Das Leben genießen: Reisen, Essen & Trinken

Nr. 1/2024 · Deutschland € 14,90

FEINSCHMECKER

SPECIAL EDITION

Johann Lafer

20 Lieblings-Rezepte

Schnitzel, Rouladen und Pannfisch

Kuchenglück

So gelingen Sachertorte & Co perfekt

Reisen mit Genuss

- *Londons beste Adressen*
- *Europas Kultlokale*
- *Großartiges Graz*

Österreichs Weinlegenden

Veltliner und Riesling von Spitzenwinzern

FEINSCHMECKER

D 14,90 €
A 15,90 €
BeNeLux 17,40 €

4 191307 514904 01

Ballerina Küchen

DER MACHT ÜBERALL EINE GUTE FIGUR

Weltpremiere für die kleinste Küchenzeile der Welt: der FreeMOBILE-Trolley „LAFER by Ballerina Küchen“.

MEISTERHAFT KOMBINIERT.



HANDWERKSKUNST FÜR DIE SINNE

Wenn Sie Küchenmöbel in Top-Qualität suchen, sind Sie bei den modernen Einbauküchen von Ballerina bestens aufgehoben. Ballerina überzeugt nicht nur mit klassischen Küchen, modernen Küchen oder romantischen Landhausküchen, sondern auch mit vielen ausgefallenen und innovativen Konzepten. Der mittelständische Küchen-möbelhersteller ist ein Trendsettern und vereint Funktion und Qualität auf höchstem Niveau.

HÖCHSTE ANSPRÜCHE AN TECHNIK, QUALITÄT UND DESIGN

Ein Beispiel für die hohe Qualität von Ballerina-Einbauküchen ist das Auszugssystem LEGRABOX pure WOOD. Das neue Schubkasten-Auszugssystem in edlem Eichenholz wurde nach drei Jahren sorgfältiger Entwicklungszeit von Ballerina und der Firma Häfele vorgestellt. Das neue Schubkasten-Auszugssystem weist kreative material-symbiose Eigenschaften auf wie kein anderer Holzschubkasten zuvor.

Erleben Sie Ihre Reise durch den Erlebnisraum Küche: www.ballerina.de



DESIGN & FUNKTION:
Fischgrät ist eine alte Handwerkskunst aus der Verlegetechnik von Massivholzböden. Die kunstvoll verarbeitete Gavi Eiche im Fischgrät-Furnier garantiert einen prachtvollen Auftritt.





WELTPREMIERE:
das Auszugssystem LEGRABOX pure WOOD.

Planerische Raffinesse: In der Hochschrankzeile ist eine Durchgangstür zum Vorratsraum integriert. Der Esszimmerschrank setzt Akzente mit der beleuchteten Hausbar in elegantem Brown Powder. Die Materialien sind wertvoll und werden durch den Massivholztisch sowie die Glasvitrinen ergänzt.

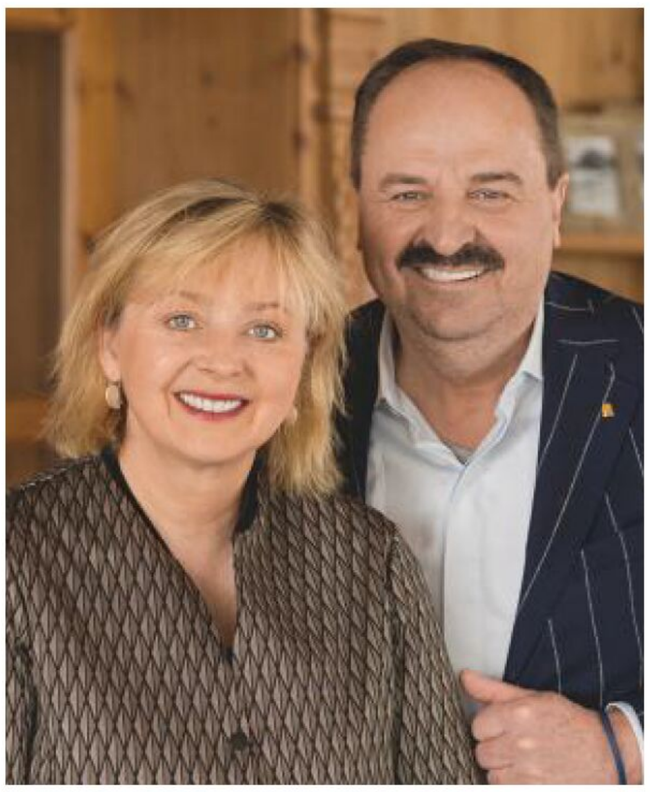
LAFER by Ballerina Küchen

Johann Lafer schätzt die Qualität der Ballerina Küchen bereits seit 25 Jahren. So entstand die Idee, gemeinsam etwas Besonderes auf die Rollen zu stellen: der FreeMOBILE-Trolley „LAFER *by Ballerina Küchen*“. Der innovative Trolley ist ein echtes Allroundtalent. Er ist nicht nur die kleinste Küchenzeile der Welt, er ist auch Servierhilfe für Getränke im Wohnzimmer und Grillassistent im Freien. Alle Funktionselemente, wie Flaschen- oder Kräuterbox, Gewürzständer, Messerblock oder Rollenhalter, lassen sich flexibel einsetzen oder individuell und bedarfsgerecht tauschen.

Die neue Zusammenarbeit zwischen Ballerina Küchen und Johann Lafer wird auch in der neuen Sendung von Johann Lafer „3 Teller für Lafer“ in Sat 1 fortgesetzt. Hier kocht Johann Lafer in seiner Ballerina-Küche. Mit an seiner Seite: der FreeMOBILE-Trolley „LAFER *by Ballerina Küchen*“.



EDITORIAL



GABRIELE HEINS, Chefredakteurin, und Spitzenkoch **JOHANN LAFER**

FOTO: MARKUS HILDEBRAND

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

mit dieser „Special Edition“ führen wir Sie mitten in das Herz der Welt von Johann Lafer – denn hier dreht sich alles um die großen Klassiker des Genusses. Wir präsentieren Lieblingsgerichte, die gerade in unsicheren Zeiten emotionale Anker und Seelenwärmer sind und die alle Generationen am Tisch glücklich machen. „Einfach, aber besser“ ist dabei das Motto: Und so zeigen wir Ihnen, wie Wiener Schnitzel oder Rouladen, Schwarzwälder Kirschtorte oder Bienenstich perfekt gelingen. Basis dieser Rezepte sind dabei unverfälschte Grundprodukte. Ganz früh schon hat Johann Lafer, Sohn eines Landwirts aus der Steiermark, den Wert natürlicher Lebensmittel erkannt – als unverzichtbare Basis für die Spitzen- wie die Alltagsküche. „Gute Grundprodukte sind wie das Fundament eines Hauses“, sagt er, „ohne diese Grundlage gibt es gar kein anständiges Gericht.“
Nach dieser Maxime haben wir diese Ausgabe gemeinsam konzipiert: Lernen Sie den „Blattmacher“ des Keltenhofs kennen sowie Lafers Lieblingslokale in London, Wiesbaden und Schladming. Wir stellen Ihnen Designklassiker vor, die man vererben kann, sowie österreichische Kultweine, die Sie unbedingt probieren sollten. Und folgen Sie doch gern dem Rat unserer Knigge-Expertin Silvia Lafer: Bringen Sie zur nächsten Einladung ein ganz persönliches Gastgeschenk mit. Statt Blumen vielleicht dieses Magazin: Es verwelkt garantiert nicht und kommt nicht aus der Mode. Denn die große Klassik begleitet uns schließlich ein Leben lang. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Inspiration mit dieser Ausgabe!

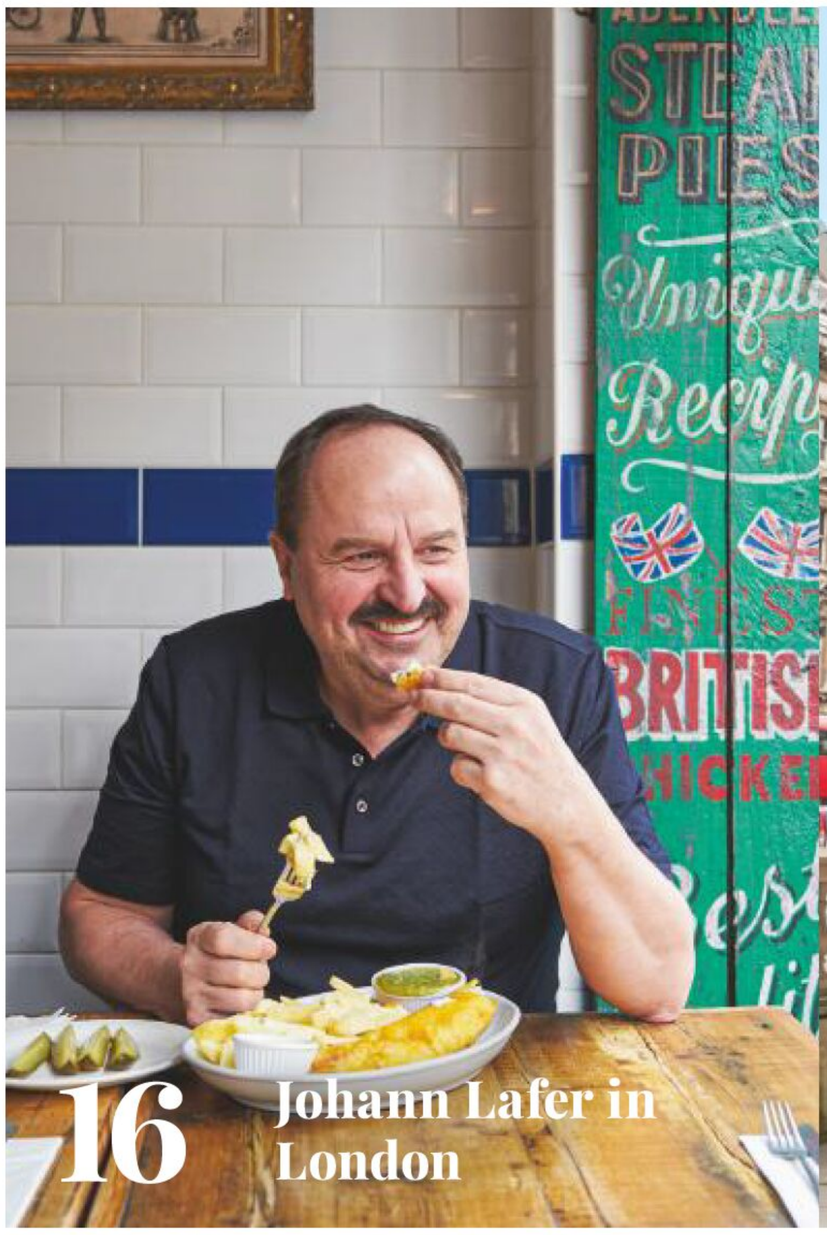
Ihre

Gabriele Heins

INHALT
SPECIAL



Titelbild: Johann Lafer, fotografiert von David Maupilé. Rezept Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat auf S. 61





In diesem Feinschmecker *Edition Johann Lafer*

Titelthemen in Rot

Reisen

16 Best of London
Von Fish & Chips bis Afternoon Tea – Johann Lafer entdeckt die britische Metropole von ihrer klassischen Seite

34 Europas Kultlokale
Zehn Restaurant-Institutionen für unvergessliche Erlebnisse

42 Gute Gasthäuser
„Das Friedrich" in Schladming: Mediterranes in der Steiermark

44 Stopover Graz
Kunst, Kultur, Kulinarik und viel Charme auf kleinem Raum

50 Reisenotizen
Schicke Lounge in Deidesheim, spektakuläres Atrium in Berlin und ein neues Hotel in Wien

Essen *Mit Rezepten!

54 Wir sind Helden*
Evergreens wie Wiener Schnitzel, Königsberger Klopse oder Matjes Hausfrauenart

70 Interview
Matthias Gfrörer vom Restaurant „Gutsküche" auf dem Biohof Gut Wulksfelde über gutes Fleisch

72 Süße Schätze*
Rezepte, mit denen Sachertorte und Donauwelle sicher gelingen

82 Backen wie ein Profi
Clevere Tools und Accessoires

84 Lafer & Friends: Christian Rach*
Der Kochbuchautor und Koch interpretiert die deutsche Regionalküche neu

96 Genussheld
Salat und essbare Blüten für die Spitzengastronomie vom Keltenhof bei Stuttgart

98 Johann Lafers Kochschule*
So gelingt Himmel und Erde mit Blutwurst, Apfel und Kartoffeln

100 Küchennotizen
Schokoladiger Geburtstag, die Wiederentdeckung einer alten Roggensorte und Alpensalz



Alle Hotels und Restaurants getestet und bewertet
Erklärungen auf Seite 141





Trinken

102 Weingut F. X. Pichler
Lucas Pichler führt die österreichische Weinlegende in siebter Generation in die Zukunft

106 Weintipps
Sechs legendäre Österreicher

108 Alkoholfreie Getränke
Erfrischende Alternativen als Aperitif und Essensbegleiter

114 Getränkenotizen
Sake in Berlin und Naturwein in Kopenhagen



Sauvignon blanc von Tement aus der Südsteiermark

Lifestyle

116 Design-Klassiker
Ikonen der Tafelkultur, die man auch vererben kann

126 Interview
Johann Lafer im Gespräch mit HSV-Trainer Steffen Baumgart über Kulinarik und Karriere

128 Drei Teller für Lafer
Neue Sendung für den TV-Koch

130 Next Chef Award
Mit Johann Lafer hinter den Kulissen des Köche-Wettbewerbs

138 Kolumne
Geschenke für Gastgeber sind ein Muss, findet Silvia Lafer

139 Lebensartnotizen
Schönes für drinnen und draußen und drei Ausstellungstipps

5 Editorial
8 Salon
12 Backstage
14 Lesezeichen
140 Impressum
142 Lafers Anekdoten
144 Vorschau

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

FOTOS: LISA LINDER (2), MATHIAS NEUBAUER

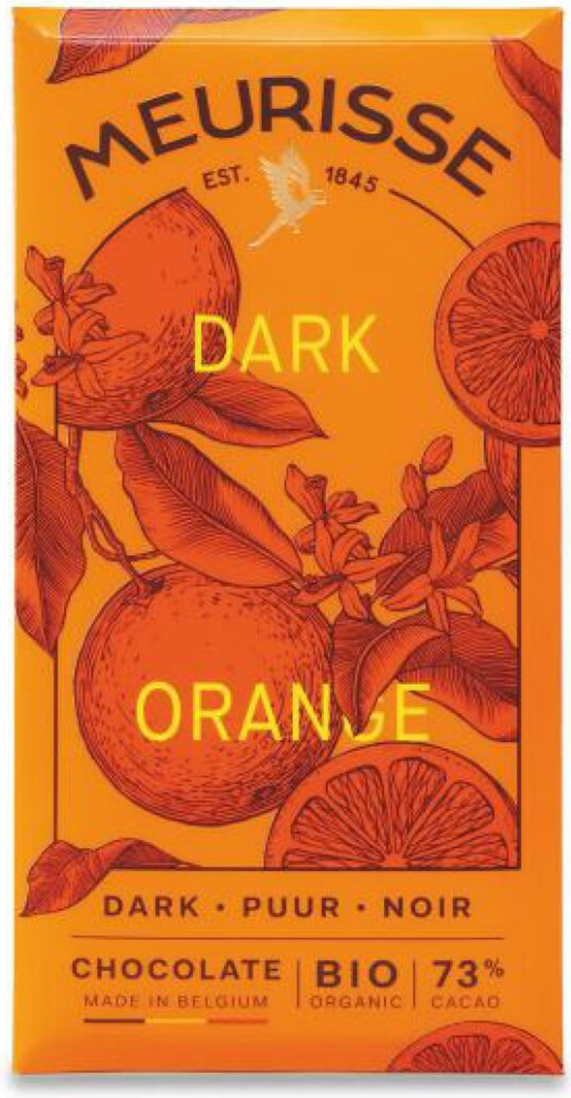
SALON

Fruchtige Schokolade, Balsamessig und eine berühmte Schüssel – im Sommer setzen wir auf leuchtende Farben und intensive Aromen



Reflexzone

Sommerfeeling kommt bei den Vasen und Windlichtern „Dialogue“ in zarten Tönen wie Taupe (Foto), Grafit, Flieder oder Petrol auf. Ihre Rillen brechen flirrend das Licht. Unterschiedliche Größen, z. B. H 12,4 cm, € 19,95, **www.zwiesel-glas.com**



Dunkles Geheimnis

Bio- und Fairtrade-Schokolade vom ältesten Hersteller Belgiens Meurisse. Feine, leicht bittere Orange und zarte Vanillenoten aromatisieren die Sorte „Dark chocolawte with Orange“ mit 73 % Kakao aus Papua-Neuguinea. 100 g, € 4,20, **www.meurisse.com**



Allrounder

Die puristischen Dosen mit cleverem Griffloch muten wie Keramik an, sind jedoch aus pulverbeschichtetem Aluminium. Für Snacks und Pralinen auf dem Tisch oder im Flur für die Schlüssel. „Lim“, Ø 13 cm, € 34,90, Ø 17 cm, € 49,90, **www.philippi.com**

Schottischer Darling

Handgemacht in Schottland ist dieses herrlich buttrige Shortbread, das dank der stabilen Dosen lange seinen Biss behält. Drei Geschmacksrichtungen: Salzkaramell, Madagaskar-Vanille und spanische Clementine. Auch hübsch als kleines Mitbringsel zum Afternoon Tea. Shortbread House Edinburgh, je 140 g, je € 15,50, **www.der-feinschmecker-shop.de**



Reine Frucht

Wie ein Eiswein wird dieser Balsamessig aus Äpfeln von Streuobstwiesen hergestellt: Die Früchte werden nicht wie sonst erhitzt, sondern gefroren. Langsames Auftauen hält das Wasser zurück und löst einen konzentrierten Saft, der anschließend erst zu Wein und dann zu Essig vergoren wird. Ergebnis: Aroma satt. 5 % Säure, 100 ml, € 18,90, **www.zurfreiheit.de**



Krumme Dinger

Kerzenhalter „Crooked“ überrascht mit Designtwist, der den Alltagsgegenstand zum Eyecatcher erhebt. Ein feines Gussverfahren mit Sand ermöglicht, Aluminium in komplexen Strukturen zu formen. In Anthrazit, Hellgrau und Knallgelb, ab H 12,8 x B 22,5 cm, ab € 190, **www.normann-copenhagen.com**



Für die Zukunft

Zum 70. Geburtstag der preisgekrönten dänischen Rührschüssel „Margrethe“ wird sie jetzt aus Durostima, einem neuen, recycelbaren Kunststoff hergestellt, und ist nun auch mikrowellen- und gefrierfest. 10 Farben, ab 250 ml, ab € 8,90, **www.rostistore.com**

FOTOS: ADP-PHOTOSTUDIOS, FLORIAN EICHINGER

Rauchzeichen

Von Saucen bis Lampen: Schöne und praktische Accessoires für das Kochen und Grillen unter freiem Himmel



Grillsaucen

Fruchtig und sehr gut ausbalanciert schmecken die neuen Saucen von Wolfram Berge zu Grillsteaks, Geflügel- oder auch Reisgerichten. Unser Favorit ist die Sorte Fruity Curry mit pikanter Schärfe. 140 ml € 3,99, **www.delikatessen-berge-shop.de**



Auf Streife

Unverzichtbar: Ofenhandschuhe mit eingebauter guter Laune. „Stripes Oven Mitts“, ab 27 €, **www.dusendusen.com**



Öllampe

Gemütliches Licht für drinnen wie draußen gibt die Öllampe von Bitz. Auf dem Sockel aus Steingut ist im Glas der Dochthalter angebracht. Der wird mit Lampenöl gefüllt und angezündet. 8,5 x 14 oder 15 x 26 cm, ab € 39,95, **www.designwe.love**

Ins Ei gelegt

Der wuchtige Keramik-Kamado von Monolith ist ideal, um etwa Rinderschulter über etliche Stunden zart zu schmoren. Sehr gut auch fürs heiße Grillen. Ab € 2090, **www.monolith-grill.eu**



Unter Kontrolle

Bewährtes, modernes Tool für Grillmeister: Der „Meater“ misst per Sensor die Kerntemperatur und übermittelt sie aufs Handy. € 129, **www.meater.com**



Feuerball

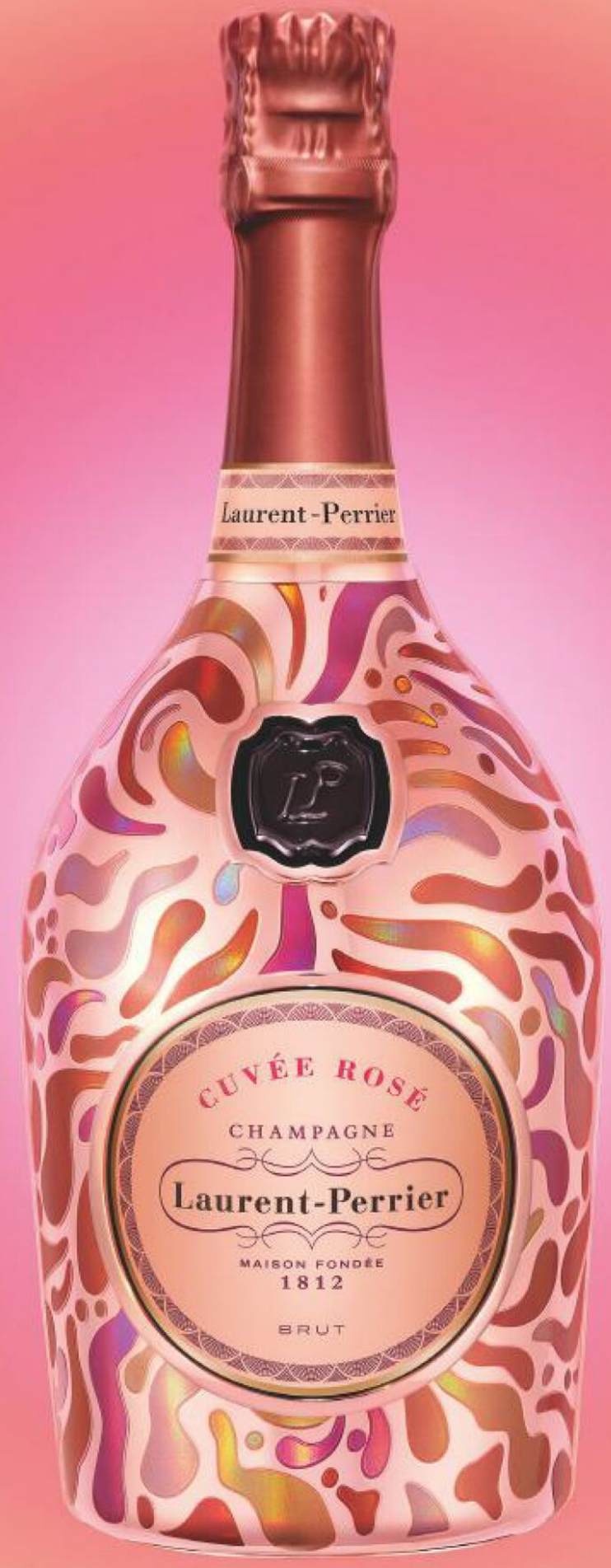
„Moon“ nennt sich der neueste Streich des Herstellers Höfats. Der kugelige Feuerkorb wird am besten mit Kaminholz betrieben, eignet sich aber auch für Pellets. In zwei Höhen lieferbar. Ø 45 cm, ab € 299, **www.hofats.com**



Spitze!

Ideales Werkzeug für BBQ-Fans: die neue Messerserie „Dark Nitro“ von Dick. Die schwarz gefärbte gehämmerte Klinge steckt in einem Griff aus Eiche. Ab € 149, **www.dick-messer.de**

AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN



LIMITIERTE EDITION
“PÉTALES”

Unsere private Auslese

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



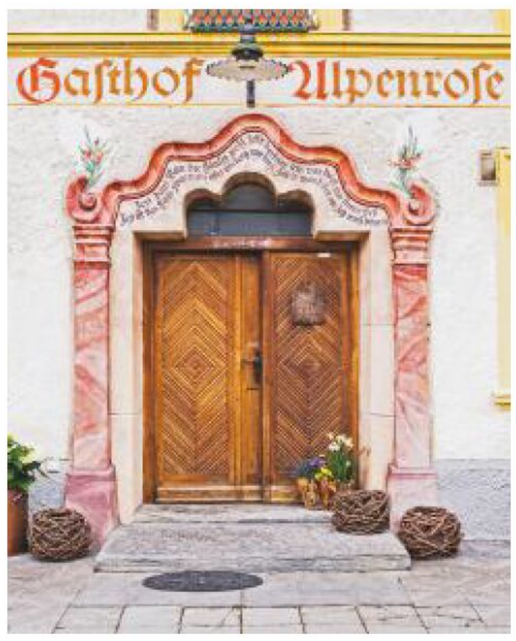


Johann Lafer

Goldene Zeiten in Wiesbaden



Manchmal möchte man einfach nur eine gute Zeit haben. Und das kann man im „Das Goldstein“ von Günter Gollner in Wiesbaden (o.). Der Laden ist immer voll, die Atmosphäre super und Gerichte wie gegrillte Riesengarnelen, ein Backhendl oder die Gourmet-Currywurst erfreuen den Gaumen, ohne zu kompliziert zu sein. Als Koch sehnt man sich manchmal nach diesen klaren Genüssen. **www.gollners.de**





Alexandra Kilian, freie Autorin

Himmlische Experimente



Oben auf dem Samerberg im Chiemgau, unweit von München, liegt der urige Gasthof Alpenrose, den Florian Lerche in fünfter Generation führt und den er zur kulinarischen Destination gemacht hat. Wirtshausklassiker und Experimente mit Produkten wie Schwanenbrust, alten Gemüsesorten, Kalbsbries oder Stierhoden – alles schmeckt vorzüglich, die Lage ist himmlisch, die Stimmung immer gut. **www.alpenrose-samerberg.de**



Julius Schneider, Redakteur Reise und Gastronomie

Clean Coffee



Die Kopenhagener Kaffeeszene ist groß und die Qualität herausragend. Aber auch unter den Kaffee-Enthusiasten gibt es welche, die herausstechen. Patrik Rolf ist so einer. Seine Rösterei produziert eine Qualität, die ihresgleichen sucht. Zu erleben ist sie im neuesten Coffeeshop in der Pilestræde. Das Interieur ist reduziert, fast klinisch, damit nichts von dem ablenkt, worum es hier geht: die besten Bohnen. **www.aprilcoffeeroasters.com**

Leseraufruf: Haben Sie auch eine besondere Empfehlung, die Sie uns verraten möchten? Dann schreiben Sie uns: redaktion@der-feinschmecker.de. Die schönsten Entdeckungen werden wir veröffentlichen.

FOTOS: CT-PHOTOS, KASPER HOLM JENSEN, DAVID MAUPILÉ, ANDREAS MOHAUPT, JAN RICKERS

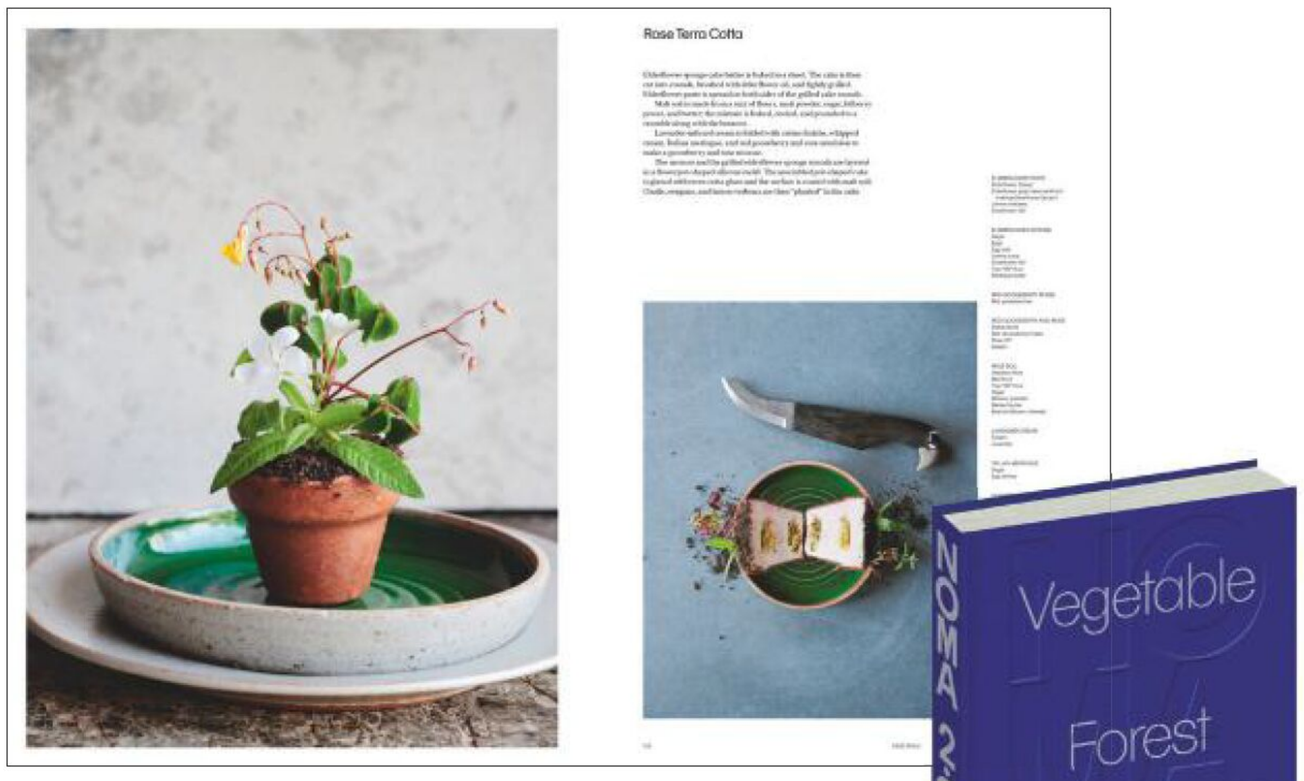


leo wittwer

SINCE 1920

Kochbuch-Klassiker

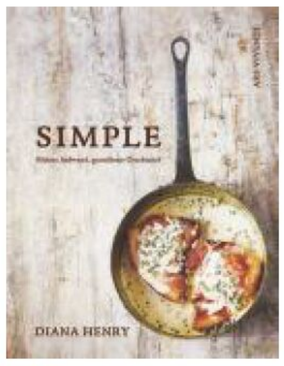
Sie revolutionieren die Genusswelt oder das Kochen zu Hause: fünf Favoriten, die man im Regal haben sollte



Blick in die Welt von René Redzepi

Die 200 Gerichte dieses Kochbuchs entblättern die DNA von René Redzepi und seinem radikal saisonalen, regionalen und nachhaltigen Kochen. Wer sich jetzt die Schürze umbindet, um etwa den essbaren Blumentopf zuzubereiten, sei gewarnt: Die Rezepte geben weder Mengen, Garzeiten noch präzise Zubereitung an. Sie erlauben eher ein Eintauchen in die Kreativität dieses Ausnahmekochs. Einen wahren Schatz bergen die „Grundzubereitungen" am Buchende, die die Alchemie der Brühen, Fermente und Auszüge enthüllen.
Auf Englisch, 352 S., ca. € 60, Workman Publishing
GEEIGNET FÜR: Ambitionierte und geduldige Hobbyköche – oder einfach nur zum Schwelgen

Ein Kochbuch, das keines ist. Wer sich ans Ausprobieren machen möchte, gelangt per QR-Code an ausführliche Rezepte



Kreatives für den Alltag

Rezepte und Storytelling – die irische Journalistin Diana Henry war eine der ersten, die persönliche Reflexionen über Esskultur und Reisen in ihre Bücher integrierte. In „Simple" vereint sie britische, mediterrane und orientalische Einflüsse kreativ zu fixer Alltagsküche.
336 Seiten, € 34, Ars Vivendi
GEEIGNET FÜR: Lese- und Kochfreudige



Neues von Donna Hay

Donna Hay hat nicht nur die fernöstlich inspirierte Küche Australiens in unsere Hemisphäre gebracht. Vor allem der cleane Look der Rezeptfotos machte Kochbücher plötzlich zu Coffeetable Books. In ihrem neuesten Buch spart sie Zeit und Geschirr – aber nicht an der Optik!
272 Seiten, € 29, Gräfe und Unzer
GEEIGNET FÜR: Feierabendküche mit Style



Ein Fundus an vielfältigen Rezepten – und ein Erbe der K.-u.-k.-Monarchie

Bibel für Österreichs Backwaren

Palatschinken, Dukatenbuchteln, Topfenstrudel, Konfekt: Dieses umfassende Kompendium von Karl Schuhmacher zur süßen Küche Österreichs war ein Geschenk an Johann Lafer von seiner Großmutter – und hat wesentlich zu seiner Leidenschaft für das Süße beigetragen. Tatsächlich ist das Buch nicht nur reich an Rezepten, sondern auch an Warenkunden, Techniken und Tricks. Nach der Durcharbeit könnte man glatt ein Kaffeehaus eröffnen.
272 Seiten, € 64,90, Trauner Verlag
GEEIGNET FÜR: Fans österreichischer Kaffeekultur



Hommage an Witzigmann

„Chef of Kings and Gods" nannte die New York Times ihn einmal: Fünfzig Jahre, von den Anfängen bis zu seinen besten Schülern, umfasst diese opulente Eckart-Witzigmann-Werkschau mit persönlichen Fotos und Beiträgen.
2 Bände im Schuber, 600 Seiten, € 155, Trauner Verlag
GEEIGNET FÜR: Gourmets und Sammler

ANZEIGE

Purer Kaviar-Genuss

Lass das Salz weg nimm Kaviar



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

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

DIE NEUE NATÜRLICHKEIT

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

MADE IN GERMANY

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



#lassdassalzwegnimmkaviar

NUTZEN SIE DEN CODE: FEINSCHMECKER10

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

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

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

London at its Best

Hier die besten Küchen der Welt, dort Fish and Chips: Das ist in der britischen Metropole kein Widerspruch! Johann Lafer entdeckt alte und neue Klassiker

TEXT **ALEXANDRA KILIAN** FOTOS **LISA LINDER**

Links Soho, rechts der Buckingham Palace und vor sich Trafalgar Square: Auf dem Dach des Hotels Café Royal liegt Johann Lafer London zu Füßen

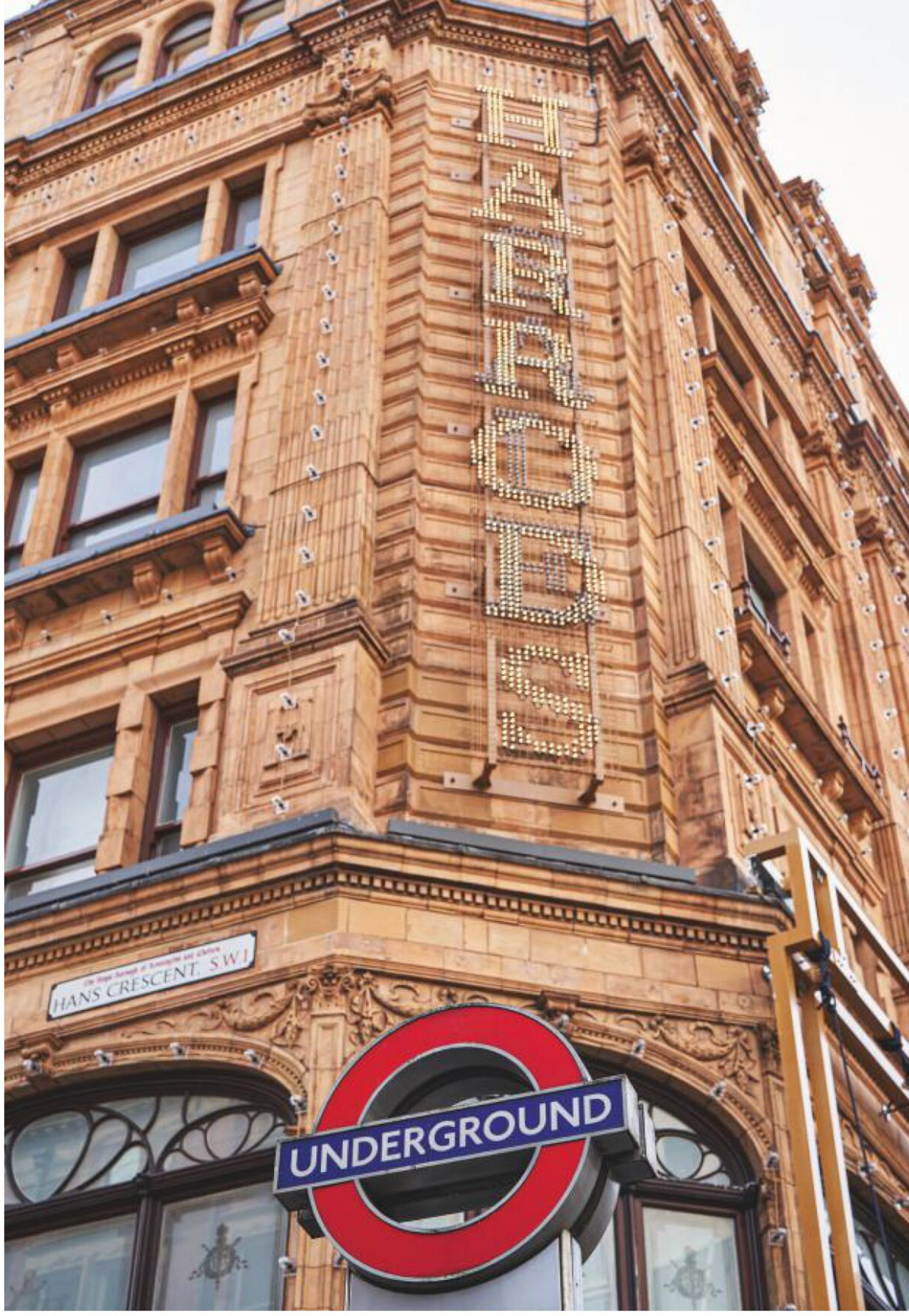
Oben links und unten: Das „Zuma“ in London mit Izakaya-Küche ist die Keimzelle von Rainer Beckers Gastro-Kosmos (rechts im Foto). Sashimi-Platte und Wolfsbarsch mit Yuzu-Mayonnaise (o.) sorgen für glückliche Gesichter. Oben rechts: Die Food Halls im Erdgeschoss von Harrods sind ein Schlaraffenland für Genießer

M

Manchmal fühlen sich 35 Jahre wie eine Ewigkeit an. Und manchmal überraschend kurz, wie bei Johann Lafer und Rainer Becker, als sie sich an diesem Tag in London vor den Harrods Food Halls in Knightsbridge treffen. „Mensch, Rainer, gut, dich zu sehen!“, sagt Johann Lafer, eine feste Umarmung nebst Handschlag und Schulterklopfer folgt auf dem Fuß. „Ja, ebenso, das letzte Mal war doch beim Hans-Peter Wodarz 1989, auf einer seiner Partys“, sagt Rainer grinsend.

Der Fernsehkoch ist mit Tochter Jennifer in die britische Hauptstadt gereist, um ihre bedeutendsten Klassiker kennenzulernen – und um Rainer zu treffen. Die Restaurants des gebürtigen Rheinländers gehören zu Lafers Favoriten und Becker zu den erfolgreichsten Deutschen im Ausland. „Er ist eine echte deutsche Erfolgsgeschichte“, sagt Lafer. Rainer Becker hat sein erstes „Zuma“, japanische Küche in Casual-Dining-Atmosphäre, im Jahr 2002 mit Geschäftspartner Arjun Waney in London eröffnet. Zuvor lebte er sechs Jahren in Japan. Mittlerweile gibt es 25 „Zuma“-Standorte weltweit, in Dubai, Hongkong, New York, Rom, Istanbul, Miami, Bangkok, Las Vegas, Madrid, Cannes – und neuerdings in Pop-up-Form auch in München im The Charles Hotel von Rocco Forte. Dazu kommen die „Roka“-Restaurants, das „Oblix“ im 32. Stock des Wolkenkratzers The Shard sowie die japanischen Grillrestaurants „Etaru“ und „Inko Nito“. Rund 40 Restaurants und 3000 Mitarbeiter auf drei Kontinenten zählen zu Beckers Genuss-Kosmos – er selbst bleibt lieber im Hintergrund. „Es geht doch um meine Arbeit, nicht um mich“, sagt er.

