Ricotta-Parmesan-Salzzitronen-Füllung.*

Für das zweite der Top-Öle von Palacio Marqués de Viana, das „Sublime“, wird das Öl von Picual-, Arbequina- und Royal-Oliven einer sehr frühen mit dem einer etwas späteren Ernte kombiniert, um intensive Rezenz und eine leichte, sehr feine Süße als aromatische Pole im Blend zu fixieren. Und tatsächlich duftet das Öl animierend „grün“ nach Gras, Petersilie, grünen Äpfeln und frischen Pinienkernen. Am Gaumen dann mehr Körper, etwas reifer, fruchtiger: Tomaten, Olivenfrucht und -blätter, ein Hauch Banane und feines, zartherbes Artischockenbitter nebst dezenter Schärfe im Nachhall, der bemerkenswert komplex ausfällt. Ein in der Tat sublimes Öl, das seinem Namen alle Ehre macht!

INTENSIV FRUCHTIG

Platz **35**

## Knolive Epicure

Knolive Oils

**Spanien, Andalusien**

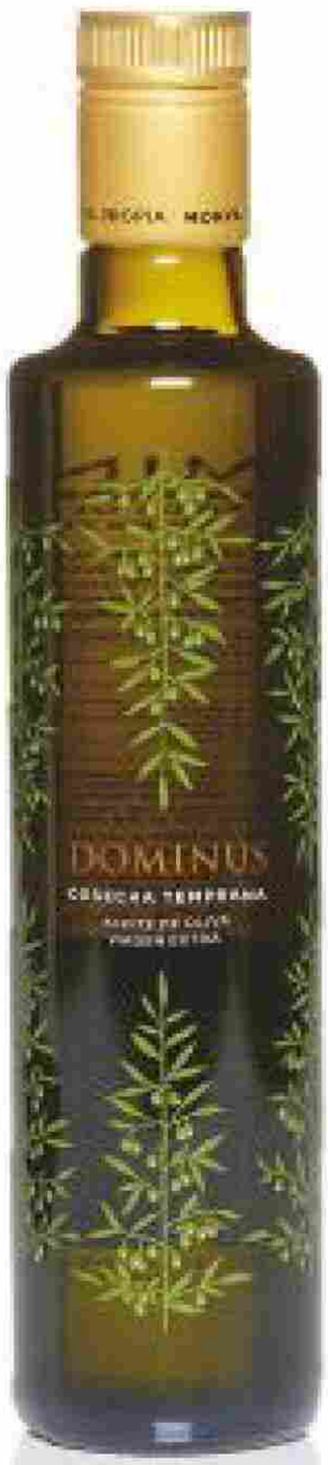
www.knolive.com

€ 29,33, www.amazon.de

*Sehr schön zu einer klassischen parmigiana di melanzane. Wer's spanischer mag, greift zu geröstetem Weißbrot (wenn möglich ein pan de libreta) und morcilla aus Valladolid (Blutwurst mit Pinienkernen).*




Das „Epicure" kann ja nur gut sein. Warum? Dahinter steckt derselbe Produzent, der auch für Platz 28 unseres Wettbewerbs verantwortlich zeichnet: Familie Yévenes, deren klassische Linie mit dem Etikett „Hispasur" vermarktet wird. Seit 1858 widmet sich Familie Yévenes dem Olivenöl, Zeit genug also, um eine zeitgeistige, dabei qualitativ hervorragende Zweitmarke zu etablieren. Der Hojiblanca-Picuda-Blend duftet grasig frisch, dazu deutlich fruchtige Noten (Apfel, Tomate, Olivenblätter). Am Gaumen Avocado, wieder Tomate, Artischocken- und Radicchio-Bitternoten (sehr präsent und raumgreifend), anfangs Rauke- und Rettichschärfe, dann schwarzer Pfeffer (moderat), im Nachhall Chili (deutlich mehr!).




MITTELFRUCHTIG

Platz **36**

## Dominus Early Harvest

Monva, S. L.