Für Johann und Jenny Lafer macht er eine Ausnahme. Los geht’s durch die Hallen im Erdgeschoss des Londoner Luxuskaufhauses Harrods, vorbei an Schokoladenbergen, Fischtheke, Kochbüchern, Champagner und Whisky zur neuen „Dining Hall“, die von



Die Fassade der Kaufhaus-Ikone Harrods im Stadtteil Knightsbridge erleuchten 12 000 Glühlampen

Kollegen wie Tom Kerridge, Masa Takayama, Neha Mishra und Giancarlo Perbellini bespielt wird. „Die Vielfalt hier ist wirklich der Wahnsinn“, sagt Johann Lafer und bleibt immer wieder stehen. „Und dazu dieses Flair einer Markhalle.“ Ob Rainer wisse, dass man hier auch bald eines seiner Produkte, die „Piece of Cake“-Kuchen in Pralinengröße, bekommen wird? Und dass er Jenny, als er sie kurz vor ihrem Master-Abschluss in London besuchte, ein Geschenk machen wollte – Shoppen bei „Harrods“ –, sie jedoch viel lieber gut essen gehen wollte?

„In mein damaliges Lieblingsrestaurant“, erzählt sie, „dein ‚Roka‘ in der Charlotte Street.“ Leicht verlegen grinst Rainer Becker wieder. Nach dem Harrods bringt er seine Gäste ins „Zuma“ an der Raphael Street. Anfang der 2000er-Jahre stand dort gegenüber, wo heute die teuersten Immobilien Londons zu finden sind, nur ein Bauzaun. Durch eine schlichte Holztür geht es hinein zu Beats, Bar, Lounge und Gastraum mit offener Küche, Robata-Grill und Sushi-Counter, die mit 47 Köchen und ausgebuchten Tischen davor den Mittelpunkt bilden. Von den Pässen kommen



Geballte Geschichte: Blick über den Adler des RAF Memorials auf Westminster Palace mit Big Ben

„Zuma“, „The River Café“, „Ottolenghi“: In diesem Schmelztiegel der Kulturen kommt die Welt beim Essen zusammen.

kunstvoll auf Tonplatten eines japanischen Künstlers aus San Francisco arrangierte Köstlichkeiten im Izakaya-Stil, viele kleine, modern interpretierte japanische Kostproben in schneller Abfolge. Zeitgenössisch zum Teilen werden sie in die Mitte des Tisches gestellt – und schmecken ausnahmslos fantastisch. Scheiben von der Gelbschwanzmakrele, der Königin ihrer Art, deren feinwürziger Geschmack und feste Textur durch eingelegten Knoblauch, Relish von grüner Chili und Ponzu-Sauce zur Speedboat-Tour durch gigantische Geschmackswellen gerät. Es folgen crunchig-schlotziger Krabbenfleischsalat mit Avocado, Rogen und senfigen Blättern von Mizuna-Salat, Miso-Bun mit Trüffel-Thunfisch-Tatar, eine Sushi- und Sashimi-Platte, dann schwarzer Kabeljau im Hoba-Magnolienblatt, Sirloin vom Wagyu, Spargel mit Wafu-Dressing und Sesam und ein genial in Gerste, Soja, Miso mariniertes und auf Kirschholz zur Perfektion gegrilltes junges Huhn – alles flink und mit einer Leichtigkeit und zugleich Professionalität serviert, dass es eine Freude ist. Es ist ein bisschen so, wie sich manch einer Japan vorstellen mag, Ordnung im Chaos, Perfektion auf den Punkt, lebhaftes Treiben, ohne dass der Fokus auf das Wesentliche je verloren geht. „Ich war sicher schon fünfzigmal in verschiedenen ‚Zumas‘ auf dieser Welt“, sagt Johann Lafer, „und es war immer verlässlich gut. Einzigartig, es nun einmal gemeinsam mit Rainer zu erleben.“



Fachsimpeln in der Küche des „Zuma“: Johann Lafer und Rainer Becker sind in ihrem Element

Stars ganz lässig am Nebentisch – auch das ist an der Themse Alltag

Das „Zuma“, es steht exemplarisch für Vielfalt, Niveau und Qualität der Londoner Gastroszene, die mit rund 22 500 Restaurants und Foodtrucks nicht nur das größte Angebot, sondern wohl als einzige Metropole Europas auch die besten ausländischen Küchen dieser Welt in einer Stadt vereint. Etwa das „Gymkhana“ mit indischer oder das „A. Wong“ mit chinesischer Küche.

FOTO: JON REID/VISITLONDON.COM



Französische Cuisine genießt man im „Alex Dilling at Hotel Cafe Royal“, mexikanisch im „KOL“, und die Levante gilt es im „Palomar“ oder bei „Ottolenghi“ zu entdecken – um nur einige Beispiele zu nennen. Zu einem der besten Italiener der Stadt – seinem Lieblingsrestaurant – führt Rainer Becker Vater und Tochter Lafer am Abend.

Bis heute ungebrochen beliebt: „The River Café“ mit seiner genial-einfachen italienischen Frischeküche

Das „The River Café“ am Südufer der Themse in Hammersmith, von Ruth Rogers und der inzwischen verstorbenen Rose Gray 1987 gegründet, ist seit Jahrzehnten eine Institution. Die Küche der italienischen Schwiegereltern und Märkte wie Le Marais in Paris inspirierten Ruth Rogers zu ihrer saisonalen und lokalen Produktküche mit traditionell italienischen Rezepten. Das täglich nach Marktangebot wechselnde Menü des Restaurants, das in der verwaisten Kantine des benachbarten Architekturbüros ihres Mannes seine Heimat fand, war in den 1980er-Jahren noch eine Seltenheit. Dazu lockten das minimalistisch-elegante Design mit offener Küche und großer Außenterrasse direkt am Wasser sowie Gäste wie Paul McCartney oder der britische Künstler Lucian Freud, die regelmäßig einkehrten.

Auch an diesem Abend ist jeder Tisch ausgebucht, an einem sitzt der Pop-Sänger Sam Smith – ohne dass er groß Beachtung fände. Die Karte wird zweimal täglich neu per Hand geschrieben, passt auf eine DIN-A4-Seite und wird von Ruth streng überwacht. Die 75-Jährige steht nach wie vor fast täglich selbst am Pass, an dem berühmte Zöglinge wie Jamie Oliver oder Theo Randall von ihr lernten. Dazu kommen die seit 1995 produzierten Bestseller „The River Cafe Cookbook“, ein erfolgreicher Podcast sowie ein Onlineshop.

„Ich habe doch nur ein Restaurant“, sagt Ruth Rogers, als sie „Darling“ Rainer begrüßt, „er hat 40, ein Imperium!“ Unser Mahl bilden bester italienischer Wein, hauchdünne, krosse Pizzette mit Fontina, Radicchio di Verona und Rosmarin, Büffelmozzarella mit Artischocken, Mönchsbart und Olivencrostino sowie Ravioli di Ricotta Cacio e Pepe, ein Traum von einem Pastagericht, das cremig und bissfest, süß und umamiwürzig zugleich schmeckt. Und zu gern würde man auch noch den Steinbutt mit Anchovis, Fenchel, Majoran und Radicchio Rosso di Treviso Tardivo nehmen. Oder die Paccheri mit in Chianti zart gegartem Rindfleisch, Pinienkernen, Petersilie und Zitronenzeste aus Sorrent. „Schon die Karte lässt einen schwelgen“, findet Johann Lafer. Und Rainer Becker pflichtet ihm bei, ihn führt dieses Essen immer wieder ins „River Café“, zum Geburtstag oder auch nur auf einen Cappuccino auf der Terrasse, zu „Ruthie“, wie er seine Freundin nennt, 15 Minuten von seinem Zuhause in Barnes entfernt. Und so reden und schwelgen die

Kulinarisch auf der Höhe und dennoch sehr nahbar: Die britische Metropole kann’s einfach.

Den ganzen Tag verwöhnt das „Oblix“ seine Gäste im höchsten Wolkenkratzer Europas The Shard in Southwark mit Frühstück, Lunch, Afternoon Tea, Dinner und atemberaubender Aussicht



Eleganter Afternoon Tea und Fish and Chips im Stehen – wie geht das zusammen? Bestens! Denn das können die Briten: casual mit Stil.

drei, bis alle satt und glückselig sind. Ein Abend unter alten Freunden. „Es war mir eine Ehre“, wie Rainer bei der herzlichen Verabschiedung sagt.

Im Art-déco-Foyer des Claridge's genießen Autorin Alexandra Kilian und Johann Lafer klassischen Afternoon Tea

Ob Fine Dining oder Fingerfood – Tradition spielt eine große Rolle

Am nächsten Tag steht für Johann und Jenny Lafer nach einer inmitten von London überraschend ruhigen Nacht im Hotel Café Royal eine weitere Institution auf dem Programm: typisch britisches Essen. Denn obwohl der Koch oft in der englischen Hauptstadt war – das erste Mal in den 80er-Jahren, „als hier kulinarisch noch nicht viel los war“, und während Jennys Studiums –, hat er viele der Nationalgerichte noch nie probiert. Sie waren bei Heston Blumenthal, bei Pierre Gagnaire im „Sketch“, im „Roka“, „Bao“, mehrfach bei „Mosimann's“, zählt er auf. Aber Fish and Chips, das schon Mitte des 19. Jahrhunderts von Charles Dickens in seinen Romanen erwähnte Nationalgericht? Der panierte und in Öl frittierte Fisch immigrierte mit spanischen und portugiesischen Juden im 16. Jahrhundert nach England und avancierte, in die Zeitung von gestern gewickelt, kombiniert mit dicken Pommes frites – den Chips – zum ersten Fast Food Europas.

An diesem Tag bestellt der Fernsehkoch es bei einem der ältesten noch familiengeführten „Chippys“, wie die Fast-Food-Fischimbisse liebevoll von den Locals genannt werden. Im „Kennedy's of London“ an der Whitecross Street stehen in Kreide auf einer Tafel Evergreens wie Pie, Bangers & Mash (Bratwürste mit Kartoffelpüree) und natürlich Fish and Chips. Der Kontrast zum Tag davor ist groß, die Neugier der Lafers ist geweckt. Seit über 150 Jahren befindet sich dieser Imbiss in dem georgianischen Stadthaus am Whitecross Markt in Barbican, der Koch ist sich sicher, dass die Bistrotische und -stühle auf den Holzbohlen nie ausgetauscht wurden. 1877 als Metzgerei gegründet, entwickelte sich das Geschäft bald zu einer Schnellküche, die den Hunger der Anwohner des typischen Arbeiterviertels stillte und inzwischen vier Filialen hat. Der Fisch kommt von der englischen Küste, die Panade ist kross, die handgeschnittenen dicken Chips sind goldbraun, dazu gibt es klassische Mushy Peas – sehr weiches Erbsenpüree – sowie eingelegte Gurken. Als Kellnerin Bobby seine Portion serviert, sagt Johann Lafer: „Das erinnert mich an meine Kindheit, als ich noch dachte, Backfisch wachse im Rechteck.“ Reichlich satt bricht man auf, so schnell wird sich kein Hunger wieder einstellen.

Doch der Afternoon Tea wartet. Mit dem Black Cab geht es nach Mayfair, ins Herz der Stadt. Das Claridge's aus rostrotem Mansfield-Backstein von 1812 ist das älteste Hotel Londons und bis dato Hotspot von Aristokratie, Kunst, Politik, Fashion und Showbusiness. Cary Grant, Audrey Hepburn, U2, Mick Jagger, Konrad Adenauer, Winston Churchill, der hier sogar eine Weile sein Domizil hatte, sowie Queen Victoria zählten zu den Gästen. Und es war eine Freundin der letztgenannten, die den Afternoon Tea erfunden haben soll. Anna Maria Russell, Herzogin von Bed-

Oben l. und unten r.: Fish and Chips im „Kennedys“. Oben r.: Ikonisch wie die roten Telefonzellen: das Hotel Claridge’s





Sandia Chang und James Knappett vom „The George" sind selbst ihre treuesten Gäste im eigenen Gastropub

ford, reicherte um 1840 ihren Nachmittagstee mit einem Stück Kuchen an, um die Zeit und den damit einhergehenden Hunger zwischen dem damalig frühen Mittagessen und späten Abendessen zu überbrücken. Seit über 150 Jahren kann man nun die köstliche Lösung dieses Problems im Art-déco-Foyer und Lesesaal von Claridge's erleben.

Herzhafte Fingersandwiches aus Roggen-, Zwiebel- oder Weißbrot, in makellose Rechtecke geschnitten und belegt mit schottischem Räucherlachs und Crème fraîche, mit honiggeräuchertem Schinken aus den West Midlands plus Tomatenrelish, knusprigen Schalotten und Rucola, mit Eiermayonnaise und Brunnenkresse oder – very British – mit Gurkenscheibchen und Minzfrischkäse. Dazu frisch gebackene, ofenwarme Scones, die mit Cornish Clotted Cream sowie einer selbst gemachten Himbeer-Erdbeer-Jasmin-Marmelade süß-säuerlich-fruchtig auf der Zunge zergehen. Auf einer Etagere prangen filigrane Gebäckstücke wie Schokoladen-Religieuse, Haselnusssphären, Mini-Tarten, gefüllt mit Passionsfrucht, Ananas und Vanille oder Ringelblumen und Zitronenbaiser. Und der makellose Service schenkt seltene Tees aus China, Sri Lanka, Afrika, Indien und Cornwall in die hauchdünne Bone-China-Tasse: den Schwarztee „Claridge's Blend" mit tiefen Malznoten, Anklängen von Schokolade und gebranntem Zucker sowie blumigen Kopfnoten, die die warmen Keksaromen der Scones betonen. Oder der grüne „Hojicha"-Tee mit Karamellnote für die Sandwiches. Sogar ein „White Silver Tip", der wertvollste aller weißen Tees aus Frühlingsknospen, die nur 20 Tage im Jahr in den Bergen von Fujian im Osten Chinas gepflückt werden, steht auf dem Menü, das Johann Lafer zu den Darbietungen einer Geigerin und eines Pianisten sichtlich genießt. „Fein-filigrane Köstlichkeiten in dieser Atmosphäre, das ist Afternoon Tea in Reinkultur", sagt er. Worüber sich Chefpatissier Thibault Hauchard, zuvor bei Alain Ducasse und Cédric Grolet in London und Paris, sichtlich freut. Er führt seinen berühmten Gast im Anschluss in sein Reich, in dem 25 Patissiers von sechs Uhr früh bis Mitternacht im Wechsel beschäftigt sind. Pro Tag stemmt das Team des Claridge's 180 Afternoon Teas, dazu kommen Gebäck, Brot, Pralinen und Desserts für Frühstück, Mittag, Dinner und noch 190 Zimmer.

Pub Grub und Sunday Roast: Hausmannskost für Fortgeschrittene

Die englische Küche hat, ähnlich der deutschen, in den vergangenen 30 Jahren eine Renaissance erfahren. Dass sie wieder an ihre Hochzeiten im 19. Jahrhundert

Und was macht man sonntags? Sunday Roast und ein frisch gezapftes Pint im Gastropub, wo Klassik und Moderne kein Widerspruch sind.



Public Houses wie das „The George" mit ihrer Hausmannskost gehören zu London wie die Royals und Big Ben

und an die internationale Konkurrenz in London anknüpft, beweisen die wichtigsten Vertreter der Modern British Cuisine. Fergus Henderson und Trevor Gulliver mit ihrem Nose-to-Tail-Konzept im „St. John", Heston Blumenthal mit weltweit anerkannter englischer Avantgarde im „The Fat Duck" oder auch James Lowes „Lyle's", Clare Smyths „Core", James Knappetts „The Kitchen Table", Brett Grahams „The Ledbury" oder „The Clove Club" mit Chefkoch Isaac McHale. Einen wichtigen Beitrag leisten zudem die Gastropubs des Landes. Das typisch britische „Public House", eine Einrichtung, die bis auf die römischen Besatzer der Antike zurückgeht und bislang den gemütlichen Trinkhallentreffpunkt mit Fokus auf Bier darstellte, hat sich im Zuge der englischen Gastropub-Revolution der vergangenen 30 Jahre in eine kulinarische Destination für Foodies, Vegetarier und Brutal-Lokal-Liebhaber entwickelt. Warme Speisen mit frischen regionalen Produkten, teils handwerklich raffiniert und mit Techniken aus aller Welt kreativ zubereitet, statt Ploughman's Lunch mit kalten Sandwiches, haben das Bild des Pubs verändert, ausgesuchte Weine und Craftbiere gehören zu den Standards.

Zu einem der beliebtesten geht es für Johann Lafer am letzten Tag, dem „The George Public House" in Fitzrovia, dem Stadtteil, in dem Jenny während ihres Studiums wohnte. Es bietet typisch britische Klassiker in urig-entspannter Atmosphäre aus grün gestrichenen und mit Gemälden gepflasterten Wänden sowie Tresen, Tischen und Stühlen aus Holz, zwischen denen sich die Gäste zur After-Work-Hour eng formiert über die Dielen schieben. An diesem Tag empfängt der Culinary Director des „The George" den deutschen Gast persönlich. James Knappett führt nach Stationen bei Thomas Keller, René Redzepi, Gordon Ramsay und Brett Graham seit 2012 mit seiner Frau, der Sommelière Sandia Chang, das mehrfach ausgezeichnete Fine-Dining-Restaurant „The Kitchen Table" an der Charlotte Street. Vor drei Jahren haben die beiden auch Karte und Küche des „The George" an der Great Portland Street übernommen – mit Erfolg. Für den berühmten Sunday Roast, diesen weiteren Klassiker der britischen Küche, muss man inzwischen Wochen im Voraus einen Tisch buchen. Waren es früher um die 25 Braten von Lamm, Schwein oder Rind mit Yorkshire Pudding, sind es inzwischen 350 Portionen, die jeden Sonntag verputzt werden.

„Outstanding", sagt Lafer, „das ist echtes, ehrliches Essen, top gemacht, family style und in großen Portionen serviert – alles, was du brauchst." James und Sandia freuen sich und erzählen, dass sie selbst häufig mit Familie und Freunden einkehren. „Da ist James sehr englisch", sagt Sandia. Ob Johann denn auch die Scotch Eggs probieren wolle? Das in Wurstbrät gehüllte und in Semmelbröseln knusprig ausgebackene hart gekochte Ei folgt sogleich. Und schließlich noch Sticky Toffee Pudding, saftiger Dattelbiskuitkuchen, mit herrlich sahniger Karamellsauce. „Ich war überall auf der Welt", sagt Johann Lafer, als er sich nach diesem Festmahl zurücklehnt, „aber offensichtlich weiß ich gar nichts." Er lacht – und seine Gastgeber mit ihm.

LONDON

Lieblingsorte

Kunst, Kochbücher und Koryphäen der Küche: Johann Lafers Tipps für einen gelungenen Aufenthalt















Köstliches im KOL genießen

1 In seinem „KOL“ in Mayfair bringt Santiago Lastra mexikanische Küche kombiniert mit britischen Produkten zu ungeahnt neuen Höhen. „Das ist wirklich etwas Besonderes und hoch Innovatives“, wie Johann Lafer nach seinem Besuch feststellt. Der Mexikaner setzt mit viel Gespür Süße, Säure, Umami und beeindruckend elegant Schärfe ein, etwa bei der typisch bootsförmigen Chalupa, einer frittierten Maistortilla mit gerupftem Krabben- und Enokipilzfleisch. Dazu ertönt lateinamerikanischer Sound, Steingut steht auf den Tischen, sanfte Erdtöne und Leinenservietten sowie viel warmes Licht schaffen einen elegant-entspannten Ort zum Wohlfühlen.

Übernachten im Hotel Café Royal

2 Lady Di, Elizabeth Taylor, Oscar Wilde, Muhammad Ali und Brigitte Bardot gehörten zu den Gästen des heutigen Hotel Café Royal an der Regent Street. Ursprünglich als Restaurant im Jahr 1865 eröffnet, zählt das von John Nash und David Chipperfield designte Ensemble aus 152 Zimmern, sieben Signature Suiten, Spa, Pool, Gym sowie den Restaurants „The Grill Room“, „Green Bar“, „Cakes & Bubbles by Albert Adrià“, dem Italiener „Barbounia“ und dem französischen Fine-Dining-Restaurant von Alex Dilling zu den Ikonen der Stadt. Mit sagenhaften Ausblicken auf Picadilly Circus und Trafalgar Square, überdurchschnittlich großen Zimmern und 24-Stunden-Chauffeur-Service z. B. im Rolls Royce oder Ferrari – je nach gebuchter Zimmerkategorie.

Über den Borough Market schlendern

3 Seit über 1000 Jahren wird an diesem teils überdachten Platz am Südufer der Themse mit Waren gehandelt. Bis vor ein paar Jahrzehnten war der Borough Market noch Großmarkt für Gastronomen, Hoteliers und Lebensmittelhändler – mittlerweile ist er vor allem ein Highlight für Foodies. Über 100 Stände locken mit Delikatessen und Streetfood aus aller Welt, dazu Fachgeschäfte wie die über die Grenzen Englands hinaus bekannte Käserei Neal’s Yard und Restaurants wie das „El Pastor“ oder „Rambutan“, die die internationalen Aromen des Marktes auf ihren Tellern widerspiegeln.

Geburtstag der National Gallery feiern

4 Über 2300 Werke aus dem 13. bis 19. Jahrhundert beherbergt die am Trafalgar Square in Westminster gelegene National Gallery. Das größte Kunstmuseum der Stadt mit einer der bedeutendsten Gemäldesammlungen der Welt feiert in diesem Jahr 200. Geburtstag. Das Jubiläum wird unter anderem mit berühmten Leihgaben aus internationalen Galerien, einem Festival und als Höhepunkt einer Van-Gogh-Ausstellung ab dem 14. September begangen. Ebenfalls einen Besuch lohnt die benachbarte National Portrait Gallery, die im vergangenen Sommer nach dreijähriger und 48 Millionen Euro teurer Renovierung neu eröffnet wurde.

Zu Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO

5 Keinen Geringeren als Mauro Colagreco hat das Raffles als Koch für seine Dependance im komplett renovierten ehemaligen Kriegsministerium gewinnen können. Der Argentinier mit Stammsitz „Mirazur“ an der Côte d’Azur bespielt gleich drei der Restaurants des Hauses, darunter ein Signature-Fine-Dining-Restaurant. An halbrunden Sitzecken in Creme und Samt unter Wohlfühllicht sitzt der Gast mit Blick auf einen beeindruckenden antiken Kamin und wohl kuratierter Kunst und genießt drei oder fünf Gänge mit hyperlokalen, saisonalen Produkten. Kostprobe gefällig? Butterzart gegrillte Entenbrust von der Merrifield Farm, gepaart mit einer mit Knochenmark reduzierten Bordelaise, dazu Streifen, Chutney und Gelee von in Rotwein pochierter Birne, ein Raviolo mit konfiertem Entenfleisch sowie ein Spieß mit Entenleber, -herz und -lardo, kombiniert mit Ponzu, Ingwer, Koriander, Chili und Limette.

Stöbern bei den Books for Cooks

6 Ein Laden voller Kochbücher – für Liebhaber und Sammler Johann Lafer ein Traum. In einem rot getünchten Stadthaus in Notting Hill, direkt um die Ecke des Portobello Road Markets, befindet sich seit 1983 eine Kollektion aus aller Welt, die mittlerweile auf über 8000 Exemplare angewachsen ist. Dazu gehört eine Leseecke und Testküche, in der all die Rezepte dieses wunderbaren Fundus gleich umgesetzt und probiert werden können.

FOTOS: PAUL CARSTAIRS/ALAMY STOCK PHOTO, REBECCA DICKSON, JAEL MARSCHNER, STOCKCAM/GETTY IMAGES

LONDON
Auf einen Blick

Hotels

❶ Hotel Café Royal
Eine Hotel-Ikone Londons und Teil der Luxushotelgruppe The Set Collection. Historisches Gebäude mit Premium-Lage an der Regent Street und Blick über Picadilly Circus. Sieben Signature Suites inklusive Chauffeur, Spa, Pool, Gym, Bar sowie vier Restaurants, u. a. von Albert Adrià und Alex Dilling.
●●●●◐ 10 Air Street, London W1B 5AB, Tel. 0044-20 71 38 90 72, www.hotelcaferoyal.com, 152 Zi., DZ ab € 650

❷ The Pilgrim
Boutique-Stil im viktorianischen Stadthaus mit historischem Charme und luxuriöser Ausstattung in bester Lage bei Paddington. Die Zimmer sind klein und Parkmöglichkeiten rar, dafür sind die Preise gut. Zimmerservice und Wäscherei.
●●● 25 London Street, London W2 1HH, www.thepilgrm.com, 72 Zi., DZ ab € 126

Restaurants

❸ Alex Dilling at Hotel Café Royal
Raffinierte französische Küche mit Blick über die Regent Street. Alex Dilling hat nach „Caviar Russe“ und „The Greenhouse“ ein neues Zuhause in diesem Londoner Klassiker gefunden.
●●●● 68 Regent Street, London W1B 4DY, Tel. 0044-20 74 59 40 22, www.hotelcaferoyal.com, Di–Sa 18–23.30 Uhr, Sa 12–16.30 Uhr, Menü € 165–192

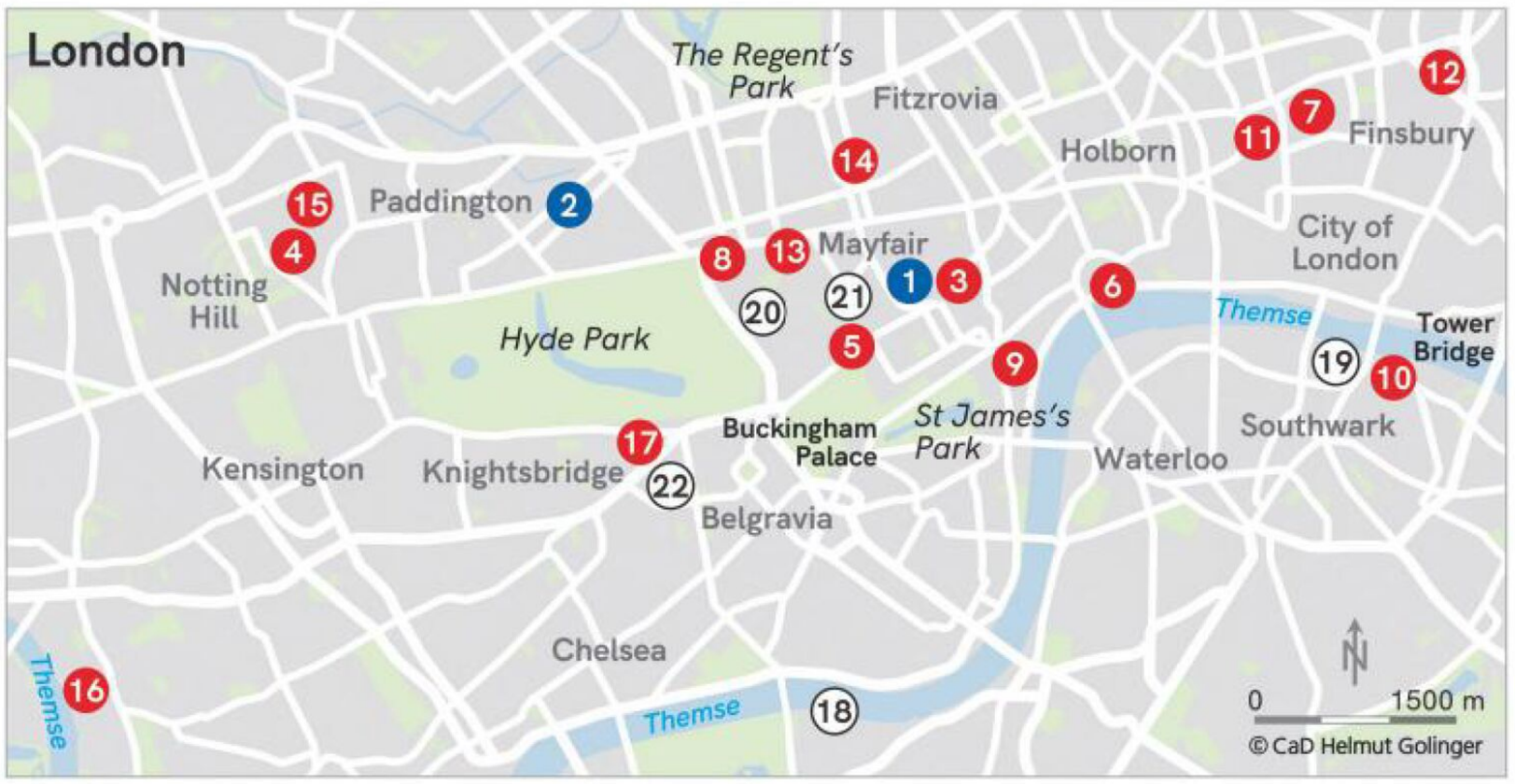
❹ Core by Clare Smyth
Clare Smyth gehört zu den Must-Visits der Londoner Fine-Dining-Szene. In ihrem „Core“ in Notting Hill bietet sie filigranst durchdachte Modern British Cuisine in eleganter Wohnzimmer-Atmosphäre.
●●●●● 92 Kensington Park Road, London W11 2PN, Tel. 0044-20 39 37 50 86, www.corebyclaresmyth.com, Do–Sa 12–14.30 Uhr, Di–Sa 18.30–22 Uhr, Menü € 125–250

❺ Gymkhana
Die nordindische Küche ist bekannt für ihre Schärfe, das Restaurant für berühmte Gäste. Sehr populär.
●●● 42 Albemarle Street, London W1S 4JH, Tel. 0044-20 30 11 59 00, www.gymkhanalondon.com, Mo–So 12–14.45 Uhr und 17.30–22.45 Uhr, Menü € 47–57

❻ Ikoyi
Bemerkenswert einzigartige, auf Gewürzen mit Schwerpunkt Westafrika basierende Küche: Jeremy Chan eröffnete das „Ikoyi“ mit Geschäftspartner Iré Hassan-Odukale 2017, es gehört längst zu den Foodie-Destinationen der Stadt.
●●●● 180 The Strand, London WC2R 1EA, Tel. 0044-20 35 83 46 60, www.ikoyilondon.com, Mi–Fr 12–13.20 Uhr, Mo–Fr 18–22 Uhr, Menü € 200–230

❼ Kennedy's of London
Einer der ältesten noch familiengeführten Fish-and-Chips-Imbisse Londons. Seit über 150 Jahren am Whitecross Market in Barbican. 169 Whitecross Street, London EC1Y 8JT, Tel. 0044-20 72 53 17 96, www.kennedyslondon.co.uk, Mo–Sa 12–22 Uhr, Hauptgerichte € 11–14

❽ KOL
Der ehemals für das „Noma Mexiko“ verantwortliche Durchstarter Santiago Lastra bietet im „Kol“ eine außergewöhnlich innovativ-kreative mexikanische Küche mit britischen Produkten.
●●●◐ 9 Seymour St, London W1H 7BA, Tel. 0044-20 38 29 68 88, www.kolrestaurant.com, Mi–Sa 12–16 Uhr, Di–Sa 17.45-0 Uhr, Menü € 122–145



❾ Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO
In Mauro Colagrecos erstem Signature-Fine-Dining-Restaurant in London erlebt der Gast, was der argentinische Starkoch aus britisch-saisonalen Produkten macht. Dazu edles Interieur-Design, ausgesuchte Weine und hochprofessioneller Service.
●●● Raffles London at The OWO, Whitehall, London W1A 2EU, Tel. 0044-20 39 07 7500, www.raffles.com, Di–Sa 12–13.30, 18–22 Uhr, Menü ab € 110–375

❿ Oblix
Edles, in zwei Bereiche geteiltes Ganztagsrestaurant mit modern europäischer Küche von Frühstück über Lunch und Afternoon Tea bis zum Dinner im 32. Stock des größten Gebäudes Londons, mit Panoramablick über Themse und Innenstadt.
●●◐ The Shard, 31 St Thomas St, London SE1 9RYTel. 207-268-6700, www.oblixrestaurant.com, tägl. 12–22.30 Uhr, Hauptgerichte € 34–286

⓫ St. John
Die Begründer des Nose-to-Tail-Prinzips Fergus Henderson und Trevor Gulliver kochen alles vom Tier in ihrem Stammsitz in Clerkenwell. Londoner Institution mit eigener Bäckerei und weiterem Ableger in Marylebone.
●●● 26 St John Street, London EC1M 4AY,

ADVERTORIAL

Exklusiver Wellnessurlaub mit kulinarischem Hochgenuss

im Hotel Larimar****S im Südburgenland/Österreich


Wellnessurlaub inmitten intakter Natur

Im Hotel Larimar in Stegersbach trifft ein einzigartiges Wellnessangebot auf kulinarische Gaumenfreuden. Viele prominente Sterne- und Haubenköche haben bereits bei besonderen Events im Larimar gekocht, wie z. B. der bekannte italienisch-deutsche Koch Roland Trettl. Auch der berühmte österreichische Fernseh- und Sternekoch Johann Lafer hat die Larimar Gäste bereits mit seinen köstlichen Kreationen begeistert. Er ist seit Jahren mit Larimar Gastgeber Johann Haberl befreundet.

Rundum kulinarisch verwöhnt
In der biozertifizierten und mit der „Grünen Haube“ ausgezeichneten Larimar Gourmetküche wird mit besten Zutaten aus der Region gekocht. Täglich genießen die Gäste ein großes Frühstücksbuffet, einen Mittags-Vitalbrunch sowie einen „Süßen Nachmittag“. Den kulinarischen Höhepunkt bildet das 6-Gang-Gourmetmenü am Abend.

Top-Wellnessgenuss
In der einzigartigen Larimar Wellnesslandschaft laden 8 Thermal-, Süß- & Meerwasser-Detoxpools, 7 Saunen und ein großzügiges Gartenparadies zum Entspannen ein. Im hoteleigenen Premium Spa können Gäste aus über 150 Behandlungen aus aller Welt wählen, darunter Ayurveda mit Top-Spezialisten aus Indien.

Wein, Kulinarik & Wellness:
3 Nächte mit den Larimar-Inklusivleistungen, tägl. Weinbegleitung zum 6-Gang Gourmetmenü am Abend. Preis pro Person im Doppelzimmer: ab € 597

Wellness-Special: 5 Nächte mit allen Larimar-Inklusivleistungen. Preis p. P. im DZ: ab € 885

Hotel & Spa Larimar**Superior**
Panoramaweg 2, A-7551 Stegersbach, Südburgenland (ca. 500km südöstlich von München)
Tel.: +43/3326/55100
E-Mail: urlaub@larimarhotel.at
www.larimarhotel.at



Tel. 0044-20 72 51 08 48, www.stjohnrestaurant.com, Mo–Sa 12–22.15 Uhr, So 12–15.30 Uhr, Hauptgerichte ab € 27–48

⓬ The Clove Club

Die Macher haben das entspannte Fine Dining in Shoreditch etabliert. Verlässlich gute Küche und Service im ehemaligen Rathaus des Hipsterviertels.
●●●● Shoreditch Town Hall, 380 Old Street, London EC1V 9LT, Tel. 0044-20 77 29 64 96, www.thecloveclub.com, Di–Sa 18.30–20.30, Do–Sa 12–13.30 Uhr, Menü € 155–180

⓭ The Foyer & Reading Room at Claridge's

Zu schmackhaft und stilvoll serviertem Frühstück, Lunch, Afternoon Tea und Dinner bietet das Claridge's eine beeindruckende Atmosphäre aus Art déco und lebendiger Hotelhistorie.
●●◐ Brook Street, London W1K 4HR, Tel. 0044-20 76 29 88 60, www.claridges.co.uk, Mo–So 7–22 Uhr, Hauptgerichte € 29–40, Afternoon Tea € 90–105

⓮ The George Public House

Seit James Knappett das Zepter in der Küche übernommen hat, gehören die britischen Klassiker des „The George" zu den besten der Stadt. Typische Pub-Atmosphäre im denkmalgeschützten Bau aus dem 18. Jahrhundert in Fitzrovia und herzliches Personal.
●● 55 Great Portland Street, London W1W 7LQ, Tel. 0044-20 39 46 37 40, thegeorge.london, Mo–So 12–22 Uhr, Hauptgerichte € 17–34

⓯ The Ledbury

Brett Graham kocht beständig brilliant britisch in diesem ehemaligen Pub in Notting Hill, den er kürzlich neu renoviert wieder eröffnet hat. Exzellenter Service, ausgezeichnete Burgunder.
●●●●◐ 127 Ledbury Road, London W11 2AQ, Tel. 0044-20 77 92 90 90, www.theledbury.com, Di–Sa 18–21.15 Uhr und Fr–Sa 12–13.30 Uhr, Menü € 115–192

⓰ The River Café

Italienische Marktküche mit lokalen Produkten in dem Kultrestaurant am Südufer der Themse. Ruth Rogers zählt zu den Gastro-Legenden Londons, bei ihr lernten Köche wie Jamie Oliver und Theo Randall.
●●● Thames Warf, Rainville Road, London W6 9HA, Tel. 0044 20 7386 4200, www.rivercafe.co.uk, Mo–Sa 12–14.20, 18.30–21.30 Uhr, So 12–15.30, Hauptgerichte € 25–49

⓱ Zuma

An der Raphael Street in Knightsbridge begann Rainer Beckers „Zuma"-Erfolgsgeschichte: modern interpretierte japanische Küche mit Produkten von ausnahmslos hoher Qualität, die technisch einwandfrei verarbeitet im Izakaya-Stil mit Beats und bester Laune serviert werden.
●●●◐ 5 Raphael Street, London SW7 1DL, Tel. 0044-20 75 84 10 10, www.zumarestaurant.com, Mo–So 12–15, 18–23 Uhr , Hauptgerichte ab € 14–41

Einkaufen

⓳ Battersea Power Station

Eine der imposantesten Transformationen Londons hat das ehemalige Kohlekraftwerk in Nine Elms vollzogen. Seit Oktober 2022 bietet es Wohnungen, Restaurants, Cafés, Bars und ein Shopping-Center mit über 100 Geschäften und damit der Öffentlichkeit erstmals Zutritt.
Circus Road, Nine Elms, London SW11 8DD, www.batterseapowerstation.co.uk, Mo–Sa 10–21 Uhr, So 12–18 Uhr

⓲ Borough Market

Einer der ältesten Märkte Londons. Von Sauerteigbrot, Obst und Gemüse über Trockenfrüchte, Nüsse, Gewürze bis zu Streetfood-Ständen ein Paradies an Produktvielfalt.
8 Southwark Street, London SE1 1TL, www.boroughmarket.org.uk, Di–Fr 10–17 Uhr, Sa 9–17 Uhr, So 10–16 Uhr

⓴ Farm Shop Mayfair

Direkt von der Durslade Farm in Somerset stammt ein Großteil der Produkte dieses neuen Delikatessenshops in Mayfair. Lamm und Rindfleisch, Honig, Cider, Wein, Obst und Gemüse, Wild und Geflügel, dazu Cheese Toasties und Hot Beef Sandwiches. Der Rest stammt von befreundeten Produzenten, die alle nach nachhaltigen Werten arbeiten.
64 South Audley Street, London W1K 2QT, Tel. 0044-20 39 54 36 40, www.farmshop.co.uk, Mo–Sa. 8–22 Uhr, So 10–16 Uhr

㉑ Galerie Thaddaeus Ropac

Bei Thaddaeus Ropac in Mayfair gibt es Zeitgenössisches von Baselitz bis Beuys zu sehen. Und das in einer Galerie, die selbst ein imposantes Wohnhaus ist.
Ely House, 37 Dover Street, London W1S 4NJ, Tel. 0044-20 38 13 84 00, www.ropac.net, Di–Sa 10–18 Uhr

㉒ Harrods Food Halls

Das Luxuskaufhaus hat kürzlich seine „Food Halls" neu eröffnet und präsentiert sein vielfältiges Markenangebot noch aufgeräumter. In der „Dining Hall" finden sich Restaurants von Tom Kerridge, Masa Takayama, Neha Mishra und Giancarlo Perbellini.
Ground Floor Harrods, 87–135 Brompton Road, London SW1X 7XL, Tel. 0044-20 36 26 79 11, www.harrods.com, Mo–Sa 10–21 Uhr, So 11.30–18 Uhr



TRADITIONELLES SEKTHANDWERK
PAR EXCELLENCE

Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

GELDERMANN_SEKT

GELDERMANN.DE



Denkma(h)l

Ob „Tantris“, „Kronenhalle“ oder „Auberge de l’Ill“ – diese zehn Restaurants in Europa sind wahre Institutionen, die ein unvergessliches Erlebnis für alle Sinne garantieren

TEXT **GABRIELE THAL**



Deutschland / *München*

Tantris

Denkmalgeschützt ist der Bau mit dem grandiosen Design der 70er-Jahre in Hummerrot und Schwarz, das auch nach 53 Jahren nicht seinen Wow-Effekt verloren hat. Atemberaubend ist auch die zeitgemäße französische Hochküche mit globalen Einflüssen, die seit 2021 der 35-jährige Benjamin Chmura (Foto) verantwortet. Mit Bravour tritt er die Nachfolge von Legenden wie Eckart Witzigmann, Heinz Winkler und Hans Haas an. Auch die Weinkarte glänzt, unter anderem mit Schätzen aus einem halben Jahrhundert.

●●●●◐ Johann-Fichte-Straße 7, 80805 München, Tel. 089/361 95 90, www.tantris.de, Mi–Sa 12–16 Uhr, 18.30–12 Uhr, Menü € 175–200





FOTOS: KATHRIN KOSCHITZKI (2)

Deutschland / *Hamburg*

Fischereihafen Restaurant

Weit hat es Dirk Kowalke nicht, wenn er morgens die besten Fische und Meeresfrüchte auswählt, die Jens Klunker in der Küche zu Frikassee vom Hummer oder Nordsee-Steinbutt veredelt, denn gleich ums Eck ist Hamburgs Fischgroßmarkt. Nicht entgehen lassen sollte man sich in dieser Institution seit 1981 Räucheraalfilets auf Kräuterrührei (Foto), Labskaus und die Aussicht auf die Elbe. Kowalke und Klunker sind beide in die Fußstapfen ihrer Väter getreten – Familie und familiäre Atmosphäre werden hier großgeschrieben. Das gefällt auch vielen Promis, die sich hier zu Hause fühlen.

●● Große Elbstraße 143, 22767 Hamburg, Tel. 040-38 18 16, www.fischereihafen restaurant.de, Mo–So 12–23 Uhr, Hauptgerichte € 19–75





Österreich / *Wien*

Hotel Sacher

Kann man Österreichs Hauptstadt besuchen, ohne ein Stück der legendären Torte im Café des „Hotel Sacher“ (Foto) zu genießen, das quasi synonym für Wien steht? Vierunddreißig einzelne Handgriffe braucht es, um die Pracht aus Schokolade und Marillenkonfitüre zu erschaffen. Es gilt aber noch mehr in dem Luxushaus zu entdecken: die kreative österreichische Küche von Anton Pozeg in den Restaurants „Rote Bar“ und „Grüne Bar“, das „Café Bel Étage“ mit Blick auf die Staatsoper – und jede Menge Kunst und Weltgeschichte.

● Philharmonikerstraße 4, 1010 Wien, Tel. +43-1514560, www.sacher.com, Mo–So 8–00 Uhr, Hauptgerichte € 14–36



Schweiz / *Zürich*

Kronenhalle

Hier ist die Zeit stehen geblieben, man würde sich kaum wundern, kämen Coco Chanel oder Max Frisch herein, um ein Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti, ein Chateaubriand oder Mistkratzerli zu verspeisen. Die Brasserie, zu Zeiten der Wirtin Hulda Zumsteg Treffpunkt für Literaten und Künstler, wird dieses Jahr 100. Avantgardistisch und altmodisch zugleich geht es hier zu: Wer unter Gemälden von Marc Chagall oder Joan Miró Platz nehmen möchte, wird höflich gebeten, Ambiente und Legende Achtung durch korrekte Kleidung und Verzicht auf smarte Geräte zu zollen. Bravo!

●●◐ Rämistrasse 4, 8001 Zürich, Tel. +41 44-262 99 00, www.kronenhalle.com, Mo–So 12–00 Uhr, Hauptgerichte € 19–74

FOTOS: KRONENHALLE, LUKAS SPÖRL (2), CATHRINE STUKHARD

Österreich / *Wien*

Steirereck

Seit zehn Jahren wird das Restaurant in dem gläsernen Pavillon mit Blick in den Wiener Stadtpark als bestes Österreichs ausgezeichnet. Heinz Reitbauer setzt für seine fantasievolle, heimatverbundene und ganz eigenständige Küche auf saisonale und regionale Produkte, Gemüse vom eigenen Hof und Kräuter von der Dachterrasse, alles präzise und ohne ablenkenden Firlefanz zubereitet. Dazu 25 Brotsorten und auf den Punkt gereifte Käse vom Wagen. Beim Wein ist man bei Sommelier René Antrag in allerbesten Händen.

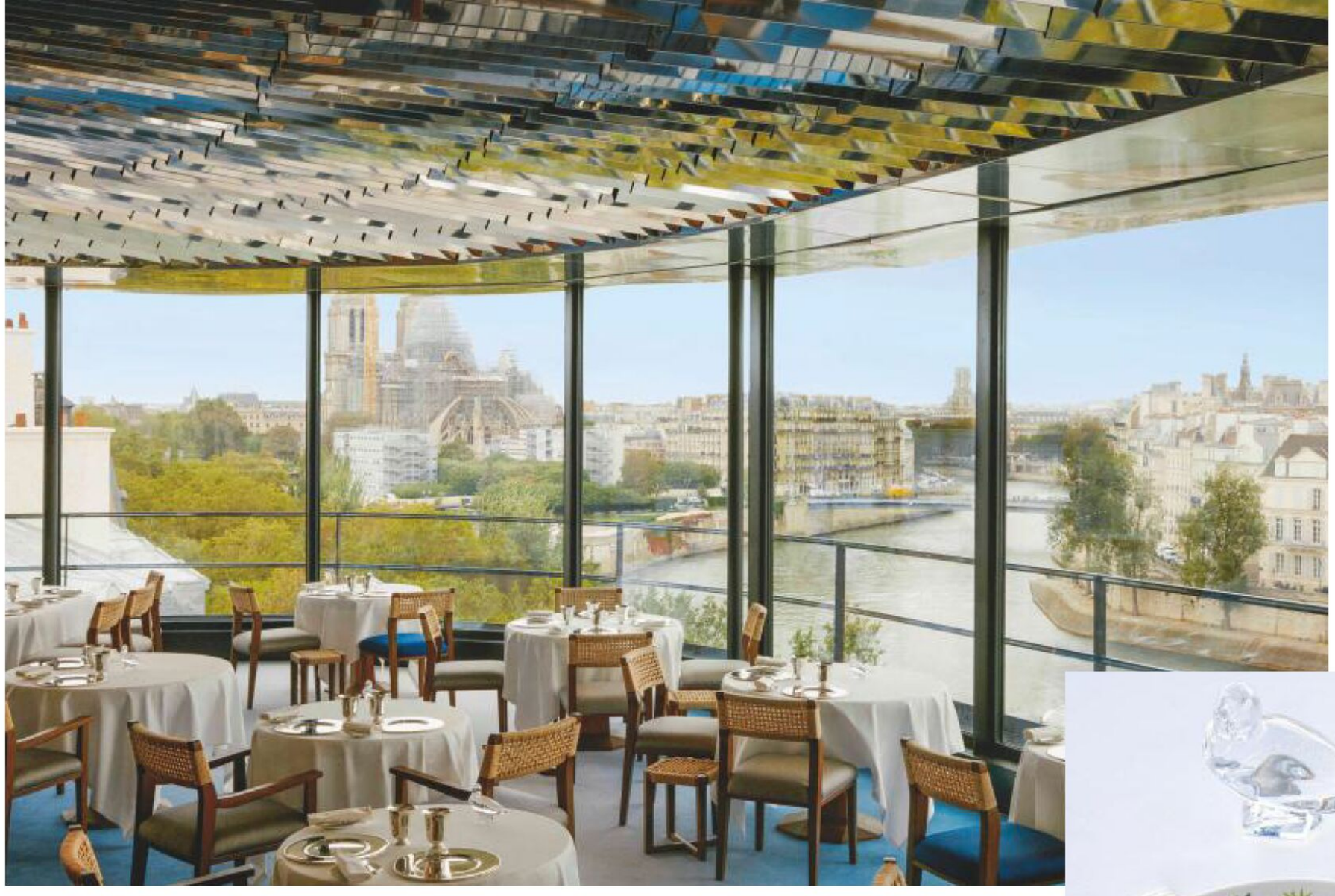
●●●●● Am Heumarkt 2 A, 1030 Wien,
Tel. +43 17-133168, www.steirereck.at,
Mo–Fr 11.30–16 Uhr, 18.30-00 Uhr,
Menü € 135–155

Frankreich / *Vonnas*

Georges Blanc

Seit Jahrzehnten pilgern Genießer nach Vonnas in Bresse zu Georges Blanc. Seine Großmutter Élisa Blanc erkochte in den Dreißigern die ersten beiden Sterne, den dritten hält der Enkel seit 1981. Sein „Village Blanc“ ist ein pittoreskes Ensemble aus Hotels, Restaurants, Schwimmbad, Boutiquen, Park und Kino. Natürlich kommt das emblematische Geflügel der Region nicht zu kurz – wie schon bei der Großmutter ist Poulet de Bresse aux morilles et à la creme (mit Morcheln und in Sahne) das „plat signature“. Dazu ein Spitzenwein aus dem enormen Keller mit 140 000 Flaschen.

●●●●● Place du marché, 01540 Vonnas, Tel. +33 47-450 90 90, www.georgesblanc.com, Do–So 19.15–21 und Fr–So 12.15–14 Uhr, Hauptgerichte € 80–360



Frankreich / *Paris*

La Tour d'Argent

2023 wurde das Restaurant mit Blick auf Seine und Notre-Dame nach gelungener Renovierung wiedereröffnet und zeigt sich luftig-elegant in Blautönen sowie mit einer raffinierten Metalldecke. Neu ist die Dachterrasse mit Panoramasicht auf Paris. Highlight ist dennoch die Blutente, die „im Flug", ohne Berührung der Servierplatte, am Tisch tranchiert wird. Anschließend wird die Karkasse mit einem Spezialgerät ausgepresst und der köstliche Saft als Geheimzutat zur Sauce gegeben. Ein herrliches Spektakel!

●●●●● 19 Quai de la Tournelle, 75005 Paris, Tel. +33 1-43 54 10 08, tour dargent.com, Di–Sa 12–14, 19–21 Uhr, Hauptgerichte € 125–185





FOTOS: ANDIA/ALAMY STOCK PHOTO, MARCEL EHRARD, MATTHIEU SALVAING

Frankreich / *Illhaeusern*

Auberge de l'Ill

Den Aperitif genießt man am besten im idyllischen Garten mit den Trauerweiden, vielleicht schaut sogar ein Storch vorbei. Dann geht es hinein in die entspannt-eleganten Räumlichkeiten des Elsässer Fachwerkhauses. Marc Haeberlin (Foto) pflegt mit Schwester und Kindern das langjährige Erbe seiner Familie und führt es behutsam in die Zukunft. Auf der Karte finden sich sowohl ikonische Gerichte von Vater Paul wie das Lachssoufflé oder die Froschschenkel-Mousseline als auch neue Kreationen. Legendenstatus genießt auch der Käsewagen. Zum Haus gehört ein Hotel. Zum Glück.

●●●●◐ 2 Rue de Collonges au Mont d'Or, 68970 Illhaeusern, Tel. +33-3-89 71 89 00, www.auberge-de-l-ill.com, Mi–So 12–14 Uhr, 19–21 Uhr





Italien / *Florenz*

Enoteca Pinchiorri

Das italienisch-französische Fine-Dining-Restaurant ist vor allem ein Mekka für Weinliebhaber: Tignanello, Antinori, Sassicaia – so manche Rarität findet sich in der Zehntausende Flaschen starken „Bibliothek“ von Giorgio Pinchiorri (Foto) im Keller des Renaissance-Palazzos. Seine Frau Annie Féolde (Foto), die in den 70ern aus Nizza nach Florenz kam, erkochte 1993 als Autodidaktin und erste Gastronomin außerhalb Frankreichs drei Sterne, die das Haus, mit Pausen, bis heute hält. Bei schönem Wetter unbedingt im Innenhof sitzen.

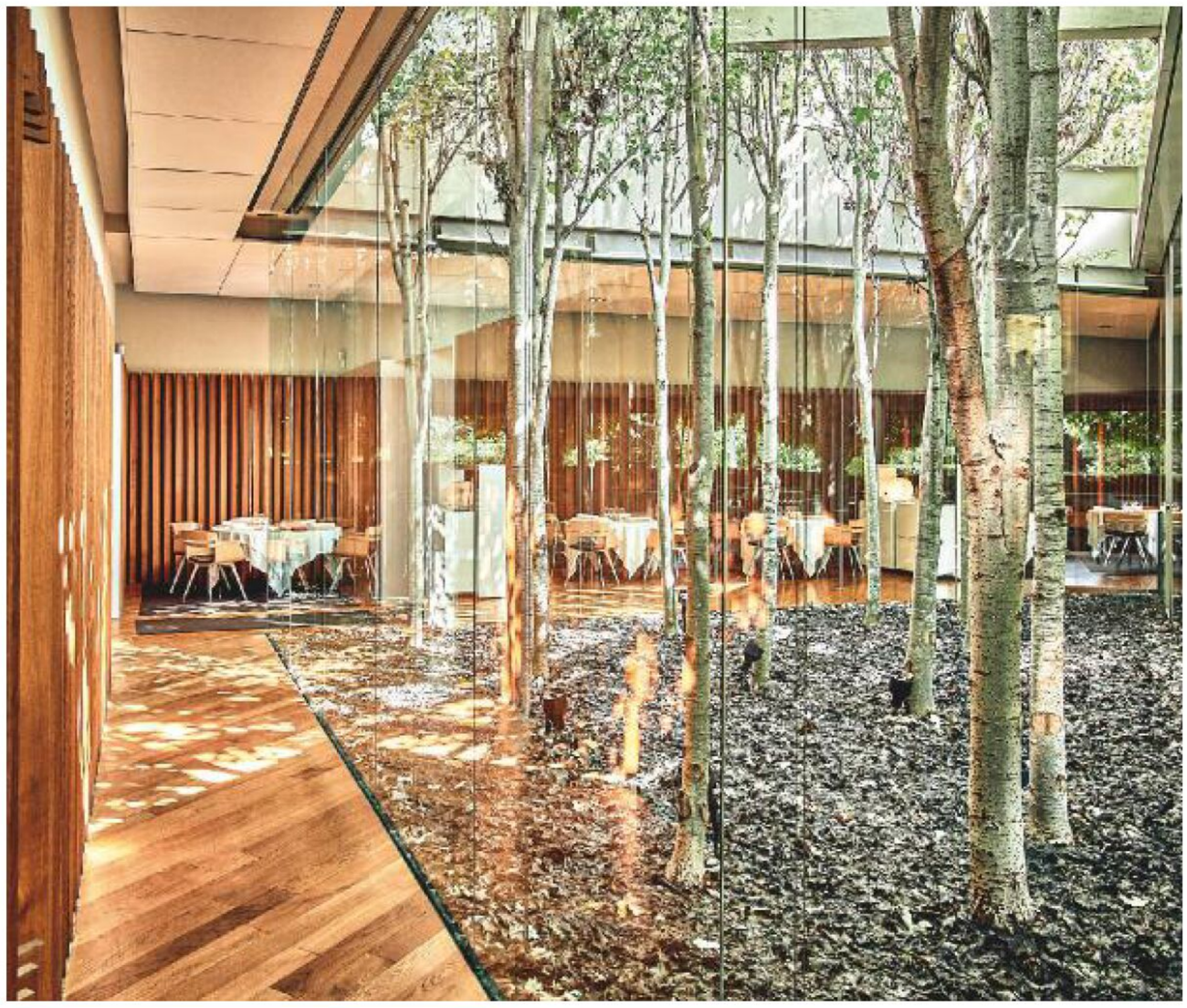
●●● Via Ghibellina, 87, 50122 Florenz, Tel. +39 055-263 11, www.enoteca pinchiorri.it, Di–Sa 19.30–22 Uhr, Hauptgerichte je € 120

Spanien / *Girona*

El Celler de Can Roca

„Regenwald“ nennt sich das geniale Dessert, bei dem eine Schaumwolke frei über dem Teller schwebt und dann langsam ihr Aroma herabtropfen lässt. Es stammt von Jordí, Patissier und jüngster der drei Roca-Brüder, die gemeinsam das Drei-Sterne-Restaurant im katalonischen Girona führen. Trotz des Renommees herrscht hier eine relaxte Atmosphäre. In den lichten, modernen Räumen, die sich um ein Birkenwäldchen gruppieren, folgt ein innovativer Gang von Chefkoch Joan Roca auf den anderen, begleitet von einer Weinauswahl von Sommelier Josep Roca, die ihresgleichen sucht.

●●●●● Carrer de Can Sunyer, 48, 17007 Girona, Tel. +34-972 22 21 57, www.celler canroca.com, Mi–Sa 12.30–21.30 Uhr, Di 19.30–21.30 Uhr, Hauptgerichte € 23–93



FOTOS: WIM JANSEN, RELAIS & CHÂTEAUX, SM PHOTO ART

REGIONALER GENUSS UND HANDWERKLICHE TRADITION AUS DER REGION FRANCHE-COMTÉ

Natürlich köstlich

Das macht COMTÉ so einzigartig: Zunächst die herrliche Natur des französischen Jura-Massivs, einer urgesunden Landschaft im Osten Frankreichs. Hier grasen die rot-weißen Montbéliarde-Kühe auf den Weiden und genießen jeweils 10.000 m² Platz. Jede Käserei hat einen Einzugsbereich von maximal 25 Kilometern, so ist die natürliche Zubereitung aus tagesfrischer Rohmilch gesichert. Zum Reifen hat der COMTÉ dann ganz viel Ruhe. Mindestens vier Monate sind es, oft aber auch zwölf und mehr Monate. In dieser Zeit im Reifekeller wird jeder Laib regelmäßig gewendet und mit Salzwasser abgerieben. Was auf den kräuterprallen Wiesen im Jura-Gebirge beginnt, kommt so als naturreines, AOP-Geschmackserlebnis auf den Tisch. Bon appétit!

Komm genießen – Comté

www.comte.de
www.comte.de/facebook
www.instagram.com/comte_kaese/





Patrick Zach (r.) schenkt im gemütlichen Restaurant aus, gerne auch einen knackigen Riesling aus dem Kamptal zu Seezunge oder Fischsuppe von Sebastian Schrempf, unten links mit Freundin Lea Bacher





FOTOS: CLAUDIA GOLLOB (4)

Gute Gasthäuser

Das Meer in den Alpen

Das junge Team vom „Friedrich“ im beschaulichen Schladming in der Steiermark verbindet mutig mediterrane Küche mit urigem Wirtshausflair

TEXT **FELIX KROHMER**

WER IN SCHLADMING mit einem Restaurant auf Nummer sicher gehen will, setzt auf Vertrautes wie Schnitzel & Co. Sebastian Schrempf und Patrick Zach, beide 23, stellen bei ihrem ersten eigenen Betrieb ihre Leidenschaft für die mediterrane Küche in den Mittelpunkt. Mancher Schladminger schüttelte beim Lesen der Karte zur Eröffnung Ende 2023 den Kopf: Seezunge statt Schnitzel, Fisch- statt Knödelsuppe. Sebastian: „Ich koche das, worauf ich Lust habe. Das ist sehr oft mediterran, am liebsten Fisch.“ Gerne im Ganzen wie die Seezunge aus französischem Wildfang, pur in Butterschmalz in der Pfanne sautiert. „Ich will kein Ikebana auf dem Teller, das Produkt muss im Fokus bleiben!“

Der Grundstein für Sebastians Liebe zu guten Produkten wurde in der Almwirtschaft seiner Mutter gelegt. Woher die Vorliebe für Fisch? „Beim Familienurlaub in Bibione habe ich die Entspanntheit und die schnörkellose Küche in den Restaurants geliebt“, sagt Sebastian und entschuldigt sich – der Fischlieferant steht wie aufs Stichwort vor der Tür.

Für seine jungen Jahre sehr weitsichtig, setzt Sebastian auf die unkomplizierte Küche des Südens statt auf kreative Selbstverwirklichung. Der Erfolg gibt ihm recht – nicht nur Johann Lafer kommt gerne ins „Friedrich“ mit seinem gepflegten Wirtshausinterieur samt dicken Mauern, Gewölbedecken und blanken Holztischen, an denen es sich in den gepolsterten Armlehnstühlen wunderbar genießen lässt.

Patrick Zach kümmert sich mit ansteckender Empathie um Gäste und Wein: Zur Seezunge öffnet er einen charakterstarken Riesling von Birgit Eichinger aus dem Kamptal, genauer: aus der Renommierlage Gaisberg. Glückwunsch auch zur klugen, fair kalkulierten Weinkarte. Der Riesling macht mit seiner runden Säure die nussbuttrige Seezunge leichter und bringt eine schöne Marillennote ins Spiel. Nach dem Riesling ist vor dem Rotgipfler und Zierfandler – autochthone Rebsorten, Patricks große Weinliebe.

Schade, dass Sebastians Vater Friedrich das alles nicht mehr erleben darf, letztes Jahr ist er verstorben. Sebastian braucht etwas, bis sein Lächeln wieder zurück ist. Patrick klopft ihm aufmunternd auf den Rücken. Ein gutes Team, eine gute Spielart des klassischen Wirtshauses, eine gute Atmosphäre. Hier ist ein kongeniales Duo mit Herz und Verstand am Werk.

„Ich koche einfach das, worauf ich Lust habe. Und das ist sehr oft mediterran, am liebsten Fisch.“

Sebastian Schrempf, Koch und Inhaber

Das Friedrich

Martin-Luther-Straße 31, 8970 Schladming, Tel. +43 66-42 51 33 99, www.das-friedrich.at, Mi–So 11.30–20.30 Uhr, Hauptgerichte € 15–35

ÜBERRAGEND:
Blick auf das schöne Rathaus vom Schlossberg, der die Altstadt von Graz dominiert

Stopover

Graz

Nicht groß, aber großartig! Selten lassen sich Genuss, Kultur, mediterranes Flair und blühendes Leben so entspannt erleben wie in Graz im Herzen der Steiermark, der Heimat von Johann Lafer

TEXT **ALEXANDRA KILIAN**



LICHT UND EINLADEND: die Suite „Royal Oak“ im „Grand Hôtel Wiesler“ am Ufer der Mur

Schlafen

1 Grand Hôtel Wiesler

Den Sprung in die Moderne hat das „Grand Hôtel Wiesler“ am Ufer der Mur auf eigene Art vollführt. Patron Florian Weitzer renovierte das einstige Grandhotel zum Boutique-Ensemble. Auf den Gast warten Talavera-Waschbecken aus Mexiko, Shabby-Chic-Dekor und ein kleiner orientalisch designter Spa. Im „Salon Marie“ lässt sich vorzüglich frühstücken oder szenig zu Abend essen, im Gang hängen signierte Porträts berühmter Gäste wie Mick Jagger, dem Dalai Lama oder Arnold Schwarzenegger – neben Johann Lafer einer der berühmtesten Söhne der Steiermark.

●●● Grieskai 4–8, 8020 Graz, Tel. +43 316/70660, www.grandhotel wiesler.com, 102 Zi., DZ ab € 130

2 Parkhotel Graz

Einst Gasthof „Zur Goldenen Birn“ und seit nunmehr vier Generationen im Besitz der Familie Florian, trumpft es mit idealer Lage, einem modernen Spa, großzügig geschnittenen Zimmern und aufmerksamem Service auf. Dazu erlangt die Gastronomie gerade neuen Ruhm: Die „Bar Flora“ hat ausschließlich österreichische Spirituosen, und das Fine-Dining-Restaurant „Zur Goldenen Birn“ macht mit Interpretationen aus der K.-u.-k.-Monarchie von sich reden.

●●●◐ Leonhardstraße 8, 8010 Graz, Tel. +43-316-36300, www.parkhotel-graz.at, 68 Zi, DZ ab € 113

3 Schlossberg Hotel

Wenn Johann Lafer in die Hauptstadt seiner Heimat reist, nächtigt er hier. Es gehört seinem guten Freund Helmut Marko, Ex-Rennwagenfahrer und Motorsport-Chef der „Red Bull Formel 1-Racing Teams“. Jedes der 56 Zimmer und acht Apartments ist individuell gestaltet, die in den Schlossberg gebaute Dachterrasse mit Felsenpool sowie die Kollektion mit moderner Kunst von Hermann Nitsch, Maria Lassnig und Otto Mühl in Foyer, Gängen und Zimmern sind einzigartig.

●●● Kaiser-Franz-Josef-Kai 30, 8010 Graz, Tel. +43-316-80700, www.schlossberghotel.at, 56 Zi., 8 Apartments, DZ ab € 116



LOCAL HEROES: Ausschließlich österreichische Spirituosen serviert die „Bar Flora“ im „Parkhotel Graz“

FOTOS: SEBASTIAAN KROES/GETTY IMAGES, WERNER KRUG, FLORIAN WEITZER



FINE DINING: Foie gras mit Granny Smith, dazu eine Brioche feuilletée: So sehen Vorspeisen im „Artis“ aus



FRISCHEKÜCHE: morgens gekauft, mittags gekocht – die „Genießerei“ mitten im Kaiser-Josef-Platz-Markt



SUNDOWNER: Die spektakuläre Dachterrasse mit Felsenpool des Schlossberg Hotels ist direkt in den Berg gebaut

Essen

4 Artis

Welch Potenzial in Patron und Chefkoch Philipp Dyczek steckt, beweisen bereits seine Grüße aus der Küche. Wagyu-Tafelspitz im Filo-Röllchen mit Kimchi, Hibiskus, Aal und Petersilienwurzelstick oder auch Tarte mit fermentierter Weiße-Bohnen-Creme, Thunfischtatar, Yuzu-Gel und frittiertem Selleriesalat bilden den Auftakt zu einem Vier-, Sechs- oder Acht-Gänge-Überraschungsmenü voll französischer Stilistik und asiatischer Aromen, denen er sich bei Stationen wie Tom Aikens in London und Vietnam widmete.

●●●◐ Schmiedgasse 18-20, 8010 Graz, Tel. +43 676-401 03 68, www.restaurant-artis.com, Di–Fr 17–00 Uhr, Sa 16.30–00 Uhr, Menü € 105–169

5 Genießerei am Markt

„Mahlzeit“ schallt es aus der offenen Küche am Ende des kleinen, länglichen Gastraums. Willkommen in der „Genießerei“ auf dem Kaiser-Josef-Platz, in der Küchendirektor Daniel Marg und Küchenchef Philipp Pichler für eine kulinarische Destination inmitten der lebhaften Marktatmosphäre sorgen. 15 Bauernmärkte hat die „Genusshauptstadt Graz“, dieser hier findet sechsmal die Woche statt. Pichler kauft morgens vor Ort ein, dann kocht er täglich wechselnd zwei Vor-, zwei Haupt- und eine Nachspeise. Und die schmecken durchweg spannend, ob süß-säuerlich frischer Marktsalat mit Weißbierbrotchip oder aromatisch gekonnte Gemüselasagne, das haben er und Marg bei Tim Raue in Berlin gelernt. Wein und nette Worte kommen dazu von Julia Glanzer und dem Team.

●● Kaiser-Josef-Platz 27–29, Marktstand 23/25, 8010 Graz, Tel. +43 664-921 10 05, www.geniessereiammarkt.at, Di–Sa 9–22 Uhr, Hauptgerichte € 12–14

6 Gösser Bräu

„Hier begann alles“ steht in Silber auf dem Porträt von Johann Lafer im Gastraum, unterzeichnet von ihm selbst. Immer wieder gern kehrt er in die Gaststätte zurück, in der er von 1973 bis 1976 seine Lehre bei Erika Wagner absolvierte und im Obergeschoss mit 20 Mann den Schlafsaal teilte. Darauf ist der neue Wirt seit 2005, Robert Grossauer, stolz. Sein Fokus liegt nach wie vor auf bester Gastfreundschaft sowie auf österreichischer Hausmannskost wie Gulasch, Backhendl und Erdäpfelsalat. Dazu kommt Innovatives wie eine neu eröffnete Dachterrasse, Bier-Degustationsmenüs und -festivals sowie im Haus geräuchertes Pulled Pork und Rippchen.

● Neutorgasse 48, 8010 Graz, Tel. +43 316-82 99 09, www.goesserbraeugraz.at, So–Mi 11–22 Uhr, Do–Sa 11–24 Uhr, Hauptgerichte € 10–27

FOTOS: BASTIAN KNAPP, WERNER KRUG (2)

Vantage - Engineered For Real Drivers

Aston Martin Vantage V8 Coupé | Energieverbrauch kombiniert: 12,1 l/100 km | CO^2-Emissionen kombiniert: 274 g/km | CO^2-Klasse: G*
* Die angegebenen Werte wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren WLTP (Worldwide harmonised Light-duty vehicles Test Procedures) ermittelt. Der Kraftstoffverbrauch und der CO^2-Ausstoß eines Pkw sind nicht nur von der effizienten Ausnutzung des Kraftstoffs durch den Pkw, sondern auch vom Fahrstil und anderen nichttechnischen Faktoren abhängig.

ASTON MARTIN

Baden-Baden

WACKENHUT

BRITISH LUXURY

Goldenes Kreuz, 76530 Baden-Baden
www.astonmartin-baden-baden.de



WIRTSHAUS MODERN: Romana Maria Pieber und Lukas Lepsic führen den „Mohrenwirt“ in die Zukunft



WIE IM PARADIES: Allein 130 Käsesorten führt der Delikatessenladen „Nussbaumer“, passend in der Paradeisgasse zu finden



7 Mohrenwirt

So rettet man die Wirtshaustradition: Romana Maria Pieber und Lukas Lepsic haben den alten „Mohrenwirt“ übernommen, ihm die Gemütlichkeit gelassen, dazu jedoch außerordentlich gut gemachte alpenländische Küche mit hochwertigen Produkten sowie eine moderne Weinkarte mit Fokus auf österreichischen Bio-Weinen addiert. Perfekte Basis für gute Stimmung am Mariahilferplatz, für die das herzliche Team sowie die lebhafte Mischung aus Studenten, Foodies und Grazer Urgesteinen sorgen. Besonders gut: die krachend-kross panierten Bio-Hendl-Hautsticks mit Kürbiskernmayonnaise und der luftige Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Mohneis und Rumrosinen. Das Restaurant ist gut ausgebucht.

●●◐ Mariahilfer Str. 16, 8020 Graz, Tel. +43 316-90 44 40, www.mohrenwirt-graz.at, Mi–Sa 11.30–23 Uhr, Küche 11.30–14 Uhr und 17–21 Uhr, Hauptgerichte € 17–28

Erleben

8 Delikatessen Nussbaumer

Der Delikatessenladen von 1903, einer der ältesten und schönsten der Stadt, wurde gerade von Anton Tropper übernommen. Interieur und das außerordentlich große Käseangebot aus 130 Sorten werden ergänzt durch eine größere Weinauswahl, Stehtische und Hocker vor der Tür sowie Genusstouren und Events.

Paradeisgasse 1, 8010 Graz, www.delikatessen-nussbaumer.at, Tel. +43 316-82 91 62, Di–Fr 9.30–18.30 Uhr, Sa 9.30–16.30 Uhr geöffnet

9 Schlossberg-Erlebniskino

Zehn Minuten geht es im Vollkaracho über die Dächer und Plätze der Stadt, durch Türen und Fenster bedeutender Sehenswürdigkeiten wieder zurück in die Tunnelanlagen des Schlossbergs. Aus der Perspektive einer Fliege erlebt der Besucher in dem 4D-Kino im Schlossberg die Wahrzeichen der Stadt. Dazu kommt eine Abenteuerrutsche, die durch den Berg führend den Besucher innerhalb von 40 Sekunden wieder am Fuße ausspuckt. Auf- und Abfahrt sind auch mit gläsernem Lift oder der Standseilbahn möglich.
Am Schlossberg, 8010 Graz, Tel. +43 316-80 750, www.schlossbergrutsche.at

Von Innenhof zu Innenhof

Augen auf beim Weg durch die Gassen! Die rund 100 historischen Arkaden-Innenhöfe, bis heute Teil des regen Stadtlebens oder traumhafte Oasen der Ruhe, bilden die versteckten Schätze der Stadt. Wie der des Franziskanerklosters hinter einer unscheinbaren Tür, der Hof des Deutschen Ritterordens oder der Paradeishof mit jährlichem Trüffelfest. Piktogramme mit Strichmännchen unter einem Bogen führen in dieses geheime Graz.
Infos: www.discovergraz.at/tours/grazer-innenhoefe



Belebt den Weingenuss.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatl. Fachingen ist perfekt, denn es wirkt ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen des Weines genießen zu können. Staatl. Fachingen – belebt den Weingenuss!

STAATL. FACHINGEN

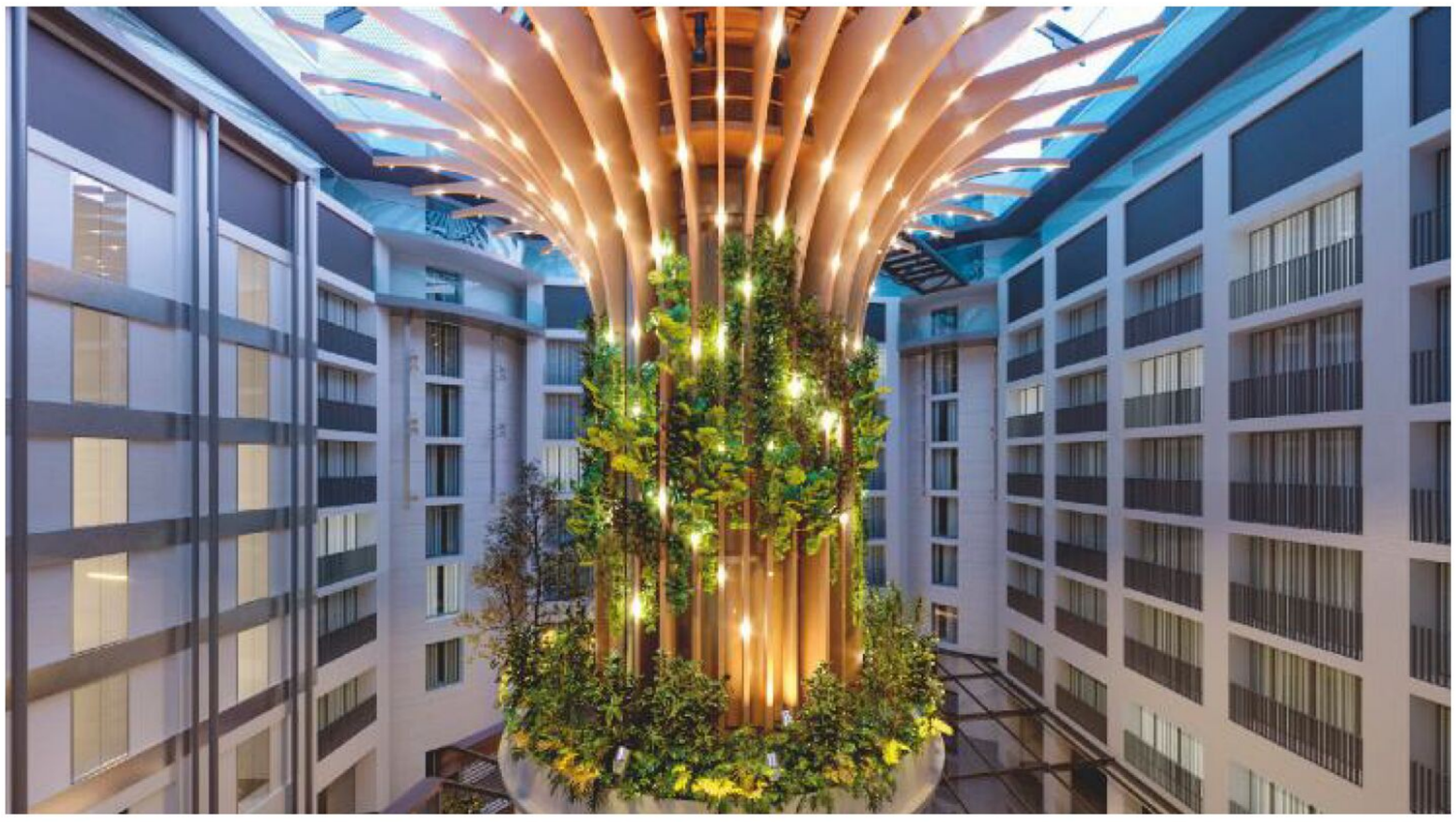
Das Wasser. Seit 1742.

Anwendungsgebiete: Zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen. Staatl. Fachingen Heilwasser regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihre Ärztin, Ihren Arzt oder in Ihrer Apotheke. Stand der Information: 08/2022. **Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH · Brunnenstraße 11 · 65626 Fachingen · www.fachingen.de**



„Mit der neuen Lounge macht Daniel Schimkowitsch vom ‚L.A. Jordan' Hochküche zugänglicher – eine zeitgemäße Anpassung, die mir gefällt." JULIUS SCHNEIDER, REDAKTEUR

News & Trends





IN ZUKUNFT GRÜN: Die Pflanzenoase im Radisson Collection Berlin (o.)

Attraktion im Atrium

Mitte Dezember 2022 platzte das riesige Aquarium des Radisson-Collection-Hotels im Berliner DomAquarée. Nach umfangreichen Aufräumarbeiten wird Ende 2024 der Ersatz für das Aquarium eingeweiht: der 24 Meter hohe „Living Tree". Im Atrium entsteht eine grüne Oase mit einem Durchmesser von 6,5 Metern, in der 2000 Pflanzen von 22 verschiedenen Arten an baumartigen Vertikallamellen wachsen. Exotische Tiere wird es aber nicht geben. **www.radissonhotels.com**

Tafelvergnügen

Im „L.A. Jordan" im Ketschauer Hof in Deidesheim gibt es eine völlig neu gestaltete Lounge. An einer über fünf Meter langen Tafel finden bis zu 16 Gäste Platz, die Rückwand besteht aus gläsernen Weinkühlschränken. Hier serviert Chefkoch Daniel Schimkowitsch ein neues, zeitgemäßes Küchenkonzept: Die Gerichte aus seinem Menü gibt es hier à la carte.
www.ketschauer-hof.com



Bergisches Genussfestival

Das junge Gourmetfestival „Bergische Genusstage" geht am 27. Oktober in die dritte Runde. Bis zum 3. November finden zahlreiche Veranstaltungen mit Spitzenköchen aus der Region statt, darunter das Hotel-Restaurant „Zur Post" in Odenthal und das „Gasthaus Scheiderhöhe" in Lohmar. Auch verschiedene Weingüter beteiligen sich an dem Festival. Ab 139 Euro.
www.bergische-genusstage.de

Hotel Zur Wiener Staatsoper eröffnet

Anfang April eröffnete das Hotel Zur Wiener Staatsoper, ein kleines Hotel im Herzen der Stadt. Auf jeder Etage gibt es nur zwei Zimmer oder Suiten, das Highlight ist das Two-Bedroom-Penthouse mit eigener Terrasse und freiem Blick über Wien.
www.hotel-staatsoper.at

„SEO Küchenhandwerk" schließt

Das Fine-Dining-Restaurant „SEO Küchenhandwerk" ist geschlossen. Fachkräftemangel und strukturelle Veränderungen im Management führten zur Aufgabe des Restaurants im „Hotel Seevital" in Langenargen. Küchenchef Roland Pieber und Souschefin Kathrin Stöcklöcker werden sich neuen Projekten in der Gastronomie widmen.
www.seevital.de

FOTOS: ROBERT DIETH, ANDREAS REHKOPP, VOLKER RENNER



Mit uns setzen Sie auf das richtige Pferd.