**Spanien, Andalusien**

www.monva.es

€ 19,90, www.olivenoele.com

*Erste Wahl zu einem mediterran angehauchten Kartoffelsalat – Oliven, Kapern und Oktopus inklusive – oder einer purrusalda (handfeste spanische Lauchsuppe) mit bacalao.*

Ein Mantra, das wir gern wiederholen: Der Spanier liebt sein Picual – und wir nicht minder. Dieses im Ansatz leicht süßliche Öl stammt von sehr früh geernteten Oliven aus der DOP Sierra Mágina und hat alles, was man sich wünschen kann (und sollte): Frische (Gras, balsamisch-ätherische Noten von Minze und Basilikum, Olivenblätter, Zitrusfrüchte), komplexe Aromen (Tomate in sämtlichen Reifestadien nebst Blattwerk und Rispe, grüner Apfel, Artischocke, noch unreife Mandel und grüne Banane), anregende, dabei angenehme Bitterkeit und Schärfe in nahezu perfekter Balance.

MITTEL FRUCHTIG
Platz 37



## Oro del Desierto Coupage

Oro del Desierto

**Spanien, Andalusien**
**www.orodeldesierto.com**

**€ 25,00 über**
**www.olivenoele.com**

Olivenflüsterer Rafael Alonso Aguilera hebt auch in diesem Jahr wieder einmal einen Schatz aus der Desierto de Tabernas in der andalusischen Provinz Almería, Europas einziger Wüste. Die „Wüstengold"-Coupage, ein Blend aus Picual plus Hojiblanca und Arbequina, die goldgrün schimmert, präsentiert sich auch in aromatischer Hinsicht in der Nase und am Gaumen recht grün: zarte Minze bis fast Eukalyptus, dann grasig, Tomatenfrucht und -blätter, dazu grüne Mandeln, Rauke und zitrische Noten, Chicorée, distinktes Artischocken-Walnuss-Bitter (grün) und feine, recht präsente und vor allem persistente Chilischärfe (noch im grünen Bereich).

*Wohin damit? Auf feinen Käse wie Torta del Casar, Pecorino stagionato und Roquefort. Oder zu mit Zimt gewürzten Lamm-Albóndigas (Korianderpesto optional).*

INTENSIV FRUCHTIG
Platz 38



## Salvela Buža

By Istria

**Kroatien, Istrien**
**www.byistria.com**

**€ 11,90, www.delicije.de**

In der Uljara Vodnjan, einer seit ihrer Gründung 1911 ohne Unterbrechung betriebenen Ölmühle im istrischen Städtchen Vodnjan (Città di Dignano im Italienischen), werden die Oliven von etwa 7000 Bäumen zu Öl verarbeitet. Von den drei Linien des Unternehmens – Punta Cissina, Torčol und Salvela – hat es uns letztere und dort vor allem das reinsortige Buža angetan: Weißkohl- und Brokkoli-Noten, grüne Mandeln, Kräuter, etwas Apfel, am Gaumen anregend herb, dabei geradezu zart, süßliche Mandeln und Mandelbitter, etwas grüne Banane und eine moderate, leicht wärmende Schärfe im Finish.

*Toll zu einem Bohnen- oder Mangoldsalat mit Kaninchenbruststreifen, allen Ricotta-Variationen oder zu squacquerone (Frischkäse aus Kuhmilch) mit geröstetem Sauerteigbrot.*

INTENSIV FRUCHTIG
Platz 39

## Selezione Mastrangelo – Fruttato Intenso

Oleificio Trespaldum

●●●◐

**Italien, Molise**
www.trespaldum.com

€ 16,80 über den Produzenten

*Unbedingt zu Süßspeisen und Desserts versuchen! Unser Favorit kommt aus Spanien: leche merengada, ein Eis auf Basis von Milch und Meringue, mit Zitronenschale und Zimt aromatisiert.*




Und wieder eine Premiere, wieder ein Familienunternehmen, das sich konsequent seiner schönen heimatlichen Landschaft, den sanften Hügeln um die Gemeinde Mafalda (namengebend für die Sorte Gentile di Mafalda) und den wertvollsten Kulturbäumen überhaupt widmet. Der Jury hat es allerdings besonders die Selezione Mastrangelo angetan, eine aromatisch immens komplexe Coupage aus Leccio del Corno, Ascolana und Coratina. Mandel, Minze, grüne und reife Banane, Apfel, ein Hauch von Vanille und Zimt: in dieser Kombination recht einzigartig, zumal die zarte Schärfe, die nicht ganz die Intensität des Mandelbitters erreicht, tatsächlich an Zimt erinnert. Sollte, nein, muss man probiert haben!