Sehnsucht nach Meer? Ein Job an Bord eines Fluss- oder Hochseekreuzfahrtschiffes erweitert den Horizont und bietet beste Aufstiegschancen.

sea chefs







Sehnsucht nach Meer

Beinahe täglich in einer anderen Destination aufwachen, die Pause in Dubai, Sydney oder Santorini verbringen, mit dem Zodiac die Antarktis erkunden und die Polarlichter über Norwegen sehen – die Crew an Bord der Luxus- und Expeditionsschiffe von Hapag-Lloyd Cruises, auf der *Mein Schiff* Flotte von TUI Cruises, den Schiffen von Phoenix Reisen sowie zahlreichen renommierten Fluss-Kreuzfahrtschiffen verbindet eine Gemeinsamkeit: Die Leidenschaft für den Job und die Liebe zur Seefahrt. Neben einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld gibt es für die Crew vielfältige Freizeitmöglichkeiten und regelmäßige Crew-Events. So wird aus einem Team eine zweite Familie an Bord.

Sieben Weltmeere – eine Karriereleiter

Durch die vielfältige Gastronomie an Bord – vom À-la-carte- bis zum Buffet-Restaurant – bieten sich insbesondere in der Küche viele abwechslungs- und lehrreiche Posten. Ob Sous Chef an Bord von Hapag-Lloyd Cruises oder Chef de Partie auf der *Mein Schiff* Flotte – wir bieten diverse Einstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Bereich der Galley an Bord. Die in Küche, Restaurant- und Hotelbereich zu besetzenden Stellen sind sehr attraktiv, da an Bord aufgrund der zahlreichen Möglichkeiten die Karriereleiter sehr viel schneller erklommen werden kann als an Land. Neben fachlichen Weiterbildungen an Bord bietet sich die Chance, mit den Besten der Branche zu arbeiten. Lassen Sie sich inspirieren von Culinary Director Fritz Pichler oder von den Spitzenköchen Tim Raue und Kevin Fehling. Beide Sterneköche sind regelmäßig als kulinarische Berater mit an Bord und haben ihre eigenen Restaurants auf der *Mein Schiff* Flotte.



Team.

Die Arbeitswelt an Bord bietet einen Ozean an Möglichkeiten, ob auf Premium-, Luxus- oder Expeditionsreisen, Hochsee - oder Flusskreuzfahrten.











Vielfältige Flotten und zahlreiche Möglichkeiten

Egal ob auf Weltreise, Expedition oder einer Reiseroute auf Europas schönsten Flüssen – es erwartet Sie ein ganz außergewöhnliches Abenteuer. Aber auch ein Arbeitsumfeld, das Sie fordert und ebenso fördert. Unser wichtigstes Ziel dabei: eine langfristige Partnerschaft mit unseren Crew-Mitgliedern und gute Arbeitsbedingungen an Bord. Teamgeist ist dabei besonders gefragt. Denn: *Crew love is true love*. Ihr zukünftiges Team an Bord kommt aus vielen verschiedenen Ländern dieser Welt. Nicht nur innerhalb Ihres Departments, sondern auch abteilungsübergreifend ist der Zusammenhalt groß. Dieser Austausch zwischen Kulturen, Werten und Traditionen wird zu einer einzigartigen Team-Erfahrung und die Schlüssel dazu sind Offenheit, Verständnis und gegenseitiger Respekt. Seien Sie bereit für Ihre ganz persönliche Reise! Teilen Sie nicht nur die Leidenschaft zur Seefahrt, sondern auch unvergessliche Erlebnisse mit Ihrem Welt. Klasse. Team.

Jetzt informieren über das Arbeiten und Leben auf hoher See: *seachefs.com/jobs*

sea chefs ist ein international erfahrener Dienstleister in den Bereichen Hotel-, Gastronomie- und Crew-Management an Bord von Kreuzfahrtschiffen und einer der weltweit führenden Partner von Reedereien und Reiseveranstaltern der Kreuzfahrtbranche. Leinen los und volle Fahrt voraus!

sea chefs



Wir sind Helden!

Was wären die Wiener ohne das Schnitzel, Hamburg
ohne Pannfisch oder Frankfurt ohne Grüne Soße?
Halb so berühmt! Und was haben sie alle gemeinsam?
Sie machen einfach glücklich

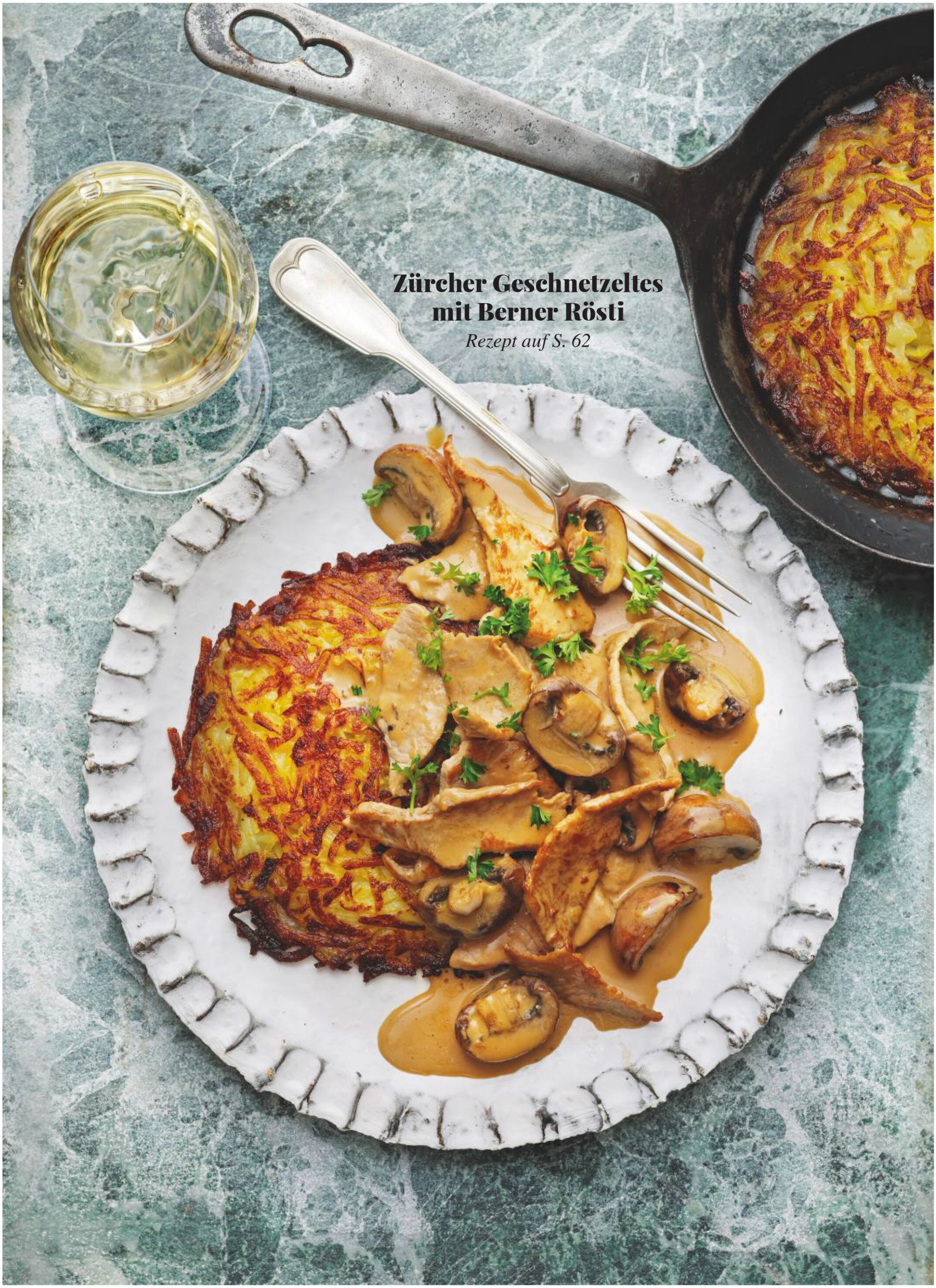
REZEPTE UND FOODSTYLING **ANDREAS NEUBAUER**
FOTOS **MATHIAS NEUBAUER**

Birnen, Bohnen und Speck

Rezept auf S. 61

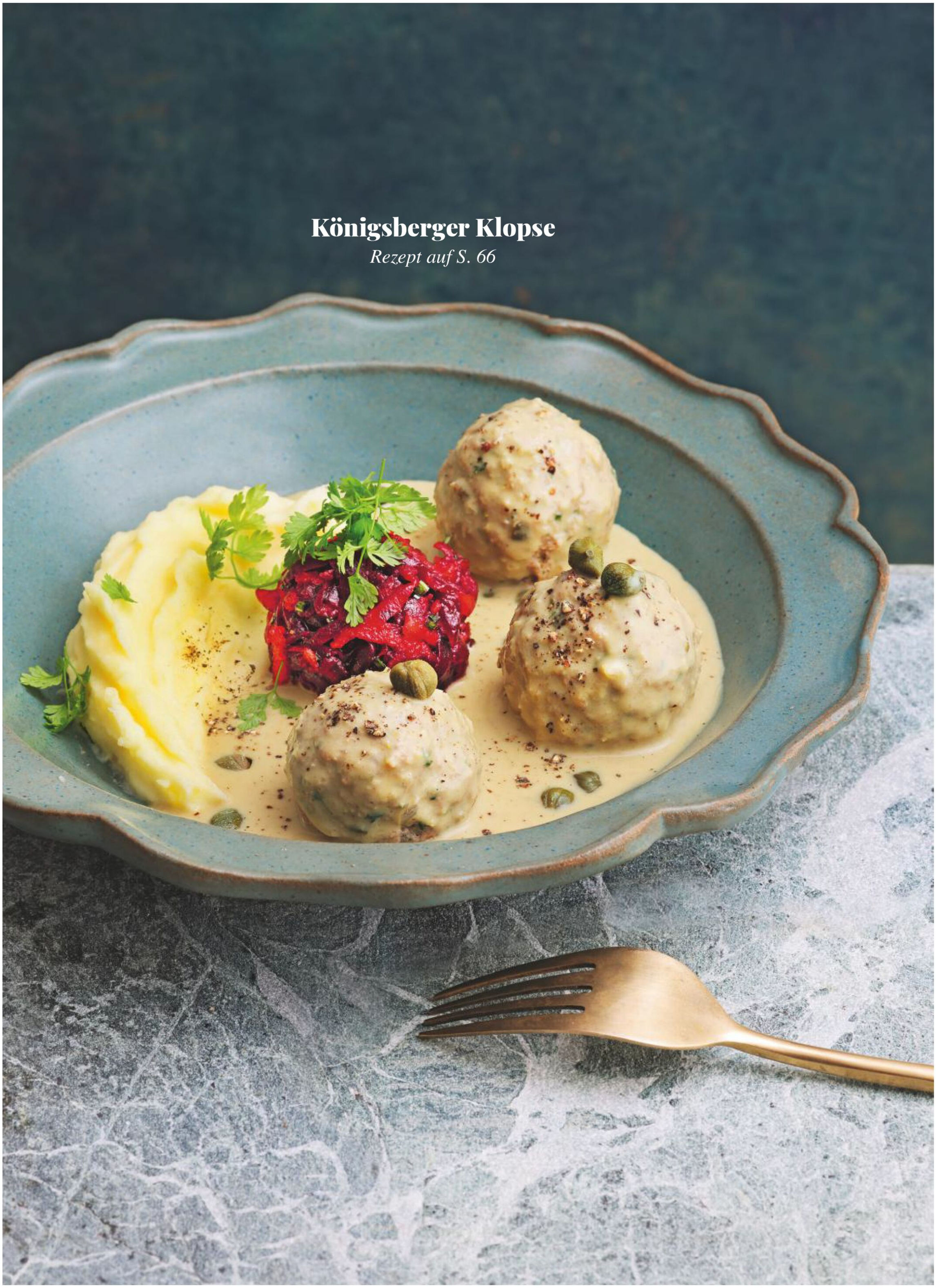
Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce

Rezept auf S. 66



Zürcher Geschnetzeltes mit Berner Rösti

Rezept auf S. 62



Königsberger Klopse

Rezept auf S. 66

Matjesfilets nach Hausfrauenart

Rezept auf S. 68

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

Rezept auf rechter Seite



Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten für 4 Personen

Kartoffelsalat

- 750 g Salatkartoffeln
- 1 Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 5–6 EL Sonnenblumenöl
- 3 EL Weißweinessig
- 150 ml Geflügelbrühe
- 2 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- nach Belieben Brunnenkresse

Schnitzel

- 4 Kalbsschnitzel à 100 g oder 8 à 50 g, aus Oberschale oder Rücken
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 50 g Mehl
- 175 g Semmelbrösel, am besten frisch vom Bäcker
- 150 g Butterschmalz
- nach Belieben 2 Zitronen in Achteln und Preiselbeermarmelade

1 Kartoffeln in reichlich Salzwasser weich kochen, abgießen und abkühlen lassen. Dann pellen und in Scheiben schneiden. Gurke schälen, längs halbieren und entkernen. Hälften in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln und in 2 EL heißem Öl anschwitzen. Dann mit Essig ablöschen, Brühe dazugießen und etwas einkochen lassen. Heiße Marinade, Senf und restliches Öl zu den Kartoffel- und Gurkenscheiben geben, gut durchmischen. Salat 1/2 Stunde ziehen lassen.
2 Inzwischen Schnitzel zwischen 2 geölten Folien dünn plattieren. Eier verquirlen. Fleisch salzen und pfeffern, in Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren.
3 Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin schwimmend von beiden Seiten langsam goldbraun ausbacken. Dabei die Pfanne ständig leicht schwenken, damit die Schnitzel immer in Bewegung bleiben und die luftig-wellige Panade entsteht. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4 Kartoffelsalat nach Belieben mit Brunnenkresse bestreuen und zu den Wiener Schnitzeln servieren. Dazu gehören klassischerweise Zitronenachtel und Preiselbeermarmelade.

Tipp: Ein echtes Wiener Schnitzel zeichnet sich nicht nur durch gutes, zartes Kalbfleisch aus, sondern vor allem natürlich durch die luftig-wellige Panade. Wir Köche sagen dazu Soufflieren. Dafür wird das Schnitzel im Schmalz schwimmend und unter ständigem leichtem Schwenken ausgebacken.
Mein Extra-Trick: Bevor man es würzt und paniert, das Fleisch mit etwas Wasser einsprühen. Dadurch hebt sich beim Backen die Panade wunderbar vom Fleisch.



Birnen, Bohnen und Speck

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 25 Minuten plus 1 Stunde Garzeit
Zutaten für 4 Personen

- 4 Scheiben Speck à 100 g
- 2 EL Rapsöl
- 750 ml kräftige Fleischbrühe
- 400 g grüne Bohnen
- 12 kleine Pellkartoffeln
- 3–4 Zweige Bohnenkraut
- 4 kleine, feste Birnen
- Saft von ½ Zitrone
- 30 g Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss

1 Speckscheiben in einem breiten Topf in heißem Öl langsam auf beiden Seiten knusprig anbraten. Dann mit Brühe auffüllen und den Speck darin etwa 30 Minuten leise garen.
2 Inzwischen Bohnen putzen, waschen und halbieren. Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren. Bohnen, Kartoffeln und frisch gezupftes Bohnenkraut zu Speck und Brühe geben und 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3 Inzwischen Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften mit Zitronensaft beträufeln, zu den Bohnen geben und weitere 10–15 Minuten mitköcheln.
4 Sobald Bohnen, Kartoffeln und Birnen weich sind, Butter in einem kleinen Topf nussbraun werden lassen und unter den Eintopf mischen.
5 Abschließend alles kräftig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und nach Belieben mit etwas frisch gezupftem Bohnenkraut bestreut servieren.

Lafers Tipp:

Zu dem süß-würzigen Eintopf passt als i-Tüpfelchen mein erfrischender Senf-Zitronen-Schmand. Dafür feinen Schalenabrieb und Saft von ½ Bio-Zitrone mit 200 g Schmand, 1 TL Honig und 1 EL Senf glatt rühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Zürcher Geschnetzeltes mit Berner Rösti

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 35 Minuten Schmorzeit
Zutaten für 4 Personen

Rösti

- 1,2 kg gekochte festkochende Kartoffeln (gerne vom Vortag)
- 1 Zwiebel
- 75 g Butter
- Salz, Pfeffer

Geschnetzeltes

- 700 g Kalbfleisch aus dem Rücken oder der Oberschale
- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Mehl
- 3–4 EL Weinbrand
- 75 ml Weißwein
- 100 ml kräftige Kalbsjus oder -fond
- 200 ml Sahne
- 2 EL halbsteif geschlagene Sahne
- nach Belieben 2 EL gehackte Petersilie zum Garnieren

1 Für die Rösti Kartoffeln pellen, grob raspeln. Zwiebel schälen, fein würfeln. 1/4 der Zwiebel in 1–2 EL Butter glasig dünsten. Dann ¼ der Kartoffelraspeln dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Einen weiteren Löffel Butter dazugeben, Kartoffeln mit einem Pfannenwender zu einem Fladen von Ø 15 cm zusammendrücken. So lange braten, bis sich die Unterseite lösen lässt. Rösti vorsichtig wenden und fertig braten. Beide Seiten sollten schön knusprig sein. 3 weitere Rösti backen, warm halten.
2 Für das Geschnetzelte Fleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Pilze putzen und je nach Größe in dicke Scheiben schneiden oder halbieren. Zwiebel schälen, fein würfeln.
3 Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch portionsweise scharf anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils herausnehmen und in einer Schüssel warm halten.
4 Zwiebeln und Champignons im Bratfett 2–3 Minuten braten. Mit Mehl bestäuben. Den Bratensatz mit Weinbrand und Weißwein ablöschen und mit Kalbsjus oder -fond und Sahne aufgießen. Sauce bei mittlerer Hitze einige Minuten einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
5 Das Fleisch mit ausgetretenem Saft und halbsteif geschlagener Sahne unter die Sauce mischen, nochmals erwärmen. Geschnetzeltes mit Rösti servieren, nach Belieben mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Für gutes Gelingen ist richtiges Anbraten wichtig, nämlich bei hoher Hitze und nur kurz. Für eine schöne Bräunung und kräftigen Bratensatz eignet sich eine Edelstahlpfanne am besten. Ich verfeinere meine Sauce am Ende noch mit einem Löffelchen Senf und einem Schuss Sojasauce.



Hamburger Pannfisch

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten für 4 Personen

- 1 Schalotte
- 25 g Butter
- 1 Msp. mildes Curry
- 100 ml Weißwein (z. B. Silvaner)
- 400 ml Fischfond
- 200 ml Sahne
- je 1–2 TL feiner und grobkörniger Dijon-Senf
- 600 g gekochte Pellkartoffeln (gerne vom Vortag)
- 1 Zwiebel
- 30 g Butterschmalz
- 60 g magere Speckwürfelchen
- Salz
- 600 g Fischfilets, z. B. Seelachs und Lachs (küchenfertig entgrätet)
- 2 EL Olivenöl
- je 2 Zweige krause Petersilie und Dill
- 2–3 EL Perlzwiebeln (Glas)
- Cornichons (Glas)

1 Für die Sauce Schalotte schälen, fein würfeln, in zerlassener Butter glasig dünsten. Mit Curry bestäuben, mit Wein ablöschen, aufkochen. Fischfond hinzugießen, offen auf 1/3 einköcheln. Sahne dazugießen und weitere 5 Minuten einkochen. Senf und 1–2 EL Cornichonsud unterrühren, Sauce mit Salz würzen.
2 Kartoffeln pellen und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben hineingeben und 3–4 Minuten anbraten, dann erst ein erstes Mal wenden. Zwiebeln und Speck hinzugeben, Kartoffeln unter gelegentlichem Wenden weitere 10–12 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz würzen.
3 Fischfilets in Stücke von 30 g schneiden. Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Fisch darin von jeder Seite 2–3 Minuten braten. Kräuter waschen, trocken schütteln. Petersilienblätter und Dillspitzen abzupfen und grob hacken. Bratkartoffeln und Fisch mit Perlzwiebeln und Cornichons anrichten, mit der heißen Sauce beträufeln und gehackte Kräuter darüberstreuen.

Tipp: Die Fischfiletstücke vor dem Braten in einer Salzlake ziehen lassen. Das würzt den Fisch und lässt ihn später beim Braten weniger zerfallen. Dafür 40 g feines Salz in 1 l kaltem Wasser auflösen. Fischstücke hineinlegen und 1 Stunde darin ziehen lassen. Dann die Stücke vor dem Braten rundum gut mit Küchenpapier trocken tupfen.

Hamburger Pannfisch

Rezept auf linker Seite

Frankfurter Grüne Soße

Rezept auf S. 68

Kohlrouladen

Rezept auf S. 67



Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 3 Stunden Garzeit
Zutaten für 4–6 Personen

Tafelspitz

- 1 kg Markknochen
- 1,2 kg Tafelspitz von Rind oder Kalb
- 1 Gemüsezwiebel
- 3 Zweige Liebstöckel
- 2 Lorbeerblätter
- 2–3 TL zerstoßene schwarze Pfefferkörner
- 5 angedrückte Wacholderbeeren
- 4 Nelken
- 2 EL grobes Meersalz
- ½ Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- je 2 orange und gelbe Möhren

Apfelkren

- 250 g säuerliche Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g Meerrettichwurzel
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Zucker

Schnittlauchsauce

- 2 Bund Schnittlauch
- 50 g entrindetes Weißbrot
- 2 Eigelb
- 1 TL Senf
- 2 EL Weißweinessig
- 200 ml Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer

1 Markknochen und Tafelspitz 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen und abschrecken. Ungeschälte Zwiebel halbieren und die Schnittflächen in einem großen Topf ohne Fett dunkelbraun rösten. Tafelspitz dazugeben und mit 3 l kaltem Wasser bedecken. Markknochen, Liebstöckel und Gewürze dazugeben, einmal aufkochen. Sobald das Wasser kocht, Hitze reduzieren und das Fleisch 2½ Stunden leise garen. Dabei gelegentlich aufsteigenden Schaum abschöpfen. Gemüse putzen, waschen, in grobe Stücke schneiden und beiseitelegen.
2 Inzwischen für den Kren Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen. Äpfel fein reiben und sofort mit Zitronensaft vermengen. Meerrettich schälen und fein reiben. Mit Öl und Apfel mischen und mit Salz und etwas Zucker abschmecken.
3 Für die Schnittlauchsauce Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Weißbrot würfeln, einige Minuten in Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit Eigelben, Senf und Essig in einem hohen Becher mit dem Stabmixer fein pürieren. Öl nach und nach untermixen. Nun 1/2 des Schnittlauchs untermixen, dann den Rest nur einrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken.
4 Gemüse zum Tafelspitz geben und weitere 40 Minuten leise köcheln. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Tafelspitz in der Brühe 10 Minuten ruhen lassen.
5 Tafelspitz aus der Brühe nehmen, quer zur Faser in Scheiben schneiden und jeweils mit etwas Brühe, Gemüse und Markknochen in tiefen Tellern anrichten. Dazu die beiden Saucen servieren. Als Beilage schmecken Röstkartoffeln.

TIPP:
Butterzarter Tafelspitz braucht vor allem Zeit. Rindfleisch gart in der Regel rund 3 Stunden, Tafelspitz vom Kalb geht etwas schneller. Wichtig ist, dass die Brühe nicht brodelnd kocht, sondern bei mittlerer Temperatur nur leise simmert. Länger haltbar ist der Apfelkren, wenn man die grob gewürfelten Äpfel mit etwas Zitronensaft wie für ein Kompott andünstet und sie anschließend zu einem feinen Brei zerdrückt. Danach mischt man den geriebenen Meerrettich mit etwas Salz und Zucker darunter. In einem gut verschließbaren, sterilisierten Einmachglas hält sich die Sauce im Kühlschrank mindestens 2 Wochen.



Königsberger Klopse

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten für 4 Personen

- 1 altbackenes Brötchen
- 1 Zwiebel
- 3–4 EL frisch gehackte glatte Petersilie
- Öl
- 500 g Kalbshackfleisch
- 1 Ei
- 1–2 TL scharfer Senf
- 2 TL gehackte Kapern
- 2 gehackte Sardellenfilets
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 500 ml Kalbs- oder Geflügelfond
- 1–2 Lorbeerblätter
- 1 Schalotte
- 2 Champignons
- 1 Sardellenfilet
- 1 EL Butter
- 3 TL Mehl
- 75 ml Weißwein
- 50 g Crème fraîche
- 200 ml Sahne
- Cayennepfeffer
- 2 Eigelb
- nach Belieben Kapern und Kerbelblätter zum Garnieren

1 Für die Klopse Brötchen würfeln und in warmem Wasser einweichen. Zwiebel schälen, fein würfeln und mit gehackter Petersilie in etwas Öl glasig dünsten. Mix etwas ab-

kühlen lassen, dann mit Hackfleisch, gut ausgedrückten Brötchenwürfeln, Ei, Senf, Kapern und Sardellenfilets in einer Schüssel mit den Händen kräftig zu einer glatten Masse verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 30 Minuten kalt stellen.
2 Aus der Fleischmasse mit angefeuchteten Händen gleichmäßige kleine Klopse formen. Fond mit dem Lorbeerblatt aufkochen und salzen. Klopse hineingeben, Hitze reduzieren und 10–15 Minuten gar ziehen lassen.
3 Inzwischen für die Sauce Schalotte schälen und fein hacken, Champignons würfeln. Beides mit dem Sardellenfilet in Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen, dann alles unter Rühren mit 1/2 des Weißweins ablöschen. 250 ml Fond von den Klopsen abnehmen und dazugießen. Sauce auf 1/3 einkochen lassen, dann Crème fraîche und Sahne dazugeben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer aufschlagen.
4 Eigelbe mit restlichem Weißwein verrühren, die heiße, aber nicht kochende Sauce damit binden. Die Klopse mit der Sauce auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Kapern und Kerbel bestreut servieren. Dazu schmeckt cremiges Kartoffelpüree.

Tipp: Der Klassiker zu Königsberger Klopsen ist Rote-Bete-Salat. Hier meine Version: 1 gegarte Rote Bete und 1 geschälten säuerlichen Apfel grob raspeln. Fein geschnittenen Schnittlauch, geriebenen Meerrettich sowie einige EL Rapsöl und etwas Himbeeressig untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Kohlrouladen

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 35 Minuten Schmorzeit
Zutaten für 4 Personen

Kohlrouladen

- 8 Weißkohlblätter
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1–2 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Ei

Sauce

- je 2–3 Karotten, Petersilienwurzeln und Schalotten
- 1 Stange Lauch
- 30 g Butterschmalz
- 1 EL brauner Zucker
- 150 ml Weißwein
- 200 ml Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 2–3 Zweige Thymian
- 1 El angedrückte Wacholderbeeren
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- etwas Speisestärke
- 50 g Butter
- nach belieben Schnittlauchhalme zum Garnieren

1 Weißkohlblätter in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken. Mittlere Blattrippe flach drücken.
2 Brötchen würfeln und in lauwarmem Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Brötchenwürfel gut ausdrücken und mit Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebeln, Knoblauch, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Ei hinzufügen. Alles gründlich mit den Händen zu einer glatten Masse verkneten.
3 Kohlblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und trocken tupfen. Jeweils 1/4 der Hackmasse auf die Blattmitte verteilen, erst die Enden einschlagen, dann seitlich aufrollen und mit Küchengarn zum Päckchen schnüren.
4 Für die Sauce Karotten, Petersilienwurzeln und Schalotten schälen, Lauch längs halbieren und waschen. Alles in Streifen oder Scheiben schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Rouladen darin unter Wenden anbraten, dann aus dem Bräter nehmen. Gemüse im Bräter anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Gemüse mit Wein und Brühe ablöschen, Kräuter und Wacholderbeeren hinzufügen.
5 Kohlrouladen in die Brühe setzen, alles nochmals kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit geschlossenem Deckel auf dem Herd bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten schmoren. Anschließend die Flüssigkeit mit etwas Stärke binden und Butter unterrühren. Je 2 Rouladen mit Sauce und Gemüse auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Schnittlauch garnieren. Dazu schmecken sehr gut Stampfkartoffeln.

Lafers Tipp:

Bei dieser beliebten Hausmannskost lässt sich bestens mit verschiedenen Füllungen experimentieren. Vegetarier freuen sich zum Beispiel über eine Reisfüllung mit Gemüse und Pilzen. Und wie wäre es mal raffiniert mit Fisch oder Garnelen? Sie verwandeln die deftige Speise in ein feines Sonntagsgericht.



Matjesfilets nach Hausfrauenart

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 25 Minuten plus 20–25 Minuten Garzeit
Zutaten für 4 Personen

800 g kleine festkochende Kartoffeln
Salz
1 TL Kümmelsaat
4–8 Matjesdoppelfilets
50 ml Sahne
200 ml Schmand
1 EL Senf
1 EL Essig
4–6 Gewürzgurken
Pfeffer
2 kleine rote Zwiebeln
2 kleine Äpfel (z. B. Elstar)
nach Belieben Dill zum Garnieren

1 Kartoffeln in Salzwasser mit der Kümmelsaat aufkochen und je nach Größe 20–25 Minuten garen. Inzwischen Matjesfilets kurz unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Sahne mit Schmand, Senf, Essig und 3–4 EL Gewürzgurkensud glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Äpfel waschen und ungeschält im Ganzen in dünne Scheiben schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Alles mit den Matjesfilets auf Tellern oder einer Platte anrichten. Sauce darüber verteilen und mit frisch gezupftem Dill bestreuen.
3 Kartoffeln abgießen, heiß pellen und zum Matjes servieren.

Lafers Tipp:

Am besten schmeckt der Matjes, wenn er in der Sauce ziehen darf: Fisch in die fertige Sauce legen, luftdicht verschließen und bis zu 48 Stunden im Kühlschrank marinieren. Für optimales Aroma unbedingt 1–2 Stunden vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen!



Frankfurter Grüne Soße

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Zutaten für 4 Personen

200 g gemischte Frankfurter Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Kresse, Pimpinelle, Borretsch, Sauerampfer)
250 g Schmand
150 g Joghurt
3–4 EL Mayonnaise
1 EL Senf
Salz, Cayennepfeffer, Zucker
Saft von ½ Zitrone oder 2 EL Essig
4 Eier (Größe M)

1 Kräuter waschen und trocken schleudern. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, von den restlichen Kräutern Blätter abzupfen. ⅔ der Blätter mit 2 EL Schmand, Joghurt, Mayonnaise und Senf in einem hohen Becher mit dem Stabmixer pürieren.
2 Restliche Kräuter fein hacken, mit Schnittlauchröllchen und restlichem Schmand unter die Sauce rühren. Mit Salz, Cayennepfeffer, etwas Zucker und Zitronensaft oder Essig abschmecken. Sauce bis zur Verwendung mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
3 Eier ca. 8 Minuten hart kochen. Kalt abschrecken, pellen und halbieren. Eierhälften auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.
Dazu passen wunderbar Bratkartoffeln.

Tipp: Wie es bei Klassikern häufig üblich ist, gibt es selbstverständlich auch bei der Grünen Soße viele Versionen, und jede ist natürlich das einzig wahre Original! Die einen schwören auf Sauerrahm und Joghurt, andere auf Schmand oder Quark. Manche nehmen nur Joghurt oder nur Mayonnaise. Wieder andere verwenden eine Mischung aus allem. Unbestritten sind aber die typischen sieben Kräuter, alle anderen entsprechen nicht dem Original. Ich sehe das nicht so streng und sage: „Erlaubt ist, was schmeckt!“ In jedem Fall sollte eine echte „Grie Soß“, wie man im Frankfurterischen sagt, breiartig sein, also keinesfalls zu flüssig oder stückig wie ein Pesto. Und sie sollte ein schönes Grün haben. Eine blasse Grüne Soße im Lokal lässt sofort auf einen geizigen Wirt schließen!

GESUCHT!

DEUTSCHLANDS
BESTE WURSTTHEKE
2024

Jetzt mitmachen und gewinnen!

Nominieren Sie Ihre liebste Wurstheke.
Aus allen Einsendungen wird eine Expertenjury im Oktober 2024
„Deutschlands beste Wurstheke“ ermitteln.
Alle Einsender können einen von 20 tollen Preisen gewinnen.

Einsendeschluss ist der 31. 07. 2024

Ein echter Hingucker:
Lono Raclette Grill von WMF im eleganten Design.



1. PREIS

Wertvolles Sammler-Objekt:
Messervase von Otmar Alt, handgefertigt und streng limitiert.

2.–4. PREIS





5.–20. PREIS

Wiltmann-Genießer-Haus:
gefüllt mit ausgesuchten Wiltmann-Delikatessen.

Wir suchen Deutschlands beste Wurstheke. Denn die Bedienungstheke ist nach wie vor das Herzstück eines jeden gut geführten Supermarktes. In den Märkten und Metzgereien wird Neugierde geweckt, Begeisterung entfacht und der Kunde erlebt dank der großartigen Arbeit der Menschen hinter der Theke kompetente Beratung und beste Qualität, Vielfalt und Frische. An der Theke kommen Menschen nach Art eines Wochenmarktes zusammen und tauschen sich aus. Das alles möchten wir honorieren. Das Familienunternehmen Wiltmann, traditionsreicher Anbieter von Wurst- und Schinkenspezialitäten, will diese hoch entwickelte Kultur ins Bewusstsein rücken und fördern. Gemeinsam suchen wir die Besten der Besten und dabei sind Ihre Tipps und Empfehlungen unverzichtbar. Aus allen Einsendungen werden die beliebtesten Bedienungstheken ermittelt.

WILTMANN
GUTES GENIESSEN



„Fleisch ist eine Delikatesse“

Auf dem Gut Wulksfelde bei Hamburg wurde das Cover für diese Ausgabe fotografiert. Chefkoch Matthias Gfrörer ist ein Verfechter bester Lebensmittel

INTERVIEW **JULIUS SCHNEIDER**

Dein Restaurant „Gutsküche“ gehört zum Biohof Gut Wulksfelde, deine Küche konzentriert sich auf Gemüse, das überwiegend von hier kommt. Fleisch spielt eine untergeordnete Rolle. Ist es bei dir also eher eine Delikatesse?
Genau, wir definieren uns nicht über Fleischgerichte, sondern über vollwertige vegetarische Gerichte. Wer will, kann sich dazu hochwertige Fleischbeilagen bestellen. Ein dickes Steak mit ein bisschen Gemüse, das ist altmodisch.

Woher stammt euer Fleisch?
Aus eigener Zucht von unserem Hof. Wir haben Angler Sattelschweine und draußen im Duvenstedter Brook Rinder, deutsche Angus. Die haben Zeit zum Wachsen, Auslauf und gutes Futter. Alle drei Aspekte sind entscheidend für die Fleischqualität. Eine stressfreie Schlachtung gehört auch dazu.

Was folgt nach der Schlachtung, um die Qualität, die in der Aufzucht steckt, nicht zu verlieren?
Für mich beginnt der Genuss erst nach einer Mindestreifezeit von drei bis vier Wochen, vor allem bei Rind- und Schweinefleisch. Das Fleisch wird zarter, bekömmlicher und der Geschmack verdichtet sich. Es wird viel interessanter, wenn Zeit auch nach der Schlachtung eine Rolle spielt.



Wiener Schnitzel braucht hochwertiges Kalbfleisch, da sind sich Matthias Gfrörer (o. l.) und Johann Lafer einig

Gilt das auch für Kalb, das ja für ein echtes Wiener Schnitzel unerlässlich ist?
Ja, natürlich muss auch das Fleisch von Jungrindern reifen. Es wird intensiver im Geschmack, man bekommt viel edlere Noten, wenn es gereift ist.

Und wenn das nicht der Fall ist?
Wir sprechen hier von Zeit – und damit von Kosten. Billige Ware stammt von Tieren, die schnell wachsen und nach der Schlachtung sofort verarbeitet werden. Oft werden die Teilstücke schockgefroren und direkt weitertransportiert. Von Reifung keine Spur. Der Kunde glaubt, etwas Gutes gekauft zu haben, weil es auf der Verpackung so aussieht, aber spätestens in der Pfanne wird er eines Besseren belehrt.

Was passiert?
Das Gewebe zieht sich viel zu schnell zusammen, Wasser tritt aus und das Stück schrumpft unglaublich schnell. Da geht schnell mal ein Drittel der Portion verloren.

Worauf sollte man denn beim Kauf achten, damit das nicht vorkommt?
Es sollte erkennbar sein, woher das Fleisch kommt. Am besten ist es, wenn die gesamte Verarbeitung in der Region stattfindet, in der man lebt. Skeptisch wäre ich bei Fleisch aus Übersee, eingeschweißt und mit langer Haltbarkeit.

Also im Zweifel lieber verzichten. Sind Fleischalternativen eine Option?
Ersatzprodukte kommen für mich noch nicht infrage. Das sind hoch verarbeitete Lebensmittel, deren Auswirkungen auf den Körper noch nicht erforscht sind. Dann lieber eine schöne vegetarische Küche und einmal die Woche Fleisch, da kann man auch variieren: Rind, Geflügel, Schwein, und von Krustentieren und Fisch reden wir noch gar nicht. Da hat man ein paar Jahre Abwechslung.

FOTOS: DAVID MAUPILÉ

Die Revolution der Küchenarbeitsplatte: Geformt aus zerkleinertem Naturstein und recyceltem Material. Verbunden für die Ewigkeit – da immer wieder recyclebar. Mit diesem Meisterwerk lauschen Sie den Geschichten der Vergangenheit und schreiten in eine nachhaltige Zukunft.
Alpinova exklusiv by STRASSER.

alpinova

DIE ERSTE RE-STONING KÜCHENARBEITSPLATTE WELTWEIT.

www.alpinova.at

strasser

Süße Schätze

Edle Sachertorte, saftiger Marmorkuchen:
Wer kann dazu schon Nein sagen? Sechs Klassiker fürs Repertoire,
die mit diesen unkomplizierten Rezepten garantiert gelingen

REZEPTE UND FOODSTYLING **ANDREAS NEUBAUER**
FOTOS **MATHIAS NEUBAUER**



Schwarzwälder Kirschtorte

Rezept auf S. 78

Donauwelle

Rezept auf S. 78



Mamorkuchen

Rezept auf S. 79

Käsekuchen

Rezept auf S. 79

Bienenstich

Rezept auf S. 80

Sachertorte

Rezept auf S. 80



Schwarzwälder Kirschtorte

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 40 Minuten Backzeit und 45 Minuten Kühlzeit
Zutaten für 1 Springform (Ø 21 cm, 8–10 Stücke):

Biskuit

- 25 g Zartbitterschokolade
- 25 g Butter
- 4 Eier
- 75 g Zucker
- 20 g Mehl
- 1 TL Kakaopulver
- 50 g gemahlene Biskuitbrösel

Füllung

- 400 g Sauerkirschen (entsteint, Glas)
- 1 Zimtstange
- 150 g Zucker
- 2 TL Speisestärke
- 500 ml Sahne
- 75 ml Kirschgeist
- nach Belieben Kirschen mit Stängel zum Garnieren
- 75 g gehobelte Zartbitterschokolade

1 Für den Biskuit Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Schokolade zerkleinern und mit Butter in einer Schüssel überm heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelbe mit 20 g Zucker etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Dann die geschmolzene Schoko-Butter-Mischung unterrühren.
2 Eiweiße mit restlichem Zucker zu einer glänzend-steifen Masse aufschlagen, 1/3 unter den Teig rühren. Übrigen Eischnee hinzufügen, Mehl, Kakao und Biskuitbrösel behutsam unterheben. Biskuitteig in die Form füllen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und den Rand mit einem Messer von der Backform lösen.
3 Inzwischen Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft auffangen. ¼ des Safts mit Zimtstange und 50 g Zucker aufkochen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Saft damit binden. Topf vom Herd nehmen, Sauerkirschen untermischen und abkühlen lassen.
4 Sahne mit 50 g Zucker steif schlagen, 2/3 in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Rest für später beiseitestellen. 50 g Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen, Topf vom Herd nehmen, Kirschgeist unterrühren. Mischung abkühlen lassen.
5 Den abgekühlten Biskuit zweimal horizontal durchschneiden, sodass drei gleich dicke Böden entstehen. Den ersten Boden mit 1/2 des Kirschgeistsirups beträufeln. 1/3 der Schlagsahne in 3 Ringen von außen nach innen aufspritzen. In die Mitte 1/2 der Sauerkirschen verteilen. Den zweiten Boden auflegen, mit dem restlichen Kirschgeistsirup, 1/3 der Schlagsahne und den restlichen Kirschen wie beim ersten Boden verfahren. Den dritten Boden auflegen.
6 Die Torte rundum mit der beiseitegestellten Schlagsahne gleichmäßig dünn mithilfe einer Palette bestreichen. Mit der restlichen Schlagsahne im Spritzbeutel mit einer Sterntülle 10 Rosetten aufspritzen und nach Belieben mit jeweils einer Kirsche krönen. Gehobelte Schokolade in die Mitte und am unteren Rand der Torte verteilen bzw. mit einer Palette andrücken. Torte vor dem Servieren nochmals 45 Minuten kalt stellen.



Donauwelle

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 30 Minuten Backzeit und 1 Stunde Kühlzeit
Zutaten für 1 Backrahmen (30 x 25 cm, etwa 20 Stück):

Teig

- 250 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 5 Eier
- 1 EL Backpulver
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3–4 TL Kakaopulver
- 400 g Schattenmorellen (entsteint, Glas)

Füllung

- 500 ml Milch
- 1 Pckg. Vanillepuddingpulver
- Mark von 1 Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zartbitterschokolade
- 1–2 EL Sonnenblumenöl

1 Für den Teig Butter und Zucker mit dem Handrührgerät etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Dann nach und nach Eier unterrühren. Backpulver mit Mehl und Salz vermischen und unter die Butter-Eier-Masse rühren.
2 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2/3 des Teigs in den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Kakao gründlich unter den restlichen Teig mischen und auf den hellen Boden streichen. Schattenmorellen gut abtropfen lassen, gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Teig im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen. Abkühlen lassen.
3 Inzwischen für die Füllung aus Milch, Puddingpulver, Zucker und Vanillemark nach Puddingpulver-Packungsangabe Pudding kochen, anschließend abkühlen lassen. Butter mit dem Handrührgerät etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Dann löffelweise den zimmerwarmen Vanillepudding unterrühren. Creme auf dem abgekühlten Teig verteilen, glatt streichen und 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
4 Für die Glasur Schokolade zerkleinern und in einer Schüssel überm heißen Wasserbad schmelzen. Öl unterrühren, Glasur etwas abkühlen lassen. Dann zügig auf dem Kuchen verteilen und mit einem Backkamm Wellen ziehen. Backrahmen entfernen, Kuchen in rechteckige Stücke schneiden.



Marmorkuchen

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 35 Minuten plus 1 Stunde Backzeit
Zutaten für 1 Gugelhupfform (Ø 20 cm, etwa 16 Stücke)

250 g weiche Butter und Butter für die Form
250 g Zucker
1 Pckg. Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier (Größe M)
500 g Mehl
1 Pckg. Backpulver
200 ml Milch
2 EL Backkakao
2–3 EL Rum
Puderzucker zum Bestäuben

1 Gugelhupfform mit Butter einfetten. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Weiche Butter schaumig schlagen, dabei Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen. Dann nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit Milch unter den Teig mischen.
2 1/3 des Teigs in eine andere Schüssel füllen. Kakao mit Rum vermischen und daruntermischen. Hellen und dunklen Teig abwechselnd in die Form füllen, glatt streichen. Mithilfe einer Gabel die Teige marmorieren.
3 Kuchen im unteren Drittel des heißen Ofens etwa 1 Stunde backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Kuchen mit einem Messer vom Formrand lösen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und mit Puderzucker bestäuben.



Käsekuchen

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 1 Stunde Kühlzeit und 1 Stunde Backzeit
Zutaten für 1 Springform (Ø 21 cm, 8–10 Stücke):

Teig

200 g Mehl
100 g Butter und Butter für die Form
50 g Puderzucker
1 Eigelb
1 Prise Salz

Füllung

150 ml Milch
150 ml Sahne
1 Pckg. Vanillepuddingpulver
500 g Quark (20 %)
75 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
feiner Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone
1 Ei
100 ml Sonnenblumenöl
Puderzucker zum Bestäuben

1 Alle Teigzutaten mit 1–2 EL kaltem Wasser zu einem glatten Mürbeteig kneten und diesen in Folie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2 Den kalten Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Springform mit Butter einfetten und mit dem Teig auslegen, Teig am Rand der Form andrücken.
3 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung Milch, Sahne und Vanillepuddingpulver mit dem Handrührer mixen. Quark, Zucker, Vanillemark, Zitronenschalenabrieb, Salz und Ei gründlich untermischen. Zum Schluss das Öl in dünnem Strahl unterrühren. Füllung in der Springform verteilen. Kuchen im heißen Ofen im unteren Drittel etwa 1 Stunde backen.
4 Kuchen in der Form abkühlen lassen. Anschließend herauslösen und nach dem Auskühlen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Lafers Tipp:

„Eine wunderbar fruchtige Note bekommt der Käsekuchen mit frischen Him- oder Heidelbeeren. Diese einfach mit etwas Honig, Zitronenschale und -saft kurz marinieren und auf dem fertig gebackenen Kuchen verteilen.“



Bienenstich

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 1–2 Stunden Kühlzeit und 35 Minuten Backzeit
Zutaten für 1 Backrahmen (30 x 25 cm, etwa 16 Stücke):

Hefeteig

250 ml Milch
1 Würfel frische Hefe (42 g)
500 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
50 g weiche Butter

Füllung

275 g weiche Butter
150 g Zucker
50 g flüssiger Honig
2 EL Sahne
100 g Mandelblättchen
500 ml Milch
Mark von 1 Vanilleschote
1 Pckg. Vanillepuddingpulver

1 Für den Hefeteig Milch erwärmen, Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Mischung mit Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter in einer Küchenmaschine mit dem Knethaken etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Schüssel mit Folie verschließen und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
2 Inzwischen 75 g Butter mit 50 g Zucker, Honig und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Mandelblättchen unterheben. Abkühlen lassen.
3 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hefeteig zu einem Rechteck von 30 x 25 cm ausrollen und in den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Teig in die Ecken drücken. Mit einer Gabel in regelmäßigen Abständen einstechen. Abgekühlte Mandelmischung auf den Teig streichen. Kuchen im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 30–35 Minuten backen (ggf. mit Alufolie abdecken). Herausnehmen und die Form entfernen. Abkühlen lassen.
4 Inzwischen für die Füllung aus Milch, Puddingpulver, Zucker und Vanillemark nach Puddingpulver-Packungsangabe Pudding kochen, anschließend abkühlen lassen. Die restliche Butter mit dem Handrührgerät etwa 5 Minuten weiß-schaumig schlagen. Dann nach und nach den zimmerwarmen Vanillepudding unterrühren.
5 Hefeteig mit einem Sägemesser waagerecht halbieren. Unterseite in den Backrahmen legen. Creme auf den unteren Teil des Kuchens streichen, die obere Hälfte darauflegen und etwas andrücken. Kuchen 1–2 Stunden kalt stellen. Danach in rechteckige Stücke schneiden.



Sachertorte

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 1 Stunde Kühlzeit und 50 Minuten Backzeit
Zutaten für 1 Springform (Ø 21 cm, 8–10 Stücke):

Teig

100 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
5 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1 EL Kakao
1 EL Backpulver
4 cl Marillengeist
2 EL Puderzucker
200 g Marillenmarmelade

Glasur

45 g Butter
225 g Zartbitterschokolade (Kakaoanteil 70 %)
150 ml Sahne
100 g Zucker
nach Belieben Blattgold zum Verzieren

1 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Schokolade mit Butter in einer Schüssel überm heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelbe mit 50 g Zucker etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Dann die geschmolzene Schoko-Butter-Mischung unterrühren.
2 Eiweiße mit restlichem Zucker und Salz zu steifem Schnee aufschlagen. 1/3 unter den Teig rühren. Mehl mit Mandeln, Kakao und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem restlichen Eischnee unter den Teig rühren. Teig in die Springform füllen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
3 Springform entfernen. Teig waagerecht halbieren. Marillengeist mit Puderzucker und 2–3 EL Wasser verrühren. Beide Böden damit beträufeln. Marillenmarmelade aufkochen, 1/2 auf die untere Teighälfte gießen, glatt streichen, obere Teighälfte aufsetzen. Die Torte mit der restlichen Marmelade rundum dünn mit einem Pinsel einstreichen. Etwas antrocknen lassen.
4 Für die Glasur Butter würfeln und Schokolade hacken. Sahne aufkochen, Butter und Schokolade stückchenweise hinzufügen und darin auflösen. Mischung etwas abkühlen lassen.
5 75 ml Wasser mit Zucker aufkochen, Topf vom Herd nehmen, Zuckerlösung unter die Schokoladenmischung rühren. Creme etwas abkühlen lassen.
6 Schokoladencreme gleichmäßig über den Kuchen gießen und mit einer Palette glatt streichen. Sachertorte für mindestens 30 Minuten kühl stellen. Nach Belieben mit etwas Blattgold verzieren.

LE CREUSET®

RHÔNE

Inspiriert von der üppigen, vom Wein geprägten Region Côtes du Rhône in Frankreich, präsentieren wir unser neues, elegantes Dunkelrot. Entdecken Sie Kochgeschirr aus Gusseisen, Steinzeug und praktische Küchenaccessoires im neuen Farbton Rhône.

www.lecreuset.com

Schick in Schale

Tulpen zieren die Rührschüsseln in Beerentönen. So machen sie auch sonst eine gute Figur, etwa als Salatschüssel. Sie sind aus Steingut und dadurch kratz- und standfest sowie relativ leise beim Aufschlagen mit Rührgeräten. Von Mason Cash, ab Ø 16 cm, ab € 19,99, **www.a-fine.de**



Backen wie ein Profi

Gut gerüstet, gelingen Sachertorte & Co garantiert. Clevere Tools und Accessoires für die private Konditorei

TEXT **GABRIELE THAL**



Handlich

Buttercreme, Fruchtspiegel, Schokolade – mit der Streichhilfe aus Edelstahl geht alles glatt und dank kurzem Griff selbst wenn es eng wird im Tortenring.
15 x 9,5 cm, € 17,90, **www.manufactum.de**



Wie geschmiert

Die Springform punktet nicht nur mit ihrem schicken Kupferton. Dank Keramikbeschichtung haftet der Kuchen nicht an, das spart Einfetten und Nerven!
Ab Ø 20 cm, ab € 13,50, **www.patisse-backformen.de**

Flexibel

Hier verunglückt kein Kuchen beim Stürzen, denn aus Silikonformen gleiten Gugelhupf & Co in der Regel freiwillig. Wenn nicht, ist das Material elastisch genug, um das Backwerk behutsam herauszulösen. „Coolbundt“, Set, 1 x Ø 22 cm und 4 x Ø 7,5 cm, € 29,99, **coolinato.de**



„Beim Backen ist Genauigkeit gefragt. Je besser das Handwerkszeug, desto eher gelingen Kuchen und Torten.“

Johann Lafer



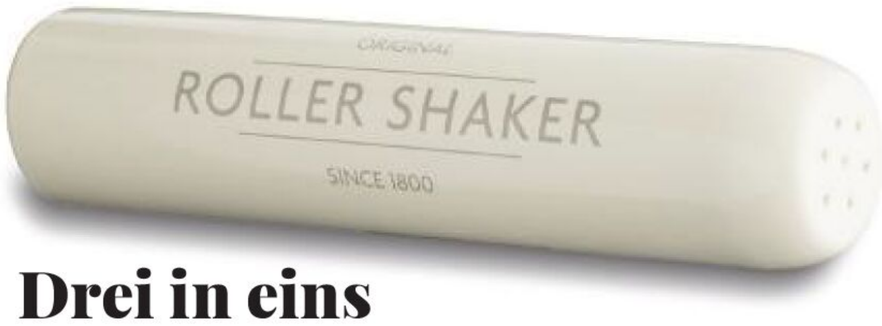
Luftikus

So klappen Käse- und andere feine Kuchen garantiert: Durch den perforierten Edelstahl zirkuliert die heiße Luft gleichmäßig, und nichts haftet an. Backform mit herausnehmbarem Boden und Backtrennfolien, Ø 24 cm, € 72, **www.debuyer-brandshop.com**



Präzise

Leicht zu befüllen, leicht zu reinigen und leicht zu bedienen: Mit dem ergonomischen Griff und Stellrad für Druck und Dosierung kann man mit „Le Tube“ Torten wie ein Profi verzieren. Neben diversen Tüllen gehört ein Keks-Kit mit Dekorscheiben zum Set, € 99,50, **www.debuyer-brandshop.com**



Drei in eins

Erst streut man mit dem Roller Mehl auf die Arbeitsfläche, dann wallt man den Teig aus und prüft mit dem Maß auf der Rückseite die Größe. Mason Cash, Steingut, 30 x 7,5 cm, € 34,95, **www.a-fine.de**

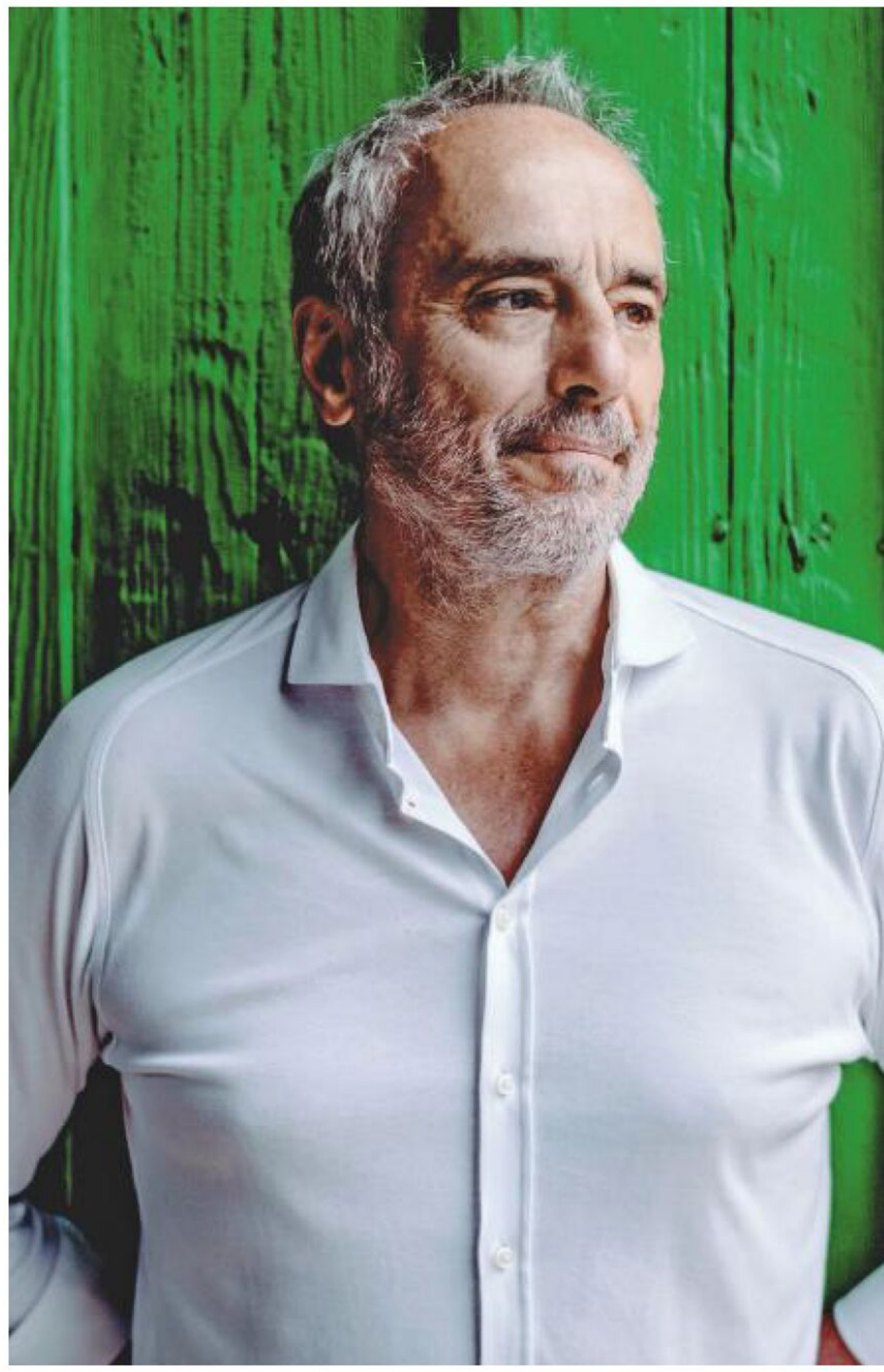


Coole Sache

Zum Auskühlen für Kuchen und Teilchen oder zum Dekorieren und Glasieren. Schokolade beispielsweise kann abtropfen und fixiert die Torte nicht auf der Unterlage. Tortengitter mit Füßen, Metall mit verchromter Oberfläche, 45 x 32 cm, € 19,50, **backshop.staedter.de**

FOTOS: STAEDTER GMBH, THE RAYWARE GROUP

Auf gut Deutsch



Warum in die Ferne schweifen? In seinem neuen Kochbuch feiert Christian Rach die Schätze unserer Regionalküche. Ein Gespräch über Essen mit Emotion und fünf Kostproben

INTERVIEW **DEBORAH MIDDELHOFF**
FOTOS **KATRIN KOSCHITZKI/SÜDWEST VERLAG, YDO SOL/SÜDWEST VERLAG**

Christian, in deinem neuen Kochbuch geht es um deutsche Klassiker. Aber es ist nicht rückwärts, sondern nach vorne gerichtet.
Genau. Wir haben ja nicht die eine deutsche Küche, die von Flensburg bis Garmisch, Bautzen bis Aachen gleich wäre, sondern eine unglaublich schöne, traditionsbewusste, identitätsstiftende Regionalküche. Das war mein Anlass, zu schauen, was würdig ist, erhalten zu bleiben, und was man ein bisschen modernisieren kann, damit es für die heutige Zeit attraktiv und sexy ist.

Ich frage dich mal ganz ketzerisch: Muss denn das überhaupt sein?
Ich sehe da keinen Widerspruch. Den rheinischen Sauerbraten mit Kartoffelkloß, den muss man nicht verbessern, jeder hat eine Variante, oftmals ein Familienrezept. Das ist ganz wunderbar. Bitte nicht verändern! Oder Matjes Hausfrauenart, das ist ein kongeniales Rezept, warum soll man das verändern? Aber zum Beispiel Mairübchen, die man immer nur schält und als Beilage einsetzt. Nein, benutze bitte mal alles von den Mairübchen, die Stiele, die Blätter, und dann hast du plötzlich ein wunderbares Gericht. Das ist die Modernität, die ich meine. Zur geschmorten Rehschulter gehören Kartoffeln. Aber schneide die Kartoffel zum Beispiel mal ganz dünn ein und stecke Lorbeerblätter hinein, und zwar frische, vielleicht sogar aus dem Garten. Aachener Printen liebe ich in der Weihnachtszeit. Mach bitte mal einen Kartoffelauflauf damit, das ist köstlich, da läuft mir das Wasser im Mund zusammen!

Wie mache ich denn Kartoffelauflauf mit Aachener Printen, bitte?
Die Printen ein bisschen zerbröseln, die Kartoffel dünn aufschneiden, und dann kannst du ein Eiergemisch machen, noch ein paar Rosinen dazu. Die Gewürzmischung der Aachener Printen passt unglaublich gut zu Kartoffeln.

In jedem Fall sind die Rezepte in deinen Büchern immer wirklich gut nachkochbar.
Das freut mich, dass du das so siehst. Wir bereiten die Gerichte für meine Kochbücher tatsächlich in einer normalen Küche, wie sie in jedem Haushalt steht, zu. In einer normalen Küche ist der Backofen nicht doppelt so groß und nicht auf Augenhöhe, er ist unter der Herdplatte, mit klassischer Ober- und Unterhitze ausgestattet. Darin muss der Kuchen, der Braten was werden. Und genauso haben wir das gemacht. Wir haben nur vier Flammen gehabt, nicht acht, wo du dann zehn Töpfchen gleichzeitig bedienen kannst. Das war der Anspruch: Es sollte nachkochbar sein. So produzierst du Rezepte, die zu Hause funktionieren.



Das Buch hat dich in viele Regionen geführt und versammelt natürlich auch viele Lieblingsgerichte. Was ist denn dein Wohlfühlgericht, dein Seelentröster?
Gefüllte Kartoffelklöße, ein typisch saarländisches Essen. Dazu eine kleine Rahmsauce, die ein bisschen säuerlich abgeschmeckt ist, oder einfach nur mit Butter und Zwiebel geschmolzen, wie man damals sagte. Wenn es, als ich Kind war, im Haus danach duftete, war wieder die Sonne im Herzen. Dieses Gefühl „Und dann war alles wieder gut“ kennt jeder und jede. Man kam nach Hause, war deprimiert, weil es in der Schule vielleicht nicht lief oder man beim Fußballspielen gestürzt war, die Tränen flossen. Und dann haben die Eltern oder Großeltern ein Gericht gehabt, nach dem plötzlich wieder die Sonne schien.

Du hast mit diesem Buch den richtigen Riecher in einer Zeit, in der viele verunsichert sind. Da sind Klassiker etwas, was ich kenne, was Halt gibt. War das ein Grund, das Buch jetzt zu machen?
Ja, durchaus, wir leben gerade in einer Zeit, in der uns alles unter den Füßen wegbricht. Heimat ist da nichts Schlechtes, wir müssen den Begriff nur positiv besetzen. Wir finden in jeder Buchhandlung Kochbücher aus Peru, aus der Karibik, aus Südafrika. Das hat alles seine Berechtigung, aber wir finden in Rom, London oder New York keine Kochbücher aus Deutschland. Und ich sage, wir sollten auch bei uns traditionsbewusst sein und es in die Welt hinaustragen, dass wir eine wunderbare Kochtradition haben.

Warum tun wir uns so schwer damit?
Wir haben Sehnsucht nach Bella Italia, nach der spanischen Lebenslust bis spät in die Nacht, wir sind begeistert von den Gerüchen eines orientalischen Marktes und vergessen dabei, dass wir solche Momente auch in Deutschland haben. Wir müssen nichts kopieren, sondern Identität stiften.

Klassiker sind auch etwas ganz Persönliches. Warum?
Ich nenne mal das Beispiel Spargel. Wir Deutschen lieben Spargel, aber wir lieben nur den deutschen Spargel, den weißen Spargel. Und zu unserer Liebe zu Spargel kommt noch, dass jede Region, sei es in der Eifel oder sei es in Sachsen, in Meck-Pomm oder unten am Rhein, glaubt, nur dort wachse der beste. Solche Sachen sind gefühlsmäßig so aufgeladen, dass es schön ist. Deswegen habe ich das Buch nicht wie üblich nach Vorspeisen, Hauptgängen oder Jahreszeiten aufgebaut, sondern nach Produkten. Das heißt, es gibt ein ganzes Kapitel zu Spargel, zu Erbsen, Linsen, Bohnen. Zwei Ausnahmen gibt es.
Ich habe der ehemaligen DDR ein ganzes Kapitel gewidmet. Warum? Weil in über 40 Jahren getrenntem Deutschland sich in den Bundesländern der ehemaligen DDR, im Gegensatz zur BRD, eine identitätsstiftende Küche etabliert hat. Von der Ostsee bis hinunter zum Erzgebirge und von den Ostgrenzen bis zur BRD-Grenze hast du eine Soljanka und Letscho oder Steak au four. Und das ist ganz großartig, und ich finde, dass es zu unserem gemeinschaftlichen deutschen Empfinden gehört.

Gibt es auch Gerichte, die man von Bayern bis Schleswig-Holstein gleichermaßen kennt?
Ja, Brot und Kuchen zum Beispiel. Aber Deutschland ist auch einig Schnitzelland, kann man sagen, das Schnitzel ist überall beliebt. Und Currywurst, glaube ich, ist ein Gericht, das ebenfalls überall mit unterschiedlichen Nuancen sehr gerne gegessen wird.

„Wir haben Sehnsucht nach Bella Italia und vergessen dabei, dass wir solche Momente auch in Deutschland haben. Wir müssen nichts kopieren, sondern Identität stiften.“

Christian Rach

Du hast Brot erwähnt. Brot ist ja auch etwas ganz, ganz Emotionales.
Ja, und ich habe damit wirklich tolle Erlebnisse. Meine Großeltern wohnten gegenüber einer Bäckerei – was für ein Duft, der über die Straße herüberwehte. Dann gab es warmes Brot, kaum eine Stunde vorher gebacken, noch nicht ganz auskühlt. Und da wurde dann ein Strich Butter drauf gemacht, ein Krümel grobes Salz und frischer Schnittlauch. Wunderbar! Wir sind heute Brötchenesser geworden, und dabei steht Deutschland in der gesamten Welt für diese unglaublich tolle Backtradition, die wir haben. Eines der bekanntesten Gerichte in Indien ist Schwarzwälder Kirschtorte. Das muss man sich mal vorstellen, bei diesen Temperaturen.

Gerade hat die Bäckerei-Kette „Zeit für Brot“ eine Filiale in Tel Aviv eröffnet. Ein Riesenerfolg!
In Japan gibt es jetzt eine deutsche Restaurantkette, „Schmatz“, und die Japaner stehen da drauf. Es ist einfach großartig, dass wir endlich ein bisschen mutig werden und nicht nur Lufthansa und Hugo Boss exportieren, sondern auch unsere kulinarische Tradition.

Wurstsalat

Rezept auf S. 91



Königinnenpastetchen mit Ragout fin

Rezept auf S. 92



Steinbutt auf Blattspinat mit Meerrettichsauce

Rezept auf S. 92

Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln

Rezept auf S. 94

Rote Grütze mit Vanillesauce

Rezept auf rechter Seite





Rote Grütze mit Vanillesauce

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungsdauer: 40 Minuten + 60 Minuten Abkühlzeit
Zutaten für 4 Personen

Rote Grütze

- 300 g TK-Himbeeren
- 40 g Zucker
- 1 Glas Sauerkirschen (580 g/Abtropfgewicht 280 g)
- 12 g Speisestärke
- 600 g gemischte frische Beeren (Erdbeeren, Blaubeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren)

Vanillesauce (600 ml)

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- Mark von 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 5 Eigelb

1 Für die rote Grütze TK-Himbeeren mit Zucker in einem Topf einmal aufkochen und durch ein feines Sieb streichen. Die Rückstände im Sieb gut auspressen, dann wegwerfen.
2 Die Kirschen durch ein Sieb abgießen, den Kirschsaft dabei auffangen. 4 EL Kirschsaft mit Speisestärke verrühren. Den Rest des Kirschsafts zum Himbeermark geben und in einem Topf zum Kochen bringen.
3 Die angerührte Speisestärke unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen in die kochende Flüssigkeit geben, 1 Minute kochen lassen. Die Kirschen hinzufügen, einmal mit aufkochen und alles in eine Schüssel umfüllen. Die Grütze vollständig abkühlen lassen.
4 Währenddessen die frischen Beeren abspülen und abtropfen lassen. Erdbeeren entkelchen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Johannisbeeren von den Rispen zupfen. Die geputzten Beeren unter die abgekühlte rote Grütze heben und bis zum Servieren kalt stellen.
5 Für die Vanillesauce Milch und Sahne in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, hinzufügen und das Ganze zum Kochen bringen.
6 Währenddessen Zucker mit den Eigelben schaumig schlagen.
7 Sobald die Milch kocht, den Topf zur Seite ziehen und die Vanilleschote entfernen. Das Mark herauskratzen und zurück in die Milch geben.
8 Die heiße Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu den Eigelben gießen. Die Masse zurück in den Topf geben und bei niedriger Temperatur zur Rose abziehen, das heißt, so lange unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce leicht andickt. Unbedingt darauf achten, dass die Sauce nicht mehr kocht, sonst flockt das im Eigelb enthaltene Protein aus und die Bindung geht verloren.
9 Die Vanillesauce sofort durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Sauce mit Klarsichtfolie bedecken und kalt stellen.
10 Die Sauce vor dem Servieren gut umrühren.



Wurstsalat

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungsdauer: 20 Minuten
Zutaten für 4 Personen

- 400 g Lyoner Fleischwurst
- 1 weiße Zwiebel
- 7 EL Weißweinessig
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- ½ Bund Schnittlauch
- 6 Radieschen
- 8 kleine, knackige Essiggürkchen
- 100 g Kirschtomaten
- 5 EL neutrales Öl

1 Die Haut der Fleischwurst abziehen. Die Wurst in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
2 Weißweinessig und Senf mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren, die Wurst- und Zwiebelringe damit marinieren.
3 Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Die Radieschen waschen, trocken reiben und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die Essiggürkchen in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren oder vierteln.
4 Kurz vor dem Servieren Öl, Gürkchen, Radieschen und Tomaten unter den Wurstsalat heben und das Ganze mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Dazu passt kräftiges Graubrot.

Christian Rach

„In Deutschland werden circa 1600 verschiedene Schinken- und Wurstsorten hergestellt. Und jeder noch so kleine Landstrich hat seine eigenen Traditionen.“



Königinnen-pastetchen mit Ragout fin

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Zubereitungszeit: 90 Minuten
Zutaten für 4 Personen

Hühnchenfleisch und Brühe

- 2 Hühnerkeulen
- 1 Karotte
- 100 g Sellerie
- 1 Zwiebel
- 1/2 Lauchstange
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 10 Pfefferkörner
- 1 EL Salz

Ragout fin

- 400 g weißer Spargel
- 3 EL Butter
- 25 g Weizenmehl, Typ 405
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Sahne
- 200 g Champignons
- 100 g Erbsen
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 50 ml Sherry fino

Außerdem

- 8 Blätterteigpastetchen
- 1 Handvoll Kerbelblättchen

1 Die Hühnerkeulen kalt abbrausen und in einem Topf mit circa 2 l kaltem Wasser bedecken. Karotte, Sellerie und Zwiebel schälen, Lauch putzen und waschen. Das Gemüse in Scheiben bzw. Würfel schneiden und mit den Gewürzen zu den Hühnerkeulen geben. Flüssigkeit zum Kochen bringen, Temperatur verringern und das Fleisch circa 45 Minuten leise simmernd kochen, bis es zart ist.
2 Die Hühnerteile aus dem Topf heben. Die Hühnerbrühe durch ein feines Sieb passieren und auffangen, Rückstände im Sieb leicht auspressen, dann wegwerfen.
3 Den Spargel schälen und 1–2 cm der Enden entfernen. Die Spargelstangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke in der köchelnden Hühnerbrühe circa 7 Minuten bissfest kochen, dann mit einer Schaumkelle aus der Flüssigkeit heben und beiseitestellen. Die Brühe stark köchelnd auf 1 l reduzieren.
4 Währenddessen die Hühnerbrust und Keulen von Haut und Knochen befreien und in Würfel von circa 2 cm Kantenlänge schneiden.
5 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren und goldgelb rösten. Mehlschwitze mit Weißwein ablöschen und glatt rühren. Nach und nach die reduzierte Brühe mit einem Schneebesen unterrühren. Sahne angießen und die Sauce circa 15 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis sie eine sämige Konsistenz hat.
6 Währenddessen Champignons mit einem feuchten Küchenpapier abreiben und die Stielenden knapp entfernen. Die Champignons vierteln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter farblos anschwitzen.
7 Pilze, Fleisch, Spargel und Erbsen in die Sauce geben und alles zusammen aufkochen. Das Ragout fin mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuss, 1 Spritzer Zitronensaft und Sherry abschmecken.
8 Zum Servieren den Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Blätterteigpasteten circa 7 Minuten erwärmen.
9 Jeweils zwei Pasteten auf Teller setzen und mit Ragout fin befüllen. Mit Kerbelblättchen garnieren.



Steinbutt auf Blattspinat mit Meerrettichsauce

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 90 Minuten
Zutaten für 4 Personen

Meerrettichsauce

- 2 Schalotten
- 20 g Butter + 100 g kalte Butter
- 150 ml Weißwein
- 150 ml Fischfond
- 1 Lorbeerblatt
- 150 ml Sahne
- 20 g frisch geriebener Meerrettich
- 20 g Sahnemeerrettich
- 1 TL Dijonsenf

Spinat

- 300 g Blattspinat
- Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butter
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

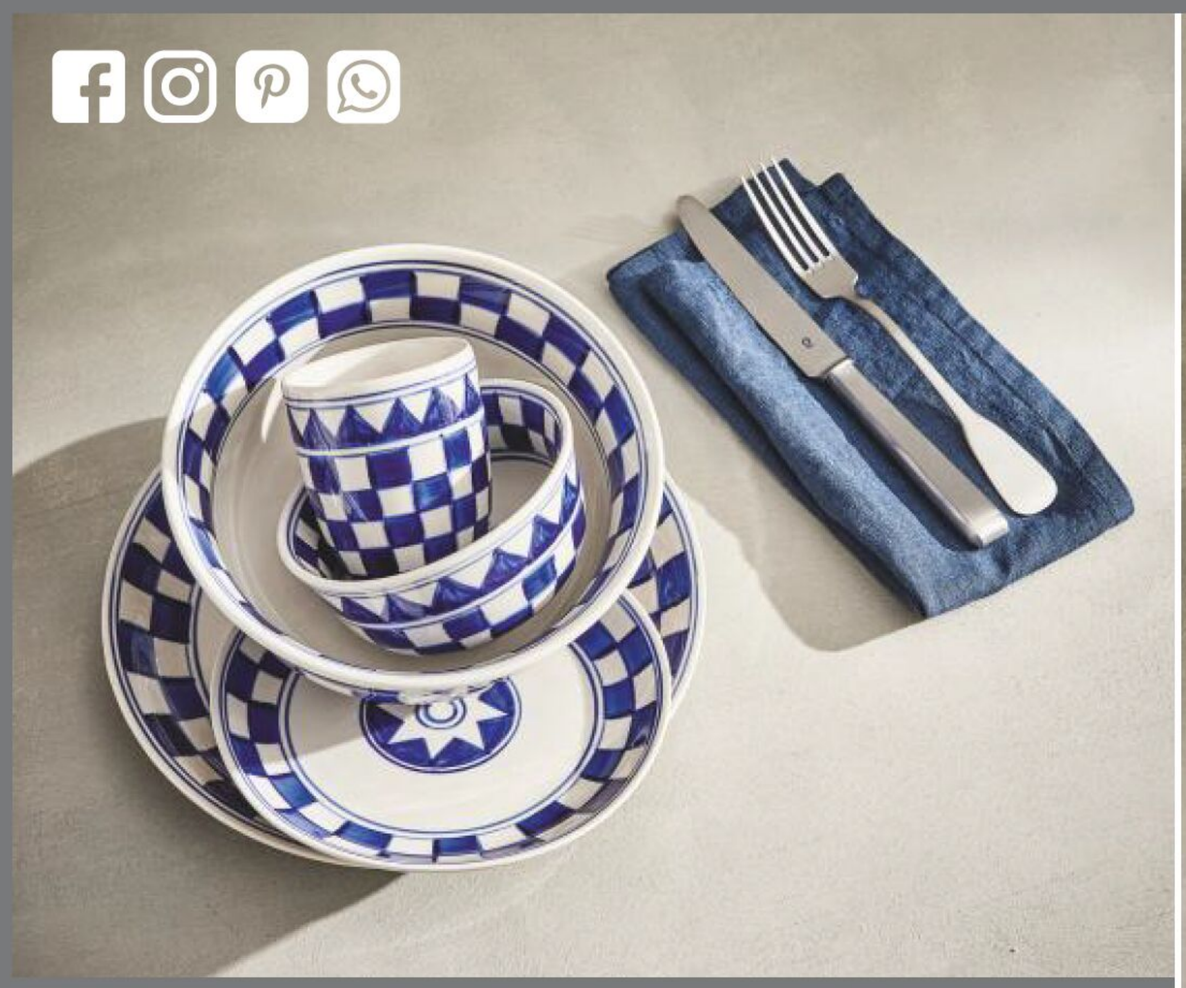
Steinbutt

- 40 g Butter
- 600 g Steinbuttfilets ohne Haut und Gräten, ersatzweise Seezunge, Kabeljau oder Wolfsbarsch
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Außerdem

- frisch gehobelter Meerrettich zum Garnieren

1 Für die Meerrettichsauce Schalotten schälen, würfeln und in 20 g Butter farblos anschwitzen. Den Weißwein angießen und vollständig einkochen, dann den Fischfond angießen. Das Lorbeerblatt hinzufügen und die Flüssigkeit auf knapp die Hälfte einkochen. Die Sahne angießen und die Sauce erneut um ein Viertel reduzieren. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren, die Rückstände im Sieb gut ausdrücken und wegwerfen. Es sollen circa 100 ml Flüssigkeit übrig bleiben.
2 Die reduzierte Flüssigkeit mit frisch geriebenem Meerrettich, Sahnemeerrettich und Senf abschmecken. Die Meerrettichsauce erhitzen. Die kalte Butter würfeln und mit einem Stabmixer in die Flüssigkeit einarbeiten, sodass die Sauce eine cremige Konsistenz erhält. Die Sauce bis zum Servieren beiseitestellen.
3 Den Spinat putzen, gründlich waschen und in sprudelnd kochendem Salzwasser kurz – circa 30 Sekunden – blanchieren. Den Spinat abgießen, kalt abschrecken und mit den Händen gut ausdrücken.
4 Den Knoblauch schälen und fein würfeln. 30 g Butter



MODERNE NATÜRLICHKEIT





BEI DIESEN HÄNDLERN FINDEN SIE DIE EXKLUSIVE LAMBERT-KOLLEKTION!