MITTELFRUCHTIG
Platz 40

## Oio Vivo Vodnjanska Buža

Oleum Maris

●●●◐

**Kroatien, Istrien**
www.oio-vivo.com

€ 18,00 über den Produzenten

*Zu in der Pfanne scharf angebratenem, mit Birnen-Balsamessig und einer Spur Honig deglaciertem weißem Spargel probieren (geröstete Pinienkerne wären das Tüpfelchen auf dem i)!*

„Oio Vivo“, lebendiges Öl, nennen die Macher von Oleum Maris, die an der Südspitze der istrischen Halbinsel zwischen Pula und Vodnjan gut 15 000 Olivenbäume hegen und pflegen. Von den insgesamt vier sortenreinen Ölen des Portfolios (zwei Blends sind auch im Programm) hat uns das aus der heimischen Buža in seiner überbordenden „Mandeligkeit“ besonders gut gefallen. Tatsächlich scheint hier das Thema Mandel auf die Spitze getrieben: Im Duft wirkt die konzentrierte Mandelaromatik fast schon künstlich, verbindet sich dann, als habe ein Parfumeur seine Hand (oder Nase) im Spiel, mit Süßholznoten und einem grün getönten „je ne sais quoi“, das sich Gaumen gen Banane und Endivie auflöst. Im Finish recht herb (und leicht adstringierend) und scharf. Sehr spannend!

# Wie verkostet man Olivenöl?

TIPP

Ob in Italien beim Ercole Olivario-Wettbewerb in Perugia, der Olive Japan oder der weltrößten Olivenölverkostung in New York (NYOOC): Überall wird ähnlich verkostet: aus blau gefärbten Gläsern (damit die leicht zu fälschende Farbe keinen Einfluss auf das Urteil hat), die mit der Olivenöl-Probe etwas temperiert werden. Zu Hause kann man sich damit behelfen, das Öl in einem einfachen Schnapsglas in der Hand zu erwärmen. Dann wird das Bukett mit der Nase geprüft, das Öl in den Mund genommen, über die Zunge und den Gaumen gerollt, geschluckt. Wasser bereithalten – das scharfe Öl reizt zum Husten! Bei internationaen Wettbewerben dient ein einheitlicher Testbogen des IOOC (International Olive Council Madrid) zur Einschätzung: Das Öl wird in Kategorien eingeteilt (leicht bis intensiv fruchtig), die Intensität der Aromen von eins bis zehn eingestuft, der Grad der Bitterkeit und Schärfe bewertet, aber auch die Harmonie. Bei den meisten Öl-Verkostungen spielen die Fehler eine Hauptrolle: Noten wie ranzig, stichig, muffig (zum Beispiel durch schadhafte Oliven) führen zur Bewertung mit null Punkten. Die meisten unserer Top-50-Olivenle sind übrigens auch in anderen Wettbewerben wie in New York oder Perugia erfolgreich.




MITTELFRUCHTIG

Platz 41

## Agape

Oleificio Venturi Agape

●●●◐

**Italien, Marken**

www.olioagape.it

€ 11,50

über den Produzenten

Der Blend aus Frantoio und Leccino, den Nilvana Guerra bei Sassocorvaro im Herzen des Montefeltro auf Flaschen mit dem Konterfei ihrer Mutter Agape füllt, erinnert im Duft und am Gaumen an grüne Tomaten, grüne Banane, Avocado und Artischocke. Im leicht pikanten Finish finden sich neben Bittermandeln noch etwas Chicorée und eine Spur Artischockenbitter, das auch im Nachhall das Maß aller aromatischen Dinge ist.