D 02826 GÖRLITZ, AMBIENTE STUDIO FÜR RAUMGESTALTUNG, 03581 413708 · **04110 LEIPZIG,** INTERIEURTEAM, 0341 3191260 · **04758 OSCHATZ,** FASZINATION INTERIOR, 01515 5502074 · **10623 BERLIN,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 030 8813036 · **18055 ROSTOCK,** KONTOR, 0381 4900415 · **20354 HAMBURG,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 040 28809917 · **21614 BUXTEHUDE,** HERMANN SCHÖNES LEBEN, 04161 512251 · **22589 HAMBURG,** JOHN GUDEWER & SOHN, 040 871066 · **23669 TIMMENDORFER STRAND-NIENDORF,** LAMBERT STUDIO, 04503 702880 · **23879 MÖLLN,** KRAMERDEEL, 04542 2630 · **25980 SYLT-OST,** TEEKONTOR KEITUM, 04651 8891194 · **25816 HUSUM,** CJ SCHMIDT, 04651 4468117 · **25992 LIST,** KLEIN-KARIERT, 04651 4468117 · **26789 LEER,** AQUA, 0491 2558 · **27283 VERDEN,** WOHNWERKSTATT, 04231 9567544 · **27721 RITTERHUDE,** FREIRAUM, 04841 8800 · **27726 WORPSWEDE,** CASA DI MOBILI, 04792 9445 · **30900 WEDEMARK,** HÖPERSHOF, 05130 8412 · **32312 LÜBBECKE,** SCHARRN 3 KONTOR DER SCHÖNEN DINGE, 05741 7303 · **33415 VERL,** BECKHOFF TECHNIK UND DESIGN, 05246 92600 · **33605 BIELEFELD,** LOHMEIER, 0521 21015 · **35037 MARBURG,** KETZERBACH12, 06421 66635 · **35745 HERBORN,** HOLZ KRETZ, 02772/9230529 · **36433 BAD SALZUNGEN,** WOHNBAR, 03695 6393666 · **39104 MAGDEBURG,** KATHRIN THIES, 0391 5342426 · **40212 DÜSSELDORF,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0211 8620420 · **40489 DÜSSELDORF,** TAFELTRAUM, 0211 97178668 · **45130 ESSEN,** STADTHAUS, 0201 5458965 · **45481 MÜLHEIM,** STILVOLL IN SAARN, 0208 46931833 · **45481 MÜLHEIM,** ROHLOFF FERIENPARK, 0208 8286888 · **45894 GELSENKIRCHEN,** MARSCHALL CONCEPT ART, 0209 38997300 · **46244 BOTTROP,** TIMMERHAUS, 02045 82385 · **46535 DINSLAKEN,** DECOBAR, 02064 603072 · **47447 MOERS,** DRIFTE WOHNFORM,02841 6030 · **50672 KÖLN,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0221 2921650 · **51375 LEVERKUSEN,** HOME FASHION BY THORSTEN MACK, 0214 73468448 · **53117 BONN,** DANIELS WOHNEN, 0228 677666 · **53340 MECKENHEIM,** WILHELM LEY, 02225 99310 · **53604 BAD HONNEF,** WALKEMBACH, 02224 2471 · **55116 MAINZ,** TOSCANA, 06131 224518 · **60313 FRANKFURT,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 069 21997514 · **60350 FRANKFURT,** GALERIA KAUFHOF · **61462 KÖNIGSTEIN,** KLAUTKE WOHN-KULTUR, 06174 9980961 · **65388 SCHLANGENBAD,** NEUMÜHLE ZAWOH, 06129 5119040 · **67434 NEUSTADT A. D. WEINSTRASSE,** H+H HANDRICH MODERNER, 06321 49980 · **68161 MANNHEIM,** COTTO WOHNEN, 0621 21152, · **69120 HEIDELBERG,** MC MODERN CLASSIC, 06221 474737 · **70173 STUTTGART,** MERZ & BENZING, 0711 239840 · **70597 STUTTGART,** BELLA CASA, 0711 6339794 · **71088 HOLZERLINGEN,** QUERPASS, 07031 741515 · **72459 ALBSTADT-PFEFFINGEN,** WOHNFORM WISSMANN, 07432 3951 · **73614 SCHORNDORF,** KUNSTSTÜCK, 07181 68350 · **74653 KÜNZELSAU,** FR. BREUNINGER, 07940 91820 · **78050 VILLINGEN-SCHWENNINGEN,** F.K. WIEBELT, 07721 980014 · **78333 STOCKACH,** KÜCHEN-STUDIO WURST, 07771 6349912 · **78628 ROTTWEIL,** ROSENKAVALIER, 0741 46939 · **79761 WALDSHUT-TIENGEN,** SEIPP WOHNEN, 07741 60900 · **81477 MÜNCHEN,** KARE KRAFT-WERK, 089 8905403013 · **81479 MÜNCHEN,** IDEE E COMPLEMENTI, 089 75984972 · **82493 KLAIS-ELMAU,** SCHLOSS ELMAU, 08823 18835 · **84028 LANDSHUT,** DOBLINGER, 0871 22237 · **86007 BAMBERG, MÜLLER 7**, 0951 965120 · **86609 DONAUWÖRTH,** MIO STILE MICELLO, 0906 9999128 · **88212 RAVENSBURG,** TAFELBLATT, 0751 3525401 · **88499 RIEDLIN-GEN,** MARK – RAUMSCHOEN, 07371 937013 · **88662 ÜBERLINGEN,** WELTE-JOOS, 07551 5050 · **89312 GÜNZBURG,** VANONI, 08221 6449 · **89584 EHINGEN,** THIELEMANN EINRICH-TEN,07391 770130 · **92318 NEUMARKT/OPF.,** DIE EINRICHTUNG, 09181 509980 · **97070 WÜRZBURG,** SCHWARZWELLER, 0931 42304 · **97421 SCHWEINFURT,** WOHNART IM RAT-HAUS, 09721 188013 · **97723 OBERTHULBA,** FARBEN KESSLER, 09736 1071 · **99084 ERFURT,** K2 WOHNKONZEPTE, 0361 7463074 · **A 1010 WIEN,** JSE STEINWENDER INTERIORS, 0043 15333302 · **1080 WIEN,** VICTORIA KAISER INTERIOR, 0043 6769336525 · **2700 WIENER NEUSTADT,** WOHNDEKORATION & GESCHENKE, 0043 664 2521544 · **4221 STEYREGG,** LORE LAGER, 0043 732641340 · **4775 TAUFKIRCHEN,** AUINGER, 0043 77197503 · **5020 SALZBURG,** SCHÖNER WOHNEN, 0043 662640474 · **6263 FÜGEN/TIROL,** MÖBEL FREUDLING, 0043 528862215 · **6330 KUFSTEIN,** RIEDEL TIROLER GLASHÜTTE, 0043 53726489603 · **6370 KITZBÜHEL,** KITZBÜHELER WERKSTÄTTEN, 0043 535664757 · **6460 IMST,** JAIS, 0043 541266492 · **6800 FELDKIRCH,** PAOLINI HANDELS, 0043 552270600 · **8010 GRAZ,** EVA INTERIOR, 0043 6766530833 · **CH 8702 ZÜRICH,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0041 443914000 · **1260 NYON,** ADIRONDACK BOUTIQUE, 0041 223623188 · **3001 BERN,** LOEB AG, 0041 313207070 · **3250 LYSS,** PASSIONS AG, 0041 789243957 · **4144 ARLESHEIM,** MAXIMAL, 0041 617022270 · **4144 ARLESHEIM,** BOUTIQUE STE´S, 0041 617022270 · **4500 SOLOTHURN,** C A S A, 0041 326231952 · **6032 EMMEN,** DAVINCI INTERIOR DESIGN, 0041 412605151 · **6204 SEMPACH,** LAMBERT LUZERN WOHNBERATUNG, 0041 412103747 · **6300 ZUG,** VARIANTIKUM, 0041 417102238 · **6314 UNTERÄGERI,** SZENARIO PFLANZEN & WOHNEN, 0041 417504004 · **6800 FELDKIRCH-ALTENSTADT,** FAIR KÜCHENSTUDIO, 0043 552371662 · **6830 RANKWEIL,** ERNST SUMMER, 0043 6643767158 · **7000 CHUR,** CASANOVAS WOHNEN & SCHENKEN, 0041 812521780 · **8001 ZÜRICH,** JELMOLI, 0044 2204411 · **8808 PFÄFFIKON SZ**, LOUNGEMAX LIVING, 0041 554183066· **8152 GLATTBRUGG,** PROVISORIUM, 0041 789711658 · **8142 UITIKON-WALDEGG,** IL SENSO, 0041 433219742 · **8280 KREUZLINGEN,** WOHNGEFÜHL, 0041 716723852 · **8965 BERIKON,** INSIDE, 0041 566330086 · **LAMBERT GMBH** · Konstantinstr. 303 · D-41238 Mönchengladbach · 02166 86830 · office@lambert-home.de · Weitere Lambert Fachhändler finden Sie auf unserer Webseite

WWW.LAMBERT-HOME.DE



Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 45 Minuten + ca. 90 Minuten Garzeit
Zutaten für 4 Personen

Roastbeef

- 800 g marmoriertes Roastbeef
- Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2–3 EL mittelscharfer Senf
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 6 Zweige Thymian
- 3 Lorbeerblätter

Remoulade (alle Zutaten mit Zimmertemperatur)

- 1 Ei
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1–2 EL Weißweinessig
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 300 ml neutrales Pflanzenöl
- 20 ml natives Olivenöl
- 40 g Essiggurken
- 2 Handvoll frische Kräuterblättchen, z. B. Petersilie, Estragon, Kerbel, Dill, Sauerampfer

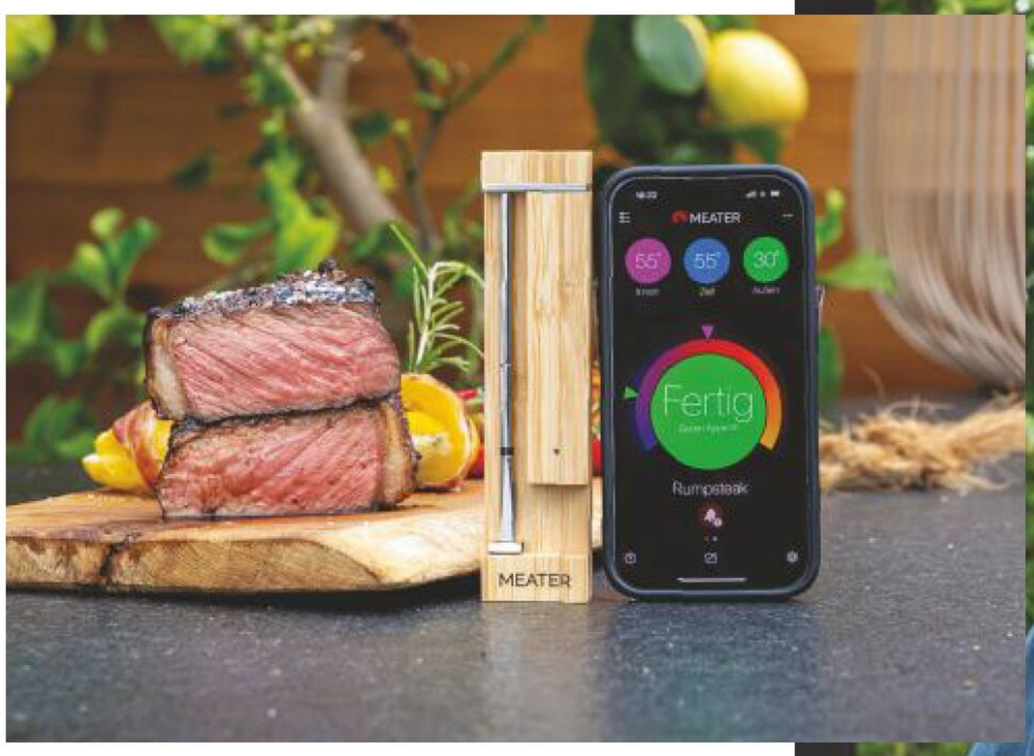
Bratkartoffeln

- 800 g gekochte festkochende Kartoffeln vom Vortag
- 2 Schalotten
- 4 EL Butterschmalz
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Handvoll Petersilienblättchen

1 Den Fettdeckel vom Roastbeef lösen und in einem Bräter oder einer ofenfesten Pfanne auslassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Fett von allen Seiten circa 10 Minuten anbraten.
2 Den Backofen auf 90 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und rundum dünn mit Senf bestreichen. Das Fleisch zurück in den Bräter setzen. Die Knoblauchzehen leicht andrücken und mit Thymian, Rosmarin und Lorbeer auf und neben dem Fleisch verteilen. Den Bräter für 90–100 Minuten in den heißen Backofen schieben, bis das Fleisch rosa gegart ist. Währenddessen das Fleisch einmal wenden. Die Kerntemperatur kann mit einem digitalen Fleischthermometer gemessen werden, bei 58 °C ist das Fleisch perfekt.
3 Für die Remoulade Ei in einen hohen Rührbecher geben und Senf, Weißweinessig, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Unter ständigem Mixen mit einem Pürierstab zuerst langsam, dann in dünnem Strahl neutrales Pflanzenöl und Olivenöl einfließen lassen, bis die Mayonnaise Stand und Glanz hat. Die Gürkchen fein würfeln. Die Kräuter waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Gürkchen und Kräuter unter die Mayonnaise rühren. Die Remoulade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Remoulade bis zum Servieren mit Klarsichtfolie abdecken und kühl stellen.
4 Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Würfelchen schneiden.
5 Kurz vor dem Servieren 1 EL Butterschmalz in einer breiten Pfanne erhitzen, die Schalotten darin glasig anschwitzen und aus der Pfanne nehmen. Das restliche Schmalz in die Pfanne geben, die Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten bei mittlerer Temperatur goldbraun braten. Die Schalotten zurück in die Pfanne geben, alles etwa 2 Minuten zusammen braten und die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilienblättchen hacken.
6 Zum Servieren das warme Roastbeef mit einem scharfen Tranchiermesser in dünne Scheiben schneiden. Die Bratkartoffeln und das Fleisch auf vier Teller verteilen, mit Petersilie bestreuen und mit der Remoulade servieren.



UNSERE ESSKULTUR aus allen Regionen bildet Christian Rachs Kochbuch in 170 Rezepten ab. Mit viel Warenkunde und Tipps. „Deutsche Küche“, 416 Seiten, € 59 (Südwest Verlag).

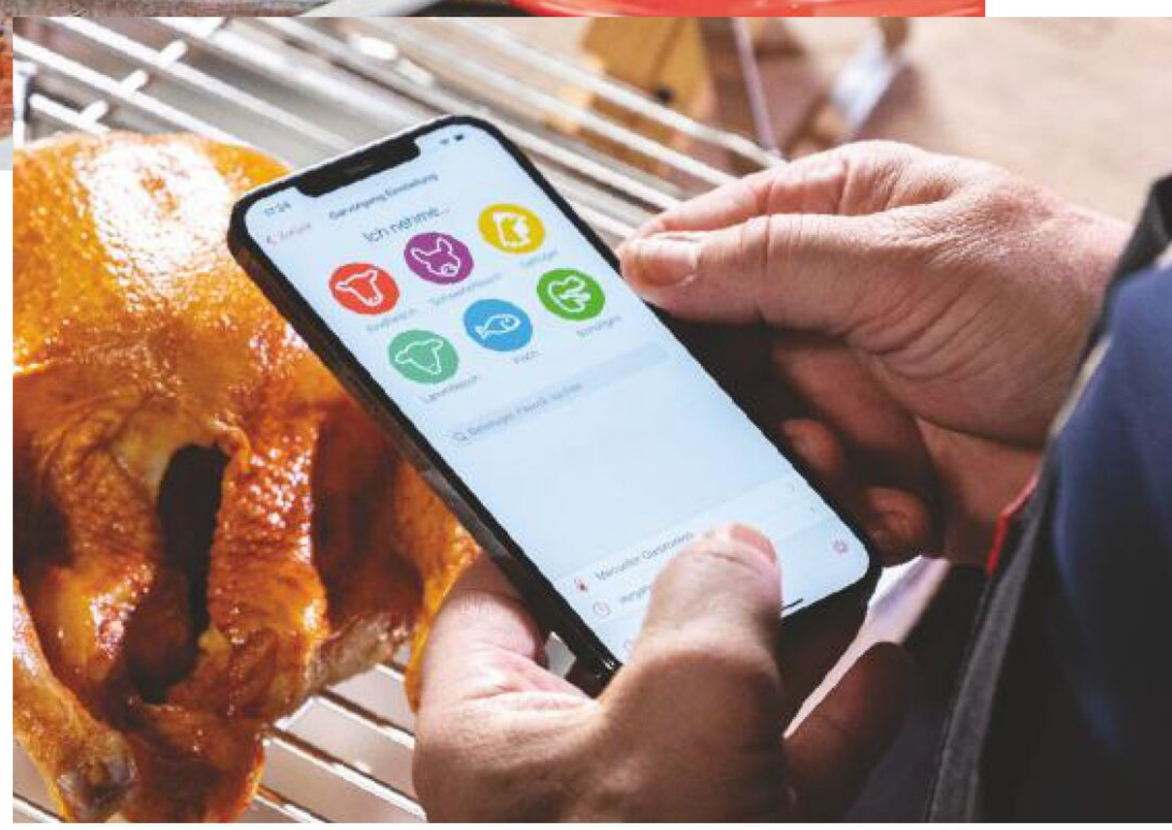


Das smarte Küchenwerkzeug für perfekten Genuss.

Darf in keinem Haushalt fehlen: Deutschlands beliebtestes Fleischthermometer für Küche und Grill! Einfach und stressfrei auf den Punkt garen. Jedes Mal. Jetzt entdecken unter **www.meater.com**

MEATER®







Genussheld

Der Blattmacher

Gerhard Daumüller baut auf seinem Keltenhof in Filderstadt bei Stuttgart Blüten, Kräuter, Salate und Wildgemüse an, die die Teller der deutschen Spitzengastronomie schmücken

TEXT **FELIX KROHMER**

Wir stehen um halb acht auf dem Acker und probieren Mitsuba-Salat mit Koriander-, Liebstöckel- und Karottenaromen. Die Geschmacksknospen sind seit dem Biss in Bronzefenchel (Lakritze!) und Indianernessel (adstringierend!) hellwach. Gerhard Daumüller könnte auch im stylishen Besprechungsraum des Keltenhofs seine Erfolgsgeschichte erzählen: Wie er als Erster vor fast 25 Jahren in Deutschland Baby-Leaf-Salat angebaut hat. Mit Micro Leaves, noch kleiner und intensiver, etwa Blutampfer, Kapuzinerkresse, Roter Senf oder Shiso, landete er den nächsten Hit. Und die Wildkräutersalate und Blüten sind aus der Spitzengastronomie inzwischen nicht mehr wegzudenken. Aber an diesem Morgen schlägt Gerhard Daumüllers Gärtnermeisterherz, nicht das des smarten Unternehmers. Wir machen uns die Schuhe dreckig und naschen quasi im Feldversuch Salate und Kräuter. Frischer bekommen es nur Schnecken.

Was heute an Mitsuba, Bronzefenchel & Co geerntet wird, ist morgen schon in den Restaurantküchen in Hamburg, Berlin oder München. Die Logistik ist ausgefeilt – Salat welkt schnell. „Und? Toller Crunch, oder?“ Wir stehen in einem der vielen Gewächshäuser und knabbern an wildem Pak Choi. Der wird klein geerntet, am besten mariniert und roh gegessen. Daumüllers ehrliche Freude über seine gelungene Produktidee ist ansteckend. Wild, obwohl angebaut? Vereinfacht gesagt, werden beim Anbau der Wildwuchs und seine aromatische Intensität durch eine geringere Standdichte und besondere Sorten nachgeahmt: auf dem Keltenhof unter anderem bei wildem Brokkoli oder Blumenkohl.

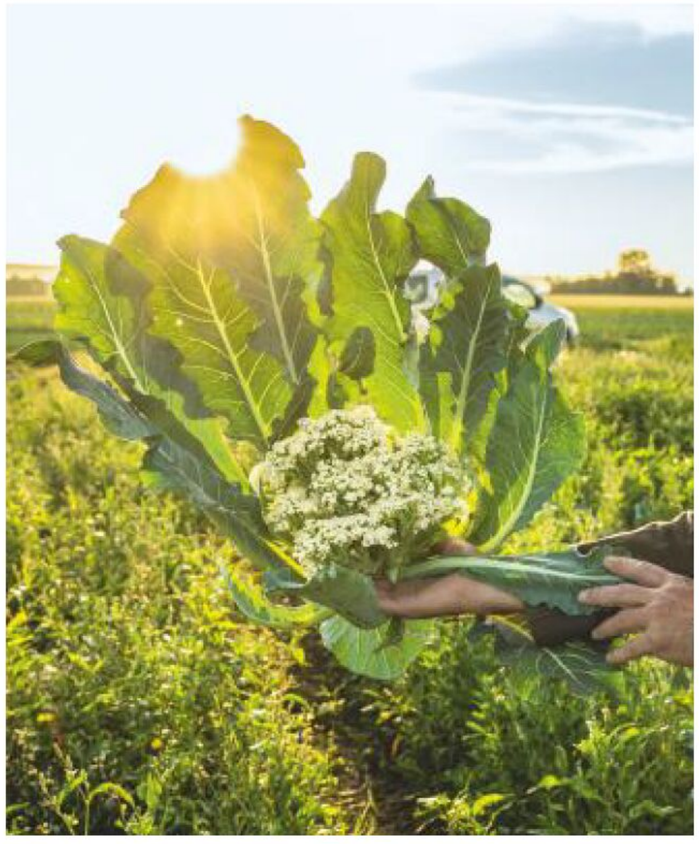
Daumüller zeigt später im Kühlhaus einen rosafarbenen Wildblumenkohl, der beim Kochen durch Zugabe von Säure pink wird – die Idee eines Pflanzenzüchters. Es geht Daumüller immer nur um das Produkt. Das will er zum Star machen, nicht sich selbst. Japan ist nach wie vor ein wichtiger Impulsgeber, das zeigt ein Blick in die Angebotsliste des Keltenhofs: Wasabi-Blätter, Tatsoi- oder Mizuna-Salat. Aber auch Feldsalat oder Grünkohl werden auf dem Keltenhof angebaut. Und natürlich der Bestseller: Baby-Leaf-Salat.

Und Fenchel. Der hat auf dem Keltenhof Pfahlwurzeln ausgebildet, was bei Hitze und Trockenheit weniger Stress für die Pflanze bedeutet. Da ist wieder dieses Aufblitzen in Daumüllers Augen, als er vom Geschmack der Fenchelwurzel als „großartige Mischung aus Petersilienwurzel und Fenchel“ schwärmt. Mini-Fenchel mit Wurzel – ein neues Projekt. Genauso wie das Ziel, Gemüse mit geschmacksintensiven Sorten vom „Rand des Tellers in die Mitte zu holen“. Mehr will er nicht verraten und schneidet etwas Oxalis von der acht Jahre alten Pflanze ab, die alle drei Jahre mit neuer Erde versorgt wird. Daumüller hält inne. Statt auf das feine Süße-Säure-Spiel des Sauerklees einzugehen, blickt er zurück: wie sein Vater den Betrieb von 1958 an mit seiner Hände Arbeit aufgebaut und später kritisch verfolgt hat, wie sein Sohn die fremden Pflanzen eigenständig vermarktete, um dem Preisdiktat der Handelsketten zu entgehen. Die Skepsis des Vaters ist längst dem Stolz gewichen, und seine Tochter wird den Familienbetrieb in die dritte Generation führen.

Daumüller ist wieder im Oxalis-Flow, kaut den Sauerklee, hat trotz seiner 56 Jahre einen Jugend-forscht-Blick. Mal sehen, vielleicht gibt es bald Oxalis-Chips als Topping auf einem Teller in einem Gourmetrestaurant in Hamburg oder Kopenhagen.

www.keltenhof.com

Errötet beim Kochen, wenn man Säure hinzugibt: wilder Blumenkohl



FOTOS: HARALD BRENDEL

Gerhard Daumüller liebt Ausgefallenes wie essbare Blüten und wilden Brokkoli, säuerlich-salzige Oxalis (u. l.) oder knackigen wilden Pak-Choi (u. r.)

Himmlisch bodenständig

Vielleicht das erste Soulfood der Geschichte: Das Beste, was Feld, Tier und Baum hergeben, vereint dieser herzhaft-bäuerliche Klassiker. Mit ein paar Handgriffen steht er schnell auf dem Tisch!

Himmel und Erde

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten für 4 Personen

800 g mehligkochende Kartoffeln
1 große Zwiebel
100 g geräucherter Speck
3–4 kleine Äpfel (z. B. Elstar)
3–4 Zweige Majoran
500 g Blutwurst
150 ml Milch
Salz
150 g Butter
Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle
Kartoffelstampfer

1 Alle Zutaten abwiegen, abmessen und bereitstellen.

2 Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln.

3 Die Kartoffeln in einen Dämpfeinsatz geben und zugedeckt über kochendem Wasser in einem passenden Topf in etwa 30 Minuten dampfgaren.

4 Inzwischen die Zwiebel schälen, halbieren und in hauchfeine Streifen schneiden.

5 Den Speck ebenfalls in schmale Streifen schneiden.

6 Die Äpfel waschen und ungeschält in dicke Scheiben schneiden. Die Äpfel nach Belieben entkernen. Die Apfelscheiben je nach Größe halbieren.

7 Den Majoran waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

8 Die Blutwurst in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

9 Die Milch mit 1 kräftigen Prise Salz aufkochen. Die gegarten Kartoffeln dazugeben.

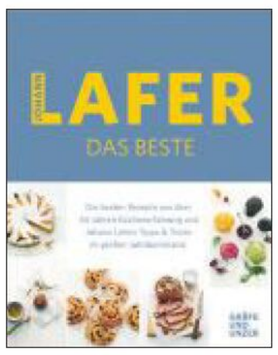
10 Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, dabei die Milch darunterarbeiten.

11 75 g Butter unter die zerstampften Kartoffeln rühren.

12 Den Kartoffelstampf mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

13 50 g Butter in einer großen Pfanne zerlassen, die Zwiebel- und Speckstreifen darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten. Die Äpfel dazugeben und einige Minuten mitgaren, bis sie weich sind.

14 Übrige Butter zerlassen, die Blutwurstscheiben darin auf jeder Seite etwa 30 Sekunden braten. Mit dem Püree auf Tellern anrichten. Den Majoran unter die Apfel-Zwiebel-Mischung schwenken. Mit Pfeffer und 1 Prise Salz würzen. Auf dem Püree und der Blutwurst verteilen.



Über 500 Rezepte: „Lafer – das Beste", € 39,99 (Gräfe und Unzer)

Lafers Tipp:

„Alles entscheidend ist die Qualität der Blutwurst: Wählen Sie eine feste und gut gereifte Wurst mit kräftigem Aroma."

FOTOS: MICHAEL WISSING/GRÄFE UND UNZER (5)











„Die Landwirtschaft ist im Wandel: Alte Sorten werden neu entdeckt – und wann gibt es wohl das erste Olivenöl aus Deutschland?“ GABRIELE HEINS, CHEFREDAKTEURIN

News & Trends

Süßes Jubiläum: 75 Jahre zarter Schmelz

Diesen zarten, tief schokoladigen Schmelz hatte wohl jeder schon einmal auf der Zunge: Die Lindor-Schokolade von Lindt wird nun 75 Jahre alt! Eigentlich kamen die berühmten Kugeln zum Weihnachtsfest 1969 als „Marketing-Gag“ auf den Markt, doch dann wollten die Genießer sie nicht mehr missen. Heute gibt es die Linie mit der zarten Schokoladenhülle mit vielen kreativen Aromen, als Tafeln und aktuell auch als Jubiläumseditionen. **www.lindt.de**





Marienroggen ist zurück

Der Mecklenburger Marienroggen ist eine alte Sorte aus dem 19. Jahrhundert, die jetzt wieder in Norddeutschland kultiviert wird. Die Körner werden in einer regionalen Mühle gemahlen, von den Mecklenburger Backstuben zu natürlichem Sauerteigbrot verarbeitet sowie in der Störtebeker Brennerei zu Whisky gebrannt.
www.slowfood.de

Meersalz aus den Alpen

Wo sich heute majestätisch die Alpen erheben, schlugen vor 250 Millionen Jahren Wellen an den Strand. Dieses Urmeersalz gewinnt der Tiroler Familienbetrieb wie vor hundert Jahren per Hand aus Pfannensolen. Anschließend wird es langsam getrocknet und fein vermahlen. Das milde Salz eignet sich wunderbar als Alltagswürze. Übrigens lassen sich die Keramiktöpfchen prima zum Backen oder für Desserts weiterverwenden. 90 g, € 5,99, **www.essenzderalpen.at**



Erstes Olivenöl aus Österreich

Während der Klimawandel den Olivenproduzenten am Mittelmeer Sorgen macht, gedeihen die Bäume in Österreich. Nun wurde das erste Olivenöl aus dem Burgenland abgefüllt. Die Familien Pieretti und Eder präsentierten die ersten 17 Liter eigener Haine in Rust mit Blick auf den Neusiedler See.

Slow-Food-Preis für den Landbau

Slow Food Deutschland hat den „Ursula Hudson-Preis 2024“ verliehen: Ausgezeichnet wurde die Kulturland Genossenschaft, die sich für eine gemeinschaftliche Finanzierung von Landkäufen einsetzt. Sie soll es ermöglichen, Familienbetriebe zu erhalten und Gründern den Start zu erleichtern. Der Preis erinnert an die 2020 verstorbene Deutschlandvorsitzende von Slow Food.
www.slowfood.de

Beste Wurstheke 2024 gesucht

Zusammen mit dem Familienunternehmen Wiltmann sucht der Feinschmecker wieder „Deutschlands beste Wurstheke“. Leserinnen und Leser sind aufgerufen, bis 31. Juli ihre Favoriten aus deutschen Supermärkten zu nominieren. Vorschläge senden Sie bitte mit der Postkarte auf S. 69
www.wiltmann.de

FOTOS: DAVID MAUPILÉ, VOLKER KRÖGER

STAY SPICED !
GESCHMACK OHNE KOMPROMISSE

STAY SPICED ! – Die Gewürzexperten aus Salzburg
Unsere Gewürze nehmen dich mit auf eine Reise der besonderen Art. Sie entführen dich an die entlegensten Winkel der Erde – an die Malabarküste nach Westafrika, wo du unserem Pfeffer am Feld einen Besuch abstatten kannst, nach Madagaskar wo unsere Vanille sich von ihrer blühendsten Seite zeigt oder nach Kalifornien, wo du gemeinsam mit unserem Knoblauch Sonne tanken kannst. Die STAY SPICED ! – Gewürze nehmen all die Kraft und Vielfalt der Erde an gehaltvollen Gerüchen, Aromen und Geschmäckern in sich auf und bringen sie zu dir nach Hause. Sie lassen deine Sinne explodieren und wecken Erinnerungen an Omas Küche oder versetzen dich geschmacklich zurück in den letzten Urlaub. Deshalb gehen wir dorthin, wo der Pfeffer wächst, die Vanille blüht und das Salz rieselt. Wir l(i)eben Gewürze, denn durch sie werden deine Speisen zu dem was sie sind: purer Geschmack und Emotion! Und dafür ist uns kein Weg zu weit.

ZUM REZEPT



Zu 100% aus dem Ursprung
Für dich reisen wir in die besten Anbauregionen der Welt, wo die Gewürze besonders liebevoll und schonend geerntet werden und sie die besten Bedingungen für ein optimales Wachstum vorfinden. Wir kennen unsere Gewürzbauern persönlich, denn der Gewürzeinkauf ist Vertrauenssache. Und genau das garantiert dir höchste Qualität und die Rückmeldungen unserer Fans bestätigen es: man schmeckt es in jeder Prise! STAY SPICED ! – die perfekte Symbiose aus Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit – abgerundet durch ein innovatives Packaging und Genuss-Kreationen, die ihresgleichen suchen. Ohne künstliche Aromen, zugesetzte Glutamate, Farbstoffe oder Rieselhilfen – dafür unkonventionell und mit einer Extraportion Liebe.

REGIONAL HERGESTELLT

NACHHALTIGE VERPACKUNG



100% GEWÜRZ

OHNE KÜNSTLICHE ZUSATZSTOFFE

GEWÜRZTIPPS!

Ganz egal ob du direkt oder indirekt grillst, Profi oder Hobbygriller bist – bei uns findest du die passenden Gewürze und alle Tipps rund ums Thema Grillen! **STAYSPICED.COM/GRILLTIPPS**

STAYSPICED.COM

STAY SPICED !

Lucas und Johanna Pichler führen seit 2019 die Geschicke des Guts, er im Keller und sie im Marketing und Vertrieb

Ein Kürzel von Weltrang

„F. X." – diese beiden Buchstaben lassen Weinfans aufhorchen: Pichler ist eine österreichische Weinlegende mit globaler Strahlkraft. In siebter Generation wird der Wachauer Betrieb in die Zukunft geführt

TEXT **KATHARINA MATHEIS**

Vor vier Jahren erlebte die österreichische Weinszene einen Paukenschlag. Im Oktober 2020 gab die Vereinigung Vinea Wachau bekannt, dass das Weingut F. X. Pichler aus der Gruppe ausgetreten ist. Die Vinea, wie sie schlicht genannt wird, ist eine der renommiertesten Gebietszusammenschlüsse des Landes. Ihr Qualitätssystem von Steinfeder, Federspiel und Smaragd ist etabliert und auf zahlreichen Etiketten zu finden. Dass ausgerechnet das Weingut Pichler hier nicht mehr dabei sein wollte, sorgte in der Branche für Aufsehen.

Schließlich ist F. X. Pichler nicht irgendein Weingut, sondern eine Legende der Weinwelt. Es zählt zu den berühmtesten Betrieben des Landes – und der ganzen Welt. „F. X. Pichler ist das Château Latour, Domaine de la Romanée-Conti, Zind-Humbrecht, Sandrone und Helen Turley der Wachau", schrieb etwa Robert Parker, Herausgeber des einflussreichen Wine Advocate. Seit sieben Generationen steht der Name Pichler für die besten Weine der Region. Heute leitet Lucas Pichler den Betrieb. Er war es auch, der vor vier Jahren die Entscheidung gegen die Vinea Wachau traf: „Das System der Vinea zielt allein auf Mostgewichte. Das passte nicht mehr zu uns. Aus meiner Sicht drückt sich die Weinqualität in Herkunft aus", sagt der 51-jährige Winzer. Er setzt auf das sogenannte romanische System, das in Österreich DAC-System genannt wird: Hier stehen Einzellagen ganz oben in der Qualitätsskala, die Weine werden in Gebiets-, Orts- und an der Spitze Riedenweine aus Bestlagen eingeteilt. In Deutschland wurde das System insbesondere vom Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) etabliert. „Wir wollten keine zwei unterschiedlichen Vermarktungssysteme, das Herkunftssystem ist aus unserer Sicht das zeitgemäßere", sagt er.

„Für einen großen Wein benötigt man eine Spitzenlage, den unbändigen Willen, etwas Großes zu schaffen, und Intuition."

Franz Xaver Pichler

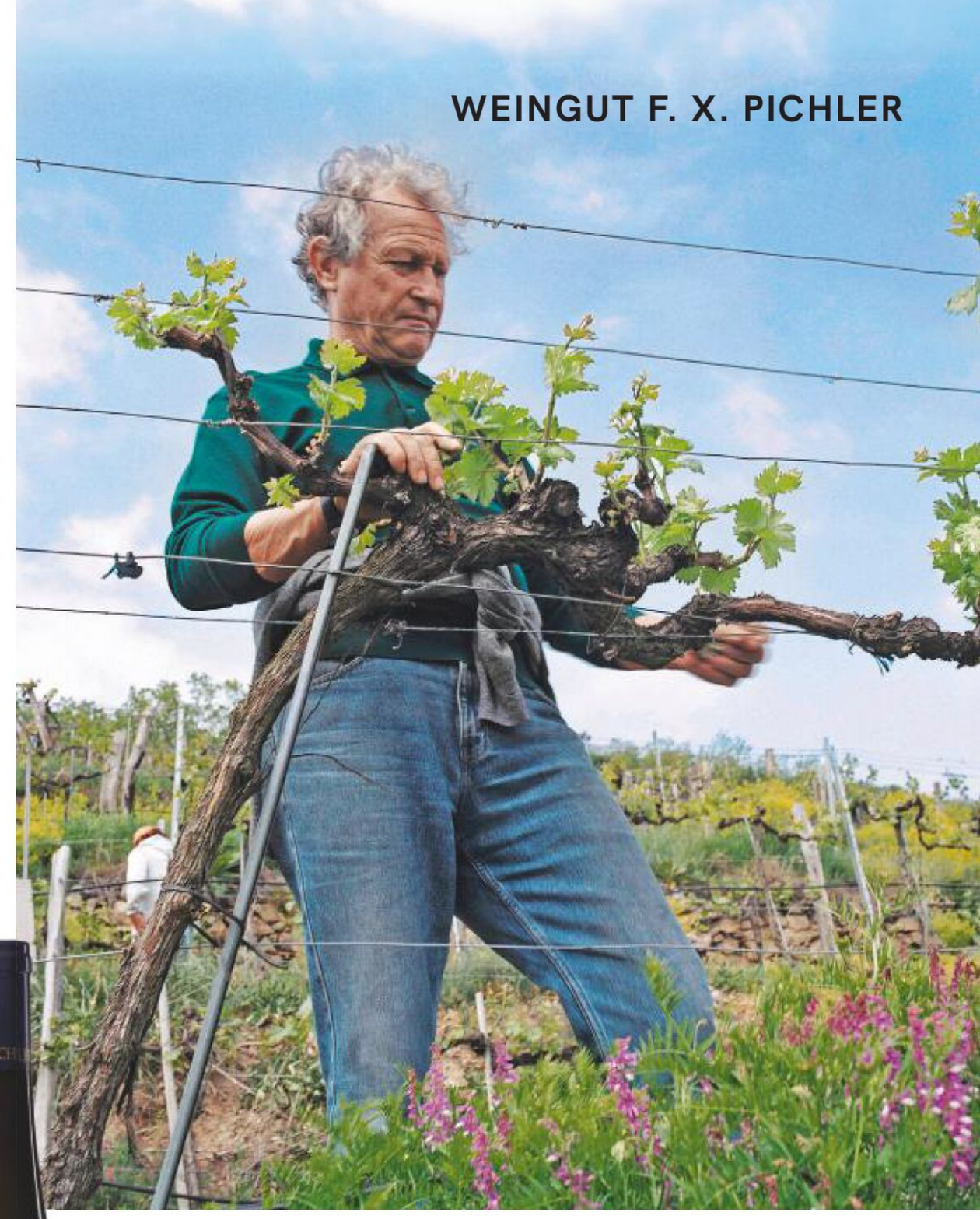
Zur Jahrtausendwende übernahm Lucas Pichler den Keller, 2019 das Weingut. Es waren keine kleinen Fußstapfen, in die er trat. Das Kürzel F. X. ist ikonisch und bis heute Teil des Weingutnamens: die Initialen seines Vaters Franz Xaver, 2012 mit dem Feinschmecker-Wine-Award für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Er hat das Gut mit kompromissloser Ausrichtung aufs höchste Niveau zu dem Ansehen gebracht, das es heute genießt. Und dieses Streben liegt klar in der Familie. Schon sein Vater war ein Qualitätsfanatiker: Er vermehrte seine Reben nicht durch Klonen, sondern gezielt, indem er die Erfahrungen mit einzelnen Rebstöcken dokumentierte, um schließlich das Erbgut der besten Grüne-Veltliner-Rebstöcke für Neuanlagen zu bewahren. Er schuf damit eine eigene Grüne-Veltliner-Selektion, die ganz anders war. Sie brachte zwar kleinere Trauben und niedrigere Erträge hervor, war aber deutlich geschmacksintensiver.

Als Sohn Franz Xaver damals den Betrieb übernahm, war dieser kaum größer als drei Hektar. Dazu gab es eine Straußwirtschaft. Pichler junior wusste, dass er nur erfolgreich sein konnte, wenn er sich auf den Wein konzentriert. Die Wirtschaft wurde geschlossen, fort-

FOTO: WEINGUT F. X. PICHLER

Moderne, eingebettet in Tradition – wie das Weingutsgebäude in die Landschaft der Wachau. Ein Sinnbild für die Winzerfamilie Pichler

2009 ist das Gut von Oberloiben in diesen spektakulären Langbau aus Beton, Stahl und viel Glas im hochwassersicheren Dürnstein gezogen



Auch wenn Franz Xaver Pichler das Zepter an Sohn Lucas weitergegeben hat: Der Rebschnitt ist weiterhin Chefsache

an feilte der Winzer an der Stilistik – und hatte nach kurzer Zeit weltweiten Erfolg. „Für einen großen Wein benötigt man eine Spitzenlage, darüber hinaus jedoch den unbändigen Willen, etwas Großes zu schaffen. Außerdem das Fingerspitzengefühl für die Materie, das ist nicht erlernbar, das ist Intuition“, glaubt der Winzer. Und diese Intuition scheint er zu besitzen: F. X. wurde zum Kultwinzer.

Vor allem zwei Weine machten ihn zum Star: der Grüne Veltliner „M“ (Monumental), der aus Trauben mit Edelfäule gekeltert wurde – kräftig und eindrucksvoll –, und der „Unendlich“ aus Grünem Veltliner oder Riesling, den es nur in besten Jahrgängen gibt. Der „Unendlich“ hat sich jedoch unter der Regie des Enkels und Sohnes Lucas Pichler maßgeblich entwickelt, schließlich war er zwei Jahre vor der Premiere ins Weingut eingestiegen.

Sein Fokus liegt ganz klar auf Grünem Veltliner und Riesling. „Der Riesling ist die beste Rebsorte, um kleinklimatische Unterschiede und Böden widerzuspiegeln. Beim Grünen Veltliner zeigt sich aus meiner Sicht eher die Handschrift des Winzers“, sagt Lucas Pichler. Das Thema Terroir ist für ihn essenziell. Das Weingut hat zwölf Lagenweine im Portfolio, nahezu jede Lage wird einzeln ausgebaut, um die Unterschiede so präzise wie möglich abzubilden. Die Weine kommen aus den Lagen Kellerberg, Loibenberg, Frauenweingärten, Klostersatz, Burgstall, Liebenberg und Steinertal.

Auch wenn das Weingut ein Klassiker ist, hat sich die Charakteristik der Weine stets weiterentwickelt. Für einen schlankeren Stil startet Lucas Pichler früher mit der Lese. Und genau das widersprach dem System der Vinea Wachau. „Die Vinea arbeitet mit dem germanischen System: Die Qualität wird in Gewichtsklassen angegeben, je mehr Zucker in den Trauben, desto besser. Das heißt, die hochwertigen Weine haben viel Alkohol. Doch ist das der bessere Wein? Das entspricht nicht unserer Sicht von Qualität“, sagt Pichler. Der Austritt aus der Vinea Wachau war in der Familie kein kontroverses Thema, Franz Xaver Pichler stand komplett hinter der Entscheidung seines Sohnes.

Insbesondere vor dem Hintergrund der klimatischen Veränderungen mit heißen, trockeneren Monaten hat der Alkoholgehalt keine Aussagekraft mehr. Im Gegenteil: War es früher Hauptziel, einen hohen Zuckergehalt zu erreichen, streben heute viele Weingüter an, den Zucker und damit Alkohol moderat zu halten.



Ein kleines Vermögen kostet das Flaggschiff „Unendlich“ aus den besten Jahrgängen von Riesling oder Grünem Veltliner. Aber das Weingut hat natürlich auch feine Basisweine, z. B. über www.grubis-weine.de

Etwa 50 Prozent der Reben wachsen in den steilen Urgesteinsterrassen, die nur von Hand zu bearbeiten sind: ein Wachauer Kulturgut, das immense Arbeit bedeutet. Und trotzdem: Seit 2020 ist das Weingut biozertifiziert. „Wir haben uns Zeit gelassen, weil lange nicht klar war, ob das in den Terrassen machbar ist. Seit der Umstellung haben wir vier Mitarbeiter mehr, der Aufwand ist größer. Doch die Gesundheit der Böden und Rebgärten ist deutlich gestiegen, die Pflanzen kommen mit Durststrecken besser zurecht“, sagt Lucas Pichler.

Übrigens ist Vater Franz Xaver, mittlerweile 83, auch heute noch im Betrieb aktiv und kümmert sich um Wichtiges wie den Rebschnitt. Und auch der Großvater ist präsent. Nicht nur dank einiger Holzfässer im Keller, die noch aus seiner Zeit stammen, sondern vor allem im Weinberg: Denn selbstverständlich hegt die Familie seine Veltliner-Selektion wie einen Schatz.

FOTOS: WEINGUT F. X. PICHLER (3)

Weingut F. X. Pichler
●●●●● Oberloiben 57, 3601 Dürnstein, Österreich, Tel. +43 2732-85375,
Besuch nach Vereinbarung, www.fx-pichler.at

Tu felix Austria!

Neben F. X. Pichler kommen aus Österreich viele weitere großartige Winzer. Probieren Sie dieses „Sixpack“ aus dem Burgenland, dem Kamptal und der Steiermark!

TEXT **GABRIELE THAL**



Weingut Tement
Südsteiermark
2018 Ried Zieregg IZ Reserve

„IZ“ steht für Interzelluläre Gärung der zunächst ganzen Trauben, die erst anschließend gepresst werden. Das verleiht dem Sauvignon Blanc „IZ Reserve“ aus der Top-Riede Zieregg den Duft von Mandeln und Rauch, elegante Cremigkeit und einen salzig-jodigen Nachhall am Gaumen.
€ 119, www.pinard-de-picard.de

Weingut Polz
Südsteiermark
2021 Ried Obegg
Sauvignon Blanc

Die jungen Reben von 1989 stehen auf Sandboden, der mit einem Korallenriff verbunden ist, denn vor 15 Millionen Jahren bedeckte ein Meer die Südsteiermark. Nach Spontangärung und einem Jahr im Stahltank erhält der Wein in französischen Eichenfässern seine Noten von Vanille und reifen Ananasnoten.
€ 44,40, www.fohringer.at





Triebaumer
Burgenland
2020 Blaufränkisch Ried Mariental

Karger, kalkiger Boden und ein besonderes Mikroklima kennzeichnen diese Lage, Triebaumers Schmuckstück. Die handverlesenen Trauben werden nach traditioneller Maischegärung 22 Monate in Holz ausgebaut und dann ungefiltert auf die Flasche gezogen. Noten von Brombeeren, Orangenzeste, Röstaromen und ein klares Finish.
€ 67,50, www.weinfurore.de



POSTKARTEN-IDYLLE Das Weingut Sattlerhof in Gamlitz mit Hotel und Restaurant



Kracher
Burgenland

2020 TBA Grande Cuvée Nummer 4 Nouvelle Vague

Töne von Quitte, kandierten Zitronen, reifen Aprikosen, Ananas, Nougat, Karamell und Salz werden der Trockenbeerenauslese aus Welschriesling und Chardonnay bescheinigt. Eine Komplexität und Frische, die sich dem Ausbau im neuen Barriquefass nach dem Vorbild Sauternes verdankt.

€ 53,50 (0,38 l), www.bacchus-vinothek.de



Sattlerhof
Südsteiermark

2021 Ried Alter Kranachberg Sauvignon Blanc

Das sehr kühle Mikroklima und die Quarzböden der Lage Alter Kranachberg, das historische und beste Kernstück der Riede, bringt einen straffen Wein hervor, der in der Nase kühl, rauchig und kräuterig, am Gaumen fruchtig mit grüner Mango und Pfirsichanklängen, dann salzig mit griffiger Textur ist.

€ 56,50, www.genussland.de

Bründlmayer
Kamptal

2021 Grüner Veltliner Kammerner Lamm

Der Lage Kammerner Lamm am südöstlichen Hangfuß des Heiligensteins, einer der heißesten des Weinbaugebiets, verdankt dieser Veltliner seine zwar etwas untypische, aber spannende Würzigkeit, die in elegantem Austausch mit gelber Frucht und floralen Noten steht. Das Wort Lamm geht auf das mundartliche Loam für Lehm zurück, der diese Riede in hohem Anteil prägt.

€ 59,90, www.hawesko.de



FOTOS: MARIJAN MOCIVNIK, VOLKER RENNER

Shrub, Trinkessig, Verjus – es gibt inzwischen viele Alternativen zu Wasser und Wein

Zum Wohl!

Mit hochprozentigem Geschmack und null Promille punkten diese abwechslungsreichen Aperitifs, Essensbegleiter und Digestifs

TEXT **GABRIELE THAL**

Aromatischer Höhenflug

Wer jetzt denkt, „Apfel, wie eintönig“, kennt die herzhaften Säfte von Thomas Kohl noch nicht. Sein Obst wächst auf 1000 Meter Seehöhe bei Bozen in Südtirol und wird zu sortenreinen Säften oder harmonisch komponierten Cuvées, etwa mit Aprikose, gekeltert. Das Ergebnis: spannende Aromen, die hervorragende Essensbegleiter sind. Wie wäre es zum Beispiel mit einem knackig-säurebetonten Saft aus dem durch und durch roten Weirouge zu Antipasti oder Fisch?

www.kohl.bz.it





Die Äpfel von Thomas Kohl gedeihen in bester Höhenluft



FOTOS: ALEX FILZ & KLAUS PETERLIN & SCHROTT/KOHL BERGAPFELSÄFTE (3)

Aperitif vom Apotheker

Mit einem Magenbitter der urgroßelterlichen Apotheke mit Kolonialwarenladen, der noch heute nach Familienrezeptur hergestellt wird, fing bei Dr. Jaglas alles an. Basis für die Kräuterauszüge und Liköre sind tradierte Mischungen des Deutschen Arzneibuchs. Ganz neu in der Berliner Manufaktur sind aromatische Aperitife ohne Alkohol wie die Limoncello-Alternative „San Limello“ (Foto) oder „Herber Hibiskus“ statt Aperol, die sich mit Eis und Soda zu erfrischenden Sprizzes mixen lassen oder auch Longdrinks verfeinern.

www.dr-jaglas.de

Reife Leistung mit unreifen Trauben

Oliver Schwarzwald, Fotograf, Hobbykoch und Sportler, mixt für seinen Blog Highlevelzero.com, den es auch als gedrucktes Magazin gibt, ausgesprochen kreative „Mocktails“, empfiehlt Foodpairings und stellt alkoholfreie Produkte und Restaurants mit kreativen Getränken vor. Sein eigener Mix basiert auf Verjus, dem Saft unreifer Trauben, der in Frankreich gern statt Essig verwendet wird – ein herrlich erfrischenden Zero-Prozent-Bubbly, der pur, mit Eis oder als Filler für Cocktails schmeckt.

www.highlevelzero.com



Fruchtig-erfrischende Perlen im Glas: rosige Zeiten, um unbeschwert anzustoßen



Cold Brew aus Tee und Fruchtsäften

Van Nahmen mit der großen Auswahl reinsortiger Gourmet-Direktsäfte und Fruchtseccos ist natürlich kein Unbekannter im Reich der Obstgetränke. Neu im Sortiment sind die „Sparkling Juicy Teas“, die im Cold-Brew-Verfahren aus Säften, ausgewählten Tees und Aromaten in Bioqualität entstehen. Bislang gibt es drei Cuvées: mild-fruchtiger Rose-Darjeeling-Rhabarber (Foto), der zu Fisch und Geflügel passt, lebhafter Verbene-Jasmin-Riesling zu asiatischer Küche und für Kräftiges wie Käse oder Pilzgerichte feinherbe Weißer-Tee-Tahiti-Vanille-Quitte. Alle eignen sich auch wunderbar als Aperitif. **www.vannahmen.de**

FOTO: OLIVER SCHWARZWALD

OTTO GOURMET

GUTES FLEISCH

Erleben. Schmecken. Genießen.



Wolfgang Otto "meats" Johann Lafer

Unsere Empfehlung:

Picanha Churrasco

nach dem Rezept von Johann Lafer



Fotocredit: Julia Hoersch | Der Feinschmecker

jetzt nachkochen

Hier Originalprodukt online bestellen: **otto-gourmet.de**

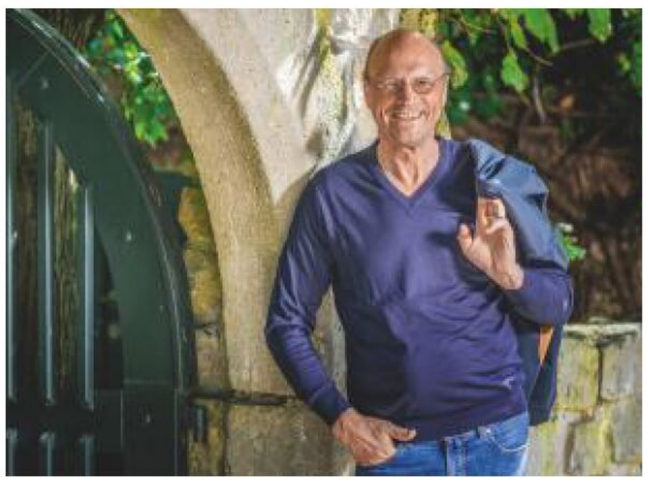


Sauer macht fruchtige Shrubs

Zerkleinerte Früchte, Essig und Zucker sind die drei Zutaten, die zusammen einen Sirup mit ausgewogenem Frucht-Säure-Kontrast ergeben. Shrub heißt diese englische Erfindung, die, aufgegossen mit Mineralwasser, ein erfrischendes Sommergetränk ist oder Cocktails, Vinaigretten und Saucen verfeinert. Für starke Aromen mazeriert die bayerische Manufaktur Schusters die Früchte bis zu sechs Wochen auf Apfelessig. Neben reinsortigen Shrubs wie Quitte, Holunder oder Ingwer gibt es auch Kombinationen wie herb-frische Rosmarin-Zitrone (Foto), Lavendel-Himbeere oder exotischere Orange-Cardamom.

www.schusters-shrub.de

Spannende Spiele mit Säure, Kräutern und Obst als anregende Apéros und Speisebegleiter



Ist einen Besuch wert: Das Weinessiggut von Georg Wiedemann liegt idyllisch an der Südlichen Weinstraße

Trinkessige mit Tradition

Auf dem Pfälzer Doktorenhof dreht sich alles um Essig, der aus dem Most der eigenen Trauben per Hand hergestellt wird. Reine Essige für die Küche, mit Kräutern für die Gesundheit, als Zutat für Senf oder Pesto. Sogar Pralinen mit Essig stellt die Manufaktur her. Und solche zum Trinken, die pur als Digestif oder mit Wasser verdünnt als Durstlöscher und appetitanregender Aperitif eine echte Offenbarung sind – etwa der leicht bittere „Vatermörder“ mit Minze und eisgekühltem Orangensaft.

www.doktorenhof.de



FOTOS: MARCUS SCHEUERMANN (2)

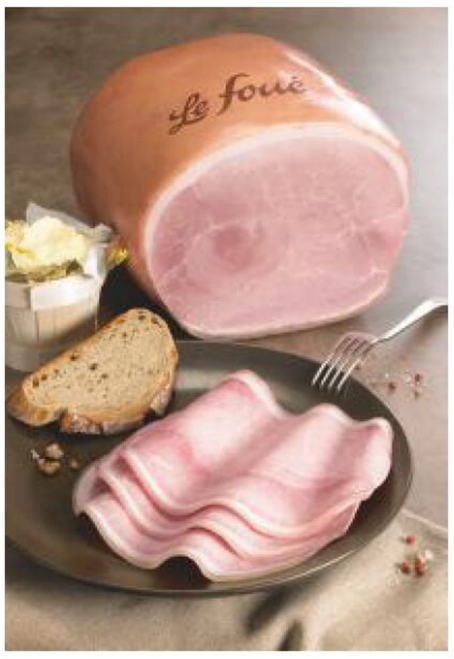
Was macht eigentlich ein Genussbotschafter?

Drei Fragen an Manfred Müller, Genussbotschafter von Dicke Gourmet-Konzepte



Wie finden Sie Top-Manufakturen, und wie wählen Sie aus?
Manfred Müller: Als Genussbotschafter ist es mein Ziel, Manufakturen zu entdecken, die sich durch eine außergewöhnliche Qualität und eine tiefe Leidenschaft für ihr Handwerk auszeichnen. Meine Suche nach Top-Manufakturen basiert auf einer gründlichen Recherche, bei der ich sowohl auf traditionelles Wissen als auch auf moderne Ressourcen zurückgreife. Ich besuche regelmäßig Fachmessen, nutze Netzwerke von Branchenexperten und halte Ausschau nach Empfehlungen von Kollegen und Feinschmeckern.
Bei der Auswahl lege ich besonderen Wert darauf, dass die Manufakturen nachhaltige Praktiken anwenden und ihre Produkte soweit als möglich aus regionalen und qualitativ hochwertigen Rohstoffen herstellen. Authentizität und die Bewahrung von handwerklichen Traditionen sind mir ebenso wichtig wie die Fähigkeit zu Innovation und zur Neuinterpretation klassischer Techniken. Ein weiterer entscheidender Faktor ist die Transparenz der Produktionsprozesse. Ich bevorzuge Manufakturen, die ihre Türen öffnen und tiefe Einblicke in ihre Arbeitsweise geben, um das Vertrauen zu fördern und die Liebe sowie Sorgfalt zu zeigen, die in jedes Produkt fließt. So entsteht eine echte Verbindung zwischen Produzenten, Produkten und Konsumenten.

Woran erkennt der Verbraucher eine Top-Qualität bei einem Convenience-Produkt?
Müller: Die Erkennung von Top-Qualität bei Convenience-Produkten kann herausfordernd sein, aber es gibt einige Indikatoren, auf die Verbraucher achten können:
• Die Zutatenliste: Eine kurze und verständliche Liste ist oft ein Indikator für Qualität. Produkte, die aus wenigen, gut erkennbaren und hochwertigen Zutaten bestehen, sind in der Regel von höherer Qualität.
• Transparenz und Herkunft: Hochwertige Produkte geben klare Auskunft über ihre Herkunft und Produktionsorte. Dazu gehören auch Gütesiegel wie AOP, IGP, VPF, Label Rouge.
• Frische und Geschmack: Produkte sollten frisch schmecken und die natürlichen Aromen der Zutaten hervorheben.
• Preis: Der Preis reflektiert oft die Investition in hochwertige Zutaten und sorgfältige Herstellungsprozesse.
An diesen Merkmalen können Verbraucher zwischen durchschnittlichen und hochwertigen Produkten unterscheiden und bewusstere Kaufentscheidungen treffen.

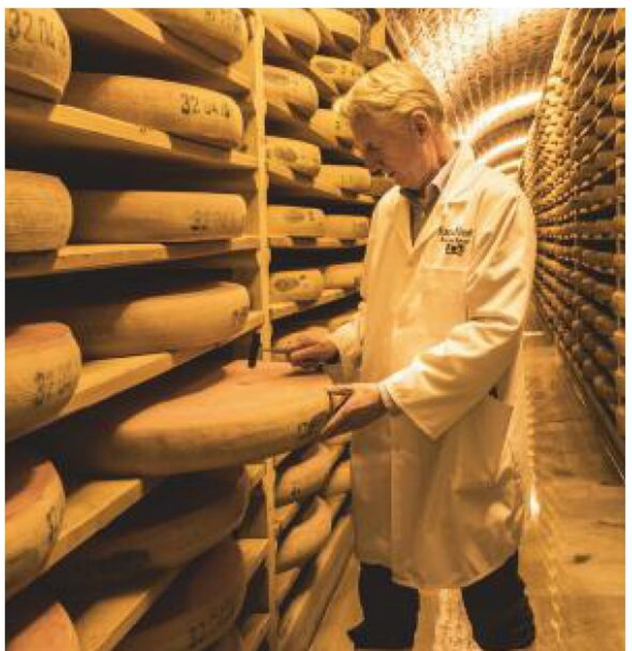




Zwei Premiumprodukte in Spitzenqualität: Le Foué, ein original französischer Qualitäts-Kochschinken und die magere, italienische Schinkensalami Golfetta – Nr. 1 in Italien

Wie können Sie die Mitarbeiter am besten weiterbilden? Durch Tastings? Workshops?
Müller: Wir unterstützen die genussorientierten Lebensmittelfachgeschäfte und trainieren die Fachkräfte, damit diese regelmäßig Tastings und Workshops anbieten können. Diese Veranstaltungen werden von erfahrenen Mitarbeitern geleitet, die ihr Wissen und ihre Leidenschaft teilen. Ein installiertes Mentorenprogramm ermöglicht es, dass erfahrene Mitarbeiter ihr Wissen an neue oder weniger erfahrene Teammitglieder weitergeben. Dies fördert den Erfahrungsaustausch, das Lernen voneinander und trägt zur kontinuierlichen Verbesserung und Vertiefung des Fachwissens bei.

Was sind eigentlich Ihre drei Top-Seller?
Müller: Premium Convenience (z.B. französische Quiche Lorraine, Rösti und italienisches Trüffelrisotto).
Internationale Schinken- und Salamispezialitäten (z.B. franz. Bayonne IGP, ital. Schinkensalami „Golfetta“, span. Pata Negra).
Traditionelle Käsespezialitäten (z.B. franz. Comté AOP, ital. Löffelgorgonzola DOP).



Der Käseveredler Jean-Charles Arnaud im Reifekeller für Comté AOP Käse des Fort de Rousses.



„Schöne Verkaufsräume, kompetente Beratung und unterhaltsame Verkostungen geben dem Fachhandel Rückenwind.“ KERSTEN WETENKAMP, REDAKTEUR WEIN UND GETRÄNKE

News & Trends

Auf einen Sake nach Berlin

Whiskyfans wissen es seit Langem: Japan hat außerordentliche Qualitäten an Spirituosen zu bieten – vom legendären Nikka und Hibiki-Malt über Sake bis zu Shochu. All dies bietet Ginza Berlin am Ludwigkirchplatz (Charlottenburg) auch mit einem schicken Tasting-Raum (Foto).
www.ginza-berlin.com





Natürlich in Kopenhagen

Viele Tausend Weinfreunde zieht es zur Raw Wine in die dänische Hauptstadt, eine der bedeutendsten Naturweinmessen. Winzer aus der ganzen Welt, von den USA bis China, zeigen ihre Weine aus biodynamischem Anbau, ungefiltert und naturbelassen. Wer’s nicht schafft, hat im November in New York die nächste Chance. 9. bis 10.6. **www.rawwine.com**

Schäumende Freude

Noch ein Geheimtipp, dabei hochkarätig, ist das Champagnerhaus Gimonnet & Fils an der Côte des Blancs. Der „Cuis 1er Cru“ begeistert als besondere Assemblage aus sechs Jahrgängen des Hauses. Ein hoher Anteil davon sind Reserve-Weine, die sämtlich auf der Hefe in Flaschen reiften. Der betont fruchtige und frische Champagner (reiner Chardonnay) zeigt üppige Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsichen, dazu Aromen von Nüssen und eine mineralische Cremigkeit. 0,7 l € 37,90, **www.bremer-weinkolleg.de**



Der Wein des Ölmeisters

Der berühmte Hersteller besten Olivenöls in Sizilien, Salvatore Cutrera, versucht sich im Weinbau. Auf zehn Hektar Land in seiner Heimat Chiaramonte Gulfi an der Ostküste der Insel wird Cutrera Grillo, Frappato, Cerasuolo und Nero d’Avola anbauen. Dabei hilft ihm der US-Unternehmer Joe Bastianich, der bereits erfolgreich im Friaul und der Toskana Wein herstellt.
www.frantoicutrera.it, www.bastianich.com

San Guido in Monaco

Der größte Hotel-Weinkeller der Welt bietet unter dem Hôtel de Paris in Monte Carlo einen unschätzbaren Reichtum an edlen Weinen und Champagnern. Das 150. Jubiläum feiert das Hotel mit exklusiven Veranstaltungen. Am 11. Juni begleitet Starkoch Yannick Alléno mit einem Dinner die Weine der Tenuta San Guido aus Bolgheri, davor können die Weine in einer Masterclass verkostet werden.
CavesHoteldeParis@sbm.mc

Luxus-Whisky

Mit Luminary No 2 präsentiert The Dalmore aus den schottischen Highlands einen 16-jährigen Malt, der in Port- und Sherryfässern veredelt wurde. Der stark limitierte Whisky (48,6 Vol.%) kostet € 310. Im KaDeWe und auf **www.excellencerhum.com**

FOTO: DAVID MAUPILÉ

Premium-Genussempfehlungen

Elsässer Traiteur-Spezialitäten aus der Manufaktur KIRN
und italienische Delikatessen von BEN FATTO



Elsässer Quiche Lorraine

Kirns Repertoire umfasst eine Vielzahl exquisiter Spezialitäten wie Pasteten, Tartes, Gratins und Rösti in höchster Qualität. Darunter auch eine Ikone aus dem Elsass: die Quiche Lorraine. Nach altbewährter Rezeptur handgefertigt, wird der zarte Butter-Mürbeteig liebevoll mit feinsten Zutaten aus herzhaft-saftigem Schinken, würzigem Käse, frischem Rahm und Eiern gefüllt. Die Quiche Lorraine verkörpert als Delikatesse den Gipfel der elsässischen Kulinarik.



Elsässer Rösti

Auch die beliebten Elsässer Rösti, traditionell von Hand und aus grob geraspelten Kartoffeln der Region hergestellt, überzeugen durch ihren knusprigen und geschmackvollen Charakter. Ob klassisch vegetarische Rösti mit Apfelmus oder herzhaft mit zartem Lachs, sind sie als Hauptspeise wie als Beilage ein Fest für die Sinne. Zu Fleischgerichten empfehlen wir Rösti mit Speck und Emmentaler.

Italienisches Trüffelrisotto

In nur wenigen Minuten zubereitet und ein echtes Premium Convenience: Trüffelrisotto von BEN FATTO. Der köstliche und markante Charakter schwarzer Trüffelsplitter trifft auf hochwertigen italienischen Risotto-Reis, der mit Parmesankäse g.U. (Parmigiano Reggiano DOP) abgeschmeckt ist. Ein typisches und unverwechselbares Geschmackserlebnis.

KIRN

Seit 1904 legt die Familie Kirn besonderen Wert auf eine authentisch und traditionelle Handwerkskunst. Kirn verwendet für seine Premium-Produkte frische erlesene Zutaten, um die Gaumen der internationalen Gourmets zu verwöhnen und zu begeistern.



BEN FATTO

Ben Fatto von Golfera vereint Qualität und Handwerk innovativer italienischer Köche. Dank hochwertiger Zutaten und moderner Technik bleibt der natürliche Geschmack ohne Zusatz von Konservierungsstoffen erhalten.



MANFRED MÜLLER
Genussbotschafter

Wir sorgen dafür, dass frische und erlesene Premium-Spezialitäten aus Frankreich, Italien, Spanien und England in den Theken deutscher Lebensmittelfachgeschäfte verfügbar und präsent sind.

Lassen Sie sich von unserem Experten Manfred Müller, Koch, Fleischermeister und Käse-Sommelier, inspirieren und erleben Sie den feinen Geschmack traditioneller Delikatessen mit Exklusivcharakter.

Erfahren Sie mehr
Kontakt:
info@gourmet-konzepte.com

DICKE
FOOD MAKES FUN

Klassen-treffen

Sie sind Kinder ihrer Zeit – und dennoch zeitlos. Was aber Design zur Ikone macht, ist die Story, die es erzählt: von bahnbrechender Innovation, gestalterischer Vision und exzellentem Handwerk

TEXT **GABRIELE THAL**





Zum Piepen

Die „EM 77“ trägt ihr Geburtsjahr 1977 und die Initialen ihres Designers Erik Magnussen als Namen. Den Alltag unkomplizierter zu machen war schlicht sein Anliegen. Und definitiv bunter, denn jedes Jahr erscheint die Isolierkanne mit Vogelanmutung in einer neuen Farbe. € 79,95, **www.stelton.de**

Blaues Wunder

Das geriffelte Porzellan mit zarten blauen Strohblumen und mit zum Teil aufwendigen Rändern im Spitzenmuster, natürlich alles handbemalt, war das erste Service der 1775 gegründeten Porzellanmanufaktur Royal Copenhagen und ist modern wie eh und je. Z. B. tiefer Teller, Ø 27 cm, € 157, **www.royalcopenhagen.com**



Fine Dining

275 Jahre alt wurde Villeroy & Boch letztes Jahr. Das Besteck im schlanken Empire-Stil ist im Vergleich jung – es ließ 1994 einen Entwurf von 1893 wiederaufleben –, hat aber das Zeug für weitere 275 Jahre Designgeschichte. „Kreuzband Septfontaines“, 30-tlg., € 479, **www.villeroy-boch.de**

Weniger ist mehr

In seinen späten Jahren, in den 1960ern, entwarf Walter Gropius für Rosenthal das legendäre Teeservice „TAC“, benannt nach seinem Studio „The Architects Collaborative“ in Boston, und bewies damit erneut: In der Reduktion auf das Wesentliche liegt wahre Schönheit. Teekanne „TAC“, 600 ml, € 285, **www.rosenthal.de**

FOTO: CHRISTIAN LOHFINK


PEUGEOT



FOTO: EAT THIS/MAYER & HORN

Bella figura in der Küche

Mit dem Kühlschrank im Retro-Look fing alles an. Mittlerweile ergänzen Kleingeräte wie Toaster die Designlinie, die mit ihren rundlichen Formen, den Farben und Chromdetails an eine italienische Vespa aus den 50ern denken lässt. 2-Schlitz-Toaster „50's Style", € 199, **www.smeg.com**

Ohne Streuverluste

Kaffeemühlen, Reifröcke und seit 1874 Gewürzmühlen: Die ursprüngliche Stahlgießerei Peugeot Saveurs hat schnell ihre Kernkompetenz mit dem bis heute unerreichten Stahlmahlwerk gefunden. Mühle „Paris" gibt es in immer neuen Farben und diversen Größen, z. B. H 18 cm, € 52,90, **de.peugeot-saveurs.com**



Feuertopf

Nächstes Jahr wird der Kultbräter 100 Jahre alt. Und auch wenn es die Cocotte in vielen Trendfarben gibt, ist das originale Rot, das dem glühenden Eisen nachempfunden ist, aus dem sie gegossen wird, unverwechselbar. Ab Ø 18 cm, ab € 219, **www.lecreuset.de**

Flötentöne

So fängt der Tag gut an: Ein fröhlicher Vogeltriller verkündet heißes Wasser und die Aussicht auf eine Tasse Tee oder Kaffee. Heute ist das Meisterwerk des amerikanischen Architekten und Designers Michael Graves von 1985 natürlich induktionsgeeignet. „9093“, € 149, **alessi.com**

DESIGN-IKONEN









winterhalter®

www.winterhalter.de/glaeserspuelen

The Home of Glasswashing

Perfekt gespülte Gläser. Sauber und brillant glänzend. Gläserspülen ist die Königsdisziplin des Spülens und hat bei Winterhalter eine lange Tradition: Bereits im Jahr 1969 entwickelten unsere Ingenieure eine erste Gläserspülmaschine. Seither wurde das Spülen von Gläsern immer weiter perfektioniert: bis hin zur heutigen Systemlösung aus Gläserspülmaschine mit variabler Spüldruckanpassung VarioPower, Wasseraufbereitung, Spülchemie und Korb.

Wasserspiele

Schaut man von oben auf die Vase, erkennt man die Inspirationsquelle des Finnen Alvar Aalto sofort – die Seen seiner Heimat. Noch dazu arrangiert das Design von 1936 Blumen wie von selbst. Vase „Alvar Aalto“, z. B. H 9,5 cm, Klar- oder Opalglas, € 119, **www.iittala.com**



Geniale Liaison

Außen Kupfer, das Wärme ideal leitet, innen Edelstahl, an dem nichts haftet: Diese innovative Verbindung der belgische Kupfermanufaktur Falk Culinair von 1985 schätzen Profi- und Hobbyköche der ganzen Welt. „Klassik Serie“, Sautoire, Ø 28, € 385, **falkculinair.de**

FOTO: CULINARY CONCEPTS LIMITED

Johann Lafer & Wackenhut

Perfect Taste, Perfect Drive

Die Kooperation von Johann Lafer und WACKENHUT





Besiegelten ihre Partnerschaft bei einem gemeinsamen Kochabend unter „Chefs“: Johann Lafer und Ernst-Jürgen Wackenhut

In der Welt der Mobilitätspartner gibt es Marken, die über den reinen Pkw- und Lkw-Verkauf hinausgehen und ein ganzheitliches Erlebnis bieten. Eine solche Marke ist WACKENHUT, ein Unternehmen mit einer dynamischen Geschichte, die Mobilität mit einem ausgeprägten Servicefokus und einem besonderen Lifestyle sowie einer Genusskultur verbindet. Was passt da besser als eine Kooperation mit Johann Lafer?

WACKENHUT kann auf eine lange Historie zurückblicken, die von Innovationen und der Bereitschaft zur Veränderung geprägt ist. Seit 1948 hat sich das familiengeführte mittelständische Unternehmen von einem klassischen Vertriebspartner für Pkw und Lkw im Laufe der Jahre zu einer Lifestyle-Marke entwickelt. Heute repräsentiert WACKENHUT stolz Marken wie *Aston Martin, Mercedes-Benz, Mercedes-AMG, smart* und *ŠKODA*. Die Vielfalt im Unternehmen spiegelt sich nicht nur in der breiten Palette an Dienstleistungen und Mobilitätslösungen wider, sondern auch in einzigartigen Erlebnisorten, wie dem Aston Martin City Showroom und der Mercedes-Benz Lounge in der Innenstadt von Baden-Baden. Die Markenbüros dienen nicht nur dazu, *Aston Martin* und *Mercedes-Benz* mit allen Sinnen erlebbar zu machen, sondern auch als Plattform, um hochwertige Events, Kultur, Kulinarik und Fashion zu vereinen. Hier zeigt WACKENHUT sein Engagement für ein ganzheitliches Erlebnis, das weit über die Welt der Mobilität hinausgeht.

Bei den Kundenevents legt WACKENHUT stets ein besonderes Augenmerk auf die kulinarischen Highlights. Bereits in der Vergangenheit wurden renommierte Sterneköche engagiert, um Veranstaltungen wie das *Zauberhafte Nagold* zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Und genau hier knüpft die neue Kooperation von WACKENHUT an: die Zusammenarbeit mit dem renommierten Fernsehkoch Johann Lafer. Lafer, einer der bekanntesten und – aufgrund seiner sympathischen Art – beliebtesten Köche im deutschsprachigen Raum, passt perfekt zu WACKENHUTs Philosophie. Seine Leidenschaft für exzellentes Essen und seine Fähigkeit, Millionen von Zuschauern in seinen Bann zu ziehen, spiegeln die Werte wider, für die WACKENHUT steht.

Die Verbindung von Johann Lafer und WACKENHUT ist somit mehr als nur eine Partnerschaft – sie ist eine natürliche Fortführung beider Markenphilosophien. Gemeinsam streben sie danach, ihren Kunden und Gästen ein ganzheitliches Erlebnis zu bieten, das die Sinne anspricht und neue Horizonte eröffnet.

Entdecken Sie die einzigartige Fusion von Mobilität und Genuss mit WACKENHUT und Johann Lafer – eine Partnerschaft, die das Beste aus beiden Welten vereint.

www.wackenhut.de

FOTOS: WACKENHUT

Der Zufall spielt mit

Johann Lafer im Gespräch mit HSV-Cheftrainer Steffen Baumgart über Träume, die auf Umwegen wahr werden, und Milchreis-Rankings

Ob in München in den 1980er-Jahren, als er Patissier in Witzigmanns Küchenbrigade und Torwart beim „FC Aubergine“ war – oder als er im Team des ZDF-Sportstudios von Dieter Kürten mitgebolzt hat: Johann Lafer ist seit seiner Kindheit leidenschaftlicher Fußballfan und -spieler. Neu-HSV-Trainer Steffen Baumgart stand ganz oben auf der Interview-Wunschliste für seinen Podcast „Lafer & Friends“. Der gebürtige Rostocker begann seine Spielerkarriere beim SG Dynamo Rostock-Mitte. Nach der Wende machte er zunächst zwei Ausbildungen, bis schließlich 1994 seine Profikarriere Fahrt aufnahm: Allein als Mittelfeldspieler bei Hansa Rostock schoss Baumgart in 225 Bundesligaspielen 29 Tore. Nach Stationen beim FC Union Berlin und bei Energie Cottbus wechselte er 2009 ins Trainerfach, zuletzt beim FC Köln. Seit Februar 2024 haben der 52-Jährige und die Mannschaft des HSV die Erste Bundesliga fest im Blick.

JOHANN LAFER: Lieber Steffen, ich bin wirklich glücklich, dass wir heute an einem spielfreien Sonntag entspannt zusammensitzen. Ich bin ein Riesenfan. Du stammst aus einer sportlichen Familie, richtig?

STEFFEN BAUMGART: Sehr sportlich. Mein Vater hat sechs oder sieben verschiedene Sportarten gemacht, war auch Trainer. Und mein Opa war über 40 Jahre Handballtrainer.

Du bist spät zum Profifußball gekommen, obwohl du schon früh in der DDR-Liga gespielt hast.
Ich bin damals mit 17 in die zweite DDR-Liga gekommen, als relativ junger Spieler habe ich im Männerbereich gespielt. Aber dann bricht mit einem Mal ein Land zusammen. Das, was du kennst, wo du aufgewachsen bist, was für dich wichtig war, ist mit einem Mal weg. Von heute auf morgen ist alles weg. Und dann musst du dich entscheiden. Ich habe mich natürlich nicht für Fußball entschieden, sondern für eine Ausbildung und noch eine weitere. Gleichzeitig spielte ich beim SG Dynamo Schwerin und SpVg Aurich. Aber ich wollte immer Profifußballer werden. Das habe ich mir schon in der dritten Klasse vorgenommen. Da gab es die Bundesliga noch gar nicht. Da war es noch die Oberliga.

Ehrlich? Das war schon als Kind der Traum?
Ja. Ich hatte eine Chemielehrerin, die sagte, als sie mal sauer war: „Was soll aus dir mal werden?“ Ich sagte: „Ich werde so oder so Fußballer.“ Und darauf sagte sie „Wenn du Fußballer wirst, lerne ich die Fußballregeln.“ Als ich in Rostock später wirklich bei Hansa war, kam eine Schulklasse zu mir und fragte: „Kennen Sie die Frau Götsch?“ – „Ja, die Frau Götsch kenne ich. Warum?“ – „Die hat gesagt, sie muss jetzt die Fußballregeln lernen.“ Ich wollte immer im Sport bleiben und ich wollte immer Trainer werden, sogar eher Trainer als Spieler.

Ab 1994 warst du dann endlich bei den Profis, Mittelfeldspieler bei Hansa Rostock. Wie kam das?
Das waren ganz, ganz große Zufälle, die man nicht erklären kann. Frank Pagelsdorf war zu dem Zeitpunkt U23-Trainer bei Hannover 96. Wir haben gegen Hannover 96 gespielt und, glaube ich, 5 zu 1 auf den Arsch gekriegt, aber ich habe das eine Tor gemacht. Und das ist ihm im Kopf geblieben. Er wollte mich zu Union Berlin holen, aber ich habe das damals abgelehnt, weil ich meine Lehre zu Ende machen wollte. Zum Glück hat er mich ein Jahr später noch mal gefragt. Union Berlin bekam aber die Lizenz für die Zweite Liga nicht. Pagelsdorf ist daraufhin zu Hansa Rostock gewechselt und nahm mich mit. Und dann ging es von Rostock in die Bundesliga. Das war die Überraschung, denn als Frank Pagelsdorf die Mannschaft übernahm, waren wir Zwölfter. Und ein Jahr später sind wir mit einem ganz, ganz wilden, jungen Haufen in die Bundesliga aufgestiegen. Insgesamt zehn Jahre haben wir uns dort gehalten. Ich hatte erreicht, was ich immer wollte.



Heute macht Steffen Baumgart Einwürfe vom Spielfeldrand vor allem, indem er seine Jungs anfeuert

FOTO: CATHRIN MUELLER/GETTY IMAGES

„Fußballer sind große Milchreis-Experten. Ich bin mir sicher, dass der eine oder andere Manager Hotels danach aussucht, ob der Milchreis schmeckt."

Steffen Baumgart

Wie wichtig ist Ernährung bei euch im Fußball? Von der Nationalmannschaft bei der Weltmeisterschaft hört man alles Mögliche, wo die wohnen, wie viele Schwimmbecken die haben und wie viele Sporthallen. Aber was essen die eigentlich?
Ernährung ist sehr wichtig – inzwischen. Der erste Trainer, der extrem darauf geachtet hat, war Ewald Lienen. Der kam 1997 nach Rostock. „Was will der denn?", haben wir uns gefragt.