*Passt perfekt zu mildem Ziegenfrischkäse oder als würzender Kontrapunkt zu Kalbs-Carpaccio oder vitello tonnato.*

MITTELFRUCHTIG
Platz 42

## Il Bio DOP Sardegna

Accademia Olearia

●●●◐

**Italien, Sardinien**

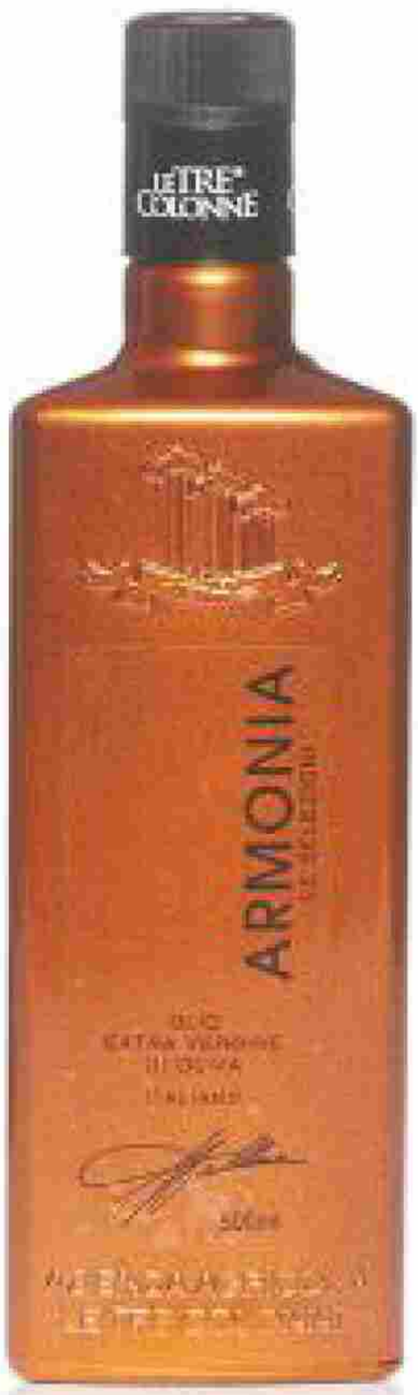
www.accademiaolearia.com

€ 20,50 über
www.olivenoelausitalien.com

*Rezeptvorschläge: cucina povera – Bohnenpüree oder Bohnensuppe mit maltagliati, Farinata mit Pilzen und Pancetta sowie Crostini alla chietina (Weißbrotdreiecke mit Sardellen und Kapern).*




Das zweite extra vergine der „Öl-Akademiker“ Giuseppe und Antonello Fois in den Top 50, das fast schon intensiv fruchtige „Il Bio“, ein sehr harmonisches, reinsortiges Bosana-Öl, duftet nach frisch geschnittenem Gras, Mandeln (grünen und reifen), Tomate und Artischocke (und einer Spur Birne). Am Gaumen wiederholt sich dieser Eindruck, dazu ein weiches Mandel-Artischocken-Walnuss-Bitter, das von einer ziemlich pfeffrigen Schärfe druckvoll kontrastiert wird. Ganz ausgezeichnet!




MITTELFRUCHTIG
Platz 43

## Le Tre Colonne Le Selezioni Armonia

Az. Agr. Le Tre Colonne di Salvatore Stallone

●●●◐

**Italien, Apulien**

www.letrecolonne.com

€ 25,00 über
www.olivenoelausitalien.com

*Zu carne salata (rohem, mit Öl, Kräutern und Salz gewürztem oder mariniertem Rindfleisch in dünnen Scheiben), klassischem Carpaccio oder einem Risotto mit Radicchio.*

Seit 1986 produziert Salvatore Stallone Olivenöl – für andere. Seit 2008 füllt er es unter eigenem Namen ab. Die Geburtsstunde der Marke „Le Tre Colonne“ – die drei Säulen, die das Gebäude der stalloneschen Firmenphilosophie tragen: „tradizione, gusto, genuinità“. In diesem Jahr steht die Jury mit ihrem Urteil auf Coratina, Favolosa und Bella. Vor allem letztere Sorte macht sich in dieser Coupage mit Noten von frischen Erbsen (!) besonders schön bemerkbar. Bitterkeit und Schärfe halten sich perfekt die Waage (beide sind in angenehm anregendem Maße vorhanden), bleiben dann auf der rezent grünen Seite. Am Gaumen ist es grasig-frisch, dazu duftiges Heu und Kamille im Doppel sowie Thymian und Hierbabuena, dann auch grüne Bananen und etwas Artischocke.

Wie schon im Vorjahr eine Bank und wie schon im Vorjahr 4 aus (Top) 50: Der Quattrociocchi-Gustini-Klassiker (dieses Jahr ein 50-50-Blend aus Itrana und Moraiolo) ist anregend herb geraten, was die feine Piccantezza wie auch das aromatische Geschehen (grüne und reife Tomaten, Kräuter, insbesondere Thymian, Olivenfrucht und -blätter, gelbe Äpfel, Mandel und etwas Walnuss) nur noch mehr beflügelt.




INTENSIV FRUCHTIG
Platz 44

## Antico Frantoio della Fattoria

Americo Quattrociocchi

**Italien, Latium**

www.olioquattrociocchi.it

€ 24,90 über www.gustini.de

*Zu panzerotti (einer Art frittierter Calzone), pinzimonio (Gemüse-Crudités) und gegrilltem Butternut-Kürbis mit pikant gewürztem Ricotta.*




MITTELFRUCHTIG
Platz 45

## Ex Albis

OPG Chiavalon

**Kroatien, Istrien**

www.chiavalon.hr

€ 21,50 über www.delicije.de

*Ausgezeichnet zu süßem Gebäck, zu Salzkaramelleis oder als Grundlage einer samtig-leichten Mayonnaise in kalifornisch angehauchten Sushi-Maki-Varianten.*

Nachdem wir den genialischen Sandi Chiavalon und sein „Ex Albis“ zum ersten Mal im Rahmen des OLIO Award von 2010 und erst drei Jahre später wieder hatten auszeichnen können, erschien uns die Wartezeit nun fast schon ein wenig zu lang. Wo bleibt der Mann und wo sein Öl? Wieder drei Jahre später stellen wir erleichtert fest: Das Warten hat sich gelohnt! Seine Cuvée aus den autochthonen und wohlklingenden Schönheiten Buža vodnjanska, Crnica vodnjanska, Istarska bjelica und Moražola gibt sich weich, ganz weich. Im Duft und am Gaumen süßlich, angenehm cremig, „mandelkeksige“ Noten, dazu bittersüße Walnuss, das Finish überraschend bitter getönt und durchaus pikant.

MITTELFRUCHTIG
Platz 46

## Multivarietale

Tenuta Venterra

**Italien, Apulien**
www.tenutaventerra.it

€ 16,50
über den Produzenten




Antonella Ferraras im Ansatz leicht süßliches „Multivarietale“, ein quasi europaübergreifender Blend aus in diesem Jahr Coratina, Nocellara del Belice (beide in Italien heimisch) und Picholine (Vive la France!), duftet und schmeckt nach grünen und reifen Mandeln, Milchkaffee, Apfel, etwas Avocado und wirkt und wird immer „grüner“ (Basilikum!). Im Finish sehr zartes Walnussbitter, ein Quäntchen mehr – sehr feine – Schärfe.

*Exzellent zu geräucherter Entenbrust, marsala- oder portweinsatter Entenleber-Pâté oder warmem Crottin de Chavignol (Weichkäse aus Ziegenmilch) mit Quitten-Chutney.*




MITTELFRUCHTIG
Platz 47

## Casalontana

Frantoio Gaudenzi

**Italien, Umbrien**
www.frantoiogaudenzi.it

€ 16,90, www.olivyou.com

Eine Cuvée, die in aromatischer Hinsicht von dem regionaltypischen Duo aus mindestens 60 % Moraiolo und (jahrgangsabhängig dieses Jahr) Frantoio beflügelt wird. Im Duft grüne Mandel, Olivenblätter und Kräuter (Kamille, ein Hauch Minze), am Gaumen noch mehr Mandel (grüne und schon fast geröstete), etwas Banane (Schale inklusive), grüner Apfel und Kiwi und Thymian. Das Finish wenig bitter (ein Hauch Artischocke), etwas distinktere Schärfe (Peperoncini).