Was hat er anders gemacht?
Es gab keine Cola mehr oder andere süße Getränke. Stattdessen mehr Nudeln. Aber warum haben wir die Nudeln gegessen? Damit hatte sich keiner zuvor beschäftigt, also was die Energiezufuhr angeht, die Belastungssteuerung, das ging 1997/98 erst langsam los. Heute hat jeder Fußballer einen Ernährungsberater, hat seinen eigenen Athletiktrainer und weiß ich, was alles.

Wie ist das heute? Es ist zum Beispiel Samstag, ein Spieltag. Wie ist der Essensplan?
Drei Stunden vorm Spiel gibt es Essen. Das ist der richtige Zeitpunkt für die Energiezufuhr fürs Spiel. Das ist relativ einfach. Interessanter wird es, wenn die Mannschaft einen langen Tag hat und erst um 20.45 Uhr spielt. Da ist es dann eher wichtig, wie man die Energiezufuhr über den ganzen Tag verteilt, Frühstück, Training, zwischendurch einen Snack. Dann die richtige Ernährung zum Abend hin, dass es nicht zu schwer ist und trotzdem Energie gibt. Das ist alles getaktet.

Und was essen die Spieler dann?
Nichts Extravagantes: Hühnchen, Reis, Kartoffeln, Bolognese. Salat eher nicht, der liegt ein bisschen länger im Magen. Dazu Wasser. Dann gibt es natürlich auch Getränke für die Energieversorgung. Das ist eher zum Spiel hin. Also, es gibt da nichts, wie soll man sagen, nichts à la carte. Jeder Sportler kennt Bolognese. Und das ist es dann schon.

Also da ist keine Kreativität gefragt?
Man kann auch eine Bolognese kreativ machen!

Wie ist es denn bei den Auswärtsspielen?
Da gibt es einen ganz klaren Ablaufplan. Wenn man abends ins Hotel kommt, wird eine halbe Stunde später gegessen, wieder Nudeln, Reis, Kartoffeln, Fisch, Fleisch, Salat, alles, was dazugehört. Und Milchreis. Es gibt keine Fußballmannschaft, die nicht als Nachtisch Milchreis isst. Fußballer sind große Experten für Milchreis. Das ist ganz extrem. Da gibt es Bewertungen: zu warm, zu knuffig, zu matschig, zu … Die Diskussionen, die wir am Tisch über Milchreis haben, die sind gigantisch!

Das war ja früher Kinderessen!
Milchreis, selbst gemachter Milchreis wird bei jedem Fußballverein bewertet. Es gibt ernsthafte Ranglisten, und ich bin mir relativ sicher, dass der eine oder andere Manager das Hotel danach aussucht, ob der Milchreis schmeckt!

Und du?
Ich bin einer, der Milchreis gar nicht isst. Also wirklich gar nicht. Ich kann den nicht mal sehen.

Mehr Interviews unter lafergenusspodcast.podigee.io oder einfach den QR-Code scannen



EIN MOTTO, drei Generationen (v. l.): Leila, 29, aus Hannover, Timo, 41, aus Oelixdorf und Angela, 69, aus Grünwald kochen für Johann Lafer





Neue Sendung

Drei Teller für Lafer

Seit Mitte Mai hat Johann Lafer eine neue Kochshow im Nachmittagsprogramm von SAT.1. Drei Generationen zeigen dem Spitzenkoch, was sie können

Ein wenig aufgeregt sind die heutigen Kandidaten schon. Gleich werden sie für Johann Lafer kochen. Es gibt drei Teller – jede Generation kocht ein Gericht zu einem Motto mit selbst ausgesuchten Zutaten. Lafer moderiert und greift mit Tipps unter die Arme. Und auch er wird herausgefordert und kocht fürs Publikum, etwa Wiener Schnitzel, das er im Schlaf zubereiten kann. Aber er bekommt von jedem Kandidaten überraschende Extra-Zutaten – eine unterhaltsame wie spannende Challenge. Dennoch ist das Format kein typischer Koch-Wettkampf, sondern eine Familiensendung. Alles ist freundlich und entspannt wie Johann Lafer selbst. Am Ende der Show probiert der Meister die Gerichte der Generationen und kürt den Gewinner mit dem „Teller des Tages“. Die Show läuft seit dem 13. Mai wochentags um 15 Uhr. Johann Lafer freut sich über die neue Spielwiese und den Sendeplatz, mit dem er viele unterschiedliche Menschen erreichen kann. Und das ist nach all den Jahren in der Gastronomie und im Fernsehen noch immer sein Herzensanliegen: Menschen zum Kochen zu animieren. Johann Lafer: „Es geht nicht nur um den Wettbewerb, sondern vor allem um die Kochleidenschaft dreier Generationen. Das begeistert mich. Nachhaltig gut kochen und schmackhafter Genuss werden nie an Bedeutung verlieren – das ist meine Botschaft. Kochen ist kein Kasperltheater!“

FOTOS: VOLKER RENNER



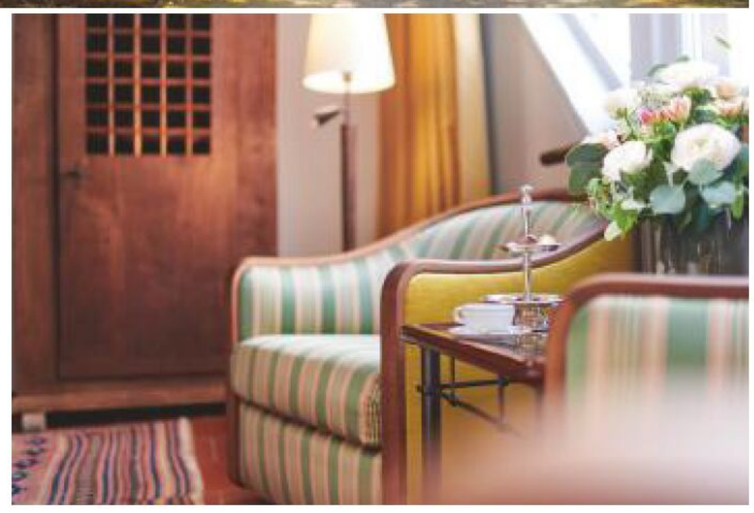




HOTEL
HOHEN
HAUS

★★★★★

L'Art de Vivre
RESIDENZEN



DAS KOSTBARE GEFÜHL VON FREIHEIT UND GEBORGENHEIT.

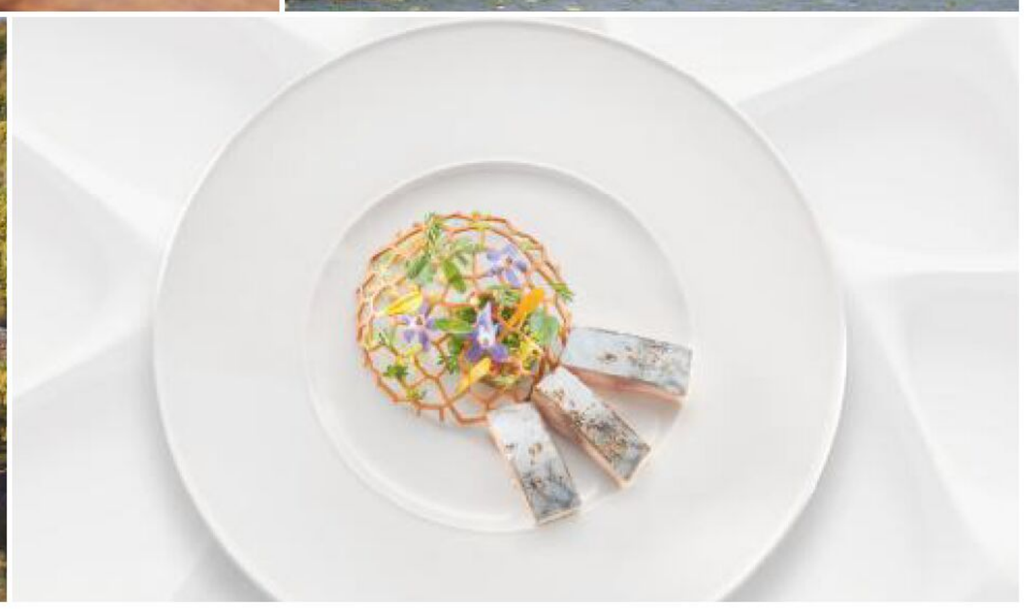












IHRE AUSZEIT IM EINKLANG MIT DER NATUR.

HOHENHAUS.DE





IN EINEM VOLLSTÄNDIG ausgestatteten Frischemarkt konnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die sich für die Vorrunden auf der Internorga qualifiziert hatten, ihre Zutaten für die Challenges und für das Finale aussuchen (oben und unten rechts). Die Partner finden Sie auf Seite 137. Next-Chef-Award-Co-Initiator Johann Lafer hat den Next Chef Award gemeinsam mit Social-Podcaster Sebastian E. Merget moderiert (unten links). Der Next-Chef-Award-Nachwuchskoch 2024 Niklas Herrmann (ganz unten rechts) hatte als Einziger das richtige Gespür bei der Auswahl des Tafelspitzes im Finale.







Next Chef AWARD

Publikumsrekord: Erfolgreicher als je zuvor hat der diesjährige Next Chef Award der Internorga in Hamburg sowohl die begeisterten Besucher als auch die Branchenexperten beeindruckt

FOTOS **VOLKER RENNER**

Zwei Tage lang lieferten sich wieder 18 Nachwuchsköchinnen und -köche ein spannendes Rennen und verblüfften die Jury aus vielen Spitzenköchinnen und -köchen sowie das Live-Publikum auf der Internorga und am Stream mit ihren kulinarischen Kreationen.

Seit 2016 setzt sich die Fachmesse zusammen mit TV-Koch Johann Lafer für den Nachwuchs in der Gastronomie besonders ein. Der Wettbewerb, der speziell auf die Förderung des Kochberufs zielt, erfreut sich großer Beliebtheit. Bereits 72 Köche sind in den letzten Jahren gegeneinander angetreten und haben live auf der Internorga um die Wette gekocht. Mehrere Teilnehmer, wie etwa Anne Brandes (Siegerin 2023), Kevin Gedike (Sieger 2019), Marianus von Hörsten (Sieger 2018), Maximilian Schultz (Sieger 2017) und Jonas Straube (Sieger 2016) hat der Next Chef Award bereits zu einem Karriereschub verholfen. Mit dem innovativen Nachwuchs-Wettbewerb macht die internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Hamburg auf die Attraktivität des Kochberufs auf-

„Das Finale war nervenaufreibend. Aber es hat viel Spaß gemacht, gegen so tolle Kolleginnen und Kollegen anzutreten."

Niklas Herrmann (23), Aramark Deutschland, Frankfurt





EINE SECHSKÖPFIGE JURY bewertete die Nachwuchsköche, hier zu sehen André Wolff, Rungis Express, Anne Brandes, Next-Chef-Award-Siegerin 2023, Peter Maria Schnurr, Leipziger Sternekoch, und Clara Hunger, Souschefin bei Max Strohe im „Tulus Lotrek" in Berlin (o. l.). Marianus von Hörsten, Next-Chef-Award-Gewinner 2018 und inzwischen dreifacher Restaurantchef, war als prominenter Gast dabei (o. r.). Die Gewürzmanufaktur Stay Spiced! (u. l.) hat die Nachwuchsköche unterstützt. Während der einstündigen Challenges hatte das Publikum die Chance, den kreativen Jungköchen bei der Arbeit zuzusehen (ganz u.)





„Engagierter Nachwuchs wird in der Gastrobranche unbedingt gebraucht, und dafür möchte ich trommeln."

Johann Lafer



merksam und zeigt, welches Potenzial in den jungen Kochtalenten und in der Nachwuchsförderung steckt.

Auch im März 2024 traten jeweils sechs Köchinnen und Köche in den Vorrunden im Obergeschoss der Hamburger Messehallen mitten in der City gegeneinander an. Die besten zwei aus den Vorrunden kommen eine Runde weiter und dürfen im großen Finale ein Gericht von Johann Lafer nachkochen – ohne Rezept.

Bewertet werden die Challenges von einer hochkarätigen Jury, die unter anderem mit Stefan Wilke, Küchendirektor aus dem The Fontenay in Hamburg, dem Zwei-Sterne-Koch Peter Maria Schnurr aus Leipzig, der Next-Chef-Award-Gewinnerin 2023

LACTALIS DEUTSCHLAND

Nurturing the future



PRODUKTLÖSUNGEN FÜR ALLE PROFIS DER GASTRONOMIE





Als weltweiter Marktführer für Molkereiprodukte bieten wir ein umfangreiches und hochwertiges Markenproduktangebot rund um Milch, Sahne, Butter sowie beliebte Käsespezialitäten.



Unsere zuverlässigen Qualitätsprodukte entwickeln wir spezifisch für Restaurants, Bäckereien, Hotels und Kantinen, die auf hohe Leistungsansprüche und perfekte Zubereitung für ihre Gäste setzen.

www.lactalisfoodservice.de

Galbani Professionale · Leerdammer · Président Professionnel · Salakis Professionnel · Omira Milch Professional · MinusL Laktosefrei · FrankenLand Professional · Haydi Professional





DIE SIEGER (o. l.) mit Johann Lafer, Sebastian E. Merget und der Final Jury: erster Platz Niklas Herrmann, Aramark, Frankfurt, zweiter Platz Fouad David Hallek, Mercure Hotel, Trier, dritter Platz Gideon Beckmann, Restaurant „Der Player", Hamburg. Robin Pietsch, Sternekoch aus Wernigerode, bei der Juryarbeit (o. r.). Hautnah kann das Publikum den Finalisten in den Kochstationen zusehen (u.). Alle Ausstattungspartner stehen auf Seite 137. Die Aufgabe im Finale: Tranche vom Tafelspitz mit Rhabarber-Tomaten-Sud und Variationen von Puntarelle (ganz u.)



„Die Leistungen und die Leidenschaft der Köchinnen und Köche waren überaus beeindruckend."

Koch Robin Pietsch, Final Jury

Anne Brandes, Rupert Kien (Seachefs Cruise Worldwide), Markus Hörner, leitender Küchenchef Käfer Feinkost, Paul Ivić, Küchenchef und Geschäftsführer des „Tian"-Restaurants in Wien, und Andre Wolff (Rungis Express) besetzt ist.

Über den Next Chef Award 2024 durfte sich am Montagabend der 23-jährige Niklas Herrmann von Aramark in Frankfurt freuen. Und das Finale am Montagnachmittag war tatsächlich eine Herausforderung: Next-Chef-Award-Initiator und Pate Johann Lafer hatte sich etwas besonders Kniffliges für die Nachwuchsköchinnen und -köche ausgedacht: eine Tranche vom Tafelspitz mit Rhabarber-Tomaten-Sud und Variationen von Puntarelle galt es

Für Gastgeber aus Leidenschaft

SUPERIOR
DESIGN

Ausstattung, die beeindruckt.
Eleganz, die bleibt. Für Ihr Ambiente –
beruflich wie privat.

LUSINI

lusini.com

MIT HUMOR UND SACHVERSTAND führte Johann Lafer durch das zweitägige Next-Chef-Award-Liveprogramm (oben). Alle Jurymitglieder testen und bewerten die mittels farbiger Teller anonymisierten Zubereitungen der Nachwuchsköche (unten). Olaf Conrad, Programm-Geschäftsführer bei Gräfe und Unzer, überreicht Niklas Herrmann gemeinsam mit Johann Lafer seinen Preis: ein erstes eigenes Kochbuch (ganz unten)



„Ich freue mich riesig über die Auszeichnung.“

Niklas Herrmann,
Next-Chef-Award-Gewinner 2024

nachzukochen – und das wie immer ganz ohne Rezept. Sechs junge Kochtalente, die sich in den Vorrunden qualifiziert hatten, bewiesen unter den Augen einer hochkarätig besetzten Jury Können, Kreativität und vor allem Nervenstärke.

Niklas Herrmann darf sich als Preis unter anderem über ein eigenes Kochbuch freuen, das er im renommierten Gräfe und Unzer Verlag veröffentlichen darf. Den zweiten Platz im Wettbewerb belegte Fouad David Hallak vom Mercure Hotel in Trier und den dritten Platz Gedion Beckmann von „Der Player“ in Hamburg. Beide gewinnen Hightech für die Küche von Pacojet bzw. ein hochwertiges Messerset von KAI.



INTERNORGA

NEXT CHEF AWARD

Danke!

Großartiger Dank gilt unseren Sponsoren des Next Chef Awards:

ggmgastro · MKN · DER FEINSCHMECKER · cool compact Kühlgeräte GmbH · winterhalter · R EXPRESS

CLAUSWÄRMEBRÜCKEN® DIE MIT DER TELLERERKENNUNG · pacojet · JOBELINE · kai Europe GmbH · GRÄFE UND UNZER

CEDERROTH · caso DESIGN · ELO mit Freude kochen! · KITCHENBOARDS.DE · LE CREUSET · Rila DIE GENUSSENTDECKER · ZWIESEL GLAS

STAY SPICED! · Microplane · iSi inspiring food. · LACTALIS Nurturing the future · AMT GASTROGUSS · solex GERMANY

INTERNORGA – Die Leitmesse für
den gesamten Außer-Haus-Markt

Save the date!

14. – 18.03. 2025



SIE WEISS, WIE ES GEHT
Seit 1990 sind Silvia Lafer-Buchholz und Johann Lafer ein Paar. Die Hotelkauffrau war zwölf Jahre im internationalen Vorstand von Relais & Châteaux und führte mit ihrem Mann bis 2018 die Stromburg mit dem Sternerestaurant „Le Val d'Or"

„Hauptsache, persönlich"

Mitbringsel für Gastgeber sind für Silvia Lafer keine lästige Pflicht, sondern eine gute Gelegenheit, Anerkennung und Freude zu schenken

Bitte nichts mitbringen, du bist Geschenk genug" – das hört man inzwischen immer öfter, wenn man eine Einladung annimmt. Und das ist sicher gut gemeint. Kein Geschenk für den Gastgeber besorgen zu müssen, spart natürlich Zeit und Kopfzerbrechen für jene, die sich schwertun, ein schönes Mitbringsel auszusuchen. Und einige Menschen bringt es auch in Verlegenheit, Geschenke außer der Reihe und ohne triftigen Anlass wie einen Geburtstag zu erhalten.

Ich mag es traditionell, für mich wäre es komisch, mit leeren Händen bei einer Party oder einer Essenseinladung aufzutauchen. Und ich fände es vor allem schade. Mit dem Geschenk drückt man ja seine Dankbarkeit und Anerkennung aus, eine herzliche Geste, die man gerade nicht verschenken sollte.

Aber es muss etwas Persönliches sein, keine in letzter Minute gekaufte und vom Geschäft in Geschenkpapier gewickelte Pralinenschachtel. Oder die Flasche Wein, die man noch zu Hause hat, sei sie auch noch so hochwertig. Es sollte etwas sein, das mit den Gastgebern zu tun hat. Sind sie Sammler, planen sie eine Reise, haben sie ein Hobby?

Was ist, wenn man die Gastgeber nicht gut kennt oder der Anlass formell ist? Auch dann sollte das Geschenk persönlich sein – und stattdessen einen Bezug zu Ihnen selbst haben. Dann können Sie beim Überreichen eine Geschichte dazu erzählen und haben gleich ein Gesprächsthema. Und wenn man mal wirklich keine Zeit hatte, etwas zu besorgen oder zu unsicher ist, kann man auch hinterher seine Freude ausdrücken und ein Präsent schicken. Ich freue mich immer riesig über einen handgeschriebenen Brief, das ist eine sehr persönliche Geste und Erinnerung.

Mitbringsel können allerdings auch zu persönlich sein, das ist ein schmaler Grat. Kleidung, Parfüm oder Kosmetik empfinde ich als sehr intim, sie eignen sich besser zu Geburtstagen von Freunden oder Verwandten. Können sie zu kostspielig sein? Ich würde sagen, es geht um die Wertschätzung des Gastgebers, nicht den Wert des Geschenks. Aber auch um den Rahmen, aus dem man mit seiner Gabe nicht herausfallen sollte! Finden Sie das richtige Gleichgewicht von Geben und Nehmen, denn darum dreht es sich im Kern.

Im Zweifel lautet das Motto: Keep it simple mit einem Kräutertopf zum Grillabend, etwas Selbstgemachtem wie Marmelade oder einer Handarbeit. Oder Blumen, wer freut sich nicht über Blumen?

Es gibt noch einen weiteren Grund, warum ich nicht auf Mitbringsel verzichten möchte, und das ist die Vorfreude, die sich einstellt, wenn ich etwas für die Gastgeber auswähle oder selbst mache. „Wer schenkt, wird damit selbst beschenkt", sagt ein chinesisches Sprichwort.

ILLUSTRATION: KARIN KELLNER



„Deutsches Design erobert mit einer spannenden Mischung aus Funktionalität und subtiler Eleganz seit Jahren das internationale Parkett.“ GABRIELE THAL, FREIE TEXTCHEFIN

News & Trends

Stets zu Diensten

Genau die Richtigen für die Terrassensaison. Ob ein kühler Drink beim Grillen oder das Lieblingsmagazin am Liegestuhl – diese Beistelltische aus pulverbeschichtetem, gebogenem Stahlblech stehen uns farbenfroh und formschön zur Seite. „Bend“ (v.) und „Forma“, diverse Farben und Größen, ab € 280, **www.moeller-design.de**





Cool bleiben

Der Kühler aus mattem Edelstahl trotzt dank seiner Doppelwandigkeit auch größter Hitze, sodass wir einen erfrischenden Wein aus dem formschönen Kelchglas genießen können – wenn nicht am Pool, dann auf dem Balkon. Das deutsche Label Blomus steht für klares Design. Weinkühler „Easy“, H 19,5 cm, € 54,95, Weinglas „Belo“, 2er-Set € 32,50, **www.blomus.com**

Naturschönheiten

Die beigen und grünen Farbeinschlüsse der Vase „Bagodar“ fallen beim Mundblasen immer anders aus – das macht jedes Stück zu einem Unikat. Der leicht abgeschrägte Rand lässt Blumenstiele schön natürlich fallen. Aber auch solo sind sie ein eleganter Blickfang. Hersteller Lambert rät bei hartnäckigen Flecken zu einem Essigreiniger, auf keinen Fall in die Spülmaschine geben. H 19,5 cm, € 69,90, H 29,5 cm, € 99,90, **www.lambert-home.de**

FOTO: MICHAEL RICKS



Bedeutende Designerinnen

Von Eileen Grey bis Patricia Urquiola: Anhand einer Vielzahl ikonischer Exponate bildet die Ausstellung „Here We Are! Frauen im Design 1900 – heute“ Werke und Arbeitsbedingungen von 80 Gestalterinnen ab und zeigt ihre Relevanz für modernes Design. Bis 30. Juni im Möbelmuseum Wien.
www.moebelmuseumwien.at

Momente der Schönheit

Seit dem 16. Jahrhundert veranschaulichen Stillleben die Zerbrechlichkeit und Vergänglichkeit der Welt – aber auch die Kunstfertigkeit des Malers. Heute zeigen sie uns die damalige Vielfalt von Lebensmitteln und Alltagsgegenständen. Die Ausstellung „Eine Geschichte des Stillllebens“ im Dresdner Zwinger läuft bis 1. September 2024.
gemaeldegalerie.skd.museum

Der Blick von Richard Avedon

Seine Fotos von Marlene Dietrich, Truman Capote oder den Beatles sind legendär, die Mischung aus Distanz und Intimität unnachahmlich. Die Kunsthal Rotterdam zeigt eine Retrospektive des vor 20 Jahren gestorbenen New Yorker Fotografen mit 130 Exponaten. 1. Juni bis 6. Oktober.
www.kunsthal.nl

IMPRESSUM

FEINSCHMECKER

Special Edition 2024, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 24. 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: Gabriele Thal (fr.)
Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Ltg), Helgard Below (stv.)
Layout: Katharina Holtmann, Tanja Schmidt
Kaufmännische Assistenz: Stephanie Schröder
Dokumentation: Anne Dreßel
Projektmanagerin: Yvonne Krüger
Freie Autoren und Mitarbeiter:
Alexandra Kilian, Felix Krohmer
Karten: CaD, Consult and Design
Gastronomische Korrespondentin: Patricia Bröhm (fr.)
Kolumnist: Alexander Oetker (fr.)

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 vor Ort:
Region Nord: Jörg Slama,
Tel. +49-40-22859 2992,
joerg.slama@jalag.de
Region West/Mitte: Michael Thiemann,
Tel. +49-40-22859 2996,
michael.thiemann@jalag.de
Region Südwest: Marco Janssen,
Tel. +49-40-22859 2997,
marco.janssen@jalag.de
Region Süd: Jonas Binder,
Tel. +49-40-22859 2993,
jonas.binder@jalag.de
Repräsentanzen Ausland:
Belgien, Niederlande & Luxemburg:
Mediawire International,
Tel. +31-651-48 01 08,
info@mediawire.nl
Frankreich & Monaco: Media Embassy International,
Tel. +33-6 03 92 09 15,
pierre-Andre.OBE@media-embassy.fr
Großbritannien & Irland: Mercury Publicity,
Tel. +44-7798-665-395,
stefanie@mercury-publicity.com
Italien: Media & Service International Srl,
Tel. +39-02-48 00 61 93,
info@it-mediaservice.com
Österreich: Michael Thiemann,
Tel. +49-40-228 59 29 96,
michael.thiemann@jalag.de
Schweiz & Liechtenstein: Goldbach Publishing AG,
Tel. +41-44-248 40 25, simone.trachsler@goldbach.com
Skandinavien & Finnland: JB Media International ApS,
Tel. +455 21 43 75 18, mpe@jbmedia.dk
Spanien & Portugal: The International Media House,
Tel. +34-91-702 34 84, administracion@theinternationalmediahouse.com

Abonnement-Vertrieb und Abonnenten-Betreuung:
Abo-Service JAHRESZEITEN VERLAG,
Postfach 10 40 40, 20027 Hamburg
Tel. 040-236 704 000; E-Mail: kundenservice@jalag.de
www.shop.jalag.de/der-feinschmecker.
Der Jahresabonnementspreis für 12 Hefte beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 178,80 inkl. MwSt., für die Schweiz sfr 330,00, für Österreich € 190,80 inkl. Versandkosten.
Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 89,40, in Österreich € 95,40, in der Schweiz CHF 165,00.
Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.
Der Feinschmecker (USPS no 13945) is published monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306.
Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205.
Postmaster: Send address changes to Der Feinschmecker, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo. NY 14205-0155,
E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835
Einzelheftbestellungen:
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

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
- Mittags geöffnet
- Pool
- Gutes vegetarisches Angebot
- Terrasse und/oder Garten
- Übernachtung möglich
- Außergewöhnliches Weinangebot
- WLAN gratis
- Zimmerservice
- Karten akzeptiert
- Nur Barzahlung







MIZU: Asian Fusion Kulinarik meets urban Style

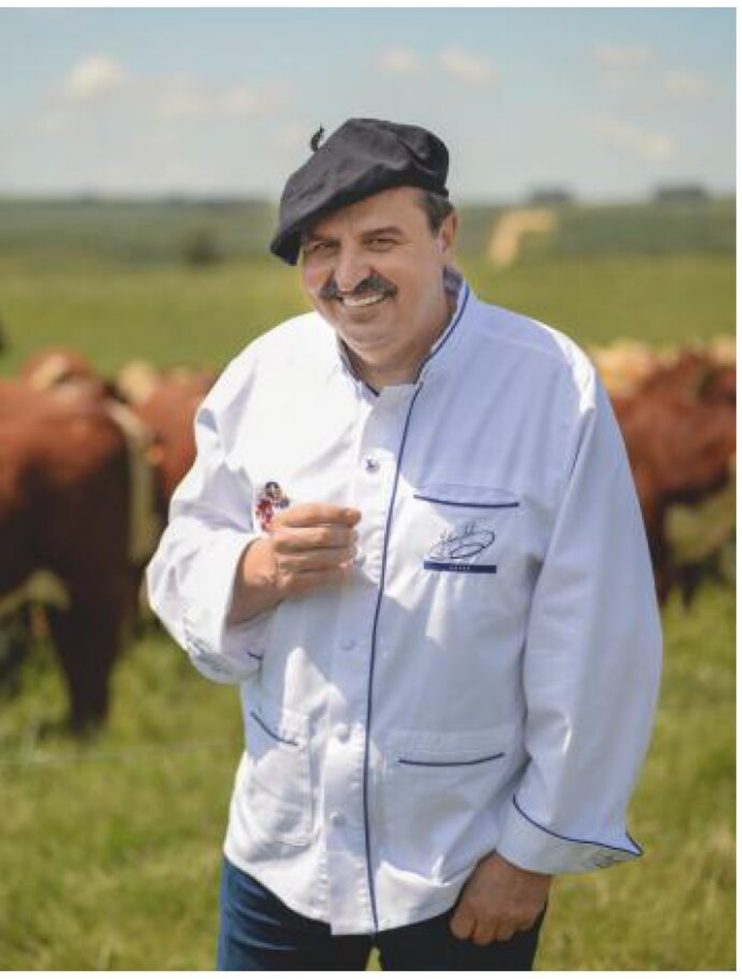
Neue Spitzengastronomie in Marburg

Seit Mitte März bereichert das MIZU die deutsche Gastronomieszene und lockt Feinschmecker in die Universitätsstadt an der Lahn. Dort erwartet sie authentische asiatische Kulinarik in entspannter, lebendiger Atmosphäre. Küchenchef Kang Dai Song zählt renommierte Restaurants auf der ganzen Welt zu seinen beruflichen Stationen, wie das „Narisawa“ in Tokio oder das „Disfrutar“ in Barcelona. Nun kombiniert er im MIZU unterschiedliche asiatische Food-Kulturen miteinander, quasi ein „Best of Asia“ mit geliebten Klassikern wie der japanischen Sushi- und Sashimi-Tradition oder koreanischen Klassikern wie Kimchi und spicy Reiskreationen. Ob Thailand, Vietnam, Singapur oder China: Alle Länder haben eine Jahrhunderte alte Esskultur und deren Gartechniken, Rezepte und Gewürze können Gäste im MIZU erleben. Basis der Karte ist die große Variabilität der Speisen. Ideal also, um dem beliebten „Sharing-Konzept“ eine große Bedeutung einzuräumen.

Im japanischen Raum nennt sich diese kulinarische Darreichung „IZAKAYA“, die kleinen Gerichte werden in der Mitte des Tisches platziert und gemeinschaftlich geteilt. Für alle Feinschmecker bietet VILA VITA Marburg mit dem „Taste of Asia“ Arrangement einen kulinarischen Kurzurlaub mit hohem Verwöhnfaktor. Neben einer Übernachtung mit Frühstück im luxuriösen Hotel VILA VITA Rosenpark erwartet sie ein Omakase Menü im neuen Restaurant MIZU, inklusive Aperitif sowie zahlreichen Extras.

Zur Hospitality-Gruppe VILA VITA vor den Toren Frankfurts gehören neben dem mehrfach ausgezeichneten Hotel VILA VITA Rosenpark auch das Hofgut Dagobertshausen, eine Eventlocation sowie vier à la carte Restaurants und das mit einem Michelin-Stern und dem seltenen grünen Stern für Nachhaltigkeit ausgezeichnete Restaurant Marburger Esszimmer.

Direkt zum „Taste of Asia“-Kurzurlaub



Aus Johann Lafers privatem Fotoalbum: der Fernsehkoch in der Pampa von Uruguay 2017

„Das kann ja net wahr sein, das ist ja der Lafer!“

Selbst im fernen Uruguay trifft der Fernsehkoch auf seine Fans. Nur eines von vielen schönen Erlebnisse, die er auf Reisen hatte

„Bei einer Reise nach Uruguay fühlte ich mich in eine komplett andere, faszinierende Welt versetzt – bis zwei Urlauber aus Nordrhein-Westfalen auf unserer Antiquitätentour in Colonia del Sacramento freudig von der anderen Straßenseite riefen: ‚Das kann ja net wahr sein, das ist doch der Lafer!‘ Das war ein nettes Zusammentreffen. Und das Gaucho-Messer, das ich auf dieser Tour erstanden habe, hängt heute im Rathaus von Solingen, der Messer-Hauptstadt Deutschlands, der ich es im Anschluss geschenkt habe.“

„Die Delegation aus San Diego, die mich im ‚Le Val d’Or‘ 36 Frau und Mann stark besuchte, verdankte ich einer Reise nach Kalifornien. Dahin bin ich, das Fahrrad im Gepäck, eine Zeit lang öfter zu einem guten Freund geflogen. Bei einem gemeinsamen Besuch der ‚Sea World‘ saß ohne mein Wissen die Gattin des Bürgermeisters von San Diego neben mir. Der gefiel meine Freude an der Show offenbar so gut, dass sie ihrem Mann und der Stadt empfahl, mir die Ehrenbürgerwürde zu verleihen. Dafür mussten sie dann allerdings alle zu mir ins Guldental reisen. Irre!“

„Kulinarisch haben mich viele Länder und Kontinente auf meinen Reisen beeindruckt. Das Flambieren und die Drinks in Mexiko – oder ein gewisses Gericht in Thailand, an das ich noch heute denke. Bei einer privaten Einladung im ‚Hotel Mandarin Oriental‘ in Bangkok Mitte der 1980er-Jahre waren Silvia und ich zusammen mit Freunden auf einer Party eingeladen, und Atmosphäre und Gerichte des Restaurants waren außerordentlich gut. So gut, dass ich bei einem Gang mit Schweinefleisch begeistert aufgesprungen bin und vor allen gesagt habe: ‚Was bilden wir uns in Deutschland eigentlich ein, den besten Schweinebraten zu machen? Wie großartig kann Schwein schmecken? Das hier, das ist kreativ!‘ Es steckte im Bananenblatt mit Pflaumensauce, gewürzt mit Honig, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras. Herrlich. Das hat mich nachhaltig inspiriert, mit Gewürzen und Garmethoden anders umzugehen, weil sie ein solches Mehr an Geschmack addieren.“

„Was mich stark beeindruckt hat, war unsere Safari-Reise durch Kenia. Zuerst empfing uns ein Massai mit großen Löchern im Ohr, der nach scheinbar selbstlos angebotener Hilfe mit unseren Koffern plötzlich und zur Überraschung aller in fast perfektem Deutsch fünf D-Mark für seine Dienste verlangte! Nachts allerdings traute ich mich nicht aus dem Zelt, weil ich so viel Angst vor all diesen andersartigen Geräuschen da draußen hatte. Spannend, großartig und unglaublich beeindruckend war diese Reise – nur nachts wünschte ich mich in mein Bett in der Heimat zurück.“

FOTO: INAC BLOCK FOODS

INTERNORGA

NEXT CHEF AWARD

Hier starten Karrieren.

Save the date!
14. – 18.03. 2025

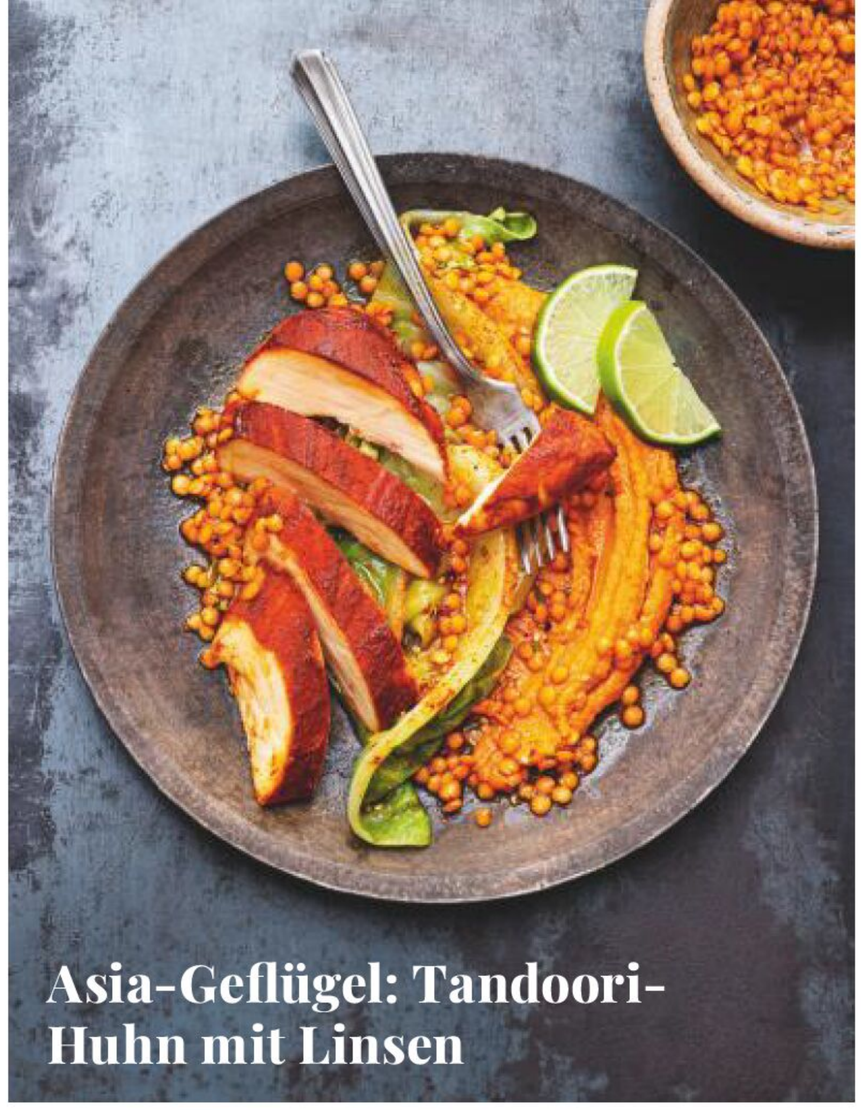
Herzlichen Glückwunsch und alles Gute für die Zukunft, lieber Niklas!

INTERNORGA – Die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt

VORSCHAU



Steiermark: Genuss-Tour vor grandioser Naturkulisse



Asia-Geflügel: Tandoori-Huhn mit Linsen



Ostsee: Strandhotel Glücksburg

Der Feinschmecker im Juli

Reisen

Steiermark: Junge Köche, Produzenten und Weingüter – Genussreise durch die Steiermark. **Ostsee:** Die schönsten Landhotels von Flensburg bis Usedom. **Wettbewerb:** Wählen Sie den Koch-Aufsteiger des Jahres!

Essen

Koch des Monats: Kristian Baumann zeigt im „Koan" in Kopenhagen, wie ein Menü Barrieren überwindet – mit koreanisch-dänischen Gerichten.
Saisonküche: Rezepte für Geflügel mit asiatischen Aromen.

Trinken

Geheimtipp Azoren: Von den Vulkaninseln kommen frische, komplexe Gewächse, die besten Winzer und ihre Weine stellen wir vor.
Österreich prickelt: Tipps für spannende Sekte aus der Wachau & Co.



UNSER SCHWERPUNKT:
25 Seiten Küchen-Special

- **Die Trends der Mailänder EuroCucina**
  Neuheiten, Design und Überraschungen
- **Geräte, Tools, Accessoires**
  Unverzichtbares für Hobbyköche
- **Tipps der Profis**
  Was renommierte Köche raten
- **Besondere Privatküchen**
  Wie kocht ein Foodfotograf?
- **Es lebe die Küchenparty!**
  Ein Lobgesang von Denis Scheck



Der nächste Feinschmecker erscheint am 7. Juni 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: MATHIAS NEUBAUER, P. SCHUMACHER/LEICHT KÜCHEN, TOM LAMM/IKARUS.CC/STEIERMARK TOURISMUS

MIT WILTMANN SNACKT MAN.

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

www.wiltmann.de

WILTMANN
GUTES GENIESSEN

MIT WILTMANN LUNCHT MAN.

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

www.wiltmann.de

MIT WILTMANN SCHWELGT MAN.

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

www.wiltmann.de

WILTMANN
GUTES GENIESSEN

MIT WILTMANN DINIERT MAN.

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

www.wiltmann.de

WILTMANN
GUTES GENIESSEN