*Sehr schön zu einem Couscous mit Rascasse, Rouget grondin (Seekuckuck) und Seeteufel, zu einem klassischen Risotto frutti di mare erst recht!*

# Olivenöl und Gesundheit

TIPP

Zu Recht hat Olivenöl das gute Image, ein gesundes Lebensmittel zu sein. Seit der amerikanische Physiologe Ancel Keys in den 1970er-Jahren festgestellt hatte, dass Menschen in Süditalien und Kreta sehr viel seltener an Herzinfarkten starben als etwa in den USA und Skandinavien, gilt als ausgemacht: Eine ausgewogene Ernährung wie ursprünglich in den Mittelmeerländern ist sehr gesund. Eine wichtige Rolle spielt dabei das Olivenöl, das mit einem hohen Anteil einfach ungesättigter Fettsäuren schädliches LDL-Cholesterin im Körper reduziert und gutes HDL-Cholesterin ankurbelt. Auch die wertvollen Pflanzenstoffe Oleocanthal, das entzündungshemmend wirkt, und Oleuropein halten den Körper fit – sie wirken wie eine Verjüngungskur auf den Blutkreislauf. Ärzte raten, außer Olivenöl auch regelmäßig fettreichen Fisch und viel Gemüse sowie Nüsse zu essen, nur wenig rotes Fleisch und dazu etwas Rotwein zu trinken. Das Zusammenspiel der einzelnen gesunden Elemente sei am wirksamsten. Und last, but not least: eine gelassene Lebenseinstellung mit reichlich Siesta-Pausen.




MITTELFRUCHTIG

Platz 48

## Sperone di Gallo

Colonia Julia Venafrana

●●●◐

**Italien, Molise**

**www.oliocjv.it**

**€ 18,00**

**über den Produzenten**

*Einige Tropfen hiervon sollten jedes Hühnerfrikassee zur Bestform auflaufen lassen. Wunderbar auch zu gegrilltem Wildgeflügel oder einem Maronen-Risotto.*

Was ein Jahr währt, wird unglaublich viel besser! Das gilt zumindest für Daniele Giallonardi, der seine Öle in Venafro, im Drei-Provinzen-Eck genau zwischen Latium, Kampanien und Molise, presst und die Zeit zwischen zwei OLIO Awards offenbar genutzt hat, um mächtig an den häufig zitierten Qualitätsschrauben zu drehen. In diesem Jahr absolut formidabel gelungen – wunderbar grüne Anmutung, Kräuter satt, grüne Mandel, grüne Tomaten, grüne Banane. Das im Ansatz süßliche, fast dünnflüssige Öl wuchert auch am Gaumen mit seinen grünen Pfunden, Artischockenbitter und Rauke- bis Peperoncino-Schärfe sind sehr persistent. Sperone di Gallo, das muss man sich merken!

INTENSIV FRUCHTIG
Platz 49

## Fuente del Rey

Muela-Olives

**Spanien, Andalusien**
www.mueloliva.es

€ 9,95 über den Produzenten

*Empfehlung: zu einem mit Lardo bardierten Kaninchenrücken, aber auch zu einer saftigen Focaccia mit Taleggio, Rauke, Kräutern und Pinienkernen ein Volltreffer.*




Seit 2003 und ununterbrochen seit 2012 gehören die AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) von Familie Muela zu den unserer Meinung nach zweifellos besten Ölen der Welt. Kein Wunder also, dass sie auch mit dem jüngsten Neuzugang in ihrem Portfolio sofort beim OLIO Award reüssiert: Top 50 im ersten Anlauf – enhorabuena! Das sortenreine, angenehm herbe und wunderbar pikante (für Öl-Novizen: Es ist hübsch scharf!) Hojiblanca duftet und schmeckt nach Thymian und Tomate, reifem Apfel, grüner Banane und (quasi als Nebengedanke) nach Rauke und etwas Artischocke.




MITTELFRUCHTIG
Platz 50

## Primo DOP

Cutrera

**Italien, Sizilien**
www.cutrera.itt
€ 18,99,
www.andronaco-shop.de

*Wir mögen dieses Öl besonders auf Pellkartoffeln mit Meersalz, oder Bruschetta mit Tomaten.*

Sizilien hatte in weiten Teilen massiv unter zu großer Hitze und Wärme im ganzen Jahr zu leiden – von Bäumen im Hitzestress bis zu Schädlingsbefall kämpfen die Ölproduzenten an vielen Fronten. Dennoch erkämpft sich Familie Cutrera aus dem Osten der Insel einen Platz im Booklet – wenn auch knapp. Der Jury gefiel das reinsortig aus der Tonda Iblea gepresste Öl gleichwohl: Mit seinen Noten von reifen Mandeln, reifem Apfel, Olivenblättern und frisch gemähtem Gras würzt es fein Gemüse- oder Fischgerichte.

# Das beste griechische Olivenöl im Test

Immerhin, auf Terra Creta ist Verlass. Die ehrgeizige Firma im idyllischen Westen Kretas, gar nicht weit von den mehrere Tausend Jahre alten Oliven-Methusalems in Vouves, bringt ein brillantes, mild fruchtiges Öl auf die Flasche, rein aus Koroneiki gepresst, mit schön frisch grasigem Bukett, dazu Noten von reifen Tomaten und Basilikum, wenig bitter, aber ordentlich pikant im Nachhall. Würde das Mikroklima auf Kreta noch besser mitspielen, Terra Creta würde sicher deutlich weiter vorn liegen. Wir drücken Chef Fotis Sousalis fest die Daumen!

**Terra Creta Estate, Platz 67**

DOP Kolymvari Chania Crete

⬢ ⬢ ⬢

**Griechenland, Kreta**

www.terracreta.gr

€ 9,50 über den Produzenten

*In jeder Hinsicht ein delikates Öl für Desserts, Obstsalat, Mandelkuchen und Cantuccini oder auch Olivenöl-Eiscreme. Auch als Salatvinaigrette bestens verwendbar.*






# Der älteste Olivenbaum

Der älteste Olivenbaum auf Kreta steht in Ano Vouves, einem kleinen Örtchen in der Region Kolymvari. Man findet ihn, wenn man von der New Road bei Kolymvari etwa 5 Kilometer ins Landesinnere Richtung Spilia fährt. Der Olivenbaum wird auf 3000 bis 5000 Jahre geschätzt und könnte somit auch ältester Olivenbaum der Welt sein.

## Index


| | |
|---|---|
| Accademia Olearia | S. 8, 28 |
| Aceites Oro Bailén | S. 6 |
| Almazaras de la Subbética | S. 4, 11, 15 |
| Americo Quattrociocchi | S. 12, 13, 18, 29 |
| Az. Agr. Le Tre Colonne di Salvatore Stallone | S. 28 |
| Azienda Agricola Alfredo Cetrone | S. 10 |
| Azienda Agricola De Carlo | S. 14 |
| Azienda Agricola Donato Conserva | S. 19 |
| Azienda Agricola Lamacupa | S. 5 |
| Azienda Agricola Torrerivera | S. 8 |
| Balduccio | S. 17 |
| Colonia Julia Venafrana | S. 31 |
| Fattoria Ambrosio | S. 20 |
| Francesco Cillo® EVO Oils | S. 10 |
| Frantoi Cutrera | S. 32 |
| Frantoio Franci | S. 6 |
| Frantoio Gaudenzi | S. 8, 30 |
| Hadrianus – Francisco Javier Trujillo Cruz | S. 13 |
| Knolive Oils | S. 20, 24 |
| Marina Palusci | S. 12 |
| Maselli | S. 14 |
| Monte Rosso | S. 16 |
| Monva, S. L. | S. 24 |
| Muela-Olives | S. 32 |
| Nobleza del Sur | S. 22 |
| Olearia Schiralli | S. 18 |
| Oleificio Trespaldum | S. 26 |
| Oleificio Venturi Agape | S. 27 |
| Oleum Maris | S. 26 |
| Olivarera La Purísima | S. 6 |
| OPG Chiavalon | S. 29 |
| OPG Damir Vanđelić | S. 15 |
| Oro del Desierto | S. 25 |
| Palacio Marqués de Viana | S. 22, 23 |
| Petra Villaescusa Arreaza/Aceites Almagre | S. 17 |
| Salvela | S. 25 |
| Serrilli PGA | S. 5 |
| SIKULUS | S. 16 |
| Tenuta Venterra | S. 30 |
| Tenute Allegretti | S. 21 |
| Zanotelli SL | S. 21 |


## Impressum

© 2024 DER FEINSCHMECKER,
JAHRESZEITEN VERLAG GmbH, Hamburg

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fernsehen, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Alle Angaben in diesem FEINSCHMECKER-Guide sind gewissenhaft geprüft. Preise, Öffnungszeiten usw. können sich aber schnell ändern. Für eventuelle Fehler übernimmt der Verlag keine Haftung.

**Chefredakteurin:** Gabriele Heins
**Redaktion dieser Broschüre:** Kersten Wetenkamp
**Layout:** Ralf Schneider (fr.)
**Texte Olivenöle:** Miguel Montfort (fr.), Kersten Wetenkamp
**Textredaktion:** Schlussredaktion.de
**Bildredaktion:** Antje Elmenhorst (Ltg.), Helgard Below
**Dokumentation:** Anne Dreßel
**Leitender Redaktionsmanager:** Bodo Drazba
**Mitarbeiter der Verkostung:** Amelie Gross, Tristan Severon
**Postproduction:** Rhapsody, Al. Armii Ludowej 14, 00-639 Warszawa, Polen
**Druck und Bindung:** Walstead Central Europe, Walstead Kraków Sp. z o.o., ul. Obronców Modlina 11, 30-733 Kraków, Polen
**Fotos:** Michael Bernhardi
**Bildagentur:** Image Professionals GmbH
Tumblingerstr. 32, 80337 München
www.imageprofessionals.com

JAHRESZEITEN VERLAG

**JAHRESZEITEN VERLAG GmbH,
Harvestehuder Weg 42,
20149 Hamburg**

**Geschäftsführung**
Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Arne Bergmann, Peter Rensmann
**Leitung Abonnement Vertrieb:** Christa Balcke
**Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:**
Gabriele Heins

DER

# FEINSCHMECKER-SHOP

WWW.DER-FEINSCHMECKER-SHOP.DE

**5 € Gutschein*** mit dem Code **FE24OLIO**




## Die besten Olivenöle ihrer Klasse

**Olivenöl 3er-Set, Top-Öle aus drei Kategorien.**

Drei großartige Premium-Gewinneröle des Feinschmecker Olio-Awards 2024 erwarten Sie in diesem Set. Dreimal höchste Olivenöl-Handwerkskunst.

1. Platz „leicht fruchtig“: **Blend 023 Bio“ von Nicoletta Ferrazza**
1. Platz „mittel fruchtig“: **El Empiedro DOP Priego de Córdoba**
1. Platz „intensiv fruchtig“: **Rincón de la Subbética (DOP Priego de Cordoba).**

(48,00 Euro/Liter). 3 Flaschen à 500 ml.

**Art. Nr.: 1522957 | Statt 74,70 € nur 72,00 €**

* Der Gutscheincode gilt einmalig ab einem Warenwert von 60 €. Gültig bis zum 31.08.2024 und nur für Produkte im FEINSCHMECKER-SHOP, ausgenommen preisgebundene Bücher.

HIER EINFACH UND SCHNELL ONLINE BESTELLEN

Fissler

Original-Profi Collection®

# Ein Profi für scharfes Anbraten

#fürdaswaszählt



50 Jahre Original-Profi Collection®

Mehr erfahren